



MARQUE: SIEMENS

REFERENCE: HA854220F

CODIC: 4150988

NOTICE



SIEMENS



Cuisinière

HA854.20F

siemens-home.com/welcome

[fr] Notice d'utilisation

Register
your
product
online

Table des matières

| | | | |
|--|-----------|---|-----------|
| Précautions de sécurité importantes | 4 | Energie et environnement | 23 |
| Causes de dommages | 6 | Mode de cuisson Chaleur tournante eco..... | 23 |
| Vue d'ensemble..... | 6 | Économiser de l'énergie dans le four..... | 24 |
| Endommagements du four | 7 | Économiser de l'énergie sur la table de cuisson | 24 |
| Endommagements du tiroir-socle..... | 7 | Élimination écologique..... | 24 |
| Installation et branchement | 7 | Testés pour vous dans notre laboratoire | 24 |
| Pour l'installateur..... | 7 | Gâteaux et pâtisseries | 24 |
| Placer la cuisinière à l'horizontale | 7 | Conseils pour la pâtisserie | 26 |
| Votre nouvelle cuisinière | 8 | Viande, volaille, poisson, gratin et toast..... | 26 |
| Généralités | 8 | Conseils pour les rôtis et grillades..... | 27 |
| Zone de cuisson | 8 | Cuisson simultanée de plusieurs plats..... | 28 |
| Bandeau de commande..... | 8 | Plats cuisinés..... | 28 |
| Manettes des foyers..... | 10 | Mets spéciaux..... | 29 |
| Le compartiment de cuisson..... | 10 | Décongélation | 29 |
| Vos accessoires | 10 | Déshydratation | 29 |
| Insérer l'accessoire..... | 10 | Mise en conserve..... | 30 |
| Accessoire en option | 11 | L'acrylamide dans certains aliments | 30 |
| Articles Service après-vente | 12 | Plats tests | 31 |
| Avant la première utilisation | 12 | Cuisson de pain et de pâtisseries..... | 31 |
| Réglage de l'heure | 12 | Grillades..... | 31 |
| Chauffer le four..... | 12 | | |
| Nettoyer les accessoires | 12 | | |
| Réglage de la table de cuisson | 12 | | |
| Réglages | 12 | | |
| Grand foyer à deux zones et zone pour poissonnière | 12 | | |
| Tableau de cuisson | 13 | | |
| Réglage du four | 14 | | |
| Mode de cuisson et température | 14 | | |
| Chauffage rapide | 14 | | |
| Réglage des fonctions de temps | 14 | | |
| Minuterie | 14 | | |
| Durée..... | 15 | | |
| Heure de la fin..... | 15 | | |
| Heure..... | 16 | | |
| Sécurité-enfants | 16 | | |
| Modifier les réglages de base | 16 | | |
| Arrêt automatique | 17 | | |
| Autonettoyage | 17 | | |
| Recommandations importantes..... | 17 | | |
| Avant l'autonettoyage..... | 17 | | |
| Réglage | 17 | | |
| Après l'autonettoyage | 18 | | |
| Entretien et nettoyage | 18 | | |
| Nettoyants | 18 | | |
| Décrocher et accrocher les supports | 19 | | |
| Décrocher et accrocher la porte du four | 19 | | |
| Enlever le recouvrement de la porte..... | 20 | | |
| Dépose et pose des vitres de la porte | 20 | | |
| Pannes et dépannage | 21 | | |
| Tableau de dérangements..... | 21 | | |
| Changer la lampe du four au plafond | 22 | | |
| Cache en verre..... | 22 | | |
| Service après-vente | 22 | | |
| Numéros de produit E et de fabrication FD | 22 | | |

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

Précautions de sécurité importantes

Lire attentivement ce manuel. Ce n'est qu'après en avoir pris connaissance que vous pourrez utiliser votre appareil correctement et en toute sécurité.

Conserver la notice d'utilisation pour un usage ultérieur ou pour le propriétaire suivant.

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

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

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

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

Cet appareil est conçu exclusivement pour une utilisation avec une minuterie externe ou une télécommande.

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

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

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

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

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

Risque d'incendie !

- Tout objet inflammable entreposé dans le compartiment de cuisson peut s'enflammer. Ne jamais entreposer d'objets inflammables dans le compartiment de cuisson. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil lorsqu'il s'en dégage de la fumée. Éteindre l'appareil et débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles.
- Il se produit un courant d'air lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Le papier sulfurisé peut toucher les résistances chauffantes et s'enflammer. Ne jamais poser de papier sulfurisé non attaché sur un accessoire lors du préchauffage. Toujours déposer un plat ou un moule de cuisson sur le papier sulfurisé pour le lester. Recouvrir uniquement la surface nécessaire de papier sulfurisé. Le papier sulfurisé ne doit pas dépasser des accessoires.
- L'huile et la graisse chaude s'enflamme rapidement. Ne jamais laisser l'huile et la graisse chaude sans surveillance. Ne jamais éteindre le feu avec de l'eau. Éteindre le foyer. Etouffer les flammes prudemment avec un couvercle, une couverture ou similaire.
- Les foyers deviennent très chauds. Ne jamais poser des objets inflammables sur la table de cuisson. Ne pas conserver des objets sur la table de cuisson.
- L'appareil peut devenir extrêmement chaud et des matériaux inflammables peuvent facilement provoquer un incendie. N'entreposez ou n'utilisez aucun objet inflammable (par ex., aérosols, produits nettoyants) sous le four ou à proximité de celui-ci. N'entreposez aucun objet inflammable à l'intérieur du four ou sur celui-ci.
- Les surfaces du tiroir-socle peuvent devenir particulièrement chaudes. Ne conservez, dans le tiroir, que les accessoires du four. Les objets inflammables et combustibles ne doivent pas être conservés dans le tiroir-socle.

Risque de brûlure !

- L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés
- Les récipients ou les accessoires deviennent très chaud. Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou les accessoires du compartiment de cuisson.
- Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans un compartiment de cuisson chaud. Ne jamais préparer de plats contenant de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Utiliser uniquement de petites quantités de boissons fortement alcoolisées. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.
- Les foyers et leurs alentours (notamment lorsque des cadres sont présents sur les surfaces de cuisson), deviennent très chauds. Ne jamais toucher les surfaces chaudes. Éloigner les enfants.
- Pendant le fonctionnement, les surfaces de l'appareil sont chaudes. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Éloignez les enfants de l'appareil.
- Le foyer chauffe, mais l'affichage ne fonctionne pas. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.
- L'appareil devient chaud pendant le fonctionnement. Laisser refroidir l'appareil avant son nettoyage.

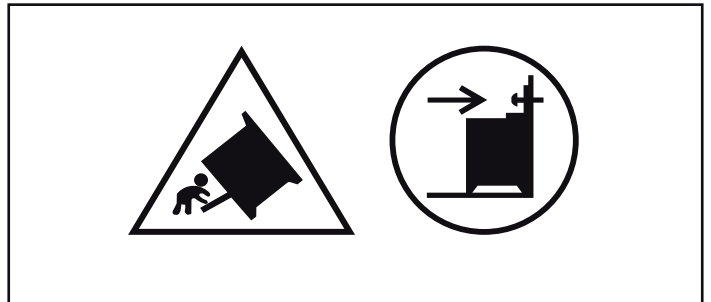
Risque de brûlures !

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

Risque de blessure !

- Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.
- Les casseroles peuvent se soulever brusquement dû à du liquide se trouvant entre le dessous de la casserole et le foyer. Maintenir toujours le foyer et le dessous de casserole secs.
- Si l'appareil est posé sur un socle sans le fixer, il peut glisser du socle. L'appareil doit être relié solidement au socle.

Risque de basculement !



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

Risque de choc électrique !

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

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


Risque d'incendie !

- Les restes de nourriture épars, la graisse et le jus de cuisson peuvent s'enflammer au cours de l'autonettoyage. Enlever les salissures les plus grossières du

compartiment de cuisson et des accessoires avant chaque cycle d'autonettoyage.

- L'extérieur de l'appareil devient très chaud lors de l'autonettoyage. Ne jamais accrocher jamais d'objet inflammable, tel qu'un torchon à vaisselle, à la poignée de la porte. Ne pas entraver la façade de l'appareil. Tenir les enfants éloignés

Risque de brûlure !

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

Causes de dommages

Table de cuisson

Attention !

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

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

Vue d'ensemble

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

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

Endommagements du four

Attention !

- Accessoires, feuille, papier cuisson ou récipient sur le fond du compartiment de cuisson : Ne posez pas d'accessoires sur le fond du compartiment de cuisson. Ne recouvrez pas le fond du compartiment de cuisson d'une feuille, quel que soit le type, ni de papier cuisson. Ne placez pas de récipient sur le fond du compartiment de cuisson si vous avez réglé une température supérieure à 50 °C. Cela crée une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson ne correspondent plus et l'émail sera endommagé.
- Eau dans le compartiment de cuisson chaud : Ne versez jamais d'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela produit de la vapeur d'eau. Le changement de température peut occasionner des dommages sur l'émail.
- Aliments humides : Ne conservez pas d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée. Cela endommage l'émail.
- Jus de fruits : Ne garnissez pas trop la plaque à pâtisserie en cas de gâteaux aux fruits très juteux. Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives. Utilisez de préférence la lèchefrite à bords hauts.
- Refroidissement la porte de l'appareil ouverte : Laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement la porte

fermée. Même si la porte de l'appareil n'est qu'entrouverte, les façades des meubles voisins risquent d'être endommagées au fil du temps.

- Joint de porte très encrassé : si le joint de la porte est très encrassé, la porte de l'appareil ne fermera plus correctement lors du fonctionnement. La façade des meubles voisins peut être endommagée. Veillez à ce que le joint de l'appareil soit toujours propre.
- Porte de l'appareil utilisée comme surface d'assise ou support : il est interdit de grimper, de s'asseoir et de s'accrocher à la porte de l'appareil. Ne pas déposer de récipients ou des accessoires sur la porte de l'appareil.
- Introduire l'accessoire : Selon le modèle d'appareil, les accessoires peuvent rayer la vitre en fermant la porte. Introduire les accessoires toujours jusqu'en butée dans le compartiment de cuisson.
- Transporter l'appareil : Ne transportez ou ne portez pas l'appareil par la poignée de la porte. La poignée ne supportera pas le poids de l'appareil et risque de se casser.

Endommagements du tiroir-socle

Attention !

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

Installation et branchement

Raccordement électrique

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

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

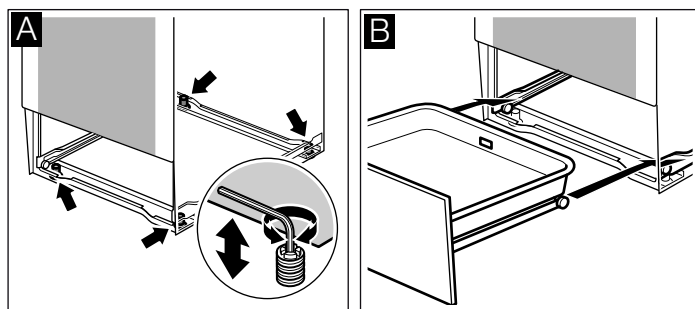
Pour l'installateur

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

Placer la cuisinière à l'horizontale

Placez la cuisinière directement sur le sol.

1. Retirez le tiroir de rangement et enlevez-le par le haut. A l'intérieur au niveau du socle il y a des pieds de réglage à l'avant et à l'arrière.
2. Réglez les pieds plus haut ou plus bas, selon les besoins, en les vissant avec une clé à six pans, jusqu'à ce que la cuisinière soit à l'horizontale (fig. A).
3. Remettez le tiroir de rangement en place (fig. B).



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

Fixation murale

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

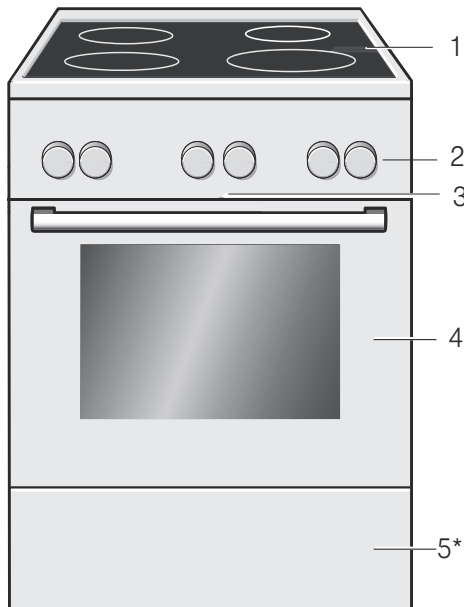
Votre nouvelle cuisinière

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

informations concernant le compartiment de cuisson et les accessoires.

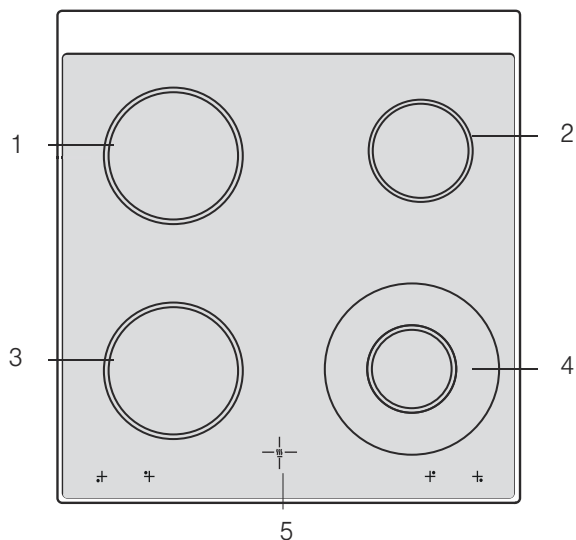
Généralités

La version dépend du type d'appareil actuel.



Zone de cuisson

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



Explications

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

* Optionnel (disponible pour certains appareils)

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

Explications

| | |
|---|------------------------------------|
| 1 | Foyer 18 cm |
| 2 | Foyer 14,5 cm |
| 3 | Foyer 18 cm |
| 4 | Zone de cuisson double 21 et 12 cm |
| 5 | Indicateur de chaleur résiduelle |

Indicateur de chaleur résiduelle

La table de cuisson possède pour chaque foyer un indicateur de chaleur résiduelle. Il indique quels foyers sont encore chauds. Même si la table de cuisson est éteinte, l'indicateur est allumé jusqu'à ce que le foyer soit suffisamment refroidi.

Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle en économisant de l'énergie et par exemple maintenir un petit plat au chaud.

Bandeau de commande

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

Manettes


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

Touches et affichage

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













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

La flèche ► précédant le symbole correspondant indique quelle fonction de temps est à l'avant-plan dans l'affichage. Exception

: pour l'heure, le symbole  s'allume uniquement lorsque vous procédez à une modification.

Sélecteur des fonctions

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

| Position | Utilisation |
|--|---|
|  Position zéro | Le four est éteint. |
|  Chaleur tournante 3D | Pour des gâteaux et pâtisseries cuits sur un à trois niveaux. La chaleur du collier chauffant situé dans la paroi arrière est répartie uniformément dans le compartiment de cuisson par le ventilateur. |
|  Chaleur tournante eco* | Pour des gâteaux et pâtisseries, soufflés, produits surgelés et plats cuisinés, viande et poisson, sur un niveau sans préchauffage. Le ventilateur répartit uniformément dans le compartiment de cuisson la chaleur énergétiquement optimisée, diffusée par le collier chauffant. |
|  Convection naturelle | Pour des gâteaux, soufflés et des pièces de rôtis maigres, p.ex. boeuf ou gibier, cuits sur un niveau. La chaleur est diffusée uniformément par la voûte et la sole. |
|  Position Pizza | Préparation rapide de produits surgelés sans préchauffage, p.ex. pizza, frites ou strudel. La résistance inférieure et le collier chauffant dans la paroi arrière chauffent. |
|  Gril air pulsé | Rôtissage de viande, de volaille et de poisson entier. La résistance du gril et le ventilateur fonctionnent en alternance. Le ventilateur répartit l'air chaud autour du mets. |
|  Gril, grande surface | Faire griller des steaks, saucisses, toasts et des morceaux de poisson. Toute la surface située sous la résistance du gril est chauffée. |
|  Gril, petite surface | Faire griller des steaks, saucisses, toasts et des morceaux de poisson en petites quantités. La partie centrale de la résistance du gril chauffe. |
|  Chaleur de sole | Mettre en conserves et poursuivre la cuisson ou le brunissage de gâteaux. La chaleur est diffusée par la sole. |
|  Décongélation | Décongélation p.ex. de viande, volaille, pain et gâteau. Le ventilateur répartit l'air tiède autour du mets. |
|  Autonettoyage | Nettoyage automatique du compartiment de cuisson. Le four chauffe jusqu'à ce que les salissures soient décomposées. |
|  Lampe du four | Allumer la lampe du four. |












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

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

Remarque : Afin que la chaleur soit bien répartie lors des modes de cuisson avec la chaleur de voûte ou de sole, le ventilateur se met brièvement en marche pendant la phase de chauffe.

Thermostat

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

| Position | Signification |
|--|--|
|  Position zéro | Le four ne chauffe pas. |
| 50-300 Plage de température | La température dans le compartiment de cuisson en °C. Exception : La température maximale pour le mode Chaleur tournante 3D  , Chaleur tournante eco  et Position Pizza  est 275 °C, pour le mode Décongélation  60 °C. |
|  ,  ,  Positions gril | Les positions gril pour le mode Gril, petite  et grande  surface. • = Position 1, faible •• = Position 2, moyen ••• = Position 3, puissant |
| Positions de nettoyage | Les positions de nettoyage pour l'autonettoyage  . • = Position 1, économique •• = Position 2, moyen ••• = Position 3, intensif |

Voyant lumineux

Aussi longtemps que le four chauffe, le voyant lumineux au-dessus du thermostat est allumé. Lorsque le four a atteint la température réglée pour enfourner le plat et la maintient, le voyant s'éteint.


Le voyant lumineux n'est jamais allumé lors des positions gril et de nettoyage.

Compartiment de cuisson

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

Lampe du four

La lampe du four dans le compartiment de cuisson est allumée pendant le fonctionnement. La lampe s'éteint en cas de températures réglées jusqu'à 60 °C et lors de l'autonettoyage. Cela permet un réglage précis optimal.

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

Ventilateur de refroidissement

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

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

Manettes des foyers

Les quatre manettes de foyer permettent de régler la puissance de chauffe des différents foyers.

| Position | Signification |
|----------|--|
| 0 | Position zéro Le foyer est éteint. |
| 1-9 | Positions de chauffe 1 = puissance minimale 9 = puissance maximale |
| ☉ | Enclenchement Enclencher le grand foyer à deux zones |

Lorsque vous allumez un foyer, le voyant lumineux s'allume.

Le compartiment de cuisson

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

Lampe du four

La lampe du four dans le compartiment de cuisson est allumée pendant le fonctionnement.

Ventilateur de refroidissement

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

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

Attention !

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

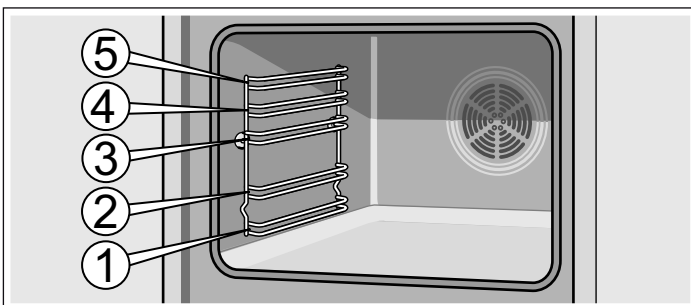
Vos accessoires

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

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

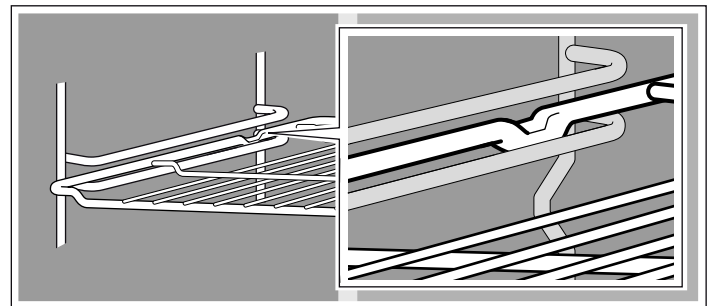
Insérer l'accessoire

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



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

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



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

Tenez la plaque de four sur les côtés avec les deux mains et insérez-la parallèlement au support. Évitez les mouvements vers la droite ou la gauche lors du coulisement de la plaque de four. Dans le cas contraire, il est plus difficile d'insérer la plaque de four. Les surfaces émaillées peuvent être endommagées.

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



Grille

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

Enfourner la grille avec la courbure vers le bas .



Plaque à pâtisserie émaillée

Pour gâteaux et petits fours.

Enfourner la plaque à pâtisserie avec la partie inclinée en direction de la porte du four.

Accessoire en option

Les accessoires optionnels sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Dans nos brochures ou sur Internet vous trouverez un large choix pour votre four. La disponibilité des accessoires en option ainsi que

la possibilité de les commander en ligne varie selon les pays. Veuillez consulter les documents de vente.

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

| Accessoire en option | Numéro HZ | Usage | approprié pour l'auto-nettoyage |
|---|-----------|---|---------------------------------|
| Grille | HZ334000 | Pour des récipients, moules à gâteau, rôtis, grillades et plats surgelés. | non |
| Plaque à pâtisserie émaillée | HZ331072 | Pour des gâteaux et petits gâteaux secs. Enfournez la plaque à pâtisserie avec la partie inclinée en direction de la porte du four. | oui |
| Lèchefrite | HZ332073 | Pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. Elle peut également servir à récupérer la graisse si vous posez les grillades directement sur la grille. Enfournez la lèchefrite, la partie inclinée en direction de la porte du four. | oui |
| Grille d'insertion | HZ324000 | Pour des rôtis. Placez toujours la grille dans la lèchefrite. La graisse qui s'égoutte et le jus de viande seront recueillis. | non |
| Grille anti-éclaboussures | HZ325070 | Pour faire des grillades, au lieu de la grille ou comme protection contre les éclaboussures, afin de moins salir le four. Utilisez la grille anti-éclaboussures uniquement dans la lèchefrite. Grillades sur la grille anti-éclaboussures : L'utiliser uniquement sur les niveaux d'enfournement 1, 2 et 3. Grille anti-éclaboussures comme protection contre les éclaboussures : Enfourner la lèchefrite dotée de la grille anti-éclaboussures sous la grille. | oui |
| Plaque à pizza | HZ317000 | Idéale pour des pizzas, produits surgelés ou de grands gâteaux ronds. Vous pouvez utiliser la plaque à pizza au lieu de la lèchefrite. Placez la plaque sur la grille et basez-vous sur les indications dans les tableaux. | non |
| Pierre de cuisson | HZ327000 | La pierre de cuisson est idéale pour préparer du pain maison, des petits pains et de la pizza dont le fond doit être croustillant. La pierre de cuisson doit toujours être chauffée à la température recommandée. | oui |
| Lèchefrite-pro avec grille d'insertion | HZ333072 | Elle convient particulièrement pour la préparation de grosses quantités. | oui |
| Couvercle pour la lèchefrite-pro | HZ333001 | Le couvercle transforme la lèchefrite-pro en cocotte-pro. | non |
| Cocotte en verre | HZ915001 | La cocotte en verre convient pour des plats braisés et des gratins préparés au four. Elle est idéale pour les programmes et le rôtissage automatiques. | non |
| Rails télescopiques double | HZ338250 | Les rails télescopiques au niveau 2 et 3 vous permettent de retirer les accessoires davantage, sans qu'ils ne basculent. | non |
| triple | HZ338352 | Les rails télescopiques au niveau 1, 2 et 3 vous permettent de retirer les accessoires davantage, sans qu'ils ne basculent. Le triple rail n'est pas approprié pour des appareils avec tournebroche. | non |
| Triple rail à sortie totale | HZ338356 | Les rails télescopiques au niveau 1, 2 et 3 vous permettent de retirer complètement les accessoires, sans qu'ils ne basculent. Le triple rail à sortie totale n'est pas approprié pour des appareils avec tournebroche. | non |
| Triple rail à sortie totale avec fonction arrêt | HZ338357 | Les rails télescopiques au niveau 1, 2 et 3 vous permettent de retirer complètement les accessoires, sans qu'ils ne basculent. Les rails télescopiques s'encliquettent, si bien que les accessoires puissent être posés facilement dessus. Le triple rail à sortie totale avec fonction arrêt n'est pas approprié pour des appareils avec tournebroche. | non |
| Filtre des fumées | HZ329000 | Vous pouvez en post-équiper votre four. Le filtre des fumées retient les particules de graisse en suspension dans l'air et réduit les odeurs de cuisson. Uniquement pour des appareils dont le deuxième chiffre du Nr.-E est 6, 7 ou 8 (p.ex. HB78AB570) | oui |
| Système de cuisson à vapeur | HZ24D300 | Pour la préparation diététique de légumes et de poisson. | non |

Articles Service après-vente

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


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


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

Avant la première utilisation

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

Réglage de l'heure

Après le raccordement, le symbole  et trois zéros s'allument dans l'affichage. Réglez l'heure.

1. Appuyer sur la touche .


L'heure 12:00 apparaît dans l'affichage.

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


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

Chauffer le four

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

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

Aérez la cuisine tant que le four chauffe.

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

2. Régler le thermostat sur 240 °C.

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

Nettoyer les accessoires

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

Réglage de la table de cuisson

Dans ce chapitre vous apprendrez comment régler les foyers. Dans le tableau vous trouverez les positions de chauffe et les temps de cuisson pour différents plats.

Réglages

Les interrupteurs des foyers permettent de régler la puissance de chauffe des différents foyers.

Position 0 = Arrêt

Position 1 = puissance minimale


Position 9 = puissance maximale.

Lorsque vous allumez un foyer, le voyant lumineux s'allume.

Grand foyer à deux zones et zone pour poissonnière

Sur ces foyers vous pouvez modifier la dimension.

Enclenchement de la grande surface

Tourner la manette du foyer jusqu'à la position 9 - vous ressentirez une légère résistance - continuer à tourner jusqu'au symbole  = grand foyer à deux zones ou zone pour poissonnière

Ensuite, ramener tout de suite la manette à la position de chauffe désirée.

Ramener le réglage à la petite surface

Tourner la manette du foyer jusqu'à 0 et régler à nouveau.

Le petit foyer à deux zones est idéal pour réchauffer des petites quantités.

Attention !




Ne jamais régler sur 0 en passant par-dessus le symbole  /  / .

Tableau de cuisson

Vous trouverez quelques exemples dans le tableau suivant.

Les temps de cuisson et les positions de chauffe dépendent du type, du poids et de la qualité des mets. Des écarts sont donc possibles.

Lors du réchauffement de mets épais filant, les remuer régulièrement.

Pour le chauffage rapide, utilisez la position de chauffe 9.

| | Position de mijotage | Durée de mijotage en minutes |
|---|----------------------|------------------------------|
| Faire fondre | | |
| Chocolat, glaçage, gélatine | 1 | - |
| Beurre | 1-2 | - |
| Chauffer et maintenir au chaud | | |
| Ragoût/potée (p.ex. ragoût de lentilles) | 1-2 | - |
| Lait** | 1-2 | - |
| Pocher, frémir | | |
| Boulettes, quenelles | 4* | 20-30 min. |
| Poisson | 3* | 10-15 min. |
| Sauces blanches, p.ex. béchamel | 1 | 3-6 min. |
| Bouillir, cuire à la vapeur, étuver | | |
| Riz (avec double quantité d'eau) | 3 | 15-30 min. |
| Pommes de terre en robe des champs | 3-4 | 25-30 min. |
| Pommes de terre à l'anglaise | 3-4 | 15-25 min. |
| Pâtes | 5* | 6-10 min. |
| Ragoûts/potées, soupes | 3-4 | 15-60 min. |
| Légumes | 3-4 | 10-20 min. |
| Légumes, surgelés | 3-4 | 10-20 min. |
| Cuire en cocotte minute | 3-4 | - |
| Braiser | | |
| Paupiettes | 3-4 | 50-60 min. |
| Rôti à braiser | 3-4 | 60-100 min. |
| Goulasch | 3-4 | 50-60 min |
| Rôtir** | | |
| Escalopes, natures ou panées | 6-7 | 6-10 min. |
| Escalopes, surgelées | 6-7 | 8-12 min. |
| Steak (3 cm d'épaisseur) | 7-8 | 8-12 min. |
| Poisson et filet de poisson, nature | 4-5 | 8-20 min. |
| Poisson et filet de poisson, pané | 4-5 | 8-20 min. |
| Poisson et filet de poisson, pané et surgelé p.ex. bâtonnets de poisson | 6-7 | 8-12 min. |
| Poêlées, surgelées | 6-7 | 6-10 min |
| Crêpes | 5-6 | en continu |

* mijoter sans couvercle

** sans couvercle

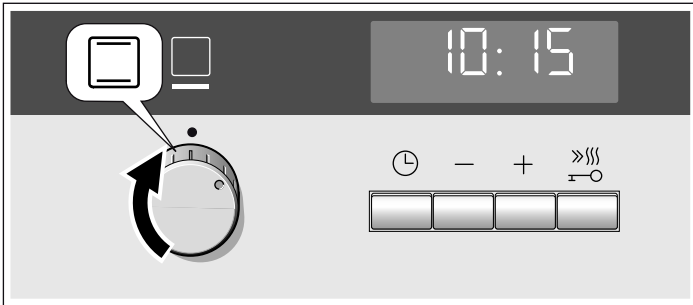
Réglage du four

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

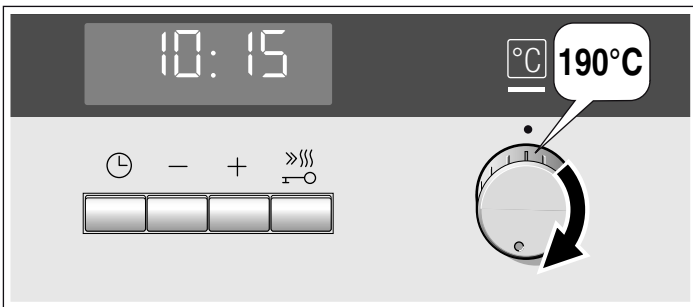
Mode de cuisson et température

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

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



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



Le four commence à chauffer.

Eteindre le four

Tourner le sélecteur des fonctions sur la position zéro.

Modifier les réglages

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

Chauffage rapide

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

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

- Chaleur tournante 3D ☉
- Convection naturelle ☐
- Position Pizza ☐

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

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

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

Le chauffage rapide est terminé

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

Annuler le chauffage rapide

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

Réglage des fonctions de temps

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

Minuterie

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

1. Appuyer une fois sur la touche ☰.
Dans l'affichage, les symboles de temps s'allument, la flèche ► précède ☰.
2. Régler le temps de minuterie au moyen de la touche + ou -.
Valeur de référence touche + = 10 minutes
Valeur de référence touche - = 5 minutes

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

Le temps de minuterie est écoulé

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

Modifier le temps de la minuterie

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

Annuler le temps de la minuterie

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

Interroger les réglages de temps




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

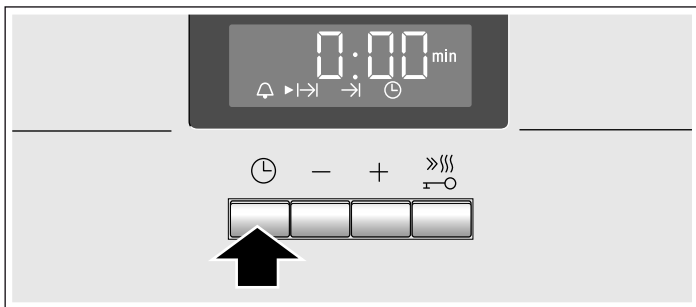
Pour interroger la minuterie ☰, la durée I→I, l'heure de la fin →I ou l'heure ☰, appuyer répétitivement sur la touche ☰, jusqu'à ce que la flèche ► précède le symbole respectif. La valeur correspondante apparaît pour quelques secondes dans l'affichage.

Durée

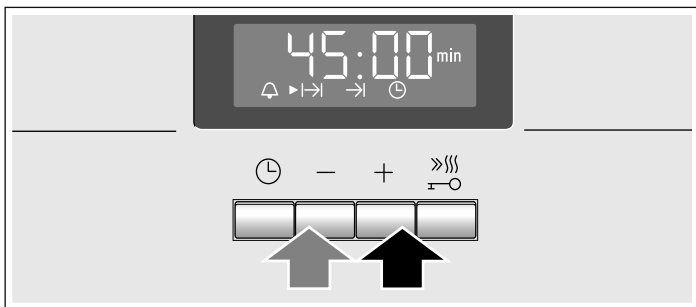
Vous pouvez régler au four la durée de cuisson pour votre mets. Le four s'éteint automatiquement lorsque la durée est écoulée. Donc pas besoin d'interrompre d'autres tâches pour éteindre le four. Le temps de cuisson ne sera pas dépassé involontairement.


Exemple dans l'illustration : Durée 45 minutes.

1. Régler le mode de cuisson à l'aide du sélecteur des fonctions.
2. A l'aide du thermostat, régler la température ou la position gril.
3. Appuyer deux fois sur la touche .
Dans l'affichage apparaît 0:00. Les symboles de temps s'allument, la flèche  précède .





4. Régler la durée au moyen de la touche **+** ou **-**.
Valeur de référence touche **+** = 30 minutes
Valeur de référence touche **-** = 10 minutes




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


La durée est écoulée

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


Modifier la durée







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

Annuler la durée

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

Interroger les réglages de temps

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

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



correspondante apparaît pour quelques secondes dans l'affichage.



Heure de la fin

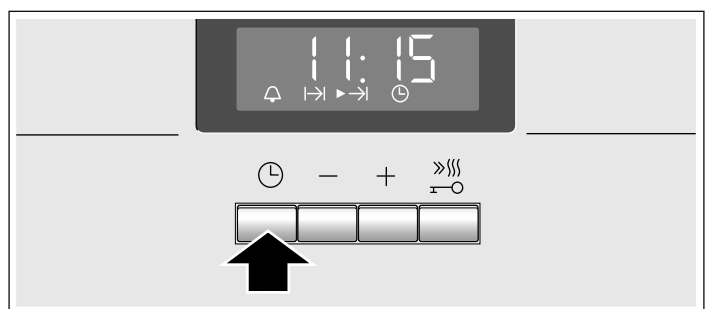
Vous pouvez différer l'heure à laquelle votre mets doit être prêt. Le four démarre automatiquement et la cuisson est terminée au moment voulu. Vous pouvez p.ex. enfourner le mets le matin et régler de telle manière qu'il sera prêt à midi.

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

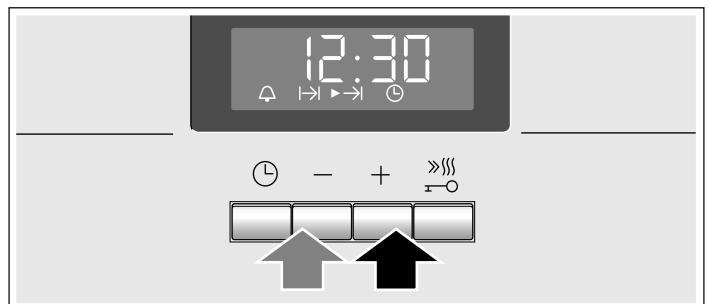
Exemple dans l'illustration : Il est 10:30 h, la durée est de 45 minutes et la cuisson doit être terminée à 12:30 h.








1. Régler le sélecteur du mode de cuisson.
2. Régler le thermostat.
3. Appuyer deux fois sur la touche .
4. Régler la durée au moyen de la touche **+** ou **-**.
5. Appuyer sur la touche .

La flèche  précède . Dans l'affichage apparaît l'heure à laquelle le mets sera prêt.





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




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


La durée est écoulée

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

Modifier l'heure de la fin






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

Annuler l'heure de la fin


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


Interroger les réglages de temps

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

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

Heure

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

1. Appuyer sur la touche .

L'heure 12:00 apparaît dans l'affichage.


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

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

Modifier l'heure

Aucune autre fonction de temps ne doit avoir été réglée.

1. Appuyer quatre fois sur la touche .

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

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

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

Masquer l'heure

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

Sécurité-enfants


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


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

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


Activer la sécurité-enfants


Le sélecteur des fonctions doit être sur la position zéro.

Appuyer sur la touche  pendant env. quatre secondes.

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

Désactiver la sécurité-enfants

Appuyer sur la touche  pendant env. quatre secondes.

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

Modifier les réglages de base

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


| Réglage de base | Sélection 0 | Sélection 1 | Sélection 2 | Sélection 3 |
|--|-----------------|--------------|--------------|--------------|
| c0 Luminosité de l'éclairage de l'affichage** | - | Nuit* | moyenne* | Jour |
| c1 Durée du signal après écoulement d'une durée ou du temps du minuteur | - | env. 10 sec. | env. 2 min.* | env. 5 min. |
| c2 Affichage heure | pendant cuisson | permanent* | - | - |
| c3 Temps d'attente jusqu'à ce qu'un réglage soit validé | - | env. 2 sec. | env. 5 sec.* | env. 10 sec. |
| c5 Rails télescopiques post-équipés | non* | oui | - | - |
| c6 Remettre toutes les valeurs au réglage usine | non* | oui | - | - |

* Réglage usine

** En cas d'affichages en rouge, le réglage usine est la sélection 1, en cas d'affichages en blanc, c'est la sélection 2.


Le four doit être éteint.


Vous pouvez remodifier vos réglages de base à tout moment.

1. Appuyer sur la touche  pendant 4 secondes env.

Le réglage de base actuel pour la durée du signal, par ex. c1 2 pour la sélection 2 apparaît dans l'affichage.

2. Modifier le réglage de base à l'aide de la touche **+** ou **-**.

3. Confirmer au moyen de la touche .

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

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

Tous les réglages de base sont validés.

Arrêt automatique

Si pendant plusieurs heures vous n'avez pas modifié les réglages sur votre appareil, l'arrêt automatique sera activé. Le four s'arrête de chauffer. Le moment où cette coupure est activée dépend de la température réglée ou de la position gril.

L'arrêt automatique s'active

Un signal retentit. F8 apparaît à l'affichage. Le four s'arrête de chauffer.

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

Supprimer l'arrêt automatique

Afin que l'arrêt automatique ne s'active pas importunément, réglez une durée. Le four chauffe jusqu'à ce que la durée se soit écoulée.

Autonettoyage

Lors de l'autonettoyage, le four chauffe jusqu'à environ 500 °C. Les résidus provenant du rôtissage, des grillades ou de la cuisson de pâtisseries seront ainsi calcinés et vous devez seulement essuyer les cendres dans le compartiment de cuisson.

Vous pouvez choisir parmi trois puissances de nettoyage.

| Position | Degré de nettoyage | Durée |
|----------|--------------------|-----------------------------|
| 1 | économique | environ 1 heure, 15 minutes |
| 2 | moyenne | environ 1 heure, 30 minutes |
| 3 | intensif | environ 2 heures |

Plus les salissures sont importantes et anciennes, plus la puissance de nettoyage doit être élevée. Il suffit de nettoyer le compartiment de cuisson tous les deux à trois mois. Vous pouvez également le nettoyer plus souvent si cela s'avère nécessaire. Un nettoyage ne consomme qu'environ 2,5 - 4,7 kWh.

Recommandations importantes

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

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

⚠ Risque de brûlure !

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

⚠ Risque d'incendie !

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

Avant l'autonettoyage

Le compartiment de cuisson doit être vide. Enlevez les accessoires, les récipients et les supports du compartiment de cuisson. Pour savoir comment décrocher les supports, consultez le chapitre *Entretien et nettoyage*.

Nettoyez la porte et les bords du compartiment de cuisson au niveau du joint. Ne pas nettoyer le joint.

⚠ Risque d'incendie !

Les résidus alimentaires, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer. Essayez avec un chiffon humide le compartiment

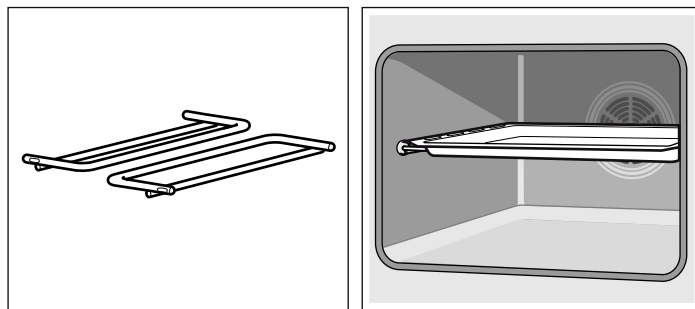
de cuisson et les accessoires que vous nettoyez avec l'autonettoyage.

Nettoyage des accessoires avec l'autonettoyage

Les supports sont inappropriés pour l'autonettoyage. Retirez-les du compartiment de cuisson. Si vous désirez nettoyer des accessoires avec l'autonettoyage, vous pouvez acheter des supports d'accessoires.

Vous pouvez vous procurer les supports d'accessoires auprès du service après-vente ou sur Internet sous la référence 466546.

Les supports d'accessoires s'enfichent à gauche et à droite.



Ils vous permettront de nettoyer des accessoires émaillés, p.ex. la lèchefrite, sans revêtement anti-adhérent, avec l'autonettoyage. Nettoyer toujours un accessoire à la fois avec l'autonettoyage.

Des accessoires non émaillés, p.ex. la grille, sont inappropriés pour l'autonettoyage. Retirez-les du compartiment de cuisson.

⚠ Risque de préjudice sérieux pour la santé !

Ne jamais nettoyer les plaques et moules à revêtement anti-adhérent avec le nettoyage du four. La forte chaleur détruit le revêtement anti-adhérent et il y a production de gaz toxiques.

Remarque : Dans le tableau des accessoires optionnels au début de la notice d'utilisation est également indiqué quel accessoire peut être nettoyé avec l'autonettoyage.

Réglage


Après avoir choisi une puissance de nettoyage, réglez le four.

1. Régler le sélecteur des fonctions sur Autonettoyage
2. Régler la puissance de nettoyage au moyen du thermostat.

L'heure à laquelle l'autonettoyage sera terminé apparaît dans l'affichage et le symbole est précédé de la flèche . L'autonettoyage démarre quelques secondes plus tard. La durée s'écoule visiblement et la flèche précède le symbole . Le symbole s'éteint.

La porte du four se verrouille peu de temps après le démarrage. Le symbole s'allume dans l'affichage. Seulement lorsque le symbole s'éteint, vous pouvez rouvrir la porte du four.


L'autonettoyage est terminé

Dans l'affichage apparaît 0:00. Le four arrête de chauffer. Régler le sélecteur des fonctions sur la position zéro. Le four est éteint. Vous pouvez seulement rouvrir la porte du four lorsque le symbole  s'éteint dans l'affichage.

Modifier la puissance de nettoyage

Après la mise en marche, la puissance de nettoyage ne peut plus être modifiée.






Annuler l'autonettoyage

Régler le sélecteur des fonctions sur la position zéro. Le four est éteint. Vous pouvez seulement rouvrir la porte du four lorsque le symbole  s'éteint dans l'affichage.

Différer l'heure de la fin

Vous pouvez différer l'heure à laquelle l'autonettoyage sera terminé. L'autonettoyage peut ainsi se dérouler p.ex. la nuit, afin que vous puissiez utiliser votre four dans la journée.

Procédez au réglage en suivant les instructions des points 1 et 2. Avant que le four démarre, différer l'heure de la fin à l'aide de la touche **+** ou **-**.

Le four se met en position d'attente. L'heure à laquelle l'autonettoyage sera terminé est affichée dans l'affichage et le symbole  est précédé de la flèche . Lorsque l'autonettoyage démarre, la durée s'écoule visiblement et la flèche  précède le symbole . Le symbole  s'éteint.

Après l'autonettoyage

Lorsque le compartiment de cuisson est refroidi, essuyez les cendres restantes dans le compartiment de cuisson avec un chiffon humide.

Entretien et nettoyage

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

Remarques

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

Nettoyants

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

N'utilisez pas

pour la table de cuisson


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

N'utilisez pas

pour le four

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

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

| Niveau | Nettoyants |
|------------------------------|---|
| Extérieur de l'appareil | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyant pour vitres ni de racloirs à verre. |
| Inox | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Éliminer immédiatement les dépôts calcaires, de graisse, de féculé et de blanc d'oeuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures. Auprès du service après-vente et dans le commerce spécialisé, vous pouvez vous procurer des produits d'entretien spéciaux pour inox qui sont appropriés pour des surfaces chaudes. Appliquer avec un chiffon doux une pellicule mince de produit d'entretien. |
| Table de cuisson | Entretien : produits protecteurs et d'entretien pour la vitrocéramique. Nettoyage : nettoyants appropriés pour la vitrocéramique. Respecter les indications pour le nettoyage figurant sur l'emballage.  Racloir à verre pour un encrassement important : Déverrouiller et nettoyer uniquement avec la lame. Attention, la lame est très tranchante. Risque de blessure. Reverrouiller après le nettoyage. Remplacer immédiatement les lames endommagées. |
| Cadre de la table de cuisson | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Ne jamais nettoyer avec un racloir à verre, du citron ou du vinaigre. |
| Vitres du four | Nettoyant pour vitres : Nettoyer avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de racloir à verre. |
| Recouvrement de la porte | Nettoyant pour inox (en vente au service après-vente ou dans le commerce spécialisé) : Respecter les indications du fabricant. |

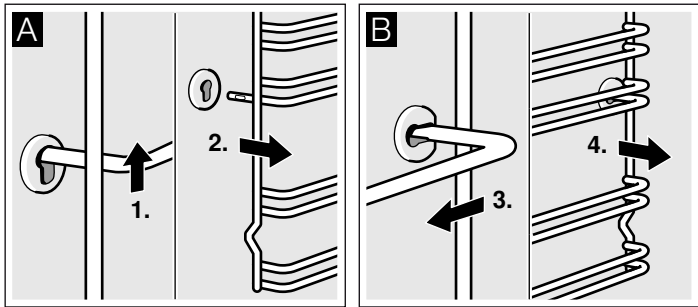
| Niveau | Nettoyants |
|------------------------------------|---|
| Compartiment de cuisson | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau au vinaigre : Nettoyer avec une lavette. En cas d'encrassement important, utiliser une spirale à récurer en inox ou un produit de nettoyage pour four. L'utiliser uniquement dans le compartiment de cuisson froid. Utiliser de préférence l'autonettoyage. Pour cela, respecter le chapitre <i>Autonettoyage</i> ! |
| Cache en verre de la lampe du four | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette. |
| Joint Ne pas l'enlever ! | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette. Ne pas récurer. |
| Accessoire | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse. |
| Tiroir de rangement | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette. |

Décrocher et accrocher les supports

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

Décrocher les supports

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

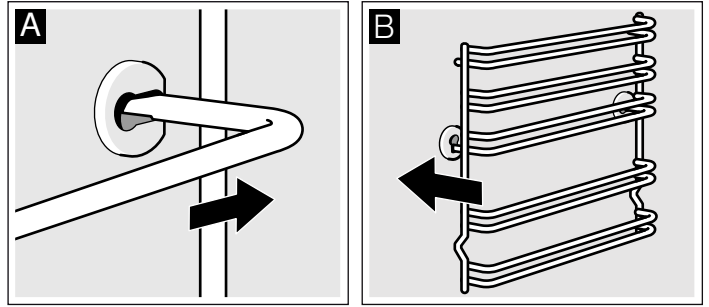


Nettoyez les supports avec du produit à vaisselle et une éponge à vaisselle. Utilisez une brosse en cas de salissures tenaces.

Accrocher les supports

1. Engager le support d'abord dans la prise arrière, le pousser légèrement en arrière (fig. A)

2. et l'accrocher ensuite dans la prise avant (fig. B).

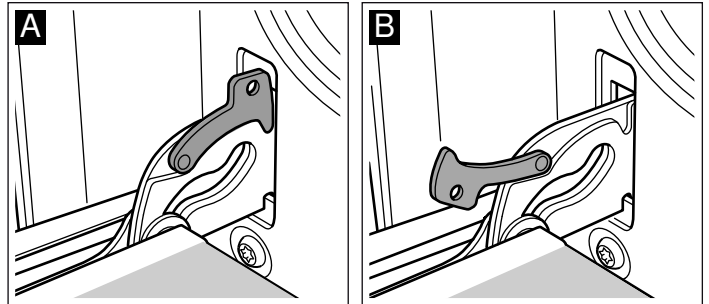


Les supports s'adaptent à droite et à gauche. Veillez à ce que la hauteur 1 et 2 soit en bas, comme sur la fig. B, et la hauteur 3, 4 et 5 en haut.

Décrocher et accrocher la porte du four

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

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

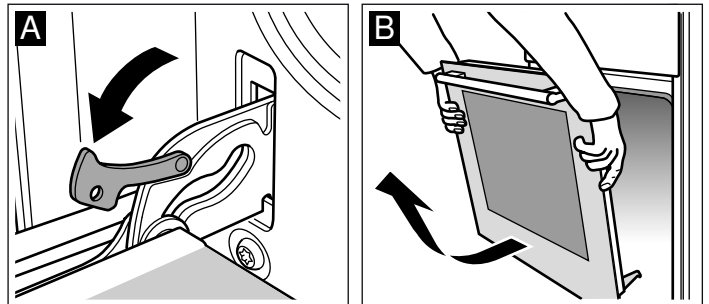


⚠ Risque de blessure !

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

Décrocher la porte

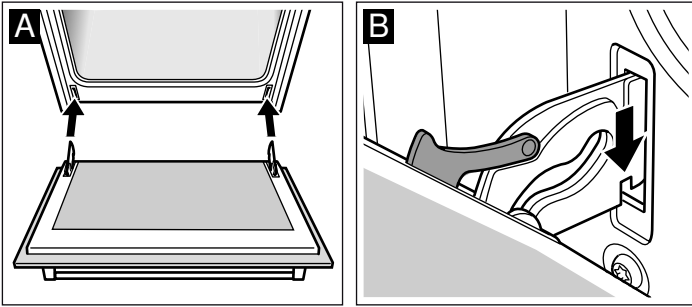
1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Ouvrir les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite (fig. A).
3. Fermer la porte du four jusqu'en butée. Avec les deux mains, la tenir à gauche et à droite. La refermer un peu plus et la retirer (fig. B).



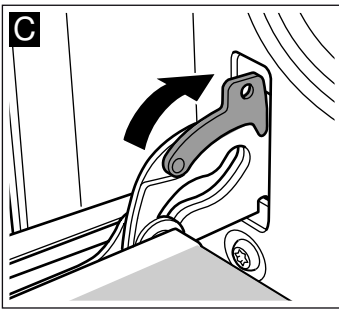
Accrocher la porte

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

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



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



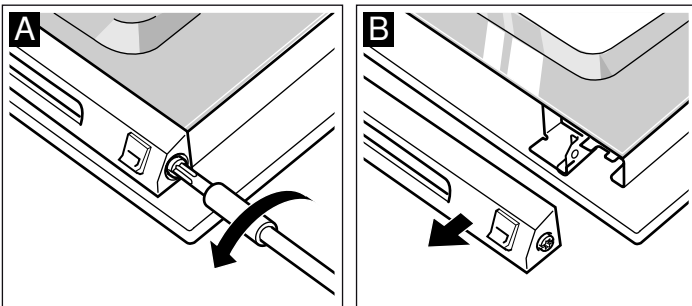
⚠ Risque de blessure !

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

Enlever le recouvrement de la porte

Le recouvrement sur la porte du four peut se décolorer. Pour nettoyer correctement, vous pouvez enlever le recouvrement.

1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Dévisser le recouvrement sur la porte du four. A cet effet, dévisser les vis à gauche et à droite (fig. A).
3. Enlever le recouvrement (fig. B).



Veillez à ne pas fermer la porte du four tant que le recouvrement est enlevé. La vitre intérieure peut être endommagée.

Nettoyer le recouvrement avec un nettoyeur pour inox.

4. Reposer le recouvrement et le fixer.
5. Fermer la porte du four.

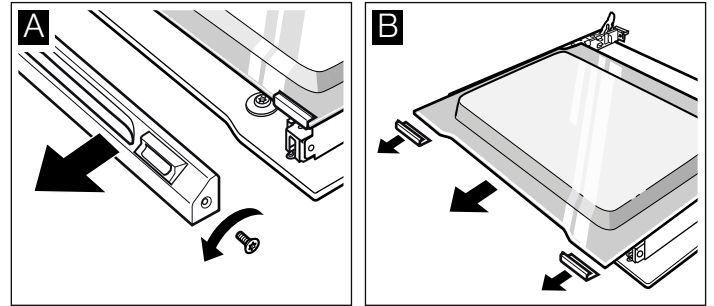
Dépose et pose des vitres de la porte

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

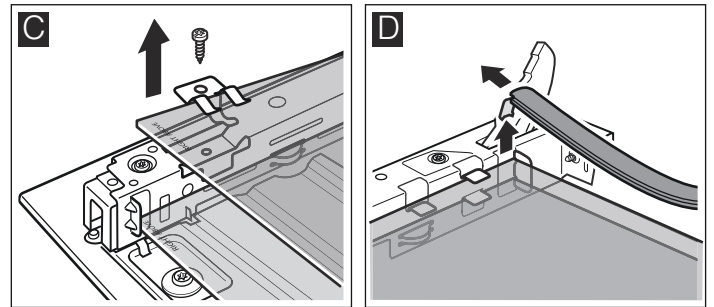
Lors de la dépose des vitres intérieures, faites attention dans quel ordre vous enlevez les vitres. Pour remonter les vitres dans l'ordre correct, basez-vous sur le numéro respectif inscrit sur la vitre.

Dépose

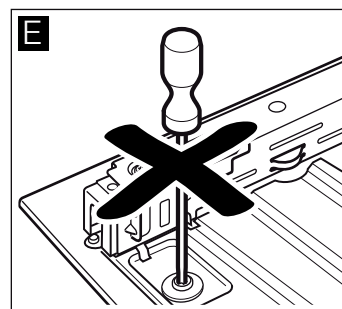
1. Décrocher la porte du four et la placer sur un chiffon, la poignée vers le bas.
2. Dévisser le recouvrement en haut à la porte du four. A cet effet, dévisser les vis à gauche et à droite (fig. A).
3. Lever la vitre supérieure et la retirer, enlever les deux petits joints (fig. B).



4. Dévisser les crochets à droite et à gauche. Lever la vitre et enlever les crochets de la vitre (fig. C).
5. Enlever le joint en bas à la vitre (fig. D). Ce faisant, tirer le joint et l'enlever par le haut. Retirer la vitre.



6. Retirer la vitre inférieure vers le haut en l'inclinant.
7. Ne PAS dévisser les vis à gauche et à droite sur la pièce en tôle (fig. E).



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

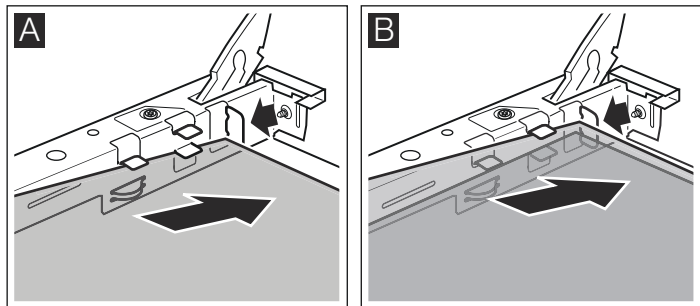
⚠ Risque de blessure !

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

Pose

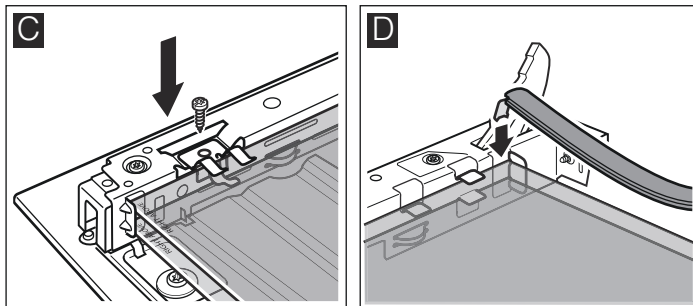
Lors de la pose, veillez à ce que l'inscription "Right above" en bas à gauche sur les deux vitres soit orientée la tête en bas.

1. Engager la vitre inférieure vers l'arrière en l'inclinant (fig. A).
2. Introduire la vitre centrale (fig. B).



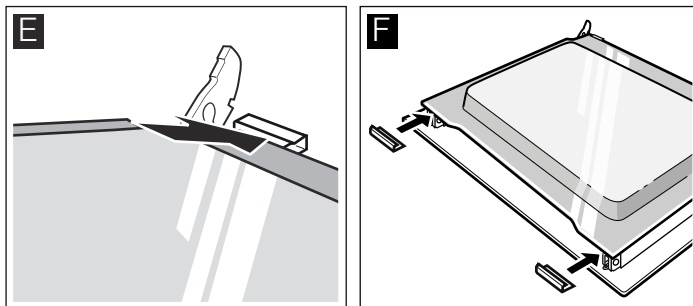
3. Fixer les crochets sur la vitre à droite et à gauche, aligner de sorte que les ressorts se trouvent au-dessus du trou de vissage et visser (fig. C).

4. Raccrocher le joint en bas à la vitre (fig. D).



5. Glisser la vitre supérieure en arrière dans les deux fixations en l'inclinant. Ce faisant, veillez à ne pas pousser le joint vers l'arrière (fig. E).

6. Refixer les deux petits joints à gauche et à droite sur la vitre (fig. F).



7. Poser le recouvrement et le visser.

8. Accrocher la porte du four.

Réutilisez le four seulement si les vitres sont correctement installées.





Pannes et dépannage

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

Tableau de dérangements

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

| Panne | Cause possible | Remède/Remarques |
|---|--|---|
| Le four ne fonctionne pas. | Le fusible est défectueux. | Vérifiez dans le boîtier à fusibles si le fusible est en bon état. |
| | Coupure de courant. | Vérifiez si la lumière de la cuisine ou d'autres appareils ménagers fonctionnent. |
| ⌚ et trois zéros sont allumés dans l'affichage. | Coupure de courant. | Réglez l'heure de nouveau. |
| Le four ne chauffe pas. | Il y a de la poussière sur les contacts. | Tournez plusieurs fois les manettes dans les deux sens. |

| Panne | Cause possible | Remède/Remarques |
|--|--|---|
| La porte du four refuse de s'ouvrir. Le symbole  s'allume dans l'affichage. | La porte du four est verrouillée par l'autonettoyage  . | Attendez que le four ait refroidi et que le symbole  s'éteigne. |
| Le four ne chauffe pas. Le deux-points dans l'affichage clignote. | Le four est en mode démonstration. | Couper le fusible dans le boîtier à fusibles et réenclencher après env. 20 secondes. A l'intérieur d'env. 2 minutes, appuyer sur la touche  pendant env. 4 secondes, jusqu'à ce que le deux-points soit allumé en continu. |
| F8 apparaît dans l'affichage. | L'arrêt automatique s'est activé. | Réglez le sélecteur des fonctions sur la position zéro. |

Messages d'erreur

Si un message d'erreur accompagné de **E** apparaît dans l'affichage, appuyez sur la touche **⏸**. Réglez ensuite l'heure de nouveau. Si le message d'erreur réapparaît, appelez le service après-vente.

En cas de messages d'erreur suivants, vous pouvez y remédier vous-même.

| Message d'erreur | Cause possible | Remède/Remarques |
|------------------|--|--|
| E011 | Une touche a été pressée trop longtemps ou est couverte. | Appuyez sur toutes les touches, l'une après l'autre. Vérifiez si une touche est bloquée, couverte ou encrassée. |
| E115 | La température dans le compartiment de cuisson est trop haute. | La porte du four se verrouille et le chauffage se coupe. Attendez jusqu'à ce que le four soit refroidi. Appuyez sur la touche ⏸ et réglez l'heure de nouveau. |

⚠ Risque de choc électrique !

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

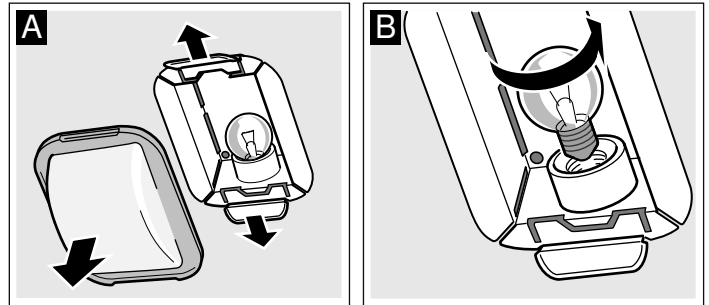
Changer la lampe du four au plafond

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

⚠ Risque de choc électrique !

Couper le fusible dans la boîte à fusibles.

1. Etaler un torchon à vaisselle dans le four froid, afin d'éviter des dégâts.
2. Enlever le cache en verre. Pour ce faire, pousser les languettes métalliques vers l'arrière avec le pouce (fig. A).
3. Dévisser l'ampoule et la remplacer par un modèle identique (fig. B).



4. Remettre en place le cache en verre. Ce faisant, l'insérer d'un côté et l'appuyer fermement de l'autre côté. Le verre s'encliquete.
5. Enlever le torchon et armer le fusible.

Cache en verre

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

Service après-vente

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

Numéros de produit E et de fabrication FD

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

N° E

N° FD

Service après-vente ☎

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

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

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

B 070 222 142

FR 01 40 10 12 00

CH 0848 840 040

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

Energie et environnement

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

Mode de cuisson Chaleur tournante eco

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

Remarques



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

Tableau

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

La température et la durée de cuisson dépendent de la quantité, de la nature et de la qualité des aliments. C'est pourquoi le tableau présente des fourchettes de valeurs. Commencez par la valeur la plus basse. Une température plus basse permet d'obtenir des mets dorés plus uniformément. Si nécessaire, sélectionnez la fois suivante une valeur plus élevée.

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

| Plats avec la Chaleur tournante eco   | Accessoire | Niveau | Température en °C | Durée en minutes |
|---|-----------------------------------|--------|-------------------|------------------|
| Gâteaux et pâtisseries | | | | |
| Tarte | Moule à tarte, fer-blanc, Ø 31 cm | 3 | 230-250 | 30-40 |
| Quiche | Moule à tarte, fer-blanc, Ø 31 cm | 3 | 200-220 | 45-55 |
| French Cake | Moule à cake, fer-blanc, 28 cm | 2 | 180-200 | 40-55 |
| Feuilletés | Plaque à pâtisserie | 3 | 180-200 | 20-30 |
| Biscuiterie dressée | Plaque à pâtisserie | 3 | 140-150 | 30-45 |
| Pâtisserie en pâte à choux, choux (éclairs) | Plaque à pâtisserie | 3 | 210-230 | 35-45 |
| Gratin | | | | |
| Gratin de pommes de terre | Plat à gratin | 2 | 160-180 | 60-80 |
| Produits surgelés | | | | |
| Pizza à pâte fine | Lèchefrite | 3 | 190-210 | 15-25 |
| Pizza à pâte épaisse | Lèchefrite | 2 | 180-200 | 20-30 |
| Frites | Lèchefrite | 3 | 200-220 | 20-30 |
| Bâtonnets de poisson | Lèchefrite | 3 | 220-240 | 10-20 |
| Petits pains, baguette | Lèchefrite | 3 | 180-200 | 10-15 |
| Viande | | | | |
| Rosbif, saignant, 1 kg | Récipient ouvert | 2 | 240-250 | 35-45 |
| Rosbif, médium, 1 kg | Récipient ouvert | 2 | 250-260 | 45-55 |
| Poisson | | | | |
| Dorade, 2 pièces de 750 g | Lèchefrite | 2 | 170-190 | 50-60 |
| Dorade en croûte de sel, 900 g | Lèchefrite | 2 | 170-190 | 60-70 |
| Brochet, 1000 g | Lèchefrite | 2 | 170-190 | 60-70 |
| Truite, 2 pièces de 500 g | Lèchefrite | 2 | 170-190 | 45-55 |
| Filet de poisson, de resp. 100 g | Récipient fermé | 2 | 190-210 | 30-40 |

Économiser de l'énergie dans le four

- Préchauffez le four seulement si cela est indiqué dans la recette ou dans les tableaux de la notice d'utilisation.
- Utilisez des moules sombres, laqués noirs ou émaillés. Ces types de moule absorbent bien la chaleur.
- Pendant la cuisson ou le rôtissage, ouvrez la porte du four aussi rarement que possible.
- Si vous voulez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le four étant encore chaud. Le temps de cuisson diminue au deuxième gâteau. Vous pouvez également enfourner 2 moules à cake l'un à côté de l'autre.
- Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin de la durée impartie puis terminez la cuisson avec la chaleur résiduelle.

Économiser de l'énergie sur la table de cuisson

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

- Pour des petites quantités, utilisez une petite casserole. Une grande casserole, peu remplie, nécessite beaucoup d'énergie.
- Fermez toujours les récipients avec un couvercle approprié. Une cuisson sans couvercle nécessite quatre fois plus d'énergie.
- Faites cuire avec peu d'eau. Vous économiserez de l'énergie. Les vitamines et minéraux des légumes seront conservés.
- Réglez à temps à une position de chauffe inférieure.
- Utilisez la chaleur résiduelle. Si les temps de cuisson sont assez longs, éteignez le foyer 5 à 10 minutes avant la fin de la durée de cuisson.

Élimination écologique



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



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

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

Testés pour vous dans notre laboratoire

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


Remarques

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

Gâteaux et pâtisseries

Cuire sur un niveau

La Convection naturelle  est idéale pour la cuisson de gâteaux.

Si vous faites cuire des gâteaux avec la Chaleur tournante 3D , utilisez les niveaux d'enfournement suivants pour l'accessoire :

- Gâteau dans des moules : niveau 2
- Gâteau sur la plaque : niveau 3

Cuisson sur plusieurs niveaux

Utilisez le mode Chaleur tournante 3D .

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

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

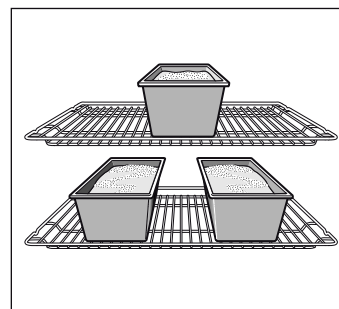
Niveaux d'enfournement lors de la cuisson de pâtisseries sur 3 niveaux :

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

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

Dans les tableaux vous trouverez de nombreuses suggestions pour vos plats.

Si vous faites cuire avec 3 moules à cake simultanément, placez-les sur les grilles comme illustré.



Moules

Les moules en métal de couleur foncée sont les plus appropriés.

En cas de moules en métal à paroi mince ou en cas de plats en Pyrex les temps de cuisson sont plus longs et le gâteau brunit moins uniformément.

Si vous voulez utiliser des moules en silicone, basez-vous sur les indications et les recettes du fabricant. Les moules en silicone sont souvent plus petits que les moules normaux. Les quantités de pâte et les indications des recettes peuvent diverger.

Tableaux

Dans les tableaux vous trouverez le mode de cuisson optimal pour les différents gâteaux et pâtisseries. La température et la

durée de cuisson dépendent de la quantité et de la nature de la pâte préparée. C'est pourquoi les tableaux présentent des fourchettes de valeurs. Commencez par la valeur la plus basse. Une température plus basse permet d'obtenir des mets plus uniformément dorés. Si nécessaire, sélectionnez la fois suivante une valeur plus élevée.

Les temps de cuisson sont de 5 à 10 minutes plus courts lorsque vous préchauffez.

Vous trouverez des informations supplémentaires dans la section *Conseils pour la pâtisserie* à la suite des tableaux.



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

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

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

| Plat | Accessoires | Hauteur | Mode de cuisson | Température en °C | Durée en minutes |
|-------------------------------------|--|---------|-----------------|-------------------|------------------|
| Pizza | Plaque à pâtisserie | 2 | | 200-220 | 25-35 |
| | Lèche-frite + plaque à pâtisserie | 3+1 | | 180-200 | 40-50 |
| Tarte flambée (préchauffer) | Lèche-frite | 2 | | 280-300 | 10-12 |
| Brioche tressée | Plaque à pâtisserie | 2 | | 170-190 | 25-35 |
| Brioche | Plaque à pâtisserie avec 12 petits moules à brioche Ø 8 cm | 2 | | 200-220 | 20-25 |
| Pâtisserie en pâte à choux, éclairs | Plaque à pâtisserie | 2 | | 210-230 | 30-40 |
| Feuilletés | Plaque à pâtisserie | 3 | | 180-200 | 20-30 |
| | Lèche-frite + plaque à pâtisserie | 3+1 | | 180-200 | 25-35 |
| | 2 Plaques à pâtisserie + lèche-frite | 5+3+1 | | 170-190 | 35-45 |
| Meringue (préchauffage de 10 min) | Plaque à pâtisserie | 3 | | 80-90 | 180-210 |
| Biscuiterie dressée | Plaque à pâtisserie | 3 | | 140-150 | 30-40 |
| | Plaque à pâtisserie | 3 | | 140-150 | 25-35 |
| | Lèche-frite + plaque à pâtisserie | 3+1 | | 140-150 | 30-45 |
| | 2 Plaques à pâtisserie + lèche-frite | 5+3+1 | | 130-140 | 35-50 |
| Macarons | Plaque à pâtisserie | 2 | | 110-130 | 30-40 |
| | Lèche-frite + plaque à pâtisserie | 3+1 | | 100-120 | 35-45 |
| | 2 Plaques à pâtisserie + lèche-frite | 5+3+1 | | 100-120 | 40-50 |
| Börek | Lèche-frite | 2 | | 180-200 | 40-50 |

Conseils pour la pâtisserie

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

Viande, volaille, poisson, gratin et toast

Récipient

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

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

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

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

Indications dans les tableaux :

Récipient sans couvercle = ouvert

Récipient avec couvercle = fermé

Placez toujours le plat au centre de la grille.

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

Rôtissage

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

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

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

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

Grillades

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

Fermez toujours le four lorsque le gril fonctionne.

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

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

Salez les steaks seulement une fois grillés.

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

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

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

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

Viande

Retournez les pièces de viande à mi-cuisson.

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

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


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

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

Conseils pour les rôtis et grillades


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


Cuisson simultanée de plusieurs plats

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

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

Placez le récipient à chaque fois sur une grille.

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

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
































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

Plats cuisinés


Respectez les indications du fabricant figurant sur l'emballage.

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

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

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

Mets spéciaux

Avec des températures basses et le mode chaleur tournante 3D  vous réussirez alors aussi bien du yaourt crémeux qu'une pâte légère à la levure du boulanger.

Enlevez d'abord du compartiment de cuisson les accessoires, les grilles supports ou les rails télescopiques.



Préparer du yaourt

1. Porter 1 litre de lait (3,5 % de m.g) à ébullition et laisser refroidir à 40 °C.
2. Délayer 150 g de yaourt (à la température du réfrigérateur) dans le lait.

3. En remplir des tasses ou des petits pots Twist-Off, couvrir de film alimentaire
4. Préchauffer le compartiment de cuisson comme indiqué.
5. Placer ensuite les tasses ou bien les pots sur le fond du compartiment de cuisson et préparer comme indiqué.

Laisser lever de la pâte à la levure du boulanger

1. Préparer la pâte à la levure du boulanger comme d'habitude, la placer dans un récipient en céramique résistant à la chaleur et couvrir.
2. Préchauffer le compartiment de cuisson comme indiqué.
3. Eteindre le four et placer la pâte dans le compartiment de cuisson pour la laisser lever.

| Plat | Récipient | | Mode de cuisson | Température | Durée |
|---|----------------------------------|---|---|--|-------------------------|
| Yaourt | Tasses ou pots Twist-Off | Placer sur le fond du compartiment de cuisson |  | Préchauffer à 50 °C 50 °C | 5 min. 8 h |
| Laisser lever de la pâte à la levure de boulanger | Récipient résistant à la chaleur | Placer sur le fond du compartiment de cuisson |  | Préchauffer à 50 °C Eteindre l'appareil et mettre la pâte à la levure dans le compartiment de cuisson | 5-10 min. 20-30 min. |

Décongélation



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

Respectez les indications du fabricant figurant sur l'emballage.


Sortez les aliments surgelés de l'emballage et disposez-les sur la grille dans un plat approprié.

Placez la volaille sur une assiette, le côté blanc vers le bas.

Remarque : Jusqu'à 60 °C, la lampe du four ne s'allume pas. Cela permet un réglage précis optimal. Lorsque le thermostat reste éteint, le ventilateur ne marche pas.

| Mets | Accessoires | Niveau | Mode de cuisson | Température |
|--|-------------|--------|---|----------------------------|
| Aliments surgelés délicats par ex. tartes à la crème fraîche, tarte à la crème au beurre, tartes avec glaçage au chocolat ou du sucre glacé, fruits etc. | Grille | 1 |  | le thermostat reste éteint |
| Produits surgelés divers Poulet, saucisses et viande, pain et petits pains, gâteaux et autres pâtisseries | Grille | 1 |  | 50 °C |

Déshydratation

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





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

Laissez-les bien égoutter et essuyez-les.

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

Retournez plusieurs fois les fruits ou légumes très juteux.

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

| Fruits et herbes | Accessoire | Niveau | Mode de cuisson | Température | Durée |
|---------------------------------------|---------------------|--------|---|-------------|-------------|
| 600 g de tranches de pommes | Lèchefrite + grille | 3+1 |  | 80 °C | env. 5 h |
| 800 g de poires en quartier | Lèchefrite + grille | 3+1 |  | 80 °C | env. 8 h |
| 1,5 kg de quetsches ou de prunes | Lèchefrite + grille | 3+1 |  | 80 °C | env. 8-10 h |
| 200 g d'herbes aromatiques, nettoyées | Lèchefrite + grille | 3+1 |  | 80 °C | env. 1½ h |

Mise en conserve

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

Attention !

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

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

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

Préparation

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

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

Légumes

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

4. Fermer les bocaux avec des agrafes.

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

Réglage

1. Enfouir la lèchefrite au niveau 2. Disposer les bocaux de sorte qu'ils ne se touchent pas.
2. Verser ½ l d'eau chaude (env. 80 °C) dans la lèchefrite.
3. Fermer la porte du four.
4. Régler Chaleur de sole ☐.
5. Régler la température sur 170 à 180 °C.

Mise en conserve

Fruits

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

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

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

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

Sortir les bocaux

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

Attention !

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

L'acrylamide dans certains aliments

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

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

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

| | |
|-------------------------------|---|
| En général | <ul style="list-style-type: none">■ Réduire les temps de cuisson à un minimum.■ Faire uniquement dorer les aliments, ne pas les faire trop brunir.■ Un aliment gros et épais contient moins d'acrylamide. |
| Cuisson de pâtisseries | En mode Convection naturelle, max. 200 °C. En mode Chaleur tournante 3D ou Chaleur tournante, max. 180 °C. |
| Petits gâteaux secs | En mode Convection naturelle, max. 190 °C. En mode Chaleur tournante 3D ou Chaleur tournante, max. 170 °C. Des oeufs ou des jaunes d'oeuf réduisent la formation d'acrylamide. |
| Frites au four | Les répartir uniformément et en une couche sur la plaque. Faire cuire au moins 400 g par plaque, afin que les frites ne se dessèchent pas |

Plats tests

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

Selon EN 50304/EN 60350 (2009) ou bien IEC 60350.

Cuisson de pain et de pâtisseries

Cuisson sur 2 niveaux :

Enfourner la lèchefrite toujours au-dessus de la plaque à pâtisserie.

Cuisson sur 3 niveaux :

Enfourner la lèchefrite en milieu.

Biscuiterie dressée:

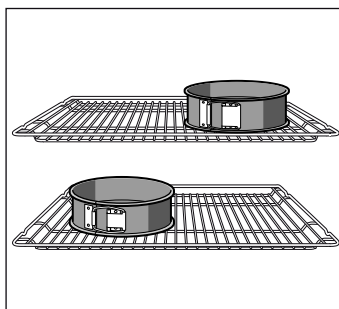
La cuisson des préparations sur des plaques enfournées en même temps ne sera pas forcément terminée au même moment.

Tourte aux pommes sur 1 niveau :

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

Tourte aux pommes sur 2 niveaux :

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



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

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

| Plat | Accessoires et moules | Niveau | Mode de cuisson | Température en °C | Durée en minutes |
|------------------------------------|--|--------|-----------------|-------------------|------------------|
| Biscuiterie dressée (préchauffer*) | Plaque à pâtisserie | 3 | | 140-150 | 30-40 |
| | Lèchefrite + plaque à pâtisserie | 3+1 | | 140-150 | 30-45 |
| | 2 plaques à pâtisserie + lèchefrite | 5+3+1 | | 130-140 | 35-50 |
| Biscuiterie dressée | Plaque à pâtisserie | 3 | | 140-150 | 30-45 |
| Petits gâteaux (préchauffer*) | Plaque à pâtisserie | 3 | | 150-170 | 20-30 |
| | Plaque à pâtisserie | 3 | | 150-160 | 20-30 |
| | Lèchefrite + plaque à pâtisserie | 3+1 | | 140-160 | 25-40 |
| | 2 plaques à pâtisserie + lèchefrite | 5+3+1 | | 130-150 | 35-55 |
| Biscuit à l'eau (préchauffer*) | Moule démontable sur la grille | 2 | | 150-160 | 30-40 |
| Biscuit à l'eau | Moule démontable sur la grille | 2 | | 160-180 | 30-40 |
| Tourte aux pommes | Grille + 2 moules démontables Ø 20 cm | 1 | | 180-200 | 70-90 |
| | 2 grilles + 2 moules démontables Ø 20 cm | 3+1 | | 170-190 | 70-90 |

* Pour le préchauffage, ne pas utiliser le chauffage rapide.

Grillades

Si vous placez les aliments directement sur la grille, enfournez en plus la lèchefrite au niveau 1. Elle récupère le liquide et le four restera plus propre.

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

* Retourner aux 2/3 du temps

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

siemens-home.com



9001025368 950402