

SIEMENS



## Cuisinière

HA857.80F

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

[fr] Notice d'utilisation

Register  
your  
product  
online



# Table des matières

<b>Précautions de sécurité importantes</b> .....	<b>4</b>	<b>Que faire en cas de panne ?</b> .....	<b>27</b>
<b>Causes de dommages</b> .....	<b>7</b>	Four .....	27
Vue d'ensemble.....	7	Tableau de pannes.....	27
Endommagements du four .....	7	La table de cuisson .....	28
Endommagements du tiroir-socle.....	7	Réparation des pannes .....	28
<b>Installation et branchement</b> .....	<b>8</b>	Changer la lampe du four au plafond .....	29
Pour l'installateur.....	8	Cache en verre.....	29
Placer la cuisinière à l'horizontale .....	8	<b>Service après-vente</b> .....	<b>29</b>
<b>Votre nouvelle cuisinière</b> .....	<b>8</b>	Numéro E et numéro FD .....	29
Généralités .....	8	<b>Conseils concernant l'énergie et l'environnement</b> .....	<b>30</b>
Zone de cuisson .....	9	Mode de cuisson Chaleur tournante eco.....	30
Bandeau de commande.....	10	Économiser de l'énergie dans le four.....	31
Compartiment de cuisson.....	11	Économiser de l'énergie sur la table de cuisson .....	31
<b>Vos accessoires</b> .....	<b>11</b>	Élimination écologique.....	31
Insérer l'accessoire.....	11	<b>Testés pour vous dans notre laboratoire</b> .....	<b>31</b>
Accessoire en option .....	12	Gâteaux et pâtisseries .....	31
Articles Service après-vente .....	13	Conseils pour la pâtisserie .....	33
<b>Avant la première utilisation</b> .....	<b>13</b>	Viande, volaille, poisson, gratin et toast.....	33
Programmer l'heure.....	13	Conseils pour les rôtis et grillades.....	34
Chauffer le four.....	13	Cuisson simultanée de plusieurs plats.....	35
Nettoyage des accessoires .....	13	Plats cuisinés.....	35
<b>Réglage de la table de cuisson</b> .....	<b>13</b>	Mets spéciaux.....	36
Programmer la plaque de cuisson.....	13	Décongélation .....	36
Fonction CombiZone.....	15	Déshydratation .....	36
Fonction Move .....	16	Mise en conserve.....	37
Fonction Programmation du temps.....	16	<b>L'acrylamide dans certains aliments</b> .....	<b>37</b>
Fonction Powerboost .....	17	<b>Plats tests</b> .....	<b>38</b>
Sécurité-enfants.....	17	Cuisson de pain et de pâtisseries.....	38
Fonction de Verrouillage pour le nettoyage .....	17	Grillades.....	38
Limitation de temps automatique .....	17		
Afficher la consommation d'énergie.....	18		
Réglages de base .....	18		
<b>La cuisson par induction</b> .....	<b>19</b>		
Avantages de la cuisson par induction .....	19		
Récipients.....	19		
<b>Arrêt automatique</b> .....	<b>20</b>		
<b>Programmer le four</b> .....	<b>20</b>		
Mode de cuisson et température .....	20		
Chauffage rapide .....	21		
<b>Programmer les fonctions de temps</b> .....	<b>21</b>		
Minuteur .....	21		
Durée du temps de cuisson .....	21		
Heure de fin de cuisson .....	22		
Heure.....	23		
<b>Modifier les réglages de base</b> .....	<b>23</b>		
<b>Autonettoyage</b> .....	<b>23</b>		
Recommandations importantes.....	23		
Avant le nettoyage .....	24		
Réglage .....	24		
Après l'autonettoyage .....	24		
<b>Entretien et nettoyage</b> .....	<b>24</b>		
Nettoyants .....	24		
Retirer le chariot sortant.....	25		
Enlever le recouvrement de la porte.....	25		
Dépose et pose des vitres de la porte .....	26		

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

## Précautions de sécurité importantes

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

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 n'est pas conçu pour un fonctionnement avec une minuterie externe ou une commande à distance.

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.
- L'huile et la graisse chaude s'enflamme rapidement. Ne jamais laisser l'huile et la graisse chaude sans surveillance. Ne jamais éteindre le feu avec de l'eau. Éteindre le foyer. Etouffer les flammes prudemment avec un couvercle, une couverture ou similaire.
- Les foyers deviennent très chauds. Ne jamais poser des objets inflammables sur la table de cuisson. Ne pas conserver des objets sur la table de cuisson.
- La table de cuisson se coupe automatiquement et ne peut plus être réglée. Elle peut ultérieurement se mettre en service involontairement. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.
- L'appareil peut devenir extrêmement chaud et des matériaux inflammables peuvent facilement provoquer un incendie. N'entreposez ou n'utilisez aucun objet inflammable ( par ex., aérosols, produits nettoyants) sous le four ou à proximité de celui-ci. N'entreposez aucun objet inflammable à l'intérieur du four ou sur celui-ci.

- Les surfaces du tiroir-socle peuvent devenir particulièrement chaudes. Ne conservez, dans le tiroir, que les accessoires du four. Les objets inflammables et combustibles ne doivent pas être conservés dans le tiroir-socle.

### **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.
- Pendant le fonctionnement, les surfaces de l'appareil sont chaudes. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Éloignez les enfants de l'appareil.
- Les foyers et leurs alentours (notamment lorsque des cadres sont présents sur les surfaces de cuisson), deviennent très chauds. Ne jamais toucher les surfaces chaudes. Éloigner les enfants.
- Le foyer chauffe, mais l'affichage ne fonctionne pas. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.
- Les objets en métal deviennent très rapidement brûlants lorsqu'ils sont posés sur la table de cuisson. Ne jamais poser d'objets en métal tels que des couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur la table de cuisson.
- Après chaque utilisation, éteindre le foyer par la manette de commande. N'attendez pas que le foyer s'éteigne automatiquement en raison de l'absence d'un récipient.

- Dans certaines circonstances, si des aliments ont débordé ou si des objets sont posés sur la table de cuisson, le détecteur de récipient ne s'éteint pas. Éteindre la table de cuisson à l'aide de l'interrupteur principal après chaque utilisation.

- L'appareil devient chaud pendant le fonctionnement. Laisser refroidir l'appareil avant son nettoyage.

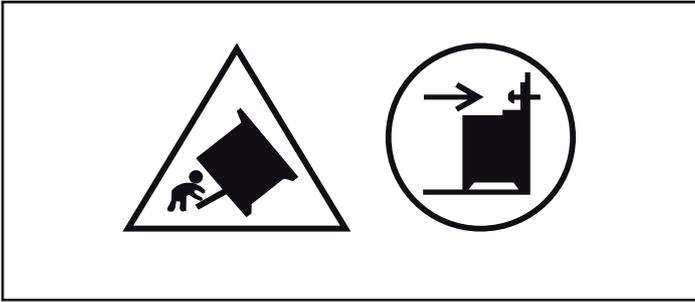
### **Risque de brûlures !**

- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Éloigner 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.
- Des poêles wok inadaptées peuvent entraîner des accidents. Utiliser uniquement les poêles wok fournies par le fabricant comme accessoires spéciaux.
- En cas de cuisson au bain marie, la plaque de cuisson et le récipient de cuisson peuvent éclater en raison d'une surchauffe. Le récipient de cuisson dans le bain marie ne doit pas toucher directement le fond de la casserole remplie d'eau. Utiliser uniquement de la vaisselle résistante à la chaleur.
- Les casseroles peuvent se soulever brusquement dû à du liquide se trouvant entre le dessous de la casserole et le foyer. Maintenir toujours le foyer et le dessous de casserole secs.
- Si l'appareil est posé sur un socle sans le fixer, il peut glisser du socle. L'appareil doit être relié solidement au socle.

## Risque de basculement !



**Avertissement :** Afin d'éviter un basculement de l'appareil, il convient de mettre en place une protection anti-renversement. Veuillez lire la notice de montage.

## Risque de choc électrique !

- Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles d'alimentation défectueux. Si l'appareil est défectueux, débrancher 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 nettoyeur 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.

- Les fêlures et cassures dans la vitrocéramique peuvent occasionner des chocs électriques. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.

## Risque d'incendie !

- Les restes de nourriture épars, la graisse et le jus de cuisson peuvent s'enflammer au cours de l'autonettoyage. Enlever les salissures les plus grossières du compartiment de cuisson et des accessoires avant chaque cycle d'autonettoyage.
- L'extérieur de l'appareil devient très chaud lors de l'autonettoyage. Ne jamais accrocher jamais d'objet inflammable, tel qu'un torchon à vaisselle, à la poignée de la porte. Ne pas entraver la façade de l'appareil. Tenir les enfants éloignés

## Risque de brûlure !

- Le compartiment de cuisson devient très chaud lors de l'autonettoyage. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil ni déplacer à la main les crochets de verrouillage. Laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés
-  L'extérieur de l'appareil devient très chaud lors de l'autonettoyage. Ne jamais toucher la porte de l'appareil. Laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés

## Risque de perturbation électromagnétique !

La table de cuisson à induction peut provoquer des perturbations électromagnétiques. Ces interférences peuvent perturber les implants électroniques ou des appareils tels que les stimulateurs cardiaques, les pompes à insuline ou les prothèses auditives. Les porteurs d'implants ou d'appareils électroniques ne doivent pas s'approcher de la table de cuisson à induction.

# Causes de dommages

## Table de cuisson

### Attention !

- Les dessous rugueux des casseroles et des poêles rayent la vitrocéramique.
- Evitez de faire chauffer à vide les casseroles. Des dommages peuvent survenir.
- Ne déposez jamais des poêles ou des casseroles chaudes sur le bandeau de commande, la zone d'affichage ou le cadre. Des dommages peuvent survenir.

- Si des objets durs ou pointus tombent sur la table de cuisson, ils peuvent occasionner des dommages.
- Les feuilles en aluminium ou les récipients en plastique fondent sur les foyers chauds. Les feuilles de protection pour cuisinières ne sont pas appropriées pour votre table de cuisson.

### Vue d'ensemble

Dans le tableau suivant vous trouverez les dommages les plus fréquents :

Dommages	Cause	Mesure
Taches	Aliments débordés	Enlevez immédiatement les aliments débordés avec un racloir à verre.
	Produits nettoyants inappropriés	Utilisez exclusivement des nettoyants appropriés à la vitrocéramique
Rayures	Sel, sucre et sable	Ne vous servez pas de la table de cuisson comme surface de rangement ou de travail
	Les dessous rugueux des casseroles et des poêles rayent la vitrocéramique	Vérifiez vos récipients.
Décolorations	Produits nettoyants inappropriés	Utilisez exclusivement des nettoyants appropriés à la vitrocéramique
	Abrasion des récipients (p.ex. aluminium)	Soulevez les casseroles et les poêles pour les déplacer.
Egratignure	Sucre, aliments à forte teneur en sucre	Enlevez immédiatement les aliments débordés avec un racloir à verre.

## Endommagements du four

### 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.

## Endommagements du tiroir-socle

### Attention !

Ne placez aucun objet chaud dans le tiroir-socle. Cela pourrait endommager le tiroir-socle.

# Installation et branchement

## Raccordement électrique

Le raccordement électrique doit être effectué par un spécialiste agréé. Les prescriptions du fournisseur d'électricité compétent doivent être respectées.

Tout droit à la garantie sera annulé en cas de raccordement incorrect de l'appareil.

## Pour l'installateur

- Un dispositif de coupure omnipolaire avec une ouverture de contact d'au moins 3 mm, doit être présent côté installation. Ceci n'est pas nécessaire en cas de raccordement par un connecteur si celui-ci est accessible pour l'utilisateur.
- Sécurité électrique : la cuisinière est un appareil de la classe de protection I et ne doit être utilisée qu'en liaison avec le raccordement du conducteur de protection.
- Pour raccorder l'appareil, utiliser un câble du type H 05 VV-F ou équivalent.

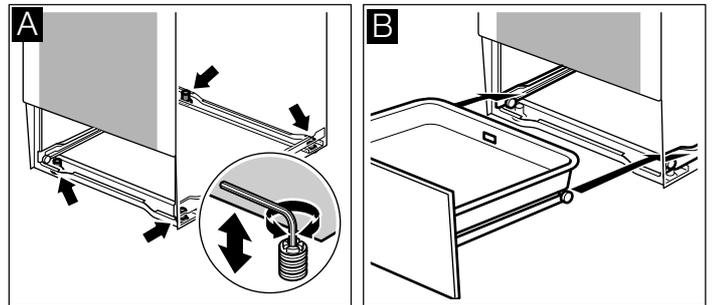
## Placer la cuisinière à l'horizontale

Placez la cuisinière directement sur le sol.

1. Retirez le tiroir de rangement et enlevez-le par le haut. A l'intérieur au niveau du socle il y a des pieds de réglage à l'avant et à l'arrière.

2. Réglez les pieds plus haut ou plus bas, selon les besoins, en les vissant avec une clé à six pans, jusqu'à ce que la cuisinière soit à l'horizontale (fig. A).

3. Remettez le tiroir de rangement en place (fig. B).



**Remarque :** Le tiroir est garni d'un revêtement antidérapant. Celui-ci empêche que les récipients rangés bougent lors de l'ouverture et de la fermeture du tiroir.

## Fixation murale

Afin que la cuisinière ne puisse pas basculer, vous devez la fixer au mur à l'aide de l'équerre jointe. Veuillez respecter la notice de montage pour la fixation murale.

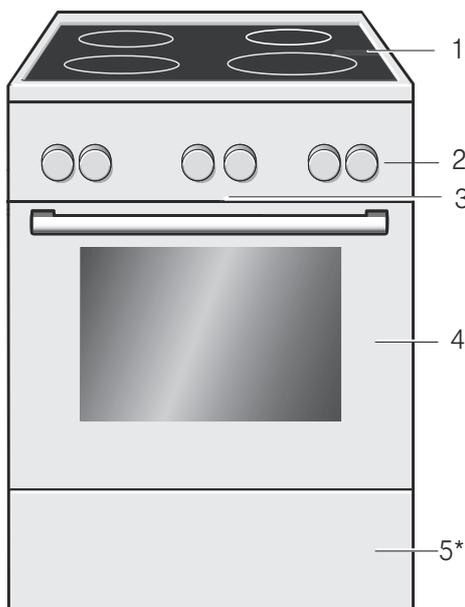
# Votre nouvelle cuisinière

Vous apprenez ici à connaître votre nouvelle cuisinière. Nous vous expliquons le bandeau de commande, la table de cuisson et les différents éléments de commande. Vous obtenez des

informations concernant le compartiment de cuisson et les accessoires.

## Généralités

La version dépend du type d'appareil actuel.



### Explications

3	Ventilateur de refroidissement
4	Porte du four**
5*	Tiroir de rangement**

\* Optionnel (disponible pour certains appareils)

\*\* Certains détails peuvent être différents en fonction du modèle d'appareil.

### Explications

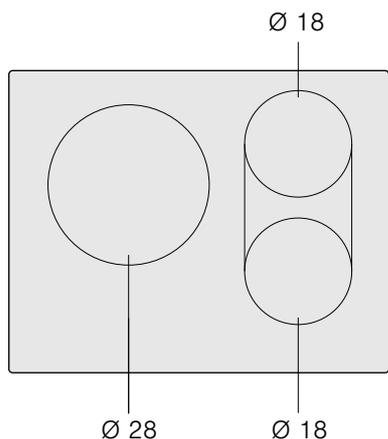
1	Table de cuisson**
2	Bandeau de commande**

\* Optionnel (disponible pour certains appareils)

\*\* Certains détails peuvent être différents en fonction du modèle d'appareil.

## Zone de cuisson

Voici un aperçu du panneau de commande. La version dépend du type d'appareil actuel.



		g*	b*
Ø 28		2.400 W	3.500 W
Ø 18 + 18		1.800 W	2.800 W
		1.800 W	2.800 W
		3.600 W	

\* IEC 60335-2-6

## Le bandeau de commande



### Surfaces de commande

	Interrupteur principal
	Foyer
	Zone de réglage
	Anti-effacement
	Sécurité-enfants
	Fonction CombiZone
	Fonction Move
	Minuterie
	Fonction Powerboost

### Affichages

	Positions de chauffe
	Etat de fonctionnement
	Minuterie
	Chaleur résiduelle
	Fonction Powerboost
	Minuteur
	Arrêt automatique
	Fonction CombiZone

### Affichages

	Fonction Move
--	---------------

### Surfaces de commande

En appuyant sur un symbole, la fonction correspondante est activée.

**Remarque :** Maintenir les surfaces de commande sèches en permanence. L'humidité peut affecter le fonctionnement.

## Les foyers

### Foyer

	Foyer à une zone	Utiliser un récipient d'un diamètre approprié.
	Foyer combiné	Voir le paragraphe <i>Fonction CombiZone</i> ou <i>Fonction Move</i> .

Utiliser uniquement un ustensile de cuisson adapté pour l'induction, voire la section "Ustensiles de cuisson".

### Indicateur de chaleur résiduelle

La plaque de cuisson comporte un indicateur de chaleur résiduelle sur chaque zone de cuisson qui indique quelles zones sont encore chaudes. Éviter de toucher la zone de cuisson qui affiche cette indication.

Même si la plaque est éteinte, l'indicateur **h** ou **H** reste éclairé tant que la zone de cuisson est chaude.

En retirant le récipient avant d'avoir éteint la zone de cuisson, l'indicateur **h** ou **H** et le niveau de puissance sélectionné s'afficheront de manière alternée.

### Bandeau de commande

Certains détails peuvent être différents en fonction du modèle d'appareil.

### Manettes

Les manettes sont escamotables en position éteinte. Appuyez sur la manette pour la faire rentrer et sortir.

### Sélecteur de fonctions

Le sélecteur de fonctions vous permet de programmer le mode de cuisson.

Position	Utilisation	
	Position zéro	Le four est éteint.
	Chauffage rapide	Le four atteint rapidement la température programmée.
	Chaleur tournante 3D*	Pour gâteaux et pâtisserie. La cuisson peut avoir lieu sur trois niveaux. Une turbine située dans la paroi arrière du four diffuse uniformément la chaleur.
	Chaleur tournante économique*	Pour la préparation de gâteaux, de pâtisseries, de produits surgelés, de rôtis et de poissons sur un niveau, sans recourir au préchauffage. Le ventilateur diffuse la chaleur de manière uniforme dans le compartiment intérieur du four pour optimiser l'utilisation d'énergie.
	Chaleur de voûte et de sole*	Pour gâteaux, gratins et rôtissage de viande maigre (veau ou gibier, par exemple, sur un seul niveau). La chaleur provient des résistances inférieure et supérieure.
	Fonction pizza	Préparation rapide d'aliments surgelés, sans avoir recours au préchauffage (pizzas, frites ou feuilletés, par exemple). La chaleur provient de la résistance inférieure et de la turbine de la paroi arrière.
	Gril avec chaleur tournante	Rôtissage de morceaux de viande, de volaille et de poisson. La résistance du gril et le ventilateur se connectent et se déconnectent par alternance. La turbine fait circuler la chaleur du gril autour des produits.
	Gril de grande surface	Rôtissage de biftecks, saucisses, toasts et poisson. Toute la surface située en dessous de la résistance du gril est chauffée.

\* Mode de cuisson à partir duquel la classe de rendement énergétique est déterminée selon la norme EN60350.

Position	Utilisation	
	Gril de petite surface	Grillade de petites quantités de biftecks, saucisses, toasts et poissons. La zone centrale de la résistance du gril est chauffée.
	Chaleur de sole	Confire, cuire et gratiner. La chaleur provient de la résistance inférieure.
	Pyrolyse	Nettoyage automatique du compartiment intérieur du four. Le four chauffe jusqu'à élimination de la saleté.
	Éclairage	Allumer la lampe du compartiment intérieur du four.

\* Mode de cuisson à partir duquel la classe de rendement énergétique est déterminée selon la norme EN60350.

Lorsqu'un mode de cuisson est sélectionné, le panneau indicateur affiche **—**.

### Touches et panneau indicateur

Les touches servent à régler diverses fonctions. Le panneau indicateur affiche les valeurs réglées.

Touche	Fonction de la touche	
	Température	Sélectionner la température, le niveau de gril ou de nettoyage.
	Fonctions de temps	Sélectionner le minuteur  , le temps de cuisson  , l'heure de fin de cuisson  et l'heure  .
	Moins	Diminuer les valeurs programmées.
	Plus	Augmenter les valeurs programmées.

Sur le panneau indicateur, le symbole correspondant à la fonction de temps activée s'affiche.

## Touches pour modifier les valeurs programmées

Il est possible de modifier toutes les valeurs fixées et recommandées à l'aide des touches **+** ou **-**.

**+** = Augmenter les valeurs programmées.

**-** = Diminuer les valeurs programmées.

## Plages

30-270	Plage de température	Température du compartiment intérieur du four en °C.
1-3	Niveaux de gril	Niveaux de gril de petite surface  et de grande surface  1 = niveau 1, faible 2 = niveau 2, modéré 3 = niveau 3, intense
	Niveaux de nettoyage	Niveaux de nettoyage pour la pyrolyse  1 = niveau 1, faible 2 = niveau 2, modéré 3 = niveau 3, intense
1s - 23h59		Durée du temps de cuisson.
1s - 23h59		Durée du minuteur.

## Symbole du mode de cuisson

Tant que le four chauffe, le symbole  sur le panneau indicateur reste allumé. Lorsque le four atteint la température idéale pour l'introduction des aliments et que la température se stabilise, le symbole  s'éteint.

Le symbole  ne s'allume jamais pour les niveaux de gril et de nettoyage.

## 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 et lors de l'autonettoyage. Cela permet un réglage précis optimal.

En réglant le sélecteur des fonctions sur la position  vous pouvez allumer la lampe sans chauffage.

### Ventilateur de refroidissement

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

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

## Vos accessoires

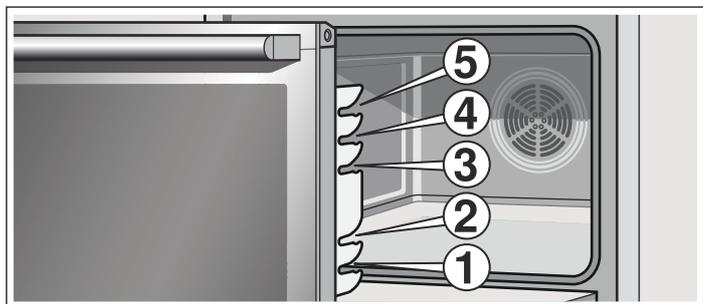
Vos accessoires fournis sont adaptés à de nombreux récipients. Assurez-vous que les accessoires toujours insérés dans le four dans le bon sens.

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 enfourner les accessoires à 5 hauteurs différentes avec le chariot sortant.

Votre chariot sortant est équipé d'une fermeture douce. Pour fermer le chariot sortant il suffit de le pousser légèrement et il se ferme en douceur.



### Remarques

- Lorsque l'accessoire devient chaud il peut se déformer. Une fois refroidi, la déformation disparaît. Cela n'influe en rien sur le fonctionnement.
- Si le chariot sortant ne ferme plus complètement, il se peut qu'il ait été soulevé par la poignée. Pour remédier à ce dérangement, fermez le chariot sortant en le poussant fermement. Ouvrez-le et refermez-le, le dérangement est éliminé.

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.

## 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	approprié pour l'auto-nettoyage
Grille	HZ344002	Pour des récipients, moules à gâteau, rôtis, grillades et plats surgelés.	non
Plaque à pâtisserie émail-lée	HZ341072	Pour des gâteaux et petits gâteaux secs.	oui
Lèchefrite	HZ342072	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.	oui
Grille d'insertion	HZ324000	Pour des rôtis. Placez toujours la grille dans la lèchefrite. La graisse qui s'égoutte et le jus de viande seront recueillis.	non
Plaque à pâtisserie, retirable latéralement	HZ341672	Pour des gâteaux et petits gâteaux secs. Cuisson sur 2 niveaux : accrocher les gradins au niveau 1, Cuisson sur 3 niveaux : accrocher les gradins au niveau 3. La plaque à pâtisserie peut être retirée à gauche et à droite. Placer la plaque à pâtisserie sur le support, la partie inclinée vers le chariot sortant.	non
Grille anti-éclaboussures	HZ325070	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 lèchefrite. Grillades sur la grille anti-éclaboussures : L'utiliser uniquement sur les niveaux d'enfournement 1, 2 et 3. Grille anti-éclaboussures comme protection contre les éclaboussures : Enfourner la lèchefrite dotée de la grille anti-éclaboussures sous la grille.	oui
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 lèchefrite. Placez la plaque sur la grille et basez-vous sur les indications dans les tableaux.	non
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.	oui
Lèchefrite-pro avec grille d'insertion	HZ343072	Elle convient particulièrement pour la préparation de grosses quantités.	oui
Couvercle pour la lèchefrite-pro	HZ333001	Le couvercle transforme la lèchefrite-pro en cocotte-pro.	non
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.	non
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. HB78BD570)	oui
Système de cuisson à vapeur	HZ24D400	Pour la préparation diététique de légumes et de poisson.	non

## 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

Vous apprendrez ici ce que vous devez faire avant d'utiliser votre four pour la première fois pour préparer des mets. Lisez auparavant le chapitre *Consignes de sécurité*.

### Programmer l'heure

Une fois connecté, le panneau indicateur affiche le symbole  et **0:00**. Mettez l'horloge à l'heure.

1. Appuyez sur la touche .

L'indicateur de l'heure affiche **12:00**.

2. Réglez l'heure à l'aide des touches **+** ou **-**.

3. Confirmez l'heure à l'aide de la touche .

L'heure programmée s'affiche au bout de quelques secondes.

### Chauffer le four

Pour supprimer l'odeur de neuf, chauffer le four à vide en le laissant fermé. La meilleure solution consiste à chauffer le four pendant une heure en réglant la chaleur de voûte et la chaleur de sole  à 240 °C. Vérifiez l'absence d'emballage à l'intérieur du four.

1. Sélectionnez la chaleur de voûte et la chaleur de sole  à l'aide du bouton de fonctions.

2. Appuyez sur la touche **+** jusqu'à ce que la valeur 240 °C s'affiche sur le panneau indicateur.

Éteignez le four au bout d'une heure en replaçant le bouton de fonctions en position zéro.

### Nettoyage des accessoires

Avant d'utiliser les accessoires pour la première fois, nettoyez-les soigneusement avec de l'eau chaude et un peu de savon, puis frottez-les avec une lavette.

## Réglage de la table de cuisson

Ce chapitre vous familiarise avec les réglages de votre table de cuisson. Dans le tableau, vous trouverez les positions de chauffe et les temps de cuisson pour différents plats.

### Programmer la plaque de cuisson

#### Allumer et éteindre la plaque de cuisson

La plaque de cuisson s'allume et s'éteint à l'aide de l'interrupteur principal.

Allumer : Appuyer sur le symbole . Un signal sonore retentit. L'indicateur situé à côté de l'interrupteur principal et les indicateurs  des zones de cuisson s'allument. La plaque de cuisson est prête à fonctionner.

Éteindre : appuyer sur le symbole  jusqu'à ce que les indicateurs s'éteignent. Toutes les zones de cuisson sont alors éteintes. L'indicateur de chaleur résiduelle reste allumé tant que les zones de cuisson n'ont pas suffisamment refroidi.

#### Remarques

- La plaque de cuisson est automatiquement déconnectée quand toutes les zones de cuisson restent éteintes pendant plus de 20 secondes.
- Les réglages sont mémorisés pendant les 4 premières secondes après la déconnexion de la plaque. Si la plaque de cuisson est à nouveau allumée pendant ce laps de temps, les réglages antérieurs sont appliqués.

#### Régler la zone de cuisson

Dans la zone de programmation, on peut régler sur le niveau de puissance souhaité.

Niveau de puissance 1 = puissance minimum.

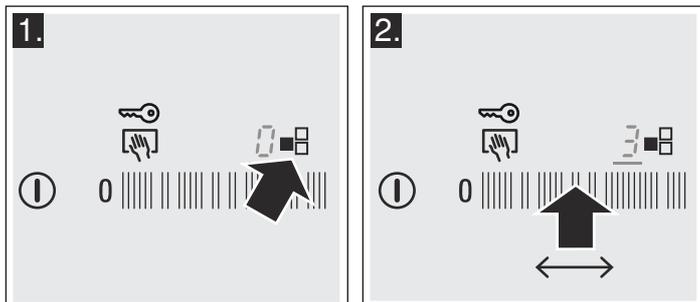
Niveau de puissance 9 = puissance maximum.

Chaque niveau de puissance dispose d'un réglage intermédiaire. Il est indiqué par un point.

## Sélectionner la zone de cuisson et le niveau de puissance

La plaque de cuisson doit être allumée.

1. Sélectionner la zone de cuisson à l'aide du symbole .  
Le voyant affiche le symbole .
2. Dans les 10 secondes suivantes, faire glisser le doigt sur la zone de programmation jusqu'à ce que le niveau de puissance souhaité s'affiche.



Le niveau de puissance est réglé.

## Modifier le niveau de puissance

Sélectionner la zone de cuisson et régler le niveau de puissance souhaité dans la zone de programmation.

## Éteindre la zone de cuisson

Sélectionner la zone de cuisson et régler sur  dans la zone de programmation. La zone de cuisson est déconnectée et l'indicateur de chaleur résiduelle s'affiche.

## Remarques

- Si aucun récipient n'a été placé sur la zone de cuisson, le niveau de puissance sélectionné clignote. Au bout d'un certain temps, la zone de cuisson s'éteint.
- Si un récipient est placé sur la zone de cuisson avant d'allumer la plaque, il sera détecté 20 secondes après avoir appuyé sur l'interrupteur principal et la zone de cuisson sera automatiquement sélectionnée. Après détection, sélectionner le niveau de puissance dans les 20 secondes suivantes ; dans le cas contraire, la zone de cuisson s'éteindra.  
Même si l'on place plusieurs récipients, au moment où l'on allume la plaque de cuisson, un seul d'entre eux sera détecté.

## Tableau de cuisson

Le tableau suivant donne quelques exemples.

Les temps de cuisson dépendent du niveau de puissance, du type, du poids et de la qualité des aliments. Il existe donc des variations.

Remuer de temps à autre si vous réchauffez des plats type purée, crème et sauce épaisse.

Utiliser le niveau de puissance 9 en début de cuisson.

	Niveau de puissance	Durée de cuisson
<b>Faire fondre</b>		
Chocolat, nappage en chocolat	1-1.	-
Beurre, miel, gélatine	1-2	-
<b>Réchauffer et garder au chaud</b>		
Potage (par ex. lentilles)	1-2	-
Lait**	1-2.	-
Saucisses réchauffées dans l'eau**	3-4	-
<b>Décongeler et chauffer</b>		
Épinards surgelés	3-4	15-25 min
Goulasch surgelé	3-4	30-40 min
<b>Cuire à feu doux, faire bouillir à feu doux</b>		
Boulettes de pomme de terre*	4-5.	20-30 min
Poisson*	4-5	10-15 min
Sauces blanches, par ex. béchamel	1-2	3-6 min
Sauces fouettées, par ex. sauce béarnaise, sauce hollandaise	3-4	8-12 min
<b>Faire bouillir, cuire à la vapeur, réchauffer</b>		
Riz (avec double quantité d'eau)	2-3	15-30 min
Riz au lait	2-3	30-40 min
Pommes de terre non pelées	4-5	25-30 min
Pommes de terre pelées et salées	4-5	15-25 min
Pâtes*	6-7	6-10 min
Pot-au-feu, soupes	3-4.	15-60 min
Légumes	2-3.	10-20 min
Légumes, surgelés	3-4.	7-20 min
Pot-au-feu en cocotte-minute	4-5.	-

\* Cuisson sans couvercle

\*\* Sans couvercle

\*\*\* Retourner fréquemment

	Niveau de puissance	Durée de cuisson
<b>Cuire à l'étouffée</b>		
Rouleau à la viande	4-5	50-60 min
Ragoût	4-5	60-100 min
Goulasch	3-4	50-60 min
<b>Griller / Frire avec peu d'huile**</b>		
Filets, au naturel ou panés	6-7	6-10 min
Filets surgelés	6-7	8-12 min
Côtelettes, nature ou panées***	6-7	8-12 min
Bifteck (3 cm d'épaisseur)	7-8	8-12 min
Blanc de poulet (2 cm d'épaisseur)***	5-6	10-20 min
Blanc de poulet, surgelé***	5-6	10-30 min
Hamburgers, boulettes de viande (3 cm d'épaisseur)***	4.-5.	30-40 min
Poisson et filet de poisson au naturel	5-6	8-20 min
Poisson et filet de poisson pané	6-7	8-20 min
Poisson pané surgelé, par ex. bâtonnets de poisson	6-7	8-12 min
Gambas et crevettes	7-8	4-10 min
Plats surgelés, par ex. poêlées	6-7	6-10 min
Crêpes	6-7	frir une par une
Omelettes	3.-4.	frir une par une
Œufs au plat	5-6	3-6 min
<b>Frire**</b> (150-200 g par portion dans 1-2 l d'huile)		
Produits surgelés, par ex. pommes de terre frites, nuggets de poulet	8-9	frir les portions une par une
Croquettes surgelées	7-8	
Viande, par ex. morceaux de poulet	6-7	
Poisson pané ou en beignets	6-7	
Légumes, champignons, panés ou en beignets, par ex. champignons de Paris	6-7	
Pâtisserie, par ex. beignets, fruits en beignets	4-5	

\* Cuisson sans couvercle

\*\* Sans couvercle

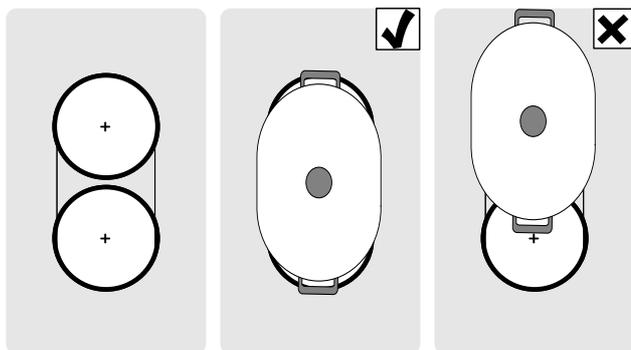
\*\*\* Retourner fréquemment

## Fonction CombiZone

Cette fonction permet de coupler les deux foyers droits de la même dimension. Dans ce cas, la même position de chauffe est réglée pour les deux foyers. Elle est appropriée en particulier pour la cuisson dans un récipient oblong.

### Indications concernant les ustensiles

Pour obtenir un résultats optimal, utilisez un récipient ovale approprié dans la zone des deux foyers. Placez le récipient au centre des foyers.



Si vous n'utilisez qu'un seul récipient sur les deux foyers, vous pouvez le déplacer sur le deuxième foyer. Dans ce cas, la position de chauffe et les réglages sélectionnés seront repris.

### Activer

La table de cuisson doit être allumée.

- Sélectionner l'un des deux foyers appartenant à la CombiZone et régler la position de chauffe.
- Effleurer le symbole . L'indicateur s'allume. La position de chauffe apparaît dans l'affichage du foyer inférieur.

La fonction est activée.

### Modifier le niveau de puissance

Modifier le niveau de puissance dans la zone de programmation.

### Désactiver

Sélectionner l'un des deux foyers appartenant à cette fonction et régler sur dans la zone de réglage.

La fonction sera activée dans environ 3 secondes.

## Fonction Move

Avec cette fonction vous pouvez combiner les deux foyers droits de la même dimension et sélectionner pour les deux foyers une position de chauffe différente. Positions de chauffe préréglées :

Foyer avant = position de chauffe **9**

Foyer arrière = position de chauffe **1**.

Les positions de chauffe peuvent être modifiées pour chaque foyer indépendamment l'un de l'autre.

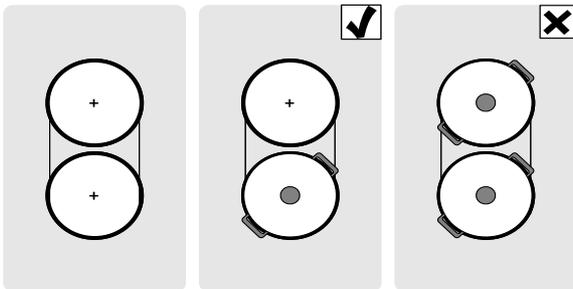
### Remarques

- Ne placer l'ustensile que sur un des foyers. La fonction ne sera pas activée si un ustensile est placé respectivement sur les deux foyers.
- Dans l'affichage du foyer sur lequel il n'y a pas d'ustensile, la position de chauffe est allumée moins intensément, mais n'est pas activée jusqu'à ce que l'ustensile est déplacé sur ce foyer et est détecté.
- Si la fonction est déjà activée et on place un deuxième ustensile sur le foyer libre, l'affichage est toujours allumé moins intensément, mais le foyer n'est pas actif.

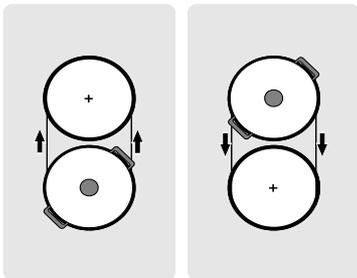
### Conseils pour l'utilisation de récipients

Pour garantir une bonne détection et distribution de la chaleur, il est recommandé de bien centrer le récipient :

N'utilisez qu'un seul ustensile qui ne recouvre qu'un foyer.



Déplacer l'ustensile d'un foyer à l'autre :



### Activer

Combiner les deux foyers avec une position de chauffe respectivement différente.

1. Sélectionner l'un des deux foyers appartenant à la fonction Move.
2. Effleurer le symbole . Les indicateurs  s'allument. Les positions de chauffe apparaissent dans les affichages des deux foyers.

La fonction est activée.

### Remarques

- L'affichage du foyer sur lequel se trouve l'ustensile est allumé plus intensément.
-  est allumé dans l'affichage du foyer qui reste sélectionné.

### Modifier la position de chauffe

Sélectionner l'un des deux foyers appartenant à la fonction Move et modifier la position de chauffe dans la zone de réglage.

**Remarque :** Si la fonction est désactivée, les positions de chauffe reviennent aux valeurs préréglées

### Désactiver

Effleurer le symbole .

La fonction est désactivée.

**Remarque :** Si l'un des deux foyers est réglé sur , la fonction se désactive dans les 3 secondes.

## Fonction Programmation du temps

Cette fonction peut être utilisée de deux façons différentes :

- pour éteindre automatiquement une zone de cuisson.
- comme minuterie.

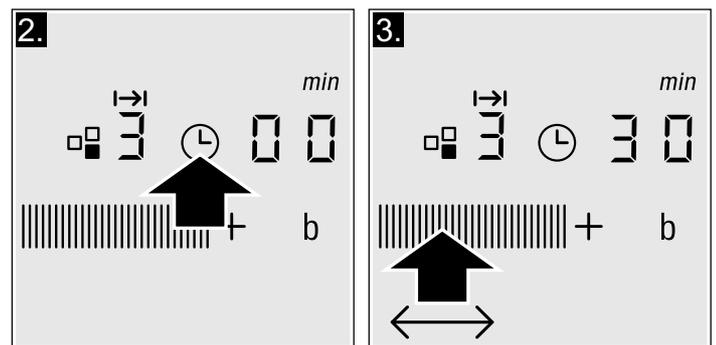
### Éteindre automatiquement une zone de cuisson

La zone s'éteint automatiquement une fois le temps sélectionné écoulé.

### Programmer le temps de cuisson.

La plaque de cuisson doit être allumée :

1. Sélectionner la zone de cuisson et le niveau de puissance souhaités.
2. Appuyer sur le symbole . Le témoin  de la zone de cuisson s'allume. Sur le voyant de la fonction Programmation du temps s'affiche .
3. Dans les 10 secondes suivantes, sélectionner dans la zone de programmation le temps de cuisson souhaité. Il est possible de réaliser un réglage préalable, de gauche à droite 1, 2, 3..... jusqu'à 10 minutes.



Au bout de quelques secondes, le temps de cuisson commence à défilé.

### Remarques

- Le même temps de cuisson peut être réglé automatiquement pour tous les foyers. Le temps réglé s'écoule pour chacun des foyers indépendamment l'un de l'autre. Dans le chapitre *Réglages de base* vous trouverez des informations concernant la programmation automatique du temps de cuisson.
- Si la fonction CombiZone ou Move est sélectionnée pour le foyer combiné, le temps réglé est identique pour les deux foyers.

### Programmation automatique

Si l'on appuie, dans la zone de programmation, sur le réglage préalable entre 1 et 5, le temps de cuisson est réduit d'une minute.

Si l'on appuie, dans la zone de programmation, sur le réglage préalable entre 6 et 10, le temps de cuisson augmente d'une minute.

### Modifier ou annuler le temps

Sélectionner la zone de cuisson puis appuyer sur le symbole .

Modifier le temps de cuisson dans la zone de programmation ou régler sur  pour annuler le temps.

## Quand le temps s'est écoulé

La zone de cuisson s'éteint. Un signal d'avertissement retentit. Sur le voyant de la fonction Programmation du temps, **00** s'affiche pendant 10 secondes.

En appuyant sur le symbole **⏸**, les indications s'éteignent et le signal sonore s'arrête.

## Remarques

- Si un temps de cuisson a été programmé sur plusieurs zones, le voyant de la fonction Programmation du temps indique toujours le temps de la zone de cuisson sélectionnée.
- Il est possible de régler le temps de cuisson jusqu'à 99 minutes.

## Le minuteur

Le minuteur vous permet de régler une durée allant jusqu'à 99 minutes.

Il fonctionne indépendamment des foyers et des autres réglages. Cette fonction n'éteint pas le foyer automatiquement.

## Programmation

1. Appuyer plusieurs fois sur le symbole **⏸** jusqu'à ce que l'indicateur **⏸** s'allume. Le voyant de la fonction programmation du temps s'affiche **00**.
2. Sélectionner le temps souhaité dans la zone de programmation.

Au bout de quelques secondes, le temps commence à s'écouler.

## Modifier ou annuler le temps

Appuyer plusieurs fois sur le symbole **⏸** jusqu'à ce que le témoin **⏸** s'allume. Modifier le temps avec la zone de programmation ou régler sur **00**.

## Quand le temps s'est écoulé

Un signal d'avertissement retentit. Le voyant de la fonction Programmation du temps indique **00** et le témoin **⏸** s'allume. Au bout de 10 secondes, les témoins s'éteignent.

Appuyer sur le symbole **⏸** : les témoins s'éteignent et le signal acoustique s'arrête.

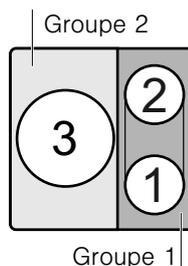
## Fonction Powerboost

Grâce à la fonction Powerboost, il est possible de chauffer de grandes quantités d'eau plus rapidement qu'en utilisant l'allure **9**.

## Restriction d'utilisation

Cette fonction peut toujours être activée pour un foyer, si l'autre foyer du même groupe n'est pas allumé. (Voir l'illustration). Sinon **b** et **9** clignotent dans l'affichage de la position de chauffe ; ensuite la position de chauffe **9** est automatiquement réglée, sans activer la fonction.

Dans le groupe 2, la fonction Powerboost peut être activée à tout moment.



**Remarque :** Dans le groupe 1, la fonction Powerboost peut uniquement être activée si les deux foyers sont utilisés indépendamment l'un de l'autre.

## Activer

1. Sélectionner une zone de cuisson.
2. Appuyer sur le symbole **b**.

Le témoin **b** s'allume.

La fonction est alors activée.

## Désactiver

1. Sélectionner une zone de cuisson.
2. Appuyer sur le symbole **b**.

L'indicateur **b** ne s'affiche plus et la zone de cuisson revient au niveau de puissance **9**.

La fonction est alors désactivée.

**Remarque :** Dans certaines circonstances, la fonction PowerBoost peut s'éteindre automatiquement pour protéger les éléments électroniques internes de la table de cuisson.

## Sécurité-enfants

Il est possible d'assurer la plaque de cuisson contre une connexion involontaire pour empêcher les enfants d'allumer les zones de cuisson.

### Activer et désactiver la sécurité-enfants

La plaque de cuisson doit être éteinte.

Activer : appuyer sur le symbole **⏸** pendant 4 secondes environ. L'indicateur situé à côté du symbole **⏸** s'allume pendant 10 secondes. La plaque de cuisson reste bloquée.

Désactiver : appuyer sur le symbole **⏸** pendant 4 secondes environ. Le blocage a été désactivé.

### Sécurité-enfants automatique

Avec cette fonction, la sécurité-enfants est activée automatiquement seulement si la plaque de cuisson est éteinte.

### Activer et désactiver

Dans le chapitre *Menu d'options*, vous trouverez les renseignements concernant la connexion de la sécurité-enfants automatique.

## Fonction de Verrouillage pour le nettoyage

Si vous nettoyez le bandeau de commande pendant que la plaque de cuisson est allumée, les réglages peuvent être modifiés.

Pour éviter cela, la plaque de cuisson dispose d'une fonction de verrouillage pour le nettoyage. Appuyer sur le symbole **⏸**. Un signal sonore retentit. Le bandeau de commande reste bloqué pendant 35 secondes. Vous pouvez alors nettoyer la surface du bandeau de commande sans aucun risque de modifier les réglages.

**Remarque :** Le blocage n'affecte pas l'interrupteur principal. Il est possible d'éteindre la plaque de cuisson à tout moment.

## Limitation de temps automatique

Si la zone de cuisson fonctionne pendant une période de temps prolongée et qu'aucune modification du réglage n'est réalisée, la limitation automatique de temps s'active.

La zone de cuisson cesse de chauffer. Le voyant affiche de manière clignotante et alternée **F**, **9** et l'indicateur de chaleur résiduelle **h/h**.

En appuyant sur n'importe quel symbole, l'indicateur s'éteint. Il est alors possible de régler à nouveau la zone de cuisson.

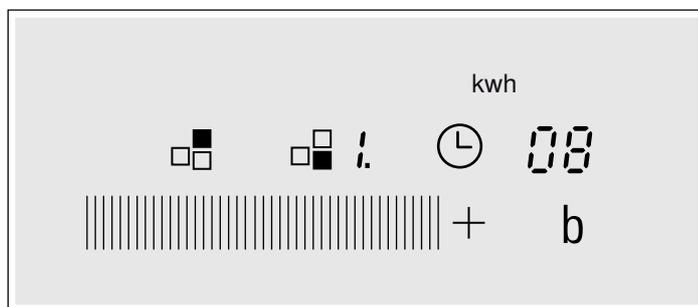
Quand la limitation automatique s'active, celle-ci dépend du niveau de puissance sélectionné (de 1 à 10 heures).

## Afficher la consommation d'énergie

Cette fonction permet d'afficher la consommation totale d'énergie pendant le temps où la plaque de cuisson a été allumée.

Après avoir éteint la plaque de cuisson, la consommation en kWh s'affichera pendant 10 secondes.

L'image indique un exemple avec une consommation de **1.08** kWh.



Les renseignements concernant l'activation de cette fonction se trouvent dans le chapitre *Réglages de base*.

## Réglages de base

L'appareil propose plusieurs réglages de base. Ces réglages peuvent s'adapter aux besoins de l'utilisateur.

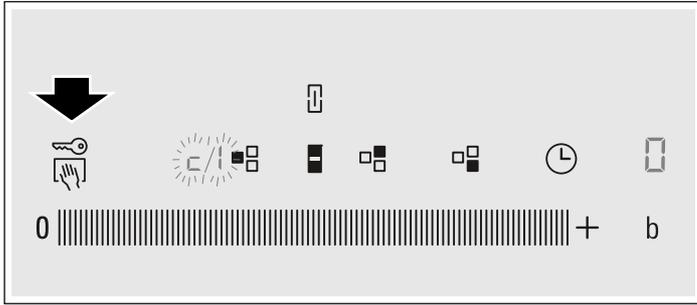
Indicateur	Fonction
c 1	<b>Sécurité-enfants automatique</b> <input type="checkbox"/> Désactivée.* <input checked="" type="checkbox"/> Activée.
c 2	<b>Signaux sonores</b> <input type="checkbox"/> Signaux de confirmation et d'erreur désactivés. <input checked="" type="checkbox"/> Seul le signal d'erreur est activé. <input checked="" type="checkbox"/> Seul le signal de confirmation est activé. <input checked="" type="checkbox"/> Tous les signaux sont activés.*
c 3	<b>Visualiser la consommation d'énergie</b> <input type="checkbox"/> Désactivée* <input checked="" type="checkbox"/> Activée
c 5	<b>Programmation automatique du temps de cuisson.</b> <input type="checkbox"/> Éteint.* <input checked="" type="checkbox"/> 1-99 Temps de déconnexion automatique.
c 6	<b>Durée du signal d'avertissement de la fonction Programmation du temps</b> <input checked="" type="checkbox"/> 10 secondes*. <input type="checkbox"/> 30 secondes. <input type="checkbox"/> 1 minute.
c 7	<b>Fonction Power-Management</b> <input type="checkbox"/> = Désactivée.* <input checked="" type="checkbox"/> = 1000 W puissance minimum. <input type="checkbox"/> = 1500 W <input type="checkbox"/> = 2000 W ... <input checked="" type="checkbox"/> ou <input checked="" type="checkbox"/> = puissance maximum de la plaque.
c 9	<b>Temps de sélection de la zone de cuisson</b> <input type="checkbox"/> Illimité : la dernière zone de cuisson programmée reste sélectionnée.* <input checked="" type="checkbox"/> Limité : la zone de cuisson restera sélectionnée uniquement pendant 10 secondes.
c 0	<b>Revenir aux réglages par défaut</b> <input type="checkbox"/> Réglages personnels.* <input checked="" type="checkbox"/> Revenir aux réglages d'usine.

\*Réglage d'usine

## Atteindre les réglages de base

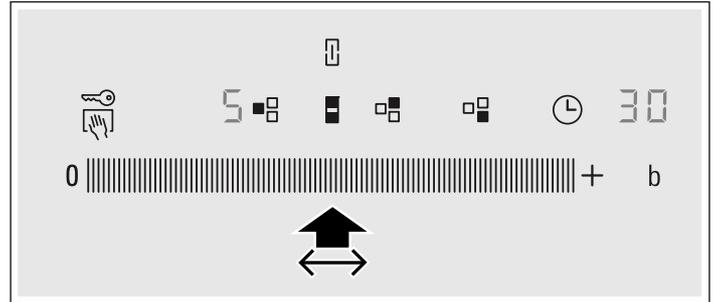
La table de cuisson doit être éteinte.

1. Mettre la table de cuisson sous tension au moyen de l'interrupteur principal.
2. Dans les 10 secondes suivantes, effleurer le symbole  pendant 4 secondes.



$\epsilon$  et  $i$  clignotent en alternance dans l'affichage de la position de chauffe et  $\square$  apparaît dans l'affichage de minuterie comme réglage par défaut.

3. Effleurer répétitivement le symbole , jusqu'à ce que la fonction désirée s'affiche.
4. Sélectionner ensuite le réglage désiré dans la zone de réglage.



5. Réeffleurer le symbole  pendant 4 secondes. Les réglages ont été mémorisés.

## Quitter

Pour quitter les réglages de base, éteindre la plaque de cuisson à l'aide de l'interrupteur principal.

# La cuisson par induction

## Avantages de la cuisson par induction

La cuisson par induction entraîne un changement radical des méthodes traditionnelles, la chaleur étant directement générée dans le récipient. Elle présente de fait une série d'avantages :

- Gain de temps pour cuisiner et frire ; si le récipient chauffe directement.
- Économie d'énergie.
- Entretien et nettoyage plus simples. Les aliments qui ont débordé ne brûlent pas aussi rapidement.
- Contrôle de chaleur et sécurité ; la plaque fournit ou coupe immédiatement l'alimentation électrique en agissant sur le bouton de commande. La zone de cuisson par induction cesse de produire de la chaleur si le récipient est retiré sans avoir été débranché au préalable.

## Récipients

Les récipients ferromagnétiques sont les seuls récipients adaptés à la cuisine par induction. Il peut s'agir :

- de récipients en acier émaillé
- de récipients en fonte
- de vaisselle spéciale pour induction en acier inoxydable

Pour savoir si les récipients sont adaptés à la cuisine par induction, vérifier que leur base est attirée par un aimant.

Certains récipients destinés à la cuisson par induction possèdent une base qui n'est pas entièrement ferromagnétique.



Lorsqu'on utilise de grands récipients de moindre surface ferromagnétique, seule la zone ferromagnétique se réchauffe, et la distribution de chaleur peut donc ne pas être homogène.

Les récipients à zones d'aluminium dans la base diminuent la surface ferromagnétique ; la puissance fournie peut donc être moins importante, il peut y avoir des problèmes de détection du récipient et il pourrait même ne pas être détecté.

Afin d'obtenir de bons résultats de cuisson, le diamètre de la surface ferromagnétique doit, de préférence, être adapté à la taille de la zone de cuisson. Si le récipient n'est pas détecté sur une zone de cuisson, l'essayer sur la zone de diamètre immédiatement inférieure.

## Récipients non appropriés

Ne jamais utiliser de récipients en :

- acier fin normal
- verre
- argile
- cuivre
- aluminium

### Caractéristiques de la base du récipient

Les caractéristiques de la base des récipients peuvent influencer sur l'homogénéité du résultat de la cuisson. Des récipients fabriqués dans des matériaux permettant de diffuser la chaleur, comme les récipients "sandwich" en acier inoxydable, qui permettent de répartir la chaleur de manière uniforme, tout en économisant du temps et de l'énergie.

### Absence de récipient ou taille non adaptée

Si le récipient n'est pas posé sur la zone de cuisson choisie, ou si celui-ci n'est pas dans le matériau ou de la taille adéquat(e), le niveau de puissance visualisé sur l'indicateur de la zone de cuisson clignotera. Poser le récipient adapté pour faire cesser le clignotement. Après 90 secondes, la zone de cuisson s'éteint automatiquement.

### Récipients vides ou à fond mince

Ne pas chauffer les récipients vides ni utiliser ceux à fond mince. Bien que la plaque de cuisson soit dotée d'un système interne de sécurité, un récipient vide peut chauffer tellement rapidement que la fonction "désactivation automatique" n'a pas le temps de réagir et peut alors atteindre une température très élevée. La base du récipient peut fondre et endommager le verre de la plaque. Dans ce cas, ne pas toucher le récipient et éteindre la zone de cuisson. Si, après avoir refroidi, celle-ci ne fonctionne plus, contacter le service technique.

### Détection d'un récipient

Chaque zone de cuisson possède une limite minimale de détection de récipient, qui varie en fonction du matériau du récipient utilisé. Pour cette raison, il convient alors d'utiliser la zone de cuisson la mieux adaptée au diamètre du récipient.

## Arrêt automatique

L'arrêt automatique s'active lorsque les réglages de l'appareil n'ont pas été modifiés pendant plusieurs heures. Le four cesse de chauffer. Tout ceci dépend de la température ou du niveau de gril sélectionné.

### L'arrêt automatique s'active

Un signal sonore retentit. Le panneau indicateur affiche **FB**. Le four cesse de chauffer.

Tournez le bouton de fonctions sur la position zéro. Le four s'éteint.

### Annulez l'arrêt automatique

Sélectionnez une durée de cuisson pour éviter l'activation involontaire de l'arrêt automatique. Le four chauffe jusqu'à ce que cette durée se soit écoulée.

## Programmer le four

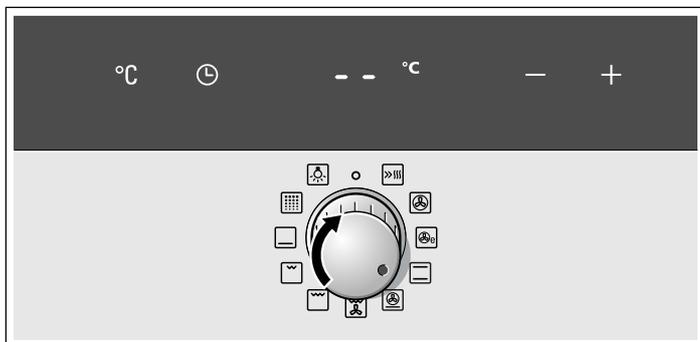
Le four peut être programmé de plusieurs manières. Les lignes qui suivent expliquent la façon dont le mode de cuisson, la température ou le niveau de gril doivent être programmés. Le four permet de programmer le temps de cuisson (durée) et l'heure de fin de cuisson. Pour de plus amples informations, consultez le chapitre *Programmer les fonctions de temps*.

**Remarque :** Il est recommandé de toujours préchauffer le four avant d'introduire les aliments pour éviter la formation excessive de condensation sur la plaque en verre.

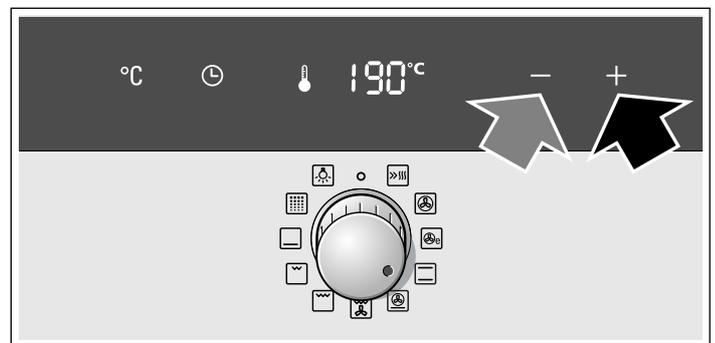
### Mode de cuisson et température

Exemple sur l'image : chaleur de voûte et de sole ☐ à 190 °C.

1. Sélectionnez le mode de cuisson à l'aide du sélecteur de fonctions.



2. Réglez la température ou le niveau de gril souhaité à l'aide des touches + ou -.



Le four commence à chauffer.

### Éteindre le four

Mettez le bouton de fonctions sur la position zéro.

### Modifier les réglages

Le type de chauffage, la température ou le niveau de gril peuvent être modifiés à tout moment.

## Chauffage rapide

La fonction de chauffage rapide permet au four d'atteindre très rapidement la température programmée.

Cette fonction doit être utilisée pour des températures supérieures à 100 °C.

Pour une cuisson uniforme, n'enfournez pas l'aliment avant la fin du cycle de chauffage rapide.

1. Sélectionnez le chauffage rapide  à l'aide du bouton de fonctions.
2. Sélectionnez la température souhaitée à l'aide des touches + et -.

Le symbole  s'allume sur le panneau indicateur. Le four commence à chauffer.

### Fin du chauffage rapide

Un signal sonore retentit et le symbole  s'éteint. Introduisez les aliments dans le four et sélectionnez la fonction et la température souhaitées.

### Annuler le chauffage rapide

Mettez le bouton de fonctions sur la position zéro. Le four s'éteint.

**Remarque :** Avec la fonction de chauffage rapide on ne peut pas programmer la durée de cuisson.

## Programmer les fonctions de temps

Ce four dispose de plusieurs fonctions de temps. Le menu est activé à l'aide de la touche  et il est possible de passer d'une fonction à l'autre. Les symboles de temps restent éclairés pendant les réglages. Il est possible de modifier une fonction de temps déjà programmée à l'aide des touches + ou -.

### Minuteur

Le fonctionnement du minuteur ne dépend pas du fonctionnement du four. Le minuteur dispose d'un signal propre. Ainsi, il est possible de savoir si le temps du minuteur a pris fin ou s'il s'agit de l'arrêt automatique du four (durée de cuisson).

1. Appuyez sur la touche .  
Le symbole  s'allume sur le panneau indicateur.

2. Programmez le temps du minuteur à l'aide des touches + ou -.  
Valeur de la touche proposée + = 10 minutes  
Valeur de la touche proposée - = 5 minutes

Le temps programmé s'affiche au bout de quelques secondes. Le temps du minuteur commence à défiler. Le symbole  s'allume et le défilement du temps du minuteur s'affiche sur le panneau indicateur.

### Le temps du minuteur est terminé

Un signal sonore retentit. Le panneau indicateur affiche **00:00**. Éteignez le minuteur à l'aide de la touche .

### Modifier le temps du minuteur

Modifiez le temps du minuteur à l'aide des touches + ou - . Le temps modifié s'affiche au bout de quelques secondes.

### Annuler le temps du minuteur

Lorsque le four est éteint, le minuteur continue à fonctionner. Rétablissez le temps du minuteur sur **00:00** à l'aide de la touche - . Le minuteur s'éteint.

### Consulter les réglages de temps

Dans le cas où plusieurs fonctions de temps auraient été programmées, les symboles correspondants s'allument sur le panneau indicateur.

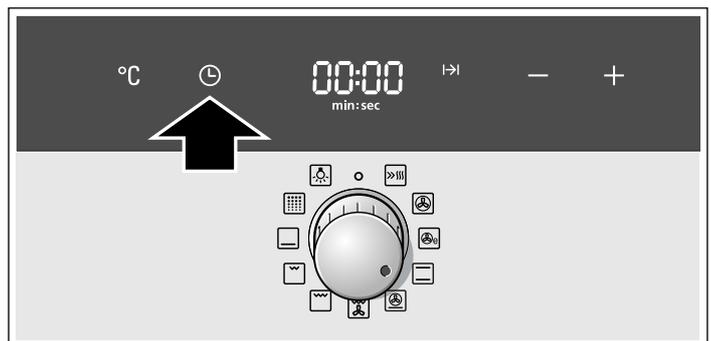
Pour consulter le minuteur , la durée de cuisson , l'heure de fin de cuisson  ou l'heure , appuyez à plusieurs reprises sur la touche  jusqu'à ce que le symbole souhaité s'allume. La valeur correspondante s'affiche quelques secondes sur le panneau indicateur.

### Durée du temps de cuisson

Ce four permet de programmer le temps de cuisson pour chaque plat. Une fois le temps de cuisson écoulé, le four s'éteint automatiquement. Cela évite ainsi d'interrompre d'autres tâches pour venir éteindre le four ou de dépasser le temps de cuisson en cas d'inattention.

Exemple sur l'image : temps de cuisson de 45 minutes.

1. Sélectionnez le mode de cuisson à l'aide du sélecteur de fonctions.
2. Appuyez deux fois sur la touche .  
Le panneau indicateur affiche **00:00** et le symbole de la durée de cuisson .



3. Programmez la durée de cuisson à l'aide des touches + ou - .  
Valeur de la touche proposée + = 30 minutes  
Valeur de la touche proposée - = 10 minutes



4. Appuyez sur la touche °C.  
Réglez la température ou le niveau de gril souhaité à l'aide des touches + ou - .

Le four s'allume au bout de quelques secondes. Le panneau indicateur affiche la température programmée et le symbole  s'allume.

### Le temps de cuisson est terminé

Un signal sonore retentit. Le four cesse de chauffer. Le panneau indicateur affiche **00:00**. Appuyez deux fois sur la touche **⌚**. Il est possible de régler un nouveau temps de cuisson à l'aide des touches **+** ou **-**, ou en appuyant sur la touche **⌚** et en plaçant le sélecteur de fonctions sur la position 0. Le four est éteint.

### Modifier la durée de cuisson

Appuyez deux fois sur la touche **⌚**. Modifiez la durée de cuisson à l'aide des touches **+** ou **-**.

### Annuler le temps de cuisson

Appuyez deux fois sur la touche **⌚**. Rétablissez le temps de cuisson sur **00:00** à l'aide de la touche **-**. Le temps a été annulé.

### Consulter les réglages de temps

Dans le cas où plusieurs fonctions de temps auraient été programmées, les symboles correspondants s'allument sur le panneau indicateur.

Pour consulter le minuteur **⏰**, la durée de cuisson **⌚**, l'heure de fin de cuisson **→|** ou l'heure **⌚**, appuyez à plusieurs reprises sur la touche **⌚** jusqu'à ce que le symbole souhaité s'allume. La valeur correspondante s'affiche quelques secondes sur le panneau indicateur.

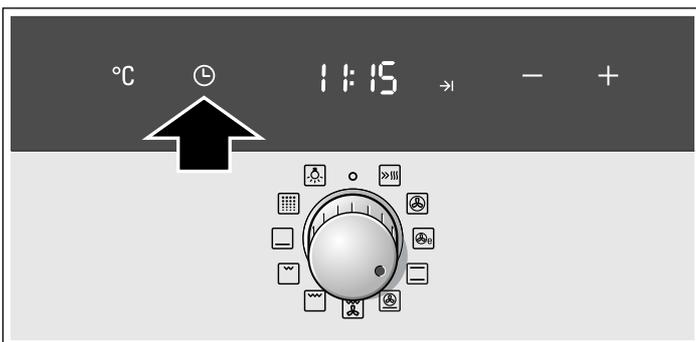
### Heure de fin de cuisson

Le four permet de programmer l'heure à laquelle le plat doit être prêt. Dans ce cas, le four s'allume automatiquement et s'éteint à l'heure souhaitée. Par exemple, il est possible d'introduire l'aliment dans le four le matin et de le programmer pour que le plat soit prêt à midi.

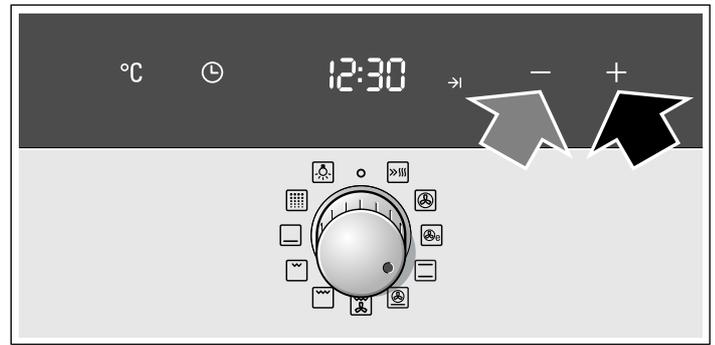
Assurez-vous que les aliments ne se gâtent pas en restant trop longtemps dans le four.

Exemple sur l'image : il est 10 h 30, le temps de cuisson est de 45 minutes et le four doit s'éteindre à 12 h 30.

1. Réglez le sélecteur de fonctions.
2. Appuyez deux fois sur la touche **⌚**.
3. Programmez la durée de cuisson à l'aide des touches **+** ou **-**.
4. Appuyez sur la touche **⌚**.  
L'heure à laquelle le plat sera prêt et le symbole de fin de cuisson **→|** s'affichent sur le panneau indicateur.



5. Retardez l'heure de fin de cuisson à l'aide des touches **+** ou **-**.



6. Appuyez sur la touche **°C**.

Réglez la température ou le niveau de gril souhaité à l'aide des touches **+** ou **-**.

Le panneau indicateur affiche la température programmée et le symbole **→|** (le four est réglé en position de veille). Lorsque le four s'allume, la température programmée et le symbole **⌚** s'affichent sur le bandeau. Le symbole **→|** s'éteint.

### Le temps de cuisson est terminé

Un signal sonore retentit. Le four cesse de chauffer. Le panneau indicateur affiche **00:00**. Appuyez deux fois sur la touche **⌚**. Il est possible de régler un nouveau temps de cuisson à l'aide des touches **+** ou **-**, ou en appuyant sur la touche **⌚** et en plaçant le sélecteur de fonctions sur la position 0. Le four est éteint.

### Modifier l'heure de fin de cuisson

Appuyez trois fois sur la touche **⌚**. Modifiez l'heure de fin de cuisson à l'aide des touches **+** ou **-**. Le temps modifié s'affiche au bout de quelques secondes. Ne modifiez pas l'heure de fin de cuisson si le temps de cuisson a commencé à défilé. Le résultat final pourrait varier.

### Annuler l'heure de fin de cuisson

Appuyez trois fois sur la touche **⌚** et rétablissez l'heure de fin de cuisson sur l'heure actuelle à l'aide de la touche **-**. Le four s'allume.

### Consulter les réglages de temps

Dans le cas où plusieurs fonctions de temps auraient été programmées, les symboles correspondants s'allument sur le panneau indicateur.

Pour consulter le minuteur **⏰**, la durée de cuisson **⌚**, l'heure de fin de cuisson **→|** ou l'heure **⌚**, appuyez à plusieurs reprises sur la touche **⌚** jusqu'à ce que le symbole souhaité s'allume. La valeur correspondante s'affiche quelques secondes sur le panneau indicateur.

## Heure

Après le branchement ou après une coupure de courant, le symbole  et l'indication **0:00** s'affichent sur le panneau. Mettez l'horloge à l'heure.

1. Appuyez sur la touche .

L'heure **12:00** s'affiche.

2. Réglez l'heure à l'aide des touches **+** ou **-**.

3. Confirmez l'heure à l'aide de la touche .

L'heure programmée s'affiche au bout de quelques secondes.

## Changer l'heure

Aucune autre fonction de temps ne doit être programmée, le four doit être arrêté.

1. Appuyez deux fois sur la touche .

Le symbole  s'affiche sur le panneau indicateur.

2. Modifiez l'heure à l'aide des touches **+** ou **-**.

3. Confirmez l'heure à l'aide de la touche .

L'heure programmée apparaît au bout de quelques secondes.

## Masquer l'heure

Il est possible de masquer l'heure. Consultez le chapitre *Modifier les réglages de base*.

## Modifier les réglages de base

Ce four propose différents réglages de base. Ces réglages peuvent être adaptés aux besoins propres de l'utilisateur.

Réglage de base	Sélection 0	Sélection 1	Sélection 2	Sélection 3
 1 Durée du signal après fin du temps de cuisson ou du minuteur -		env. 10 secondes	env. 2 minutes*	env. 5 minutes
 2 Indicateur de l'heure	non	oui*	-	-
 3 Temps d'attente jusqu'à la mise en application d'un réglage -		env. 2 secondes	env. 4 secondes*	env. 10 secondes
 6 Sélectionner les réglages d'usine pour toutes les valeurs	non*	oui	-	-

\* Réglage en usine

Le four doit être éteint.

1. Appuyez sur la touche  pendant environ 4 secondes.

Le panneau indicateur affiche le réglage de base actuel pour la durée du signal ( 1 sélection  2, par exemple).

2. Modifiez le réglage de base à l'aide des touches **+** ou **-**.

3. Validez à l'aide de la touche .

Le réglage de base suivant s'affiche sur le panneau indicateur. La touche  permet de parcourir tous les réglages et les touches **+** ou **-** servent à les modifier.

4. Appuyez sur la touche  pendant environ 4 secondes pour terminer.

Tous les réglages ont été appliqués.

Les réglages de base peuvent être rétablis à tout moment.

## Autonettoyage

Pendant l'autonettoyage, le four atteint des températures d'environ 500 °C. Cette fonction permet de brûler les restes de rôti ou de cuisson. Il ne vous reste alors plus qu'à nettoyer les cendres se trouvant dans le compartiment intérieur du four.

Trois niveaux de nettoyage sont disponibles.

Niveau	Degré de nettoyage	Durée
1	faible	1 heure 15 minutes env.
2	modéré	1 heure 30 minutes env.
3	intense	env. 2 heures

Plus la saleté est intense et présente depuis longtemps, plus le niveau de nettoyage doit être élevé. Un nettoyage du compartiment intérieur du four s'avère suffisant tous les deux ou trois mois. Un nettoyage profond ne consomme que 2,5-4,7 kilowatts-heure.

## Recommandations importantes

Pour votre sécurité, la porte du four se verrouille automatiquement. La porte du four peut seulement être réouverte, lorsque la température dans le compartiment a baissé et le symbole de serrure pour le verrouillage s'est éteint.

La lampe située dans le compartiment de cuisson n'est pas allumée pendant l'autonettoyage.

### Risque de brûlure !

■ Le compartiment de cuisson devient très chaud pendant l'autonettoyage. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil ou pousser à la main le crochet de verrouillage. Laisser refroidir l'appareil. Eloigner les enfants.

■ L'extérieur de l'appareil devient très chaud pendant l'autonettoyage. Ne jamais toucher la porte de l'appareil. Laisser refroidir l'appareil. Eloigner les enfants.

### Risque d'incendie !

L'extérieur de l'appareil devient très chaud pendant l'autonettoyage. Ne jamais accrocher des objets inflammables sur la poignée de la porte, p.ex. un torchon à vaisselle. Garder la façade de l'appareil dégagée.

## Avant le nettoyage

Le compartiment intérieur du four doit être vide. Retirer les accessoires et les récipients non appropriés de l'intérieur du four.

Nettoyez la porte du four et les surfaces latérales du compartiment intérieur du four par la zone des joints.

### Risque d'incendie !

Les restes d'aliments, de graisse et de jus de rôti peuvent prendre feu. Nettoyez le compartiment intérieur du four et les accessoires à l'aide d'un chiffon humide.

### Nettoyage conjoint des accessoires

Pour un nettoyage optimal du compartiment intérieur du four, n'utilisez pas la fonction d'autonettoyage avec les plaques.

Toutefois, il est possible d'utiliser l'autonettoyage avec la lèchefrite émaillée profonde ou la plaque à pâtisserie uniquement sur la hauteur 2.

La grille ne doit pas être nettoyée avec la fonction d'autonettoyage.

Nettoyez à l'eau les restes d'aliments, d'huile et de jus de rôti présents sur les accessoires.

### Risques importants pour la santé !

N'introduisez pas de plaques ni de moules antiadhésifs dans le four pendant le nettoyage. La chaleur intense élimine en effet le revêtement antiadhésif et dégage des gaz toxiques.

## Réglage

Après avoir choisi le niveau de nettoyage, réglez le four.

1. Sélectionnez la fonction Autonettoyage  à l'aide du bouton de fonctions.
2. Sélectionnez le niveau de nettoyage souhaité à l'aide des touches + ou -.

Le niveau de nettoyage et le symbole  s'affichent sur le panneau indicateur. Le nettoyage commence au bout de quelques secondes.

Peu après, la porte du four se bloque. Le symbole  s'allume sur le panneau indicateur. Il est impossible d'ouvrir la porte du four tant que le symbole  n'est pas éteint.

## Entretien et nettoyage

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

### Remarques

- Les légères variations de couleur apparaissant sur la façade du four sont dues aux différents matériaux tels que le verre, le plastique et le métal.
- Des ombres sur la vitre de la porte, qui ressemblent à des stries, sont des reflets de lumière de la lampe du four.
- L'émail est cuit à des températures très élevées. Ceci peut engendrer des différences de teintes. Ce phénomène est normal et n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four. Les bords de plaques minces ne peuvent pas être émaillés complètement. Ils peuvent donc présenter des aspérités. La protection contre la corrosion n'en est pas compromise.

### Le nettoyage est terminé

Le panneau indicateur affiche . Le four cesse de chauffer. Tournez le bouton de fonctions sur la position zéro. Le four s'éteint. La porte du four pourra s'ouvrir une fois que le symbole  du panneau indicateur se sera éteint.

### Changer le niveau de nettoyage

Une fois commencé, il est impossible de changer le niveau de nettoyage.

### Interrompre l'autonettoyage

Tournez le bouton de fonctions sur la position zéro. Le four s'éteint. La porte du four pourra s'ouvrir une fois que le symbole  du panneau indicateur se sera éteint.

### Différer l'heure de fin de cuisson

Le four permet de programmer l'heure à laquelle vous souhaitez que le nettoyage se termine. Ainsi, la fonction d'autonettoyage peut être lancée la nuit, par exemple, pour pouvoir utiliser le four dans la journée.

Programmez en suivant les instructions des points 1 et 2. Avant de commencer le nettoyage, appuyez trois fois sur la touche  et différez l'heure de fin à l'aide des touches + ou -.

Le four se met en veille. Le niveau de nettoyage et le symbole  s'affichent sur le panneau indicateur. Lorsque le nettoyage commence, le niveau de nettoyage et le symbole  s'affichent sur le panneau indicateur. Le symbole  s'éteint.

### Consulter les réglages de temps

Pour consulter la durée du niveau de nettoyage ou l'heure à laquelle se termine l'autonettoyage, appuyez plusieurs fois sur la touche  jusqu'à ce que le symbole souhaité s'affiche. La valeur correspondante s'affiche quelques secondes sur le panneau indicateur.

### Après l'autonettoyage

Après refroidissement du compartiment intérieur du four, éliminez les restes de cendres à l'aide d'un chiffon humide.

## Nettoyants

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

N'utilisez pas

### pour la table de cuisson

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

N'utilisez pas

### pour le four

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

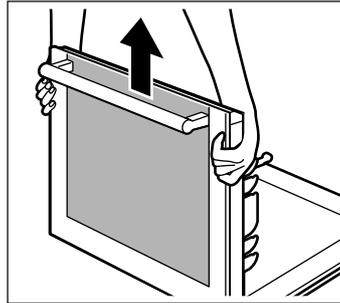
Avant d'utiliser des lavettes éponges neuves, rincez-les soigneusement.

Niveau	Nettoyants
Extérieur de l'appareil	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyeur pour vitres ni de racloirs à verre.
Inox	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Éliminer immédiatement les dépôts calcaires, de graisse, de féculé et de blanc d'oeuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures.  Après du service après-vente et dans le commerce spécialisé, vous pouvez vous procurer des produits d'entretien spéciaux pour inox qui sont appropriés pour des surfaces chaudes. Appliquer avec un chiffon doux une pellicule mince de produit d'entretien.
Table de cuisson	Entretien : produits protecteurs et d'entretien pour la vitrocéramique. Nettoyage : nettoyants appropriés pour la vitrocéramique. Respecter les indications pour le nettoyage figurant sur l'emballage.  ⚠ Raclor à verre pour un encrassement important : Déverrouiller et nettoyer uniquement avec la lame. Attention, la lame est très tranchante. Risque de blessure. Reverrouiller après le nettoyage. Remplacer immédiatement les lames endommagées.
Cadre de la table de cuisson	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Ne jamais nettoyer avec un raclor à verre, du citron ou du vinaigre.
Vitres du four	Nettoyant pour vitres : Nettoyer avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de raclor à verre.
Recouvrement de la porte	Nettoyant pour inox (en vente au service après-vente ou dans le commerce spécialisé) : Respecter les indications du fabricant.
Compartiment de cuisson	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau au vinaigre : Nettoyer avec une lavette.  En cas d'encrassement important, utiliser une spirale à récurer en inox ou un produit de nettoyage pour four. L'utiliser uniquement dans le compartiment de cuisson froid.  Utiliser de préférence l'autonettoyage. Pour cela, respecter le chapitre <i>Autonettoyage</i> !
Fond du chariot sortant	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau au vinaigre : Nettoyer avec une lavette.
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.

Niveau	Nettoyants
Accessoire	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.
Tiroir de rangement	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette.

## Retirer le chariot sortant

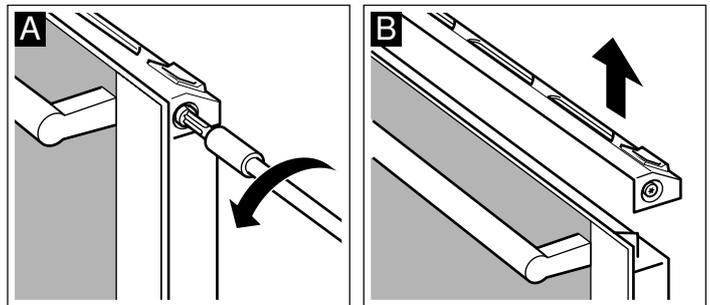
Pour faciliter le nettoyage du compartiment de cuisson, vous pouvez décrocher le chariot sortant. Retirer le chariot sortant jusqu'en butée. Le saisir à gauche et à droite, le soulever légèrement et le retirer. Le déposer prudemment sur une surface plane. Il y a des composants sensibles sur le dessous de la sole du four.



## Enlever le recouvrement de la porte

Le recouvrement sur le chariot sortant peut se décolorer. Pour nettoyer correctement, vous pouvez enlever le recouvrement.

- Ouvrir le chariot sortant.
- Dévisser le recouvrement sur le chariot sortant. A cet effet, dévisser les vis à gauche et à droite (fig. A). Tenir la vitre extérieure avec une main. La vitre bascule facilement vers l'avant.
- Enlever le recouvrement (fig. B).



Veillez à ne pas fermer le chariot sortant tant que le recouvrement est enlevé. La vitre extérieure peut être endommagée.

Nettoyer le recouvrement avec un nettoyant pour inox.

- Reposer le recouvrement et le fixer.
- Fermer le chariot sortant.

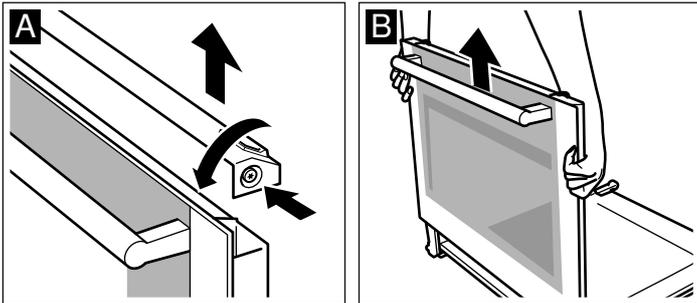
## Dépose et pose des vitres de la porte

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

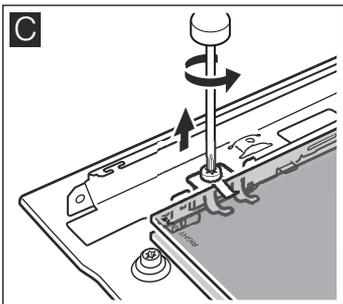
Lors de la dépose des vitres intérieures, faites attention dans quel ordre vous enlevez les vitres. Pour remonter les vitres dans l'ordre correct, basez-vous sur le numéro respectif inscrit sur la vitre.

### Dépose

1. Retirer le chariot sortant.
2. Dévisser le recouvrement en haut du chariot sortant. A cet effet, dévisser les vis à gauche et à droite (fig. A).
3. Tenir les vitres à gauche et à droite, les incliner légèrement vers l'avant et les retirer vers le haut (fig. B). Les poser sur un chiffon, la poignée vers le bas. La vitre intérieure avec les crochets reste sur le chariot sortant.



4. Dévisser les ressorts de fixation à droite et à gauche (fig. C). Enlever la vitre supérieure et ôter les pattes pour le nettoyage.



5. Retirer la vitre inférieure.

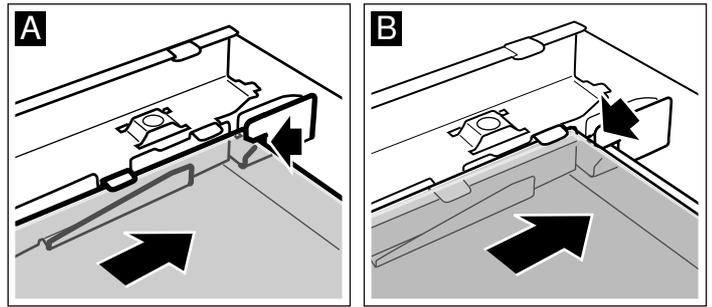
Nettoyez les vitres avec un nettoyeur pour vitres et un chiffon doux.

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

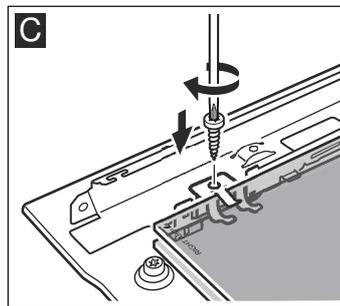
### Pose

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 en l'inclinant vers l'arrière. (fig. A).
2. Introduire la vitre supérieure (fig. B).



3. Monter les ressorts de fixation à droite et à gauche sur la vitre supérieure de telle façon que les ressorts se trouvent au-dessus du trou de vissage. Revisser les deux ressorts (fig. C).



4. Réintroduire les vitres dans la fixation au chariot sortant.
5. Poser le recouvrement et le visser. Si le recouvrement ne peut pas être vissé, vérifier si les vitres reposent correctement dans la fixation.
6. Fermer le chariot sortant.

**Réutilisez le four seulement si les vitres sont correctement installées.**

# Que faire en cas de panne ?

Lorsqu'une panne se produit, il s'agit généralement d'une petite anomalie facile à corriger. Avant de faire appel au Service technique, essayez de résoudre la panne à l'aide du tableau suivant.

## Four

### Tableau de pannes

Panne	Cause possible	Solution / conseils
Le four ne fonctionne pas.	Le fusible est défectueux.	Vérifiez que le fusible est en bon état dans la boîte à fusibles.
	Coupure de courant.	Vérifiez que la lumière de la cuisine s'allume ou que d'autres appareils électroménagers fonctionnent.
Les voyants ☹ et zéro s'allument.	Coupure de courant.	Procédez de nouveau au réglage de l'heure.
Le four ne chauffe pas.	Il y a de la poussière sur les contacts.	Tournez plusieurs fois le bouton rotatif dans les deux directions.
La porte du four ne s'ouvre pas. Le symbole 🔒 s'allume sur le panneau indicateur.	La porte du four s'est verrouillée à cause de l'autonettoyage 🧼.	Attendez que le four refroidisse et que le symbole 🔒 soit éteint.
Le panneau indicateur affiche <b>FB</b> .	L'arrêt automatique s'est activé.	Tournez le bouton de fonctions sur la position zéro.

### Messages d'erreur

Lorsqu'un message d'erreur précédé du symbole **E** apparaît sur le panneau indicateur, appuyez sur la touche ☹. Le message disparaît. La fonction de temps choisie est effacée. Si le message d'erreur ne disparaît pas, prévenez le Service technique.

Les messages d'erreur suivants peuvent être résolus par l'utilisateur.

Message d'erreur	Cause possible	Solution / conseils
<b>E 011</b>	Une touche a été maintenue enfoncée trop longtemps ou est coincée.	Appuyer sur toutes les touches les unes après les autres. Vérifiez si l'une des touches est coincée, est recouverte ou encrassée.
<b>E 106</b>	Le blocage de la porte a été activé alors que la porte était ouverte.	Appuyez sur la touche ☹. Il est alors possible de procéder à un nouveau réglage.
<b>E 115</b>	La température à l'intérieur du four est trop élevée.	La porte du four est bloquée et le chauffage s'est interrompu. Attendez que le four ait refroidi. Appuyez sur la touche ☹ et réglez l'heure de nouveau.

### **Risque de décharge électrique ! !**

Les dépannages non appropriés sont dangereux. Ils ne peuvent être effectués que par un personnel du Service technique dûment formé.

## La table de cuisson

### Réparation des pannes

Témoin	Panne	Mesure
Aucun	L'alimentation électrique a été interrompue.  L'appareil n'a pas été raccordé conformément au schéma de branchement.  Panne du système électronique.	À l'aide d'autres appareils électriques, s'assurer que l'alimentation électrique n'a pas été coupée.  Vérifier que l'appareil a été raccordé conformément au schéma de branchement.  Si les vérifications précédentes ne permettent pas de résoudre le problème, prévenir le service technique.
Clignotement des témoins	Le bandeau de commande est humide ou est recouvert par un objet.	Sécher la zone du bandeau de commande ou retirer l'objet.
Clignotement du témoin - au niveau des témoins des zones de cuisson	Une défaillance du système électronique est survenue.	Couvrir brièvement la surface de commande avec la main pour confirmer la panne.
$E_r$ + numéro / $d$ + numéro / $E$ + numéro	Panne du système électronique.	Débrancher la plaque de cuisson du secteur électrique. Patienter environ 30 secondes avant de la rebrancher.*
$FQ$ / $F9$	Une erreur interne est survenue au niveau du fonctionnement.	Débrancher la plaque de cuisson du secteur électrique. Patienter environ 30 secondes avant de la rebrancher.*
$F2$	Le système électronique a surchauffé, ce qui a provoqué l'arrêt de la zone de cuisson correspondante.	Attendre que le système électronique ait suffisamment refroidi. Appuyer ensuite sur l'un des symboles de la plaque de cuisson.*
$F4$	Le système électronique a surchauffé, ce qui a provoqué l'arrêt de toutes les zones de cuisson.	
$F5$ + niveau de puissance et signal sonore d'avertissement	Un récipient chaud est placé sur la zone du bandeau de commande. Il est fort probable que sa présence provoque la surchauffe du système électronique.	Retirer ce récipient. Le témoin de panne s'éteint au bout de quelques secondes. L'appareil peut de nouveau être utilisé.
$F5$ et signal sonore d'avertissement	Un récipient chaud est placé sur la zone du bandeau de commande. La zone de cuisson s'est éteinte pour protéger le système électronique.	Retirer ce récipient. Patienter quelques secondes. Appuyer sur n'importe quelle surface de commande. L'appareil peut de nouveau être utilisé dès que le témoin de panne s'éteint.
$U1$	Tension d'alimentation incorrecte (en dehors des limites normales de fonctionnement).	Contactez la compagnie d'électricité.
$U2$ / $U3$	La zone de cuisson a surchauffé et s'est éteinte pour protéger le plan de travail.	Attendre que le système électronique ait suffisamment refroidi puis le rallumer.

\* Si l'indication persiste, prévenir le service technique.

**Ne placer aucun récipient chaud sur le bandeau de commande.**

#### Bruit normal pendant le fonctionnement de l'appareil

La technologie de chauffage par induction repose sur la création de champs électromagnétiques responsables de la production directe de chaleur à la base du récipient. En fonction de la structure du récipient, ces champs magnétiques peuvent produire certains bruits ou vibrations comme ceux décrits ci-dessous :

#### Un bourdonnement profond comme dans un transformateur

Ce bruit est émis lors d'une cuisson à puissance élevée. Il est provoqué par la quantité d'énergie transmise de la plaque de cuisson au récipient. Ce bruit disparaît ou s'atténue lorsque le niveau de puissance est réduit.

#### Un sifflement grave

Ce bruit est émis lorsque le récipient est vide. Il disparaît lorsque de l'eau ou des aliments sont introduits dans le récipient.

#### Un crépitement

Ce bruit survient lorsque les récipients sont composés de différents matériaux superposés. Il est provoqué par les vibrations produites au niveau des surfaces de jonction des différentes superpositions de matériaux. Ce bruit provient du récipient. La quantité et la manière de cuisiner les aliments peuvent faire varier l'intensité du bruit.

#### Des sifflements aigus

Les bruits se produisent principalement avec les récipients composés de différentes superpositions de matériaux dès que ceux-ci sont mis en marche à la puissance de cuisson maximale, et simultanément sur deux zones de cuisson. Ces sifflements disparaissent ou se font plus rares dès que la puissance est réduite.

#### Bruit du ventilateur

Pour un usage correct du système électronique, la plaque de cuisson doit fonctionner à une température contrôlée. C'est la raison pour laquelle la plaque de cuisson dispose d'un ventilateur qui se met en marche lorsque la température détectée est élevée. Le ventilateur peut également fonctionner par inertie, une fois la plaque de cuisson éteinte, si la température détectée est encore trop élevée.

Les bruits décrits sont normaux, ils font partie de la technologie d'induction et ne signalent pas de panne.

## Changer la lampe du four au plafond

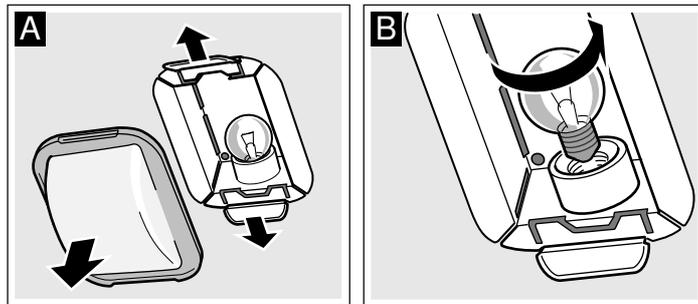
Si l'ampoule du four a grillé, vous devez la changer. Des ampoules de rechange de 40 W, résistantes aux températures élevées, sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Utilisez exclusivement ces ampoules.

### **⚠ 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. Enlever le cache en verre. Pour ce faire, pousser les languettes métalliques vers l'arrière avec le pouce (fig. A).

3. Dévisser l'ampoule et la remplacer par un modèle identique (fig. B).



4. Remettre en place le cache en verre. Ce faisant, l'insérer d'un côté et l'appuyer fermement de l'autre côté. 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.

### Numéro E et numéro 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 se trouve à droite, sur le côté du chariot sortant. 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.

Cet appareil répond à la norme EN 55011 ou CISPR 11. C'est un produit du groupe 2, classe B.

Groupe 2 signifie qu'une haute fréquence est générée pour chauffer des ustensiles de cuisine. Classe B signifie que l'appareil est approprié à l'environnement domestique.

# Conseils concernant l'énergie et l'environnement

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

## 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
<b>Gâteaux et pâtisseries</b>				
Tarte	Moule à tarte, fer-blanc, Ø 31 cm	3	230-250	30-40
Quiche	Moule à tarte, fer-blanc, Ø 31 cm	3	200-220	45-55
French Cake	Moule à cake, fer-blanc, 28 cm	2	180-200	40-55
Feuilletés	Plaque à pâtisserie	3	180-200	20-30
Biscuiterie dressée	Plaque à pâtisserie	3	140-150	30-45
Pâtisserie en pâte à choux, choux (éclairs)	Plaque à pâtisserie	3	210-230	35-45
<b>Gratin</b>				
Gratin de pommes de terre	Plat à gratin	2	160-180	60-80
<b>Produits surgelés</b>				
Pizza à pâte fine	Lèchefrite	3	190-210	15-25
Pizza à pâte épaisse	Lèchefrite	2	180-200	20-30
Frites	Lèchefrite	3	200-220	20-30
Bâtonnets de poisson	Lèchefrite	3	220-240	10-20
Petits pains, baguette	Lèchefrite	3	180-200	10-15
<b>Viande</b>				
Rosbif, saignant, 1 kg	Récipient ouvert	2	240-250	35-45
Rosbif, médium, 1 kg	Récipient ouvert	2	250-260	45-55
<b>Poisson</b>				
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	190-210	30-40

## Économiser de l'énergie dans le four

- 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.

## Économiser de l'énergie sur la table de cuisson

- Utilisez des casseroles et des poêles avec un fond épais plat. Des fonds qui ne sont pas plans augmentent la consommation d'énergie.
- Le diamètre du fond de la casserole ou de la poêle doit correspondre à la dimension du foyer. En particulier, de trop petites casseroles sur le foyer conduisent à des pertes d'énergie. Attention : les fabricants de récipients indiquent

souvent le diamètre supérieur. Il est généralement plus grand que le diamètre du fond.

- Pour des petites quantités, utilisez une petite casserole. Une grande casserole, peu remplie, nécessite beaucoup d'énergie.
- Fermez toujours les récipients avec un couvercle approprié. Une cuisson sans couvercle nécessite quatre fois plus d'énergie.
- Faites cuire avec peu d'eau. Vous économiserez de l'énergie. Les vitamines et minéraux des légumes seront conservés.
- Réglez à temps à une position de chauffe inférieure.

## Élimination écologique



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



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

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

## Testés pour vous dans notre laboratoire

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

### Remarques

- Les valeurs des tableaux s'entendent toujours pour un enfournement dans le compartiment de cuisson froid. Préchauffez uniquement si cela est indiqué dans les tableaux. Recouvrez l'accessoire de papier cuisson uniquement après le préchauffage.
- Les durées indiquées dans les tableaux sont indicatives. Elles dépendent de la qualité et de la nature de l'aliment.
- Utilisez les accessoires livrés avec l'appareil. Des accessoires supplémentaires sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé comme accessoires optionnels. Avant l'utilisation, retirez du compartiment de cuisson tous les accessoires et récipients dont vous n'avez pas besoin.
- Utilisez toujours des maniques lorsque vous retirez des accessoires ou récipients chauds du compartiment de cuisson.

## Gâteaux et pâtisseries

### Cuire sur un niveau

La Convection naturelle  est idéale pour la cuisson 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

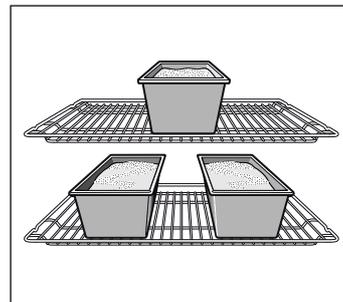
Niveaux d'enfournement lors de la cuisson de pâtisseries sur 3 niveaux :

- 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.

Si vous voulez faire cuire une tarte sur un niveau, placez le moule dans le lèchefrite.

Si vous voulez faire cuire plusieurs cakes en même temps, placez les moules côte à côte sur la grille.

Gâteau dans des moules	Récipient	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Tarte	Moule à tarte, fer-blanc, Ø 31 cm	1	☐	240-260	30-40
	2 moules à tarte, fer-blanc, Ø 31 cm	3+1	☒	180-200	40-50
Quiche	Moule à tarte, fer-blanc, Ø 31 cm	1	☐	210-230	40-50
Cake	Moule à cake, fer-blanc, 28 cm	1	☐	190-210	50-60

Plat	Accessoires	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
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
Brioche tressée	Plaque à pâtisserie	2	☐	170-190	25-35
Brioche	Plaque à pâtisserie avec 12 petits moules à brioche Ø 8 cm	2	☐	200-220	20-25
Pâtisserie en pâte à choux, éclairs	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
Meringue (préchauffage de 10 min)	Plaque à pâtisserie	3	☒	80-90	180-210
Biscuiterie dressée	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	☐	110-130	30-40
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1	☒	100-120	35-45
	2 Plaques à pâtisserie + lèchefrite	5+3+1	☒	100-120	40-50
Börek	Lèchefrite	2	☐	180-200	40-50

## Conseils pour la pâtisserie

Vous voulez utiliser votre propre recette.	Basez-vous sur les tableaux qui se rapprochent le plus de votre recette.
Vérifiez si votre cake est complètement cuit.	A l'aide d'un bâtonnet en bois, piquez le sommet du gâteau environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson indiqué dans la recette. Le gâteau est cuit si la pâte n'adhère plus au bâtonnet.
Le gâteau s'affaisse.	La fois suivante, veillez à ce que la pâte soit moins liquide ou bien réduisez la température du four de 10 degrés. Respectez les temps de malaxage indiqués dans la recette.
Le gâteau a monté davantage au centre que sur les bords.	Ne graissez pas le tour du moule démontable. Après la cuisson, détachez soigneusement le gâteau à l'aide d'un couteau.
Le dessus du gâteau est trop cuit.	Enfournez-le jusqu'au fond, choisissez une température plus basse et faites cuire le gâteau un peu plus longtemps.
Le gâteau est trop sec.	A l'aide d'un cure-dent, percez plusieurs petits trous dans le gâteau cuit. Arrosez de jus de fruit ou de liquide légèrement alcoolisé. Au gâteau suivant, augmentez la température de 10 degrés et réduisez le temps de cuisson.
Le pain ou le gâteau (gâteau au fromage blanc par ex.) a un bel aspect mais l'intérieur est pâteux (filets d'eau à l'intérieur).	Pour le gâteau suivant, veillez à ce que la pâte soit moins liquide. Augmentez le temps de cuisson et réduisez la température. En cas de gâteau avec une garniture fondante, faites d'abord précuire le fond. Saupoudrez-le de poudre d'amandes ou de chapelure et mettez ensuite la garniture. Respectez la recette et les temps de cuisson.
Les pâtisseries ne sont pas uniformément dorées.	Baissez la température, la cuisson sera alors plus uniforme. Faites cuire les pâtisseries délicats sur un seul niveau avec la convection naturelle  . Le papier cuisson dépassant de la plaque peut également gêner la circulation de l'air. Découpez toujours le papier aux dimensions de la plaque.
Le dessous de la tarte aux fruits est trop clair.	La fois suivante, enfournez le gâteau un niveau plus bas.
Le jus des fruits a coulé.	La fois suivante, utilisez la lèchefrite à bords hauts (s'il y en a).
Les petites pâtisseries en pâte levée collent ensemble pendant la cuisson.	Disposez les pièces de pâtisserie sur la plaque en respectant un espace d'env. 2 cm autour de chaque pièce. Il y aura ainsi suffisamment de place pour que les pièces de pâtisserie puissent gonfler et dorer tout autour.
Vous avez fait cuire des pâtisseries sur plusieurs niveaux. Les pâtisseries placées sur la plaque supérieure sont plus cuites que celles placées sur la plaque inférieure.	Pour la cuisson sur plusieurs niveaux, utilisez toujours la Chaleur tournante 3D  . La cuisson des préparations sur des plaques enfournées en même temps ne sera pas forcément terminée au même moment.
La cuisson de gâteaux aux fruits juteux produit de la condensation.	La cuisson peut générer de la vapeur d'eau. Elle s'échappe au-dessus de la porte. Cette vapeur peut se condenser sur le bandeau de commande ou sur les façades des meubles situés à proximité et se mettre à goutter. C'est là une propriété physique normale.

## Viande, volaille, poisson, gratin et toast

### Récipient

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

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

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

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

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

Placez toujours le plat au centre de la grille.

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

### Rôtissage

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

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

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

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

### Grillades

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

Fermez toujours le four lorsque le gril fonctionne.

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

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

Salez les steaks seulement une fois grillés.

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

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

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

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

## Viande

Retournez les pièces de viande à mi-cuisson.

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

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

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

Plat	Poids	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C, position gril	Durée en minutes
<b>Viande</b>						
Rosbif, saignant	1,0 kg	Ouvert	1		240-250	40-50
Rosbif, médium	1,0 kg	Ouvert	1		250-260	50-60
Gigot d'agneau, sans os, roulé, médium	1,5 kg	Ouvert	1		160-170	110-120
Rôti au tournebroche	1,0 kg	Ouvert	1		190-210	120-130
Rôti de porc roulé	2,0 kg	Ouvert	1		170-190	170-180
<b>Volaille</b>						
Poulet	1,5 kg	Grille + lèche-frite	2+1		210-230	80-90
Canard	2,0 kg	Grille + lèche-frite	2+1		190-210	100-110
<b>Poisson</b>						
Poisson entier, grillé	300 g	Grille + lèche-frite	2+1		2	20-25
<b>Gratin</b>						
Gratin de pommes de terre		Plat à gratin	2		160-180	60-80
<b>Toast</b>						
4 pièces, gratinés		Grille + lèche-frite	3+1		160-170	10-15
12 pièces, gratinés		Grille + lèche-frite	3+1		160-170	15-20

## 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.

## Cuisson simultanée de plusieurs plats

Avec le mode Chaleur tournante 3D , vous pouvez faire cuire un menu complet dans le four. La chaleur du four sera utilisée

de façon optimale. Dans l'air chaud, il n'y a pas de transfert d'odeur ou de goût.

Placez le récipient à chaque fois sur une grille.

Menu	Récipient	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
<b>Menu 1</b>					
Gigot d'agneau, sans os, roulé, 1,3 kg, médium et pommes de terre au four	Récipient ouvert	1		180	Après 30 minutes de cuisson, répartissez les pommes de terre autour du gigot et enfournez la tarte.
Tarte	Moule à tarte, ferblanc, Ø 31 cm	3			

<b>Menu 2</b>					
Gigot d'agneau, sans os, roulé, 1,3 kg, médium*	Récipient ouvert	1		180	Après 20 minutes de cuisson, enfournez le gratin de pommes de terre.
Gratin de pommes de terre	Récipient ouvert	3			

\* Conseil : 20 minutes avant la fin du temps de cuisson, vous pouvez encore ajouter des tomates autour du gigot d'agneau.

## 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-brunissements et des inégalités.

Plat	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
<b>Pizza, surgelée</b>					
Pizza à pâte fine	Lèche-frite	2	 / 	200-220	15-25
	Lèche-frite + grille	3+1		180-200	20-30
Pizza à pâte épaisse	Lèche-frite	2	 / 	170-190	20-30
	Lèche-frite + grille	3+1		170-190	25-35
Pizza-baguette	Lèche-frite	3	 / 	170-190	20-30
Mini-pizzas	Lèche-frite	3	 / 	190-210	10-20
<b>Pizza, du réfrigérateur</b>					
Pizza (préchauffer)	Lèche-frite	1	 / 	180-200	10-15
<b>Produits de pommes de terre, surgelés</b>					
Frites	Lèche-frite	3	 / 	190-210	20-30
	Lèche-frite + plaque à pâtisserie	3+1		180-200	30-40
Croquettes	Lèche-frite	3	 / 	190-210	20-25
Rösti, pommes de terre farcies	Lèche-frite	3	 / 	200-220	15-25
<b>Pains et pâtisseries, surgelés</b>					
Petits pains, baguette	Lèche-frite	3	 / 	180-200	10-20
Bretzels (pâtons)	Lèche-frite	3	 / 	200-220	10-20
<b>Pains et pâtisseries, précuits</b>					
Petits pains précuits, baguette précuite	Lèche-frite	2		190-210	10-20
	Lèche-frite + grille	3+1		160-180	20-25
<b>Boulettes végétariennes, surgelées</b>					
Bâtonnets de poisson	Lèche-frite	2	 / 	220-240	10-20
Sticks de poulet, Nuggets de poulet	Lèche-frite	3	 / 	200-220	15-25
<b>Strudel, surgelé</b>					
Strudel	Lèche-frite	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 temps de décongélation dépend du type et de la quantité d'aliments.

Tenez compte des indications du fabricant sur l'emballage.

Sortez les aliments congelés de leur emballage et placez-les dans un récipient adapté, sur la grille.

Placez la volaille dans un plat, filets vers le bas.

**Remarque :** La lampe à l'intérieur du four ne s'allume qu'à partir d'une température de 60 °C. On obtient de cette façon un réglage précis optimum.

Plat	Accessoires	Hauteur	Mode de cuisson	Température
<b>Produits surgelés délicats</b> P. ex. gâteaux à la crème, à la crème au beurre, gâteaux avec glaçage au chocolat ou au sucre, fruits, etc.	Grille	1		30 °C
<b>Autres produits surgelés</b> Poulet, charcuterie et viande, pain et viennoiseries, 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
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.

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

4. Fermer les bocaux avec des agrafes.

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

### Réglage

1. Enfournez 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.

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

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

### 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"><li>■ Réduire les temps de cuisson à un minimum.</li><li>■ Faire uniquement dorer les aliments, ne pas les faire trop brunir.</li><li>■ Un aliment gros et épais contient moins d'acrylamide.</li></ul>
Cuisson de pâtisseries	En mode Convection naturelle, max. 200 °C. En mode Chaleur tournante 3D ou Chaleur tournante, max. 180 °C.
Petits gâteaux secs	En mode Convection naturelle, max. 190 °C. En mode Chaleur tournante 3D ou Chaleur tournante, max. 170 °C. Des oeufs ou des jaunes d'oeuf réduisent la formation d'acrylamide.
Frites au four	Les répartir uniformément et en une couche sur la plaque. Faire cuire au moins 400 g par plaque, afin que les frites ne se dessèchent pas

## Plats tests

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

Selon EN 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:

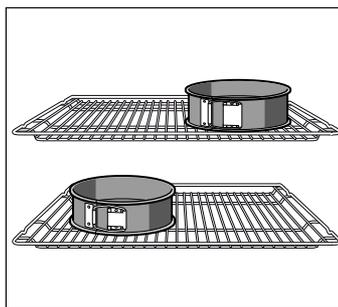
La cuisson des préparations sur des plaques enfournées en même temps ne sera pas forcément terminée au même moment.

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.

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		150-160	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	1		180-200	70-90
	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.

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

\* Retourner aux 2/3 du temps



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

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



9001025367 950309