

SIEMENS



Four encastrable

HB23A1.20S

siemens-home.com/welcome

fr Mode d'emploi

Register
your
product
online

Table des matières

Précautions de sécurité importantes	4	Testés pour vous dans notre laboratoire	18
Causes de dommages	5	Gâteaux et pâtisseries	18
Votre nouveau four.....	6	Conseils pour la pâtisserie	20
Bandea de commande.....	6	Viande, volaille, poisson	21
Touches et affichage.....	6	Conseils pour les rôtis et grillades.....	23
Sélecteur des fonctions	6	Soufflés, gratins, toasts.....	23
Thermostat	6	Plats cuisinés.....	24
Compartiment de cuisson.....	7	Mets spéciaux.....	24
Vos accessoires	7	Décongélation	25
Insérer l'accessoire.....	7	Déshydratation	25
Accessoire en option	7	Mise en conserve.....	25
Articles Service après-vente	9	L'acrylamide dans certains aliments.....	26
Sécurité de porte	9	Plats tests	27
Avant la première utilisation	9	Cuisson de pain et de pâtisseries	27
Réglage de l'heure	9	Grillades.....	27
Chauffer le four.....	9		
Nettoyer les accessoires	9		
Réglage du four	10		
Mode de cuisson et température	10		
Chauffage rapide	10		
Réglage des fonctions de temps	10		
Minuterie	10		
Durée.....	11		
Heure de la fin.....	11		
Heure.....	12		
Thermomètre à viande	12		
Introduire le thermomètre à viande	12		
Régler la température à coeur	12		
Sécurité-enfants	13		
Modifier les réglages de base	13		
Entretien et nettoyage	14		
Nettoyants	14		
Décrocher et accrocher les supports	15		
Rabattre la résistance du gril	15		
Décrocher et accrocher la porte du four	15		
Dépose et pose des vitres de la porte	16		
Pannes et dépannage	16		
Tableau de dérangements	16		
Changer la lampe du four au plafond	17		
Cache en verre.....	17		
Service après-vente	17		
Numéros de produit E et de fabrication FD	17		
Conseils concernant l'énergie et l'environnement.....	17		
Economiser de l'énergie.....	17		
Elimination écologique.....	17		

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

⚠ Précautions de sécurité importantes

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Risque d'incendie !

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

Risque de brûlure !

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

Risque de brûlures !

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

Risque de blessure !

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

Risque de choc électrique !

- Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations. Si l'appareil est défectueux, retirer la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil. Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyer à vapeur.
- Lors du remplacement de l'ampoule du compartiment de cuisson, les contacts du culot de l'ampoule sont sous tension. Retirer la fiche secteur ou couper le fusible dans le boîtier à fusibles avant de procéder au remplacement.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- L'isolation peut être endommagée en cas de thermomètre à viande inadéquat. Utiliser uniquement le thermomètre à viande prévu pour cet appareil.

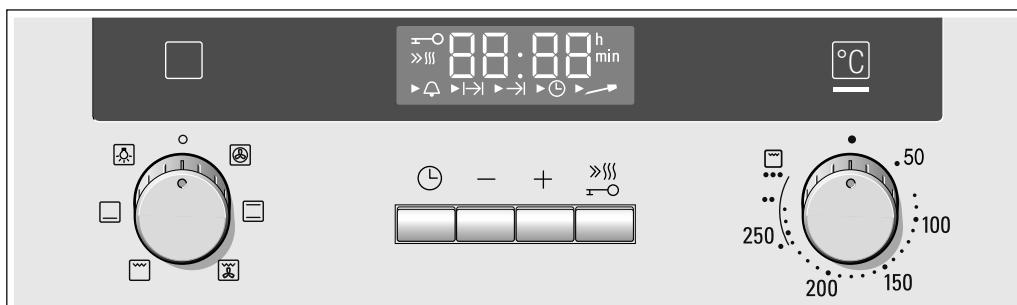
Causes de dommages

Attention !

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

Votre nouveau four

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



Manettes

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

Touches et affichage

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

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

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

Sélecteur des fonctions

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

Position	Utilisation
○ Position zéro	Le four est éteint.
▣ Chaleur tournante 3D*	Pour des gâteaux et pâtisseries cuits sur un à trois niveaux. La chaleur du collier chauffant situé dans la paroi arrière est répartie uniformément dans le compartiment de cuisson par le ventilateur.
□ Convection naturelle	Pour des gâteaux, soufflés et des pièces de rôtis maigres, p.ex. boeuf ou gibier, cuits sur un niveau. La chaleur est diffusée uniformément par la voûte et la sole.

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

Bandeau de commande

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

Position	Utilisation
▣ 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.
□ Chaleur de sole	Mettre en conserves et poursuivre la cuisson ou le brunissage de gâteaux. La chaleur est diffusée par la sole.
▣ 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, la lampe du four dans le compartiment de cuisson s'allume.

Thermostat

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

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

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

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.

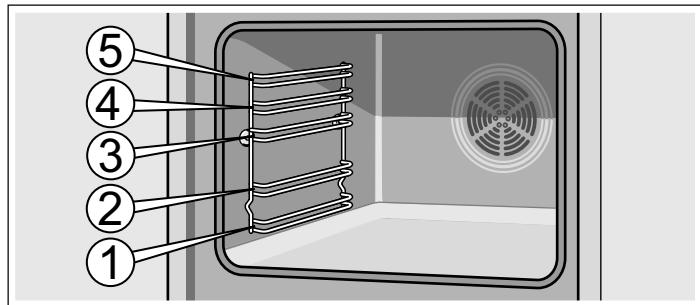
Vos accessoires

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.

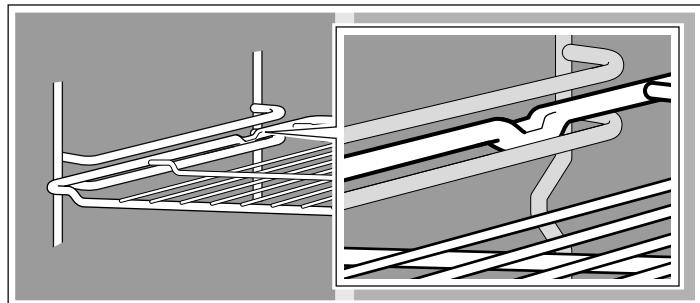
Insérer l'accessoire

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.

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.

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.

Introduire la grille, le côté ouvert vers la porte du four et la courbure vers le bas .



Plaque à pâtisserie émaillée

Pour des gâteaux et petits gâteaux secs.

Introduire la plaque à pâtisserie, la partie inclinée vers 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 faites les grillades directement sur la grille.

Introduire la lèchefrite, la partie inclinée vers la porte du four.



Plaque à pizza

Pour des pizzas, produits surgelés ou de grands gâteaux ronds.

Placer la plaque à pizza sur la grille.



Thermomètre à viande

Le thermomètre à viande permet une cuisson précise.

Accessoire en option

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

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

Accessoire en option	Numéro HZ	Usage
Grille	HZ334000	Pour des récipients, moules à gâteau, rôtis, grillades et plats surgelés.
Plaque à pâtisserie émaillée	HZ331003	Pour des gâteaux et petits gâteaux secs. Enfournez la plaque à pâtisserie avec la partie inclinée en direction de la porte du four.
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.
Plaque à pâtisserie émaillée avec revêtement anti-adhérent	HZ331011	Les gâteaux et pâtisseries se détachent plus facilement de la plaque à pâtisserie. Enfournez la plaque à pâtisserie avec la partie inclinée en direction de la porte du four.
Lèchefrite avec revêtement anti-adhérent	HZ332011	Des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et de gros rôtis se détachent plus facilement de la lèchefrite. Enfourner la lèchefrite, la partie inclinée en direction de la porte du four.
Lèchefrite-pro avec grille d'insertion	HZ333003	Elle convient particulièrement pour la préparation de grosses quantités.
Couvercle pour la lèchefrite-pro	HZ333001	Le couvercle transforme la lèchefrite-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.

Accessoire en option	Numéro HZ	Usage
Plafond et parois latérales autonettoyants		
Appareils avec une lampe de four et une résistance de gril rabattable	HZ329020	Afin que le compartiment de cuisson se nettoie automatiquement pendant le fonctionnement, vous pouvez post-équiper la voûte et les parois latérales.
Appareils avec deux lampes de four et une résistance de gril rabattable	HZ329022	Afin que le compartiment de cuisson se nettoie automatiquement pendant le fonctionnement, vous pouvez post-équiper la voûte et les parois latérales.
Appareils avec une lampe de four, une résistance de gril rabattable et un thermomètre à viande	HZ329027	Afin que le compartiment de cuisson se nettoie automatiquement pendant le fonctionnement, vous pouvez post-équiper la voûte et les parois latérales.
Appareils avec deux lampes de four, une résistance de gril rabattable et un thermomètre à viande	HZ329028	Afin que le compartiment de cuisson se nettoie automatiquement pendant le fonctionnement, vous pouvez post-équiper la voûte et les parois latérales.
Filtre des fumées	HZ329000	<p>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.</p> <p>Uniquement pour des appareils dont le deuxième chiffre du Nr.-E est 6, 7 ou 8 (p.ex. HB38AB570)</p>
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

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

Sécurité de porte

Votre appareil est livré avec une sécurité de porte. Elle se fixe au four. Veuillez respecter les instructions dans la notice de montage.

Pour ouvrir, poussez la sécurité de porte vers le haut. Selon la porte de l'appareil, la sécurité se visse différemment. Veuillez consulter la fiche jointe à la sécurité de porte. En fermant la porte du four, veillez à ce que la porte s'enclenche.

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. Réglage l'heure au moyen de la touche  ou .

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

Chauffer le four

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

Aérez la cuisine tant que le four chauffe.

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

2. Régler le thermostat sur 240 °C.

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

Nettoyer les accessoires

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

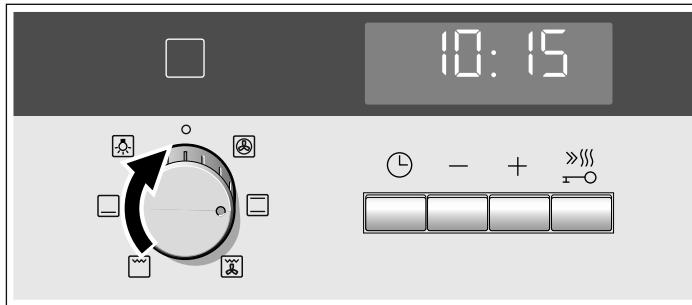
Réglage du four

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

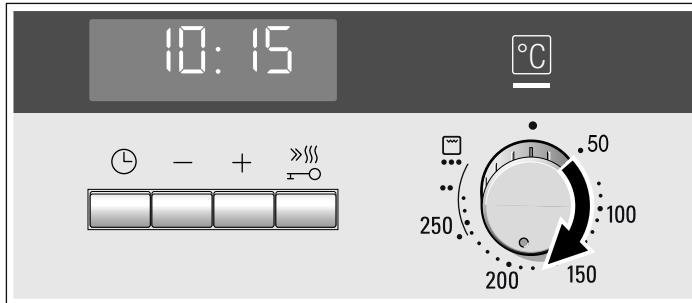
Mode de cuisson et température

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

1. 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.

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.

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 

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. Enfournez votre plat.

Annuler le chauffage rapide

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

Le temps de minuterie est écoulé

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

Modifier le temps de la minuterie

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

Annuler le temps de la minuterie

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

Interroger les réglages de temps

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

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

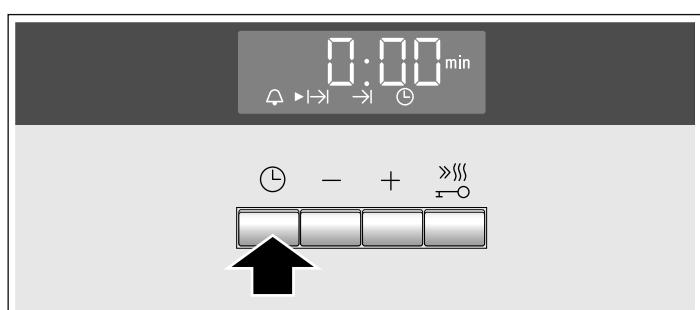
Durée

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

Exemple dans l'illustration : Durée 45 minutes.

1. Régler le mode de cuisson à l'aide du sélecteur des fonctions.
2. A l'aide du thermostat, régler la température ou la position gril.
3. Appuyer deux fois sur la touche .

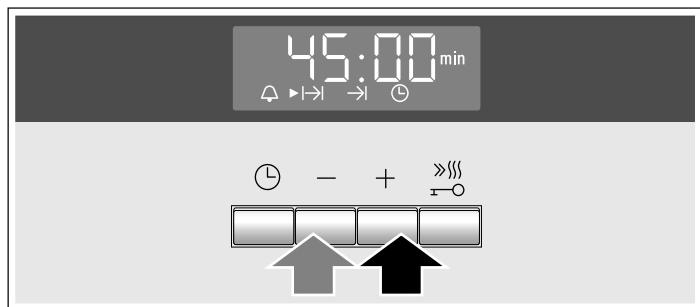
Dans l'affichage apparaît 0:00. Les symboles de temps s'allument, la flèche  précède .



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 visuellement et le symbole  est allumé. Les autres symboles de temps s'éteignent.

La durée est écoulée

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

Modifier la durée

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

Annuler la durée

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

Interroger les réglages de temps

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

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

Heure de la fin

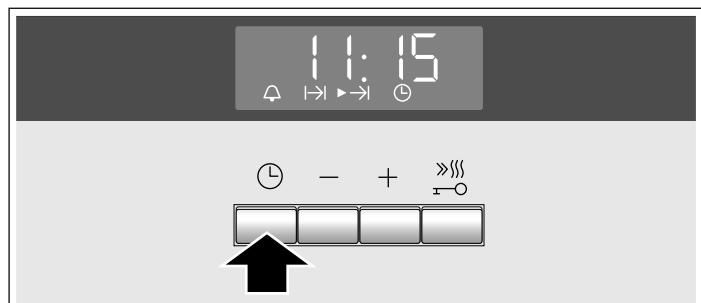
Vous pouvez différer l'heure à laquelle votre mets doit être prêt. Le four démarre automatiquement et la cuisson est terminée au moment voulu. Vous pouvez p.ex. enfourner le mets le matin et régler de telle manière qu'il sera prêt à midi.

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

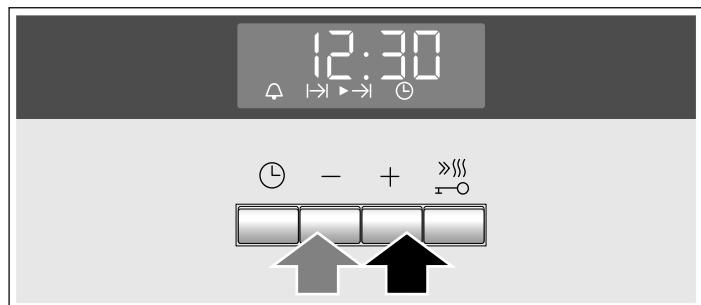
Exemple dans l'illustration : Il est 10:30 h, la durée est de 45 minutes et la cuisson doit être terminée à 12:30 h.

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 visuellement et la flèche  précède le symbole . Le symbole  s'éteint.

La durée est écoulée

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

Modifier l'heure de la fin

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

Annuler l'heure de la fin

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

Interroger les réglages de temps

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

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

Heure

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

1. Appuyer sur la touche ⏲.

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

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

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

Modifier l'heure

Aucune autre fonction de temps ne doit avoir été réglée.

1. Appuyer quatre fois sur la touche ⏲.

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

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

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

Masquer l'heure

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

Thermomètre à viande

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

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

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

Modes de cuisson appropriés

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

Température du compartiment de cuisson

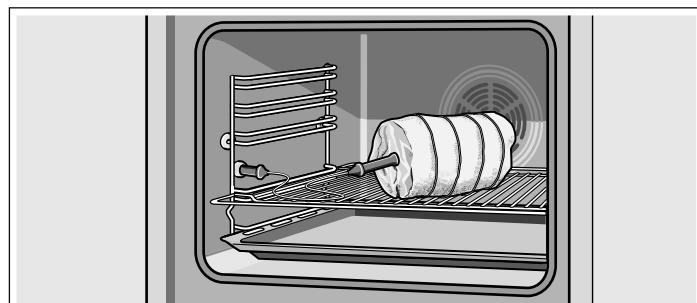
Afin de ne pas endommager le thermomètre à viande, ne réglez pas une température supérieure à 250 °C.

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

Introduire le thermomètre à viande

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

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



Placez le morceau de viande au centre de la grille.

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

Régler la température à cœur

Après avoir enfourné votre morceau de viande avec le thermomètre à viande, réglez la température à cœur.

1. Connecter le thermomètre à viande dans la prise à l'avant dans le compartiment de cuisson et fermer la porte du four.

Veillez à ne pas pincer le câble du thermomètre à viande. A l'affichage apparaît la valeur de référence 80 °C. Le symbole ➔ est précédé de la flèche ►.

2. Régler la température à cœur au moyen de la touche + ou -.

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

4. Régler la température avec le thermostat.

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

Le four se met en marche quelques secondes plus tard. La température à cœur réglée est affichée jusqu'à ce que la température à cœur ait atteint 30 °C. A partir de 30 °C, la température à cœur actuelle est indiquée dans l'affichage. Pour la distinguer, le point supérieur du deux-point de la température à cœur actuelle est allumé.

La température à cœur réglée est atteinte

Un signal retentit. Le four s'arrête de chauffer. Dans l'affichage, la température à cœur réglée est affichée sans point.

Si vous désirez augmenter encore une fois la température à cœur, appuyez répétitivement sur la touche ⏲ jusqu'à ce que la flèche ➔ précède de nouveau le symbole ➔. Réglez de nouveau une température à cœur au moyen de la touche + ou -.

Si vous voulez éteindre, appuyez sur la touche ⏲ et tournez le sélecteur des fonctions sur la position zéro. Le four est éteint. Retirez le thermomètre à viande de la prise.

⚠ Risque de brûlure !

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

Modifier la température à cœur

Tant que la température à cœur n'a pas atteint 30 °C, vous pouvez modifier la température à cœur au moyen de la touche **+** ou **-**. La modification sera validée après quelques secondes.

Lorsque la température à cœur a atteint 30 °C et la température actuelle est affichée ou si la minuterie est réglée, appuyez au préalable sur la touche **⊕**.

Annuler

Retirer le thermomètre à viande de la prise. Le four continue de chauffer en mode normal. Pour éteindre le four, tournez le sélecteur des fonctions sur la position zéro.

⚠ Risque de brûlure !

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

Tableau

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

Plat	Température à cœur en °C
Boeuf	
Rosbif ou filet de boeuf, saignant	45-55
Rosbif ou filet de boeuf, médium	55-65
Rosbif ou filet de boeuf, bien cuit	65-75
Porc	
Filet mignon de porc	65-70
Rôti de porc (p.ex. échine)	85-90
Veau	
Rôti de veau	75-85
Jarret de veau	85-90
Agneau	
Gigot d'agneau, médium	60-70
Rôti d'agneau	80-90
Rôti de viande hachée	
Rôti de viande hachée	85-90
Volaille	
Blanc de dinde	85-90

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 gril sont réglés, la sécurité-enfants coupe le chauffage.

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

Activer la sécurité-enfants

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

Appuyer sur la touche  pendant env. quatre secondes.

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

Désactiver la sécurité-enfants

Appuyer sur la touche  pendant env. quatre secondes.

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

Modifier les réglages de base

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

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

* Réglage usine

Aucune autre fonction de temps ne doit avoir été réglée.

1. Appuyer sur la touche **⊕** pendant 4 secondes env.

Le réglage de base actuel pour la durée du signal, p.ex. c1 1 pour la sélection 1 apparaît dans l'affichage.

2.Modifier le réglage de base au moyen de la touche **+** ou **-**.

3. Confirmer au moyen de la touche **⊕**.

Le réglage de base suivant apparaît dans l'affichage. Avec la touche **⊕** vous pouvez parcourir tous les niveaux et modifier à l'aide de la touche **+** ou **-**.

4. A la fin, appuyer sur la touche **⊕** pendant 4 secondes env.

Tous les réglages de base sont validés.

Vous pouvez remodifier vos réglages de base à tout moment.

Entretien et nettoyage

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

Remarques

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

Nettoyants

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

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

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

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

Niveau	Nettoyants
Supports	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.
Rails télescopiques	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette ou une brosse. Ne pas éliminer la graisse de lubrification sur les rails télescopiques, les nettoyer de préférence en position rentrée. Ne pas mettre à tremper ni nettoyer au lave-vaisselle.
Accessoire	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.

Nettoyage des surfaces autonettoyantes dans le compartiment de cuisson

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

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

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

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

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

Attention !

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

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

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

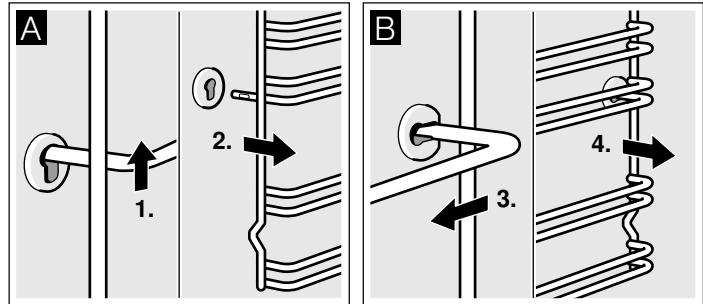
En cas d'encrassements importants, utilisez une spirale à récurer en inox ou un produit de nettoyage pour four. L'utiliser uniquement dans le compartiment de cuisson froid. Ne jamais traiter les surfaces autonettoyantes avec une spirale à récurer ou du produit de nettoyage pour four.

Décrocher et accrocher les supports

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

Décrocher les supports

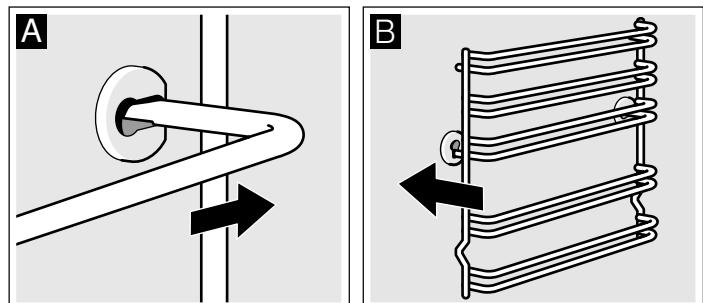
1. Lever le support à l'avant vers le haut
2. et le décrocher (fig. A).
3. Tirer ensuite tout le support vers l'avant
4. et le retirer (fig. B).



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.

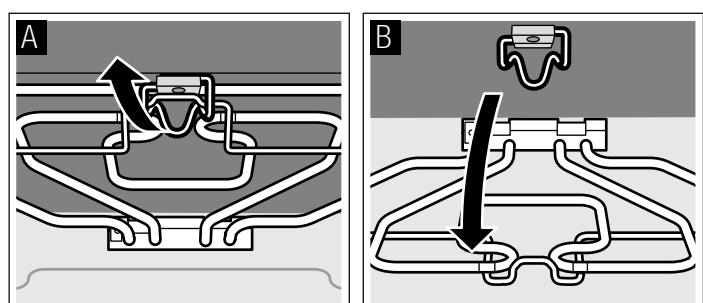
Rabattre la résistance du gril

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

⚠ Risque de brûlure !

Le four doit être froid.

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

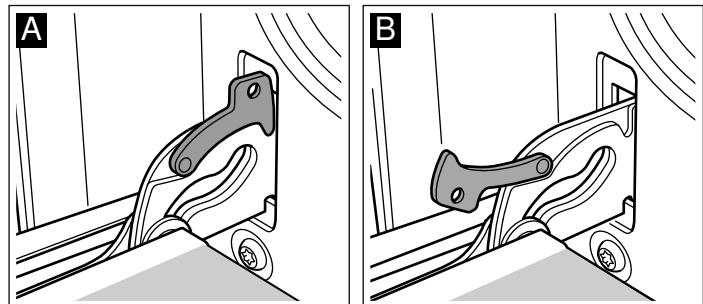


3. Après le nettoyage, repivoter la résistance du gril vers le haut et la tenir.
4. Tirer l'étrier de fixation vers la bas et le laisser s'encliquer audiblement.

Décrocher et accrocher la porte du four

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

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

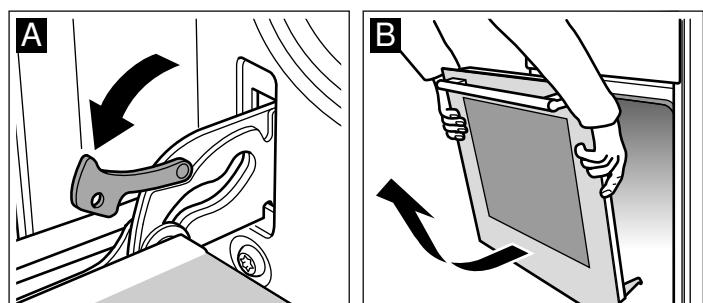


⚠ Risque de blessure !

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

Décrocher la porte

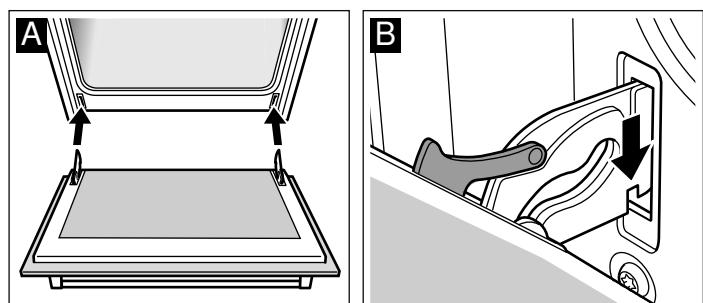
1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Ouvrir les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite (fig. A).
3. Fermer la porte du four jusqu'en butée. Avec les deux mains, la tenir à gauche et à droite. La refermer un peu plus et la retirer (fig. B).



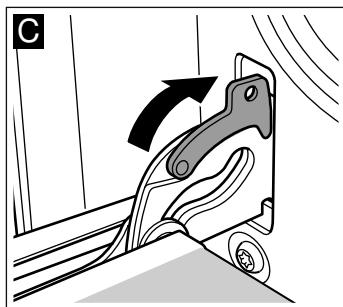
Accrocher la porte

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

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



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



⚠ Risque de blessure !

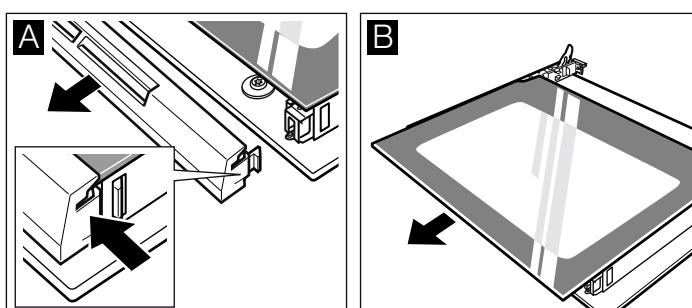
Si la porte du four tombe par inadvertance ou une charnière se ferme, ne pas mettre la main dans la charnière.appelez le service après-vente.

Dépose et pose des vitres de la porte

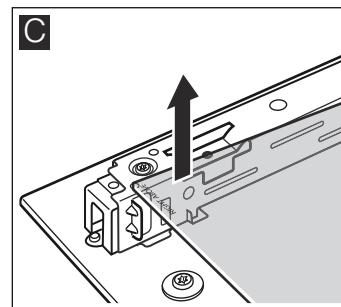
Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez déposer les vitres de la porte du four.

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, enfoncez 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.

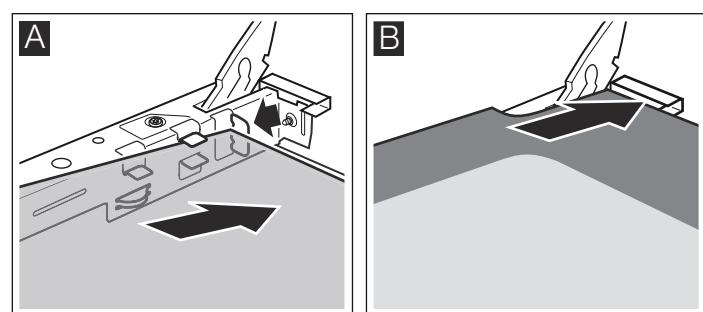
⚠ Risque de blessure !

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.

Pannes et dépannage

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

Tableau de dérangements

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

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

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.

Messages d'erreur

Si un message d'erreur accompagné de ⚡ 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 encastrée.

⚠ Risque de choc électrique !

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

Changer la lampe du four au plafond

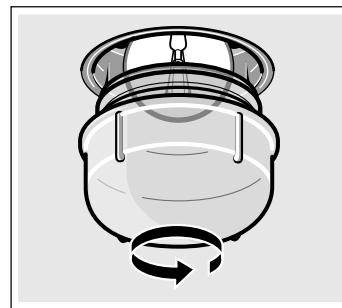
Si l'ampoule du four a grillé, vous devez la changer. Des ampoules de rechange de 40 W, résistantes aux températures élevées, sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Utilisez exclusivement ces ampoules.

⚠ 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.

Conseils concernant l'énergie et l'environnement

Vous trouverez ici des conseils comment vous pouvez économiser de l'énergie lors de la cuisson et comment correctement éliminer votre appareil.

Economiser de l'énergie

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

- Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin de la durée impartie puis terminez la cuisson avec la chaleur résiduelle.

Elimination écologique

Eliminez l'emballage en respectant l'environnement.



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

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

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 .

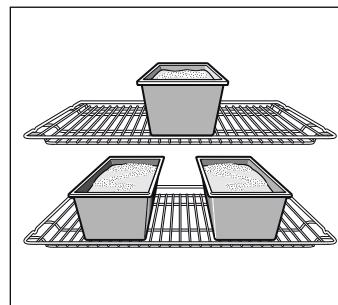
Niveaux d'enfournement lors de la cuisson de pâtisseries sur 2 niveaux :

- 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	50-60
	3 moules à cake	3+1		140-160	60-80
Cake, fin	Moule à savarin/à cake	2		150-170	65-75
Fond de tarte, pâte à cake	Moule pour fond de tarte aux fruits	3		160-180	20-30
Gâteau aux fruits, pâte à cake	Moule démontable/à kouglof	2		160-180	50-60
Génoise, 2 oeufs (préchauffer)	Moule pour fond de tarte aux fruits	2		160-180	20-30
Tarte génoise, 6 oeufs (préchauffer)	Moule démontable	2		160-180	40-50

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

Gâteau dans des moules	Moule	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Fond de tarte en pâte brisée avec bord	Moule démontable	1		170-190	25-35
Tarte aux fruits ou au fromage blanc, fond en pâte brisée*	Moule démontable	1		170-190	70-90
Gâteau suisse (Wähe)	Plaque à pizza	1		220-240	35-45
Kouglof	Moule à Kouglof	2		150-170	60-70
Pizza, fond mince, avec peu de garniture (préchauffer)	Plaque à pizza	1		250-270	10-15
Gâteaux salés*	Moule démontable	1		180-200	45-55

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

Gâteau sur la plaque	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Pâte à cake avec garniture sèche	Plaque à pâtisserie	2		170-190	20-30
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		150-170	35-45
Pâte à cake avec garniture fondante, fruits	Lèchefrite	2		180-200	25-35
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		140-160	40-50
Pâte levée avec garniture sèche	Plaque à pâtisserie	3		170-190	25-35
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		150-170	35-45
Pâte levée avec garniture fondante, fruits	Lèchefrite	3		160-180	40-50
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		150-170	50-60
Pâte brisée avec garniture sèche	Plaque à pâtisserie	2		170-190	20-30
Pâte brisée avec garniture fondante, fruits	Lèchefrite	2		170-190	60-70
Gâteau suisse (Wähe)	Lèchefrite	1		210-230	40-50
Biscuit roulé (préchauffer)	Plaque à pâtisserie	2		170-190	15-20
Brioche tressée avec 500 g de farine	Plaque à pâtisserie	2		170-190	25-35
Stollen (Gâteau de Noël) avec 500 g de farine	Plaque à pâtisserie	3		160-180	60-70
Stollen (Gâteau de Noël) avec 1 kg de farine	Plaque à pâtisserie	3		140-160	90-100
Strudel, sucré	Lèchefrite	2		190-210	55-65
Pizza	Plaque à pâtisserie	2		210-230	25-35
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		180-200	40-50
Tarte flambée (préchauffer)	Lèchefrite	2		250-270	10-15
Börek	Lèchefrite	2		180-200	40-50

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
Macarons	Plaque à pâtisserie	2		100-120	30-40
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		100-120	35-45
	2 plaques à pâtisserie + lèchefrite	5+3+1		100-120	40-50
Meringues	Plaque à pâtisserie	3		80-100	100-150

Petites pâtisseries	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Muffins	Grille avec plaque à muffins	2		170-190	20-25
	2 grilles avec plaques à muffins	3+1		160-180	25-35
Pâtisserie en pâte à choux	Plaque à pâtisserie	2		210-230	30-40
Feuilletés	Plaque à pâtisserie	3		180-200	20-30
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		180-200	25-35
	2 plaques à pâtisserie + lèchefrite	5+3+1		170-190	35-45
Pâtisserie à base de pâte levée	Plaque à pâtisserie	2		180-200	20-30
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		160-180	25-35

Pain et petits pains

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

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

Pain et petits pains	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Pain à la levure du boulanger avec 1,2 kg de farine	Lèchefrite	2		270	5
				200	30-40
Pain au levain avec 1,2 kg de farine	Lèchefrite	2		270	8
				200	35-45
Fougasse	Lèchefrite	2		270	10-15
Petits pains (ne pas préchauffer)	Plaque à pâtisserie	3		200-220	20-30
Petits pains en pâte levée, sucrés	Plaque à pâtisserie	3		180-200	15-20
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		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 délicats sur un seul niveau avec la convection naturelle . Le papier cuisson dépassant de la plaque peut également gêner la circulation de l'air. Découpez toujours le papier aux dimensions de la plaque.
Le dessous de la tarte aux fruits est trop clair.	La fois suivante, enfournez le gâteau un niveau plus bas.
Le jus des fruits a coulé.	La fois suivante, utilisez la lèchefrite à bords hauts (s'il y en a).
Les petites pâtisseries en pâte levée collent ensemble pendant la cuisson.	Disposez les pièces de pâtisserie sur la plaque en respectant un espace d'env. 2 cm autour de chaque pièce. Il y aura ainsi suffisamment de place pour que les pièces de pâtisserie puissent gonfler et doré tout autour.
Vous avez fait cuire des pâtisseries sur plusieurs niveaux. Les pâtisseries placées sur la plaque supérieure sont plus cuites que celles placées sur la plaque inférieure.	Pour la cuisson sur plusieurs niveaux, utilisez toujours la Chaleur tournante 3D
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, entailler 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	<input type="checkbox"/>	210-230	100
	1,5 kg		2	<input type="checkbox"/>	200-220	120
	2,0 kg		2	<input type="checkbox"/>	190-210	140
Filet de boeuf, médium	1,0 kg	Ouvert	2	<input type="checkbox"/>	210-230	60
	1,5 kg		2	<input type="checkbox"/>	200-220	80
Rosbif, médium	1,0 kg	Ouvert	1	<input checked="" type="checkbox"/>	220-240	60
Steaks, 3 cm d'épaisseur, médium		Grille + lèchefrite	5+1	<input type="checkbox"/>	3	15
Veau						
Rôti de veau	1,0 kg	Ouvert	2	<input type="checkbox"/>	190-210	110
	1,5 kg		2	<input type="checkbox"/>	180-200	130
	2,0 kg		2	<input type="checkbox"/>	170-190	150
Jarret de veau	1,5 kg	Ouvert	2	<input type="checkbox"/>	210-230	140
Porc						
Rôti sans couenne (p.ex. échine)	1,0 kg	Ouvert	1	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	120
	1,5 kg		1	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	150
	2,0 kg		1	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	170
Rôti avec couenne (p.ex. épaule)	1,0 kg	Ouvert	1	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	130
	1,5 kg		1	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	160
	2,0 kg		1	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	190
Filet mignon de porc	500 g	Grille + lèchefrite	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	220-230	30

Viande	Poids	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C, position gril	Durée en minutes
Rôti de porc, maigre	1,0 kg	Ouvert	2	<input type="checkbox"/>	200-220	120
	1,5 kg		2	<input type="checkbox"/>	190-210	140
	2,0 kg		2	<input type="checkbox"/>	180-200	160
Kassler avec os	1,0 kg	Fermé	2	<input type="checkbox"/>	200-220	70
Steaks, 2 cm d'épaisseur		Grille + lèchefrite	5+1	<input type="checkbox"/>	3	20
Médaillons de porc, 3 cm d'épaisseur		Grille + lèchefrite	5+1	<input type="checkbox"/>	3	10
Agneau						
Selle d'agneau avec os	1,5 kg	Ouvert	2	<input type="checkbox"/>	190	60
Gigot d'agneau sans os, médium	1,5 kg	Ouvert	1	<input type="checkbox"/>	150-170	120
Gibier						
Selle de chevreuil avec os	1,5 kg	Ouvert	2	<input type="checkbox"/>	200-220	50
Cuisson de chevreuil sans os	1,5 kg	Fermé	2	<input type="checkbox"/>	210-230	100
Rôti de sanglier	1,5 kg	Fermé	2	<input type="checkbox"/>	180-200	140
Rôti de cerf	1,5 kg	Fermé	2	<input type="checkbox"/>	180-200	130
Lapin	2,0 kg	Fermé	2	<input type="checkbox"/>	220-240	60
Viande hachée						
Rôti de viande hachée	de 500 g de viande	Ouvert	1	<input type="checkbox"/>	180-200	80
Saucisses						
Saucisses		Grille + lèchefrite	4+1	<input type="checkbox"/>	3	15
Volaille						
Les données de poids dans le tableau concernent la volaille non farcie et prête à cuire.					Pour les canards ou les oies, piquez la peau sous les ailes. La graisse peut ainsi s'écouler.	
En cas de volaille entière, placez-la sur la grille, le côté blanc vers le bas. Retourner après les 2/3 du temps indiqué.					Pour obtenir une peau de volaille dorée et croustillante, enduez la peau de beurre ou versez de l'eau salée ou du jus d'orange sur la peau vers la fin de la cuisson.	
Retourner les pièces à rôtir, telles que du rôti de dinde ficelé ou du blanc de dinde, après la moitié du temps indiqué. Retourner les morceaux de volaille après les 2/3 du temps.						
Volaille	Poids	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C, position gril	Durée en minutes
Poulet, entier	1,2 kg	Grille	2	<input type="checkbox"/>	200-220	60-70
Poularde, entière	1,6 kg	Grille	2	<input type="checkbox"/>	190-210	80-90
Poulet, demi	de 500 g	Grille	2	<input type="checkbox"/>	220-240	40-50
Morceaux de poulet	de 150 g	Grille	3	<input type="checkbox"/>	210-230	30-40
Morceaux de poulet	de 300 g	Grille	3	<input type="checkbox"/>	220-240	35-45
Blanc de poulet	de 200 g	Grille	2	<input type="checkbox"/>	3	30-40
Canard, entier	2,0 kg	Grille	2	<input type="checkbox"/>	190-210	100-110
Magret de canard	de 300 g	Grille	3	<input type="checkbox"/>	240-260	30-40
Oie, entière	3,5-4,0 kg	Grille	2	<input type="checkbox"/>	170-190	120-140
Cuisses d'oie	de 400 g	Grille	3	<input type="checkbox"/>	220-240	50-60
Dindonneau, entier	3,0 kg	Grille	2	<input type="checkbox"/>	180-200	80-100
Rôti de dinde ficelé	1,5 kg	Ouvert	1	<input type="checkbox"/>	190-210	110-130
Blanc de dinde	1,0 kg	Fermé	2	<input type="checkbox"/>	180-200	80-90
Gigot de dinde	1,0 kg	Grille	2	<input type="checkbox"/>	180-200	90-100

Poisson

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

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

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

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

Poisson	Poids	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C, position gril	Durée en minutes
Poisson, entier	resp. env. 300 g	Grille	2		2	20-25
	1,0 kg	Grille	2		210-230	45-55
	1,5 kg	Grille	2		180-200	60-70
	2,0 kg	Fermé	2		180-200	70-80
Darne de poisson, 3 cm d'épaisseur		Grille	3		2	20-25
Filet de poisson		Fermé	2		210-230	20-30

Conseils pour les rôtis et grillades

Le tableau ne contient pas de valeur pour le poids du rôti.	Choisissez les valeurs qui correspondent au poids immédiatement inférieur et allongez la durée de cuisson.
Vous voulez savoir si le rôti est cuit.	Utilisez un thermomètre pour viande (en vente dans le commerce) ou bien faites le « test de la cuillère ». Appuyez sur le rôti avec une cuillère. Si vous sentez une résistance, le rôti est cuit. Si la cuillère s'enfonce, allongez le temps de cuisson.
Le rôti est trop cuit et l'extérieur est brûlé par endroits.	Vérifiez le niveau d'enfournement ainsi que la température.
Le rôti a un bel aspect mais la sauce est brûlée.	La fois suivante, choisissez un plat à rôti plus petit ou ajoutez plus de liquide.
Le rôti a un bel aspect, mais la sauce est trop claire et insipide.	La fois suivante, choisissez un plat à rôti plus grand et ajoutez moins de liquide.
L'arrosoage 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

Placez toujours la vaisselle sur la grille.

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

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

Plat	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C, position gril	Durée en minutes
Soufflés/gratins					
Gratin sucré	Plat à gratin	2		180-200	50-60
Soufflé	Plat à gratin	2		170-190	35-45
	Ramequins	2		190-210	25-30
Gratin de pâtes	Plat à gratin	2		200-220	40-50
Lasagne	Plat à gratin	2		180-200	40-50
Gratin					
Gratin de pommes de terre, ingrédients crus, max. 4 cm de haut	1 plat à gratin	2		160-180	60-80
	2 plats à gratin	1+3		150-170	60-80
Toasts					
4 pièces, gratinés	Grille	3		160-170	10-15
12 pièces, gratinés	Grille	3		160-170	15-20

Plats cuisinés

Respectez les indications du fabricant figurant sur l'emballage.

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

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

Plat	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Pizza, surgelée					
Pizza à pâte fine	Lèchefrite	2		190-210	15-25
	Lèchefrite + grille	3+1		180-200	20-30
Pizza à pâte épaisse					
Pizza à pâte épaisse	Lèchefrite	2		180-200	20-30
	Lèchefrite + grille	3+1		170-190	25-35
Pizza-baguette					
Pizza-baguette	Lèchefrite	3		180-200	20-30
Mini-pizzas	Lèchefrite	3		190-210	10-20
Pizza, du réfrigérateur					
Pizza (préchauffer)	Lèchefrite	3		190-210	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					
Croquettes	Lèchefrite	3		200-220	20-25
Rösti, pommes de terre farcies	Lèchefrite	3		210-230	15-25
Pains et pâtisseries, surgelés					
Petits pains, baguette	Lèchefrite	3		170-190	10-20
Bretzels (pâtons)	Lèchefrite	3		210-230	15-25
Pains et pâtisseries, précuits					
Petits pains précuits, baguette précuite	Lèchefrite	3		190-210	10-20
	Lèchefrite + grille	3+1		160-180	20-25
Boulettes végétariennes, surgelées					
Bâtonnets de poisson	Lèchefrite	2		220-240	10-20
Sticks de poulet, Nuggets de poulet	Lèchefrite	3		200-220	15-25
Strudel, surgelé					
Strudel	Lèchefrite	3		200-220	35-40

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
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

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

Respectez les indications du fabricant figurant sur l'emballage.

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

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

Aliments surgelés

Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température
Grille	1		le thermostat reste sur 0

Déshydratation

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

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

Laissez-les bien égoutter et essuyez-les.

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

Retournez plusieurs fois les fruits ou légumes très juteux.

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

Fruits et herbes

Accessoire

Niveau

Mode de cuisson

Température

Durée

600 g de tranches de pommes	Lèchefrite + grille	3+1		80 °C	env. 5 h
800 g de poires en quartier	Lèchefrite + grille	3+1		80 °C	env. 8 h
1,5 kg de quetsches ou de prunes	Lèchefrite + grille	3+1		80 °C	env. 8-10 h
200 g d'herbes aromatiques, nettoyées	Lèchefrite + grille	3+1		80 °C	env. 11/2 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. Elles 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. Enfournez la lèchefrite au niveau 2. Disposer les bocaux de sorte qu'ils ne se touchent pas.
2. Verser 1/2 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

- Réduire les temps de cuisson à un minimum.
- Faire uniquement dorner 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 :

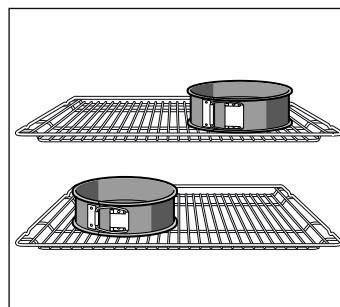
La cuisson des préparations sur des plaques enfournées en même temps ne sera pas forcément terminée au même moment.

Tourte aux pommes sur 1 niveau :

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

Tourte aux pommes sur 2 niveaux :

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



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

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

Plat	Accessoires et moules	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Biscuiterie dressée (préchauffer*)	Plaque à pâtisserie	3	<input type="checkbox"/>	140-150	30-40
	Plaque à pâtisserie	3	<input checked="" type="checkbox"/>	140-150	30-40
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	140-150	30-45
	2 plaques à pâtisserie + lèchefrite	5+3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	130-140	40-55
Small cakes (préchauffer*)	Plaque à pâtisserie	3	<input type="checkbox"/>	150-170	20-35
	Plaque à pâtisserie	3	<input checked="" type="checkbox"/>	150-170	25-35
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	140-160	30-45
	2 plaques à pâtisserie + lèchefrite	5+3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	130-150	35-55
Biscuit à l'eau (préchauffer*)	Moule démontable sur la grille	2	<input type="checkbox"/>	160-170	30-40
Biscuit à l'eau	Moule démontable sur la grille	2	<input checked="" type="checkbox"/>	160-170	30-45
Tourte aux pommes	Grille + 2 moules démontables Ø 20 cm	1	<input type="checkbox"/>	170-190	80-100
	2 grilles + 2 moules démontables Ø 20 cm	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	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	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Position gril	Durée en minutes
Brunir des toasts préchauffer 10 minutes	Grille	5	<input type="checkbox"/>	3	1/2-2
Beefburger, 12 pièces* ne pas préchauffer	Grille + lèchefrite	4+1	<input type="checkbox"/>	3	25-30

* Retourner aux 2/3 du temps



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

siemens-home.com



9001099393 950313