

SIEMENS



Cuisinière

HA748.40

siemens-home.com/welcome

[fr] Notice d'utilisation

Register
your
product
online

Table des matières

Précautions de sécurité importantes	4
Causes de dommages	6
Vue d'ensemble.....	7
Endommagements du four	7
Endommagements du tiroir-socle.....	7
Installation et branchement	7
Pour l'installateur.....	7
Placer la cuisinière à l'horizontale	7
Votre nouvelle cuisinière	8
Généralités	8
Zone de cuisson	8
Bandeau de commande.....	9
Compartiment de cuisson.....	10
Vos accessoires	10
Insérer l'accessoire.....	10
Accessoire en option	11
Articles Service après-vente	12
Avant la première utilisation	13
Réglage de l'heure	13
Chauffer le four.....	13
Nettoyer les accessoires	13
La cuisson par induction	13
Avantages de la cuisson par induction	13
Récipients.....	13
Réglage de la table de cuisson	14
Programmer la plaque de cuisson.....	14
Fonction Programmation du temps.....	16
Fonction Powerboost	16
Sécurité-enfants.....	16
Limitation de temps automatique	17
Réglages de base	17
Réglage du four	18
Mode de cuisson et température	18
Chauffage rapide	18
Réglage des fonctions de temps	19
Minuterie	19
Durée.....	19
Heure de la fin.....	20
Heure.....	20
Sécurité-enfants	20
Entretien et nettoyage	21
Nettoyants	21
Décrocher et accrocher les supports	22
Décrocher et accrocher la porte du four	22
Dépose et pose des vitres de la porte	23
Que faire en cas de panne ?	23
Four	23
Tableau de dérangements	23
La table de cuisson	24
Réparation des pannes	24
Changer la lampe du four au plafond	25
Cache en verre.....	25
Service après-vente	25
Numéros de produit E et de fabrication FD	25
Energie et environnement	25
Mode de cuisson Chaleur tournante eco.....	25

Économiser de l'énergie dans le four.....	27
Économiser de l'énergie sur la table de cuisson	27
Élimination écologique.....	27
Testés pour vous dans notre laboratoire	27
Gâteaux et pâtisseries	27
Conseils pour la pâtisserie	29
Viande, volaille, poisson	30
Conseils pour les rôtis et grillades.....	31
Soufflés, gratins, toasts.....	32
Plats cuisinés.....	32
Mets spéciaux.....	33
Décongélation	33
Déshydratation	33
Mise en conserve.....	33
L'acrylamide dans certains aliments	34
Plats tests	35
Cuisson de pain et de pâtisseries.....	35
Grillades.....	35

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

Précautions de sécurité importantes

Lire attentivement ce manuel. Ce n'est qu'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 est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 2 000 m.

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

N'utilisez pas de recouvrements pour la table de cuisson. Cela pourrait entraîner des accidents, par ex. en raison de surchauffe, inflammation ou d'éclats de matériau.

N'utilisez pas de protections inappropriées ou de grilles de protection enfants. Ces dispositifs peuvent conduire à des accidents.

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.

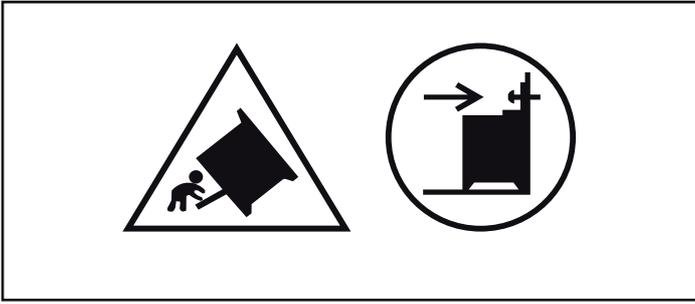
Risque de brûlures !

- 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 nettoyer à vapeur.

- Lors du remplacement de l'ampoule du compartiment de cuisson, les contacts du culot de l'ampoule sont sous tension. Retirer la fiche secteur ou couper le fusible dans le boîtier à fusibles avant de procéder au remplacement.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- 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 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.

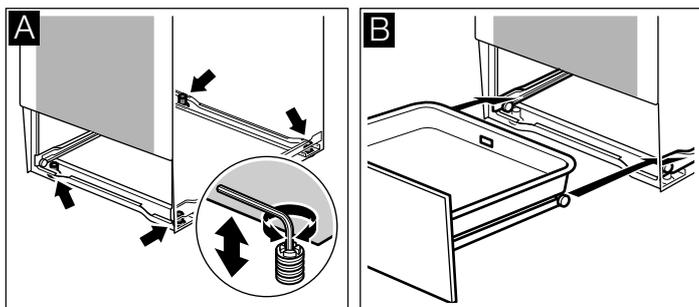
- Sécurité électrique : la cuisinière est un appareil de la classe de protection I et ne doit être utilisée qu'en liaison avec le raccordement du conducteur de protection.
- Pour raccorder l'appareil, utiliser un câble du type H 05 VV-F ou équivalent.

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.

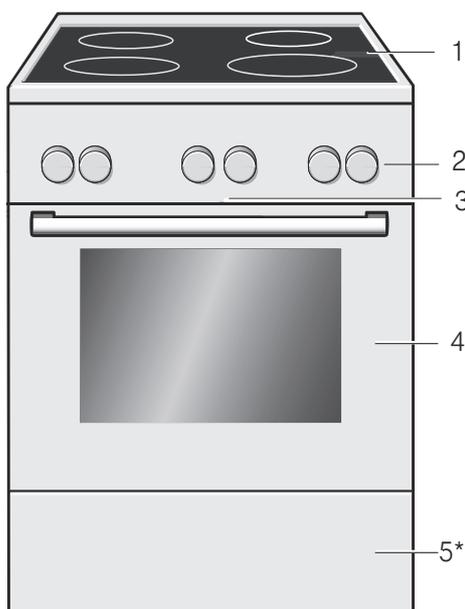
Votre nouvelle cuisinière

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

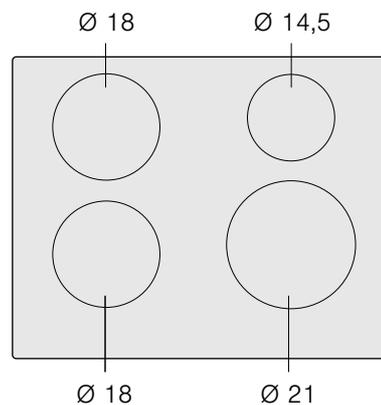
1	Table de cuisson**
2	Bandeau de commande**
3	Ventilateur de refroidissement
4	Porte du four**
5*	Tiroir de rangement**

* Optionnel (disponible pour certains appareils)

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

Zone de cuisson

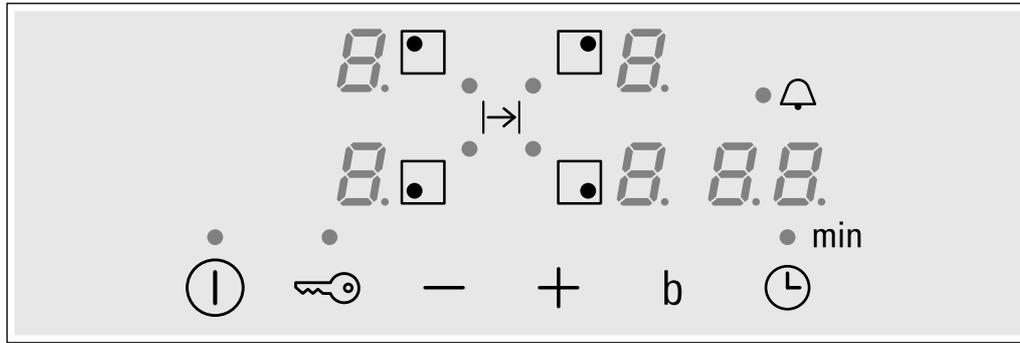
Voici un aperçu du panneau de commande. La version dépend du type d'appareil actuel.



	g*	b*
Ø 18	1.800 W	2.500 W
Ø 14,5	1.400 W	1.800 W
Ø 21	2.200 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

Le bandeau de commande



Surfaces de commande

ⓘ	Interrupteur principal
□	Sélectionner la zone de cuisson
-/+	Sélectionner les réglages
<i>b</i>	Fonction Powerboost
🕒	Fonction Programmation du temps
🔑	Sécurité-enfants

Indicateurs

0	Fonctionnalité
1-9	Niveaux de puissance

Indicateurs

<i>b</i>	Fonction Powerboost
<i>H/h</i>	Chaleur résiduelle
00	Fonction Programmation du temps

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 zones de cuisson

Zone de cuisson

○ Zone de cuisson simple Utiliser un récipient de la taille appropriée.

N'utiliser que des récipients aptes à la cuisson par induction, voir le volet « Récipients appropriés ».

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 des fonctions

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

Position	Utilisation
○ Position zéro	Le four est éteint.
☉ Chaleur tournante 3D*	Pour des gâteaux et pâtisseries cuits sur un à trois niveaux. La chaleur du collier chauffant situé dans la paroi arrière est répartie uniformément dans le compartiment de cuisson par le ventilateur.

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

Position	Utilisation
☐ Convection naturelle	Pour des gâteaux, soufflés et des pièces de rôtis maigres, p.ex. boeuf ou gibier, cuits sur un niveau. La chaleur est diffusée uniformément par la voûte et la sole.
☉ Position Pizza	Préparation rapide de produits surgelés sans préchauffage, p.ex. pizza, frites ou strudel. La résistance inférieure et le collier chauffant dans la paroi arrière chauffent.
☐ Gril air pulsé	Rôtissage de viande, de volaille et de poisson entier. La résistance du gril et le ventilateur fonctionnent en alternance. Le ventilateur répartit l'air chaud autour du mets.
☐ Gril, grande surface	Faire griller des steaks, saucisses, toasts et des morceaux de poisson. Toute la surface située sous la résistance du gril est chauffée.

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

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

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

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

Thermostat

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

Position	Signification
●	Position zéro Le four ne chauffe pas.
50-300	Plage de température La température dans le compartiment de cuisson en °C.
●, ●●, ●●●	Positions gril Les positions gril pour le mode Gril, petite et grande surface. <ul style="list-style-type: none"> ● = Position 1, faible ●● = Position 2, moyen ●●● = Position 3, puissant

Lorsque le four chauffe, le voyant lumineux au-dessus du thermostat est allumé. Il s'éteint pendant les coupures de

chauffe. Le voyant n'est pas allumé lors des modes de cuisson Gril et Gril air pulsé.

Touches et affichage

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

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

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

Compartiment de cuisson

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

Lampe du four

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

Ventilateur de refroidissement

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

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

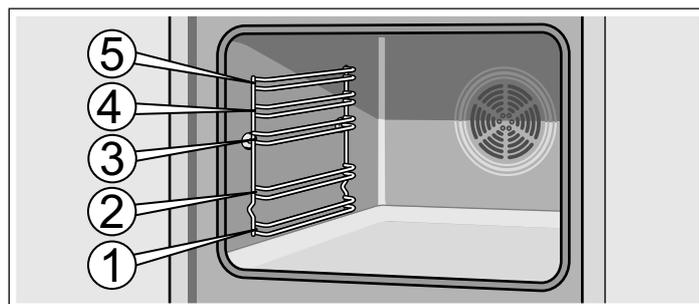
Vos accessoires

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

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

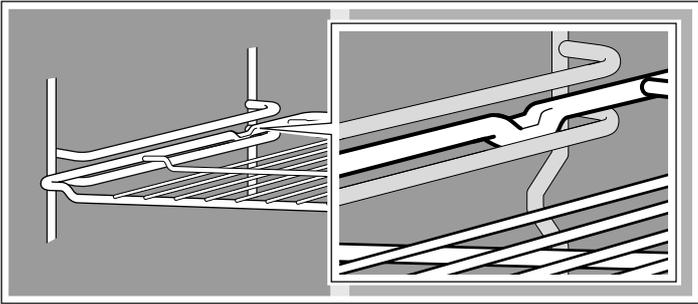
Insérer l'accessoire

Vous pouvez insérer l'accessoire dans le compartiment de cuisson à 5 hauteurs différentes. Introduisez-le toujours jusqu'en butée, afin que l'accessoire ne touche pas la vitre de la porte.



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

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



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

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



Grille

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

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



Plaque à pâtisserie émaillée

Pour des gâteaux et petits gâteaux secs.

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



Lèchefrite

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

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

Accessoire en option

Les accessoires optionnels sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Dans nos brochures ou sur Internet vous trouverez un large choix pour votre four. La disponibilité des accessoires en option ainsi que la possibilité de les commander en ligne varie selon les pays. Veuillez consulter les documents de vente.

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

Accessoire en option	Numéro HZ	Usage
Grille	HZ334000	Pour des récipients, moules à gâteau, rôtis, grillades et plats surgelés.
Plaque à pâtisserie émaillée	HZ331003	Pour des gâteaux et petits gâteaux secs. Enfournez la plaque à pâtisserie avec la partie inclinée en direction de la porte du four.
Lèchefrite	HZ332003	Pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. Elle peut également servir à récupérer la graisse si vous posez les grillades directement sur la grille. Enfournez la lèchefrite, la partie inclinée en direction de la porte du four.
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.
Grille anti-éclaboussures	HZ325000	Pour faire des grillades, au lieu de la grille ou comme protection contre les éclaboussures, afin de moins salir le four. Utilisez la grille anti-éclaboussures uniquement dans la 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.
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.
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.

Accessoire en option	Numéro HZ	Usage
Plaque à pâtisserie émaillée avec revêtement anti-adhérent	HZ331011	Les gâteaux et pâtisseries se détachent plus facilement de la plaque à pâtisserie. Enfourez la plaque à pâtisserie avec la partie inclinée en direction de la porte du four.
Lèche-frite avec revêtement anti-adhérent	HZ332011	Des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et de gros rôtis se détachent plus facilement de la lèche-frite. Enfourez la lèche-frite, la partie inclinée en direction de la porte du four.
Lèche-frite-pro avec grille d'insertion	HZ333003	Elle convient particulièrement pour la préparation de grosses quantités.
Couvercle pour la lèche-frite-pro	HZ333001	Le couvercle transforme la lèche-frite-pro en cocotte-pro.
Cocotte en verre	HZ915001	La cocotte en verre convient pour des plats braisés et des gratins préparés au four. Elle est idéale pour les programmes et le rôtissage automatiques.
Rails télescopiques		
double	HZ338250	Les rails télescopiques au niveau 2 et 3 vous permettent de retirer les accessoires davantage, sans qu'ils ne basculent.
triple	HZ338352	Les rails télescopiques au niveau 1, 2 et 3 vous permettent de retirer les accessoires davantage, sans qu'ils ne basculent. Le triple rail n'est pas approprié pour des appareils avec tournebroche.
Triple rail à sortie totale	HZ338356	Les rails télescopiques au niveau 1, 2 et 3 vous permettent de retirer complètement les accessoires, sans qu'ils ne basculent. Le triple rail à sortie totale n'est pas approprié pour des appareils avec tournebroche.
Triple rail à sortie totale avec fonction arrêt	HZ338357	Les rails télescopiques au niveau 1, 2 et 3 vous permettent de retirer complètement les accessoires, sans qu'ils ne basculent. Les rails télescopiques s'encliquettent, si bien que les accessoires puissent être posés facilement dessus. Le triple rail à sortie totale avec fonction arrêt n'est pas approprié pour des appareils avec tournebroche.
Parois latérales autonettoyantes		
Appareils avec une lampe de four	HZ339020	Afin que le compartiment de cuisson se nettoie automatiquement pendant le fonctionnement, vous pouvez post-équiper les parois latérales.
Filtre des fumées	HZ329000	Vous pouvez en post-équiper votre four. Le filtre des fumées retient les particules de graisse en suspension dans l'air et réduit les odeurs de cuisson. Uniquement pour des appareils dont le deuxième chiffre du Nr.-E est 6, 7 ou 8 (p.ex. HB38AB570)
Système de cuisson à vapeur	HZ24D300	Pour la préparation diététique de légumes et de poisson.

Articles Service après-vente

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

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

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

Avant la première utilisation

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

Réglage de l'heure

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

1. Appuyer sur la touche .

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

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

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

Chauffer le four

Afin d'éliminer l'odeur de neuf, laissez chauffer le four à vide, porte fermée. Idéalement une heure en mode convection

naturelle  à 240 °C. Assurez-vous que le compartiment de cuisson ne contient pas de restes d'emballage.

Aérez la cuisine tant que le four chauffe.

1. Avec le sélecteur des fonctions, régler sur Convection naturelle .

2. Régler le thermostat sur 240 °C.

Eteindre le four au bout d'une heure. Pour ce faire, tourner le sélecteur des fonctions sur la position zéro.

Nettoyer les accessoires

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

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, vérifiez 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.

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

Sélectionner le niveau de puissance souhaité à l'aide des symboles **+** et **-**.

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

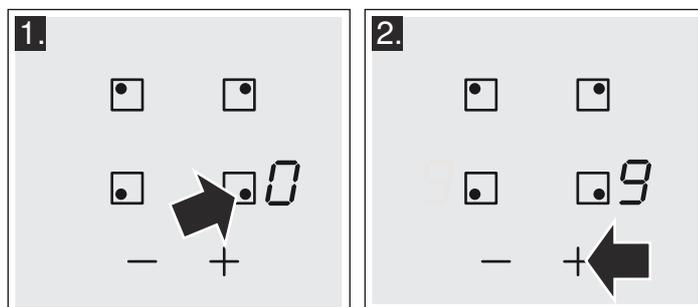
La plaque de cuisson doit être allumée.

1. Sélectionner la zone de cuisson à l'aide du symbole .

2. Dans les 10 secondes qui suivent, appuyer sur le symbole **+** ou **-**. Le réglage de base s'affiche :

Symbole **+** niveau de puissance 9

Symbole **-** niveau de puissance 4



Le niveau de puissance est réglé.

Modifier le niveau de puissance

Sélectionner la zone de cuisson et appuyer sur le symbole **+** ou **-** jusqu'à l'affichage du niveau de puissance souhaité.

Eteindre la zone de cuisson

Sélectionner la zone de cuisson puis appuyer sur le symbole **+** ou **-** jusqu'à voir apparaître .

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.

Utiliser le niveau de puissance 9 en début de cuisson.

Remuer fréquemment lorsque vous réchauffez des plats type purée, crème et sauce épaisse.

	Niveau de puissance
Faire fondre	
Chocolat, nappage en chocolat	1-1.
Beurre, miel, gélatine	1-2
Réchauffer et garder au chaud	
Potage (par ex. lentilles)	1-2
Lait**	1.-2.
Saucisses réchauffées dans l'eau**	3-4
Décongeler et chauffer	
Épinards surgelés	3-4
Goulasch surgelé	3-4
Cuire à feu doux, faire bouillir à feu doux	
Boulettes de pomme de terre*	4.-5.
Poisson*	4-5
Sauces blanches, par ex. béchamel	1-2
Sauces fouettées, par ex. sauce béarnaise, sauce hollandaise	3-4
Faire bouillir, cuire à la vapeur, réchauffer	
Riz (avec double quantité d'eau)	2-3
Riz au lait	1.-2.
Pommes de terre	4-5
Pâtes*	6-7
Pot-au-feu, soupes	3.-4.
Légumes	2.-3.
Légumes, surgelés	3.-4.
Pot-au-feu en cocotte-minute	4.-5.
Cuire à l'étouffée	
Rouleau à la viande	4-5
Ragoût	4-5
Goulasch	3.-4.
Griller / Frire avec peu d'huile**	
Filets, côtelettes (nature ou panés)	6-7
Bifteck (3 cm d'épaisseur)	7-8
Blanc de poulet (2 cm d'épaisseur)***	5-6
Hamburgers, boulettes de viande (3 cm d'épaisseur)***	4.-5.
Poisson et filet de poisson au naturel	5-6
Poisson et filet de poisson pané	6-7
Gambas et crevettes	7-8
Plats surgelés, par ex. poêlées	6-7
Crêpes	6-7
Omelettes	3.-4.
Frire** (150-200 g par portion dans 1-2 l d'huile)	
Produits surgelés, par ex. pommes de terre frites, nuggets de poulet	8-9
Croquettes surgelées	7-8
Viande, par ex. morceaux de poulet	6-7
Poisson, légumes ou 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 Programmation du temps

Cette fonction peut être utilisée de deux façons différentes :

- pour éteindre automatiquement une zone de cuisson
- comme minuterie

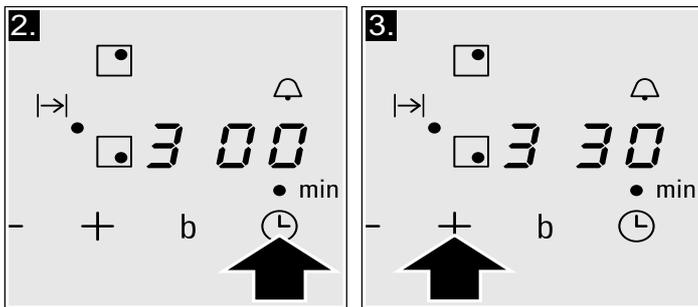
Éteindre automatiquement une zone de cuisson

La zone s'éteint automatiquement une fois le temps 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 . L'indicateur ● de la zone de cuisson s'allume. L'afficheur de la fonction Programmation du temps indique **00**.
3. Appuyer sur le symbole + ou -. Le réglage de base s'affiche :
Symbole + : 30 minutes.
Symbole - : 10 minutes



4. Appuyer sur les symboles + ou - jusqu'à l'affichage du temps de cuisson souhaité.

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

Remarque : Il est possible de programmer automatiquement le même temps de cuisson pour toutes les zones. Le temps programmé se poursuivra indépendamment pour chacune des zones de cuisson.

Dans le chapitre *Menu d'options*, vous trouverez les renseignements concernant la programmation automatique du temps de cuisson.

Modifier ou annuler le temps

Sélectionner la zone de cuisson. Appuyer sur le symbole  et modifier le temps de cuisson à l'aide des symboles + ou -, ou régler sur **00**.

Quand le temps s'est écoulé

La zone de cuisson s'éteint. Un signal d'avertissement retentit et le voyant de la fonction Programmation du temps indique **00** pendant 10 secondes. L'indicateur ● de la zone de cuisson s'allume. Appuyer sur le symbole , les indicateurs 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.

La minuterie

La minuterie permet de programmer un temps allant jusqu'à 99 minutes. Elle ne dépend pas des autres réglages. Cette fonction n'éteint pas automatiquement une zone de cuisson.

Programmation

1. Le minuteur peut être sélectionné de deux manières différentes :

- Si la zone de cuisson a été sélectionnée : appuyer 2 fois sur le symbole .
- Si la zone de cuisson n'a pas été sélectionnée : Appuyer sur le symbole .

Le témoin ● situé à côté du symbole  s'allume. **00** s'affiche sur le voyant de la fonction Programmation du temps.

2. Appuyer sur le symbole + ou -. Le réglage de base s'affiche.
Symbole + : 10 minutes
Symbole - : 5 minutes
3. Régler le temps souhaité à l'aide des symboles + ou -.
Le temps commence alors à défiler au bout de quelques secondes.

Modifier ou annuler le temps

Appuyer plusieurs fois sur le symbole  jusqu'à ce que l'indicateur ● situé à côté du symbole  s'allume. Modifier le temps ou régler sur **00** à l'aide des symboles + ou -.

Quand le temps s'est écoulé

Un signal d'avertissement retentit. L'afficheur de la fonction Programmation du temps indique **00**. Au bout de 10 secondes, les indicateurs s'éteignent.

Appuyer sur le symbole  : les indicateurs 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**.

Toutes les zones de cuisson disposent de cette fonction.

Activer

La plaque de cuisson doit être allumée, mais aucune zone de cuisson ne doit être en fonctionnement.

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

L'indicateur **b** s'allume

La fonction est alors activée.

Remarque : Si une zone de cuisson s'allume alors que la fonction Powerboost fonctionne, sur le voyant de la zone de cuisson **b** et **9** se mettent à clignoter ; le niveau de puissance **9** doit alors être réglé. La fonction Powerboost se désactive.

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.

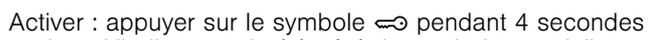
Remarque : Dans certaines circonstances, la fonction PowerBoost peut s'éteindre automatiquement pour protéger les éléments électroniques internes de la table de cuisson.

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

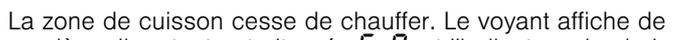
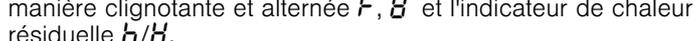
Avec cette fonction, la sécurité-enfants est activée automatiquement seulement si la plaque de cuisson est éteinte.

Activer et désactiver

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

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  et  et l'indicateur de chaleur résiduelle .

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).

Réglages de base

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

Indicateur	Fonction
	Sécurité-enfants automatique  Désactivée.*  Activée.
	Signaux sonores  Signaux de confirmation et d'erreur désactivés.  Seul le signal d'erreur est activé.  Seul le signal de confirmation est activé.  Tous les signaux sont activés.*
	Programmation automatique du temps de cuisson.  Éteint.*  Temps de déconnexion automatique.
	Durée du signal d'avertissement de la fonction Programmation du temps  10 secondes*.  30 secondes.  1 minute.
	Fonction Power-Management  = Désactivée.*  = 1000 W puissance minimum.  = 1500 W  = 2000 W ...  ou  = puissance maximum de la plaque.**
	Temps de sélection de la zone de cuisson  Illimité : la dernière zone de cuisson programmée reste sélectionnée.*  Limité : la zone de cuisson restera sélectionnée uniquement pendant 10 secondes.
	Revenir aux réglages par défaut  Réglages personnels.*  Revenir aux réglages d'usine.

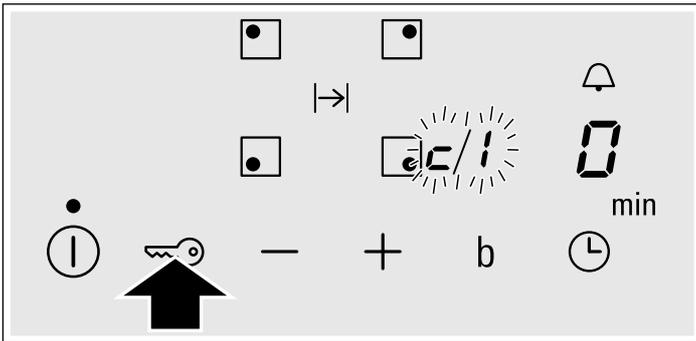
*Réglage d'usine

**La puissance maximum de la plaque dépend de la configuration de l'intensité de connexion de l'installation. Afin de ne pas dépasser cette valeur maximum, la plaque comprend une série de composants qui gèrent automatiquement la puissance, et la distribuent aux zones de cuisson allumées en fonction des besoins.

Accéder aux réglages de base

La plaque de cuisson doit être éteinte.

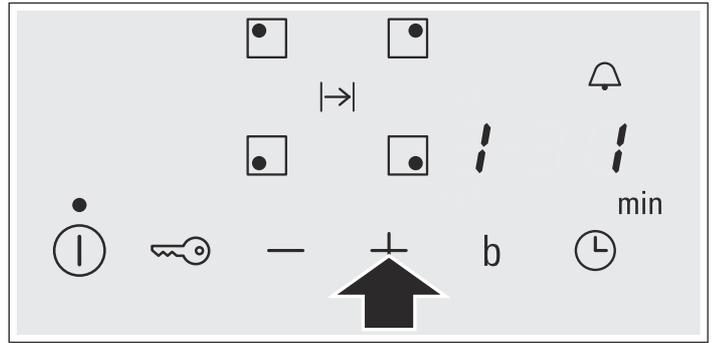
1. Allumer la plaque de cuisson.
2. Dans les 10 secondes suivantes, appuyer sur le symbole  pendant 4 secondes.



Les voyants affichent **c** et **i** en alternance, et  en tant que réglage prédéterminé.

3. Appuyer plusieurs fois sur le symbole  jusqu'à l'affichage de la fonction souhaitée.

4. Puis sélectionner le réglage souhaité à l'aide des symboles **+** et **-**.



5. Appuyer à nouveau sur le symbole  pendant plus de 4 secondes.

Les réglages auront été correctement enregistrés.

Quitter

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

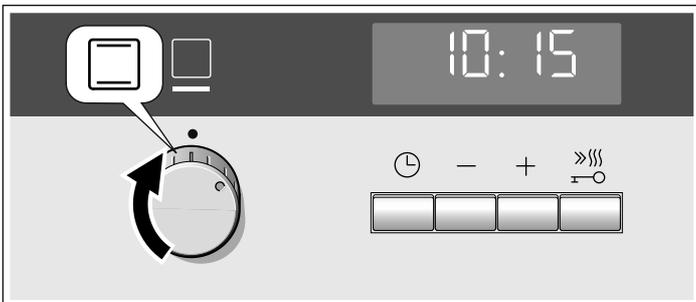
Réglage du four

Vous avez plusieurs possibilités pour régler votre four. Nous vous expliquons ici comment régler le mode de cuisson et la température ou la position gril souhaités. Vous pouvez régler au four la durée et l'heure de la fin pour votre mets. Pour cela, consultez le chapitre *Réglage des fonctions de temps*.

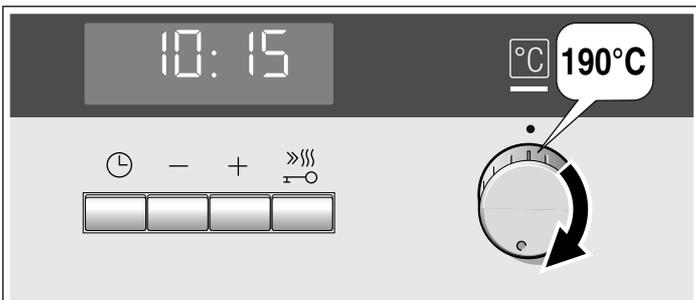
Mode de cuisson et température

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

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



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



Le four commence à chauffer.

Eteindre le four

Tourner le sélecteur des fonctions sur la position zéro.

Modifier les réglages

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

Chauffage rapide

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

Utilisez le chauffage rapide pour des températures réglées, supérieures à 100 °C. Les modes de cuisson suivants sont appropriés :

- Chaleur tournante 3D 
- Convection naturelle 
- Position Pizza 

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

1. Régler le mode de cuisson et la température.
2. Appuyer brièvement sur la touche .

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

Le chauffage rapide est terminé

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

Annuler le chauffage rapide

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

Réglage des fonctions de temps

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

Minuterie

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

1. Appuyer une fois sur la touche .

Dans l'affichage, les symboles de temps s'allument, la flèche  précède .

2. Régler le temps de minuterie au moyen de la touche ou .

Valeur de référence touche  = 10 minutes

Valeur de référence touche  = 5 minutes

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

Le temps de minuterie est écoulé

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

Modifier le temps de la minuterie

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

Annuler le temps de la minuterie

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

Interroger les réglages de temps

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

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

Durée

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

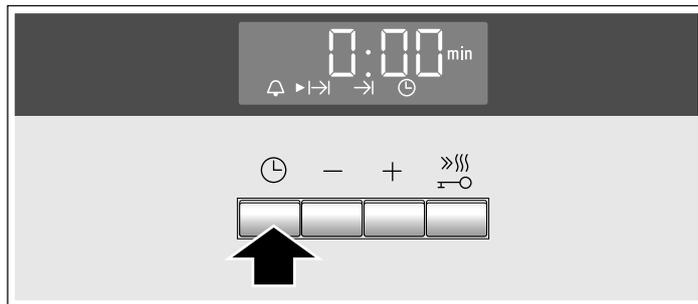
Exemple dans l'illustration : Durée 45 minutes.

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

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

3. Appuyer deux fois sur la touche .

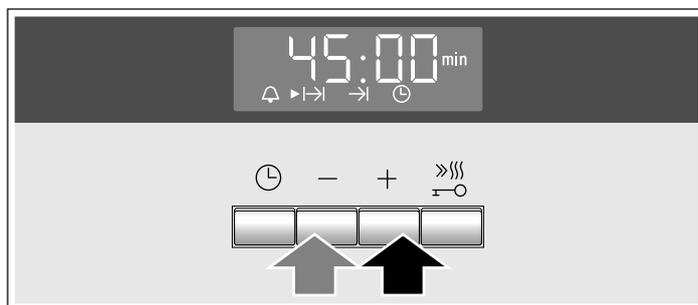
Dans l'affichage apparaît 0:00. Les symboles de temps s'allument, la flèche  précède .



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

Valeur de référence touche  = 30 minutes

Valeur de référence touche  = 10 minutes



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

La durée est écoulée

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

Modifier la durée

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

Annuler la durée

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

Interroger les réglages de temps

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

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

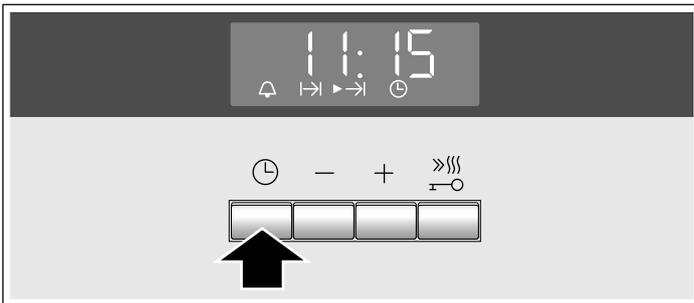
Heure de la fin

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

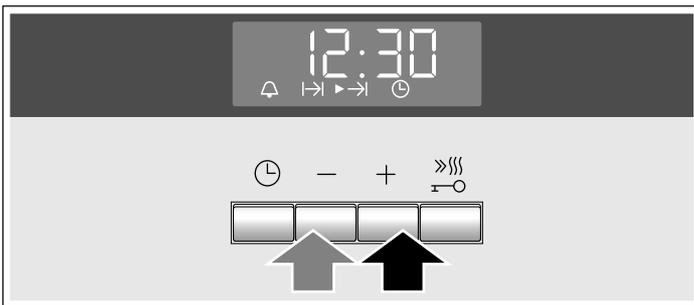
Veillez à ce que les aliments ne restent pas trop longtemps dans le compartiment de cuisson et s'avarient.

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

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



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



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

La durée est écoulee

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

Modifier l'heure de la fin

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

Annuler l'heure de la fin

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

Interroger les réglages de temps

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

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

Heure

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

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

Modifier l'heure

Aucune autre fonction de temps ne doit avoir été réglée.

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

Sécurité-enfants

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

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

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

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

Activer la sécurité-enfants

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

Appuyer sur la touche  pendant env. quatre secondes.

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

Désactiver la sécurité-enfants

Appuyer sur la touche  pendant env. quatre secondes.

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

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.

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 nettoyant pour vitres ni de racloirs à verre.
Inox	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Éliminer immédiatement les dépôts calcaires, de graisse, de fécule et de blanc d'oeuf. De la corrosion peut se former sous 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.

Niveau	Nettoyants
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. ⚠️Racloir 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 racloir à verre, du citron ou du vinaigre.
Vitres du four	Nettoyant pour vitres : Nettoyer avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de racloir à verre.
Compartiment de cuisson	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau au vinaigre : Nettoyer avec une lavette.
Supports	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.
Thermomètre à viande (selon le type d'appareil)	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette ou une brosse. Ne pas nettoyer au lave-vaisselle.
Cache en verre de la lampe du four	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette.
Joint Ne pas l'enlever !	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette. Ne pas récurer.
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.

Nettoyage des surfaces autonettoyantes dans le compartiment de cuisson

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

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

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

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

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

Attention !

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

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

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

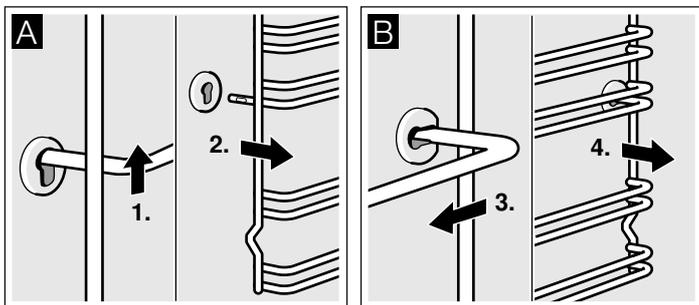
En cas d'encrassements importants, utilisez une spirale à récurer en inox ou un produit de nettoyage pour four. L'utiliser uniquement dans le compartiment de cuisson froid. Ne jamais traiter les surfaces autonettoyantes avec une spirale à récurer ou du produit de nettoyage pour four.

Décrocher et accrocher les supports

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

Décrocher les supports

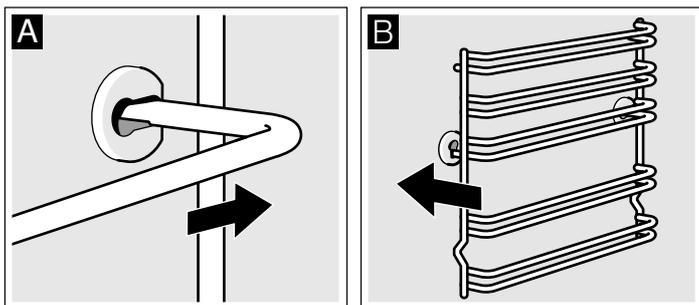
1. Lever le support à l'avant vers le haut
2. et le décrocher (fig. A).
3. Tirer ensuite tout le support vers l'avant
4. et le retirer (fig. B).



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

Accrocher les supports

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

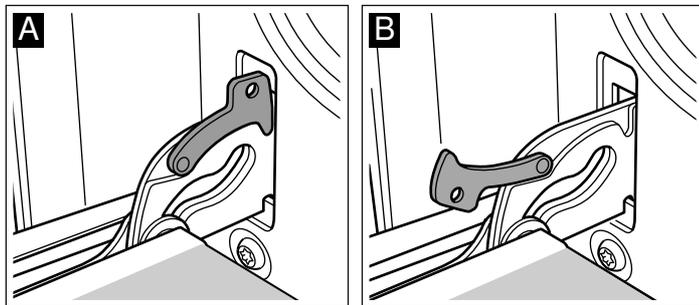


Les supports s'adaptent à droite et à gauche. Veillez à ce que la hauteur 1 et 2 soit en bas, comme sur la fig. B, et la hauteur 3, 4 et 5 en haut.

Décrocher et accrocher la porte du four

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

Les charnières de la porte du four possèdent respectivement un levier de verrouillage. Lorsque les leviers de verrouillage sont pivotés vers l'intérieur (fig. A), la porte du four est sécurisée. Elle ne peut pas être décrochée. Lorsque les leviers de verrouillage sont pivotés vers l'extérieur pour décrocher la porte du four (fig. B), les charnières sont sécurisées. Elles ne peuvent pas se fermer subitement.

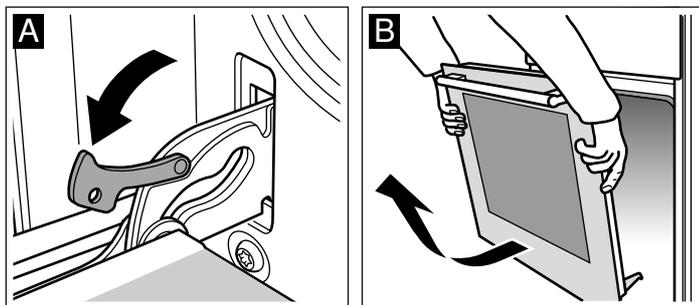


⚠ Risque de blessure !

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

Décrocher la porte

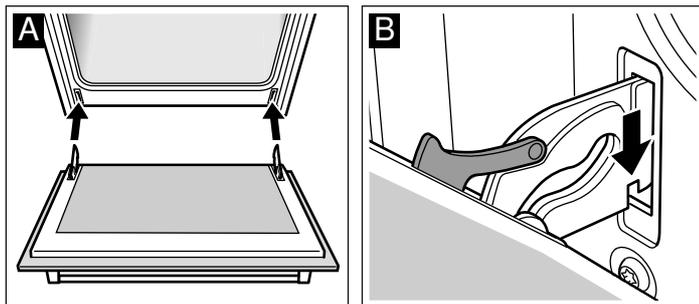
1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Ouvrir les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite (fig. A).
3. Fermer la porte du four jusqu'en butée. Avec les deux mains, la tenir à gauche et à droite. La refermer un peu plus et la retirer (fig. B).



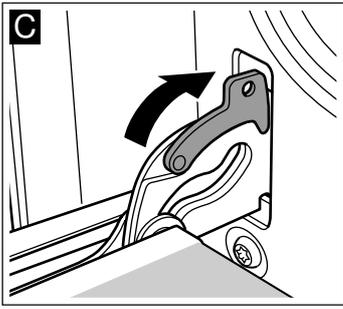
Accrocher la porte

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

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



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



⚠ Risque de blessure !

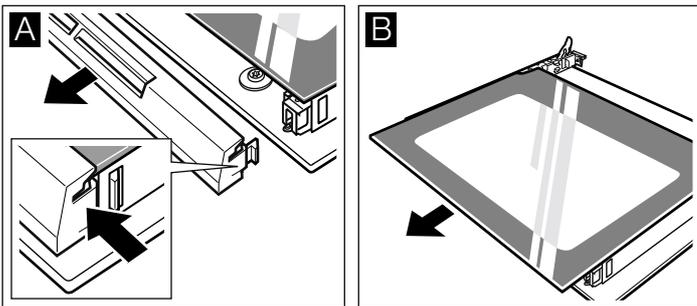
Si la porte du four tombe par inadvertance ou une charnière se ferme, ne pas mettre la main dans la charnière. Appelez le service après-vente.

Dépose et pose des vitres de la porte

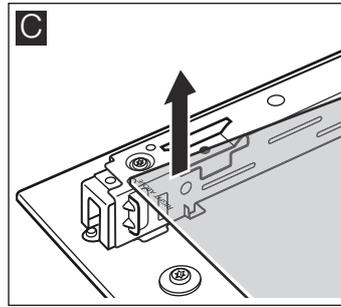
Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez déposer les vitres de la porte du four.

Dépose

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



4. Soulever la vitre et la retirer (fig. C).



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

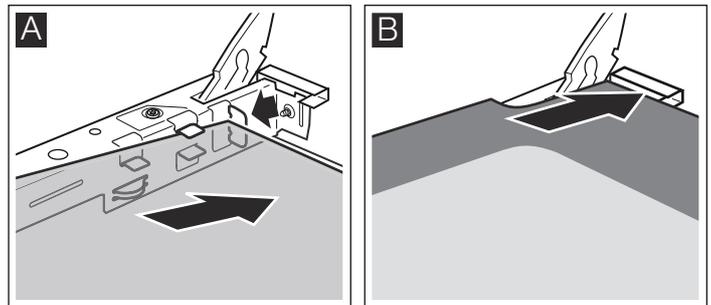
⚠ Risque de blessure !

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

Pose

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

1. Engager la vitre vers l'arrière en l'inclinant (fig. A).
2. Glisser la vitre supérieure en arrière dans les deux fixations en l'inclinant. La face lisse doit être à l'extérieur. (Fig. B).



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

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 dérangements

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

Panne	Cause possible	Remède/Remarques
🕒 et des zéros clignotent dans l'affichage.	Panne de courant.	Réglez à nouveau l'heure.
Le four ne chauffe pas.	Il y a de la poussière sur les contacts.	Tournez plusieurs fois les manettes dans les deux sens.

Panne	Cause possible	Remède/Remarques
Le four ne fonctionne pas.	Le fusible est défectueux.	Vérifiez dans le boîtier à fusibles si le fusible est en bon état.
	Panne de courant.	Vérifiez si la lumière de la cuisine ou d'autres appareils ménagers fonctionnent.

Messages d'erreur

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

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

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

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 + 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.*
F0 / 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.

Risque de choc électrique !

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

La table de cuisson

Réparation des pannes

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.

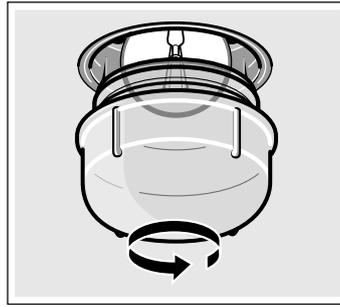
Changer la lampe du four au plafond

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. Dévisser le cache en verre en le tournant à gauche.



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

Cache en verre

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

Service après-vente

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

Numéros de produit E et de fabrication FD

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

N° E

N° FD

Service après-vente 

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

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

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

B 070 222 142

FR 01 40 10 12 00

CH 0848 840 040

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

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.

Energie et environnement

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

Mode de cuisson Chaleur tournante eco

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

dans le compartiment de cuisson par le ventilateur. Pour la cuisson et le rôtissage parfaits sans préchauffage.

Remarques

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

Tableau

Le tableau contient un choix de plats qui conviennent parfaitement pour le mode Chaleur tournante eco. Vous y trouverez des indications concernant la température et la durée de cuisson appropriées. Vous pouvez voir quel est l'accessoire et le niveau d'enfournement adaptés.

La température et la durée de cuisson dépendent de la quantité, de la nature et de la qualité des aliments. C'est

pourquoi le tableau présente des fourchettes de valeurs. Commencez par la valeur la plus basse. Une température plus basse permet d'obtenir des mets dorés plus uniformément. Si nécessaire, sélectionnez la fois suivante une valeur plus élevée.

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

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

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

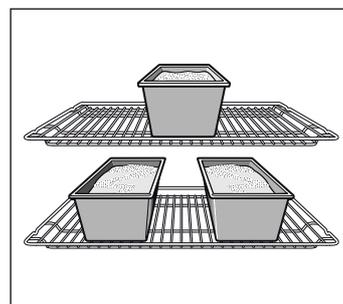
Niveaux d'enfournement lors de la cuisson de pâtisseries sur 3 niveaux :

- 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.

Gâteau dans des moules	Moule	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Cake, simple	Moule à savarin/à cake	2	☉	160-180	40-50
	3 moules à cake	3+1	☉	140-160	60-80
Cake, fin	Moule à savarin/à cake	2	☐	150-170	60-70
Fond de tarte, pâte à cake	Moule pour fond de tarte aux fruits	2	☐	150-170	20-30
Gâteau aux fruits, pâte à cake	Moule démontable/à kouglof	2	☐	160-180	50-60
Tarte génoise	Moule démontable	2	☐	160-180	30-40
Fond de tarte en pâte brisée avec bord	Moule démontable	1	☐	170-190	25-35
Tarte aux fruits ou gâteau au fromage blanc, fond de tarte en pâte brisée*	Moule démontable	1	☐	170-190	70-90
Gâteau suisse (Wähe)	Plaque à pizza	1	☐	220-240	35-45
Gâteaux salés (p.ex. quiche/tarte à l'oignon)*	Moule démontable	1	☐	180-200	50-60
Pizza, fond mince avec peu de garniture (préchauffer)	Plaque à pizza	1	☐	250-270	10-15

* Laisser refroidir le gâteau environ 20 minutes dans le four éteint et fermé.

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

Petites pâtisseries	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Petits gâteaux secs	Plaque à pâtisserie	3	☉	140-160	15-25
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1	☉	130-150	25-35
	2 plaques à pâtisserie + lèchefrite	5+3+1	☉	130-150	30-40
Biscuiterie dressée (préchauffer)	Plaque à pâtisserie	3	☐	140-150	30-40
	Plaque à pâtisserie	3	☉	140-150	30-40
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1	☉	140-150	30-45
	2 plaques à pâtisserie + lèchefrite	5+3+1	☉	130-140	40-55

Petites pâtisseries	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Macarons	Plaque à pâtisserie	2	☐	110-130	30-40
	Lèche-frite + plaque à pâtisserie	3+1	☉	100-120	35-45
	2 plaques à pâtisserie + lèche-frite	5+3+1	☉	100-120	40-50
Meringues	Plaque à pâtisserie	3	☉	80-100	100-150
Pâtisserie en pâte à choux	Plaque à pâtisserie	2	☐	200-220	30-40
Feuilletés	Plaque à pâtisserie	3	☉	180-200	20-30
	Lèche-frite + plaque à pâtisserie	3+1	☉	180-200	25-35
	2 plaques à pâtisserie + lèche-frite	5+3+1	☉	160-180	35-45
Pâtisserie à base de pâte levée	Plaque à pâtisserie	3	☐	180-200	20-30
	Lèche-frite + plaque à pâtisserie	3+1	☉	170-190	25-35

Pain et petits pains

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

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

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

Pain et petits pains	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Pain à la levure du boulanger avec 1,2 kg de farine	Lèche-frite	2	☐	300	8
				200	35-45
Pain au levain avec 1,2 kg de farine	Lèche-frite	2	☐	300	8
				200	40-50
Petits pains (ne pas préchauffer)	Plaque à pâtisserie	3	☐	210-230	20-30
Petits pains en pâte levée, sucrés	Plaque à pâtisserie	3	☐	170-190	15-20
	Lèche-frite + plaque à pâtisserie	3+1	☉	160-180	20-30

Conseils pour la pâtisserie

Vous voulez utiliser votre propre recette.	Basez-vous sur les tableaux qui se rapprochent le plus de votre recette.
Vérifiez si votre cake est complètement cuit.	A l'aide d'un bâtonnet en bois, piquez le sommet du gâteau environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson indiqué dans la recette. Le gâteau est cuit si la pâte n'adhère plus au bâtonnet.
Le gâteau s'affaisse.	La fois suivante, veillez à ce que la pâte soit moins liquide ou bien réduisez la température du four de 10 degrés. Respectez les temps de malaxage indiqués dans la recette.
Le gâteau a monté davantage au centre que sur les bords.	Ne graissez pas le tour du moule démontable. Après la cuisson, détachez soigneusement le gâteau à l'aide d'un couteau.
Le dessus du gâteau est trop cuit.	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 délicates sur un seul niveau avec la convection naturelle ☐. Le papier cuisson dépassant de la plaque peut également gêner la circulation de l'air. Découpez toujours le papier aux dimensions de la plaque.
Le dessous de la tarte aux fruits est trop clair.	La fois suivante, enfournez le gâteau un niveau plus bas.
Le jus des fruits a coulé.	La fois suivante, utilisez la lèche-frite à bords hauts (s'il y en a).
Les petites pâtisseries en pâte levée collent ensemble pendant la cuisson.	Disposez les pièces de pâtisserie sur la plaque en respectant un espace d'env. 2 cm autour de chaque pièce. Il y aura ainsi suffisamment de place pour que les pièces de pâtisserie puissent gonfler et dorer tout autour.
Vous avez fait cuire des pâtisseries sur plusieurs niveaux. Les pâtisseries placées sur la plaque supérieure sont plus cuites que celles placées sur la plaque inférieure.	Pour la cuisson sur plusieurs niveaux, utilisez toujours la Chaleur tournante 3D ☉. La cuisson des préparations sur des plaques enfournées en même temps ne sera pas forcément terminée au même moment.

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

La cuisson peut générer de la vapeur d'eau. Elle s'échappe au-dessus de la porte. Cette vapeur peut se condenser sur le bandeau de commande ou sur les façades des meubles situés à proximité et se mettre à goutter. C'est là une propriété physique normale.

Viande, volaille, poisson

Récipient

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

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

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

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

Indications dans les tableaux :

Récipient sans couvercle = ouvert

Récipient avec couvercle = fermé

Placez toujours le plat au centre de la grille.

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

Rôtissage

Ajoutez un peu de liquide à une viande maigre. Le fond du récipient doit être recouvert d'env. 1/2 cm de liquide.

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

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

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

Grillades

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

Fermez toujours le four lorsque le gril fonctionne.

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

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

Salez les steaks seulement une fois grillés.

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

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 rosbif, enveloppez-le dans une feuille d'aluminium et laissez-le reposer 10 minutes dans le four.

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

Viande	Poids	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C, position gril	Durée en minutes
Boeuf						
Rôti de boeuf à braiser	1,0 kg	Fermé	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Filet de boeuf, médium	1,0 kg	Ouvert	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
Rosbif, médium	1,0 kg	Ouvert	1		210-230	50
Steaks, médium, 3 cm d'épaisseur		Grille	5		3	15
Veau						
Rôti de veau	1,0 kg	Ouvert	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
Porc						
Rôti sans couenne (p.ex. échine)	1,0 kg	Ouvert	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	140
	2,0 kg		1		180-200	160
Rôti avec couenne (p.ex. épaule)	1,0 kg	Ouvert	1		200-220	120
	1,5 kg		1		190-210	150
	2,0 kg		1		180-200	180
Kasseler avec os	1,0 kg	Fermé	2		210-230	70

Viande	Poids	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C, position gril	Durée en minutes
Agneau						
Gigot d'agneau sans os, médium	1,5 kg	Ouvert	1		150-170	120
Viande hachée						
Rôti de viande hachée	de 500 g de viande	Ouvert	1		170-190	70
Saucisses						
Saucisses		Grille	4		3	15

Volaille

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

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

Retourner les pièces à rôtir, telles que du rôti de dinde ficelé ou du blanc de dinde, après la moitié du temps indiqué. Retourner les morceaux de volaille après les $\frac{2}{3}$ du temps.

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

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

Volaille	Poids	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Poulet, entier	1,2 kg	Grille	2		200-220	60-70
Poularde, entière	1,6 kg	Grille	2		190-210	80-90
Poulet, demi	de 500 g	Grille	2		200-220	40-50
Morceaux de poulet	de 300 g	Grille	3		200-220	30-40
Canard, entier	2,0 kg	Grille	2		170-190	90-100
Oie, entière	3,5-4,0 kg	Grille	2		150-170	110-130
Dindonneau, entier	3,0 kg	Grille	2		170-190	80-100
Gigot de dinde	1,0 kg	Grille	2		180-200	90-100

Poisson

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

Il n'est pas nécessaire de retourner un poisson entier. En cas de poisson entier, enfournez-le en position "à la nage", la nageoire dorsale vers le haut. Une pomme de terre entamée,

ou un petit récipient résistant à la chaleur, placé(e) dans le ventre du poisson le rend plus stable.

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

Poisson	Poids	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C, position gril	Durée en minutes
Poisson, entier	d'env. 300 g	Grille	2		3	20-25
	1,0 kg	Grille	2		180-200	45-50
	1,5 kg	Grille	2		170-190	50-60
Côtelette de poisson, 3 cm d'épaisseur		Grille	3		2	20-25

Conseils pour les rôtis et grillades

Le tableau ne contient pas de valeur pour le poids du rôti.	Choisissez les valeurs qui correspondent au poids immédiatement inférieur et allongez la durée de cuisson.
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.

Soufflés, gratins, toasts

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

Placez le récipient toujours sur la grille.

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

Plat	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Soufflés/gratins					
Gratin sucré	Plat à gratin	2	☐	180-200	40-50
Gratin de pâtes	Plat à gratin	2	☐	210-230	30-40
Gratin					
Gratin de pommes de terre, ingrédients crus, max. 4 cm de hauteur	1 plat à gratin	2	☒	160-180	60-80
	2 plats à gratin	1+3	☒	150-170	65-85
Toast					
Gratiner des toasts, 4 pièces	Grille	4	☒	160-170	10-15
Gratiner des toasts, 12 pièces	Grille	4	☒	160-170	15-20

Plats cuisinés

Respectez les indications du fabricant figurant sur l'emballage.

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

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

Plat	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Pizza, surgelée					
Pizza à pâte fine	Lèchefrite	2	☒	190-210	15-20
	Lèchefrite + grille	3+1	☒	180-200	20-30
Pizza à pâte épaisse	Lèchefrite	2	☒	170-190	20-30
	Lèchefrite + grille	3+1	☒	170-190	25-35
Pizza-baguette	Lèchefrite	3	☒	170-190	20-30
Mini-pizzas	Lèchefrite	3	☒	180-200	10-20
Pizza, du réfrigérateur, préchauffer	Lèchefrite	1	☒	180-200	10-15
Produits de pommes de terre, surgelés					
Frites	Lèchefrite	3	☒	190-210	20-30
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1	☒	180-200	30-40
Croquettes	Lèchefrite	3	☒	190-210	20-25
Rösti, pommes de terre farcies	Lèchefrite	3	☒	190-210	15-25
Pains et pâtisseries, surgelés					
Petits pains, baguette	Lèchefrite	3	☒	190-210	10-20
Bretzels (pâtons)	Lèchefrite	3	☒	210-230	10-20
Pains et pâtisseries, précuits					
Petits pains ou baguettes précuits	Lèchefrite	3	☐	190-210	10-20
	Lèchefrite + grille	3+1	☒	160-180	20-25
Boulettes végétariennes, surgelées					
Bâtonnets de poisson	Lèchefrite	2	☒	200-220	10-15
Sticks de poulet, nuggets	Lèchefrite	3	☒	190-210	10-20

Strudel, surgelé

Plat	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Strudel	Lêchefrite	3		190-210	30-40

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

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

Veillez respecter les consignes du fabricant figurant sur l'emballage.

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

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

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

Déshydratation

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 lêchefrite 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	Lêchefrite + grille	3+1		80 °C	env. 5 h
800 g de poires en quartier	Lêchefrite + grille	3+1		80 °C	env. 8 h
1,5 kg de quetsches ou de prunes	Lêchefrite + grille	3+1		80 °C	env. 8-10 h
200 g d'herbes aromatiques, nettoyées	Lêchefrite + grille	3+1		80 °C	env. 1½ h

Mise en conserve

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

Attention !

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

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

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

Préparation

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

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

Réglage

1. Enfourez 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.

Mise en conserve

Fruits

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

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

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

Légumes

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

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

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

Sortir les bocaux

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

Attention !

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

L'acrylamide dans certains aliments

L'acrylamide se forme avant tout en cas de produits céréaliers et de pommes de terre cuits à haute température, tels que

chips, frites, toast, petits pains, pain ou pâtisseries fines (biscuits, pain d'épices, speculoos).

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

En général	<ul style="list-style-type: none">■ Réduire les temps de cuisson à un minimum.■ Faire uniquement dorer les aliments, ne pas les faire trop brunir.■ Un aliment gros et épais contient moins d'acrylamide.
Cuisson de pâtisseries	En mode Convection naturelle, max. 200 °C. En mode Chaleur tournante 3D ou Chaleur tournante, max. 180 °C.
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:

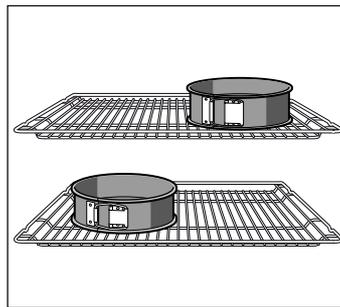
La cuisson des préparations sur des plaques enfournées en même temps ne sera pas forcément terminée au même moment.

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 récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Biscuiterie dressée, préchauffer*	Plaque à pâtisserie	3		140-150	30-40
	Plaque à pâtisserie	3		140-150	30-40
	Plaque à pâtisserie + lèchefrite	1+3		140-150	30-45
	2 plaques à pâtisserie + lèchefrite	1+3+5		130-140	40-55
Petits gâteaux, préchauffer*	Plaque à pâtisserie	3		150-170	20-35
	Plaque à pâtisserie	3		150-170	20-35
	Plaque à pâtisserie + lèchefrite	1+3		140-160	30-45
	2 plaques à pâtisserie + lèchefrite	1+3+5		130-150	35-55
Biscuit à l'eau, préchauffer*	Moule démontable sur la grille	2		160-170	30-40
	Moule démontable sur la grille	2		160-170	25-40
Tourte aux pommes	Grille + 2 moules démontables Ø 20 cm	1		170-190	80-100
	2 grilles + 2 moules démontables Ø 20 cm	1+3		170-190	70-100

* 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	Accessoires et récipients	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



9001025434 950504