

SIEMENS



HM422210E



Notice d'utilisation

fr 9000332188





SIEMENS

Afin que cuisiner fasse autant de plaisir que manger

veuillez lire cette notice d'utilisation. Vous pourrez alors profiter de tous les avantages techniques de votre cuisinière.

La notice contient des informations importantes relatives à la sécurité. Vous apprenez à connaître votre appareil en détails. Nous vous montrons étape par étape comment le régler. C'est tout simple.

Dans les tableaux, vous trouverez les valeurs de réglage et niveaux d'enfournement appropriés à de nombreuses recettes courantes. Tout a été testé dans notre laboratoire.

Si un incident devait survenir, vous trouverez ici des informations qui vous permettront de remédier vous-mêmes aux petites pannes.

Une table des matières détaillée vous aidera à vous orienter rapidement.

Nous vous souhaitons maintenant bon appétit.

Notice d'utilisation



HM 422210E

fr 9000332188

S-260288-01

Table de matières

Remarques importantes	6
Consignes de sécurité	7
Les causes de dommages	9
Raccordement de gaz	11
Anomalies à l'installation de gaz/odeur de gaz	12
Connexion de l'alimentation électrique	12
Placer la cuisinière à l'horizontale	13
Mise en place de l'appareil	14
Voici votre nouvelle cuisinière	15
Partie foyer	16
Le four	18
Avant la première utilisation	21
Chauffer le four	21
Nettoyage préliminaire du corps et du capot des becs	21
Pré-nettoyage des accessoires	21
Réglage de la table de cuisson	22
Tableau de cuisson du foyer	23
Réglage du four	25
Réglages	25
Entretien et nettoyage	26
Capot supérieur	26
Matériel de nettoyage	27
Décrocher les supports	29
Opérations à effectuer en cas de dérangements	30
Changer la lampe du four au plafond	32

Table de matières

Service après-vente	33
Gâteaux et pâtisseries	34
Conseils pour la pâtisserie	37
Viande, volaille, poisson	38
Conseils pour les rôtis et grillades	41
Soufflés, gratins, tranches de pain à griller	42
Produits cuisinés surgelés	43
Conseils pour économiser de l'énergie	44
Plats tests	45

Remarques importantes

Veillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Seulement dans ce cas vous pouvez utiliser votre appareil correctement et en toute sécurité.

Conservez soigneusement cette notice d'utilisation. Si vous remettez l'appareil à un tiers, veuillez-y joindre la notice.

Avaries de transport

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

Elimination écologique



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Cet appareil est marqué selon 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.

Connexion de l'alimentation électrique et raccordement de gaz

Les opérations nécessaires effectuées lors du montage de l'appareil en toute sécurité (connexion de courant et raccordement de gaz), de la première mise en fonctionnement, de la transformation pour un autre type de gaz le cas échéant, ne doivent être réalisées que par un spécialiste agréé ou par les techniciens agréés par le fabricant et selon le « Manuel d'utilisation » et les « Instructions de raccordement et de transformation de gaz ».

Des raccordements et des réglages défectueux peuvent endommager l'appareil. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages entraînés par des raccordements et des réglages défectueux. Sous ces conditions l'appareil sera hors garantie.

Consignes de sécurité

Cet appareil est exclusivement conçu pour un usage domestique. Ne l'utilisez que pour la cuisson.

Les adultes et les enfants

- avec un handicap physique, moteur ou psychique ou
- qui ne connaissent pas suffisamment le fonctionnement de l'appareil ni l'appareil lui-même, ne doivent en aucun cas l'utiliser sans surveillance.

Surfaces chaudes



ATTENTION : l'appareil atteint des températures élevées lorsqu'il fonctionne en mode grill. Eloignez les enfants de l'appareil.

Ne touchez pas les surfaces chaudes, l'intérieur du four ou les résistances chauffantes. Risque de brûlures !

Eloignez les enfants en permanence de l'appareil. Ouvrez avec précaution la porte du four. De la vapeur chaude peut s'en échapper.

Ne placez aucun objet inflammable sur la table de cuisson, dans le four ou dans le tiroir inférieur. Risque d'incendie !

Les conduites d'alimentation / de gaz ne doivent pas être en contact avec la face arrière de l'appareil. Lorsque l'appareil fonctionne, la face arrière de l'appareil chauffe. Cela risque d'endommager les conduites de raccordement.

Veillez à ne jamais coincer le cordon d'alimentation d'appareils électriques dans la porte du four chaud et à ne jamais le faire passer sur la surface de cuisson. L'isolation du câblage pourrait fondre. Risque de court-circuit !

Soyez vigilant(e) si vous préparez des plats fortement alcoolisés (cognac, rhum, par exemple). L'alcool s'évapore à hautes températures. Il peut arriver que la vapeur d'alcool dans le four s'enflamme. Risque de brûlures !
Préférez les plats à faible teneur en alcool et ouvrez avec précaution la porte du four.

Les surfaces du tiroir inférieur peuvent être chaudes. Rangez uniquement les accessoires du four dans le tiroir inférieur. Risque d'incendie !

**Graisse brûlante
(liquide ou compacte)**



La graisse brûlante peut vite s'enflammer. Risque d'incendie ! Ne faites jamais chauffer l'huile ou la graisse sans surveillance. N'essayez jamais d'éteindre l'huile ou la graisse en feu avec de l'eau. Placez immédiatement le couvercle sur la casserole. Eteignez le foyer. Laissez refroidir la casserole sur le foyer.

**Aération insuffisante
lors de la cuisson
au gaz**



Le fonctionnement d'une cuisinière à gaz entraîne une formation de chaleur et d'humidité dans la pièce où elle est installée. Veillez à ce que l'aération de la cuisine soit satisfaisante : ne fermez pas les orifices d'aération naturels ou installez une ventilation mécanique contrôlée (une hotte par exemple). Une utilisation intensive et prolongée de la cuisinière peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre ou une aération efficace, par exemple l'utilisation de la ventilation mécanique contrôlée à une puissance supérieure.

N'accrochez aucun matériau facilement inflammable (des rideaux par exemple) à proximité de la cuisinière. Ne faites pas fonctionner la hotte lorsque les foyers sont nus (sans vaisselle). Les résidus de graisse dans le filtre de celle-ci peuvent s'enflammer. La chaleur importante risque alors d'endommager la hotte. Risque d'incendie !

Charnières



Ne mettez pas les mains dans les charnières de la porte du four ou, le cas échéant, du recouvrement supérieur. Vous risquez de vous coincer les doigts.

Accessoires et casseroles

Enfilez systématiquement des gants de cuisine pour tenir les accessoires et les casseroles et ainsi éviter tout risque de brûlures !

**Nettoyeur haute pression
ou nettoyeur à vapeur**

Ne nettoyez jamais le four ou la table de cuisson avec un nettoyeur haute pression ou un nettoyeur à vapeur. Risque de court-circuit !

Réparations



Si votre appareil n'a pas été correctement réparé, les risques pour votre sécurité peuvent être importants. Risque d'électrocution ! Risque de fuite de gaz !

Seuls les techniciens spécialisés du service après-vente sont habilités à effectuer des réparations. Tout cordon endommagé doit impérativement être remplacé par ces mêmes techniciens.

Déplacement de l'appareil avec la conduite de gaz ou la poignée de la porte

Si l'appareil est défectueux, coupez le fusible dans le boîtier à fusibles. Fermez l'arrivée de gaz. Contactez le service après-vente.

Ne vous aidez pas de la conduite de gaz pour déplacer l'appareil ; elle pourrait être endommagée. Risque de fuite de gaz ! Ne vous servez pas de la poignée de porte pour déplacer l'appareil. Les charnières et la poignée pourraient être endommagées.

Les causes de dommages

Dommages de la partie cuisson (foyer)

Toujours utiliser les foyers en y posant systématiquement une marmite. Ne jamais chauffer une marmite ou une poêle vide. La base de la marmite ou de la poêle sera endommagée.

Les marmites ou les poêles utilisées doivent avoir une base plate.

Les marmites ou les poêles doivent être placées sur la grille de manière centrée par rapport au bec. De cette façon, la flamme du bec peut toucher la base de la marmite ou de la poêle. La chaleur ne se propage pas aux poignées et aux manches et un gain d'énergie est ainsi assuré.

S'assurer que les becs du foyer sont bien propres et secs. Les corps et les couvercles des becs doivent être correctement mis à leurs places respectives.

S'assurer que les foyers n'ont jamais fonctionné avec leur couvercle supérieur fermé, comme auraient pu le faire par exemple des enfants.

Dommages du fourneau

Ne jamais mettre le plateau du fourneau sur la base du fourneau. Ne jamais recouvrir la base du fourneau avec une feuille d'aluminium. Ne jamais mettre une casserole de mets sur la base du fourneau. Il se produit une accumulation de chaleur. Les durées de cuisson et de grillage perdent en efficacité et la partie émaillée peut s'endommager.

Dommages du tiroir de base

Ne jamais verser de l'eau sur le fourneau chaud. La partie émaillée peut s'endommager.

Pour la cuisson de gâteaux avec des fruits juteux, ne pas mettre trop de fruits dans la pâte. Le jus de fruit qui s'écoule du plateau peut entraîner une formation de taches qui ne s'effaceront plus au nettoyage.

Ne jamais appuyer ou s'asseoir sur le couvercle ouvert du fourneau.

Ne jamais mettre de substances chaudes dans le tiroir de base. Le tiroir de base peut être endommagé.

Dommages formés sur les surfaces des meubles environnants

Ne laisser refroidir le fourneau que lorsque le couvercle est fermé. Même une petite ouverture du couvercle du fourneau peut endommager les meubles environnants.

Si l'isolation du fourneau s'est trop encrassée, le couvercle du fourneau ne se fermera pas complètement pendant le fonctionnement. Les surfaces des meubles environnants pourront alors être endommagées. Le joint du couvercle doit toujours être maintenu propre.

Raccordement de gaz

Pour le spécialiste agréé ou l'agent agréé par le fabricant

Le montage ne doit être effectué que par un spécialiste agréé ou par les techniciens agréés par le fabricant, selon les «Instructions de raccordement et de transformation de gaz».

Les conditions de réglage de cet appareil sont définies sur la plaque d'identification située sur la face arrière de l'appareil. Le type de gaz réglé à la sortie d'usine est indiqué par une étoile (*).

Avant d'installer l'appareil, il faut connaître les conditions de distribution locales (type de gaz et pression) et s'assurer que le réglage de gaz de l'appareil correspond à ces conditions. S'il est nécessaire de changer les réglages de l'appareil, suivre les « Instructions de raccordement et de transformation de gaz ».

Cet appareil n'est pas connecté à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Cet appareil doit être installé et disposé selon les règlements en vigueur. Ne jamais connecter l'appareil à la sortie d'aucun dispositif d'évacuation de gaz. Respecter soigneusement les conditions de ventilation.

Le raccordement de gaz doit être effectué non pas par un tuyau flexible ordinaire, mais par un tuyau rigide (tuyau de gaz) ou par un tuyau flexible de gaz de sécurité.

Si on utilise un tuyau flexible de gaz de sécurité, il faut absolument veiller à empêcher le coincement et l'écrasement du tuyau. Le tuyau ne doit absolument pas reposer sur des surfaces chaudes.

La ligne de gaz (le tuyau de gaz ou le tuyau flexible de gaz de sécurité) peut être raccordée soit au côté droit, soit au côté gauche de l'appareil. Le raccordement doit avoir un dispositif de fermeture facilement accessible.

Anomalies à l'installation de gaz/odeur de gaz

Si vous remarquez une odeur de gaz ou vous constatez des anomalies à l'installation de gaz, vous devez

- fermer immédiatement l'arrivée de gaz ou bien la vanne de la bouteille de gaz
- éteindre immédiatement tout feu direct et les cigarettes
- éteindre les appareils électriques – aussi les lampes
- ouvrir les fenêtres et bien aérer la pièce
- appeler le service après-vente ou la société distributrice de gaz.

Connexion de l'alimentation électrique

L'opération de montage doit être effectuée par un spécialiste agréé de l'agent. Un fusible de 16 A est nécessaire pour la connexion de l'alimentation électrique. L'appareil est conçu pour fonctionner avec une alimentation de 220-240 V.

Si la différence de potentiel se situe au dessous de 180 V, le dispositif d'allume-gaz électrique ne fonctionne pas.

Toutes les conditions de garantie seront annulées pour un dommage dû à une connexion défectueuse.

Pour l'agent agréé

L'appareil doit être connecté selon les informations indiquées sur la plaque d'identification.

Ne connecter l'appareil qu'à une alimentation électrique disposée selon les règlements en vigueur. Le cas échéant, pour débrancher l'appareil, la connexion doit être effectuée de manière à pouvoir accéder facilement au point de connexion.

Il faut s'assurer de la présence du système de séparation multipôle.

L'utilisation de dispositifs de connexion, comme des câbles de rallonge et des prises à broches multiples, est absolument interdite.

Au point de vue sécurité électrique, cet appareil ne doit être exploité qu'avec une connexion à la terre. Si la ligne du connecteur de terre n'a pas été tirée selon les règlements, il est impossible d'assurer la sécurité par rapport aux dangers inhérents au système électrique.

Il faut obligatoirement utiliser un fil de type H 05 W-F ou un fil équivalent pour la connexion de l'appareil.

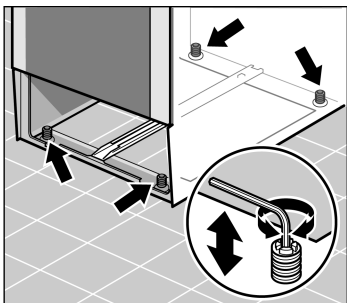
Placer la cuisinière à l'horizontale

Placez la cuisinière toujours directement sur le sol.

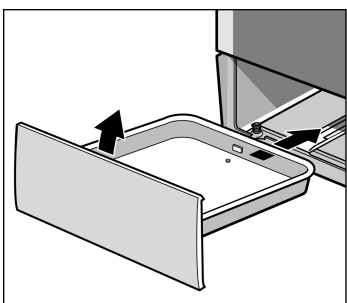
La cuisinière est équipée de pieds réglables en hauteur. Ils vous permettent de monter le socle d'environ 15 mm.

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.

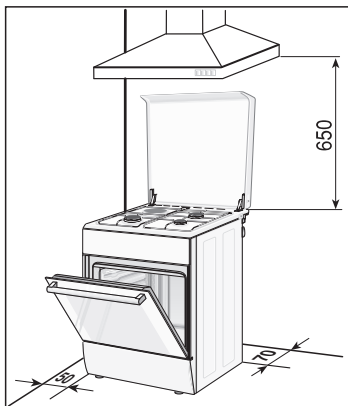


2. Avec un clé à fourche, réglez les pieds plus haut ou plus bas selon les besoins, jusqu'à ce que la cuisinière soit placée à l'horizontale.



3. Réintroduire le tiroir de rangement.

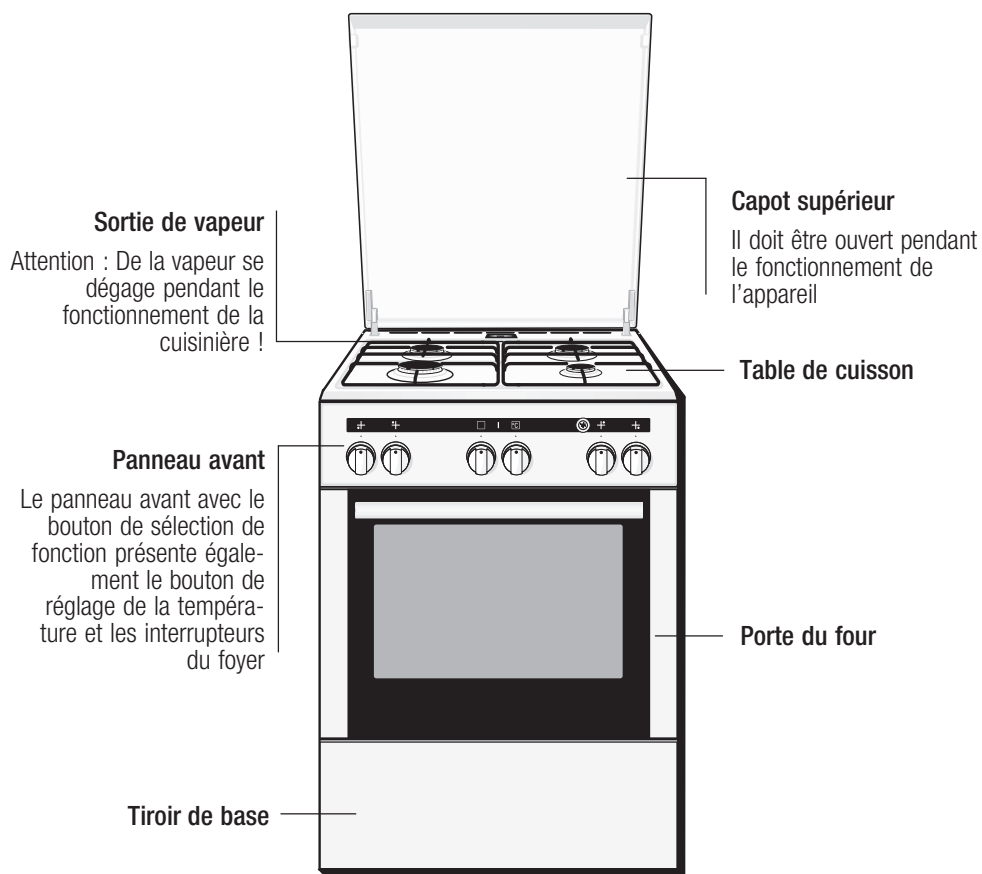
Mise en place de l'appareil



L'appareil doit être installé selon les dimensions données et doit être placé directement sur le plancher de la cuisine. Il ne doit pas être placé sur un objet quelconque. Il est obligatoire de respecter les instructions du fabricant du manteau de cheminée pour la distance entre le côté supérieur de la partie foyer et le côté inférieur du manteau. Il faut veiller à ne pas bouger l'appareil après le montage. La distance à la partie meublée située à côté du bec puissant ou du bec Wok du foyer ne doit absolument pas être inférieure à 50 mm.

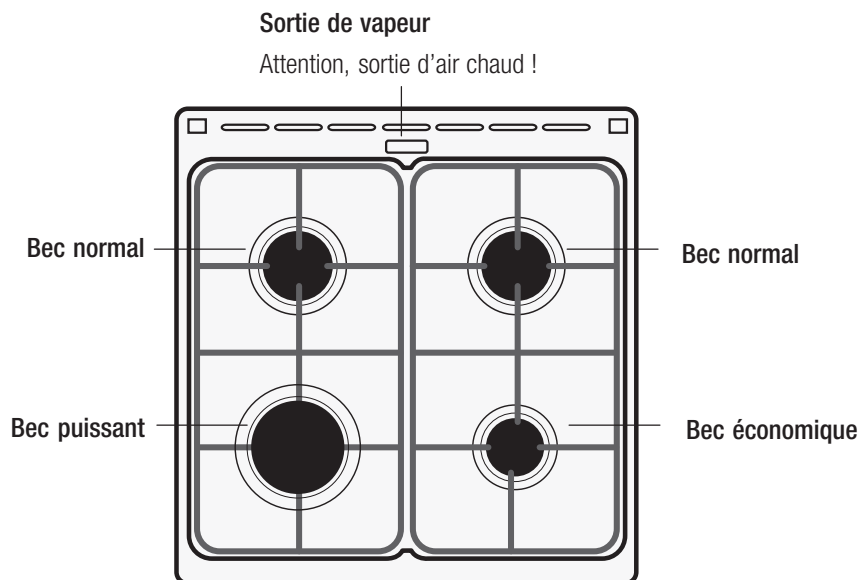
Voici votre nouvelle cuisinière

Vous allez vous familiariser avec votre nouvel appareil. A l'aide de votre manuel d'instructions, vous allez obtenir les informations nécessaires concernant la table de cuisson, le four et les accessoires.



Des détails peuvent différer selon le type de l'appareil.

Partie foyer



Rendement thermique des bacs	Diamètres de base des marmites ou des poêles correspondants aux bacs
------------------------------	--

Bec économique de 1 kW	12-18 cm
------------------------	----------

Bec normal de 1,75 kW	18-24 cm
-----------------------	----------

Bec puissant de 3 kW	24-28 cm
----------------------	----------

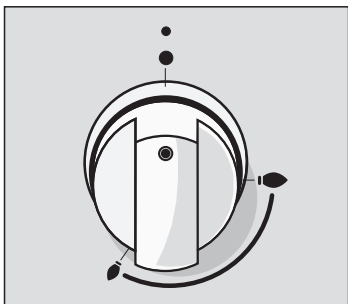


Les marmites ou les poêles utilisées doivent avoir une base plate.

Les marmites ou les poêles doivent être placées sur la grille de manière centrée par rapport au bec. De cette façon, la flamme du bec peut toucher la base de la marmite ou de la poêle. La chaleur ne se propage pas aux poignées et aux manches et un gain d'énergie est ainsi assuré.

Interrupteur de foyer

Les 4 interrupteurs de foyer permettent de régler la puissance de chauffe des foyers. Le symbole au-dessus de l'interrupteur du foyer indique à quel foyer l'interrupteur correspond.



pour les foyers à gaz

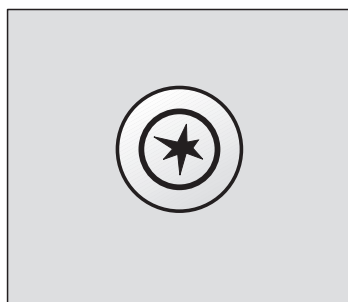
Positions

0	Arrêt
	Grande flamme, débit maximal
	Petite flamme, débit minimal

La plage de réglage est limitée par une butée. Ne tournez jamais la manette plus loin que la butée.

Bouton allume-gaz

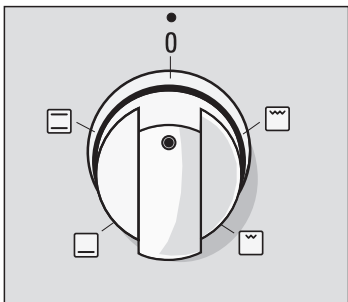
Ce bouton sert à mettre en marche le système d'allume-gaz électronique.



Tous les allume-gaz s'allument en même temps dès que l'on appuie sur le bouton.

Le four

Sélecteur du mode de cuisson



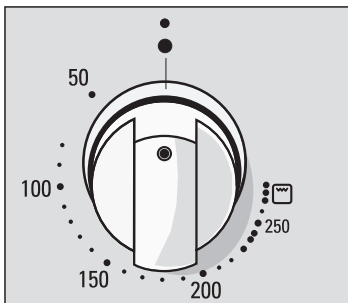
Le sélecteur du mode de cuisson permet de régler le mode de cuisson pour le four. Vous pouvez tourner le sélecteur du mode de cuisson vers la droite ou vers la gauche.

Positions

0	Arrêt
Convection naturelle	pour faire cuire ou rôtir sur un niveau
Chaleur de sole	pour poursuivre la cuisson de gâteaux ou le brunissage
Gril, petite surface	pour faire griller des petites quantités
Gril, grande surface	pour faire griller plusieurs steaks, saucisses, poissons et toasts

Lorsque vous réglez, la lampe à l'intérieur du four s'allume.

Thermostat



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

Tournez le thermostat uniquement à droite.

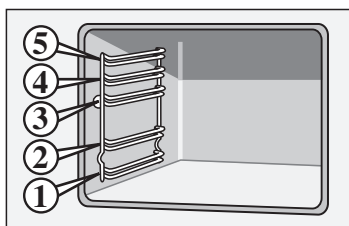
Température

•	Arrêt
50-270	Plage de température en °C

Gril	Position
•	Gril faible 1
••	Gril moyen 2
•••	Gril puissant 3

Le voyant lumineux au-dessus du thermostat est allumé lorsque le four chauffe. Il s'éteint pendant les coupures de chauffe. La lampe n'est pas allumée en mode gril.

Four

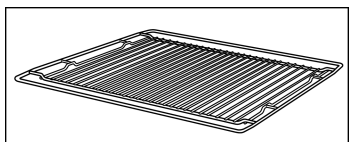


Les accessoires peuvent être enfournés à 5 niveaux différents.

Vous pouvez retirer les accessoires à deux tiers, sans qu'ils basculent. Il est alors facile de retirer les plats.

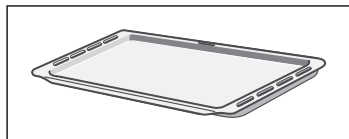
Accessoires

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



Grille HZ 334001

pour de la vaisselle, des moules à gâteau, rôtis, grillades et plats surgelés.



Plaque à pâtisserie émaillée

pour gâteaux et petits fours.

Enfournez la plaque à pâtisserie jusqu'à la butée, partie inclinée en direction de la porte du four.

Accessoires en option*

Grille HZ334000	Pour de la vaisselle, des moules à gâteau, rôtis, grillades et plats surgelés.
Grille d'insertion HZ324000	Pour des grillades. Placez la grille toujours dans la lèche-frite. La graisse qui s'égoutte et le jus de viande sont recueillis.
Lèche-frite HZ332010 avec revêtement anti-adhérent	Des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et de gros rôtis se détachent plus facilement de la lèche-frite.
Grille anti-éclaboussures HZ325000	Pour faire des grillades, au lieu de la grille ou comme protection du four contre les éclaboussures.
Plaque à pâtisserie émaillée HZ331010 avec revêtement anti-adhérent	Les gâteaux et pâtisseries se détachent plus facilement de la plaque à pâtisserie.
Plaque à pizza HZ317000	Pour des pizzas, produits surgelés et grands gâteaux.

Accessoires en option*

Lèchefrite en verre HZ336000	Plaque à pâtisserie profonde en verre, convient également comme vaisselle de service.
Cocotte en verre HZ915000	Pour des plats braisés et des gratins préparés au four.
Cocotte universelle émaillée HZ390800	Pour des grandes quantités, p.ex. plusieurs poissons. La cocotte est à l'extérieur en émail granité et possède un couvercle en verre résistant à la chaleur du four. Le couvercle en verre peut être utilisé comme plat à gratin.
Moule anti-fuites HZ26001	Pour des gâteaux particulièrement fondants. Le bord extra large évite des fuites et le four reste propre. Le moule possède un revêtement anti-adhérent intérieur.
Pierre de cuisson HZ327000	La pierre de cuisson est idéale pour préparer du pain, 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.
Lèchefrite-pro avec grille HZ333000	Pour la préparation de grandes quantités.
Couvercle pour la lèchefrite-pro HZ333001	Transforme la lèchefrite-pro en cocotte-pro.
Double rail télescopique HZ338200	Les rails de défournement au niveau 2 et 3 vous permettent de retirer les accessoires davantage, sans qu'ils basculent.
Triple rail télescopique HZ338300	Les rails de défournement au niveau 2, 3 et 4 vous permettent de retirer les accessoires davantage, sans qu'ils basculent.
Triple dispositif télescopique de défournement complet HZ338305	Les rails de défournement au niveau 2, 3 et 4 vous permettent de retirer les accessoires complètement, sans qu'ils basculent.
Grille de protection	La grille de protection se fixe sur la porte du four. Elle empêche que des enfants touchent la porte chaude du four. La grille de protection peut être commandée auprès du service après-vente de l'usine sous la référence 361 480.

* Vous trouverez de nombreux accessoires pour votre cuisinière dans nos prospectus ou sur Internet. Vous trouverez des accessoires en option dans le commerce spécialisé.

Avant la première utilisation


Ce chapitre contient les procédures à appliquer avant la première utilisation de la cuisinière.

Lire les avertissements de sécurité définis dans le chapitre « Avertissements ». Nettoyer les accessoires de la cuisinière.

Chauffer le four

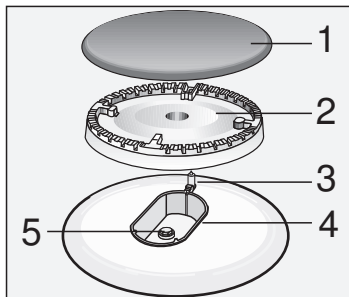
Procédez de la manière suivante

Afin d'éliminer l'odeur de neuf, laissez chauffer le four à vide, porte fermée.

1. Régler le sélecteur du mode de cuisson sur .
2. Régler le thermostat sur 240 °C.

Eteignez le sélecteur du mode de cuisson au bout de 60 minutes.

Nettoyage préliminaire du corps et du capot des becs



Nettoyer le capot des becs (1) et le corps des becs (2) avec de l'eau et du détergent de vaisselle. Sécher parfaitement les pièces.

Replacer le corps et le capot des becs sur la base des becs (4) en veillant à ne pas endommager la bougie (3).

L'injecteur (5) doit être propre et sec. Veiller à replacer parfaitement le capot du bec sur le corps du bec.

Pré-nettoyage des accessoires

Avant d'utiliser les accessoires, nettoyez-les soigneusement avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et un chiffon à vaisselle.

Réglage de la table de cuisson

La table de cuisson comporte 4 becs à gaz. La méthode d'allumage des becs à gaz est décrite ci-dessous.


Allumage du bec

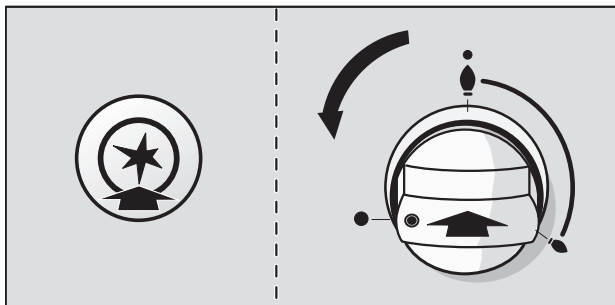


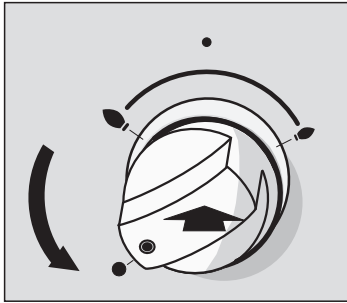
Vérifier que le corps des becs est bien en place et que leurs couvercles respectifs sont correctement posés. Les canaux du corps de bec doivent rester libres. Toutes les pièces doivent être propres et sèches.

L'opération ci-dessous doit être effectuée :

Tous les allume-gaz s'allument en même temps

1. Ouvrir le capot supérieur du foyer. Le capot supérieur doit toujours rester ouvert pendant le fonctionnement du foyer.
2. Presser le bouton du bec que l'on veut allumer et le mettre en position flamme maxi  en le tournant vers la gauche.
3. En continuant à pousser sur le bouton, appuyer sur le bouton d'allume-gaz. Le bec à gaz s'allume.





4. Régler la hauteur de flamme souhaitée. La flamme n'est pas constante entre les positions • éteint et • . C'est pourquoi il faut toujours choisir une position entre flamme • maxi et • flamme mini.



Ne jamais faire fonctionner le dispositif d'allumage durant plus de 15 secondes. Si le bec ne s'allume pas après 15 secondes, arrêter d'actionner le dispositif d'allumage et attendre au moins une minute avant de recommencer l'opération d'allumage. Ensuite, recommencer les opérations à partir de la deuxième étape.



Si la flamme du bec venait à s'éteindre, mettre le bouton du bec en position d'arrêt et attendre au moins une minute avant d'essayer de rallumer le bec.

Arrêt

Pour arrêter la cuisson, mettre en position d'arrêt • le bouton du bec correspondant.

Tableau de cuisson du foyer

Le diamètre de base de la marmite ou de la poêle placée sur le foyer pour cuisson doit être absolument conforme aux valeurs conseillées dans le manuel.

Les durées de cuisson sont différentes selon le type de mets, la diversité et le poids des aliments utilisés. La meilleure durée de cuisson pourra être définie par observation.

Il faut utiliser la quantité minimum d'eau lors des cuissons, car les minéraux et les vitamines contenus dans les aliments perdent rapidement leur spécificité nutritive ; il est possible de protéger les minéraux et les vitamines des aliments. Les légumes sont plus nourrissants si la durée de cuisson est courte.

Exemple	Aliment	Foyer	Niveau de cuisson
Fondre	Chocolat, beurre, margarine	Bec économique	Hauteur de flamme mini
Chauffer	Bouillon, légumes en conserve	Bec normal	Hauteur de flamme mini
Chauffer et maintenir chaud	Soupes	Bec économique	Hauteur de flamme mini
Cuisson à l'étouffée*	Poisson	Bec normal	Entre hauteur de flamme mini et hauteur de flamme maxi
Bouillir*	Pommes de terre et autres légumes, viande	Bec normal	Entre hauteur de flamme mini et hauteur de flamme maxi
Cuire*	Riz pilaf, légumes, mets contenant de la viande (assaisonnés avec des sauces)	Bec normal	Hauteur de flamme maxi
Griller	Crêpes, pommes de terre, schnitzel, poisson pané	Bec puissant	Entre hauteur de flamme mini et hauteur de flamme maxi

* En cas d'utilisation d'une marmite à couvercle, revenir au niveau de cuisson flamme mini après le bouillonnement des aliments.

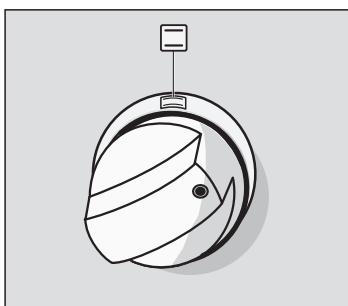
Réglage du four

Tableaux et conseils

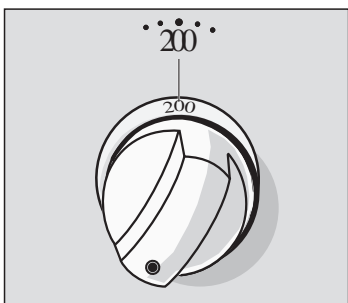
Au chapitre Tableaux et conseils, vous trouverez les réglages appropriés à de nombreux plats.

Réglages

Exemple: Convection naturelle ☐, 200 °C



1. Régler le sélecteur sur le mode de cuisson voulu.



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

Désactivation

Une fois le plat prêt, ramenez le sélecteur du mode de cuisson en position éteinte.

Modifier le réglage

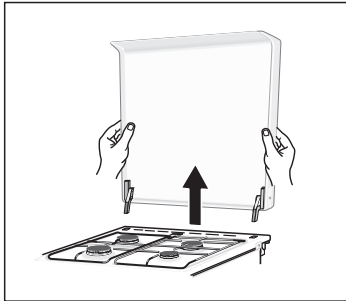
Vous pouvez modifier à tout moment la température ou la position grill.

Entretien et nettoyage

Ne jamais utiliser un appareil de nettoyage à haute pression ou un injecteur de vapeur.

Ne jamais utiliser pour le nettoyage des outils tranchants, des produits pouvant créer des rayures, des éponges et des chiffons rugueux. Sinon, des rayures peuvent se former sur les surfaces de l'appareil et la couleur peut prendre un ton mat.

Capot supérieur



Nettoyer et sécher le dessus du capot supérieur avant de l'ouvrir.

Nettoyer le capot supérieur avec un chiffon mouillé à l'eau chaude et du détergent de vaisselle. Sécher avec un chiffon doux.

Si nécessaire, on peut enlever le capot supérieur pour le nettoyer. Pour enlever le capot supérieur, le tenir avec les mains par ses côtés tout en le maintenant ouvert et le tirer vers le haut.

Après le nettoyage, remonter le capot en suivant l'ordre inverse des opérations d'enlèvement.

Fermer le capot supérieur après le refroidissement des surfaces de la table de cuisson.

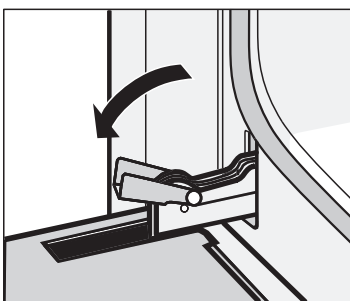
Matériel de nettoyage

Extérieur de l'appareil	Nettoyer avec un chiffon mouillé à l'eau chaude et du détergent de vaisselle. Sécher avec un chiffon doux.
Surfaces émaillées	Nettoyer avec un chiffon mouillé à l'eau chaude et du détergent de vaisselle. Sécher avec un chiffon doux.
Becs de la table de cuisson et grilles à gaz	<p>Enlever les grilles et les nettoyer avec une éponge mouillée à l'eau chaude et du détergent de vaisselle.</p> <p>Enlever le corps et le capot du bec. Les nettoyer avec une éponge mouillée à l'eau chaude et du détergent de vaisselle. Vérifier que les ouvertures de sortie de gaz des corps des becs sont bien propres et ne sont pas bouchées.</p> <p>Les bougies doivent être nettoyées avec un petit pinceau doux. Les brûleurs à gaz fonctionnent correctement seulement si les bougies sont bien propres.</p> <p>Les résidus d'aliments accumulés sur la base des becs doivent être nettoyés avec un chiffon mouillé à l'eau chaude et du détergent de vaisselle. Une petite quantité d'eau doit être utilisée pour cette opération. L'eau ne doit pas pénétrer à l'intérieur de l'appareil. Veiller à ne pas boucher et ne pas endommager le trou de l'injecteur pendant le nettoyage.</p> <p>Après le nettoyage, bien sécher toutes les pièces et veiller à mettre correctement en place les corps et les capots des becs. En cas de mise en place incorrecte, l'allumage des becs sera difficile.</p> <p>Le capot du bec est émaillé en noir. Cette couleur peut changer sous l'influence de la température élevée au cours du temps. Cela n'influence pas le bon fonctionnement des becs.</p> <p>Mettre les grilles enlevées à leur place correspondante.</p>
Boutons	<p>Ne pas ôter les boutons pour les nettoyer. Les retenir par les parties qui touchent le tableau de commande et les tirer un peu en arrière ; nettoyer ensuite l'accumulation des résidus des mets avec un chiffon mouillé à l'eau chaude et du détergent.</p> <p>Les surfaces supérieures des boutons doivent aussi être nettoyées avec un chiffon mouillé à l'eau chaude et du détergent de vaisselle.</p>

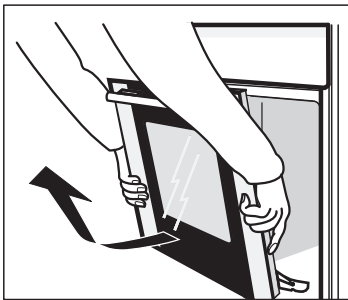
Intérieur du four	Nettoyer avec un chiffon mouillé à l'eau chaude et du détergent de vaisselle. Sécher avec un chiffon doux. Pour un encrassement excessif : Utiliser les produits de nettoyage de four seulement lorsque le four est froid.
Capot en verre de la lampe du four	Nettoyer avec un chiffon mouillé à l'eau chaude et du détergent de vaisselle. Sécher avec un chiffon doux.
Joint	Nettoyer avec un chiffon mouillé à l'eau chaude. Sécher avec un chiffon doux.
Verre du couvercle	Il peut être nettoyé avec un produit de nettoyage pour le verre. Ne jamais utiliser pour le nettoyage des produits pouvant créer des rayures et des outils métalliques pointus. Ces outils peuvent briser le verre.
Sécurité enfant du capot (optionnel)	Si une sécurité enfant est installée sur le capot de l'appareil, il faut l'enlever avant de commencer à le nettoyer. Nettoyer toutes les pièces en plastique avec une éponge mouillée à l'eau chaude et du détergent de vaisselle. Sécher avec un chiffon doux. Un encrassement excessif provoque le grippage de la sécurité enfant.
Tiroir de base	Nettoyer avec un chiffon mouillé à l'eau chaude et du détergent de vaisselle. Sécher avec un chiffon doux.
Accessoires	Les laisser tremper dans l'eau chaude. Les nettoyer avec un pinceau ou avec une éponge de vaisselle.

Décrocher la porte du four

Vous pouvez très facilement décrocher la porte du four.



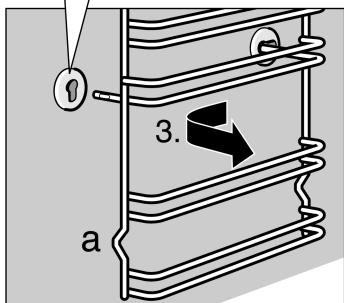
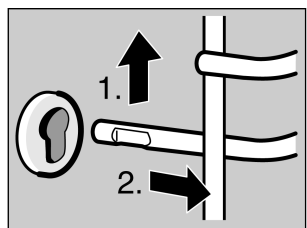
1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Pivoter les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite.



3. Incliner la porte du four.
Avec les deux mains, la tenir en bas à gauche et à droite.
La refermer un peu plus et la retirer.

Après le nettoyage, remonter la porte du four dans l'ordre inverse du démontage.

Décrocher les supports



Vous pouvez enlever les supports pour les nettoyer.

Décrocher les supports:

1. Lever le support à l'avant vers le haut
2. et le décrocher.
3. Tirer tout le support vers l'avant et l'enlever.

Nettoyez les supports avec du produit à vaisselle et une éponge à vaisselle ou avec une brosse.

Accrocher les supports:

Engager le support d'abord dans la prise arrière, le pousser légèrement en arrière et l'accrocher ensuite dans la prise avant.

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

Opérations à effectuer en cas de dérangements

Les dérangements rencontrés ont généralement des causes simples. Veuillez prendre en compte les remarques ci-dessous avant d'appeler l'agent agréé :

Dérangement	Cause probable	Information / Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'a pas été branché.	Brancher l'appareil.
	Le fusible correspondant situé dans le boîtier est défectueux.	Contrôler le fusible et vérifier qu'il n'est pas défectueux.
	Le robinet principal de gaz est fermé.	Ouvrir le robinet.
Les becs ne s'allument plus ou leur flamme n'est pas constante.	Le robinet de gaz est fermé.	Ouvrir le robinet.
	Si l'on utilise du LPG (gaz liquéfié), le réservoir LPG est vide.	Remplacer le réservoir LPG vide.
	Les couvercles et les bases des corps des becs ainsi que les injecteurs se sont encrassés.	Nettoyer et sécher toutes les pièces des becs.
	Les couvercles et les bases des corps des becs sont humides.	Sécher toutes les pièces des becs.
	Les pièces des becs ne sont pas bien posées, les couvercles ne sont pas parfaitement positionnés.	Placer parfaitement toutes les pièces des becs.
Les becs ne s'allument plus.	L'appareil n'a pas été branché.	Brancher l'appareil.
	Le fusible correspondant situé dans le boîtier est défectueux.	Contrôler le fusible et vérifier qu'il n'est pas défectueux.

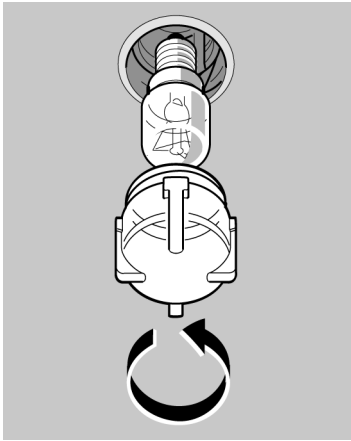
Dérangement	Cause probable	Information / Solution
La lampe du four ne s'allume pas.	La lampe du four est défectueuse.	Remplacer la lampe défectueuse du four.
La porte du four ne se ferme pas parfaitement.	Le joint de la porte s'est encrassé.	Nettoyer le joint de la porte.
	Le joint de la porte s'est dégagé ou n'a pas été parfaitement posé.	Contrôler la position du joint de la porte et ses crochets, réparer si nécessaire.
	Le joint de la porte est défectueux.	Remplacer le joint défectueux.
Le four ne chauffe plus.	L'appareil n'a pas été branché.	Brancher l'appareil.
	Le fusible correspondant situé dans le boîtier est défectueux.	Contrôler le fusible et vérifier qu'il n'est pas défectueux.
	Les boutons de sélection de fonction et de sélection de la température ne sont pas correctement réglés.	Régler de nouveau les boutons de sélection de fonction et de sélection de la température.

Toute opération de réparation ou les autres opérations à appliquer sur l'appareil ne doivent être effectuées que par les techniciens agréés du fabricant.

Une réparation non conforme de l'appareil peut causer des graves dommages.

Changer la lampe du four au plafond

Procédez comme suit



Changer le couvercle en verre

Si l'ampoule du four a grillé, vous devrez la changer. Procurez-vous des ampoules de rechange de 25 W 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.

1. Couper le fusible du four situé dans le boîtier à fusibles.
2. Etaler dans le four froid un torchon à vaisselle afin d'éviter des dégâts.
3. Dévisser le cache de la lampe dans le four en tournant à gauche.
4. Remplacer l'ampoule par un type d'ampoule identique.
5. Revisser le cache de la lampe.
6. Enlever le torchon et réarmer le fusible.

Vous devez changer un couvercle en verre défectueux. Vous pouvez vous procurer le couvercle en verre auprès du service après-vente. Veuillez lui indiquer les numéros E et FD de votre appareil.

Service après-vente

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

Numéros de produit E-Nr. et de fabrication FD

Lorsque vous appelez notre service après-vente, indiquez le numéro E-Nr. et le numéro FD de votre appareil. La plaque signalétique comportant les numéros se trouve sur le côté droit de la porte du four. Pour éviter d'avoir à les rechercher trop longtemps en cas de panne, vous pouvez reporter les données de l'appareil ci-dessous.

E-Nr.	FD
-------	----

 Service après-vente

Gâteaux et pâtisseries

Moules

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

Placez le moule à gâteaux sur la grille.

Tableaux

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




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.

Gâteaux cuits dans des moules	Moule sur la grille	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Gâteaux à pâte levée simple	Moule à kouglof/ à savarin/à cake	2	☐	170-190	50-60
Gâteaux à pâte levée fine (p.ex. sablés)	Moule à kouglof/ à savarin/à cake	2	☐	150-170	60-70
Fond de tarte en pâte brisée avec bord	Moule démontable	1	☐	170-190	25-35
Fonds de tarte en pâte levée fine	Moule pour fond de tarte aux fruits	2	☐	150-170	20-30
Tarte en pâte à biscuit	Moule démontable	2	☐	160-180	30-40
Tarte aux fruits ou au fromage blanc, pâte brisée*	Moule démontable en couleur foncée	1	☐	170-190	70-90
Gâteaux aux fruits, pâte levée fine	Moule démontable/ moule à kouglof	2	☐	160-180	50-60
Tartes salées* (p.ex. des quiches/tartes aux oignons)	Moule démontable	1	☐	180-200	50-60






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

Gâteau sur plaque		Niveau	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Pâte à cake ou à la levure de boulanger avec garniture sèche	Plaque	2	☐	170-190	20-30
Pâte à cake ou à la levure de boulanger avec garniture fondante (fruits)	Plaque	3	☐	170-190	40-50
Biscuit roulé (préchauffer)	Plaque	2	☐	190-210	15-20
Brioche tressée, avec 500 g de farine	Plaque	2	☐	160-180	30-40
Gâteau de Noël, avec 500 g de farine	Plaque	3	☐	160-180	60-70

Gâteau sur plaque		Niveau	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Gâteau de Noël, avec 1 kg de farine	Plaque	3		150-170	90-100
Strudel, sucré	Plaque	2		180-200	55-65
Pizzas	Plaque	2		220-240	25-35

Pain et petits pains		Niveau	Mode de cuisson	Température °C	Durée, minutes
Pain à la levure de boul., avec 1,2 kg de farine* (préchauffer)	Plaque	2		270	8
				200	35-45
Pain au levain avec 1,2 kg de farine*, (préchauffer)	Plaque	2		270	8
				200	40-50
Petits pains (par ex. petits pains de seigle)	Plaque	4		200-220	20-30

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

Petites pâtisseries viennoiserie		Niveau	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Petits gâteaux secs	Plaque	3		150-170	10-20
Meringue	Plaque	3		80-100	90-180
Pâte à choux	Plaque	2		200-220	30-40
Macarons	Plaque	3		100-120	30-40
Pâte feuilletée	Plaque	3		200-220	20-30

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 génoise est complètement cuite.	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, démoulez 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. 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 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 gâteaux avec garniture juteuse: Faites 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.	Pour obtenir des pâtisseries uniformes, sélectionnez une température légèrement plus basse. Le papier sulfurisé dépassant de la plaque peut gêner la circulation de l'air. Découpez toujours le papier aux dimensions de la plaque.
La cuisson de gâteaux aux fruits juteux produit de la condensation.	De la vapeur d'eau peut se dégager pendant la cuisson des pâtisseries. Elle s'échappe, selon l'appareil, au-dessus de la porte du four ou par l'orifice de sortie de vapeur sur la table de cuisson. La vapeur d'eau peut se condenser sur l'appareil ou sur les façades des meubles voisins et se mettre à goutter. C'est là un phénomène physique.

Viande, volaille, poisson

Vaisselle

Vous pouvez utiliser toute vaisselle résistante à la chaleur.

Placez toujours le plat 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.

Retournez à mi-temps de cuisson les morceaux de viande.

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 plaque à pâtisserie émaillée au niveau 1. Elle récupère le jus de viande et le four se salit moins.

Aux deux tiers du temps de cuisson indiqué, retournez les grillades.

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

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 bœuf à braiser (p.ex. noix entrecôte)	1 kg	fermé	2	☐	200-220	120
	1,5 kg		2	☐	190-210	140
	2 kg		2	☐	180-200	160
Aloyau	1 kg	ouvert	2	☐	210-230	70
	1,5 kg		2	☐	200-220	80
	2 kg		2	☐	190-210	90
Rosbif, à point*	1kg chacune	ouvert	2	☐	210-230	60
Steaks, bien cuits		Grille***	5	☐	3****	20
Steaks, à point		Grille***	5	☐	3****	15
Viande de porc sans couenne (p.ex. échine)	1 kg	ouvert	2	☐	210-230	110
	1,5 kg		2	☐	200-220	130
	2 kg		2	☐	190-210	150
Viande de porc avec couenne** (p.ex. épaule, jarret)	1 kg	fermé	2	☐	210-230	130
	1,5 kg		2	☐	200-220	160
	2 kg		2	☐	190-210	180
Carré de porc avec l'os	1kg chacune	fermé	2	☐	210-230	70
Rôti de viande hachée	750 g	ouvert	2	☐	200-220	70
Saucisses	750 g env.	Grille***	4	☐	3	15
Rôti de veau	1 kg	ouvert	2	☐	190-210	100
	2 kg		2	☐	170-190	120
Gigot d'agneau désossé	1,5kg	ouvert	2	☐	170-190	120

* Tournez le ros-bif à mi-cuisson. Une fois le ros-bif 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.

*** Enfournerez la plaque à pâtisserie au niveau 1.

**** préchauffer 3 min.








Volaille

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

Les indications de poids figurant dans le tableau s'entendent pour de la volaille non farcie, prête à cuire.

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





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

Volaille	Poids	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée, minutes
Moitiés de poulets, 1 à 4 moitiés	de 400 g	Grille*	2		210-230	50-60
Morceaux de poulet	de 250 g	Grille*	2		210-230	30-40
Poulet entier, 1 à 4 poulets	de 1 kg	Grille*	2		210-230	60-80
Canard	1,7 kg	Grille*	2		200-220	90-100
Oie	3 kg	Grille*	2		190-210	100-120
Dindonneau	3 kg	Grille*	2		200-220	80-100
2 cuisses de dinde	de 800 g	Grille*	2		200-220	100-120

* Enfournez la plaque à pâtisserie au niveau 1.

Poisson

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

Poisson	Poids	Vaisselle	Niveau	Mode de cuisson	Température °C, position gril	Durée, minutes
Poisson, grillé	de 300 g		3		2	20-25
Poisson, rôti	1 kg	Grille*	2		190-210	45-50
	1,5 kg	ouvert	2		180-200	50-60
Poisson en tranches, p.ex. des darnes	de 300 g	Grille*	4		2	20-25

* Enfournez la plaque à pâtisserie au niveau 1.

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.
Comment pouvez-vous 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 la cuillère. Si vous sentez une résistance, le rôti est prêt. 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 ou 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 la cuisinière ou sur les façades des meubles voisins et se mettre à goutter.

Soufflés, gratins, tranches de pain à griller

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





Mets	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, gril	Durée minutes	
Soufflés sucrés (p.ex. soufflé au fromage blanc avec des fruits)	Moule à soufflé	2		180-200	40-50	
Soufflés salés à base d'ingrédients cuits (p.ex. gratin aux pâtes)	Plat à gratin	3		210-230	30-40	
Soufflés salés à base d'ingrédients crus* (p.ex. gratin de pommes de terre)	Moule à soufflé ou lèche-frite	2		160-180	50-60	
Brunir des toasts	4 toasts 12 toasts	Grille	5		3	6-7
			5		3	4-5
Gratiner des toasts	4 toasts 12 toasts	Grille**	4		3	7-10
			4		3	5-8

* Le soufflé ne doit pas être plus haut que 2 cm.
** Enfourez la plaque à pâtisserie au niveau 1.

Produits cuisinés surgelés

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

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

Mets		Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée, minutes
Strudel fourré aux fruits*	Plaque	3		200-220	30-40
Pommes frites*	Plaque	3		210-230	25-30
Pizza*	Grille	2		200-220	15-20
Pizza-baguette*	Grille	3		200-220	20-25

* Garnissez l'accessoire de papier sulfurisé. Assurez-vous que le papier sulfurisé supporte ces températures.

Conseils pour économiser de l'énergie

dans le four

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 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.

sur la table de cuisson

Choisissez toujours un récipient d'une taille appropriée pour vos aliments. Une grande casserole, peu remplie, nécessite beaucoup d'énergie.

Couvrez toujours le récipient avec un couvercle approprié.

Réglez à temps à une position de chauffe inférieure.

La flamme de gaz doit toujours être en contact avec le fond de casserole.

Plats tests

Selon la norme DIN 44547 et EN 60350

Cuire

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

Mets	Accessoires et recommandations	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Gâteaux secs	Plaque	2		150-170	20-30
Petits gâteaux 20 pièces par plaque	Plaque	3		160-180	20-30
Biscuit à l'eau	Moule démontable	2		160-180	30-40
Gâteau à la levure de boulanger sur la plaque	Plaque	3		170-190	40-50
Tourte aux pommes	Plaque + 2 moules démontables en tôle blanche Ø 20 cm*	1		200-220	70-80

* Placez les gâteaux décalés en diagonale sur la accessoires.

Grillades

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

Mets	Accessoires	Hauteur	Mode de cuisson	Position de gril	Durée minutes
Brunir des toasts (préchauffer 10 min)	Grille	5		3	1-2
Beefburger 12 pièces*	Grille	4		3	25-30

* Retourner après les $\frac{2}{3}$ du temps. Enfourez la plaque à pâtisserie au niveau 1.



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

260288-01

