



SIEMENS

Four encastrable

HB38G4.80

siemens-home.com/welcome

[fr] Notice d'utilisation

Register
your
product
online

Précautions de sécurité importantes	4	Pannes et dépannage	22
Causes de dommages	5	Tableau de dérangements	22
Votre nouveau four.....	6	Changer la lampe du four au plafond	22
Bandeau de commande.....	6	Remplacement de la lampe gauche du four.....	23
Touches	6	Cache en verre.....	23
Sélecteur rotatif	6	Service après-vente	23
Affichage.....	6	Numéros de produit E et de fabrication FD	23
Contrôle de la température.....	7	Energie et environnement	23
Compartiment de cuisson.....	7	Mode de cuisson Chaleur tournante eco.....	23
Vos accessoires	7	Economiser de l'énergie.....	25
Insérer l'accessoire.....	7	Elimination écologique.....	25
Accessoire en option	8	Programmes automatiques	25
Articles Service après-vente	9	Récipient.....	25
Avant la première utilisation	10	Préparation du mets.....	25
Premiers réglages.....	10	Programmes	25
Chauffer le compartiment de cuisson.....	10	Sélectionner le programme et régler.....	29
Nettoyer les accessoires	10	Réglage personnalisé.....	29
Allumer et éteindre le four	10	Astuces concernant les programmes automatiques	29
Mise en service	10	Testés pour vous dans notre laboratoire	30
Mise hors service.....	10	Gâteaux et pâtisseries	30
Réglage du four	11	Conseils pour la pâtisserie	32
Modes de cuisson	11	Viande, volaille, poisson	33
Régler le mode de cuisson et la température	11	Conseils pour les rôtis et grillades.....	35
Recommandations de réglage.....	12	Basse température	36
Régler le chauffage rapide	12	Conseils pour la cuisson basse température.....	36
Fonctions temps.....	13	Soufflés, gratins, toasts.....	37
Réglage des fonctions de temps - expliqué succinctement ...	13	Plats cuisinés.....	37
Réglage de la minuterie	13	Mets spéciaux.....	38
Réglage de la durée	13	Décongélation	38
Différer l'heure de la fin	13	Déshydratation	38
Réglage de l'heure	14	Mise en conserve.....	39
Memory.....	14	L'acrylamide dans certains aliments.....	39
Enregistrer les réglages dans Memory	14	Plats tests	40
Démarrer Memory.....	14	Cuisson de pain et de pâtisseries.....	40
Thermomètre à viande	15	Grillades.....	41
Introduire le thermomètre à viande	15		
Régler la température à coeur	15		
Valeurs indicatives pour la température à coeur.....	15		
Réglage fonctionnement continu.....	16		
Démarrer le réglage Fonctionnement continu	16		
Sécurité-enfants	16		
Réglages de base	16		
Modifier les réglages de base.....	18		
Arrêt automatique	18		
Système de nettoyage.....	18		
Avant le nettoyage.....	18		
Régler la position de nettoyage.....	18		
Après le nettoyage	19		
Entretien et nettoyage.....	19		
Nettoyants	19		
Décrocher et accrocher les supports	20		
Rabattre la résistance du gril	20		
Décrocher et accrocher la porte du four	20		
Dépose et pose des vitres de la porte	21		

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous : www.siemens-home.com et la boutique en ligne : 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 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.
- L'isolation peut être endommagée en cas de thermomètre à viande inadéquat. Utiliser uniquement le thermomètre à viande prévu pour cet appareil.

Risque de brûlure !

L'extérieur de l'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage. Ne jamais toucher la porte de l'appareil. Laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés

Causes de dommages

Attention !

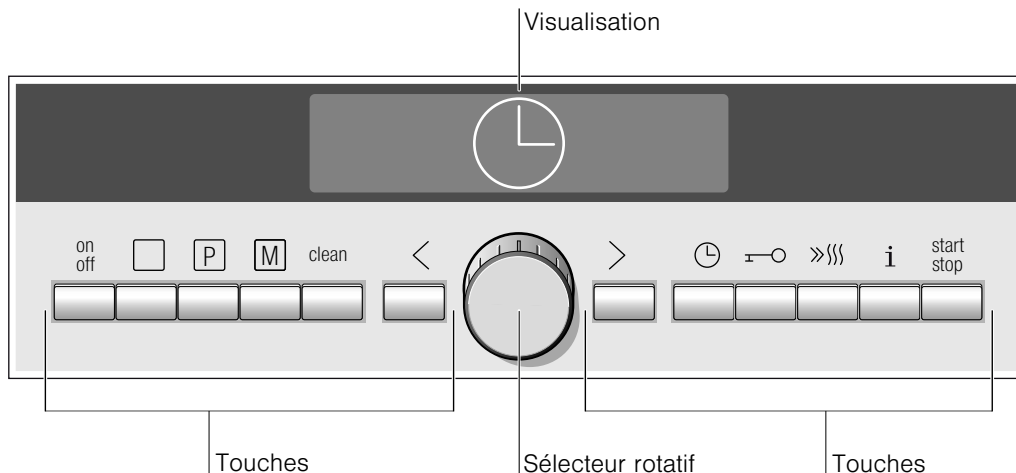
- Accessoires, feuille, papier cuisson ou récipient sur le fond du compartiment de cuisson : Ne posez pas d'accessoires sur le fond du compartiment de cuisson. Ne recouvrez pas le fond du compartiment de cuisson d'une feuille, quel que soit le type, ni de papier cuisson. Ne placez pas de récipient sur 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. Des variations de détails sont possibles selon le modèle d'appareil.



Touches

Symbole	Fonction de la touche
on off	Allumer et éteindre le four
	Sélectionner le mode de cuisson
	Sélectionner les programmes automatiques
	Pression longue = sélectionner Memory Pression brève = démarrer Memory
clean	Sélectionner le système de nettoyage Cette touche n'est pas attribuée. Seulement si vous équipez ultérieurement l'appareil de la voûte autonettoyante et des éléments des parois latérales et vous activez ensuite le système de nettoyage dans les réglages de base, vous pouvez sélectionner le système de nettoyage.
<	Se déplacer vers la gauche dans la zone de réglage
>	Se déplacer vers la droite dans la zone de réglage
	Ouvrir et fermer le menu Fonctions de temps
	Activer/désactiver la sécurité-enfants
»	Enclencher le chauffage rapide
i	Pression brève = interroger des informations Pression longue = ouvrir ou fermer le menu Réglages de base
start stop	Pression brève = démarrer/arrêter le fonctionnement Pression longue = annuler le fonctionnement

Sélecteur rotatif

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

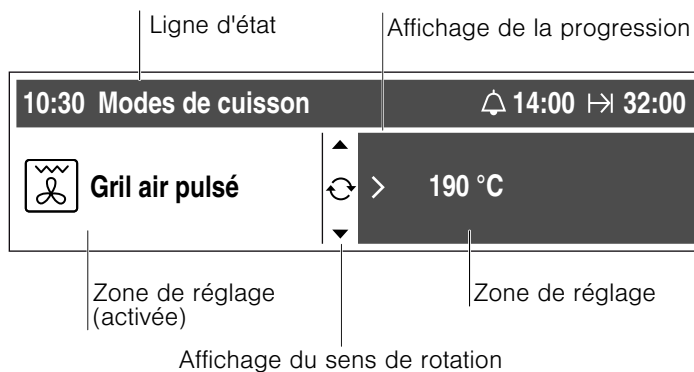
Le sélecteur rotatif est escamotable. Appuyez sur le sélecteur rotatif pour l'enclencher et le désenclencher.

Affichage

Peu de temps après l'arrêt de l'appareil, l'affichage passe au mode veille. L'affiche devient plus sombre. Si vous oubliez d'éteindre la cuisinière après usage, l'affichage passe automatiquement en veille au bout d'1 heure environ.

La visualisation est divisée en différentes zones.

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



Ligne d'état

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

Affichage de la progression

L'affichage de la progression vous permet un aperçu rapide de la durée qui s'écoule. Elle est affichée comme ligne sous la ligne d'état après le démarrage. La ligne commence à gauche et s'allonge en fonction de la progression de la durée. Lorsque la durée est écoulée, la ligne a atteint le bord droit de l'affichage.


Zones de réglage

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

Les touches de navigation < et > permettent de passer d'une zone de réglage à l'autre. Les flèches < et > dans les zones de réglage indiquent dans quelle direction vous pouvez vous déplacer avec les touches de navigation.

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

Affichage du sens de rotation

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

 = tourner le sélecteur rotatif à droite

 = tourner le sélecteur rotatif à gauche

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

Contrôle de la température

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

Témoin de chauffe

Le témoin de chauffe indique la montée en température dans le compartiment de cuisson. Le moment optimal pour enfourner le plat est atteint lorsque toutes les barres sont remplies.



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

Pendant la chauffe, vous pouvez demander la température de chauffe actuelle à l'aide de la touche **i**. Dû à l'inertie thermique, la température affichée peut être légèrement différente de la température réelle dans le compartiment de cuisson.

Chaleur résiduelle

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

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. La lampe s'éteint en cas de températures réglées jusqu'à 60 °C. Cela permet un réglage précis optimal.

La lampe s'allume lorsque vous ouvrez la porte du four.

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.

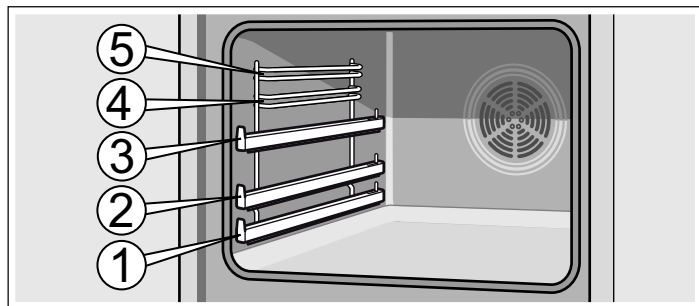
Vos accessoires

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.

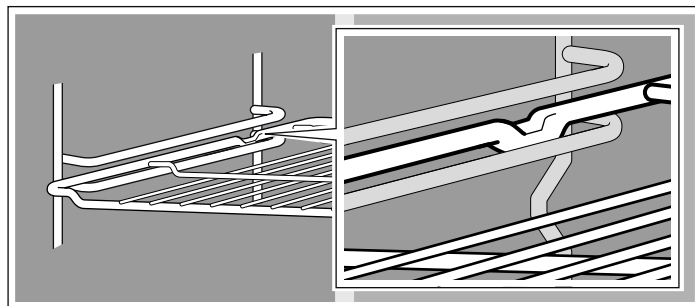
Insérer l'accessoire

Vous pouvez insérer l'accessoire dans le compartiment de cuisson à 5 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.

Lors de l'insertion dans le compartiment de cuisson, assurez-vous que la courbure de l'accessoire est située à l'arrière. Ce n'est qu'ainsi qu'il s'encliquette.



Avec les rails télescopiques au niveau 1, 2 et 3 vous pouvez retirer l'accessoire plus loin.


Selon l'équipement de l'appareil, les rails de défournement s'encliquettent lorsqu'ils sont entièrement retirés. Il est ainsi facile de poser l'accessoire dessus. Pour le déverrouillage, repousser les rails dans le compartiment de cuisson avec une légère pression.

Remarque : Lorsque l'accessoire devient chaud il peut se déformer. Une fois refroidi, 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**

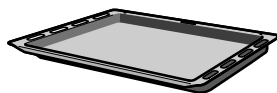
Pour des récipients, moules à gâteau, rôtis, grillades et plats surgelés.

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

**Plaque à pâtisserie émaillée**

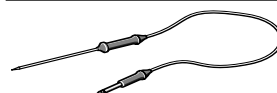
Pour des gâteaux et petits gâteaux secs.

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

**Lèche-frite**

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 lèche-frite jusqu'à la butée, partie inclinée en direction de la porte du four.

**Thermomètre à viande**

Le thermomètre à viande permet une cuisson précise.

Accessoire en option

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 en option ainsi que la possibilité de les commander en ligne varie 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 en option	Numéro HZ	Usage
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. Enfournez 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. Enfournez 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 seront recueillis.
Grille anti-éclaboussures	HZ325000	Pour faire des grillades, au lieu de la grille ou comme protection contre les éclaboussures, afin de moins salir le four. Utilisez la grille anti-éclaboussures uniquement dans la lèche-frite. 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 lèche-frite dotée de 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. Enfournez la plaque à pâtisserie avec la partie inclinée en direction de la porte du four.
Lèche-frite avec revêtement anti-adhérent	HZ332011	Des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et de gros rôtis se détachent plus facilement de la lèche-frite. Enfourner la lèche-frite, la partie inclinée en direction de la porte du four.
Lèche-frite-pro avec grille d'insertion	HZ333003	Elle convient particulièrement pour la préparation de grosses quantités.
Couvercle pour la lèche-frite-pro	HZ333001	Le couvercle transforme la lèche-frite-pro en cocotte-pro.

Accessoire en option	Numéro HZ	Usage
Cocotte en verre	HZ915001	La cocotte en verre convient pour des plats braisés et des gratins préparés au four. Elle est idéale pour les programmes et le rôtissage automatiques.
Rails télescopiques		
double	HZ338250	Les rails télescopiques au niveau 2 et 3 vous permettent de retirer les accessoires davantage, sans qu'ils ne basculent.
triple	HZ338352	Les rails télescopiques au niveau 1, 2 et 3 vous permettent de retirer les accessoires davantage, sans qu'ils ne basculent. Le triple rail n'est pas approprié pour des appareils avec tournebroche.
Triple rail à sortie totale	HZ338356	Les rails télescopiques au niveau 1, 2 et 3 vous permettent de retirer complètement les accessoires, sans qu'ils ne basculent. Le triple rail à sortie totale n'est pas approprié pour des appareils avec tournebroche.
Triple rail à sortie totale avec fonction arrêt	HZ338357	Les rails télescopiques au niveau 1, 2 et 3 vous permettent de retirer complètement les accessoires, sans qu'ils ne basculent. Les rails télescopiques s'encliquettent, si bien que les accessoires puissent être posés facilement dessus. Le triple rail à sortie totale avec fonction arrêt n'est pas approprié pour des appareils avec tournebroche.
Parois latérales autonettoyantes		
Appareils avec une lampe de four	HZ339020	Afin que le compartiment de cuisson se nettoie automatiquement pendant le fonctionnement, vous pouvez post-équiper les parois latérales.
Plafond et parois latérales autonettoyants		
Appareils avec une lampe de four et une résistance de gril rabattable	HZ329020	Afin que le compartiment de cuisson se nettoie automatiquement pendant le fonctionnement, vous pouvez post-équiper la voûte et les parois latérales.
Appareils avec deux lampes de four et une résistance de gril rabattable	HZ329022	Afin que le compartiment de cuisson se nettoie automatiquement pendant le fonctionnement, vous pouvez post-équiper la voûte et les parois latérales.
Appareils avec une lampe de four, une résistance de gril rabattable et un thermomètre à viande	HZ329027	Afin que le compartiment de cuisson se nettoie automatiquement pendant le fonctionnement, vous pouvez post-équiper la voûte et les parois latérales.
Appareils avec deux lampes de four, une résistance de gril rabattable et un thermomètre à viande	HZ329028	Afin que le compartiment de cuisson se nettoie automatiquement pendant le fonctionnement, vous pouvez post-équiper la voûte et les parois latérales.
Filtre des fumées	HZ329000	Vous pouvez en post-équiper votre four. Le filtre des fumées retient les particules de graisse en suspension dans l'air et réduit les odeurs de cuisson. Uniquement pour des appareils dont le deuxième chiffre du Nr.-E est 6, 7 ou 8 (p.ex. HB38AB570)
Système de cuisson à vapeur	HZ24D300	Pour la préparation diététique de légumes et de poisson.

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 grasses.
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.

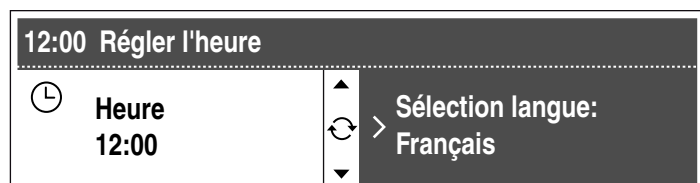
Avant la première utilisation

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

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

Premiers réglages

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



Régler l'heure et modifier la langue

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

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

Remarque : Vous pouvez modifier la langue à tout moment. Voir le chapitre *Réglages de base*.

Chauffer le compartiment de cuisson

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

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

Aérez la cuisine tant que le four chauffe.

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

1. Appuyer sur la touche . Le logo Siemens apparaît. Le mode de cuisson Chaleur tournante 3D et 160 °C sont affichés comme réglages de référence.
2. Avec le sélecteur rotatif, modifier le mode de cuisson sur Convection naturelle.
3. Avec la touche >, commuter à la température et modifier la température sur 240 °C au moyen du sélecteur rotatif.
4. Appuyer sur la touche . Le fonctionnement démarre.
5. Eteindre le four au bout de 60 minutes au moyen de la touche .

L'heure apparaît dans l'affichage.

Les barres du contrôle de la température indiquent la chaleur résiduelle dans le compartiment de cuisson.

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

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.

Allumer et éteindre le four

La touche sert à allumer et à éteindre le four.

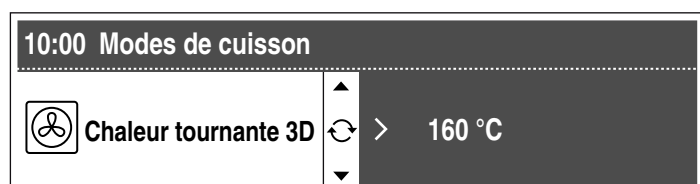
Mise en service

Appuyer sur la touche .

Le logo Siemens apparaît. Sélectionnez le mode de fonctionnement désiré.

- Touche = modes de cuisson
- Touche = programmes automatiques
- Touche = réglage Memory enregistré
- Touche **clean** = système de nettoyage

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



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

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

Mise hors service

Appuyer sur la touche . Le four s'éteint, l'heure apparaît dans l'affichage.









Réglage du four

Dans ce chapitre, vous apprendrez

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








Modes de cuisson

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

Mode de cuisson et plage de température	Utilisation
 Chaleur tournante 3D 30-275 °C	Pour des gâteaux et pâtisseries cuits sur un à trois niveaux. La chaleur diffusée par le collier chauffant situé dans la paroi arrière est répartie uniformément dans le compartiment de cuisson par le ventilateur.
 Chaleur tournante eco* 30-275 °C	Pour des gâteaux et pâtisseries, soufflés, produits surgelés et plats cuisinés, viande et poisson, sur un niveau sans préchauffage. Le ventilateur répartit uniformément dans le compartiment de cuisson la chaleur énergétiquement optimisée, diffusée par le collier chauffant.
 Convection naturelle 30-300 °C	Pour des gâteaux, soufflés et des pièces de rôtis maigres, p.ex. bœuf ou gibier, cuits sur un niveau. La chaleur est diffusée uniformément par la voûte et la sole.
 CuissonHydro 30-300 °C	Pour des pâtisseries à la pâte levée, p.ex. pain, petits pains ou brioche tressée, et pour des pâtisseries en pâte à choux, p.ex. choux ou biscuit. La chaleur est diffusée uniformément par la voûte et la sole. L'humidité dans l'aliment reste dans le compartiment de cuisson sous forme de vapeur d'eau.
 Position Pizza 30-275 °C	Pour la préparation rapide de produits surgelés sans préchauffage, p.ex. pizza, frites ou strudel. La chaleur est diffusée par la sole et par le collier chauffant situé dans la paroi arrière.
 Chaleur intense 30-300 °C	Pour des mets avec un fond croustillant. La chaleur est diffusée par la voûte et intensément par la sole.
 Chaleur de sole 30-300 °C	Pour mettre en conserves et poursuivre la cuisson et le brunissage de gâteaux. La chaleur est diffusée par la sole.
 Gril air pulsé 30-300 °C	Pour le rôtissage de viande, de volaille et de poisson entier. La résistance du gril et le ventilateur fonctionnent en alternance. Le ventilateur répartit l'air chaud autour du mets.


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


Mode de cuisson et plage de température



 Gril, grande surface Positions gril : 1 (faible), 2 (moyen), 3 (puissant)	Pour griller des steaks, saucisses, toasts et des morceaux de poisson. Toute la surface située sous la résistance du gril est chauffée.
 Gril, petite surface Positions gril : 1 (faible), 2 (moyen), 3 (puissant)	Pour griller des petites quantités de steaks, saucisses, toasts et morceaux de poisson. La partie centrale de la résistance du gril chauffe.
 Basse température 70-90 °C	Pour la cuisson en douceur des morceaux de viande tendre. La chaleur est diffusée uniformément à basse température par la voûte et la sole.
 Décongélation 30-60 °C	Pour la décongélation p.ex. de viande, volaille, pain et gâteau. Le ventilateur répartit l'air tiède autour du mets.
 Préchauffage 30-70 °C	Pour préchauffer de la vaisselle, p.ex. en porcelaine ou en verre.
 Maintien au chaud 60-100 °C	Pour maintenir au chaud des mets cuits
 Recommandations de réglage	Recommandations de réglage pour de nombreux mets.

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

Régler le mode de cuisson et la température

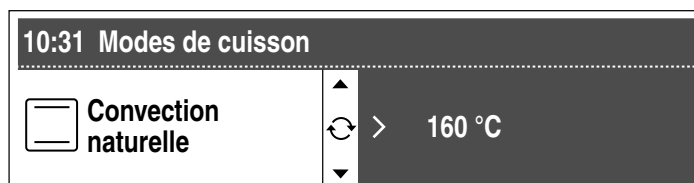
Exemple dans l'illustration : Réglage pour  Convection naturelle, 180 °C.


Appuyer sur la touche .

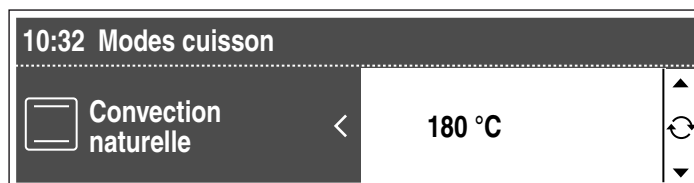
 Chaleur tournante 3D, 160 °C apparaît dans la visualisation comme réglage de référence. Vous pouvez démarrer immédiatement ce réglage au moyen de la touche .

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

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



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



3. Appuyer sur la touche ^{start}/_{stop}.

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



4. Lorsque le mets est prêt, éteindre le four à l'aide de la touche ^{on}/_{off} ou resélectionner un mode de fonctionnement et régler.

Ouverture de la porte du four en cours de fonctionnement

Le fonctionnement s'arrête. Le fonctionnement continue après avoir refermé la porte.

Arrêter le fonctionnement

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

Modifier la température ou la position gril

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

Annuler le fonctionnement

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

Consulter les informations

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

Régler la durée

Voir le chapitre *Fonctions de temps*, Régler la durée.

Différer l'heure de la fin

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

Recommandations de réglage

Si vous sélectionnez un plat dans les recommandations de réglage, les valeurs de réglage optimales sont déjà prédéfinies. Vous pouvez choisir parmi un grand nombre de catégories différentes. Vous trouverez un grand nombre de plats avec nos recommandations de réglage, depuis des gâteaux jusqu'aux gratins et plats cuisinés, en passant par du pain, de la volaille, du poisson, de la viande et du gibier. Vous pouvez modifier la température et la durée. Le mode de cuisson est réglé fixe.

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

Sélectionner un plat

1. Appuyer sur la touche ^{on}/_{off}.

☐ Chaleur tournante 3D, 160 °C apparaît dans la visualisation comme réglage de référence.

2. Tourner le sélecteur rotatif à gauche sur

☐ Recommandations de réglage.

3. Avec la touche **>**, passer à la première catégorie de mets et sélectionner la catégorie désirée avec le sélecteur rotatif.

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

4. Appuyer sur la touche ^{start}/_{stop}.

Le fonctionnement démarre. La durée proposée **I→I** défile visiblement dans la ligne d'état.

La durée est écoulée

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

Modifier la température ou la position gril

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

Modifier la durée

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

Consulter les informations

Appuyer brièvement sur la touche **i**. Pour chaque information, réappuyer brièvement sur la touche **i**.

Différer l'heure de la fin

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

Régler le chauffage rapide

Le chauffage rapide ne convient pas pour tous les modes de cuisson.

Modes de cuisson appropriés

- Chaleur tournante 3D
- Convection naturelle
- CuissonHydro
- Position Pizza
- Chaleur intense

Températures appropriées

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

Régler le chauffage rapide

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

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

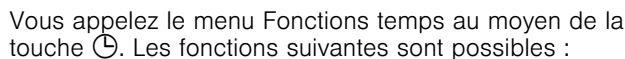
Remarques

- Si vous modifiez le mode de cuisson, le chauffage rapide sera annulé.
- Une durée réglée s'écoule immédiatement après le démarrage, indépendamment du chauffage rapide.
- Pendant le chauffage rapide, vous pouvez interroger la température actuelle dans le compartiment de cuisson à l'aide de la touche **i**.
- Afin d'obtenir un résultat de cuisson uniforme, enfournez votre plat seulement lorsque le chauffage rapide est terminé.

Annuler le chauffage rapide

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

Fonctions temps

Vous appelez le menu Fonctions temps au moyen de la touche . Les fonctions suivantes sont possibles :

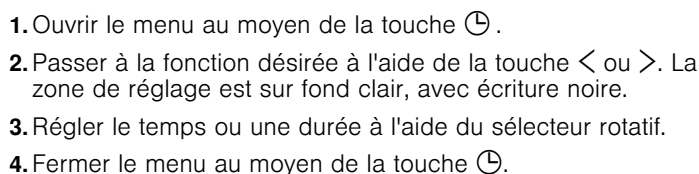

Lorsque le four est éteint :

- Réglage de la minuterie
- Réglage de l'heure

Lorsque le four est allumé :

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

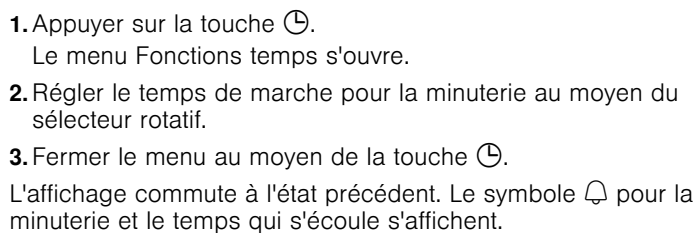
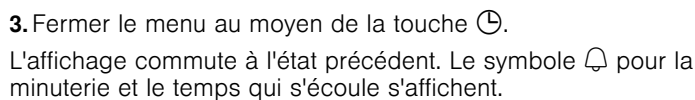
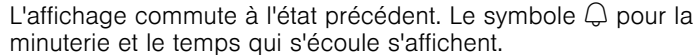
Réglage des fonctions de temps - expliqué succinctement

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

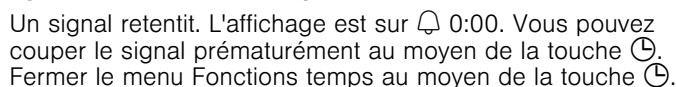
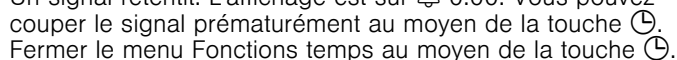
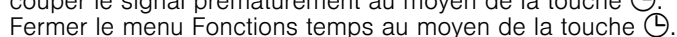
Le réglage de chaque fonction individuelle est décrit en détail plus loin dans ce chapitre.

Réglage de la minuterie

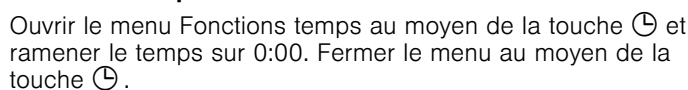
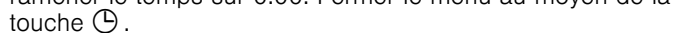
La minuterie fonctionne indépendamment du four. Vous pouvez l'utiliser comme un minuteur de cuisine et la régler à tout moment.

1. Appuyer sur la touche .
 - Le menu Fonctions temps s'ouvre.
 2. Régler le temps de marche pour la minuterie au moyen du sélecteur rotatif.
 3. Fermer le menu au moyen de la touche .
- L'affichage commute à l'état précédent. Le symbole  pour la minuterie et le temps qui s'écoule s'affichent.

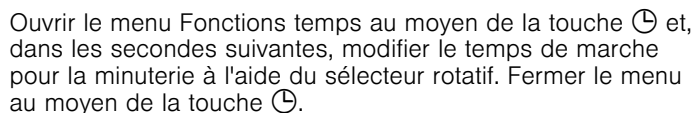
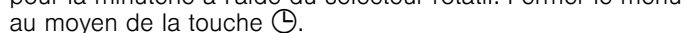
Après écoulement du temps

Un signal retentit. L'affichage est sur  0:00. Vous pouvez couper le signal prématurément au moyen de la touche . Fermer le menu Fonctions temps au moyen de la touche .

Annuler le temps de marche

Ouvrir le menu Fonctions temps au moyen de la touche  et ramener le temps sur 0:00. Fermer le menu au moyen de la touche .

Modifier le temps de marche

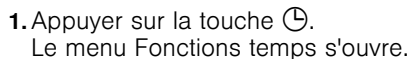
Ouvrir le menu Fonctions temps au moyen de la touche  et, dans les secondes suivantes, modifier le temps de marche pour la minuterie à l'aide du sélecteur rotatif. Fermer le menu au moyen de la touche .

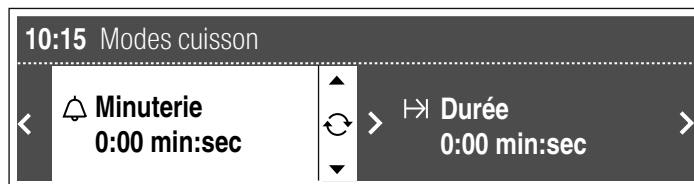
Réglage de la durée

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

Condition : Un mode de cuisson et une température sont réglés.

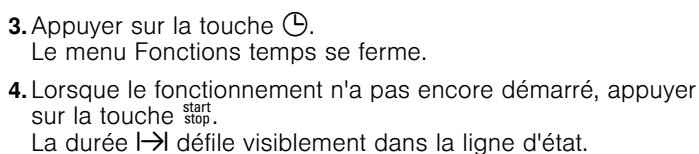
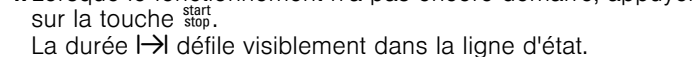

Exemple dans l'illustration : réglage Convection naturelle, 180 °C, durée 45 minutes.

1. Appuyer sur la touche .
- Le menu Fonctions temps s'ouvre.



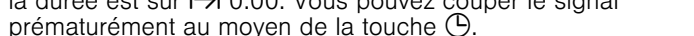

2. Commuter à la durée au moyen de la touche > ou < et régler la durée au moyen du sélecteur rotatif.



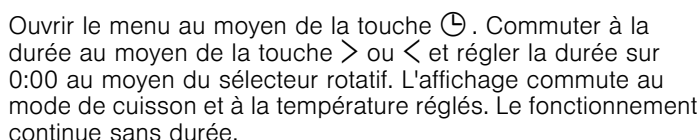
3. Appuyer sur la touche .
- Le menu Fonctions temps se ferme.
4. Lorsque le fonctionnement n'a pas encore démarré, appuyer sur la touche .
- La durée  défile visiblement dans la ligne d'état.



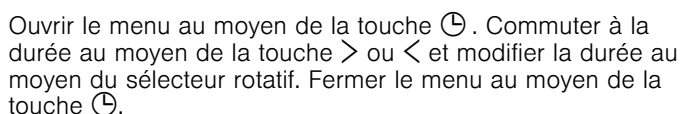
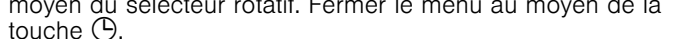
La durée est écoulee

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

Annuler la durée

Ouvrir le menu au moyen de la touche . Commuter à la durée au moyen de la touche > ou < et régler la durée sur 0:00 au moyen du sélecteur rotatif. L'affichage commute au mode de cuisson et à la température réglés. Le fonctionnement continue sans durée.

Modifier la durée

Ouvrir le menu au moyen de la touche . Commuter à la durée au moyen de la touche > ou < et modifier la durée au moyen du sélecteur rotatif. Fermer le menu au moyen de la touche .

Différer l'heure de la fin

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

L'heure de la fin peut être différée lors de

- tous les modes de cuisson
- pour de nombreux programmes
- et pour le système de nettoyage

Exemple : Vous enfournez le plat à 9.30 h. Il demande un temps de cuisson de 45 minutes et sera prêt à 10.15 h. Mais vous désirez qu'il soit prêt à 12.45 h.

Reportez l'heure de la fin de 10.15 h à 12.45 h. Le four se met en position d'attente. Le fonctionnement démarrera à 12.00 h et finira à 12.45 h.

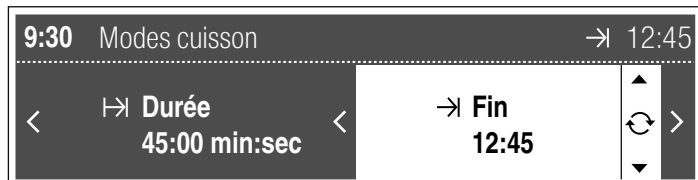
Différer la fin

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

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



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



3. Fermer le menu Fonctions temps au moyen de la touche ⌚.
4. Confirmer au moyen de la touche ^{start}/_{stop}.

Le réglage est validé. Le four est en position attente. L'heure de la fin → est affichée dans la ligne d'état. Le fonctionnement démarre au moment approprié. La durée défile de manière visible dans la ligne d'état.

La durée est écoulée

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

Corriger l'heure de la fin

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

Annuler l'heure de la fin

Cela est possible tant que le four est en position d'attente. A cet effet, ouvrir le menu au moyen de la touche ⌚, commuter à l'heure de la fin avec la touche > ou < et tourner le sélecteur rotatif à gauche jusqu'à ce que l'affichage s'éteigne. La durée s'écoule immédiatement.

Réglage de l'heure

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

Après une coupure de courant

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

1. Régler l'heure actuelle à l'aide du sélecteur rotatif.
La langue réglée pour l'affichage est indiquée dans la zone de réglage droite. Elle ne se dérègle pas après une coupure de courant.
2. Appuyer sur la touche ⌚.
L'heure est validée.

Modifier l'heure

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

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

Modifier l'affichage de l'heure

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

Memory

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

Memory est utile si vous préparez un plat assez souvent.

Enregistrer les réglages dans Memory

Le système de nettoyage ne peut pas être mémorisé.

1. Régler le mode de cuisson, la température et éventuellement une durée pour le plat désiré. Ne pas démarrer. Si vous désirez enregistrer un programme : sélectionner le programme et procéder aux réglages. Ne pas démarrer.
2. Maintenir la touche [M] jusqu'à l'apparition de "Memory validée".

Le réglage est mémorisé et peut être démarré immédiatement.

Mémoriser un autre réglage

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

Démarrer Memory

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

1. Appuyer brièvement sur la touche [M].
Les réglages enregistrés seront affichés. Si "Emplace.mémoire vide" apparaît, aucun réglage n'est mémorisé. Vous ne pouvez pas démarrer Memory. Enregistrez d'abord le réglage désiré, comme décrit sous *Enregistrer Memory*.
2. Appuyer sur la touche ^{start}/_{stop}.
Le réglage Memory démarre.

Modifier les réglages

Cela est possible à tout moment. Au prochain démarrage de Memory, le réglage initial mémorisé réapparaît.

Thermomètre à viande

Le thermomètre à viande vous permet une cuisson exacte, précise. Il mesure la température entre 30 °C et 99 °C à l'intérieur de la viande.

Utilisez uniquement le thermomètre à viande faisant partie de la fourniture. Vous pouvez le racheter auprès du service après-vente comme pièce de rechange.

Enlevez toujours le thermomètre à viande du compartiment de cuisson après l'utilisation. Ne le conservez jamais dans le compartiment de cuisson.

Modes de cuisson appropriés

- Chaleur tournante 3D
- Chaleur tournante eco
- Convection naturelle
- CuissonHydro
- Position Pizza
- Chaleur intense
- Gril air pulsé
- Basse température

Température du compartiment de cuisson

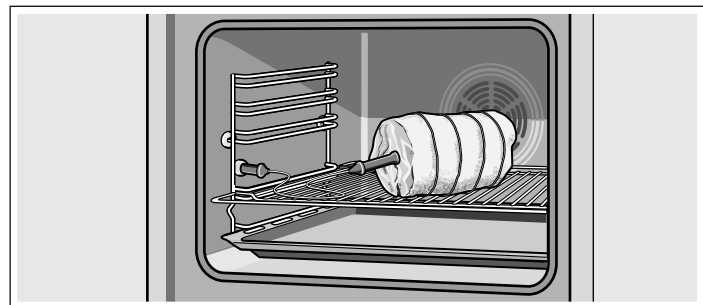
Afin de ne pas endommager le thermomètre à viande, ne réglez pas une température supérieure à 250 °C.

La température réglée du compartiment de cuisson doit être au moins 10 °C plus haute que la température à coeur réglée.

Introduire le thermomètre à viande

Avant d'enfourner votre morceau de viande, introduisez le thermomètre à viande dans la viande.

Piquez la pointe métallique dans le morceau de viande à l'endroit le plus épais. Veillez à ce que l'extrémité de la pointe soit approximativement au centre du morceau de viande. Elle ne doit pas se trouver dans la graisse, ne pas toucher des ustensiles ni des os.





Placez le morceau de viande au centre de la grille.


Afin que le thermomètre à viande ne soit pas endommagé par une chaleur trop élevée, la distance entre la résistance du gril et le thermomètre à viande doit être suffisante.

Veillez à ne pas pincer le câble du thermomètre à viande.

Régler la température à coeur

1. Connecter le thermomètre à viande dans la prise à gauche dans le compartiment de cuisson. Le symbole  apparaît dans la ligne d'état.
2. Sélectionner le mode de cuisson au moyen du sélecteur rotatif.
3. Appuyer sur la touche > et régler la température du compartiment de cuisson au moyen du sélecteur rotatif.
4. Appuyer sur la touche > et modifier la température à coeur de référence avec le sélecteur rotatif.
5. Appuyer sur la touche ^{start}_{stop}.
Le fonctionnement démarre.
Lorsque la température dans la viande a atteint 30 °C, la température à coeur actuelle est affichée à côté du symbole .

La température à coeur réglée est atteinte dans la viande

Un signal retentit. Le four ne chauffe plus. Vous pouvez déconnecter le thermomètre à viande de la prise. Le symbole  s'éteint.

⚠ Risque de brûlure !

Le thermomètre à viande et le compartiment de cuisson sont chauds. Utilisez des maniques pour le retirer.

Modifier la température à coeur

Vous pouvez modifier à tout moment la température à coeur.

Annuler

Retirer le thermomètre à viande de la prise.

⚠ Risque de brûlure !

Le thermomètre à viande et le compartiment de cuisson sont chauds. Utilisez des maniques pour le retirer.

Valeurs indicatives pour la température à coeur

N'utilisez que de la viande fraîche, non surgelée. Les valeurs figurant dans le tableau sont fournies à titre indicatif. Elles dépendent de la qualité et de la nature de la viande.

Plat	Valeurs indicatives pour la température à coeur en °C
Boeuf	
Rosbif ou filet de boeuf, saignant	45-55
Rosbif ou filet de boeuf, médium	55-65
Rosbif ou filet de boeuf, bien cuit	65-75
Porc	
Filet mignon de porc	65-70
Rôti de porc (p.ex. échine)	85-90
Veau	
Rôti de veau	75-85
Jarret de veau	85-90
Agneau	
Gigot d'agneau, médium	60-70
Rôti d'agneau	80-90


Réglage fonctionnement continu


Avec ce réglage, le four maintient une température entre 85 °C et 140 °C en mode Convection naturelle. Vous pouvez régler une durée de 24 à 73 heures.

Pendant ce temps, les mets dans le compartiment de cuisson restent chauds, sans devoir allumer et éteindre le four.

Démarrer le réglage Fonctionnement continu

Condition : Vous avez activé "Réglage fonction.continu oui" dans les réglages de base. Voir le chapitre *Réglages de base*.


1. Appuyer sur la touche .
Chaleur tournante 3D, 160 °C apparaît dans la visualisation comme réglage de référence.
2. Tourner le sélecteur rotatif à gauche et sélectionner le mode de cuisson Réglage fonction.continu.
3. Avec la touche >, commuter à la température et régler la température au moyen du sélecteur rotatif.

4. Ouvrir le menu Fonctions temps avec la touche  et passer à la durée avec la touche >.

Le réglage de référence 27:00 heures apparaît.

5. Avec le sélecteur rotatif, régler la durée désirée.

6. Fermer le menu Fonctions temps au moyen de la touche .

7. Appuyer sur la touche .

Le réglage Fonctionnement continu démarre.



La durée est écoulée

Le four ne chauffe plus.

Différer l'heure de la fin

Il n'est pas possible de différer l'heure de la fin.



Annuler le réglage Fonctionnement continu

Maintenir la touche  appuyée jusqu'à l'apparition de Chaleur tournante 3D , 160 °C. Vous pouvez procéder à un nouveau réglage.



Sécurité-enfants

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



Activer la sécurité-enfants

Maintenir la touche  appuyée jusqu'à ce que le symbole  apparaisse. Ceci demande env. 4 secondes. Le bandeau de commande est verrouillé.

Supprimer le verrouillage

Maintenir la touche  appuyée jusqu'à ce que le symbole  s'éteigne.

Vous pouvez régler à nouveau.

Remarque : Même si la sécurité-enfants est activée, vous pouvez éteindre le four au moyen de  ou par une pression longue sur la touche , régler le minuteur et désactiver le signal sonore.

Réglages de base

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

Remarque : Dans le tableau vous trouverez tous les réglages de base et les possibilités de modification correspondantes.

Selon l'équipement de votre appareil, seuls les réglages de base appropriés à votre appareil seront affichés dans la visualisation.

Réglage de base	Possibilités	Explication
Sprache wählen (=Sélection langue) : deutsch	29 autres langues sont disponibles	Langue pour les textes affichés
Durée du signal : moyen	moyenne = 2 minutes courte = 10 secondes longue = 5 minutes	Temps durant lequel le signal retentira après écoulément d'une durée
Tonalité des touches : Off	On Off	Signal sonore de confirmation lors de la pression d'une touche
Luminosité de l'affichage : Jour	Jour moyen Nuit	Eclairage de l'affichage
Affichage heure : analogique 1	analogique 1 analogique 2 analogique 3 digital Off	Représentation de l'horloge dans la visualisation lorsque le four est éteint.

Réglage de base	Possibilités	Explication
Lampe du four lors fonction : On	On Off	Eclairage dans le compartiment de cuisson
Continuer fonct. apr.fermet.porte : Automatique	Automatique Off*	Manière de la poursuite du fonctionnement après l'ouverture et la refermeture de la porte du four. *Continuer fonctionnement avec <small>start stop</small>
Verrouiller porte si sécurité-enfants : non	non oui	Verrouillage de la porte du four si la sécurité-enfants est activée
Régl. individuel : □□□■□□□	p.ex. résultat de cuisson toujours plus intensif □□□□■□□	Modifier le résultat de cuisson de tous les programmes des programmes automatiques vers la droite = plus intensif vers la gauche = plus faible
Affichage Logo de marque : On	On Off	L'écriture Siemens après la mise en service du four
Chaleur tournante 3D Référence : 160 °C	de 30 à max. 275 °C	Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson
Chaleur tournante eco Référence : 160 °C	de 30 à max. 275 °C	Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson
Convection naturelle Référence : 160 °C	de 30 à max. 300 °C	Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson
CuissonHydro Référence : 160 °C	de 30 à max. 300 °C	Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson
Position Pizza Référence : 200 °C	de 30 à max. 275 °C	Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson
Chaleur intense Référence : 190 °C	de 30 à max. 300 °C	Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson
Chaleur de sole Référence : 150 °C	de 30 à max. 300 °C	Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson
Gril air pulsé Référence : 190 °C	de 30 à max. 300 °C	Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson
Gril, grande surface Référence : 3	3 2 1	Modifier durablement la position de référence pour le mode de cuisson
Tournebrotche Référence : 250 °C	de 30 à max. 300 °C	Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson
Gril, petite surface Référence : 3	3 2 1	Modifier durablement la position de référence pour le mode de cuisson
Basse température Référence : 80 °C	de 70 à max. 90 °C	Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson
Décongélation Référence : 30 °C	de 30 à max. 60 °C	Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson
Préchauffage Référence : 50 °C	de 30 à max. 70 °C	Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson
Maintien au chaud Référence : 70 °C	de 60 à max.100 °C	Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson
Durée poursuite ventilateur : moyen	Courte moyen Longue très longue	Longueur de la durée de poursuite du ventilateur.
Système de nettoyage : non	non oui	Réglage si l'appareil est équipé d'une voûte et de parois latérales autonettoyantes = système de nettoyage
Rail télescopique : oui	non oui	Réglage si l'appareil est équipé de rails télescopiques.

Réglage de base	Possibilités	Explication
Réglage fonction.continu :	non	Voir le chapitre Réglage fonctionnement continu
non	oui	
Restaurer les réglages usine :	non	Remettre toutes les modifications aux réglages de base
non	oui	

Modifier les réglages de base

Condition : Le four doit être éteint.

1. Maintenir la touche **i** appuyée pendant env. 4 secondes jusqu'à ce que "Sélection langue: Français" apparaisse dans la visualisation.
2. Modifier le réglage de base à l'aide de la touche < ou >.
3. Modifier la valeur au moyen du sélecteur rotatif.

4. Vous pouvez maintenant modifier d'autres réglages de base. Pour cela, commuter au moyen de la touche < ou > et régler comme décrit sous le point 2 et 3.
5. Maintenir la touche **i** appuyée jusqu'à ce que l'affichage s'éteigne. Cela demande environ 4 secondes. Toutes les modifications sont mémorisées.

Annuler

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

Arrêt automatique

Votre four est doté d'une fonction de coupure automatique. Elle s'active si aucune durée n'est réglée et les réglages n'ont pas été modifiés pendant une longue durée. Le moment où cette coupure est activée dépend de la température réglée ou de la position gril.

Coupure active

Le texte "Arrêt automatique" apparaît dans l'affichage. Le

fonctionnement est interrompu. Pour effacer le texte, appuyez sur une touche quelconque. Vous pouvez procéder à un nouveau réglage.

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

Système de nettoyage

Le système de nettoyage régénère les surfaces autonettoyantes dans le compartiment de cuisson.

Les surfaces autonettoyantes sont revêtues 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. Lorsque les surfaces ne se nettoient plus suffisamment et des taches foncées apparaissent, elles seront régénérées au moyen du système de nettoyage.

Post-équiper la voûte et les parois latérales autonettoyantes

La paroi arrière dans le compartiment de cuisson est revêtue de céramique. Pour pouvoir utiliser le système de nettoyage, la voûte et les parois latérales doivent également être revêtues. Vous pouvez vous procurer la voûte et les parois latérales autonettoyantes comme accessoires en option auprès du service après-vente.

Modifier les réglages de base

Si vous avez post-équipé la voûte et les parois latérales autonettoyantes, activez le système de nettoyage dans les réglages de base. Pour la procédure, veuillez consulter le chapitre *Réglages de base*.

Positions de nettoyage

Vous pouvez choisir parmi trois puissances de nettoyage.

Position	Degré de nettoyage	Durée
1	économique	env. 45 minutes
2	moyenne	env. 1 heure
3	intensif	env. 1 heure et 15 minutes

Avant le nettoyage

Sortez les accessoires et les ustensiles du compartiment de cuisson.

Nettoyage de la sole du compartiment de cuisson

Avant de régler le système de nettoyage, nettoyez les surfaces non autonettoyantes dans le compartiment de cuisson. Sinon, des taches définitives apparaîtront.

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.

Régler la position de nettoyage

1. Appuyer sur la touche **clean**.

Position de nettoyage 3 apparaît comme réglage de référence. Vous pouvez démarrer immédiatement le nettoyage.

Si vous désirez modifier la puissance de nettoyage :

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

La durée défile de manière visible dans la ligne d'état.

A la fin du nettoyage

Dans la ligne d'état s'affiche "Processus de netto. terminé". Le four ne chauffe plus.

Annuler le nettoyage

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

Corriger la position de nettoyage

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

Le nettoyage doit se dérouler la nuit

Afin que vous puissiez utiliser le four dans la journée, reportez la fin du nettoyage à la nuit. Voir le chapitre *Fonctions de temps*, Différer la fin.

Après le nettoyage

Lorsque le compartiment de cuisson est complètement refroidi, essuyez les résidus de sel sur les surfaces autonettoyantes avec un chiffon humide.

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.
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.

Niveau	Nettoyants
Thermomètre à viande	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette ou une brosse. Ne pas nettoyer au lave-vaisselle.
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.

Si vous achetez ultérieurement l'accessoire optionnel "Voûte et parois latérales autonettoyantes", vous pouvez régénérer les surfaces autonettoyantes avec le système de nettoyage. Pour cela, consultez le chapitre *Système de nettoyage*.

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.

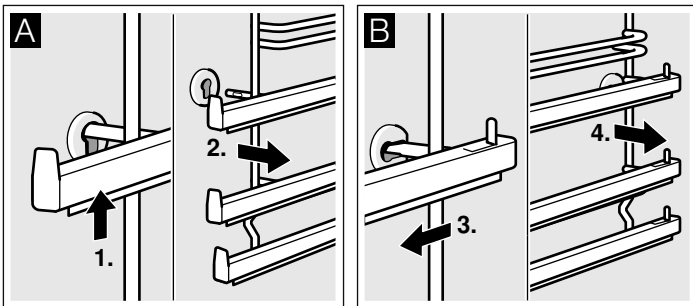
En cas d'encrassements importants, utilisez une spirale à récureur en inox ou un produit de nettoyage pour four. L'utiliser uniquement dans le compartiment de cuisson froid. Ne jamais traiter les surfaces autonettoyantes avec une spirale à récureur ou du produit de nettoyage pour four.

Décrocher et accrocher les supports

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

Décrocher les supports

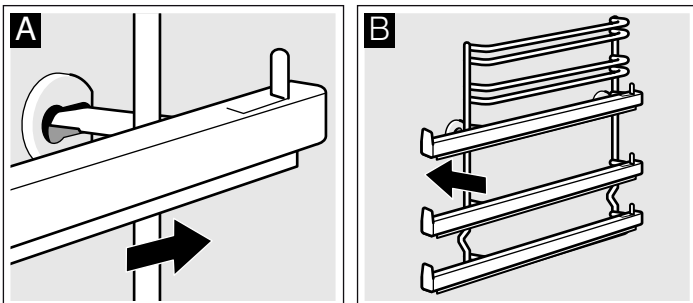
1. Lever le support à l'avant vers le haut
2. et le décrocher (fig. A).
3. Tirer ensuite tout le support vers l'avant
4. et le retirer (fig. B).



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 uniquement à droite ou à gauche. Veillez à ce que la hauteur 1 et 2 soit en bas, comme sur la fig. B, et la hauteur 3, 4 et 5 en haut. Les rails de défournement doivent pouvoir être tirés vers l'avant.

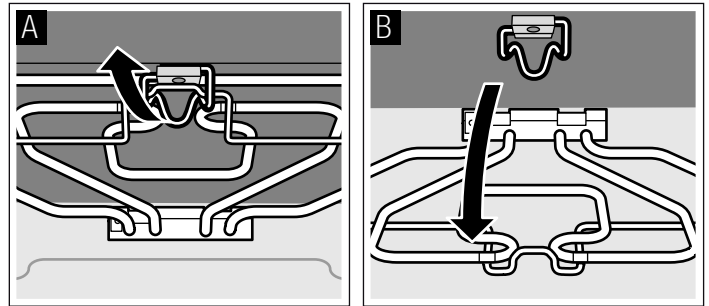
Rabattre la résistance du gril

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

⚠ Risque de brûlure !

Le four doit être froid.

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

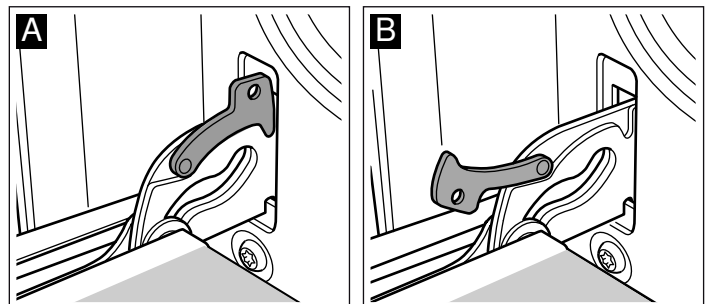


3. Après le nettoyage, repivoter la résistance du gril vers le haut et la tenir.
4. Tirer l'étrier de fixation vers la bas et le laisser s'encliqueter audiblement.

Décrocher et accrocher la porte 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 les leviers de verrouillage sont pivotés 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 (fig. B), les charnières sont sécurisées. Elles ne peuvent pas se fermer subitement.

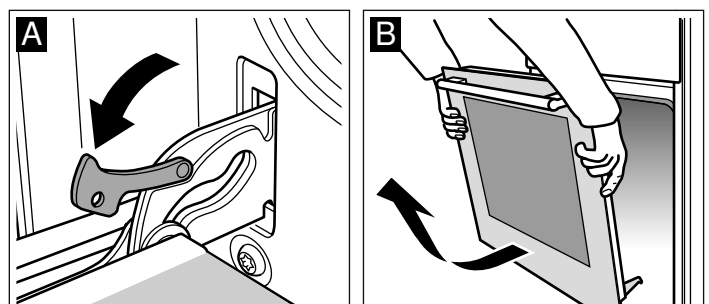


⚠ Risque de blessure !

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

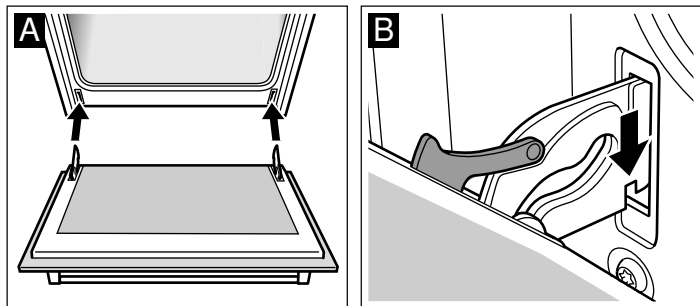
1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Ouvrir les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite (fig. A).
3. Fermer la porte du four jusqu'en butée. Avec les deux mains, la tenir à gauche et à droite. La refermer un peu plus et la retirer (fig. B).



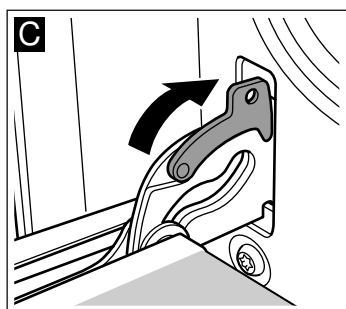
Accrocher la porte

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 blessure !

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.

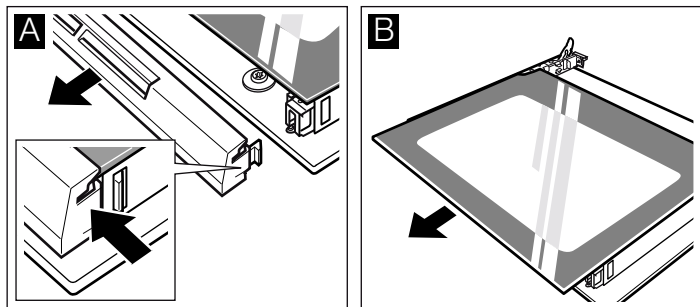
Dépose et pose des vitres de la porte

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

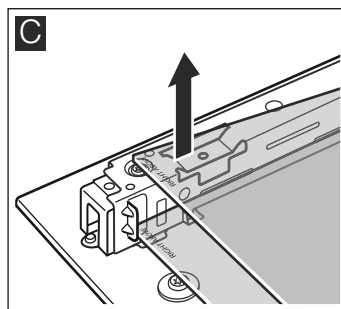
Lors de la dépose des vitres intérieures, faites attention dans quel ordre vous enlevez les vitres. Pour remonter les vitres dans l'ordre correct, basez-vous sur le numéro respectif inscrit sur la vitre.

Dépose

1. Décrocher la porte du four et la placer sur un chiffon, la poignée vers le bas.
2. Enlever le recouvrement en haut à la porte du four. Pour cela, enfoncer la languette à gauche et à droite avec les doigts (fig. A).
3. Soulever la vitre supérieure et la retirer (fig. B).



4. Lever la vitre centrale et l'enlever (fig. C).



5. Lever la vitre inférieure et la retirer par le haut en l'inclinant.

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

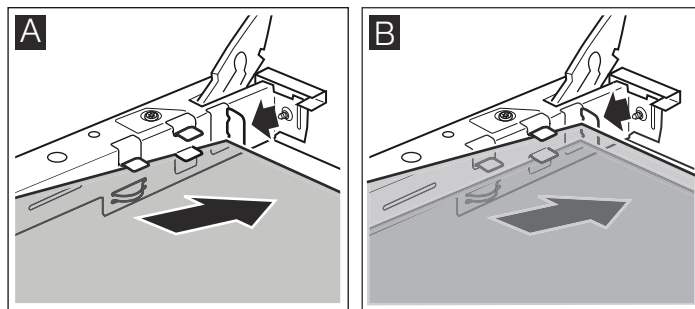
⚠ Risque de blessure !

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.

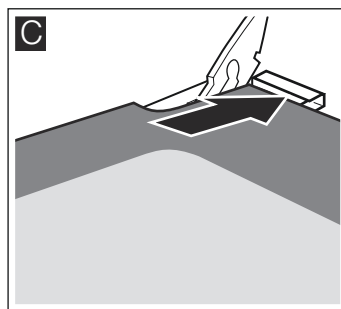
Pose

Lors de la pose, veillez à ce que l'inscription "Right above" en bas à gauche sur les deux vitres soit orientée la tête en bas.

1. Engager la vitre inférieure vers l'arrière en l'inclinant (fig. A).
2. Engager la vitre centrale vers l'arrière en l'inclinant (fig. B).



3. Glisser la vitre supérieure en arrière dans les deux fixations en l'inclinant. La face lisse doit être à l'extérieur. (Fig. C).



4. Poser le recouvrement et l'appuyer.
5. Accrocher la porte du four.



Réutilisez le four seulement si les vitres sont correctement installées.

Pannes et dépannage


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

Tableau de dérangements

Si un jour, le résultat de cuisson d'un plat n'est pas optimal, consultez le chapitre *Testés pour vous dans notre laboratoire*.

Panne	Cause possible	Remarque/Remède
L'appareil ne fonctionne pas.	Fusible défectueux	Vérifiez dans le boîtier à fusibles si le fusible est en bon état.
"Régler l'heure" apparaît dans l'affichage. L'heure affichée n'est pas actuelle. Dans la zone de réglage droite s'affiche "Sélection langue".	Coupure de courant	Réglez l'heure actuelle à l'aide du sélecteur rotatif et appuyez sur la touche  . La langue réglée ne se dérègle pas après une coupure de courant
Le four ne chauffe pas ou le mode de cuisson choisi ne peut pas être réglé.	Mode de cuisson non reconnu.	Régler de nouveau.
Le four ne chauffe pas. Le texte "Démonstration" est affiché dans la visualisation.	Le four est en mode démonstration.	Coupez le fusible dans le boîtier à fusibles et réenclenchez-le après env. 20 secondes. Dans les 2 minutes suivantes, maintenir la touche  appuyée pendant quatre secondes, jusqu'à ce que le texte "Démonstration" s'éteigne.
Après avoir appuyé sur la touche clean , une indication concernant le système de nettoyage apparaît dans la ligne d'état.	L'appareil n'est pas équipé du système de nettoyage.	La touche fonctionne seulement lorsque vous post-équipez l'appareil de la voûte et des éléments des parois latérales autonettoyantes et vous activez ensuite le système de nettoyage dans les réglages de base. Voir le chapitre <i>Système de nettoyage</i> et le chapitre <i>Réglages de base</i> .
"Arrêt automatique" apparaît dans la visualisation.	L'arrêt automatique s'est activé. Le four s'éteint.	Appuyez sur n'importe quelle touche. Le texte s'efface. Vous pouvez régler à nouveau.

Messages d'erreur accompagnés de E

Si un message d'erreur accompagné d'un E apparaît dans l'affichage, appuyez sur la touche . Cela supprime le message d'erreur. Eventuellement vous devez ensuite régler

l'heure à nouveau. Si l'erreur réapparaît, appelez le service après-vente.

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

Message d'erreur	Cause possible	Remarque/Remède
E011	Une touche a été pressée trop longtemps ou est bloquée.	Appuyez sur toutes les touches, l'une après l'autre. Vérifiez si les touches sont propres. Si le message d'erreur ne disparaît pas, appelez le service après-vente.

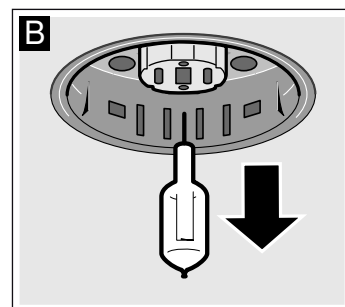
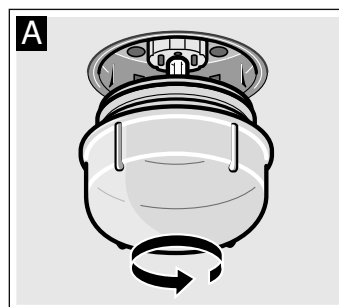
Changer la lampe du four au plafond

Si l'ampoule du four a grillé, vous devez la changer. Des ampoules halogènes de 230V, 25 W, résistantes aux températures élevées, sont en vente dans le commerce spécialisé ou auprès du service après-vente. Saisissez l'ampoule halogène avec un chiffon sec. Cela prolonge la durée de vie de l'ampoule. Utilisez exclusivement ces ampoules.

Risque de choc électrique !

Couper le fusible dans la boîte à fusibles.

1. Etaler un torchon à vaisselle dans le four froid, afin d'éviter des dégâts.
2. Dévisser le cache en verre en tournant à gauche (fig. A).
3. Retirer l'ampoule - ne pas la tourner (fig. B). Introduire une ampoule neuve, tout en veillant à la position des tiges-contacts. Pousser l'ampoule à fond.



4. Revisser le cache en verre.
5. Enlever le torchon et armer le fusible.

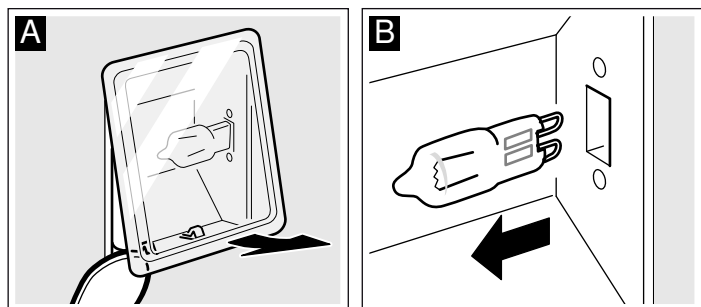
Remplacement de la lampe gauche du four

Si l'ampoule du four a grillé, vous devez la changer. Des ampoules halogènes de 230V, 25 W, résistantes aux températures élevées, sont en vente dans le commerce spécialisé ou auprès du service après-vente. Saisissez l'ampoule halogène avec un chiffon sec. Cela prolonge la durée de vie de l'ampoule. Utilisez exclusivement ces ampoules.

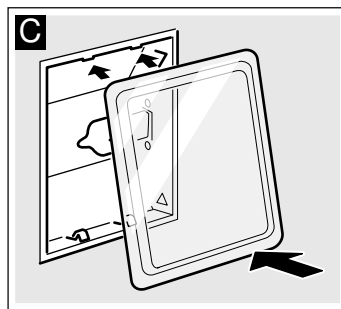
⚠ Risque de choc électrique !

Couper le fusible dans la boîte à fusibles.

1. Étaler un torchon à vaisselle dans le four froid, afin d'éviter des dégâts.
2. Enlever le cache en verre. Pour ce faire, ouvrir le cache en verre avec la main par le bas (fig. A). Si le cache en verre s'enlève difficilement, utiliser une cuillère comme aide.
3. Retirer l'ampoule - ne pas la tourner (fig. B). Introduire une ampoule neuve, tout en veillant à la position des tiges-contacts. Pousser l'ampoule à fond.



4. Remettre en place le cache en verre. Veiller à ce que le bombage dans le verre soit à droite. Appliquer le verre en haut et l'appuyer fortement en bas (fig. C). Le verre s'encliquete



5. Enlever le torchon et armer le fusible.

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.

Energie et environnement

Votre nouvel appareil est d'une très grande efficacité énergétique. Vous obtiendrez ici des informations concernant le mode de cuisson à énergie optimisée la Chaleur tournante eco. De plus, vous trouverez des conseils comment économiser encore davantage de l'énergie et sur la mise au rebut écologique.

Mode de cuisson Chaleur tournante eco

Avec le mode de cuisson Chaleur tournante eco d'une grande efficacité énergétique vous pouvez préparer de nombreux plats sur un niveau. La chaleur à énergie optimisée du collier chauffant situé dans la paroi arrière est répartie uniformément dans le compartiment de cuisson par le ventilateur. Pour la cuisson et le rôtissage parfaits sans préchauffage.

Remarques

- Placez les mets dans le compartiment de cuisson froid et vide. Ce n'est qu'ainsi que l'optimisation énergétique est efficace.
- Pendant la cuisson, ouvrez la porte du four uniquement lorsque cela est nécessaire.


Tableau

Le tableau contient un choix de plats qui conviennent parfaitement pour le mode Chaleur tournante eco. Vous y trouverez des indications concernant la température et la durée

de cuisson appropriées. Vous pouvez voir quel est l'accessoire et le niveau d'enfournement adaptés.

La température et la durée de cuisson dépendent de la quantité, de la nature et de la qualité des aliments. C'est pourquoi le tableau présente des fourchettes de valeurs. Commencez par la valeur la plus basse. Une température plus basse permet d'obtenir des mets dorés plus uniformément. Si nécessaire, sélectionnez la fois suivante une valeur plus élevée.

Placez les moules et les plats au centre de la grille. Si vous placez les aliments directement sur la grille, enfournez en plus la lèchefrite au niveau 1. La graisse et le jus seront récupérés et le four restera plus propre.

Plats avec la Chaleur tournante eco 	Accessoire	Niveau	Température en °C	Durée en minutes
Gâteaux et pâtisseries				
Pâte à cake sur la plaque avec garniture sèche	Plaque à pâtisserie	3	170-190	25-35
Pâte à cake dans un moule	Moule à cake	2	160-180	50-60
Fond de tarte, pâte à cake	Moule pour fond de tarte aux fruits	2	160-180	20-30
Gâteau aux fruits, pâte à cake	Moule démontable/à kou-glof	2	160-180	50-60
Pâte à la levure sur la plaque avec garniture sèche	Plaque à pâtisserie	3	170-190	25-35
Pâte brisée sur la plaque avec garniture sèche	Plaque à pâtisserie	3	180-200	20-30
Biscuit roulé	Plaque à pâtisserie	3	170-190	15-25
Génoise, 2 œufs	Moule pour fond de tarte aux fruits	2	150-170	20-30
Tarte génoise, 6 œufs	Moule démontable	2	150-170	40-50
Feuilletés	Plaque à pâtisserie	3	180-200	20-30
Petits gâteaux secs	Plaque à pâtisserie	3	130-150	15-25
Biscuiterie dressée	Plaque à pâtisserie	3	140-150	30-45
Pâtisserie en pâte à choux	Plaque à pâtisserie	3	210-230	35-45
Petits pains, farine de seigle	Plaque à pâtisserie	3	200-220	20-30
Soufflés/gratins				
Gratin de pommes de terre	Plat à gratin	2	160-180	60-80
Lasagne	Plat à gratin	2	180-200	40-50
Produits surgelés				
Pizza, fond mince	Lèchefrite	3	190-210	15-25
Pizza, fond épais	Lèchefrite	2	180-200	20-30
Frites	Lèchefrite	3	200-220	20-30
Ailes de poulet	Lèchefrite	3	220-240	20-30
Bâtonnets de poisson	Lèchefrite	3	220-240	10-20
Petits pains précuits	Lèchefrite	3	180-200	10-15
Viande				
Rôti de bœuf à braiser, 1,5 kg	Récipient fermé	2	190-210	130-150
Rôti de porc, échine, 1 kg	Récipient ouvert	2	190-210	110-130
Rôti de veau, noix, 1,5 kg	Récipient ouvert	2	190-210	110-130
Poisson				
Dorade, 2 pièces de 750 g	Lèchefrite	2	170-190	50-60
Dorade en croûte de sel, 900 g	Lèchefrite	2	170-190	60-70
Brochet, 1000 g	Lèchefrite	2	170-190	60-70
Truite, 2 pièces de 500 g	Lèchefrite	2	170-190	45-55
Filet de poisson, de resp. 100 g	Récipient fermé	2+1	190-210	30-40

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

Eliminez 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.

Programmes automatiques

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

Récipient

Les programmes automatiques sont uniquement appropriés pour le rôtissage dans un récipient fermé, sauf en cas de rôti de jambon gratiné. Utilisez uniquement des récipients avec un couvercle qui ferme bien. Respectez aussi les indications du fabricant du récipient.

Récipients appropriés

Nous recommandons des récipients résistant à la chaleur (jusqu'à 300 °C) en verre ou en vitrocéramique. Les cocottes en inox ne conviennent que sous réserve. La surface brillante reflète fortement le rayonnement thermique. Le mets dore moins et la viande est moins cuite. Si vous utilisez une cocotte en acier inox, enlevez le couvercle après la fin du programme. Passez la viande encore 8 à 10 minutes sous le gril avec la position gril . Si vous utilisez des cocottes en acier émaillé, en fonte d'acier ou en aluminium moulé, le mets brunit davantage. Ajoutez un peu plus de liquide.

Récipients inappropriés

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

Taille des récipients

La viande doit recouvrir le fond du récipient environ aux deux-tiers. Vous obtiendrez ainsi un excellent fond de rôti.
La distance entre la viande et le couvercle doit être d'au moins 3 cm. La viande est susceptible d'augmenter de volume en cours de cuisson.

Préparation du mets

Utilisez de la viande fraîche ou surgelée. Nous recommandons de la viande fraîche ayant la température du réfrigérateur.
Choisissez un récipient approprié.
Pesez la viande, la volaille ou le poisson frais ou surgelés. Des indications précises figurent dans les tableaux correspondants. Vous avez besoin de connaître le poids pour le réglage.
Assaisonnez la viande. Assaisonnez la viande surgelée de la même façon que la viande fraîche.

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

Couvrez le récipient. Placez-le sur la grille au niveau 2.
En cas de certains mets il n'est pas possible de différer l'heure de la fin. Ces mets sont marqués par une astérisque *.
Mettez le récipient toujours dans le compartiment de cuisson froid.

Programmes

Volaille

Placez la volaille dans la cocotte, le côté blanc vers le haut. Les volailles farcies ne sont pas appropriées.
En cas de plusieurs cuisses de volaille, réglez le poids de la cuisse la plus lourde. Les cuisses doivent être à peu près de poids égal.
Exemple : 3 cuisses de poulet de 300 g, 320 g et de 400 g. Réglez 400 g.
Si vous voulez préparer dans une cocotte deux poulets de poids égal, réglez comme pour les cuisses le poids du poulet le plus lourd.
En cas de blanc de dinde, ajoutez suffisamment d'eau afin qu'il reste juteux.

Programmes	Fourchette de poids en kg	Ajouter du liquide	Poids de réglage
Volaille			
Poulet, frais*	0,7-2,0	non	Poids de la viande
Poularde, fraîche*	1,4-2,3	non	Poids de la viande
Canard, frais*	1,6-2,7	non	Poids de la viande
Oie, fraîche*	2,5-3,5	non	Poids de la viande
Dindonneau, frais*	2,5-3,5	non	Poids de la viande
Blanc de dinde, frais*	0,5-2,5	beaucoup	Poids de la viande

Programmes	Fourchette de poids en kg	Ajouter du liquide	Poids de réglage
Cuisses, fraîches* p.ex. cuisses de poulet, de canard, d'oie, de dindonneau	0,3-1,5	non	Poids de la cuisse la plus lourde
Cuisses, surgelées* p.ex. cuisses de poulet, de canard, d'oie, de dindonneau	0,3-1,5	non	Poids de la cuisse la plus lourde

Viande

Ajoutez dans le récipient la quantité de liquide indiquée.

Boeuf

Pour du rôti à braiser, ajoutez assez de liquide. Vous pouvez également utiliser la marinade.

En cas de pot-au-feu, ajouter une telle quantité de liquide (eau ou bouillon) de sorte que la viande soit presque recouverte.

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

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

Veau

En cas d'osso-buco, mettre une grande quantité de légumes

(céleri, tomates, carottes) dans le récipient et répartir la viande dessus. Ajouter du liquide (bouillon) selon les besoins.

Programmes	Fourchette de poids en kg	Ajouter du liquide	Poids de réglage
Veau			
Rôti, frais, maigre p.ex. noix, noix pâtissière	0,5-3,0	oui	Poids de la viande
Rôti, frais, persillé p.ex. échine, collier	0,5-3,0	un peu	Poids de la viande
Rôti, surgelé, maigre* p.ex. noix, noix pâtissière	0,5-2,0	oui	Poids de la viande
Rôti, surgelé, persillé* p.ex. échine, collier	0,5-2,0	un peu	Poids de la viande
Jarret avec os, frais	0,5-2,5	oui	Poids de la viande
Osso buco p.ex. rouelles de jarret avec des légumes	0,5-3,5	oui	Poids de la viande

Porc

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

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

En cas de rôti de jambon, placez-le dans le récipient, côté gras vers le haut. Gratiner le rôti de jambon dans le récipient ouvert.

En cas de rôtis, réglez le poids de la viande, en cas de rôtis roulés et de rôtis de viande hachée le poids total.

Programmes	Fourchette de poids en kg	Ajouter du liquide	Poids de réglage
Porc			
Rôti d'échine, frais, sans os	0,5-3,0	oui	Poids de la viande
Rôti d'échine, frais, avec os	0,5-3,0	oui	Poids de la viande

Programmes	Fourchette de poids en kg	Ajouter du liquide	Poids de réglage
Rôti d'échine, surgelé, sans os*	0,5-2,0	oui	Poids de la viande
Rôti d'échine, surgelé, avec os*	0,5-2,0	oui	Poids de la viande
Rôti de carré de porc, frais, avec os	0,5-3,0	oui	Poids de la viande
Rôti de longe, frais	0,5-2,5	oui	Poids de la viande
Rôti roulé, frais	0,5-3,0	oui	Poids total
Rôti avec croûte, frais p.ex. poitrine	0,5-3,0	non	Poids de la viande
Rôti avec croûte, frais p.ex. épaule	0,5-3,0	non	Poids de la viande
Rôti de viande hachée*	0,3-3,0	non	Poids total
Kassler avec os, frais	0,5-3,0	oui	Poids de la viande
Rôti de jambon, frais, saumuré, cuire	1,0-4,0	un peu	Poids de la viande
Rôti de jambon, frais, saumuré, gratiner*	1,0-4,0	non	Poids de la viande

Agneau et mouton

Pour les rôtis et les cuisses, réglez le poids de la viande, pour les rôtis de viande hachée le poids total.

Programmes	Fourchette de poids en kg	Ajouter du liquide	Poids de réglage
Agneau			
Gigot, frais, sans os, bien cuit	0,5-2,5	un peu	Poids de la viande
Gigot, frais, sans os, médium	0,5-2,5	non	Poids de la viande
Gigot, frais, avec os, bien cuit	0,5-2,5	un peu	Poids de la viande
Gigot, surgelé, sans os, bien cuit*	0,5-2,0	un peu	Poids de la viande
Gigot, surgelé, sans os, médium*	0,5-2,0	non	Poids de la viande
Gigot, surgelé, avec os, bien cuit*	0,5-2,0	un peu	Poids de la viande
Rôti de viande hachée*	0,3-3,0	non	Poids total

Programmes	Fourchette de poids en kg	Ajouter du liquide	Poids de réglage
Mouton			
Rôti de mouton, frais p.ex. épaule	0,5-3,0	oui	Poids de la viande
Rôti de mouton, surgelé* p.ex. épaule	0,5-2,0	oui	Poids de la viande

Gibier

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

Si vous faites cuire plusieurs cuisses de lièvre, réglez le poids de la cuisse la plus lourde.

Vous pouvez faire cuire du lapin découpé au préalable. Réglez le poids total.

Programmes	Fourchette de poids en kg	Ajouter du liquide	Poids de réglage
Gibier			
Rôti de cerf, frais p.ex. épaule, poitrine	0,5-3,0	oui	Poids de la viande
Rôti de cerf, surgelé* p.ex. épaule, poitrine	0,5-2,0	oui	Poids de la viande
Cuissot de chevreuil, frais, sans os	0,5-3,0	oui	Poids de la viande
Cuissot de chevreuil, surgelé*, sans os	0,5-2,0	oui	Poids de la viande
Cuisse de lièvre, fraîche, avec os	0,3-0,6	oui	Poids de la cuisse la plus lourde
Cuisse de lièvre, surgelée*, avec os	0,3-0,6	oui	Poids de la cuisse la plus lourde
Rôti de sanglier, frais p.ex. épaule, poitrine	0,5-3,0	oui	Poids de la viande

Programmes	Fourchette de poids en kg	Ajouter du liquide	Poids de réglage
Rôti de sanglier, surgelé* p.ex. épaule, poitrine	0,5-2,0	oui	Poids de la viande
Lapin, frais	0,5-3,0	oui	Poids de la viande

Poisson

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

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

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

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

En cas de plusieurs poissons, réglez le poids total. Les poissons doivent toutefois être à peu près de la même taille ou de poids égal. Exemple : Deux truites de 0,6 kg et de 0,5 kg. Réglez 1,1 kg.

Programmes	Fourchette de poids en kg	Ajouter du liquide	Poids de réglage
Poisson			
Truite, fraîche, à l'étuvée*	0,3-1,5	oui	Poids total
Truite, fraîche, rôti*	0,3-1,5	non	Poids total
Sandre, frais, à l'étuvée*	0,5-2,0	oui	Poids total
Sandre, frais, rôti*	0,5-2,0	non	Poids total
Cabillaud, frais, à l'étuvée*	0,5-2,0	oui	Poids total
Cabillaud, frais, rôti*	0,5-2,0	non	Poids total
Carpe, fraîche, à l'étuvée*	0,8-2,0	oui	Poids total
Carpe, fraîche, rôti*	0,8-2,0	non	Poids total

Rôti de viande hachée

Utilisez de la viande hachée fraîche.

Réglez le poids total du rôti de viande hachée.

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

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

Ragoût/potée

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

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

Ajouter à la viande la même ou la double quantité de légumes. Exemple : Pour 0,5 kg de viande, ajoutez 0,5 kg à 1 kg de légumes frais.

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

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

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

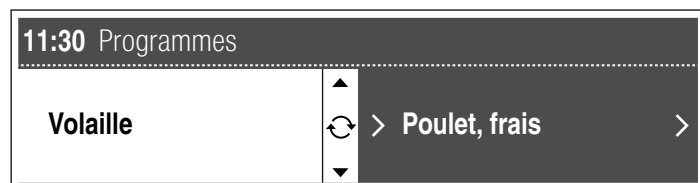
Programmes	Fourchette de poids en kg	Ajouter du liquide	Poids de réglage
Ragoût/potée			
Avec de la viande p.ex. Ragoût aux 3 viandes et légumes "Pichelsteiner"	0,3-3,0	oui	Poids de la viande
Avec des légumes p.ex. Ragoût végétarien	0,3-3,0	oui	Poids total
Goulasch	0,3-3,0	oui	Poids de la viande
Paupiettes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

Sélectionner le programme et régler

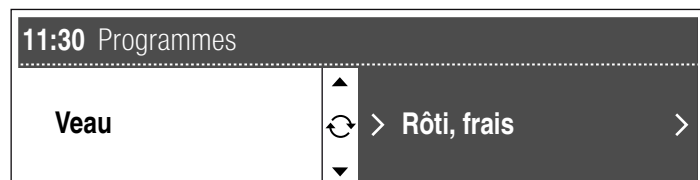
Exemple dans l'illustration : réglage pour du rôti de veau surgelé, maigre, 1,3 kg.

1. Appuyer sur la touche **P**.

Le premier groupe de programmes et le premier programme apparaissent.



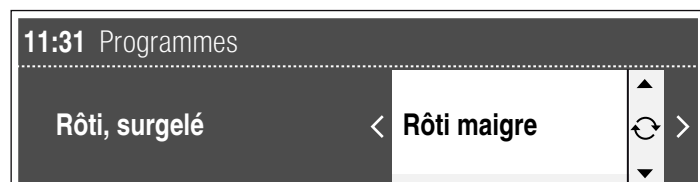
2. Sélectionner le groupe de programmes au moyen du sélecteur rotatif.



3. Appuyer sur la touche **>** et sélectionner le programme au moyen du sélecteur rotatif.



4. Lors de certains programmes vous pouvez encore différencier davantage, p.ex. pour le rôti de veau entre "rôti maigre" ou "rôti persillé". Appuyez sur la touche **>** et sélectionnez au moyen du sélecteur rotatif.



5. Appuyer sur la touche **>**.

Une proposition de poids apparaît pour le programme sélectionné.

6. Régler le poids avec le sélecteur rotatif. La durée du programme est affichée dans la ligne d'état.



Si maintenant vous réappuyez sur la touche **>**, vous commutez au programme Réglage individuel. Vous pouvez influencer sur le résultat du programme. Voir *Réglage individuel* ci-après.

7. Appuyer sur la touche **start/stop**.

Le programme démarre. La durée **I→I** défile de manière visible dans la ligne d'état.

Le programme est terminé

Un signal retentit. Le four ne chauffe plus. Vous pouvez effacer le signal prématurément au moyen de la touche **⏸**.

Annuler le programme

Maintenir la touche **start/stop** appuyée jusqu'à l'apparition de Chaleur tournante 3D, 160 °C. Vous pouvez procéder à un nouveau réglage.

Consulter les informations

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

Différer l'heure de la fin

Pour de nombreux programmes vous pouvez différer l'heure de la fin. Voir le chapitre *Fonctions de temps*.

Réglage personnalisé

Si le résultat de la cuisson d'un programme ne répond pas à vos attentes, vous pouvez le régler la prochaine fois selon vos souhaits.

Régler suivant la description au point 1 à 6.

Appuyer sur la touche **>** et déplacer le champ lumineux au moyen du sélecteur rotatif.

□□□■□□□

Vers la gauche = résultat de cuisson plus faible.

Vers la droite = résultat de cuisson plus fort.

Démarrer au moyen de la touche **start/stop**.

La durée pour le programme est modifiée.

Astuces concernant les programmes automatiques

Le poids du rôti ou de la volaille est supérieur à la plage de poids indiquée.

La plage de poids est limitée intentionnellement. Souvent l'on ne trouve pas de cocotte suffisamment grande pour de très gros rôtis. Préparez des gros morceaux avec le mode Convection naturelle **☐** ou le mode Gril air pulsé **☒**.

Le rôti est réussi, mais la sauce est trop foncée.

Choisissez un récipient plus petit ou utilisez plus de liquide.

Le rôti est réussi, mais la sauce est trop claire et liquide.

Choisissez un récipient plus grand ou utilisez moins de liquide.

Le rôti est trop sec par le dessus.

Utilisez un récipient avec un couvercle qui ferme bien. De la viande très maigre restera juteuse si vous la bardez de lard.

Pendant la cuisson il y aura une odeur de brûlé, mais le rôti a un bel aspect.

Le couvercle de la cocotte ferme mal ou la viande a gonflé et a soulevé le couvercle. Utilisez toujours un couvercle adapté. Veillez à ce qu'il y ait un espace d'au moins 3 cm entre la viande et le couvercle.

Vous voulez préparer de la viande surgelée.

Assaisonnez de la viande surgelée de la même façon que de la viande fraîche. Attention : En cas de viande surgelée il n'est pas possible de différer l'heure de la fin. La viande décongèlerait entre-temps et deviendrait impropre à la consommation.

La viande n'est pas assez cuite ou trop cuite.

Modifiez les réglages la fois suivante. Pour cela vous trouverez des consignes dans le chapitre *Programmes automatiques, Réglage individuel*.

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 de gâteaux.

Si vous faites cuire des gâteaux avec la Chaleur tournante 3D , utilisez les niveaux d'enfournement suivants pour l'accessoire :

- Gâteau dans des moules : niveau 2
- Gâteau sur la plaque : niveau 3

Cuisson sur plusieurs niveaux

Utilisez le mode Chaleur tournante 3D .

Niveaux d'enfournement lors de la cuisson de pâtisseries sur 2 niveaux :

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

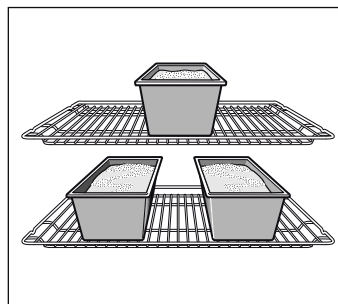
Niveaux d'enfournement lors de la cuisson de pâtisseries sur 3 niveaux :

- Plaque à pâtisserie : niveau 5
- Lèchefrite : niveau 3
- Plaque à pâtisserie : niveau 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 silicone, basez-vous sur les indications et les recettes du fabricant. Les moules en silicone sont souvent plus petits que les moules normaux. Les quantités de pâte et les indications des recettes peuvent diverger.

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 lorsque vous préchauffez.

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









Remarque : En raison de la forte humidité, du condensat peut se former sur la vitre intérieure du four lors de la cuisson en mode CuissonHydro . Ouvrez la porte du four avec prudence, de la vapeur chaude s'échappe.

Modes de cuisson :

-  = Chaleur tournante 3D
-  = Convection naturelle
-  = CuissonHydro
-  = Chaleur intense



Gâteau dans des moules	Moule	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Cake, simple	Moule à savarin/à cake	2		160-180	50-60
	3 moules à cake	3+1		140-160	60-80
Cake, fin	Moule à savarin/à cake	2		150-170	60-70
Fond de tarte, pâte à cake	Moule pour fond de tarte aux fruits	3		160-180	20-30
Gâteau aux fruits, pâte à cake	Moule démontable/à kou-glof	2		160-180	50-60



* Laissez refroidir le gâteau env. 20 minutes dans le four fermé et éteint.





















Gâteau dans des moules	Moule	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Génoise, 2 oeufs (préchauffer)	Moule pour fond de tarte aux fruits	2		160-180	20-30
Tarte génoise, 6 oeufs (préchauffer)	Moule démontable	2		160-180	40-50
Fond de tarte en pâte brisée avec bord	Moule démontable	1		180-200	25-35
Tarte aux fruits ou au fromage blanc, fond en pâte brisée*	Moule démontable	1		170-190	70-90
Gâteau suisse (Wähe)	Plaque à pizza	2		220-240	30-40
Kouglof	Moule à Kouglof	2		150-170	60-70
Pizza, fond mince, avec peu de garniture (préchauffer)	Plaque à pizza	2		280-300	10-15
Gâteaux salés*	Moule démontable	2		180-200	40-50

* Laissez refroidir le gâteau env. 20 minutes dans le four fermé et éteint.

Modes de cuisson :



-  = Chaleur tournante 3D
-  = Convection naturelle

-  = CuissonHydro
-  = Chaleur intense

Gâteau sur la plaque	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée 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, fruits	Lèchefrite	2		170-190	25-35
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		140-160	40-50
Pâte levée avec garniture sèche	Plaque à pâtisserie	3		170-190	25-35
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		150-170	35-45
Pâte levée avec garniture fondante, fruits	Lèchefrite	3		160-180	40-50
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		150-160	50-60
Pâte brisée avec garniture sèche	Plaque à pâtisserie	2		180-200	20-30
Pâte brisée avec garniture fondante, fruits	Lèchefrite	3		170-190	50-60
Gâteau suisse (Wähe)	Lèchefrite	2		210-230	40-50
Biscuit roulé (préchauffer)	Plaque à pâtisserie	2		170-190	15-20
Brioche tressée avec 500 g de farine	Plaque à pâtisserie	2		180-200	25-35
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		140-160	90-100
Strudel, sucré	Lèchefrite	2		190-210	55-65
Pizza	Plaque à pâtisserie	2		200-220	25-35
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		180-200	40-50
Tarte flambée (préchauffer)	Lèchefrite	2		280-300	10-12
Börek	Lèchefrite	2		180-200	40-50

Modes de cuisson :

-  = Chaleur tournante 3D

-  = Convection naturelle
-  = CuissonHydro

Petites pâtisseries	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Petits gâteaux secs	Plaque à pâtisserie	3		140-160	15-25
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		130-150	25-35
	2 plaques à pâtisserie + lèchefrite	5+3+1		130-150	30-40

Petites pâtisseries	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Biscuiterie dressée (préchauff-fer)	Plaque à pâtisserie	3		140-150	30-40
	Plaque à pâtisserie	3		140-150	25-35
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		140-150	30-45
	2 plaques à pâtisserie + lèchefrite	5+3+1		130-140	35-50
Macarons	Plaque à pâtisserie	2		100-120	30-40
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		100-120	35-45
	2 plaques à pâtisserie + lèchefrite	5+3+1		100-120	40-50
Meringues	Plaque à pâtisserie	3		80-100	100-150
Muffins	Grille avec plaque à muffins	3		180-200	20-25
	2 grilles avec plaques à muffins	3+1		160-180	25-30
Pâtisserie en pâte à choux	Plaque à pâtisserie	2		210-230	30-40
Feuilletés	Plaque à pâtisserie	3		180-200	20-30
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		180-200	25-35
	2 plaques à pâtisserie + lèchefrite	5+3+1		170-190	35-45
Pâtisserie à base de pâte levée	Plaque à pâtisserie	3		190-210	20-30
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		160-180	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.

Modes de cuisson :

- = Chaleur tournante 3D
- = CuissonHydro

Pain et petits pains	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Pain à la levure du boulanger avec 1,2 kg de farine	Lèchefrite	2		300	5
				200	30-40
Pain au levain avec 1,2 kg de farine	Lèchefrite	2		300	8
				200	35-45
Fougasse	Lèchefrite	2		300	10-15
Petits pains (ne pas préchauffer)	Plaque à pâtisserie	3		200-220	20-30
Petits pains en pâte levée, sucrés	Plaque à pâtisserie	3		180-200	15-20
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		150-170	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 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. Enfournerez-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 délicates 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. 1/2 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.

Enfourez 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 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.

Modes de cuisson:

-  = Convection naturelle
-  = Gril air pulsé
-  = Gril, grande surface

Viande	Poids	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C, position gril	Durée en minutes
Boeuf						
Rôti de boeuf à braiser	1,0 kg	Fermé	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2,0 kg		2		180-200	140
Filet de boeuf, médium	1,0 kg	Ouvert	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Rosbif, médium	1,0 kg	Ouvert	1		220-240	60
Steaks, 3 cm d'épaisseur, médium		Grille + lèchefrite	5+1		3	15

Viande	Poids	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C, position gril	Durée en minutes
Veau						
Rôti de veau	1,0 kg	Ouvert	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Jarret de veau	1,5 kg	Ouvert	2		210-230	140
Porc						
Rôti sans couenne (p.ex. échine)	1,0 kg	Ouvert	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Rôti avec couenne (p.ex. épaule)	1,0 kg	Ouvert	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Filet mignon de porc	500 g	Grille + lèchefrite	3+1		230-240	30
Rôti de porc, maigre	1,0 kg	Ouvert	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Kassler avec os	1,0 kg	Fermé	2		210-230	70
Steaks, 2 cm d'épaisseur		Grille + lèchefrite	5+1		3	15
Médallions de porc, 3 cm d'épaisseur		Grille + lèchefrite	5+1		3	10
Agneau						
Selle d'agneau avec os	1,5 kg	Ouvert	2		190-210	60
Gigot d'agneau sans os, médium	1,5 kg	Ouvert	1		160-180	120
Gibier						
Selle de chevreuil avec os	1,5 kg	Ouvert	2		200-220	50
Cuissot de chevreuil sans os	1,5 kg	Fermé	2		210-230	100
Rôti de sanglier	1,5 kg	Fermé	2		180-200	140
Rôti de cerf	1,5 kg	Fermé	2		180-200	130
Lapin	2,0 kg	Fermé	2		220-240	60
Viande hachée						
Rôti de viande hachée	de 500 g de viande	Ouvert	1		180-200	80
Saucisses						
Saucisses		Grille + lèchefrite	4+1		3	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.

Modes de cuisson:

- = Convection naturelle
- = Gril air pulsé
- = Gril, grande surface

Volaille	Poids	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C, position gril	Durée en minutes
Poulet, entier	1,2 kg	Grille	2		220-240	60-70
Poularde, entière	1,6 kg	Grille	2		210-230	80-90

Volaille	Poids	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C, position grill	Durée en minutes
Poulet, demi	de 500 g	Grille	2		220-240	40-50
Morceaux de poulet	de 150 g	Grille	3		210-230	30-40
Morceaux de poulet	de 300 g	Grille	3		210-230	35-45
Blanc de poulet	de 200 g	Grille	3		3	30-40
Canard, entier	2,0 kg	Grille	2		190-210	100-110
Magret de canard	de 300 g	Grille	3		240-260	30-40
Oie, entière	3,5-4,0 kg	Grille	2		170-190	120-140
Cuisses d'oie	de 400 g	Grille	3		220-240	40-50
Dindonneau, entier	3,0 kg	Grille	2		180-200	80-100
Rôti de dinde ficelé	1,5 kg	Ouvert	1		200-220	110-130
Blanc de dinde	1,0 kg	Fermé	2		180-200	80-90
Gigot de dinde	1,0 kg	Grille	2		180-200	90-100




Poisson







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

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 le rend plus stable.

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

Modes de cuisson:

-  = Convection naturelle
-  = Gril air pulsé
-  = Gril, grande surface

Poisson	Poids	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C, position grill	Durée en minutes
Poisson, entier	resp. env. 300 g	Grille	2		2	20-25
	1,0 kg	Grille	2		200-220	45-55
	1,5 kg	Grille	2		190-210	60-70
	2,0 kg	Fermé	2		190-210	70-80
Darne de poisson, 3 cm d'épaisseur		Grille	3		2	20-25
Filet de poisson		Fermé	2		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 basse température est le mode de cuisson idéal pour obtenir une viande rosée ou à point. La viande reste très juteuse et fondante.

Avantage : vous avez de la marge pour la préparation du menu, car la viande se maintient bien au chaud.

Remarques


- N'utilisez que de la viande fraîche d'un aspect impeccable. Enlevez soigneusement les nerfs et les bords de gras. Le gras développe un goût particulier lors de la cuisson à basse température.
- Il n'est pas nécessaire de retourner les gros morceaux de viande.
- La viande peut être tranchée immédiatement après la cuisson basse température. Pas besoin d'un temps de repos.
- En raison de cette méthode de cuisson particulière, le cœur de la viande est rose. Ce qui ne signifie pas cependant qu'il est cru ou insuffisamment cuit.
- Si vous voulez de la sauce de viande, faites cuire votre viande dans un récipient fermé. Tenez toutefois compte du fait que les temps de cuisson seront plus courts.
- Pour vérifier si la viande est cuite, utilisez un thermomètre à viande. Une température à cœur de 60 °C doit être maintenue pendant au moins 30 minutes.

Récipients appropriés

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












Placez toujours le récipient ouvert sur la grille enfournée au niveau 2.

Réglage

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

Tableau

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

Plat	Poids	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée de saisie en minutes	Durée cuisson basse température en heures
Volaille						
Blanc de dinde	1000 g	2		80	6-7	4-5
Magret de canard*	300-400 g	2		80	3-5	2-2½
Bœuf						
Rôti de bœuf (p.ex. rumsteck), 6-7 cm d'épaisseur	env. 1,5 kg	2		80	6-7	4½-5½
Filet de bœuf, entier	env. 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Rosbif, 5-6 cm d'épaisseur	env. 1,5 kg	2		80	6-7	4-5
Steaks dans la hanche, 3 cm d'épaisseur		2		80	5-7	80-110 Min.
Veau						
Rôti de veau (p.ex. noix), 6-7 cm d'épaisseur	env. 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Filet de veau	env. 800 g	2		80	6-7	3-3½
Porc						
Rôti de porc, maigre (p.ex. filet), 5-6 cm d'épaisseur	env. 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Filet mignon de porc, entier	env. 500 g	2		80	6-7	2½-3
Agneau						
Filet d'agneau, entier	env. 200 g	2		80	5-6	1½-2

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

Conseils pour la cuisson basse température

La viande cuite doucement à basse température n'est pas aussi chaude que la viande rôtie de façon conventionnelle. Afin que la viande cuite ne refroidisse pas si vite, 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










Placez toujours la vaisselle sur la grille.

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

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.

Modes de cuisson:

-  = Chaleur tournante 3D
-  = Convection naturelle
-  = Gril air pulsé

Plat	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C, position gril	Durée en minutes
Soufflés/gratins					
Gratin sucré	Plat à gratin	2		180-200	50-60
Soufflé	Plat à gratin	2		180-200	35-45
	Ramequins	2		200-220	25-30
Gratin de pâtes	Plat à gratin	2		200-220	40-50
Lasagne	Plat à gratin	2		180-200	40-50
Gratin					
Gratin de pommes de terre, ingrédients crus, max. 4 cm de haut	1 plat à gratin	2		160-180	60-80
	2 plats à gratin	3+1		150-170	60-80
Toasts					
4 pièces, gratinés	Grille + lèchefrite	3+1		160-170	10-15
12 pièces, gratinés	Grille + lèchefrite	3+1		160-170	15-20

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 cuisson au mets.

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

Modes de cuisson:

-  = Chaleur tournante 3D
-  = CuissonHydro
-  = Position Pizza

Plat	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Pizza, surgelée					
Pizza à pâte fine	Lèchefrite	2	 / 	200-220	15-20
	Lèchefrite + grille	3+1		180-200	20-30
Pizza à pâte épaisse	Lèchefrite	2	 / 	170-190	20-30
	Lèchefrite + grille	3+1		170-190	25-35
Pizza-baguette	Lèchefrite	3	 / 	170-190	20-30
Mini-pizzas	Lèchefrite	3	 / 	190-210	10-20
Pizza, du réfrigérateur					
Pizza (préchauffer)	Lèchefrite	1	 / 	180-200	10-15
Produits de pommes de terre, surgelés					
Frites	Lèchefrite	3	 / 	190-210	20-30
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		180-200	30-40
Croquettes	Lèchefrite	3	 / 	190-210	20-25
Rösti, pommes de terre farcies	Lèchefrite	3	 / 	200-220	15-25
Pains et pâtisseries,surgelés					
Petits pains, baguette	Lèchefrite	3	 / 	180-200	10-20
Bretzels (pâtons)	Lèchefrite	3	 / 	200-220	10-20

Plat	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Pains et pâtisseries, précuits					
Petits pains précuits, baguette précuite	Lèchefrite	2		190-210	10-20
	Lèchefrite + grille	3+1		160-180	20-25
Boulettes végétariennes, surgelées					
Bâtonnets de poisson	Lèchefrite	2	/	220-240	10-20
Sticks de poulet, Nuggets de poulet	Lèchefrite	3	/	200-220	15-25
Strudel, surgelé					
Strudel	Lèchefrite	3	/	190-210	30-35

Mets spéciaux

Avec des températures basses et le mode chaleur tournante 3D vous réussirez alors aussi bien du yaourt crémeux qu'une pâte légère à la levure du boulanger.

Enlevez d'abord du compartiment de cuisson les accessoires, les grilles supports ou les rails télescopiques.

Préparer du yaourt

1. Porter 1 litre de lait (3,5 % de m.g) à ébullition et laisser refroidir à 40 °C.
2. Délayer 150 g de yaourt (à la température du réfrigérateur) dans le lait.

3. En remplir des tasses ou des petits pots Twist-Off, couvrir de film alimentaire

4. Préchauffer le compartiment de cuisson comme indiqué.

5. Placer ensuite les tasses ou bien les pots sur le fond du compartiment de cuisson et préparer comme indiqué.

Laisser lever de la pâte à la levure du boulanger

1. Préparer la pâte à la levure du boulanger comme d'habitude, la placer dans un récipient en céramique résistant à la chaleur et couvrir.
2. Préchauffer le compartiment de cuisson comme indiqué.
3. Eteindre le four et placer la pâte dans le compartiment de cuisson pour la laisser lever.

Plat	Récipient		Mode de cuisson	Température	Durée
Yaourt	Tasses ou pots Twist-Off	Placer sur le fond du compartiment de cuisson		Préchauffer à 50 °C 50 °C	5 min. 8 h
Laisser lever de la pâte à la levure de boulanger	Récipient résistant à la chaleur	Placer sur le fond du compartiment de cuisson		Préchauffer à 50 °C Eteindre l'appareil et mettre la pâte à la levure dans le compartiment de cuisson	5-10 min. 20-30 min.

Décongélation

Le mode de cuisson Décongélation est idéal pour des aliments surgelés.

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

Respectez les indications du fabricant figurant sur l'emballage.

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

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

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

Plat	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température
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		30 °C
Produits surgelés divers Poulet, saucisses et viande, pain et petits pains, gâteaux et autres pâtisseries	Grille	1		50 °C

Déshydratation

Le mode Chaleur tournante 3D est idéale pour la déshydratation.

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

Laissez-les bien égoutter et essuyez-les.

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

Retournez plusieurs fois les fruits ou légumes très juteux.

Une fois le processus de séchage terminé, détachez immédiatement du papier les aliments déshydratés.

Fruits et herbes	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température	Durée
600 g de tranches de pommes	Lèchefrite + grille	3+1		80 °C	env. 5 h
800 g de poires en quartier	Lèchefrite + grille	3+1		80 °C	env. 8 h

Fruits et herbes	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température	Durée
1,5 kg de quetsches ou de prunes	Lèchefrite + grille	3+1		80 °C	env. 8-10 h
200 g d'herbes aromatiques, nettoyées	Lèchefrite + grille	3+1		80 °C	env. 1½ h

Mise en conserve

Pour la mise en conserves, 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.

Les durées mentionnées dans les tableaux sont indicatives. Elle peuvent être influencées par la température ambiante, le nombre de bocaux, la quantité et la chaleur du contenu des bocaux. Avant de changer le réglage ou d'éteindre, vérifiez si des bulles montent bien dans les bocaux.

Préparation

- 1. Remplir les bocaux, mais pas trop.
- 2. Essuyer les bords des bocaux, ils doivent être propres.
- 3. Poser un joint en caoutchouc humide et un couvercle sur chaque bocal.

- 4. Fermer les bocaux avec des agrafes.
Ne placez jamais plus de six bocaux dans le compartiment de cuisson.

Réglage

- 1. Enfouissez la lèchefrite au niveau 2. Disposer les bocaux de sorte qu'ils ne se touchent pas.
- 2. Verser ½ l d'eau chaude (env. 80 °C) dans la lèchefrite.
- 3. Fermer la porte du four.
- 4. Régler Chaleur de sole
- 5. Régler la température sur 170 à 180 °C.
- 6. Mettre en marche.

Mise en conserve

Fruits

Au bout d'env. 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.

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

Légumes

Dès que des bulles montent dans les bocaux, ramener la température à 120 - 140 °C. Selon le type de légume env. 35 à

70 minutes. Après ce temps, éteignez ensuite le four et utilisez la chaleur rémanente.

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

Après la mise en conserves, sortez les bocaux du compartiment de cuisson.

Attention !

Ne posez pas les bocaux chauds sur une surface froide ou humide. Ils risquent d'éclater.

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	<ul style="list-style-type: none">■ 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.

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

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 50304/EN 60350 (2009) ou bien IEC 60350.

Cuisson de pain et de pâtisseries

Cuisson sur 2 niveaux :

Enfourner la lèchefrite toujours au-dessus de la plaque à pâtisserie.

Cuisson sur 3 niveaux :

Enfourner la lèchefrite en milieu.

Biscuiterie dressée:

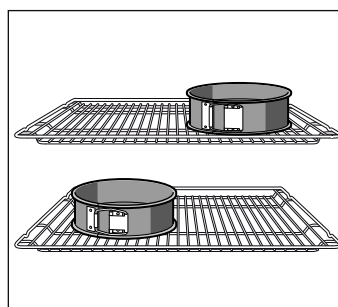
La cuisson des préparations sur des plaques enfournées en même temps ne sera pas forcément terminée au même moment.

Tourte aux pommes sur 1 niveau :

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

Tourte aux pommes sur 2 niveaux :

Moules démontables de couleur foncée : les placer l'un au-dessus de l'autre en les décalant, voir fig.



Gâteaux dans des moules démontables en fer-blanc :
Faire cuire sur 1 niveau avec la Convection naturelle .
Utilisez la lèchefrite au lieu de la grille et placez dessus le moule démontable.

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

Modes de cuisson:

- = Chaleur tournante 3D
- = Chaleur tournante eco
- = Convection naturelle
- = CuissonHydro
- = Chaleur intense


Plat	Accessoires et moules	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Biscuiterie dressée (préchauffer*)	Plaque à pâtisserie	3		140-150	30-40
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		140-150	30-45
	2 plaques à pâtisserie + lèchefrite	5+3+1		130-140	35-50
Biscuiterie dressée	Plaque à pâtisserie	3	/	140-150	30-45
Petits gâteaux (préchauffer*)	Plaque à pâtisserie	3		150-170	20-30
	Plaque à pâtisserie	3		150-160	20-30
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		140-160	25-40
	2 plaques à pâtisserie + lèchefrite	5+3+1		130-150	35-55
Biscuit à l'eau (préchauffer*)	Moule démontable sur la grille	2		160-170	30-40
Biscuit à l'eau	Moule démontable sur la grille	2	/	160-180	30-40
Tourte aux pommes	Grille + 2 moules démontables Ø 20 cm	2		170-190	80-90
	2 grilles + 2 moules démontables Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90



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

Grillades

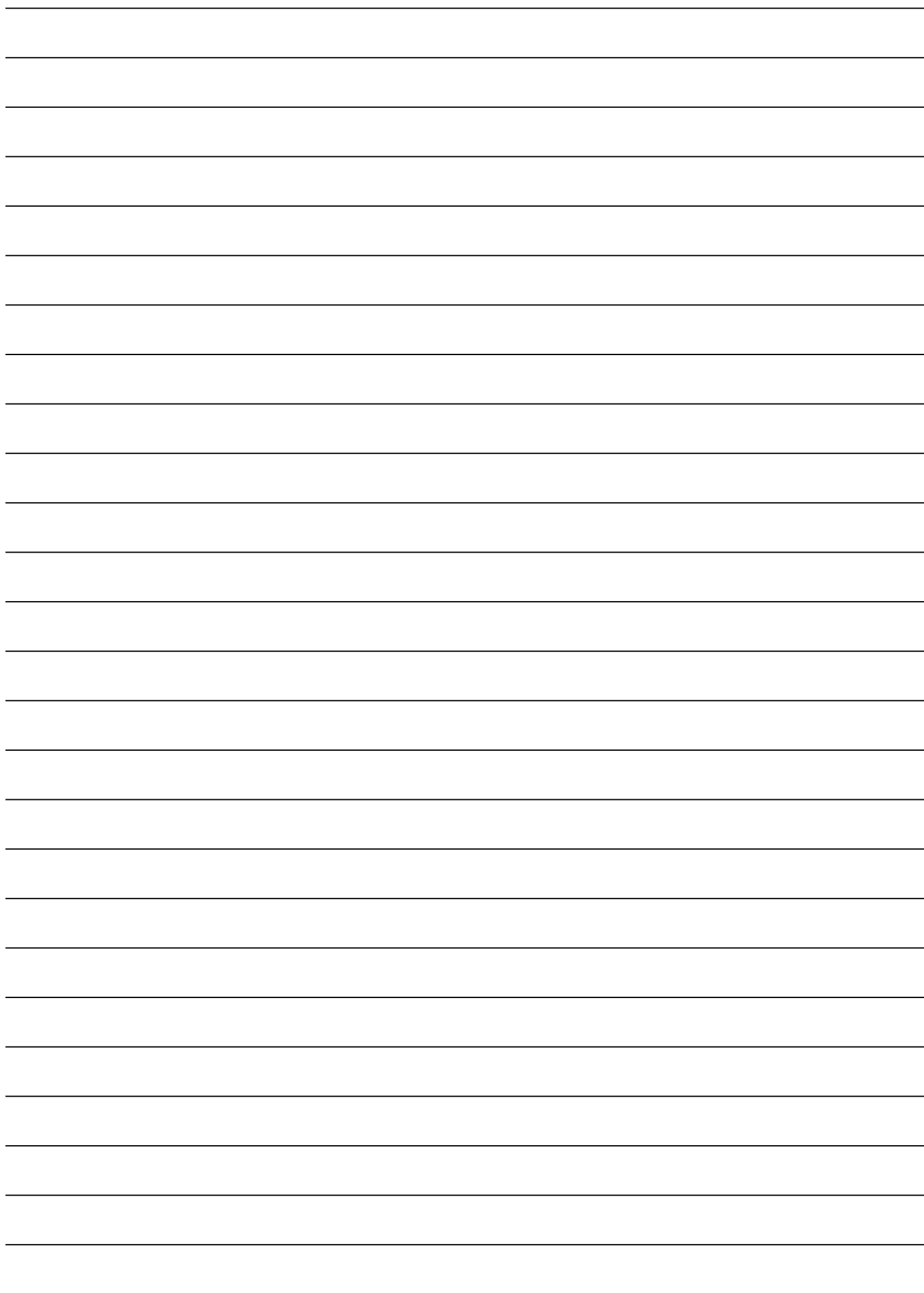
Si vous placez les aliments directement sur la grille, enfournez en plus la lèchefrite au niveau 1. Elle récupère le liquide et le four restera plus propre.

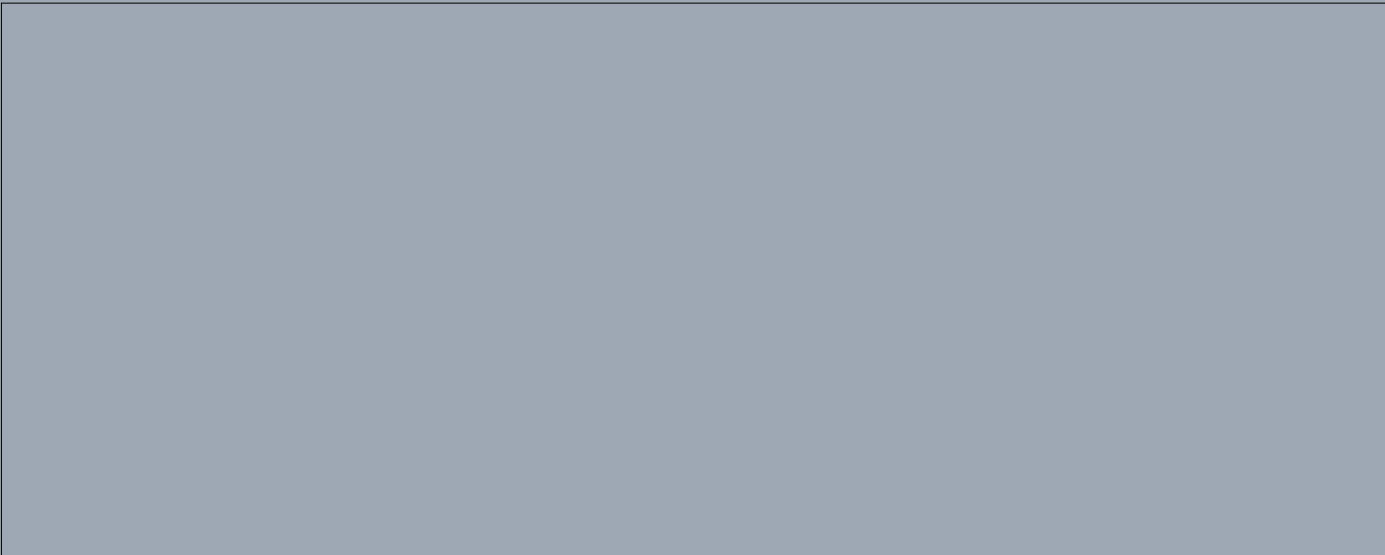
Mode de cuisson:

■  = Gril, grande surface

Plat	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Position gril	Durée en minutes
Brunir des toasts préchauffer 10 minutes	Grille	5		3	1½-2
Beefburger, 12 pièces* ne pas préchauffer	Grille + lèchefrite	4+1		3	25-30

* Retourner aux ⅔ du temps





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

siemens-home.com



9000755279 45 931218