

SIEMENS

Afin que cuisiner fasse autant de plaisir que déguster

veuillez lire cette notice d'utilisation. Vous pourrez alors profiter de tous les avantages techniques de votre four.

La notice contient des informations importantes relatives à la sécurité. Vous apprendrez à connaître votre appareil en détail. Et nous vous expliquons étape par étape comment le régler. C'est tout simple.

Dans les tableaux, vous trouverez les valeurs de réglage et les niveaux d'enfournement appropriés à de nombreuses recettes courantes. Tout a été testé dans notre laboratoire.

Si une panne devait survenir, vous trouverez ici des informations qui vous permettront de remédier vous-mêmes aux petites pannes.

Une table de matières détaillée vous aidera à vous orienter rapidement.

Et maintenant bon appétit.

Notice d'utilisation

HB 78P.70, HB 78P.70 E, HB 78P.70 S

fr

9000 447 183

Table de matières

Remarques importantes	6
Consignes de sécurité	7
Avant le montage	7
Indications pour votre sécurité	7
Causes de dommages	9

Votre nouveau four	11
Le four mural	12
La vitrocéramique	12
Le bandeau de commande	13
Bandeau de commande	13
Touches	14
Sélecteur rotatif	14
Visualisation	15
Contrôle de la température	16
Le mécanisme de montée/descente	16
Ouverture et fermeture	17
Mémorisation de la position finale de l'ascenseur ..	18
Four et accessoires	19
Compartment de cuisson	19
Accessoire	20
Supports d'accessoires	22
Vitrocéramique	23

Utilisation de votre four	24
Avant la première utilisation	25
Premiers réglages	25
Chauffer le compartiment de cuisson	26

Table de matières

Pré-nettoyage des accessoires	26
Allumer et éteindre le four	27
Réglage du four	28
Modes de cuisson	28
Régler le mode de cuisson et la température	30
Recommandations de réglage	31
Régler le chauffage rapide	33
Fonctions de temps	34
Réglage de la minuterie	34
Réglage de la durée	35
Différer l'heure de la fin	37
Régler l'heure	39
Réglages de base	40
Modifier les réglages de base	42
Les fonctions spéciales de votre four ..	44
Sécurité-enfants	45
Programmes automatiques	46
Récipient	46
Préparation du mets	47
Programmes	48
Sélectionner le programme et régler	52
Astuces concernant les programmes automatiques	54
Memory	55
Enregistrer les réglages dans Memory	55
Démarrer Memory	55

Table de matières

Autonettoyage	56
Recommandations importantes	56
Avant l'autonettoyage	57
Nettoyage des accessoires avec l'autonettoyage ..	57
Régler la position de nettoyage	58
Après l'autonettoyage	59
Arrêt automatique	59
Nettoyage de votre four	60
Entretien et nettoyage	61
Nettoyants	61
Dépose et pose des vitres	64
Pannes et dépannage	66
Remédier soi-même aux petites pannes	67
Tableau de dérangements	67
Changer les lampes du four	70
Lampe du plafond	70
Lampes latérales	71
Couvercles en verre	72
Ouvrir le four manuellement	72
Procéder de la manière suivante	73
Service après-vente	74
Conseils concernant l'énergie et l'environnement	75
Economiser de l'énergie	75
Elimination écologique	75

Table de matières

Testés pour vous dans notre laboratoire 76

Valeurs de réglage et conseils 77

Gâteaux et pâtisseries 78

Conseils pour la pâtisserie 81

Viande, volaille, poisson 83

Conseils pour les rôtis et grillades 88

Basse température 89

Conseils pour la cuisson basse température 91

Soufflés, gratins, toasts 92

Plats cuisinés 92

Plats spéciaux 94

Décongélation 95

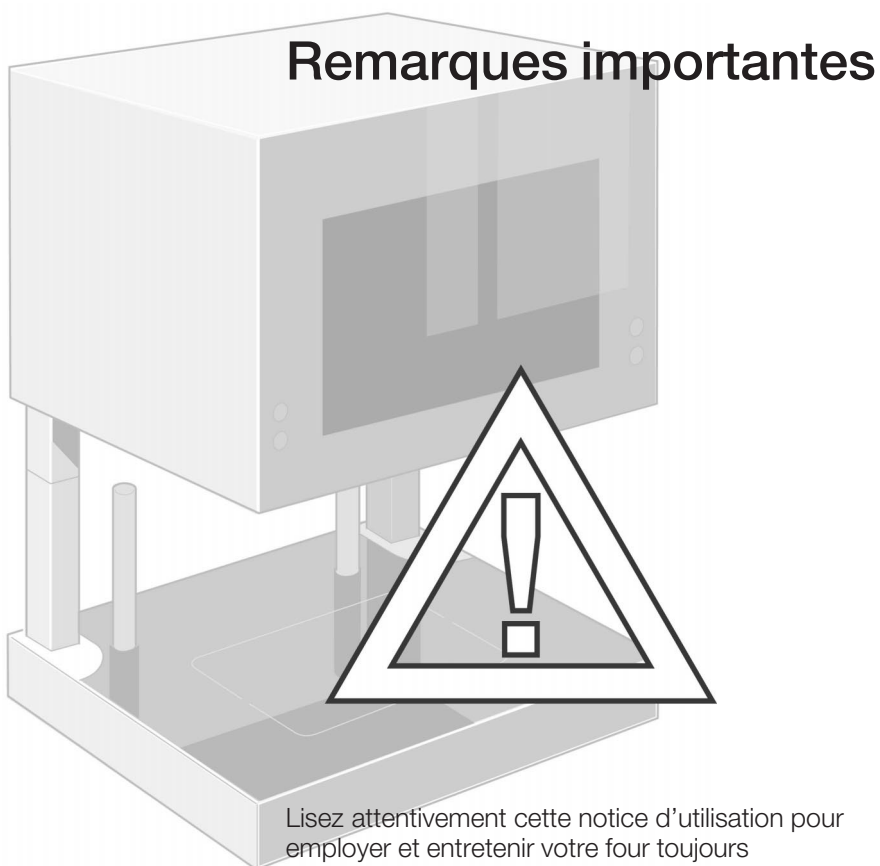
Maintien au chaud ouvert et faire fondre 96

Déshydratation 96

Mise en conserve 97

L'acrylamide dans certains aliments 99

Plats tests 100



Lisez attentivement cette notice d'utilisation pour employer et entretenir votre four toujours correctement et de manière sûre.

Conservez avec soin la notice de montage et d'utilisation. Si vous remettez le four à un tiers, veuillez-y joindre les notices.

Consignes de sécurité

Respectez les consignes suivantes afin que rien n'arrive lors de l'utilisation de votre four et pour en profiter longtemps.

Avant le montage

Respectez les consignes dans la notice de montage.

Avaries de transport

Contrôlez l'appareil après l'avoir déballé. En cas d'avaries de transport, vous ne devez pas raccorder l'appareil.

Raccordement électrique

Seul un spécialiste agréé est habilité à raccorder l'appareil. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, vous perdez tout droit à la garantie.

Indications pour votre sécurité

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Utilisez l'appareil exclusivement pour préparer des aliments.

Des adultes et des enfants ne doivent jamais utiliser l'appareil sans surveillance

- si physiquement ou mentalement ils ne sont pas en mesure ou
- s'ils ont un manque de connaissances et d'expérience.

Ne jamais laisser des enfants jouer avec l'appareil.

Compartiment de cuisson chaud

Risque de brûlures !

Ne jamais toucher la vitrocéramique chaude, les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Ouvrir prudemment le four. De la vapeur chaude peut s'échapper.

Eloignez les enfants.

Risque d'incendie !

Ne jamais conserver des objets inflammables dans le compartiment de cuisson. Ne jamais placer du papier cuisson sur la vitrocéramique.

Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil en cas de production de fumée dans l'appareil. Eteignez l'appareil. Retirez la fiche secteur de la prise ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.

Risque de court-circuit !

Ne jamais coincer le cordon de raccordement d'un appareil électrique dans le four chaud. L'isolation du câble peut fondre.

Risque de s'ébouillanter !

Ne jamais verser de l'eau sur la vitrocéramique chaude. Cela produit de la vapeur d'eau chaude.

Risque de brûlures !

Ne jamais préparer des mets avec de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans le compartiment de cuisson. Utilisez uniquement des petites quantités de boissons fortement alcoolisées et ouvrez prudemment la porte de l'appareil.

Accessoires et récipients chauds

Risque de brûlures !

Ne jamais retirer du compartiment de cuisson les accessoires ou les récipients chauds sans utiliser des maniques.

Résidus d'huile et de graisse

Risque d'incendie !

L'huile et la graisse s'enflamme rapidement.

Éliminez les gros résidus d'huile et de graisse avant la prochaine utilisation.

Fissures dans la vitrocéramique

Risque de choc électrique !

En cas de fissures et fêlures dans la vitrocéramique, ne plus utiliser le four. Appelez le service après-vente.

Réparations inexpertes

Risque de choc électrique !

Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et de remplacer des câbles d'alimentation défectueux. Si l'appareil est défectueux, retirez la fiche de la prise de secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles. Appelez le service après-vente.

Autonettoyage

Risque d'incendie !

Les résidus d'aliments décollés, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer pendant l'autonettoyage. Avant chaque autonettoyage, enlevez les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson.

Risque de brûlures !

L'extérieur de l'appareil devient très chaud pendant l'autonettoyage. Eloignez les enfants.

Risque de préjudice sérieux pour la santé !

Ne jamais nettoyer avec l'autonettoyage les plaques et moules à revêtement anti-adhérent. La forte chaleur détruit le revêtement anti-adhérent et il y a production de gaz toxiques.

Causes de dommages

Four

Vous pouvez éviter un grand nombre d'endommagements. Respectez les conseils suivants.

Ne pas projeter de l'eau dans le four chaud. Ceci endommagerait l'émail.

Ne pas placer la vaisselle jusqu'au bord de la vitrocéramique. Elle ne doit pas dépasser les supports d'accessoires. Sinon, la vaisselle heurte le four lors de la fermeture.

Utilisez de la vaisselle appropriée. Placez-la toujours au centre de la vitrocéramique.

Ne pas couvrir les fentes d'aération du four. Sinon, le four surchauffe.

Ne pas trop garnir la plaque à pâtisserie en cas de gâteaux aux fruits très juteux. Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives. Utiliser de préférence la lèchefrite à bords hauts.

Ne pas conserver des aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée. Ceci risque d'endommager l'émail.

Vitrocéramique

Les dessous d'accessoires et de vaisselle rugueux rayent la vitrocéramique. Vérifiez vos accessoires et votre vaisselle.

Le sel, sucre ou le sable rayent la vitrocéramique. Des taches définitives peuvent survenir lors de la chauffe.

Ne vous servez pas de la vitrocéramique comme surface de rangement ou de travail.

Ne pas utiliser de la vaisselle en plastique. Elle fond et occasionne de taches définitives. Utilisez de la vaisselle appropriée.

Ascenseur

Des dommages peuvent survenir si l'ascenseur heurte un objet.

Veillez à ce que la zone de déplacement de l'ascenseur soit toujours dégagée.

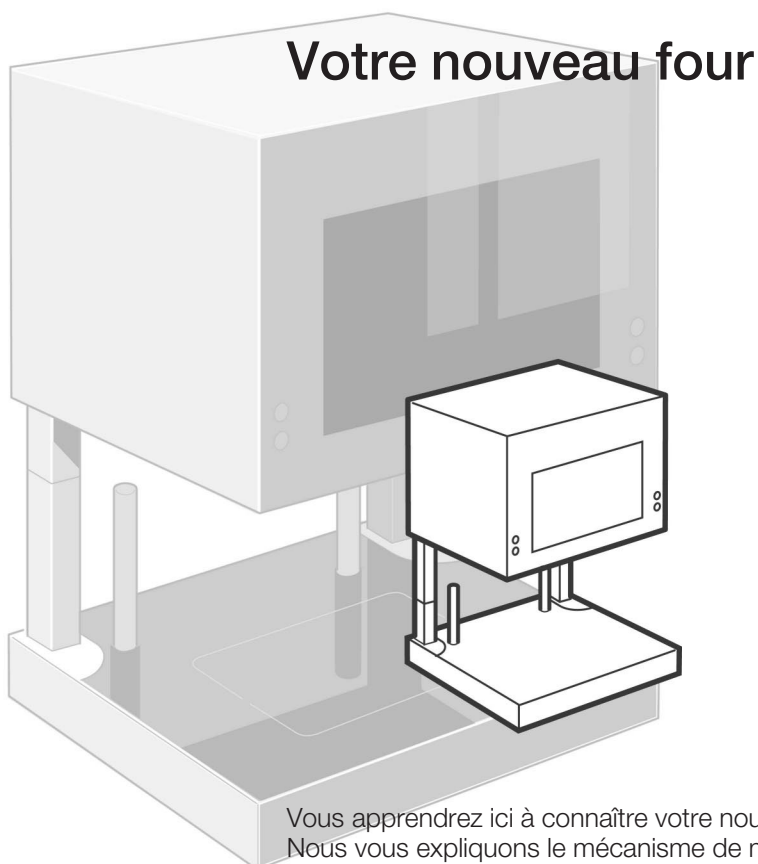
Ne montez pas, ne vous asseyez pas et ne vous appuyez pas sur la vitrocéramique.

Façades de meubles adjacents

Si le joint est très encrassé, le four ne ferme pas correctement. L'air chaud sortant peut endommager les façades de meubles voisins.

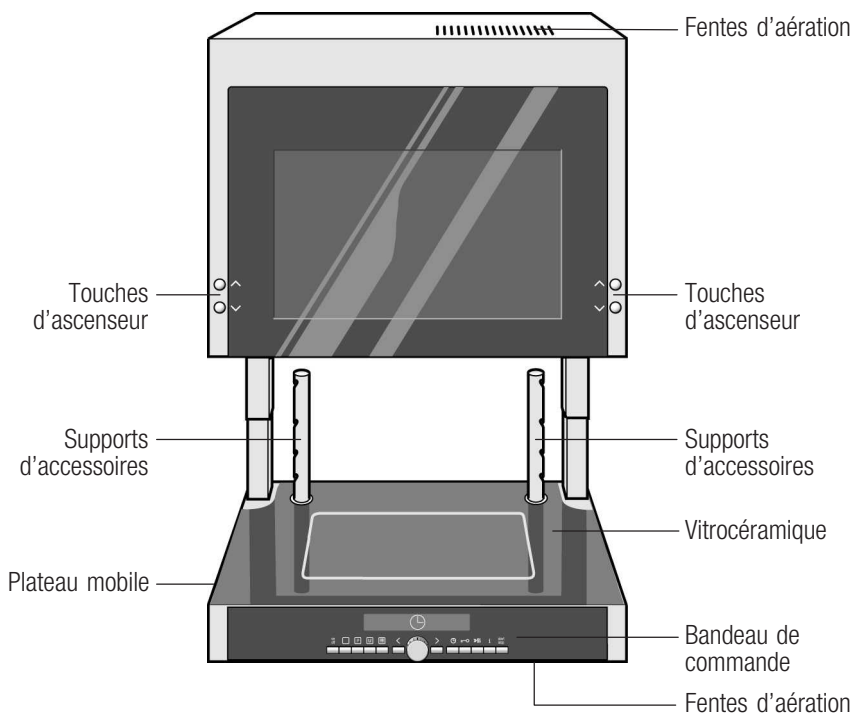
Veiller à ce que le joint du four soit toujours propre.

Laisser refroidir le four en état fermé ou grand ouvert. S'il n'est qu'entrouvert, l'air chaud peut endommager avec les temps les façades des meubles voisins.

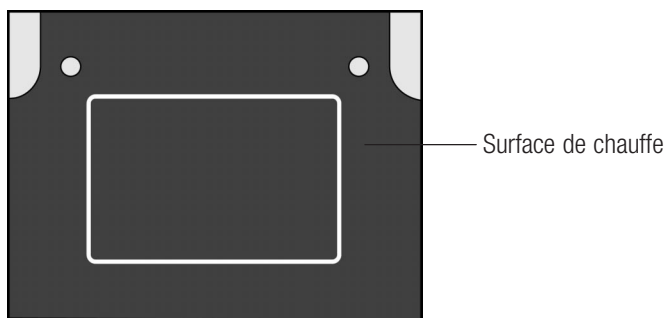


Vous apprendrez ici à connaître votre nouveau four. Nous vous expliquons le mécanisme de montée/descente et le bandeau de commande avec les interrupteurs et affichages. Vous obtenez des informations concernant les modes de cuisson et les accessoires fournis avec l'appareil.

Le four mural



La vitrocéramique

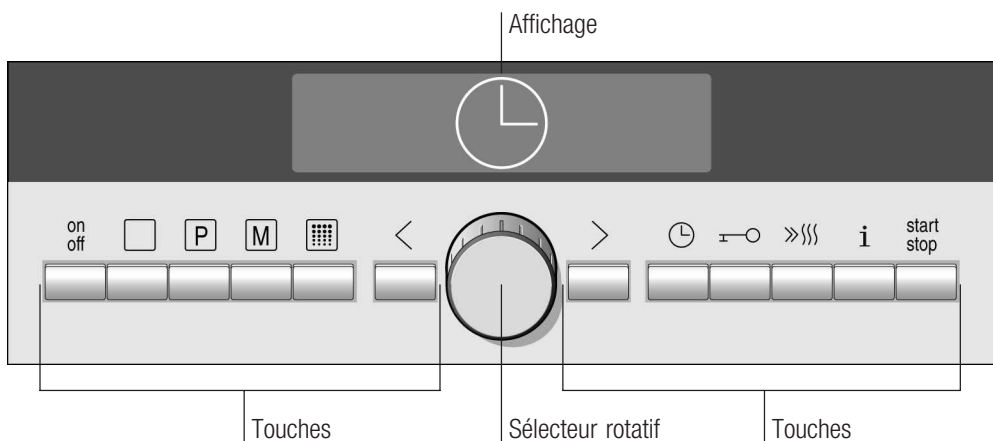


Le bandeau de commande

Le réglage de votre four s'effectue au moyen du bandeau de commande. Nous vous expliquons ici les différents éléments de commande.

Bandeau de commande

Ci-après l'aperçu du bandeau de commande. Des variations de détails sont possibles selon le modèle d'appareil.



Touches

Symbole	Fonction de la touche
	Allumer et éteindre le four
	Sélectionner les modes de cuisson
	Sélectionner les programmes automatiques
	Pression brève = sélectionner Memory Pression longue = enregistrer Memory
	Sélectionner l'autonettoyage
	Se déplacer vers la gauche dans la zone de réglage
	Se déplacer vers la droite dans la zone de réglage
	Ouvrir et fermer le menu Fonctions de temps
	Activer/désactiver la sécurité-enfants
	Enclencher le chauffage rapide
	Pression brève = interroger des informations Pression longue = ouvrir ou fermer le menu Réglages de base
	Pression brève = démarrer/arrêter le fonctionnement Pression longue = annuler le fonctionnement

Sélecteur rotatif

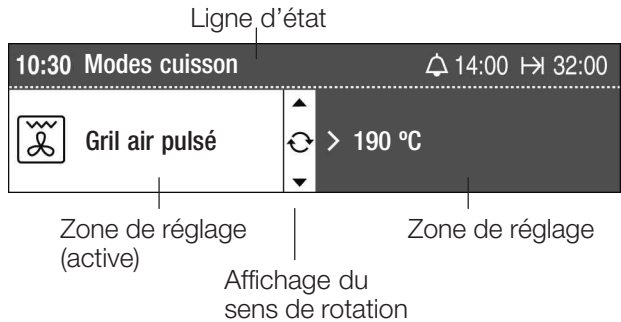
Avec le sélecteur rotatif, vous pouvez modifier toutes les valeurs de référence et de réglage.

Le sélecteur rotatif est escamotable. Appuyez sur le sélecteur rotatif pour l'enclencher et le désenclencher.

Visualisation

La visualisation est divisée en différentes zones :

- Ligne d'état
- Zones de réglage
- Affichage du sens de rotation



Ligne d'état

La ligne d'état se situe en haut dans la visualisation. Dans cette ligne sont affichés l'heure, le mode sélectionné, des textes d'aide, des informations et les fonctions de temps réglées.

Zones de réglage

Dans les deux zones de réglage apparaissent des valeurs de référence que vous pouvez modifier. La zone de réglage dans laquelle vous vous trouvez actuellement apparaît sur fond clair avec écriture noire. Ici vous pouvez effectuer des modifications.

Les touches de navigation < et > permettent de passer d'une zone de réglage à l'autre.

Les flèches < et > dans les zones de réglage indiquent dans quelle direction vous pouvez vous déplacer avec les touches de navigation.

Après la mise en marche, les deux zones de réglage apparaissent sur fond foncé avec écriture claire.

Affichage du sens de rotation

L'affichage ↻ indique dans quelle direction vous pouvez tourner le sélecteur rotatif.

↻ = tourner le sélecteur rotatif à droite

↻ = tourner le sélecteur rotatif à gauche

Si les deux flèches directionnelles sont affichées, vous pouvez tourner le sélecteur rotatif dans les deux sens.

Contrôle de la température

Phases de chauffe

Les cinq barres du contrôle de la température indiquent les phases de chauffe ou la chaleur résiduelle dans le compartiment de cuisson.

Après le démarrage, cinq barres apparaissent dans la ligne d'état. La température réglée est atteinte lorsque la dernière barres est remplie.



Les barres n'apparaissent pas lors des positions gril et de nettoyage.

Pendant la chauffe, vous pouvez interroger la température de chauffe actuelle à l'aide de la touche **i**.

Dû à l'inertie thermique, la température affichée peut être légèrement différente de la température réelle dans le compartiment de cuisson.

Chaleur résiduelle

Après l'arrêt, le contrôle de température indique la chaleur résiduelle dans le compartiment de cuisson. Lorsque la dernière barre est remplie, la température dans le compartiment de cuisson est d'env. 300 °C. L'affichage s'éteint lorsque la température est descendue à env. 60 °C.

Le mécanisme de montée/descente

Avec la fonction «ascenseur» vous ouvrez votre four pour accrocher les accessoires et préparer vos mets. Ce type d'ouverture est très ergonomique et vous permet d'utiliser le four confortablement. Vous n'avez plus besoin de mettre les mains dans le four et vous définissez vous-même la hauteur de travail optimale.

Ouverture et fermeture

Les touches d'ascenseur sur la façade du four permettent de piloter l'ascenseur.

Les deux paires de touches sur le côté gauche et droit de la façade du four ont la même fonction.

Ouvrir le four :

Appuyer sur la touche Ouverture ∨.

Fermer le four :

Appuyer sur la touche Fermeture ∧.



Appuyer sur la touche respective jusqu'à ce que le plateau mobile soit à la position désirée.

Protection anti-coincement

Si l'ascenseur heurte une forte résistance, il s'arrête et recule légèrement.

Refermez le four, afin que l'ascenseur et la protection anti-coincement refonctionnent correctement.



Afin d'éviter toutefois des blessures et des dommages, veillez à ne pas coincer les mains. Veillez à ce que la zone de déplacement de l'ascenseur soit toujours dégagée.

Vitesse de l'ascenseur

Vous pouvez modifier la vitesse de l'ascenseur dans les réglages de base.

Pour cela, consultez le chapitre « Utilisation de votre four » dans le paragraphe *Réglages de base*.

Remarques

Le bandeau de commande est verrouillé pendant le déplacement de l'ascenseur.

Ne pas charger l'ascenseur de plus de 10 kg.

Mémorisation de la position finale de l'ascenseur

Vous pouvez mémoriser votre position préférée du plateau mobile. L'ascenseur se déplace ainsi automatiquement jusqu'à la position mémorisée si vous appuyez env. 1 seconde sur la touche Ouverture $\vee$. Pour fermer le four, appuyez env. 1 seconde sur la touche Fermeture $\wedge$.

Mémoriser

Vous mémorisez la position finale de l'ascenseur dans les réglages de base. Pour des indications précises concernant la modification des réglages de base, consultez le chapitre « Utilisation de votre four » - paragraphe *Réglages de base*. Avant de mémoriser la position finale de l'ascenseur, respectez les indications dans le paragraphe « Avant la première utilisation ».

Condition préalable : Le four doit être éteint et fermé.

1. Maintenir la touche i appuyée env. 4 secondes, jusqu'à ce que « Réglages base » apparaisse dans la ligne d'état.
2. Sélectionner le réglage de base « Ascenseur se déplace lors » et régler « Pression brève de la touche ».

Si vous sélectionnez « Pression perman. de la touche », vous devez maintenir la touche d'ascenseur appuyée pour déplacer l'ascenseur. L'ascenseur s'arrête à la position finale mémorisée de l'ascenseur.

3. Sélectionner le réglage de base « Position finale de l'ascenseur » et régler « actualiser ».
4. Amener le plateau mobile à la position désirée.
5. Au moyen de la touche $\leftarrow$, commuter à la zone de réglage gauche dans l'affichage. La position finale de l'ascenseur est mémorisée.
6. Maintenir la touche i appuyée env. 4 secondes, jusqu'à ce que l'affichage s'éteigne.

Remarques

Vous pouvez mémoriser à tout moment une nouvelle position de l'ascenseur. La position finale de l'ascenseur doit être mémorisée de nouveau après une panne d'électricité ou si vous commutez dans les réglages de base entre « Pression brève de la touche » et « Pression perman. de la touche ».

Pour arrêter l'ascenseur pendant son déplacement automatique, appuyez sur une touche d'ascenseur.

Pour déplacer le plateau mobile plus loin que la position finale mémorisée, appuyez sur la touche Ouverture $\vee$ jusqu'à l'atteinte de la position désirée.

Four et accessoires

Vous obtenez ici des informations concernant le four et les accessoires. Nous vous expliquons comment accrocher les accessoires et utiliser la vitrocéramique.

Compartiment de cuisson

Des lampes de four sont situées dans le compartiment de cuisson. Un ventilateur de refroidissement protège le four d'une surchauffe.

Si l'on ouvre le four pendant le fonctionnement, le chauffage se coupe. Une durée qui s'écoule s'arrête.

Si le four est fermé, redémarrer au moyen de la touche $\overset{\text{start}}{\text{stop}}$.

Lampes du four

Les lampes du four dans le compartiment de cuisson s'allument pendant le fonctionnement. Elles s'éteignent lors de températures réglées jusqu'à 60 °C et de l'autonettoyage. Cela permet un réglage précis optimal.

Lorsque le four est ouvert, seule la lampe du plafond est allumée, les lampes latérales s'éteignent.

Vous pouvez modifier les réglages de base « Lampe du four lors fonction. » et « Managem. altern. de l'éclairage » :

- Avec la fonction « Lampe du four lors fonction. » vous pouvez régler si les lampes sont allumées ou éteintes après le démarrage.
 - Si vous activez « Managem. altern. de l'éclairage », les lampes s'allument et s'éteignent par l'interrupteur principal .
- Exceptions : Si « Lampe du four lors fonction. » est réglé sur « Off », l'éclairage s'allume uniquement par l'interrupteur principal le four ouvert.
- Lors du déplacement de l'ascenseur, la lampe du plafond est toujours allumée.

Pour modifier ce réglage, consultez le chapitre « Utilisation de votre four » - paragraphe *Réglages de base*.

Ventilateur de refroidissement

Le four possède un ventilateur de refroidissement. Pendant le fonctionnement il se met en marche et se coupe en cas de besoin. Le ventilateur continue de fonctionner un certain temps, afin que le four refroidisse plus vite.

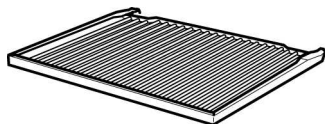
L'air chaud s'échappe sur le dessus du four et sur le dessous du plateau mobile.

Attention ! Ne pas couvrir les fentes d'aération. Sinon, le four surchauffe.

Accessoire

Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou sur Internet. A cet effet, veuillez indiquer le numéro HZ.

Lorsque un accessoire devient chaud il peut se déformer. La déformation disparaît dès qu'il refroidit. Ce phénomène est normal et n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four.



Grille HZ 304000

pour des récipients, moules à gâteau, rôtis, grillades et plats surgelés.



Plaque à pâtisserie émaillée HZ 301070

pour gâteaux et petits fours.



Lèchefrite HZ 302070

pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. Elle peut également servir à récupérer la graisse si vous déposez les grillades directement sur la grille.

Accessoires en option

Les accessoires optionnels sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Dans nos prospectus ou sur Internet vous trouverez un large choix pour votre four.

La disponibilité des accessoires optionnels ainsi que la possibilité de les commander online est différente selon les pays. Veuillez consulter les documents de vente.

Accessoire spéciaux

Usage

Grille d'insertion HZ 304001

Pour des grillades dans la lèchefrite

Cocotte en verre HZ 915000

Pour des plats braisés et des gratins, particulièrement appropriée aux programmes automatiques

Cocotte en métal HZ 26000

Pour l'utilisation dans le four, émaillée à l'extérieur et revêtement anti-adhérent à l'intérieur

Cocotte-XXL HZ 390800

Pour des portions particulièrement grosses ou nombreuses, émail granité à l'extérieur avec couvercle en verre résistant aux hautes températures

Moule HZ 26001

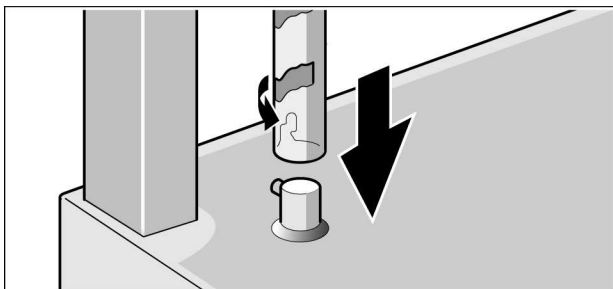
Pour gâteaux particulièrement fondants, anti-fuites

Supports d'accessoires

Avant d'accrocher l'accessoire pour la première fois, vous devez enficher les supports d'accessoires.

Veillez à ce que les fentes d'accrochage pour l'accessoire soient orientées vers l'extérieur.

1. Enficher chaque support d'accessoires sur sa fixation.
2. Le tourner légèrement vers l'extérieur, de sorte que le tenon s'enclenche jusqu'en butée dans l'encoche.

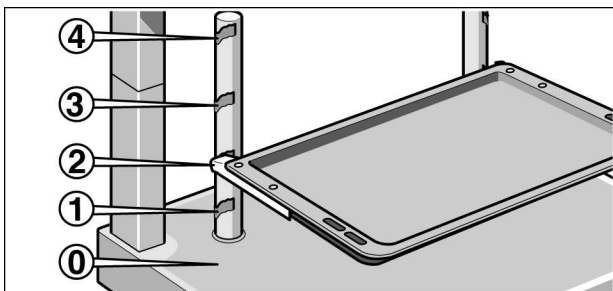


Vous pouvez enlever les supports d'accessoires à tout moment. A cet effet, soulever légèrement le support d'accessoires respectif, le tourner vers l'intérieur et le retirer des fixations vers le haut.

Accrocher l'accessoire

Les accessoires peuvent être accrochés à 4 niveaux différents dans les supports d'accessoires.

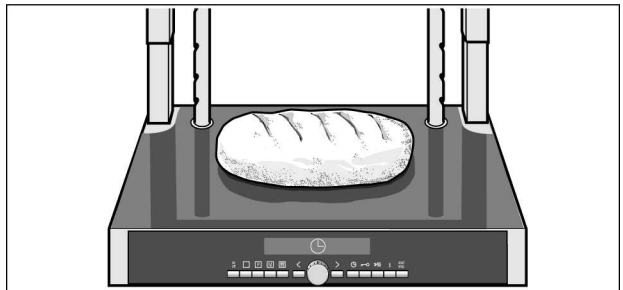
Pour la vaisselle, la vitrocéramique sur le plateau mobile sert de surface support supplémentaire.



Pivoter légèrement l'accessoire vers les fentes d'accrochage et l'accrocher dans les supports d'accessoires, de sorte qu'il s'enclenche fermement. Poser la vaisselle directement sur la vitrocéramique du plateau mobile.

Vitrocéramique

Pour de nombreux mets, vous pouvez utiliser la vitrocéramique comme surface support supplémentaire. Les rôtis, pains et pâtisseries réussissent particulièrement bien par le contact avec la surface de chauffe et vous n'avez pas besoin d'accessoire.



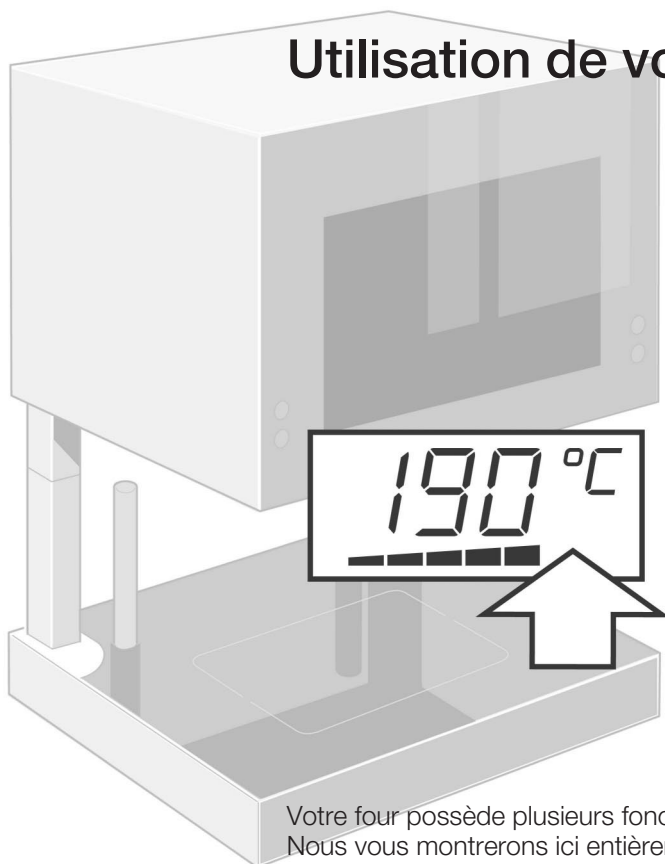
Placez le récipient directement sur la vitrocéramique.

Pour faire cuire du pain, placez la pâte sans récipient directement sur la vitrocéramique.

Les plats cuisinés surgelés aussi se placent sans récipient directement sur la vitrocéramique.

Placez votre mets toujours au centre de la surface de chauffe. L'impression sur la vitrocéramique vous y aidera.

Utilisation de votre four



Votre four possède plusieurs fonctions différentes. Nous vous montrerons ici entièrement comment vous devez l'utiliser correctement. Vous trouverez des exemples pour le réglage du four ainsi que pour l'heure, la minuterie et les réglages de base.

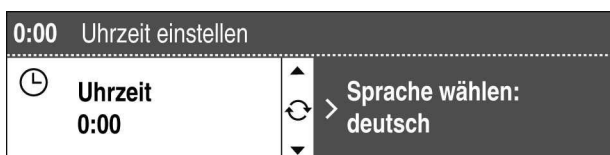
Avant la première utilisation

Dans ce chapitre vous trouverez tout ce que vous devez faire avant d'utiliser votre appareil pour la première fois.

- Réglez l'heure
- Si nécessaire, modifiez la langue pour l'affichage de texte
- Chauffez le compartiment de cuisson
- Nettoyez les accessoires
- Lisez les consignes de sécurité au début de la notice d'utilisation. Ces consignes sont très importantes.

Premiers réglages

Après le raccordement de votre nouvel appareil, le texte « Uhrzeit einstellen » (Régler l'heure) est affiché dans la ligne d'état. Réglez l'heure et, en cas de besoin, la langue pour l'affichage de texte. L'allemand est réglé par défaut.



Régler l'heure et modifier la langue

1. Régler l'heure actuelle à l'aide du sélecteur rotatif.
2. Avec la touche >, commuter à « Sprache wählen: deutsch » (Sélection langue: allemand) dans la zone de réglage droite.
3. Avec le sélecteur rotatif, régler la langue désirée.
4. Appuyer sur la touche ⏻.

La langue et l'heure seront mémorisées. L'heure actuelle s'affiche dans la visualisation.

Vous pouvez modifier à tout moment la langue. Voir le paragraphe *Réglages de base*.

Chauffer le compartiment de cuisson

Afin d'éliminer l'odeur de neuf, chauffez le compartiment de cuisson à vide, porte fermée.

Assurez-vous que le compartiment de cuisson ne contient pas de restes d'emballage, p.ex. des billes de polystyrène.

Aérer la cuisine tant que le four chauffe.

Réglez le mode de cuisson  Convection naturelle et la température de 240 °C.

1. Appuyer sur la touche .
Le logo Siemens apparaît.
2. Ensuite, appuyer immédiatement sur la touche .
Le mode de cuisson  Chaleur tournante 3D et 160 °C sont affichés comme réglages de référence.
3. Avec le sélecteur rotatif, modifier le mode de cuisson sur .
4. Avec la touche >, commuter à la température et modifier la température sur 240 °C avec le sélecteur rotatif.
5. Appuyer sur la touche .
Le fonctionnement démarre.
6. Eteindre le four au bout de 60 minutes au moyen de la touche .
L'heure apparaît dans l'affichage. Les barres du contrôle de la température indiquent la chaleur résiduelle dans le compartiment de cuisson.

Dans le paragraphe *Réglage du four* vous pouvez lire en détail comment régler un mode de cuisson et la température.

Pré-nettoyage des accessoires

Avant d'utiliser les accessoires, nettoyez-les soigneusement avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et un chiffon à vaisselle.

Allumer et éteindre le four

Allumer

La touche  sert à allumer et à éteindre le four.

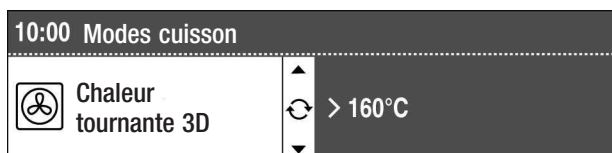
Appuyer sur la touche .

Le logo Siemens apparaît.

Sélectionnez le mode de fonctionnement souhaité.

- Touche  = Modes de cuisson
- Touche  = Programmes automatiques
- Touche  = Réglage Memory mémorisé
- Touche  = Autonettoyage

Si vous n'avez sélectionné aucun mode de fonctionnement après quelques secondes, le mode de cuisson Chaleur tournante 3D, 160 °C sera proposé.



Vous pouvez sélectionner à tout moment un autre mode de fonctionnement.

Vous pouvez lire dans les différents chapitres comment procéder aux réglages.

Eteindre

Appuyer sur la touche .

Le four s'éteint, l'heure apparaît dans l'affichage.

Réglage du four

Dans ce chapitre, vous apprendrez

- quels modes de cuisson sont à disposition pour votre four
- comment régler un mode de cuisson et une température
- comment sélectionner un mets dans les recommandations de réglage
- et comment régler le chauffage rapide.

Modes de cuisson

Votre four dispose d'un grand nombre de modes de cuisson. Vous pouvez ainsi sélectionner un mode de cuisson optimal pour votre plat.

Mode de cuisson et plage de température

 Chaleur tournante 3D
30-275 °C

 Convection naturelle
30-300 °C

 CuissonHydro*
30-300 °C

Application

Pour des gâteaux et pâtisseries cuits sur un ou deux niveaux, accrocher les accessoires au niveau 1 et/ou 3.
Le ventilateur répartit la chaleur uniformément dans le compartiment de cuisson.

Pour des gâteaux, soufflés et des pièces de rôtis maigres, p.ex. boeuf ou gibier, cuits sur un niveau.
La chaleur est diffusée uniformément par la voûte et la sole.

Pour des pâtisseries à la pâte levée, p.ex. pain, petits pains ou brioche tressée, et pour des pâtisseries en pâte à choux, p.ex. choux ou biscuit.
La chaleur est diffusée uniformément par la voûte et la sole.
L'humidité dans l'aliment reste dans le compartiment de cuisson sous forme de vapeur d'eau.

Mode de cuisson et plage de température

Application

 Speed
30-300 °C

Pour la préparation rapide de produits surgelés directement sur la vitrocéramique sans préchauffage, p.ex. pizza, frites ou bâtonnets de poisson.
Le four chauffe particulièrement vite et le ventilateur répartit la chaleur uniformément dans le compartiment de cuisson.

 Chaleur de sole
30-300 °C

Pour mettre en conserves et poursuivre la cuisson et le brunissage de gâteaux.
La chaleur est diffusée par la sole.

 Gril air pulsé
30-300 °C

Pour le rôtissage de viande, de volaille et de poisson entier.
La résistance du gril et le ventilateur fonctionnent en alternance. Le ventilateur répartit l'air chaud autour du mets.

 Gril
Positions gril : 1 (faible), 2 (moyen), 3 (puissant)

Pour griller des steaks, saucisses, toasts et des morceaux de poisson.
Toute la surface située sous la résistance du gril est chauffée.

 Basse température
70-90 °C

Pour la cuisson en douceur des morceaux de viande tendre.
La chaleur est diffusée uniformément à basse température par la voûte et la sole.

 Décongélation
30-60 °C

Pour la décongélation p.ex. de viande, volaille, pain et gâteau.
Le ventilateur répartit l'air tiède autour du mets.

 Préchauffage
30-60 °C

Pour préchauffer de la vaisselle, p.ex. en porcelaine ou en verre.
La chaleur est diffusée à faible température par la voûte.

 Maintien au chaud fermé
65-100 °C

Pour maintenir au chaud des mets cuits le four fermé.
La chaleur est diffusée principalement par la voûte.

 Maintien au chaud ouvert

Pour maintenir au chaud des mets cuits le four ouvert et pour faire fondre du chocolat, du beurre et de la gélatine.
La vitrocéramique est chauffée.

 Recommandations de réglage

Recommandations de réglage pour de nombreux mets.

* Mode de cuisson ayant été utilisé pour déterminer la classe d'efficacité énergétique selon EN50304.

Régler le mode de cuisson et la température

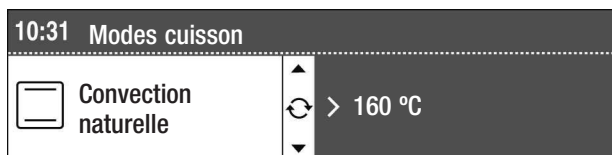
Exemple dans l'illustration : Réglage pour  Convection naturelle, 180 °C.

1. Appuyer sur la touche .
Le mode  Chaleur tournante 3D, 160 °C apparaît dans l'affichage comme réglage de référence.

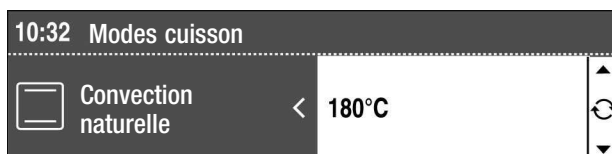
Vous pouvez démarrer immédiatement ce réglage au moyen de la touche .

Si vous voulez régler un autre mode de cuisson et une autre température, procédez de la façon suivante :

2. Avec le sélecteur rotatif, régler le mode de cuisson désiré.



3. Avec la touche >, commuter à la température et régler la température au moyen du sélecteur rotatif.



4. Appuyer sur la touche .
Le fonctionnement démarre. Les barres de chauffe du contrôle de la température apparaissent dans la ligne d'état.



5. Lorsque le mets est prêt, éteindre le four à l'aide de la touche  ou resélectionner un mode de fonctionnement et régler.

Astuces pour le réglage :

Arrêter le fonctionnement

Appuyer sur la touche ^{start}_{stop}. Le four est en état Pause, ^{start}_{stop} clignote. Réappuyer sur la touche ^{start}_{stop}, le fonctionnement continue.

Modifier la température ou la position gril

Cela est possible à tout moment. Modifier la température ou la position gril à l'aide du sélecteur rotatif.

Annuler le fonctionnement

Maintenir la touche ^{start}_{stop} appuyée jusqu'à ce que Chaleur tournante 3D, 160 °C apparaisse. Vous pouvez procéder à un nouveau réglage.

Consulter les informations

Appuyer brièvement sur la touche **i**. Pour chaque information, appuyer brièvement sur la touche **i**. Avant le démarrage, vous obtiendrez des informations sur les modes de cuisson, les niveaux d'enfournement et les accessoires. Après la mise en marche, vous pouvez demander la température de chauffe dans le compartiment de cuisson.

Réglage de la durée

Voir le paragraphe *Fonctions de temps*, Réglage de la durée.

Différer l'heure de la fin

Voir le paragraphe *Fonctions de temps*, Différer l'heure de la fin.

Recommandations de réglage

Si vous sélectionnez un plat dans les recommandations de réglage, les valeurs de réglage optimales sont déjà prédéfinies.

Vous pouvez choisir parmi un grand nombre de catégories différentes. Vous trouverez un grand nombre de plats avec nos recommandations de réglages, depuis des gâteaux jusqu'aux gratins et aux plats cuisinés, en passant par du pain, de la volaille, de la viande, du poisson et du gibier. Vous pouvez modifier la température et la durée. Le mode de cuisson est réglé fixe.

Vous arrivez aux différents plats en passant par plusieurs niveaux de sélection. Essayez-le. Découvrez le large choix de plats.

Sélectionner un plat

1. Appuyer sur la touche . Chaleur tournante 3D, 160 °C apparaît comme réglage de référence dans l'affichage.
2. Tourner le sélecteur rotatif à gauche sur . Recommandations de réglage.
3. Avec la touche >, passer à la première catégorie de mets et sélectionner la catégorie désirée avec le sélecteur rotatif.

Avec la touche >, vous commutez au niveau suivant. Avec le sélecteur rotatif, vous sélectionnez respectivement le choix suivant. Le réglage pour le plat sélectionné apparaît à la fin dans la visualisation.

4. Appuyer sur la touche .

Le fonctionnement démarre. La durée de référence I→I s'écoule visiblement dans la ligne d'état.

La durée est écoulée

Un signal retentit. Le four ne chauffe plus. I→I 0:00 est affiché dans la ligne d'état. Vous pouvez effacer le signal prématurément au moyen de la touche .

Astuces pour le réglage :

Modifier la température ou la position gril

Modifier la température ou la position gril à l'aide du sélecteur rotatif.

Modifier la durée

Appuyer sur la touche  et commuter à la durée avec la touche >. Modifier la durée au moyen du sélecteur rotatif. Appuyer sur la touche .

Consulter les informations

Appuyer brièvement sur la touche i. Pour chaque information, appuyer brièvement sur la touche i.

Différer l'heure de la fin

Voir le paragraphe *Fonctions de temps*, Différer l'heure de la fin.

Régler le chauffage rapide

Modes de cuisson appropriés

Avec le chauffage rapide vous pouvez chauffer le four vide. Il convient uniquement pour certains modes de cuisson.

Chaleur tournante 3D
Convection naturelle
CuissonHydro

Températures appropriées

Le chauffage rapide ne fonctionne pas si la température réglée est inférieure à 100 °C. Le chauffage rapide n'est pas nécessaire si la température dans le compartiment de cuisson n'est que légèrement inférieure à la température réglée. Il ne se met pas en marche.

Régler le chauffage rapide

Appuyer sur la touche »§§§ pour le chauffage rapide. Le symbole »§§§ apparaît dans la ligne d'état. Les barres du contrôle de température se remplissent.

Le chauffage rapide est terminé lorsque les barres sont remplies. Vous entendrez un bref signal. Le symbole »§§§ s'éteint. Enfournez le mets.

Annuler le chauffage rapide

Appuyer sur la touche »§§§. Le symbole s'éteint.

Remarques

Si vous modifiez le mode de cuisson ou ouvrez le four, le chauffage rapide sera annulé.

Une durée réglée s'écoule immédiatement après le démarrage, indépendamment du chauffage rapide.

Pendant le chauffage rapide, vous pouvez interroger la température actuelle dans le compartiment de cuisson à l'aide de la touche i.

Afin d'obtenir un résultat de cuisson uniforme, enfournez votre plat seulement lorsque le chauffage rapide est terminé.

Fonctions de temps

Le menu Fonctions temps est appelé au moyen de la touche . Les fonctions suivantes sont possibles :

Lorsque le four est éteint :

- Réglage de la minuterie
- Réglage de l'heure

Lorsque le four est allumé :

- Réglage de minuterie
- Réglage d'une durée
- Différer l'heure de la fin

Réglage des fonctions de temps - expliqué succinctement

1. Ouvrir le menu avec la touche .
2. Passer à la fonction souhaitée à l'aide de la touche < ou >. La zone de réglage est sur fond clair, avec écriture noire.
3. Régler le temps ou une durée à l'aide du sélecteur rotatif.
4. Fermer le menu avec la touche .

Le réglage de chaque fonction individuelle est décrit de façon détaillée plus loin dans ce chapitre.

Réglage de la minuterie

La minuterie fonctionne indépendamment du four. Vous pouvez l'utiliser comme un minuteur de cuisine et la régler à tout moment.

1. Appuyer sur la touche .
Le menu Fonctions temps s'ouvre.
2. Régler le temps de marche pour la minuterie au moyen du sélecteur rotatif.
3. Quitter le menu avec la touche .

L'affichage commute à l'état précédent. Le symbole  pour la minuterie et le temps qui s'écoule s'affichent.

Après écoulement du temps

Un signal retentit.

L'affichage est sur 🔔 0:00. Vous pouvez effacer le signal prématurément au moyen de la touche ⏻. Fermer le menu Fonctions temps au moyen de la touche ⏻.

Astuces pour le réglage :

Modifier le temps de marche

Ouvrir le menu Fonctions temps avec la touche ⏻ et, dans les secondes suivantes, modifier le temps de marche pour la minuterie à l'aide du sélecteur rotatif. Quitter le menu avec la touche ⏻.

Annuler le temps de marche

Ouvrir le menu Fonctions temps avec la touche ⏻. Commuter à la minuterie à l'aide de la touche > ou <. Appuyer env. 4 secondes sur la touche ⏻, jusqu'à ce que le temps soit sur 0:00. Quitter le menu avec la touche ⏻.

Réglage de la durée

Lorsque vous réglez la durée (temps de cuisson) pour votre plat, le fonctionnement s'arrêtera automatiquement après ce temps. Le four ne chauffe plus.

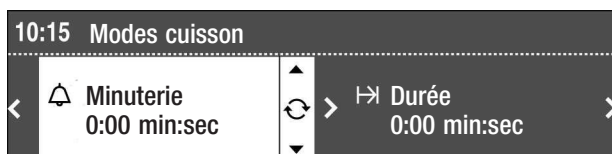
Condition préalable :

Un mode de cuisson et une température sont réglés.

Exemple dans l'illustration : Réglage pour Convection naturelle, 180 °C, durée 45 minutes.

1. Appuyer sur la touche ⏻.

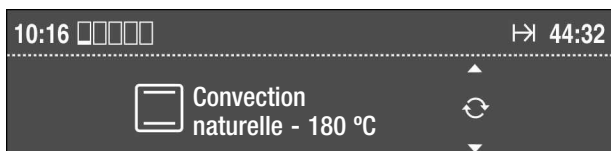
Le menu Fonctions temps s'ouvre.



2. Commuter à la durée avec la touche > ou < et régler la durée avec le sélecteur rotatif.



3. Appuyer sur la touche ⏻.
Le menu Fonctions temps se ferme.
4. Lorsque le fonctionnement n'a pas encore démarré,
appuyer sur la touche ^{start}stop.
La durée I→I s'écoule visiblement dans la ligne d'état.



La durée est écoulée

Un signal retentit. Le four ne chauffe plus. Dans la ligne d'état, la durée est sur I→I 0:00. Vous pouvez effacer le signal prématurément au moyen de la touche ⏻.

Astuces pour le réglage :

Modifier la durée

Ouvrir le menu Fonctions temps avec la touche ⏻.
Commuter à la durée avec la touche > ou < et modifier la durée au moyen du sélecteur rotatif.
Quitter le menu avec la touche ⏻.

Annuler la durée

Ouvrir le menu Fonctions temps avec la touche ⏻.
Passer à la durée au moyen de la touche > ou <.
Appuyer env. 4 secondes sur la touche ⏻, jusqu'à ce que la durée soit sur 0:00. Quitter le menu avec la touche ⏻.
L'affichage commute au mode de cuisson et à la température réglés. Appuyer sur la touche ^{start}stop, le fonctionnement continue sans durée.

Différer l'heure de la fin

Veillez à ce que les aliments facilement périssables ne restent pas trop longtemps dans le compartiment de cuisson.

L'heure de la fin peut être différée lors de

- tous les modes de cuisson
- nombreux programmes
- et pour l'autonettoyage

Exemple : Vous enfournez le plat à 9H30. Il demande un temps de cuisson de 45 minutes et sera prêt à 10H15. Mais vous désirez qu'il soit prêt à 12H45. Reportez l'heure de la fin de 10H15 à 12H45. Le four se met en attente. Le fonctionnement démarrera à 12H00 et terminera à 12H45.

Cette fonction est également judicieuse pour l'autonettoyage. Vous reportez le nettoyage à la nuit et pouvez utiliser le four à tout moment dans la journée.

Différer la fin

Condition préalable : Le fonctionnement réglé n'a pas démarré. Une durée est réglée. Le menu Fonctions temps ⌚ est ouvert.

1. Commuter à l'heure de la fin avec la touche >. L'heure de la fin s'affiche.



2. Au moyen du sélecteur rotatif, différer l'heure de la fin.



3. Quitter le menu Fonctions temps avec la touche .

4. Confirmer avec la touche .

Le réglage est validé. Le four est en position attente, l'heure de la fin →I est affichée dans la ligne d'état. Le fonctionnement démarre au moment approprié. La durée I→I s'écoule visiblement dans la ligne d'état.

La durée est écoulée

Un signal retentit. Le four ne chauffe plus. La durée dans la ligne d'état est sur I→I 0:00. Vous pouvez effacer le signal prématurément au moyen de la touche .

Astuces pour le réglage :

Modifier l'heure de la fin

Cela est possible tant que le four est en position d'attente. A cet effet, ouvrir le menu avec la touche , commuter à l'heure de la fin avec la touche > ou < et modifier l'heure de la fin au moyen du sélecteur rotatif. Quitter le menu avec la touche .

Annuler l'heure de la fin

Cela est possible tant que le four est en position d'attente.

Ouvrir le menu Fonctions temps avec la touche .

Passer à l'heure de la fin au moyen de la touche > ou <. Maintenir la touche  appuyée env.

4 secondes, jusqu'à ce que l'affichage s'éteigne.

La durée s'écoule immédiatement.

Régler l'heure

Après une coupure de courant

Pour pouvoir régler ou modifier l'heure, le four doit être éteint.

Après une coupure de courant, le texte « Régler l'heure » est affiché dans la ligne d'état.

1. Régler l'heure actuelle à l'aide du sélecteur rotatif.

La langue réglée pour l'affichage est indiquée dans la zone de réglage droite. Elle ne se dérègle pas après une coupure de courant.

2. Appuyer sur la touche .
L'heure est validée.

Modifier l'heure

Exemple : Modifier l'heure de l'heure d'été à l'heure d'hiver.

1. Appuyer sur la touche .
Le menu Fonctions temps s'ouvre.
2. Au moyen de la touche , commuter à l'heure  et modifier l'heure au moyen du sélecteur rotatif.
3. Appuyer sur la touche .
Le menu Fonctions temps se ferme.

Modifier l'affichage de l'heure

Lorsque le four est éteint, l'horloge avec l'heure actuelle apparaît dans l'affichage. Vous pouvez modifier cet affichage pour représenter l'horloge différemment, à savoir heure digitale ou heure masquée. Pour ce réglage, consultez le chapitre *Réglages de base*.

Réglages de base

Votre appareil possède différents réglages de base que vous pouvez adapter à tout moment à vos besoins.

Remarque

Dans le tableau vous trouverez tous les réglages de base et les possibilités de modification correspondantes.
Selon l'équipement de votre appareil, seuls les réglages de base appropriés à votre appareil seront affichés dans la visualisation.

Réglage de base	Possibilités	Explication
Sélection langue: français	29 autres langues sont disponibles	Langue pour les textes affichés
Durée du signal : moyenne	courte = 10 secondes moyenne = 2 minutes longue = 5 minutes	Temps durant lequel le signal retentira après écoulement d'une durée
Sonorité des touches : Off	On Off	Signal sonore de confirmation lors de la pression d'une touche dans le bandeau de commande
Luminosité de l'affichage : Jour	Jour moyenne Nuit	Eclairage de l'affichage
Contraste : □□□■□□□	p.ex. plus fort □□□□■□	Contraste de l'affichage
Affichage heure : analogique 1	off* analogique 1 analogique 2 analogique 3 digital	Représentation de l'affichage de l'heure dans la visualisation lorsque le four est éteint * L'heure apparaît tant que la chaleur résiduelle est affichée.
Lampe du four lors fonction. : On	On Off	L'éclairage dans le compartiment de cuisson est allumé ou éteint après le démarrage.
Managem. altern. de l'éclairage : non	oui non	L'éclairage dans le compartiment de cuisson s'allume ou s'éteint avec l'interrupteur principal 

Réglage de base	Possibilités	Explication
Ascens.verrou si sécurité-enf. : oui	oui non	Les touches d'ascenseur sont verrouillées si la sécurité-enfants est activée
Affichage Logo de marque : On	On Off	L'écriture Siemens après la mise en service du four
Chaleur tourn. 3D Temp. de réf. : 160 °C	de 30 à max. 275 °C	Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson
Convection natu. Temp.de réf. : 160 °C	de 30 à max. 300 °C	Température de référence pour le mode de cuisson
CuissonHydro Temp. réf. : 160 °C	de 30 à max. 300 °C	Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson
Référence Speed : 200 °C	de 30 à max. 300 °C	Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson
Chaleur de sole Temp. de réf. : 150 °C	de 30 à max. 300 °C	Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson
Gril air pulsé Temp. de réf. : 190 °C	de 30 à max. 300 °C	Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson
Référence gril : 3	3, 2, 1	Modifier durablement la position de référence pour le mode de cuisson
Basse température Temp. de réf. : 80 °C	de 70 à max. 90 °C	Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson
Décongélation Temp. de réf. : 30 °C	de 30 à max. 60 °C	Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson
Préchauffage Temp. de réf. : 60 °C	de 30 à max. 60 °C	Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson
Référ. maintien au chaud fermé : 85 °C	de 65 à max. 100 °C	Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson

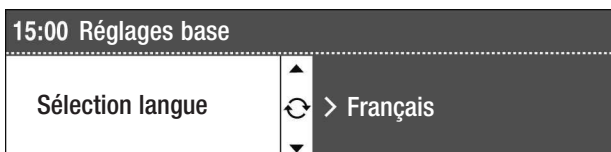
Réglage de base	Possibilités	Explication
Durée poursuite ventilateur : moyenne	courte moyenne longue très longue	Longueur de la durée de poursuite du ventilateur.
Vitesse de l'ascenseur : lentement	lentement rapide	Vitesse à laquelle l'ascenseur se déplace
Ascenseur se déplace lors : Pression perman. de la touche	Pression perman. de la touche Pression brève de la touche	Maintenir les touches d'ascenseur appuyées ou les presser brièvement pour le déplacement si la position finale de l'ascenseur est mémorisée
Position finale de l'ascenseur : non actualiser	actualiser non actualiser	Pour mémoriser la position finale de l'ascenseur, voir le chapitre <i>L'ascenseur</i>
Restaurer les réglages usine : non	oui non	Remettre toutes les modifications aux réglages usine

Modifier les réglages de base

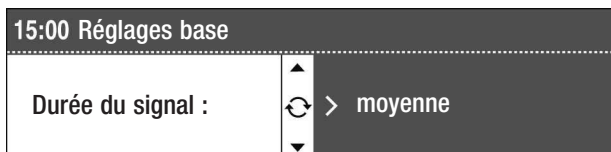
Condition préalable : Le four doit être éteint.

Exemple dans l'illustration : Modifier le réglage de base de la durée du signal sonore de moyenne à courte.

1. Maintenir la touche **i** appuyée env. 4 secondes, jusqu'à ce que « Sélection langue : » apparaisse à gauche et « Français » à droite.



2. Sélectionner le réglage de base au moyen du sélecteur rotatif.



3. Commuter à la zone de réglage droite à l'aide de la touche > et modifier la valeur au moyen du sélecteur rotatif.

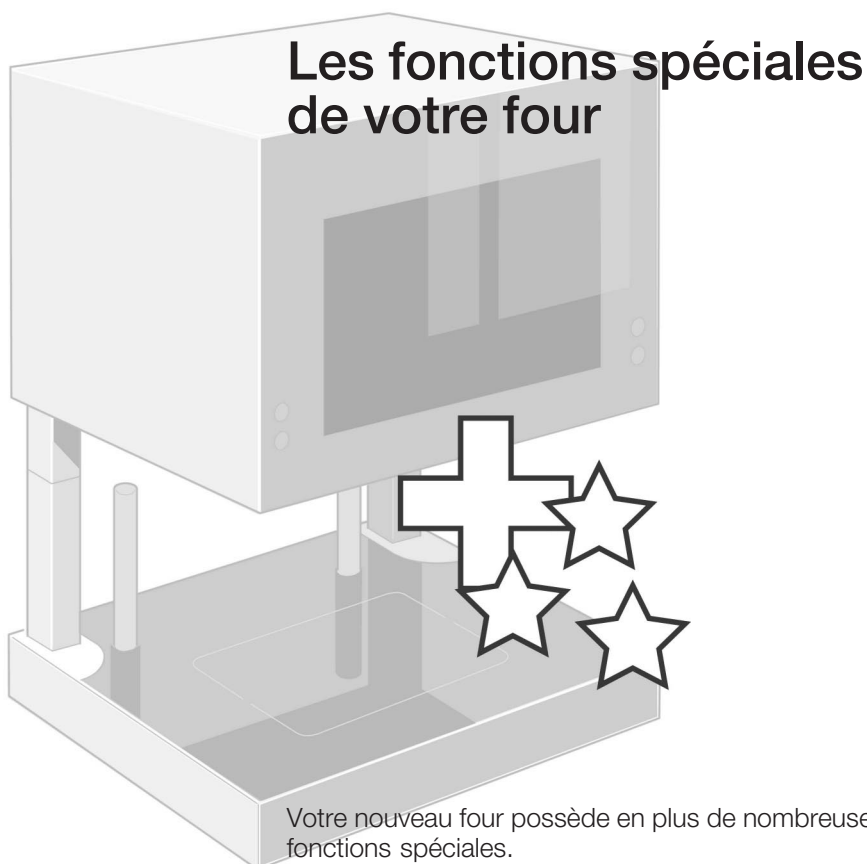


Vous pouvez maintenant modifier d'autres réglages de base. Pour cela, commuter au réglage de base avec la touche < et régler comme décrit sous le point 2 et 3.

4. Maintenir la touche **i** appuyée jusqu'à ce que l'affichage s'éteigne. Cela demande environ quatre secondes.
Toutes les modifications sont mémorisées.

Annuler

Appuyer sur la touche **off**. Les modifications ne sont pas mémorisées.



Les fonctions spéciales de votre four

Votre nouveau four possède en plus de nombreuses fonctions spéciales. Elles sont très utiles et vous facilitent le travail avec le four.

Sécurité-enfants

Le four est équipé d'une sécurité-enfants, afin que les enfants ne puissent pas le mettre en marche involontairement ou modifier un fonctionnement en cours.

Activer la sécurité-enfants

Maintenir la touche  appuyée jusqu'à l'apparition du symbole . Ceci demande environ 4 secondes.

Le bandeau de commande est verrouillé. Les touches d'ascenseur sont également verrouillées et le symbole  est allumé.

Ne pas verrouiller les touches d'ascenseur

Vous pouvez modifier les réglages de base de telle manière que l'ascenseur ne soit pas verrouillé en plus. Pour savoir comment opérer, consultez le chapitre « Utilisation de votre four » - paragraphe *Réglages de base*.

Ainsi seul le bandeau de commande sera verrouillé lorsque vous activez la sécurité-enfants.

Annuler la sécurité-enfants

Maintenir la touche  appuyée jusqu'à ce que le symbole  s'éteigne. Vous pouvez régler de nouveau.

Remarques

Vous pouvez procéder à certains réglages même si la sécurité-enfants est activée :

- éteindre le four au moyen de ,
- éteindre en appuyant longtemps sur la touche ,
- commuter à l'état de pause en appuyant brièvement sur la touche  et redémarrer,
- régler la minuterie et
- couper un signal sonore.

Programmes automatiques

Avec les programmes automatiques vous réussirez facilement des plats braisés raffinés, des rôtis fondants et des ragoûts et potées succulents. Vous n'avez pas besoin de retourner et d'arroser le mets et le compartiment de cuisson reste propre. Le résultat de cuisson dépend de la qualité de la viande et de la taille et du type de récipient. Utilisez des maniques lorsque vous défourez des mets cuits. Le récipient est très chaud. Attention en ouvrant le récipient, de la vapeur chaude s'échappe.

Récipient

Les programmes automatiques sont uniquement appropriés pour le rôtissage dans un récipient fermé. Utilisez uniquement des récipients avec un couvercle qui ferme bien. Respectez aussi les indications du fabricant du récipient.

Récipients appropriés

Les récipients doivent résister à des températures jusqu'à 300 °C. Veillez à ce que les poignées aussi résistent à la chaleur. Des récipients en verre ou en vitrocéramique sont les plus appropriés.

Les cocottes en inox ne conviennent que sous réserve. La surface brillante reflète fortement le rayonnement thermique. Le mets dore moins et la viande est moins cuite. Si vous utilisez une cocotte en acier inox, enlevez le couvercle après la fin du programme. Faites griller la viande encore 8 à 10 minutes à la position gril 3.

Si vous utilisez des cocottes en acier émaillé, en fonte d'acier ou en aluminium moulé, le mets brunit davantage. Ajoutez un peu plus de liquide.

Récipients inappropriés

Des récipients en aluminium clair, brillant, en terre cuite non vernie ou des récipients avec des poignées en plastique sont inappropriés.

Taille des récipients

La viande doit recouvrir environ aux deux-tiers le fond du récipient. Vous obtiendrez ainsi un excellent fond de rôti.

La distance entre la viande et le couvercle doit être d'au moins 3 cm. La viande est susceptible d'augmenter de volume en cours de cuisson.

Préparation du mets

Utilisez de la viande fraîche ou surgelée. Nous recommandons de la viande fraîche ayant la température du réfrigérateur.

Choisissez un récipient approprié.

Pesez la viande, la volaille ou le poisson frais ou surgelés. Des indications précises figurent dans les tableaux correspondants. Vous avez besoin de connaître le poids pour le réglage.

Assaisonnez la viande. Assaisonnez de la viande surgelée de la même façon que de la viande fraîche.

De nombreux mets nécessitent l'ajout de liquide. Le liquide ajouté dans le récipient doit recouvrir le fond à une hauteur d'env. ½ cm. Si dans le tableau est indiqué « un peu » de liquide, alors 2-3 cuillerées à soupe sont généralement suffisantes. S'il est indiqué « oui » pour le liquide, vous pouvez ajouter plus. Respectez les indications précédant et dans les tableaux.

Couvrez le récipient. Placez-le directement sur la vitrocéramique.

Mettez le récipient toujours dans le compartiment de cuisson froid.

En cas de certains mets il n'est pas possible de différer l'heure de la fin. Ces mets sont marqués par une astérisque *.

Programmes

Volaille

Placez la volaille dans la cocotte, le côté blanc vers le haut. Les volailles farcies ne sont pas appropriées.

En cas de plusieurs cuisses de volaille, réglez le poids de la cuisse la plus lourde. Les cuisses doivent être à peu près de poids égal.

Exemple :
3 cuisses de poulet de 300 g, 320 g et 400 g.
Réglez 400 g.

Si vous voulez préparer dans une cocotte deux poulets de poids égal, réglez comme pour les cuisses le poids du poulet le plus lourd.

En cas de blanc de dinde, ajoutez suffisamment d'eau afin qu'il reste juteux.

Programmes Volaille	Fourchette de poids en kg	Ajouter du liquide	Poids de réglage
Poulet, frais*	0,5-2,0	non	Poids de la viande
Canard, oie, frais/fraîche*	1,0-3,0	non	Poids de la viande
Blanc de dinde, frais*	0,5-2,5	beaucoup	Poids de la viande
Cuisses, fraîches* p.ex. cuisses de poulet, de canard, d'oie, de dinde	0,3-1,5	non	Poids de la cuisse la plus lourde
Cuisses, surgelées* p.ex. cuisses de poulet, de canard, d'oie, de dinde	0,3-1,5	non	Poids de la cuisse la plus lourde

Viande

Faire cuire du rosbif, le côté gras vers le haut.

En cas de viande non désossée, placez-la dans la cocotte, côté os vers le bas.

En cas de rôti avec croûte, placez-le dans le récipient, côté croûte vers le haut. Avant la cuisson, incisez la couenne en losanges, sans endommager la chair.

Vous pouvez barder du gibier de lard, la viande restera plus juteuse, mais dore moins. Pour plus de saveur, vous pouvez mariner le gibier avant la cuisson dans du babeurre, du vin ou du vinaigre et le placer la nuit au frigo.

Programmes Boeuf	Fourchette de poids en kg	Ajouter du liquide	Poids de réglage
Rôti à braiser, frais p.ex. noix entrecôte, macreuse, paleron, rôti mariné	0,5-3,0	beaucoup	Poids de la viande
Rôti à braiser, surgelé* p.ex. noix entrecôte, macreuse, paleron	0,5-2,0	beaucoup	Poids de la viande
Rôti de boeuf, frais p.ex. filet médium	0,5-2,5	non	Poids de la viande
saignant	0,5-2,5	non	Poids de la viande
Rôti de viande hachée*	0,3-3,0	non	Poids total

Programmes Veau	Fourchette de poids en kg	Ajouter du liquide	Poids de réglage
Rôti, frais p.ex. noix, noix pâtissière	0,5-2,5	oui	Poids de la viande
Rôti, surgelé* p.ex. noix, noix pâtissière	0,5-2,0	oui	Poids de la viande

Programmes Porc	Fourchette de poids en kg	Ajouter du liquide	Poids de réglage
Rôti, frais, sans os	0,5-3,0	oui	Poids de la viande
Rôti, surgelé*	0,5-2,0	oui	Poids de la viande
Rôti avec croûte, frais, sans os	0,5-2,5	non	Poids de la viande
Rôti de viande hachée*	0,3-3,0	non	Poids total

Programmes Agneau	Fourchette de poids en kg	Ajouter du liquide	Poids de réglage
Gigot, frais, sans os bien cuit	0,5-2,5	un peu	Poids de la viande
médium	0,5-2,5	non	Poids de la viande
Gigot, surgelé, sans os bien cuit*	0,5-2,0	un peu	Poids de la viande
médium*	0,5-2,0	non	Poids de la viande

Programmes Gibier	Fourchette de poids en kg	Ajouter du liquide	Poids de réglage
Rôti de cerf, frais, p.ex. épaule, poitrine	0,5-2,5	oui	Poids de la viande
Rôti de cerf, surgelé* p.ex. épaule, poitrine	0,5-2,0	oui	Poids de la viande
Cuisson de chevreuil, sans os, frais	0,5-3,0	oui	Poids de la viande
Cuisson de chevreuil, désossé, surgelé*	0,5-2,0	oui	Poids de la viande
Rôti de sanglier, frais p.ex. épaule, poitrine	0,5-2,5	oui	Poids de la viande

Poisson

Nettoyer, acidifier et saler le poisson comme à l'habitude.

Pour du poisson à l'étuvée : ajouter du liquide dans le récipient, p.ex. du vin ou du jus de citron, à une hauteur d'un ½ cm.

Pour du poisson rôti : fariner le poisson et le badigeonner de beurre fondu.

En cas de poisson entier, placez-le de préférence en position « à la nage » dans le récipient. A savoir, la nageoire dorsale orientée vers le haut. Pour stabiliser le poisson, placez dans son ventre une pomme de terre entamée ou un petit récipient résistant à la chaleur.

En cas de plusieurs poissons, réglez le poids total. Les poissons doivent toutefois être à peu près de la même taille ou de poids égal.

Exemple : Deux truites de 0,6 kg et de 0,5 kg. Réglez 1,1 kg.

Programmes Poisson	Fourchette de poids en kg	Ajouter du liquide	Poids de réglage
Etuver*	0,3-1,5	beaucoup	Poids total
Cuire*	0,3-1,5	non	Poids total

Rôti de viande hachée

Utilisez de la viande hachée fraîche.

Vous pouvez ajouter des dés de légumes ou du fromage à la masse de viande.

Programmes Rôti de viande hachée	Fourchette de poids en kg	Ajouter du liquide	Poids de réglage
De viande de boeuf fraîche*	0,3-3,0	non	Poids total
De viande de porc fraîche*	0,3-3,0	non	Poids total
De viande mixte fraîche*	0,3-3,0	non	Poids total

Ragoût/potée

Vous pouvez combiner différents types de viande et des légumes frais.

Couper la viande en petits cubes. Utiliser les morceaux de poulet en entier.

Ajouter à la viande la même ou la double quantité de légumes.

Exemple : Pour 0,5 kg de viande, ajoutez 0,5 kg à 1 kg de légumes frais.

Si la viande doit être dorée, placez-la comme dernier ingrédient sur les légumes dans la cocotte. Si elle doit être moins dorée, mélangez la viande avec les légumes.

En cas de ragoût/potée avec de la viande, réglez le poids de la viande. Si les légumes doivent être plus tendres, réglez le poids total.

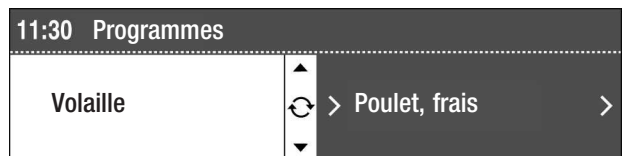
Pour des potées de légumes, les types de légumes fermes tels que carottes, haricots verts, chou blanc, céleri et pommes de terres sont appropriés. Plus les légumes sont coupés petits, plus ils seront moelleux. Afin que les légumes ne brunissent pas trop, recouvrez-les de liquides.

Programmes Ragoût/potée	Fourchette de poids en kg	Ajouter du liquide	Poids de réglage
Avec de la viande p.ex. Ragoût aux 3 viandes et légumes « Pichelsteiner »	0,3-3,0	beaucoup	Poids de la viande
Avec des légumes p.ex. Ragoût végétarien	0,3-3,0	beaucoup	Poids des légumes
Goulasch	0,3-3,0	beaucoup	Poids de la viande
Paupiettes	0,3-3,0	oui	Poids de la viande

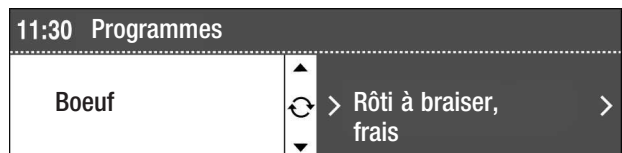
Sélectionner le programme et régler

Exemple dans l'illustration : Réglage pour Rôti de boeuf, frais, médium, 1,3 kg.

- Appuyer sur la touche **P**.
Le premier groupe de programmes et le premier programme apparaissent.



- Sélectionner le groupe de programmes au moyen du sélecteur rotatif.



- Appuyer sur la touche **>** et sélectionner le programme avec le sélecteur rotatif.



Lors de certains programmes vous pouvez encore différencier davantage, p.ex. en cas de Rôti de boeuf en « Rôti de boeuf, médium » ou « Rôti de boeuf, saignant ».

Appuyez sur la touche > et sélectionnez au moyen du sélecteur rotatif.



4. Appuyer sur la touche >.
Une proposition de poids apparaît pour le programme sélectionné.
5. Régler le poids avec le sélecteur rotatif.
La durée du programme est affichée dans la ligne d'état.



6. Appuyer sur la touche ^{start}_{stop}.

Le programme démarre. La durée $\rightarrow$ s'écoule visiblement dans la ligne d'état.

Le programme est terminé

Un signal retentit. Le four ne chauffe plus. Vous pouvez effacer le signal prématurément au moyen de la touche $\odot$.

Astuces pour le réglage :

Annuler le programme

Maintenir la touche ^{start}_{stop} appuyée jusqu'à ce que Chaleur tournante 3D, 160 °C apparaisse. Vous pouvez procéder à un nouveau réglage.

Consulter les informations

Avant le démarrage : Appuyer brièvement sur la touche **i**. Différentes informations concernant les programmes seront affichées. Pour chaque information, réappuyer brièvement sur la touche **i**.

Différer l'heure de la fin

Pour de nombreux programmes vous pouvez différer l'heure de la fin. Voir le chapitre « Utilisation de votre four » - paragraphe *Fonctions de temps*. Les programmes lors desquels cela n'est pas possible sont marqué par une astérisque *.

Astuces concernant les programmes automatiques

Le poids du rôti ou de la volaille est supérieur à la plage de poids indiquée.	La plage de poids est limitée intentionnellement. Pour de très gros rôtis l'on ne dispose souvent pas de cocotte suffisamment grande. Préparez des gros morceaux avec le mode Convection naturelle  ou le mode Gril air pulsé  .
Le rôti est réussi, mais la sauce est trop foncée.	Choisissez un récipient plus petit ou utilisez plus de liquide.
Le rôti est réussi, mais la sauce est trop claire et liquide.	Choisissez un récipient plus grand ou utilisez moins de liquide.
Le rôti est trop sec par le dessus.	Utilisez un récipient avec un couvercle qui ferme bien. De la viande très maigre restera juteuse si vous la bardez de lard.
Pendant la cuisson il y aura une odeur de brûlé, mais le rôti a un bel aspect.	Le couvercle de la cocotte ferme mal ou la viande a gonflé et a soulevé le couvercle. Utilisez toujours un couvercle adapté. Veillez à ce qu'il y ait un espace d'au moins 3 cm entre la viande et le couvercle.
Vous voulez préparer de la viande surgelée.	Assaisonnez de la viande surgelée de la même façon que de la viande fraîche. Attention : En cas de viande surgelée il n'est pas possible de différer l'heure de la fin. La viande décongèlerait entre-temps et deviendrait impropre à la consommation.
La viande n'est pas assez cuite ou trop cuite.	Si la viande n'est pas assez cuite, réglez un poids légèrement supérieur la fois suivante. Si la viande est trop cuite, réglez un poids légèrement inférieur la fois suivante.

Memory

Avec la fonction Memory vous pouvez mémoriser le réglage pour un plat et l'appeler à tout moment.

Memory est utile si vous préparez un plat assez souvent.

Enregistrer les réglages dans Memory

L'autonettoyage ne peut pas être mémorisé.

1. Régler le mode de cuisson, la température et éventuellement une durée pour le plat désiré.
Ne pas démarrer.
Si vous voulez mémoriser un programme : Sélectionner un programme et régler, jusqu'à l'affichage de la durée. Ne pas démarrer.
2. Maintenir la touche **M** appuyée jusqu'à l'apparition de « Memory validée ».

Le réglage est mémorisé et peut être démarré immédiatement.

Mémoriser un autre réglage

Régler de nouveau et enregistrer. Les anciens réglages seront écrasés.

Démarrer Memory

Vous pouvez démarrer à tout moment les réglages mémorisés pour votre plat.

1. Appuyer brièvement sur la touche **M**.
Les réglages enregistrés seront affichés.
Si « Emplace.mémoire vide » apparaît, aucun réglage n'est mémorisé. Vous ne pouvez pas démarrer Memory. Enregistrez d'abord le réglage désiré, comme décrit sous *Enregistrer Memory*.
2. Appuyer sur la touche **start stop**.

Le réglage Memory démarre.

Modifier les réglages

Cela est possible à tout moment.

Au prochain démarrage de Memory, le réglage initial mémorisé réapparaît.

Autonettoyage

Lors de l'autonettoyage, le four chauffe jusqu'à env. 500 °C. Les résidus provenant du rôtissage, des grillades ou de la cuisson de pâtisseries seront ainsi calcinés et vous devez seulement essuyer les cendres dans le compartiment de cuisson.

Positions de nettoyage

Vous pouvez choisir parmi trois puissances de nettoyage.

Position	Degré de nettoyage	Durée
1	économique	env. 1 heures
2	moyenne	env. 1 heure et 15 minutes
3	intensif	env. 1 heure et 30 minutes

Plus les salissures sont importantes et anciennes, plus la puissance de nettoyage doit être élevée. Il suffit si vous nettoyez le compartiment de cuisson tous les deux à trois mois. Un nettoyage ne consomme qu'env. 2,4 - 4,0 kWh.

Recommandations importantes

Pour votre sécurité, la fonction ascenseur sera automatiquement verrouillée à partir d'une certaine température. Vous pouvez seulement rouvrir le four, lorsque le compartiment de cuisson est un peu refroidi et le symbole de serrure pour le verrouillage est éteint.



Risque de brûlure par déflagration !
Ne jamais ouvrir le four à la main pendant l'autonettoyage.



Risque de brûlures !
L'extérieur du four devient très chaud. Veillez à ce que le devant du four et les fentes d'aération restent dégagés. Eloignez les enfants.

Les lampes situées dans le compartiment de cuisson ne sont pas allumées pendant l'autonettoyage.

Tant que la fonction ascenseur est verrouillée, le four ne peut pas être redémarré.

Avant l'autonettoyage

Nettoyez le four et la vitrocéramique au niveau du joint du four. Ne pas récurer le joint. Des salissures peuvent s'incruster sous l'effet de la chaleur et endommager le joint.

Nettoyez la zone entre les supports d'accessoires et leurs fixations. Sinon, les cendres rendront l'enlèvement des supports d'accessoires plus difficile.

Sortez la vaisselle du four ainsi que les accessoires inappropriés.



Risque d'incendie !

Les résidus alimentaires, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer. Essuyez avec un chiffon humide le compartiment de cuisson et les accessoires que vous nettoyez avec l'autonettoyage.

Nettoyage des accessoires avec l'autonettoyage

Vous pouvez nettoyer la lèchefrite ou la plaque à pâtisserie émaillée avec l'autonettoyage en les accrochant au niveau 3.

La grille n'est pas appropriée à l'autonettoyage.

Si le four est très encrassé, il est préférable de le nettoyer sans accessoires et sans supports d'accessoires. Vous obtiendrez ainsi un résultat satisfaisant.

Vous pouvez nettoyer les accessoires en renouvelant le processus.



Risque de préjudice sérieux pour la santé !

Ne jamais nettoyer avec le nettoyage du four les plaques et moules à revêtement anti-adhérent.

La forte chaleur détruit le revêtement anti-adhérent et il y a production de gaz toxiques.

Supports d'accessoires

Les supports d'accessoires changent de teinte en cas de températures élevées. Cela n'influe en rien sur le fonctionnement.

Pour savoir comment nettoyer les supports d'accessoires, consultez le chapitre « Nettoyage de votre four » - paragraphe *Nettoyants*.

Si vous nettoyez pas d'accessoires avec l'autonettoyage, enlevez les supports d'accessoires.

Régler la position de nettoyage

1. Appuyer sur la touche .
La position de nettoyage 3 apparaît comme réglage de référence.

Vous pouvez démarrer immédiatement l'autonettoyage avec la touche .

Si vous désirez modifier la position de nettoyage :

2. Sélectionner la position de nettoyage désirée au moyen du sélecteur rotatif.
3. Démarrer le nettoyage avec .

La fonction ascenseur est verrouillée à partir d'une certaine température. Le symbole  pour le verrouillage s'allume. Seulement lorsque le symbole s'éteint, vous pouvez rouvrir le four.

A la fin du nettoyage

Le four ne chauffe plus. Le texte « Fin autonettoyage » apparaît dans la ligne d'état.

Astuces pour le réglage :

Annuler le nettoyage

Eteindre le four au moyen de la touche . Vous pouvez seulement rouvrir le four lorsque le symbole  s'éteint.

Corriger la position de nettoyage

Après la mise en marche, la position de nettoyage ne peut plus être modifiée.

Le nettoyage doit se dérouler la nuit

Afin que vous puissiez utiliser le four dans la journée, reportez la fin du nettoyage à la nuit.
Voir le chapitre « Utilisation de votre four » - paragraphe *Fonctions de temps, Différer l'heure de la fin*.

Après l'autonettoyage

Lorsque le compartiment de cuisson est refroidi, essuyez les cendres restantes dans le compartiment de cuisson avec un chiffon humide.

Arrêt automatique

Votre four est doté d'une fonction de coupure automatique. Elle s'active si aucune durée n'est réglée et les réglages n'ont pas été modifiés pendant une longue durée.

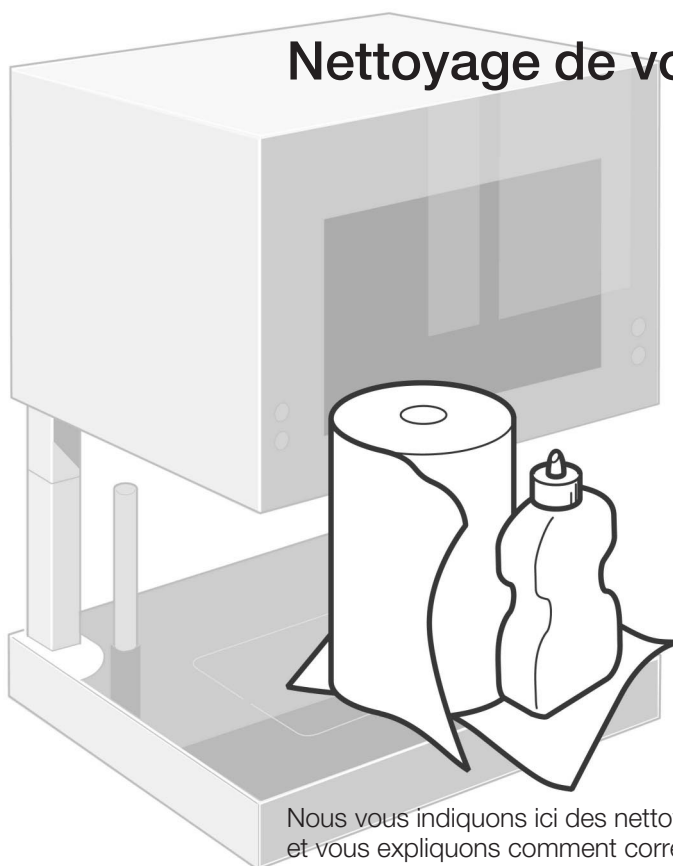
La coupure s'active

Le texte « Arrêt automatique » apparaît dans l'affichage. Le moment où cette coupure s'active dépend de la température réglée ou de la position gril.

Pour effacer le texte, appuyez sur une touche quelconque. Vous pouvez effectuer un nouveau réglage.

Remarque

Si vous avez réglé une durée, le four ne chauffe plus après écoulement de la durée. La fonction de coupure automatique n'est pas nécessaire.



Nous vous indiquons ici des nettoyeurs appropriés et vous expliquons comment correctement entretenir et nettoyer votre four.

Entretien et nettoyage

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre four il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Nous vous expliquons ici comment entretenir et nettoyer correctement votre four.

Remarques

Les légères variations de couleurs apparaissant sur la façade du four sont dues aux différents matériaux tels que le verre, le plastique et le métal.

Des ombres sur la vitre de la porte, qui ressemblent à des stries, sont des reflets de lumière de la lampe du four.

L'émail est cuit à des températures très élevées. Ceci peut engendrer des différences de teintes. Ce phénomène est normal et n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four.

Les bords de plaques minces ne peuvent pas être émaillés complètement. Ils peuvent donc présenter des aspérités. La protection contre la corrosion n'en est pas compromise.

Nettoyants

Afin de ne pas endommager les différentes surfaces par des nettoyants inappropriés, veuillez respecter les indications dans le tableau.

N'utilisez pas

- de produits agressifs ou récurants,
- de nettoyants fortement alcoolisés,
- de tampons en paille métallique ni d'éponges à dos récurant,
- de nettoyeurs haute pression ni de nettoyeurs à vapeur.

Avant d'utiliser des lavettes éponges neuves, rincez-les soigneusement.

Niveau	Nettoyants
Façade du four	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyeur pour vitres ni de racloirs à verre.
Inox	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Eliminer immédiatement les dépôts calcaires, de graisse, de fécule et de blanc d'oeuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures. Auprès du service après-vente et dans le commerce spécialisé, vous pouvez vous procurer des produits d'entretien spéciaux pour inox qui sont appropriés pour des surfaces chaudes. Appliquer avec un chiffon doux une pellicule mince de produit d'entretien.
Vitres	Nettoyant pour vitres : Nettoyer avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de racloir à verre.
Compartiment de cuisson	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau au vinaigre : Nettoyer avec une lavette. En cas d'encrassement important, utiliser une spirale à récurer en inox ou un produit de nettoyage pour four. L'utiliser uniquement dans le compartiment de cuisson froid. Ne jamais nettoyer la vitrocéramique avec un produit de nettoyage pour four. Utiliser de préférence l'autonettoyage. Pour cela, respecter le chapitre <i>Autonettoyage</i> !
Cache en verre des lampes du four	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette.
Vitrocéramique	Nettoyants spéciaux pour vitrocéramique (sans silicone), pour des taches d'eau aussi du citron ou du vinaigre : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser du produit de nettoyage pour four ou du détachant. Utiliser un racloir à verre en cas de salissures tenaces (en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé) : Déverrouiller et nettoyer avec la lame. Risque de blessures ! La lame est très tranchante. Reverrouiller après le nettoyage. Remplacer immédiatement les lames endommagées.

Niveau

Nettoyants

Joint
Ne pas l'enlever !

Eau chaude additionnée de produit à vaisselle :
Nettoyer avec une lavette, ne pas récurer.

Accessoire

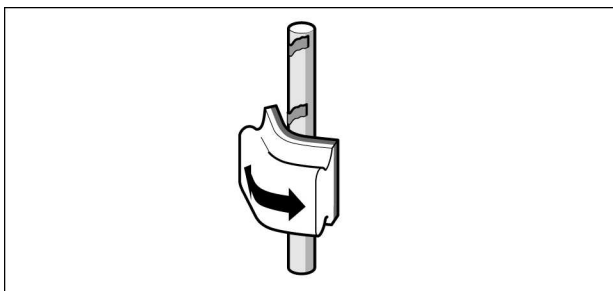
Eau chaude additionnée de produit à vaisselle :
Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.
Vous pouvez nettoyer la lèchefrite ou la plaque à pâtisserie émaillée avec l'autonettoyage.

Supports d'accessoires

Nettoyez les supports d'accessoires avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et une lavette ou une brosse.

Les supports d'accessoires changent de teinte en cas de températures élevées. Cela n'influe en rien sur le fonctionnement.

Ces décolorations peuvent en partie être éliminées avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et une éponge à dos récurant. Afin d'éviter des rayures, frotter dans le sens du polissage avec un mouvement de rotation.



Dépose et pose des vitres

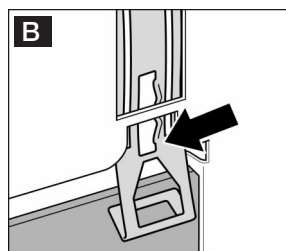
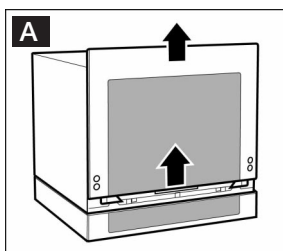
Dépose

Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez enlever les deux vitres extérieures sur la façade du four.

1. Pousser la vitre de façade vers le haut et l'enlever vers l'avant (Fig. A)

Attention ! La vitre de façade n'est plus serrée dès qu'elle est sortie des crochets. Tenez-la bien. Les touches d'ascenseur sont poussées vers le haut avec la vitre.

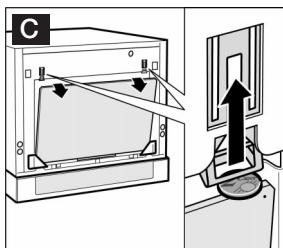
2. Pousser vers l'intérieur d'abord le ressort de fixation droit et ensuite le ressort de fixation gauche pour la deuxième vitre jusqu'à ce qu'il puisse être passé sous la traverse. (Fig. B)



3. Pousser les ressorts de fixation complètement vers le haut à l'aide d'une pièce de monnaie et retirer la vitre. (Fig. C)

Attention ! Dès que les deux ressorts de fixation se trouvent complètement en haut, la vitre bascule vers l'avant. Tenez-la bien.

Utilisez une pièce de monnaie, afin de ne pas vous blesser aux arêtes vives.



Nettoyez les vitres avec un nettoyeur pour vitres et un chiffon doux.

N'utilisez pas de produits agressifs ou récurants ni de racloir à verre. Le verre peut être endommagé.

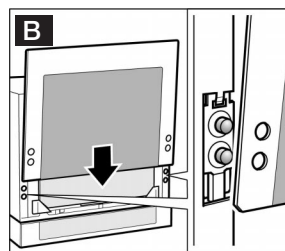
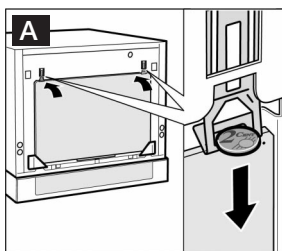
Pose

1. Accrocher la deuxième vitre et pousser les ressorts de fixation complètement vers le bas à l'aide d'une pièce de monnaie. (Fig. A)

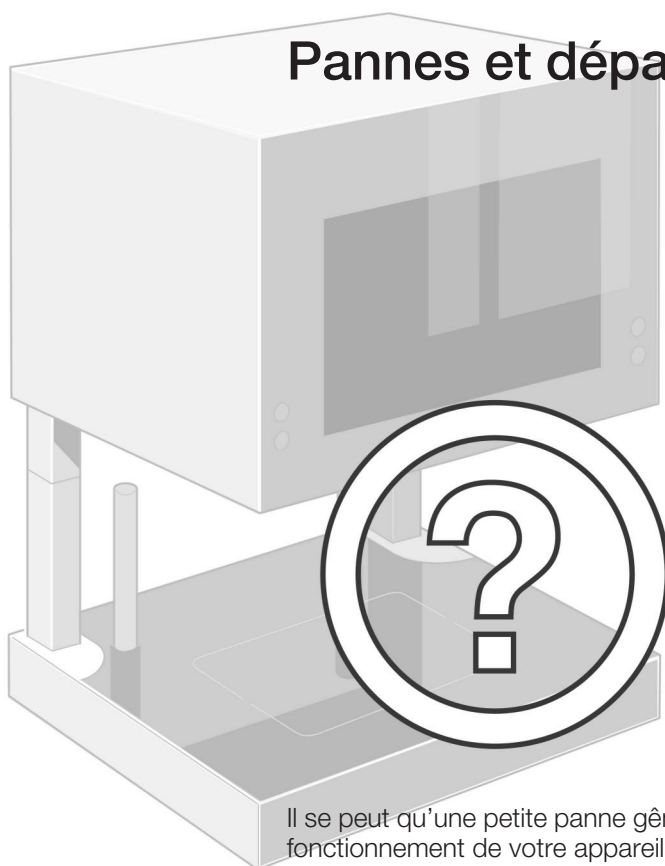
Le petit point de marquage à l'extérieur sur la vitre doit se trouver en haut à droite.

2. Accrocher la vitre de façade et la pousser vers le bas. (Fig. B)

Veillez à ce que les touches d'ascenseur se trouvent correctement dans les orifices de la vitre de façade.



Réutilisez le four seulement si les vitres sont correctement installées.



Pannes et dépannage

Il se peut qu'une petite panne gêne le bon fonctionnement de votre appareil. Vous trouverez ici des informations qui vous permettront de remédier vous-même aux petites pannes et concernant le service après-vente.

Remédier soi-même aux petites pannes

Il se peut qu'une petite panne gêne le bon fonctionnement de votre appareil. Avant d'appeler le service après-vente, consultez le tableau. Vous pouvez éventuellement remédier vous-même au dérangement.

Tableau de dérangements

Si un jour, le résultat de cuisson d'un plat n'est pas optimal, consultez le chapitre « Testés pour vous dans notre laboratoire ». Vous y trouverez de nombreux conseils et astuces pour la cuisson.

Panne	Cause possible	Remède/Remarques
Le four ne peut pas être mis sous tension.	Le fusible est défectueux.	Vérifiez dans le boîtier à fusibles si le fusible est en bon état.
	Coupure de courant	Vérifiez si d'autres appareils de cuisine fonctionnent.
	Le four est verrouillé.	Appuyez sur la touche  , jusqu'à ce que le symbole  s'éteigne dans l'affichage.
Le texte « Régler l'heure » apparaît dans la ligne d'état. L'heure affichée n'est pas actuelle. Dans la zone de réglage droite s'affiche « Sélection langue ».	Coupure de courant	Réglez l'heure actuelle à l'aide du sélecteur rotatif et appuyez sur la touche  . La langue réglée ne se dérègle pas après une coupure de courant.
Le four refuse de s'ouvrir. Le texte « Régler l'heure » est affiché dans la ligne d'état. L'heure affichée n'est pas actuelle. Dans la zone de réglage droite s'affiche « Sélection langue ». Le symbole  est affiché.	Coupure de courant pendant l'autonettoyage.	Réglez l'heure actuelle à l'aide du sélecteur rotatif et appuyez sur la touche  . La langue réglée ne se dérègle pas après une coupure de courant. Attendez que le compartiment de cuisson soit refroidi. Le symbole  s'éteint. Vous pouvez à nouveau ouvrir le four.

Panne	Cause possible	Remède/Remarques
Le four refuse de s'ouvrir.	La fonction ascenseur est verrouillée par l'autonettoyage.	Attendez que le compartiment de cuisson soit refroidi et que le symbole  s'éteigne.
	La fonction ascenseur est verrouillée par la sécurité-enfants.	Appuyez sur la touche  , jusqu'à ce que le symbole  s'éteigne dans l'affichage.
	La position finale de l'ascenseur est mémorisée très haut.	Appuyez de nouveau sur la touche Ouverture  . Mémorisez de nouveau la position finale de l'ascenseur ou modifiez les réglages de base. Voir « Votre nouveau four », <i>Mémoriser la position finale de l'ascenseur.</i>
Le four ne chauffe pas ou ne peut pas être démarré.	Le mode de cuisson n'a pas été reconnu	Régler de nouveau.
	Le four est mal fermé.	Fermez complètement le four au moyen des touches d'ascenseur.
	Le four est verrouillé par l'autonettoyage.	Attendez que le compartiment de cuisson soit refroidi et que le symbole  s'éteigne.
Le four ne chauffe pas. Le texte « Démo » est affiché dans la ligne d'état.	Le four est en mode Démo.	Coupez le fusible dans le boîtier à fusibles et réenclenchez-le après env. 20 secondes. Dans les 2 minutes, maintenir la touche  appuyée pendant quatre secondes, jusqu'à ce que « Démo » s'éteigne dans la ligne d'état.
Le texte « Arrêt automatique » apparaît dans la ligne d'état.	L'arrêt automatique s'est activé. Le four s'éteint.	Appuyez sur n'importe quelle touche. Le texte s'efface. Vous pouvez régler à nouveau.
La position finale de l'ascenseur ne peut pas être mémorisée.	Le four n'était pas correctement fermé.	Fermez complètement le four au moyen des touches d'ascenseur et remémorisez la position finale de l'ascenseur. Voir « Votre nouveau four », <i>Mémoriser la position finale de l'ascenseur.</i>

**Messages d'erreur
accompagnés de E**

Si un message d'erreur accompagné d'un E apparaît dans l'affichage, appuyez sur la touche . Cela supprime le message d'erreur. Eventuellement vous devez ensuite régler l'heure à nouveau. Si l'erreur réapparaît, appelez le service après-vente.

Lors des messages d'erreur suivants, vous pouvez éventuellement y remédier vous-même.

Message d'erreur	Cause possible	Remarques/remède
E011	Une touche a été pressée trop longtemps ou est bloquée.	Appuyez sur toutes les touches, l'une après l'autre. Vérifiez si les touches sont propres. Si le message d'erreur ne disparaît pas, appelez le service après-vente.
E041	Le ventilateur de refroidissement est défectueux.	Appuyez sur la touche  . Si le message d'erreur réapparaît, vous pouvez utiliser le four uniquement jusqu'à env. 250 °C. Appelez le service après-vente.
E115	La température dans le compartiment de cuisson est trop haute.	Le four est verrouillé. Attendez que le compartiment de cuisson soit refroidi. Appuyez sur la touche  .
E711	Une touche d'ascenseur a été pressée trop longtemps.	Appuyez sur la touche  .
	Une touche d'ascenseur est coincée.	Appuyez sur toutes les touches d'ascenseur, l'une après l'autre, et vérifiez si elles sont coincées. Appuyez sur la touche  .
	La vitre de façade n'est pas correctement en place.	Bouger légèrement la vitre de façade jusqu'à ce que touches d'ascenseur ne soient plus coincées. Appuyez sur la touche  .



Risque de choc électrique !
Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations.

Changer les lampes du four

Si une lampe du four a grillé vous devez la remplacer. Des ampoules de rechange résistantes aux températures élevées sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. N'utilisez que ces ampoules.



Risque de choc électrique !

Couper le fusible se trouvant dans le boîtier à fusibles.



Risque de brûlures !

Changer les lampes du four uniquement lorsque le four est froid.

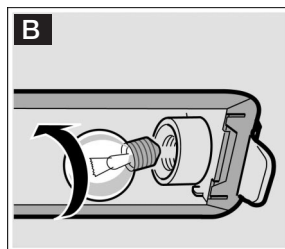
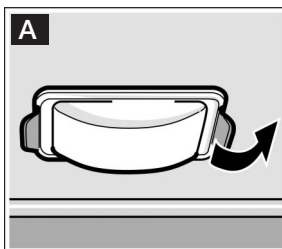
Lampe du plafond

Utilisez exclusivement une ampoule de 40 W.

1. Couper le fusible dans la boîte à fusibles.
2. Etaler un torchon à vaisselle sur la vitrocéramique afin d'éviter des dégâts.
3. Enlever le cache en verre. Pour ce faire, pousser avec le pouce l'attache métallique vers l'arrière. (Fig. A)

Attention ! Le cache en verre est déverrouillé dès qu'un côté est désenclenché. Tenez-le bien.

4. Dévisser l'ampoule (Fig. B) et la remplacer par un type d'ampoule identique.



5. Remettre en place le cache en verre. A cet effet, insérer d'un côté le cache en verre sous l'attache et l'appuyer fermement de l'autre côté jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
6. Enlever le torchon de la vitrocéramique et réarmer le fusible.

Lampes latérales

Utilisez exclusivement des lampes halogènes de 10 W.

Saisissez les lampes halogènes avec un chiffon propre et sec. Ceci rallonge la durée de vie.

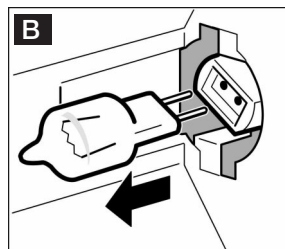
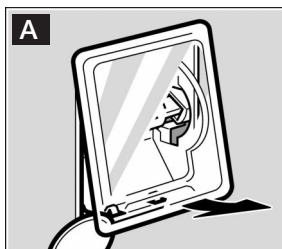
La lampe latérale gauche et la lampe latérale droite se changent de la même manière.

1. Couper le fusible dans la boîte à fusibles.
2. Etaler un torchon à vaisselle sur la vitrocéramique afin d'éviter des dégâts.
3. Enlever le cache en verre. Pour ce faire, ouvrir avec la main le cache en verre par le bas.

Si le cache en verre s'enlève difficilement, servez-vous d'une cuillère. (Fig. A)

4. Retirer l'ampoule, ne pas la tourner, (Fig. B) et la remplacer par un type d'ampoule identique.

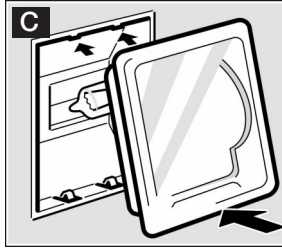
Respecter la position des tiges-contacts. Pousser l'ampoule à fond.



5. Remettre en place le cache en verre.

Veiller à ce que le bombage dans le verre se trouve du côté droit de la lampe.

Insérer le cache en verre en haut et le presser fermement en bas jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
(Fig. C)



6. Enlever le torchon de la vitrocéramique et réarmer le fusible.

Couvercles en verre

Un couvercle en verre endommagé doit être remplacé.

Vous pouvez vous procurer des couvercles en verre appropriés auprès du service après-vente. Veuillez indiquer les numéros E et FD de votre four.

Ouvrir le four manuellement

Si la fonction de l'ascenseur tombe en panne, vous pouvez ouvrir votre four manuellement. P.ex. en cas de panne de courant et vous avez encore un plat dans le four.

Pour cela, vous avez besoin d'une de ces piles bloc 9 V type E :

- Alcaline 6LR61, 6LF22 ou 6AM6
- Zinc-charbon 6F22

Avant d'ouvrir



Risque de brûlures !

Après le fonctionnement, le four est très chaud à l'intérieur. Laisser bien refroidir le four.



Risque de brûlure par déflagration!

Ne jamais ouvrir le four pendant l'autonettoyage.



Risque de choc électrique !

Couper le fusible se trouvant dans le boîtier à fusibles.

Utiliser exclusivement les piles indiquées.

D'autres sources de tension peuvent endommager le four.

Procéder de la manière suivante

Ne pas descendre l'ascenseur de plus de 40 cm.

L'entraînement de l'ascenseur peut être endommagé.

1. Pousser la vitre de façade vers le haut et l'enlever vers l'avant. (Fig. A)

Attention ! La vitre de façade n'est plus serrée dès qu'elle est sortie des crochets.

Tenez-la bien.

Les touches d'ascenseur sont poussées vers le haut avec la vitre.

2. Appuyer la pile 9 V sur les contacts en haut à droite sur le four.

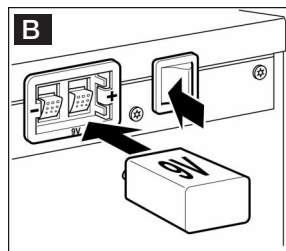
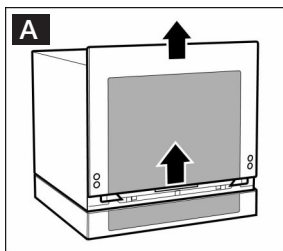
Appuyer en même temps sur l'interrupteur à bascule situé à côté à droite. (Fig. B)

L'ascenseur descend lentement.

Veillez à la polarité correcte :

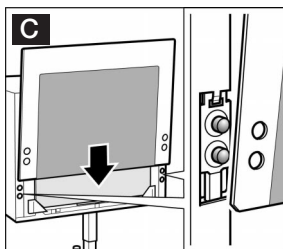
Gauche = Moins -

Droite = Plus +



3. Raccrocher la vitre de façade et la pousser vers le bas. (Fig. C)

Veillez à ce que les touches d'ascenseur se trouvent correctement dans les orifices de la vitre de façade.



Lorsque les touches d'ascenseur fonctionnent à nouveau, fermez d'abord le four. Vous pouvez alors réutiliser la fonction ascenseur comme d'habitude.

Service après-vente

Si votre four a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Vous trouverez dans l'annuaire téléphonique le numéro de téléphone et l'adresse du service après-vente le plus proche. Aussi, les centres de service après-vente indiqués vous renseigneront volontiers sur le service après-vente le plus proche de votre domicile.

Numéro E et numéro FD

Lorsque vous appelez notre service après-vente, indiquez le numéro E complet et le numéro FD complet de votre four.

La plaque signalétique comportant ces numéros se trouve sur le dessous du fond mobile.

Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de besoin, vous pouvez reporter les données de votre four dans l'encadré ci-dessous.

N° E	N° FD
Service après-vente ☎	

Conseils concernant l'énergie et l'environnement

Vous trouverez ici des conseils comment vous pouvez économiser de l'énergie lors de la cuisson et comment correctement éliminer votre appareil.

Economiser de l'énergie

Préchauffez le four seulement si cela est indiqué dans la recette ou dans les tableaux de la notice d'utilisation.

Utilisez des moules sombres, laqués noirs ou émaillés. Ces types de moule absorbent bien la chaleur.

Pendant la cuisson ou le rôtissage, ouvrez le four le plus rarement possible.

Si vous voulez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le four étant encore chaud. Le temps de cuisson diminue au deuxième gâteau. Vous pouvez également faire cuire dans 2 moules à cake simultanément l'un à côté de l'autre.

Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin de la durée impartie et terminer la cuisson avec la chaleur résiduelle.

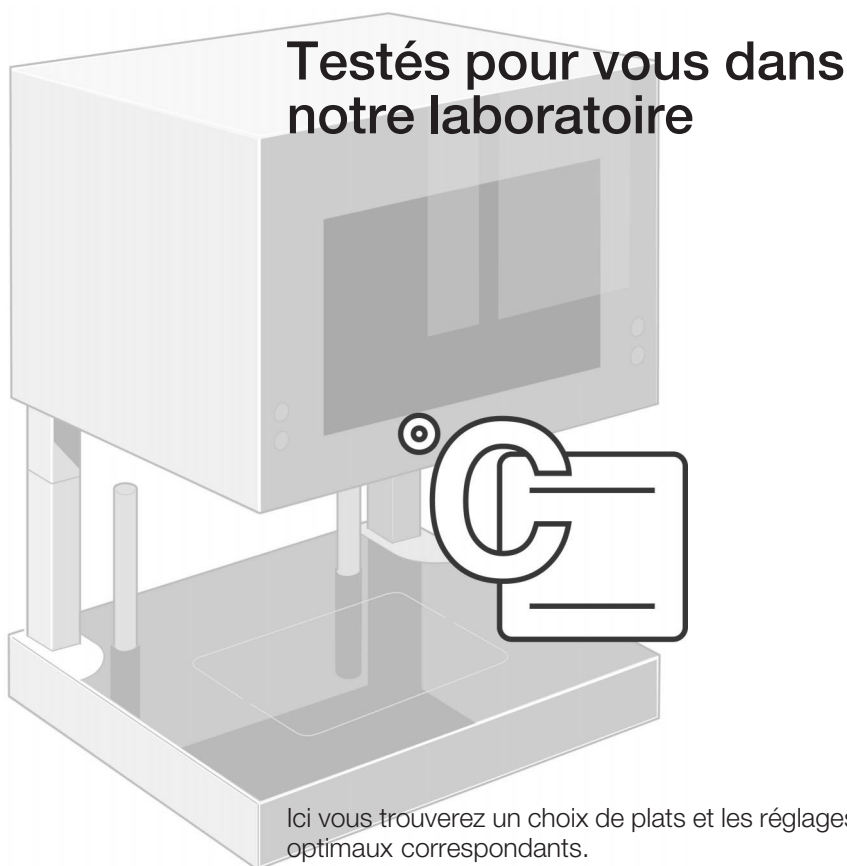
Elimination écologique



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE concernant les appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive spécifie le cadre pour une reprise et un recyclage des appareils usagés applicable au niveau européen.



Testés pour vous dans notre laboratoire

Ici vous trouverez un choix de plats et les réglages optimaux correspondants.
Vous obtiendrez de nombreux conseils concernant la vaisselle et la préparation ainsi qu'une petite aide si toutefois il y a un problème.

Valeurs de réglage et conseils

Les valeurs de réglage s'entendent pour l'enfournement du mets dans le four froid. Vous économiserez de l'énergie. Préchauffez uniquement si cela est indiqué dans les tableaux. Si vous préchauffez le four, les temps de cuisson se réduisent de 5 à 10 minutes.

La température et la durée dépendent de la quantité et de la nature du mets. C'est pourquoi les tableaux présentent des fourchettes de valeurs.

Commencez par la valeur la plus basse. Une température plus basse permet d'obtenir des mets plus uniformément dorés. Si nécessaire, sélectionnez la fois suivante une valeur plus élevée.

Par les conseils vous obtenez des informations supplémentaires. Elles vous aident à optimiser le plat selon vos souhaits.

Accessoire

Avant l'utilisation, retirez du compartiment de cuisson tous les accessoires dont vous n'avez pas besoin.

Utilisez les accessoires livrés avec l'appareil.

Des accessoires supplémentaires et des accessoires spéciaux sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé.

Les plaques et moules en métal de couleur foncée sont les plus appropriés. Il est préférable de placer les accessoires et les récipients en métal de couleur claire directement sur la vitrocéramique.

Respectez les indications des fabricants.

Si vous voulez utiliser des moules en silicone, basez-vous sur les indications et les recettes du fabricant. Les moules en silicone sont souvent plus petits que les moules normaux. Les quantités de pâte et les indications des recettes peuvent diverger. Ne placez pas les moules en silicone directement sur la vitrocéramique. Ils risquent de fondre.

Utilisez toujours des maniques pour retirer des accessoires ou récipients chauds du compartiment de cuisson.

Gâteaux et pâtisseries

Cuire sur un niveau

Utilisez de préférence le mode Convection naturelle  ou CuissonHydro .

Si vous désirez utiliser la Chaleur tournante 3D , accrocher l'accessoire au niveau 1 ou 3.

Cuire sur deux niveaux

Utilisez le mode Chaleur tournante 3D .

Accrochez la lèche-frite au niveau 1 et la plaque à pâtisserie au niveau 3. Faire cuire des gâteaux dans des moules uniquement sur un niveau.

La cuisson des préparations sur des plaques enfournées en même temps ne sera pas forcément terminée au même moment.

Pain et petits pains

Mettez la pâte à pain directement sur la vitrocéramique.

Pour la cuisson de pain, préchauffer le four, sauf indication contraire.

Ne jamais verser de l'eau sur la vitrocéramique chaude.

Gâteaux dans des moules	Récipient	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en minutes
Génoise, simple	Moule à savarin/à cake	1		150-170	50-60
Génoise, fine (p.ex. gâteau sablés)	Moule à savarin/à cake	1		140-160	60-70
Fond de tarte génoise	Moule à fond de tarte aux fruits	0		160-180	20-30
Gâteaux aux fruits, pâte levée fine	Moule démontable/à kouglof	1		150-170	45-55
Biscuit, 2 oeufs préchauffer	Moule démontable/à fond de tarte aux fruits	1		160-180	10-15

Gâteaux dans des moules	Récipient	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en minutes
Tarte en pâte à biscuit, 6 oeufs préchauffer	Moule démontable en couleur foncée	1		160-180	30-40
Fond de tarte en pâte brisée avec bord	Moule démontable en couleur foncée	0		150-170	30-40
Tarte aux fruits ou au fromage blanc avec fond de tarte en pâte brisée*	Moule démontable en couleur foncée	1		170-190	70-90
Kouglof	Moule à Kouglof	1		150-170	60-70
Gâteaux salés*	Moule démontable en couleur foncée	0		170-190	50-60

* Laissez reposer le gâteau env. 20 minutes dans l'appareil fermé et éteint.

Gâteau sur plaque	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en minutes
Génoise avec garniture sèche	Plaque à pâtisserie	1		170-190	20-30
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	1+3		150-170	30-40
Génoise avec garniture fondante	Plaque à pâtisserie	2		170-190	25-35
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	1+3		140-160	40-50
Pâte levée avec garniture sèche	Plaque à pâtisserie	1		180-200	20-30
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	1+3		150-170	35-45
Pâte levée avec garniture fondante (fruits)	Plaque à pâtisserie	2		160-180	40-50
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	1+3		140-160	50-60
Pâte brisée avec garniture sèche	Plaque à pâtisserie	1		180-200	20-30
Pâte brisée avec garniture fondante	Lèchefrite	1		170-190	40-50

Gâteau sur plaque	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en minutes
Gâteau suisse (Wähe)	Lèchefrite	1		200-220	40-50
Biscuit roulé préchauffer	Lèchefrite	1		190-210	15-20
Brioche tressée, avec 500 g de farine	Lèchefrite	2		170-190	30-40
Gâteau de Noël, avec 500 g de farine	Lèchefrite	2		180-200	50-60
Gâteau de Noël, avec 1 kg de farine	Lèchefrite	2		170-190	60-80
Strudel, sucré	Lèchefrite	1		180-200	60-70
Pizza	Lèchefrite	1		210-230	25-35
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	1+3		190-210	40-50
Tarte flambée préchauffer	Lèchefrite	1		280-300	10-15

Petites pâtisseries	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en minutes
Petits gâteaux secs	Plaque à pâtisserie	2		130-150	10-20
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	1+3		120-140	25-35
Macarons	Plaque à pâtisserie	1		110-130	30-40
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	1+3		100-120	40-50
Meringues	Plaque à pâtisserie	1		70-90	100-150
Muffins	Grille avec plaque à muffins	1		180-200	20-30
Pâtisserie en pâte à choux	Plaque à pâtisserie	1		210-230	30-40
Biscuits pâte feuilletée	Plaque à pâtisserie	1		180-200	25-35
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	1+3		170-190	35-45

Petites pâtisseries	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en minutes
Pâtisserie à base de pâte levée	Lèche-frite	2		210-230	15-25
	Lèche-frite + plaque à pâtisserie	1+3		160-180	25-35

Pain et petits pains	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en minutes
Préchauffer				300	8-10
Pain à la levure, avec 1,2 kg de farine	Sans	0		200	25-35
Préchauffer				300	8-10
Pain au levain avec 1,2 kg de farine	Sans	0		200	35-45
Fougasse préchauffer	Sans	0		300	10-15
Petits pains ne pas préchauffer	Plaque à pâtisserie	2		220-240	25-35
Petits pains en pâte levée, sucrés préchauffer	Plaque à pâtisserie	2		190-210	15-20
	Lèche-frite + plaque à pâtisserie	1+3		150-170	20-25

Conseils pour la pâtisserie

Vous voulez utiliser votre propre recette.

Vérifiez si votre génoise est complètement cuite.

Le gâteau s'affaisse.

Basez-vous sur les tableaux qui se rapprochent le plus de votre recette.

A l'aide d'un bâtonnet en bois, piquez le sommet du gâteau environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson indiqué dans la recette. Le gâteau est cuit si la pâte n'adhère plus au bâtonnet.

La fois suivante, veillez à ce que la pâte soit moins liquide ou bien réduisez la température du four de 10 degrés. Respectez les temps de malaxage indiqués dans la recette.

Le gâteau a monté davantage au centre que sur les bords.	Ne graissez pas le tour du moule démontable. Après la cuisson, détachez soigneusement le gâteau à l'aide d'un couteau.
Le dessus du gâteau est trop cuit.	Accrochez-le plus bas, choisissez une température plus basse et faites cuire le gâteau un peu plus longtemps.
Le gâteau est trop sec.	A l'aide d'un cure-dent, percez plusieurs petits trous dans le gâteau cuit. Arrosez de jus de fruit ou de liquide légèrement alcoolisé. Au gâteau suivant, augmentez la température de 10 degrés et réduisez les temps de cuisson.
Le pain ou le gâteau (gâteau au fromage blanc par ex.) a un bel aspect mais l'intérieur est pâteux (filets d'eau à l'intérieur)	Pour le gâteau suivant, veillez à ce que la pâte soit moins liquide. Augmentez le temps de cuisson et réduisez la température. En cas de gâteau avec une garniture fondante, faites d'abord précuire le fond. Saupoudrez-le de poudre d'amandes ou de chapelure et mettez ensuite la garniture. Respectez la recette et les temps de cuisson.
Les pâtisseries ne sont pas uniformément dorées.	Baissez la température, la cuisson sera alors plus uniforme. Faites cuire les pâtisseries délicats sur un seul niveau avec la convection naturelle  . Le papier cuisson dépassant de la plaque peut gêner la circulation de l'air. Découpez toujours le papier cuisson aux dimensions de la plaque. Pour la cuisson sur un niveau avec le mode Chaleur tournante 3D  , accrochez l'accessoire au niveau 1 ou 3.
Le dessous de la tarte aux fruits est trop clair.	La fois suivante, accrochez l'accessoire un niveau plus bas.
Le jus des fruits a coulé.	La fois suivante, utilisez la lèchefrite à bords hauts.
Les petites pâtisseries en pâte levée collent ensemble pendant la cuisson.	Disposez les pièces de pâtisserie sur la plaque en respectant un espace d'env. 2 cm autour de chaque pièce. Il y aurait ainsi suffisamment de place pour que les pièces de pâtisserie puissent gonfler et dorer tout autour.
Vous avez fait cuire sur deux niveaux. Les pâtisseries sur une plaque sont plus foncées que celles sur l'autre plaque.	Pour la cuisson sur deux niveaux, utilisez toujours la chaleur tournante 3D  . La cuisson des préparations sur des plaques enfournées en même temps ne sera pas forcément terminée au même moment. Accrochez les accessoires au niveau 1 et 3.
La cuisson de gâteaux aux fruits juteux produit de la condensation.	La cuisson peut générer de la vapeur d'eau. Elle s'échappe par les fentes d'aération. Cette vapeur peut se condenser sur la façade des meubles voisins et se mettre à goutter. C'est là une propriété physique normale.

Viande, volaille, poisson

Conseils pour les récipients

Vous pouvez utiliser tout récipient résistant à la chaleur. La lèchefrite convient également très bien pour de gros rôtis.

Des récipients en verre sont les plus appropriés. Le couvercle doit être adapté à la cocotte et bien fermer.

Si vous utilisez des cocottes émaillées, ajoutez un peu plus de liquide.

En cas de cocottes en inox, la viande sera moins dorée et peut être un peu moins cuite. Allongez les temps de cuisson.

Placez le récipient toujours au milieu de la vitrocéramique ou de la grille.

Indications dans les tableaux :

Récipient sans couvercle = ouvert

Récipient avec couvercle = fermé

Poser le récipient en verre chaud sur un support sec. Si la surface est humide ou froide, le verre peut se casser.

Conseils pour le rôtissage

Ajoutez un peu de liquide à une viande maigre. Le fond du récipient doit être recouvert d'env. ½ cm de liquide. Pour du rôti à braiser, ajoutez suffisamment de liquide. Le fond du récipient doit être recouvert d'env. 1-2 cm de liquide.

La quantité de liquide dépend du type de viande et du matériau du récipient. Si vous préparez de la viande dans une cocotte émaillée, il faut ajouter un peu plus de liquide que dans un récipient en verre.

Les cocottes en inox ne conviennent que sous réserve. La viande cuit plus lentement et dore moins. Réglez une température plus élevée et/ou un temps de cuisson plus long.

Conseils pour les grillades

Déposez les morceaux à griller directement sur la grille. Si vous faites griller une seule pièce, vous obtiendrez les meilleurs résultats en la plaçant sur la grille de façon légèrement décalée par rapport au centre.

Accrochez en plus la lèchefrite au niveau 1. Elle récupère le jus de viande et le four restera plus propre.

Ne pas accrocher la plaque à pâtisserie ou la lèchefrite à la hauteur 4 ou 5. Elle se déforme par la forte chaleur et risque d’être endommagée.

Prenez si possible des pièces à griller de la même épaisseur. Elles seront alors uniformément dorées et bien juteuses. Salez les steaks seulement une fois grillés.

Pour des grillades, préchauffez env. 3 minutes avant d’enfourner l’aliment à griller.

Retournez les grillades aux 2/3 du temps indiqué.

Viande

Retournez les pièces de viande à mi-cuisson.

Une fois le rôti cuit, laissez-le reposer 10 minutes de plus dans le four éteint et fermé. Cela permet au jus de mieux se répartir dans la viande.

Après la cuisson d’un rosbif, enveloppez-le dans une feuille d’aluminium et laissez-le reposer 10 minutes dans le four.

En cas de rôti de porc avec couenne, entaillez la couenne en croix et posez le rôti avec la couenne au contact du récipient.

Viande	Poids	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C, position grill	Durée de cuisson en minutes
Boeuf						
Rôti de boeuf à braiser	1,0 kg	Fermé	0		200-220	100
	1,5 kg		0		190-210	120
	2,0 kg		0		180-200	140

Viande	Poids	Accessoires et réipients	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C, position grill	Durée de cuisson en minutes
Filet de boeuf, médium	1,0 kg	Ouvert	0		200-220	60
	1,5 kg		0		190-210	80
Rôti de boeuf, médium	1,0 kg	Ouvert	0		220-240	60
Steaks, 3 cm d'épaisseur, médium		Grille + lèchefrite	4+1		3	15
Veau						
Rôti de veau	1,0 kg	Ouvert	0		190-210	100
	1,5 kg		0		180-200	120
	2,0 kg		0		170-190	140
Jarret de veau	1,5 kg	Ouvert	0		210-230	140
Porc						
Rôti, sans couenne (p.ex. échine)	1,0 kg	Ouvert	0		190-210	130
	1,5 kg		0		180-200	150
	2,0 kg		0		170-190	170
Rôti avec couenne (p.ex. épaule)	1,0 kg	Ouvert	0		200-220	140
	1,5 kg		0		190-210	160
	2,0 kg		0		180-200	190
Filet mignon de porc	500 g	Grille + lèchefrite	2+1		230-240	35
Rôti de porc, maigre	1,0 kg	Ouvert	0		190-210	120
	1,5 kg		0		180-200	140
	2,0 kg		0		170-190	150
Kassler avec os	1,0 kg	Fermé	0		210-230	75
Steaks, 2 cm d'épaisseur		Grille + lèchefrite	4+1		3	20
Médallions de porc, 3 cm d'épaisseur		Grille + lèchefrite	4+1		3	15

Viande	Poids	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C, position grill	Durée de cuisson en minutes
Agneau						
Selle d'agneau, avec os	1,5 kg	Ouvert	0		190-210	65
Gigot d'agneau désossé, médium	1,5 kg	Ouvert	0		170-190	110
Gibier						
Selle de chevreuil avec os	1,5 kg	Ouvert	0		200-220	50
Cuissot de chevreuil sans os	1,5 kg	Ouvert	0		220-240	100
Rôti de sanglier	1,5 kg	Ouvert	0		180-200	140
Rôti de cerf	1,5 kg	Ouvert	0		180-200	130
Lapin	2 kg	Ouvert	0		220-240	60
Rôti de viande hachée	de 500g de viande	Ouvert sur la grille	1		180-200	90
Saucisses		Grille + lèchefrite	4+1		3	12

Volaille

Les données de poids dans le tableau concerne la volaille non farcie et prête à cuire.

Si vous faites des grillades directement sur la grille, enfournez la lèchefrite au niveau 1. Elle récupère le jus de viande et le four se salit moins.

Pour les canards ou les oies, piquez la peau sous les ailes afin que la graisse puisse s'écouler.

En cas de volaille entière, placez-la sur la grille, côté blanc vers le bas. Retourner après les $\frac{2}{3}$ du temps indiqué.

Retourner les pièces à rôti, telles que du rôti de dinde ficelé ou du blanc de dinde, après la moitié du temps indiqué.

Retourner les morceaux de volaille après les $\frac{2}{3}$ du temps.

Pour obtenir une peau de volaille dorée et croustillante, enduisez la peau de beurre ou versez de l'eau salée ou du jus d'orange sur la peau vers la fin de la cuisson.

Volaille	Poids	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C, position grill	Durée de cuisson en minutes
Poulet, entier	1,2 kg	Grille	2		220-240	60-70
Poularde, entière	1,6 kg	Grille	2		210-230	80-90
Poulet, demi	de 500 g	Grille	2		220-240	40-50
Morceaux de poulet	de 150 g	Grille	2		210-230	30-40
Morceaux de poulet	de 300 g	Grille	2		210-230	35-45
Blanc de poulet	de 200 g	Grille	2		3	30-40
Canard, entier	2,0 kg	Grille	2		180-200	90-110
Magret de canard	de 300 g	Grille	2		240-260	30-40
Oie, entière	3,5-4 kg	Grille	2		160-180	120-140
Cuisses d'oie	de 400 g	Grille	2		220-240	40-50
Dindonneau, entier	3,0 kg	Grille	2		180-200	100-120
Rôti de dinde ficelé	1,5 kg	Ouvert sur la grille	1		200-220	110-130
Blanc de dinde	1,0 kg	Fermé	0		190-210	80-90
Gigot de dinde	1,0 kg	Grille	2		180-200	90-110

Poisson

Retournez les morceaux de poisson aux $\frac{2}{3}$ du temps de grillade.

Pas besoin de retourner du poisson entier. En cas de poisson entier, enfournez-le en position « à la nage », la nageoire dorsale vers le haut. Une pomme de terre entamée, ou un petit récipient résistant à la chaleur, placé(e) dans le ventre du poisson permet de le stabiliser.

Si vous faites des grillades directement sur la grille, accrochez la lèchefrite au niveau 1. Elle récupère le jus et le four restera plus propre.

En cas de filet de poisson, ajoutez quelques cuillerées à soupe de liquide pour l'étuver.

Veillez à ne pas superposer les morceaux de filet.

Les indications dans le tableau sont valables pour du poisson non pané.

Poisson	Poids	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C, position gril	Durée de cuisson en minutes
Poisson, entier	resp. env. 300 g	Grille	2		2	20-25
	1,0 kg	Grille	2		200-220	40-50
	1,5 kg	Grille	2		190-210	50-60
	2,0 kg	Fermé	0		190-210	70-80
Darne de poisson, 3 cm d'épaisseur		Grille	3		2	20-25
Filet de poisson		Fermé	0		210-230	20-30

Conseils pour les rôtis et grillades

Le tableau ne contient pas de valeur pour le poids du rôti.

Comment pouvez-vous savoir si le rôti est cuit?

Le rôti est trop cuit et l'extérieur est brûlé par endroits.

Le rôti a un bel aspect mais la sauce est brûlée.

Le rôti a un bel aspect, mais la sauce est trop claire et insipide.

L'arrosage du rôti produit un dégagement de vapeur.

Choisissez les valeurs qui correspondent au poids immédiatement inférieur et allongez la durée de cuisson.

Utilisez un thermomètre pour viande (en vente dans le commerce) ou bien faites le « test de la cuillère ». Appuyez sur le rôti avec la cuillère. Si vous sentez une résistance, le rôti est cuit. Si la cuillère s'enfonce, allongez le temps de cuisson.

Vérifiez le niveau d'enfournement ainsi que la température.

La fois suivante, choisissez un plat à rôti plus petit ou ajoutez plus de liquide.

La fois suivante, choisissez un plat à rôti plus grand et ajoutez moins de liquide.

C'est un phénomène physique normal. Une grande partie de la vapeur s'échappe par l'orifice de sortie de vapeur. Elle peut se condenser sur le bandeau de commande plus froid ou sur les façades des meubles voisins et se mettre à goutter.

Basse température

La basse température est le mode de cuisson idéal pour obtenir une viande rosée ou à point. La viande reste très juteuse et fondante. Avantage : La viande se maintient très bien au chaud, cela vous laisse plus de marge dans la planification du menu.

Récipients appropriés

Utilisez un récipient peu profond, p.ex. un plat de service en porcelaine ou une cocotte en verre sans couvercle.

Placez le récipient ouvert toujours directement sur la vitrocéramique.

Procédez de façon suivante

1. Sélectionner le mode de cuisson Basse température  et régler une température entre 70 et 90 °C. Préchauffer le four et chauffer le récipient en même temps.
2. Faire fondre un peu de matière grasse dans une poêle. Saisir la viande de tous les côtés à feu vif, aussi aux extrémités, et la mettre immédiatement dans le récipient préchauffé.
3. Remettre au four le récipient contenant la viande et faire cuire à basse température. Pour la plupart des morceaux de viande, une température de cuisson douce de 80 °C convient idéalement.

Conseils pour la cuisson basse température

N'utilisez que de la viande fraîche d'un aspect impeccable. Enlevez soigneusement les nerfs et les bords de gras. Le gras développe un goût particulier lors de la cuisson à basse température.

Il n'est pas nécessaire de retourner les gros morceaux de viande.

La viande peut être tranchée immédiatement après la cuisson basse température. Pas besoin d'un temps de repos.

En raison de cette méthode de cuisson particulière, le coeur de la viande est rose. Ce qui ne signifie pas cependant qu'il est cru ou insuffisamment cuit.

Si vous voulez de la sauce de viande, faites cuire votre viande dans un récipient fermé. Tenez toutefois compte du fait que les temps de cuisson seront plus courts.

Pour vérifier si la viande est cuite, utilise un thermomètre à viande. Une température à coeur de 60 °C devrait être maintenue au moins pendant 30 minutes.

Tableau

Tous les morceaux tendres de volaille, de boeuf, de porc et d'agneau conviennent pour la cuisson basse température. Les temps de cuisson à basse température dépendent de l'épaisseur et de la température à coeur de la viande.

Plat	Poids	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée de saisie en minutes	Durée de cuisson à basse température en heures
Volaille						
Blanc de dinde	1000 g	0		80	6-7	4-5
Magret de canard*	300-400 g	0		80	3-5	2-2½
Boeuf						
Rôti de boeuf (p.ex. rumsteck) 6-7 cm d'épaisseur	env. 1,5 kg	0		80	6-7	4½-5½
Filet de boeuf, entier	env. 1,5 kg	0		80	6-7	5-6
Rosbif, 5-6 cm d'épaisseur	env. 1,5 kg	0		80	6-7	4-5
Steaks de boeuf, 3 cm d'épaisseur		0		80	5-7	1½-2
Veau						
Rôti de veau, 6-7 cm d'épaisseur (p.ex. noix)	env. 1,5 kg	0		80	6-7	5-6
Filet de veau	env. 800 g	0		80	6-7	3-3½

Plat	Poids	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée de saisie en minutes	Durée de cuisson à basse température en heures
Porc						
Rôti de porc maigre (p.ex. filet) 5-6 cm d'épaisseur	env. 1,5 kg	0		80	6-7	5-6
Filet mignon de porc, entier	env. 500 g	0		80	6-7	2½-3
Agneau						
Filet d'agneau, entier	env. 200 g	2		80	5-6	1½-2

* Pour obtenir une peau croustillante, faites cuire le magret de canard brièvement à la poêle après la cuisson basse température.

Conseils pour la cuisson basse température

La viande cuite doucement à basse température n'est pas aussi chaude que la viande rôtie de façon conventionnelle.	Afin que la viande cuite ne refroidisse pas trop rapidement, chauffez les assiettes et servez les sauces très chaudes.
Vous voulez maintenir au chaud de la viande cuite à basse température.	Après la cuisson basse température, ramenez la température à 70 °C. Vous pouvez maintenir les petits morceaux de viande au chaud pendant 45 minutes, les gros morceaux jusqu'à 2 heures de temps.

Soufflés, gratins, toasts

L'état de cuisson d'un soufflé/gratin dépend de la taille du récipient et de l'épaisseur du soufflé/gratin. Les indications dans le tableau ne sont que des valeurs indicatives.

Soufflés/gratins	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en minutes
Gratin sucré	Plat à gratin sur la grille	0		170-190	45-55
Soufflé	Plat à gratin	0		170-190	35-45
	Ramequins sur la grille	1		190-210	20-25
Gratin de pâtes	Plat à gratin	0		180-200	30-40
Lasagne	Plat à gratin	0		180-200	40-50
Gratin dauphinois, ingrédients crus, max. 4 cm de haut	1 Plat à gratin sur la grille	1		190-210	60-80
	2 Plats à gratin sur la grille et la vitrocéramique	3+0		160-180	60-80
Toaster, 8 toasts	Grille	3		3	5-10

Plats cuisinés

En cas de mode Speed , placez le plat cuisiné directement sur la vitrocéramique ou sur une plaque placée sur la vitrocéramique.



Risque d'incendie !
Ne jamais poser du papier cuisson directement sur la vitrocéramique.

Si vous recouvrez l'accessoire de papier cuisson, veillez à ce que le papier cuisson soit approprié pour ces températures. Adaptez la taille du papier cuisson au mets.

Le résultat de cuisson dépend fortement de l'aliment.
Le produit cru peut déjà présenter des
pré-brunissages et des inégalités.
Respectez les indications du fabricant figurant sur
l'emballage.

 = Chaleur tournante 3D pour le niveau 1 et 3
 = Speed pour le niveau 0, directement sur la
vitrocéramique

Plat	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C, position gril	Temps de cuisson en minutes
Pizza, surgelée					
Pizza à pâte fine	Sans	0		270-300	10-20
	2 grilles	1+3		180-200	20-30
Pizza à pâte épaisse	Sans	0		230-280	15-25
	Lèche-frite + plaque à pâtisserie	1+3		170-190	25-35
Pizza-baguette	Sans	0		230-280	15-25
Mini-pizzas	Sans	0		230-280	8-15
Pizza, du réfrigérateur	Grille	1		180-200	15-25
Produits de pommes de terre, surgelés					
Frites*	Sans	0		250-280	15-25
	Lèche-frite + plaque à pâtisserie	1+3		180-200	30-40
Croquettes	Sans	0		250-280	10-20
Rösti, pommes de terre farcies	Sans	0		250-280	10-20
Pains et pâtisseries, surgelés					
Petits pains, baguette (précuits)	Sans	0		220-250	5-15
Bretzels (précuits)	Sans	0		220-250	5-15
Bretzels (pâtons)	Plaque à pâtisserie	2		220-240	15-25

Plat	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C, position gril	Temps de cuisson en minutes
Pains et pâtisseries, préculits					
Petits pains ou baguettes préculits	Plaque à pâtisserie	2		200-220	10-20
	Lèche-frite + plaque à pâtisserie	1+3		180-200	15-25
Boulettes végétariennes, surgelées					
Bâtonnets de poisson	Sans	0		250-280	5-15
Sticks de poulet, Nuggets	Sans	0		250-280	10-20
Strudel, surgelé	Lèche-frite	2		190-210	35-45
* Les répartir uniformément et en une seule couche.					

Plats spéciaux

Avec votre appareil, vous pouvez régler des températures de 30 à 300 °C. Vous réussirez alors avec 40 °C aussi bien du yaourt crémeux qu'une pâte légère à la levure de boulanger.

Yaourt

Porter du lait (3,5% de m.g.) à ébullition, laisser refroidir à 45 °C et incorporer du yaourt. En remplir des tasses ou des petits pots, couvrir les récipients et les placer sur la vitrocéramique. Préparer comme indiqué.

Laisser lever de la pâte à la levure de boulanger

Préparer la pâte à la levure de boulanger comme à l'habitude. La mettre dans un récipient en céramique résistant à la chaleur et couvrir. Préchauffer le compartiment de cuisson pendant 5-10 minutes. Eteindre l'appareil et placer la pâte sur la grille pour la laisser lever.

Plat	Récipient	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée
Yaourt	Placer les tasses ou les pots sur la vitrocéramique	0		40	6-8 h
Laisser lever de la pâte à la levure de boulanger	Placer le récipient résistant à la température sur la grille	1		Préchauffer à 50 °C, éteindre l'appareil	5-10 min.
				Placer la pâte levée dans le compartiment de cuisson	20-30 min.

Décongélation

Enlever les aliments surgelés de leur emballage et les placer dans un récipient sur la grille.

Veuillez respecter les consignes du fabricant figurant sur l’emballage.

Les durées de décongélation dépendent de la nature et de la quantité des aliments.

Placer la volaille dans une assiette, le côté blanc vers le bas.

Plat	Acces-soire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C
Aliments surgelés délicats p.ex. tartes à la crème fraîche, tartes à la crème au beurre, tartes avec glaçage au chocolat ou du sucre glacé, fruits etc.	Grille	1		30 °C
Autres produits surgelés poulets, saucisses et viande, pain et petits pains, gâteau et autres pâtisseries	Grille	1		50 °C

Remarque

Jusqu’à 60 °C la lampe du four ne s’allume pas. Cela permet un réglage précis optimal.

Maintien au chaud ouvert et faire fondre

Sur la vitrocéramique vous pouvez maintenir des mets au chaud le four ouvert et faire fondre du chocolat ou du beurre ou dissoudre de la gélatine.

Le maintien au chaud ouvert  est idéal pour des mets dans un récipient fermé. Grâce au chauffage doux, le mets ne surchauffe pas et reste juteux.

Les temps pour faire fondre dépendent de la nature et de la quantité des aliments.

Pour faire fondre, n'utilisez pas de feuille en aluminium ou de récipients en plastique. Ils fondent et attachent.

Remarques

Le mode Maintien au chaud ouvert  ne possède pas de positions de chauffe réglables. Vous ne pouvez pas différer l'heure de la fin.

Ce mode de cuisson peut uniquement être démarré le four ouvert. La fonction ascenseur est verrouillée pendant ce temps et le symbole  est allumé dans l'affichage.

Préparation	Récipient	Niveau	Mode de cuisson
Maintien au chaud le four ouvert	Récipient résistant à la température	0	
Faire fondre, dissoudre p.ex. chocolat, beurre, gélatine	Récipient résistant à la température	0	

Déshydratation

Sélectionnez uniquement des fruits et légumes de qualité irréprochable puis lavez-les soigneusement.

Laissez-les bien égoutter et essuyez-les.

Accrochez la lèchefrite au niveau 1 et la grille au niveau 3.

Recouvrez la lèchefrite et la grille de papier cuisson ou sulfurisé.

Retournez plusieurs fois les fruits ou légumes très juteux. Une fois le processus de séchage terminé, détachez immédiatement du papier les aliments déshydratés.

Plat	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en heures
600 g de tranches de pommes	Lèchefrite + grille	1+3		80	env. 5
800 g de poires en quartier	Lèchefrite + grille	1+3		80	env. 8
1,5 kg de quetsches ou de prunes	Lèchefrite + grille	1+3		80	env. 8-10
200 g d'herbes aromatiques nettoyées	Lèchefrite + grille	1+3		80	env. 1½

Mise en conserve

Préparation

Les bocaux et les joints en caoutchouc doivent être propres et en bon état. Utilisez si possible des bocaux de même taille. Les valeurs indiquées dans les tableaux s'entendent pour des bocaux ronds d'un litre.

Attention ! N'utilisez pas de bocaux plus grands ou plus hauts. Leurs couvercles risqueraient d'éclater.

Utilisez uniquement des fruits et légumes de première qualité. Lavez-les soigneusement.

Ne remplissez pas trop les bocaux de fruits ou de légumes. Si nécessaire, essuyez de nouveau les rebords des bocaux. Ils doivent être propres. Posez sur chaque bocal un joint en caoutchouc humide et un couvercle. Fermez les bocaux avec des agrafes.

Ne placez jamais plus de six bocaux dans le compartiment de cuisson.

Les durées mentionnées dans les tableaux sont indicatives. Elle peuvent être influencées par la température ambiante, le nombre de bocaux, la quantité et la chaleur du contenu des bocaux. Avant d'éteindre ou de commuter le réglage, vérifiez bien que des gouttes perlent contre les parois intérieures des bocaux.

Réglages

- 1. Accrocher la lèchefrite au niveau 1. Disposer les bocaux de sorte qu'ils ne se touchent pas.
- 2. Verser ½ litre d'eau chaude (env. 80 °C) dans la lèchefrite.
- 3. Fermer le four.
- 4. Régler Chaleur de sole ☐.
- 5. Régler la température sur 170 à 180 °C.
- 6. Démarrer le fonctionnement.

Mise en conserve de fruits

Au bout d'environ 40 à 50 minutes, des petites bulles montent à la surface à de courts intervalles. Eteignez le four.

Retirez les bocaux du compartiment de cuisson au bout de 25 à 35 minutes de chaleur résiduelle. Un refroidissement plus lent dans le compartiment de cuisson favorise la prolifération de moisissures sur le fruit en bocal ainsi que son acidification. Eteignez le four.

Fruits en bocaux d'un litre	Dès l'ébullition	Chaleur résiduelle
Pommes, groseilles, fraises	éteindre	env. 25 minutes
Cerises, abricots, pêches, groseilles à maquereau	éteindre	env. 30 minutes
Compote de pommes, poires, prunes	éteindre	env. 35 minutes

Mise en conserve de légumes

Dès que des bulles montent à la surfaces dans les bocaux, réduire la température à env. 120 à 140 °C, selon le type de légumes env. 35 à 70 minutes. Eteignez ensuite le four et utilisez la chaleur résiduelle.

Légumes au bouillon froid dans des bocaux d'un litre	Dès l'ébullition	Chaleur résiduelle
Cornichons	-	env. 35 minutes
Betterave rouge	env. 35 minutes	env. 30 minutes
Choux de Bruxelles	env. 45 minutes	env. 30 minutes
Haricots verts, chou-rave, chou rouge	env. 60 minutes	env. 30 minutes
Petits pois	env. 70 minutes	env. 30 minutes

Sortir les bocaux

Ne posez pas les bocaux chauds sur une surface froide ou humide. Ils pourraient éclater.

L'acrylamide dans certains aliments

Quels aliments sont concernés ?

L'acrylamide se forme avant tout en cas de produits céréaliers et de pommes de terre cuits à haute température, tels que chips, frites, toast, petits pains, pain, pâtisseries fines (biscuits, pain d'épices, speculoos).

Conseils pour la préparation de mets avec une faible formation d'acrylamide

En général

Réduire les temps de cuisson à un minimum.
Faire uniquement dorer les aliments, ne pas les faire trop brunir.
Un aliment gros et épais contient moins d'acrylamide.

Cuisson de pâtisseries

En mode convection naturelle max. 200 °C, en mode chaleur tournante 3D ou chaleur tournante max.180 °C.

Petits gâteaux secs

En mode convection naturelle max. 190 °C, en mode chaleur tournante 3D ou chaleur tournante max. 170 °C.
Des oeufs ou des jaunes d'oeuf réduisent la formation d'acrylamide.

Frites au four

Les répartir uniformément et en une seule couche sur la plaque. Faire cuire au moins 400 g par plaque, afin que les frites ne se dessèchent pas.

Plats tests

Ces tableaux ont été conçus pour des laboratoires d'essai, afin de leur permettre de contrôler et tester plus facilement les différents appareils.

Selon EN/IEC 60350 et DIN 44547.

Cuisson de pâtisseries

Tourte aux pommes :
Placer côte à côte les moules démontables en les décalant.

Moules démontables en tôle blanche :
Les durées de cuisson peuvent s'allonger de 5 à 10 minutes. Les moules peuvent aussi être placés directement sur la vitrocéramique.

Plat	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en minutes
Biscuiterie dressée	Plaque à pâtisserie	1		160-180	20-30
	Plaque à pâtisserie + lèchefrite	3+1		140-160	35-45
Petits gâteaux 15 pièces par plaque préchauffer	Plaque à pâtisserie	2		160-180	20-30
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	1+3		140-160	20-30
Biscuit à l'eau	Moule démontable sur la grille	1		160-180	30-40
	Moule démontable sur la grille	1		150-170	30-40
Gâteau à la levure de boulanger sur plaque	Lèchefrite	2		160-180	40-50
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	1+3		140-160	50-60
Tourte aux pommes	Grille + 2 moules démontables Ø 20 cm	1		190-210	60-70

Grillades

Si vous placez les aliments directement sur la grille, accrochez en plus la lèchefrite au niveau 1. Elle récupère le liquide et le four restera plus propre.

Plat	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Position gril	Durée de cuisson en minutes
Brunir des toasts préchauffer 10 min.	Grille + lèchefrite	4+1		3	1-2
Beefburger, 12 pièces* ne pas préchauffer	Grille + lèchefrite	3+1		3	25-30
* Retourner après les 2⁄3 du temps.					

[illegible]

[illegible]

[illegible]