

on/off

menu



start/stop

SIEMENS

SIEMENS

Four encastrable

HS836GV.6

fr Mode d'emploi



Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.

siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

Siemens Home Appliances

Table des matières

	Utilisation conforme	4	Sous vide	20
	Précautions de sécurité importantes	5	Remplir le réservoir d'eau	20
	Généralités	5	Après chaque fonctionnement à la vapeur	21
	Vapeur	6		
	Thermomètre à viande	6		Fonctions temps
	Causes de dommages	7	Minuteur	22
	Généralités	7	Durée	23
	Vapeur	7	Heure de la fin	23
	Protection de l'environnement	8		Sécurité-enfants
	Économie d'énergie	8	Activation et désactivation	24
	Élimination écologique	8		Réglages de base
	Présentation de l'appareil	9	Modifier les réglages	24
	Bandeau de commande	9	Liste des réglages	24
	Éléments de commande	9	Modifier l'heure	25
	Écran	9		Réglage fonctionnement continu
	Menu des modes de fonctionnement	10	Démarrer le réglage Sabbath	25
	Modes de cuisson	10		Home Connect
	Vapeur	11	Réglage	25
	Autres informations	12	Démarrage à distance	25
	Fonctions du compartiment de cuisson	12	Réglages Home Connect	26
	Réservoir d'eau	12	Diagnostic à distance	26
	Accessoires	12	Remarque liée à la protection des données	26
	Accessoires fournis	12	Déclaration de conformité	26
	Insertion de l'accessoire	13		Thermomètre à viande
	Accessoires en option	14	Modes de cuisson	27
	Avant la première utilisation	15	Introduire le thermomètre à viande dans le mets	27
	Avant la première mise en service	15	Régler la température à cœur	28
	Première mise en service	15	Températures à cœur de différents aliments	28
	Calibrer l'appareil et nettoyer le compartiment de cuisson	15		Nettoyants
	Nettoyage des accessoires	16	Nettoyants appropriés	29
	Utilisation de l'appareil	16	Surfaces du compartiment de cuisson	30
	Allumer et éteindre l'appareil	16	Maintenir l'appareil propre	30
	Démarrer ou interrompre le fonctionnement	16		Fonction nettoyage
	Réglage d'un mode de fonctionnement	17	Détartrage	31
	Réglage du mode de cuisson et de la température	17		Supports
	Chauffage rapide	17	Décrocher et accrocher les supports	32
	Vapeur	18		Porte de l'appareil
	Bruits	18	Décrocher et accrocher la porte de l'appareil	32
	FullSteam - Cuisson à la vapeur	18	Dépose et pose des vitres de la porte	33
	Cuisson avec de la vapeur	18		Anomalies, que faire ?
	Réchauffer	19	Tableau de dérangements	35
	Laisser lever la pâte	19	Durée de fonctionnement maximale dépassée	36
	Décongeler	19	Lampes dans le compartiment de cuisson	36

**Service après-vente..... 37**

Numéro de produit et numéro de fabrication..... 37

**Plats 37**

Indications concernant les réglages..... 37

Sélectionner un plat..... 38

Régler un plat..... 38

**Testés pour vous dans notre laboratoire 39**

Moules en silicone..... 39

Gâteaux et petites pâtisseries..... 39

Pain et petits pains..... 43

Pizzas, quiches et gâteaux salés..... 45

Gratins et soufflés..... 47

Volaille..... 48

Viande..... 51

Poisson..... 54

Légumes, garnitures et œuf..... 56

Desserts..... 59

Cuisson simultanée de plusieurs plats..... 59

Modes de cuisson Eco..... 60

L'acrylamide dans l'alimentation..... 62

Cuisson basse température..... 62

Déshydratation..... 63

Mettre en conserves et extraire du jus..... 64

Stériliser et assurer l'hygiène des biberons..... 65

Laisser lever la pâte..... 65

Décongeler..... 66

Sous vide..... 67

Réchauffer..... 70

Maintien au chaud..... 71

Plats tests..... 71

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

**Utilisation conforme**

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 15 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.

Assurez-vous de toujours insérer les accessoires dans le bon sens dans le compartiment de cuisson. → "Accessoires" à la page 12

Précautions de sécurité importantes

Généralités

Mise en garde – 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.
- Les résidus alimentaires épars, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer. Avant utilisation, retirez les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson, sur les résistances de chauffe et sur les accessoires.
- 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.

Mise en garde – 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. Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.
- 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.

Mise en garde – 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 lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil. La vapeur n'est pas visible selon sa température. Ne pas se placer trop près de l'appareil lors de l'ouverture. Ouvrir prudemment la porte de l'appareil. Eloigner les enfants.
- 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.

Mise en garde – 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.
- Les charnières de la porte de l'appareil bougent à l'ouverture et à la fermeture de la porte et peuvent pincer. Ne jamais mettre les doigts dans la zone des charnières.
- Des pièces à l'intérieur de la porte de l'appareil peuvent présenter des arêtes coupantes. Porter des gants de protection.

Mise en garde – Risque de choc électrique !

- Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles d'alimentation défectueux. Si l'appareil est défectueux, débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans la tableau électrique. Appeler le service après-vente.
- L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil. Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.

- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur.
- 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.

⚠ Mise en garde – Danger par magnétisme !

Le bandeau de commande ou les éléments de commande contiennent des aimants permanents. Ceux-ci peuvent influencer sur des implants électroniques, par ex. stimulateurs cardiaques ou pompes à insuline. En tant que porteur d'un implant électronique, respecter une distance minimum de 10 cm du bandeau de commande.

Vapeur

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure ! !

- L'eau dans le réservoir d'eau peut devenir très chaude lorsque l'appareil continue de fonctionner. Vider le réservoir d'eau après chaque utilisation de l'appareil avec de la vapeur.
- De la vapeur chaude est produite dans le compartiment de cuisson. Ne pas mettre la main dans le compartiment de cuisson lors du fonctionnement de l'appareil avec de la vapeur.
- Du liquide chaud peut déborder lors de l'enlèvement de l'accessoire. Retirer l'accessoire chaud prudemment avec des gants isolants.

⚠ Mise en garde – Risque de blessures et d'incendie !

Les liquides inflammables peuvent s'enflammer dans le compartiment de cuisson chaud (déflagration). Ne pas remplir le réservoir d'eau de liquides inflammables (p.ex. boissons alcoolisées). Remplir le réservoir d'eau exclusivement d'eau ou de solution détartrante que nous recommandons.

Thermomètre à viande

⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !

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

Généralités

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.
- Feuille d'aluminium : Une feuille d'aluminium placée dans le compartiment de cuisson ne doit pas entrer en contact avec la vitre de la porte. Cela peut conduire à des décolorations définitives sur la vitre de la porte.
- 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.
- Humidité dans le compartiment de cuisson : si de l'humidité subsiste longtemps dans le compartiment de cuisson, cela peut entraîner une corrosion. Laissez sécher le compartiment de cuisson après utilisation. Ne conservez pas d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée. Ne stockez pas d'aliments dans le compartiment de cuisson.
- Refroidissement avec la porte de l'appareil ouverte : lorsque vous avez utilisé l'appareil à haute température, laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement la porte fermée. Ne coincez rien dans la porte de l'appareil. Même si la porte n'est qu'en partie ouverte, les façades des meubles voisins peuvent s'endommager avec le temps. Laissez refroidir le compartiment de cuisson porte ouverte uniquement lorsque la cuisson a créé beaucoup d'humidité.
- 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.
- Joint de porte fortement encrassé : si le joint est fortement encrassé, la porte de l'appareil ne ferme plus correctement lors du fonctionnement. La façade des meubles voisins peut être endommagée. Veillez à ce que le joint soit toujours propre. N'utilisez jamais l'appareil avec un joint endommagé ou sans joint.
- 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.

Vapeur

Attention !

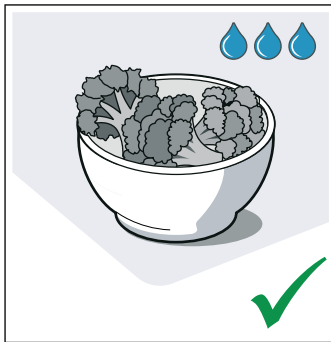
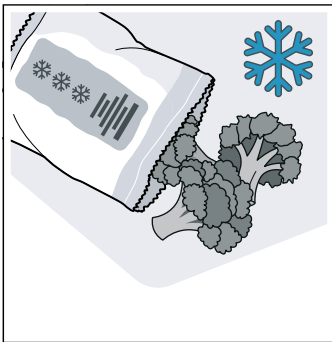
- Moules : la vaisselle doit résister à la chaleur et à la vapeur. Les moules en silicone ne sont pas adaptés pour la cuisson à la vapeur.
- Vaisselle avec taches de rouille : N'utilisez pas de vaisselle présentant des taches de rouille. Même des taches infimes peuvent occasionner de la rouille dans le compartiment de cuisson.
- Liquides qui s'égouttent : Lors de la cuisson à la vapeur avec un bac de cuisson perforé, insérez toujours en-dessous la plaque à pâtisserie, la lèchefrite ou le bac de cuisson non perforé. Cela permet de recueillir le liquide qui s'égoutte.
- Eau chaude dans le réservoir d'eau : l'eau chaude peut endommager le système de vapeur. Remplissez le réservoir d'eau exclusivement avec de l'eau froide.
- Endommagement de l'émail : ne faites jamais fonctionner votre appareil lorsque de l'eau se trouve sur le fond du compartiment de cuisson. Essuyez l'eau qui se trouve sur le fond du compartiment de cuisson avant toute utilisation.
- Solution détartrante : veillez à ce qu'aucune solution détartrante n'entre en contact avec le bandeau de commande ou toute autre surface de l'appareil. Vous risquez d'endommager les surfaces. Si toutefois cela se produisait, éliminez immédiatement la solution détartrante avec de l'eau.
- Nettoyage du réservoir d'eau : Ne pas nettoyer le réservoir d'eau au lave-vaisselle. Cela endommagerait le réservoir d'eau. Nettoyez le réservoir d'eau avec un chiffon doux et un produit à vaisselle usuel du commerce.

Protection de l'environnement

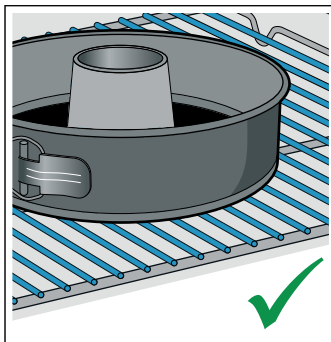
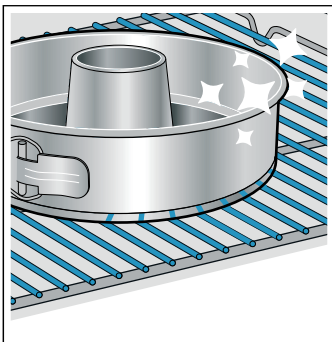
Votre nouvel appareil est d'une très grande efficacité énergétique. Vous trouverez ici des conseils comment vous pouvez économiser encore plus d'énergie lors de l'utilisation de l'appareil et comment correctement éliminer l'appareil.

Économie d'énergie

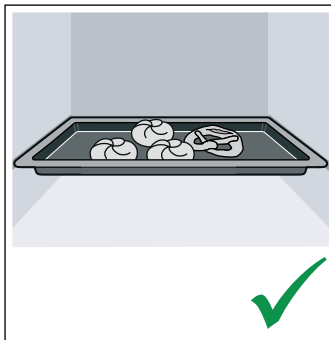
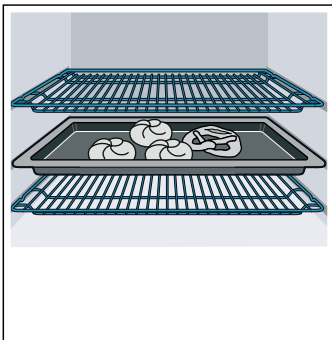
- Préchauffez l'appareil uniquement si cela est indiqué dans la recette ou dans les tableaux de la notice d'utilisation.
- Laissez décongeler les plats cuisinés congelés avant de les placer dans le compartiment de cuisson.



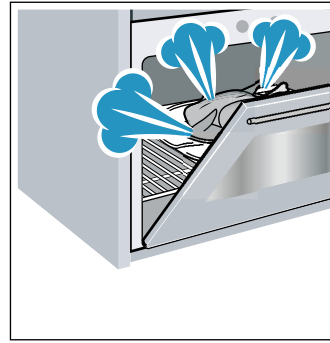
- Utilisez des moules de couleur foncée, laqués noirs ou émaillés. Ces types de moules absorbent bien la chaleur.



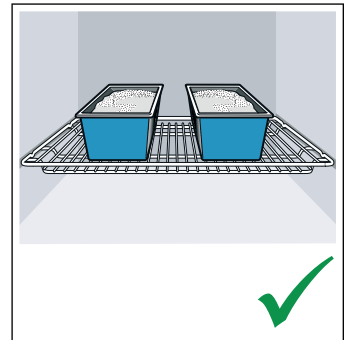
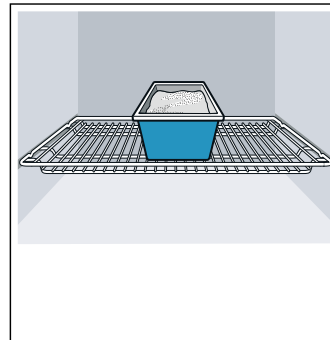
- Retirez du compartiment de cuisson tous les accessoires qui ne sont pas nécessaires.



- Ouvrez le moins possible la porte de l'appareil pendant le fonctionnement.



- Si vous souhaitez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le compartiment de cuisson est encore chaud. Le temps de cuisson diminue au deuxième gâteau. Vous pouvez aussi placer 2 moules à cake côte à côte dans le compartiment de cuisson.



- Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre l'appareil 10 minutes avant la fin du temps de cuisson, puis terminer la cuisson grâce à la chaleur résiduelle.

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.

Présentation de l'appareil

Dans ce chapitre, nous vous expliquons les affichages et les éléments de commande. De plus, vous allez découvrir les différentes fonctions de votre appareil.

Remarque : Des variations de détails ou de couleurs sont possibles selon le modèle d'appareil.

Bandeau de commande

Au bandeau de commande, vous réglez les différentes fonctions de votre appareil à l'aide de touches et d'un sélecteur rotatif. L'écran affiche les réglages actuels.



1 Touches

Les touches à gauche et à droite du sélecteur rotatif possèdent un point de pression. Appuyez sur la touche pour l'actionner.

2 Sélecteur rotatif

Vous pouvez tourner le sélecteur rotatif à gauche ou à droite.

3 Écran tactile

Dans l'écran tactile sont affichés les valeurs de réglage actuelles, les sélections possibles ou aussi des textes d'information. Pour le réglage, effleurez le champ de texte respectif. Les champs de texte changent en fonction de la sélection.

»»»»	Chauffage rapide	Activer et désactiver le chauffage rapide
	Ouvrir le bandeau	Remplir ou vider le réservoir d'eau → "Remplir le réservoir d'eau" à la page 20
start/stop		Démarrer, arrêter ou annuler le fonctionnement

Sélecteur rotatif

Le sélecteur rotatif permet de modifier les valeurs de réglage qui sont affichées dans l'écran.

Lors de la plupart des listes de sélection, par ex. les modes de cuisson, le premier point réapparaît après le dernier. Pour la température par ex. vous devez ramener le sélecteur rotatif en arrière lorsque la température minimale ou maximale est atteinte.

Écran

L'écran est structuré de telle manière que vous puissiez lire les indications d'un coup d'oeil.

La valeur que vous pouvez actuellement régler, est focalisée. Elle apparaît en caractères blancs sur un fond foncé.

Ligne d'état

La ligne d'état se situe en haut dans l'écran. Elle affiche l'heure et les fonctions de temps réglées.

Ligne de progression

La ligne de progression vous permet de voir l'état d'avancement par ex. du chauffage du four ou de l'écoulement de la durée. La ligne droite en dessous de la valeur focalisée se remplit de gauche à droite au fur

Éléments de commande

Les différents éléments de commande sont adaptés aux différentes fonctions de votre appareil. Cela vous permet de régler votre appareil facilement et directement.

Touches

Vous trouverez ci-après l'explication succincte de la signification des différentes touches.

Touches	Signification
on/off	Allumer et éteindre l'appareil
menu	Menu Ouvrir le menu des modes de fonctionnement
	Information Sécurité enfants Appeler l'affichage d'informations Activer et désactiver la sécurité enfants
	Fonctions de temps Ouvrir le menu Fonctions temps

et à mesure de la progression du fonctionnement en cours.

Écoulement du temps

Si vous avez démarré votre appareil sans une durée, vous pouvez voir en haut à droite dans la ligne d'état combien de temps l'appareil fonctionne déjà.

Si vous avez réglé une durée et la durée a été ensuite annulée, l'écoulement du temps reprend le temps déjà écoulé et continue à compter à partir de ce temps. Ainsi vous pouvez toujours contrôler depuis combien de temps le fonctionnement est déjà en marche.

Contrôle de température

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

Témoin de chauffe	Le témoin de chauffe indique la montée en température dans le compartiment de cuisson. Le moment optimal pour enfourner le plat est atteint lorsque toutes les barres sont remplies. Les barres n'apparaissent pas lors des positions grill et de nettoyage.
Indicateur de chaleur résiduelle	Quand l'appareil est éteint, le contrôle de la température indique la chaleur résiduelle dans le compartiment de cuisson. L'affichage s'éteint lorsque la température est descendue à env. 60°C.

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

Modes de cuisson

Pour que vous trouviez toujours le mode de cuisson approprié pour votre plat, nous vous expliquons ci-après les différences et les utilisations.

Menu des modes de fonctionnement

Le menu est divisé en différents modes de fonctionnement. Cela vous permet d'accéder rapidement à la fonction désirée.

Selon le modèle d'appareil, le nombre de modes de fonctionnement est différent. Le nombre de pages du menu des modes de fonctionnement est indiqué dans la ligne d'état en haut à droite. Si 1/2 est indiqué dans la ligne d'état, vous êtes sur la première des deux pages.

Mode de fonctionnement	Emploi
Modes de cuisson	Pour préparer votre plat, vous disposez de nombreux modes de cuisson parfaitement adaptés.
Cuisson à la vapeur → "Vapeur" à la page 18	Pour préparer votre plat, vous disposez de modes de cuisson à la vapeur adaptés.
Plats → "Plats" à la page 37	Vous trouverez ici, pour de nombreux plats, les valeurs de réglage appropriées déjà programmées.
Détartrage → "Fonction nettoyage" à la page 31	Avec ce mode, vous éliminez le calcaire de l'évaporateur.
Séchage → "Vapeur" à la page 18	Utilisez après chaque fonctionnement avec de la vapeur.
Réglages → "Réglages de base" à la page 24	Vous pouvez adapter les réglages de base de votre appareil à vos habitudes.
Home Connect → "Home Connect" à la page 25	Cette fonction permet de relier votre four à un terminal mobile.

Si la température est réglée au-dessus de 275 °C avec le niveau du grill 3, l'appareil abaisse la température à environ 275 °C ou au niveau du grill 1 après environ 40 minutes.

Modes de cuisson	Température	Emploi
 Chaleur tournante 4D *	30-250°C	Pour faire cuire et rôtir sur un ou plusieurs niveaux. La chaleur du collier chauffant situé dans la paroi arrière est répartie uniformément dans le compartiment de cuisson par le ventilateur.
 Convection naturelle *	30-250°C	Pour la cuisson et le rôtissage traditionnels sur un niveau. Convient particulièrement pour des gâteaux avec une garniture fondante. La chaleur est diffusée uniformément par la voûte et la sole.
 Chaleur tournante éco	30-250 °C	Pour la cuisson douce de mets sélectionnés sur un niveau, sans préchauffage. Le ventilateur répartit dans le compartiment de cuisson la chaleur de la résistance ronde située dans la paroi arrière. Ce mode de cuisson est plus efficace entre 125 et 250 °C. Ce mode de cuisson est utilisé pour déterminer la consommation d'énergie en mode recirculation de l'air et la classe d'efficacité énergétique.
 Convection naturelle éco	30-250 °C	Pour la cuisson douce de mets sélectionnés. La chaleur est diffusée par la voûte et la sole. Ce mode de cuisson est plus efficace entre 150 et 250 °C. Ce mode de cuisson est utilisé pour déterminer la consommation d'énergie en mode conventionnel.

	Gril air pulsé *	30-250°C	Pour le rôtissage de volaille, de poisson entier et de gros morceaux de viande. La résistance du gril et le ventilateur fonctionnent en alternance. Le ventilateur répartit l'air chaud autour du mets.
	Gril grande surface	Positions gril: 1 = faible 2 = moyen 3 = fort	Pour griller des pièces peu épaisses, telles que des steaks, saucisses ou des toasts et pour gratiner. Toute la surface en-dessous de la résistance du gril est chauffée.
	Gril petite surface	Positions gril: 1 = faible 2 = moyen 3 = fort	Pour griller des petites quantités, telles que steaks, saucisses ou toasts et pour gratiner. La partie centrale sous la résistance du gril est chauffée.
	Position Pizza	30-250°C	Pour la préparation de pizzas et de mets qui demandent beaucoup de chaleur par le bas. La résistance inférieure et le collier chauffant dans la paroi arrière chauffent.
	Cuisson basse température	70-120°C	Pour la cuisson lente à découvert de morceaux de viande tendres, saisis, en les préservant. La chaleur est diffusée uniformément à basse température par la voûte et la sole.
	Chaleur de sole	30-250°C	Pour la cuisson au bain-marie et pour poursuivre la cuisson de gâteaux. La chaleur est diffusée par la sole.
	Fonction coolStart	30-250°C	Pour préparer rapidement des produits surgelés au niveau 3. La température est fonction des indications du fabricant. Utilisez la température la plus élevée qui est indiquée sur l'emballage. La durée de cuisson est comme indiquée ou plus courte. Le préchauffage n'est pas utile.
	Maintien au chaud *	60-100°C	Pour maintenir au chaud des mets cuits.
	Préchauffer la vaisselle	30-70°C	Pour chauffer de la vaisselle.

* Mode vapeur possible avec ce mode de cuisson (fonctionnement uniquement avec un réservoir d'eau rempli)

Valeurs de référence

Pour chaque mode de cuisson, l'appareil indique une température ou position de référence. Vous pouvez les valider ou modifier dans la page respective.

Vapeur

Afin de vous permettre de toujours trouver le type de cuisson à la vapeur approprié pour votre plat, nous

vous expliquons ci-après les différences et les modes de cuisson.

Mode de cuisson	Température	Emploi
 Cuisson à la vapeur	30-100 °C	Pour des légumes, du poisson, des garnitures, pour extraire le jus de fruits et pour blanchir
 Réchauffer	80-180°C	Pour chauffer des mets en les préservant et pour réchauffer des pâtisseries. Grâce à la vapeur amenée, les aliments ne se dessèchent pas.
 Position étuve	30-50°C	Pour laisser lever des pâtes à la levure et des levains et pour faire maturer du yaourt. La pâte lève plus rapidement qu'à la température ambiante. Le dessus de la pâte ne se dessèche pas.
 Décongeler	30-60 °C	Pour des légumes, de la viande, du poisson et des fruits L'humidité transmet délicatement la chaleur aux aliments en les préservant. Les mets ne se dessèchent pas et ne se déforment pas
 Sous vide	50-95°C	Cuisson « sous vide » à basses températures entre 50 et 95°C et avec 100 % de vapeur : convient pour la viande, le poisson, les légumes et les desserts. Les mets sont scellés hermétiquement dans un sachet de cuisson thermorésistant spécial avec un appareil à mise sous vide. Grâce à l'enveloppe protectrice, les nutriments et les arômes restent préservés.

Autres informations

Dans la plupart des cas, l'appareil vous donne des indications et d'autres informations concernant l'action actuellement exécutée. Pour cela, appuyez sur la touche **i**. L'indication est affichée pendant quelques secondes.

Certaines indications apparaissent automatiquement, par ex. pour confirmation ou comme invitation ou avertissement.

Fonctions du compartiment de cuisson

Certaines fonctions facilitent l'utilisation de votre appareil. Ainsi par ex., une large surface du compartiment de cuisson est éclairée et un ventilateur protège l'appareil d'une surchauffe.

Ouvrir la porte de l'appareil

Si vous ouvrez la porte de l'appareil pendant un fonctionnement en cours, le fonctionnement sera arrêté. Il continue lors de fermeture de la porte.

Éclairage du compartiment de cuisson

Lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil, l'éclairage du compartiment de cuisson s'allume. Si la porte reste ouverte plus de 15 minutes, l'éclairage s'éteint.

Lors de la plupart des modes de cuisson, l'éclairage du compartiment de cuisson s'allume avec le démarrage du fonctionnement. Il s'éteint lorsque le fonctionnement est terminé.

Remarque : Dans les réglages de base, vous pouvez définir que l'éclairage du compartiment de cuisson ne s'allume pas lors du fonctionnement.

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement se met en marche et se coupe selon les besoins. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte.

Attention !

Ne pas couvrir les fentes d'aération. Sinon, le four surchauffe.

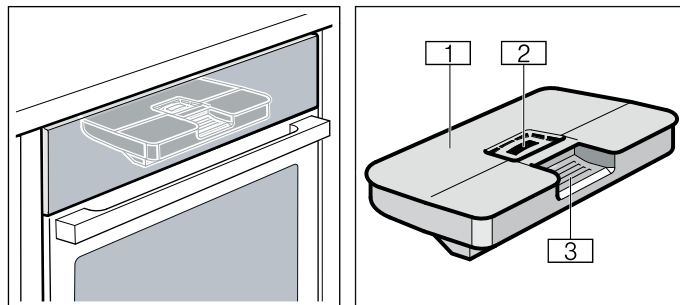
Afin que le compartiment de cuisson refroidisse plus vite après le fonctionnement, le ventilateur continue de fonctionner un certain temps.

Remarque : Dans les réglages de base, vous pouvez modifier le temps de poursuite du ventilateur.

→ "Réglages de base" à la page 24

Réservoir d'eau

L'appareil est équipé d'un réservoir d'eau. Le réservoir d'eau se trouve derrière le bandeau de commande. Pour les modes de cuisson à la vapeur, remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau. → "Vapeur" à la page 18



- 1 Couvercle du réservoir
- 2 Ouverture pour le remplissage
- 3 Poignée pour retirer et insérer le réservoir d'eau

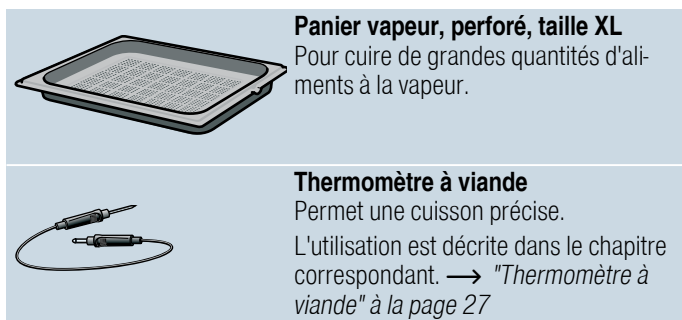
Accessoires

Votre appareil est livré avec divers accessoires. Vous trouverez ici un aperçu des accessoires fournis et de leur utilisation.

Accessoires fournis

Votre appareil est équipé des accessoires suivants :

	Grille Pour des récipients, des moules à soufflé et à gâteaux. Pour des rôtis, des grillades et des plats surgelés.
	Plaque à pâtisserie Pour des gâteaux sur plaque et des petites pâtisseries.
	Lèche-frite Pour des gâteaux fondants, des pâtisseries, des plats surgelés et de gros rôtis. Elle peut servir à récupérer la graisse si vous posez les grillades directement sur la grille. En mode de cuisson à la vapeur, elle peut également servir de récipient collecteur pour récupérer le liquide qui s'égoutte.
	Panier vapeur, perforé, taille S Pour cuire des légumes à la vapeur, extraire le jus de baies et décongeler.
	Panier vapeur, non perforé, taille S Pour cuire du riz, des légumes secs et des céréales.



Utilisez uniquement des accessoires d'origine. Ils ont été spécialement élaborés pour votre appareil.

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

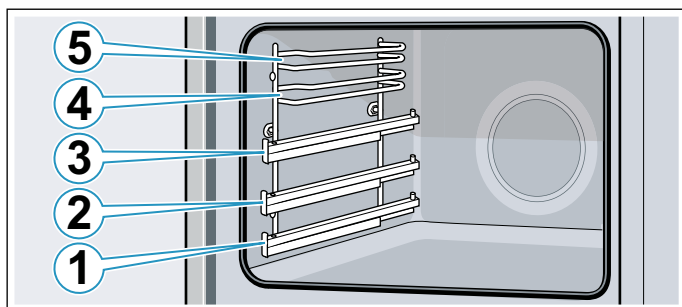
Remarque : Lorsque l'accessoire devient chaud il peut se déformer. Ce phénomène est normal et n'a aucune incidence sur le fonctionnement de l'appareil. Cette déformation disparaît dès qu'il refroidi.

Remarque : Vous pouvez utiliser le panier vapeur avec tous les types de cuisson à la vapeur. Si vous réglez d'autres modes de cuisson avec des températures élevées, retirez le panier vapeur du compartiment de cuisson. Les températures élevées provoquent des décolorations et des déformations irréversibles du panier vapeur.

Insertion de l'accessoire

Le compartiment de cuisson possède 5 niveaux d'enfournement. Les niveaux d'enfournement se comptent du bas vers le haut.

Sur certains appareils, le niveau d'enfournement supérieur est repéré par un symbole de gril au niveau du compartiment de cuisson.

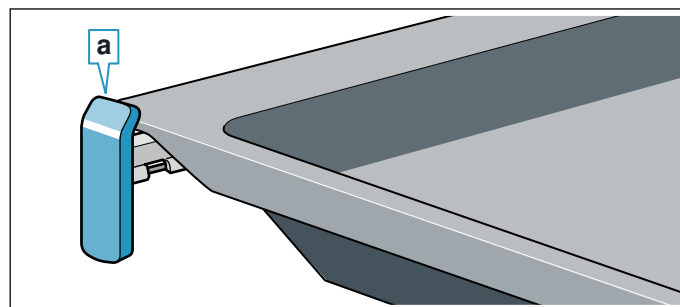


Aux niveaux d'enfournement 4 et 5, introduire l'accessoire toujours entre les deux barres de guidage d'un niveau d'enfournement.

L'accessoire peut être retiré jusqu'à environ la moitié sans qu'il ne bascule. Les rails télescopiques des niveaux 1, 2 ou 3 permettent de sortir l'accessoire plus loin.

Veillez à ce que l'accessoire se trouve derrière la patte **a** sur le rail télescopique.

Exemple illustré : poêle universelle



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

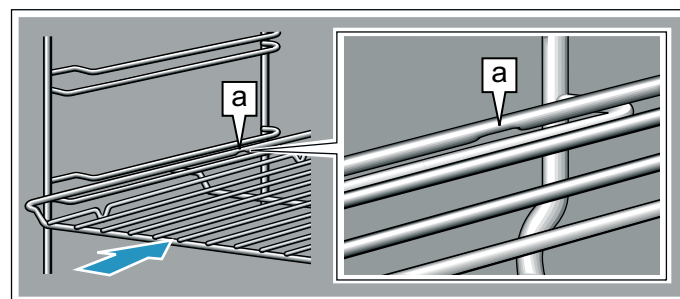
Remarques

- Veillez à toujours introduire les accessoires dans le bon sens dans le compartiment de cuisson.
- Enfouissez toujours complètement l'accessoire dans le compartiment de cuisson afin qu'il ne soit pas en contact avec la porte de l'appareil.

Fonction d'arrêt

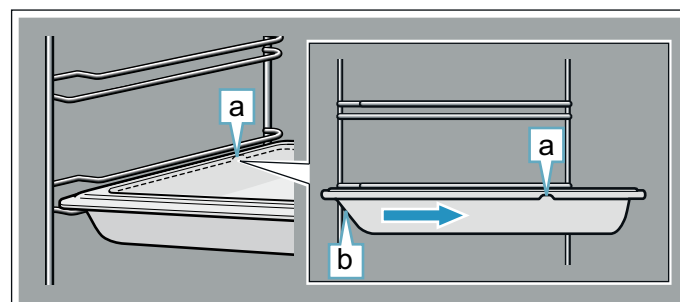
L'accessoire peut être retiré jusqu'à environ la moitié jusqu'à ce qu'il s'encliquette. La fonction d'arrêt empêche le basculement de l'accessoire lors de son extraction. L'accessoire doit être correctement introduit dans le compartiment de cuisson, afin que la sécurité anti-basculement fonctionne.

En introduisant la grille, veillez à ce que le taquet d'arrêt **a** soit orienté vers le bas. Le côté ouvert doit être orienté vers la porte de l'appareil et la courbure vers le bas .



En introduisant des plaques, veillez à ce que l'encoche **a** soit à l'arrière et orientée vers le bas. La partie inclinée de l'accessoire **b** doit être orientée vers l'avant en direction de la porte de l'appareil.

Exemple illustré : lèchefrite

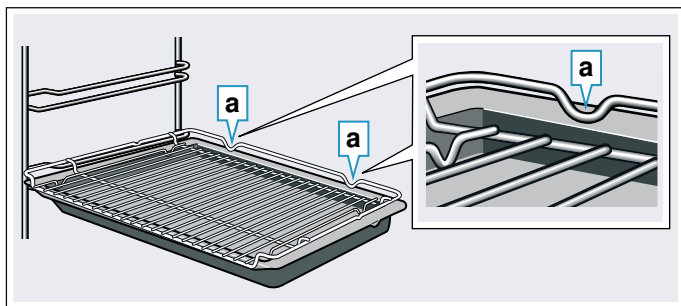


Combiner les accessoires

Vous pouvez enfourner la grille et la lèchefrite ensemble, pour récupérer les liquides qui s'égouttent.

En posant la grille, assurez-vous que les deux espaceurs **a** reposent sur le bord arrière. En introduisant la lèchefrite, la grille se trouve au-dessus de la barre de guidage supérieure du niveau d'enfournement.

Exemple illustré : lèchefrite



Les petits paniers à vapeur peuvent uniquement être disposés avec la grille dans le compartiment de cuisson.

Accessoires en option

Les accessoires en option sont en vente auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou sur Internet. Vous trouverez un large choix pour votre appareil dans nos brochures ou sur Internet.

La disponibilité et la possibilité de les commander sur Internet est différente selon les pays. Veuillez consulter vos documents de vente.

Remarque : 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.). → "Service après-vente" à la page 37

Accessoires en option

Grille

Pour des récipients, moules à gâteau, plats à gratin et pour des rôtis et des pièces à griller.

Lèchefrite

Pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. Elle peut servir à récupérer la graisse si vous faites griller vos mets directement sur la grille.

Plaque à pâtisserie

Pour des gâteaux sur plaque et des petites pâtisseries.

Grille d'insertion

Pour la viande, la volaille et le poisson.

À placer dans la lèchefrite pour récupérer la graisse et le jus de viande qui s'écoule.

Lèchefrite, à revêtement anti-adhérent

Pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. Les gâteaux et les rôtis se détachent plus facilement de la lèchefrite.

Plaque à pâtisserie, à revêtement anti-adhérent

Pour des gâteaux sur plaque et des petites pâtisseries. Les pâtisseries se détachent plus facilement de la plaque à pâtisserie.

Poêle professionnelle avec grille d'insertion

Pour préparer de grandes quantités.

Couvercle pour la lèchefrite-pro

Le couvercle permet d'utiliser la lèchefrite-pro comme une cocotte-pro.

Plaque à pizza

Pour des pizzas et grands gâteaux ronds.

Tôle à griller

Pour des grillades à la place de la grille ou comme protection anti-éclaboussures. À utiliser uniquement dans la lèchefrite.

Pierre à pain et à pizzas

Pour le pain, les petits pains et la pizza dont le fond doit être croustillant.

La pierre à pain et à pizzas doit être préchauffée à la température recommandée.

Cocotte en verre

Pour des plats cuits à l'étouffée et des soufflés. Idéale pour le mode de fonctionnement "Plats".

Tablette en verre

Pour de gros rôtis, gâteaux fondants et soufflés.

Panier vapeur, perforé, taille XL

Pour cuire de grandes quantités d'aliments à la vapeur.

Panier vapeur, perforé, taille S

Pour cuire des légumes à la vapeur, extraire le jus de baies et décongeler.

Panier vapeur, non perforé, taille S

Pour cuire du riz, des légumes secs et des céréales.

Récipient en porcelaine, non perforé, taille S

Pour cuire à la vapeur et servir de la viande, du poisson et des légumes.

Récipient en porcelaine, non perforé, taille L

Pour cuire à la vapeur et servir de la viande, du poisson et des légumes.

Système télescopique simple

Avec les rails télescopiques au niveau 2, vous pouvez retirer l'accessoire plus loin, sans qu'il ne bascule.

Système télescopique triple

Avec les rails télescopiques aux niveaux 1, 2 et 3 vous pouvez retirer l'accessoire plus loin, sans qu'il ne bascule.

Baguettes décoratives

Pour recouvrir l'étagère du meuble et la plaque de base de l'appareil.

Avant la première utilisation

Avant que vous puissiez utiliser votre nouvel appareil, vous devez procéder à quelques réglages. Nettoyez aussi le compartiment de cuisson et les accessoires.

Avant la première mise en service

Avant d'effectuer la première mise en service, informez-vous auprès de votre société de distribution d'eau pour connaître la dureté de l'eau de votre robinet.

Pour que l'appareil vous rappelle de manière fiable un détartrage requis en attente, vous devez régler correctement la classe de dureté de l'eau.

Attention !

- Dommages de l'appareil dus à l'utilisation de liquides non appropriés.
N'utilisez pas d'eau distillée, ni d'eau du robinet fortement chlorée (> 40 mg/l), ni d'autres liquides. Utilisez exclusivement de l'eau froide et fraîche du robinet, de l'eau adoucie ou de l'eau minérale plate.
- Anomalies de fonctionnement lors de l'utilisation d'eau filtrée ou déminéralisée.
Malgré un réservoir d'eau rempli, l'appareil indique qu'il faut remplir ce dernier ou le fonctionnement avec la vapeur est interrompu après environ 2 minutes.
Mélangez le cas échéant de l'eau filtrée ou déminéralisée avec la même quantité d'eau minérale non gazeuse en bouteille.

Remarques

- Si votre eau est très calcaire, nous vous recommandons d'utiliser de l'eau adoucie.
- Si vous utilisez exclusivement de l'eau adoucie, dans ce cas vous pouvez régler la dureté de l'eau sur « adoucie ».
- Si vous utilisez de l'eau minérale, réglez la classe de dureté de l'eau sur 4 « très dure ».
- Si vous utilisez de l'eau minérale, utilisez uniquement de l'eau minérale non gazeuse.

Classe de dureté de l'eau	Réglage
0	0 adoucie
1 (jusqu'à 1,3 mmol/l)	1 douce
2 (1,3 - 2,5 mmol/l)	2 moyenne
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	3 dure
4 (plus de 3,8 mmol/l)	4 très dure

Première mise en service

Après le branchement de l'appareil ou une panne de courant, les réglages pour la première mise en service apparaissent dans l'écran.

Remarque : Vous pouvez modifier ces réglages à tout moment dans les réglages de base. → *"Réglages de base" à la page 24*

Régler la langue

La langue "Deutsch" est préreglée.

1. Avec le sélecteur rotatif, régler la langue désirée.
2. Effleurer la flèche >.
Le réglage suivant apparaît.

Régler l'heure

L'heure démarre à "12:00" heures.

1. Régler l'heure actuelle à l'aide du sélecteur rotatif.
2. Effleurer la flèche >

Régler la date

La date du 01/01/2014 est préreglée.

1. Appuyez toujours sur la flèche > pour passer au réglage suivant.
2. A l'aide du sélecteur rotatif, réglez le jour actuel, le mois et l'année.

Régler la dureté de l'eau

La classe de dureté de l'eau « dure » est réglée par défaut.

1. Réglez la dureté de l'eau à l'aide du sélecteur rotatif.
2. Appuyez sur la flèche >.
Une remarque indiquant que la première mise en service est terminée apparaît à l'écran.

Avec Home Connect

1. Effleurer « Régler avec l'assistant ».
2. Autres instructions dans le chapitre → *"Home Connect" à la page 25*

Calibrer l'appareil et nettoyer le compartiment de cuisson

La température d'ébullition de l'eau dépend de la pression atmosphérique. Lors du calibrage, l'appareil s'adapte aux conditions de pression du lieu d'installation. Cette adaptation se produit automatiquement lors de la première cuisson à la vapeur. Ce processus génère beaucoup de vapeur.

Préparer le calibrage

1. Retirez les accessoires du compartiment de cuisson.
2. Retirez les restes d'emballage, comme les billes de polystyrène, du compartiment de cuisson.
3. Avant de calibrer votre appareil, essuyez les surfaces lisses du compartiment de cuisson avec un chiffon doux et humide.

Calibrer l'appareil et nettoyer le compartiment de cuisson

Remarques

- Le calibrage peut uniquement commencer lorsque le compartiment de cuisson est froid (température ambiante).
 - N'ouvrez pas la porte de l'appareil lors du calibrage. Sinon, le calibrage est interrompu.
1. Allumez l'appareil à l'aide de la touche on/off.
 2. Remplissez le réservoir d'eau. → *"Remplir le réservoir d'eau" à la page 20*

3. Réglez le mode de cuisson, la température et la durée du calibrage, puis démarrez votre appareil.
→ "FullSteam - Cuisson à la vapeur" à la page 18

Calibrage	
Mode de cuisson	Cuisson à la vapeur 
Température	100 °C
Durée	30 minutes

4. Faites chauffer votre appareil après le calibrage.

Attention !

Endommagement de l'émail

Ne faites jamais fonctionner votre appareil lorsque de l'eau se trouve sur le fond du compartiment de cuisson. Essayez l'eau qui se trouve sur le fond du compartiment de cuisson avant toute utilisation.

5. Séchez le fond du compartiment de cuisson.
6. Réglez le mode de cuisson, la température pour la chauffe, puis démarrez votre appareil.

Chauffe	
Mode de cuisson	Chaleur tournante 4D 
Température	maximale
Durée	30 minutes

7. Aérez la cuisine tant que l'appareil chauffe.
8. Arrêtez l'appareil après la durée indiquée. Éteignez l'appareil avec la touche on/off.
9. Attendez que le compartiment de cuisson ait refroidi.
10. Nettoyez les surfaces lisses avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et une lavette.
11. Videz le réservoir d'eau et séchez le compartiment de cuisson. → "Après chaque fonctionnement à la vapeur" à la page 21

Remarques

- Afin que l'appareil se réadapte automatiquement au nouveau lieu après un déménagement, réinitialisez-le aux réglages usine. Répétez les étapes de la première mise en service et du calibrage.
- L'appareil mémorise les réglages du calibrage même en cas de panne de courant ou de débranchement. Le calibrage ne doit pas être répété.

Nettoyage des accessoires

Nettoyez soigneusement les accessoires avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et une lavette ou une brosse douce.



Utilisation de l'appareil

Nous vous avons déjà présenté les éléments de commande et leur fonctionnement. Maintenant, nous vous expliquons comment régler votre appareil. Vous apprendrez ce qui se passe lors de la mise sous tension et de la mise hors tension et comment régler les modes de fonctionnement.

Allumer et éteindre l'appareil

Avant que vous puissiez procéder à un réglage sur votre appareil, vous devez l'allumer.

Exception : La sécurité enfants et le minuteur peuvent aussi être réglés lorsque l'appareil est éteint. Les affichages ou informations, par ex. concernant l'indication de la chaleur résiduelle dans le compartiment de cuisson, restent aussi visibles l'appareil éteint.

Si vous n'avez pas besoin de votre appareil, éteignez-le. Si rien n'est réglé pendant une longue durée, l'appareil s'éteint automatiquement.

Allumer l'appareil

La touche on/off vous permet d'allumer l'appareil. La touche on/off au-dessus de la touche est éclairée.

Le logo studioLine apparaît à l'écran, puis un mode de cuisson et une température.

Remarque : Vous pouvez déterminer dans les réglages de base le mode de fonctionnement devant apparaître après la mise en service.

Éteindre l'appareil

Avec la touche on/off vous éteignez l'appareil. L'éclairage au-dessus de la touche s'éteint.

Une fonction réglée est annulée.

L'heure apparaît dans l'écran.

Remarque : Dans les réglages de base vous pouvez déterminer si l'heure doit être affichée ou pas lorsque l'appareil est éteint.

Démarrer ou interrompre le fonctionnement

Pour démarrer le fonctionnement ou pour interrompre un fonctionnement en cours, appuyez sur la touche start/stop. Après une interruption du fonctionnement, le ventilateur peut continuer à fonctionner.

Pour effacer tous les réglages, appuyer sur la touche on/off.

Si vous ouvrez la porte du compartiment de cuisson pendant le fonctionnement, le fonctionnement sera interrompu. Pour continuer le fonctionnement, fermer la porte du compartiment de cuisson.

Réglage d'un mode de fonctionnement

Lorsque vous sélectionnez un mode de fonctionnement, l'appareil doit être allumé.

1. Appuyer sur la touche menu.
Le menu des modes de fonctionnement s'ouvre.
2. Effleurez le mode de fonctionnement désiré.
Selon le mode de fonctionnement, différentes options possibles sont à disposition.
3. Modifier la sélection à l'aide du sélecteur rotatif.
Selon la sélection, modifier d'autres réglages.
4. Démarrer avec la touche start/stop.
Un temps apparaît dans l'écran. Les réglages et la ligne de progression sont visibles.

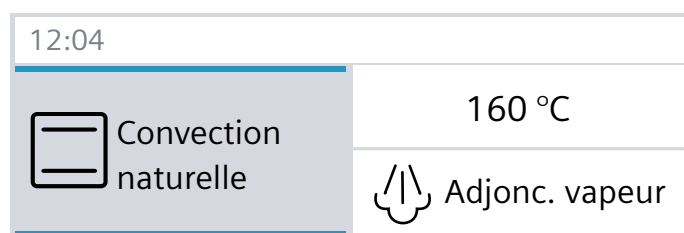
Réglage du mode de cuisson et de la température

Après la mise en service de l'appareil, le mode de cuisson de référence réglé avec une température apparaît dans l'écran. Vous pouvez démarrer immédiatement ce réglage au moyen de la touche start/stop. Pour régler un autre mode de cuisson, procédez de la façon suivante.

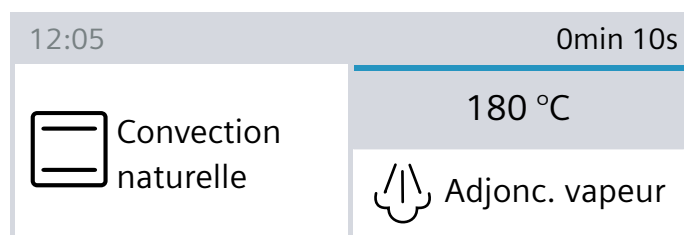
Pour d'autres réglages, vous modifiez les valeurs de la manière suivante :

Exemple illustré : convection naturelle avec 180°C.

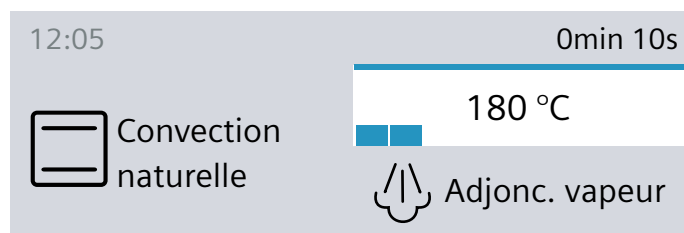
1. Modifiez le mode de cuisson à l'aide du sélecteur rotatif.



2. Appuyez sur la température de référence.
3. Modifiez la température à l'aide du sélecteur rotatif.



4. Démarrez à l'aide de la touche start/stop.



Le mode de cuisson et la température réglés sont indiqués à l'écran.

Chauffage rapide

Avec la touche »»» vous pouvez chauffer le compartiment de cuisson très rapidement. Le chauffage rapide n'est pas possible lors de tous les modes de cuisson.

Modes de cuisson appropriés :

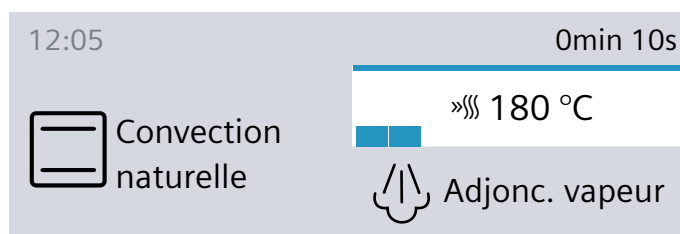
	Chaleur tournante 4D
	Convection naturelle

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

Réglage

Veillez à un mode de cuisson approprié. La température doit être réglée à plus 100°C, sinon le chauffage rapide ne peut pas être démarré.

1. Réglez le mode de cuisson et la température.
2. Appuyez sur la touche »»».



Le symbole »»» apparaît à gauche de la température. Le contrôle de la température commence à se remplir.

Un signal retentit lorsque le chauffage rapide est terminé. Le symbole »»» s'éteint. Enfourez votre plat.

Remarques

- Si vous modifiez le mode de cuisson ou la température, le chauffage rapide sera annulé.
- Une durée réglée s'écoule immédiatement après le démarrage, indépendamment du chauffage rapide.
- Pendant le chauffage rapide, vous pouvez interroger la température actuelle dans le compartiment de cuisson à l'aide de la touche [i].

Annuler

Appuyer sur la touche »»». Le symbole »»» s'éteint dans l'écran.



Vapeur

Vous pouvez faire cuire vos mets à l'aide de vapeur en les préservant. Certains modes de cuisson permettent de préparer des mets avec de la vapeur. Vous disposez en plus des modes de cuisson Laisser lever la pâte, Réchauffer et Décongélation.

Mise en garde – Risque de brûlures !

De la vapeur chaude peut s'échapper lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil. La vapeur n'est pas visible selon sa température. Ne pas se placer trop près de l'appareil lors de l'ouverture. Ouvrir prudemment la porte de l'appareil. Eloigner les enfants.

Bruits

Pompe

Vous entendez un bruit de bourdonnement pendant le fonctionnement et après la désactivation. Ce bruit survient pendant le test fonctionnel de la pompe. Il s'agit d'un bruit de fonctionnement normal.

Bandeau

Vous entendez un bruit de bourdonnement ou un cliquetis pendant l'ouverture du volet. Les bruits surviennent lors du déplacement du volet. Il s'agit de bruits de fonctionnement normaux.

FullSteam - Cuisson à la vapeur

Avec la cuisson à la vapeur, la vapeur d'eau chaude cuit les mets et les empêche de perdre leurs nutriments. Ce mode de préparation permet de conserver la forme, la couleur et l'arôme typique des mets.

Remarque : Si le réservoir d'eau se vide pendant la cuisson vapeur, le fonctionnement sera interrompu. Remplissez le réservoir d'eau.

Lancement

1. Remplissez le réservoir d'eau.
Remarque : Activez la fonction vapeur uniquement après le refroidissement complet du compartiment de cuisson (température ambiante).
2. Appuyez sur la touche menu.
3. Effleurez le champ « Cuisson à la vapeur ».
4. Réglez « Cuisson à la vapeur  » à l'aide du sélecteur rotatif.
5. Effleurez le champ « Température » et réglez la température à l'aide du sélecteur rotatif.
6. Effleurez le champ « durée » et réglez la durée à l'aide du sélecteur rotatif.
7. Démarrez à l'aide de la touche marche/arrêt. L'appareil chauffe.

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

Annuler

Pour annuler le fonctionnement, appuyer sur la touche start/stop.

Terminer

Pour éteindre l'appareil, effleurer la touche on/off.

Cuisson simultanée de plusieurs plats

Vous pouvez cuire à la vapeur des menus complets simultanément, sans un transfert de saveurs.

→ "Testés pour vous dans notre laboratoire" à la page 39

Cuisson avec de la vapeur

Lors de la cuisson avec de la vapeur, de la vapeur est introduite dans le compartiment de cuisson à des intervalles et intensités différents pendant le fonctionnement de l'appareil. Cela permet d'obtenir un meilleur résultat de cuisson.

Votre aliment à cuire

- aura une croûte croustillante
- aura un bel aspect
- sera juteux et fondant à l'intérieur
- réduira peu en volume

Vous réglez vous même la combinaison souhaitée mode de cuisson et intensité de la vapeur. Pour choisir un mode de cuisson et l'intensité de vapeur appropriés, utilisez les indications du tableau ou sélectionnez un programme.

Intensité de la vapeur

Plusieurs intensités d'adjonction de vapeur sont à votre disposition :

- faible
- moyenne
- Fort

Modes de cuisson appropriés

Les modes de cuisson suivants permettent d'utiliser la vapeur :

- Chaleur tournante 4D 
- Convection naturelle 
- Gril air pulsé 
- Maintien au chaud 

Lancement

1. Remplir le réservoir d'eau.
2. Régler le mode de cuisson au moyen du sélecteur rotatif.
3. Effleurer la température et régler la température à l'aide du sélecteur rotatif.
4. Effleurer le champ "Adjonction de vapeur" et régler l'intensité de la vapeur au moyen du sélecteur rotatif.
5. Démarrer à l'aide de la touche start/stop. L'appareil chauffe.

Remarque : Lorsque le réservoir d'eau se vide alors qu'un mode avec de la vapeur est en cours, une notification vous invitant à le remplir apparaît. Le fonctionnement continue sans adjonction de vapeur.

Annuler l'ajout de vapeur

Pour désactiver la vapeur prématurément, effleurez le champ "Adjonction vapeur". Régler le sélecteur rotatif sur "Arrêt".

Remarque : Le fonctionnement continue sans adjonction de vapeur.

Interrompre le fonctionnement de l'appareil

Pour annuler le fonctionnement, appuyer sur la touche start/stop.

Terminer

Pour éteindre l'appareil, effleurer la touche on/off.

Réchauffer

Avec le mode de cuisson "Réchauffer  vous pouvez réchauffer des mets déjà cuits en les préservant ou réchauffer des pains et pâtisseries de la veille. L'activation de la vapeur se fait automatiquement.

Remarque : Si le réservoir d'eau se vide pendant le réchauffement, le fonctionnement sera interrompu. Remplissez le réservoir d'eau.

Lancement

1. Remplir le réservoir d'eau.
2. Effleurer la touche menu.
3. Effleurer le champ "Cuisson à la vapeur".
4. Régler "Réchauffer  à l'aide du sélecteur rotatif.
5. Effleurer la température et régler la température à l'aide du sélecteur rotatif.
6. Effleurer la durée et régler la durée à l'aide du sélecteur rotatif.
7. Démarrer à l'aide de la touche start/stop. L'appareil chauffe.

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

Annuler

Pour annuler le fonctionnement, appuyer sur la touche start/stop.

Terminer

Pour éteindre l'appareil, effleurer la touche on/off.

Laisser lever la pâte

Avec le mode de cuisson "Laisser lever la pâte , la pâte lève nettement plus rapidement qu'à la température ambiante et ne sèche pas.

Pour choisir le réglage adapté, utilisez les indications du tableau. → "Testés pour vous dans notre laboratoire" à la page 39

Remarque : Si le réservoir d'eau se vide pendant le mode Laisser lever la pâte, le fonctionnement sera interrompu. Remplissez le réservoir d'eau.

Lancement

1. Remplir le réservoir d'eau.
Remarque : Activez le mode 'Laisser lever la pâte' uniquement après le refroidissement complet du compartiment de cuisson (température ambiante).
2. Effleurer la touche menu.
3. Effleurer le champ "Cuisson à la vapeur".
4. Régler "Laisser lever la pâte  à l'aide du sélecteur rotatif.
5. Effleurer la température et régler la température à l'aide du sélecteur rotatif.
6. Effleurer la durée et régler la durée à l'aide du sélecteur rotatif.
7. Démarrer à l'aide de la touche start/stop. L'appareil chauffe.

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

Annuler

Pour annuler le fonctionnement, appuyer sur la touche start/stop.

Terminer

Pour éteindre l'appareil, effleurer la touche on/off.

Décongeler

Utilisez le mode de cuisson "Décongélation  pour décongeler des produits congelés et surgelés.

Remarque : Si le réservoir d'eau se vide pendant le mode Décongélation, le fonctionnement sera interrompu. Remplissez le réservoir d'eau.

Lancement

1. Remplissez le réservoir d'eau.
2. Effleurez la touche menu.
3. Effleurez le champ « Cuisson à la vapeur ».
4. Réglez le sélecteur rotatif sur « Décongélation  ».
5. Effleurez la température et réglez-la à l'aide du sélecteur rotatif.
6. Effleurez la durée et réglez-la à l'aide du sélecteur rotatif.
7. Démarrez à l'aide de la touche marche/arrêt. L'appareil chauffe.

Un signal retentit lorsque la durée est écoulée. L'appareil cesse de chauffer. La durée 00m 00s est affichée.

Annuler

Pour annuler le fonctionnement, appuyer sur la touche start/stop.

Terminer

Pour éteindre l'appareil, effleurer la touche on/off.

Sous vide

Sous vide est une variante de la cuisson basse température pendant laquelle des plats cuisinés mis sous vide sont cuits à basses température entre 50 - 95 °C et 100% de vapeur. Sous vide convient pour la viande, le poisson, les légumes et les desserts.

Les mets sont scellés hermétiquement dans des sachets de cuisson thermorésistants spéciaux avec un appareil à mise sous vide. Grâce à l'enveloppe protectrice, les nutriments et les arômes restent préservés.

Remarques

- Si le réservoir d'eau se vide pendant un mode sous vide, le fonctionnement sera interrompu.
- Pendant la cuisson sous vide, l'écoulement d'eau de condensation sur le fond du compartiment de cuisson est plus important que pendant les autres modes de cuisson.

Lancement

Attention !

Risque de détériorations de meubles

Pour la cuisson sous vide, remplissez une fois seulement le réservoir d'eau. Ne remplissez pas le réservoir d'eau une deuxième fois, car trop d'eau s'accumule alors au fond du compartiment de cuisson. L'eau risque de s'écouler hors du compartiment de cuisson.

1. Remplissez le réservoir d'eau.
2. Effleurez la touche menu.
3. Effleurez le champ « Cuisson à la vapeur ».
4. Réglez le sélecteur rotatif sur « Sous-vide  ».
5. Effleurez la température et réglez-la à l'aide du sélecteur rotatif.
6. Effleurez la durée et réglez-la à l'aide du sélecteur rotatif.
7. Démarrez à l'aide de la touche marche/arrêt. L'appareil chauffe.

Mise en garde – Risque de brûlure !

De l'eau bouillante s'accumule sur le sachet sous vide pendant la cuisson. Soulevez le sachet sous vide prudemment avec une manique de telle sorte que l'eau bouillante s'écoule dans la lèchefrite ou dans le récipient de cuisson. Ensuite, retirez le sachet sous vide prudemment avec une manique.

Un signal retentit lorsque la durée est écoulée. L'appareil cesse de chauffer. La durée 00m 00s est affichée.

Annuler

Pour annuler le fonctionnement, appuyer sur la touche start/stop.

Terminer

Pour éteindre l'appareil, effleurer la touche on/off.

Remplir le réservoir d'eau

Le réservoir d'eau se trouve derrière le bandeau de commande. Avant de mettre l'appareil en marche, ouvrez le bandeau et remplissez le réservoir d'eau.

Assurez-vous d'avoir correctement réglé la dureté de l'eau. → "Réglages de base" à la page 24

Mise en garde – Risque de blessures et d'incendie !

Remplissez le réservoir d'eau exclusivement avec de l'eau ou la solution détartrante que nous recommandons. Ne remplissez pas le réservoir d'eau avec des liquides inflammables (par ex., des boissons alcoolisées). Les vapeurs des liquides inflammables peuvent s'enflammer dans le compartiment de cuisson par des surfaces chaudes (déflagration). La porte de l'appareil peut s'ouvrir violemment. Des vapeurs chaudes et des jets de flammes peuvent sortir.

Mise en garde – Risque de brûlures !

Le réservoir d'eau peut devenir chaud lorsque l'appareil fonctionne. Lorsque l'appareil vient de fonctionner, patientez jusqu'à ce que le réservoir d'eau soit refroidi. Retirez le réservoir d'eau de son logement.

Attention !

Dommages de l'appareil dus à l'utilisation de liquides non appropriés.

N'utilisez pas d'eau distillée, ni d'eau du robinet fortement chlorée (> 40 mg/l) ni d'autres liquides. Utilisez exclusivement de l'eau froide et fraîche du robinet, de l'eau adoucie ou de l'eau minérale plate.

Attention !

Anomalies de fonctionnement lors de l'utilisation d'eau filtrée ou déminéralisée.

Malgré un réservoir d'eau rempli, l'appareil indique qu'il faut remplir ce dernier ou le fonctionnement avec la vapeur est interrompu après environ 2 minutes.

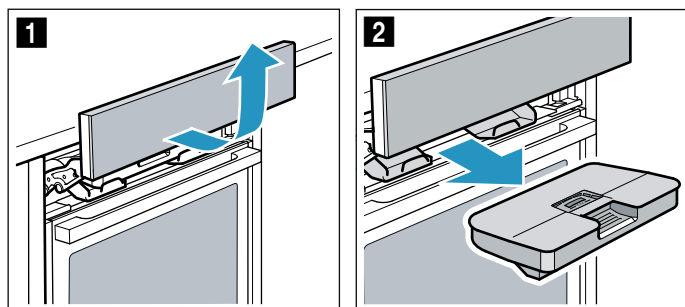
Mélangez le cas échéant de l'eau filtrée ou déminéralisée avec la même quantité d'eau minérale non gazeuse en bouteille.

Remarques

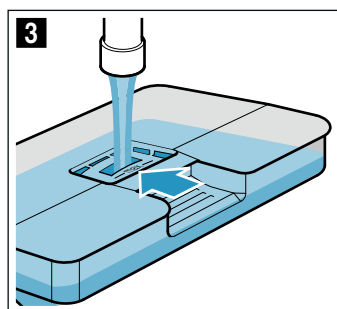
- Si votre eau est très calcaire, nous vous recommandons d'utiliser de l'eau adoucie.
- Si vous utilisez exclusivement de l'eau adoucie, dans ce cas vous pouvez régler la dureté de l'eau sur « adoucie ».
- Si vous utilisez de l'eau minérale, réglez la classe de dureté de l'eau sur 4 « très dure ».
- Si vous utilisez de l'eau minérale, utilisez dans ce cas uniquement de l'eau minérale non gazeuse.

1. Effleurez le champ .
Le bandeau est automatiquement poussé vers l'avant.
2. Tirez le bandeau vers l'avant des deux mains et poussez-le ensuite vers le haut, jusqu'à ce qu'il s'encliquette (fig. .

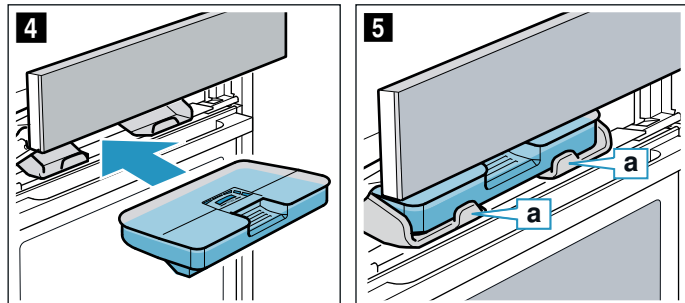
3. Soulevez le réservoir d'eau et retirez-le de son logement (fig. 2).



4. Appuyez sur le couvercle le long du joint afin qu'aucune eau ne puisse s'écouler du réservoir d'eau.
5. Remplissez le réservoir d'eau froide jusqu'au repère « max » (fig. 3).



6. Insérez le réservoir d'eau rempli (fig. 4). Veillez à ce que le réservoir d'eau s'encliquette derrière les deux fixations **a** (fig. 5).



7. Poussez lentement le bandeau vers le bas, puis enfoncez-le vers l'arrière jusqu'à ce qu'il soit entièrement fermé.
Le réservoir à eau est rempli. Vous pouvez démarrer des modes avec de la vapeur.

Remplir le réservoir d'eau

Remarques

- Les modes avec de la vapeur se poursuivent sans adjonction de vapeur.
- Si le réservoir d'eau se vide pendant le fonctionnement du mode Cuisson vapeur, Laisser lever la pâte, Réchauffer ou Décongélation, le fonctionnement sera interrompu. Remplissez le réservoir d'eau.

1. Ouvrez le bandeau.
2. Retirez le réservoir d'eau et remplissez-le.
3. Remettez en place le réservoir d'eau et fermez le bandeau.

Après chaque fonctionnement à la vapeur

⚠ Mise en garde – Risque de brûlures !

De la vapeur chaude peut s'échapper lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil. La vapeur n'est pas visible selon sa température. Ne pas se placer trop près de l'appareil lors de l'ouverture. Ouvrir prudemment la porte de l'appareil. Eloigner les enfants.

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

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

Attention !

Endommagement de l'émail : ne faites jamais fonctionner votre appareil lorsque de l'eau se trouve sur le fond du compartiment de cuisson. Essuyez l'eau qui se trouve sur le fond du compartiment de cuisson avant toute utilisation.

Après chaque fonctionnement avec de la vapeur, l'eau résiduelle est récupérée dans le réservoir d'eau. Ensuite videz et séchez le réservoir d'eau. De l'humidité subsiste dans le compartiment de cuisson. Pour sécher le compartiment de cuisson, vous pouvez utiliser le mode de cuisson "Fonction séchage" ou sécher le compartiment de cuisson manuellement.

Remarques

- Après l'extension de l'appareil, le champ  reste allumée un peu plus longtemps, afin de vous rappeler de vider le réservoir d'eau.
- Éliminer les taches de calcaire avec un chiffon imbibé de vinaigre, rincer à l'eau claire et sécher avec un chiffon doux.

Vider le réservoir d'eau

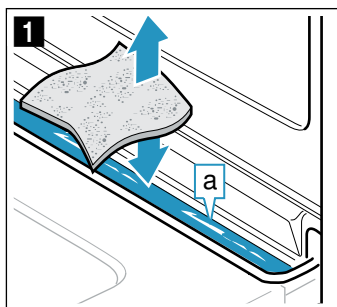
Attention !

- Ne faites pas sécher le réservoir d'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela pourrait l'endommager.
- Ne nettoyez pas le réservoir d'eau au lave-vaisselle. Cela pourrait l'endommager.

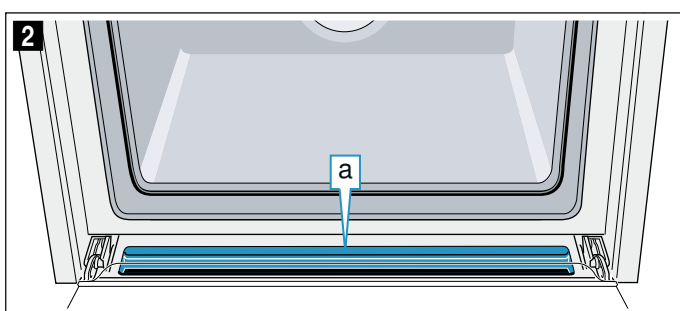
1. Ouvrez le bandeau.
2. Enlever le réservoir d'eau.
3. Retirez avec précaution le couvercle du réservoir d'eau.
4. Videz le réservoir d'eau, nettoyez-le avec du produit à vaisselle et rincez-le soigneusement à l'eau claire.
5. Séchez toutes les pièces avec un chiffon doux.
6. Essuyer le joint au niveau du couvercle pour le sécher.
7. Laisser sécher avec le couvercle ouvert.
8. Placez le couvercle sur le réservoir d'eau et appuyez dessus.
9. Remettez en place le réservoir d'eau et fermez le bandeau.

Séchez la gouttière

1. Laissez l'appareil refroidir.
2. Ouvrez la porte de l'appareil.
3. Épongez l'eau dans la gouttière **a** avec une éponge et essuyez-la avec précaution (fig. **1**).



La gouttière **a** se trouve en dessous du compartiment de cuisson (fig. **2**).



Démarrer la fonction séchage

Lors du séchage, le compartiment de cuisson chauffe afin de permettre à l'humidité de s'évaporer. Ensuite, ouvrez la porte de l'appareil pour permettre à la vapeur d'eau de s'échapper du compartiment de cuisson.

Attention !

Endommagement de l'émail : ne faites jamais fonctionner votre appareil lorsque de l'eau se trouve sur le fond du compartiment de cuisson. Essuyez l'eau qui se trouve sur le fond du compartiment de cuisson avant toute utilisation.

1. Laissez refroidir l'appareil.
2. Éliminer immédiatement les grosses salissures et essuyer l'humidité présente dans le fond du compartiment de cuisson.
3. Si nécessaire, appuyer sur la touche on/off pour mettre l'appareil en service.
4. Appuyer sur la touche menu.
Le choix des modes de fonctionnement apparaît.
5. Effleurer le champ "Continuer".
6. Effleurer le champ "Séchage".
7. Appuyer sur la touche start/stop.
Le séchage est lancé et se termine automatiquement après 10 minutes.
8. Ouvrir la porte de l'appareil et la laisser ouverte 1 à 2 minutes pour permettre à l'humidité de s'échapper du compartiment de cuisson.

Séchez le compartiment de cuisson à la main

1. Laissez l'appareil refroidir.
2. Retirez les salissures du compartiment de cuisson.
3. Séchez le compartiment de cuisson avec une éponge.

4. Laissez la porte de l'appareil ouverte 1 heure pour que le compartiment de cuisson soit complètement sec.



Fonctions temps

Votre appareil dispose de différentes fonctions de temps.

Fonction de temps	Emploi
 Minuteur	Le minuteur fonctionne comme un minuteur de cuisine. Un signal retentit après écoulement du temps réglé.
 Durée	Un signal retentit après écoulement d'une durée réglée. L'appareil s'éteint automatiquement.
 Fin	Réglez une durée et une heure de la fin. L'appareil se met automatiquement en marche, de sorte que le fonctionnement soit terminé à l'heure désirée.

Remarques

- Vous pouvez régler une durée jusqu'à une heure à la minute près.
Vous pouvez régler une durée au-dessus d'une heure en pas de 5 minutes.
- Selon la direction dans laquelle vous tournez le sélecteur rotatif, la durée commence à une valeur de référence : gauche 10 minutes, droite 30 minutes.
- Un signal retentit après écoulement de chaque fonction de temps.
- Avec la touche  vous pouvez appeler entre-temps des informations qui apparaissent alors brièvement dans l'écran.

Minuteur

Vous pouvez régler le minuteur à tout moment, même lorsque l'appareil est éteint. Il fonctionne en parallèle à d'autres réglages de temps et émet un signal sonore spécifique. De la sorte, vous pouvez distinguer si c'est le minuteur ou une durée qui est écoulé.

Vous pouvez régler au maximum 24 heures.

1. Appuyer sur la touche .
Le champ pour le minuteur s'ouvre.
2. Régler le temps du minuteur avec le sélecteur rotatif.
Le minuteur se met en marche quelques secondes plus tard.

Le symbole  pour le minuteur et le temps qui s'écoule sont affichés à gauche dans la ligne d'état.

Après écoulement du temps

Un signal retentit. "Temps du minuteur écoulé" s'affiche. Avec la touche  vous pouvez effacer le signal prématurément.

Annuler le temps du minuteur

Ouvrir le menu des fonctions de temps à l'aide de la touche  et ramener le temps à zéro. Fermer le menu à l'aide de la touche .

Modifier le temps du minuteur

Ouvrir le menu des fonctions du temps à l'aide de la touche  et, dans les secondes suivantes, modifier le temps du minuteur à l'aide du sélecteur rotatif. Démarrer le minuteur à l'aide de la touche .

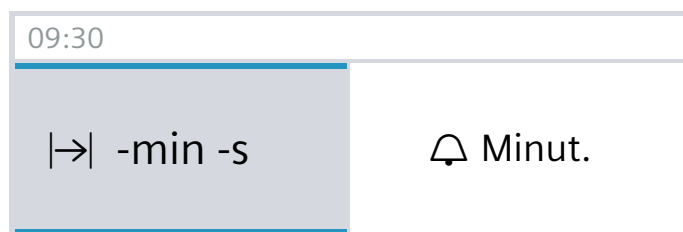
Durée

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

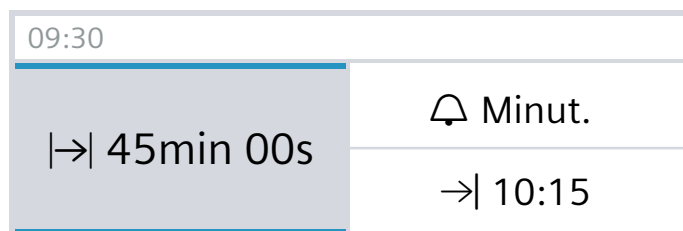
Condition : Un mode de cuisson et une température sont réglés.

Exemple : Réglage pour Chaleur tournante 4D, 180°C, durée 45 minutes.

1. Appuyer sur la touche .
Le menu des fonctions de temps s'ouvre.



2. Régler la durée avec le sélecteur rotatif.



3. Démarrer à l'aide de la touche start/stop.
La durée  s'écoule visiblement dans la ligne d'état.

La durée est écoulée

Un signal retentit. Le four ne chauffe plus. Dans la ligne d'état s'affiche "Terminé". Vous pouvez effacer le signal prématurément au moyen de la touche .

Annuler la durée

Ouvrir le menu des fonctions de temps avec la touche . Ramener la durée à zéro. L'affichage commute au mode de cuisson et à la température réglés.

Modifier la durée

Ouvrir le menu des fonctions de temps avec la touche . Modifier la durée au moyen du sélecteur rotatif.

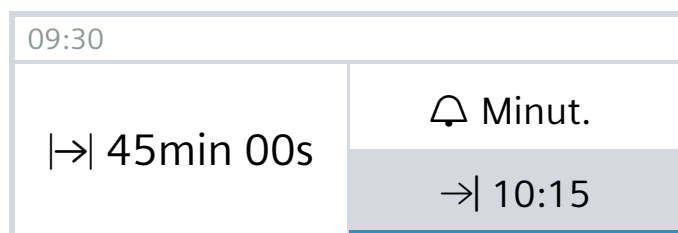
Heure de la fin

Lorsque vous différez l'heure de la fin, tenez compte du fait que les aliments facilement périssables ne doivent pas rester trop longtemps dans le compartiment de cuisson.

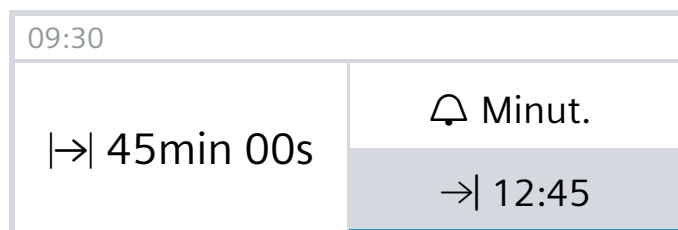
Condition : Le mode réglé n'a pas démarré. Une durée est réglée. Le menu des fonctions de temps  est ouvert.

Exemple illustré : Vous enfournez le mets à 9.30 heures. Il demande un temps de cuisson de 45 minutes et sera prêt à 10.15 heures. Mais vous souhaitez qu'il soit prêt à 12.45 heures.

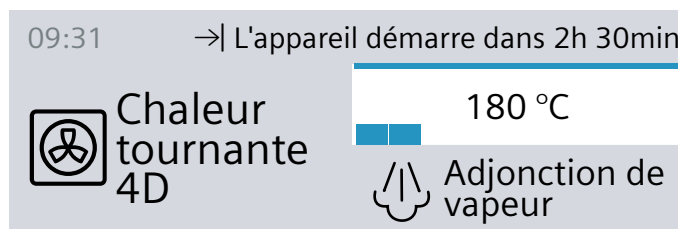
1. Appuyer sur le champ "Fin ".
L'heure de la fin s'affiche.



2. Différer l'heure de la fin au moyen du sélecteur rotatif.



3. Confirmer avec la touche start/stop.



Le four est en position d'attente. Le symbole  et l'heure à laquelle le fonctionnement sera terminé apparaissent dans la ligne d'état. Le fonctionnement démarre au moment approprié. La durée s'écoule visiblement dans la ligne d'état.

La durée est écoulée

Un signal retentit. Le four ne chauffe plus. Dans la ligne d'état s'affiche "Terminé". Vous pouvez effacer le signal prématurément au moyen de la touche .

Corriger l'heure de la fin

Cela est possible tant que le four est en position d'attente. Ouvrir le menu des fonctions de temps à l'aide de la touche , appuyer sur "Fin  et corriger l'heure de la fin avec le sélecteur rotatif. Quitter le menu à l'aide de la touche .

Annuler l'heure de la fin

Cela est possible tant que le four est en position d'attente. Pour cela, ouvrir le menu des fonctions de temps à l'aide de la touche . Effleurer "Fin →" et ramener l'heure de la fin au moyen du sélecteur rotatif. La durée s'écoule immédiatement.

Sécurité-enfants

Afin que les enfants ne puissent pas allumer l'appareil par mégarde ou modifier des réglages, votre appareil est équipé d'une sécurité enfants.

Le bandeau de commande est verrouillé et aucun réglage ne peut être effectué. Seulement l'appareil peut être éteint au moyen de la touche on/off.

Activation et désactivation

Vous pouvez activer et désactiver la sécurité enfants, l'appareil allumé et éteint.

Appuyez respectivement 4 secondes env. sur la touche . Une indication pour la confirmation apparaît dans l'écran et le s'affiche dans la ligne d'état.

Réglages de base

Afin que vous puissiez utiliser votre appareil facilement et de manière optimale, différents réglages sont à votre disposition. Vous pouvez modifier ces réglages en fonction de vos besoins.

Modifier les réglages

1. Appuyer sur la touche on/off.
2. Appuyer sur la touche menu.
Le menu des modes de fonctionnement s'ouvre.
3. Sélectionner le mode de fonctionnement "Réglages".
Le Premier réglage de base apparaît et peut être modifié à l'aide du sélecteur rotatif.
4. Effleurer la flèche >.
5. Modifier les valeurs au moyen du sélecteur rotatif.
6. Commuter aux réglages de base suivants à l'aide de la flèche >.
7. Pour mémoriser, appuyer sur la touche menu.
Dans l'écran apparaît Rejeter ou Mémoriser.

Liste des réglages

Dans la liste, vous trouverez tous les réglages de base et les possibilités de modification. Selon l'équipement de votre appareil, seuls les réglages correspondant à votre appareil seront affichés dans l'écran.

Vous pouvez modifier les réglages suivants :

Réglage	Sélection
Sélection de la langue	D'autres langues sont disponibles

Heure	Régler l'heure actuelle
Date	Régler la date actuelle
Dureté de l'eau	0 (adoucie) 1 (douce) 2 (moyenne) 3 (dure) 4 (très dure)
Durée du signal sonore	Court (30 s) Moyen (1 m) Long (5 m)
Tonalité des touches	Désactivée (tonalité lors de l'activation/désactivation avec on/off reste) Activée
Luminosité de l'écran	Réglable sur 5 niveaux
Affichage de l'heure	Digital avec la date Analogique Arrêt
Éclairage	Allumé en service Éteint en service
Sécurité enfants*	Verrouillage de la porte + verrouillage des touches Uniquement verrouillage des touches
Mode après la mise en marche	Menu général Modes de cuisson Cuisson vapeur Plats*
Assombrissement de nuit	Désactivé Activé (écran assombri entre 22:00 et 5:59 heures)
Logo de marque	Afficher Pas afficher
Temps de poursuite du ventilateur	Recommandé Minimal
Système télescopique	Pas équipé ultérieurement Équipé ultérieurement
Réglage Sabbath	Activé Désactivé
home Connect	Activer ou désactiver le WiFi → "Home Connect" à la page 25
Réglages usine	Réinitialiser Ne pas réinitialiser

*) Disponible, selon le modèle d'appareil

Attention !

En cas de supports et extraction simple : Réglage "Pas équipé ultérieurement".

En cas d'extraction double et triple : Réglage "Équipé ultérieurement".

Remarque : Les modifications des réglages concernant la langue, la tonalité des touches et la luminosité de

l'écran sont immédiatement effectives. Tous les autres réglages seulement après la mémorisation.

Modifier l'heure

Vous modifiez l'heure dans les réglages de base.

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

1. Appuyer sur la touche on/off.
2. Appuyer sur la touche menu.
Le menu des modes de fonctionnement s'ouvre.
3. Effleurer "Réglages".
4. En effleurant la touche >, commuter à "Heure".
5. Modifier l'heure au moyen du sélecteur rotatif.
6. Appuyer sur la touche menu.
Dans l'écran apparaît Mémoriser ou Rejeter.

Coupure de courant

Après une panne de courant de longue durée, les réglages pour la première mise en service apparaissent dans l'écran.

Réglez de nouveau la langue, l'heure et la date.



Réglage fonctionnement continu

Avec la fonction Sabbath, vous pouvez régler une durée jusqu'à 74 heures. Les mets dans le compartiment de cuisson restent chauds, sans devoir allumer et éteindre l'appareil.

Démarrer le réglage Sabbath

Condition : Vous avez activé "Réglage Sabbath activé" dans les réglages de base. → "Réglages de base" à la page 24

Le compartiment de cuisson chauffe avec la Convection naturelle et une température entre 85°C et 140°C.

1. Appuyer sur la touche on/off.
Un mode de cuisson et une température de référence apparaissent dans l'écran.
2. Tourner le sélecteur rotatif à gauche et sélectionner le mode de cuisson "Réglage Sabbath".
3. Appuyer sur la température de référence et régler la température à l'aide du sélecteur rotatif.
4. Ouvrir le menu des fonctions de temps à l'aide de la touche ⊖ et effleurer le champ "Durée".
Le réglage de référence 25:00 heures apparaît.
5. Avec le sélecteur rotatif, régler la durée désirée.
6. Démarrer à l'aide de la touche start/stop.
La durée défile visiblement dans la ligne d'état.

La durée est écoulée

Un signal retentit. Le four ne chauffe plus. Le message "Terminé" apparaît dans la ligne d'état.

Différer l'heure de la fin

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

Annuler la fonction Sabbath

Appuyer sur la touche on/off. Tous les réglages sont effacés. Vous pouvez procéder à un nouveau réglage.



Home Connect

Cet appareil est compatible Wi-Fi et peut être commandé à distance à l'aide d'un appareil mobile.

Si l'appareil n'est pas connecté au réseau domestique, il fonctionne de la même manière qu'un four sans connexion réseau et peut être commandé via l'affichage.

La disponibilité de la fonctionnalité Home Connect dépend de la disponibilité des services Home Connect dans votre pays. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Pour plus d'informations, consultez www.home-connect.com.

Remarques

- Assurez-vous de suivre les instructions de sécurité de ce manuel d'instructions et de respecter ces dernières, même si vous êtes loin de chez vous et que vous faites fonctionner l'appareil via l'appli Home Connect. Vous devez également suivre les instructions de l'appli Home Connect. → "Précautions de sécurité importantes" à la page 5
- La commande de l'appareil directement sur l'appareil est toujours prioritaire. Pendant ce temps, il n'est pas possible de commander l'appareil via l'appli Home Connect.

Réglage

Pour configurer Home Connect pour votre appareil, vous avez besoin de :

- votre appareil connecté au réseau électrique et allumé,
- un smartphone ou une tablette doté(e) de la version actuelle du système d'exploitation iOS ou Android,
- l'appli Home Connect,
- la notice d'installation de Home Connect fournie,
- votre appareil à portée du signal WLAN de votre réseau domestique

L'appli vous guide tout au long du processus de connexion. Veuillez suivre les instructions de l'appli.

Démarrage à distance

Pour démarrer et utiliser votre appareil via l'appli Home Connect, vous devez activer le démarrage à distance. Si le démarrage à distance est désactivé, vous pouvez uniquement afficher les états de fonctionnement dans l'appli Home Connect et effectuer des réglages sur l'appareil.

Remarque : Certains modes de fonctionnement peuvent uniquement être démarrés depuis le four.

Le démarrage à distance est désactivé automatiquement :

- lorsque vous ouvrez la porte du four 15 minutes après activation du démarrage à distance.
- lorsque vous ouvrez la porte du four 15 minutes après la fin du fonctionnement.

Si vous démarrez le fonctionnement du four sur l'appareil, le démarrage à distance sera automatiquement activé. Vous pouvez alors procéder à des modifications sur l'appareil mobile ou démarrer un nouveau programme.

Activer le démarrage à distance

Réglage de base	Réglages possibles	Explication
Wi-Fi	Allumer/éteindre	Vous pouvez allumer ou éteindre le module radio. Si le Wi-Fi est activé, vous pouvez utiliser la fonctionnalité Home Connect. En veille avec maintien de la connexion au réseau, l'appareil consomme au plus 2 W.
Réseau	Connecter au réseau / Déconnecter du réseau	Activez ou désactivez la connexion réseau, au besoin (par ex., en cas de vacances). Les informations du réseau restent en mémoire après la désactivation. Après l'activation, patientez quelques secondes jusqu'à ce que l'appareil se soit de nouveau connecté au réseau.
Connecter à l'appli		Démarrez le processus de connexion entre l'appli et l'appareil.
Télécommande	marche/arrêt	Accédez aux fonctions de l'appareil avec l'appli Home Connect. En cas de désactivation, seul le fonctionnement de l'appareil est affiché dans l'appli.
Info appareil 		L'écran affiche des informations sur le réseau et l'appareil.

Diagnostic à distance

Le Service après-vente peut accéder à votre appareil via le diagnostic à distance si vous contactez le service clientèle en en faisant la demande spécifique, si votre appareil est connecté au serveur Home Connect et si le diagnostic à distance est disponible dans le pays où vous utilisez l'appareil

Remarque : Pour obtenir plus d'informations et connaître la disponibilité du diagnostic à distance dans votre pays, veuillez consulter la section Service/Support du site Web local : www.home-connect.com

Remarque liée à la protection des données

Lors de la première connexion de votre appareil avec un réseau WLAN relié à Internet, votre appareil transmet les catégories suivantes de données au serveur Home Connect (premier enregistrement) :

- code d'appareil univoque (constitué de clés d'appareil ainsi que de l'adresse MAC du module de communication Wi-Fi).
- Certificat de sécurité du module de communication Wi-Fi (pour la protection technique des informations de la connexion).
- La version actuelle du logiciel et du matériel de votre appareil ménager.
- État d'une précédente restauration éventuelle des réglages d'usine.

Ce premier enregistrement prépare l'utilisation des fonctionnalités Home Connect et ne s'avère nécessaire qu'au moment où vous voulez utiliser les fonctionnalités Home Connect pour la première fois.

1. Appuyez sur la touche menu.
2. Effleurez "Démarrage à distance".
 s'affiche

Réglages Home Connect

Vous pouvez à tout moment adapter Home Connect à vos besoins.

Remarque : Vous trouverez les réglages Home Connect dans les réglages de base de votre appareil. Les réglages qui s'affichent dépendent de la configuration de Home Connect et de la connexion de l'appareil au réseau domestique.

Remarque : Observez que les fonctionnalités Home Connect ne sont utilisables qu'en liaison avec l'application Home Connect. Vous pouvez trouver les informations sur la protection des données dans l'application Home Connect.

Déclaration de conformité

Par la présente, BSH Hausgeräte GmbH déclare que l'appareil doté de la fonctionnalité Home Connect est en accord avec les exigences fondamentales et les autres dispositions pertinentes de la directive 2014/53/UE.

Vous trouverez une déclaration de conformité RED détaillée sur Internet à l'adresse www.siemens-home.bsh-group.com à la page Produit de votre appareil dans les documents supplémentaires.



Bande de 2,4 GHz : 100 mW max.
Bande de 5 GHz : 100 mW max.

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL
	ES	FR	HR	IT	CY	LV	LT	LU
	HU	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI
	SK	FI	SE	UK	NO	CH	TR	
WLAN (Wi-Fi) 5 GHz : uniquement prévu pour un usage à l'intérieur								

Thermomètre à viande

Le thermomètre à viande Plus permet une cuisson précise. Il mesure la température à l'intérieur des aliments. Dès que la température réglée est atteinte, l'appareil s'éteint automatiquement.

Modes de cuisson

Lorsque vous avez connecté le thermomètre à viande dans le compartiment de cuisson, vous disposez des modes de cuisson suivants.

	Chaleur tournante 4D
	Chaleur tournante Eco
	Convection naturelle
	Convection naturelle eco
	Position Pizza
	Gril air pulsé
	Cuisson à la vapeur
	Réchauffer

Remarques

- Le thermomètre à viande mesure la température à l'intérieur des aliments entre 30°C et 99°C.
- 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.

Température dans le 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.

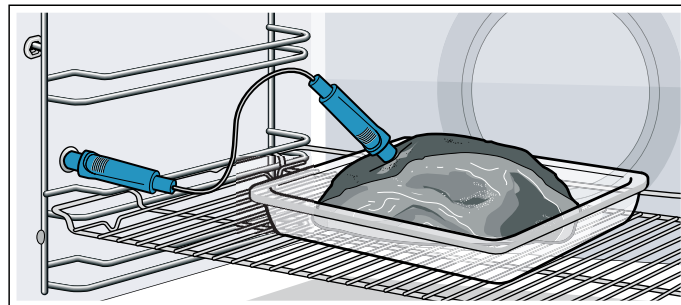
Introduire le thermomètre à viande dans le mets

Avant d'enfourner votre mets, introduisez le thermomètre à viande dans l'aliment à cuire.

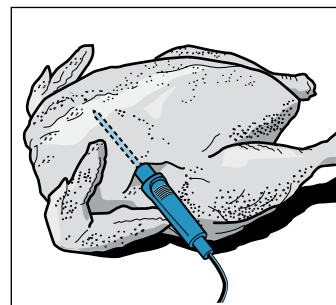
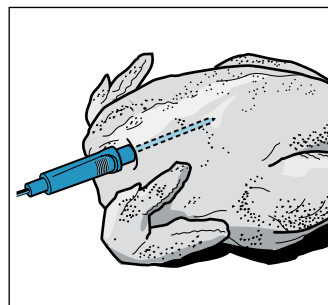
Le thermomètre à viande possède trois points de mesure. Veillez à ce que le point de mesure du milieu se trouve dans l'aliment à cuire.

Viande : en cas de gros morceaux, introduisez le thermomètre obliquement par le haut dans la viande aussi loin que possible.

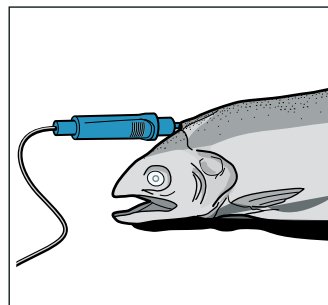
En cas de morceaux moins épais, introduisez-le sur le côté à l'endroit le plus épais.



Volaille : introduisez le thermomètre à viande à l'endroit le plus épais du suprême de volaille, aussi loin que possible. Selon la nature de la volaille, introduisez le thermomètre à viande à l'oblique ou dans le sens de la longueur. Tournez ensuite la volaille, puis placez-la sur la grille, avec le côté blanc vers le bas.



Poisson : introduisez le thermomètre à viande derrière la tête, vers l'arête centrale, aussi loin que possible. Placez le poisson entier sur la grille en position "à la nage" à l'aide d'une moitié de pomme de terre.



Retourner l'aliment à cuire : si vous souhaitez retourner l'aliment à cuire, ne retirez pas le thermomètre à viande. Une fois l'aliment à cuire retourné, assurez-vous de la position correcte du thermomètre à viande.

Si vous retirez le thermomètre à viande en cours de service, tous les réglages seront réinitialisés et devront de nouveau être réglés.

Attention !

Ne coincez pas le câble du thermomètre à viande. Afin de ne pas endommager le thermomètre à viande en raison d'une chaleur trop élevée, vous devez laisser quelques centimètres de distance entre la résistance du gril et le thermomètre à viande. La viande est susceptible d'augmenter de volume en cours de cuisson.

Régler la température à cœur

Modes de cuisson

1. Enclenchez l'appareil.
2. Connectez le thermomètre à viande dans la prise à gauche dans le compartiment de cuisson.
3. Sélectionnez le mode de cuisson au moyen du sélecteur rotatif.
4. Appuyez sur la température de référence et réglez la température à l'aide du sélecteur rotatif.
5. Appuyez sur le champ « Température à cœur » et réglez la température à cœur au moyen du sélecteur rotatif.
6. Si nécessaire, appuyez sur le champ « Ajout de vapeur » et réglez l'intensité de la vapeur au moyen du sélecteur rotatif.
7. Démarrez à l'aide de la touche start/stop.
La ligne de progression indique la montée de la température à cœur.

Cuisson à la vapeur

1. Enclenchez l'appareil.
2. Connectez le thermomètre à viande dans la prise à gauche dans le compartiment de cuisson.
3. Appuyez sur la touche menu.
4. Appuyez sur le champ « Cuisson à la vapeur » et sélectionnez le mode de cuisson à l'aide du sélecteur rotatif.
5. Appuyez sur le champ « Température à cœur » et réglez la température à cœur au moyen du sélecteur rotatif.
6. Démarrez à l'aide de la touche start/stop.
La ligne de progression indique la montée de la température à cœur.

Plats

1. Enclenchez l'appareil.
2. Connectez le thermomètre à viande dans la prise à gauche dans le compartiment de cuisson.
3. Appuyez sur la touche menu.
4. Appuyez sur le champ « Plats ».
5. Sélectionnez le mets souhaité à l'aide du sélecteur rotatif et du champ « Continuer ».
6. Si nécessaire, appuyez sur le champ « Adapter » et adaptez les réglages à l'aide du sélecteur rotatif.
7. Démarrez à l'aide de la touche start/stop.
La ligne de progression indique la montée de la température à cœur.

La température à cœur réglée est atteinte dans l'aliment à cuire

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

Modifier la température à cœur

Vous pouvez modifier à tout moment la température à cœur.

Annuler

Retirez le thermomètre à viande de la prise.

Mise en garde – Risque de brûlure !

L'intérieur du four et la sonde thermométrique chauffent beaucoup. Pour brancher et débrancher la sonde, utiliser des gants de four.

Mise en garde – Risque de choc électrique !

L'isolation peut être endommagée en cas de capteur de la température à cœur non approprié. Utiliser exclusivement le capteur de la température à cœur affecté à l'appareil.

Températures à cœur de différents aliments

N'utilisez pas d'aliments surgelés. Les valeurs figurant dans le tableau sont fournies à titre indicatif. Elles dépendent de la qualité et de la nature des aliments.

A la fin de la notice d'utilisation, vous trouverez des indications détaillées concernant le mode de cuisson et la température. → "Testés pour vous dans notre laboratoire" à la page 39

Aliment	Température à cœur en °C
Volaille	
Poulet	80-85
Blanc de poulet	75-80
Canard	80-85
Magret de canard, rosé	55-60
Dinde	80-85
Blanc de dinde	80-85
Oie	80-90
Porc	
Échine de porc	85-90
Filet mignon de porc, rosé	62-70
Longe de porc, bien cuit	72-80
Boeuf	
Filet de boeuf ou rosbif, saignant	45-52
Filet de boeuf ou rosbif, rosé	55-62
Filet de boeuf ou rosbif, bien cuit	65-75
Veau	
Rôti de veau ou paleron, maigre	75-80
Rôti de veau, épaule	75-80
Jarret de veau	85-90
Agneau	
Gigot d'agneau, rosé	60-65
Gigot d'agneau, bien cuit	70-80
Selle d'agneau, rosée	55-60
Poisson	
Poisson entier	65-70
Filet de poisson	60-65
Divers	
Rôti de viande hachée, tous types de viande	80-90
Chauffer, réchauffer des mets	65-75

Nettoyants

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre appareil il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Vous trouverez ici des conseils pour entretenir et nettoyer correctement votre appareil.

Nettoyants appropriés

Afin de ne pas endommager les différentes surfaces en utilisant des nettoyants inappropriés, veuillez respecter les indications dans le tableau. Selon le modèle d'appareil, les zones ne sont pas toutes présentes sur votre appareil.

Attention !

Dégâts de la surface

N'utilisez pas de

- nettoyants agressifs ou abrasifs,
- nettoyants à forte teneur d'alcool,
- tampons en paille métallique ni d'éponges à dos récurant,
- nettoyeur haute pression ou nettoyeur à vapeur,
- nettoyant spécial pour le nettoyage à chaud.

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

Conseil : Des produits de nettoyage et d'entretien particulièrement recommandés sont en vente auprès du service après-vente. Respectez les indications respectives du fabricant.

Mise en garde – 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. Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

Niveau	Nettoyage
Extérieur de l'appareil	
Façade en inox	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Éliminer immédiatement les taches de calcaire, projections de graisse, de fécule et de blanc d'œuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures. Des produits d'entretien spéciaux pour inox qui sont appropriés pour des surfaces chaudes sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Appliquer avec un chiffon doux une pellicule mince de produit d'entretien.
Matière plastique	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.

Surfaces laquées	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux.
Bandeau de commande	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyant pour vitres ni de racloirs à verre. Si du détartrant parvient sur le bandeau de commande, essuyez-le immédiatement. Sinon, ces taches ne pourront plus être enlevées.
Vitres de la porte	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de racloir à verre ni de spirales à récurer en inox.
Poignée de la porte	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Si du détartrant parvient sur la poignée de la porte, l'essuyer immédiatement. Sinon ces taches ne pourront plus être enlevées.

L'intérieur de l'appareil

Surfaces émaillées et surfaces autonettoyantes	Veuillez tenir compte des consignes concernant les surfaces du compartiment de cuisson à la suite du tableau.
Couvercle en verre de l'éclairage du compartiment de cuisson	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. En cas de salissures importantes, utiliser un produit de nettoyage pour four.
Joint de porte Ne pas l'enlever !	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette. Ne pas récurer.
Recouvrement de la porte	en acier inoxydable : utilisez un nettoyant pour inox. Respectez les indications des fabricants. N'utilisez pas de produit d'entretien pour inox. en plastique : nettoyez avec de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle et une lavette. Séchez ensuite avec un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyant pour vitres ni de racloirs à verre. Retirez le recouvrement de la porte pour le nettoyage.
Supports	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.
Système télescopique	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 nettoyer au lave-vaisselle.
Accessoires	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse. Éliminer les salissures de féculents (par ex. du riz) sur des récipients en inox avec de l'eau au vinaigre.

Réservoir d'eau	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyez avec une lavette et rincer abondamment à l'eau claire pour éliminer les restes de produit à vaisselle. Séchez-la ensuite avec un chiffon doux. Laisser sécher avec le couvercle ouvert. Essuyer le joint au niveau du couvercle pour le sécher. Ne pas nettoyer au lave-vaisselle.
Thermomètre à viande	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette ou une brosse. Ne pas nettoyer au lave-vaisselle.

Remarques

- Des légères différences de teintes apparaissent sur la façade de l'appareil en raison des différents matériaux tels que le verre, le plastique et le métal.
- Des ombres ressemblant à des stries sur la vitre de la porte sont des reflets de l'éclairage du compartiment de cuisson.
- L'émail est cuit à des températures très élevées. Ceci peut engendrer des différences de teintes. Ce phénomène est normal et n'a aucune incidence sur le fonctionnement.
Les bords de plaques minces ne peuvent pas être complètement émaillés. Ils peuvent donc présenter des aspérités. La protection contre la corrosion n'en est pas compromise.

Surfaces du compartiment de cuisson

La paroi arrière dans le compartiment de cuisson est autonettoyante. Vous reconnaissez cela à la surface rugueuse.

La sole, la voûte et les éléments latéraux sont émaillés et ont une surface lisse.

Nettoyer les surfaces émaillées

Nettoyez les surfaces émaillées lisses avec une lavette et de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau vinaigrée. Séchez ensuite avec un chiffon doux.

Ramollissez les résidus d'aliment incrustés avec un chiffon humide et de l'eau additionnée de produit à vaisselle. En cas de salissures importantes, utilisez une spirale à récurer en inox ou un produit de nettoyage pour four.

Attention !

N'utilisez jamais de produit de nettoyage pour four dans un compartiment de cuisson chaud. Cela pourrait endommager l'émail. Avant le prochain chauffage, retirez les résidus du compartiment de cuisson et de la porte de l'appareil.

Après le nettoyage, laissez le compartiment de cuisson ouvert, afin qu'il sèche.

Remarque : Des dépôts blancs peuvent se former à cause des résidus d'aliments. Ceux-ci sont inoffensifs et n'ont aucune influence sur les fonctionnalités de l'appareil. Le cas échéant, vous pouvez éliminer les résidus à l'aide d'acide citrique.

Nettoyage des surfaces autonettoyantes

Les surfaces autonettoyantes sont revêtues d'une céramique mate, hautement poreuse. Les projections de la cuisson et du rôtissage sont absorbées et décomposées par cette couche pendant le fonctionnement de l'appareil.

Lorsque les surfaces autonettoyantes ne se nettoient plus suffisamment et des taches noires apparaissent, elles peuvent être nettoyées par une chauffe contrôlée.

Réglage

Enlevez d'abord les supports, rails, accessoires et ustensiles du compartiment de cuisson. Nettoyez soigneusement les surfaces émaillées lisses dans le compartiment de cuisson, le côté intérieur de la porte de l'appareil et le recouvrement de l'éclairage du compartiment de cuisson.

1. Régler le mode de cuisson Chaleur tournante 4D.
2. Régler la température maximale.
3. Démarrer le fonctionnement et laisser fonctionner au moins 1 heure.

La couche en céramique est régénérée.

Après le refroidissement du compartiment de cuisson, éliminez les résidus brunâtres et blanchâtres avec de l'eau et une éponge douce.

Remarque : Des taches rougeâtres peuvent se former sur les surfaces. Ce n'est pas de la rouille mais des résidus d'aliments. Ces taches ne présentent pas un danger pour la santé et ne compromettent pas la capacité de nettoyage des surfaces autonettoyantes.

Attention !

N'utilisez pas de nettoyant pour four sur les surfaces autonettoyantes. Cela endommage les surfaces. Si du produit de nettoyage pour four parvenait toutefois sur ces surfaces, éponger immédiatement avec de l'eau et une lavette éponge. Ne pas frotter ni utiliser des moyens de nettoyage récurants.

Maintenir l'appareil propre

Afin d'éviter la formation de salissures tenaces, maintenez l'appareil toujours propre et éliminez immédiatement les salissures.

⚠ Mise en garde – Risque d'incendie !

Les résidus alimentaires épars, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer. Avant utilisation, retirez les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson, sur les résistances de chauffe et sur les accessoires.

Conseils

- Nettoyez le compartiment de cuisson après chaque utilisation. Ainsi les salissures ne peuvent pas s'incruster.
- Éliminez immédiatement les taches de calcaire, de graisse, de fécule et de blanc d'œuf.
- Pour faire cuire des gâteaux très humides, utilisez la lèchefrite.
- Pour le rôtissage, utilisez un récipient approprié, par ex. une cocotte.

Fonction nettoyage

Votre appareil est doté du mode de fonctionnement "Détartrage". Avec le mode de fonctionnement "Détartrage", vous pouvez éliminer le calcaire de l'évaporateur.

Détartrage

Afin de garantir le fonctionnement normal de votre appareil, vous devez le détartrer régulièrement.

Le détartrage comprend plusieurs étapes. Pour des raisons d'hygiène, le détartrage doit être entièrement terminé pour que l'appareil soit de nouveau opérationnel. Le détartrage dure au total env. 70 - 95 minutes.

- Détartrage (env. 55 - 70 minutes), videz ensuite le réservoir d'eau et remplissez-le de nouveau
- Premier rinçage (env. 9 - 12 minutes), videz ensuite le réservoir d'eau et remplissez-le de nouveau
- Deuxième rinçage (env. 9 - 12 minutes), videz ensuite le réservoir d'eau et séchez-le

En cas d'interruption du détartrage (par ex. en raison d'une panne de courant ou de la mise hors tension de l'appareil), vous serez invité, une fois l'appareil rallumé, à effectuer deux rinçages. Tant que le deuxième cycle de rinçage n'est pas terminé, l'appareil est verrouillé pour d'autres modes.

La fréquence à laquelle l'appareil doit être détartré dépend de la dureté de l'eau utilisée. Dès qu'il vous reste max. 5 possibilités d'utiliser une fonction faisant appel à de la vapeur, l'appareil vous invite via un message à effectuer un détartrage. Le nombre de fonctionnements restants est affiché après la mise en marche de l'appareil. Vous pouvez donc préparer le détartrage en temps voulu.

Démarrer

Attention !

- Dommages à l'appareil : utilisez exclusivement le détartrant liquide que nous vous recommandons pour le détartrage. Les temps d'action pendant le détartrage dépendent du détartrant utilisé. Les autres détartrants risquent d'endommager l'appareil. Produit détartrant n° de commande 311 680
- Solution détartrante : veillez à ce que la solution détartrante ou le détartrant n'entre pas en contact avec le bandeau de commande ou toute autre surface de l'appareil. Vous risquez d'endommager les surfaces. Si toutefois cela se produisait, éliminez immédiatement la solution détartrante avec de l'eau.

Si avant le détartrage vous avez utilisé une fonction faisant appel à de la vapeur, éteignez d'abord l'appareil, afin que l'eau résiduelle soit évacuée du système d'évaporation.

1. Mélanger 400 ml d'eau avec 200 ml de produit détartrant liquide pour obtenir une solution détartrante.
2. Appuyer sur la touche on/off.
3. Retirer le réservoir d'eau et le remplir de la solution détartrante.

4. Introduire complètement le réservoir d'eau rempli de la solution détartrante.
5. Fermer le volet.
6. Appuyer sur la touche menu.
Le menu des modes de fonctionnement s'ouvre.
7. Sélectionner le mode de fonctionnement Détartrage.
Lorsque vous effleurez le champ « Suite », vous obtenez des informations concernant le nettoyage.
La durée de détartrage est affichée. Elle ne peut pas être modifiée.
8. Lancer le nettoyage au moyen de la touche start/stop.
L'appareil est détartré. La durée s'écoule visiblement dans la ligne d'état. Un signal retentit dès que le détartrage est terminé.

Premier rinçage

1. Ouvrez le bandeau.
2. Retirez le réservoir d'eau, rincez-le soigneusement, remplissez-le d'eau et remettez-le en place.
3. Fermez le bandeau.
4. Démarrez à l'aide de la touche marche/arrêt.
L'appareil effectue un rinçage. Un signal retentit dès que le rinçage est terminé.

Deuxième rinçage

1. Ouvrez le bandeau.
2. Retirez le réservoir d'eau, rincez-le soigneusement, remplissez-le d'eau et remettez-le en place.
3. Fermez le bandeau.
4. Démarrez à l'aide de la touche marche/arrêt.
L'appareil effectue un rinçage. Un signal retentit dès que le rinçage est terminé.

Nettoyage de finition

1. Ouvrez le bandeau.
2. Videz le réservoir d'eau et séchez-le.
3. Éteignez l'appareil.
Le détartrage est terminé et l'appareil est prêt à fonctionner.

Supports

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre appareil il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Vous apprendrez ici comment vous pouvez décrocher et nettoyer les supports.

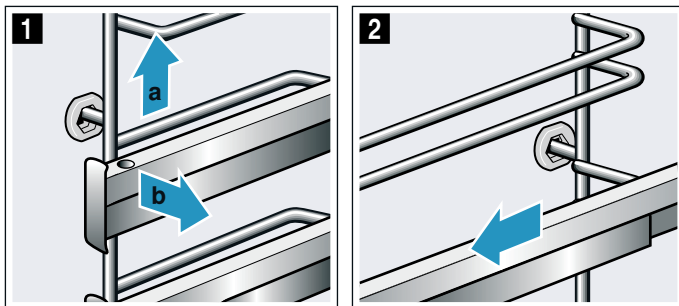
Décrocher et accrocher les supports

⚠ Mise en garde – Risque de brûlures !

Les supports deviennent très chauds. Ne jamais toucher les supports chauds. Laisser toujours l'appareil refroidir. Éloigner les enfants.

Décrocher les supports

1. Soulever un peu le support à l'avant **a** et le décrocher **b** (fig. 1).
2. Tirer ensuite tout le support vers l'avant et l'enlever (fig. 2).

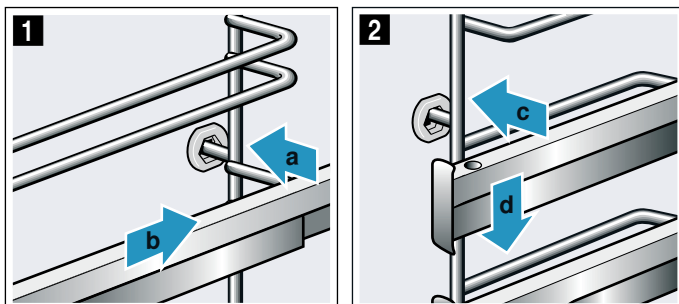


Nettoyez les supports avec du produit à vaisselle et une éponge à vaisselle. Utilisez une brosse en cas de salissures tenaces.

Accrocher les supports

Les supports s'adaptent uniquement à droite ou à gauche. Les rails télescopiques doivent pouvoir être tirés vers l'avant.

1. Engager le support d'abord au milieu dans la prise arrière **a**, jusqu'à ce que le support soit appliqué contre la paroi du compartiment de cuisson et le pousser vers l'arrière **b** (fig. 1).
2. L'engager ensuite dans la prise avant **c**, jusqu'à ce que le support soit appliqué là aussi contre la paroi du compartiment de cuisson et le pousser vers le bas **d** (fig. 2).



Porte de l'appareil

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre appareil il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Vous apprendrez ici comment vous pouvez nettoyer la porte de l'appareil.

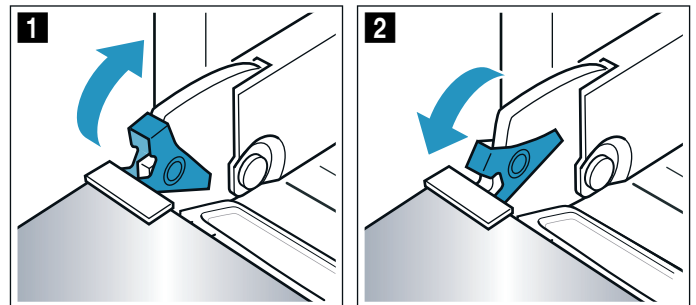
Décrocher et accrocher la porte de l'appareil

Pour le nettoyage ou pour la dépose des vitres de la porte, vous pouvez décrocher la porte de l'appareil.

Les charnières de la porte de l'appareil possèdent chacune un levier de verrouillage.

Lorsque les leviers de verrouillage sont fermés (fig. 1), la porte de l'appareil est sécurisée. Elle ne peut pas être décrochée.

Si les leviers de verrouillage sont ouverts pour décrocher la porte de l'appareil (fig. 2), les charnières sont bloquées. Elles ne peuvent pas se fermer subitement.

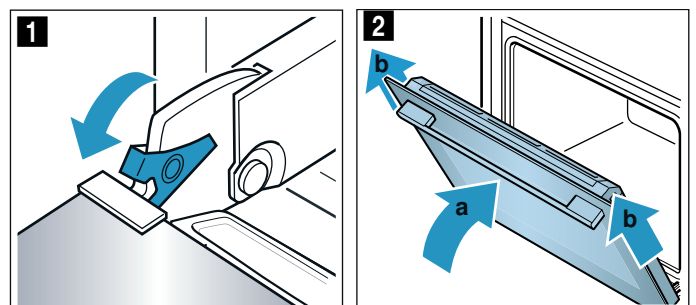


⚠ Mise en garde Risque de blessure !

- Les charnières peuvent se fermer violemment si elles ne sont pas bloquées. Veillez à ce que les leviers de verrouillage soient toujours entièrement fermés ou bien entièrement ouverts lors du décrochage de la porte de l'appareil.
- Les charnières de la porte de l'appareil bougent à l'ouverture et à la fermeture de la porte et peuvent pincer. Ne jamais mettre les doigts dans la zone des charnières.

Décrocher la porte de l'appareil

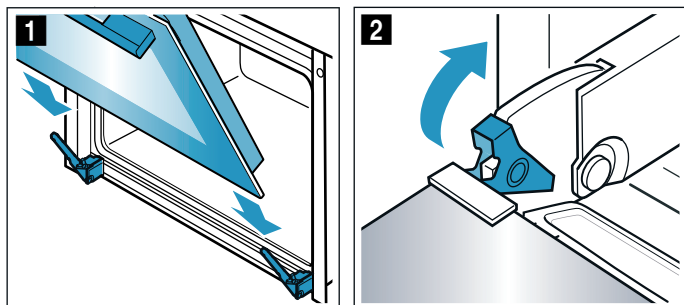
1. Ouvrez complètement la porte de l'appareil.
2. Dépliez les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite (fig. 1).
3. Fermez la porte de l'appareil jusqu'en butée **a**. Saisissez la porte de l'appareil à deux mains à gauche et à droite **b**, puis retirez-la par le haut (fig. 2).



Accrocher la porte de l'appareil

Raccrochez la porte de l'appareil en procédant dans l'ordre inverse du décrochage.

1. Ce faisant, veillez à ce que les deux charnières soient introduites tout droit dans l'ouverture (fig. 1). Insérez la porte de l'appareil jusqu'en butée.
2. Ouvrez complètement la porte de l'appareil. Rabattez les deux leviers de verrouillage (fig. 2).



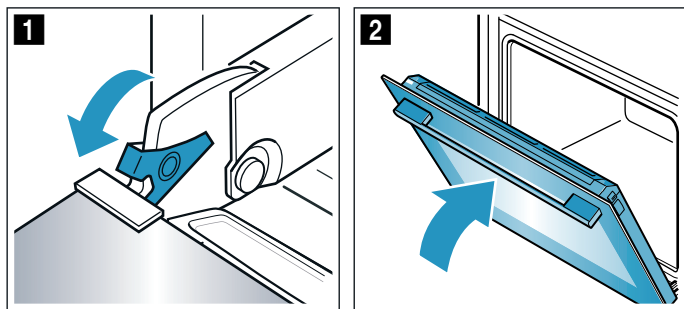
3. Fermez la porte du compartiment de cuisson.

Dépose et pose des vitres de la porte

Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez déposer les vitres de la porte de l'appareil. Si besoin est, par ex. si l'appareil est installé en hauteur, vous pouvez décrocher la porte entière et la placer sur une surface plane.

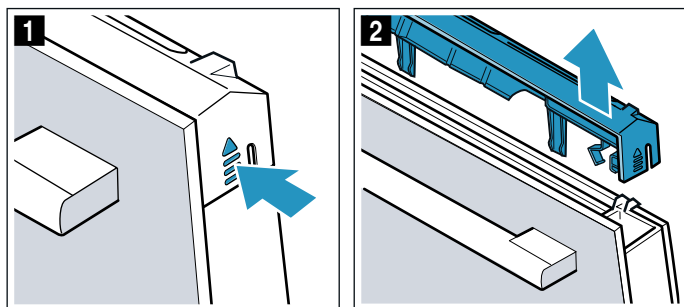
Caler la porte de l'appareil

1. Ouvrir complètement la porte de l'appareil.
2. Ouvrir les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite (fig. 1).
3. Fermer la porte de l'appareil jusqu'à l'arrêt (fig. 2).

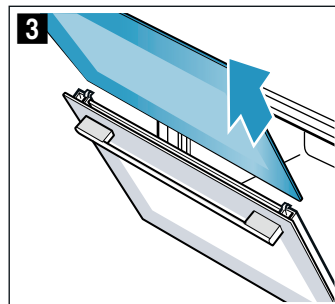


Démonter les vitres

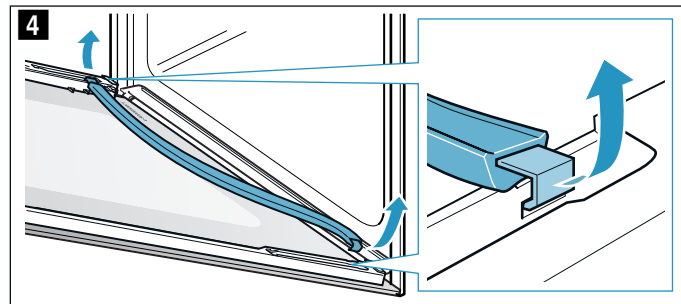
1. Appuyez à gauche et à droite au niveau de la fermeture (fig. 1).
2. Enlevez la fermeture (fig. 2).



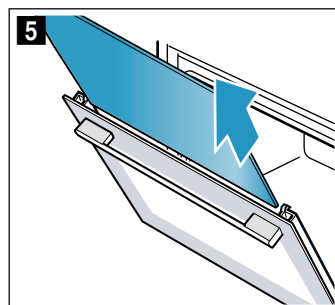
3. Retirez la vitre intérieure (fig. 3) et posez-la avec précaution sur une surface plane.



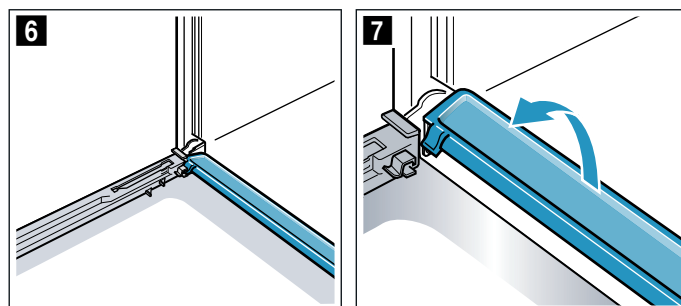
4. Décrochez et retirez le joint des deux côtés (fig. 4).



5. Retirez la vitre intermédiaire (fig. 5) et posez-la avec précaution sur une surface plane.



6. Si nécessaire, vous pouvez enlever la baguette de condensation pour le nettoyage. Pour ce faire, ouvrez complètement la porte de l'appareil (fig. 6).
7. Rabattez la baguette de condensation vers le haut et retirez-la (fig. 7).



Nettoyez les vitres avec un nettoyant pour vitres et un chiffon doux. Essuyez la baguette de condensation avec un chiffon et du produit de nettoyage chaud.

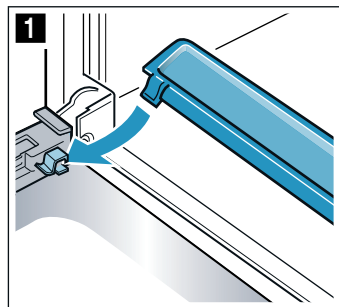
⚠ Mise en garde Risque de blessure !

- 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.

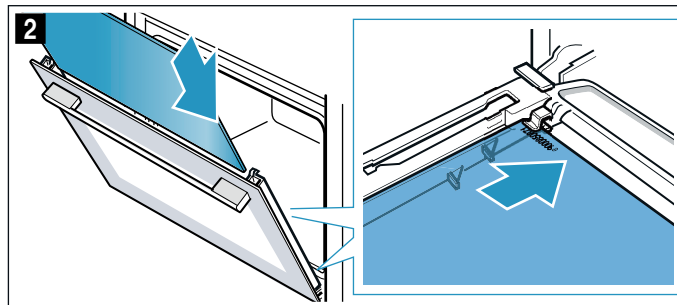
- Les charnières de la porte de l'appareil bougent à l'ouverture et à la fermeture de la porte et peuvent pincer. Ne jamais mettre les doigts dans la zone des charnières.
- Des pièces à l'intérieur de la porte de l'appareil peuvent présenter des arêtes coupantes. Porter des gants de protection.

Pose des vitres

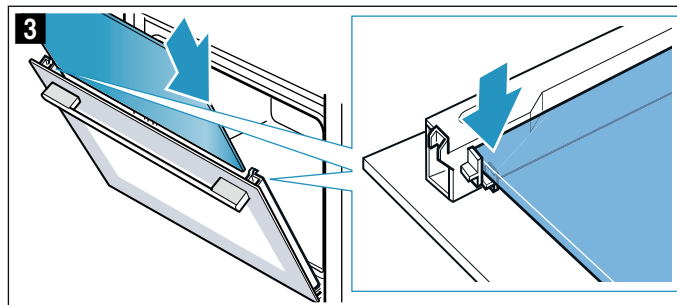
1. Ouvrez complètement la porte de l'appareil et remettez en place la baguette de condensation. Pour ce faire, enfoncez la baguette à la verticale et tournez-la vers le bas (fig. 1).



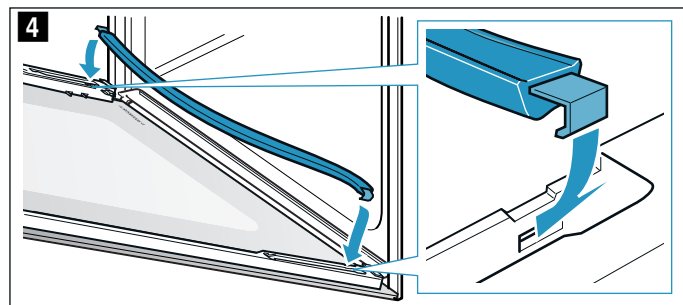
2. Insérez la vitre intermédiaire en veillant à ce qu'elle soit bien en place dans le support inférieur (fig. 2).



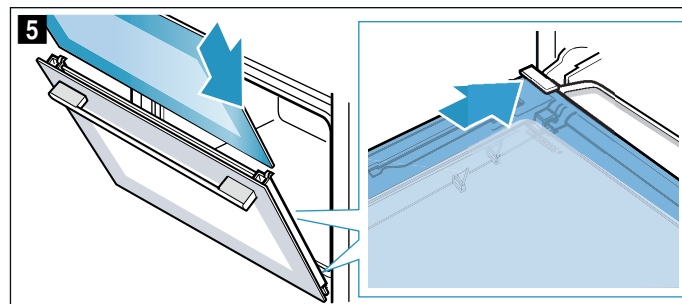
3. Appuyez sur la vitre intermédiaire en haut (fig. 3).



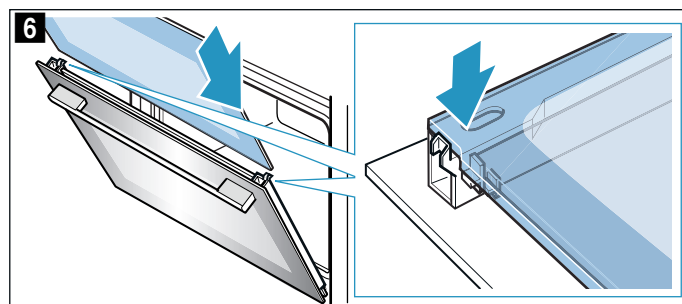
4. Accrochez de nouveau le joint à gauche et à droite (fig. 4)



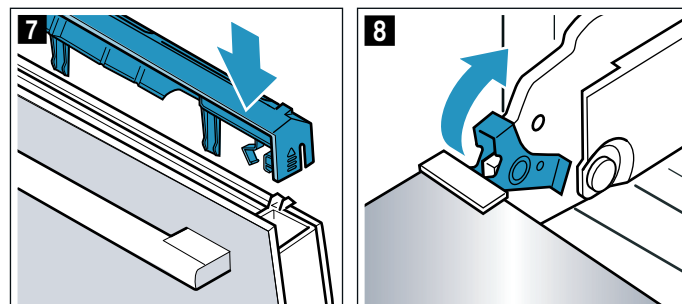
5. Insérez la vitre intérieure. Lors de l'insertion, veillez à ce que la face brillante de la vitre de façade se trouve à l'extérieur et que la découpe se trouve à gauche et à droite en haut. La vitre doit être bien en place dans le support en bas (fig. 5).



6. Appuyez sur la partie supérieure de la vitre intérieure (fig. 6).



7. Posez la fermeture et appuyez jusqu'à ce qu'elle s'encliquette de façon audible (fig. 7).
8. Rouvrez la porte de l'appareil.
9. Fermez les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite (fig. 8)



10. Fermez la porte de l'appareil.

Attention !

Réutilisez le compartiment de cuisson uniquement lorsque les vitres sont correctement installées.

Anomalies, que faire ?

Une anomalie de fonctionnement n'est souvent due qu'à un problème simple. Avant d'appeler le service après-vente, veuillez essayer de remédier par vous-même à la panne à l'aide du tableau.

Remarque : Si un jour, le résultat de cuisson d'un plat n'est pas optimal, consultez la partie tableau à la fin de la notice d'utilisation. Vous y trouverez de nombreux conseils et astuces. → "Testés pour vous dans notre laboratoire" à la page 39

Mise en garde – Risque de choc électrique !

Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles d'alimentation défectueux. Si l'appareil est défectueux, débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans la tableau électrique. Appeler le service après-vente.

Mise en garde – Risque de blessures !

Les réparations non conformes sont dangereuses. Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations. Si l'appareil est défectueux, appelez le service après-vente.

Tableau de dérangements

En cas de messages d'erreur accompagnés de E, par ex. E0111, éteindre l'appareil et le rallumer. Si le message réapparaît, appeler le service après-vente.

Dérangement	Cause possible	Remarques/Remèdes
L'appareil ne fonctionne pas	Fusible défectueux	Vérifier dans le boîtier à fusibles, si le fusible pour l'appareil est en bon état
	Coupure de courant	Vérifier si d'autres appareils de cuisine fonctionnent
L'appareil est en service, mais aucune commande n'est possible, le symbole  est affiché dans l'écran	La sécurité enfants est activée	Appuyer sur la touche  , jusqu'à ce que le symbole  s'éteigne
Le compartiment de cuisson ne chauffe pas et "Mode démonstration activé" est affiché dans l'écran	L'appareil est en mode démonstration	Couper le fusible dans le boîtier à fusibles et le réenclencher après env. 10 secondes. Allumer l'appareil et sélectionner dans les réglages "Mode démonstration désactivé".
L'appareil ne s'allume pas et « Compartiment de cuisson trop chaud » s'affiche sur l'affichage	Pour le mets ou le mode de cuisson sélectionné, le compartiment de cuisson est trop chaud	Laissez refroidir le compartiment de cuisson et recommencez
L'éclairage du compartiment de cuisson est tombé en panne	L'ampoule LED est défectueuse	Appeler le service après-vente
Home Connect ne fonctionne pas correctement.		Consultez www.home-connect.com
Le mode de cuisson à la vapeur ou le détartrage ne démarre pas ou cesse de fonctionner	Réservoir d'eau vide	Remplissez le réservoir d'eau
	Le volet est ouvert	Fermez le volet
	Le détartrage bloque le fonctionnement de la vapeur	Procédez au détartrage
	Sonde défectueuse	Contactez le service après-vente
L'appareil vous invite à effectuer un rinçage	L'alimentation électrique a été coupée pendant le processus de détartrage ou l'appareil a été éteint	Après la remise en marche l'appareil, rincer deux fois
L'appareil vous invite à effectuer un détartrage, sans que le compteur n'apparaisse auparavant	La classe de dureté de l'eau réglée est trop faible	Procédez au détartrage Vérifiez et adaptez le cas échéant la classe de dureté de l'eau réglée
Les touches clignotent	Phénomène normal dû à l'eau de condensation se trouvant derrière le bandeau de commande	Les touches cesseront de clignoter dès que l'eau de condensation s'évaporerait
Lors des modes de cuisson avec de la vapeur, le résultat de cuisson est trop humide ou trop sec	L'intensité de la vapeur choisie est inappropriée	Sélectionnez une intensité de vapeur plus élevée ou plus faible

Le message "Remplir le réservoir d'eau" apparaît bien que le réservoir d'eau soit rempli	Le volet est ouvert	Fermez le volet
	Réservoir d'eau non verrouillé	Verrouiller le réservoir d'eau → "Vapeur" à la page 18
	Sonde défectueuse	Appeler le service après-vente
	Le réservoir d'eau est tombé. Avec le choc, des pièces internes du réservoir d'eau ont bougé, le réservoir d'eau n'est plus étanche.	commander un nouveau réservoir d'eau
Le volet permettant de retirer le réservoir ne s'ouvre pas	La fiche n'est pas connectée	Connectez l'appareil au secteur
	Coupure de courant	Vérifiez si les autres appareils de cuisine fonctionnent
	Fusible défectueux	Vérifiez dans le boîtier à fusibles si le fusible utilisé pour l'appareil est en bon état
	Capteur de la zone  défectueux	Appelez le service après-vente Si nécessaire, videz le réservoir d'eau : ouvrez la porte de l'appareil, placez vos doigts à droite et à gauche sous le volet pour le retirer
De la vapeur s'échappe par les fentes d'aération pendant la cuisson	Processus normal	Impossible
Il y a une très forte production de vapeur lors de la cuisson à la vapeur	L'appareil est automatiquement calibré	Processus normal
Il y a de nouveau une très forte production de vapeur lors de la cuisson à la vapeur	L'appareil ne peut pas se calibrer automatiquement lors de courtes durées de cuisson	Réinitialisez l'appareil aux réglages d'usine et répétez le processus de calibrage
Vous entendez un bruit ressemblant à un « Plop », pendant la cuisson	Il s'agit d'un effet froid/chaud en cas de produit surgelé, dû à la vapeur d'eau	Impossible

Durée de fonctionnement maximale dépassée

Votre appareil met automatiquement fin au fonctionnement si aucune durée n'est réglée et le réglage n'a pas été modifié pendant une longue durée.

Le moment où cette coupure est activée dépend de la température réglée ou de la position gril.

L'appareil signale dans l'écran que le fonctionnement s'arrêtera automatiquement. Ensuite, le fonctionnement s'arrête.

Pour réutiliser l'appareil, vous devez d'abord l'éteindre. Puis rallumez l'appareil et réglez le mode désiré.

Conseil : Afin que l'appareil ne se coupe pas sans que cela soit désiré, par ex. en cas de très longues durées de cuisson, réglez une durée. L'appareil chauffe jusqu'à ce que la durée réglée soit écoulée.

Lampes dans le compartiment de cuisson

Pour éclairer le compartiment de cuisson, votre appareil est équipé d'une ou de plusieurs ampoules LED d'une longue durée de vie.

Si toutefois une ampoule LED ou le couvercle en verre de la lampe était un jour défectueux, appelez le service après-vente. Le couvercle de la lampe ne doit pas être enlevé.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Nous nous efforçons de toujours trouver une solution adaptée, également afin d'éviter toute visite inutile du technicien du SAV.

Numéro de produit et numéro de fabrication

Lors de votre appel, veuillez indiquer le numéro de produit (E-Nr.) complet et le numéro de fabrication (FD-Nr.), afin de nous permettre de mieux vous aider. Vous trouverez la plaque signalétique portant ces numéros en ouvrant la porte de l'appareil.

Sur certains appareils équipés d'un vaporisateur, la plaque signalétique se trouve derrière le bandeau de commande.

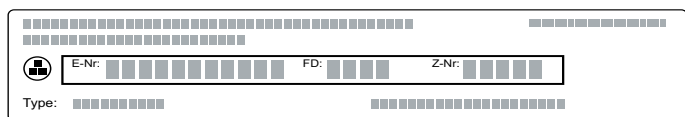


Diagram illustrating the layout of the identification label (E-Nr., FD-Nr., Z-Nr., Type) and the corresponding fields on the device's control panel.

Pour éviter de devoir les rechercher en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

E-Nr.

FD-Nr.

Service après-vente 

Veuillez noter 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 garantisiez ainsi que la réparation sera effectuée par des techniciens de SAV formés qui disposent des pièces de rechange d'origine adaptées à votre appareil.

Plats

Avec le mode de fonctionnement "Plats" vous pouvez préparer des mets les plus différents. L'appareil sélectionne à votre place le réglage optimal.

Pour obtenir de bons résultats, le compartiment de cuisson ne doit pas être trop chaud pour le mets sélectionné. Si cela devait être le cas, une indication s'affiche sur l'affichage. Laissez refroidir le compartiment de cuisson et recommencez.

Indications concernant les réglages

- Le résultat de cuisson dépend de la qualité des aliments et de la taille et du type de l'ustensile. Pour un résultat de cuisson optimal, utilisez uniquement des aliments irréprochables et de la viande à la température du réfrigérateur. En cas de plats surgelés, utiliser uniquement des aliments sortant du congélateur.
- En cas de certains mets, l'appareil propose une température, un mode de cuisson et une durée de cuisson. Vous pouvez modifier la température et la durée de cuisson en fonction de vos besoins.
- En cas d'autres plats, l'appareil vous demande d'entrer le poids. Entrez toujours le poids total, sauf indication contraire de l'appareil. L'appareil se charge ici à votre place des réglages du temps et de la température.
Il n'est pas possible de régler des poids en dehors de la fourchette de poids prévue.
- En cas de plats de rôtissage, lors desquels l'appareil se charge à votre place de la sélection de la température, des températures jusqu'à 300°C peuvent être mémorisées. Pour cette raison, veuillez à utiliser un ustensile suffisamment résistant à la température.
- L'appareil vous donne des indications par ex. concernant les ustensiles, la hauteur d'enfournement ou l'adjonction de liquide en cas de viande. Lors de certains mets il est nécessaire par ex. de retourner ou de remuer le mets pendant la cuisson. Cela est indiqué dans l'écran juste après le démarrage. Un signal vous rappelle cela au moment opportun.
- A la fin de la notice d'utilisation vous trouverez des indications concernant les récipients appropriés et des conseils et astuces pour la préparation.
→ "Testés pour vous dans notre laboratoire" à la page 39

Modes avec de la vapeur

Lors de certains mets, la fonction vapeur est automatiquement activée. Vous trouverez des indications générales concernant la fonction Vapeur dans le chapitre respectif. → "Vapeur" à la page 18

Mise en garde – Risque de brûlures !

De la vapeur chaude peut s'échapper lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil. La vapeur n'est pas visible selon sa température. Ne pas se placer trop près de l'appareil lors de l'ouverture. Ouvrir prudemment la porte de l'appareil. Eloigner les enfants.

Thermomètre à viande

Lors de certains mets, vous pouvez aussi utiliser le thermomètre à viande. Dès que le thermomètre à viande est connecté dans la prise, l'appareil vous affiche les mets appropriés pour son utilisation. Vous pouvez modifier la température dans le compartiment de cuisson et la température à cœur.

→ "Thermomètre à viande" à la page 27

Sélectionner un plat

Les plats sont conçus selon une structure uniforme :

- Catégorie
- Mets
- Plat

Le tableau suivant présente les catégories avec les mets qui s'y rattachent. Vous retrouverez pour chaque mets un ou plusieurs plats.

Catégories	Mets
Gâteau	Gâteaux cuits dans un moule
	Gâteaux sur une plaque
	Petits fours
	Petits gâteaux secs
Pain, petits pains	Pain
	Petits pains
Pizza, gâteaux salés	Pizza
	Gâteaux salés, quiches
Gratins, soufflés	Gratin, ingrédients relevés, frais, cuits
	Lasagnes, fraîches
	Gratin de pommes de terre, ingrédients crus, 4 cm d'épaisseur
	Gratin, sucré, frais
	Soufflé dans des ramequins
Produits surgelés	Pizza
	Petits pains
	Plats au four
	Produits de pommes de terre
	Volaille, poisson
	Légumes
Volailles	Poulet
	Canard, oie
	Dinde
Viandes	Porc
	Bœuf
	Veau
	Agneau
	Gibier
	Plats de viande
Poisson	Poisson, entier
	Filets de poisson
	Plats à base de poisson
	Fruits de mer

Catégories	Mets
Accompagnements, légumes	Légumes
	Pommes de terre
	Riz
	Céréales
	Légumes secs
	Pâtes, boulettes
	œufs
Desserts, compote	Desserts, compote
Conserver, extraire du jus, désinfecter	Mettre en conserves
	Presser
	Stériliser des biberons
Régénérer, réchauffer	Légumes
	Menu
	Pâtisserie
	Accompagnements
Décongeler des mets	Fruits, légumes

Régler un plat

L'appareil vous guide tout au long du processus de réglage de votre mets sélectionné. Effleurez toujours le champ "Continuer".

- Appuyez sur la touche menu.
Le menu des modes de fonctionnement s'ouvre.
- Sélectionnez le mode de fonctionnement "Plats".
La première catégorie s'affiche.
- Sélectionnez la catégorie souhaitée à l'aide du sélecteur rotatif.
- Effleurez le champ "Continuer".
- Sélectionnez le mets au moyen du sélecteur rotatif.
- Effleurez le champ "Continuer".
- Sélectionnez le plat au moyen du sélecteur rotatif.
- Effleurez le champ "Continuer".
- Réglez le poids à l'aide du sélecteur rotatif.
Remarque : Si vous effleurez le champ "Conseil", vous obtenez des informations sur le niveau d'enfournement, les récipients, etc.
- Démarrez à l'aide de la touche start/stop.

Le réglage est terminé

Un signal retentit. Le message "Terminé" apparaît dans la ligne d'état. Le four ne chauffe plus. Vous pouvez effacer le signal prématurément au moyen de la touche ☺.

Si le résultat de cuisson ne répond pas à vos attentes, vous pouvez encore allonger le temps de cuisson. Effleurez sur le champ "Poursuivre la cuisson". Une durée de référence apparaît que vous pouvez toutefois modifier.

Si le résultat de cuisson répond à vos attentes, effleurez "Terminer". "Bon appétit" s'affiche.

Annuler le réglage

Appuyez sur la touche on/off. Tous les réglages sont effacés. Vous pouvez procéder à un nouveau réglage.

Différer l'heure de la fin

Lors de certains plats, vous pouvez différer l'heure de la fin. C'est dans les fonctions de temps que vous pouvez voir comment différer l'heure de fin. → "Fonctions temps" à la page 22

Si vous avez réglé une heure de fin, l'écran passe au temps d'attente. La barre d'état affiche l'heure à laquelle la cuisson est terminée. Les réglages ne peuvent pas être modifiés. Veillez à ce que les aliments facilement périssables ne restent pas trop longtemps dans le compartiment de cuisson.

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 le plus adapté et la hauteur à laquelle il doit être enfourné. Nous vous donnons des conseils concernant les récipients et la préparation.

Remarque : La préparation d'aliments peut causer une émission de vapeur d'eau importante dans le compartiment de cuisson.

Votre appareil a une grande efficacité énergétique et ne laisse sortir que peu de chaleur durant l'autorisation. En raison des grandes différences de température entre l'espace intérieur de l'appareil et l'extérieur de l'appareil, de la vapeur d'eau condensée peut se déposer sur la porte, le bandeau de commande ou les meubles proches. Il s'agit d'un phénomène physique normal. La condensation peut être réduite en préchauffant ou en ouvrant la porte avec précaution.

Lors de cuisson à la vapeur ou d'utilisation de vapeur, il est souhaitable que beaucoup de vapeur d'eau se forme dans l'espace de cuisson. Essayez le compartiment après la cuisson, une fois qu'il a refroidi.

Moules en silicone

Pour une cuisson optimale, nous vous recommandons d'utiliser des moules foncés en métal.

Si vous désirez utiliser des moules en silicone, référez-vous aux indications et aux recettes du fabricant. Les moules en silicone sont souvent plus petits que les moules normaux. Les quantités et les recettes peuvent différer.

Les moules en silicone ne conviennent pas à une préparation avec fonction vapeur ou à une cuisson à la vapeur.

Gâteaux et petites pâtisseries

Votre appareil vous propose plusieurs modes de cuisson pour la préparation de gâteaux et de petites pâtisseries. Vous trouverez dans les tableaux les réglages optimaux pour de nombreux plats.

Veillez également noter les indications relatives à la levée de la pâte.

Utilisez uniquement les accessoires d'origine du fabricant de votre appareil. Ils sont parfaitement adaptés au compartiment et aux modes de cuisson.

Cuire avec la fonction vapeur

Grâce à la fonction vapeur, certaines pâtisseries (ex. : gâteaux à base de levure) forment une croûte craquante et une surface bien lisse. La pâtisserie sèche moins.

Cuire avec la fonction vapeur n'est possible que sur un niveau.

Certains plats sont mieux réussis, lorsqu'ils sont cuits en plusieurs étapes. Ces étapes figurent dans le tableau.

Niveaux d'enfournement

Respectez les niveaux d'enfournement indiqués.

Cuire sur un niveau

Utilisez les niveaux d'enfournement suivants pour cuire sur un niveau :

- Pâtisseries à bord haut : niveau 2
- Pâtisseries plates : niveau 3

Si vous utilisez le mode de cuisson Chaleur tournante 4D, vous pouvez choisir entre les hauteurs 1, 2, 3 et 4.

Cuire sur plusieurs niveaux

Utilisez la chaleur tournante 4 D. Les pâtisseries sur plaque ou en moules enfournées simultanément ne doivent pas nécessairement être prêtes au même moment.

Cuire sur deux niveaux :

- Lèchefrite : niveau 3
Plaque à pâtisserie : niveau 1
- Moules sur la grille
première grille : niveau 3
deuxième grille : niveau 1

Cuire sur trois niveaux :

- Plaque à pâtisserie : niveau 5
Lèchefrite : niveau 3
Plaque à pâtisserie : niveau 1

Cuire sur quatre niveaux :

- 4 grilles avec papier de cuisson
première grille : niveau 5
deuxième grille : niveau 3
troisième grille : niveau 2
quatrième grille : niveau 1

Préparer des plats simultanément vous permet d'économiser jusqu'à 45 pour cent d'énergie. Placez les moules côte à côte ou superposez-les dans le compartiment de cuisson.

Accessoires

Veillez à toujours utiliser les accessoires adaptés et à les insérer correctement.

Grille

Introduisez la grille avec la courbure vers le bas, la face ouverte vers la porte de l'appareil de cuisson. Placez toujours la vaisselle et les moules sur la grille.

Lèchefrite ou plaque à pâtisserie

Enfournez la lèchefrite ou la plaque à pâtisserie jusqu'à la butée, en orientant la partie biseautée vers la porte de l'appareil.

Utilisez la lèchefrite pour les gâteaux fondants, pour que le jus n'enrasse pas le compartiment de cuisson.

Moules

Les plus adaptés sont les moules foncés en métal.

Les moules en fer-blanc, en céramique et en verre allongent le temps de cuisson et la pâtisserie ne brunit pas de manière uniforme. Si vous désirez utiliser ces moules et la convection naturelle, enfournez les moules au niveau 1.

Pour faire cuire avec la fonction vapeur, les moules doivent résister à la chaleur et à la vapeur.

Papier de cuisson

Utilisez seulement du papier de cuisson adapté à la température choisie. Découpez toujours le papier de cuisson au bon format.

Valeurs de réglage recommandées

Dans le tableau, vous trouverez le mode de cuisson optimal pour différents plats. La température et le temps de cuisson dépendent de la quantité et de la nature de la pâte. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées. Commencez avec les valeurs les plus basses. Une température basse permet l'obtention d'un brunissement plus uniforme. Si nécessaire, augmentez la température à la prochaine cuisson.

Remarque : Les temps de cuisson ne peuvent pas être réduits en augmentant les températures. Les gâteaux

ou petites pâtisseries seraient cuites à l'extérieur mais pas à l'intérieur.

Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement du plat dans le compartiment de cuisson froid. Vous économisez ainsi jusqu'à 20 pour cent d'énergie. Si vous préchauffez l'appareil de cuisson, réduisez le temps de cuisson indiqué de quelques minutes.

Pour certains plats, le préchauffage est obligatoire et indiqué dans le tableau. Enfournez votre plat et vos accessoires uniquement une fois le préchauffage terminé.

Si vous souhaitez réaliser votre propre recette, référez-vous à une recette similaire dans le tableau. Vous trouverez des informations supplémentaires dans les astuces sur la cuisson juste après les tableaux de réglages.

Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson. Vous obtiendrez ainsi un résultat de cuisson optimal et économiserez jusqu'à 20 pour cent d'énergie.

Modes de cuisson utilisés :

-  Chaleur tournante 4D
-  Convection naturelle
-  Position Pizza

Les niveaux d'intensité de la vapeur sont indiqués en chiffres dans le tableau :

- 1 = faible
- 2 = moyen
- 3 = élevé

Plat	Accessoires/ustensiles	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Intensité de vapeur	Durée en min.
Gâteau dans moules						
Cake, simple	Moule à savarin/à cake	2		150-170	-	50-70
Cake, simple	Moule à savarin/à cake	2		150-160	1	50-70
Cake, simple, 2 niveaux	Moule à savarin/à cake	3+1		140-160	-	60-80
Génoise, fine	Moule à savarin/à cake	2		150-170	-	60-80
Gâteau aux fruits, fin, en pâte à cake	Moule à kouglof/démontable	2		160-180	-	40-60
Fond de tarte en pâte à cake	Moule à tarte	3		160-180	-	20-30
Fond de tarte en pâte à cake	Moule à tarte	2		150-160	1	25-35
Tarte aux fruits ou gâteau au fromage blanc, fond en pâte brisée	Moule démontable Ø26 cm	2		170-190	-	60-80
Gâteau suisse (Wähe)	Plaque à pizza	3		170-190	-	45-55
Tarte	Moule à tarte, fer noir	3		190-210	-	25-40
Tarte	Moule à tarte, fer noir	3		200-220	1	30-40
Brioche	Moule à kouglof	2		150-170	-	50-70
Brioche	Moule à kouglof	2		150-160	1	60-70
Gâteau à la levure de boulanger	Moule démontable Ø28 cm	2		160-170	-	20-30
Gâteau à la levure de boulanger	Moule démontable Ø28 cm	2		150-160	2	25-35
Génoise, 2 œufs	Moule à tarte	3		150-170*	-	20-30
* Préchauffer						
** Préchauffer 5 min, ne pas utiliser la fonction de réchauffage rapide						

Plat	Accessoires/ustensiles	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Intensité de vapeur	Durée en min.
Génoise, 2 œufs	Moule à tarte	2		150-160	1	20-35
Tarte génoise, 3 œufs	Moule démontable Ø26 cm	2		160-170*	-	25-35
Tarte génoise, 3 œufs	Moule démontable Ø26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-30
Tarte génoise, 6 œufs	Moule démontable Ø28 cm	2		150-170*	-	30-50
Tarte génoise, 6 œufs	Moule démontable Ø28 cm	2		150-160	1	10
					-	25-35
Gâteau cuit sur la plaque						
Cake avec garniture	Plaque à pâtisserie	3		160-180	-	20-40
Cake avec garniture	Plaque à pâtisserie	3		160-170	1	30-40
Cake, 2 niveaux	Poêle universelle + plaque à pâtisserie	3+1		140-160	-	30-50
Tarte en pâte brisée avec garniture sèche	Plaque à pâtisserie	3		170-190	-	25-35
Tarte à la levure de boulanger avec garniture sèche, 2 niveaux	Poêle universelle + plaque à pâtisserie	3+1		160-170	-	35-45
Tarte avec garniture fondante	Poêle universelle	3		160-180	-	55-65
Tarte avec garniture fondante	Poêle universelle	3		150-170	-	55-85
Gâteau suisse (Wähe)	Poêle universelle	3		170-190	-	45-55
Gâteau à la levure de boulanger avec garniture sèche	Poêle universelle	3		160-180*	-	10-15
Gâteau à la levure de boulanger avec garniture sèche	Plaque à pâtisserie	3		150-160	1	20-30
Gâteau à la levure de boulanger avec garniture sèche, 2 niveaux	Poêle universelle + plaque à pâtisserie	3+1		150-170	-	20-30
Gâteau à la levure de boulanger avec garniture fondante	Poêle universelle	3		180-200	-	30-40
Gâteau à la levure de boulanger avec garniture fondante, 2 niveaux	Poêle universelle + plaque à pâtisserie	3+1		150-170	-	45-60
Brioche tressée, couronne briochée	Plaque à pâtisserie	2		160-170	-	25-35
Brioche tressée, couronne briochée	Plaque à pâtisserie	2		150-160	2	25-35
Biscuit roulé	Plaque à pâtisserie	3		180-200*	-	8-15
Biscuit roulé	Plaque à pâtisserie	3		180-200*	1	10-15
Stollen (gâteau de Noël) avec 500 g de farine	Plaque à pâtisserie	2		150-170	-	45-60
Stollen (gâteau de Noël) avec 500 g de farine	Poêle universelle	3		140-150	2	80-90
Strudel, sucré	Poêle universelle	2		170-180	-	50-60
Strudel, sucré	Poêle universelle	3		180-190	2	50-60
Strudel, congelé	Poêle universelle	3		200-220	-	35-45
Strudel, congelé	Poêle universelle	3		180-200	1	35-45
Petites pâtisseries						
Petits gâteaux	Plaque à pâtisserie	3		160**	-	25-35
Petits gâteaux	Plaque à pâtisserie	3		150**	-	25-35
Petits gâteaux, 2 niveaux	Poêle universelle + plaque à pâtisserie	3+1		150**	-	25-35
Petits gâteaux, 3 niveaux	Plaques à pâtisserie + poêle universelle	5+3+1		140**	-	35-45
Muffins	Plaque à muffins	3		170-190	-	15-20
* Préchauffer						
** Préchauffer 5 min, ne pas utiliser la fonction de réchauffage rapide						

Plat	Accessoires/ustensiles	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Intensité de vapeur	Durée en min.
Muffins	Plaque à muffins	3		150-160	1	25-35
Muffins, 2 niveaux	Plaques à muffins	3+1		160-180*	-	15-30
Petites pâtisseries en pâte levée	Plaque à pâtisserie	3		160-180	-	25-35
Petites pâtisseries en pâte levée	Plaque à pâtisserie	3		150-170	-	25-35
Petites pâtisseries en pâte levée	Plaque à pâtisserie	3		160-180	2	25-35
Petites pâtisseries en pâte levée, 2 niveaux	Poêle universelle + plaque à pâtisserie	3+1		150-170	-	25-40
Feuilletés	Plaque à pâtisserie	3		170-190*	-	20-35
Feuilletés	Plaque à pâtisserie	3		200-220*	1	15-25
Feuilletés, 2 niveaux	Poêle universelle + plaque à pâtisserie	3+1		170-190*	-	20-45
Feuilletés, 3 niveaux	Plaques à pâtisserie + poêle universelle	5+3+1		170-190*	-	20-45
Feuilletés, plats, 4 niveaux	4 grilles	5+3+2+1		180-200*	-	20-35
Pâtisserie en pâte à choux	Plaque à pâtisserie	3		200-220	-	30-40
Pâtisserie en pâte à choux	Plaque à pâtisserie	3		200-220*	1	25-35
Pâtisserie en pâte à choux, 2 niveaux	Poêle universelle + plaque à pâtisserie	3+1		190-210	-	35-45
Pâte levée feuilletée	Plaque à pâtisserie	3		160-180	-	20-30
Pâte levée feuilletée	Plaque à pâtisserie	3		160-180	1	25-35
Petits gâteaux secs						
Biscuiterie dressée	Plaque à pâtisserie	3		140-150**	-	25-40
Biscuiterie dressée	Plaque à pâtisserie	3		140-150**	-	25-40
Biscuiterie dressée, 2 niveaux	Poêle universelle + plaque à pâtisserie	3+1		140-150**	-	30-40
Biscuiterie dressée, 3 niveaux	Plaques à pâtisserie + poêle universelle	5+3+1		130-140**	-	35-55
Petits gâteaux secs	Plaque à pâtisserie	3		140-160	-	15-30
Petits gâteaux secs, 2 niveaux	Poêle universelle + plaque à pâtisserie	3+1		140-160	-	15-30
Petits gâteaux secs, 3 niveaux	Plaques à pâtisserie + poêle universelle	5+3+1		140-160	-	15-30
Meringue	Plaque à pâtisserie	3		90-100*	-	100-130
Meringue, 2 niveaux	Poêle universelle + plaque à pâtisserie	3+1		90-100*	-	100-150
Macarons	Plaque à pâtisserie	3		90-110	-	20-40
Macarons, 2 niveaux	Poêle universelle + plaque à pâtisserie	3+1		90-110	-	25-45
* Préchauffer						
** Préchauffer 5 min, ne pas utiliser la fonction de réchauffage rapide						

Astuces concernant les gâteaux et petites pâtisseries

Vous désirez savoir si le gâteau est cuit ?	Piquez une brochette en bois sur le point le plus haut du gâteau. Si la pâte n'accroche pas à la brochette en bois, le gâteau est prêt.
Le gâteau s'affaisse.	La prochaine fois, utilisez moins de liquide. Ou alors, baissez la température de 10 °C et rallongez le temps de cuisson. Vérifiez les ingrédients indiqués et les instructions de préparation sur la recette.
Le gâteau est plus haut au centre et plus bas sur les bords.	Graissez uniquement le fond du moule démontable. Après la cuisson, démoulez avec précaution le gâteau à l'aide d'un couteau.
Le jus des fruits remonte.	Utilisez la lèchefrite lors de la prochaine cuisson.
Les petites pâtisseries se collent les unes aux autres lors de la cuisson.	Il convient de laisser un espace d'environ 2 cm autour de chaque petit gâteau. Il y aura ainsi suffisamment de place pour que les gâteaux lèvent et brunissent de tous les côtés.
Le gâteau est trop sec.	Augmentez la température de 10 °C et réduisez le temps de cuisson.
Le gâteau est trop clair dans l'ensemble.	Si le niveau d'enfournement et l'accessoire sont corrects, augmentez la température ou rallongez le temps de cuisson.
Le gâteau est trop clair sur le dessus mais trop foncé en dessous.	La prochaine fois, enfournez un niveau au-dessus.

Le gâteau est trop foncé sur le dessus mais trop clair en dessous.	La prochaine fois, enfournez un niveau en-dessous. Baissez la température et rallongez le temps de cuisson.
Le gâteau moulé ou le cake est plus foncé à l'arrière.	Ne placez pas le moule directement contre la paroi arrière, mais au centre de l'accessoire.
Le gâteau est trop foncé dans l'ensemble.	La prochaine fois, baissez la température et rallongez le temps de cuisson.
La pâtisserie a bruni de manière irrégulière.	Choisissez une température un peu plus basse. Le papier de cuisson peut également influencer la circulation de l'air. Découpez toujours le papier de cuisson au bon format. Veillez à ce que le moule ne soit pas placé directement devant les ouvertures de la paroi arrière du compartiment de cuisson. Pour cuire de petites pâtisseries, utilisez si possible des dimensions et des épaisseurs similaires.
Vous avez cuisiné sur plusieurs niveaux. La pâtisserie de la plaque supérieure est plus foncée que celle de la plaque inférieure.	Pour la cuisson sur plusieurs niveaux, sélectionnez toujours la chaleur tournante 4D. Les pâtisseries sur plaques ou en moules enfournées simultanément ne doivent pas nécessairement être prêtes au même moment.
Le gâteau a l'air prêt, mais n'est pas cuit à l'intérieur.	Cuisez plus longtemps à basse température et ajoutez moins de liquide. Pour les gâteaux à garniture fondante, précuisez d'abord la pâte. Parsemez-la d'amandes ou de chapelure puis ajoutez la garniture.
Le gâteau ne se démoule pas une fois renversé.	Laissez le gâteau refroidir 5 à 10 minutes après la cuisson. S'il ne se démoule toujours pas, décollez encore une fois le bord à l'aide d'un couteau. Renversez de nouveau le gâteau et couvrez le moule à l'aide d'un chiffon froid et mouillé. La prochaine fois, graissez le moule et parsemez avec de la chapelure.

Pain et petits pains

Votre appareil vous propose plusieurs modes de cuisson de pain et de petits pains. Vous trouverez dans les tableaux les réglages optimaux pour de nombreux plats.

Veillez également noter les indications relatives à la levée de la pâte.

Utilisez uniquement les accessoires d'origine du fabricant de votre appareil. Ils sont parfaitement adaptés au compartiment et aux modes de cuisson.

Cuire avec la fonction vapeur

Grâce à la fonction vapeur, les pains et petits pains forment une croûte craquante et une surface bien lisse. La pâtisserie sèche moins.

Cuire avec la fonction vapeur n'est possible que sur un niveau.

Niveaux d'enfournement

Respectez les niveaux d'enfournement indiqués.

Cuire sur un niveau

Utilisez les niveaux d'enfournement suivants pour cuire sur un niveau :

- Pâtisseries à bord haut : niveau 2
- Pâtisseries plates : niveau 3

Si vous utilisez le mode de cuisson Chaleur tournante 4D, vous pouvez choisir entre les hauteurs 1, 2, 3 et 4.

Cuire sur deux niveaux

Utilisez la chaleur tournante 4 D. Les pâtisseries sur plaque ou en moules enfournées simultanément ne doivent pas nécessairement être prêtes au même moment.

- Lèchefrite : niveau 3
- Plaque à pâtisserie : niveau 1
- Moules sur la grille première grille : niveau 3

deuxième grille : niveau 1

Préparer des plats simultanément vous permet d'économiser jusqu'à 45 pour cent d'énergie. Placez les moules côte à côte ou superposez-les dans le compartiment de cuisson.

Accessoires

Veillez à toujours utiliser les accessoires adaptés et à les insérer correctement.

Grille

Introduisez la grille avec la courbure vers le bas, la face ouverte vers la porte de l'appareil de cuisson. Placez toujours la vaisselle et les moules sur la grille.

Lèchefrite ou plaque à pâtisserie

Enfournerez la lèchefrite ou la plaque à pâtisserie jusqu'à la butée, en orientant la partie biseautée vers la porte de l'appareil.

Moules

Les plus adaptés sont les moules foncés en métal.

Les moules en fer-blanc, en céramique et en verre allongent le temps de cuisson et la pâtisserie ne brunit pas de manière uniforme. Si vous désirez utiliser ces moules et la convection naturelle, enfournez les moules au niveau 1.

Pour faire cuire avec la fonction vapeur, les moules doivent résister à la chaleur et à la vapeur.

Papier de cuisson

Utilisez seulement du papier de cuisson adapté à la température choisie. Découpez toujours le papier de cuisson au bon format.

Produits congelés

N'utilisez pas de produits trop congelés. Retirez la glace de l'aliment.

Les produits congelés sont précuits partiellement de manière inégale. Le brunissement irrégulier demeure même après la cuisson.

Valeurs de réglage recommandées

Dans le tableau, vous trouverez le mode de cuisson optimal pour différents pains et petits pains. La température et le temps de cuisson dépendent de la quantité et de la nature de la pâte. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées. Commencez par essayer les valeurs les plus basses. Une température basse permet l'obtention d'un brunissement plus uniforme. Si nécessaire, augmentez-la à la prochaine cuisson.

Remarque : Les temps de cuisson ne peuvent pas être réduits en augmentant les températures. Les pains ou petits pains seraient cuits à l'extérieur mais pas à l'intérieur.

Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement du plat dans le compartiment de cuisson froid. Vous économisez ainsi jusqu'à 20 pour cent d'énergie. Si vous préchauffez l'appareil de cuisson, réduisez le temps de cuisson indiqué de quelques minutes.

Pour certains plats, le préchauffage est obligatoire et indiqué dans le tableau. Enfournerez votre plat et vos accessoires uniquement une fois le préchauffage terminé. Certains plats sont mieux réussis lorsqu'ils sont cuits en plusieurs étapes. Ces étapes figurent dans le tableau.

Les valeurs de réglage pour la pâte à pain s'appliquent aussi bien pour la pâte sur la plaque à pâtisserie que dans un moule à cake.

Si vous souhaitez réaliser votre propre recette, référez-vous à une recette similaire dans le tableau.

Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson. Vous obtiendrez ainsi un résultat de cuisson optimal et économiserez jusqu'à 20 pour cent d'énergie.

Attention !

Ne versez jamais d'eau dans le compartiment de cuisson chaud et ne posez jamais de récipient rempli d'eau sur le fond du compartiment de cuisson. Le changement de température peut endommager l'émail.

Modes de cuisson utilisés :

-  Chaleur tournante 4D
-  Convection naturelle
-  Gril air pulsé
-  Gril grande surface
-  Fonction coolStart

Les niveaux d'intensité de la vapeur sont indiqués en chiffres dans le tableau :

- 1 = faible
- 2 = moyen
- 3 = élevé

Plat	Accessoires	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C / position gril	Intensité de vapeur	Durée en min.
Pain						
Pain blanc, 750 g	Lèchefrite ou moule à cake	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Pain blanc, 750 g	Lèchefrite ou moule à cake	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Pain bis, 1,5 kg	Lèchefrite ou moule à cake	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Pain bis, 1,5 kg	Lèchefrite ou moule à cake	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-55
Pain complet, 1 kg	Poêle universelle	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Pain complet, 1 kg	Poêle universelle	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
Fougasse	Poêle universelle	3		230-250	-	20-30
Fougasse	Poêle universelle	3		220-230	3	20-30
Petits pains						
Petits pains ou baguette, à réchauffer, préculés**	Poêle universelle	3		-	-	-
Petits pains ou baguette, à réchauffer, préculés	Plaque à pâtisserie	3		200-220	2	10-20
Petits pains, sucrés, frais	Plaque à pâtisserie	3		170-190*	-	15-20
Petits pains, sucrés, frais	Plaque à pâtisserie	3		150-170	3	25-35
* Préchauffer						
** Tenez compte des indications sur l'emballage						

Plat	Accessoires	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C / position grill	Intensité de vapeur	Durée en min.
Petits pains, sucrés, frais, 2 niveaux	Poêle universelle + plaque à pâtisserie	3+1		150-170*	-	20-30
Petits pains, frais	Plaque à pâtisserie	3		180-200	-	20-30
Petits pains, frais	Plaque à pâtisserie	3		200-220	2	20-30
Baguette, précuite, réfrigérée**	Poêle universelle	3		-	-	-
Baguette, précuite, réfrigérée	Plaque à pâtisserie	3		200-220	1	10-20
Régénérer les petits pains, baguette	Grille	2		150-160*	-	10-20
Petits pains, congelés						
Petits pains ou baguette, à réchauffer, précuits**	Poêle universelle	3		-	-	-
Petits pains ou baguette, à réchauffer, précuits	Plaque à pâtisserie	3		180-200	1	15-25
Produits à la saumure, pâtons**	Poêle universelle	3		-	-	-
Produits à la saumure, pâtons	Plaque à pâtisserie	3		210-230	1	18-25
Croissant, pâtons	Poêle universelle	3		170-190	-	30-35
Croissant, pâtons	Plaque à pâtisserie	3		180-200	1	20-25
Régénérer les petits pains, baguette	Grille	2		160-170	-	10-20
Toast						
Gratiner des toasts, 4 pièces	Grille	3		190-210	-	10-15
Gratiner des toasts, 12 pièces	Grille	3		230-250	-	10-15
Faire dorer des toast (ne pas préchauffer)	Grille	5		3	-	4-6
* Préchauffer						
** Tenez compte des indications sur l'emballage						

Pizzas, quiches et gâteaux salés

Votre appareil vous propose plusieurs modes de cuisson pour la préparation de pizzas, quiches et gâteaux salés. Vous trouverez dans les tableaux les réglages optimaux pour de nombreux plats.

Veuillez également noter les indications relatives à la levée de la pâte.

Utilisez uniquement les accessoires d'origine du fabricant de votre appareil. Ils sont parfaitement adaptés au compartiment et aux modes de cuisson.

Cuire avec la fonction vapeur

Grâce à la fonction vapeur, certaines pâtisseries (ex. : gâteaux à base de levure) forment une croûte craquante et une surface bien lisse. La pâtisserie sèche moins.

Cuire avec la fonction vapeur n'est possible que sur un niveau.

Niveaux d'enfournement

Respectez les niveaux d'enfournement indiqués.

Cuire sur un niveau

Utilisez les niveaux d'enfournement suivants pour cuire sur un niveau :

- Pâtisseries à bord haut : niveau 2
- Pâtisseries plates : niveau 3

Si vous utilisez le mode de cuisson Chaleur tournante 4D, vous pouvez choisir entre les hauteurs 1, 2, 3 et 4.

Cuire sur plusieurs niveaux

Utilisez la chaleur tournante 4 D. Les pâtisseries sur plaque ou en moules enfournées simultanément ne doivent pas nécessairement être prêtes au même moment.

Cuire sur deux niveaux :

- Lèchefrite : niveau 3
Plaque à pâtisserie : niveau 1
- Moules sur la grille
première grille : niveau 3
deuxième grille : niveau 1

Cuire sur quatre niveaux :

- 4 grilles avec papier de cuisson
première grille : niveau 5
deuxième grille : niveau 3
troisième grille : niveau 2
quatrième grille : niveau 1

Préparer des plats simultanément vous permet d'économiser jusqu'à 45 pour cent d'énergie. Placez les moules côte à côte ou superposez-les dans le compartiment de cuisson.

Accessoires

Veillez à toujours utiliser les accessoires adaptés et à les insérer correctement.

Grille

Introduisez la grille avec la courbure vers le bas, la face ouverte vers la porte de l'appareil de cuisson. Placez toujours la vaisselle et les moules sur la grille.

Lèchefrite ou plaque à pâtisserie

Enfournez la lèchefrite ou la plaque à pâtisserie jusqu'à la butée, en orientant la partie biseautée vers la porte de l'appareil.

Pour les pizzas avec beaucoup de garniture, utilisez la lèchefrite.

Moules

Les plus adaptés sont les moules foncés en métal.

Les moules en fer-blanc, en céramique et en verre allongent le temps de cuisson et la pâtisserie ne brunit pas de manière uniforme. Si vous désirez utiliser ces moules et la convection naturelle, enfournez les moules au niveau 1.

Pour faire cuire avec la fonction vapeur, les moules doivent résister à la chaleur et à la vapeur.

Papier de cuisson

Utilisez seulement du papier de cuisson adapté à la température choisie. Découpez toujours le papier de cuisson au bon format.

Produits congelés

N'utilisez pas de produits trop congelés. Retirez la glace de l'aliment.

Les produits congelés sont précuits partiellement de manière inégale. Le brunissement irrégulier demeure même après la cuisson.

Valeurs de réglage recommandées

Dans le tableau, vous trouverez le mode de cuisson optimal pour différents plats. La température et le temps

de cuisson dépendent de la quantité et de la nature de la pâte. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées. Commencez avec les valeurs les plus basses. Une température basse permet l'obtention d'un brunissement plus uniforme. Si nécessaire, augmentez la température à la prochaine cuisson.

Remarque : Les temps de cuisson ne peuvent pas être réduits en augmentant les températures. Le plat serait cuit à l'extérieur mais pas à l'intérieur.

Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement du plat dans le compartiment de cuisson froid. Vous économisez ainsi jusqu'à 20 pour cent d'énergie. Si vous préchauffez l'appareil de cuisson, réduisez le temps de cuisson indiqué de quelques minutes.

Pour certains plats, le préchauffage est obligatoire et indiqué dans le tableau. Enfourez votre plat et vos accessoires uniquement une fois le préchauffage terminé.

Si vous souhaitez réaliser votre propre recette, référez-vous à une recette similaire dans le tableau.

Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson. Vous obtiendrez ainsi un résultat de cuisson optimal et économiserez jusqu'à 20 pour cent d'énergie.

Modes de cuisson utilisés :

-  Chaleur tournante 4D
-  Convection naturelle
-  Position Pizza
-  Fonction coolStart

Les niveaux d'intensité de la vapeur sont indiqués en chiffres dans le tableau :

- 1 = faible
- 2 = moyen
- 3 = élevé

Plat	Accessoires	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Intensité de vapeur	Durée en min.
Pizza						
Pizza, fraîche	Plaque à pâtisserie	3		200-220	-	25-35
Pizza, fraîche, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		180-200	-	35-45
Pizza, fraîche, pâte fine	Plaque à pizza	2		220-230	-	20-30
Pizza, réfrigérée**	Grille	3		-	-	-
Pizza, congelée						
Pizza, pâte fine 1 pièce**	Grille	3		-	-	-
Pizza, pâte fine 2 pièces	Lèchefrite + grille	3+1		190-210	-	20-25
Pizza, pâte épaisse, 1 pièce**	Grille	3		-	-	-
Pizza, pâte épaisse, 2 pièces	Lèchefrite + grille	3+1		190-210	-	20-30
Pizza-baguette**	Grille	3		-	-	-
Mini pizzas**	Lèchefrite	3		-	-	-
Mini pizzas, Ø7 cm, 4 niveaux	4 grilles	5+3+2+1		180-200*	-	20-30
* Préchauffer						
** Tenez compte des indications sur l'emballage						

Plat	Accessoires	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Intensité de vapeur	Durée en min.
Gâteaux salés & quiches						
Gâteaux salés cuits dans le moule	Moule démontable Ø28 cm	2		170-190	-	55-65
Gâteaux salés cuits dans le moule	Moule démontable Ø28 cm	2		170-190	1	60-70
Quiche	Moule à tarte, fer noir	3		190-210	-	30-40
Tarte flambée	Lèchefrite	3		240-250*	-	10-18
Tarte flambée	Lèchefrite	2		200-220*	2	15-25
Pirojki	Moule à soufflé	2		190-200	-	30-45
Chauss. au thon	Lèchefrite	3		180-190	-	30-45
Chauss. au thon	Lèchefrite	2		170-190	2	30-40
Böreks	Lèchefrite	1		200-220*	-	20-30
* Préchauffer						
** Tenez compte des indications sur l'emballage						

Gratins et soufflés

Votre appareil vous propose plusieurs modes de cuisson pour la préparation de gratins et de soufflés. Vous trouverez dans les tableaux les réglages optimaux pour de nombreux plats.

Utilisez uniquement les accessoires d'origine du fabricant de votre appareil. Ils sont parfaitement adaptés au compartiment et aux modes de cuisson.

Niveaux d'enfournement

Utilisez les niveaux d'enfournement indiqués.

Vous pouvez préparer votre recette dans des moules ou avec la lèchefrite sur un niveau.

- Moules sur la grille : niveau 2
- Lèchefrite : niveau 2

Pour les soufflés, utilisez la fonction vapeur. Vous n'avez pas besoin de bain-marie. Placez les moules sur le panier à vapeur perforé taille XL ou sur la grille.

Recouvrez d'un film les aliments qui se préparent normalement au bain-marie.

Préparer des plats simultanément vous permet d'économiser jusqu'à 45 % d'énergie. Placez les moules côte à côte dans le compartiment de cuisson.

Accessoires

Veillez à toujours utiliser les accessoires adaptés et à les insérer correctement.

Grille

Introduisez la grille avec la courbure vers le bas, la face ouverte vers la porte de l'appareil de cuisson. Placez toujours la vaisselle et les moules sur la grille.

Lèchefrite

Enfournez la lèchefrite jusqu'à la butée, en orientant la partie biseautée vers la porte de l'appareil.

Récipients

Utilisez un récipient large et plat pour les soufflés et gratins. Dans un récipient étroit et haut, les plats mettront plus de temps à cuire et seront plus foncés sur le dessus.

Pour effectuer une préparation avec la fonction vapeur, les moules doivent résister à la chaleur et à la vapeur.

Valeurs de réglage recommandées

Dans le tableau, vous trouverez le mode de cuisson optimal pour différents gratins et soufflés. La température et le temps de cuisson dépendent de la quantité et de la recette. La cuisson d'un gratin dépend de la taille du récipient et de la hauteur du gratin. C'est pourquoi des plages de réglage sont indiquées. Commencez par essayer les valeurs les plus basses. Une température basse permet l'obtention d'un brunissement plus uniforme. Si nécessaire, augmentez la température à la prochaine cuisson.

Remarque : Les temps de cuisson ne peuvent pas être réduits en augmentant les températures. Le gratin ou le soufflé serait cuit à l'extérieur mais pas à l'intérieur.

Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement du plat dans le compartiment de cuisson froid. Vous économisez ainsi jusqu'à 20 pour cent d'énergie. Si vous préchauffez l'appareil de cuisson, réduisez les temps de cuisson indiqués de quelques minutes.

Si vous désirez préparer votre propre recette, référez-vous à un plat similaire dans le tableau.

Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson. Vous obtiendrez ainsi un résultat de cuisson optimal et économiserez jusqu'à 20 pour cent d'énergie.

Modes de cuisson utilisés :

-  Chaleur tournante 4D
-  Convection naturelle
-  Gril air pulsé
-  Position Pizza
-  Fonction coolStart
-  Cuisson à la vapeur

Les niveaux d'intensité de la vapeur sont indiqués en chiffres dans le tableau :

- 1 = faible
- 2 = moyen
- 3 = élevé

Plat	Accessoires/Ustensiles	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Intensité de vapeur	Durée en min.
Soufflé, relevé, ingrédients cuits	Moule à soufflé	2		200-220	-	30-50
Soufflé, relevé, ingrédients cuits	Moule à soufflé	2		150-170	2	40-50
Gratin, sucré	Moule à soufflé	2		170-190	-	40-60
Lasagnes, fraîches, 1 kg	Moule à soufflé	2		160-180	-	50-60
Lasagnes, fraîches, 1 kg	Moule à soufflé	2		170-180	2	35-45
Lasagnes, congelées, 400 g**	Grille	2		-	-	-
Lasagnes, congelées, 400 g	Récipient ouvert	2		180-190	2	40-50
Gratin de pommes de terre, ingrédients crus, 4 cm d'épaisseur	Moule à soufflé	2		160-190	-	50-70
Gratin de pommes de terre, ingrédients crus, 4 cm d'épaisseur	Moule à soufflé	2		160-170	3	50-60
Gratin de pommes de terre, ingrédients crus, 4 cm de hauteur, 2 niveaux	Moule à soufflé	3+1		150-170	-	60-80
Soufflé	Moule à soufflé	2		160-180*	-	35-45
Soufflé	Moule à soufflé	2		170-180	2	30-40
Soufflé	Ramequins	3		100	-	40-45
* Préchauffer						
** Tenez compte des indications sur l'emballage						

Volaille

Votre appareil vous propose différents modes de cuisson pour la préparation de volailles. Vous trouverez dans les tableaux les réglages optimaux pour quelques exemples de plats.

Cuisson sur la grille

La cuisson sur la grille est plus particulièrement adaptée aux gros volatiles ou à plusieurs morceaux cuits simultanément.

Enfournez la lèchefrite et la grille au niveau d'enfournement indiqué. Veillez à ce que la grille soit bien placée sur la lèchefrite. → "Accessoires" à la page 12

Ajoutez (en fonction de la taille et du type de volaille) jusqu'à ½ litres d'eau dans la lèchefrite. Cela permettra de recueillir la graisse. Vous pourrez utiliser le jus de cuisson pour préparer une sauce. Cela produit moins de fumée et le compartiment de cuisson reste propre.

Cuisson dans un récipient

Utilisez seulement un récipient adapté au four. Vérifiez que le récipient peut être logé dans le compartiment de cuisson.

Un récipient en verre est plus adapté. Posez le récipient en verre chaud sur un dessous-de-plat sec. Si le support est humide ou froid, le verre peut se fissurer.

Les sauteuses lisses en acier inox ou aluminium réfléchissent la chaleur comme un miroir et ne sont donc adaptées que dans certaines conditions. La volaille cuit lentement et brunit moins. Utilisez une température plus élevée et/ou un temps de cuisson plus long.

Veillez consulter les indications du fabricant de votre récipient de cuisson.

Récipient ouvert

Pour cuire la volaille, utilisez de préférence un plat à rôti à bord haut. Placez le plat sur la grille. Si vous n'avez pas de récipient adapté, utilisez la lèchefrite.

Récipient fermé

Le compartiment de cuisson reste plus propre lors d'une cuisson avec un récipient fermé. Veillez à ce que le couvercle soit adapté et ferme bien. Placez le récipient sur la grille.

À l'ouverture du couvercle après la cuisson, de la vapeur très chaude peut s'échapper. Soulevez le couvercle par l'arrière, afin de laisser échapper la vapeur chaude loin de vous.

La volaille peut également être rendue croustillante dans un plat à rôti fermé. Utilisez pour cela un plat à rôti avec un couvercle en verre et choisissez une température plus élevée.

Rôtir avec la fonction vapeur

Certains plats peuvent être rendus plus croustillants avec la fonction vapeur. Leur surface devient plus brillante et ils se dessèchent moins.

Utilisez un récipient ouvert. L'ustensile doit résister à la chaleur et à la vapeur.

Activez la fonction vapeur, comme indiqué dans le tableau des réglages. Certains plats sont mieux réussis lorsqu'ils sont cuits en plusieurs étapes. Ces étapes figurent dans le tableau.

Cuisson vapeur

Au contraire du soutien par l'utilisation de vapeur, les pièces de volaille sont mieux cuites avec la fonction vapeur. Elles restent particulièrement juteuses. Pour varier le goût, vous pouvez saisir la volaille avant de la faire à la vapeur. Cela réduit la durée de cuisson.

Les plus gros morceaux demandent un temps de chauffe et une durée de cuisson plus longs. Si vous utilisez plusieurs gros morceaux similaires, le temps de chauffe sera plus long, mais pas la durée de cuisson.

Les pièces de volaille ne doivent pas être retournées.

Utilisez le panier à vapeur de taille XL et glissez la lèchefrite en-dessous. Vous pouvez également utiliser une tablette en verre et la placer sur la grille.

Griller

Laissez la porte de l'appareil fermée pendant la cuisson au gril. Ne jamais cuire au gril en laissant la porte de l'appareil ouverte.

Placez la pièce à griller directement sur la grille. Introduire également la lèchefrite universelle, biseau vers la porte de l'appareil, au moins à un niveau d'enfournement en dessous. Cela permettra de recueillir la graisse.

Prenez si possible des morceaux d'épaisseur et de poids similaires. Ils doreront ainsi de manière uniforme et resteront bien fondants. Posez les morceaux à griller directement sur la grille.

Retournez les morceaux à griller à l'aide d'une pince. Lorsque vous piquez la viande avec une fourchette, du jus s'en échappe et elle se dessèche.

Remarques

- L'élément chauffant du gril clignote toujours, c'est tout à fait normal. La fréquence à laquelle cela se produit dépend de la position gril choisie.
- La cuisson au gril peut générer de la fumée.

Thermomètre à viande

Cuisez vos plats à point grâce au thermomètre à viande. Lisez les indications d'utilisation du thermomètre à viande figurant dans le chapitre correspondant. Vous trouverez des indications sur la façon de planter le thermomètre à viande, sur les modes de cuisson possibles, et bien d'autres informations. → *"Thermomètre à viande" à la page 27*

Valeurs de réglage recommandées

Dans le tableau, vous trouverez le mode de cuisson optimal de la volaille. La température et le temps de cuisson dépendent de la quantité, de la nature et de la

température de l'aliment. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées. Commencez par essayer les valeurs les plus basses. Si nécessaire, augmentez-la à la prochaine cuisson.

Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement de la volaille non remplie et prête à cuire, à température réfrigérée dans le compartiment de cuisson froid. Vous économisez ainsi jusqu'à 20 pour cent d'énergie. Si vous préchauffez l'appareil de cuisson, réduisez les temps de cuisson indiqués de quelques minutes.

Dans le tableau, vous trouverez des indications de poids des volailles par défaut. Si vous voulez préparer une volaille lourde, utilisez dans tous les cas une température plus basse. S'il y a plusieurs morceaux, référez-vous au poids des morceaux les plus lourds pour déterminer le temps de cuisson. Les morceaux doivent faire approximativement la même taille.

Généralement, plus une volaille est grande, plus la température doit être basse et plus le temps de cuisson est long.

Retournez la volaille après environ ½ à ⅔ du temps de cuisson indiqué.

Remarque : Utilisez seulement du papier de cuisson adapté à la température choisie. Découpez toujours le papier de cuisson au bon format.

Conseils

- Piquez la peau du canard ou de l'oie sous les ailes. Cela permet au gras de s'écouler.
- Coupez la peau au niveau du magret du canard. Ne retournez pas le magret.
- Lorsque vous retournez la volaille, veillez d'abord à ce que la poitrine ou la peau soient en bas.
- La volaille devient brune et croustillante si vous la badigeonnez de beurre, d'eau salée ou de jus d'orange vers la fin de la cuisson.

Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson. Vous obtiendrez ainsi un résultat de cuisson optimal et économiserez jusqu'à 20 pour cent d'énergie.

Modes de cuisson utilisés :

-  Chaleur tournante 4D
-  Convection naturelle
-  Gril air pulsé
-  Gril grande surface
-  Fonction coolStart
-  Cuisson à la vapeur

Les niveaux d'intensité de la vapeur sont indiqués en chiffres dans le tableau :

- 1 = faible
- 2 = moyen
- 3 = élevé

Plat	Accessoires/ustensiles	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C / position gril	Intensité de vapeur	Durée en min.
Poulet						
Poulet, 1 kg	Grille	2		200-220	-	60-70
Poulet, 1 kg	Grille	2		190-210	2	50-60
Blanc de poulet, part de 150 g	Grille	4		3*	-	15-20
Blanc de poulet (à cuire à la vapeur)	Récipient de cuisson à la vapeur	3		100	-	15-25
Petits morceaux de poulet, 250 g pièce	Grille	3		220-230	-	30-35
Petits morceaux de poulet, 250 g pièce	Grille	3		200-220	2	30-45
Bâtonnets de poulet, nuggets, congelés**	Poêle universelle	3		-	-	-
Poularde, 1,5 kg	Grille	2		200-220	-	70-90
Poularde, 1,5 kg	Grille	2		180-200	2	65-75
Canard & oie						
Canard, non farci, 2 kg	Grille	1		180-200	-	90-110
Canard, non farci, 2 kg	Grille	2		150-160	2	70-90
				180-190	-	30-40
Magret de canard, pièce de 300 g	Grille	3		230-250	-	25-30
Magret de canard, pièce de 300 g	Grille	3		220-240	2	25-30
Oie, 3 kg	Grille	2		160-180	-	120-150
Oie, 3 kg	Grille	2		130-140	2	110-120
				150-160	2	20-30
				170-180	-	30-40
Cuisses d'oie, pièce de 350 g	Grille	2		210-230	-	40-50
Cuisses d'oie, pièce de 350 g	Grille	3		190-200	2	45-55
Dinde						
Dindonneau, 2,5 kg	Grille	2		180-200	-	70-90
Dindonneau, 2,5 kg	Grille	2		140-150	2	70-80
				170-180	-	20-30
Blanc de dinde, sans os, 1 kg	Récipient fermé	2		240-250	-	80-100
Gigot de dinde, avec os, 1 kg	Grille	2		180-200	-	80-100
Gigot de dinde, avec os, 1 kg	Grille	2		170-180	2	80-100

* Préchauffer 5 min.

** Tenez compte des indications sur l'emballage

Viande

Votre appareil vous propose plusieurs modes de cuisson pour la préparation de la viande. Vous trouverez dans les tableaux les réglages optimaux pour de nombreux plats.

Rôtis et viandes braisées

Arrosez la viande maigre à votre convenance avec de la graisse ou recouvrez-la de tranches de lard.

Découpez la couenne en croix. Lorsque vous retournez le rôti, veillez d'abord à ce que la couenne soit en bas.

Une fois le rôti prêt, laissez le reposer encore 10 minutes dans le compartiment de cuisson fermé et éteint. Le jus de viande sera mieux réparti. Enveloppez le rôti, par ex. dans du papier aluminium. Le temps de repos recommandé n'est pas compris dans le temps de cuisson indiqué.

Cuisson sur la grille

Sur la grille, la viande deviendra croustillante de tous les côtés.

Ajoutez (en fonction de la taille et du type de viande) jusqu'à ½ litres d'eau dans la lèchefrite. Cela permettra de recueillir la graisse et le jus de cuisson. Vous pourrez utiliser le jus de cuisson pour préparer une sauce. Cela produit moins de fumée et le compartiment de cuisson reste propre.

Enfournez la lèchefrite et la grille au niveau d'enfournement indiqué. Veillez à ce que la grille soit bien placée sur la lèchefrite. → "Accessoires" à la page 12

Rôtis et viandes braisées dans un récipient

Il est possible de préparer des rôtis et des viandes braisées dans un récipient. Vous pouvez retirer le rôti et le récipient du compartiment de cuisson et préparer la sauce directement dans le récipient.

Utilisez seulement un récipient adapté pour le four. Vérifiez que le récipient peut être logé dans le compartiment de cuisson.

Un récipient en verre est plus adapté. Posez le récipient en verre chaud sur un dessous-de-plat sec. Si le support est humide ou froid, le verre peut se fissurer.

Ajoutez un peu de liquide à la viande maigre. Dans le récipient en verre, le fond doit être recouvert sur env. ½ cm de haut.

La quantité de liquide dépend du type de viande, du matériau du récipient et de l'utilisation d'un couvercle. Si vous préparez de la viande dans un plat en émail ou en métal foncé, il convient d'ajouter un peu plus de liquide que dans un récipient en verre.

Pendant la cuisson, le liquide s'évapore dans le récipient. Si besoin, ajoutez du liquide.

Les sauteuses lisses en acier inox ou aluminium réfléchissent la chaleur comme un miroir et ne sont donc adaptées que dans certaines conditions. La viande cuit lentement et brunit moins. Utilisez une température plus élevée et/ou un temps de cuisson plus long.

Veillez consulter les indications du fabricant de votre récipient de cuisson.

Récipient ouvert

Pour cuire la viande, utilisez de préférence un plat à rôti à bord haut. Placez le plat sur la grille. Si vous n'avez pas de récipient adapté, utilisez la lèchefrite.

Récipient fermé

Le compartiment de cuisson reste plus propre lors d'une cuisson avec un récipient fermé. Veillez à ce que le couvercle soit adapté et ferme bien. Placez le récipient sur la grille.

L'écart entre la viande et le couvercle doit être d'au moins 3 cm. Le volume de la viande peut augmenter.

À l'ouverture du couvercle après la cuisson, de la vapeur très chaude peut s'échapper. Soulevez le couvercle par l'arrière, afin de laisser échapper la vapeur chaude loin de vous.

Pour les viandes braisées, précuisez d'abord la viande, si besoin. Ajoutez de l'eau, du vin, du vinaigre ou autre pour le fond de sauce. Le fond du récipient doit être recouvert sur 1 à 2 cm de haut.

Pendant la cuisson, le liquide s'évapore dans le récipient. Si besoin, ajoutez du liquide.

La viande peut également être rendue croustillante dans un plat à rôti fermé. Utilisez pour cela un plat à rôti avec un couvercle en verre et choisissez une température plus élevée.

Rôtis et viandes braisées avec la fonction vapeur

Certains plats deviennent plus croustillants et se dessèchent moins avec la fonction vapeur.

Utilisez un récipient ouvert. L'ustensile doit résister à la chaleur et à la vapeur.

Les rôtis ne doivent pas être retournés.

Activez la fonction vapeur, comme indiqué dans le tableau des réglages. Certains plats sont mieux réussis, lorsqu'ils sont cuits en plusieurs étapes. Ces étapes figurent dans le tableau.

Cuisson vapeur

Au contraire du soutien par l'utilisation de vapeur, la viande est mieux cuite avec la fonction vapeur, mais ne forme pas de croûte. Elle reste particulièrement juteuse. Pour varier le goût, vous pouvez saisir la viande avant de la faire à la vapeur. Cela réduit la durée de cuisson.

Les plus gros morceaux demandent un temps de chauffe et une durée de cuisson plus longs. Si vous utilisez plusieurs gros morceaux similaires, le temps de chauffe sera plus long, mais pas la durée de cuisson.

Les morceaux de viande ne doivent pas être retournés.

Utilisez le panier à vapeur de taille XL et glissez la lèchefrite en-dessous. Vous pouvez également utiliser une tablette en verre et la placer sur la grille.

Griller

Laissez la porte de l'appareil fermée pendant la cuisson au gril. Ne jamais cuire au gril en laissant la porte de l'appareil ouverte.

Placez la pièce à griller directement sur la grille. Introduire également la lèchefrite universelle, biseau vers la porte de l'appareil, au moins à un niveau d'enfournement en dessous. Cela permettra de recueillir la graisse.

Prenez si possible des morceaux d'épaisseur et de poids similaires. Ils doreront ainsi de manière uniforme et resteront bien fondants. Posez les morceaux à griller directement sur la grille.

Retournez les morceaux à griller à l'aide d'une pince. Lorsque vous piquez la viande avec une fourchette, du jus s'en échappe et elle se dessèche.

Ne salez les pièces qu'après les avoir fait griller. Le sel absorbe l'eau de la viande.

Remarques

- L'élément chauffant du gril clignote toujours, c'est tout à fait normal. La fréquence à laquelle cela se produit dépend de la position gril choisie.
- La cuisson au gril peut générer de la fumée.

Thermomètre à viande

Cuisez vos plats à point grâce au thermomètre à viande. Lisez les indications d'utilisation du thermomètre à viande figurant dans le chapitre correspondant. Vous trouverez des indications sur la façon de planter le thermomètre à viande, sur les modes de cuisson possibles, et bien d'autres informations. → "Thermomètre à viande" à la page 27

Valeurs de réglage recommandées

Dans le tableau, vous trouverez le mode de cuisson optimal de nombreux plats de viande. La température et le temps de cuisson dépendent de la quantité, de la nature et de la température de l'aliment. C'est pourquoi des plages de réglage sont indiquées. Commencez par essayer les valeurs les plus basses. Si nécessaire, augmentez la température à la prochaine cuisson.

Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement de la viande à température réfrigérée dans le compartiment de cuisson froid. Vous économisez ainsi jusqu'à 20 pour cent d'énergie. Si

vous préchauffez l'appareil de cuisson, réduisez les temps de cuisson indiqués de quelques minutes.

Dans le tableau, vous trouverez des indications de poids des pièces à rôtir par défaut. Si vous voulez préparer un morceau lourd, utilisez dans tous les cas une température plus basse. S'il y a plusieurs morceaux, référez-vous au poids des morceaux les plus lourds pour déterminer le temps de cuisson. Les morceaux doivent faire approximativement la même taille.

Généralement, plus un rôti est gros, plus la température doit être basse et plus le temps de cuisson est long.

Retournez le rôti et la pièce à griller après environ $\frac{1}{2}$ à $\frac{2}{3}$ du temps de cuisson indiqué.

Si vous désirez préparer votre propre recette, référez-vous à un plat similaire. Vous trouverez des informations supplémentaires dans les astuces sur les rôtis, viandes braisées et grillades juste après les tableaux de réglages.

Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson. Vous obtiendrez ainsi un résultat de cuisson optimal et économiserez jusqu'à 20 pour cent d'énergie.

Modes de cuisson utilisés :

-  Chaleur tournante 4D
-  Convection naturelle
-  Gril air pulsé
-  Gril grande surface
-  Cuisson à la vapeur

Les niveaux d'intensité de la vapeur sont indiqués en chiffres dans le tableau :

- 1 = faible
- 2 = moyen
- 3 = élevé

Plat	Accessoires/ustensiles	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C / position gril	Intensité de vapeur	Durée en min.
Porc						
Rôti de porc sans couenne, par ex. échine, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		180-190	-	110-130
Rôti de porc sans couenne, par ex. échine, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		180-190	1	110-130
Rôti de porc avec couenne par ex. épaule, 2 kg	Grille	2		190-200	-	130-140
Rôti de porc avec couenne par ex. épaule, 2 kg	Récipient ouvert	2		100	-	25-30
				170-180	1	60-75
				200-210	-	20-25
Rôti de porc, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		220-230	-	70-80
Rôti de porc, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		170-180	1	80-90
Filet mignon de porc, 400 g	Grille	3		220-230	-	20-25
Filet mignon de porc, 400 g	Récipient ouvert	3		210-220*	1	25-30
* Préchauffer						
** Pour commencer, ajouter env. 200 ml de liquide dans le récipient ; le réservoir d'eau doit être réalimenté en cours de fonctionnement						
*** Sans retourner						
**** Pour commencer, ajouter env. 100 ml de liquide dans le récipient ; le réservoir d'eau doit être réalimenté en cours de fonctionnement						

Plat	Accessoires/ustensiles	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C / position grill	Intensité de vapeur	Durée en min.
Filet mignon de porc, 400 g	Récipient de cuisson à la vapeur	3		100	-	18-20
Carré de porc avec os, 1 kg (rajouter un peu d'eau)	Récipient fermé	2		210-230	-	70-90
Carré de porc avec os, 1 kg	Récipient ouvert	2		160-170	1	70-80
Côtelettes de porc, 2 cm d'épaisseur	Grille	5		2	-	16-20
Médallions de porc, 3 cm d'épaisseur (préchauffer 5 min.)	Grille	5		3*	-	8-12
Bœuf						
Filet de bœuf médium, 1 kg	Grille	2		210-220	-	40-50
Filet de bœuf médium, 1 kg	Récipient ouvert	2		190-200	1	50-60
Rôti de bœuf à braiser, 1,5 kg	Récipient fermé	2		200-220	-	130-160
Rôti de bœuf à braiser, 1,5 kg****	Récipient ouvert	2		150	3	30
				130	2	120-150
Rosbif, médium, 1,5 kg	Grille	2		220-230	-	60-70
Rosbif, médium, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		190-200	1	65-80
Pot-au-feu**	Récipient ouvert	2		95	-	120-150
Steak, 3 cm d'épaisseur, médium (ne pas préchauffer)	Grille	3		3	-	15-20
Hamburger, 3-4 cm d'épaisseur	Grille	4		3	-	25-30
Veau						
Rôti de veau, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		160-170	-	100-120
Rôti de veau, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		170-180	1	90-110
Jarret de veau, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		200-210	-	100-120
Jarret de veau, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		170-180	1	100-120
Agneau						
Gigot d'agneau sans os, médium, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		170-190	-	50-80
Gigot d'agneau sans os, médium, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		170-180	1	80-90
Selle d'agneau avec os***	Grille	2		180-190	-	40-50
Selle d'agneau avec os***	Récipient ouvert	3		200-210*	1	25-30
Côtes d'agneau	Grille	3		3	-	12-16
Saucisses						
Saucisses à griller	Grille	4		3	-	10-15
Saucisses viennoises	Récipient de cuisson à la vapeur	3		80	-	14-20
Saucisses blanches	Récipient de cuisson à la vapeur	3		80	-	12-20
Plats de viande						
Rôti de viande hachée, 1 kg	Récipient ouvert	2		170-180	-	60-70
Rôti de viande hachée, 1 kg	Récipient ouvert	2		190-200	1	70-80

* Préchauffer

** Pour commencer, ajouter env. 200 ml de liquide dans le récipient ; le réservoir d'eau doit être réalimenté en cours de fonctionnement

*** Sans retourner

**** Pour commencer, ajouter env. 100 ml de liquide dans le récipient ; le réservoir d'eau doit être réalimenté en cours de fonctionnement

Astuces concernant les rôtis, viandes braisées et grillades

Le compartiment de cuisson est très sale.	Préparez votre plat cuisiné dans un plat à rôtir fermé ou utilisez la plaque de gril. Si vous utilisez la plaque de gril, vous obtiendrez des résultats de cuisson optimaux. Vous pouvez acheter la plaque de gril en supplément.
Le rôtir est trop foncé et la croûte est brûlée par endroits et/ou le rôtir est trop sec.	Vérifiez le niveau d'enfournement et la température. La prochaine fois, baissez la température et réduisez le temps de cuisson.
La croûte est trop fine.	Augmentez la température ou allumez brièvement le gril vers la fin du temps de cuisson.
Le rôtir a l'air cuit, mais la sauce est brûlée.	La prochaine fois, choisissez un plat à rôtir plus petit et ajoutez plus de liquide, le cas échéant.
Le rôtir a l'air cuit, mais la sauce est trop claire et contient trop d'eau.	La prochaine fois, choisissez un plat à rôtir plus grand et ajoutez moins de liquide, le cas échéant.
La viande braisée est brûlée.	Le plat à rôtir et le couvercle doivent être adaptés et bien fermer. Réduisez la température et ajoutez du liquide pendant la cuisson, si besoin.
Le morceau grillé est trop sec.	Ne salez la viande qu'après l'avoir fait griller. Le sel absorbe l'eau de la viande. Ne piquez pas le morceau à griller lorsque vous le retournez. Utilisez une pince.

Poisson

Votre appareil vous propose différents modes de cuisson pour la préparation du poisson. Vous trouverez dans les tableaux les réglages optimaux pour de nombreux plats.

Les poissons entiers ne doivent pas être retournés. Enfouissez le poisson entier en position intermédiaire, la nageoire dorsale vers le haut, dans le compartiment de cuisson. Une pomme de terre coupée ou un petit récipient ouvert dans le ventre du poisson permet de le stabiliser.

Vous saurez que le poisson est cuit, lorsque la nageoire dorsale tombera légèrement.

Rôtissage et grillades sur la grille

Placez la pièce à griller directement sur la grille. Introduire également la lèchefrite universelle, biseau vers la porte de l'appareil, au moins à un niveau d'enfournement en dessous.

Ajoutez en fonction de la taille et du type de poisson jusqu'à ½ litres d'eau dans la lèchefrite. Le liquide qui s'égoutte est récupéré. Cela produit moins de fumée et le compartiment de cuisson reste propre.

Laissez la porte de l'appareil fermée pendant la cuisson au gril. Ne jamais cuire au gril en laissant la porte de l'appareil ouverte.

Prenez si possible des morceaux d'épaisseur et de poids similaires. Ils doreront ainsi de manière uniforme et resteront bien fondants. Posez les morceaux à griller directement sur la grille.

Retournez les morceaux à griller à l'aide d'une pince. Lorsque vous piquez le poisson avec une fourchette, du jus s'en échappe et il se dessèche.

Remarques

- L'élément chauffant du gril clignote toujours, c'est tout à fait normal. La fréquence à laquelle cela se produit dépend de la position gril choisie.
- La cuisson au gril peut générer de la fumée.

Cuisson et étuvée dans un récipient

Utilisez seulement un récipient adapté pour le four. Vérifiez que le récipient peut être logé dans le compartiment de cuisson.

Un récipient en verre est plus adapté. Posez le récipient en verre chaud sur un dessous-de-plat sec. Si le support est humide ou froid, le verre peut se fissurer.

Les sauteuses lisses en acier inox ou aluminium réfléchissent la chaleur comme un miroir et ne sont donc adaptées que dans certaines conditions. Le poisson cuit lentement et brunit peu. Utilisez une température plus élevée et/ou un temps de cuisson plus long.

Veuillez consulter les indications du fabricant de votre récipient de cuisson.

Récipient ouvert

Pour préparer un poisson entier, utilisez de préférence un plat à rôtir à bord haut. Placez le plat sur la grille. Si vous n'avez pas de récipient adapté, utilisez la lèchefrite.

Récipient fermé

Le compartiment de cuisson reste plus propre lors d'une cuisson avec un récipient fermé. Veillez à ce que le couvercle soit adapté et ferme bien. Placez le récipient sur la grille.

Pour cuire à l'étuvée, ajoutez deux à trois cuillerées à soupe de liquide, ainsi qu'un peu de jus de citron ou de vinaigre dans le récipient.

À l'ouverture du couvercle après la cuisson, de la vapeur très chaude peut s'échapper. Soulevez le couvercle par l'arrière, afin de laisser échapper la vapeur chaude loin de vous.

Le poisson peut également être rendu croustillant dans un plat à rôtir fermé. Utilisez pour cela un plat à rôtir avec un couvercle en verre et choisissez une température plus élevée.

Rôtir avec la fonction vapeur

Certains plats deviennent plus croustillants et se dessèchent moins avec la fonction vapeur.

Utilisez un récipient ouvert. L'ustensile doit résister à la chaleur et à la vapeur.

Le poisson ne doit pas être retourné.

Activez la fonction vapeur, comme indiqué dans le tableau des réglages. Certains plats sont mieux réussis lorsqu'ils sont cuits en plusieurs étapes. Ces étapes figurent dans le tableau.

Cuisson vapeur

La fonction Cuisson à la vapeur permet de mieux cuire le poisson pour obtenir une saveur particulièrement fondante.

Les morceaux plus gros demandent un temps de chauffe et une durée de cuisson plus longs. Si vous utilisez plusieurs gros morceaux similaires, c'est le temps de chauffe qui sera plus long, et non la durée de cuisson.

Il n'est pas nécessaire de retourner le poisson.

Utilisez le panier à vapeur de taille XL et glissez la lèchefrite en-dessous. Vous pouvez également utiliser une tablette en verre et la placer sur la grille.

Recouvrez d'un film les aliments qui se préparent normalement au bain-marie.

Thermomètre à viande

Cuisez vos plats à point grâce au thermomètre à viande. Lisez les indications d'utilisation du thermomètre à viande figurant dans le chapitre correspondant. Vous trouverez des indications sur la façon de planter le thermomètre à viande, sur les modes de cuisson possibles, et bien d'autres informations. → "Thermomètre à viande" à la page 27

Valeurs de réglage recommandées

Dans le tableau, vous trouverez le mode de cuisson optimal des plats de poisson. La température et le temps de cuisson dépendent de la quantité, de la nature et de la température de l'aliment. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées. Commencez

par les valeurs les plus basses. Si nécessaire, augmentez la température à la prochaine cuisson.

Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement du poisson à température réfrigérée dans le compartiment de cuisson froid. Vous économisez ainsi jusqu'à 20 pour cent d'énergie. Si vous préchauffez l'appareil de cuisson, réduisez les temps de cuisson indiqués de quelques minutes.

Dans le tableau, vous trouverez des indications de poids du poisson par défaut. Si vous voulez préparer un poisson lourd, utilisez dans tous les cas une température plus basse. S'il y a plusieurs poissons, référez-vous au poids des poissons les plus lourds pour déterminer le temps de cuisson. Les poissons doivent faire approximativement la même taille.

Généralement, plus un poisson est gros, plus la température doit être basse et plus le temps de cuisson est long.

Retournez le poisson, qui n'est pas en position intermédiaire, après environ 1/2 à 2/3 du temps indiqué.

Remarque : Utilisez seulement du papier de cuisson adapté à la température choisie. Découpez toujours le papier de cuisson au bon format.

Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson. Vous obtiendrez ainsi un résultat de cuisson optimal et économiserez jusqu'à 20 pour cent d'énergie.

Modes de cuisson utilisés :

-  Chaleur tournante 4D
-  Convection naturelle
-  Gril air pulsé
-  Gril grande surface
-  Cuisson à la vapeur

Les niveaux d'intensité de la vapeur sont indiqués en chiffres dans le tableau :

- 1 = faible
- 2 = moyen
- 3 = élevé

Plat	Accessoires/Ustensiles	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en°C / position gril	Intensité de vapeur	Durée en min.
Poisson						
Poisson entier, grillé, 300 g, p. ex. truite	Grille	2		170-190	-	20-30
Poisson cuit, entier, 300 g, p. ex. truite	Lèchefrite	2		170-180	1	15-20
				160-170	-	5-10
Poisson entier, cuit à la vapeur, 300 g, p. ex. truite	Récipient de cuisson à la vapeur	3		80-90	-	15-25
Poisson entier, grillé 1,5 kg, p. ex. saumon	Grille	2		170-190	-	30-40
Poisson entier, cuit à la vapeur, 1,5 kg, p. ex. cabillaud	Récipient de cuisson à la vapeur	3		80-90	-	35-50
* Préchauffer						
** Enfourner la lèchefrite en-dessous au niveau 2						

Plat	Accessoires/Ustensiles	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en°C / position grill	Intensité de vapeur	Durée en min.
Filets de poisson						
Filet de poisson, nature, grillé	Grille	4		1*	-	15-25
Filet de poisson, nature, cuit à la vapeur	Récipient de cuisson à la vapeur	3		80-100	-	10-16
Darnes de poisson						
Darne de poisson, 3 cm d'épaisseur**	Grille	4		3	-	10-20
Poisson, surgelé						
Poisson entier, 300 g, p. ex. truite	Récipient de cuisson à la vapeur	3+1		80-100	-	20-25
Filet de poisson, nature	Récipient fermé	2		210-230	-	20-30
Filet de poisson, gratiné	Grille	2		200-220	-	45-60
Filet de poisson, gratiné	Récipient ouvert	2		200-220	1	35-45
Bâtonnets de poisson (retourner durant la cuisson)	Lêchefrite	3		200-220	-	20-30
Plats à base de poisson						
Terrine de poisson	Moule à terrine	2		70-80	-	45-80
* Préchauffer						
** Enfournier la lêchefrite en-dessous au niveau 2						

Légumes, garnitures et œuf

Ici, vous trouverez des indications sur la cuisson à la vapeur d'aliments frais et congelés, par ex. légumes, pommes de terre, riz, céréales et œufs. Vous recevrez également des indications sur la cuisson par exemple de frites congelées.

Cuisson vapeur

Utilisez uniquement les accessoires originaux. En cas de cuisson à la vapeur avec le panier à vapeur perforé taille XL, utilisez toujours la lêchefrite en-dessous. Le liquide qui s'égoutte est récupéré.

Cuisson à la vapeur sur un niveau

Utilisez les niveaux d'enfournement donnés dans les tableaux de réglage.

Cuisson à la vapeur sur deux niveaux

La cuisson à la vapeur sur deux niveaux est particulièrement appropriée pour des cuissons simultanées (par exemple : des brocolis et des pommes de terre). Dans le cas d'aliments avec des durées de cuisson différentes, enfournier la denrée qui a la durée de cuisson la plus courte plus tard.

- Grille ou panier à vapeur suspendu, taille S, perforé et/ou non perforé : niveau 5
- Panier à vapeur perforé, taille XL : niveau 3

Ustensiles

Si vous utilisez des ustensiles, posez-les sur la grille ou sur le panier à vapeur perforé, taille XL.

L'ustensile doit résister à la chaleur et à la vapeur. Les ustensiles aux parois épaisses prolongent le temps de cuisson.

Recouvrez d'un film les aliments qui se préparent normalement au bain-marie.

Temps de cuisson et quantité

Les temps de cuisson pour la cuisson à la vapeur dépendent de la taille des pièces, mais pas de la quantité générale. Dans le cas d'une quantité générale plus importante, le temps de chauffe se prolonge et non la durée de cuisson.

Les plus gros morceaux demandent un temps de chauffe et une durée de cuisson plus longs. Si vous utilisez plusieurs gros morceaux similaires, le temps de chauffe sera plus long, mais pas la durée de cuisson.

Regardez les tailles de pièces données dans le tableau des réglages. Avec des pièces plus petites, le temps de cuisson est raccourci, et il est prolongé dans le cas de pièces plus grandes. La qualité et le degré de maturation ont également une influence sur la durée de cuisson. Les valeurs données ne sont que des lignes directrices.

Répartissez toujours les aliments de manière égale sur l'ustensile. Si les couches sont de hauteur différente, ils ne cuisent pas régulièrement. Ne mettez pas les aliments sensibles à la pression trop hauts dans le bac de cuisson. Il est préférable d'utiliser deux bacs.

Riz et céréales

Verser de l'eau ou un autre liquide dans les proportions données. Par exemple, 1:1,5 signifie qu'il faut verser 150 ml de liquide pour 100 g de riz.

Cuisson et grill

Utilisez uniquement les accessoires originaux.

Préparation sur un niveau

Utilisez les niveaux d'enfournement donnés dans les tableaux de réglage.

Préparation sur deux niveaux

Utilisez la chaleur tournante 4 D. Les plaques enfournées en même temps ne seront pas nécessairement prêtes en même temps.

- Lèche-frite : niveau 3
- Plaque à pâtisserie : niveau 1

Accessoires

Veillez à toujours utiliser les accessoires adaptés et à les insérer correctement.

Grille

Introduisez la grille avec la courbure vers le bas, la face ouverte vers la porte de l'appareil de cuisson. Placez toujours la vaisselle et les moules sur la grille.

Lèche-frite ou plaque à pâtisserie

Enfourez la lèche-frite ou la plaque à pâtisserie jusqu'à la butée, en orientant la partie biseautée vers la porte de l'appareil.

Papier de cuisson

Utilisez seulement du papier de cuisson adapté à la température choisie. Découpez toujours le papier de cuisson au bon format.

Valeurs de réglage recommandées

Dans le tableau, vous trouverez le mode de cuisson optimal pour différents plats. La température et le temps de cuisson dépendent de la quantité et de la nature de l'aliment. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées. Commencez avec les valeurs les plus basses. Une température basse permet l'obtention d'un brunissement plus uniforme. Si nécessaire, augmentez la température à la prochaine cuisson.

Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement du plat dans le compartiment de cuisson froid. Si vous préchauffez l'appareil de cuisson, réduisez les temps indiqués de quelques minutes.

Pour certains plats, le préchauffage est obligatoire et indiqué dans le tableau. Enfourez votre plat et vos accessoires uniquement une fois le préchauffage terminé.

Si vous souhaitez préparer votre propre recette, référez-vous à un plat similaire dans le tableau.

Modes de cuisson utilisés :

-  Chaleur tournante 4D
-  Gril grande surface
-  Fonction coolStart
-  Cuisson à la vapeur

Les niveaux d'intensité de la vapeur sont indiqués en chiffres dans le tableau :

- 1 = faible
- 2 = moyen
- 3 = élevé

Plat	Accessoires/Ustensiles	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en°C / position gril	Intensité de vapeur	Durée en min.
Légumes, frais						
Artichauts, entiers, à la vapeur	Récipient de cuisson à la vapeur	3		100	-	30-35
Chou-fleur, entier, à la vapeur	Récipient de cuisson à la vapeur	3		100	-	25-35
Fleurs de brocoli à la vapeur	Récipient de cuisson à la vapeur	3		100	-	7-8
Haricots verts, à la vapeur	Récipient de cuisson à la vapeur	3		100	-	18-25
Carottes en rondelles, la vapeur	Récipient de cuisson à la vapeur	3		100	-	10-20
Chou-rave en rondelles, à la vapeur	Récipient de cuisson à la vapeur	3		100	-	20-25
Poireaux en tronçons, à la vapeur	Récipient de cuisson à la vapeur	3		100	-	8-10
Épis de maïs à la vapeur	Moule à terrine	3		100	-	30-40
Betterave rouge, entière, à la vapeur	Récipient de cuisson à la vapeur	3		100	-	43-50
Chou rouge en lanières, à la vapeur	Récipient de cuisson à la vapeur	3		100	-	30-35
Asperge blanche, à la vapeur	Récipient de cuisson à la vapeur	3		100	-	7-15
Épinards à la vapeur	Récipient de cuisson à la vapeur	3		100	-	2-3
Courgettes en rondelles, à la vapeur	Récipient de cuisson à la vapeur	3		100	-	3-4
Légumes, surgelés						
Épinard	Récipient de cuisson à la vapeur	3		100	-	10-25
Chou-fleur	Récipient de cuisson à la vapeur	3		100	-	5-8
Haricots verts	Récipient de cuisson à la vapeur	3		100	-	6-10
Brocoli	Récipient de cuisson à la vapeur	3		100	-	6-10
Petits pois	Récipient de cuisson à la vapeur	3		100	-	2-15
* Tenir compte des indications sur l'emballage						

Plat	Accessoires/Ustensiles	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en°C / position grill	Intensité de vapeur	Durée en min.
Carottes	Récipient de cuisson à la vapeur	3		100	-	4-6
Choux de Bruxelles	Récipient de cuisson à la vapeur	3		100	-	8-12
Macédoine de légumes, 1 kg	Récipient de cuisson à la vapeur	3		100	-	10-15
Plats de légumes						
Légumes grillés	Lèchefrite	5		3	-	10-15
Flan de légumes à la vapeur	Ramequins	2		100	-	50-70
Pommes de terre						
Pommes de terre au four, coupées en deux	Lèchefrite	3		160-180	-	45-60
Pommes de terre au four, coupées en deux	Lèchefrite	3		180-190	1	40-50
Pommes de terre en robe des champs, entières	Récipient de cuisson à la vapeur	3		100	-	35-45
Pommes de terre à l'anglaise, en quartiers	Récipient de cuisson à la vapeur	3		100	-	20-25
Quenelles	Récipient de cuisson à la vapeur	3		95	-	20-25
Surgelés de pommes de terre						
Rösti de pommes de terre*	Lèchefrite	3		-	-	-
Beignets de pommes de terre, garnis*	Lèchefrite	3		-	-	-
Croquettes*	Lèchefrite	3		-	-	-
Frites*	Lèchefrite	3		-	-	-
Frites, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		190-210	-	30-40
Riz						
Riz Basmati, 1:1,5	Ustensiles plats	3		100	-	20-30
Riz long grain, 1:1,5	Ustensiles plats	3		100	-	20-30
Riz complet, 1:1,5	Ustensiles plats	3		100	-	35-45
Riz précuit, 1:1,5	Ustensiles plats	3		100	-	15-20
Risotto, 1:2	Ustensiles plats	3		100	-	25-35
Céréales						
Couscous, 1:1	Ustensiles plats	3		100	-	6-10
Millet complet, 1:2,5	Ustensiles plats	3		100	-	25-35
Polenta, 1:5	Ustensiles plats	3		100	-	7-10
Orge, 1:3	Ustensiles plats	3		80-100	-	20-45
Lentilles, 1:2	Ustensiles plats	3		100	-	35-50
Haricot blancs, préalablement trempés ; 1:2	Récipient de cuisson à la vapeur	3		100	-	65-75
Quenelles de semoule	Récipient de cuisson à la vapeur	3		95	-	6-10
Œufs						
Œufs brouillés avec 2 œufs	Récipient ouvert	2		80	-	14-16
Œuf dur	Récipient de cuisson à la vapeur	3		100	-	10-12
Œufs à la coque	Récipient de cuisson à la vapeur	3		100	-	5-8
* Tenir compte des indications sur l'emballage						

Desserts

Avec votre appareil, vous pouvez préparer facilement différents desserts.

Préparer des yaourts

Retirez les accessoires et les supports du compartiment de cuisson. Le compartiment de cuisson doit être vide. N'ouvrez pas la porte de l'appareil pendant que ce dernier fonctionne.

1. Faites chauffer 1 litre de lait (3,5 % MG) sur la table de cuisson à 90 °C et laissez-le refroidir à 40 °C. Pour le lait UHT, faites-le chauffer à 40 °C.
2. Délayez 150 g de yaourt (température réfrigérée).
3. Remplissez des tasses ou des petits verres et recouvrez de film alimentaire.
4. Placez les tasses ou les verres sur le fond du compartiment de cuisson et suivez les indications du tableau.
5. Après la préparation, laissez refroidir le yaourt au réfrigérateur.

Préparation de riz au lait

1. Peser le riz et ajouter 2,5 fois cette quantité en lait.
2. Remplir un saladier à 2,5 de hauteur maximum avec le riz et le lait. Pour les grandes quantités, vous pouvez également utiliser la lèchefrite.
3. Enfourner comme indiqué sur le tableau.
4. Mélanger après la cuisson.

Le lait résiduel sera ainsi rapidement absorbé.

Compote

Pesez les fruits et ajoutez une quantité d'eau d'environ 1/3 de cette quantité. Ajouter du sucre et des épices à convenance. Enfourner comme indiqué sur le tableau.

Crème caramel et crème brûlée

Remplissez les ramequins sur 2-3 cm de hauteur avec cette préparation. Placez le moule directement dans le panier vapeur perforé, taille XL. Aucun bain-marie n'est nécessaire. Réglez le four comme indiqué sur le tableau.

Recouvrez d'un film les aliments qui se préparent normalement au bain-marie.

Si les ramequins sont très épais, le temps de cuisson peut se prolonger.

Petits pains blancs à la vapeur

Préparez votre pâte à la levure de boulangerie selon votre recette sans temps de cuisson. Déposez les boules formées dans un panier à vapeur perforé graissé taille XL et laissez-les s'étaler. Enfourner comme indiqué sur le tableau.

Valeurs de réglage recommandées

Modes de cuisson utilisés :

-  Cuisson à la vapeur
-  Laisser lever la pâte

Plat	Accessoires	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Crème brûlée	Ramequins	3		85	20-30
Crème caramel	Ramequins	3		85	25-35
Petits pains blancs à la vapeur	Poêle universelle	3		100	20-30
Yaourt	Ramequins	Fond du compartiment de cuisson		35-40	300-360
Riz au lait, 1:2,5	Poêle universelle	3		100	35-45
Compote de fruits, 1/3 eau	Poêle universelle	3		100	10-20

Cuisson simultanée de plusieurs plats

Dans votre appareil, vous pouvez cuire des menus complets simultanément, sans transfert de saveurs ou d'arômes.

Enfournez en premier le mets exigeant le temps de cuisson le plus long, puis ajoutez les autres au moment approprié. Tous les mets seront ainsi prêts en même temps.

Cuisson vapeur

La durée de cuisson totale s'allonge en cas de cuisson simultanée de plusieurs plats à la vapeur, car de la vapeur s'échappe à chaque ouverture de la porte, ce qui nécessite de chauffer de nouveau l'appareil.

Tenez compte des indications données aux paragraphes suivants de ce chapitre :

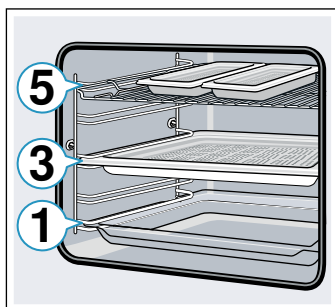
- Le temps de chauffe varie selon la taille et le poids des mets
- La durée de cuisson est indépendante de la quantité

- Utilisez des récipients résistants à la vapeur
- Recouvrez votre soufflé d'un film plastique
- Enfournez toujours la lèchefrite au niveau 1

Niveaux d'enfournement des accessoires

Enfournez toujours les accessoires dans l'ordre suivant :

- Hauteur 5 : grille avec panier vapeur, taille S
- Hauteur 3 : panier vapeur, taille XL
- Hauteur 1 : lèchefrite



Valeurs de réglage recommandées

Mode de cuisson utilisée :

- Cuisson à la vapeur

Plat	Accessoires/Ustensiles	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Filet de saumon, surgelé	Récipient de cuisson à la vapeur non perforé, taille S	5		100	20
Brocolis	Récipient de cuisson à la vapeur perforé, taille XL	3		100	9
Pommes de terre à l'anglaise, en quartiers	Récipient de cuisson à la vapeur perforé, taille S	5		100	25

Modes de cuisson Eco

La chaleur tournante éco et la convection naturelle éco sont des modes de cuisson intelligents pour la préparation en douceur de viandes, poissons et pâtisseries. L'appareil règle de manière optimale la fourniture d'énergie dans le compartiment de cuisson. Le plat cuisiné est préparé progressivement avec la chaleur résiduelle. Il reste ainsi juteux et brunit moins. Il est possible d'économiser l'énergie selon la préparation et le plat cuisiné. Cet effet se perd en cas d'ouverture prématurée de la porte pendant la cuisson ou en cas de préchauffage.

Utilisez uniquement les accessoires d'origine de votre appareil. Ils sont parfaitement adaptés au compartiment et aux modes de cuisson. Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson.

Enfournez les plats dans le compartiment de cuisson froid et vide. Choisissez une température de Chaleur tournante Eco comprise entre 125 et 250 °C et de Convection naturelle comprise entre 150 et 250 °C. Laissez la porte de l'appareil fermée pendant la cuisson. Faites cuire uniquement sur un niveau.

Le mode de cuisson Chaleur tournante éco est utilisé pour déterminer la consommation d'énergie en mode recirculation de l'air et la classe d'efficacité énergétique. Le mode de cuisson Convection naturelle éco est utilisé pour déterminer la consommation d'énergie en mode conventionnel.

Accessoires

Veillez à toujours utiliser les accessoires adaptés et à les insérer correctement.

Grille

Introduisez la grille avec la courbure vers le bas, la face ouverte vers la porte de l'appareil de cuisson. Placez toujours la vaisselle et les moules sur la grille.

Lèchefrite ou plaque à pâtisserie

Enfournez la lèchefrite ou la plaque à pâtisserie jusqu'à la butée, en orientant la partie biseautée vers la porte de l'appareil.

Moules et récipients

Les plus adaptés sont les moules foncés en métal. Vous pouvez ainsi économiser jusqu'à 35 pour cent d'énergie.

Les récipients en acier inox ou aluminium réfléchissent la chaleur comme un miroir. Un récipient non réfléchissant en émail, en verre thermorésistant ou recouvert d'un moulage d'aluminium sous pression sera plus adapté.

Les moules en fer-blanc, en céramique ou en verre allongent le temps de cuisson et ne permettent pas au gâteau de brunir de manière uniforme.

Papier de cuisson

Utilisez seulement du papier de cuisson adapté à la température choisie. Découpez toujours le papier de cuisson au bon format.

Valeurs de réglage recommandées

Vous trouverez ici des indications concernant différents plats. La température et le temps de cuisson dépendent de la quantité et de la nature de la pâte. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées. Commencez par essayer les valeurs les plus basses. Une température basse permet l'obtention d'un brunissement plus uniforme. Si nécessaire, augmentez-la à la prochaine cuisson.

Remarque : Les temps de cuisson ne peuvent pas être réduits en augmentant les températures. Les gâteaux ou pâtisseries seraient cuites à l'extérieur mais pas à l'intérieur.

Modes de cuisson utilisés :

■  Chaleur tournante eco■  Convection naturelle eco

Plat	Accessoires/Ustensiles	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Gâteau dans moules					
Cake dans un moule	Moule à savarin/à cake	2		140-160	60-80
Fond de tarte, pâte à cake	Moule à tarte	2		150-170	20-30
Génoise, 2 œufs	Moule à tarte	2		150-170	20-30
Tarte génoise, 3 œufs	Moule démontable Ø26 cm	2		160-170	25-40
Tarte génoise, 6 œufs	Moule démontable Ø28 cm	2		150-160	50-60
Brioche	Moule à Kouglof	2		150-170	50-70
Gâteau cuit sur la plaque					
Gâteau à la levure du boulanger avec garniture sèche	Plaque à pâtisserie	3		150-170	25-40
Tarte avec garniture sèche	Plaque à pâtisserie	3		170-180	25-35
Biscuit roulé	Plaque à pâtisserie	3		180-190	15-20
Brioche tressée, couronne briochée	Plaque à pâtisserie	3		160-170	25-35
Gâteau à la levure de boulanger avec garniture sèche	Plaque à pâtisserie	3		160-180	15-20
Biscuits					
Muffins	Plaque à muffins	2		160-180	15-25
Petits gâteaux	Plaque à pâtisserie	3		150-160	25-35
Feuilletés	Plaque à pâtisserie	3		170-190	20-35
Pâtisserie en pâte à choux	Plaque à pâtisserie	3		200-220	35-45
Petits gâteaux secs	Plaque à pâtisserie	3		140-160	15-30
Biscuiterie dressée	Plaque à pâtisserie	3		140-150	30-45
Petites pâtisseries en pâte levée	Plaque à pâtisserie	3		160-180	25-35
Pain & petits pains					
Pain bis, 1,5 kg	Moule à cake	2		200-210	35-45
Fougasse	Lèchefrite	3		240-250	20-25
Petits pains, sucrés, frais	Plaque à pâtisserie	3		170-190	15-20
Petits pains, frais	Plaque à pâtisserie	3		180-200	20-30
Viandes					
Rôti de porc sans couenne, p. ex. échine, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		180-190	120-140
Rôti de bœuf à braiser, 1,5 kg	Récipient fermé	2		200-220	140-160
Rôti de veau, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		170-180	110-130
Poisson					
Poisson entier, étuvé 300 g, p. ex. truite	Récipient fermé	2		190-210	25-35
Poisson entier, étuvé 1,5 kg, p. ex. saumon	Récipient fermé	2		190-210	45-55
Filet de poisson, nature, étuvé	Récipient fermé	2		190-210	15-25

L'acrylamide dans l'alimentation

L'acrylamide se retrouve principalement dans les produits de pommes de terre et de céréales chauffés à forte température, comme les chips, les frites, les

toasts, les petits pains, le pain et autres produits de boulangerie fine (gâteaux secs, pain d'épice, spéculoos).

Astuces de préparation faibles en acrylamide	
Généralités	■ Les temps de cuisson doivent si possible rester brefs. ■ Les plats doivent dorer et non brunir. ■ Les plats cuisinés grands et épais contiennent moins d'acrylamide.
Cuisson	En convection naturelle, 200 °C max. En chaleur tournante, 180 °C max.
Petits gâteaux secs	En convection naturelle, 190 °C max. En chaleur tournante, 170 °C max. Un œuf ou un jaune réduit la formation d'acrylamide.
Frites au four	Répartissez-les uniformément sur la plaque et sur une seule épaisseur. Cuire au moins 400 g par plaque, afin que les frites ne se dessèchent pas.

Cuisson basse température

La cuisson à basse température est une cuisson lente. On l'appelle également cuisson douce.

La cuisson basse température est idéale pour tous les morceaux nobles (ex. : parties délicates du bœuf, du veau, du porc, de l'agneau ou des volailles), qui doivent rester rosées ou à point. La viande reste fondante, tendre et délicate.

L'avantage pour vous est que vous pouvez mieux planifier vos menus, car la viande cuite à basse température se réchauffe sans problème. Pendant la cuisson, ne retournez pas la viande. Laissez la porte de l'appareil fermée afin de maintenir une température uniforme.

Utilisez uniquement de la viande fraîche et saine sans os. Retirez soigneusement les cartilages et les bords gras. La graisse donne un goût très prononcé à la viande lors de la cuisson à basse température. Vous pouvez également utiliser de la viande marinée ou épicée. N'utilisez pas de viande décongelée.

Après la cuisson à basse température, la viande peut être immédiatement coupée. Aucun temps de repos n'est nécessaire. Grâce à cette méthode de cuisson, la viande reste rosée, sans être crue ou pas assez cuite.

Remarque : Le fonctionnement différé avec heure de fin de cuisson n'est pas possible avec le mode de cuisson à basse température.

Récipient

Utilisez un récipient plat, comme un plat de service en porcelaine ou en verre. Mettez le plat à préchauffer dans le compartiment de cuisson.

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

Vous trouverez des informations supplémentaires dans les astuces sur la cuisson à basse température juste après les tableaux de réglages.

Votre appareil possède un mode de cuisson à basse température. Commencez toujours avec une préparation réfrigérée. Laissez le compartiment de cuisson et le récipient chauffer pendant env. 15 min.

Faites revenir la viande à forte température, suffisamment longtemps de chaque côté et également sur les extrémités. Placez immédiatement la viande dans le récipient préchauffé. Enfournez de nouveau le récipient et la viande dans le compartiment de cuisson et cuisez à basse température.

Valeurs de réglage recommandées

La température de cuisson douce et la durée dépendent de la taille, de l'épaisseur et de la qualité de la viande. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées.

Mode de cuisson utilisée :

-  Cuisson basse température

Plat	Récipient	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Durée de la cuisson en min	Température en °C	Durée en min
Volaille						
Magret de canard, rosé, 300 g	Récipient ouvert	2		6-8	90*	45-60
Blanc de poulet, 200 g, à cœur	Récipient ouvert	2		4	120*	45-60
Blanc de dinde, sans os, 1 kg, à cœur	Récipient ouvert	2		6-8	120*	110-130
Porc						
Rôti de porc, 5-6 cm d'épaisseur, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		6-8	80*	130-180
* Préchauffer						

Plat	Récipient	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Durée de la cuisson en min	Température en °C	Durée en min
Filet de porc, entier	Récipient ouvert	2		4-6	80*	45-70
Bœuf						
Rôti de bœuf (culotte), 6-7 cm d'épaisseur, 1,5 kg, à cœur	Récipient ouvert	2		6-8	100*	150-180
Filet de bœuf, 1 kg	Récipient ouvert	2		4-6	80*	90-120
Rosbif, 5-6 cm d'épaisseur	Récipient ouvert	2		6-8	80*	120-180
Tournedos/Rumsteck, 4 cm d'épaisseur	Récipient ouvert	2		4	80*	30-60
Veau						
Rôti de veau, 4-5 cm d'épaisseur, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		6-8	80*	80-140
Rôti de veau, 7-10 cm d'épaisseur, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		6-8	80*	140-200
Filet de veau, entier, 800 g	Récipient ouvert	2		4-6	80*	70-120
Médailillon de veau, 4 cm d'épaisseur	Récipient ouvert	2		4	80*	30-50
Agneau						
Selle d'agneau, désossée, 200 g	Récipient ouvert	2		4	80*	30-45
Gigot d'agneau sans os, médium, 1 kg ficelé	Récipient ouvert	2		6-8	95*	120-180

* Préchauffer

Astuces de cuisson à basse température

Cuisson des magrets de canard à basse température.	Posez le magret froid dans la poêle et cuisez-le d'abord du côté de la peau. Puis cuisez-le à basse température pendant 3 à 5 minutes pour qu'il devienne croustillant.
La viande cuite à basse température n'est pas aussi chaude qu'après une cuisson normale.	Pour que la viande cuite ne refroidisse pas trop vite, réchauffez les assiettes et servez la sauce très chaude.

Déshydratation

Avec la chaleur tournante 4D, vous pouvez également déshydrater des aliments. Grâce à ce processus de conservation, les arômes sont concentrés par la déshydratation.

Utilisez uniquement des fruits, des herbes et des légumes frais et lavez-les soigneusement. Recouvrez la grille de papier cuisson ou sulfurisé. Laissez les fruits bien égoutter et séchez-les.

Coupez-les en gros morceaux égaux ou en tranches fines. Posez les fruits non pelés sur la feuille, face coupée vers le haut. Veillez à ce que les fruits et les champignons ne se superposent pas sur la grille.

Râpez les légumes, puis blanchissez-les. Laissez les légumes blanchis s'égoutter et répartissez-les uniformément sur la grille.

Séchez les herbes avec la tige. Disposez les herbes uniformément et légèrement regroupées sur la grille.

Utilisez les niveaux d'enfournement suivants pour la déshydratation :

- 1ère grille : niveau 3
- 2ème grille : niveaux 3 + 1

Retournez plusieurs fois les fruits et légumes très juteux. Séparez les éléments déshydratés du papier dès qu'ils sont secs.

Valeurs de réglage recommandées

Vous trouverez dans le tableau les réglages de déshydratation pour divers aliments. La température et la durée dépendent du type, de l'humidité, de la maturité et de l'épaisseur de l'aliment à déshydrater. Plus l'aliment à déshydrater est séché longtemps, mieux il se conservera. Plus les tranches sont fines, plus la déshydratation sera rapide et plus l'aliment conservera son arôme. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées.

Si vous désirez déshydrater d'autres aliments, référez-vous à un aliment similaire dans le tableau.

Mode de cuisson utilisée :

■  Chaleur tournante 4D

Plat	Accessoires	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en heures
Fruits à pépins (tranches de pommes, 3 mm d'épaisseur, 200 g par grille)	1-2 grilles		80	5-9
Fruits à noyau (prunes)	1-2 grilles		80	8-10
Racines comestibles (carottes), râpées, blanchies	1-2 grilles		80	5-8
Champignons en rondelles	1-2 grilles		60	6-9
Herbes, nettoyées	1-2 grilles		60	2-6

Mettre en conserves et extraire du jus

Votre appareil sert également à faire des conserves et extraire des jus.

Mise en conserve

Avec votre appareil, vous pouvez mettre des fruits et des légumes en conserve.

Mise en garde – Risque de blessure !

Si les aliments ne sont pas correctement mis en conserve, les bocaux peuvent éclater. Respecter les indications concernant la mise en conserve.

Pots

Utilisez uniquement des bocaux propres et non endommagés. Utilisez uniquement des joints en caoutchouc résistants à la chaleur, propres et intacts. Vérifier préalablement les attaches et pinces.

Conseil : Pour le nettoyage des pots, vous pouvez utiliser la fonction Désinfecter.

Utilisez uniquement des bocaux de même dimension et contenant le même aliment. Le compartiment de cuisson permet de réaliser simultanément six bocaux de ½, 1 ou 1½ litres maximum. N'utilisez pas de pots trop grands ou trop hauts. Les couvercles pourraient éclater.

Les bocaux ne doivent pas se toucher pendant la mise en conserve dans le compartiment de cuisson.

Préparation de fruits et légumes

Utilisez uniquement des fruits et des légumes d'excellente qualité. Lavez-les soigneusement.

Épluchez, dénoyautez et concassez les fruits ou les légumes, puis remplissez les bocaux jusqu'à 2 cm du bord.

Fruits : mettre les fruits dans les bocaux avec un mélange d'eau et de sucre chauffé et moussant (environ 400 ml pour un litre de bocal). Dans un litre d'eau :

■ env. 250 g de sucre pour les fruits doux

■ env. 500 g de sucre pour les fruits acides

Légumes : remplir les bocaux avec les légumes et de l'eau chaude à ébullition.

Essayez les bords du pot, ils doivent être propres. Placez un joint en caoutchouc et un couvercle sur chaque pot. Fermez les pots avec des pinces. Placer les pots dans le panier à vapeur perforé, taille XL, de manière à ce qu'ils ne se touchent pas. Enfourner comme indiqué sur le tableau.

Terminer la mise en conserves

Après le temps de cuisson donné, ouvrir la porte de l'appareil. Ne sortir les bocaux du compartiment de cuisson que quand ceux-ci sont complètement refroidis.

Ensuite, laver l'espace de cuisson.

Presser

Avant d'extraire le jus, mettre les baies dans un saladier et saupoudrer de sucre. Laisser reposer au moins une heure pour que le jus se dégage.

Verser les baies dans le panier à vapeur perforé taille XL et l'enfourner au niveau 2. Pour récupérer le jus, enfourner la lèchefrite en-dessous. Ajustez les réglages comme indiqué dans le tableau.

Après la cuisson, mettre les baies dans une serviette et presser le jus restant.

Ensuite, laver l'espace de cuisson.

Valeurs de réglage recommandées

Les durées données dans le tableau de réglages sont des lignes directrices pour la mise en conserve de fruits et légumes et pour l'extraction de jus de fruits. Ils peuvent être influencés par la température de la pièce, le nombre de bocaux, les quantités, la chaleur et la qualité du contenu des bocaux. Les indications sont valables pour des pots ronds de 1 litre.

Mode de cuisson utilisée :

■  Cuisson à la vapeur

Plat	Accessoires/Ustensiles	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Mettre en conserves					
Légumes, p. ex. carottes	Bocaux de 1 litre	2		100	30-120
Fruits à noyau, p. ex. cerises, prunes	Bocaux de 1 litre	2		100	25-30

Plat	Accessoires/Ustensiles	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Fruits à pépins, p. ex. pommes, fraises	Bocaux de 1 litre	2		100	25-30
Presser					
Framboises	Récipient de cuisson à la vapeur XL	3		100	30-45
Groseilles	Récipient de cuisson à la vapeur XL	3		100	40-50

Stériliser et assurer l'hygiène des biberons

Avec votre appareil, vous pouvez désinfecter facilement votre vaisselle ou les biberons de votre bébé. Le processus correspond à la stérilisation classique à l'eau bouillante.

Stériliser des biberons

Nettoyez toujours les biberons directement après la tétée avec un goupillon. Lavez-les ensuite au lave-vaisselle.

Disposez les biberons dans le panier vapeur perforé (taille XL), de sorte qu'ils ne se touchent pas. Démarrez le programme « Désinfecter ». Après la désinfection, séchez l'appareil avec un torchon. Après la stérilisation, séchez également les biberons avec un torchon propre.

Hygiène

Votre appareil convient également pour la préparation des pots de confiture, des bocaux de conserve et de leurs couvercles.

Même le traitement ultérieur des confitures est possible. Cette opération améliore la durée de conservation des confitures.

Valeurs de réglage recommandées

Utilisez uniquement des pots et couvercles propres et en bon état. Il est recommandé de les laver auparavant au lave-vaisselle. Les ustensiles doivent résister à la chaleur et à la vapeur.

Les durées recommandées dépendent des pots utilisés.

Mode de cuisson utilisée :

-  Cuisson à la vapeur

Plat	Accessoires	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Hygiène					
Préparer les pots de confiture et bocaux de conserve	Récipient de cuisson à la vapeur XL	2		100	10-15
Traiter ultérieurement les pots de confiture	Récipient de cuisson à la vapeur XL	2		100	15-20
Stériliser la vaisselle propre*	Récipient de cuisson à la vapeur XL	2		100	15-20
* Le processus correspond à la stérilisation classique à l'eau bouillante.					

Laisser lever la pâte

Avec le mode de cuisson « Laisser lever la pâte », la pâte lève nettement plus rapidement qu'à température ambiante et ne se dessèche pas. Commencez toujours avec la préparation à froid.

Une pâte à la levure de boulanger doit toujours reposer deux fois. Veuillez noter les indications des tableaux de réglages concernant la 1ère et la 2nde levées (fermentation de la pâte et fermentation individuelle).

Fermentation de la pâte

Pour la fermentation de la pâte, placez le saladier de pâte sur la grille. Ajustez les réglages comme indiqué dans le tableau.

Pendant la cuisson, n'ouvrez pas la porte de l'appareil, sous peine de laisser échapper l'humidité. Ne couvrez pas la pâte.

Fermentation individuelle

Placez votre pâtisserie au niveau d'enfournement indiqué dans le tableau.

Avant la cuisson, essayez l'humidité dans le compartiment de cuisson.

Valeurs de réglage recommandées

La température et le temps de cuisson dépendent du type et de la quantité d'ingrédients. Les indications du tableau de réglage sont donc fournies à titre indicatif.

Mode de cuisson utilisée :

■  Laisser lever la pâte

Plat	Accessoires/Ustensiles	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Étape	Température en °C	Durée en min.
Pâte à la levure de boulanger, sucrée						
P. ex. morceaux de levure	Saladier	2		Fermentation de la pâte	35-40	30-45
	Plaque à pâtisserie	2		Fermentation individuelle	35-40	10-20
Pâte grasse, p ex. panettone	Saladier	2		Fermentation de la pâte	40-45	40-90
	Plaque à pâtisserie	2		Fermentation individuelle	40-45	30-60
Pâte à la levure de boulanger, relevée						
P. ex. Pizza	Saladier	2		Fermentation de la pâte	35-40	20-30
	Plaque à pâtisserie	2		Fermentation individuelle	35-40	10-15
Pâte à pain						
Pain blanc	Saladier	2		Fermentation de la pâte	35-40	30-40
	Plaque à pâtisserie	2		Fermentation individuelle	35-40	15-25
Pain bis	Saladier	2		Fermentation de la pâte	35-40	25-40
	Plaque à pâtisserie	2		Fermentation individuelle	35-40	10-20
Petits pains	Saladier	2		Fermentation de la pâte	35-40	30-40
	Plaque à pâtisserie	3		Fermentation individuelle	35-40	15-25

Décongeler

La fonction vapeur Décongélation est adaptée à la décongélation de fruits et légumes congelés. Pour décongeler de la pâtisserie, utilisez le mode de cuisson à chaleur tournante 4 D. Il est recommandé de décongeler la volaille, la viande et le poisson au réfrigérateur.

Pour décongeler, sortir l'aliment congelé de son emballage.

Mettez les fruits et les légumes congelés dans le panier à vapeur taille XL et enfournez la lèchefrite en-dessous. Ainsi, l'aliment ne reste pas dans l'eau de décongélation et le liquide qui s'égoutte est récupéré. Pour les aliments congelés pour lesquels les liquides doivent rester dans le plat, comme des épinards à la

crème congelés, utilisez la lèchefrite ou un récipient sur la grille.

Posez les pâtisseries sur la grille.

Valeurs de réglage recommandées

Les durées figurant dans le tableau sont fournies à titre indicatif. Elles dépendent de la qualité, de la température de congélation (-18 °C) et de la nature des aliments. C'est pourquoi des plages de durées sont indiquées. Choisissez d'abord la durée la plus courte, puis prolongez-la, si nécessaire.

Conseil : Les morceaux congelés plats ou les portions décongèlent plus vite que les blocs.

Modes de cuisson utilisés :

-  Chaleur tournante 4D
-  Décongélation

Plat	Accessoires	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Pain, petits pains					
Pain & petits pains en général	Plaque à pâtisserie	2		50	40-70

Plat	Accessoires	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Gâteau					
Gâteau, fondant	Plaque à pâtisserie	2		50	70-90
Gâteau, sec	Plaque à pâtisserie	2		60	60-75
Fruits, légumes					
Baies	Récipient de cuisson à la vapeur	3		30-40	10-15
Légumes	Récipient de cuisson à la vapeur	3		40-50	15-50

Sous vide

Cuisson sous-vide signifie cuire « sous vide » à basses températures entre 50 et 95°C et avec 100 % de vapeur.

La cuisson sous vide est un mode de préparation diététique pour le poisson, la viande, les légumes et les desserts. Les mets sont scellés hermétiquement dans un sachet sous vide thermorésistant spécial avec un appareil à mise sous vide.

Grâce à l'enveloppe protectrice du sachet sous vide, les nutriments et les arômes restent préservés. Les basses températures et le transfert direct de chaleur permettent d'obtenir n'importe quel point de cuisson de manière contrôlée. Il est quasiment impossible de trop cuire les mets.

Portions

Regardez les quantités et les tailles de pièces indiquées dans le tableau des réglages. En cas de quantités et de morceaux plus importants, il convient d'adapter le temps de cuisson en conséquence. L'appareil peut cuire maximum 2 kg de mets sous-vide.

Les quantités indiquées pour le poisson, la viande et la volaille correspondent à la quantité recommandée pour une à deux personnes. Pour les légumes et les desserts, nous avons sélectionné une quantité pour quatre personnes.

Niveaux d'enfournement

Il est possible de cuire sur jusqu'à deux niveaux. À cet effet, insérez toujours sur le niveau 1 la lèchefrite servant à recueillir l'écoulement de l'eau de condensation. Mettez la grille par-dessus en conséquence.

Hygiène

Mise en garde – Risque pour la santé !

La cuisson sous vide s'effectue à basses températures. Veillez donc impérativement au respect des consignes d'utilisation et d'hygiène suivantes :

- Utilisez uniquement des aliments frais irréprochables et de qualité supérieure.
- Lavez-vous et désinfectez-vous les mains. Utilisez des gants jetables ou une pince pour grillade.
- Préparez les aliments critiques du point de vue hygiénique, tels que la volaille, les œufs et le poisson avec le plus grand soin.
- Lavez et/ou épluchez toujours soigneusement les fruits et les légumes.

- Maintenez les surfaces et les planches à découper toujours propres. Utilisez différentes planches à découper pour différents types d'aliments.
- Respectez la chaîne du froid. N'interrompez celle-ci que brièvement pour préparer les aliments et remettez les mets sous vide au réfrigérateur avant de commencer le processus de cuisson. Stockez les aliments préparés pendant 24 heures maximum.
- Les mets doivent impérativement être consommés sur le champ. Une fois cuits, consommez les mets sur le champ et ne les stockez pas plus longtemps, même pas au réfrigérateur. Ils ne se prêtent pas au réchauffement.

Conseil : Des germes se trouvant sur presque toutes les surfaces des aliments, la meilleure façon de les éliminer consiste à placer les mets mis sous vide et non encore cuits dans de l'eau bouillante pendant 3 secondes. Vos ingrédients sont ainsi parfaitement préparés pour la cuisson sous vide, de façon hygiénique et sans germes. Ensuite, mettez le sachet sous vide dans le compartiment de cuisson pour cuire les mets sous vide.

Sachets sous vide

Pour la cuisson sous vide, n'utilisez que des sachets sous vide thermorésistants prévus à cet effet.

Le sachet sous vide est à usage unique. Ne l'utilisez donc pas plusieurs fois.

Ne cuisez pas les mets dans les sachets dans lesquels ils ont été achetés (par ex. poisson en portions). Ces sachets ne sont pas compatibles avec la cuisson sous vide.

Mise sous vide

Pour la mise sous vide des mets, utilisez un appareil à chambre de mise sous vide pouvant générer un vide de 99 %. C'est la seule façon d'obtenir un transfert de chaleur uniforme et donc, un résultat de cuisson parfait.

Remarque : Pour remplir le sachet sous vide, rabattez le bord du sachet de 3 - 4 cm et placez-le dans un récipient, par ex. dans un verre doseur.

Avant la cuisson, contrôlez si le vide dans le sachet sous vide est intact. Veillez également à respecter ces points :

- Le sachet sous vide ne contient pas ou peu d'air.
- Le cordon de soudure est parfaitement fermé.
- Le sachet sous vide ne présente aucun trou. N'utilisez pas la sonde thermométrique.

- Ne posez pas de morceaux de viande ou de poissons les uns sur les autres.
- Les légumes et les desserts ont été mis sous vide, de préférence à plat.
- Pour obtenir un cordon de soudure parfait, il importe que le bord du sachet sous vide près du cordon ne soit pas imprégné de résidus d'aliments.

En cas de doute, placez l'aliment à cuire dans un nouveau sachet sous vide et remettez-le sous vide.

Les aliments devraient être mis sous vide au maximum un jour avant le processus de cuisson. C'est la seule façon d'empêcher que des gaz ne s'échappent des aliments (par ex. les légumes) et n'éliminent le transfert de chaleur ou que les aliments ne modifient leur structure et ne changent leur comportement de cuisson.

Qualité des aliments

La qualité du résultat de cuisson est influencé à 100 % par la qualité du produit de départ. N'utilisez que des aliments frais de la meilleure qualité possible. C'est la seule façon de garantir un résultat de cuisson fiable et parfait en termes de goût.

Préparation

Du fait de la cuisson sous vide, aucun arôme ne peut s'échapper. À ce propos, il convient de noter que les quantités habituelles d'arômes, tels que les épices, les fines herbes et l'ail peuvent influencer nettement le goût ou l'intensifier. Commencez donc d'abord par la moitié des quantités que vous utilisez d'habitude.

Avec des produits de qualité supérieure, souvent, il suffit de mettre un petit morceau de beurre ainsi qu'un peu de sel et de poivre dans le sachet sous vide. Généralement, l'intensification des arômes alimentaires naturels suffit pour sublimer le goût.

Ces ingrédients influencent la préparation des mets

- Le sel et le sucre raccourcissent le temps de cuisson
- Les aliments contenant de l'acide, par exemple le citron ou le vinaigre, font durcir les mets
- L'alcool ou l'ail donnent un arrière-goût désagréable aux mets

Ne placez pas les mets mis sous vide les uns au-dessus des autres ni trop près les uns des autres sur la grille. Pour une répartition homogène de la chaleur, les aliments ne devraient pas se toucher. Insérez toujours la lèchefrite sur le niveau 1 afin de recueillir l'écoulement de l'eau de condensation.

Attention !

Risque de détériorations de meubles

Pour la cuisson sous vide, remplissez une fois seulement le réservoir d'eau. Ne remplissez pas le réservoir d'eau deux fois, sans quoi beaucoup d'eau risque de s'accumuler sur le fond du compartiment de cuisson. L'eau risque de s'écouler hors du compartiment de cuisson.

La préparation des aliments telle que décrite dans le tableau de réglage est calculée pour qu'un remplissage de réservoir d'eau suffise.

Généralement, pour un réservoir d'eau complètement rempli et en fonction de la température, la durée maximale de cuisson ci-après suffit :

Température en °C	Durée max. en min.
50	270
60	210
70	150
80	120
90	90

Mise en garde – Risque de brûlure !

De l'eau bouillante s'accumule pendant la cuisson sur le sachet sous vide. Soulevez le sachet sous vide prudemment avec une manique de telle sorte que l'eau bouillante s'écoule dans la lèchefrite ou dans le récipient de cuisson. Ensuite, retirez le sachet sous vide prudemment avec une manique.

Après la cuisson, laissez d'abord refroidir le compartiment de cuisson, puis essuyez l'eau se trouvant sur le fond du compartiment de cuisson avec une éponge.

Essuyez l'extérieur du sachet sous vide, posez-le dans un récipient propre et ouvrez-le avec des ciseaux. Versez le plat cuisiné entier ainsi que le liquide dans récipient. Vous pouvez préparer une sauce à partir du bouillon de la marinade.

Après la cuisson sous vide, le plat cuisiné peut être terminé comme suit :

Viande : saisissez-la quelques secondes par côté brièvement et à feu vif dans une poêle. Ce qui lui donne une belle croûte et les arômes grillés habituels sans excès de cuisson.

Important : essuyez la viande avec un torchon avant de la mettre dans l'huile chaude pour éviter les projections de graisse.

Légumes : saisissez-les brièvement dans une poêle pour obtenir des arômes grillés. Ils peuvent alors être assaisonnés sans problèmes ou mélangés à d'autres ingrédients.

Poisson : ajoutez des épices et nappez-le de beurre chaud.

Saisissez l'aliment un peu plus longtemps si, suite à la cuisson vide, ce dernier n'a pas encore atteint le degré de cuisson souhaité.

Servez les mets sur des assiettes préchauffées et si possible avec de la sauce ou du beurre chaud, car la cuisson sous vide a lieu à des températures relativement basses.

Aliment	Accessoires	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en min.	Astuce/remarque
Viande					
Steaks de veau, à point, 2 cm d'épaisseur	Grille + lèchefrite		60	80	Mettre sous vide avec du beurre et du romarin.
Steak de bœuf (hanche, dos, etc.), à point, 2 à 3 cm d'épaisseur	Grille + lèchefrite		58	90	
Steak de bœuf (hanche, dos, etc.), à point, 2 à 3 cm d'épaisseur	Grille + lèchefrite		62	80	
Filet de bœuf, tranche, à point, 3 à 4 cm d'épaisseur	Grille + lèchefrite		58	100	
Filet de bœuf, tranche, à point, 3 à 4 cm d'épaisseur	Grille + lèchefrite		62	90	
Médallions de porc (de 80 g)	Grille + lèchefrite		63	75	Mettre sous vide avec du beurre et du basilic frais.
Selle d'agneau, sans os	Grille + lèchefrite		58	50	Mettre sous vide avec un peu de sel, du beurre et du thym.
Volaille					
Magret de canard (pièce de 350 g)	Grille + lèchefrite		62	70	Inciser la couche de gras, parsemer le côté viande avec un peu de poivre et de sel et mettre sous vide avec un petit morceau de zeste d'orange.
Blanc de poulet (de 250 g)	Grille + lèchefrite		65	60	Mettre sous vide avec un peu de beurre, de sel et de thym.
Poisson					
Cabillaud (de 140 g)	Grille + lèchefrite		58	25	Mettre sous vide avec du beurre et un peu de sel.
Flétan/turbot (de 150 g)	Grille + lèchefrite		58	30	
Sandre (de 140 g)	Grille + lèchefrite		60	20	
Légumes					
Chou-fleur (500 g)	Grille + lèchefrite		85	40 - 50	Mettre sous vide avec un peu d'eau, de beurre, de sel et de noix de muscade.
Champignons, en quartiers (500 g)	Grille + lèchefrite		85	20 - 25	Mettre sous vide avec du beurre, du romarin, un peu d'ail et de sel.
Endives, coupées en deux (4 à 6 pièces)	Grille + lèchefrite		85	40 - 45	Mettre sous vide avec du jus d'orange, du sucre, du sel, du beurre et du thym.
Asperges vertes, entières (600 g)	Grille + lèchefrite		85	20 - 30	Restent bien vertes si elles sont blanchies avant la mise sous vide. Mettre sous vide avec du beurre, du sel, un peu de sucre et de poivre.
Carottes, en rondelles de 0,5 cm (600 g)	Grille + lèchefrite		90	70 - 80	Mettre sous vide avec du jus d'orange, du curry et du beurre.
Pommes de terre, épluchées et coupées en quartiers (800 g)	Grille + lèchefrite		95	35 - 45	Mettre sous vide avec du beurre et du sel. Bien pour les mélanger ultérieurement, par ex. en salade.
Tomates cerise, entières ou coupées en deux (500 g)	Grille + lèchefrite		58	25 - 35	Mélanger tomates cerise rouges et jaunes. Mettre sous vide avec de l'huile d'olive, du sel et du sucre.
Potiron, en dés de 2 x 2 cm (600 g)	Grille + lèchefrite		90	25 - 35	Le temps de cuisson peut varier en fonction du type de potiron.
Courgettes, en rondelles de 1 cm (600 g)	Grille + lèchefrite		85	25 - 30	Mettre sous vide avec de l'huile d'olive, du sel et du thym.

Aliment	Accessoires	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en min.	Astuce/remarque
Pois mange-tout, entiers (500 g)	Grille + lèchefrite		85	5 - 10	Mettre sous vide avec du beurre et du sel.
Dessert					
Ananas, en tranches de 1,5 cm (400 g)	Grille + lèchefrite		85	70 - 80	Mettre sous vide avec du beurre, du miel et de la vanille.
Pommes, épluchées, en tranches de 0,5 cm (2 - 4 pièces)	Grille + lèchefrite		85	15 - 25	Mettre sous vide avec de la sauce au caramel. Le temps de cuisson varie en fonction de la sorte de pomme.
Bananes, entières (2 à 4 pièces)	Grille + lèchefrite		65	20 - 25	Mettre sous vide avec du beurre, du miel et une gousse de vanille.
Poire, épluchée, en lamelles (2 à 4 pièces)	Grille + lèchefrite		85	25 - 35	Sucrer avec du miel ou du sucre.
Kumquats, coupés en deux (12 à 16 pièces)	Grille + lèchefrite		85	75 - 80	Laver à l'eau chaude, couper en deux et épépiner. Mettre sous vide avec du beurre, une gousse de vanille, du miel et de la confiture d'abricot.
Crème anglaise (0,5 l)	Grille + lèchefrite		80	15 - 25	0,5 l de lait, 1 œuf, 3 jaunes d'œuf, 80 g de sucre, mélanger la pulpe d'une gousse de vanille et mettre sous vide.

Réchauffer

Avec ce mode de cuisson, réchauffez des plats de manière diététique à l'aide de la fonction vapeur. Vos plats auront le goût et l'aspect des plats frais. Même les pâtisseries du jour précédent peuvent être recuites.

Utilisez si possible des récipients plats, larges et thermorésistants. Les récipients froids rallongent le processus de réchauffement.

Réchauffez uniquement, si possible, des aliments de même type et de mêmes dimensions. Si cela n'est pas possible, prenez pour référence l'ingrédient du plat qui a la durée de réchauffement la plus longue.

Ne couvrez pas les plats qu'ils sont réchauffés.

Placez le plat dans un récipient sur la grille ou posez-le directement sur la grille au niveau 2.

Pendant le fonctionnement, n'ouvrez pas la porte de l'appareil, sous peine de laisser échapper de la vapeur.

Valeurs de réglage recommandées

Dans le tableau, vous trouverez le réglage optimal pour différents plats. Les durées sont fournies à titre indicatif. Elles dépendent du récipient, de la qualité, de la température et de la nature des aliments. C'est pourquoi des plages de durées sont indiquées. Choisissez d'abord la durée la plus courte, puis prolongez-la, si nécessaire.

Les valeurs du tableau s'entendent pour un enfournement du plat dans le compartiment de cuisson froid. Pour certains plats, le préchauffage est obligatoire et indiqué dans le tableau.

Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson. Vous obtiendrez ainsi un résultat de cuisson optimal et économiserez de l'énergie.

Mode de cuisson utilisée :

- Régénération

Plat	Accessoires/Ustensiles	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Légumes, du réfrigérateur					
1 kg	Récipient ouvert	2		120-130	15-25
250 g	Récipient ouvert	2		120-130	5-15
Plats, réfrigérés					
Plat, 1 portion	Récipient ouvert	2		120-130	15-25
Potage, ragoût, 400 ml	Récipient ouvert	2		120-130	10-25
Garnitures, p. ex. pâtes, quenelles, pommes de terre, riz	Récipient ouvert	2		120-130	8-25
* Préchauffer					

Plat	Accessoires/Ustensiles	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Gratins, p. ex. lasagnes, Gratin de pommes de terre	Récipient ouvert	2		120-140	10-25
Pizza, cuite	Grille	2		170-180*	5-15
Pâtisserie					
Petits pains, baguette cuits	Grille	2		150-160*	10-20
Vol-au-vents	Grille	2		180*	4-10
Pâtisserie, congelée					
Pizza, cuite	Grille	2		170-180*	5-15
Petits pains, baguette cuits	Grille	2		160-170*	10-20
* Préchauffer					

Maintien au chaud

Vous pouvez maintenir vos plats préparés au chaud avec le mode de maintien au chaud. Grâce aux différents degrés d'humidité réglables, vous pouvez éviter aux plats préparés de se dessécher.

Ne couvrez pas les plats.

Ne maintenez pas vos plats préparés au chaud plus de deux heures. Veuillez noter que certains plats peuvent continuer de cuire pendant le maintien au chaud. Ne couvrez pas les plats.

Les différents niveaux de vapeur s'adaptent au maintien au chaud :

- Niveau 1 : Pièces à rôtir et sautées
- Niveau 2 : Gratins et garnitures
- Niveau 3 : Potées/Ragoûts et soupes

Plats tests

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

Selon EN 60350-1.

Cuisson

Les pâtisseries sur plaque ou en moules enfournées simultanément ne doivent pas nécessairement être prêtes au même moment.

Niveaux d'enfournement pour la cuisson sur deux niveaux :

- Lèchefrite : niveau 3
Plaque à pâtisserie : niveau 1
- Moules sur la grille
première grille : niveau 3
deuxième grille : niveau 1

Niveaux d'enfournement pour la cuisson sur trois niveaux :

- Plaque à pâtisserie : niveau 5
- Lèchefrite : niveau 3
- Plaque à pâtisserie : niveau 1

Tarte aux pommes

Tartes aux pommes sur un niveau : placer les moules démontables foncés côte à côte.

Tartes aux pommes sur deux niveaux : superposez les moules démontables foncés.

Gâteaux en moules démontables en fer-blanc : cuire sur un niveau en mode de convection naturelle. Utilisez la lèchefrite à la place de la grille et placez-y le moule démontable.

Remarques

- Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement dans le compartiment de cuisson froid.
- Veuillez noter les indications de préchauffage dans les tableaux. Les valeurs de réglages s'entendent sans chauffage rapide.
- Utilisez ensuite les températures de cuisson indiquées les plus basses.

Modes de cuisson utilisés :

-  Chaleur tournante 4D
-  Convection naturelle
-  Position Pizza

Les niveaux d'intensité de la vapeur sont indiqués en chiffres dans le tableau :

- 1 = faible
- 2 = moyen
- 3 = élevé

Plat	Accessoires	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Intensité de vapeur	Durée en min.
Cuisson						
Sablés	Plaque à pâtisserie	3		140-150*	-	25-40
* Préchauffer 5 min., ne pas utiliser la fonction de chauffe rapide						
** Préchauffer, ne pas utiliser la fonction de chauffe rapide						

Plat	Accessoires	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Intensité de vapeur	Durée en min.
Sablés	Plaque à pâtisserie	3		140-150*	-	25-40
Sablés, 2 niveaux	Poêle universelle + plaque à pâtisserie	3+1		140-150*	-	30-40
Sablés, 3 niveaux	Plaques à pâtisserie + poêle universelle	5+3+1		130-140*	-	35-55
Petits gâteaux	Plaque à pâtisserie	3		160*	-	20-30
Petits gâteaux	Plaque à pâtisserie	3		150*	-	25-35
Petits gâteaux, 2 niveaux	Poêle universelle + plaque à pâtisserie	3+1		150*	-	25-35
Petits gâteaux, 3 niveaux	Plaques à pâtisserie + poêle universelle	5+3+1		140*	-	35-45
Biscuit de Savoie sans graisse	Moule démontable Ø26 cm	2		160-170**	-	25-35
Biscuit de Savoie sans graisse	Moule démontable Ø26 cm	2		160-170**	-	25-35
Biscuit de Savoie sans graisse	Moule démontable Ø26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-25
Biscuit de Savoie sans graisse, 2 niveaux	Moule démontable Ø26 cm	3+1		150-170**	-	30-50
Tarte aux pommes	2 moules en fer noir Ø20 cm	2		170-180	-	60-80
Tarte aux pommes	2 moules en fer noir Ø20 cm	2		180-200	-	60-80
Tarte aux pommes, 2 niveaux	2 moules en fer noir Ø20 cm	3+1		170-190	-	70-90
* Préchauffer 5 min., ne pas utiliser la fonction de chauffe rapide						
** Préchauffer, ne pas utiliser la fonction de chauffe rapide						

Cuisson vapeur

Placez la lèchefrite sous le panier à vapeur perforé, taille XL, lorsque c'est indiqué dans le tableau. Le liquide qui s'égoutte est récupéré.

Niveaux d'enfournement lors de cuisson à la vapeur sur un niveau (utiliser 2,5 kg au maximum) :

- Panier à vapeur perforé, taille XL : niveau 3

Niveaux d'enfournement lors de cuisson à la vapeur sur deux niveaux (utiliser 1,8 kg par niveau au maximum) :

- Panier à vapeur perforé, taille XL : niveau 5
- Panier à vapeur perforé, taille XL : niveau 3

Mode de cuisson utilisée :

-  Cuisson à la vapeur

Plat	Accessoires	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Cuisson vapeur					
Petits pois, surgelés, deux récipients	2x récipients de cuisson à la vapeur XL + lèchefrite	5+3+1		100	**
Brocoli, frais, 300 g	Récipient de cuisson à la vapeur XL	3		100*	7-8***
Brocoli, frais, un récipient	Récipient de cuisson à la vapeur XL	3		100*	7-8***
* Préchauffer					
** Le contrôle est achevé lorsque la température de 85 °C est atteinte à l'endroit le plus froid (cf. CEI 60350-1)					
*** Un niveau de cuisson comparable entre l'échantillon de référence et l'échantillon principal est obtenu lorsque l'échantillon de référence est cuit pendant 5 minutes (fabriqué comme décrit dans CEI 60350-1).					

Grillades

Enfournez également la lèchefrite. Le liquide est récupéré et le compartiment de cuisson reste propre.

Mode de cuisson utilisée :

■  Gril grande surface

Plat	Accessoires	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Position du gril	Durée en min.
Griller					
Brunir des toasts*	Grille	5		3	4-6
Hamburger de bœuf, 12 pièces**	Grille	4		3	25-30
* ne pas préchauffer					
** retourner après 2/3 du temps de cuisson					



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Str. 34
81739 München

GERMANY

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

siemens-home.bsh-group.com



9001415006 (991212)