

SIEMENS



## Four encastrable

HB33CB550

[siemens-home.com/welcome](https://siemens-home.com/welcome)

fr Mode d'emploi

Register  
your  
product  
online



# Table des matières

<b>Précautions de sécurité importantes</b> .....	<b>4</b>	<b>Service après-vente</b> .....	<b>16</b>
Causes de dommages .....	5	Numéros de produit E et de fabrication FD .....	16
<b>Votre nouveau four</b> .....	<b>6</b>	<b>Conseils concernant l'énergie et l'environnement</b> .....	<b>16</b>
Bandeau de commande.....	6	Economiser de l'énergie.....	16
Touches et affichage.....	6	Elimination écologique.....	16
Sélecteur des fonctions .....	6	<b>Testés pour vous dans notre laboratoire</b> .....	<b>16</b>
Thermostat .....	7	Gâteaux et pâtisseries .....	17
Compartiment de cuisson.....	7	Conseils pour la pâtisserie .....	19
<b>Vos accessoires</b> .....	<b>7</b>	Viande, volaille, poisson .....	19
Introduction de l'accessoire.....	7	Conseils pour les rôtis et grillades.....	21
Accessoire spécial .....	8	Basse température .....	21
Articles Service après-vente .....	8	Conseils pour la cuisson basse température.....	22
<b>Avant la première utilisation</b> .....	<b>9</b>	Soufflés, gratins, toasts.....	23
Réglage de l'heure .....	9	Plats cuisinés.....	23
Chauffer le four.....	9	<b>L'acrylamide dans certains aliments</b> .....	<b>24</b>
Nettoyer les accessoires .....	9	<b>Plats tests</b> .....	<b>25</b>
<b>Réglage du four</b> .....	<b>9</b>	Cuisson de pâtisseries .....	25
Mode de cuisson et température .....	9	Grillades.....	25
Chauffage rapide .....	9		
<b>Réglage des fonctions de temps</b> .....	<b>10</b>		
Minuterie .....	10		
Durée.....	10		
Heure de la fin.....	11		
Heure.....	11		
<b>Sécurité-enfants</b> .....	<b>11</b>		
<b>Modifier les réglages de base</b> .....	<b>12</b>		
<b>Entretien et nettoyage</b> .....	<b>12</b>		
Nettoyants .....	12		
Nettoyage des grilles supports .....	13		
Rabattre la résistance du gril .....	13		
Décrocher et accrocher la porte de l'appareil .....	13		
Nettoyage des vitres de porte.....	14		
<b>Pannes et dépannage</b> .....	<b>15</b>		
Tableau de dérangements .....	15		
Changer la lampe du four.....	15		
Cache en verre.....	15		

---

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous : [www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com) et la boutique en ligne : [www.siemens-eshop.com](http://www.siemens-eshop.com)



## **⚠ Précautions de sécurité importantes**

Lire attentivement ce manuel. Ce n'est qu'alors que vous pourrez utiliser votre appareil correctement et en toute sécurité. Conserver la notice d'utilisation et de montage pour un usage ultérieur ou pour le propriétaire suivant.

Cet appareil est conçu pour être encastré uniquement. Respecter la notice spéciale de montage.

Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries de transport.

Seul un expert agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'un mauvais raccordement.

Cet appareil est conçu uniquement pour un usage ménager privé et un environnement domestique. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons. Surveiller l'appareil lorsqu'il fonctionne. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

Cet appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 2 000 m.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation.

Toujours insérer les accessoires à l'endroit dans le four. *Voir la description des accessoires* dans la notice d'utilisation.

### **Risque d'incendie !**

- Tout objet inflammable entreposé dans le compartiment de cuisson peut s'enflammer. Ne jamais entreposer d'objets inflammables dans le compartiment de cuisson. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil lorsqu'il s'en dégage de la fumée. Éteindre l'appareil et débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles.
- Il se produit un courant d'air lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Le papier sulfurisé peut toucher les résistances chauffantes et s'enflammer. Ne jamais poser de papier sulfurisé non attaché sur un accessoire lors du préchauffage. Toujours déposer un plat ou un moule de cuisson sur le papier sulfurisé pour le lester. Recouvrir uniquement la surface nécessaire de papier sulfurisé. Le papier sulfurisé ne doit pas dépasser des accessoires.

### **Risque de brûlure !**

- L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés
- Les récipients ou les accessoires deviennent très chaud. Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou les accessoires du compartiment de cuisson.
- Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans un compartiment de cuisson chaud. Ne jamais préparer de plats contenant de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Utiliser uniquement de petites quantités de boissons fortement alcoolisées. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.

## Risque de brûlures !

- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.
- De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution. Tenir les enfants éloignés
- La présence d'eau dans un compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau chaude. Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.

## Risque de blessure !

Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.

## 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. Si l'appareil est défectueux, retirer la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil. Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyer à vapeur.
- Lors du remplacement de l'ampoule du compartiment de cuisson, les contacts du culot de l'ampoule sont sous tension. Retirer la fiche secteur ou couper le fusible dans le boîtier à fusibles avant de procéder au remplacement.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

## Causes de dommages

### Attention !

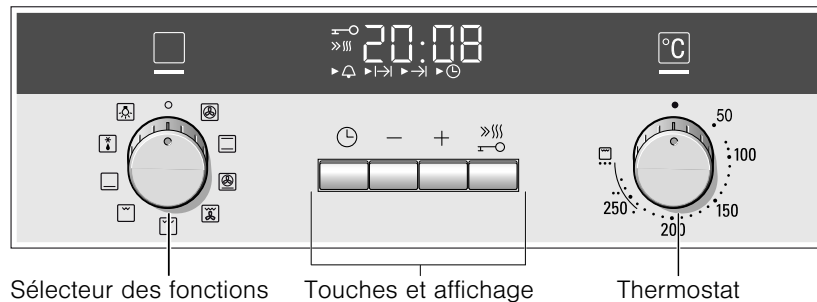
- Accessoires, feuille, papier cuisson ou récipient sur le fond du compartiment de cuisson : Ne posez pas d'accessoires sur le fond du compartiment de cuisson. Ne recouvrez pas le fond du compartiment de cuisson d'une feuille, quel que soit le type, ni de papier cuisson. Ne placez pas de récipient sur le fond du compartiment de cuisson si vous avez réglé une température supérieure à 50 °C. Cela crée une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson ne correspondent plus et l'émail sera endommagé.
- Eau dans le compartiment de cuisson chaud : Ne versez jamais d'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela produit de la vapeur d'eau. Le changement de température peut occasionner des dommages sur l'émail.
- Aliments humides : Ne conservez pas d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée. Cela endommage l'émail.
- Jus de fruits : Ne garnissez pas trop la plaque à pâtisserie en cas de gâteaux aux fruits très juteux. Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives. Utilisez de préférence la lèchefrite à bords hauts.
- Refroidissement la porte de l'appareil ouverte : Laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement la porte fermée. Même si la porte de l'appareil n'est qu'entrouverte, les façades des meubles voisins risquent d'être endommagées au fil du temps.
- Joint de porte très encrassé : si le joint de la porte est très encrassé, la porte de l'appareil ne fermera plus correctement lors du fonctionnement. La façade des meubles voisins peut être endommagée. Veillez à ce que le joint de l'appareil soit toujours propre.
- Porte de l'appareil utilisée comme surface d'assise ou support : il est interdit de grimper, de s'asseoir et de s'accrocher à la porte de l'appareil. Ne pas déposer de récipients ou des accessoires sur la porte de l'appareil.
- Introduire l'accessoire : Selon le modèle d'appareil, les accessoires peuvent rayer la vitre en fermant la porte. Introduire les accessoires toujours jusqu'en butée dans le compartiment de cuisson.
- Transporter l'appareil : Ne transportez ou ne portez pas l'appareil par la poignée de la porte. La poignée ne supportera pas le poids de l'appareil et risque de se casser.

# Votre nouveau four

Vous apprenez ici à connaître votre nouveau four. Nous vous expliquons le bandeau de commande et les différents éléments de commande. Vous obtenez des informations concernant le compartiment de cuisson et les accessoires.

## Bandeau de commande

Ci-après l'aperçu du bandeau de commande. Les symboles n'apparaissent jamais tous en même temps dans l'affichage. Des variations de détails sont possibles selon le modèle d'appareil.



### Manettes

Les manettes sont escamotables. Pour l'enclencher et la désenclencher, appuyez sur la manette en position 0.

### Touches et affichage

Avec les touches vous réglez différentes fonctions additionnelles. Dans l'affichage vous pouvez lire les valeurs réglées.

Touche	Emploi
Fonctions de temps	Sélection du minuteur  , d'une durée $I \rightarrow I$ , de l'heure de la fin $\rightarrow I$ et de l'heure .
- Moins	Réduire les valeurs de réglage
+ Plus	Augmenter les valeurs de réglage
Chauffage rapide	Chauffer le four très rapidement.
Sécurité-enfants	Verrouiller et déverrouiller les fonctions du four.

La flèche ► précédant le symbole correspondant indique quelle fonction de temps est à l'avant-plan dans l'affichage. Exception : pour l'heure, le symbole s'allume uniquement lorsque vous procédez à une modification.

### Sélecteur des fonctions

Le sélecteur des fonctions permet de régler le mode de cuisson.

Position	Utilisation
Position zéro	Le four est éteint.
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.
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.

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

Position	Utilisation
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.
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.
Gril, grande surface	Faire griller des steaks, saucisses, toasts et des morceaux de poisson. Toute la surface située sous la résistance du gril est chauffée.
Gril, petite surface	Faire griller des steaks, saucisses, toasts et des morceaux de poisson en petites quantités. La partie centrale de la résistance du gril chauffe.
Chaleur de sole	Mettre en conserves et poursuivre la cuisson ou le brunissage de gâteaux. La chaleur est diffusée par la sole.
Décongélation	Décongélation p.ex. de viande, volaille, pain et gâteau. Le ventilateur répartit l'air tiède autour du mets.
Lampe du four	Allumer la lampe du four.

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

Lorsque vous réglez, le voyant lumineux au-dessus du sélecteur des fonctions s'allume. La lampe du four dans le compartiment de cuisson s'allume.

## Thermostat

Le thermostat permet de régler la température ou la position gril.

Position	Signification
●	Position zéro Le four ne chauffe pas.
50-270	Plage de température La température dans le compartiment de cuisson en °C.
●, ●●, ●●●	Positions gril Les positions gril pour le mode Gril, petite ☐ et grande ☐ surface. ● = Position 1, faible ●● = Position 2, moyen ●●● = Position 3, puissant

Lorsque le four chauffe, le voyant lumineux au-dessus du thermostat est allumé. Il s'éteint pendant les coupures de chauffe. Le voyant n'est pas allumé lors du mode Décongélation ☒.

## Vos accessoires

Vos accessoires fournis sont adaptés à de nombreux récipients. Assurez-vous que les accessoires toujours insérés dans le four dans le bon sens.

Pour que certains plats soient encore plus réussis et que le maniement de votre four soit encore plus confortable, il existe une variété d'accessoires optionnels.

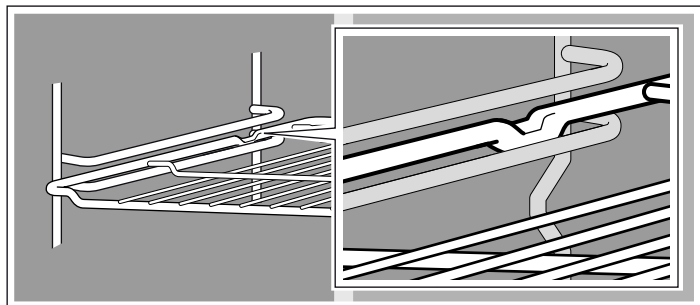
### Introduction de l'accessoire

Vous pouvez introduire l'accessoire dans le compartiment de cuisson à 3 hauteurs différentes. Introduisez-le toujours jusqu'en butée, afin que l'accessoire ne touche pas la vitre de la porte.



L'accessoire doit être retiré jusqu'à environ la moitié pour qu'il s'encliquette. Il est ainsi plus facile de retirer les plats.

En introduisant l'accessoire dans le compartiment de cuisson, veillez à ce que l'indentation de l'accessoire soit orientée vers l'arrière. Ce n'est qu'ainsi qu'il s'encliquette.



Lors du mode Chaleur tournante 3D ☒, n'utilisez pas le niveau d'enfournement 2, afin de ne pas gêner la circulation de l'air.

## Compartiment de cuisson

La lampe du four est située dans le compartiment de cuisson. Un ventilateur de refroidissement protège le four d'une surchauffe.

### Lampe du four

La lampe du four dans le compartiment de cuisson est allumée pendant le fonctionnement. En réglant le sélecteur des fonctions sur la position ☒ vous pouvez allumer la lampe sans chauffage.

### Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement se met en marche et se coupe en cas de besoin. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte. Attention ! Ne pas couvrir les fentes d'aération. Sinon, le four surchauffe.

Le ventilateur continue de fonctionner un certain temps, afin que le compartiment de cuisson refroidisse plus vite après le fonctionnement.

**Remarque :** Lorsque l'accessoire devient chaud il peut se déformer. Quand il refroidit, la déformation disparaît. Cela n'influe en rien sur le fonctionnement.

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



#### Grille

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

Insérer la grille avec le coude vers le bas ☞ la face ouverte vers la porte du four.



#### Plaque à pâtisserie émaillée

Pour des gâteaux et petits gâteaux secs.

Enfournez la plaque à pâtisserie jusqu'à la butée, la partie inclinée en direction de la porte du four.



#### Lèchefrite

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

Enfournez la lèchefrite jusqu'à la butée, partie inclinée en direction de la porte du four.

## Accessoire spécial

Les accessoires optionnels sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Dans nos brochures 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.

Les accessoires en option ne correspondent pas tous à tous les appareils. Lors de l'achat, veuillez toujours indiquer la désignation exacte de votre appareil (E-Nr.).

Accessoire spécial	Numéro HZ	Utilisation
Grille	HZ334000	Pour des récipients, moules à gâteau, rôtis, grillades et plats surgelés.
Plaque à pâtisserie émaillée	HZ331003	Pour des gâteaux et petits gâteaux secs. Enfourner la plaque à pâtisserie avec la partie inclinée en direction de la porte du four.
Lèche-frite	HZ332003	Pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. Elle peut également servir à récupérer la graisse si vous posez les grillades directement sur la grille. Enfourner la lèche-frite, la partie inclinée en direction de la porte du four.
Grille d'insertion	HZ324000	Pour des rôtis. Placez toujours la grille dans la lèche-frite. La graisse qui s'égoutte et le jus de viande sont recueillis.
Grille anti-éclaboussures	HZ325000	Pour des grillades, au lieu d'utiliser la grille ou comme protection contre les éclaboussures, afin de moins salir le four. Utiliser la grille anti-éclaboussures uniquement dans la lèche-frite. Grillades sur la grille anti-éclaboussures : L'utiliser uniquement sur les niveaux d'enfournement 1 et 2. Grille anti-éclaboussures comme protection contre les éclaboussures : Enfourner la lèche-frite, avec la grille anti-éclaboussures, sous la grille.
Plaque à pizza	HZ317000	Idéale pour des pizzas, produits surgelés ou de grands gâteaux ronds. Vous pouvez utiliser la plaque à pizza au lieu de la lèche-frite. Placez la plaque sur la grille et basez-vous sur les indications dans les tableaux.
Pierre de cuisson	HZ327000	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.
Plaque à pâtisserie émaillée avec revêtement anti-adhérent	HZ331011	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.
Lèche-frite avec revêtement anti-adhérent	HZ332011	Les gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis se détachent plus facilement de la lèche-frite. Enfourner la lèche-frite, la partie inclinée en direction de la porte du four.

## Articles Service après-vente

Pour vos appareils ménagers vous pouvez commander des produits d'entretien et de nettoyage appropriés ou d'autres

accessoires auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou, pour certains pays, sur Internet dans le e-shop. Pour cela, veuillez indiquer le numéro d'article respectif.


Lingettes d'entretien pour surfaces en inox	Numéro d'article 311134	Réduit les dépôts de salissures. L'imprégnation avec une huile spéciale garantit un entretien optimal des surfaces des appareils en inox.
Gel de nettoyage pour four et gril	Numéro d'article 463582	Pour le nettoyage du compartiment de cuisson. Le gel est inodore.
Chiffon à microfibres alvéolé	Numéro d'article 460770	Idéal pour le nettoyage de surfaces délicates, telles que verre, vitrocéramique, inox ou aluminium. Le chiffon à microfibres élimine en une seule opération de travail les salissures aqueuses et graisseuses.
Sécurité de porte	Numéro d'article 612594	Pour empêcher que des enfants ouvrent la porte du four. Selon la porte de l'appareil, la sécurité se visse différemment. Veuillez consulter la fiche jointe à la sécurité de porte.





# 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 de l'appareil, le symbole  et trois zéros clignotent dans l'affichage. Réglez l'heure.


1. Appuyer sur la touche .

L'heure 12:00 apparaît dans l'affichage. Les symboles de temps sont allumés, la flèche  précède .


2. Régler l'heure au moyen de la touche  ou .

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

## Chauffer le four

Afin d'éliminer l'odeur de neuf, laissez chauffer le four à vide, porte fermée. Idéalement une heure en mode convection naturelle  à 240 °C. Assurez-vous que le compartiment de cuisson ne contient pas de restes d'emballage.

Aérez la cuisine tant que le four chauffe.

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. Pour ce faire, tourner le sélecteur des fonctions sur la position zéro.

## Nettoyer les accessoires

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

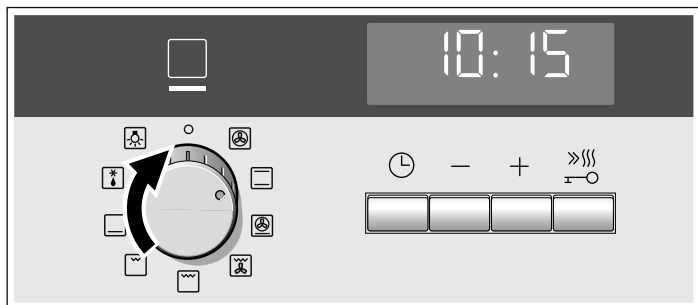
# Réglage du four

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 souhaités. Vous pouvez régler au four la durée et l'heure de la fin pour votre mets. Pour cela, consultez le chapitre *Réglage des fonctions de temps*.

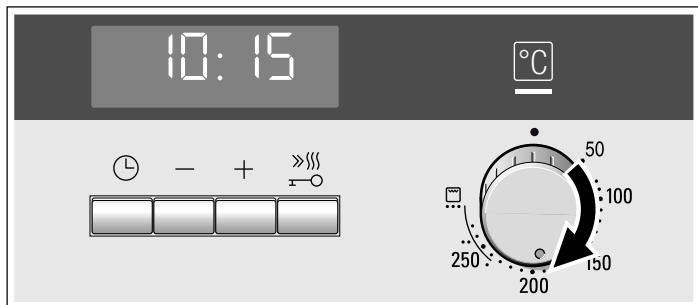
## Mode de cuisson et température

Exemple dans l'illustration : Convection naturelle à 190 °C.

1. Réglez le mode de cuisson à l'aide du sélecteur du mode de fonctionnement.



2. A l'aide du thermostat, régler la température ou la position gril.



Le four commence à chauffer.

## Eteindre le four

Tourner le sélecteur des fonctions sur la position zéro.




## Modifier les réglages

Vous pouvez modifier à tout moment le mode de cuisson et la température ou la position gril au moyen du sélecteur correspondant.

## 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. Les modes de cuisson suivants sont appropriés :

- Chaleur tournante 3D 
- Convection naturelle 
- Position Pizza 


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

1. Régler le mode de cuisson et la température.



2. Appuyer brièvement sur la touche .

Le symbole  s'allume dans l'affichage. Le four commence à chauffer.






## Le chauffage rapide est terminé

Un signal retentit. Le symbole  s'éteint dans l'affichage. Enfourez votre plat.

## Annuler le chauffage rapide








Appuyer brièvement sur la touche . Le symbole  dans l'affichage s'éteint.


# Réglage des fonctions de temps

Votre four possède différentes fonctions de temps. La touche  permet d'appeler le menu et de commuter entre les différentes fonctions. Les symboles de temps sont allumés aussi longtemps que vous pouvez régler. La flèche  vous indique au niveau de quelle fonction de temps vous êtes positionné. Avec la touche  ou  vous pouvez modifier directement une fonction de temps déjà réglée, si la flèche  précède le symbole de temps.


## Minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie comme minuteur de cuisine. Elle fonctionne indépendamment du four. Le minuteur émet un signal sonore spécifique. De la sorte, vous pouvez distinguer si c'est le minuteur ou une durée qui s'est écoulé.



1. Appuyer une fois sur la touche .  
Dans l'affichage, les symboles de temps s'allument, la flèche  précède .
2. Régler le temps de minuterie au moyen de la touche  ou .  
Valeur de référence touche  = 10 minutes  
Valeur de référence touche  = 5 minutes

Le temps réglé est validé au bout de quelques secondes. Le minuteur se met en marche. Dans l'affichage, le symbole  est allumé et le temps de minuterie s'écoule visiblement. Les autres symboles de temps s'effacent.


### Le temps de minuterie est écoulé

Un signal retentit. Dans l'affichage apparaît 0:00. Désactiver la minuterie au moyen de la touche .


### Modifier le temps de la minuterie







Modifier le temps de minuterie au moyen de la touche  ou . La modification sera validée après quelques secondes.

### Annuler le temps de la minuterie

Au moyen de la touche , remettre le temps de minuterie sur 0:00. La modification sera validée après quelques secondes. La minuterie est désactivée.

### Interroger les réglages de temps

Si plusieurs fonctions de temps sont réglées, les symboles correspondants sont allumés dans l'affichage. Le symbole de la fonction du temps à l'avant-plan est précédé de la flèche .


Pour interroger la minuterie , la durée , l'heure de la fin  ou l'heure , appuyer répétitivement sur la touche , jusqu'à ce que la flèche  précède le symbole respectif. La valeur correspondante apparaît pour quelques secondes dans l'affichage.



## Durée

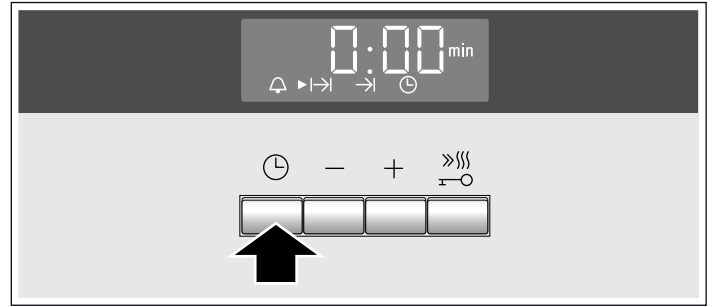
Vous pouvez régler au four la durée de cuisson pour votre mets. Le four s'éteint automatiquement lorsque la durée est écoulée. Donc pas besoin d'interrompre d'autres tâches pour éteindre le four. Le temps de cuisson ne sera pas dépassé involontairement.



Exemple dans l'illustration : Durée 45 minutes.


1. Régler le mode de cuisson à l'aide du sélecteur des fonctions.
2. A l'aide du thermostat, régler la température ou la position grill.


3. Appuyer deux fois sur la touche .

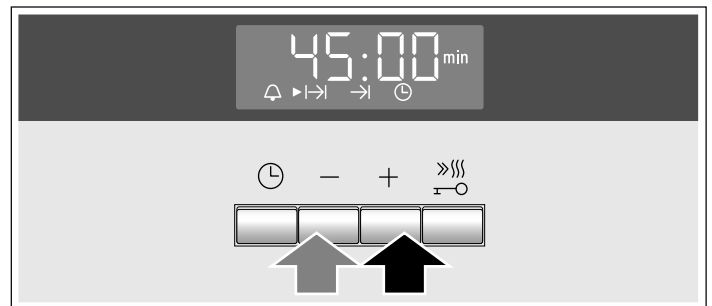
Dans l'affichage apparaît 0:00. Les symboles de temps s'allument, la flèche  précède .




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





Valeur de référence touche  = 30 minutes

Valeur de référence touche  = 10 minutes






Le four se met en marche quelques secondes plus tard. Dans l'affichage, la durée s'écoule visiblement et le symbole  est allumé. Les autres symboles de temps s'éteignent.



### La durée est écoulée

Un signal retentit. Le four s'arrête de chauffer. Dans l'affichage apparaît 0:00. Appuyer sur la touche . Vous pouvez régler une nouvelle durée au moyen de la touche  ou . Ou appuyer deux fois sur la touche  et régler le sélecteur des fonctions sur la position zéro. Le four est éteint.


### Modifier la durée







Modifier la durée au moyen de la touche  ou . La modification sera validée après quelques secondes. Si la minuterie est réglée, appuyez auparavant sur la touche .

### Annuler la durée

Remettre la durée sur 0:00 au moyen de la touche . La modification sera validée après quelques secondes. La durée est effacée. Si la minuterie est réglée, appuyez auparavant sur la touche .

### Interroger les réglages de temps

Si plusieurs fonctions de temps sont réglées, les symboles correspondants sont allumés dans l'affichage. Le symbole de la fonction du temps à l'avant-plan est précédé de la flèche .



Pour interroger la minuterie , la durée , l'heure de la fin  ou l'heure , appuyer répétitivement sur la touche , jusqu'à ce que la flèche  précède le symbole respectif. La valeur correspondante apparaît pour quelques secondes dans l'affichage.

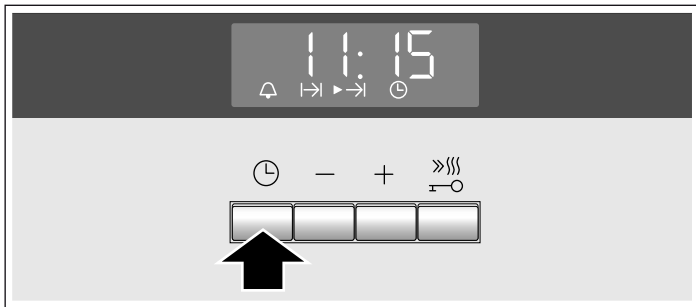
## Heure de la fin

Vous pouvez différer l'heure à laquelle votre mets doit être prêt. Le four démarre automatiquement et la cuisson est terminée au moment voulu. Vous pouvez p.ex. enfourner le mets le matin et régler de telle manière qu'il sera prêt à midi.

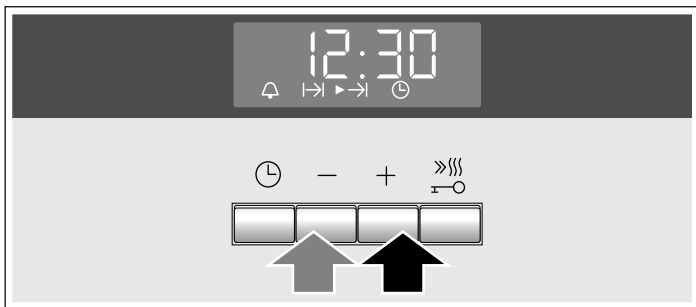
Veillez à ce que les aliments ne restent pas trop longtemps dans le compartiment de cuisson et s'avarièrent.



Exemple dans l'illustration : Il est 10:30 h, la durée est de 45 minutes et la cuisson doit être terminée à 12:30 h.

1. Régler le sélecteur du mode de cuisson.
2. Régler le thermostat.
3. Appuyer deux fois sur la touche .
4. Régler la durée au moyen de la touche **+** ou **-**.
5. Appuyer sur la touche .  
La flèche **▶** précède **→**. Dans l'affichage apparaît l'heure à laquelle le mets sera prêt.





6. Différer l'heure de la fin à l'aide de la touche **+** ou **-**.




Après quelques secondes, le four valide les réglages et se met en position d'attente. L'affichage indique l'heure à laquelle le mets sera prêt et la flèche **▶** précède le symbole **→**. Le symbole  et  s'éteignent. Lorsque le four démarre, la durée s'écoule visiblement et la flèche **▶** précède le symbole **I→I**. Le symbole **→** s'éteint.


## La durée est écoulée

Un signal retentit. Le four s'arrête de chauffer. Dans l'affichage apparaît 0:00. Appuyer sur la touche . Vous pouvez régler une nouvelle durée au moyen de la touche **+** ou **-**. Ou appuyer deux fois sur la touche  et régler le sélecteur des fonctions sur la position zéro. Le four est éteint.

## Modifier l'heure de la fin




Modifier l'heure de la fin au moyen de la touche **+** ou **-**. La modification sera validée après quelques secondes. Si la minuterie est réglée, appuyez auparavant deux fois sur la touche . Ne modifiez plus l'heure de la fin si la durée s'écoule déjà. Le résultat de cuisson ne correspondra plus.

## Annuler l'heure de la fin


Remettre l'heure de la fin à l'heure actuelle au moyen de la touche **-**. La modification sera validée après quelques secondes. Le four se met en marche. Si la minuterie est réglée, appuyez auparavant deux fois sur la touche .



## Interroger les réglages de temps

Si plusieurs fonctions de temps sont réglées, les symboles correspondants sont allumés dans l'affichage. Le symbole de la fonction du temps à l'avant-plan est précédé de la flèche **▶**.

Pour interroger la minuterie , la durée **I→I**, l'heure de la fin **→** ou l'heure , appuyer répétitivement sur la touche , jusqu'à ce que la flèche **▶** précède le symbole respectif. La valeur correspondante apparaît pour quelques secondes dans l'affichage.



## Heure

Après avoir branché l'appareil ou après une panne de courant, le symbole  et trois zéros clignotent dans l'affichage. Réglez l'heure.

1. Appuyer sur la touche .  
L'heure 12:00 apparaît dans l'affichage. Les symboles de temps sont allumés, la flèche **▶** précède .
2. Régler l'heure au moyen de la touche **+** ou **-**.  
L'heure réglée sera validée au bout de quelques secondes.

## Modifier l'heure

Aucune autre fonction de temps ne doit avoir été réglée.

1. Appuyer quatre fois sur la touche .  
Dans l'affichage, les symboles de temps s'allument, la flèche **▶** précède .
2. Modifier l'heure au moyen de la touche **+** ou **-**.  
L'heure réglée sera validée au bout de quelques secondes.

## Masquer l'heure

Vous pouvez masquer l'heure. Pour cela, consultez le chapitre *Modifier les réglages de base*.

## Sécurité-enfants

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


Le four ne réagit à aucun réglage. Vous pouvez régler le minuteur et l'heure même si la sécurité-enfants est activée.


Si un mode de cuisson et la température ou une position grill sont réglés, la sécurité-enfants coupe le chauffage.

**Remarque :** La sécurité-enfants n'a pas d'impact sur une table de cuisson éventuellement raccordée.


## Activer la sécurité-enfants


Aucune durée ou heure de la fin ne doit être réglée.

Appuyer sur la touche  pendant env. quatre secondes.

Le symbole  apparaît dans l'affichage. La sécurité-enfants est activée.

## Désactiver la sécurité-enfants

Appuyer sur la touche  pendant env. quatre secondes.

Le symbole  s'éteint dans l'affichage. La sécurité-enfants est désactivée.

# Modifier les réglages de base

Votre four possède différents réglages de base. Vous pouvez adapter ces réglages à vos habitudes.

Réglage de base	Sélection 1	Sélection 2	Sélection 3
<b>c1</b> Affichage heure	permanent*	uniquement avec la touche	-
<b>c2</b> Durée du signal après écoulement d'une durée ou du temps de la minuterie	env. 10 sec.	env. 2 min.*	env. 5 min.
<b>c3</b> Temps d'attente jusqu'à ce qu'un réglage soit validé	env. 2 sec.	env. 5 sec.*	env. 10 sec.

\* Réglage usine

Aucune autre fonction de temps ne doit avoir été réglée.

- Appuyer sur la touche pendant 4 secondes env.  
Le réglage de base actuel pour la durée du signal, p.ex. c1 1 pour la sélection 1 apparaît dans l'affichage.
- Modifier le réglage de base au moyen de la touche **+** ou **-**.
- Confirmer au moyen de la touche .  
Le réglage de base suivant apparaît dans l'affichage. Avec la touche vous pouvez parcourir tous les niveaux et modifier à l'aide de la touche **+** ou **-**.
- A la fin, appuyer sur la touche pendant 4 secondes env.  
Tous les réglages de base sont validés.  
Vous pouvez remodifier vos réglages de base à tout moment.

# Entretien et nettoyage

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

## Remarques

- Les légères variations de 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.

## Nettoyants

Afin de ne pas endommager les différentes surfaces en utilisant des nettoyants inappropriés, veuillez respecter les indications du tableau. N'utilisez pas

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

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

Niveau	Nettoyants
Bandeau de commande	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyant pour vitres ni de racloirs à verre.


Niveau	Nettoyants
Inox	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Éliminer immédiatement les dépôts calcaires, de graisse, de fécule et de blanc d'oeuf. De la corrosion peut se former sous de telles salissures.  Vous pouvez vous procurer des produits d'entretien spéciaux pour inox qui sont appropriés pour des surfaces chaudes auprès du service après-vente et dans un commerce spécialisé. Appliquer avec un chiffon doux une fine pellicule de produit d'entretien.
Vitres du four	Nettoyant pour vitres : Nettoyer avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de racloir à verre.
Cache en verre de la lampe du four	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette.
Joint Ne pas l'enlever !	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette. Ne pas récurer.
Supports	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.
Rails télescopiques	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette ou une brosse.  Ne pas éliminer la graisse de lubrification sur les rails télescopiques, les nettoyer de préférence en position rentrée. Ne pas mettre à tremper ni nettoyer au lave-vaisselle.
Accessoire	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.



## Nettoyage des surfaces autonettoyantes dans le compartiment de cuisson

La paroi arrière dans le compartiment de cuisson est revêtue d'une céramique hautement poreuse. Les projections de la cuisson et du rôtissage sont absorbées et décomposées par cette couche pendant le fonctionnement du four. 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 :

1. Nettoyer soigneusement le fond du compartiment de cuisson, la voûte et les parois latérales.
2. Régler Chaleur tournante 3D .
3. Chauffer le four vide fermé, pendant env. 2 heures à la température maximale.

Le revêtement céramique sera régénéré. Enlever les résidus brunâtres ou blanchâtres avec de l'eau et une éponge douce, lorsque le compartiment de cuisson est refroidi.

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

### Attention !

- Ne jamais utiliser des produits et moyens de nettoyage récurants. Ils rayent ou détruisent la couche hautement poreuse.
- Ne jamais traiter la couche en céramique avec du produit de nettoyage pour four. Si un produit de nettoyage pour four arrive accidentellement dessus, essuyez-le immédiatement avec une éponge et suffisamment d'eau.

## Nettoyage du fond du compartiment de cuisson, de la voûte et des parois latérales

Utilisez une lavette et de l'eau additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau au vinaigre.

En cas d'encrassements importants, utilisez une spirale à récurer en inox ou un produit de nettoyage pour four. L'utiliser uniquement dans le compartiment de cuisson froid. Ne jamais traiter les surfaces autonettoyantes avec une spirale à récurer ou du produit de nettoyage pour four.

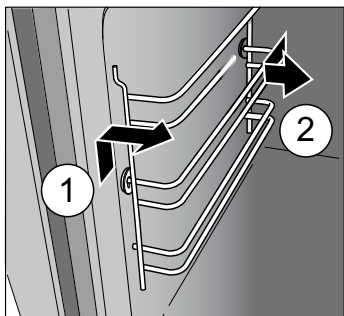
## Nettoyage des grilles supports

Pour pouvez décrocher les grilles supports pour faciliter le nettoyage.

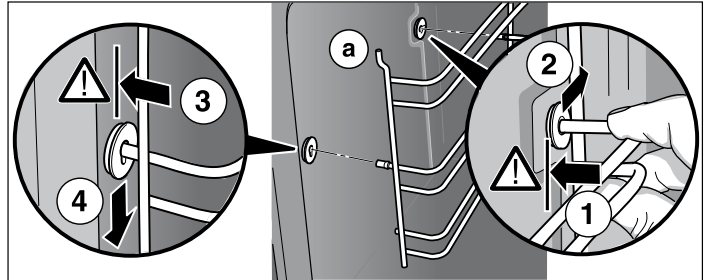
### Risque de brûlure dû aux pièces chaudes de le compartiment de cuisson !

Attendez que le compartiment de cuisson soit refroidi.

1. A l'avant, pousser les grilles supports vers le haut et les décrocher latéralement.
2. A l'arrière, tirer les grilles supports vers l'avant et les décrocher latéralement.



3. Nettoyer les grilles supports avec du produit à vaisselle et une éponge à vaisselle ou une brosse.
4. Placer les grilles supports en orientant l'indentation (a) vers le haut, afin que les hauteurs d'enfournement correspondent.
5. Emboîter les grilles supports au fond jusqu'en butée.
6. Pousser les grilles supports vers l'arrière.
7. Emboîter les grilles supports à l'avant jusqu'à venir en butée.
8. Pousser les grilles supports vers le bas.



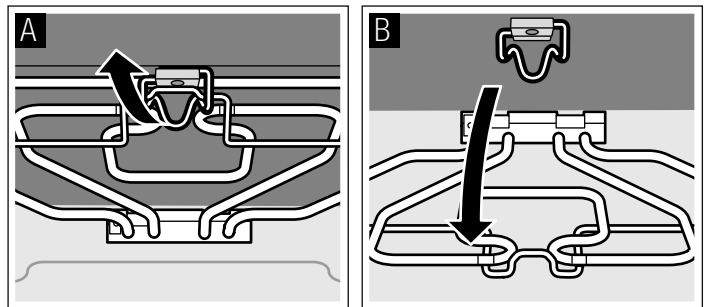
## Rabattre la résistance du grill

Pour le nettoyage de la voûte, vous pouvez rabattre la résistance du grill.

### Risque de brûlure !

Le four doit être froid.

1. Retenir la résistance du grill et tirer l'étrier de fixation vers l'avant jusqu'à ce qu'il s'encliquette audiblement (fig. A).
2. Rabattre la résistance du grill (fig. B).



3. Après le nettoyage, repivoter la résistance du grill vers le haut et la tenir.
4. Tirer l'étrier de fixation vers la bas et le laisser s'encliqueter audiblement.

## Décrocher et accrocher la porte de l'appareil

Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez décrocher la porte de l'appareil.

### Risque de blessure !

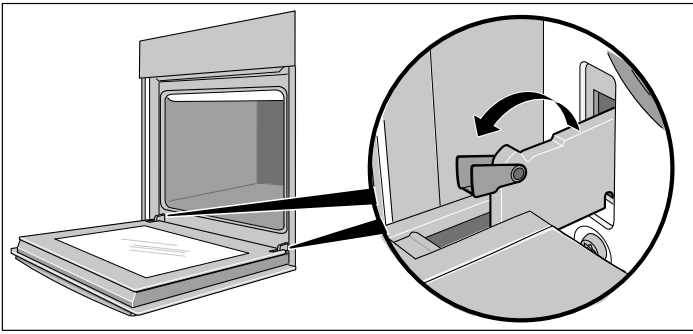
Les charnières de la porte de l'appareil peuvent repivoter avec une grande force. Pour décrocher la porte de l'appareil, ouvrez toujours complètement les leviers de verrouillage des charnières et refermez-les toujours complètement après l'accrochage de la porte. Ne mettez pas les mains dans la charnière.

### Risque de blessure !

Si la porte s'est décrochée d'un côté, ne mettez pas la main dans la charnière. La charnière peut repivoter avec une grande force. Appelez le service après-vente.

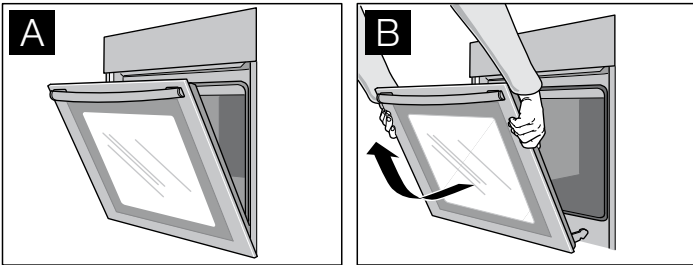
## Décrocher la porte de l'appareil

1. Ouvrir complètement la porte de l'appareil.
2. Ouvrir complètement les leviers de verrouillage à gauche et à droite.



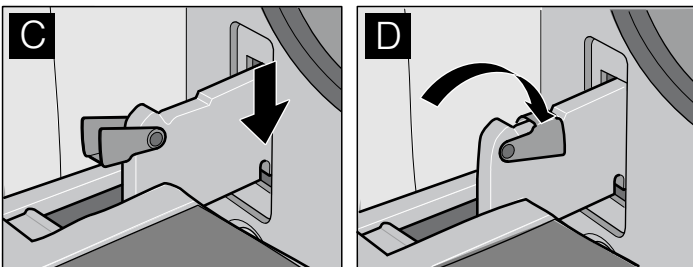
Les charnières sont verrouillées et ne pourront pas se fermer.

3. Fermer la porte, jusqu'à ce qu'une résistance soit perceptible (fig. A).
4. Avec les deux mains, tenir la porte à gauche et à droite, refermer un peu plus et la retirer (fig. B).



## Accrocher la porte de l'appareil

1. Introduire les charnières dans les fixations à gauche et à droite (fig. C).  
L'encoche dans les deux charnières doit s'enclencher.
2. Ouvrir complètement la porte de l'appareil.
3. Fermer complètement les leviers de verrouillage à gauche et à droite (fig. D).



La porte de l'appareil est bloquée et ne pourra plus être décrochée.

4. Fermer la porte de l'appareil.

## Nettoyage des vitres de porte

Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez déposer les vitres de la porte de l'appareil.

### ⚠ Risque de blessure !

Les éléments dans la porte de l'appareil peuvent avoir des arêtes vives. Vous pourriez vous couper. Portez des gants de protection.

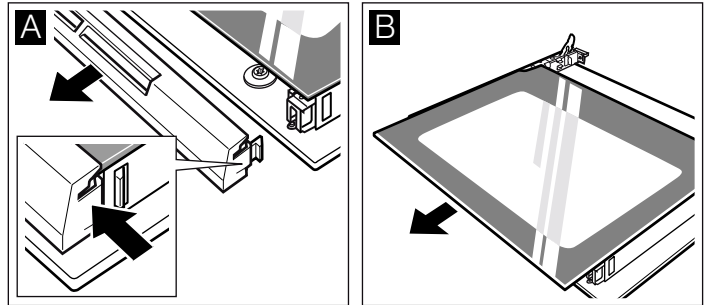
### ⚠ Risque de blessure !

Réutilisez l'appareil seulement lorsque les vitres de la porte de l'appareil et la porte de l'appareil sont correctement montées.

## Dépose de la vitre de porte

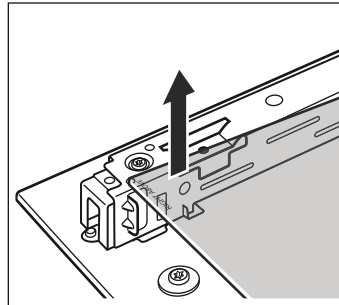
**Remarque :** Avant la dépose, notez la position de montage de la vitre de porte, afin de ne pas la remonter à l'envers ultérieurement.

1. Décrocher la porte de l'appareil et la placer sur un support doux et propre, la façade côté support (voir chapitre : Dépose et pose de la porte de l'appareil).
2. Retirer le cache en haut à la porte de l'appareil. Pour cela, enfoncer la languette à gauche et à droite avec les doigts (fig. A).
3. Soulever légèrement la vitre de la porte et la retirer (fig. B).



## Dépose de la vitre intermédiaire

Soulever légèrement la vitre intermédiaire et la retirer par l'avant.



## Nettoyage

Nettoyez les vitres de porte avec un nettoyant pour vitres et un chiffon doux.

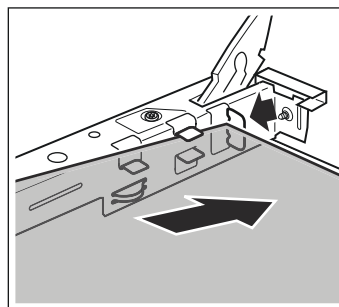
### ⚠ Risque de blessure !

Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.

## Pose de la vitre intermédiaire

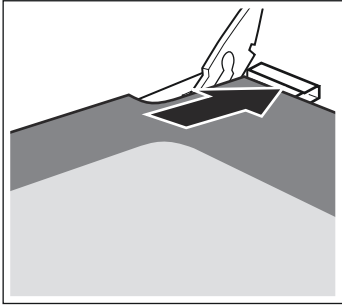
**Remarque :** Lors de la pose, veillez à ce que l'inscription "Right above" en bas à gauche soit orientée la tête en bas.

Introduire la vitre intermédiaire vers l'arrière jusqu'en butée en l'inclinant.



## Pose de la vitre de porte

1. Introduire la vitre de la porte vers la l'arrière dans les deux fixations jusqu'en butée en l'inclinant. La face lisse doit être à l'extérieur.



2. Poser le cache et l'appuyer jusqu'à ce qu'il s'encliquette.
3. Remonter la porte de l'appareil.

## Pannes et dépannage

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

### Tableau de dérangements

Si le résultat de cuisson d'un plat n'est pas optimal, 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.
	Panne de courant.	Vérifiez si la lumière de la cuisine ou d'autres appareils ménagers fonctionnent.
⌚ et des zéros clignotent dans l'affichage.	Panne 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.

### Messages d'erreur

Si un message d'erreur accompagné de **E** apparaît dans l'affichage, appuyez sur la touche ⌚. Le message disparaît. Une fonction de temps réglée sera effacée. Si le message d'erreur ne disparaît pas, appelez le service après-vente.

Lors du message d'erreur suivant, vous pouvez y remédier vous-même.

Message d'erreur	Cause possible	Remède/Remarques
<b>E011</b>	Une touche a été pressée trop longtemps ou est couverte.	Appuyez sur toutes les touches, l'une après l'autre. Vérifiez si une touche est bloquée, couverte ou encrassée.

### ⚠ 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

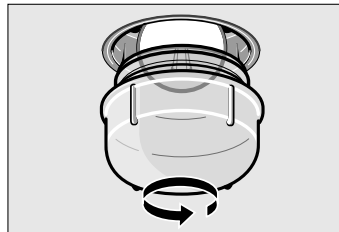
Remplacez toujours la lampe du four si elle est défectueuse.

Vous pouvez vous procurer des ampoules de rechange auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé : E14, 220 - 240 V, 40 W, résistantes aux températures jusqu'à 300 °C. Utilisez exclusivement ces ampoules pour four.

#### ⚠ Risque de choc électrique !

Couper l'alimentation électrique de l'appareil. Actionnez le coupe-circuit automatique ou retirez le fusible du tableau de fusibles de votre domicile.

1. Etaler un torchon dans le compartiment de cuisson froid afin d'éviter des dégâts.
2. Visser le couvercle en verre vers la gauche, puis le retirer.



3. Remplacer l'ampoule du four par un type d'ampoule identique.
4. Revisser le cache en verre.
5. Enlever le torchon, puis armer le fusible.

**Remarque :** Utiliser des gants en caoutchouc si le cache en verre est difficile à dévisser. Ou commandez un accessoire de démontage auprès du service après-vente (référence 613634).

### Cache en verre

Un cache en verre endommagé doit être remplacé. Des caches en verre appropriés sont en vente auprès du service après-vente. Veuillez indiquer les numéros E et FD de votre appareil.

## Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Nous trouvons toujours une solution appropriée pour éviter des visites inutiles d'un technicien.

### Numéros de produit E et de fabrication FD

Lors de votre appel, veuillez indiquer le numéro de produit (n° E) et le numéro de fabrication (n° FD), afin que nous puissions vous apporter une assistance qualifiée. La plaque signalétique avec les numéros est située à droite, sur le côté de la porte du four. Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

---

N° E

N° FD

---

Service après-vente 

---

Tenez compte du fait que la visite d'un technicien du SAV n'est pas gratuite en cas de manipulation incorrecte, même pendant la période de garantie.

Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.

### Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

**B** 070 222 142

**FR** 01 40 10 12 00

**CH** 0848 840 040

Faites confiance à la compétence du fabricant. Vous garantissez ainsi que la réparation sera effectuée par des techniciens de SAV formés qui disposent des pièces de rechange d'origine adaptées à votre 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 comment correctement éliminer votre appareil.

### Economiser de l'énergie

- Préchauffez le four seulement si cela est indiqué dans la recette ou dans les tableaux de la notice d'utilisation.
- Utilisez des moules sombres, laqués noirs ou émaillés. Ces types de moule absorbent bien la chaleur.
- Pendant la cuisson ou le rôtissage, ouvrez la porte du four aussi rarement que possible.
- Si vous voulez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le four étant encore chaud. Le temps de cuisson diminue au deuxième gâteau. Vous pouvez également enfourner 2 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.

### Elimination écologique

Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

## Testés pour vous dans notre laboratoire

Vous trouverez ici 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 froid. Préchauffez uniquement si cela est indiqué dans les tableaux. Recouvrez l'accessoire de papier cuisson 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. Avant l'utilisation, retirez du compartiment de cuisson tous les accessoires et récipients dont vous n'avez pas besoin.
- Utilisez toujours des maniques lorsque vous retirez des accessoires ou récipients chauds du compartiment de cuisson.



## Gâteaux et pâtisseries

### Cuire sur un niveau

La Convection naturelle  est idéale pour la cuisson des gâteaux. Pour vous utilisez le mode Chaleur tournante 3D , veuillez respecter la consigne suivante : faire cuire des gâteaux dans des moules et sur la plaque en enfournant au niveau 1.

### Cuisson sur plusieurs niveaux

Utilisez le mode Chaleur tournante 3D .

Cuisson sur 2 niveaux :

- Plaque à pâtisserie au niveau 3
- Lèchefrite au niveau 1

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

Vous trouverez dans les tableaux de nombreuses suggestions pour vos plats.

## Moules

Les moules en métal de couleur foncée sont les plus appropriés. Dans des moules en métal de couleur claire et à paroi mince ou en Pyrex, les temps de cuisson sont plus longs et le gâteau brunit moins uniformément.













Si vous souhaitez utiliser des moules en silicone, consultez 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 être différentes.

## Tableaux









Les tableaux fournissent 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 seront 5 à 10 minutes plus courts si vous préchauffez.

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

Gâteaux dans moules	Récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée de cuisson en minutes
Génoise, simple	Moule à savarin/à cake	1		150-160	60-75
Génoise, fine (par ex. gâteau sablé)	Moule à savarin/à cake	1		150-160	60-70
Fond de tarte, génoise	Moule pour fond de tarte aux fruits	1		160-170	20-35
Gâteau aux fruits, génoise	Moule démontable/à kouglof	1		160-170	60-70
Fond à biscuit, 2 œufs (préchauffer)	Moule pour fond de tarte aux fruits	1		160-170	20-35
Tarte génoise, 6 œufs (préchauffer)	Moule démontable de couleur foncée	1		160-170	30-45
Fond de tarte en pâte brisée avec bord	Moule démontable de couleur foncée	1		180-190	20-30
Tarte aux fruits ou au fromage blanc avec fond de tarte en pâte brisée*	Moule démontable de couleur foncée	1		160-170	60-75
Gâteau suisse (Wähe)	Plaque ronde à pizza	1		190-210	35-45
Kouglof	Moule à Kouglof	1		170-180	40-50
Pizza, fond mince, peu de garniture (préchauffer)	Plaque ronde à pizza	1		200-220	15-25
Gâteaux salés*	Moule démontable de couleur foncée	1		170-190	45-60

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

Gâteau sur plaque	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Pâte à cake avec garniture sèche	Plaque à pâtisserie	2		160-170	25-35
	Plaque à pâtisserie + lèchefrite	3+1		150-160	35-45
Pâte à cake avec garniture fondante, fruits	Lèchefrite	2		160-170	30-45
	Plaque à pâtisserie + lèchefrite	3+1		160-170	40-50
Pâte levée avec garniture sèche	Plaque à pâtisserie	2		170-180	45-55
	Plaque à pâtisserie + lèchefrite	3+1		160-170	60-75
Pâte levée avec garniture fondante, fruits	Lèchefrite	2		160-170	70-90
Pâte brisée avec garniture sèche	Plaque à pâtisserie	2		170-180	55-70

Gâteau sur plaque	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Pâte Brisée avec garniture fondante, fruits	Lèchefrite	2	☐	170-180	70-85
Gâteau suisse (Wähe)	Lèchefrite	1	⊗	190-210	35-45
Biscuit roulé (préchauffer)	Plaque à pâtisserie	2	☐	190-200	10-15
Brioche tressée avec 500 g de farine	Plaque à pâtisserie	2	☐	170-180	35-50
Stollen (Gâteau de Noël) avec 500 g de farine	Plaque à pâtisserie	1	☐	160-170	70-80
Strudel, sucré	Lèchefrite	1	⊗	190-210	35-45
Pizza	Plaque à pâtisserie	1	⊗	180-200	20-30
	Plaque à pâtisserie + lèchefrite	3+1	⊗	170-190	35-45
Tarte flambée (préchauffer)	Lèchefrite	1	⊗	190-210	20-25

Petites pâtisseries	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Petits gâteaux secs	Plaque à pâtisserie	1	⊗	130-140	15-25
	Plaque à pâtisserie + lèchefrite	3+1	⊗	130-140	20-30
Macarons	Plaque à pâtisserie	1	⊗	120-130	25-35
	Plaque à pâtisserie + lèchefrite	3+1	⊗	110-120	30-40
Meringue	Plaque à pâtisserie	1	⊗	80	130-160
Muffins	Grille avec plaque à muffins	2	☐	150-160	25-35
	2 grilles avec plaques à muffins	3+1	⊗	150-160	30-40
Pâtisserie en pâte à choux (préchauffer)	Plaque à pâtisserie	2	☐	200-210	25-35
Feuilletés (préchauffer)	Plaque à pâtisserie	1	⊗	190-200	20-35
	Plaque à pâtisserie + lèchefrite	3+1	⊗	190-200	25-40
Pâtisserie à base de pâte levée	Plaque à pâtisserie	2	☐	190-200	20-30
	Plaque à pâtisserie + lèchefrite	3+1	⊗	170-180	25-35



### Pain et petits pains

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

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

Pain et petits pains	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Pain à la levure de boul., avec 1,2 kg de farine	Lèchefrite	1	☐	240	10-15
				200	40-45
Pain au levain avec 1,2 kg de farine	Lèchefrite	1	☐	240	10-15
				200	45-55
Fougasse	Lèchefrite	1	☐	240	20-25
Petits pains (ne pas préchauffer)	Plaque à pâtisserie	2	☐	220-230	20-30
Petits pains en pâte levée., sucrés	Plaque à pâtisserie	2	☐	210-220	10-20
	Plaque à pâtisserie + lèchefrite	3+1	⊗	190-200	15-25

## 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 cake est complètement cuit.	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 le temps de cuisson.
Le pain ou le gâteau (gâteau au fromage blanc par ex.) a un bel aspect mais l'intérieur est pâteux (filets d'eau à l'intérieur).	Pour le gâteau suivant, veillez à ce que la pâte soit moins liquide. Augmentez le temps de cuisson et réduisez la température. En cas de gâteau avec une garniture fondante, faites d'abord précuire le fond. Saupoudrez-le de poudre d'amandes ou de chapelure et mettez ensuite la garniture. Respectez la recette et les temps de cuisson.
Les pâtisseries ne sont pas uniformément dorées.	Baissez la température, la cuisson sera alors plus uniforme. Faites cuire les pâtisseries délicats sur un seul niveau avec la convection naturelle  . Le papier cuisson dépassant de la plaque peut 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 aura ainsi suffisamment de place pour que les pièces de pâtisserie puissent gonfler et dorer 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 3D  . 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

### Récipient

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

Des récipients en verre sont les plus appropriés. Veillez à ce que le couvercle soit adapté à la cocotte et ferme bien.

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.

Indications dans les tableaux :  
Récipient sans couvercle = ouvert  
Récipient avec couvercle = fermé

Placez toujours le plat au centre de la grille.

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

### Rôtissage

Ajoutez un peu de liquide à une viande maigre. Le fond du récipient doit être recouvert d'env. ½ cm de liquide.

Pour du rôti à braiser, ajoutez suffisamment de liquide. Le fond du récipient doit être recouvert d'env. 1 - 2 cm de liquide.

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

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

### Grillades

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

Fermez toujours le four lorsque le gril fonctionne.

Prenez si possible des pièces à griller de la même épaisseur. Elles seront alors uniformément dorées et bien juteuses.

Retournez les pièces à griller après les 2/3 du temps de cuisson.

Salez les steaks seulement une fois grillés.

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 restera plus propre.

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

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 ros bif, 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 en minutes
<b>Boeuf</b>						
Rôti de boeuf à braiser	1,0 kg	Couvert	1		200-220	100-120
	1,5 kg		1		190-210	120-140
	2,0 kg		1		180-200	140-160
Filet de boeuf, médium	1,0 kg	Découvert	1		210-230	50-70
	1,5 kg		1		200-220	60-80
Ros bif, médium	1,0 kg	Découvert	1		210-230	50-60
Steaks, 3 cm d'épaisseur, médium		Grille + lèchefrite	3+1		3	20-25
<b>Veau</b>						
Rôti de veau	1,0 kg	Découvert	1		190-210	80-100
	1,5 kg		1		180-200	90-120
	2,0 kg		1		180-200	100-140
Jarret de veau	1,5 kg	Découvert	1		200-220	120-130
<b>Porc</b>						
Rôti sans couenne (p.ex. échine)	1,0 kg	Découvert	1		190-210	100-120
	1,5 kg		1		180-200	110-130
	2,0 kg		1		170-190	120-140
Rôti avec couenne (p.ex. épaule)	1,0 kg	Découvert	1		190-210	120-140
	1,5 kg		1		180-200	130-150
	2,0 kg		1		170-190	140-160
Filet mignon de porc	500 g	Grille + lèchefrite	2+1		230-240	30-40
Rôti de porc, maigre	1,0 kg	Découvert	1		200-220	80-100
	1,5 kg		1		190-210	90-120
	2,0 kg		1		180-200	100-130
Kassler avec os	1,0 kg	Couvert	1		200-220	50-60
Steaks, 2 cm d'épaisseur		Grille + lèchefrite	3+1		3	15-20
Médallions de porc, 3 cm d'épaisseur		Grille + lèchefrite	3+1		3	12-18
<b>Agneau</b>						
Selle d'agneau avec os	1,5 kg	Découvert	1		200-220	40-50
Gigot d'agneau sans os, médium	1,5 kg	Découvert	1		190-210	120-150
<b>Gibier</b>						
Selle de chevreuil avec os	1,5 kg	Découvert	1		190-210	70-90
Cuissot de chevreuil sans os	1,5 kg	Couvert	1		190-210	90-120
Rôti de sanglier	1,5 kg	Couvert	1		190-210	120-140
Rôti de cerf	1,5 kg	Couvert	1		190-210	100-120
Lapin	2,0 kg	Couvert	1		200-220	60-70
<b>Viande hachée</b>						
Rôti de viande hachée	de 500 g de viande	Découvert	1		180-200	60-70
<b>Saucisses</b>						
Saucisses		Grille + lèchefrite	3+1		3	10-15



## Volaille








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

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

Pour les canards ou les oies, piquez la peau sous les ailes. La graisse peut ainsi s'écouler.

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 en minutes
Poulet, entier	1,2 kg	Grille	1		200-220	60-70
Poulet, demi	de 500 g	Grille	1		210-230	40-50
Morceaux de poulet	de 150 g	Grille	2		210-230	30-40
Morceaux de poulet	de 300 g	Grille	2		210-230	35-45
Canard, entier	2,0 kg	Grille	1		170-190	100-120
Magret de canard	de 300 g	Grille	2		230-250	25-35
Cuisses d'oie	de 400 g	Grille	2		210-230	40-50






## Poisson

Si vous faites des grillades directement sur la grille, enfournez en plus la lèche-frite au niveau 1. Elle récupère le liquide et le four se salit moins.

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

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

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

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		2	20-25
	1,0 kg	Grille	1		200-220	45-55
	1,5 kg	Grille	1		180-200	60-70
Darne de poisson, 3 cm d'épaisseur		Grille	2		2	20-25
Filet de poisson		Couvert	1		210-230	25-30

## 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.
Vous voulez 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 une 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.

## Basse température


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

## Récipients appropriés

Utilisez des récipients plats, par ex. un plat en porcelaine ou une cocotte en verre sans couvercle.

Placez toujours le récipient ouvert sur la grille enfournée au niveau 1.

## Procédez de manière suivante

1. Sélectionnez Convection naturelle  et réglez une température entre 70-90 °C. Préchauffez le four et chauffez le récipient en même temps.
2. Faites fondre un peu de matière grasse dans une poêle. Saisissez la viande de tous les côtés et au niveau des extrémités et placez-la directement dans le plat préchauffé.
3. Remettez le plat avec la viande dans le four puis poursuivez la cuisson à basse température. Pour la plupart des morceaux de viande, une température de 80 °C pour la cuisson basse température est idéale.












## Remarques

- N'utilisez que de la viande fraîche, à l'aspect impeccable. Retirez soigneusement les nerfs et le gras. Le gras développe un goût particulier lors de la cuisson à basse température.
- Saisissez la viande à feu très vif et suffisamment longtemps de tous les côtés ainsi qu'aux extrémités.
- Il n'est pas nécessaire de retourner les gros morceaux de viande.

- La viande peut être découpée immédiatement après la cuisson basse température. Il n'est pas nécessaire de la laisser reposer quelques minutes.
- Avec cette méthode de cuisson particulière, la viande est rosée à cœur. Elle n'est pas pour autant crue ou insuffisamment cuite.
- Si vous voulez de la sauce pour votre viande, faites-la cuire dans un récipient fermé. Notez toutefois que le temps de cuisson sera plus court.
- Utilisez un thermomètre à viande pour vérifier si la viande est cuite. Une température à cœur de 60 °C doit être maintenue pendant au moins 30 minutes.

## Tableau

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

Plat	Poids	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée de saisie en minutes	Durée cuisson basse température en heures
<b>Volaille</b>						
Blanc de dinde	1000 g	1		80	6-7	4-5
Magret de canard*	300-400 g	1		80	3-5	2-2,5
<b>Boeuf</b>						
Rôti de boeuf (p.ex. hanche) 6-7 cm d'épaisseur	env. 1,5 kg	1		80	6-7	4,5-5,5
Filet de boeuf, entier	1,5 kg	1		80	6-7	5-6
Rosbif, 5-6 cm d'épaisseur	1,5 kg	1		80	6-7	4-5
Steaks de boeuf, 3 cm d'épaisseur		1		80	5-7	80-110 min.
<b>Veau</b>						
Rôti de veau 6-7 cm d'épaisseur (p.ex. noix)	env. 1,5 kg	1		80	6-7	5-6
Filet de veau	env. 800 g	1		80	6-7	3-3,5
<b>Porc</b>						
Rôti de porc maigre (p.ex. filet) 5-6 cm d'épaisseur	env. 1,5 kg	1		80	6-7	5-6
Filet de porc, entier	env. 500 g	1		80	6-7	2,5-3
<b>Agneau</b>						
Filet de selle d'agneau, entier	env. 200 g	1		80	5-6	1,5-2

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

## Conseils pour la cuisson basse température

La viande cuite doucement à basse température n'est pas aussi chaude que la viande rôtie de façon conventionnelle.

Afin que la viande cuite ne refroidisse pas trop rapidement, chauffez les assiettes et servez les sauces très chaudes.

Vous voulez maintenir au chaud de la viande cuite à basse température.

Après la cuisson basse température, ramenez la température à 70 °C. Vous pouvez maintenir les petits morceaux de viande au chaud pendant 45 minutes, les gros morceaux pendant 2 heures maximum.

## 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.

Soufflés/gratins	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée de cuisson en minutes
Gratin sucré	Plat à gratin	1		180-200	45-55
Soufflé	Plat à gratin	1		180-200	35-45
	Ramequins	1		200-220	20-30
Gratin de pâtes	Plat à gratin	1		190-210	35-50
Lasagnes	Plat à gratin	1		180-200	40-50
Gratin de pommes de terre, ingrédients crus, max. 4 cm de haut	Plat à gratin	1		170-190	50-60
Gratiner des toasts	Grille	2		2	8-12

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.

## Plats cuisinés

Respectez les indications du fabricant figurant sur l'emballage.

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

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

Plat	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C, position gril	Durée en minutes
<b>Pizza, surgelée</b>					
Pizza à fond mince	Lèchefrite	1		200-220	10-20
Pizza à fond épais	Lèchefrite	1		180-200	20-30
Pizza-baguette	Lèchefrite	1		180-200	20-30
Mini-pizzas	Lèchefrite	1		200-220	5-15
Pizza, du réfrigérateur	Lèchefrite	1		180-200	10-20
<b>Produits de pommes de terre, surgelés</b>					
Frites	Lèchefrite	1		200-220	15-25
Croquettes	Lèchefrite	1		190-210	20-30
Rösti, pommes de terre farcies	Lèchefrite	1		190-210	20-30
<b>Pains et pâtisseries, surgelés</b>					
Petits pains, baguette	Lèchefrite	1		180-200	10-20
Bretzels (pâtons)	Lèchefrite	1		180-200	15-25
<b>Pains et pâtisseries, précuits</b>					
Petits pains ou baguettes à réchauffer	Lèchefrite	1		170-190	5-15
<b>Fritures, surgelées</b>					
Bâtonnets de poisson	Lèchefrite	1		210-230	15-25
Strudel, surgelé	Lèchefrite	1		180-200	35-45

## Idées recettes

Votre appareil vous permet de régler des températures comprises entre 50 à 275 °C. Vous réussirez alors aussi bien du yaourt crémeux qu'une pâte légère à la levure du boulanger.




### Yaourt

Portez du lait (3,5% de m.g.) à ébullition, laissez refroidir à 45 °C. Délayez 150 g de yaourt dans le lait. Transvasez le tout dans des tasses ou des petits pots de yaourts et placez-les avec un couvercle sur la grille. Préchauffez 5 minutes à 50 °C. Faites ensuite cuire les yaourts comme indiqué dans le tableau.

## Laisser lever de la pâte à la levure du boulanger

Préparez la pâte levée comme d'habitude. Versez-la dans un récipient thermostable en céramique et couvrez. Préchauffez le compartiment de cuisson 5-10 minutes. Eteignez l'appareil et placez la pâte pour la faire lever dans le compartiment de cuisson éteint.

## Préparation

Mets	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Yaourt	Placer les tasses ou les pots de yaourt sur la grille	1		Préchauffer à 50°C, allumer la lampe du four 	6-8 h
Laisser lever la pâte à la levure	Récipient résistant à la chaleur	placer sur la sole du four		Préchauffer à 50 °C, éteindre l'appareil Placer la pâte levée dans le compartiment de cuisson	5-10 min. 20-30 min.


### Décongélation

Sortez les aliments surgelés de l'emballage et disposez-les sur la grille dans un plat approprié.

Respectez les indications du fabricant figurant sur l'emballage.

Le temps de décongélation dépend de la nature et de la quantité des aliments.

Placez la volaille sur une assiette, le côté blanc vers le bas.

Mets	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C
Aliments surgelés délicats p.ex. tartes à la crème fraîche, tarte à la crème au beurre, tartes avec glaçage au chocolat ou du sucre glacé, fruits etc.	Grille	1		0 °C, ne pas régler une température
Produits surgelés divers Poulet, saucisses et viande, pain et petits pains, gâteaux et autres pâtisseries	Grille	1		50 °C





### 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 1, la grille au niveau 3. Recouvrez la lèchefrite et la grille de papier cuisson ou sulfuré.

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

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

## L'acrylamide dans certains aliments

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 ou pâtisseries fines (biscuits, pain d'épices, speculoos).

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

#### En général

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

#### Cuisson de pâtisseries

En mode Convection naturelle, max. 200 °C.  
En mode Chaleur tournante 3D ou Chaleur tournante, max. 180 °C.

#### Petits gâteaux secs

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

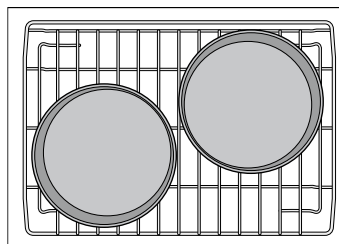
#### Frites au four

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

## Plats tests

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

Selon EN/IEC 60350.



### Cuisson de pâtisseries

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

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 1 niveau : en cas de moules démontables de couleur foncée, les placer côte à côte en les décalant.

**Remarque :** Pour la cuisson, réglez d'abord la plus faible des températures indiquées.

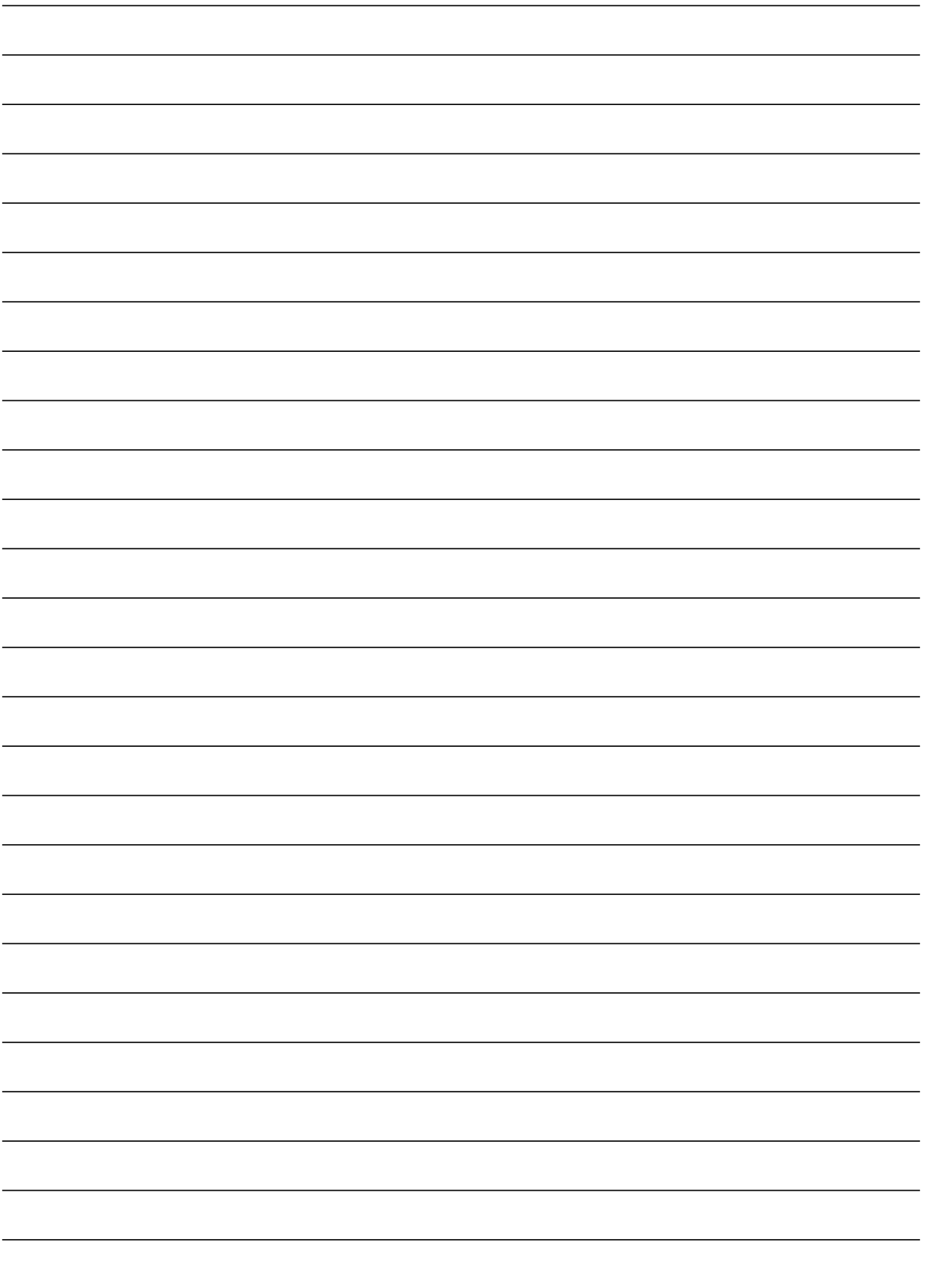
Plat	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Biscuiterie dressée	Plaque à pâtisserie	2	☐	150-160	20-30
	Plaque à pâtisserie	1	☉	140-150	20-30
	Plaque à pâtisserie + lèchefrite	3+1	☉	140-150	25-40
Petits gâteaux (préchauffer)	Plaque à pâtisserie	2	☐	160-170	20-30
	Plaque à pâtisserie	1	☉	150-160	20-30
	Plaque à pâtisserie + lèchefrite	3+1	☉	150-160	25-35
Biscuit à l'eau (préchauffer)	Moule démontable sur la grille	1	☐	160-170	25-35
	Moule démontable sur la grille	1	☉	160-170	25-35
Tourte aux pommes	Grille + 2 moules démontables Ø 20 cm	1	☉	170-180	70-80

### 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	Température en °C	Durée en minutes
Brunir des toasts préchauffer 10 minutes	Grille + lèchefrite	3+1	☐	3	1-2
Beefburger, 12 pièces* (ne pas préchauffer)	Grille + lèchefrite	3+1	☐	3	25-30

\* Retourner aux  $\frac{2}{3}$  du temps.







BSH Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Straße 34, 81739 München, GERMANY

[siemens-home.com](http://siemens-home.com)



9000722746 950218