

Vous venez d'acheter un appareil de haute qualité qui, pendant des années, vous rendra de précieux service au fil de vos activités domestiques.

Pour profiter de toutes ses qualités techniques, veuillez lire attentivement sa notice d'utilisation.

En début de notice figurent d'importants conseils de sécurité.

Ensuite, vous apprenez à connaître votre appareil en détails.

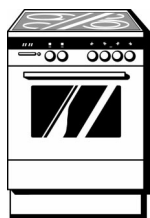
Nous vous montrons toute ce qu'il est capable de faire et la façon dont vous devez l'utiliser.

Les tableaux sont construit de sorte que vous puissiez régler votre appareil au fur et à mesure. Vous trouverez également des plats usuels, la vaisselle adéquate, la hauteur d'enfournement et les valeurs optimales de réglage, tout cela testé auparavant dans notre laboratoire.

Pour que votre four reste longtemps en bon état, nous vous donnons de nombreux conseils sur l'entretien et le nettoyage. Et si une anomalie de fonctionnement devait se produire, consultez les dernières pages de cette notice. Vous y trouverez des informations pour remédier vous-même aux petites pannes.

Vous avez des questions? Consultez toujours la table des matières détaillée. Vous vous y retrouverez très facilement.

Mode d'emploi



HL 57224 EU

fr 5650 015 281

Table de matières

Remarques importantes	4
Avant le branchement de votre nouvel appareil	4
Consignes de sécurité	4
Prenez soin de votre appareil	6
Installation et branchement	7
Pour l'installateur	7
Placer le four à l'horizontale	8
Votre nouvelle cuisinière	9
Le bandeau de commande	10
Les modes de cuisson	12
Chariot sortant et accessoires	13
Avant la première utilisation	14
Réglage de l'heure	14
Nettoyage du four	15
Cuire	16
Prenez soin de votre table de cuisson	16
La table de cuisson	18
Indicateur de chaleur résiduelle	18
Foyer halogène	18
Réglages	19
Foyer à surface variable Foyer avec zone pour poissonnière	19
Réglage du four	21
Réglages du four	21
... si le four doit s'éteindre automatiquement	21
... si le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement	22

Table de matières

Gâteaux et pâtisseries	24
Conseils pour la pâtisserie	28
Viande, volaille, poisson	30
Conseils pour les rôtis et grillades	35
Soufflés, gratins, pain grillé	36
Plats cuisinés surgelés	37
Décongélation	38
Déshydratation	39
Stérilisation	40
Minuterie/réveil	42
Réglages	42
Entretien et nettoyage	43
Extérieur de l'appareil	43
Table de cuisson	43
Autonettoyage par pyrolyse	45
Nettoyage manuel du four	48
Tiroir de rangement	49
Accessoires	49
Incidents et dépannage	49
Remarques	51
Changer la lampe du four	52
Remplacement du joint de porte	53
Service après-vente	54
Protection de l'environnement	55

Remarques importantes

Avant le branchement de votre nouvel appareil

Avant d'utiliser votre nouvel appareil, veuillez lire attentivement la présente notice d'utilisation. Elle contient des remarques importantes pour votre sécurité et des informations pour l'utilisation et l'entretien de l'appareil.

- Conservez soigneusement cette notice d'utilisation. Si vous remettez l'appareil à un tiers, veuillez-y joindre sa notice d'utilisation.
- Vérifiez si la table de cuisson ne présente pas de dommages, p.ex. des rayures sur la plaque vitrocéramique ou au cadre.
- Ne mettez pas l'appareil en service s'il est endommagé.

Consignes de sécurité

- Nos appareils sont conformes aux dispositions de sécurité applicables aux appareils électriques. Seuls les techniciens du service après-vente formés par le fabricant sont habilités à effectuer des réparations. Un appareil mal réparé engendre des risques considérables pour l'utilisateur.
- Pendant leur utilisation, les surfaces des appareils de chauffage et de cuisson deviennent très chaudes. Les parois intérieures du four, les résistances chauffantes et l'orifice de sortie de vapeur deviennent très chauds. Eloignez systématiquement les enfants.
- Restez à proximité lorsque vous préparez des mets avec de la graisse ou de l'huile car elles risquent de s'enflammer. Ne versez jamais d'eau sur de la graisse ou de l'huile enflammées. Risques de brûlures graves!
Appliquez au contraire un couvercle sur le récipient pour étouffer le feu. Ensuite, éteignez le foyer concerné. Laissez l'utensile refroidir sur le foyer.

- ❑ Les cordons d'alimentation des appareils électriques ne doivent jamais toucher les foyers très chauds ni se coincer dans la porte du four très chaude. La gaine isolante du cordon s'endommagerait.
- ❑ Ne stockez jamais de matières inflammables dans le four. Ces matières risqueraient de s'enflammer si vous allumiez le four sans les retirer auparavant.
- ❑ En cas de panne, retirez le fusible/coupez le disjoncteur correspondant dans le boîtier à fusibles.
- ❑ N'utilisez l'appareil que pour préparer les repas.
- ❑ En cas de cassures, fissures ou fêlures dans la vitrocéramique il y a risque d'électrocution. Mettez immédiatement l'appareil hors tension. Coupez le fusible de l'appareil dans le boîtier à fusibles.
Appelez le service après-vente.
- ❑ Attention: le fond de la casserole et le foyer doivent être secs. Le liquide qui s'insinue entre le fond de la casserole et le foyer s'évapore. La pression de la vapeur peut faire sauter brutalement la casserole. Risque de blessures!
- ❑ Tenez compte de l'indicateur de chaleur résiduelle. Il indique que les foyers sont encore chauds.
- ❑ Cet appareil est conforme aux dispositions applicables aux appareils générateurs de chaleur. Rappelez-vous que les boutons et la poignée du four deviennent très chauds si vous faites marcher l'appareil longtemps à une température élevée.
- ❑ Avant d'enclencher la pyrolyse, enlevez les grosses salissures présentes dans le four car elles pourraient s'enflammer.
- ❑ Pendant la pyrolyse, n'accrochez pas d'objets inflammables sur la poignée du four (torchon à vaisselle par exemple).



- ❑ Ne nettoyez jamais avec la pyrolyse des plaques et moules avec un revêtement anti-adhérent. Des gaz toxiques peuvent se former par le revêtement anti-adhérent en raison de la chaleur élevée - risque d'effets graves pour la santé !

Prenez soin de votre appareil

- ❑ Ne posez pas de plaque à pâtisserie sur la sole du four. Ne la revêtez pas non plus d'une feuille de papier aluminium. Il en résulterait une accumulation de chaleur qui modifierait les temps de cuisson et endommagerait l'émail.
- ❑ Ne versez pas d'eau dans le four chaud car ceci endommagerait l'émail.
- ❑ Les jus de fruits qui gouttent de la plaque laissent des taches indélébiles. Si vous faites cuire des gâteaux aux fruits très juteux, ne surchargez pas la plaque. Utilisez la lèchefrite car cette dernière est plus profonde.
- ❑ Ne vous asseyez pas sur le chariot sortant. Ne vous en servez pas de marchepied.
- ❑ La porte du four doit fermer correctement. Pour cela, le joint de porte doit toujours être propre.
- ❑ Ne placez pas d'objets chauds (p.ex. plaques à pâtisserie) dans le tiroir de rangement. Il pourrait être endommagé.

Installation et branchement

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

Si la cuisinière n'a pas été correctement branchée, vous perdez vos droits de garantie en cas de dégâts.

Pour l'installateur

Pour satisfaire aux prescriptions de sécurité applicables, il faut installer, côté secteur, un dispositif de coupure tous pôles avec une ouverture entre contacts d'au moins 3 mm. Ceci n'est pas nécessaire en cas de raccordement par un connecteur si celui-ci est accessible pour l'utilisateur.

Les appareils dotés d'un connecteur doivent uniquement être branchés sur des prises de sécurité installées de manière réglementaire.

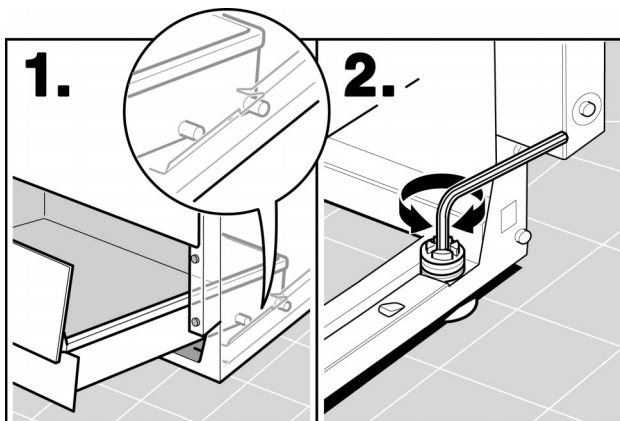
Conformément au règlement d'essai en matière de chauffage, l'appareil correspond à la classe de protection "Y". Attention, cet appareil ne doit être placé qu'avec une seule paroi latérale contre des cloisons hautes de pièces ou de meubles.

En matière de sécurité électrique, la cuisinière est un appareil de la classe de protection I et ne doit être utilisée qu'en liaison avec un raccordement du conducteur de protection.

Pour raccorder l'appareil, utiliser un câble du type H 05 VV-F ou équivalent, comme conduite de raccordement au secteur.

Placer le four à l'horizontale

Le four est doté de pieds réglables en hauteur permettant de compenser de légères inégalités du sol. Pour pouvoir régler les pieds, vous devez décrocher le tiroir de rangement.



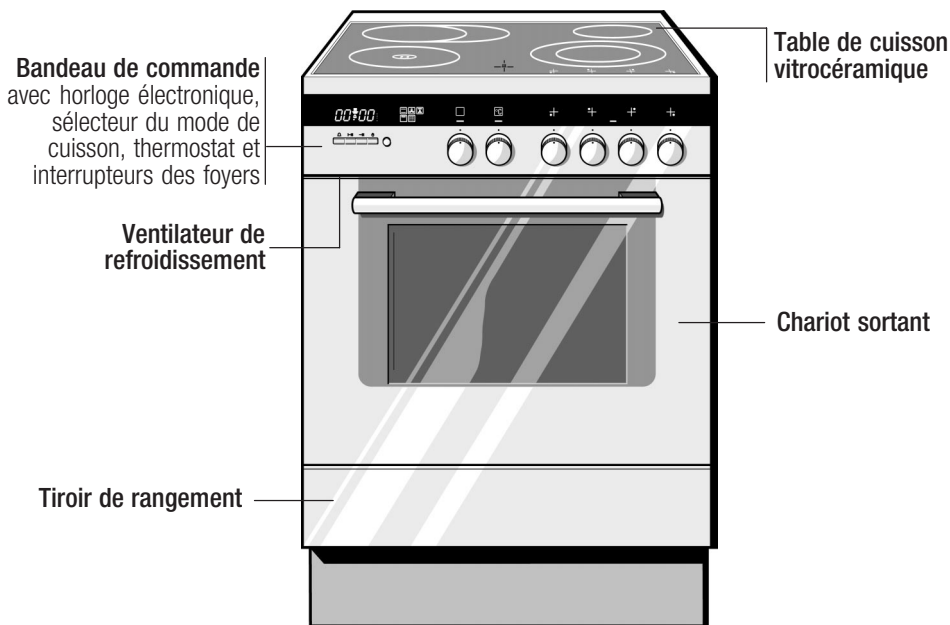
- 1.** Tirez le tiroir de rangement lentement vers l'avant. De chaque côté du tiroir se trouvent deux tenons. Ils guident le tiroir dans le rail. Dès le dégagement à gauche et à droite du tenon avant, soulevez légèrement le tiroir. Dès que le deuxième tenon est dégagé, vous pouvez retirer le tiroir vers le haut.
- 2.** Avec la clé à fourche livrée avec le four, réglez les pieds plus haut ou plus bas selon les besoins, jusqu'à ce que le four soit placé à l'horizontale. Les pieds réglables peuvent être vissés plus facilement si on bascule légèrement le four.

Réintroduisez le tiroir de rangement.

Fixation murale supplémentaire

Pour une meilleure stabilité au renversement, vous pouvez fixer le four au mur avec l'équerre jointe. Veuillez respecter la notice de montage pour la fixation murale.

Votre nouvelle cuisinière

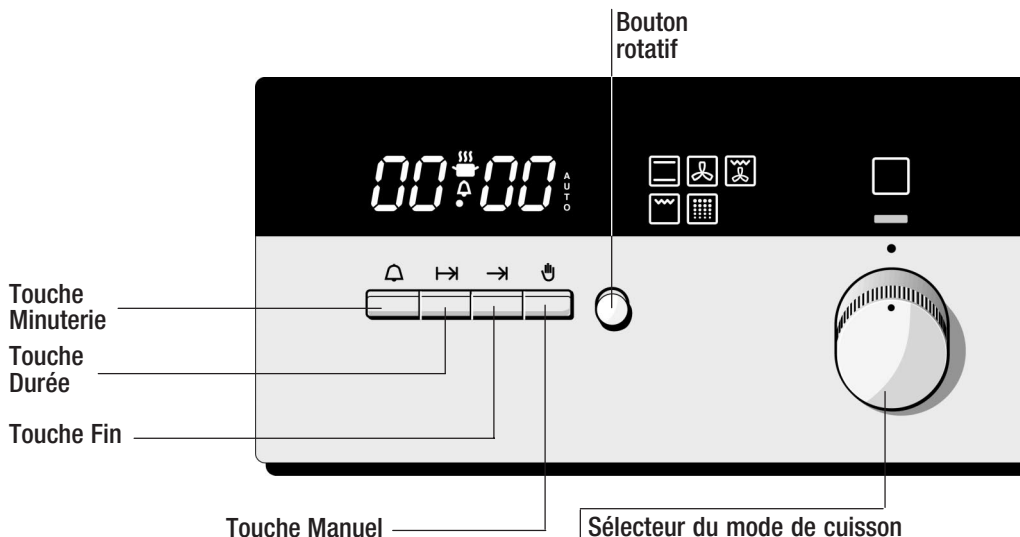


Certains détails sont différents en fonction du type d'appareil






L'appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Il se met automatiquement en marche et à l'arrêt en fonction de la température. Le ventilateur peut continuer de fonctionner lorsque le four est éteint, mais encore chaud.

Le bandeau de commande

Toutes les manettes sont escamotables en position "Arrêt". Pour les faire rentrer et sortir, appuyez brièvement sur la manette. Vous pouvez également escamoter le bouton rotatif à l'horloge électronique.



Sélecteur du mode de cuisson
pour le four avec voyant lumineux
Positions du sélecteur:

-  = Convection naturelle
-  = Air pulsé
-  = Gril air pulsé
-  = Gril
-  = Autonettoyage par pyrolyse

Lorsque vous réglez le sélecteur de mode de cuisson, le voyant lumineux et la lampe à l'intérieur du four s'allument. Éteignez toujours le sélecteur du mode de cuisson après l'utilisation du four.

Interrupteurs des foyers

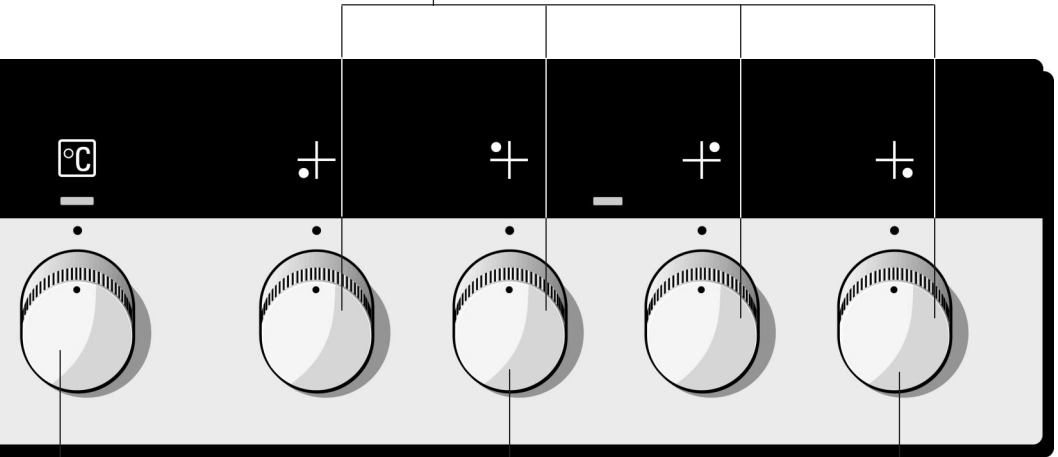
avec voyant lumineux

Positions 1 à 9.

0 = foyer éteint

1 = position de chauffe minimum

9 = position de chauffe maximum



Thermostat pour le four avec voyant lumineux

Positions du thermostat:

50-250 température en °C

• = Gril faible

•• = Gril moyen

••• = Gril puissant

☐ = Autonettoyage par pyrolyse

Lorsque vous activez le thermostat, le voyant lumineux s'allume. Il s'éteint dès que la température réglée est atteinte et se rallume lorsque le chauffage reprend.

La lampe ne s'allume pas en mode gril.

Interrupteur pour le foyer à surface variable

1 à 9 = positions de chauffe

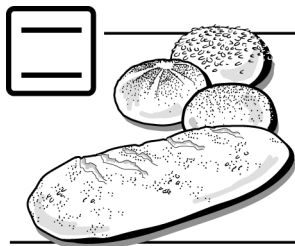
⊙ = enclenchement pour la grande surface de cuisson

Interrupteur pour le foyer avec zone pour poissonnière

1-9 = positions de chauffe

⊕ = enclenchement de la zone pour poissonnière

Les modes de cuisson

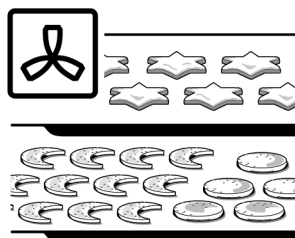


Votre four offre différents modes de cuisson. Vous pouvez ainsi sélectionner un mode de cuisson optimalement adapté à votre plat.

Convection naturelle

La chaleur est diffusée uniformément sur le gâteau ou le rôti par la voûte et la sole.

Cela convient tout à fait au pain, biscuit, gâteau au fromage blanc ou aux fruits juteux cuits sur **un niveau**. Le chauffage voûte et sole convient aussi aux pièces de viande maigre de boeuf, veau et gibier cuites dans un plat découvert ou fermé.



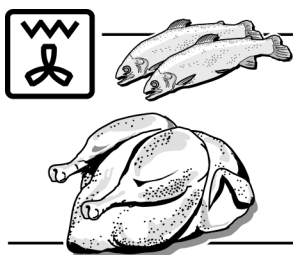
Chaleur tournante

Un ventilateur situé contre la paroi arrière du four répartit la chaleur de voûte et de sole uniformément dans le four. En chaleur tournante, vous pouvez faire cuire les gâteaux simultanément sur **deux niveaux**.

Les gâteaux à pâte levée cuits au moule et les meringues réussissent mieux avec ce mode de cuisson.

Choisissez une température de four inférieure de 20 à 30 °C à celle de la convection naturelle.

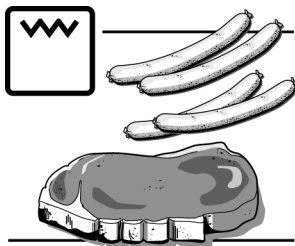
L'air chaud convient également bien pour décongeler, stériliser et déshydrater.



Gril air pulsé

La résistance du gril et le ventilateur fonctionnent alternativement. Le ventilateur diffuse sur le mets la chaleur émanant de la résistance éteinte. Les pièces de viande sont ainsi croustillantes et dorées sur toutes leurs faces et le four se salit moins qu'avec le chauffage voûte et sole.

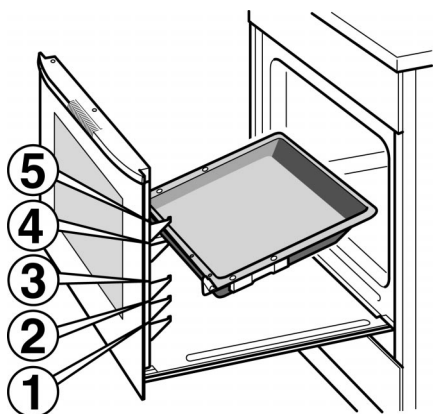
Les gros rôtis, la volaille et le poisson se laissent eux aussi remarquablement bien préparer, sans tournebroche et sans préchauffage.



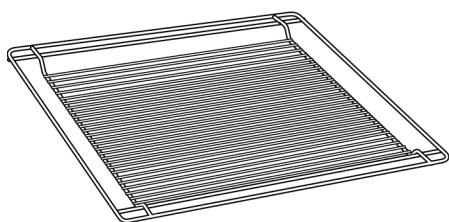
Grillades



Toute la surface située sous la résistance est chauffée. Vous pouvez ainsi griller plusieurs steaks, saucisses, poissons ou toasts.

Chariot sortant et accessoires




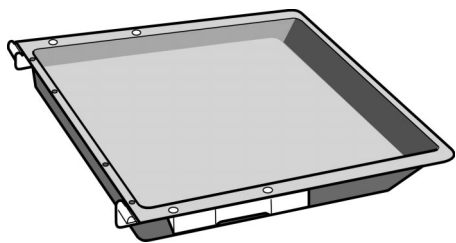
Les **accessoires** se suspendent dans les crochets sur les côtés gauche et droit du chariot sortant. Vous pouvez les accrocher à 5 hauteurs différentes.



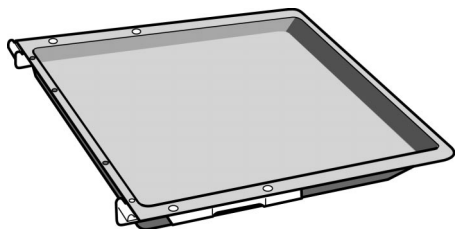
Grille HZ 24400 pour les moules à gâteaux, les rôtis, les grillades et les plats surgelés. Vous pouvez enfourner la grille avec la courbure vers le haut  ou vers le bas .



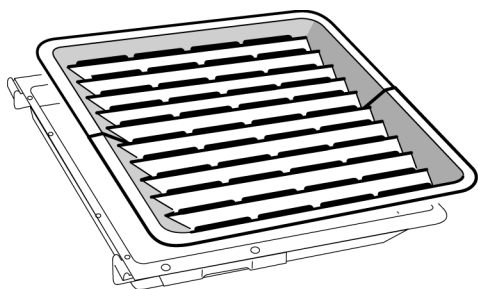
Plaque à pâtisserie alu HZ 24000 pour faire cuire gâteaux et petits fours sur 2 niveaux. Utilisez la chaleur tournante  pour la cuisson sur 2 niveaux.



Lèche-frite HZ 24350 pour gâteaux, petites pâtisseries et gros rôtis. Elle peut également servir à récupérer la graisse si vous déposez les grillades directement sur la grille.



Plaque à pâtisserie émaillée HZ 24100 pour gâteaux et petits fours.



Grille anti-éclaboussures HZ 22550 (accessoire en option) pour les poissons, toasts, saucisses ou comme écran anti-éclaboussures pour la cuisson des grosses volailles. Utilisez la grille anti-éclaboussures uniquement dans la lèche-frite. Disposez les deux parties de façon qu'elles se chevauchent au centre de la lèche-frite.

Vous pouvez vous procurer les **accessoires** chez votre revendeur. Veuillez-lui indiquer le numéro HZ.

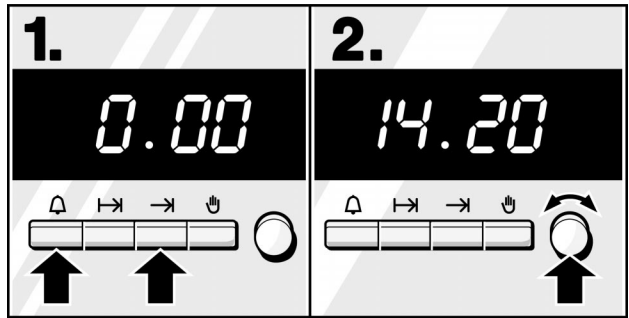
Avant la première utilisation

Réglage de l'heure

Après le branchement de l'appareil, trois zéros et "AUTO" clignotent en alternance à l'affichage. Régler l'heure.

1. Appuyer brièvement en même temps sur la touche Minuterie  et la touche Fin .

2. Avec le bouton rotatif, régler immédiatement l'heure en heures et en minutes. Le bouton rotatif peut être tourné dans les deux sens.



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

Procédez au réglage en suivant les instructions des points **1** et **2**.

Remarques

- Pour régler ou modifier l'heure, vous avez trois secondes entre l'étape **1** et **2**. Si pendant cet intervalle, vous n'avez pas encore commencé par l'étape **2**, les trois zéros reclignotent. Réglez de nouveau.
- L'heure ou le programme réglé est effacé(e) en cas de panne de courant. Les trois zéros reclignotent. Réglez à nouveau.
- Tant que les zéros clignotent, le four ne chauffe pas.
- De 22H00 à 6H00, l'éclairage de l'affichage de l'heure est moins intense.

Nettoyage du four

Avant la première utilisation, veuillez nettoyer le four et les accessoires avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle. Vous n'avez pas besoin de faire chauffer le four.

Cuire

Prenez soin de votre table de cuisson

Vaisselle

Afin que votre table de cuisson conserve longtemps son esthétique et pour éviter tous dégâts, veuillez respecter les consignes suivantes:

- Les casseroles et poêles ne doivent pas avoir un fond rugueux. Ils rayent la table de cuisson.
- Ne pas préparer des mets dans du film aluminium ou dans des récipients en plastique. Le matériau fond sur l'appareil.
- Le dessous de la casserole et le foyer doivent être propres et secs.
- Éviter la cuisson à vide dans des casseroles émaillées. Le fond de la casserole et la vitrocéramique peuvent être endommagés.
- En cas d'utilisation de vaisselle spéciale, respecter les indications du fabricant.

Table de cuisson

- N'utilisez pas la table de cuisson comme plan de rangement ou de travail. Des rayures peuvent sinon être occasionnées par le sel, le sucre ou par les grains de sable issus du lavage des légumes.
- Veillez à ce qu'aucuns objets durs ou pointus ne tombent sur la table de cuisson car ils pourraient l'endommager.
- Avec le râcloir à verre, retirez immédiatement les aliments qui ont débordé. Ceci vaut en particulier pour les aliments fondus, pour le sucre et les aliments contenant beaucoup de sucre.
- Nettoyez la table de cuisson uniquement lorsqu'elle est refroidie, c'est à dire lorsque l'indicateur de chaleur résiduelle est éteint. Si la table de cuisson est chaude, les détergents et produits d'entretien y laisseront des taches.
- N'utilisez aucune feuille pour protéger le four.

- ❑ Ne déposez jamais de poêles ou casseroles très chaudes sur le cadre de la table de cuisson.
- ❑ Le râcloir à verre présente une lame aiguisée. Ne l'approchez pas trop du cadre de la table de cuisson car vous risqueriez de l'endommager.

Changements de teinte de la table de cuisson

Les effets de miroitements métalliques sont dûs à la friction des fonds de récipients ou à l'utilisation de détergents inappropriés. Ils s'enlèvent, mais difficilement, avec du "Stahl- Fix". Notre service après-vente enlève ces salissures contre remboursement des frais.

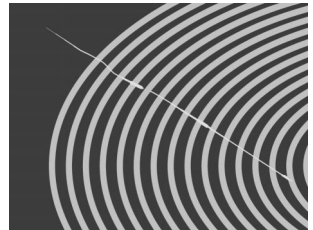
Les produits ou accessoires de nettoyage agressifs ou récurants abrasent le décor. Il en résulte des taches foncées. Des résidus incrustés, non éliminés, conduisent également à des changements de teinte de la table de cuisson.

Exemples de dégâts possibles

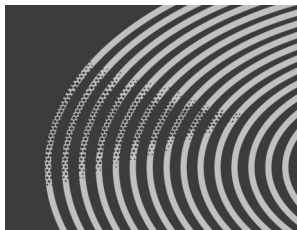
Ils n'influent en rien sur le fonctionnement et la robustesse de la vitrocéramique.



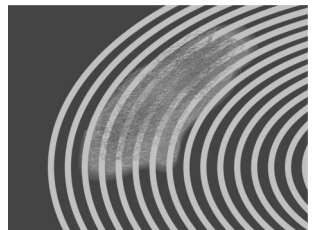
Tache creuse due à du sucre fondu ou à des aliments contenant une forte quantité de sucre.



Rayures dues à des grains de sel, de sucre ou de sable ou à des fonds de casserole trop rugueux.

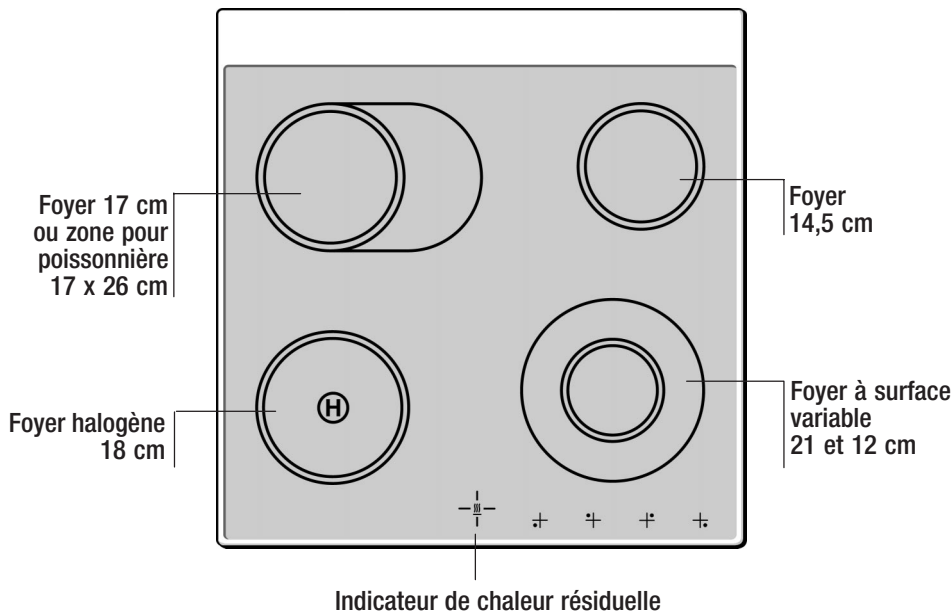


Miroitements métalliques dûs à l'abrasion des fonds de casserole ou à des détergents inappropriés.



Décor de la table altéré par des détergents inappropriés.

La table de cuisson



Indicateur de chaleur résiduelle

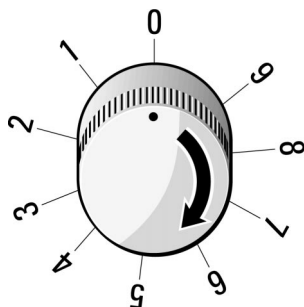
La table de cuisson est équipée d'un indicateur de chaleur résiduelle pour chaque foyer. Vous savez ainsi quels foyers sont encore chauds et pouvez profiter de leur chaleur par ex. pour maintenir un petit plat au chaud ou faire fondre du chocolat d'enrobage.

H Foyer halogène

Le système de chauffe des foyers halogènes n'a besoin que de quelques secondes pour atteindre sa pleine puissance. La lampe circulaire halogène supplémentaire rend cette rapidité de chauffe possible. Elle éclaire tellement que le chauffage normal n'est plus visible.

Veillez ne pas regarder la lampe halogène car elle vous éblouirait.

Réglages



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

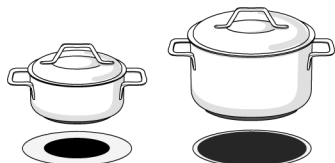
- 0 = foyer éteint
- 1 = position de chauffe minimum
- 9 = position de chauffe maximum

La plage de réglage est limitée par une butée. Ne tournez jamais l'interrupteur plus loin.

Si un foyer est enclenché, le voyant s'allume.

⊙ Foyer à surface variable

⊕ Foyer avec zone pour poissonnière



La dimension de ces foyers peut être modifiée.

Enclenchement de la grande surface de cuisson:

Tournez l'interrupteur du foyer jusqu'à la position 9 – vous y senterez une légère résistance – tournez jusqu'au symbole

⊙ = grand foyer à surface variable ou

⊕ = zone pour poissonnière

vers la droite. Réglez ensuite la position de chauffe souhaitée.

Ramener le réglage à la petite surface:

Réglez l'interrupteur du foyer à 0 et réglez de nouveau.

Attention: Ne réglez jamais les interrupteurs des foyers sur 0 en dépassant le symbole.

Le petit foyer à surface variable est idéal pour chauffer des petites quantités.

Tableaux

Vous trouverez quelques exemples dans le tableau ci-dessous. Rappelez-vous que les temps de cuisson dépendent de la nature, du poids et de la qualité des mets. Ils peuvent donc varier par rapport aux données du tableau.

Pour faire chauffer rapidement les plats et pour saisir les rôtis, réglez les interrupteurs des foyers correspondants sur la position 9. Ensuite, ramenez-les sur une position de mijotage appropriée.

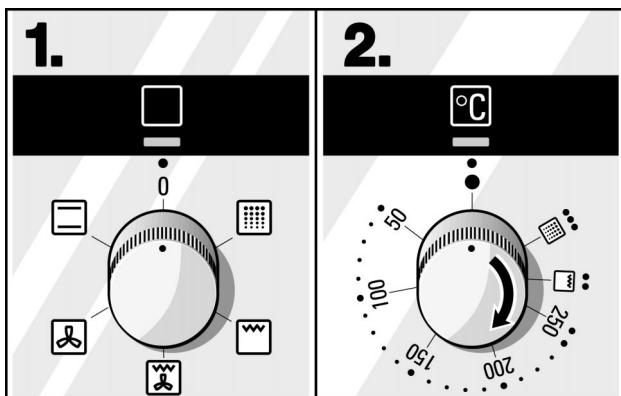
	Exemples	Position de chauffe
Faire fondre	Chocolat, sauce d'enrobage	1
	Gélatine	1
	Beurre	1 - 2
Réchauffer	Légumes (conserves)	4 - 5
	Bouillon	7 - 8
Réchauffer et maintenir au chaud	Ragoût, par ex. ragoût aux lentilles	2 - 3
Cuire à l'étuvée	Poisson	5 - 6
Cuisson	Riz	2 - 3
	Pommes de terre en robe de chambre*	4 - 5
	Pommes de terre gros sel*	4 - 5
	Légumes frais*	3 - 5
	Légumes surgelés	4 - 5
	Bouillon de viande	3 - 5
	Pâtes	4 - 5
Rôtir	Crêpes épaisses (galettes)	6 - 7
	Poisson pané	6 - 7
	Escalope	7 - 8
Braisier	Rôti à braiser	4 - 5
	Paupiettes	4 - 5

* Les sels minéraux et les vitamines se détruisent dans l'eau bouillante. Pour cette raison: ajoutez peu d'eau pour protéger les vitamines et les sels minéraux.
Temps de cuisson courts, légumes fermes sous la dent.

Réglage du four

Réglages du four

1. Régler le sélecteur sur le mode de cuisson voulu.
2. A l'aide du thermostat, régler la température ou la position gril.



Lorsque le plat est prêt, mettre le sélecteur du mode de cuisson et le thermostat sur Arrêt.

1. Régler le sélecteur de mode de cuisson.
2. Régler le thermostat.
3. Appuyer sur la touche Durée I→I.
Dans les 3 secondes, commencez par le point 4.
4. A l'aide du bouton rotatif, régler la durée souhaitée.

Le four est mis en marche, l'heure réapparaît. Le four s'éteint automatiquement après la durée réglée.

Après l'écoulement de la durée, un signal sonore retentit pendant env. ½ minute et "AUTO" clignote. Si le signal vous dérange, appuyez sur la touche Minuterie . Le signal s'arrête.

Ramenez le sélecteur de mode de cuisson et le thermostat en position éteinte. Appuyez sur la touche . "AUTO" s'éteint.

... si le four doit s'éteindre automatiquement

... si le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement

Correction:

Appuyer sur la touche Durée **I→I** et corriger le temps.

Annulation:

Appuyer sur la touche Durée **I→I**, ramener la durée à 0.00 et appuyer sur la touche Manuel **⏻**.

Vous devez vous absenter d'urgence, mais le repas doit être prêt à l'heure exacte. C'est tout simple.

Préparez votre repas et mettez-le au four. **Veillez à ce que les aliments qui s'abîment facilement ne restent pas trop longtemps dans le four.**

Réglez suivant la description aux points **1 à 4**.

Programmez maintenant l'heure à laquelle le repas doit être prêt.

5. Appuyer sur la touche Fin **→I**.

A l'affichage apparaît pendant trois secondes l'heure à laquelle le repas sera prêt. Reportez cet instant à plus tard.

6. Avec le bouton rotatif, régler l'heure à laquelle le repas doit être prêt. Au bout de trois secondes réapparaît l'heure et "AUTO" pour le mode automatique.

Le four s'allume et s'éteint au bon moment.

Correction: Appuyer sur la touche Fin **→I** et modifier l'heure d'arrêt souhaitée.

Après l'écoulement de la durée, un signal sonore retentit pendant env. ½ minute et "AUTO" clignote. Vous pouvez arrêter le signal plus tôt en appuyant sur la touche Minuterie **⏻**.

Ramenez le sélecteur de mode de cuisson et le thermostat en position éteinte. Appuyez sur la touche Manuel **⏻**.

Remarques



- Vous pouvez interroger la durée restante ou la fin à tout moment du processus en cours en appuyant sur la touche Durée **I→I** ou la touche Fin **→I**.
- Si vous désirez annuler le mode automatique, appuyez sur la touche Durée **I→I**. Ramenez le temps à 0.00, attendez jusqu'à ce que "AUTO" clignote et appuyez sur la touche Manuel **⏻**.


- ❑ Si vous désirez ultérieurement qu'un processus déjà en cours doit s'arrêter automatiquement, programmez la durée encore nécessaire, comme décrit.
- ❑ Vous pouvez régler au maximum 23 heures et 59 minutes.

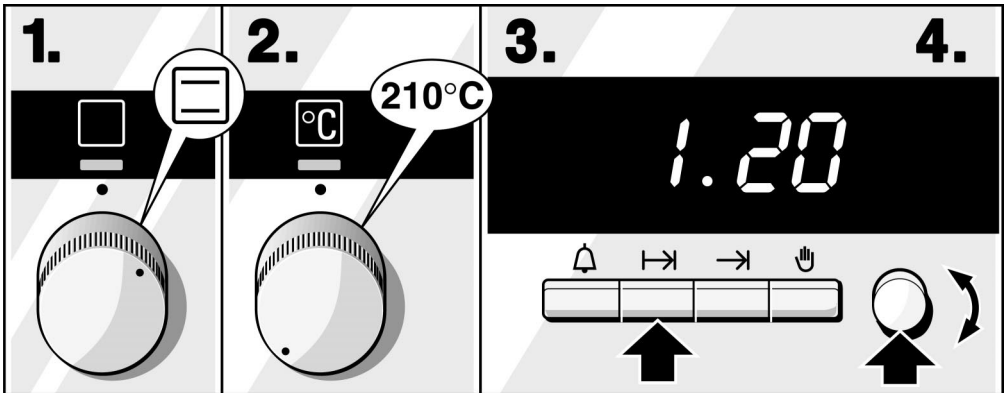
Exemple:

Rôti de boeuf à braiser, du tableau Viande

Placez la cocotte couverte avec 1 kg de rôti à braiser sur la grille, au niveau 2.


1. Régler le sélecteur du mode de cuisson sur .
2. Régler le thermostat sur 210 °C.
3. Appuyer sur la touche Durée .
4. A l'aide du bouton rotatif, régler sur 1 heure 20 minutes.

Le rôti est terminé au bout de 1 heure et 20 minutes. Le four s'éteint. Ramenez le sélecteur de mode de cuisson et le thermostat en position éteinte. Appuyez sur la touche .

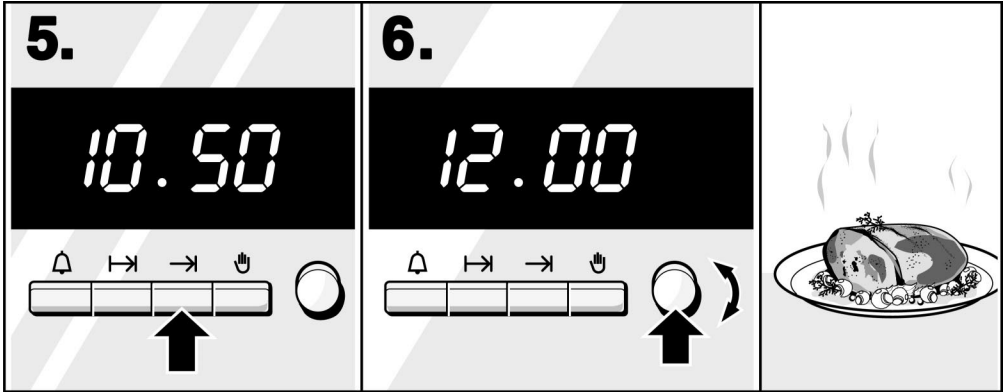


Il est 9H30. Vous avez encore quelque chose à faire. Le rôti à braiser doit être prêt à 12.00 heures. Ce n'est pas un problème.

Réglez suivant la description aux points 1 à 4.

5. Appuyer sur la touche Fin .
- A l'affichage apparaît 10H50, l'heure à laquelle le repas sera prêt.

6. Dans les trois secondes, régler 12H00 au moyen du bouton rotatif.



L'heure actuelle réapparaît.

Le four s'allumera automatiquement à 10H40 et s'éteindra à 12H00.

Vous pouvez déjeuner.

Gâteaux et pâtisseries

Moules

Les moules en métal de couleur foncée sont les plus appropriés. Si vous utilisez des moules de couleur claire, il est recommandé d'utiliser l'air pulsé. Toujours est-il que les temps de cuisson sont plus longues et le gâteau dore moins uniformément.

Placez toujours le moule à gâteaux sur la grille.

Tableaux

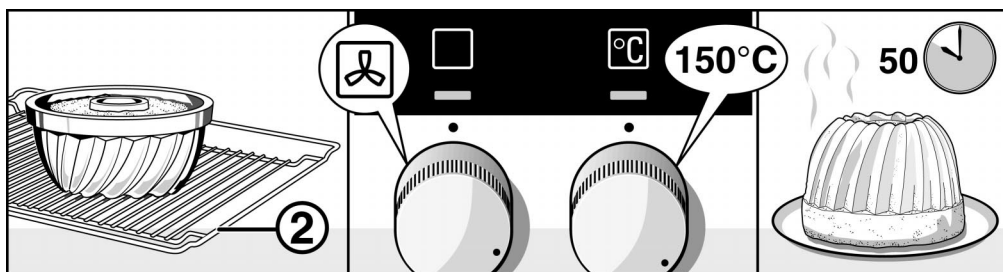
Le tableau s'entend pour un enfournement dans le four froid. Vous économiserez ainsi de l'énergie. Si vous préchauffez le four, les durées de cuisson indiquées diminuent de 5 à 10 minutes.

Les tableaux s'entendent pour la plaque émaillée à pâtisserie. Enfourez la plaque en aluminium un à deux niveaux plus bas.





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.

Vous trouverez des informations supplémentaires dans la section intitulée «Conseils pour la pâtisserie» faisant suite aux tableaux.










Exemple: Gâteaux à pâte levée



Gâteaux cuits dans des moules	Moule sur grille	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, en minutes
Gâteaux à pâte levée simple	Moule à kouglof/à savarin/à cake	2		150 - 170	50 - 60
Gâteaux à pâte levée fine (par ex. des sablés)		2		160 - 180	60 - 70
Fonds de tarte avec bord en pâte brisée	Moule démontable	1		170 - 190	25 - 35
Fonds de tarte en pâte levée	Moule pour fond aux fruits	2		140 - 160	25 - 35

Gâteaux cuits dans des moules	Moule sur grille	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, en minutes
Tarte en pâte à biscuit (biscuit à l'eau)	Moule démontable	1		170 - 190	30 - 40
Tarte aux fruits ou au fromage blanc, pâte Brisée*	Moule démontable foncé	2		170 - 200	70 - 90
Gâteaux aux fruits, pâte levée fine	Moule démontable/ Moule à kouglof	2		150 - 170	50 - 60
Tartes salées* (par ex. des quiches, tartes aux oignons)	Moule démontable	1		150 - 170	60 - 90

* Laissez refroidir le gâteau env. 20 minutes dans l'appareil.

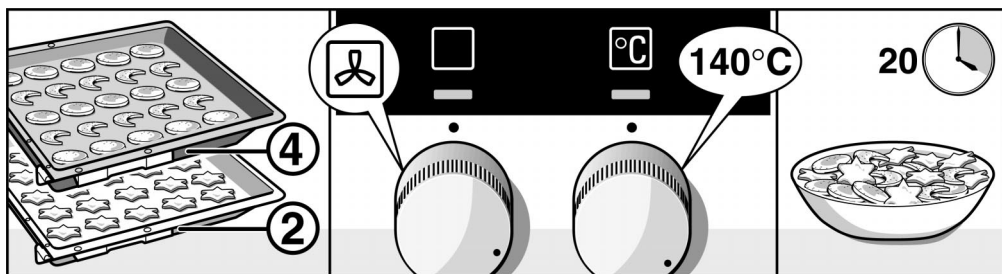
Gâteau cuit sur la plaque		Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, en minutes
avec garniture sèche (pâte levée)	Plaque émaillée	3		140 - 160	25 - 35
	Plaque à pâtisserie en aluminium et lèchefrite*	2 + 4		140 - 160	35 - 45
avec garniture fondante par ex. pâte à la levure de boulanger garnie de pommes et de grains sablés	Lèchefrite	4		160 - 180	45 - 55
	Plaque à pâtisserie en aluminium et lèchefrite*	2 + 4		140 - 160	55 - 65
Biscuit roulé (préchauffer)	Plaque émaillée	3		180 - 200	10 - 20
Brioche tressée, avec 500 g de farine	Plaque émaillée	3		140 - 160	30 - 40
Gâteau de Noël, avec 500 g de farine	Plaque émaillée	3		150 - 170	60 - 70
Pizza	Plaque émaillée, plaque à pâtisserie en aluminium et lèchefrite*	3		200 - 220	20 - 40
		2 + 4		170 - 190	25 - 45

Gâteau cuit sur la plaque		Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, en minutes
Pain à la levure de boulanger, avec 1,2 kg de farine**, (préchauffer)	Lèche-frite	3		200 - 220	50 - 60
Pain au levain avec 1,2 kg de farine**, (préchauffer)	Lèche-frite	3	 	250 +190 - 200	8 - 10 50 - 55




* Cuisson sur 2 niveaux: enfournez toujours la plaque à pâtisserie en aluminium deux niveaux en-dessous de la lèche-frite.

** Ne versez pas d'eau directement dans le four chaud.

Exemple: Petits fours sur deux niveaux



Petites pâtisseries		Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, en minutes
Petits fours	Lèche-frite	3		160 - 180	10 - 25
	Plaque à pâtisserie en aluminium et lèche-frite*	2 + 4		140 - 160	20 - 30
Gâteaux secs	Lèche-frite	3		150 - 160	20 - 30
	Lèche-frite	3		130 - 140	20 - 30
	Plaque à pâtisserie en aluminium et lèche-frite*	2 + 4		130 - 140	30 - 40
Meringue	Lèche-frite	3		80 - 90	120 - 150
Pâte à chou	Lèche-frite	3		150 - 170	35 - 45

Petites pâtisseries		Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, en minutes
Macarons	Lèchefrite	3		120 - 140	30 - 40
Pâte feuilletée	Lèchefrite	3		170 - 190	15 - 20
Petits pains (par ex. petits pains de seigle)	Lèchefrite	3		200 - 220	25 - 35

* Cuisson sur 2 niveaux: enfournez toujours la plaque à pâtisserie en aluminium deux niveaux en-dessous de la lèchefrite.

Conseils pour la pâtisserie

Vous voulez utiliser votre propre recette.

Orientez-vous sur les tableaux qui se rapprochent le plus de votre recette.

Vérifiez si votre gâteau à pâte levée 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 au sortir du four.

Au gâteau suivant, 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, démoulez soigneusement le gâteau à l'aide d'un couteau point u.

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 dessous du gâteau est trop cuit.

Enfournez-le plus haut et réglez la fois suivante une température plus basse.

Le gâteau est trop sec.

A l'aide d'un cure-dent, percez plusieurs petits trous dans le gâteau cuit. Dedans, versez du jus de fruit ou du liquide légèrement alcoolisé. Au gâteau suivant, augmentez la température de 10 °C et réduisez les temps de cuisson.

Le pain ou le gâteau (gâteau au fromage blanc par ex.) a un bel aspect mais l'intérieur est semi-liquide (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. Si les gâteaux ont une garniture juteuse, faites précuire la pâte, saupoudrez d'amandes ou de chapelure puis disposez la garniture. Respectez la recette et les temps de cuisson.

Les petits fours ou les sablés ne se décollent pas de la plaque.

Enfournez à nouveau la plaque pendant un court instant puis décollez immédiatement les petits fours. La fois suivante, recouvrez la plaque de papier sulfurisé.

Le gâteau ne se démoule pas.

Après la cuisson, laissez le gâteau refroidir 5 à 10 minutes. Il sera ainsi plus facile à démouler. S'il refuse toujours de se démouler, décollez les bords avec précaution à l'aide d'un couteau. Retournez à nouveau le gâteau puis recouvrez plusieurs fois le moule d'une serviette humide et froide. Pour le gâteau suivant, beurrez généreusement le moule et saupoudrez-le de chapelure.

Vous avez mesuré la température du four avec votre propre thermomètre et avez constaté une déviation.

Le fabricant mesure la température du four au moyen d'une grille d'essai enfournée un temps fixe en milieu de four. Chaque ustensile et accessoire influe sur la température mesurée, raison pour laquelle vous constaterez toujours une déviation.

Les pâtisseries ne sont pas uniformément dorées.

Pour obtenir des pâtisseries uniformes, sélectionnez une température légèrement plus basse. Faites cuire les pâtisseries délicats sur un seul niveau. Préférez la convection naturelle. Le papier sulfurisé dépassant de la plaque peut 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. Le jus des fruits a coulé.

La fois suivante, utilisez la lèchefrite à bords hauts.

Vous avez utilisé plusieurs niveaux de cuisson. Les pâtisseries placées sur la plaque du haut sont plus cuites que celles de la plaque du bas.

La cuisson de gâteaux aux fruits juteux produit de la condensation.

Pour obtenir des pâtisseries uniformes, sélectionnez une température légèrement plus basse. Des mets enfournés sur des plaques différentes ne demanderont pas forcément la même durée de cuisson. Laissez les plaques du bas 5 à 10 minutes de plus dans le four ou bien enfournez-les plus tôt.

De la vapeur d'eau peut se dégager pendant la cuisson des pâtisseries. Une grande partie s'échappe par la sortie de vapeur. Cette vapeur peut se condenser sur le bandeau de commande ou sur les façades des meubles voisins et se mettre à goutter. C'est là un phénomène physique normal.

Viande, volaille, poisson

Vaisselle

Vous pouvez utiliser toute vaisselle résistante à la chaleur. La lèchefrite convient également à la cuisson de gros rôtis. Placez la vaisselle toujours au centre de la grille.

Posez la vaisselle en verre très chaude sur une serviette sèche. Si la surface est humide ou froide, le verre peut se casser.

Conseils pour les rôtis

Le résultat du rôtissage dépend de la nature et de la qualité de la viande.

Sur la viande maigre, versez 2 à 3 cuillers à soupe de liquide, et 8 à 10 cuillers à soupe de liquide sur les rôtis à braiser, ceci suivant leur taille.



A mi-temps de la cuisson, retournez les morceaux de viande pesant plus de 1,5 kg.

Une fois que le rôti est cuit, laissez-le reposer 10 minutes de plus dans le four éteint et fermé. De la sorte, le jus se répartit mieux dans la viande.

Conseils pour les grillades

Lorsque vous utilisez le gril, fermez toujours le four. Prenez si possible des pièces à griller de même épaisseur. Elles doivent faire 2 à 3 cm d'épaisseur minimum. Elles seront alors uniformément dorées et bien juteuses. 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 se salit moins. La grille peut s'enfourner avec la courbure vers le haut  ou vers le bas  ce qui vous permet de modifier l'écart entre la grille et la résistance chauffante. Aux deux tiers du temps de cuisson indiqué, retournez les grillades.

N'oubliez pas : la résistance du gril s'allume et s'éteint en permanence. C'est tout à fait normal. Le nombre de fois dépend de la position gril sélectionnée.

Viande

Le tableau s'entend enfournement dans le four froid. Les valeurs des tableaux sont indicatives. Elles dépendent de la qualité et de la nature de la viande.

Viande	Poids	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, gril	Durée, minutes
Rôti de boeuf à braiser (p.ex. haut de côte)	1 kg	fermé	2		210-230	80
	1,5 kg		2		210-230	100
	2 kg		2		210-230	120
Aloyau	1 kg	ouvert	2		190-210	70
	1,5 kg		2		180-200	80
	2 kg		2		170-190	90
Rosbif, à point*	1 kg	ouvert	2		240-250	40
Steaks, bien cuits		grille 	5		Position ●●●	20
Steaks, à point			5		Position ●●●	15

Viande	Poids	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, grill	Durée, minutes
Viande de porc sans couenne (p.ex. échine)	1 kg	ouvert	2		180-200	100
	1,5 kg		2		170-190	140
	2 kg		2		160-180	160
Viande de porc avec couenne** (p.ex. épaule, jarret)	1 kg	ouvert	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2 kg		2		180-200	140
Carré de porc avec l'os	1 kg	fermé	2		210-230	60
Rôti de viande hachée	750 g	ouvert	2		160-180	70
Saucisses	750 g env.	grille	4/5		Position ●●●	15
Rôti de veau	1 kg	ouvert	2		190-210	100
	2 kg		2		170-190	120
Gigot d'agneau désossé	1,5 kg	ouvert	2		160-180	120

* Tournez le rosbif à mi-cuisson. Une fois le rosbif cuit, enveloppez-le dans une feuille d'aluminium et laissez-le reposer 10 minutes dans le four.

** Entaillez la couenne de la viande de porc puis, au moment de la retourner, posez la viande avec la couenne au contact du plat.

Volaille

Le tableau s'entend pour un enfournement dans le four froid.

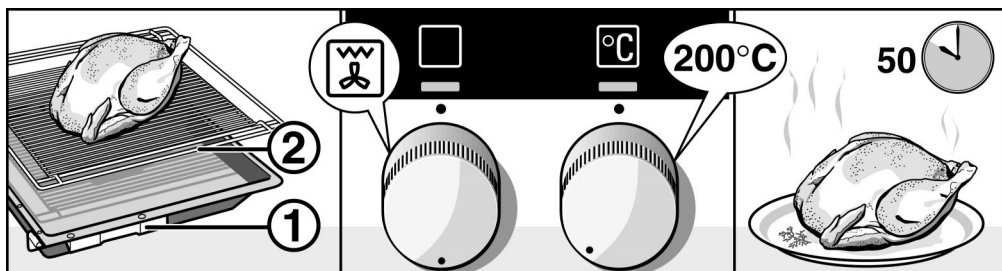
Les volailles seront particulièrement croustillantes si vous les badigeonnez de beurre, d'eau salée, de graisse de cuisson ou de jus d'orange en fin de cuisson.

Retournez la volaille entière aux deux-tiers du temps de cuisson.

Percez la peau sous les ailes des canards ou des oies afin que la graisse puisse s'écouler.

Si vous faites des grillades directement sur la grille, enfournez la lèchefrite au niveau 1.

Exemple: 1 poulet entier

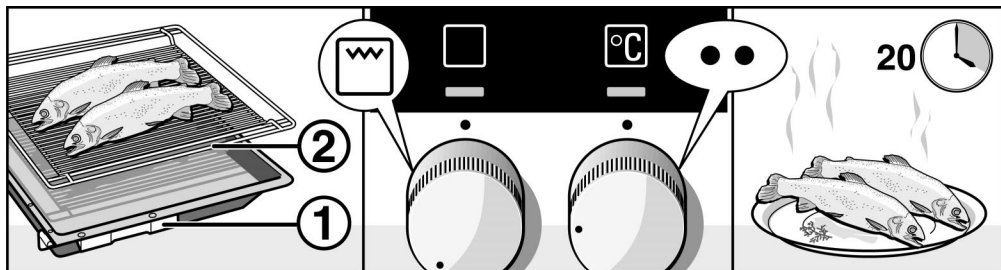


Volaille	Poids	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée, minutes
Moitiés de poulets, 1 à 4 moitiés	de 400 g	Grille	2		200-220	40-50
Morceaux de poulet	500 g	Grille	2		200-220	30-40
Poulet entier, 1 à 4 poulets	de 1 kg	Grille	2		200-220	50-70
Canard	1,7 kg	Grille	2		200-220	90-100
Oie	3 kg	Grille	2		180-200	110-130
2 cuisses de dinde	de 800 g	Grille	2		180-200	90-110

Poisson

Le tableau s'entend pour un enfournement dans le four froid.

Exemple: truite grillée



Poisson	Poids	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, gril	Durée, minutes
Poisson grillé	de 300 g	Grille*	2		Position ••	20-25
	1 kg		2		190-200	45-50
	1,5 kg		2		170-190	50-60
Poisson en tranches, p.ex. des darnes	de 300 g	Grille*	4		Position •••	20-25

* Enfournez la lèche-frite à la hauteur 1.

Conseils pour les rôtis et grillades

Le tableau ne contient pas de valeur pour le poids du rôti.

Comment pouvez-vous savoir si le rôti est cuit?

Le rôti est trop cuit et l'extérieur est brûlé par endroits.

Le rôti a un bel aspect mais la sauce est brûlée.

Le rôti a un bel aspect, mais la sauce est trop claire et insipide.

L'arrosage du rôti produit un dégagement de vapeur.

Choisissez les valeurs qui correspondent au poids précédent et allongez la durée de cuisson.

Utilisez un thermomètre pour viande (en vente dans le commerce) ou bien faites le «test de la cuillère». Appuyez sur le rôti avec la cuillère. Si vous sentez une résistance, le rôti est prêt. Si la cuillère s'enfonce, allongez le temps de cuisson.

Vérifiez le niveau d'enfournement ainsi que la température.

La fois suivante, choisissez un plat à rôti plus petit ou ajoutez plus de liquide.

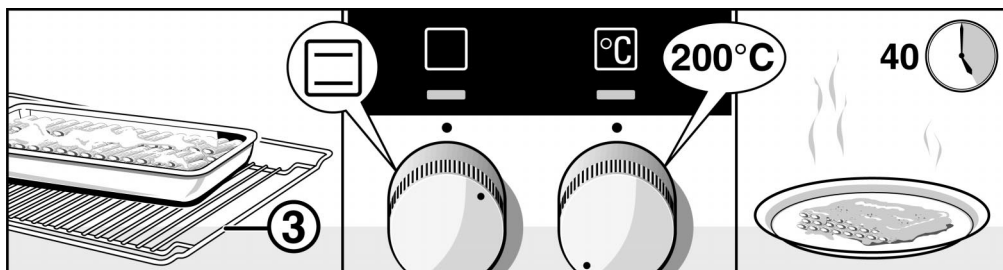
La fois suivante, choisissez un plat à rôti plus grand et ajoutez moins de liquide.

Utilisez le gril air pulsé à la place du chauffage par voûte et sole. De cette façon, le fond du rôti ne chauffe pas autant et il se dégage moins de vapeur.

Soufflés, gratins, pain grillé

Le tableau s'entend enfournement dans le four froid.

Exemple: soufflé aux pâtes



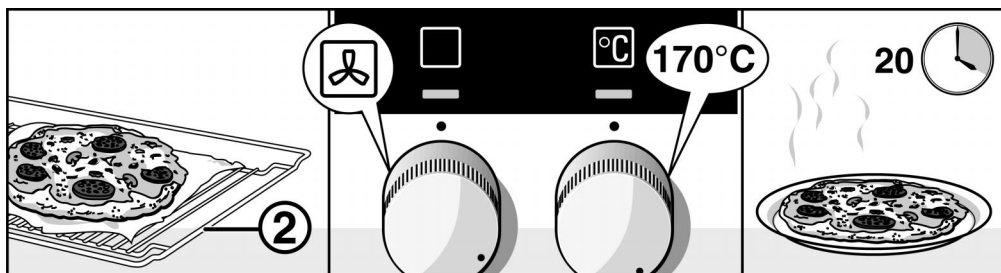
Plat	Récipient	Niveau	Mode de cuisson	Température °C, Gril	Durée, Minutes
Soufflés sucrés (ex. soufflé au fromage blanc avec des fruits)	Plat à soufflé	2	☐	180-200	45-60
Soufflés salés réalisés à partir d'ingrédients précuits (ex. soufflé aux pâtes)	Plat à soufflé	3	☐	200-220	40-50
	Lèchefrite	3	☐	200-220	30-40
Soufflés salés réalisés à partir d'ingrédients crus (ex. gratin de pommes de terre)	Plat à soufflé peu profond, lèchefrite	2	☒	150-170	55-70
		2	☒	150-170	60-75
Stroudels sucrés	Plat à soufflé ou lèchefrite	2	☐	170-190	50-60
Pain grillé doré, 4 - 9 tranches	Grille	5	☐	Niveau ●●●	4-5 env.
Pain grillé gratiné, 4 - 9 tranches	Grille	4	☐	Niveau ●●●	6-8 env.





Plats cuisinés surgelés

Lisez les conseils de cuisson figurant sur le paquet.

Les tableaux s'entendent enfournement dans le four froid.

Exemple: pizza surgelée sur grille



Plat	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température °C	Durée, Minutes
Stroudel fourré aux fruits*	Lèchefrite	2		170-190	50-60
Pommes frites	Lèchefrite	3		240-250	20-30
Pizza*	Grille	2		170-190	20-30
Pizza-baguettes*	Grille	3		190-210	15-20

* Recouvrez la lèchefrite ou la grille de papier sulfurisé. Veillez à ce que le papier sulfurisé résiste aux températures indiquées.

Remarque: La lèchefrite peut se déformer pendant la cuisson de plats surgelés. Ceci est dû aux importantes variations de température. Cette déformation disparaît d'elle-même pendant la cuisson.

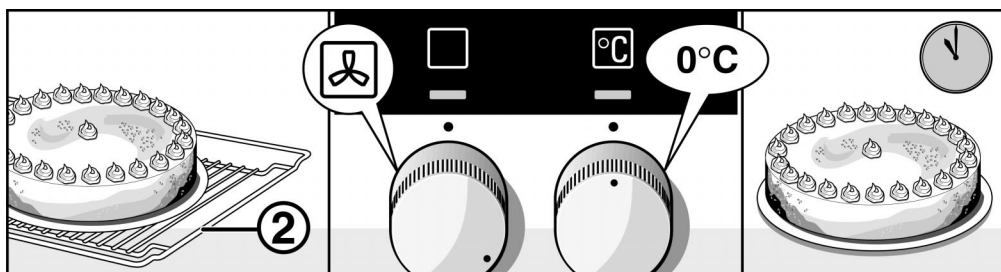
Décongélation

Sortez l'aliment de son emballage puis mettez-le dans un plat approprié sur la grille.

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

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

Exemple: Tarte à la crème fraîche







	Accessoires	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C
Aliments surgelés délicats p.ex. tartes à la crème fraîche, à la crème au beurre, tartes recouvertes d'un glaçage au chocolat ou au sucre, fruits	Grille	2		Le thermostat reste éteint
Produits surgelés divers* Poulet, saucisses et viande, pain, petits pains, gâteau et autres pâtisseries	Grille	2		80 °C

* Recouvrez l'aliment surgelé avec un film résistant à la température Déposez la volaille, du côté du blanc, sur l'assiette.

Déshydratation

- Sélectionnez uniquement des fruits et légumes de bonne qualité puis lavez-les soigneusement.
- Laissez-les bien égoutter ou essuyez-les.
- Recouvrez la plaque à pâtisserie et la grille de papier sulfurisé.

Aliments	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée, heures
600 g de pommes en tranches	1+3		80	5 env.
800 g de poires en quartier	1+3		80	8 env.
1,5 kg de quetsches ou de prunes	1+3		80	8 à 10 env.
200 g d'herbes aromatiques nettoyées	1+3		80	1½ env.

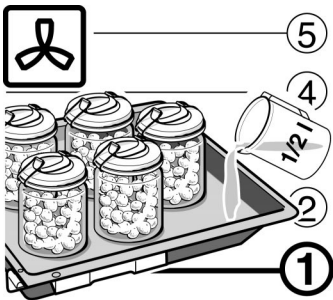
Remarque: retournez plusieurs fois les fruits ou les légumes très juteux. Une fois le processus de séchage terminé, détachez immédiatement du papier les aliments déshydratés.


Stérilisation

Préparation

- ❑ Les bocaux et les anneaux en caoutchouc doivent être propres et en bon état. Utilisez autant que possible des bocaux de même taille. Les valeurs indiquées dans le tableau s'entendent pour des bocaux ronds d'un litre.
Attention: n'utilisez pas de bocaux de hauteurs différentes. Leurs couvercles risqueraient d'éclater.
- ❑ Sélectionnez uniquement des fruits et légumes de bonne qualité. Lavez-les soigneusement.
- ❑ Remplissez les bocaux avec les fruits ou les légumes. Si nécessaire, essuyez de nouveau les rebords des bocaux car ils doivent être propres. Posez sur chaque bocal un joint en caoutchouc humide et un couvercle. Fermez-les avec des pinces.
- ❑ Ne placez jamais plus de six bocaux dans le four.
- ❑ Les durées mentionnées dans les tableaux sont indicatives. La température de la pièce, le nombre de bocaux, la quantité et la chaleur du contenu des bocaux sont des paramètres variables. Avant d'éteindre ou de commuter le four, vérifiez bien que des gouttes perlent contre les parois intérieures des bocaux.

Réglage:



1. Enfouissez la lèchefrite au niveau 1. Placez les bocaux sur la lèchefrite de telle sorte qu'ils ne se touchent pas.
2. Versez 1/2 litre d'eau chaude (à 80 °C env.) dans la lèchefrite.
3. Fermez le four.
4. Positionnez le sélecteur de mode de cuisson sur .
5. Positionnez le sélecteur de température sur 140 -150 °C.

Stérilisation des fruits

Dès que des gouttes perlent dans les bocaux et que des bulles se succèdent rapidement à la surface – soit au bout de 40 à 50 minutes env. – éteignez le thermostat. Le sélecteur de mode de cuisson reste enclenché.

Nous recommandons de retirer les bocaux du four au bout de 25 à 35 minutes de maintien de chaleur. Un refroidissement plus lent dans le four favorise la prolifération de moisissures sur le fruit en bocal ainsi que son acidification. Ramenez le sélecteur de mode de cuisson en position éteinte.

Fruits en bocaux d'un litre	à partir du moment où des gouttes commencent à perler	Chaleur résiduelle
Pommes, groseilles, fraises	réduisez le réglage	25 minutes env.
Cerises, abricots, pêches, groseilles à maquereau	réduisez le réglage	30 minutes env.
Compote de pommes, poires, prunes	réduisez le réglage	35 minutes env.

Stérilisation des légumes

Ramenez le thermostat d'abord sur 120 à 140 °C dès que des petites bulles se forment à de courts intervalles, puis éteignez-le complètement. Le sélecteur de mode de cuisson reste enclenché.

Consultez les tableaux pour savoir à quel moment éteindre le four.

Légumes au bouillon froid dans des bocaux d'un litre	à partir du moment où des gouttes commencent à perler 120 - 140 °C	Chaleur résiduelle
Cornichons	-	35 minutes env.
Betterave rouge	35 minutes env.	30 minutes env.
Choux de Bruxelles	45 minutes env.	30 minutes env.
Haricots verts, chou-rave, chou rouge	60 minutes env.	30 minutes env.
Pois	70 minutes env.	30 minutes env.


Sortez les bocaux

Ne posez pas les bocaux sur une surface froide ou humide car ils pourraient se casser.

Minuterie/réveil

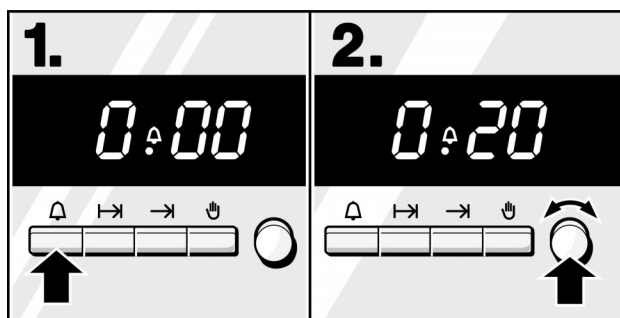
La durée réglée au réveil s'écoule indépendamment des autres réglages. C'est pourquoi il émet un signal sonore particulier. Vous pouvez aussi régler le réveil si un autre processus s'écoule déjà par l'heure.


Réglages

1. Appuyer sur la touche Minuterie .
Dans les trois secondes suivantes, commencez par le point 2.

2. Régler la durée par le bouton rotatif.

L'heure se réaffiche au bout de trois secondes.



Après l'écoulement du temps, un signal retentit pendant env. ½ minute. Vous pouvez l'arrêter plus tôt en appuyant sur la touche Minuterie .


Correction:

Appuyer sur la touche Minuterie  et corriger avec le bouton rotatif.

Annulation:

Appuyer sur la touche Minuterie  et ramener la durée à 0.00 au moyen du bouton rotatif.

Remarques

- Si entre-temps vous souhaitez connaître la durée restante, appuyez sur la touche Minuterie . La durée apparaît pendant trois secondes à l'affichage.
- Vous pouvez régler au maximum 23 heures et 59 minutes.

Entretien et nettoyage

N'utilisez jamais de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à jet de vapeur.

Extérieur de l'appareil

Essuyez l'appareil avec un chiffon humide suffit. S'il est très sale, ajoutez quelques gouttes de produit pour la vaisselle dans l'eau de nettoyage. Ensuite, essuyez l'appareil avec un chiffon sec.

N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou récurants car cette opération ferait apparaître des taches mates. Si de tels produits entrent en contact avec la table de cuisson, essuyez-les immédiatement à l'eau.

Table de cuisson

Une pellicule de produit de protection et d'entretien recouvre la vitrocéramique de votre table pour lui conférer du brillant et empêcher les salissures d'adhérer. Ainsi, votre table de cuisson conservera longtemps son élégance et sera plus facile à nettoyer. Nous vous conseillons d'employer «cera-fix» que vous trouverez dans les drogueries, les quincailleries/magasins d'appareils électroménagers, dans les supermarchés/hypermarchés.

Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation afin que les restes d'aliments ne brûlent pas.

Pour nettoyer la table de cuisson, utilisez de préférence le racloir à verre.

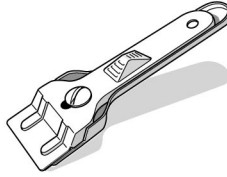
Attention: la lame est très coupante.

Commencez par enlever les restes d'aliments et les projections de graisse à l'aide du racloir à verre. Ne passez la lame que sur la surface en vitrocéramique. Veillez à ce que son boîtier ne frotte pas car il pourrait rayer cette dernière. Changez immédiatement les lames endommagées.

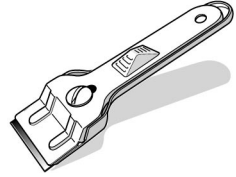
Après utilisation du racloir à verre, bloquez toujours la lame en position de sécurité.

Votre table de cuisson est livrée accompagnée de l'un des râcloirs illustrés ci-après.

Verouillé

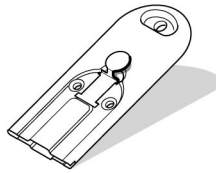


Dévouillé

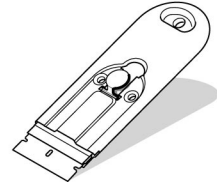


Pour rentrer la lame: avec le pouce, faites glisser le boîtier vers l'avant.

Verouillé



Dévouillé



Pour rentrer la lame: tirez vers l'arrière le bouton enfoncé.

Ensuite, nettoyez la surface de chauffe à l'eau tiède additionnée d'un produit nettoyant approprié, en utilisant un essuie-tout. Puis lavez la table de cuisson et séchez-la à l'aide d'un chiffon propre.

Les taches d'eau s'en vont avec du citron ou du vinaigre. Si du liquide acide goutte sur le cadre, essuyez-le immédiatement avec un torchon mouillé, faute de quoi des taches mates risquent d'apparaître.

Produits nettoyants appropriés aux tables de cuisson en vitrocéramique:

Produits nettoyants	Fournisseurs
Râcloir à verre	Magasins de bricolage, de fournitures électriques, cuisinistes, service après-vente.
Lames de rechange	Magasins de bricolage, drogueries, marchands de peinture, service après-vente

Produits nettoyants	Fournisseurs
BUHLER nettoyant vitrocéramique, JEX vitrocéramique, SPADO Nettoyant Plaques Vitrocéramique, VITRO CLEN	Granes Surfaces Supermarchés, Hypermarchés, Drogueries, Magasins Spécialisés

Produits nettoyants inappropriés:

N'utilisez jamais de tampon en paille métallique ni d'éponge à dos récurant. Sont également proscrits les détergents chimiques agressifs comme les aérosols pour four ou les détachants.

Les effets de miroitements métalliques sont dûs à la friction des fonds de récipients sur la table de cuisson ou à l'utilisation de détergents inappropriés. Ils s'enlèvent mais difficilement avec «Stahl-fix».

Notre service après-vente enlève ces décolorations contre remboursement des frais.

Essayez le cadre de préférence avec de l'eau tiède additionnée de produit à vaisselle. N'utilisez pas de produits agressifs ou récurants.

Cadre de la table de cuisson


Autonettoyage par pyrolyse

Pendant ce processus, le four chauffe à une température d'env. 500 °C. Les résidus qui se sont accumulés pendant le rôtissage, les grillades ou la cuisson de pain/pâtisseries sont calcinés.

Selon le degré d'encrassement, vous pouvez régler une durée de nettoyage de 1½ à 2 heures.

Ce qu'il faut savoir:

- Pour votre sécurité, la porte du four se verrouille automatiquement dès que la température du four dépasse 300 °C.

La porte du four se déverrouille une fois la température redescendue en-dessous de 300 °C. Si la pyrolyse est interrompue par un arrêt prématuré, p.ex. par une panne de courant, le four reste verrouillé. Réglez le sélecteur du mode de cuisson et le thermostat encore une fois sur le symbole .

Important

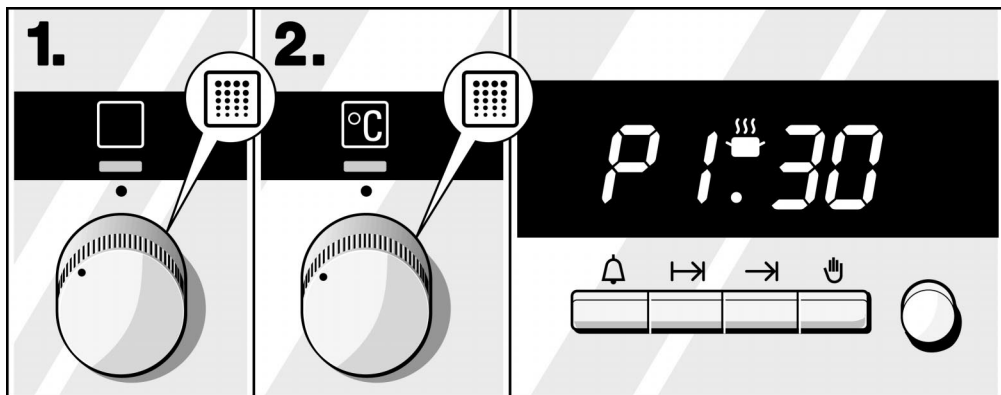


- L'extérieur de l'appareil devient très chaud. Veillez à ce qu'aucun objet ne recouvre la façade.
- N'essayez pas d'ouvrir la porte du four une fois la pyrolyse enclenchée. Ce geste pourrait interrompre le processus.
- Pendant la pyrolyse, l'éclairage du four reste éteint.
- Sortez tous les accessoires et toute la vaisselle du four.**
- La lèchefrite et la grille anti-éclaboussures (accessoire en option) peuvent être nettoyées en même temps au niveau d'enfournement 2.**
- Älä puhdista teflonpintasia peltejä ja vuokia automaattisen itsepuhdistuksen (pyrolyysikäyttö) yhteydessä. Korkea kuumuus ja teflonpinta voivat aiheuttaa myrkyllisiä kaasuja - vaikeiden terveyshaittojen vaara!**
- Essuyer la graisse, le jus de rôti et les restes d'aliment dans le four et sur l'accessoire. Il y a risque d'incendie.**
- Nettoyez la porte et les bords du four près du joint de porte. Ne pas récurer le joint de porte.**

Réglages

1. Tourner le thermostat vers la droite et régler sur pyrolyse
2. Tourner le sélecteur du mode de cuisson vers la gauche et régler sur pyrolyse . Il y a une butée après le symbole. Ne jamais tourner plus loin.

A l'affichage apparaît 1 heure 30 minutes. C'est le réglage de base. Utilisez ce réglage en cas de faible encrassement.



Si le four est très sale, vous pouvez prolonger ce temps à 2 heures.

Pour cela, appuyer sur la touche Durée I-| et régler 2.00 heures au moyen du bouton rotatif.

Après l'écoulement du temps, les affichages P 0.00 et "AUTO" clignotent en alternance. Eteignez le sélecteur du mode de cuisson et le thermostat seulement lorsque le four peut être ouvert.

... si la pyrolyse doit s'allumer et s'éteindre automatiquement

Ceci vous permet de profiter par exemple des tarifs nocturnes, plus avantageux, de l'électricité.

Réglez comme déjà décrit.

- 3.** Appuyez sur la touche Fin →|. A l'affichage apparaît pendant 3 secondes l'heure à laquelle le nettoyage sera terminé. Reportez cet instant à plus tard.
- 4.** Avec le bouton rotatif, régler l'heure à laquelle la pyrolyse doit être terminée. La durée de nettoyage se réaffiche au bout de 3 secondes.

La pyrolyse s'allume et s'éteint au bon moment.

Après l'écoulement du temps, les affichages P 0.00 et "AUTO" clignotent en alternance.

Eteignez le sélecteur du mode de cuisson et le thermostat seulement lorsque le four peut être ouvert.

Remarque

- ❑ Vous pouvez interroger entre-temps la fin du nettoyage en appuyant sur la touche Fin →I. Le moment apparaît pendant 3 secondes.

Lorsque le four a refroidi

Essayez les restes calcinés avec un chiffon humide.

N'oubliez pas:

En cas d'utilisation normale, un nettoyage par pyrolyse tous les 2-3 mois suffit. Une pyrolyse consomme seulement entre 3,5-5,7 Kilowatts/heure.

L'émail spécial très résistant à la chaleur et les pièces en métal nu peuvent ternir ou se décolorer au bout d'un temps assez long. Ce phénomène est normal et n'influe en rien sur le fonctionnement de l'appareil. Ne traitez pas ces décolorations avec des tampons à récurer ou avec des détergents agressifs.

Le four est émaillé. L'émail doit être cuit à des températures très élevées. Ceci peut engendrer des différences de teintes.

Les bords de plaques minces ne peuvent pas être émaillés complètement et peuvent donc présenter des aspérités. La protection contre la corrosion est garantie.

Nettoyage manuel du four

Si vous souhaitez nettoyer le four vous-même sans recourir au nettoyage par pyrolyse, lavez-le avec de l'eau chaude additionnée de produit pour la vaisselle ou de vinaigre. N'utilisez pas de tampon en paille métallique ni d'éponge à dos récurant.

Pour faciliter le nettoyage

- ❑ Vous pouvez retirer le chariot sortant en le tirant jusqu'à la butée. Ensuite, soulevez-le légèrement, extrayez-le puis posez-le par terre avec précaution.
- ❑ Vous pouvez allumer l'éclairage du four. Pour cela, réglez le sélecteur du mode de cuisson sur ☐.

Au cas où vous utiliseriez du produit nettoyant pour four, veuillez respecter les instructions suivantes:

- ❑ Utilisez ce produit uniquement lorsque le four est froid.

- ❑ Laissez agir le produit. Si les taches sont particulièrement rebelles, faites chauffer le four à 50 °C pendant 2 minutes, pas plus longtemps, car l'émail se tacherait.
- ❑ Essuyez entièrement le four.

Le couvercle en verre à la lampe du four est nettoyé en même temps, comme le reste du four.

Tiroir de rangement

Essuyez le tiroir de rangement avec un chiffon humide. S'il est très sale, ajoutez un peu de produit pour la vaisselle dans l'eau de nettoyage.

N'utilisez pas de produits agressifs ou récurants.

Accessoires





Mettez les accessoires à tremper de préférence immédiatement après utilisation, dans de l'eau additionnée d'un détergent habituel. Les salissures n'en seront que plus faciles à retirer avec une brosse ou une éponge.

Vous pouvez déposer les pièces de la grille anti-éclaboussure (accessoires en option) en longueur dans la lèchefrite, ou les nettoyer dans le lave-vaisselle.

Incidents et dépannage

Il se peut qu'une petite panne gêne le bon fonctionnement de votre appareil. Avant d'appeler le service après-vente, veuillez respecter les consignes suivantes:

Incident	Cause possible	Remarques/Remèdes
La cuisinière ne fonctionne pas.	Fusible grillé.	Vérifiez dans le boîtier à fusibles si celui de la cuisinière est en état de marche.
	Panne de courant.	Vérifier si l'éclairage de la cuisine s'allume.

Incident	Cause possible	Remarques/Remèdes
Le four ne peut pas être mis en marche.	A l'horloge électronique clignote AUTO.	Appuyez sur la touche Manuel  .
L'horloge électronique ne fonctionne pas.	Les trois zéros et AUTO clignent en alternance.	Réglez de nouveau l'heure ou le programme.
La porte du four refuse de s'ouvrir.	La pyrolyse a été interrompue par une panne de courant. Trois zéros clignent à l'affichage.	<p>Vous ne voulez pas recommencer la pyrolyse:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Attendez que la température du four soit redescendue en-dessous de 300 °C. 2. Ramenez ensuite le sélecteur de mode de cuisson et le thermostat en position éteinte. La porte du four refuse de s'ouvrir. <p>Vous voulez redémarrer la pyrolyse:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ramenez le sélecteur de mode de cuisson et le thermostat en position éteinte. 2. Réglez l'heure. Redémarrez la pyrolyse.
	Vous avez interrompu le nettoyage.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Réglez le sélecteur du mode de cuisson et le thermostat encore une fois brièvement sur pyrolyse . 2. Ramenez d'abord le sélecteur de mode de cuisson et ensuite le thermostat en position éteinte.
	Vous avez réglé par mégarde le sélecteur du mode de cuisson sur pyrolyse  .	<ol style="list-style-type: none"> 1. Réglez de nouveau le sélecteur du mode de cuisson sur pyrolyse . 2. Tournez le thermostat à droite jusqu'à ce que le four se déverrouille audiblement. 3. Ramenez alors d'abord le sélecteur de mode de cuisson et ensuite le thermostat en position éteinte.

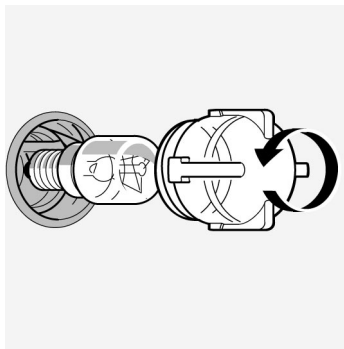
Seuls les techniciens du service après-vente formés par le fabricant sont habilités à effectuer des réparations.

Des réparations inexpertes peuvent engendrer des risques considérables pour l'utilisateur.

Remarques

- ❑ Un léger bruit de ronronnement peut être audible lors du chauffage des foyers. Les différents foyers peuvent être plus ou moins lumineux. Ce sont des caractéristiques techniques. Elles n'influencent aucunement la qualité et le fonctionnement.
- ❑ Selon l'angle de vue, le chauffage rouge incandescent peut rayonner par-dessus le bord marqué du foyer.
- ❑ Le chauffage sous le foyer se règle par l'enclenchement et l'arrêt. Si vous sélectionnez une position de chauffe inférieure, le chauffage se coupe plus souvent. En cas de positions de chauffe maximum, il ne se coupe que rarement.
- ❑ En raison du matériau, la vitrocéramique peut présenter des irrégularités à la surface. La surface de la table de cuisson étant très lisse, il se peut que même de très petites bulles d'un diamètre inférieur à 1 mm se voient plus ou moins. Elles ne compromettent ni le bon fonctionnement ni la durabilité de la surface de cuisson vitrocéramique.

Changer la lampe du four



Si l'ampoule du four a grillé, vous devrez la changer. Vous pourrez la remplacer vous-même. Procurez-vous des ampoules de rechange résistantes aux températures élevées auprès de notre SAV ou du commerce spécialisé. Veuillez lui indiquer les numéros E et FD de votre appareil. N'utilisez que ces ampoules.

Procédure:

1. Couper le fusible du four situé dans le boîtier à fusibles.
2. Retirer le chariot sortant. Etaler dans le four froid un torchon à vaisselle afin d'éviter des dégâts.
3. Dévisser le couvercle en verre dans le four en tournant à gauche.
4. Remplacer l'ampoule par un type d'ampoule identique.
5. Revisser le couvercle en verre.
6. Enlever le torchon à vaisselle.
7. Reconnecter le fusible et procéder à un nouveau réglage de l'heure.

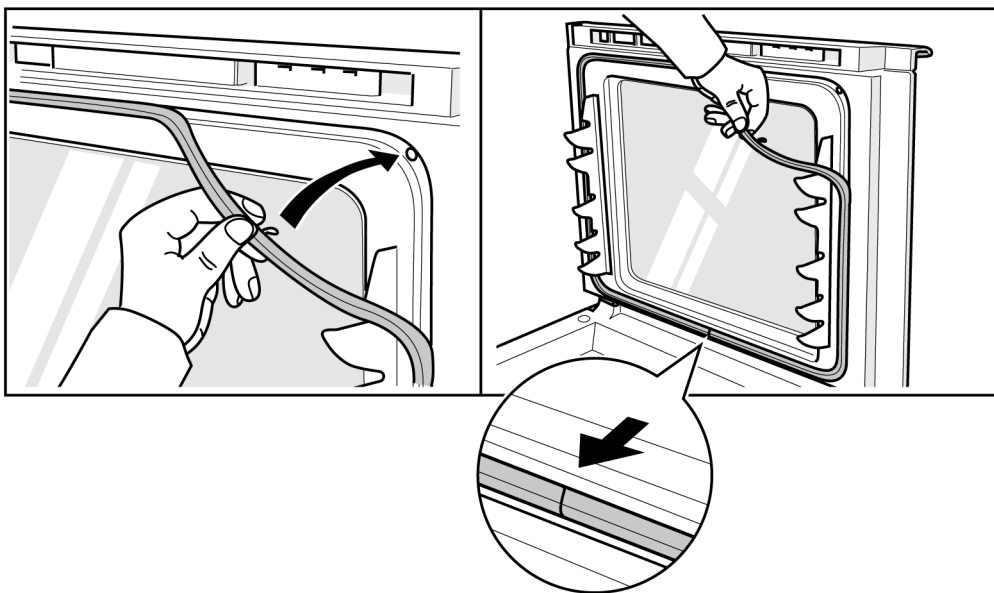
Vous pouvez également changer vous-même le couvercle en verre.

Remplacement du joint de porte

Si le joint de porte est défectueux, vous devez le changer. Des joints de rechange sont disponibles auprès du service après-vente. Veuillez indiquer les numéros E-Nr. et FD de votre appareil.

1. Tirez le chariot sortant du four
2. Enlevez l'ancien joint de porte.
3. 6 crochets maintiennent le joint de porte. A l'aide de ces crochets, accrochez le nouveau joint à l'intérieur de la porte du four puis appuyez.

Remarque: pour des motifs techniques, les bords du joint de porte se rejoignent centrés en bas de porte.



Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Vous trouverez l'adresse et le numéro de téléphone du SAV le plus proche dans l'annuaire téléphonique. Les centres de SAV indiqués vous renseigneront également volontiers sur le bureau de SAV le plus proche de votre domicile.

Numéro E et numéro FD

Indiquez toujours au service après-vente les numéros E (numéro de produit) et FD (numéro de fabrication) de votre appareil. La plaque signalétique avec les numéros se trouvent dans le tiroir de rangement. Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de panne, reportez de suite ces numéros dans l'encadré ci-dessous.

E-n°	FD
------	----

Service après-vente 📞

Protection de l'environnement

Emballage et appareil usagé

Pour vous parvenir, cet appareil a été conditionné dans un emballage destiné à le protéger. Tous les matériaux constitutifs de l'emballage sont compatibles avec l'environnement et recyclables. Aidez-nous à éliminer l'emballage dans le respect de l'environnement.

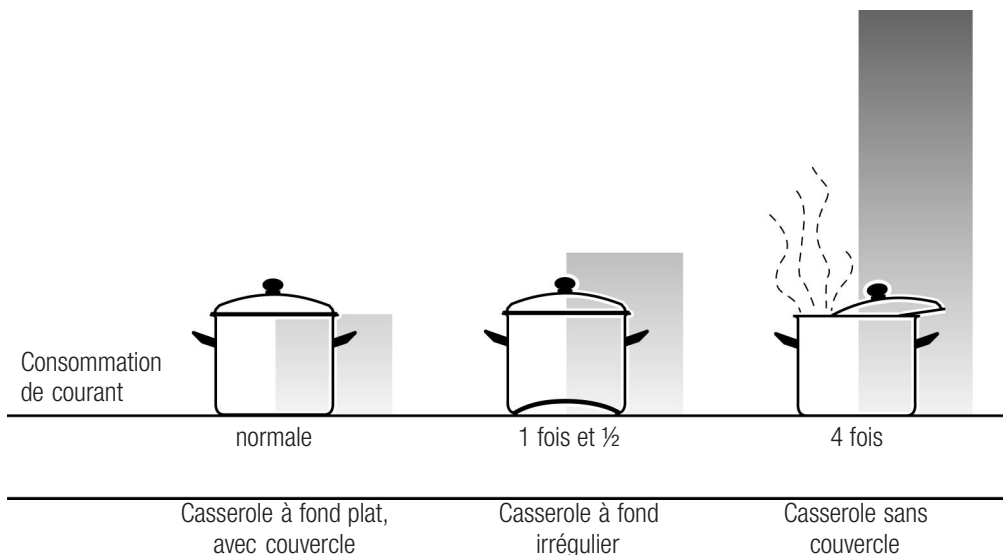
Les appareils usagés ne sont pas des déchets dénués de valeur. Une mise au rebut respectueuse de l'environnement permet d'en récupérer de précieuses matières premières.

Avant de mettre l'ancien appareil au rebut, rendez-le inutilisable et collez dessus une étiquette portant la mention suivante «Attention Ferraille!»

Pour obtenir les coordonnées du centre de recyclage ou rapporter l'ancien appareil et l'emballage, veuillez consulter votre revendeur ou l'administration de votre municipalité.

Economies d'énergie

- Nous recommandons des casseroles et des poêles avec un fond épais lisse. Des fonds non lisses allongent les temps de cuisson.
- Choisissez toujours un récipient ayant la bonne taille pour vos quantités d'aliments. Un grand récipient peu rempli nécessite beaucoup d'énergie.
- Fermez toujours les casseroles et les poêles avec un couvercle approprié.
- Si le fond du récipient et le foyer sont de la même dimension cela garantit un transfert thermique optimal. Lors de l'achat du récipient, tenez compte du fait que les fabricants indiquent fréquemment le diamètre supérieur du récipient. Il est généralement plus grand que le diamètre du fond du récipient.
- Réduisez à temps à une position de chauffe inférieure.



- Utilisez la chaleur résiduelle. Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre le foyer 5 à 10 minutes avant la fin de la durée de cuisson.
- Aussi longtemps que l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé, vous pouvez utiliser le foyer éteint pour réchauffer ou pour faire fondre des aliments.
- Ne préchauffez le four que lorsque la recette ou le tableau de la notice d'utilisation le demande.
- Utilisez des moules sombres, laqués noirs ou émaillés. Ces types de moules absorbent bien la chaleur.
- 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 deux gâteaux côte à côte (gâteaux dans des moules à cake).
- 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 remanente.