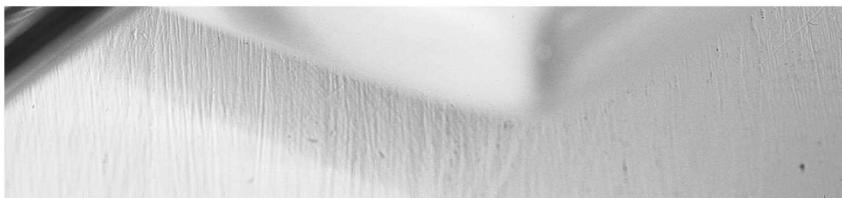




Notice d'utilisation HR745525E

SIEMENS



—

—

—

—

SIEMENS

Afin que cuisiner fasse autant de plaisir que manger

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

La notice contient des informations importantes relatives à la sécurité. Vous apprenez à connaître votre appareil en détails. Nous vous montrons étape par étape comment le régler. C'est tout simple.

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

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

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

Nous vous souhaitons maintenant bon appétit.

Notice d'utilisation

HR745525E

fr

9000 485504

S-191089-01

Table de matières

| | |
|--|-----------|
| Consignes de sécurité | 7 |
| Avant l'encastrement | 7 |
| Indications pour votre sécurité | 7 |
| Les causes de dommages | 11 |
| Raccordement de gaz | 12 |
| Anomalies à l'installation de gaz/odeur de gaz | 13 |
| Connexion de l'alimentation électrique | 13 |
| Conseils concernant l'énergie et l'environnement | 14 |
| Elimination écologique | 14 |
| Economiser de l'énergie dans le four | 15 |
| Economiser de l'énergie sur la table de cuisson | 15 |
| Placer la cuisinière à l'horizontale | 16 |
| Mise en place de l'appareil | 17 |
| Voici votre nouvelle cuisinière | 18 |
| Partie foyer | 19 |
| Le four | 21 |
| Avant la première utilisation | 26 |
| Réglage de l'heure | 26 |
| Chauffer le four | 26 |
| Nettoyer les accessoires | 27 |
| Nettoyage préliminaire du corps et du capot des becs | 27 |
| Réglage de la table de cuisson | 28 |
| Allumage des brûleurs | 28 |
| Tableau de cuisson du foyer | 29 |
| Réglage du four | 31 |
| Le réglage doit être effectué selon les instructions ci-dessous .. | 31 |
| Le four doit s'éteindre automatiquement | 32 |

Table de matières

| | |
|--|-----------|
| Le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement | 33 |
| Chauffage rapide | 34 |
| Heure | 35 |
| Réglages | 35 |
| Minuterie | 36 |
| Réglages | 36 |
| Sécurité-enfants | 37 |
| Four | 37 |
| Entretien et nettoyage | 38 |
| Capot supérieur en verre | 38 |
| Nettoyants | 39 |
| Paroi arrière du four | 42 |
| Pour faciliter le nettoyage | 42 |
| Décrocher et accrocher les supports | 43 |
| Décrocher et accrocher la porte du four | 44 |
| Dépose et pose des vitres de la porte | 46 |
| Incidents et dépannage | 47 |
| Tableau de dérangements | 47 |
| Changer la lampe du four au plafond | 48 |
| Service après-vente | 49 |
| Testés pour vous dans notre laboratoire | 50 |
| Gâteaux et pâtisseries | 51 |
| Conseils pour la pâtisserie | 55 |
| Viande, volaille, poisson | 57 |
| Conseils pour les rôtis et grillades | 61 |
| Soufflés, gratins, toasts | 62 |
| Plats cuisinés | 63 |
| Plats spéciaux | 65 |

Table de matières

| | |
|--|-----------|
| Décongélation | 66 |
| Déshydratation | 67 |
| Mise en conserve | 68 |
| L'acrylamide dans certains aliments | 70 |
| Plats tests | 71 |

⚠ Consignes de sécurité

Veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Conservez avec soin les notices d'utilisation et d'installation avec les différents accessoires. Si vous remettez l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de lui fournir les notices et les accessoires.

Avant l'encastrement

Avaries de transport

Contrôlez l'appareil après l'avoir déballé. Si vous constatez des avaries de transport, vous ne devez pas faire raccorder l'appareil.

Raccordement incorrect

Seul un spécialiste agréé est habilité à raccorder l'appareil. Si l'appareil est raccordé incorrectement, vous perdez tout droit à la garantie.

Indications pour votre sécurité

Cet appareil est exclusivement conçu pour un usage domestique. Ne l'utilisez que pour la cuisson.

Les adultes et les enfants

- avec un handicap physique, moteur ou psychique ou
- qui ne connaissent pas suffisamment le fonctionnement de l'appareil ni l'appareil lui-même, ne doivent en aucun cas l'utiliser sans surveillance.

Surfaces chaudes



ATTENTION : l'appareil atteint des températures élevées lorsqu'il fonctionne en mode grill. Eloignez les enfants de l'appareil.

Ne touchez pas les surfaces chaudes, l'intérieur du four ou les résistances chauffantes. Risque de brûlures !

Eloignez les enfants en permanence de l'appareil. Ouvrez avec précaution la porte du four. De la vapeur chaude peut s'en échapper.

Ne placez aucun objet inflammable sur la table de cuisson, dans le four ou dans le tiroir inférieur. Risque d'incendie !

Les conduites d'alimentation / de gaz ne doivent pas être en contact avec la face arrière de l'appareil. Lorsque l'appareil fonctionne, la face arrière de l'appareil chauffe. Cela risque d'endommager les conduites de raccordement.

Veillez à ne jamais coincer le cordon d'alimentation d'appareils électriques dans la porte du four chaud et à ne jamais le faire passer sur la surface de cuisson. L'isolation du câblage pourrait fondre. Risque de court-circuit !

Vapeur chaude

Risque de s'ébouillanter !

Ouvrir prudemment la porte du four. De la vapeur chaude peut s'échapper.

Ne jamais verser de l'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela produit de la vapeur d'eau chaude. Eloignez les enfants.

Soyez vigilant(e) si vous préparez des plats fortement alcoolisés (cognac, rhum, par exemple).

L'alcool s'évapore à hautes températures. Il peut arriver que la vapeur d'alcool dans le four s'enflamme. Risque de brûlures !

Préférez les plats à faible teneur en alcool et ouvrez avec précaution la porte du four.

Les surfaces du tiroir inférieur peuvent être chaudes. Rangez uniquement les accessoires du four dans le tiroir inférieur. Risque d'incendie !

Graisse brûlante (liquide ou compacte)



La graisse brûlante peut vite s'enflammer. Risque d'incendie ! Ne faites jamais chauffer l'huile ou la graisse sans surveillance. N'essayez jamais d'éteindre l'huile ou la graisse en feu avec de l'eau. Placez immédiatement le couvercle sur la casserole. Eteignez le foyer. Laissez refroidir la casserole sur le foyer.

**Aération insuffisante
lors de la cuisson
avec des cuisinières
à gaz**

⚠ Le fonctionnement d'une cuisinière à gaz entraîne une formation de chaleur et d'humidité dans la pièce où elle est installée. Veillez à ce que l'aération de la cuisine soit satisfaisante : ne fermez pas les orifices d'aération naturels ou installez une ventilation mécanique contrôlée (une hotte par exemple). Une utilisation intensive et prolongée de la cuisinière peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre ou une aération efficace, par exemple l'utilisation de la ventilation mécanique contrôlée à une puissance supérieure.

N'accrochez aucun matériau facilement inflammable (des rideaux par exemple) à proximité de la cuisinière. Ne faites pas fonctionner la hotte lorsque les foyers sont nus (sans vaisselle). Les résidus de graisse dans le filtre de celle-ci peuvent s'enflammer. La chaleur importante risque alors d'endommager la hotte. Risque d'incendie !

Charnières

⚠ Ne mettez pas les mains dans les charnières de la porte du four ou, le cas échéant, du recouvrement supérieur. Vous risquez de vous coincer les doigts.

Accessoires et casseroles

Enfilez systématiquement des gants de cuisine pour tenir les accessoires et les casseroles et ainsi éviter tout risque de brûlures !

**Nettoyeur haute pression
ou nettoyeur à vapeur**

Ne nettoyez jamais le four ou la table de cuisson avec un nettoyeur haute pression ou un nettoyeur à vapeur. Risque de court-circuit !

Réparations

⚠ Si votre appareil n'a pas été correctement réparé, les risques pour votre sécurité peuvent être importants. Risque d'électrocution ! Risque de fuite de gaz !

Seuls les techniciens spécialisés du service après-vente sont habilités à effectuer des réparations. Tout cordon endommagé doit impérativement être remplacé par ces mêmes techniciens.

Si l'appareil est défectueux, coupez le fusible dans le boîtier à fusibles. Fermez l'arrivée de gaz. Contactez le service après-vente.

**Déplacement de l'appareil
avec la conduite de gaz
ou la poignée de la porte**

Ne vous aidez pas de la conduite de gaz pour déplacer l'appareil ; elle pourrait être endommagée. Risque de fuite de gaz ! Ne vous servez pas de la poignée de porte pour déplacer l'appareil. Les charnières et la poignée pourraient être endommagées.

**Couvercle en verre
supérieur**



Attention : le couvercle en verre supérieur peut éclater s'il chauffe. Avant de remettre en place le couvercle en verre, tous les foyers doivent être éteints et avoir refroidi.



Les causes de dommages

Dommages de la partie cuisson (foyer)

Toujours utiliser les foyers en y posant systématiquement une marmite. Ne jamais chauffer une marmite ou une poêle vide. La base de la marmite ou de la poêle sera endommagée.

Les marmites ou les poêles utilisées doivent avoir une base plate.

Les marmites ou les poêles doivent être placées sur la grille de manière centrée par rapport au bec. De cette façon, la flamme du bec peut toucher la base de la marmite ou de la poêle. La chaleur ne se propage pas aux poignées et aux manches et un gain d'énergie est ainsi assuré.

S'assurer que les becs du foyer sont bien propres et secs. Les corps et les couvercles des becs doivent être correctement mis à leurs places respectives.

S'assurer que les foyers n'ont jamais fonctionné avec leur couvercle supérieur fermé, comme auraient pu le faire par exemple des enfants.

Dommages du fourneau

Ne jamais mettre le plateau du fourneau sur la base du fourneau. Ne jamais recouvrir la base du fourneau avec une feuille d'aluminium. Ne jamais mettre une casserole de mets sur la base du fourneau.

Il se produit une accumulation de chaleur. Les durées de cuisson et de grillage perdent en efficacité et la partie émaillée peut s'endommager.

Ne jamais verser de l'eau sur le fourneau chaud. La partie émaillée peut s'endommager.

Pour la cuisson de gâteaux avec des fruits juteux, ne pas mettre trop de fruits dans la pâte. Le jus de fruit qui s'écoule du plateau peut entraîner une formation de taches qui ne s'effaceront plus au nettoyage.

Ne jamais appuyer ou s'asseoir sur le couvercle ouvert du fourneau.

Dommages du tiroir de base

Ne jamais mettre de substances chaudes dans le tiroir de base. Le tiroir de base peut être endommagé.

Dommages formés sur les surfaces des meubles environnants

Ne laisser refroidir le fourneau que lorsque le couvercle est fermé. Même une petite ouverture du couvercle du fourneau peut endommager les meubles environnants.

Si l'isolation du fourneau s'est trop encrassée, le couvercle du fourneau ne se fermera pas complètement pendant le fonctionnement. Les surfaces des meubles environnants pourront alors être endommagées. Le joint du couvercle doit toujours être maintenu propre.

Raccordement de gaz

Pour le spécialiste agréé ou l'agent agréé par le fabricant

Le montage ne doit être effectué que par un spécialiste agréé ou par les techniciens agréés par le fabricant, selon les «Instructions de raccordement et de transformation de gaz».

Les conditions de réglage de cet appareil sont définies sur la plaque d'identification située sur la face arrière de l'appareil. Le type de gaz réglé à la sortie d'usine est indiqué par une étoile (*).

Avant d'installer l'appareil, il faut connaître les conditions de distribution locales (type de gaz et pression) et s'assurer que le réglage de gaz de l'appareil correspond à ces conditions. S'il est nécessaire de changer les réglages de l'appareil, suivre les « Instructions de raccordement et de transformation de gaz ».

Cet appareil n'est pas connecté à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Cet appareil doit être installé et disposé selon les règlements en vigueur. Ne jamais connecter l'appareil à la sortie d'un aucun dispositif d'évacuation de gaz. Respecter soigneusement les conditions de ventilation.

Le raccordement de gaz doit être effectué non pas par un tuyau flexible ordinaire, mais par un tuyau rigide (tuyau de gaz) ou par un tuyau flexible de gaz de sécurité.

Si on utilise un tuyau flexible de gaz de sécurité, il faut absolument veiller à empêcher le coincement et l'écrasement du tuyau. Le tuyau ne doit absolument pas reposer sur des surfaces chaudes.

La ligne de gaz (le tuyau de gaz ou le tuyau flexible de gaz de sécurité) peut être raccordée soit au côté droit, soit au côté gauche de l'appareil. Le raccordement doit avoir un dispositif de fermeture facilement accessible.

Anomalies à l'installation de gaz/odeur de gaz

Si vous remarquez une odeur de gaz ou vous constatez des anomalies à l'installation de gaz, vous devez

- fermer immédiatement l'arrivée de gaz ou bien la vanne de la bouteille de gaz
- éteindre immédiatement tout feu direct et les cigarettes
- éteindre les appareils électriques – aussi les lampes
- ouvrir les fenêtres et bien aérer la pièce
- appeler le service après-vente ou la société distributrice de gaz.

Connexion de l'alimentation électrique

L'opération de montage doit être effectuée par un spécialiste agréé de l'agent. Un fusible de 16 A est nécessaire pour la connexion de l'alimentation électrique. L'appareil est conçu pour fonctionner avec une alimentation de 220-240 V.

Si la différence de potentiel se situe au dessous de 180 V, le dispositif d'allume-gaz électrique ne fonctionne pas.

Toutes les conditions de garantie seront annulées pour un dommage dû à une connexion défectueuse.

Pour l'agent agréé

L'appareil doit être connecté selon les informations indiquées sur la plaque d'identification.

Ne connecter l'appareil qu'à une alimentation électrique disposée selon les règlements en vigueur. Le cas échéant, pour débrancher l'appareil, la connexion doit être effectuée de manière à pouvoir accéder facilement au point de connexion.

Il faut s'assurer de la présence du système de séparation multipôle.

L'utilisation de dispositifs de connexion, comme des câbles de rallonge et des prises à broches multiples, est absolument interdite.

Au point de vue sécurité électrique, cet appareil ne doit être exploité qu'avec une connexion à la terre. Si la ligne du connecteur de terre n'a pas été tirée selon les règlements, il est impossible d'assurer la sécurité par rapport aux dangers inhérents au système électrique.

Il faut obligatoirement utiliser un fil de type H 05 W-F ou un fil équivalent pour la connexion de l'appareil.

Conseils concernant l'énergie et l'environnement

Vous trouverez ici des conseils comment vous pouvez économiser de l'énergie lors de la cuisson et du rôtissage dans le four et sur la table de cuisson et comment correctement éliminer votre appareil.

Elimination écologique



Eliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE concernant les appareils électriques et électroniques usagés (déchets des équipements électriques et électroniques - DEEE).

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

Economiser de l'énergie dans le four

Ne préchauffez le four que lorsque la recette ou le tableau de la notice d'utilisation le demande.

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

Si vous voulez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le compartiment de cuisson étant encore chaud. Le temps de cuisson diminue au deuxième gâteau. Vous pouvez également enfourner deux moules à cake 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 puis terminez la cuisson avec la chaleur résiduelle.

Economiser de l'énergie sur la table de cuisson

Choisissez toujours un récipient d'une taille appropriée pour vos mets. Une grande casserole, peu remplie, nécessite beaucoup d'énergie.

Fermez toujours le récipient avec un couvercle approprié.

La flamme de gaz doit toujours être en contact avec le fond du récipient.

Placer la cuisinière à l'horizontale

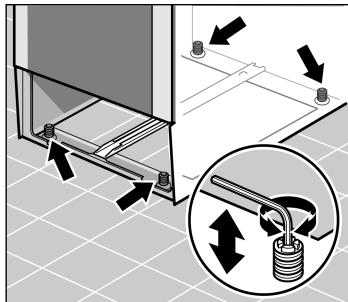
Placez la cuisinière toujours directement sur le sol.

La cuisinière est équipée de pieds réglables en hauteur. Ils vous permettent de monter le socle d'environ 15 mm.

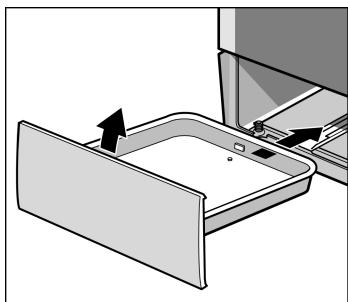
1. Retirer le tiroir de rangement et l'extraire par le haut.

Le socle est doté de pieds de réglage à l'avant et à l'arrière.

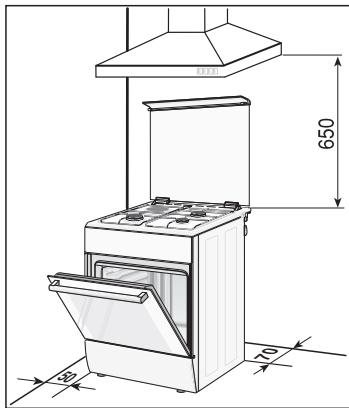
2. Avec un clé à fourche, réglez les pieds plus haut ou plus bas selon les besoins, jusqu'à ce que la cuisinière soit placée à l'horizontale.



3. Réintroduire le tiroir de rangement.



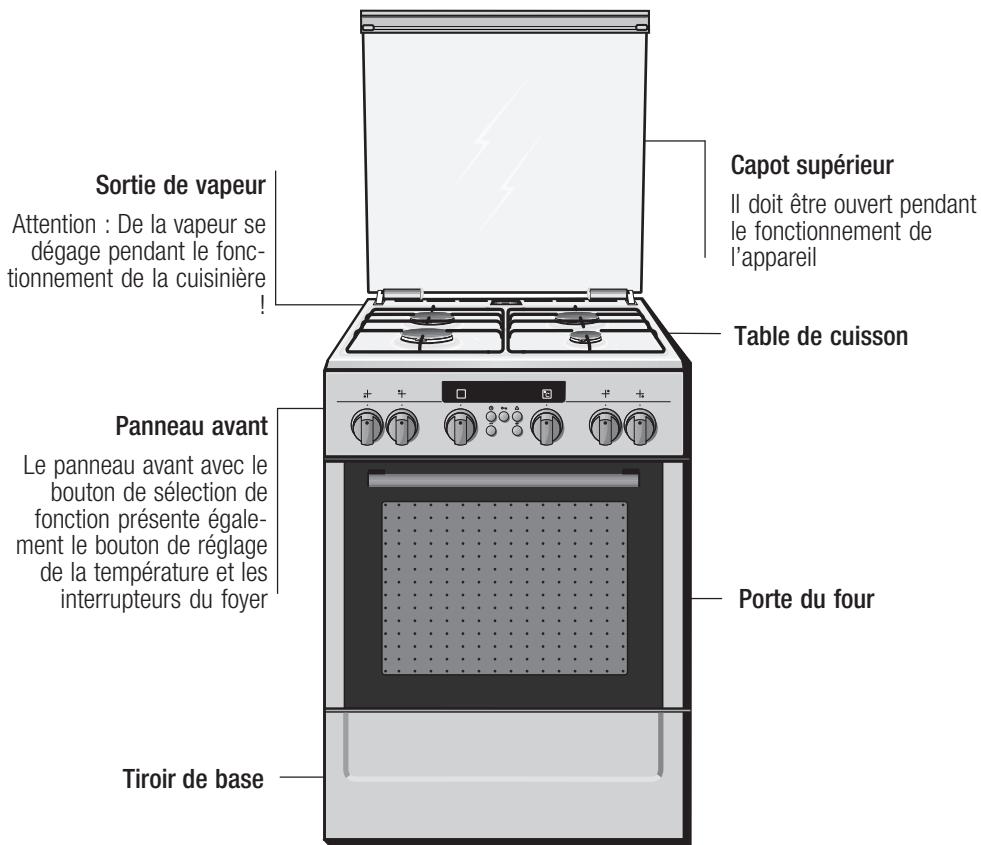
Mise en place de l'appareil



L'appareil doit être installé selon les dimensions données et doit être placé directement sur le plancher de la cuisine. Il ne doit pas être placé sur un objet quelconque. Il est obligatoire de respecter les instructions du fabricant du manteau de cheminée pour la distance entre le côté supérieur de la partie foyer et le côté inférieur du manteau. Il faut veiller à ne pas bouger l'appareil après le montage. La distance à la partie meublée située à côté du bec puissant ou du bec Wok du foyer ne doit absolument pas être inférieure à 50 mm.

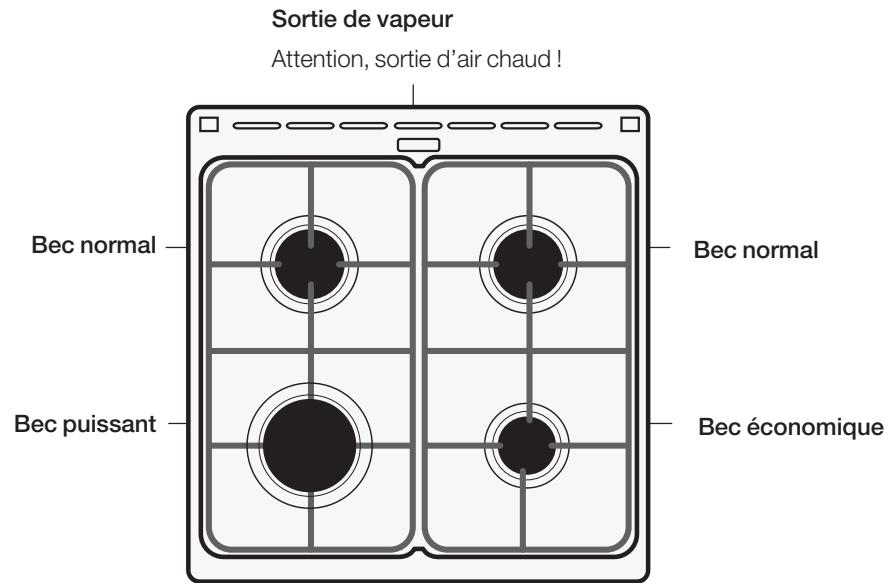
Voici votre nouvelle cuisinière

Vous allez vous familiariser avec votre nouvel appareil. A l'aide de votre manuel d'instructions, vous allez obtenir les informations nécessaires concernant la table de cuisson, le four et les accessoires.



Des détails peuvent différer selon le type de l'appareil.

Partie foyer



| Rendement thermique des becs | Diamètres de base des marmites ou des poêles correspondants aux becs |
|------------------------------|--|
|------------------------------|--|

| | |
|------------------------|----------|
| Bec économique de 1 kW | 12-18 cm |
|------------------------|----------|

| | |
|-----------------------|----------|
| Bec normal de 1,75 kW | 18-24 cm |
|-----------------------|----------|

| | |
|----------------------|----------|
| Bec puissant de 3 kW | 24-28 cm |
|----------------------|----------|



Les marmites ou les poêles utilisées doivent avoir une base plate.

Les marmites ou les poêles doivent être placées sur la grille de manière centrée par rapport au bec. De cette façon, la flamme du bec peut toucher la base de la marmite ou de la poêle. La chaleur ne se propage pas aux poignées et aux manches et un gain d'énergie est ainsi assuré.

Interrupteurs des foyers

Les quatre interrupteurs de foyer permettent de régler la puissance de chauffe des différents foyers.

| Position | Fonction/Foyers gaz |
|---------------------|--|
| ● Position zéro | Eteint |
| ↗ Position allumage | Position allumage |
| ◊ Zone de réglage | Grande flamme = puissance maximale Petite flamme = puissance minimale |

La plage de réglage est limitée par une butée.
Ne tournez jamais la manette plus loin que la butée.

Le four

Le réglage du four se fait au moyen du sélecteur des fonctions et du thermostat.

Sélecteur des fonctions

Le sélecteur des fonctions vous permet de régler le mode de cuisson désiré pour le four.
Vous pouvez tourner le sélecteur des fonctions à gauche ou à droite.

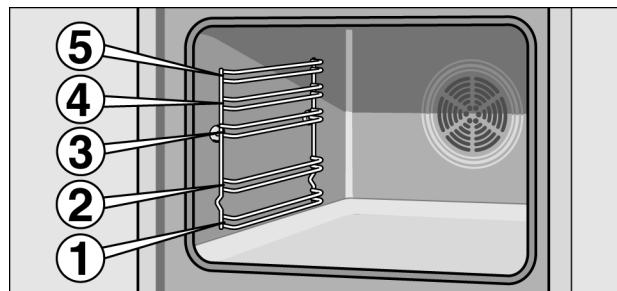
| Position | Utilisation |
|---|--|
| 0 Position zéro | Le four est éteint. |
| <input type="checkbox"/> Convection naturelle | Pour des gâteaux, soufflés et des pièces de rôtis maigres, p.ex. boeuf ou gibier, cuits sur un niveau. La chaleur est diffusée uniformément par la voûte et la sole. |
| <input checked="" type="checkbox"/> Chaleur tournante 3D* | Pour des gâteaux et pâtisseries cuits sur un à trois niveaux. La chaleur du collier chauffant situé dans la paroi arrière est répartie uniformément dans le compartiment de cuisson par le ventilateur. |
| <input checked="" type="checkbox"/> Position Pizza | Préparation rapide de produits surgelés sans préchauffage, p.ex. pizza, frites ou strudel. La résistance inférieure et le collier chauffant dans la paroi arrière chauffent. |
| <input type="checkbox"/> Chaleur de sole | Mettre en conserves et poursuivre la cuisson et le brunissage de gâteaux. La chaleur est diffusée par la sole. |
| <input checked="" type="checkbox"/> Gril air pulsé | 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. |
| <input checked="" type="checkbox"/> Gril, petite surface | Griller des steaks, saucisses, toasts et des morceaux de poisson en petites quantités. La partie centrale de la résistance du gril chauffe. |
| <input checked="" type="checkbox"/> Gril, grande surface | Griller des steaks, saucisses, toasts et des morceaux de poisson. Toute la surface située sous la résistance du gril est chauffée. |
| <input checked="" type="checkbox"/> Décongélation | Décongélation p.ex. de viande, volaille, pain et gâteau. Le ventilateur répartit l'air tiède autour du mets. |

| Position | Utilisation |
|---|--|
|  Chauffage rapide | Préchauffage rapide du four sans accessoire. |
| * Mode de cuisson ayant été utilisé pour déterminer la classe d'efficacité énergétique selon EN50304. | Lorsque vous réglez, la lampe dans le four s'allume. |
| Touches et affichage | Les touches permettent de régler différentes fonctions supplémentaires. A l'affichage vous pouvez lire les valeurs réglées. |
| Touche | Utilisation |
|  Touche Horloge | Permet de régler l'heure, la durée du four \rightarrow et l'heure de la fin \rightarrow . |
|  Touche Sécurité-enfants (clé) | Permet d'activer et de désactiver la sécurité-enfants. |
|  Touche Minuterie | Permet de régler la minuterie. |
| - Touche Moins | Permet de modifier les valeurs de réglage vers le bas. |
| + Touche Plus | Permet de modifier les valeurs de réglage vers le haut. |
| Thermostat | Le thermostat permet de régler la température ou la position gril. |
| Position | Signification |
| ● Position zéro | Le four ne chauffe pas. |
| 50-270 Fourchette de température | La température dans le compartiment de cuisson en °C. |
| •, ••, ••• Positions gril | Les positions gril pour le gril, petite  et grande  <p>Lorsque le four chauffe, le symbole de température  est allumé dans l'affichage. Il s'éteint pendant les coupures de chauffe. Ne s'allume pas dans chaque position.</p> |

Accessoire

L'accessoire peut être enfourné à 5 niveaux différents.

Vous pouvez sortir l'accessoire aux deux tiers sans qu'il bascule. Il est ainsi plus facile de retirer les plats du four.



Lorsque l'accessoire devient chaud il peut se déformer. Cela n'a aucune influence sur le fonctionnement, il reprend sa forme dès qu'il est refroidi.

Tenez la plaque à pâtisserie des deux mains sur les côtés et introduisez-la de façon parallèle dans le support. Évitez de déporter la plaque vers la droite ou vers la gauche lors de son introduction car vous risqueriez d'avoir des difficultés à l'introduire. La surface émaillée pourrait s'en trouver endommagée.

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



Grille

pour de la vaisselle, des moules à gâteau, rôtis, grillades et plats surgelés.

Enfourner la grille avec la courbure vers le bas .



Plaque à pâtisserie émaillée

pour gâteaux et petits fours.

Enfourner la plaque à pâtisserie avec la partie inclinée en direction de la porte du four.

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.

| | |
|--|---|
| Grille HZ 334000 | pour des récipients, moules à gâteau, rôtis, grillades et plats surgelés. |
| Plaque à pâtisserie émaillée HZ 331000 | pour gâteaux et petits fours. |
| Lèchefrite HZ 332000 | 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. |
| Grille d'insertion HZ 324000 | Pour des rôtis. Placez toujours la grille dans la lèchefrite. La graisse qui s'égoutte et le jus de viande sont recueillis. |
| Grille anti-éclaboussures HZ 325000 | pour faire des grillades, au lieu de la grille ou comme protection contre les éclaboussures, afin de moins salir le four. Utiliser la grille anti-éclaboussures uniquement dans la lèchefrite. Grillades sur la grille anti-éclaboussures : L'utiliser uniquement sur les niveaux d'enfournement 1, 2 et 3. Grille anti-éclaboussures comme protection contre les éclaboussures : Enfourner la lèchefrite dotée de la grille anti-éclaboussures sous la grille. |
| Poêle en verre HZ 336000 | Une plaque à pâtisserie haute en verre. Convient également comme vaisselle de service. |
| Plaque à pâtisserie émaillée avec revêtement anti-adhérent HZ 331010 | Les gâteaux et pâtisseries se détachent plus facilement de la plaque à pâtisserie. Enfourner la plaque à pâtisserie avec la partie inclinée en direction de la porte du four. |
| Lèchefrite avec revêtement anti-adhérent HZ 332010 | Les gâteaux et pâtisseries se détachent plus facilement de la plaque à pâtisserie. Enfourner la plaque à pâtisserie avec la partie inclinée en direction de la porte du four. |
| Plaque à pizza HZ 317000 | Idéale pour des pizzas, produits surgelés ou de grands gâteaux ronds. Vous pouvez utiliser la plaque à pizza au lieu de la lèchefrite. Placez la plaque sur la grille et basez-vous sur les indications dans les tableaux. |

| | |
|--|--|
| Pierre de cuisson HZ 327000 | La pierre de cuisson est idéale pour préparer du pain maison, des petits pains et de la pizza dont le fond doit être croustillant. La pierre de cuisson doit toujours être chauffée à la température recommandée. |
| Lèchefrite-pro avec grille d'insertion HZ 333000 | Elle convient particulièrement pour la préparation de grosses quantités. |
| Couvercle pour la lèchefrite pro HZ 333001 | Le couvercle transforme la lèchefrite-pro en cocotte-pro. |
| Cocotte en verre HZ 915001 | La cocotte en verre convient pour des plats braisés et des gratins préparés au four. Elle est idéale pour le rôtissage automatique. |
| Cocotte en métal HZ 26000 | La cocotte est adaptée à la zone pour poissonnière de la table de cuisson vitrocéramique. Elle convient pour le système sensoriel de cuisson, mais aussi pour le rôtissage automatique. La cocotte est émaillée à l'extérieur et possède un revêtement anti-adhérent intérieur. |
| Cocotte universelle HZ 390800 | pour de très grosses ou de nombreuses portions. La cocotte est à l'extérieur en émail granité et possède un couvercle en verre résistant à la chaleur du four. Le couvercle en verre peut être utilisé comme plat à gratin. |
| Double rail télescopique HZ 338250 | Les rails télescopiques au niveau 2 et 3 vous permettent de retirer les accessoires davantage, sans qu'ils ne basculent. |
| Grille de protection | La grille de protection se fixe sur la porte du four. Elle empêche que des enfants touchent la porte chaude du four. La grille de protection peut être commandée auprès du service après-vente de l'usine sous la référence 469 088. |

Avant la première utilisation

Vous apprendrez ici ce que vous devez faire avant d'utiliser votre four pour la première fois pour préparer des mets.

Lisez auparavant le chapitre *Consignes de sécurité*.

Réglage de l'heure

Après le raccordement, le symbole  et trois zéros s'allument dans l'affichage. Réglez l'heure.

1. Appuyer sur la touche .
- Dans l'affichage apparaît l'heure 12:00 et le symbole  clignote.
2. Régler l'heure au moyen de la touche + ou de la touche -.

L'heure réglée sera validée au bout de quelques secondes.

Chauder le four

Afin d'éliminer l'odeur de neuf, laissez chauffer le four à vide, porte fermée. Pour cela, une heure en mode convection naturelle  à 240 °C est idéal.

Assurez-vous que le compartiment de cuisson ne contient pas de restes d'emballage.

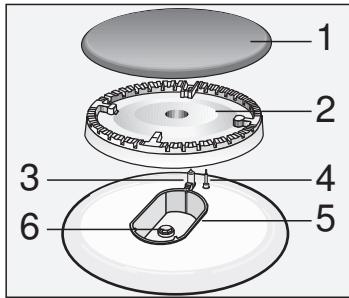
1. Avec le sélecteur des fonctions, régler sur Convection naturelle .
2. Régler le thermostat sur 240 °C.

Eteindre le four au bout d'une heure. Régler le sélecteur des fonctions et le thermostat sur la position zéro.

Nettoyer les accessoires

Avant d'utiliser les accessoires pour la première fois, nettoyez-les soigneusement avec de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle et une lavette douce.

Nettoyage préliminaire du corps et du capot des becs



Nettoyer le capot des becs (1) et le corps des becs (2) avec de l'eau et du détergent de vaisselle. Sécher parfaitement les pièces.

Replacer le corps et le capot des becs sur la base des becs (5) en veillant à ne pas endommager la bougie (3) et la tige de sécurité flamme (4).

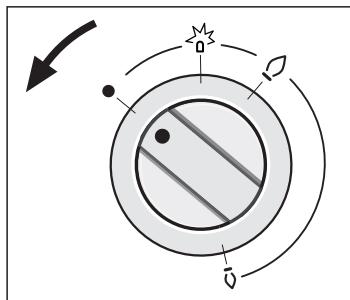
L'injecteur (6) doit être propre et sec. Veiller à replacer parfaitement le capot du bec sur le corps du bec.

Réglage de la table de cuisson

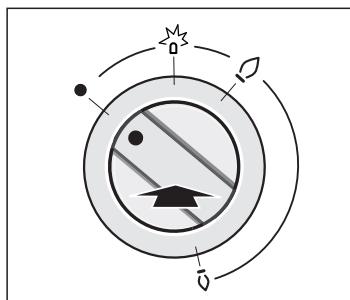
La table de cuisson est équipée de 4 brûleurs.
La présente section vous indique comment allumer les brûleurs.

Allumage des brûleurs

Assurez-vous que les chapeaux de brûleurs reposent exactement sur les couronnes de brûleurs respectives. Les fentes de la couronne de brûleur ne doivent pas être obstruées. Tous les composants du brûleur doivent être secs.



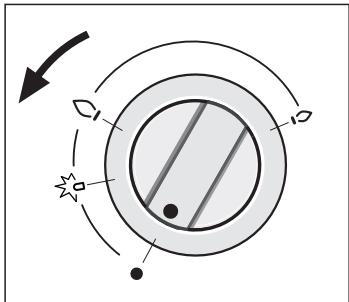
1. Relevez la plaque de recouvrement. Elle doit toujours être relevée pendant le fonctionnement.
2. Tournez le bouton de commande du brûleur souhaité dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le placer en position  d'allumage. Le dispositif d'allumage est amorcé.



3. Enfoncez complètement le bouton de commande du foyer et **maintenez le enfoncé** pendant 1 à 3 secondes. Le gaz émanant s'enflamme au contact de l'étincelle d'allumage.

La sécurité est alors activée. En cas d'extinction de la flamme, la sécurité stoppe automatiquement l'arrivée du gaz du brûleur correspondant.

Le dispositif d'allumage ne doit pas être activé pendant plus de 15 secondes. Si le brûleur n'est toujours pas allumé après un délai de 15 secondes, il faut cesser d'activer le dispositif d'allumage. Attendez au moins une minute avant d'essayer à nouveau d'allumer le brûleur.



Extinction

4. Réglez la hauteur de flamme souhaitée. Entre les réglages • STOP et \downarrow , la flamme n'est pas stable. C'est pourquoi il faut sélectionner un réglage entre le niveau de puissance maximal \downarrow et le niveau de puissance minimal \uparrow .
5. Vérifiez si la flamme brûle. Si elle ne brûle pas, répétez le processus à partir de l'étape 2.
6. Tournez le bouton de commande du foyer • dans le sens des aiguilles d'une montre pour le placer en position STOP.



Si après avoir éteint un foyer encore chaud, vous activez le bouton de commande de ce foyer, du gaz se dégage. Si vous ne tournez pas le bouton de commande en position d'allumage \rightarrow dans un délai de 60 secondes, l'arrivée du gaz est interrompue.

Le brûleur ne brûle pas.

En cas de panne de courant ou si les bougies d'allumage sont humides, vous pouvez allumer le brûleur avec un briquet zippo ou une allumette.

Tableau de cuisson du foyer

Le diamètre de base de la marmite ou de la poêle placée sur le foyer pour cuisson doit être absolument conforme aux valeurs conseillées dans le manuel.

Les durées de cuisson sont différentes selon le type de mets, la diversité et le poids des aliments utilisés. La meilleure durée de cuisson pourra être définie par observation.

Il faut utiliser la quantité minimum d'eau lors des cuissons, car les minéraux et les vitamines contenus dans les aliments perdent rapidement leur spécificité nutritive ; il est possible de protéger les minéraux et les vitamines des aliments. Les légumes sont plus nourrissants si la durée de cuisson est courte.

| Exemple | Aliment | Foyer | Niveau de cuisson |
|------------------------------------|---|----------------|--|
| Fondre | Chocolat, beurre, margarine | Bec économique | Hauteur de flamme mini |
| Chauffer | Bouillon, légumes en conserve | Bec normal | Hauteur de flamme mini |
| Chauffer et maintenir chaud | Soupes | Bec économique | Hauteur de flamme mini |
| Cuisson à l'étouffée* | Poisson | Bec normal | Entre hauteur de flamme mini et hauteur de flamme maxi |
| Bouillir* | Pommes de terre et autres légumes, viande | Bec normal | Entre hauteur de flamme mini et hauteur de flamme maxi |
| Cuire* | Riz pilaf, légumes, mets contenant de la viande (assaisonnés avec des sauces) | Bec normal | Hauteur de flamme maxi |
| Griller | Crêpes, pommes de terre, schnitzel, poisson pané | Bec puissant | Entre hauteur de flamme mini et hauteur de flamme maxi |

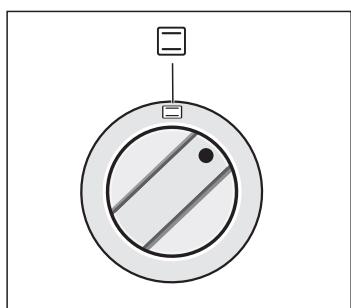
* En cas d'utilisation d'une marmite à couvercle, revenir au niveau de cuisson flamme mini après le bouillonnement des aliments.

Réglage du four

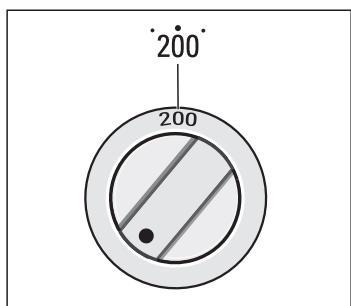
Vous avez plusieurs possibilités pour régler votre four. Nous vous expliquons ici comment régler le mode de cuisson et la température ou la position gril désirés. Vous pouvez régler au four la durée et l'heure de la fin pour votre mets.

Le réglage doit être effectué selon les instructions ci-dessous

Exemple :
Température maximum et minimum 200 °C



1. Choisir le mode de cuisson souhaité avec le bouton de sélection de fonction.



2. Régler la température ou le niveau de cuisson du gril avec le bouton de sélection de la température.

Arrêt

Fermer le bouton de sélection de fonction après la cuisson des aliments.

Modification du réglage

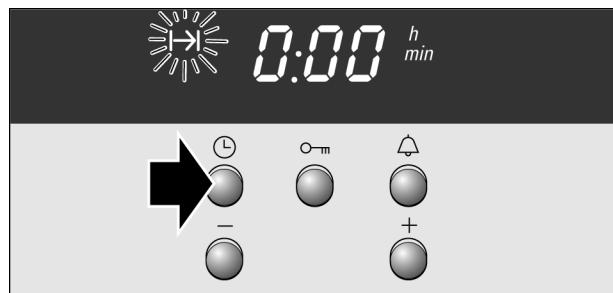
Si on le souhaite, il est possible de modifier la température ou le niveau de cuisson du gril.

Le four doit s'éteindre automatiquement

Procédez au réglage en suivant les instructions des points 1 et 2. Programmez encore la durée (temps de cuisson) pour votre plat.

Exemple dans l'illustration : Réglage pour
Convection naturelle, 200 °C, durée 45 minutes.

3. Appuyer sur la touche Horloge . Le symbole Durée clignote.



4. Régler la durée au moyen de la touche + ou de la touche -.

Touche + valeur de référence = 30 minutes
Touche - valeur de référence = 10 minutes



Le temps de cuisson est écoulé

Un signal retentit. Le four s'éteint.
Appuyer deux fois sur la touche et éteindre le sélecteur des fonctions.

Modifier le réglage

Appuyer sur la touche Horloge . Modifier la durée au moyen de la touche + ou de la touche -.

Annuler le réglage

Appuyer sur la touche Heure . Appuyer sur la touche -, jusqu'à ce que l'affichage soit sur zéro. Eteindre le sélecteur des fonctions.

Le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement

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

Procédez au réglage comme décrit aux points 1 à 4.

Exemple dans l'illustration : Réglage pour Convection naturelle, 200 °C. Il est 10h45. La cuisson de votre plat dure 45 minutes et il doit être prêt à 12h45.

5. Appuyer répétitivement sur la touche Horloge jusqu'à ce que le symbole Fin clignote.
Dans l'affichage est indiqué à quelle heure votre plat sera prêt.



6. Différer l'heure de la fin au moyen de la touche +. Le réglage est validé après quelques secondes. L'heure de la fin est indiquée dans l'affichage, jusqu'à ce que le four démarre.



Le temps de cuisson est écoulé

Un signal retentit. Le four s'éteint.
Appuyer deux fois sur la touche et éteindre le sélecteur des fonctions.

Remarque

Tant qu'un signal clignote vous pouvez modifier le réglage. Le réglage est validé lorsque le symbole est allumé.

Chauffage rapide

Avec le chauffage rapide, votre four atteint particulièrement vite la température réglée.

Utilisez le chauffage rapide pour des températures réglées, supérieures à 100 °C.

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

1. Régler le sélecteur des fonctions sur .
2. A l'aide du thermostat, régler la température désirée.

Le voyant lumineux au-dessus du thermostat s'allume. Le four commence à chauffer.

Le chauffage rapide est terminé

Le voyant lumineux s'éteint. Enfournez votre mets et réglez le mode de cuisson désiré.

Heure

Après avoir branché l'appareil pour la première fois ou après une panne de courant, le symbole  et trois zéros clignotent dans l'affichage. Réglez l'heure. Le sélecteur des fonctions doit être éteint.

Réglages

Exemple : 13:00 h

1. Appuyer sur la touche .
- Dans l'affichage apparaît 12:00 h et le symbole  clignote.
2. Régler l'heure au moyen de la touche + ou de la touche –.
- L'heure sera validée après quelques secondes.
- Le symbole  s'efface.

**Modifier l'heure, par ex.
passage de l'heure d'été à
l'heure d'hiver**

Appuyer deux fois sur la touche Horloge  et modifier au moyen de la touche + ou de la touche –.

Minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie comme minuteur de cuisine. Elle fonctionne indépendamment du four. La minuterie émet un signal sonore particulier. De la sorte, vous pouvez distinguer si c'est la minuterie ou une durée du four qui est écoulée. Vous pouvez également régler la minuterie lorsque la sécurité-enfants est active.

Réglages

Exemple : 20 minutes

1. Appuyer sur la touche Minuterie . Le symbole  clignote.
2. Régler le temps de minuterie au moyen de la touche + ou de la touche -. Touche + valeur de référence = 10 minutes
Touche - valeur de référence = 5 minutes
La minuterie démarre au bout de quelques secondes. Le symbole  s'allume dans l'affichage. Le temps s'écoule visiblement.

Après écoulement du temps

Un signal retentit.

Appuyer sur la touche Minuterie . L'affichage de la minuterie s'éteint.

Modifier le temps de la minuterie

Appuyer sur la touche Minuterie . Modifier le temps au moyen de la touche + ou de la touche -.

Annuler le réglage

Appuyer sur la touche Minuterie . Appuyer sur la touche -, jusqu'à ce que l'affichage soit sur zéro.

La minuterie et la durée s'écoulent en même temps

Les symboles s'allument. Le temps de minuterie s'écoule visiblement dans l'affichage.

Interroger la durée restante , l'heure de la fin  ou l'heure  : Appuyer répétitivement sur la touche Horloge  jusqu'à ce que le symbole respectif apparaisse.

La valeur interrogée apparaît pendant quelques secondes dans l'affichage.

Sécurité-enfants

Four

Le four est équipé d'une sécurité-enfants, afin que les enfants ne puissent pas le mettre en marche par mégarde.

Activer et désactiver la sécurité-enfants

Le sélecteur du mode de cuisson doit être désactivé.

Activer : Appuyer sur la touche Clé  jusqu'à ce que le symbole  apparaisse dans l'affichage. Ceci demande environ 4 secondes.

Désactiver : Appuyer sur la touche Clé  jusqu'à ce que le symbole  s'éteigne.

Remarques

Vous pouvez régler à tout moment la minuterie et l'heure.

La sécurité-enfants réglée est supprimée après une panne de courant.

Entretien et nettoyage

Si vous entretez et nettoyez soigneusement votre table de cuisson et votre four, il garderont longtemps l'aspect du neuf et resteront intacts. Nous vous expliquons ici comment les entretenir et nettoyer correctement.

Remarques

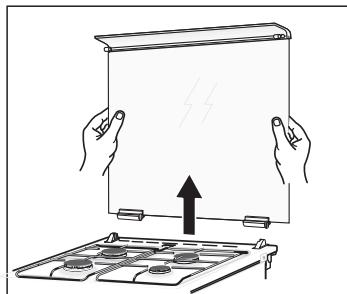
Les légères variations de couleur apparaissant sur la façade du four sont dues aux différents matériaux tels que le verre, le plastique et le métal.

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.

Capot supérieur en verre



Nettoyer et sécher le dessus du capot supérieur avant de l'ouvrir.

Nettoyer le capot supérieur avec des produits de nettoyage pour le verre.

Si nécessaire, on peut enlever le capot supérieur pour le nettoyer. Pour enlever le capot supérieur, le tenir avec les mains par ses côtés tout en le maintenant ouvert et le tirer vers le haut.

Après le nettoyage, remonter le capot en suivant l'ordre inverse des opérations d'enlèvement.

Fermer le capot supérieur après le refroidissement des surfaces de la table de cuisson.

Nettoyants

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

N'utilisez pas

pour la table de cuisson

- de produits à vaisselle non dilués ou de nettoyants pour lave-vaisselle
- de produits récurants, d'éponges à dos récurant
- de nettoyants agressifs tels que aérosol pour four ou de détachants
- de nettoyeurs haute pression ou nettoyeurs à jet de vapeur.

N'utilisez pas

pour le four

- 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.

Surfaces en inox

Nettoyez-les avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux. Frottez toujours les surfaces en inox dans le sens du polissage du métal pour ne pas rayer la surface. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux. Enlevez toujours immédiatement les taches de calcaire, de graisse, d'amidon et de blanc d'oeuf.

Les produits nettoyants agressifs, les éponges abrasives et les gros chiffons sont inadaptés. Pour lustrer les surfaces, utilisez des produits d'entretien pour l'inox. Veuillez respecter les indications du fabricant. Vous pouvez vous procurer des produits nettoyants spécial inox auprès du service après-vente ou chez un revendeur spécialisé.

Surfaces en émail et surfaces extérieures vernies

Nettoyez-les avec de l'eau chaude savonneuse et une lavette. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

Becs de la table de cuisson et grilles à gaz

Ne la passez pas au lave-vaisselle. Enlever les grilles et les nettoyer avec une éponge mouillée à l'eau chaude et du détergent de vaisselle.

Enlever le corps et le capot du bec. Les nettoyer avec une éponge mouillée à l'eau chaude et du détergent de vaisselle. Vérifier que les ouvertures de sortie de gaz des corps des becs sont bien propres et ne sont pas bouchées.

Les bougies doivent être nettoyées avec un petit pinceau doux. Les brûleurs à gaz fonctionnent correctement seulement si les bougies sont bien propres.

Les résidus d'aliments accumulés sur la base des becs doivent être nettoyés avec un chiffon mouillé à l'eau chaude et du détergent de vaisselle. Une petite quantité d'eau doit être utilisée pour cette opération. L'eau ne doit pas pénétrer à l'intérieur de l'appareil. Veiller à ne pas boucher et ne pas endommager le trou de l'injecteur pendant le nettoyage.

Après le nettoyage, bien sécher toutes les pièces et veiller à mettre correctement en place les corps et les capots des becs. En cas de mise en place incorrecte, l'allumage des becs sera difficile.

Le capot du bec est émaillé en noir. Cette couleur peut changer sous l'influence de la température élevée au cours du temps. Cela n'influence pas le bon fonctionnement des becs.

Mettre les grilles enlevées à leur place correspondante.

Table de cuisson électrique

Faire le nettoyage avec la face de l'éponge prévue pour la vaisselle des assiettes très grasses en utilisant un détergent crème. Après avoir nettoyé la plaque de la table de cuisson, la sécher pendant une courte durée en la chauffant. Les foyers laissés humides peuvent s'oxyder au cours du temps. Appliquer enfin un produit d'entretien.

Il faut nettoyer immédiatement les résidus des aliments en cas de débordement d'un plat.

La couleur de l'anneau métallique change en cours d'utilisation. Une transformation de la couleur initiale est possible. Faire le nettoyage avec la face de l'éponge prévue pour la vaisselle des assiettes très grasses en utilisant un détergent crème. Pendant cette opération, ne jamais toucher les autres surfaces de la table de cuisson. Elles peuvent être endommagées.

Anneau métallique de la table de cuisson électrique**Boutons**

Nettoyez-les avec de l'eau chaude savonneuse et une lavette. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

| | |
|---|---|
| Vitre de la porte | Utilisez un produit à vitre. N'utilisez pas de produits nettoyants agressifs ou abrasifs ou un racloir pour verre. La vitre risquerait d'être endommagée. |
| Joint | Nettoyez-le avec de l'eau chaude et un chiffon. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux. |
| Sole du four, voûte et parois latérales | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau au vinaigre. En cas d'encrassement important: produit de nettoyage pour four, utiliser uniquement dans le four froid. Ne jamais l'utiliser sur la paroi arrière. |
| Vitre sur l'éclairage du four | Nettoyez-les avec de l'eau chaude savonneuse et une lavette. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux. |
| Accessoires | Trempez-les dans de l'eau savonneuse très chaude. Nettoyez-les avec une brosse ou une éponge. |
| Plaque de cuisson en aluminium (en option) | Ne la passez pas au lave-vaisselle. N'utilisez en aucun cas des produits nettoyants pour le four. Evitez de toucher la surface de la plaque avec un couteau ou un objet tranchant similaire. Vous risqueriez de la rayer ! Nettoyez les surfaces horizontalement et sans exercer de pression, avec de l'eau savonneuse et un chiffon à vitre doux ou un chiffon micro-fibre non pelucheux. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux. Les produits nettoyants agressifs, les éponges abrasives et les gros chiffons sont inadaptés. Ils rayent la plaque de cuisson. |
| Dispositif de sécurité de la porte (en option) | Démontez le dispositif de sécurité de la porte pour le nettoyer. Laissez tremper toutes les pièces en plastique dans de l'eau savonneuse très chaude et nettoyez-les avec une éponge. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux. En cas d'encrassement important, le dispositif de sécurité de la porte peut se bloquer et ne plus fonctionner. |
| Tiroir de base | Nettoyer avec un chiffon mouillé à l'eau chaude et du détergent de vaisselle. Sécher avec un chiffon doux. |
| Accessoires | Les laisser tremper dans l'eau chaude. Les nettoyer avec un pinceau ou avec une éponge de vaisselle. |

Paroi arrière du four

La paroi arrière dans le four est autonettoyante. Elle est revêtue d'une céramique hautement poreuse. Les projections de la cuisson et du rôtissage sont absorbées et décomposées par cette couche pendant que le four fonctionne. Plus la température est élevée et plus le temps d'utilisation du four est long, plus le résultat sera satisfaisant.

Si des salissures sont encore visibles même après plusieurs utilisations, procédez de la manière suivante:

Nettoyez d'abord les surfaces émaillées dans le four. Réglez ensuite sur chaleur tournante 3D  ou convection naturelle .

Chauffez le four à vide pendant env. 2 heures à la température maximale.

Le revêtement céramique sera régénéré. Vous pouvez enlever ensuite les résidus brunâtres ou blanchâtres avec de l'eau et une éponge douce.

Une légère décoloration du revêtement n'a aucune influence sur l'autonettoyage.

Recommandations importantes

N'utilisez jamais des produits ou accessoires de nettoyage récurants. Ils rayent ou détruisent la couche hautement poreuse.

Ne nettoyez jamais la paroi arrière avec du produit de nettoyage pour four.

Si un produit de nettoyage pour four parvenait par mégarde sur la paroi arrière, essuyez immédiatement avec une éponge et suffisamment d'eau.

Pour faciliter le nettoyage

Allumer la lampe du four

Pour faciliter le nettoyage du four vous pouvez allumer la lampe du four et décrocher la porte du four.

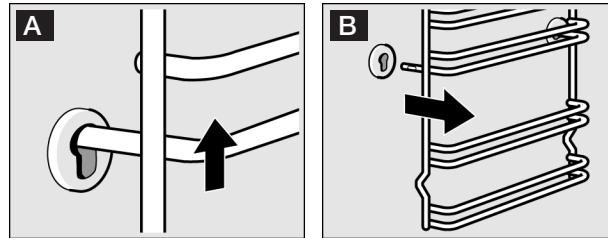
Réglez le sélecteur du mode de cuisson sur .

Décrocher et accrocher les supports

Décrocher les supports

Pour le nettoyage, vous pouvez enlever les supports. Le four doit être refroidi.

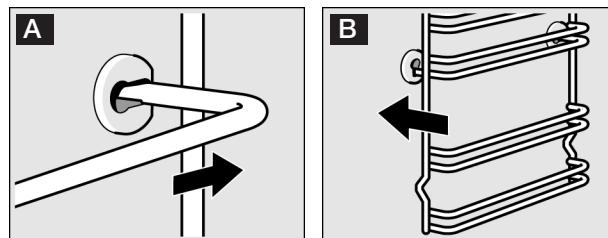
1. Lever les supports à l'avant vers le haut
2. et les décrocher. (Fig. A)
3. Tirer ensuite tout le support vers l'avant et l'enlever. (Fig. B)



Nettoyez les supports avec du produit à vaisselle et une éponge à vaisselle. Utilisez une brosse en cas de salissures tenaces.

Accrocher les supports

1. Engager le support d'abord dans la prise arrière, le pousser légèrement en arrière (Fig. A)
2. et l'accrocher ensuite dans la prise avant. (Fig. B)



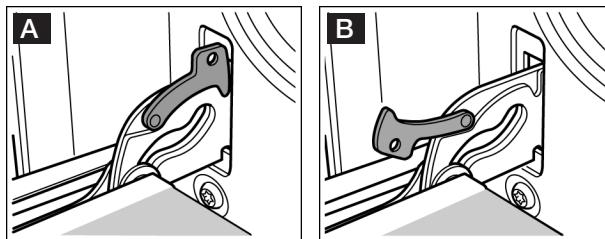
Les supports s'adaptent à droite et à gauche.
La courbure doit toujours être en bas.

Décrocher et accrocher la porte du four

Pour le nettoyage et pour la dépose des vitres de la porte, vous pouvez décrocher la porte du four.

Les charnières de la porte du four possèdent respectivement un levier de verrouillage. Lorsque le levier de verrouillage est pivoté vers l'intérieur (fig. A), la porte du four est sécurisée. Elle ne peut pas être décrochée.

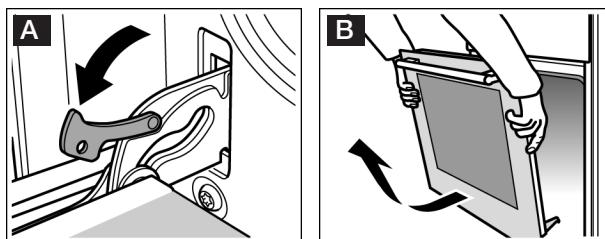
Lorsque les leviers de verrouillage sont pivotés vers l'extérieur pour décrocher la porte du four les charnières sont sécurisées. Elles ne peuvent pas se fermer subitement (fig. B).



Risque de blessures ! Si les charnières ne sont pas bloquées, elles peuvent se fermer violemment. Veillez à ce que les leviers de verrouillage soient toujours entièrement fermés ou bien entièrement ouverts lors du décrochage de la porte du four.

Décrocher la porte

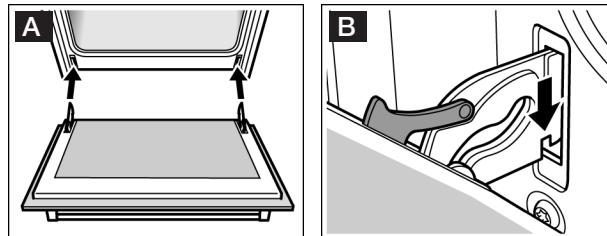
1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Ouvrir à gauche et à droite les deux leviers de verrouillage (Fig. A).
3. Fermer la porte du four jusqu'en butée (Fig. B). Saisir la porte à gauche et à droite avec les deux mains. La refermer un peu plus et la retirer.



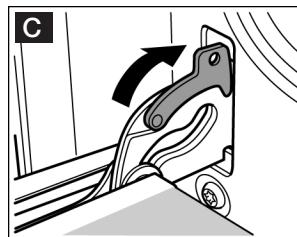
Accrocher la porte

Accrocher la porte du four en procédant dans l'ordre inverse du décrochage.

1. En accrochant la porte du four, veiller à ce que les deux charnières soient introduites tout droit dans l'orifice (Fig. A).
2. L'encoche à la charnière doit s'enclencher des deux côtés (Fig. B).



3. Refermer les deux leviers de verrouillage (Fig. C). Fermer la porte du four.

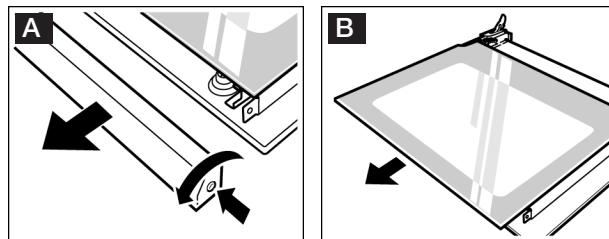


Risque de blessures ! Si la porte du four tombe par inadvertance ou une charnière se ferme, ne pas mettre la main dans la charnière.
Appelez le service après-vente.

Dépose et pose des vitres de la porte

Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez déposer les vitres de la porte du four.

1. Décrocher la porte du four et la placer sur un chiffon, la poignée vers le bas.
2. Dévisser le recouvrement en haut à la porte du four. A cet effet, dévisser les vis à gauche et à droite. (Fig. A)
3. Soulever la vitre et la retirer. (Fig. B)



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.

4. Engager la vitre en l'inclinant vers l'arrière. La face lisse doit être à l'extérieur.
5. Poser le recouvrement et le visser.
6. Accrocher la porte du four.

Réutilisez le four seulement si les vitres sont correctement installées.

Incidents et dépannage

Une anomalie de fonctionnement n'est souvent due qu'à un problème simple. Avant d'appeler le service après-vente, veuillez essayer de remédier vous-même au dérangement à l'aide du tableau.

Tableau de dérangements

Si un mets n'est pas réussi de façon optimale, veuillez consulter 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 fonctionne pas. | Le fusible est défectueux. | Vérifiez dans le boîtier à fusibles si le fusible est en bon état. |
| | Coupe de courant. | Vérifiez si la lumière de la cuisine ou d'autres appareils ménagers fonctionnent. |
| L'affichage de l'heure clignote. | Coupe de courant. | Réglez à nouveau l'heure. |
| Le four ne chauffe pas. | Il y a de la poussière sur les contacts. | Tournez plusieurs fois les manettes dans les deux sens. |
| Le brûleur ne s'allume pas. | Panne de courant ou bougies d'allumage humides. | Allumez le brûleur avec un allume-gaz ou une allumette. |



Risque de choc électrique !

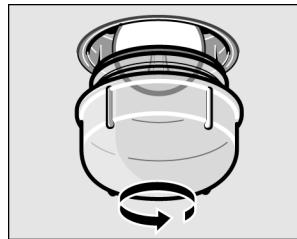
Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations.

Changer la lampe du four au plafond

Si l'ampoule du four a grillé, vous devez la changer. Des ampoules de rechange de 25 W, résistantes aux températures élevées, sont en vente au service après-vente ou dans le commerce spécialisé. N'utilisez que ces ampoules.



1. Risque de choc électrique !
Couper le fusible dans la boîte à fusibles.
2. Etaler un torchon à vaisselle dans le four froid, afin d'éviter des dégâts.
3. Dévisser le cache en verre en le tournant à gauche.



4. Remplacer l'ampoule par un modèle identique.
5. Revisser le cache en verre.
6. Enlever le torchon et armer le fusible.

Changer le couvercle en verre

Vous devez changer un couvercle en verre défectueux. Vous pouvez vous procurer le couvercle en verre auprès du service après-vente. Veuillez lui indiquer les numéros E et FD de votre appareil.

Service après-vente

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

Numéros de produit E-Nr. et de fabrication FD

Lorsque vousappelez notre service après-vente, indiquez le numéro E-Nr. et le numéro FD de votre appareil. La plaque signalétique comportant les numéros se trouve à l'intérieur du tiroir du four. Pour éviter d'avoir à les rechercher trop longtemps en cas de panne, vous pouvez reporter les données de l'appareil ci-dessous.

| | |
|---|----|
| E-Nr. | FD |
| Service après-vente  | |

Testés pour vous dans notre laboratoire

Ici vous trouverez un choix de plats et les réglages optimaux correspondants. Nous vous montrons le mode de cuisson et la température les plus appropriés pour votre plat. Vous obtenez des indications concernant l'accessoire adapté et à quel hauteur il doit être enfourné, ainsi que des conseils concernant les récipients et la préparation.

Remarques

Les valeurs des tableaux s'entendent toujours pour un enfournement dans le compartiment de cuisson vide et froid. Préchauffez uniquement si cela est indiqué dans les tableaux.

Avant d'utiliser le compartiment de cuisson, retirez tous les accessoires dont vous n'avez pas besoin.

Recouvrez l'accessoire de papier sulfurisé uniquement après le préchauffage.

Les durées indiquées dans les tableaux sont indicatives. Elles dépendent de la qualité et de la nature de l'aliment.

Utilisez les accessoires livrés avec l'appareil. Des accessoires supplémentaires sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé comme accessoires optionnels.

Utilisez toujours des maniques lorsque vous retirez des accessoires ou récipients chauds du compartiment de cuisson.

Gâteaux et pâtisseries

Cuire sur un niveau

Si vous faites cuire un gâteau sur un seul niveau, utiliser de préférence le mode Convection naturelle ☒.

Si vous faire cuire un gâteau avec le mode Chaleur tournante ☓ :

Gâteau dans un moule, niveau d'enfournement 2

Gâteau sur la plaque, niveau d'enfournement 3.

Cuisson sur plusieurs niveaux

Utilisez le mode Chaleur tournante 3D ☓.

Cuisson sur 2 niveaux :

Lèchefrite au niveau d'enfournement 3

Plaque à pâtisserie au niveau d'enfournement 1.

Cuisson sur 3 niveaux :

Plaque à pâtisserie au niveau d'enfournement 5

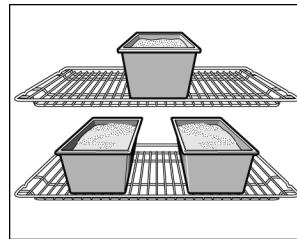
Lèchefrite au niveau d'enfournement 3

Plaque à pâtisserie au niveau d'enfournement 1.

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

Dans les tableaux vous trouverez de nombreuses suggestions pour vos plats.

Si vous faites cuire avec 3 moules à cake simultanément ; placez-les sur les grilles comme illustré.



Moules

Les moules en métal de couleur foncée sont les plus appropriés. En cas de moules en métal à paroi mince ou en cas de plats en Pyrex les temps de cuisson sont plus longs et le gâteau brunit moins uniformément.

Si vous voulez utiliser des moules en silicones,

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.

Tableaux

Dans les tableaux vous trouverez le mode de cuisson optimal pour les différents gâteaux et pâtisseries.

La température et la durée de cuisson dépendent de la quantité et de la nature de la pâte préparée. 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.

Les temps de cuisson sont de 5 à 10 minutes plus courts si vous préchauffez.

Vous trouverez des informations supplémentaires dans la section « Conseils pour la pâtisserie » faisant suite aux tableaux.

| Gâteau dans des moules | Récipient | Niveau | Mode de cuisson | Température en °C | Durée de cuisson en minutes |
|---|-------------------------------------|--------|-----------------|-------------------|-----------------------------|
| Cake, simple | Moule à savarin / à cake | 2 | ④ | 160-180 | 40-50 |
| | 3 moules à cake | 3+1 | ④ | 140-160 | 60-80 |
| Cake, fin | Moule à savarin / à cake | 2 | ② | 150-170 | 60-70 |
| Fond de tarte en pâte à cake | Moule pour fond de tarte aux fruits | 2 | ② | 150-170 | 20-30 |
| Gâteau aux fruits, pâte à cake | Moule démontable / à kouglof | 2 | ② | 160-180 | 50-60 |
| Tarte génoise | Moule démontable en couleur foncée | 2 | ② | 160-180 | 30-40 |
| Fond de tarte en pâte brisée avec bord | Moule démontable en couleur foncée | 1 | ② | 170-190 | 25-35 |
| Tarte aux fruits ou au fromage blanc avec fond de tarte en pâte brisée* | Moule démontable en couleur foncée | 1 | ② | 170-190 | 70-90 |

| Gâteau dans des moules | Récipient | Niveau | Mode de cuisson | Température en °C | Durée de cuisson en minutes |
|---|------------------------------------|--------|-----------------|-------------------|-----------------------------|
| Gâteau suisse (Wähe) | Plaque à pizza | 1 | | 220-240 | 35-45 |
| Gâteaux salés* | Moule démontable en couleur foncée | 1 | | 180-200 | 50-60 |
| Pizza, fond mince, avec peu de garniture, préchauffer | Plaque à pizza | 1 | | 250-270 | 10-15 |

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

| Gâteau sur la plaque | Accessoire | Niveau | Mode de cuisson | Température en °C | Durée de cuisson en minutes |
|---|----------------------------------|--------|-----------------|-------------------|-----------------------------|
| Pâte à cake avec garniture sèche | Plaque à pâtisserie | 2 | | 170-190 | 20-30 |
| | Lèchefrite + plaque à pâtisserie | 3+1 | | 150-170 | 35-45 |
| Pâte à cake avec garniture fondante | Lèchefrite | 3 | | 170-190 | 40-50 |
| | Lèchefrite + plaque à pâtisserie | 3+1 | | 150-170 | 50-60 |
| Gâteau suisse (Wähe) | Lèchefrite | 2 | | 210-230 | 40-50 |
| Biscuit roulé, préchauffer | Plaque à pâtisserie | 2 | | 190-210 | 15-20 |
| Brioche tressée, avec 500 g de farine | Plaque à pâtisserie | 2 | | 160-180 | 30-40 |
| Stollen (gâteau de Noël) avec 500 g de farine | Plaque à pâtisserie | 3 | | 160-180 | 60-70 |
| Stollen (gâteau de Noël) avec 1 kg de farine | Plaque à pâtisserie | 3 | | 150-170 | 90-100 |
| Strudel, sucré | Lèchefrite | 2 | | 180-200 | 55-65 |
| Pizza | Plaque à pâtisserie | 2 | | 220-240 | 15-25 |
| | Lèchefrite + plaque à pâtisserie | 3+1 | | 180-200 | 35-45 |

| Petites pâtisseries | Accessoire | Niveau | Mode de cuisson | Température en °C | Temps de cuisson en minutes |
|---------------------------------|-------------------------------------|--------|-----------------|-------------------|-----------------------------|
| Biscuiterie dressée | Plaque à pâtisserie | 3 | □ | 140-150 | 30-40 |
| | Plaque à pâtisserie | 3 | ⊗ | 140-150 | 30-40 |
| | Lèchefrite + plaques à pâtisserie | 3+1 | ⊗ | 140-150 | 30-45 |
| | Lèchefrite + 2 plaques à pâtisserie | 1+3+5 | ⊗ | 130-140 | 35-50 |
| Petits gâteaux secs | Plaque à pâtisserie | 3 | ⊗ | 140-160 | 15-25 |
| | Lèchefrite + plaque à pâtisserie | 3+1 | ⊗ | 130-150 | 25-35 |
| | Lèchefrite + 2 plaques à pâtisserie | 1+3+5 | ⊗ | 130-150 | 30-40 |
| Macarons | Plaque à pâtisserie | 2 | □ | 110-130 | 30-40 |
| | Lèchefrite + plaque à pâtisserie | 3+1 | ⊗ | 100-120 | 35-45 |
| | Lèchefrite + 2 plaques à pâtisserie | 1+3+5 | ⊗ | 100-120 | 40-50 |
| Meringues | Plaque à pâtisserie | 3 | ⊗ | 80-100 | 130-150 |
| Pâtisserie en pâte à choux | Plaque à pâtisserie | 2 | □ | 200-220 | 30-40 |
| Feuilletés | Plaque à pâtisserie | 3 | ⊗ | 180-200 | 20-30 |
| | Lèchefrite + plaque à pâtisserie | 3+1 | ⊗ | 180-200 | 25-35 |
| | Lèchefrite + 2 plaques à pâtisserie | 1+3+5 | ⊗ | 160-180 | 35-45 |
| Pâtisserie à base de pâte levée | Plaque à pâtisserie | 3 | □ | 180-200 | 20-30 |
| | Lèchefrite + plaque à pâtisserie | 3+1 | ⊗ | 170-190 | 25-35 |

Pain et petits pains

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

Ne jamais verser de l'eau dans le four chaud.

Pour la cuisson sur 2 niveaux, enfourner toujours la lèchefrite au-dessus de la plaque à pâtisserie.

| Pain et petits pains | Accessoire | Niveau | Mode de cuisson | Température en °C | Durée de cuisson en minutes |
|---------------------------------------|---|----------|-----------------|--------------------|-----------------------------|
| Pain à la levure, avec 1,2 kg farine | Lèchefrite | 2 | □ | 270 200 | 8 35-45 |
| Pain au levain, avec 1,2 kg de farine | Lèchefrite | 2 | □ | 270 200 | 8 40-50 |
| Petits pains ne pas préchauffer | Plaque à pâtisserie | 3 | □ | 210-230 | 20-30 |
| Petits pains en pâte levée, sucrés | Plaque à pâtisserie Lèchefrite + plaque à pâtisserie | 3 3+1 | □ ◎ | 170-190 160-180 | 15-20 20-30 |

Conseils pour la pâtisserie

Vous voulez utiliser votre propre recette.

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

Vérifiez si votre génoise est complètement cuite.

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.

Le gâteau s'affaisse.

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.

Enfournez-le jusqu'au fond, 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 de cuisson dépassant de la plaque peut également gêner la circulation de l'air. Découpez toujours le papier aux dimensions de la plaque.

Le dessous de la tarte aux fruits est trop clair.

La fois suivante, enfournez le gâteau un niveau plus bas.

Le jus des fruits a coulé.

La fois suivante, utilisez la lèchefrite à bords hauts (s'il y en a).

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 doré tout autour.

Vous avez fait cuire des pâtisseries sur plusieurs niveaux. Les pâtisseries placées sur la plaque supérieure sont plus cuites que celles placées sur la plaque inférieure.

Pour la cuisson sur plusieurs niveaux, utilisez toujours la chaleur tournante . La cuisson des préparations sur des plaques enfournées en même temps ne sera pas forcément terminée au même moment.

La cuisson de gâteaux aux fruits juteux produit de la condensation.

La cuisson peut générer de la vapeur d'eau. Elle s'échappe au-dessus de la porte. Cette vapeur peut se condenser sur le bandeau de commande ou sur les façades des meubles situés à proximité 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 ou en vitrocéramique 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 toujours le plat au centre de la grille.

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 les rôtis

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 assez 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

Fermez toujours le four lorsque le gril fonctionne.

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

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

Enfournez en plus la lèchefrite au niveau 1. Elle récupère le jus de viande et le four se salit moins.

Ne pas enfourner la plaque à pâtisserie ou la lèchefrite à la hauteur 4 ou 5. Elle se déforme par la forte chaleur et risque d'endommager le compartiment de cuisson lors du défournement.

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.

Retournez les grillades aux 2/3 du temps indiqué.

La résistance du gril s'allume et s'éteint en permanence. C'est normal. Le nombre de fois dépend de la position gril sélectionnée.

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 gril | Durée de cuisson en minutes |
|------------------------------------|--------------------|---------------------------|--------|-------------------------------------|----------------------------------|-----------------------------|
| Boeuf | | | | | | |
| Rôti de boeuf à braiser | 1,0 kg | Fermé | 2 | <input type="checkbox"/> | 200-220 | 120 |
| | 1,5 kg | | 2 | <input type="checkbox"/> | 190-210 | 140 |
| | 2,0 kg | | 2 | <input type="checkbox"/> | 180-200 | 160 |
| Filet de boeuf, médium | 1,0 kg | Ouvert | 2 | <input type="checkbox"/> | 210-230 | 70 |
| | 1,5 kg | | 2 | <input type="checkbox"/> | 200-220 | 80 |
| Rosbif, médium | 1,0 kg | Ouvert | 1 | <input checked="" type="checkbox"/> | 210-230 | 50 |
| Steaks, 3 cm d'épaisseur, médium | | Grille + lèchefrite | 5+1 | <input type="checkbox"/> | 3 | 15 |
| Veau | | | | | | |
| Rôti de veau | 1,0 kg | Ouvert | 2 | <input type="checkbox"/> | 190-210 | 100 |
| | 2,0 kg | | 2 | <input type="checkbox"/> | 170-190 | 120 |
| Porc | | | | | | |
| Rôti, sans couenne (p. ex. échine) | 1,0 kg | Ouvert | 1 | <input checked="" type="checkbox"/> | 200-220 | 100 |
| | 1,5 kg | | 1 | <input checked="" type="checkbox"/> | 190-210 | 140 |
| | 2,0 kg | | 1 | <input checked="" type="checkbox"/> | 180-200 | 160 |
| Rôti avec couenne (p. ex. épaule) | 1,0 kg | Ouvert | 1 | <input checked="" type="checkbox"/> | 200-220 | 120 |
| | 1,5 kg | | 1 | <input checked="" type="checkbox"/> | 190-210 | 150 |
| | 2,0 kg | | 1 | <input checked="" type="checkbox"/> | 180-200 | 180 |
| Kassler avec os | 1,0 kg | Fermé | 2 | <input type="checkbox"/> | 210-230 | 70 |
| Agneau | | | | | | |
| Gigot d'agneau sans os, médium | 1,5 kg | Ouvert | 1 | <input checked="" type="checkbox"/> | 150-170 | 120 |
| Rôti de viande hachée | de 500 g de viande | Ouvert | 1 | <input checked="" type="checkbox"/> | 170-190 | 70 |
| Saucisses | | Grille + lèchefrite | 4+1 | <input type="checkbox"/> | 3 | 15 |

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 2/3 du temps indiqué.

Retourner les pièces à rôtir, 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 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 gril | Durée de cuisson en minutes |
|--------------------|------------|---------------------------|--------|-----------------|----------------------------------|-----------------------------|
| Poulet, entier | 1,2 kg | Grille | 2 | ✗ | 190-210 | 50-80 |
| Poularde, entière | 1,6 kg | Grille | 2 | ✗ | 210-230 | 80-90 |
| Poulet, demi | de 500 g | Grille | 2 | ✗ | 200-220 | 40-50 |
| Morceaux de poulet | de 300 g | Grille | 3 | ✗ | 200-220 | 30-40 |
| Canard, entier | 2,0 kg | Grille | 2 | ✗ | 170-190 | 90-100 |
| Oie, entière | 3,5 - 4 kg | Grille | 2 | ✗ | 160-170 | 110-130 |
| Dindonneau, entier | 3,0 kg | Grille | 2 | ✗ | 170-190 | 80-100 |
| Gigot de dinde | 1,0 kg | Grille | 2 | ✗ | 180-200 | 90-100 |

Poisson

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

Retournez les morceaux de poisson aux 2/3 du temps de grillade.

Il n'est pas nécessaire 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.

| Poisson | Poids | Accessoires et récipients | Niveau | Mode de cuisson | Température en °C, position gril | Durée en minutes |
|---------------------------------------|---------------------|---------------------------|--------|-------------------------------------|----------------------------------|------------------|
| Poisson, entier | resp. env. 300 g | Grille | 2 | <input checked="" type="checkbox"/> | 3 | 20-25 |
| | 1,0 kg | Grille | 2 | <input checked="" type="checkbox"/> | 180-200 | 45-50 |
| | 1,5 kg | Grille | 2 | <input checked="" type="checkbox"/> | 170-190 | 50-60 |
| Darne de poisson, 3 cm d'épaisseur | | Grille | 3 | <input checked="" type="checkbox"/> | 2 | 20-25 |

Conseils pour les rôtis et grillades

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

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

Comment pouvez-vous savoir si le rôti est cuit?

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.

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

Vérifiez le niveau d'enfournement ainsi que la température.

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

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

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

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

L'arrosage du rôti produit un dégagement de vapeur.

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.

Soufflés, gratins, toasts

Si vous faites des grillades directement sur la grille, enfournez en plus la lèchefrite au niveau 1. Le four restera plus propre.

Placez le récipient toujours sur la grille.

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 | Durée de cuisson en minutes |
|--|---------------------------|--------|-------------------------------------|-------------------|-----------------------------|
| Gratin sucré | Plat à gratin | 2 | <input type="checkbox"/> | 180-200 | 40-50 |
| Gratin de pâtes | Plat à gratin | 2 | <input checked="" type="checkbox"/> | 210-230 | 30-40 |
| Gratin de pommes de terre, ingrédients crus, max. 4 cm de haut | 1 plat à gratin | 2 | <input checked="" type="checkbox"/> | 160-180 | 60-80 |
| | 2 plats à gratin | 1+3 | <input checked="" type="checkbox"/> | 150-170 | 65-85 |
| Gratiner des toasts, 4 pièces | Grille | 4 | <input checked="" type="checkbox"/> | 3 | 7-10 |
| Gratiner des toasts, 12 pièces | Grille | 4 | <input checked="" type="checkbox"/> | 3 | 5-8 |

Plats cuisinés

Respectez les indications du fabricant figurant sur l'emballage.

Respectez les indications du fabricant figurant sur l'emballage.

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

Le résultat de cuisson dépend fortement de l'aliment. Le produit cru peut déjà présenter des pré-brunis-sages et des inégalités.

| Plat | Accessoire | Niveau | Mode de cuisson | Tempéra-ture, °C, position gril | Durée de cuisson en minutes |
|--|----------------------------------|--------|-----------------|---------------------------------|-----------------------------|
| Pizza, surgelée | | | | | |
| Pizza à fond mince | Lèchefrite | 2 | ④ | 190-210 | 15-20 |
| | Lèchefrite + grille | 3+1 | ④ | 180-200 | 20-30 |
| Pizza à fond épais | | | | | |
| | Lèchefrite | 2 | ④ | 170-190 | 20-30 |
| | Lèchefrite + grille | 3+1 | ④ | 170-190 | 25-35 |
| Pizza-baguette | Lèchefrite | 3 | ④ | 170-190 | 20-30 |
| Mini-pizzas | Lèchefrite | 3 | ④ | 180-200 | 10-20 |
| Pizza, du réfrigérateur, préchauffer | Lèchefrite | 1 | ④ | 180-200 | 10-15 |
| Produits de pommes de terre, surgelés | | | | | |
| Frites | Lèchefrite | 3 | ④ | 190-210 | 20-30 |
| | Lèchefrite + plaque à pâtisserie | 3+1 | ④ | 180-200 | 30-40 |
| Croquettes | Lèchefrite | 3 | ④ | 190-210 | 20-25 |
| Rösti, pommes de terre farcies | Lèchefrite | 3 | ④ | 190-210 | 15-25 |
| Pain et pâtisseries, surgelés | | | | | |
| Petits pains, baguette | Lèchefrite | 3 | ④ | 190-210 | 10-20 |
| Bretzels (pâtons) | Lèchefrite | 3 | ④ | 200-220 | 10-20 |

| Plat | Accessoire | Niveau | Mode de cuisson | Température, °C, position gril | Durée de cuisson en minutes |
|--------------------------------------|---------------------|--------|-----------------|--------------------------------|-----------------------------|
| Pain et pâtisseries, précuits | | | | | |
| Petits pains ou baguettes précuits | Lèchefrite | 3 | □ | 190-210 | 10-20 |
| | Lèchefrite + grille | 3+1 | ◎ | 160-180 | 20-25 |
| Fritures, surgelées | | | | | |
| Bâtonnets de poisson | Lèchefrite | 2 | ◎ | 200-220 | 10-15 |
| Sticks de poulet, Nuggets | Lèchefrite | 3 | ◎ | 190-210 | 10-20 |
| Strudel, surgelé | Lèchefrite | 3 | ◎ | 190-210 | 30-40 |

Plats spéciaux

Avec votre appareil, vous pouvez régler des températures de 50 à 270 °C. Vous réussirez alors avec 50 °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 50 °C. Incorporer 150 g de yaourt. En remplir des tasses ou des petits pots, couvrir les récipients et les placer sur la grille. Préchauffer 5 minutes à 50 °C Préparer ensuite 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 minutes. Eteindre l'appareil et laisser lever la pâte dans le compartiment de cuisson éteint.

Préparation

| Plat | Récipient | Niveau | Mode de cuisson | Température en °C | Durée |
|---|---|--|-----------------|--|-------------------|
| Yaourt | Placer les tasses ou les pots sur la grille | 1 | ④ | 50 | 6-8 h |
| Laisser lever de la pâte à la levure de boulanger | Récipient résistant à la chaleur | Le placer sur le fond du compartiment de cuisson | ④ | Préchauffer à 50 °C, éteindre l'appareil, placer la pâte levée dans le compartiment de cuisson | 5 min. 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.

| Aliments surgelés | Acces-soire | Niveau | Mode de cuisson | Température en °C |
|---|-------------|--------|-----------------|---------------------------|
| p.ex. tartes à la crème fraîche, tartes à la crème au beurre, tartes avec glaçage au chocolat ou du sucre glacé, fruits, poulets, saucisses et viande, pain et petits pains, gâteau et autres pâtisseries | Grille | 2 | ✗ | le thermostat reste sur 0 |

Déshydratation

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

Laissez-les bien égoutter et essuyez-les.

Enfourner la lèchefrite au niveau d'enfournement 3, la grille au niveau d'enfournement 1.

Recouvrir la lèchefrite et la grille de papier 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 | Niveau | Mode de cuisson | Température, °C | Durée, heures |
|--------------------------------------|--------|-----------------|-----------------|---------------|
| 600 g de tranches de pommes | 1+3 | ④ | 80 | env. 5 |
| 800 g de poires en quartier | 1+3 | ④ | 80 | env. 8 |
| 1,5 kg de quetsches ou de prunes | 1+3 | ④ | 80 | env. 8-10 |
| 200 g d'herbes aromatiques nettoyées | 1+3 | ④ | 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. Elles 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. Enfourner la lèchefrite au niveau 2. 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 la porte du four.
4. Régler le sélecteur de fonctions sur chaleur de sole .
5. Régler le thermostat sur 170 à 180 °C.

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 doré 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.
En mode convection naturelle max. 190 °C, en mode chaleur tournante 3D ou chaleur tournante max. 170 °C.
Des œufs ou des jaunes d'œuf 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 établis pour des laboratoires d'essai, afin de faciliter l'essai et le test des différents appareils.

Selon EN/IEC 60350.

Cuisson de pâtisseries

Pour la cuisson sur 2 niveaux, enfourner toujours la lèchefrite au-dessus de la plaque à pâtisserie.

Pour la cuisson sur 3 niveaux, enfourner la lèchefrite au milieu.

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

Tourte aux pommes sur 2 niveaux :

Placer les moules démontables foncés les uns au-dessus des autres.

Tourte aux pommes sur 1 niveau :

Placer les moules démontables foncés côte à côte en les décalant.

Moules démontables en tôle blanche :

Faire cuire sur 1 niveau avec la convection naturelle ☒. Utilisez la lèchefrite au lieu de la grille et placer dessus les moules démontables.

| Plat | Accessoires et récipients | Niveau | Mode de cuisson | Température, °C | Durée en minutes |
|---|--|--------|-----------------|-----------------|------------------|
| Biscuiterie dressée préchauffer* | Plaque à pâtisserie | 3 | □ | 140-150 | 30-40 |
| | Plaque à pâtisserie | 3 | Ⓐ | 140-150 | 30-40 |
| | Lèchefrite + plaque à pâtisserie | 3+1 | Ⓐ | 140-150 | 30-45 |
| | Lèchefrite + 2 plaques à pâtisserie | 1+3+5 | Ⓐ | 130-140 | 35-50 |
| Petits gâteaux préchauffer* | Plaque à pâtisserie | 3 | □ | 150-170 | 20-35 |
| | Plaque à pâtisserie | 3 | Ⓐ | 150-170 | 20-35 |
| | Lèchefrite + plaque à pâtisserie | 1+3 | Ⓐ | 140-160 | 30-45 |
| | Lèchefrite + 2 plaques à pâtisserie | 1+3+5 | Ⓐ | 130-150 | 35-55 |
| Biscuit à l'eau préchauffer* | Moule démontable sur la grille | 2 | □ | 160-180 | 30-40 |
| Biscuit à l'eau | Moule démontable sur la grille | 2 | Ⓐ | 160-180 | 30-40 |
| Gâteau à la levure de boulanger sur la plaque | Lèchefrite | 3 | □ | 170-190 | 40-50 |
| | Lèchefrite | 3 | Ⓐ | 150-170 | 40-50 |
| | Lèchefrite + plaque à pâtisserie | 1+3 | Ⓐ | 150-170 | 50-60 |
| Tourte aux pommes | Grille + 2 moules démontables Ø 20 cm | 1 | □ | 180-200 | 70-80 |
| | 2 grilles + 2 moules démontables Ø 20 cm | 1+3 | Ⓐ | 190-210 | 65-75 |

* Pour le préchauffage, ne pas utiliser le chauffage rapide.

Grillades

Si vous placez les aliments directement sur la grille,
enfournez en plus la lèchefrite au niveau 1.
Elle récupère le liquide et le four se salit moins.

| Plat | Accessoires et récipients | Niveau | Mode de cuisson | Position gril | Durée en minutes |
|---|---------------------------|--------|-------------------------------------|---------------|------------------|
| Brunir des toasts préchauffer 10 min. | Grille | 5 | <input checked="" type="checkbox"/> | 3 | ½-2 |
| Beefburger, 12 pièces* ne pas préchauffer | Grille + Lèchefrite | 4+1 | <input checked="" type="checkbox"/> | 3 | 25-30 |

* Les retourner après $\frac{2}{3}$ du temps.

Notes

Siemens-Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
DEUTSCHLAND

HR745525E
9000 485504
SE • fr • 191089