

HC748.40

[fr] Mode d'emploi3



9000524439

SIEMENS

Consignes de sécurité.....	4	Testés pour vous dans notre laboratoire	21
Avant l'encastrement.....	4	Gâteaux et pâtisseries	21
Indications pour votre sécurité.....	4	Conseils pour la pâtisserie	23
Causes de dommages	4	Viande, volaille, poisson.....	24
Installation et branchement	5	Conseils pour les rôtis et grillades.....	25
Pour l'installateur.....	5	Soufflés, gratins, toasts	26
Placer la cuisinière à l'horizontale	5	Plats cuisinés.....	26
Votre nouvelle cuisinière.....	6	Mets spéciaux	27
Vue d'ensemble.....	6	Décongélation	27
La table de cuisson	6	Déshydratation	27
Le four.....	7	Mise en conserve	27
Le compartiment de cuisson	8	L'acrylamide dans certains aliments	28
Avant la première utilisation	10	Plats tests	29
Réglage de l'heure	10	Cuisson de pâtisseries	29
Chauffer le four.....	10	Grillades	29
Nettoyer les accessoires	10		
Cuisson par induction.....	10		
Récipients de cuisine.....	10		
Bruits de fonctionnement normaux de la table de cuisson.....	10		
Réglage de la table de cuisson	11		
Mettre la table de cuisson sous et hors tension	11		
Sélectionner le foyer et régler	11		
Tableau de cuisson	11		
Powerboost	12		
Minuterie	12		
Arrêt automatique	13		
Anti-effacement.....	13		
Réglages de base de la table de cuisson.....	13		
Réglage du four.....	14		
Mode de cuisson et température	14		
Le four doit s'éteindre automatiquement.....	14		
Le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement.....	15		
Chauffage rapide	15		
Réglage de l'heure	15		
Réglage de la minuterie.....	16		
Sécurité-enfants.....	16		
Four	16		
Table de cuisson.....	16		
Entretien et nettoyage	16		
Nettoyants	16		
Décrocher et accrocher les supports	17		
Décrocher et accrocher la porte du four	18		
Dépose et pose des vitres de la porte.....	18		
Pannes et dépannage	19		
Four	19		
Tableau de dérangements.....	19		
Table de cuisson.....	19		
Changer la lampe du four au plafond	20		
Cache en verre.....	20		
Service après-vente	20		
Numéros de produit E et de fabrication FD	20		
Conseils concernant l'énergie et l'environnement	20		
Économiser de l'énergie dans le four	20		
Économiser de l'énergie sur la table de cuisson	21		
Élimination écologique.....	21		

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

Consignes de sécurité

Veillez lire attentivement la présente notice d'utilisation et la conserver précieusement. Si vous remettez l'appareil à un tiers, veuillez-y joindre la notice.

Avant l'encastrement

Avaries de transport

Contrôlez l'appareil après l'avoir déballé. En cas d'avaries de transport, vous ne devez pas raccorder l'appareil.

Raccordement électronique

Seul un expert agréé est autorisé à raccorder l'appareil. En cas de dommages dus à un mauvais raccordement, vous ne pourrez faire valoir la garantie.

Indications pour votre sécurité

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Utilisez l'appareil exclusivement pour préparer des aliments.

Des adultes et des enfants ne doivent jamais utiliser l'appareil sans surveillance

- si physiquement ou mentalement ils ne sont pas en mesure ou
- s'ils ont un manque de connaissances et d'expérience.

Ne jamais laisser des enfants jouer avec l'appareil.

Surfaces chaudes

Risque de brûlure !

- Ne jamais toucher les foyers chauds, les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ou les résistances chauffantes. Éloignez impérativement les jeunes enfants. Observez l'indicateur de chaleur résiduelle sur la table de cuisson. Il prévient d'un foyer chaud.
- Ne jamais préparer des mets avec de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans le compartiment de cuisson. Utilisez uniquement des petites quantités de boissons fortement alcoolisées et ouvrez prudemment la porte de l'appareil.
- Ne jamais déposer des objets métalliques ou des aliments dans une feuille alu sur la table de cuisson. De tels objets deviennent chauds si on allume la table de cuisson par mégarde.

Risque d'incendie !

Ne jamais déposer des objets inflammables sur la table de cuisson ni les conserver dans le compartiment de cuisson. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil en cas de production de fumée dans l'appareil. Eteignez l'appareil. Retirez la fiche secteur de la prise ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.

Risque de court-circuit !

Ne jamais coincer le câble de raccordement d'un appareil électrique dans la porte chaude de l'appareil ni le tirer par-dessus la table de cuisson chaude. L'isolation du câble peut fondre.

Risque de s'ébouillanter !

Ne jamais verser de l'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela produit de la vapeur d'eau chaude.

Accessoires et récipients chauds

Risque de brûlure !

Utilisez toujours des maniques pour retirer des accessoires ou des récipients chauds du compartiment de cuisson.

Huile et graisse brûlantes

Risque d'incendie !

L'huile ou la graisse surchauffée s'enflamme facilement. Ne laissez jamais de la graisse ou de l'huile chaude sans la surveiller. Ne versez jamais d'eau sur de la graisse ou de l'huile enflammée pour l'éteindre. Etouffez les flammes en mettant un couvercle ou une assiette. Eteignez le foyer.

Dessous de casseroles et foyers mouillés

Risque de blessure !

Du liquide entre le dessous de la casserole et le foyer peut conduire à une pression de vapeur. Cette pression peut brusquement soulever la casserole. Maintenez toujours le foyer et le dessous de casserole secs.

Fissures dans la vitrocéramique

Risque de choc électrique !

Coupez le fusible dans le boîtier à fusibles si la vitrocéramique présente des cassures, fissures ou criques. Appelez le service après-vente.

Le foyer chauffe, mais l'affichage ne fonctionne pas

Risque de brûlure !

Eteignez le foyer si l'affichage ne fonctionne pas. Appelez le service après-vente.

Réparations inexpertes

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, retirez la fiche de la prise de secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles. Appelez le service après-vente.

Stimulateurs cardiaques

Cet appareil répond à la directive en matière de sécurité et la compatibilité électromagnétique.

Toutefois, il est recommandé que les personnes portant un stimulateur cardiaque ne s'approchent pas de l'appareil.

Il se peut que certains stimulateurs cardiaques disponibles sur le marché ne répondent pas à la directive en matière de sécurité et de compatibilité électromagnétique et que des interférences surviennent.

Celles-ci peuvent compromettre le fonctionnement correct du stimulateur cardiaque. Eventuellement, des dérangements peuvent aussi survenir sur d'autres appareils, tels que sur des appareils auditifs.

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 :

Dommmages	Cause	Mesure
Taches	Aliments débordés	Enlevez immédiatement les aliments débordés avec un racloir à verre.
	Nettoyants inappropriés	Utilisez exclusivement des nettoyants appropriés pour la vitrocéramique.
Rayures	Sel, sucre et sable	Ne vous servez pas de la table de cuisson comme surface de rangement ou de travail.
	Fonds de casseroles et de poêles rugueux	Vérifiez vos récipients.
Décolorations	Nettoyants inappropriés	Utilisez exclusivement des nettoyants appropriés pour la vitrocéramique.
	Abrasion des récipients	Soulevez les casseroles et les poêles pour les déplacer.
Égratignure	Sucre, aliments à forte teneur en sucre	Enlevez immédiatement les aliments débordés avec un racloir à verre.

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 du four très encrassé : Si le joint du four est très encrassé, la porte du four ne fermera plus correctement lors du fonctionnement. Les façades des meubles voisins risquent d'être endommagées. Veillez à ce que le joint du four soit toujours propre.
- Porte du four utilisée comme surface d'assise ou support : Il est interdit de grimper ou de s'asseoir sur la porte du four ouverte. Ne déposez pas de récipient ou d'accessoires sur la porte du four.
- 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.

Tiroir de rangement

Attention !

Ne placez pas d'objets chauds dans le tiroir de rangement. Il risque d'être endommagé.

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.

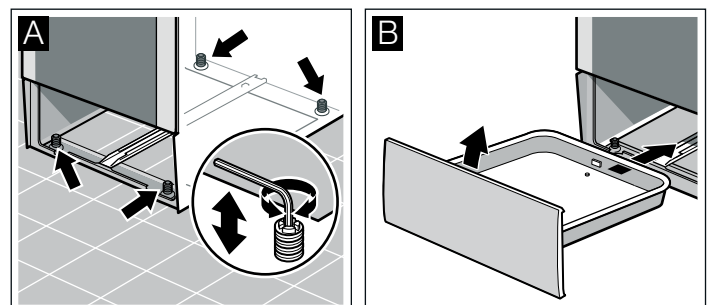
Pour l'installateur

- 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.
- Les appareils dotés d'un connecteur doivent uniquement être branchés sur des prises installées de manière réglementaire, avec une protection de max. 25 A, 3x4 mm².

Placer la cuisinière à l'horizontale

Placez la cuisinière directement sur le sol.

1. Retirer le tiroir de rangement et l'extraire par le haut. Le socle est doté de pieds de réglage à l'avant et à l'arrière.
2. Avec un clé à fourche, réglez les pieds plus haut ou plus bas selon les besoins, jusqu'à ce que la cuisinière soit placée à l'horizontale (fig. A).
3. Réintroduire le tiroir de rangement (fig. B).



Fixation murale

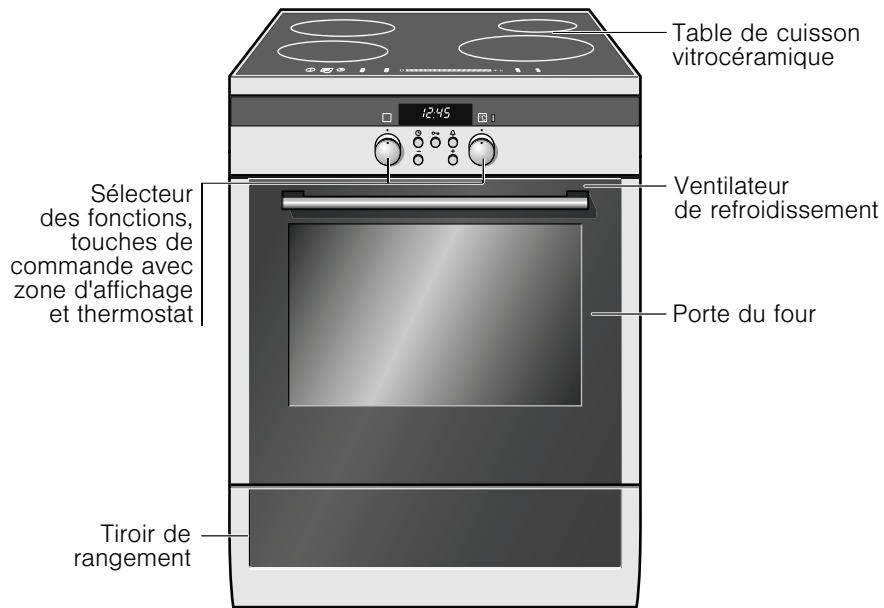
Afin que la cuisinière ne puisse pas basculer, vous devez la fixer au mur à l'aide de l'équerre jointe. Veuillez respecter la notice de montage pour la fixation murale.

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.

Vue d'ensemble

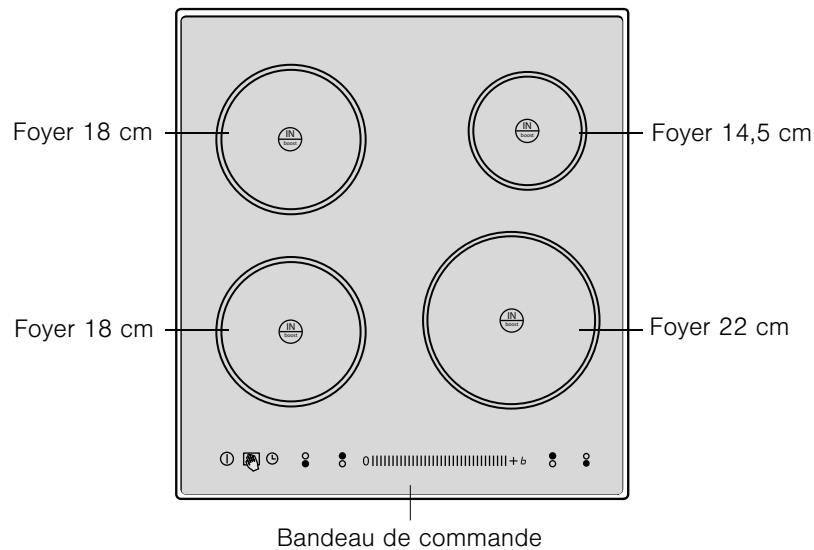
Des variations de détails sont possibles selon le modèle d'appareil.



Manettes

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

La table de cuisson



Le bandeau de commande

Les foyers sont réglés au moyen de sondes. Celles-ci sont situées sous les symboles. Pour régler, effleurez le symbole respectif.

Symbole	Fonction
①	Interrupteur principal Pour mettre la table de cuisson sous et hors tension.
	Sécurité-enfants/anti-effacement Pour verrouiller la table de cuisson
	Minuterie Pour activer la minuterie
0 IIIIIIII +	Zone de réglage Pour régler la position de chauffe et la durée pour la minuterie.
	Powerboost Pour augmenter la puissance de la position de chauffe 9 pendant une courte durée.
	Foyers Pour sélectionner le foyer, p.ex. = foyer avant droit.

La flèche ► indique où vous vous trouvez actuellement. Ici vous pouvez régler ou modifier un réglage.

Indicateur de chaleur résiduelle

Si un foyer est devenu chaud par le fond de casserole, l'indicateur de chaleur résiduelle **H** ou **h** apparaît après avoir éteint le foyer. Ne touchez pas le foyer tant que la chaleur résiduelle est affichée. Même si la table de cuisson est éteinte, l'indicateur est allumé jusqu'à ce que le foyer soit suffisamment refroidi.

Le four

Le réglage du four se fait au moyen du sélecteur des fonctions et du thermostat.

Sélecteur des fonctions

Le sélecteur des fonctions permet de régler le mode de cuisson pour le four. Vous pouvez tourner le sélecteur des fonctions à gauche ou à droite.

Position	Utilisation
0	Position zéro Le four est éteint.
	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.
	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.
	Position Pizza Pour la 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.
	Chaleur de sole Mettre en conserves et poursuivre la cuisson ou le brunissage de gâteaux. La chaleur est diffusée par la sole.

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

Position	Utilisation
	Gril air pulsé Rôtissage de viande, de volaille et de poisson entier. La résistance du gril et le ventilateur fonctionnent en alternance. Le ventilateur répartit l'air chaud autour du mets.
	Gril, 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.
	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.
	Décongélation Décongélation p.ex. de viande, volaille, pain et gâteau. Le ventilateur répartit l'air tiède autour du mets.
	Chauffage rapide Préchauffage rapide du four sans accessoire.

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

Lorsque vous réglez, la lampe du four dans le compartiment de cuisson s'allume.

Thermostat

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

Position	Signification
●	Position zéro Le four ne chauffe pas.
50-300	Plage de température La température dans le compartiment de cuisson en °C.
●, ●●, ●●●	Positions gril Les positions gril pour le mode Gril, petite et grande surface. ● = Position 1, faible ●● = Position 2, moyen ●●● = Position 3, puissant

Lorsque le four chauffe, le voyant lumineux au-dessus du thermostat est allumé. Il s'éteint pendant les coupures de chauffe. Le voyant n'est pas allumé lors des modes de cuisson Gril et Gril air pulsé.

Touches et affichage

Les touches permettent de régler différentes fonctions supplémentaires. A l'affichage vous pouvez lire les valeurs réglées.

Touche	Utilisation
	Touche Horloge Permet de régler l'heure, la durée du four et l'heure de la fin .
	Touche Sécurité-enfants (clé) Permet d'activer et de désactiver la sécurité-enfants.
	Touche Minuteur Permet de régler le minuteur
	Touche Moins Permet de modifier les valeurs de réglage vers le bas.
	Touche Plus Permet de modifier les valeurs de réglage vers le haut.

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.

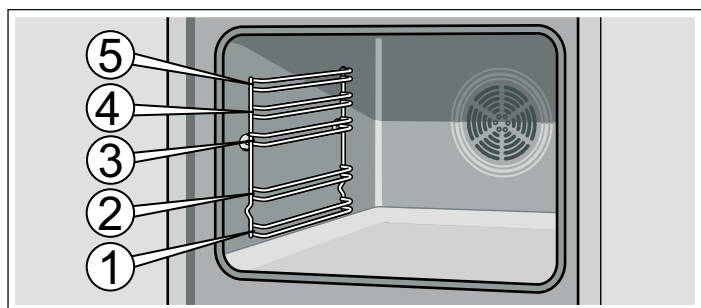
Attention !

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

Accessoire

Les accessoires peuvent être enfournés à 5 niveaux différents.

Vous pouvez sortir l'accessoire aux deux tiers sans qu'il ne bascule. Il est ainsi plus facile de retirer les plats du four.




Lorsque l'accessoire devient chaud il peut se déformer. Cela n'a aucune influence sur le fonctionnement, il reprend sa forme dès qu'il est refroidi.

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.

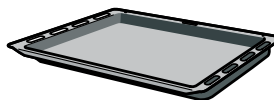
Enfourner la grille avec la courbure vers le bas .



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.



Lèche-frite

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

Enfourner la lèche-frite, la partie inclinée en direction de la porte du four.

Accessoire spécial

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 optionnels ainsi que la possibilité de les commander online est différente 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 (E-Nr.) de votre appareil.

Accessoire spécial	Numéro HZ	Utilisation
Grille	HZ334000	Pour des récipients, moules à gâteau, rôtis, grillades et plats surgelés.
Plaque à pâtisserie émaillée	HZ331000	Pour des gâteaux et petits fours. Enfourner la plaque à pâtisserie avec la partie inclinée en direction de la porte du four.
Lèche-frite	HZ332000	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. Enfourner la lèche-frite, la partie inclinée en direction de la porte du four.
Grille d'insertion	HZ324000	Pour des rôtis. Placez toujours la grille dans la lèche-frite. La graisse qui s'égoutte et le jus de viande sont recueillis.
Grille anti-éclaboussures	HZ325000	Pour faire des grillades, au lieu de la grille ou comme protection contre les éclaboussures, afin de moins salir le four. Utiliser la grille anti-éclaboussures uniquement dans la lèche-frite. 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 lèche-frite dotée de la grille anti-éclaboussures sous la grille.
Lèche-frite en verre	HZ336000	Une plaque à pâtisserie haute en verre. Convient également comme vaisselle de service.


Accessoire spécial	Numéro HZ	Utilisation
Plaque à pizza	HZ317000	Idéale pour des pizzas, produits surgelés ou de grands gâteaux ronds. Vous pouvez utiliser la plaque à pizza au lieu de la lèchefrite. Placez la plaque sur la grille et basez-vous sur les indications dans les tableaux.
Pierre de cuisson	HZ327000	La pierre de cuisson est idéale pour préparer du pain maison, des petits pains et de la pizza dont le fond doit être croustillant. La pierre de cuisson doit toujours être chauffée à la température recommandée.
Plaque à pâtisserie émaillée avec revêtement anti-adhérent	HZ331010	Les gâteaux et pâtisseries se détachent plus facilement de la plaque à pâtisserie. Enfournier la plaque à pâtisserie avec la partie inclinée en direction de la porte du four.
Lèchefrite avec revêtement anti-adhérent	HZ332010	Des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et de gros rôtis se détachent plus facilement de la lèchefrite. Enfournier la lèchefrite, la partie inclinée en direction de la porte du four.
Lèchefrite-pro avec grille d'insertion	HZ333000	Elle convient particulièrement pour la préparation de grosses quantités.
Couvercle pour la lèchefrite-pro	HZ333001	Le couvercle transforme la lèchefrite-pro en cocotte-pro.
Cocotte en verre	HZ915001	La cocotte en verre convient pour des plats braisés et des gratins préparés au four. Elle est idéale pour les programmes et le rôtissage automatiques.
Cocotte en métal	HZ26000	La cocotte est adaptée à la zone pour poissonnière de la table de cuisson vitrocéramique. Elle convient pour le système sensoriel de cuisson, mais aussi pour les programmes et le rôtissage automatiques. La cocotte est émaillée à l'extérieur et possède un revêtement anti-adhérent intérieur.
Double rail télescopique	HZ338250	Les rails télescopiques au niveau 2 et 3 vous permettent de retirer les accessoires davantage, sans qu'ils ne basculent.
Triple rail télescopique	HZ338352	Les rails télescopiques au niveau 1, 2 et 3 vous permettent de retirer les accessoires davantage, sans qu'ils ne basculent.
Triple rail télescopique complet	HZ338356	Les rails télescopiques au niveau 1, 2 et 3 vous permettent de retirer complètement les accessoires, sans qu'ils ne basculent.
Parois latérales autonettoyantes Appareils avec une lampe de four	HZ339020	Afin que le compartiment de cuisson se nettoie automatiquement pendant le fonctionnement, vous pouvez post-équiper les parois latérales.
Plafond et parois latérales autonettoyants Appareils avec une lampe de four et une résistance de gril rabattable	HZ329020	Afin que le compartiment de cuisson se nettoie automatiquement pendant le fonctionnement, vous pouvez post-équiper la voûte et les parois latérales.
Appareils avec deux lampes de four et une résistance de gril rabattable	HZ329022	Afin que le compartiment de cuisson se nettoie automatiquement pendant le fonctionnement, vous pouvez post-équiper la voûte et les parois latérales.
Appareils avec une lampe de four, une résistance de gril rabattable et un thermomètre à viande	HZ329027	Afin que le compartiment de cuisson se nettoie automatiquement pendant le fonctionnement, vous pouvez post-équiper la voûte et les parois latérales.
Appareils avec deux lampes de four, une résistance de gril rabattable et un thermomètre à viande	HZ329028	Afin que le compartiment de cuisson se nettoie automatiquement pendant le fonctionnement, vous pouvez post-équiper la voûte et les parois latérales.
Filtre des fumées	HZ329000	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. HB3 8AB570)
Système de cuisson à vapeur	HZ24D300	Pour la préparation diététique de légumes et de poisson.
Articles Service après-vente		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.

- Appuyer sur la touche .
Dans l'affichage apparaît 12:00 h et le symbole  clignote.
- Régler l'heure au moyen de la touche + ou de la touche -.
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.

- Avec le sélecteur des fonctions, régler sur Convection naturelle .
- Régler le thermostat sur 240 °C.

Éteindre le four au bout d'une heure. Régler le sélecteur des fonctions et le thermostat 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.

Cuisson par induction

Votre table de cuisson est équipée de foyers à induction.

Avantages lors de la cuisson par induction

Lors de la cuisson par indication, la chaleur est directement générée dans le fond de casserole. Le foyer ne devient pas chaud. Cela vous apporte de nombreux avantages :

- Gain de temps lors de la cuisson et le rôtissage. Les récipients sont chauffés directement. Il n'y a pas de perte de chaleur.
- Économie d'énergie.
- Entretien et nettoyage plus faciles. Les aliments débordés brûlent moins facilement.
- Débit thermique contrôlé et une sécurité accrue. L'induction génère ou coupe le débit thermique immédiatement après chaque commande.
Le chauffage est interrompu lorsque vous retirez le récipient du foyer, même si le foyer est encore allumé.

Récipients de cuisine

Récipients appropriés

Utilisez uniquement des récipients ferromagnétiques (magnétisables) en acier émaillé, fonte d'acier, ou des récipients spéciaux pour induction en inox.

Récipients inappropriés

N'utilisez jamais des récipients en inox normal, verre, céramique, cuivre ou aluminium.

Vérifier les récipients

Votre récipient est approprié si le fond de la casserole ou de la poêle attire un aimant. Les fabricants des récipients marquent généralement les récipients appropriés à l'induction.

Indications concernant le fond du récipient

La qualité du fond du récipient peut influencer le résultat de cuisson. Le matériau du fond du récipient doit répartir la chaleur uniformément. Par exemple un fond diffuseur "sandwich" en inox est bien approprié.

Détection du récipient

Chaque foyer à une limite inférieure pour la détection du récipient. Utilisez toujours le foyer qui correspond le mieux au diamètre du récipient.

Bruits de fonctionnement normaux de la table de cuisson

La technologie de l'induction consiste en la génération de champs électromagnétiques. Ceux-ci permettent la production de chaleur directement au fond du récipient. Selon le type de fabrication, les casseroles ou les poêles peuvent occasionner différents bruits ou des vibrations. C'est normal.

Il se peut que les bruits s'affaiblissent ou disparaissent complètement lorsque vous réduisez la puissance de chauffe.

Réglage de la table de cuisson

Ce chapitre vous familiarise avec les réglages de votre table de cuisson. Dans le tableau, vous trouverez les positions de chauffe et les temps de cuisson pour différents plats.

Mettre la table de cuisson sous et hors tension

Vous mettez la table de cuisson sous et hors tension à l'interrupteur principal ①.

Mise sous tension

Effleurez le symbole ①.

L'affichage au-dessus de l'interrupteur principal s'allume. La table de cuisson est en ordre de marche.

Mise hors service

Effleurez le symbole ① jusqu'à ce que l'affichage au-dessus de l'interrupteur principal s'éteigne.

Tous les foyers s'éteignent. Si les foyers sont devenus chauds par le fond du récipient, la chaleur résiduelle est indiquée par **H** ou **h**.

Remarque :

La table de cuisson s'éteint automatiquement lorsque tous les foyers sont éteints depuis plus de 20 secondes.

Sélectionner le foyer et régler

Condition : la table de cuisson doit être allumée.

Dans la zone de réglage, vous réglez la position de chauffe désirée.

Position de chauffe **1** = puissance minimale

Position de chauffe **9** = puissance maximale

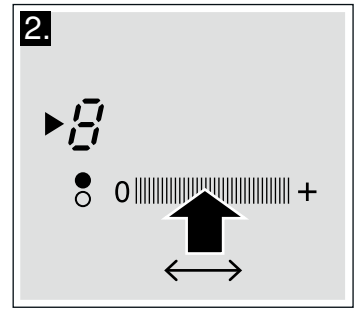
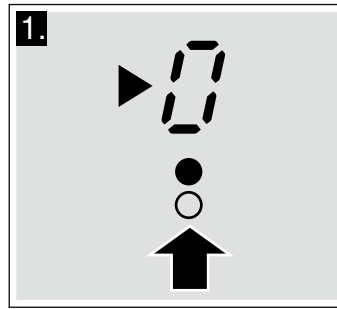
Chaque position de chauffe possède une position intermédiaire. Elle est marquée par un point.

Placez le récipient sur le foyer approprié.

1. Effleurez le symbole du foyer désiré, p.ex. le symbole **8** pour le foyer arrière gauche.

Le symbole **8** s'allume dans l'affichage des positions de chauffe. La flèche ► indique que ce foyer est sélectionné. Vous pouvez immédiatement régler.

2. Passer avec le doigt par-dessus la zone de réglage jusqu'à ce que la position de chauffe désirée apparaisse dans l'affichage.



3. Modifier la position de chauffe :

Sélectionner le foyer et modifier la position de chauffe dans la zone de réglage.

Augmenter la position de chauffe - vers la droite

Diminuer la position de chauffe - vers la gauche

Eteindre le foyer

Sélectionner le foyer et effleurer le 0 dans la zone de réglage. Le foyer s'éteint. Si un foyer est devenu chaud par le fond de casserole, l'indicateur de chaleur résiduelle **H** ou **h** apparaît au bout de quelques secondes.

La position de chauffe clignote

Le récipient n'est pas sur le foyer, n'est pas de la bonne dimension ou le matériau du récipient est inapproprié. Afin que le clignotement cesse, placez un récipient approprié sur le foyer. Sinon le foyer se coupe au bout d'un certain temps.

La position de chauffe et l'indicateur de chaleur résiduelle apparaissent en alternance

La chauffe est interrompue. Vous avez retiré le récipient du foyer et le foyer est encore allumé. Remplacez un récipient sur le foyer ou éteignez le foyer.

Tableau de cuisson

Dans le tableau suivant, vous trouverez quelques exemples.

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

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

	Position de mijotage	Durée de mijotage en minutes
Fondre		
Chocolat, glaçage, beurre, miel	1-2	-
Gélatine	1-2	-
Réchauffer et maintenir au chaud		
Ragoût/potée (p.ex. plat de lentilles)	1-2	-
Lait**	1.-2.	-
Chauffer des saucisses dans l'eau**	3-4	-
Décongeler et réchauffer		
Épinards surgelés	2.-3.	5-15
Goulasch surgelé	2.-3.	20-30
Faire gonfler, frémir		
Quenelles	4.-5.*	20-30
Poisson	4-5*	10-15
Sauces blanches, p.ex. béchamel	1-2	3-6
Sauces fouettées, p.ex. sauce béarnaise, hollandaise	3-4	8-12

* mijoter sans couvercle

** sans couvercle

	Position de mijotage	Durée de mijotage en minutes
Cuire, cuire à la vapeur, étuver		
Riz (avec double volume d'eau)	2-3	15-30
Riz au lait	2-3	25-35
Pommes de terre en robe des champs	4-5	25-30
Pommes de terre à l'anglaise	4-5	15-25
Pâtes	6-7*	6-10
Potées, potages	3.-4.	15-60
Légumes	2.-3.	10-20
Légumes surgelés	3.-4.	7-20
Cuisson en cocotte minute	4.-5.	-
Braiser		
Paupiettes	4-5	50-60
Rôti à braiser	4-5	60-100
Goulasch	3.-4.	50-60
Rôtir**		
Escalope, nature ou panée	6-7	6-10
Escalope surgelée	6-7	8-12
Côtelette, nature ou panée	6-7	8-12
Steak (3 cm d'épaisseur)	7-8	8-12
Blanc de volaille (2 cm d'épaisseur)	5-6	10-20
Blanc de volaille surgelé	5-6	10-30
Poisson et filet de poisson nature	5-6	8-20
Poisson et filet de poisson pané	6-7	8-20
Poisson et filet de poisson pané et surgelé, p.ex. bâtonnets de poisson	6-7	8-12
Scampis et crevettes	7-8	4-10
Poêlées surgelées	6-7	6-10
Crêpes	6-7	en continu
Omelette	3.-4.	en continu
Oeufs au plat	5-6	3-6
Frir (frir 150g-200g par portion en continu dans 1-2 litres d'huile**)		
Produits surgelés, p.ex. frites, nuggets de poulet	8-9	
Croquettes	7-8	frite une portion après l'autre
Boulettes de viande hachée	7-8	
Viande, p.ex. morceaux de poulet	6-7	
Poisson pané ou en beignet	6-7	
Légumes, champignons panés ou en beignet	6-7	
Petites pâtisseries, p.ex. beignets, beignets de fruits	4-5	

* mijoter sans couvercle

** sans couvercle

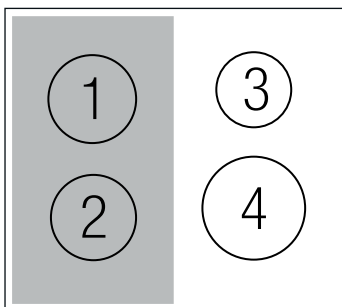
Powerboost

La fonction Powerboost augmente pendant une courte durée la puissance de la position de chauffe maximale. Les mets seront très rapidement chauffés. Powerboost est disponible sur tous les foyers.

Restriction

La table de cuisson se compose de 2 groupes :

- Groupe 1 = foyers côté gauche
- Groupe 2 = foyers côté droit



Powerboost ne peut être sélectionné que pour un seul foyer dans chaque groupe. Le deuxième foyer ne doit pas être allumé. Si le deuxième foyer est allumé, **b** et **9** clignotent en alternance dans l'affichage. Powerboost ne sera pas activé. Le foyer chauffe à la position de chauffe 9.

Activer Powerboost

1. Régler la position de chauffe 9.
2. Effleurer **+b**.
b apparaît dans l'affichage. Powerboost est activée.

Désactiver Powerboost

Effleurer le symbole **+b**.
Le symbole **b** s'éteint dans l'affichage. Powerboost est désactivée.

Remarque : Powerboost se désactive automatiquement s'il y a un risque de surchauffe de la table de cuisson.

Minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie de deux façons différentes :

- Un foyer doit s'éteindre automatiquement.
- Comme minuteur de cuisine.

Un foyer doit s'éteindre automatiquement

Vous programmez une durée pour le foyer désiré. Le foyer s'éteint automatiquement après l'écoulement de la durée. Vous pouvez régler une durée jusqu'à 99 minutes.

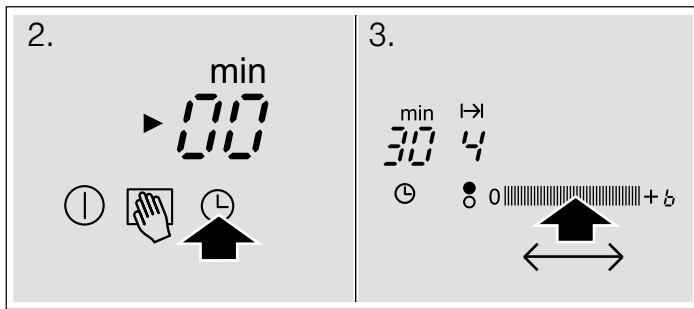
1. Sélectionner un foyer et régler la position de chauffe.
2. Effleurer le symbole **⊖**.
Dans l'affichage de minuterie, apparaît **00** min. La flèche ► indique que la minuterie est sélectionnée. Le symbole **l→** pour la durée est allumé au-dessus de l'affichage de la position de chauffe.

3. Régler la durée dans la zone de réglage.

Pour ce faire, passez avec le doigt répétitivement sur la zone de réglage, jusqu'à ce que la durée désirée apparaisse ou effleurez un endroit dans la zone de réglage jusqu'à ce que la durée désirée soit affichée :

Dans la moitié gauche - les minutes sont décomptées

Dans la moitié droite - les minutes augmentent.



La durée s'écoule au bout de quelques secondes.

Le foyer s'éteint après l'écoulement de la durée. Vous entendrez un signal. '00' s'allume 10 secondes dans l'affichage de la minuterie. Dans l'affichage des positions de chauffe, le symbole '0' apparaît et 'I→' est allumé intensément. Effleurez le symbole '⌚'. Les affichages s'éteignent et le signal sonore s'arrête.

Corriger ou effacer la durée :

Effleurez répétitivement le symbole '⌚' jusqu'à ce que 'I→' au-dessus de l'affichage correspondant de la position de chauffe soit allumé intensément. Dans la zone de réglage, modifier la durée ou effleurez le 0.

Régler la durée pour un autre foyer :

Effleurez répétitivement le symbole '⌚' jusqu'à ce que 'I→' au-dessus de l'affichage correspondant de la position de chauffe soit allumé intensément. Régler la durée.

Faire afficher la durée pour plusieurs foyers :

Effleurez répétitivement le symbole '⌚' jusqu'à ce que 'I→' au-dessus de l'affichage correspondant de la position de chauffe soit allumé intensément. La durée restante pour ce foyer s'affiche.

Minuterie automatique

Cette fonction permet de présélectionner une durée pour tous les foyers. Après chaque enclenchement d'un foyer, la durée présélectionnée s'écoulera. Le foyer s'éteint automatiquement après l'écoulement de la durée.

Pour savoir comment activer la minuterie automatique, consultez le chapitre *Réglages de base*.

Vous pouvez désactiver la minuterie automatique pour un foyer ou modifier la durée. Pour cela, effleurez répétitivement le symbole '⌚' jusqu'à ce que 'I→' au-dessus de l'affichage correspondant de la position de chauffe soit allumé intensément. Dans la zone de réglage, modifier la durée ou effleurez le 0.

Minuterie

Le minuteur est indépendant des autres réglages sur la table de cuisson. Il fonctionne comme un minuteur de cuisine normal. Un signal retentit lorsque le temps réglé est écoulé. Vous pouvez régler une durée jusqu'à 99 minutes.

1. Effleurez répétitivement le symbole '⌚' jusqu'à ce que '⏰' pour le minuteur s'allume.

Dans l'affichage de minuterie apparaissent '▶00' et min.

2. Dans la zone de réglage, régler le temps de marche pour le minuteur.

Vous entendrez un signal après l'écoulement du temps. Dans l'affichage de la minuterie apparaît '00' et '⏰' s'allume intensément. L'affichage s'éteint au bout de 10 secondes.

Corriger ou annuler le temps :

Effleurez répétitivement le symbole '⌚' jusqu'à ce que '⏰' s'allume. Modifier le temps de marche de la minuterie ou effleurez le 0.

Arrêt automatique

Si un foyer est en marche depuis longtemps et vous ne modifiez pas le réglage, l'arrêt automatique s'active.

Le chauffage du foyer sera coupé. Dans l'affichage des positions de chauffe, les symboles 'F' et 'B' clignotent en alternance.

Le chauffage reste interrompu jusqu'à ce que vous effleurez un symbole quelconque. L'affichage s'éteint. Vous pouvez à nouveau régler.

Le moment de l'activation de la coupure dépend de la position de chauffe réglée (1 à 10 heures).

Anti-effacement

Si vous essayez le bandeau de commande lorsque la table de cuisson est allumée, vous risquez de modifier des réglages. Pour éviter ce dérèglement, votre table de cuisson est dotée d'une fonction anti-effacement.

Effleurez brièvement le symbole '🔒'. L'affichage au-dessus du symbole s'allume. Le bandeau de commande sera verrouillé pendant env. 30 secondes. Vous pouvez essayer sur le bandeau de commande sans modifier les réglages.

Remarque : L'interrupteur principal est exclu de cette fonction. Vous pouvez éteindre à tout moment la table de cuisson.

Réglages de base de la table de cuisson

Votre table de cuisson possède différents réglages de base que vous pouvez adapter à tout moment à vos besoins.

Dans le tableau, sont indiqués les réglages que vous pouvez modifier pour la table de cuisson.

Affichage	Fonction	Possibilités
c 1	Sécurité-enfants automatique La table de cuisson sera toujours verrouillée après sa mise hors tension.	0 = non* 1 = oui
c 2	Signal sonore Signal bref qui confirme qu'un symbole a été effleuré ou un signal long qui indique que la table de cuisson a été pilotée incorrectement.	0 = tous signaux sonores éteints 1 = signal de confirmation éteint, signal de manipulation incorrecte allumé 2 = tous signaux sonores allumés*
c 5	Minuterie automatique Tous les foyers s'éteignent après une durée présélectionnée.	00 = éteint* 1-99 = durée après laquelle les foyers doivent s'éteindre
c 6	Durée de signal de fin de minuterie Le signal indique que le temps est écoulé ou qu'un foyer a été automatique éteint.	1 = 10 secondes* 2 = 30 secondes 3 = 1 minute

* Réglage de base


Affichage	Fonction	Possibilités
c 7	Fonction Power Management Limite la puissance totale de la table de cuisson. Il y a 18 positions. A chaque modification d'une position vers le bas, la puissance de la table de cuisson diminue de 500 W.	1 = 1000 W puissance minimale 1-9 = 1500-9000 W 0 = 9500 W puissance maximale*
c 9	Temps de sélection du foyer Le dernier foyer sélectionné reste sélectionné de manière illimitée ou le temps de sélection est limité à 10 secondes. Ensuite, vous devez sélectionner de nouveau.	0 = illimité* 1 = limité à 10 secondes jusqu'au réglage
c 0	Réinitialisation aux réglages de base Réinitialise tous les changements effectués aux réglages de base	0 = non* 1 = oui


* Réglage de base

Modifier les réglages de base

La table de cuisson doit être éteinte.

Vous pouvez lire dans le tableau les fonctions pour lesquelles vous pouvez modifier les réglages de base.


1. Mettre la table de cuisson sous tension au moyen de l'interrupteur principal.
2. Effleurer le symbole  dans les 10 secondes suivantes jusqu'à ce que c 1 apparaisse dans l'affichage de la minuterie.
Le 0 est allumé dans l'affichage droit des positions de chauffe. C'est le réglage de base.

3. Effleurer répétitivement le symbole  jusqu'à ce que la fonction désirée apparaisse, p.ex. c 5.

Le réglage de base de cette fonction est affiché dans l'affichage droit des positions de chauffe.

4. Modifier le réglage de base dans la zone de réglage.

Vous pouvez maintenant modifier d'autres réglages de base en procédant comme décrit sous les points 3 et 4.

5. Effleurer le symbole  env. 4 secondes, jusqu'à ce qu'un signal retentisse et l'affichage s'éteigne.

Toutes les modifications sont mémorisées.

Réglage du four

Vous avez plusieurs possibilités pour régler votre four. Nous vous expliquons ici comment régler le mode de cuisson et la température ou la position gril souhaités. Vous pouvez régler au four la durée et l'heure de la fin pour votre mets.

Mode de cuisson et température

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

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



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



Le four commence à chauffer.

Éteindre le four


Tourner le sélecteur des fonctions sur la position zéro.



Modifier les réglages

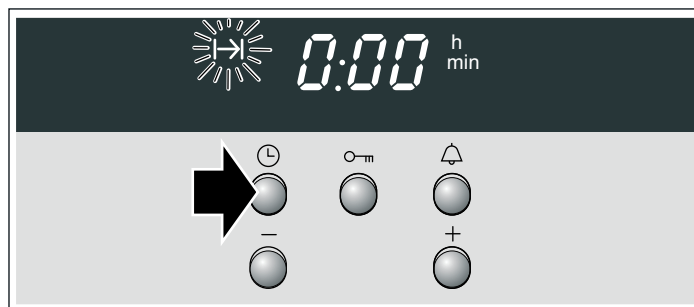
Vous pouvez modifier à tout moment le mode de cuisson et la température ou la position gril au moyen du sélecteur correspondant.

Le four doit s'éteindre automatiquement

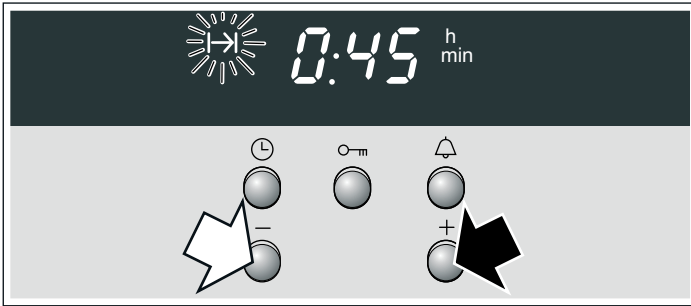
Programmez une durée (temps de cuisson) pour votre plat.

Exemple dans l'illustration : réglage pour Convection naturelle,  200 °C, 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 sur la touche Horloge .
Le symbole de durée  clignote.



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



Le temps de cuisson est écoulé

Un signal retentit. Le four s'éteint. Appuyer deux fois sur la touche et éteindre le sélecteur des fonctions.

Modifier le réglage

Appuyer sur la touche Horloge . Modifier la durée au moyen de la touche + ou de la touche -.

Annuler le réglage

Appuyer sur la touche Horloge . Appuyer sur la touche -, jusqu'à ce que l'affichage soit sur zéro. Éteindre le sélecteur des fonctions.

Régler la durée lorsque l'heure est masquée

Appuyer deux fois sur la touche Horloge et régler comme décrit sous le point 4.

Le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement.

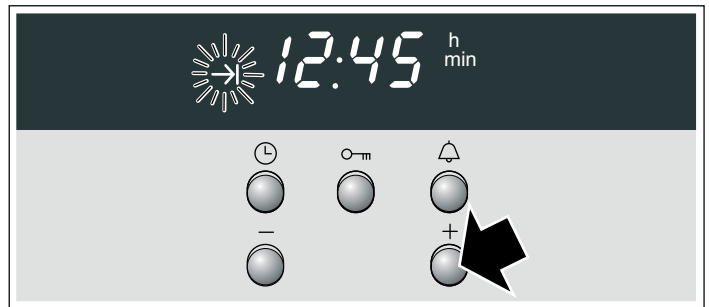
Veillez à ce que les aliments facilement périssables ne restent pas trop longtemps dans le compartiment de cuisson.

Exemple dans l'illustration : réglage pour Convection naturelle , 200 °C. Il est 10h45. Le plat cuit durant 45 minutes et doit être prêt à 12h45.

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 sur la touche Horloge .
Le symbole de durée clignote.
4. Régler la durée au moyen de la touche + ou de la touche -.
5. Appuyer répétitivement sur la touche Horloge jusqu'à ce que le symbole Fin clignote.
Dans l'affichage, est indiquée l'heure à laquelle votre plat sera prêt.



6. Différer l'heure de fin au moyen de la touche + .
 Le réglage est validé après quelques secondes.
 L'heure de fin est indiquée dans l'affichage, jusqu'à ce que le four démarre.



Le temps de cuisson est écoulé

Un signal retentit. Le four s'éteint. Appuyer deux fois sur la touche et éteindre le sélecteur des fonctions.

Remarque : Tant qu'un signal clignote, vous pouvez modifier le réglage. Le réglage est validé lorsque le symbole s'allume.

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.

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

1. Régler le sélecteur des fonctions sur .
2. A l'aide du thermostat, régler la température désirée.

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

Le chauffage rapide est terminé

Le symbole s'éteint dans l'affichage. Enfourez votre plat dans le four et réglez le mode de cuisson souhaité.

Réglage de l'heure

Après avoir branché l'appareil pour la première fois ou après une panne de courant, le symbole et trois zéros clignotent dans l'affichage. Réglez l'heure. Le sélecteur des fonctions doit être éteint.

Réglages

1. Appuyer sur la touche Horloge .
Dans l'affichage apparaît 12:00 h et le symbole clignote.
2. Régler l'heure au moyen de la touche + ou de la touche -.
L'heure sera validée après quelques secondes. Le symbole s'éteint.



Modifier l'heure, par ex. passage de l'heure d'été à l'heure d'hiver


Appuyer deux fois sur la touche Horloge et modifier au moyen de la touche + ou de la touche -.

Réglage de la minuterie


Vous pouvez utiliser la minuterie comme minuteur de cuisine. Elle fonctionne indépendamment du four. La minuterie émet un signal sonore particulier. De la sorte, vous pouvez distinguer si c'est la minuterie ou une durée du four qui est écoulée. Vous pouvez également régler la minuterie lorsque la sécurité-enfants est active.

Réglages


1. Appuyer sur la touche Minuterie .
Le symbole  clignote.
2. Régler le temps de minuterie au moyen de la touche + ou de la touche -.
Touche + valeur de référence = 10 minutes
Touche - valeur de référence = 5 minutes

La minuterie se met en marche quelques secondes plus tard. Le symbole  s'allume dans l'affichage. Le temps s'écoule visiblement.


Après écoulement du temps

Un signal retentit. Appuyer sur la touche Minuterie .
L'affichage de la minuterie s'éteint.

Modifier le temps de la minuterie

Appuyer sur la touche Minuterie . Modifier le temps au moyen de la touche + ou de la touche -.

Annuler le réglage

Appuyer sur la touche Minuterie . Appuyer sur la touche -, jusqu'à ce que l'affichage soit sur zéro.

La minuterie et la durée s'écoulent en même temps

Les symboles s'allument. Le temps de minuterie s'écoule visiblement dans l'affichage.

Interroger la durée restante \rightarrow , l'heure de fin \rightarrow ou l'heure \ominus : Appuyer répétitivement sur la touche Horloge \ominus jusqu'à ce que le symbole respectif apparaisse.

La valeur interrogée apparaît pendant quelques secondes dans l'affichage.



Sécurité-enfants



Four

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

Activer et désactiver la sécurité-enfants

Le sélecteur des fonctions doit être éteint.

Marche : appuyer sur la touche Clé  jusqu'à ce que le symbole  apparaisse dans l'affichage. Ceci demande env. 4 secondes.

Arrêt : appuyer sur la touche Clé  jusqu'à ce que le symbole  s'éteigne.

Remarques

- Vous pouvez régler à tout moment la minuterie et l'heure.
- La sécurité-enfants réglée est supprimée après une panne de courant.


Table de cuisson

La sécurité-enfants sur la table de cuisson vous permet d'empêcher que des enfants allument la table de cuisson.


Activer et désactiver la sécurité-enfants

La table de cuisson doit être éteinte.

Activer :


Effleurer le symbole  pendant env. 4 secondes. \rightarrow s'allume pour env. 10 secondes. La table de cuisson est verrouillée.

Désactiver :

Effleurer le symbole  pendant env. 4 secondes. \rightarrow s'éteint. Le verrouillage est supprimé.

Sécurité-enfants automatique

Avec cette fonction, la sécurité-enfants s'active automatiquement lorsque vous éteignez la table de cuisson.

Pour mettre la table de cuisson en service, effleurez le symbole  pendant env. 4 secondes. \rightarrow s'éteint. Le verrouillage est supprimé.

Vous pouvez activer la Sécurité-enfants automatique dans les réglages de base. Pour cela, consultez le chapitre *Réglages de base* de la table de cuisson.

Entretien et nettoyage

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre table de cuisson et votre four, ils garderont longtemps l'aspect du neuf et resteront intacts. Nous vous expliquons ici comment les entretenir et les nettoyer correctement.

Remarques

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

Nettoyants

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

N'utilisez pas

pour la table de cuisson

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

N'utilisez pas

pour le four

- des produits agressifs ou récurants
- des nettoyeurs 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. Après du service après-vente et dans le commerce spécialisé, vous pouvez vous procurer des produits d'entretien spéciaux pour inox qui sont appropriés pour des surfaces chaudes. Appliquer avec un chiffon doux une pellicule mince de produit d'entretien.
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. ⚠ Racler à verre pour un encrassement important : Déverrouiller et nettoyer uniquement avec la lame. Attention, la lame est très tranchante. Risque de blessure. Reverrouiller après le nettoyage. Remplacer immédiatement les lames endommagées.
Cadre de la table de cuisson	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Ne jamais nettoyer avec un racloir à verre, du citron ou du vinaigre.
Vitres du four	Nettoyant pour vitres : Nettoyer avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de racloir à verre.
Compartiment de cuisson	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau au vinaigre : Nettoyer avec une lavette.
Supports	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.
Thermomètre à viande (selon le type d'appareil)	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette ou une brosse. Ne pas nettoyer au lave-vaisselle.
Cache en verre de la lampe du four	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette.
Joint Ne pas l'enlever !	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette. Ne pas récurer.

Niveau	Nettoyants
Accessoire	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.
Tiroir de rangement	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette.

Nettoyage des surfaces autonettoyantes dans le compartiment de cuisson

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

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

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

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

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

Attention !

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

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

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

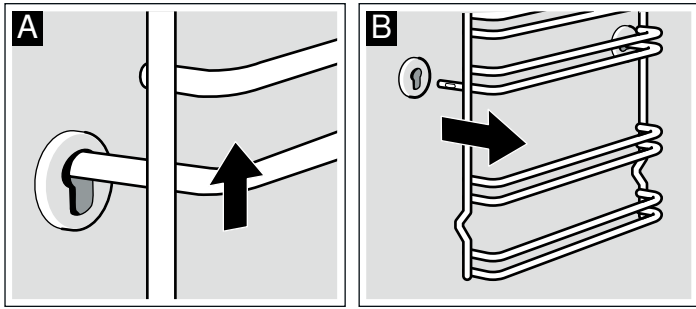
En cas d'encrassements importants, utilisez une spirale à récurer en inox ou un produit de nettoyage pour four. L'utiliser uniquement dans le compartiment de cuisson froid. Ne jamais traiter les surfaces autonettoyantes avec une spirale à récurer ou du produit de nettoyage pour four.

Décrocher et accrocher les supports

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

Décrocher les supports

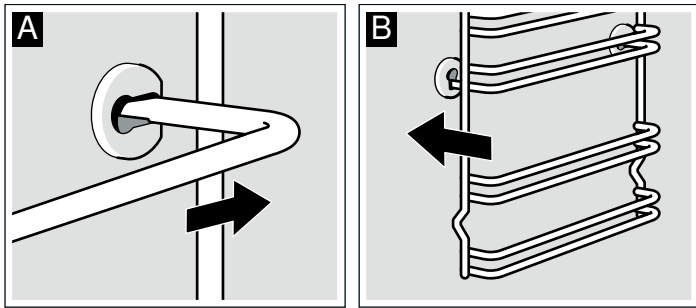
1. Lever le support à l'avant vers le haut
2. et le décrocher (fig. A).
3. Tirer ensuite tout le support vers l'avant et l'enlever (fig. B).



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).

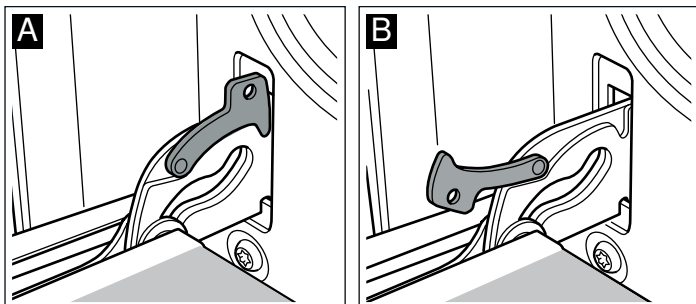


Les supports s'adaptent à droite et à gauche. La courbure doit toujours être en bas.

Décrocher et accrocher la porte du four

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

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

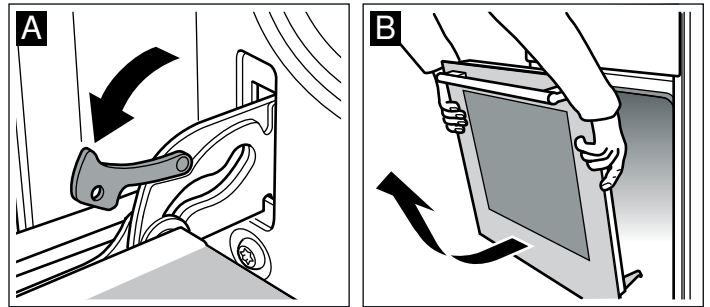


⚠ Risque de blessure !

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

Décrocher la porte

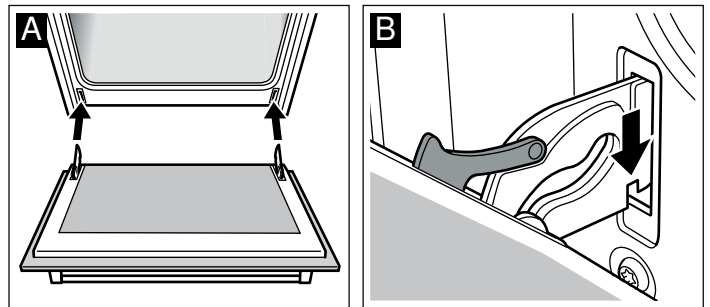
1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Ouvrir les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite (fig. A).
3. Fermer la porte du four jusqu'en butée. Avec les deux mains, la tenir à gauche et à droite. La refermer un peu plus et la retirer (fig. B).



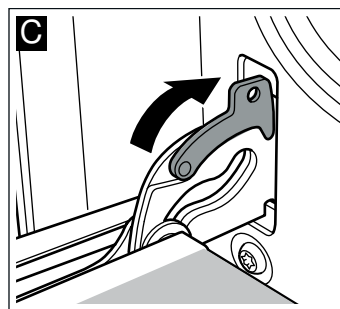
Accrocher la porte

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

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



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



⚠ Risque de blessure !

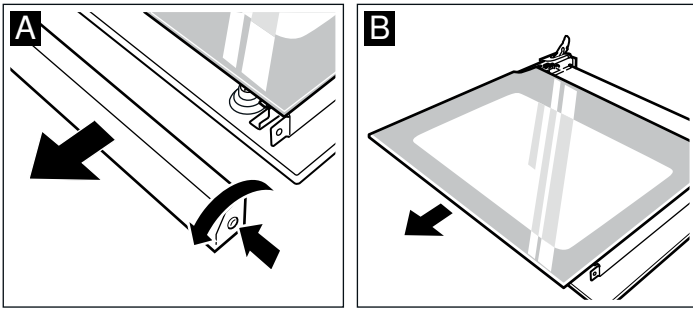
Si la porte du four tombe par inadvertance ou une charnière se ferme, ne pas mettre la main dans la charnière. Appelez le service après-vente.

Dépose et pose des vitres de la porte

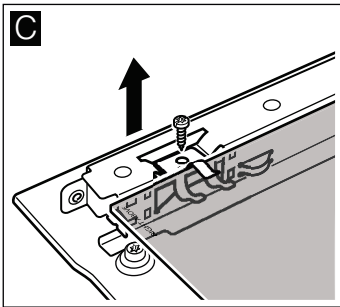
Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez déposer les vitres de la porte du four.

Dépose

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



4. Dévisser les crochets à droite et à gauche. Lever la vitre et retirer les fixations de la vitre (fig. C). Enlever la vitre.



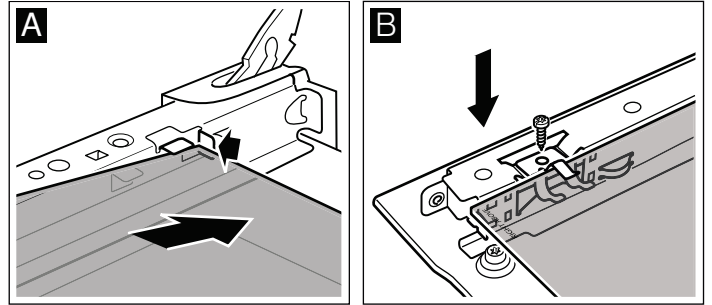
Nettoyez les vitres avec un nettoyeur pour vitres et un chiffon doux.

N'utilisez pas de produits agressifs ou raturant ni de racloir à verre. Le verre pourrait être endommagé.

Pose

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

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



3. Engager la vitre du dessus vers l'arrière en l'inclinant. La face lisse doit être à l'extérieur.
4. Poser le recouvrement et le visser.
5. 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.

Four

Tableau de dérangements

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

⚠ 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.

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.
L'affichage de l'heure clignote	Coupure de courant.	Réglez l'heure à nouveau.
Le four ne chauffe pas.	Il y a de la poussière sur les contacts.	Tournez plusieurs fois les manettes dans les deux sens.

Table de cuisson

Panne	Cause possible	Remède/Remarques
L'appareil 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.
E clignote	Le bandeau de commande est humide ou un objet est posé dessus.	Séchez le bandeau de commande ou enlevez l'objet.
E _r + nombre d + nombre E + nombre ou F0/F9	Dérangement de l'électronique	Mettez l'appareil hors tension et remettez-le sous tension au bout d'env. 30 secondes par le disjoncteur général ou le disjoncteur de protection dans le boîtier à fusibles. Appelez le SAV si l'affichage réapparaît.
F2	L'électronique a subi une surchauffe et a coupé le foyer correspondant.	Attendez que l'électronique soit suffisamment refroidie. Effleurez n'importe quel symbole de ce foyer. L'affichage s'éteint

* Ne placez pas de casseroles chaudes près du bandeau de commande ou sur celui-ci.

Panne	Cause possible	Remède/Remarques
F4	L'électronique a subi une surchauffe et a coupé le foyer correspondant.	Attendez que l'électronique soit suffisamment refroidie. Effleurez n'importe quel symbole sur le bandeau de commande.*
F8	Le foyer était trop longtemps allumé et s'est coupé.	Vous pouvez immédiatement rallumer le foyer.
U1	Erreur de branchement	L'appareil doit être raccordé par un spécialiste agréé.
U2/U3	Le foyer a surchauffé et a été coupé pour protéger la table de cuisson.	Attendez que le foyer soit suffisamment refroidi.

* Ne placez pas de casseroles chaudes près du bandeau de commande ou sur celui-ci.

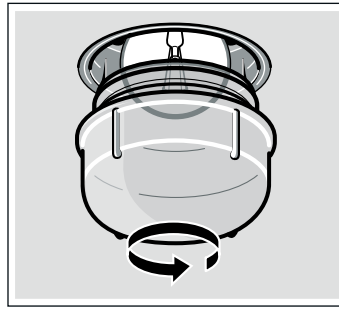
Changer la lampe du four au plafond

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

⚠ Risque de choc électrique !

Couper le fusible dans la boîte à fusibles.

1. Etaler un torchon à vaisselle dans le four froid, afin d'éviter des dégâts.
2. Dévisser le cache en verre en le tournant à gauche.



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

Cache en verre

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

Service après-vente

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

Numéros de produit E et de fabrication FD

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

N° E	N° FD

Service après-vente ☎

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

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

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

B 070 222 142

FR 01 40 10 12 00

CH 0848 840 040

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

Cet appareil répond à la norme EN 55011 ou CISPR 11. C'est un produit du groupe 2, classe B.

Groupe 2 signifie qu'une haute fréquence est générée pour chauffer des ustensiles de cuisine. Classe B signifie que l'appareil est approprié à l'environnement domestique.

Conseils concernant l'énergie et l'environnement

Vous trouverez ici des conseils sur la manière d'économiser de l'énergie lors de la cuisson et du rôtissage dans le four et sur la table de cuisson et d'éliminer correctement votre appareil.

Économiser de l'énergie dans le four

- Préchauffez le four seulement si cela est indiqué dans la recette ou dans les tableaux de la notice d'utilisation.
- Utilisez des moules sombres, laqués noirs ou émaillés. Ces types de moule absorbent bien la chaleur.

- Pendant la cuisson ou le rôtissage, ouvrez la porte du four aussi rarement que possible.
- Si vous voulez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le four étant encore chaud. Le temps de cuisson diminue au deuxième gâteau. Vous pouvez également enfourner 2 moules à cake l'un à côté de l'autre.
- Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin de la durée impartie puis terminez la cuisson avec la chaleur résiduelle.

Économiser de l'énergie sur la table de cuisson

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

- Fermez toujours les récipients avec un couvercle approprié. Une cuisson sans couvercle nécessite quatre fois plus d'énergie.
- Faites cuire avec peu d'eau. Vous économiserez de l'énergie. Les vitamines et minéraux des légumes seront conservés.
- Réglez à temps à une position de chauffe inférieure.

Élimination écologique

Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



Cet appareil répond à la directive européenne 2002/96/CE concernant les appareils électriques et électroniques usagés (déchets des équipements électriques et électroniques - DEEE). La directive spécifie le cadre pour une reprise et un recyclage des appareils usagés applicable au niveau européen.

Testés pour vous dans notre laboratoire

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


Remarques

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

Gâteaux et pâtisseries

Cuire sur un niveau

La Convection naturelle  est idéale pour la cuisson de gâteaux.

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

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

Cuisson sur plusieurs niveaux

Utilisez le mode Chaleur tournante 3D .

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

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

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

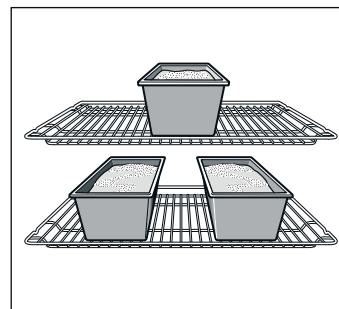
- Plaque à pâtisserie : niveau 5
- Lèchefrite : niveau 3

- Plaque à pâtisserie : niveau 1

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

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

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



Moules

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

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

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

Tableaux

Dans les tableaux vous trouverez le mode de cuisson optimal pour les différents gâteaux et pâtisseries. La température et la durée de cuisson dépendent de la quantité et de la nature de la pâte préparée. C'est pourquoi les tableaux présentent des fourchettes de valeurs. Commencez par la valeur la plus basse. Une température plus basse permet d'obtenir des mets plus uniformément dorés. Si nécessaire, sélectionnez la fois suivante une valeur plus élevée.

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

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

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

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

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

Petites pâtisseries	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Petits gâteaux secs	Plaque à pâtisserie	3	☉	140-160	15-25
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1	☉	130-150	25-35
	2 plaques à pâtisserie + lèchefrite	5+3+1	☉	130-150	30-40
Biscuiterie dressée (préchauffer)	Plaque à pâtisserie	3	☐	140-150	30-40
	Plaque à pâtisserie	3	☉	140-150	30-40
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1	☉	140-150	30-45
	2 plaques à pâtisserie + lèchefrite	5+3+1	☉	130-140	40-55
Macarons	Plaque à pâtisserie	2	☐	110-130	30-40
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1	☉	100-120	35-45
	2 plaques à pâtisserie + lèchefrite	5+3+1	☉	100-120	40-50
Meringues	Plaque à pâtisserie	3	☉	80-100	100-150
Pâtisserie en pâte à choux	Plaque à pâtisserie	2	☐	200-220	30-40

Petites pâtisseries	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Feuilletés	Plaque à pâtisserie	3	☉	180-200	20-30
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1	☉	180-200	25-35
	2 plaques à pâtisserie + lèchefrite	5+3+1	☉	160-180	35-45
Pâtisserie à base de pâte levée	Plaque à pâtisserie	3	☐	180-200	20-30
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1	☉	170-190	25-35

Pain et petits pains

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

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

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

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

Conseils pour la pâtisserie

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

Viande, volaille, poisson

Récipient

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

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

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

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

Indications dans les tableaux :

Récipient sans couvercle = ouvert

Récipient avec couvercle = fermé

Placez toujours le plat au centre de la grille.

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

Rôtissage

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

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

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

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

Grillades

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

Fermez toujours le four lorsque le gril fonctionne.

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

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

Salez les steaks seulement une fois grillés.

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

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

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

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


















Viande

Retournez les pièces de viande à mi-cuisson.

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

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

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

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

Viande	Poids	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C, position grill	Durée en minutes
Viande hachée						
Rôti de viande hachée	de 500 g de viande	Ouvert	1		170-190	70

Saucisses

Saucisses		Grille	4		3	15
-----------	--	--------	---	--	---	----

Volaille

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

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

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

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

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

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

Poisson

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

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

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

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

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

Conseils pour les rôtis et grillades

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

Soufflés, gratins, toasts

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

Placez le récipient toujours sur la grille.

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

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

Plats cuisinés


Respectez les indications du fabricant figurant sur l'emballage.

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

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

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

Mets spéciaux

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

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



Préparer du yaourt

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

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

Laisser lever de la pâte à la levure du boulanger

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

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


Décongélation

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


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

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

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

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

Déshydratation

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





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

Laissez-les bien égoutter et essuyez-les.

Recouvrez la 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. 1 ½ h

Mise en conserve

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

Attention !

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

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

Les durées mentionnées dans les tableaux sont indicatives. Elle peuvent être influencées par la température ambiante, le nombre de bocaux, la quantité et la chaleur du contenu des

bocaux. Avant de changer le réglage ou d'éteindre, vérifiez si des bulles montent bien dans les bocaux.

Préparation

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

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

Réglage

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

Mise en conserve

Fruits

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

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

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

Légumes

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

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

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

Sortir les bocaux

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

Attention !

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

L'acrylamide dans certains aliments

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

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

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

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

Plats tests

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

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

Cuisson de 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 :

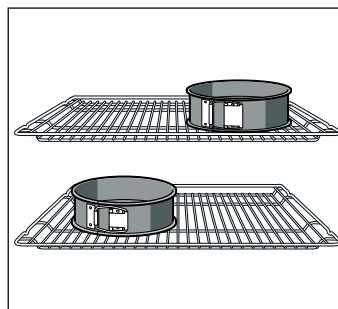
La cuisson des préparations sur des plaques enfournées en même temps ne sera pas forcément terminée au même moment.

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.

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

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

Grillades

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

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

* Retourner aux 2/3 du temps

Siemens-Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
DEUTSCHLAND

(901113)