



HB34A.....

Four intégré

SIEMENS

Précautions de sécurité importantes	3	Décongélation.....	26
Causes de dommages	4	Séchage.....	27
Votre nouveau four	5	Cuisson des confitures	27
Bandeau de commande.....	5	Acrylamide dans les aliments	28
Sélecteur des fonctions	5	Plats tests	28
Touches et bandeau d'affichage	6	Cuire	28
Champs tactiles permettant de modifier les valeurs réglées.....	6	Grillades.....	29
Compartiment intérieur du four	6		
Vos accessoires	7		
Introduction des accessoires	7		
Accessoires en option	7		
Avant la première utilisation	8		
Programmer l'heure.....	8		
Chauffer le four.....	8		
Nettoyage des accessoires	8		
Programmer le four	8		
Réglage du mode de cuisson et de la température.....	8		
Chauffage rapide	8		
Programmer les fonctions de temps	9		
Minuteur	9		
Temps de cuisson	9		
Heure de la fin.....	10		
Heure.....	10		
Modifier les réglages de base	11		
Arrêt automatique	11		
Recettes préprogrammées	11		
Récipients.....	11		
Préparation des mets.....	12		
Recettes préprogrammées	12		
Sélectionner des recettes préprogrammées et les modifier ...	12		
Conseils concernant les recettes préprogrammées.....	13		
Entretien et nettoyage	13		
Produits de nettoyage.....	13		
Fonction éclairage	13		
Décrocher et raccrocher les clayettes ou les rails de gauche et de droite	14		
Démonter et remonter la porte du four	14		
Dépose et pose des vitres de la porte	15		
Que faire en cas de panne ?	16		
Tableau de dérangements	16		
Changer l'ampoule du four	16		
Vitre protectrice	16		
Service après-vente	17		
Numéros de produit E et de fabrication FD	17		
Conseils concernant l'énergie et l'environnement	17		
Élimination écologique.....	17		
Économiser l'énergie.....	17		
Fonction Chaleur tournante économique.....	17		
Testés pour vous dans notre laboratoire	19		
Gâteaux et pâtisseries	19		
Conseils pratiques de cuisson.....	21		
Viandes, volailles, poissons	22		
Conseils pour les rôtis et grillades.....	24		
Gratins, soufflés, toasts	25		
Plats préparés	25		
Plats spéciaux	26		

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

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

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

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

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

Risque d'incendie !

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

Risque de brûlure !

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

Risque de brûlures !

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

Risque de blessure !

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

Risque de choc électrique !

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

Causes de dommages

Attention !

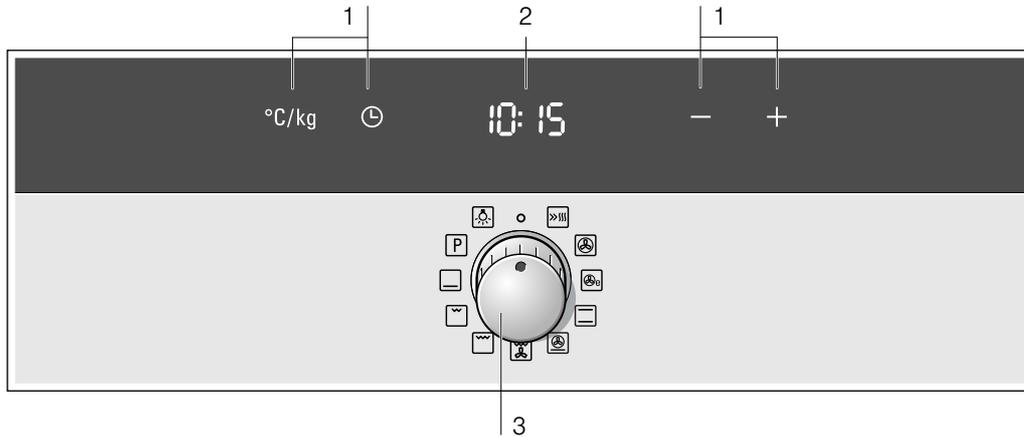
- Accessoires, feuille, papier cuisson ou récipient sur le fond du compartiment de cuisson : Ne posez pas d'accessoires sur le fond du compartiment de cuisson. Ne recouvrez pas le fond du compartiment de cuisson d'une feuille, quel que soit le type, ni de papier cuisson. Ne placez pas de récipient sur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

Votre nouveau four

Voici votre nouveau four. Ce chapitre décrit les fonctions du bandeau de commande ainsi que ses différents éléments. Vous y trouverez également des informations concernant les accessoires et les composants intérieurs du four.

Bandeau de commande

Vous disposez ici d'une vue générale du bandeau de commande. Les symboles n'apparaissent jamais tous en même temps dans le bandeau d'affichage. Selon le modèle dont vous disposez, votre appareil peut être légèrement différent.



	Usage
1	Touches
2	Panneau indicateur
3	Sélecteur de fonctions

Commande magnétique amovible

Sur certains fours, la commande magnétique est amovible. Pour l'enclencher ou la désenclencher, appuyez sur le bouton lorsqu'il se trouve sur la position zéro.

Touches

N'appuyez pas trop fort sur les touches. Appuyez seulement sur le symbole correspondant.

Sélecteur des fonctions

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

Position	Utilisation
○	Position zéro Le four est éteint.
⏏	Chauffage rapide Le four atteint très rapidement la température réglée.
🌀	Chaleur tournante 3D* Pour des gâteaux et pâtisseries. La cuisson sur trois niveaux est possible. Un ventilateur situé dans la paroi arrière du four assure une répartition homogène de la chaleur.
🌀	Chaleur tournante Eco* Pour des gâteaux, pâtisseries, produits surgelés, rôtis et poissons sur un niveau, sans préchauffage. Le ventilateur répartit la chaleur uniformément dans le compartiment de cuisson et assure ainsi une optimisation de la consommation énergétique.

* Mode de cuisson ayant été utilisé pour déterminer la classe d'efficacité énergétique selon EN60350.

Position	Utilisation
☐	Convection naturelle* Pour des gâteaux, gratins et des pièces de rôtis maigres, par ex. bœuf ou gibier, cuits sur un niveau. La chaleur est diffusée par la voûte et la sole.
🍕	Position pizza Pour la préparation rapide de produits surgelés sans préchauffage, par ex. pizza, frites ou feuilletées. La chaleur est diffusée par la sole et par le ventilateur situé sur la paroi arrière du four.
🍷	Gril air pulsé Pour le rôtissage de viande, de volaille et de poisson entier. La résistance du gril et le ventilateur fonctionnent en alternance. Grâce au ventilateur, la chaleur diffusée par le gril circule autour des aliments.
☐	Gril, grande surface Pour griller des steaks, saucisses, toasts et du poisson. Toute la surface située sous la résistance du gril est chauffée.
☐	Gril, grande surface Faire griller des steaks, saucisses, toasts et du poisson en petites quantités. La partie centrale de la résistance du gril chauffe.
☐	Chaleur de sole Pour la mise en conserve, poursuivre la cuisson de gâteaux et le brunissage. La chaleur est diffusée par la sole.
P	Recettes préprogrammées Recettes spéciales. Le mode et la durée de cuisson sont définis en fonction du programme et du poids sélectionné. Voir le chapitre <i>Recettes préprogrammées</i> .
💡	Eclairage La lampe du four dans le compartiment de cuisson s'allume.

* Mode de cuisson ayant été utilisé pour déterminer la classe d'efficacité énergétique selon EN60350.

Si un mode de cuisson est réglé, -- apparaît dans le bandeau d'affichage.

Touches et bandeau d'affichage

Les touches servent à régler différentes fonctions. Les valeurs réglées sont affichées dans le bandeau d'affichage.

Touche	Fonction de la touche
°C/kg	Température
	Sélection de la température ou de la position gril.
	Kilogramme
	Régler le poids pour les recettes pré-programmées.
⌚	Fonctions de temps
	Sélectionner la minuterie ⏰, le temps de cuisson → , l'heure d'arrêt → et l'heure ⌚.
-	Moins
	Réduire les valeurs réglées.
+	Plus
	Augmenter les valeurs réglées.

Le symbole de la fonction de temps active s'allume dans le bandeau d'affichage.

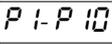
Champs tactiles permettant de modifier les valeurs réglées

Les symboles **+** et **-** permettent de modifier toutes les valeurs proposées ou réglées.

+ = augmenter les valeurs de réglage.

- = réduire les valeurs de réglage.

Plages

30-270	Plage de température	La température dans le compartiment de cuisson en °C.
1-3	Positions gril	Les positions gril pour le mode Gril, petite  et grande surface  1 = position 1, faible 2 = position 2, moyen 3 = position 3, fort
		Recettes préprogrammées.
1 sec. - 23:59 h.		Temps de cuisson.
1 sec. - 23:59 h.		Temps du minuteur.

Symbole de chauffe

Pendant la chauffe du four, le symbole  est allumé dans le bandeau d'affichage. Lorsque le four a atteint la température optimale pour enfourner l'aliment à cuire et maintient la température constante, le symbole  s'éteint.

Le symbole  ne s'allume jamais lors des positions gril.

Compartiment intérieur du four

La lampe se trouve à l'intérieur du four. Un ventilateur évite une chaleur excessive à l'intérieur du four.

Lampe

La lampe du four reste allumée pendant le processus de cuisson. La lampe s'éteint en cas de températures réglées jusqu'à 60°C. Ceci permet un réglage précis optimal.

La lampe peut également être allumée alors que le four est éteint en amenant le sélecteur des fonctions en position .

Ventilateur

Le ventilateur se met en marche et s'arrête lorsque nécessaire. L'air chaud s'échappe par la partie supérieure de la porte. Attention ! N'obstruez pas l'ouverture de ventilation au risque de surchauffer le four.

Après avoir éteint le four, le ventilateur continue de fonctionner pendant une durée déterminée pour favoriser le refroidissement du four.

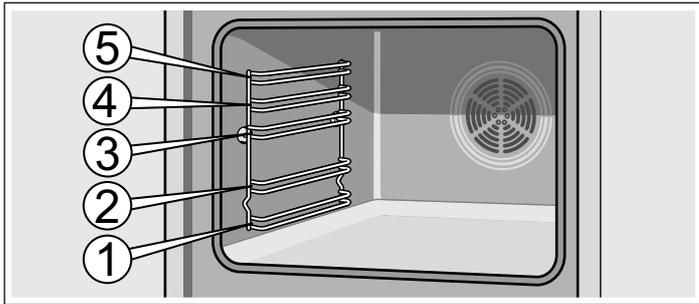
Vos accessoires

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

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

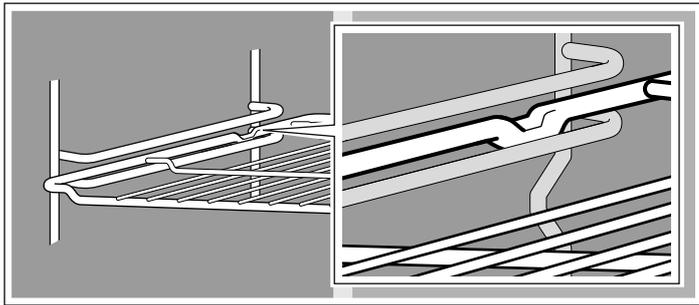
Introduction des accessoires

Les accessoires peuvent être placés dans le four à 5 hauteurs différentes. Les accessoires doivent toujours être enfoncés jusqu'au fond afin qu'ils ne touchent pas la plaque en verre de la porte.



Les accessoires peuvent être retirés de moitié, sans risquer de basculer. Ceci permet de retirer plus aisément les aliments.

Lorsque vous introduisez un accessoire dans le four, veillez à ce que la courbure se trouve à l'arrière de l'accessoire. Il s'emboîtera ainsi parfaitement.



En fonction des équipements, si l'appareil dispose de rails d'extraction, ceux-ci s'encastrent légèrement lorsqu'ils sont entièrement retirés. Cela permet de placer facilement les

accessoires. Pour déverrouiller, replacez les rails d'extraction à l'intérieur du four en exerçant une légère pression.

Remarque : Les accessoires peuvent se déformer sous l'effet de la chaleur. En refroidissant, la déformation disparaîtra. Cela n'empêche pas un fonctionnement normal.

Votre four ne dispose pas de tous les accessoires énumérés ci-après.

Les accessoires sont en vente auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou sur Internet.



Grille

Pour récipients, moules à pâtisserie, rôtis, grillades et plats surgelés.

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



Plaque de cuisson émaillée plate

Pour gâteaux, petits gâteaux et biscuits.

Introduisez la lèchefrite dans le four en veillant à ce que le bord incliné soit orienté vers la porte du four.



Lèchefrite universelle émaillée profonde

Pour gâteaux moelleux, pâtes, plats surgelés et rôtissage de gros morceaux de viande. Cette plaque peut également être utilisée pour récupérer la graisse des pièces de viande rôties sur la grille.

Introduisez la lèchefrite dans le four en veillant à ce que le bord incliné soit orienté vers la porte du four.

Accessoires en option

Les accessoires optionnels sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Vous trouverez un large choix d'accessoires pour votre four dans nos brochures ou sur Internet. 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.).

Accessoires en option	Numéro HZ	Emploi
Plaque à pâtisserie plate émaillée	HZ361000	Pour des gâteaux et petits gâteaux secs.
Lèchefrite émaillée à bords hauts	HZ362000	Pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. Elle peut également servir à récupérer la graisse si vous faites des grillades directement sur la grille.
Grille	HZ364000	Pour des récipients, moules à gâteau, rôtis, grillades et plats surgelés.
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 à bords hauts. Placez la plaque sur la grille et basez-vous sur les indications dans les tableaux.
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.
Triple rail télescopique	HZ368300	Les rails télescopiques au niveau 1, 2 et 3 vous permettent de retirer les accessoires davantage, sans qu'ils ne basculent.

Avant la première utilisation

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

Programmer l'heure

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

1. Appuyez sur la touche .

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

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

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

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

Chauffer le four

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

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

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

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

Nettoyage des accessoires

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

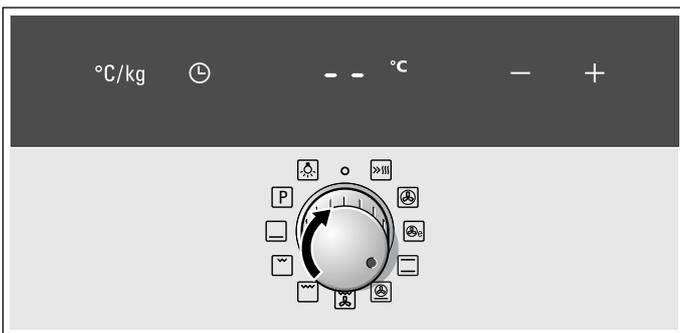
Programmer le four

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

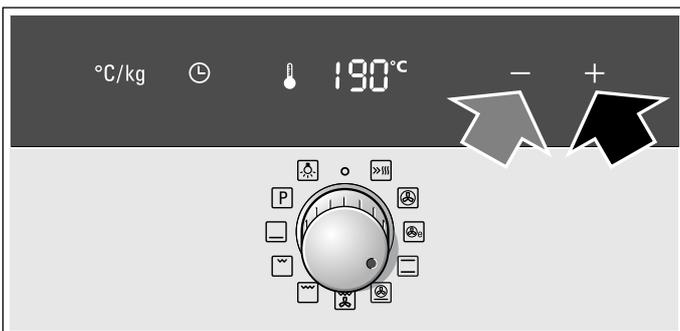
Réglage du mode de cuisson et de la température

Exemple illustré : convection naturelle  à 190 °C.

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



2. Régler la température ou la position gril désirée avec **+** ou **-**.



Le four commence à chauffer.

Éteindre le four

Mettez le bouton de fonctions sur la position zéro.

Modifier les réglages

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

Chauffage rapide

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

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

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

1. Sélectionnez le chauffage rapide  à l'aide du bouton de fonctions.

2. Sélectionnez la température souhaitée à l'aide des touches **+** et **-**.

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

Fin du chauffage rapide

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

Annuler le chauffage rapide

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

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

Programmer les fonctions de temps

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

Minuteur

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

1. Appuyez sur la touche .

Le symbole  s'allume sur le panneau indicateur.

2. Programmez le temps du minuteur à l'aide des touches **+** ou **-**.

Valeur de la touche proposée **+** = 10 minutes

Valeur de la touche proposée **-** = 5 minutes

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

Le temps du minuteur est terminé

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

Modifier le temps du minuteur

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

Annuler le temps du minuteur

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

Consulter les réglages de temps

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

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

Temps de cuisson

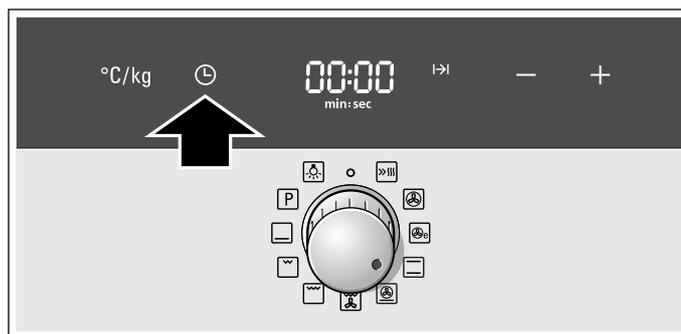
Vous pouvez régler sur le four la durée de cuisson pour chacun de vos plats. Le four s'éteint automatiquement après écoulement du temps réglé. Vous ne devez donc pas interrompre d'autres tâches pour éteindre le four.

Exemple illustré : temps de cuisson 45 minutes.

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

2. Effleurer deux fois le champ tactile .

Dans le bandeau d'affichage apparaissent **00:00** et le symbole du temps de cuisson .



3. Régler le temps de cuisson avec **+** ou **-**.

Valeur proposée pour **+** = 30 minutes

Valeur proposée pour **-** = 10 minutes



4. Effleurer le champ tactile °C.

Régler la température ou la position gril désirée avec **+** ou **-**.

Le four se met en marche au bout de quelques secondes. La température réglée est affichée dans le bandeau d'affichage et le symbole  est allumé.

Le temps de cuisson est terminé

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

Modifier la durée de cuisson

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

Annuler le temps de cuisson

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

Consulter les réglages de temps

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

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

Heure de la fin

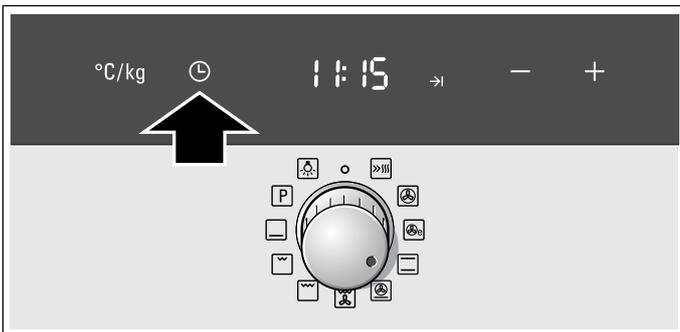
Vous pouvez programmer l'heure à laquelle vos aliments doivent être prêts. L'appareil démarre ensuite automatiquement et s'éteint au moment voulu. Vous pouvez par ex. enfourner le plat le matin et régler le four pour que le plat soit prêt à midi.

Veillez à ce que les aliments ne restent pas trop longtemps dans le compartiment de cuisson afin qu'ils ne se gâtent.

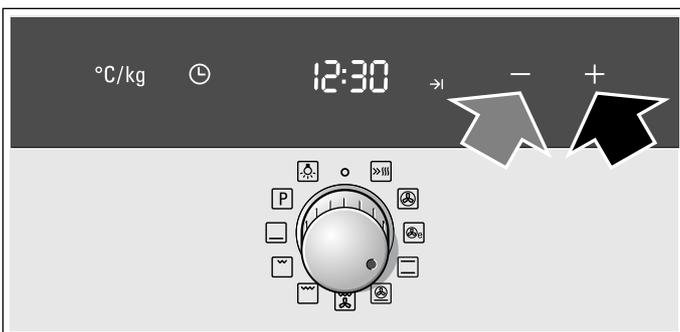
Exemple illustré : il est 10:30, la cuisson du mets dure 45 minutes et le four doit s'éteindre à 12:30.

1. Régler le sélecteur des fonctions.
2. Effleurer deux fois le champ tactile .
3. Régler le temps de cuisson avec **+** ou **-**.
4. Effleurer le champ tactile .

L'heure à laquelle le plat sera prêt et le symbole de la fin  apparaissent dans le bandeau d'affichage.



5. Différer l'heure de la fin avec **+** ou **-**.



6. Effleurer le champ tactile °C.

Régler la température ou la position gril désirée avec **+** ou **-**.

La température réglée et le symbole  sont affichés dans le bandeau d'affichage, le four est en position d'attente. Dès que le four se met en service, la température réglée et le symbole  sont affichés. Le symbole  s'éteint.

Le temps de cuisson est terminé

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

Modifier l'heure de fin de cuisson

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

Annuler l'heure de fin de cuisson

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

Consulter les réglages de temps

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

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

Heure

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

1. Appuyez sur la touche .

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

2. Réglez l'heure à l'aide des touches **+** ou **-**.
3. Confirmez l'heure à l'aide de la touche .

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

Changer l'heure

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

1. Appuyez deux fois sur la touche .

Le symbole  s'affiche sur le panneau indicateur.

2. Modifiez l'heure à l'aide des touches **+** ou **-**.
3. Confirmez l'heure à l'aide de la touche .

L'heure programmée apparaît au bout de quelques secondes.

Masquer l'heure

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

Modifier les réglages de base

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

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

* Réglage en usine

Le four doit être éteint.

1. Appuyez sur la touche \ominus pendant environ 4 secondes. Le panneau indicateur affiche le réglage de base actuel pour la durée du signal (**⌘ 1** sélection **2**, par exemple).
2. Modifiez le réglage de base à l'aide des touches **+** ou **-**.

3. Validez à l'aide de la touche \ominus .

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

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

Tous les réglages ont été appliqués.

Les réglages de base peuvent être rétablis à tout moment.

Arrêt automatique

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

L'arrêt automatique s'active

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

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

Annulez l'arrêt automatique

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

Recettes préprogrammées

Les recettes préprogrammées facilitent la préparation de recettes spéciales et de rôtis juteux. Vous n'avez pas besoin de retourner le mets et de l'arroser et en plus le compartiment de cuisson reste propre.

Le résultat de cuisson dépend de la qualité des aliments et de la taille du récipient.

Utilisez des maniques lorsque vous défournez des mets cuits. Le récipient est très chaud.

Récipients

Tenez compte des indications concernant les récipients respectifs pour certaines recettes qui sont décrites dans le livre de cuisine livré avec l'appareil. Tenez en compte aussi des indications du fabricant du récipient. Vous trouverez ensuite les indications relatives aux autres programmes.

Récipients appropriés

Nous recommandons d'utiliser un récipient résistant à la chaleur (jusqu'à 300°C) en verre ou en vitrocéramique.

Les plats à gratin en acier inoxydable sont appropriés avec des restrictions. Les surfaces brillantes reflètent trop la chaleur, le mets sera moins doré et croustillant et la viande sera moins cuite. Si vous utilisez toutefois un plat à gratin en acier inoxydable, enlevez le couvercle juste avant la fin du programme. Laissez dorer la viande pendant 8-10 minutes au niveau 3 du gril. Le mets sera plus doré si vous utilisez un plat à gratin émaillé ou un plat à gratin en fonte d'aluminium. Ajoutez encore un peu de liquide.

Récipients inappropriés

Des récipients en terre cuite, en aluminium brillant, en plastique ou des récipients avec des poignées en plastique.

Préparation des mets

Préparez les recettes comme indiqué dans le livre de cuisine.

Utilisez un récipient de cuisson approprié.

Pesez le riz, la viande, la volaille ou le poisson. Les indications spécifiques sont détaillées dans les tables correspondantes. Le poids est nécessaire pour sélectionner le programme.

Mettez le récipient de cuisson toujours dans le compartiment de cuisson froid.

N'ouvrez pas la porte du four pendant la cuisson.

Recettes préprogrammées

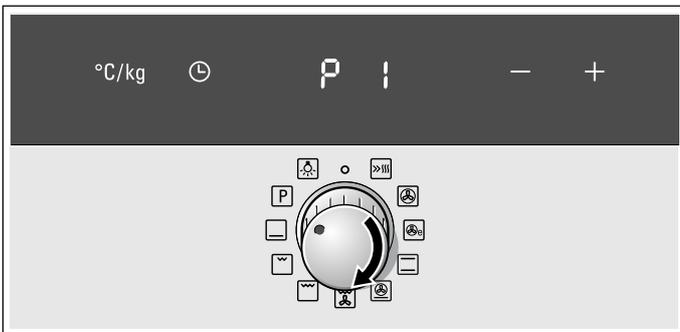
Dans le livre de cuisine vous trouverez des indications spéciales pour chaque recette.

Recette	Numéro de programme	Fourchette de poids en kg	Réglage du poids
Paella	P 1	0,3-0,6	Poids du riz
Gratin d'aubergines	P 2	0,2-0,8	Poids des légumes
Escalibada (légumes grillés froids)	P 3	0,8-1,6	Poids des légumes
Dorade en croûte de sel	P 4	0,3-1,1	Poids du poisson
Merlu	P 5	0,5-2,0	Poids du poisson
Poulet à la macédoine de légumes	P 6	1,0-2,0	Poids de la viande
Filet en croûte feuilletée	P 7	0,3-1,5	Poids de la viande
Empanadas	P 8	0,3-1,0	Poids de la pâte
Pizza	P 9	0,1-0,4	Poids de la pâte
Gâteau au fromage blanc	P 10	0,8-1,4	Poids de la pâte liquide

Sélectionner des recettes préprogrammées et les modifier

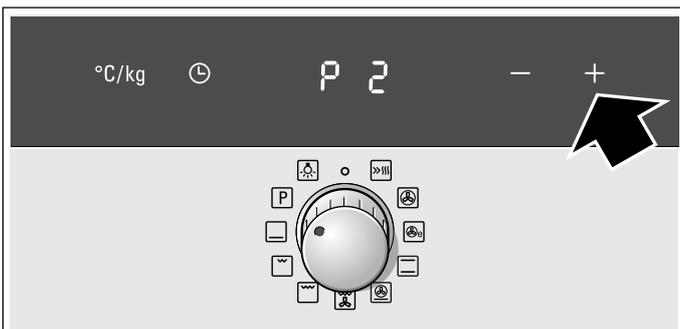
Exemple illustré : Réglage pour des aubergines gratinées, 0,7 kg = programme 2.

1. A l'aide du sélecteur des fonctions, sélectionner la fonction Recettes préprogrammées [P].

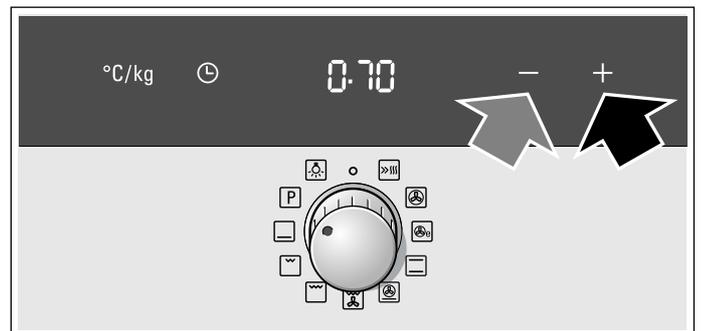


Le premier programme apparaît dans le bandeau d'affichage.

2. Sélectionner le numéro de programme désiré à l'aide de + ou de -.



3. Effleurer le champ tactile °C/kg et régler le poids du met à l'aide des symboles + ou -.



Le programme démarre au bout de quelques secondes. Le temps de cuisson s'écoule visiblement dans le bandeau d'affichage et le symbole I→ est allumé.

Le programme est terminé

Un signal retentit. Le four s'arrête de chauffer. 00:00 apparaît dans le bandeau d'affichage. Le signal peut être éteint prématurément à l'aide de la touche ⏸.

Modifier le programme

Après le démarrage du programme, il n'est pas possible de modifier ni le numéro de programme ni le poids réglé.

Interrompre le programme

Tourner le sélecteur des fonctions sur la position zéro. Le four est éteint.

Modifier la durée du programme et de l'heure d'arrêt

Lors des recettes préprogrammées il n'est pas possible de modifier ni la durée ni l'heure d'arrêt.

Conseils concernant les recettes préprogrammées

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

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

Entretien et nettoyage

Le four conservera son aspect brillant et fonctionnera longtemps tant que vous l'entretenez et le nettoyez correctement. Nous vous expliquons ci-après comment entretenir et nettoyer le four.

Remarques

- Il est possible que des nuances apparaissent sur la façade du four à cause des différents matériaux (verre, matière plastique ou métal).
- Les ombres qui peuvent apparaître sur la plaque en verre de la porte et qui semblent être dues à des saletés, sont des reflets de la lampe du four.
- L'émail se détériore en cas de températures extrêmes. Ceci peut provoquer de légères décolorations. Ce phénomène est normal et n'altère en rien le fonctionnement du four. Il est impossible de recouvrir entièrement d'émail les rebords des tôles fines. C'est pourquoi elles peuvent sembler rugueuses au toucher, ce qui ne remet pas en cause leur protection anticorrosive.

Produits de nettoyage

Tenez compte des recommandations du tableau pour ne pas endommager les différentes surfaces du four avec un produit de nettoyage inadapté. N'utilisez pas :

- des produits de nettoyage abrasifs ou acides,
- des produits puissants contenant de l'alcool,
- des brosses ou éponges dures,
- des nettoyeurs à haute pression ou à vapeur.

Lavez soigneusement les lavettes neuves avant de les utiliser.

Zone	Produits de nettoyage
Façade du four	Eau chaude avec un peu de savon : Nettoyez avec une lavette et séchez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de produits pour vitres ou de grattoirs pour verre.
Acier inoxydable	Eau chaude avec un peu de savon : Nettoyez avec une lavette et séchez avec un chiffon doux. Nettoyez immédiatement les taches de calcaire, de graisse, de maïzena et de blanc d'œuf pour éviter qu'elles ne corrodent les surfaces. Vous pouvez vous procurer, dans les centres de Service technique ou les commerces spécialisés, des produits spécialement prévus pour l'entretien des surfaces chaudes en acier inoxydable. Appliquez le produit de nettoyage avec un chiffon doux très fin.
Plaque en verre	Produits de nettoyage pour vitres : Nettoyez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de grattoirs pour verre.

Zone	Produits de nettoyage
Viseur	Produits de nettoyage pour vitres : Nettoyez avec un chiffon doux. N'utilisez pas d'alcool, de vinaigre ni d'autres produits de nettoyage abrasifs ou acides.
Plaques en verre de la porte	Produits de nettoyage pour vitres : Nettoyez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de grattoirs pour verre.
Compartment intérieur du four	Eau chaude avec un peu de savon ou eau additionnée de vinaigre : Nettoyez avec une lavette. En cas de saleté extrême, utilisez des tampons à récurer en acier inoxydable ou des produits de nettoyage spécialement destinés aux fours. Procédez toujours à ce nettoyage lorsque le compartiment intérieur du four est froid.
Verre protecteur de la lampe du four	Eau chaude avec un peu de savon : Nettoyez avec une lavette.
Joint (ne pas démonter)	Eau chaude avec un peu de savon : Nettoyez avec une lavette. Ne pas frotter.
Clayettes ou rails	Eau chaude avec un peu de savon : Laissez tremper puis nettoyez avec une lavette ou une brosse.
Guides coulissants	Eau chaude avec un peu de savon : Nettoyez avec une lavette ou une brosse. Ne pas laisser tremper ni introduire au lave-vaisselle.
Accessoires	Eau chaude avec un peu de savon : Laissez tremper puis nettoyez avec une lavette ou une brosse.

Fonction éclairage

Pour simplifier le nettoyage du four, il est possible d'allumer la lampe du compartiment intérieur du four.

Allumer la lampe du four

Tournez le bouton de fonctions sur la position .

La lampe s'allume.

Éteindre la lampe du four

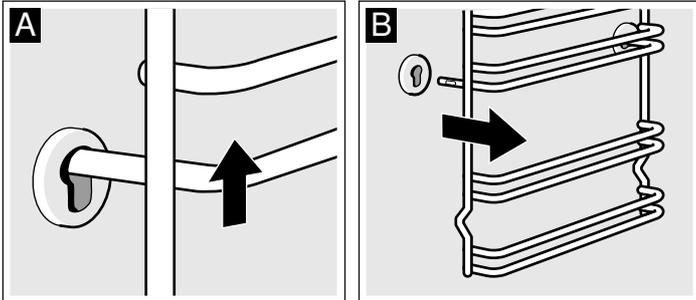
Tournez le bouton de fonctions sur la position .

Décrocher et raccrocher les clayettes ou les rails de gauche et de droite

Il est possible de retirer les clayettes ou les rails de gauche et de droite pour les nettoyer. Pour cela, le four doit être froid.

Retirer les clayettes ou les rails

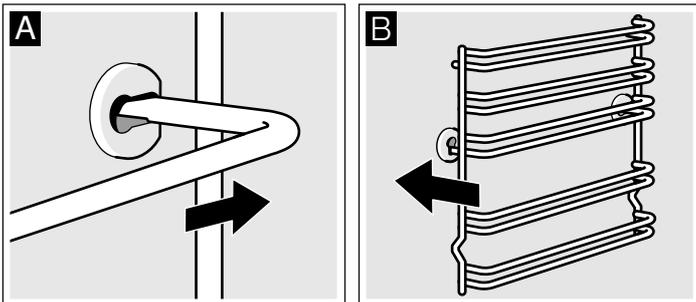
1. Levez la clayette ou le rail par la partie avant et décrochez (figure A).
2. Tirez ensuite la clayette ou le rail vers l'avant pour procéder à son retrait total (figure B).



Nettoyez les clayettes ou les rails avec du liquide vaisselle et une éponge. Nous vous recommandons d'utiliser une brosse pour les taches récalcitrantes.

Poser les clayettes ou les rails

1. Insérez tout d'abord la clayette ou le rail dans l'encoche arrière en l'enfonçant légèrement (schéma A),
2. puis procédez à son insertion dans l'encoche avant (schéma B).

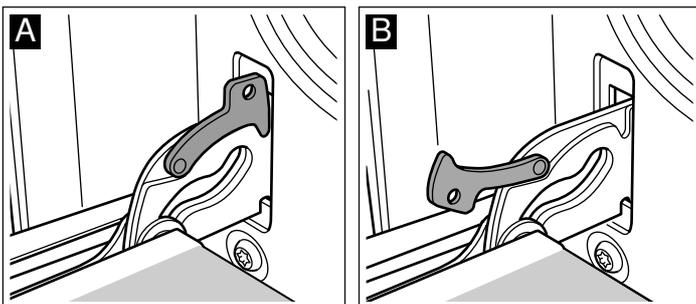


Les clayettes ou les rails peuvent être ajustés à gauche et à droite. La courbure doit toujours être orientée vers le bas.

Démonter et remonter la porte du four

Pour simplifier le nettoyage des plaques en verre, il est possible de démonter la porte du four.

Les charnières de la porte sont équipées d'un taquet de verrouillage. Lorsque celui-ci est en position verrouillée (schéma A), il est impossible de démonter la porte. Si le taquet est en position déverrouillée, les charnières se bloquent et vous pouvez démonter la porte (schéma B). Ainsi, il est impossible que la porte se referme brusquement.

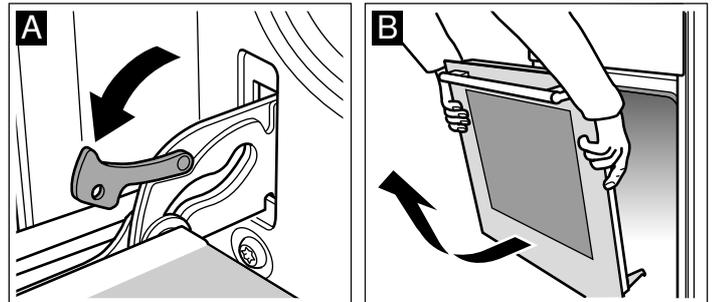


⚠ Risque de blessures !

Si les charnières ne sont pas bloquées à l'aide du taquet, il se peut que la porte se referme brusquement. Vérifiez que les taquets se trouvent toujours en position verrouillée à moins que vous ne souhaitiez démonter la porte.

Démonter la porte

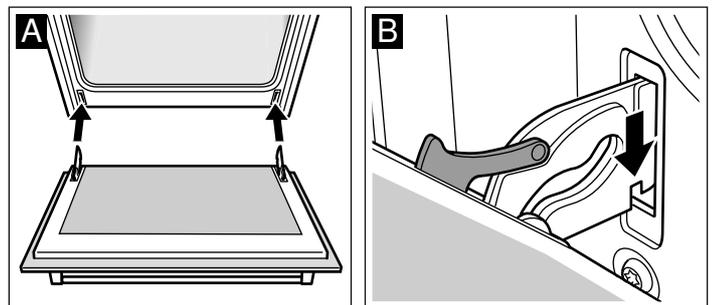
1. Ouvrez la porte du four en grand.
2. Sortez les deux taquets de verrouillage situés à droite et à gauche (schéma A).
3. Refermez la porte du four jusqu'en butée (schéma B). Tenez la porte par les côtés avec les deux mains. Refermez-la légèrement, puis retirez-la.



Remonter la porte

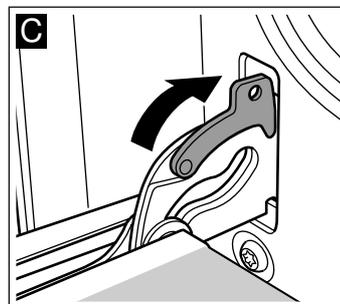
Remplacez la porte en procédant dans l'ordre inverse des étapes précédentes.

1. Au moment de reposer la porte, veillez à ce que les deux charnières s'encastrent parfaitement dans leur ouverture respective (schéma A).
2. La fente inférieure des charnières doit s'encaster des deux côtés (schéma B).



Une mauvaise mise en place des charnières peut provoquer le désalignement de la porte.

3. Refermez les taquets de verrouillage (schéma C). Fermez la porte du four.



⚠ Risque de blessures !

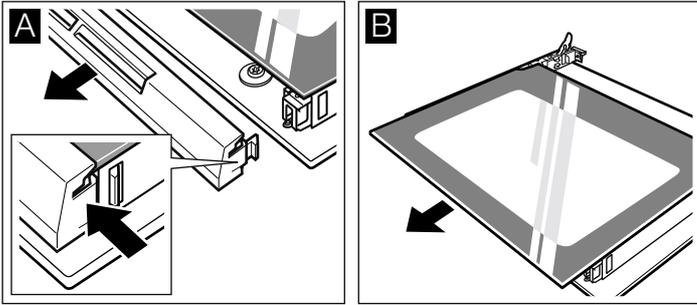
Ne touchez pas la charnière si la porte venait à tomber ou si la charnière se referme brusquement. Prévenez le Service technique.

Dépose et pose des vitres de la porte

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

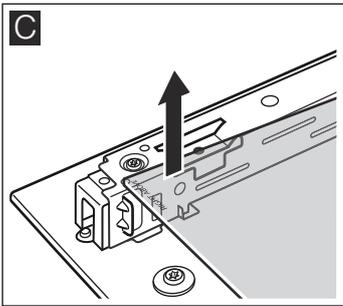
Démonter

1. Démontez la porte du four et posez-la sur un chiffon, poignée vers le bas.
2. Retirez le couvercle supérieur de la porte du four. Pour cela, exercez une pression des doigts sur la languette qui se trouve à gauche et à droite (Schéma A).
3. Soulevez la plaque en verre supérieure et retirez-la (Schéma B).



Si la porte comporte trois plaques en verre, réalisez l'étape supplémentaire suivante :

4. Soulevez la plaque en verre et retirez-la (Schéma C).



Nettoyez les plaques en verre avec du produit de nettoyage pour vitres et un chiffon doux.

⚠ Risque de blessure !

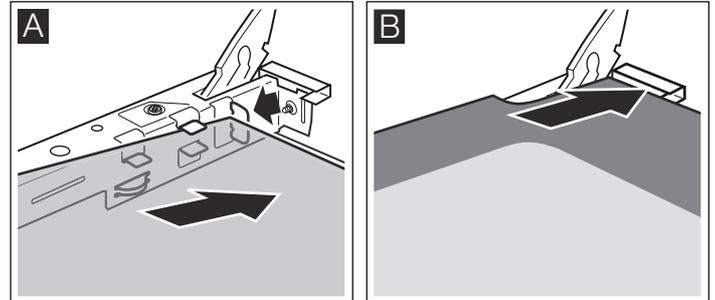
Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.

Montage

Si la porte du four comporte deux plaques en verre, suivez les étapes 2 à 4.

Lors du montage, assurez-vous que l'inscription « right above » qui se trouve en bas à gauche est inversée.

1. Introduisez la plaque en verre par l'arrière en l'inclinant (Schéma A).
2. Introduisez la plaque en verre supérieure par l'arrière sur les deux supports en l'inclinant. La surface lisse doit se trouver vers l'extérieur. (Schéma B)



3. Placez le cache et appuyez.

4. Remontez la porte du four.

Utilisez uniquement le four après vous être assuré que les plaques en verre sont correctement montées.

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.

Tableau de dérangements

Dérangement	Cause possible	Remède/Remarques
Le four ne fonctionne pas.	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.
☉ s'allume dans l'affichage et des zéros apparaissent.	Panne de courant.	Régler l'heure à nouveau.
Le four ne chauffe pas.	Il y a de la poussière sur les contacts.	Tourner le sélecteur rotatif plusieurs fois dans les deux sens.
FB apparaît dans l'affichage.	L'arrêt automatique s'est activé.	Régler le sélecteur des fonctions sur la position zéro.

Messages d'erreur

Si un message d'erreur accompagné de **E** apparaît dans l'affichage, appuyer sur la touche ☉. Le message s'éteint. La fonction de temps réglée sera effacée. Si le message d'erreur ne s'éteint pas, appeler le service après-vente.

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

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

Risque d'électrocution !!

Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seuls des techniciens du service après-vente formés par nos soins sont habilités à effectuer des réparations.

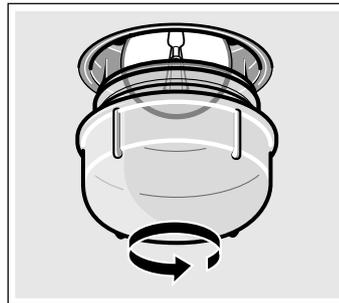
Changer l'ampoule du four

L'ampoule du four doit être remplacée lorsqu'elle est détériorée. Vous pouvez vous procurer des ampoules de rechange de 220-240 V, culot E14, 25 W, qui résistent aux températures élevées (300 °C), auprès de notre Service technique ou dans les magasins spécialisés. N'utilisez que ce type d'ampoules.

Risque de décharge électrique !!

Débranchez le four du réseau électrique. Assurez-vous de l'avoir correctement débranché.

1. Placez un chiffon de cuisine dans le four froid pour éviter tout dommage.
2. Retirez la vitre protectrice en tournant vers la gauche.



3. Remplacez l'ampoule par un modèle similaire.
4. Replacez la vitre protectrice.
5. Retirez le chiffon de cuisine et rebranchez le four au réseau électrique.

Vitre protectrice

Les vitres protectrices endommagées doivent être remplacées. Ces accessoires sont disponibles auprès du Service technique. Indiquez le n° de produit ainsi que le n° de fabrication du four.

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.

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.

Économiser l'énergie

- Préchauffez uniquement le four lorsque la recette ou les tableaux l'exigent.
- Utilisez des moules foncés, vernis ou émaillés en noir car ils absorbent mieux la chaleur.
- Laissez la porte du four fermée pendant les cycles de cuisson au four ou de rôtissage.
- Si vous voulez cuire plusieurs gâteaux, faites-le de préférence l'un après l'autre. Le four sera encore chaud et vous réduirez ainsi le temps de cuisson du deuxième gâteau. Il est également possible d'introduire deux moules rectangulaires en même temps (l'un à côté de l'autre).

- Pour les temps de cuisson longs, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin pour tirer profit de la chaleur résiduelle.

Fonction Chaleur tournante économique

La fonction Chaleur tournante économique  offre une économie d'énergie significative lors de la cuisson de plats sur un niveau. Les cycles de cuisson au four et de rôtissage ne requièrent aucun préchauffage.

Remarques

- Pour garantir l'efficacité maximale de la fonction d'économie d'énergie, le plat doit être introduit lorsque le four est froid et vide.
- Pendant le cycle de rôtissage, la porte du four doit être ouverte le moins possible (pour tourner les aliments, par exemple). Le chapitre « Tableaux et suggestions » contient de nombreux conseils et suggestions pour la cuisson au four et le rôtissage.

Tableau

Le tableau ci-dessous contient une sélection des plats les plus adaptés à la fonction d'économie d'énergie. Les réglages de température, les accessoires et la hauteur appropriés y sont indiqués pour chaque plat.

La température et la durée de cuisson peuvent varier en fonction de la quantité, de l'état et de la qualité des aliments. C'est pour cette raison que ces valeurs sont indiquées dans le tableau de façon approximative. Il est recommandé de commencer avec la valeur la plus faible. Le fait de choisir une température plus faible permet d'obtenir un gratin plus uniforme. Si le résultat obtenu n'est pas celui escompté, sélectionnez une température plus élevée la prochaine fois.

Mode de cuisson =  Chaleur tournante économique

	Accessoire	Hauteur	Température en °C	Temps de cuisson (minutes)
Gâteaux et pâtisseries				
Biscuit, facile	grille + moule rectangulaire	2	170-180	55-65
Biscuit au beurre	grille + moule rectangulaire	2	150-160	75-85
Base pour tarte	plaque de cuisson plate	3	180-200	30-45

	Accessoire	Hauteur	Température en °C	Temps de cuisson (minutes)
Tarte aux fruits, (par ex. cerises)	moule démontable en métal, Ø 26 cm.	2	160-180	50-60
Gâteau à la levure cuit sur plaque	plaque de cuisson plate	3	160-170	30-40
Biscuit marbré	grille + moule rectangulaire	2	160-170	100-110
Biscuit de Savoie	grille + moule	2	150-160	85-95
Gâteau simple	grille + moule émaillé foncé	2	165-175	35-45
Biscuit traditionnel espagnol (3 œufs)	grille + moule émaillé foncé	1	160-170	45-55
Tarte aux pommes	lèchefrite profonde	3	170-180	65-75
Petits gâteaux et biscuits	plaque de cuisson plate	3	130-140	20-30
Triangles aux noix	plaque de cuisson plate	3	185-195	35-45
Petits pains au lait (12 unités)	plaque de cuisson plate	3	170-180	20-25
Biscuit roulé	plaque de cuisson plate	3	160-170	15-20
Madeleines	plaque de cuisson plate	3	150-160	30-40
Tarte aux pommes, en moule circulaire	moule en métal, Ø 31 cm.	3	230-250	30-40
Quiche	moule en métal, Ø 31 cm.	3	200-220	55-65
Gâteau aux fruits	moule rectangulaire	2	180-200	50-60
Feuilletés aux abricots	plaque de cuisson plate	3	190-200	30-40
Gâteaux secs avec copeaux de chocolat	plaque de cuisson plate	3	140-150	35-45
Petits-beurre	plaque de cuisson plate	3	140-150	30-45
Choux à la crème	lèchefrite profonde	3	210-220	40-50
Torsades feuilletées	plaque de cuisson plate	3	210-230	35-45
Pain (1 kg)	plaque de cuisson plate	3	200-210	55-65
Viandes				
Rôti de veau (1,5 kg d'aiguillette de veau)	grille + récipient fermé	2	200-210	110-120
Rôti de porc (1 kg)	grille + récipient ouvert	2	180-190	110-120
Filet mignon / rosbif, rosé (1 kg)	grille + récipient ouvert	2	240-250	35-45
Filet mignon de bœuf / rosbif, à point (1 kg)	grille + récipient ouvert	2	250-260	45-55
Poissons				
Daurade / bar au four (2 pièces de 350 g chacune)	lèchefrite profonde	2	180-190	30-40
Daurade au sel (2 pièces de 450 g chacune)	plaque de cuisson plate	3	180-190	40-50
Merlu (1 pièce d'1 kg)	plaque de cuisson plate	2	180-190	50-60
Truites (2 pièces de 300 g chacune)	plaque de cuisson plate	2	180-190	25-35
Lotte (2 pièces de 400 g chacune)	plaque de cuisson plate	2	180-190	30-40
Plats précuits congelés				
Pizza congelée à pâte fine	grille	2	210-220	15-20
Pizza à pâte épaisse	grille	2	180-190	25-35
Frites au four	plaque de cuisson plate	3	210-220	20-30
Ailes de poulet	plaque de cuisson plate	3	200-210	15-25
Bâtonnets de poisson	plaque de cuisson plate	3	210-220	20-30
Pain précuit	lèchefrite profonde	3	180-200	10-20
Mini feuilletés farcis	plaque de cuisson plate	3	180-190	15-25
Lasagnes surgelées (450 g)	grille	2	210-230	45-55
Lasagnes (2 pièces de 450 g chacune)	grille	2	210-230	45-55
Bâtonnets de mozzarella	plaque de cuisson plate	2	230-240	15-25
Piments Jalapeños	plaque de cuisson plate	3	200-210	15-25
Autres				
Gratin de pommes de terre	grille + récipient ouvert	2	155-165	75-85
Lasagnes fraîches	grille + récipient ouvert	2	175-180	50-60

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

Pour cuire un gâteau, le mieux est de le placer à un niveau avec chaleur de voûte et de sole ☐.

En cas de cuisson avec Chaleur tournante 3D ☉, les hauteurs suivantes sont recommandées pour introduire les accessoires :

- Moules à gâteaux : Hauteur 2
- Gâteaux préparés sur la plaque de cuisson : Hauteur 3

Cuire sur différents niveaux

Utiliser le mode Chaleur tournante 3D ☉.

Cuire sur 2 niveaux :

- Lèche-frite : hauteur 3.
- Plaque de cuisson : hauteur 1.

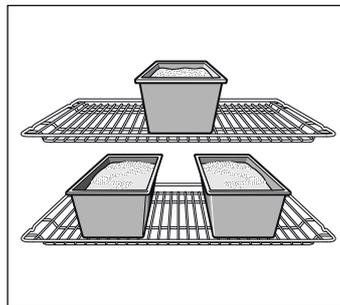
Cuire sur 3 niveaux :

- Lèche-frite : hauteur 5.
- Plaque de cuisson : hauteur 3.
- Plaque de cuisson : hauteur 1.

Les plaques placées en même temps dans le four ne sont pas obligatoirement prêtes en même temps.

Vous trouverez dans les tableaux suivants de nombreux conseils pour la réalisation de vos plats.

S'il y a 3 moules rectangulaires en même temps, les poser sur la grille comme indiqué sur l'image.



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

Le tableau reprend les durées de cuisson idéales pour les différents gâteaux et desserts. La température et la durée de cuisson dépendent de la quantité et de la consistance de la pâte. C'est pour cette raison que des plages de temps sont indiquées dans les tableaux de cuisson. Il est préférable de toujours commencer par le temps le plus faible. Une température plus basse permettra d'obtenir une cuisson plus uniforme. Si nécessaire, la température pourra être augmentée la fois suivante.

Si le four est préchauffé, les temps de cuisson sont réduits de 5 ou 10 minutes.

Vous trouverez plus d'informations dans nos Suggestions de cuisson, en annexe des tableaux.

S'il n'y a qu'une tarte sur un niveau, placer le moule sur la plaque de cuisson émaillée.

S'il y a plusieurs gâteaux en même temps, il est possible de mettre plusieurs moules sur la grille.

Moules à gâteaux	Moule	Hauteur	Type chauffage	Température en °C	Durée en minutes
Biscuit, facile	Moule à savarin / moule rectangulaire	2	☉	160-180	60-75
	3 moules rectangulaires	3+1	☉	140-160	70-90
Gâteau à pâte battue, fin	Moule à savarin / moule rectangulaire	2	☐	150-170	60-70
Fond de tarte à pâte levée	Moule à tarte	3	☐	160-180	20-30
Gâteau fin aux fruits, pâte levée	Moule rond / démontable	2	☐	160-180	50-60
Génoise, 2 œufs (préchauffage)	Moule à tarte	2	☐	150-170	20-30
Génoise, 6 œufs (préchauffage)	Moule démontable	2	☐	150-170	40-50
Fond de pâte brisée avec bord	Moule démontable	1	☐	180-200	25-35

* Attendre que le gâteau refroidisse pendant environ 20 minutes en gardant le four éteint et fermé.

Moules à gâteaux	Moule	Hauteur	Type chauffage	Température en °C	Durée en minutes
Tarte aux fruits ou au fromage, base pour tarte à la confiture*	Moule démontable	1	☐	160-180	70-90
Quiche	Plaque à pizza	1	☐	220-240	35-45
Biscuit moule rond	Moule rond	2	☐	150-170	60-70
Pizza, base et garniture fines (préchauffer)	Plaque à pizza	1	☐	270	10-20
Gâteau salé*	Moule démontable	1	☐	170-190	45-55

* Attendre que le gâteau refroidisse pendant environ 20 minutes en gardant le four éteint et fermé.

Gâteaux préparés sur la plaque de cuisson	Accessoires	Hauteur	Type chauffage	Température en °C	Durée en minutes
Pâte à biscuit, sèche	Lèchefrite	2	☐	170-190	20-30
	Lèchefrite + plaque de cuisson	3+1	☒	160-170	30-40
Pâte à génoise, avec du jus ou des fruits	Lèchefrite	2	☐	170-190	25-35
	Lèchefrite + plaque de cuisson	3+1	☒	140-160	40-50
Pâte levée, sèche	Lèchefrite	3	☐	170-180	25-35
	Lèchefrite + plaque de cuisson	3+1	☒	150-170	35-45
Pâte levée avec jus ou fruits	Lèchefrite	3	☐	160-180	40-50
	Lèchefrite + plaque de cuisson	3+1	☒	150-160	50-60
Tarte à la confiture	Lèchefrite	1	☐	180-200	20-30
Tarte à la confiture, avec jus ou fruits	Lèchefrite	2	☐	160-180	60-70
Quiche	Lèchefrite	1	☐	210-230	40-50
Biscuit roulé (préchauffage)	Lèchefrite	2	☐	170-190	15-20
Brioche tressée avec 500 g de farine	Lèchefrite	2	☐	170-190	25-35
Brioche avec 500 g de farine	Lèchefrite	3	☐	160-180	60-70
Brioche avec 1 kg de farine	Lèchefrite	3	☐	150-170	90-100
Pâte feuilletée sucrée	Lèchefrite	2	☐	190-210	55-65
Pizza	Lèchefrite	2	☐	200-220	25-35
	Lèchefrite + plaque de cuisson	3+1	☒	180-200	40-50
Tarte flambée (préchauffer)	Lèchefrite	2	☐	270	15-20
Börek (recette turque)	Lèchefrite	2	☐	190-200	40-55

Petites viennoiseries	Accessoires	Hauteur	Type chauffage	Température en °C	Durée en minutes
Petits gâteaux et biscuits	Lèchefrite	3	☒	140-160	15-25
	Lèchefrite + plaque de cuisson	3+1	☒	130-150	25-35
	2 plaques de cuisson + lèchefrite	5+3+1	☒	130-150	25-40
Gâteaux secs (préchauffer)	Lèchefrite	3	☐	140-150	30-40
	Lèchefrite	3	☒	140-150	20-30
	Lèchefrite + plaque de cuisson	3+1	☒	140-150	25-35
	2 plaques de cuisson + lèchefrite	5+3+1	☒	140-150	25-35
Macarons	Lèchefrite	2	☐	110-130	30-40
	Lèchefrite + plaque de cuisson	3+1	☒	110-120	35-45
	2 plaques de cuisson + lèchefrite	5+3+1	☒	110-120	35-45
Meringues	Lèchefrite	3	☒	80-100	100-150

Petites viennoiseries	Accessoires	Hauteur	Type chauffage	Température en °C	Durée en minutes
Tartelettes	Grille avec plaque - moule à tartelettes	3	☐	180-200	20-25
	2 grilles avec plaque - moules à tartelettes	3+1	☉	160-180	25-30
Ensaïmada (dessert de l'île de Majorque)	Lèchefrite	2	☐	210-230	30-40
Gâteau feuilleté	Lèchefrite	3	☉	190-200	25-35
	Lèchefrite + plaque de cuisson	3+1	☉	190-200	30-40
	2 plaques de cuisson + lèchefrite	5+3+1	☉	170-180	35-45
Gâteaux à pâte levée	Lèchefrite	2	☐	190-210	20-30
	Lèchefrite + plaque de cuisson	3+1	☉	160-180	25-35

Pain et petits pains

Pour la cuisson du pain, préchauffer le four, sauf si le contraire est précisé dans la recette.

Ne jamais jeter d'eau dans le four chaud.

Pain et petits pains	Accessoires	Hauteur	Type chauffage	Température en °C	Durée en minutes
Pain à pâte levée de 1,2 kg de farine	Lèchefrite	2	☐	270	8
				200	35-45
Pain à pâte fermentée de 1,2 kg de farine	Lèchefrite	2	☐	270	8
				200	40-50
pudding	Lèchefrite	2	☐	270	15-20
Petits pains (pas de préchauffage)	Lèchefrite	3	☐	200	20-30
Petits pains briochés, sucrés	Lèchefrite	3	☐	180-200	15-20
	Lèchefrite + plaque de cuisson	3+1	☉	150-170	20-30

Conseils pratiques de cuisson

Si vous suivez votre propre recette.	Se reporter à un produit équivalent du tableau de cuisson.
Façon de vérifier que le gâteau à pâte battue est cuit.	Environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson spécifié sur la recette, enfoncer un bâtonnet en bois fin au point le plus élevé du gâteau. Si le bâtonnet ressort propre, sans reste de pâte, le gâteau est prêt.
Le gâteau est tout plat.	La prochaine fois, utiliser moins de liquide ou choisir une température de cuisson inférieure de 10 degrés. Respecter les temps indiqués sur la recette au moment de préparer la pâte.
Le gâteau est bien monté au centre, mais pas sur les bords.	Ne pas graisser le moule. Une fois le gâteau cuit, le décoller délicatement du moule avec la lame d'un couteau.
Le gâteau est trop doré sur le dessus.	Placer le gâteau plus bas dans le four, choisir une température de cuisson inférieure et le laisser cuire plus longtemps.
Le gâteau est sec.	Faire plusieurs trous dans le gâteau cuit à l'aide d'un bâtonnet. Verser ensuite quelques gouttes de jus de fruits ou d'alcool sur le gâteau. La prochaine fois, choisir une température de cuisson supérieure de 10 degrés et réduire le temps de cuisson.
Le pain et la pâtisserie (cheese-cake, par exemple) ont un joli aspect extérieur mais sont pâteux à l'intérieur (humides, voire très humides à certains endroits).	La prochaine fois, utiliser moins de liquide et laisser la préparation un peu plus longtemps dans le four, à une température inférieure. Pour des gâteaux avec une garniture plus juteuse, faire tout d'abord cuire le fond de pâte. Étaler ensuite sur le fond du gâteau des amandes en morceaux ou de la chapelure avant de verser le reste des ingrédients. Respecter les temps de cuisson indiqués sur la recette.
Les petits gâteaux ne sont pas tous dorés de la même manière.	Choisir une température inférieure ; les petits gâteaux cuiront plus uniformément. Cuire les petits gâteaux les plus délicats à un niveau avec chaleur de voûte et de sole ☐. Le papier sulfurisé qui dépasse peut également avoir une influence sur la circulation de l'air. Toujours le découper à la taille de la plaque.
La base de la tarte aux fruits n'est pas assez dorée.	La prochaine fois, mettre la tarte à un niveau inférieur.
Le jus de fruits coule.	La prochaine fois, utiliser la lèchefrite si celle-ci est disponible.

Les viennoiseries à pâte levée peuvent se coller les unes aux autres pendant la cuisson.	Laisser un espace d'environ 2 cm entre elles. Elles pourront ainsi gonfler et dorer uniformément.
Cuisson sur plusieurs niveaux. Les petits gâteaux de la plaque supérieure sont plus cuits que ceux de la plaque inférieure.	Pour cuire sur différents niveaux, toujours utiliser la chaleur tournante 3D  . Même si plusieurs plaques sont cuites à la fois, elles ne seront peut-être pas prêtes en même temps.
Lors de la cuisson des gâteaux juteux, de la condensation se forme.	La cuisson peut dégager de la vapeur d'eau. Une partie de cette vapeur est évacuée par la poignée de la porte du four ; elle peut se condenser et former des gouttes d'eau sur le bandeau de commande ou sur les façades des meubles proches. Ce phénomène physique est inévitable.

Viandes, volailles, poissons

Récipients

Il est possible d'utiliser n'importe quel récipient résistant à la chaleur. Les gros rôtis peuvent être posés sur la plaque émaillée.

Les récipients en verre sont les mieux adaptés. Vérifier que le couvercle du fait-tout est bien ajusté et ferme bien.

S'il s'agit de récipients émaillés, ajouter du liquide.

S'il s'agit de fait-tout en acier inoxydable, la viande dorera moins bien et pourra même rester saignante. Dans ce cas, augmenter le temps de cuisson.

Données indiquées dans les tableaux :

Récipient sans couvercle = ouvert

Récipient avec couvercle = fermé

Toujours placer le récipient au centre de la grille.

Les récipients en verre chauds doivent être posés sur un torchon sec. Le verre peut éclater si la surface est humide ou froide.

Rôtissage

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

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

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

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

Grillades

Toujours utiliser le gril avec le four fermé.

Pour utiliser le gril, préchauffer le four environ 3 minutes avant de mettre le produit à l'intérieur du four.

Mettre les pièces directement sur la grille. S'il n'y qu'une seule pièce, la poser au centre de la grille.

Mettre la plaque de cuisson émaillée à la hauteur 1. Le jus de la viande est ainsi recueilli et le four reste plus propre.

Ne pas mettre la plaque du four ou la lèchefrite aux hauteurs 4 ou 5. En raison de la chaleur élevée, elles peuvent se déformer et l'émail être endommagé lors de leur retrait.

Dans la mesure du possible, choisir des pièces de même grosseur. Elles doront uniformément et conserveront leur jus. Saler les filets après les avoir passés au gril.

Retourner les morceaux après ⅔ du temps.

La résistance du gril s'allume et s'éteint automatiquement. C'est tout à fait normal. La fréquence dépendra du niveau de gril programmé.

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	Hauteur	Type chauffage	Température en °C, niveau de gril	Durée en minutes
Viande de bœuf						
Estouffade de bœuf	1,0 kg	fermé	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2,0 kg		2		180-200	140
Filet de bœuf, à point	1,0 kg	ouvert	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Rosbif, à point	1,0 kg	ouvert	1		220-240	60
Bifteck, 3 cm d'épaisseur, à point		Grille + lèchefrite	5+1		3	15
Veau						
Rôti de veau	1,0 kg	ouvert	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Jarret de veau	1,5 kg	ouvert	2		210-230	140

Viande	Poids	Accessoires et récipients	Hauteur	Type chauffage	Température en °C, niveau de grill	Durée en minutes
Porc						
Rôti sans lard (par ex. « cabezada »)	1,0 kg	ouvert	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Rôti avec lard (par ex. palette)	1,0 kg	ouvert	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Échine de porc	500 g	Grille + lèchefrite	3+1		230-240	30
Rôti de porc, maigre	1,0 kg	ouvert	2		190-210	120
	1,5 kg		2		180-200	140
	2,0 kg		2		170-190	160
Jambonneau, avec os	1,0 kg	fermé	2		210-230	70
Bifteck, 2 cm d'épaisseur		Grille + lèchefrite	5+1		3	15
Médallions de porc, 3 cm d'épaisseur		Grille + lèchefrite	5+1		3	10
Agneau						
Épaule d'agneau, avec os	1,5 kg	ouvert	2		190-210	60
Gigot d'agneau sans os, à point	1,5 kg	ouvert	1		160-180	120
Gibier						
Filet mignon de chevreuil avec os	1,5 kg	ouvert	2		200-220	50
Gigot de chevreuil sans os	1,5 kg	fermé	2		210-230	100
Rôti de sanglier	1,5 kg	fermé	2		180-200	140
Rôti de cerf	1,5 kg	fermé	2		180-200	130
Lapin	2,0 kg	fermé	2		220-240	60
Viande hachée						
Rôti de viande hachée	500 g de viande	ouvert	1		180-200	80
Saucisses						
Saucisses		Grille + lèchefrite	4+1		3	15

Volailles

Les poids indiqués dans le tableau sont ceux de volailles sans farce et prêtes à être rôties.

Mettre la volaille sur la grille, les filets vers le bas. La retourner lorsque le temps estimé $\frac{2}{3}$ est écoulé.

Retourner les pièces de viande, le rond de dinde ou le filet de dinde, à mi-cuisson. Retourner les morceaux de volaille après $\frac{2}{3}$ du temps.

S'il s'agit de canard ou d'oie, piquer la peau sous les ailes afin que la graisse s'échappe.

Les volailles seront dorées et croustillantes si vers la fin du temps de cuisson elles sont enduites de beurre, d'eau salée ou de jus d'orange.

Pour un rôtissage effectué directement sur la grille, placer la plaque émaillée à la hauteur 1.

Volaille	Poids	Accessoires et récipients	Hauteur	Type chauffage	Température en °C, niveau de grill	Durée en minutes
Poulet (entier)	1,2 kg	Grille	2		220-240	60-70
Poularde, entière	1,6 kg	Grille	2		210-230	80-90
Poulet, demi	de 500 g la pièce	Grille	2		220-240	40-50
Morceaux de poulet	de 150 g la pièce	Grille	3		210-230	30-40
Morceaux de poulet	de 300 g la pièce	Grille	3		210-230	35-45
Filets de poulet	de 200 g la pièce	Grille	3		3	30-40

Volaille	Poids	Accessoires et récipients	Hauteur	Type chauffage	Température en °C, niveau de gril	Durée en minutes
Canard, entier	2,0 kg	Grille	2		190-210	100-110
Magrets de canard	de 300 g la pièce	Grille	3		240-260	30-40
Oie, entière	3,5-4,0 kg	Grille	2		170-190	120-140
Cuisses d'oie	de 400 g la pièce	Grille	3		220-240	40-50
Dinde, petite, entière	3,0 kg	Grille	2		180-200	80-100
Roulé de dinde	1,5 kg	ouvert	1		200-220	110-130
Filets de dinde	1,0 kg	fermé	2		180-200	90
Haut de cuisse de dinde	1,0 kg	Grille	2		180-200	90-100

Poisson

Retourner les morceaux de poisson après $\frac{2}{3}$ du temps.

Il n'est pas nécessaire de retourner les poissons entiers. Mettre le poisson entier dans le four, l'arête dorsale vers le haut. Afin que le poisson reste stable, mettre une pomme de terre

coupée ou un petit récipient adapté à la cuisson dans l'abdomen du poisson.

S'il s'agit de filets de poisson, ajouter quelques cuillerées à soupe de liquide pour les arroser.

Pour un rôtissage effectué directement sur la grille, placer la plaque émaillée à la hauteur 1.

Poisson	Poids	Accessoires et récipients	Hauteur	Type chauffage	Température en °C, niveau de gril	Durée en minutes
Poisson, entier	env. 300 g	Grille	2		2	20-25
	1,0 kg	Grille	2		200-220	45-55
	1,5 kg	Grille	2		190-210	60-70
	2,0 kg	fermé	2		190-210	70-80
Ventrêche de poisson, 3 cm d'épaisseur		Grille	3		2	20-25
Filet de poisson		fermé	2		210-230	25-30

Conseils pour les rôtis et grillades

Le tableau ne contient pas de valeur pour le poids du rôti.	Choisissez les valeurs qui correspondent au poids immédiatement inférieur et allongez la durée de cuisson.
Vous voulez savoir si le rôti est cuit.	Utilisez un thermomètre pour viande (en vente dans le commerce) ou bien faites le « test de la cuillère ». Appuyez sur le rôti avec une cuillère. Si vous sentez une résistance, le rôti est cuit. Si la cuillère s'enfonce, allongez le temps de cuisson.
Le rôti est trop cuit et l'extérieur est brûlé par endroits.	Vérifiez le niveau d'enfournement ainsi que la température.
Le rôti a un bel aspect mais la sauce est brûlée.	La fois suivante, choisissez un plat à rôti plus petit ou ajoutez plus de liquide.
Le rôti a un bel aspect, mais la sauce est trop claire et insipide.	La fois suivante, choisissez un plat à rôti plus grand et ajoutez moins de liquide.
L'arrosage du rôti produit un dégagement de vapeur.	C'est un phénomène physique normal. Une grande partie de la vapeur s'échappe par l'orifice de sortie de vapeur. Elle peut se condenser sur le bandeau de commande plus froid ou sur les façades des meubles voisins et se mettre à goutter.

Gratins, soufflés, toasts

Placez toujours le plat sur la grille.

Pour faire rôtir directement sur la grille, sans récipient, mettez la plaque émaillée à la hauteur 1. De cette façon, le four restera propre.

Le temps de cuisson du gratin doit être calculé en fonction de la taille du récipient et de sa hauteur. Les données du tableau ci-dessous sont de simples recommandations.

Plat	Accessoires et récipients	Hauteur	Type chauffage	Température en °C, niveau de gril	Durée en minutes
Gratins					
Gratins sucrés	Moule à gratin	2	☐	180-200	50-60
Soufflé	Moule à gratin	2	☐	180-200	35-45
	Petits moules individuels	2	☐	200-220	25-30
Gratin de pâtes	Moule à gratin	2	☐	200-220	40-50
Lasagnes	Moule à gratin	2	☐	180-200	40-50
Gratin					
Gratin de pommes de terre, avec ingrédients crus, max. 4 cm de hauteur	1 Moule à gratin	2	☒	160-180	60-80
	2 moules à gratin	3+1	☒	150-170	60-80
Toasts					
4 unités, gratinées	Grille + lèchefrite	3+1	☒	160-170	10-15
12 unités, gratinées	Grille + lèchefrite	3+1	☒	160-170	15-20

Plats préparés

Respecter les consignes du fabricant mentionnées sur l'emballage.

Si les accessoires sont recouverts de papier sulfurisé, vérifier que celui-ci est adapté à des températures élevées. Adapter la taille du papier à la taille du plat à préparer.

Le résultat obtenu dépend du type d'aliment. Il est possible qu'il y ait des irrégularités et des différences de couleur dans les produits crus.

Plat	Accessoires	Hauteur	Type chauffage	Température en °C	Durée en minutes
Pizza, surgelée					
Pizza à pâte fine	Lèchefrite	2	☒	200-220	15-25
	Lèchefrite + grille	3+1	☒	180-200	25-35
Pizza à pâte épaisse	Lèchefrite	2	☒	170-190	30-40
	Grille + lèchefrite	3+1	☒	170-190	25-35
Pizza - Pain	Lèchefrite	3	☒	170-190	20-30
Mini pizza	Lèchefrite	3	☒	190-210	10-20
Pizza, congelée					
Pizza (préchauffer)	Lèchefrite	1	☒	180-200	10-15
Produits à base de pommes de terre, surgelés					
Frites	Lèchefrite	3	☒	190-210	20-30
	Lèchefrite + plaque de cuisson	3+1	☒	190-200	35-45
Croquettes	Lèchefrite	3	☒	190-210	20-25
Galettes de pommes de terre, pommes de terre farcies	Lèchefrite	3	☒	200-220	15-25
Produits de boulangerie, surgelés					
Petits pains, baguettes	Lèchefrite	3	☒	180-200	10-20

Plat	Accessoires	Hauteur	Type chauffage	Température en °C	Durée en minutes
Bretzel (pâte à pain)	Lèche-frite	3	☉	200-220	10-20
Produits de boulangerie, précuits					
Petits pains, baguettes	Lèche-frite	2	☐	190-210	10-20
	Lèche-frite + grille	3+1	☉	160-180	20-25
Produits frits, surgelés					
Bâtonnets de poisson	Lèche-frite	2	☉	220-240	10-20
Bâtonnets de poulet, nuggets	Lèche-frite	3	☉	200-220	15-25
Gâteau feuilleté, surgelé					
Gâteau feuilleté	Lèche-frite	3	☉	190-210	30-35

Plats spéciaux

À basse température, on obtient un yaourt crémeux ou une pâte levée légère.

Enlever avant tout les accessoires, les grilles et les rails des deux côtés, à l'intérieur du four.

Préparation d'un yaourt

1. Faire bouillir 1 litre de lait (3,5 % de matière grasse) et laisser refroidir le liquide jusqu'à ce qu'il redescende à 40 °C.
2. Mélanger 150 g de yaourt (à température du réfrigérateur).
3. Le verser dans des tasses ou des pots et recouvrir les récipients à l'aide d'un film transparent.

4. Préchauffer le compartiment intérieur du four comme indiqué ci-dessous.

5. Placer ensuite les tasses ou les pots sur la sole du compartiment intérieur du four et régler le four comme indiqué ci-dessous.

Laisser la pâte lever

1. Préparer la pâte à base de levure comme à l'accoutumée. Verser la pâte dans un récipient en céramique résistant à la chaleur et le couvrir.
2. Préchauffer le compartiment intérieur du four comme indiqué ci-dessous.
3. Éteindre le four et laisser lever la pâte à l'intérieur.

Plat	Récipients	Hauteur	Mode de cuisson	Température	Durée
Yaourt	Placez les tasses ou les pots	sur la sole du compartiment intérieur du four	☉	Préchauffez à 50 °C 50 °C	5 min 8 h
Laissez la pâte lever	Placez un récipient résistant à la chaleur	sur la sole du compartiment intérieur du four	☉	Préchauffez à 50 °C, éteignez le four et introduisez la pâte à base de levure à l'intérieur.	5-10 min 20-30 min

Décongélation

Le temps de décongélation dépend du type et de la quantité d'aliments.

Tenez compte des indications du fabricant sur l'emballage.

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

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

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

Plat	Accessoires	Hauteur	Mode de cuisson	Température
Produits surgelés délicats P. ex. gâteaux à la crème, à la crème au beurre, gâteaux avec glaçage au chocolat ou au sucre, fruits, etc.	Grille	1	☉	30 °C
Autres produits surgelés Poulet, charcuterie et viande, pain et viennoiseries, gâteaux et autres pâtisseries	Grille	1	☉	50 °C

Séchage

Utilisez uniquement des fruits et légumes frais et lavez-les toujours consciencieusement.

Laissez-les égoutter suffisamment longtemps et essuyez-les complètement.

Placez la lèchefrite universelle à la hauteur 3 et la grille à la hauteur 1.

Couvrez la lèchefrite universelle et la grille de papier de cuisson ou d'un papier similaire.

Plat	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson (heures)
600 g de pommes en rondelles	1+3		80	env. 5 h
800 g de poires en morceaux	1+3		80	env. 8 h
1,5 kg de prunes	1+3		80	env. 8-10 h
200 g d'herbes aromatiques propres	1+3		80	env. 1½ h

Remarque : Si les fruits ou légumes sont gorgés de jus ou d'eau, vous devrez les retourner plusieurs fois. Une fois séchés, retirez-les immédiatement du papier.

Cuisson des confitures

Pour la cuisson, les bocaux et les rondelles en caoutchouc doivent être propres et en parfait état. Dans la mesure du possible, utilisez des bocaux possédant les mêmes dimensions. Les valeurs indiquées dans les tableaux se réfèrent à des bocaux ronds d'un litre.

Attention !

N'utilisez pas de bocaux de plus grande contenance ou plus hauts. Les couvercles pourraient éclater.

Utilisez uniquement des fruits et légumes frais. Nettoyez-les soigneusement.

Les durées indiquées dans les tableaux sont fournies à titre indicatif. Elles peuvent varier en fonction de la température ambiante, du nombre de bocaux, de la quantité et de la température du contenu. Avant d'arrêter le four, veillez à ce que des bulles se soient formées à l'intérieur des bocaux.

Préparation

1. Versez les fruits ou les légumes dans les bocaux sans remplir ces derniers à ras bord.
2. Nettoyez les bords des bocaux (ces parties doivent être propres).

3. Placez une rondelle de caoutchouc humide et un couvercle sur chaque bocal.

4. Fermez les bocaux avec des brides.

N'enfournez pas plus de six bocaux à la fois.

Programmation

1. Placez la lèchefrite universelle au niveau 2. Placez les bocaux sur la plaque de manière à ce qu'ils ne soient pas en contact.
2. Versez ½ litre d'eau chaude (environ 80 °C) dans la lèchefrite universelle.
3. Fermez la porte du four.
4. Réglez le bouton de fonctions sur Chaleur de sole
5. Réglez la température entre 170 et 180 °C.

Cuisson des confitures

Au bout de 40-50 minutes, des bulles commencent à se former à intervalles rapprochés. Éteindre le four.

Retirez les bocaux du four au bout de 25-35 minutes (durant ce de temps, le four tire profit de la chaleur résiduelle). Si la durée de refroidissement des pots à l'intérieur du four est plus longue, des germes favorisant l'acidité de la confiture peuvent se former.

Fruits en bocal d'un 1 litre	Dès que des bulles apparaissent	Chaleur résiduelle
Pommes, groseilles, fraises	Éteindre	env. 25 minutes
Cerises, abricots, pêches, groseilles	Éteindre	env. 30 minutes
Compote de pommes, poires, prunes	Éteindre	env. 35 minutes

Cuisson des légumes

Dès que de petites bulles se forment dans les bocaux, réglez la température sur 120-140 °C. Env. 35-70 minutes en fonction du type de légume. Une fois cette durée écoulée, éteignez le four et tirez profit de la chaleur résiduelle.

Légumes au bouillon froid en bocal d'un litre	Dès que des bulles apparaissent 120-140 °C	Chaleur résiduelle
Concombres	-	env. 35 minutes
Betterave rouge	env. 35 minutes	env. 30 minutes
Choux de Bruxelles	env. 45 minutes	env. 30 minutes
Haricots, chou-rave, chou rouge	env. 60 minutes	env. 30 minutes
Petits pois	env. 70 minutes	env. 30 minutes

Retirer les bocaux du four

Retirez les bocaux de l'intérieur du four lorsque la cuisson est terminée.

Attention !

Ne déposez pas les bocaux chauds sur une surface froide ou humide au risque de provoquer leur éclatement.

Acrylamide dans les aliments

L'acrylamide se produit notamment dans les aliments à base de céréales et pommes de terre préparés à haute température, par ex., frites, toasts, petits pains, pain et pâtisserie fine (gâteaux secs, petits gâteaux épicés, gâteaux secs de Noël).

Conseils pour préparer des aliments contenant peu d'acrylamide

Général	<ul style="list-style-type: none"> ■ Limiter le temps de cuisson au maximum. ■ Dorer les aliments sans trop les griller. ■ Les aliments volumineux et gras contiennent peu d'acrylamide.
Cuire	À une chaleur supérieure et inférieure à 200 °C max. Avec chaleur tournante 3D à 180 °C max.
Petits gâteaux et biscuits	À une chaleur supérieure et inférieure à 190 °C max. Avec chaleur tournante 3D à 170 °C max. L'œuf ou le jaune d'œuf réduit la formation d'acrylamide.
Frites au four	Répartir en une seule couche et de manière homogène sur la plaque. Cuire au moins 400 g par plaque pour éviter que les pommes de terre ne se dessèchent

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.

Cuire

Cuire sur 2 niveaux :

Toujours mettre la lèchefrite profonde au niveau supérieur et la plaque de cuisson au niveau inférieur.

Cuire sur 3 niveaux :

Toujours mettre la lèchefrite universelle profonde au niveau supérieur.

Petits-beurre :

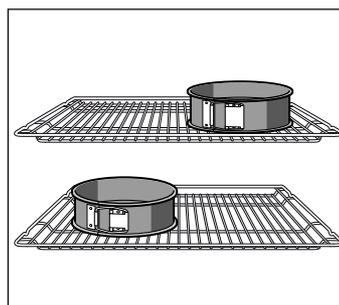
Les plaques placées en même temps dans le four ne sont pas obligatoirement prêtes en même temps.

Gâteau aux pommes, sur 1 niveau :

Placer les moules démontables foncés séparés les uns des autres.

Gâteau aux pommes, sur 2 niveaux :

Placer les moules démontables foncés les uns sur les autres.



Gâteaux dans des moules démontables en fer-blanc :

Cuire avec Chaleur de voûte et de sole  sur 1 niveau. Utiliser la lèchefrite au lieu de la grille et y placer les moules démontables.

Plat	Accessoires et moules	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson (minutes)
Petits-beurre (préchauffer*)	Lèchefrite	3		150-160	20-30
	Lèchefrite + plaque de cuisson	3+1		140-150	25-35
	2 plaques de cuisson + lèchefrite	5+3+1		140-150	25-35
Petits-beurre	Lèchefrite	3		140-150	30-45
Petits gâteaux (préchauffer*)	Lèchefrite	3		150-170	20-30
	Lèchefrite + plaque de cuisson	3+1		140-160	25-35
	Lèchefrite	3		150-160	25-30
	2 plaques de cuisson + lèchefrite	5+3+1		140-150	25-30
Gâteau simple (préchauffer*)	Moule démontable sur la grille	2		170-180	30-40

* Ne pas utiliser la fonction de Chauffage rapide pour préchauffer le four

Vous pouvez vous procurer des grilles et des plaques de cuisson supplémentaires dans les commerces spécialisés.

Plat	Accessoires et moules	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson (minutes)
Gâteau simple	Moule démontable sur la grille	2		165-175	35-45
Gâteau à la levure cuit sur plaque	Lèchefrite	3		160-180	30-40
	Lèchefrite	3		150-170	30-45
	Lèchefrite + plaque de cuisson	3+1		160-170	30-40
Gâteau aux pommes nappé	Grille + 2 moules démontables Ø 20 cm.	1		190-210	70-90
	2 grilles + 2 moules démontables Ø 20 cm.	3+1		170-190	60-80

* Ne pas utiliser la fonction de Chauffage rapide pour préchauffer le four

Vous pouvez vous procurer des grilles et des plaques de cuisson supplémentaires dans les commerces spécialisés.

Grillades

Si les aliments sont posés directement sur la grille, mettre la plaque émaillée en position 1. Le jus de la viande est ainsi recueilli et le four reste plus propre.

Plat	Accessoires	Hauteur	Mode de cuisson	Niveau de gril	Temps de cuisson (minutes)
Toasts dorés (préchauffer 10 min)	Grille	5		3	1/2-2
Steak hâché de boeuf, 12 unités* (ne pas préchauffer)	Grille + plaque émaillée	4+1		3	25-30

* Retourner lorsque le temps estimé $\frac{2}{3}$ est écoulé.

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

Fabriqué par BSH Hausgeräte GmbH titulaire des droits d'utilisation de la marque Siemens AG



9001186977 06 960223