

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 détail.

Nous vous montrons étape par étape comment le régler.

C'est tout simple.

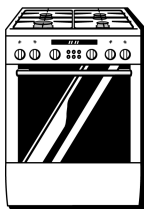
Dans les tableaux, vous trouverez les valeurs de réglage et niveaux d'enfournement appropriés à de nombreuses recettes courantes. Tout a été testé dans notre laboratoire.

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 95200 F

HM 95500 F

fr 9000 203 637

Table de matières

Remarques importantes	5
Consignes de sécurité	6
Anomalies à l'installation de gaz/odeur de gaz	8
Causes de dommages	8
Installation et branchement	9
Pour l'installateur	9
Emplacement	10
Placer la cuisinière à l'horizontale	11
Votre nouvelle cuisinière	12
La table de cuisson	13
Le four	14
Avant la première utilisation	18
Chauffer le four	19
Nettoyer au préalable les couronnes et les chapeaux des brûleurs	19
Pré-nettoyage des accessoires	19
Réglage de la table de cuisson	20
Allumage des brûleurs	20
Réglage du four	21
Réglages	21
Le four doit s'éteindre automatiquement	22
Le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement	24
Indicateur de la chaleur résiduelle	26
Chauffage rapide	26
Réglages	26

Table de matières

Faire griller avec le tournebroche	27
Préparer le rôti	27
Réglages	28
Mise en place du tournebroche	28
Rôtisserie automatique	30
Vaisselle	30
Préparer le mets	31
Programmes	32
Combien de temps durera la cuisson ?	33
Réglages	34
Le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement	35
Conseils pour la rôtisserie automatique	36
Commande Fonctionnement continu	38
Réglages	38
Heure	39
Réglages	39
Minuterie	40
Réglages	40
Réglages de base	41
Modifier les réglages de base	42
Sécurité-enfants	43
Limitation automatique du temps	43
Autonettoyage automatique	44
Réglages	45
L'autonettoyage doit démarrer et s'arrêter automatiquement	46
Lorsque le four a refroidi	47

Table de matières

Entretien et nettoyage	48
Produits nettoyants	48
Pour faciliter le nettoyage	49
Dépose des vitres de la porte	50
Remarques	52
Incidents et dépannage	52
Changer la lampe du four	54
Remplacement du joint du four	54
Service après-vente	55
Instructions succinctes	56
Tableaux et astuces	59
Gâteaux et pâtisseries	59
Conseils pour la pâtisserie	61
Viande, volaille, poisson	62
Conseils pour les rôtis et grillades	64
Cuisson d'un menu	65
Produits cuisinés surgelés	66
Décongeler	67
Déshydratation	67
Conseils pour économiser de l'énergie	68
L'acrylamide dans certains aliments	69
Plats tests	70

Remarques importantes

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

Conservez avec soin la notice d'utilisation et d'installation avec les divers accessoires. Si vous remettez l'appareil à un tiers, veuillez-y joindre les notices et les accessoires.

Avaries de transport

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

Élimination 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.

Raccordement de gaz

Seul un spécialiste agréé est habilité à raccorder l'appareil. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, vous perdez tout droit à la garantie.

Consignes de sécurité

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

Utilisez l'appareil exclusivement pour préparer des aliments.

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

- s'ils ne sont physiquement, sensoriellement ou mentalement pas en mesure
- ou s'ils ont un manque de connaissances et d'expérience, d'utiliser l'appareil en toute sécurité.

Surfaces chaudes



Ne jamais toucher les foyers chauds, surfaces intérieures chaudes du four ni les résistances chauffantes.

Risque de brûlures !

Eloignez toujours les enfants.

Ouvrir prudemment la porte du four. De la vapeur chaude peut s'échapper.

Ne jamais déposer des objets inflammables sur la table de cuisson ni les garder dans le four. Risques d'incendie !

Ne jamais coincer le câble de raccordement d'un appareil électrique dans la porte de four chaude ni le passer par-dessus la table de cuisson chaude. L'isolation du câblage peut fondre. Risque de court-circuit !

Huile et graisse brûlantes



L'huile ou la graisse brûlante s'enflamme facilement. Risques d'incendie !

Ne faites jamais chauffer de la graisse ou de l'huile sans la surveiller.

Si l'huile s'enflamme, ne jamais l'éteindre avec de l'eau.

Couvrir immédiatement avec un couvercle ou une assiette. Eteindre le foyer. Laisser la vaisselle refroidir sur le foyer.

Aération insuffisante lors de la cuisson sur les foyers à gaz



N'utilisez jamais les foyers à gaz dans des pièces non aérées. Les foyers à gaz dégagent en plus de la chaleur et de l'humidité.

Si le temps de cuisson est plus long, allumer la hotte ou aérer intensivement.

Ne mettez jamais la hotte en marche si les foyers ne sont pas recouverts de vaisselle. Risques d'incendie ! Des résidus de graisse dans le filtre de la hotte peuvent s'enflammer. La hotte peut être détériorée par la chaleur élevée.

Réparations



Les réparations inexpertes sont dangereuses. Risque d'électrocution !

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

Ne jamais changer soi-même un câble de raccordement endommagé. Electrocution ! Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à remplacer le câble de raccordement.

Si l'appareil est défectueux, couper le fusible dans le boîtier à fusibles.

Fermer l'arrivée du gaz.

Appelez le service après-vente.

Couvercle en verre



Ne jamais fermer le couvercle en verre lorsqu'un brûleur est allumé. Le verre peut éclater lors du chauffage.

Risque de blessures !

Autonettoyage par pyrolyse



Eliminez d'abord dans le four les résidus d'aliments détachés, la graisse et le jus de rôti. Ils pourraient s'enflammer lors de la pyrolyse. Risques d'incendie!

N'accrochez jamais d'objets inflammables sur la poignée de la porte, p.ex. un torchon à vaisselle. Risques d'incendie !

L'extérieur de l'appareil devient très chaud pendant la pyrolyse. Eloignez les enfants.

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

Risque d'effets graves pour la santé !

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.

Causes de dommages

Dommages sur la table de cuisson

N'utilisez jamais les foyers sans récipient. Ne chauffez pas de casseroles ou de poêles vides. Le fond du récipient sera endommagé.

Veillez à ce que les foyers ne soient pas allumés, p.ex. par des enfants, lorsque le couvercle est fermé.

Dommages sur le four

N'enfournez pas de plaque à pâtisserie sur la sole du four. Ne recouvrez pas la sole du four de film alu. Ne placez pas de vaisselle sur la sole du four. Cela crée une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson ne correspondent plus et l'émail sera endommagé.

Ne versez jamais d'eau dans le four chaud. Cela endommage l'émail.

En cas de gâteaux aux fruits très juteux ne garnissez pas trop la plaque. Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives.

Ne montez pas ou ne vous asseyez pas sur la porte du four ouverte.

N'utilisez pas de cocottes si elles doivent être chauffées sur deux brûleurs. Cela crée une accumulation de chaleur. L'appareil peut être endommagé.

Dommages sur le tiroir de rangement

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

Dommages sur des façades de meubles voisins

Ne laissez refroidir le four qu'en état fermé. Même si vous n'ouvrez la porte du four qu'un petit peu, les façades de meubles voisins peuvent être endommagées avec le temps.

Si le joint du four est fortement encrassé, la porte du four ne ferme plus correctement lors du fonctionnement. Les façades de meubles voisins seront endommagées avec le temps. Le joint doit toujours être propre.

Installation et branchement

Raccordement au gaz

Le raccordement au gaz doit être effectué par un spécialiste agréé. L'appareil est livré avec une notice séparée.

Branchement électrique

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

Tout droit à la garantie sera supprimé si l'appareil est branché de manière incorrecte.

Pour l'installateur

Prescriptions de sécurité

Un dispositif de coupure tous pôles avec une ouverture entre contacts d'au moins 3 mm doit être installé côté installation. 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.

Sécurité électrique: La cuisinière est un appareil de la classe de protection I et ne doit être utilisée qu'en liaison avec le raccordement du conducteur de protection.

Pour raccorder l'appareil, utiliser un câble du type H 05 VV-F ou équivalent.

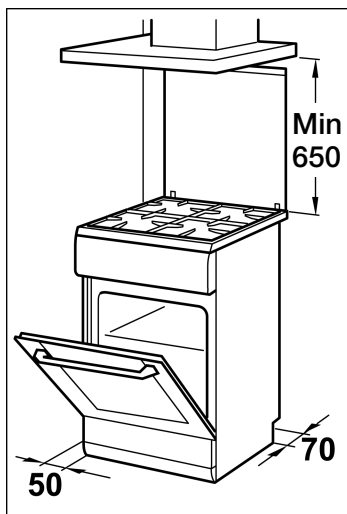
Emplacement

La cuisinière doit être placée directement sur le sol de la cuisine en respectant les dimensions indiquées.

La distance entre le bord supérieur de la cuisinière et le bord inférieur de la hotte doit correspondre aux prescriptions du fabricant de la hotte.

Attention ! La cuisinière ne doit plus être décalée après son installation.

La distance du brûleur rapide ou du brûleur wok vers les façades des meubles attenants doit être d'au moins 50 mm.



Placer la cuisinière à l'horizontale

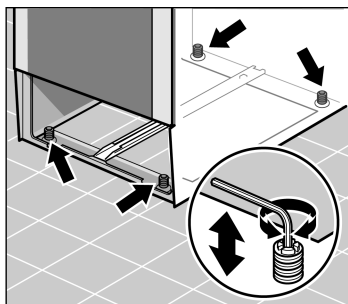
Placez la cuisinière toujours directement sur le sol.

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

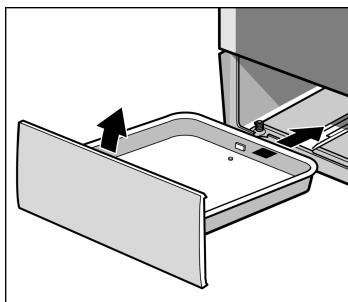
1. Retirer le tiroir de rangement et l'extraire par le haut.

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.



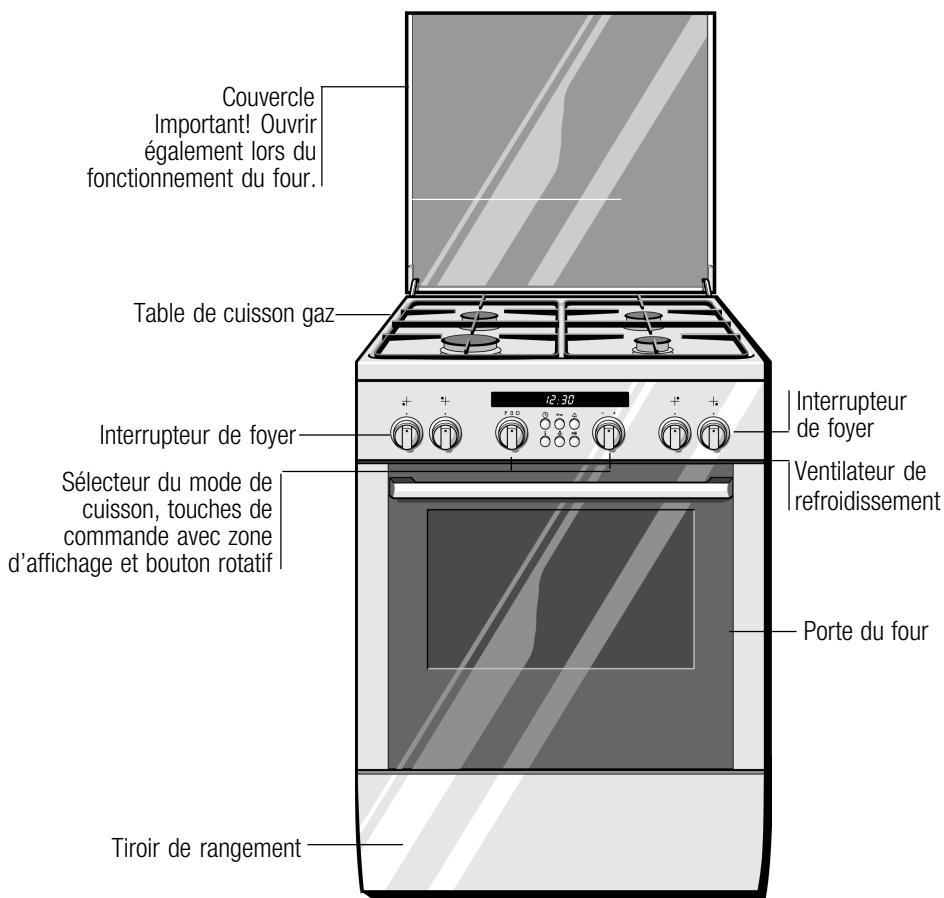
3. Réintroduire le tiroir de rangement.



Fixation murale

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

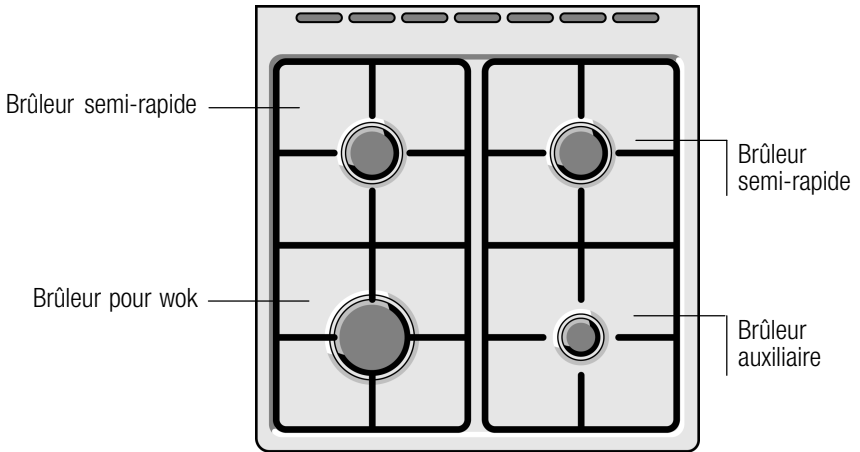
Votre nouvelle cuisinière



Ventilateur de refroidissement

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

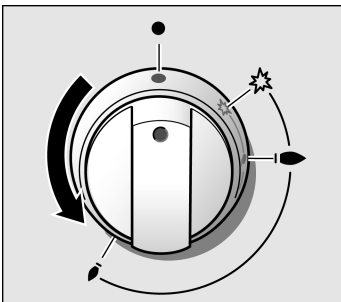
La table de cuisson



Brûleurs	Diamètre des casseroles ou des poêles
Brûleur auxiliaire 1 kW	12-18 cm
Brûleur semi-rapide 1,7 kW	18-20 cm
Brûleur pour wok 3,6 kW	26-28 cm

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.



Positions

•	Arrêt
☀	Position d'allumage
🔥	Grande flamme, débit maximal
🔥	Petite flamme, débit minimal

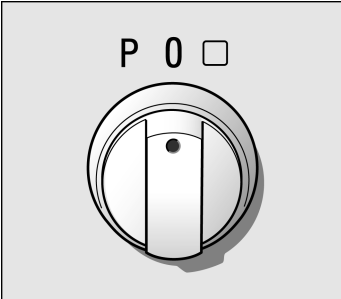
La plage de réglage est limitée par une butée. Ne tournez jamais la manette plus loin que la butée.

Le four







Sélecteur du mode de cuisson

Le sélecteur du mode de cuisson permet de régler le mode de cuisson pour le four. A l'affichage apparaît une température de référence pour chaque mode de cuisson.





Vous pouvez tourner le sélecteur du mode de cuisson vers la droite ou vers la gauche.



Positions

0	Arrêt
 Convection naturelle	pour des gâteaux à pâte levée dans des moules sur un niveau, des gratins, pièces de viande maigre de boeuf, veau et gibier. Maintenir au chaud  : Dans la plage de 65-100 °C vous pouvez maintenir des mets au chaud. Ne maintenez pas les mets au chaud pendant plus de deux heures.
 Chaleur tournante 3D*	pour des gâteaux et pizzas sur deux niveaux, de la pâte feuilletée et des petits gâteaux secs aussi sur trois niveaux et pour déshydrater
 Chaleur tournante intensive/ Position Pizza	pour des plats surgelés
 Chaleur de sole	pour poursuivre la cuisson de gâteaux ou le brunissage
 Gril air pulsé	pour faire griller des gros morceaux de viande

Positions

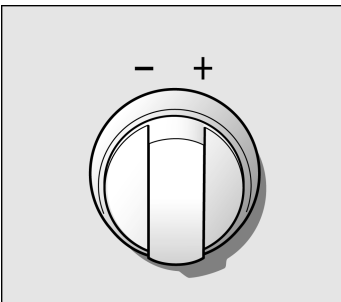
 Gril, grande surface Gril avec tournebroche	pour faire griller plusieurs steaks, saucisses, poissons et toasts Tourner le bouton rotatif en arrière jusqu'à ce que le symbole  pour le tournebroche apparaisse à l'affichage. Tournebroche pour faire griller tout autour un canard, un poulet ou un gros rôti.
 Décongélation	pour faire décongeler
 Autonettoyage par pyrolyse	le four se nettoie automatiquement
P Rôtisserie automatique	programmes pour des plats braisés, rôtis juteux et des potées et ragoûts

*Mode de cuisson ayant été utilisé pour déterminer le classement selon l'efficacité énergétique selon EN50304.



Lorsque vous réglez le sélecteur du mode de cuisson, la lampe à l'intérieur du four s'allume.

Avec le bouton rotatif vous pouvez modifier toutes les valeurs de référence et de réglage.

Bouton rotatif



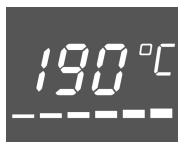
Plages

20 - 300	Plage de température en °C la température maximale en cas de chaleur tournante 3D  et la position Pizza  est 275 °C décongélation à partir de 20 °C - 60 °C
1 - 3	Positions gril
1 - 3	Puissances de nettoyage
1 min - 23.59 h	Durée
5 sec - 12.00 h	Temps de minuterie
P 01 - P 24	Programmes rôtisserie automatique
P 25	Programme fonctionnement continu

Zone d'affichage et touches de commande



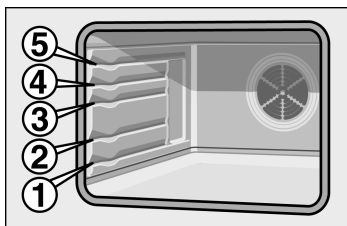
Touche Heure ⌚	Permet de régler l'heure, la durée du four I→ et l'heure de fin de cuisson →I.
Touche Clé 🔑	Permet d'activer et de désactiver la sécurité-enfants.
Touche Minuterie 🔔	Permet de régler la minuterie.
Touche Info i	Permet d'appeler des informations.
Touche Lampe du four 🔦	Permet d'allumer et d'éteindre la lampe dans le four.
Touche Chauffage rapide »»»	Permet de chauffer le four rapidement.



Dans la zone d'affichage, vous pouvez lire les valeurs réglées.

Le témoin de chauffe en-dessous de l'affichage de la température indique la montée en température ou la chaleur résiduelle dans le four.

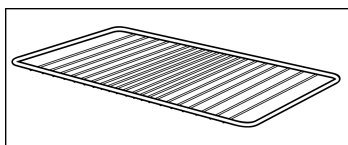
Four



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.

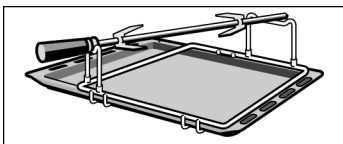
Accessoires



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

Grilles

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



Tournebroche avec plaque à pâtisserie émaillée

pour des rôtis et des grosses volailles. Utilisez le tournebroche uniquement avec la plaque émaillée.

Accessoires en option*

Grille HZ334001	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 HZ332070	pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. Elle peut également servir à récupérer la graisse si vous déposez les grillades directement sur la grille.
Grille anti-éclaboussures HZ325070	Pour faire des grillades, au lieu de la grille ou comme protection du four contre les éclaboussures.
Plaque à pâtisserie émaillée HZ331070	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.
Lèche-frite 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.
Pierre de cuisson HZ327000	La pierre de cuisson est idéale pour préparer soi-même 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.

Accessoires en option*


Lèche-frite-pro avec grille HZ333070	Pour la préparation de grandes quantités.
Couvercle pour la lèche-frite-pro HZ333001	Transforme la lèche-frite-pro en cocotte-pro
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



Dans ce chapitre vous trouverez tout ce que vous devez faire avant d'utiliser votre appareil pour la première fois.

Chauffez le four et nettoyez les accessoires. Lisez les consignes de sécurité au chapitre «Remarques importantes».

Contrôlez tout d'abord si le symbole  et trois zéros clignotent à l'affichage de la cuisinière.

Si le symbole  et trois zéros clignotent à l'affichage

Régalez l'heure.

1. Appuyez sur la touche Heure .
A l'affichage apparaît 12:00 et le symbole Heure  clignote.


2. Régalez l'heure à l'aide du bouton rotatif.

L'heure est validée après quelques secondes. La cuisinière est maintenant prête à fonctionner.

Chauffer le four

Procédez de la manière suivante

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

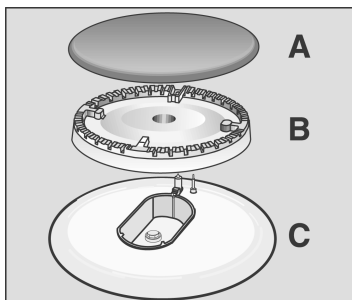
1. Réglez le sélecteur du mode de cuisson sur convection naturelle .
A l'affichage apparaît une température de suggestion.

2. Avec le bouton rotatif, régler sur 240 °C.

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

Nettoyer au préalable les couronnes et les chapeaux des brûleurs

Nettoyez les couronnes (B) et les chapeaux (A) des brûleurs à l'eau additionnée de produit à vaisselle. Séchez parfaitement les pièces. Posez la couronne de brûleur (B) respective sur le foyer (C). Posez le chapeau (A) du brûleur exactement sur la couronne (B).



Pré-nettoyage des accessoires

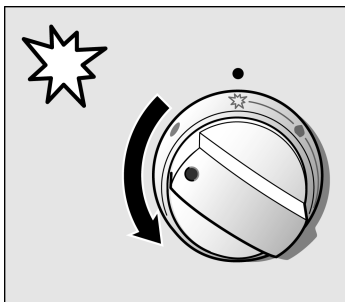
Avant d'utiliser les accessoires, nettoyez-les soigneusement avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et un chiffon à vaisselle.

Réglage de la table de cuisson

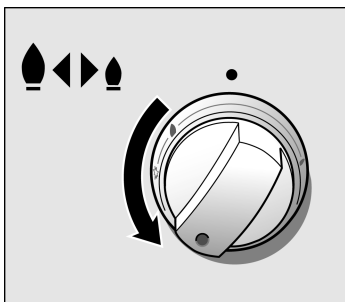
Votre table de cuisson est équipée de 4 brûleurs gaz. Vous apprendrez ici comment allumer les brûleurs.

Allumage des brûleurs

Veillez à ce que le chapeau du brûleur soit toujours placé exactement sur la couronne. Les fentes à la couronne de brûleur ne doivent pas être obturées. Toutes les pièces doivent être sèches.



1. Appuyer sur l'interrupteur commandant le brûleur souhaité et le tourner vers la gauche sur la position d'allumage ✨. Le brûleur s'allume.
2. Maintenir l'interrupteur du foyer quelques secondes enfoncé, jusqu'à ce que la flamme se soit stabilisée.



3. Régler la hauteur de flamme souhaitée. La flamme n'est pas stable entre la position • et 🔥. Choisissez donc toujours une position entre grande 🔥 et petite 🔥 flamme.

Eteindre

Régler l'interrupteur du foyer vers la droite sur •.

La flamme s'éteint

Ramenez l'interrupteur du foyer en position éteinte. Attendez une minute et répétez les points 1 à 3.

Le brûleur ne peut pas être allumé

En cas de panne de courant ou si les bougies d'allumage sont humides, vous pouvez allumer les brûleurs avec un allume-gaz ou une allumette.

Réglage du four

Eteindre le four manuellement

Vous avez plusieurs possibilités pour régler votre four.

Le four s'éteint automatiquement

Lorsque le mets est prêt, éteignez le four vous-même.

Le four s'allume et s'éteint automatiquement

Vous pouvez quitter la cuisine même pour une longue durée.

Tableaux et conseils

Vous pouvez enfourner le plat p.ex. le matin et régler de telle manière qu'il sera prêt à midi.

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

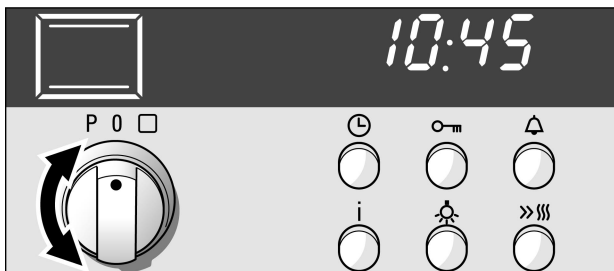
Réglages

Exemple :

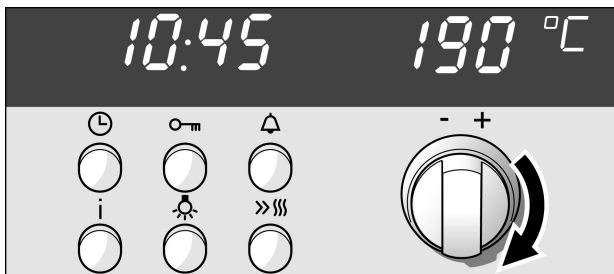
Convection naturelle 190 °C

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

A l'affichage de la température apparaît la valeur de suggestion pour ce mode de cuisson.



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

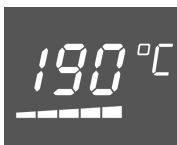


Désactivation

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

Modifier le réglage

Témoin de chauffe



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

Le témoin de chauffe indique la montée en température dans le four. Le moment optimal pour enfourner le plat est atteint lorsque toutes les cases sont remplies.

En mode gril, le témoin de chauffe ne s'allume pas.

Avec la touche d'info **i** vous pouvez interroger la température de chauffe actuelle.

Dû à l'inertie thermique du four, il est possible qu'une température différente de la température réelle du four soit affichée.

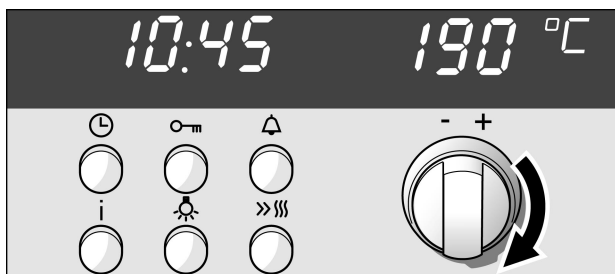
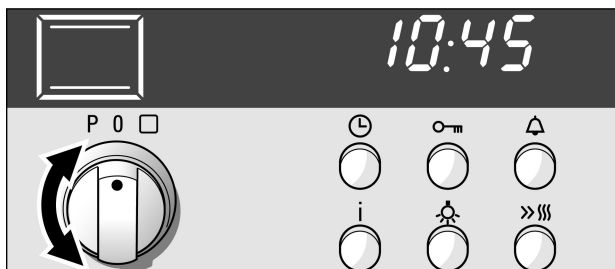
Le four doit s'éteindre automatiquement

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

A l'affichage de la température apparaît la valeur de suggestion pour ce mode de cuisson.

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

Exemple :
Convection naturelle 190 °C, durée 45 minutes



3. Appuyer sur la touche Heure \odot .
Le symbole Durée $\rightarrow|$ clignote.



4. Régler la durée avec le bouton rotatif.

Le four se met en marche quelques secondes plus tard. Le symbole $\rightarrow|$ est allumé à l'affichage.



La durée s'est écoulée

Un signal retentit. Le four s'éteint.

Mettre le sélecteur du mode de cuisson en position éteinte.

Modifier le réglage

Appuyer sur la touche Heure \odot . Avec le bouton rotatif, modifier la durée.

Annuler le réglage

Eteindre le sélecteur de mode de cuisson.

Interroger les réglages

Interroger l'heure de fin de cuisson $\rightarrow|$ ou l'heure \odot : Appuyer autant de fois sur la touche Heure \odot jusqu'à ce que le symbole respectif clignote. La valeur interrogée apparaît pendant quelques secondes.

Le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement

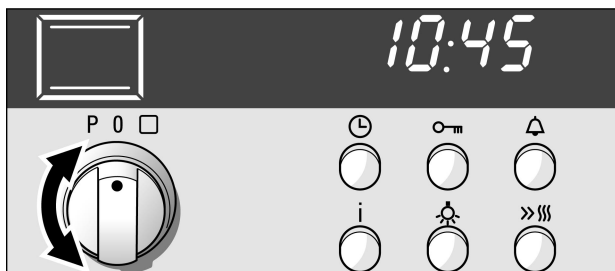
Veillez à ce que les aliments qui s'abîment facilement ne restent pas trop longtemps dans le four.

Exemple :

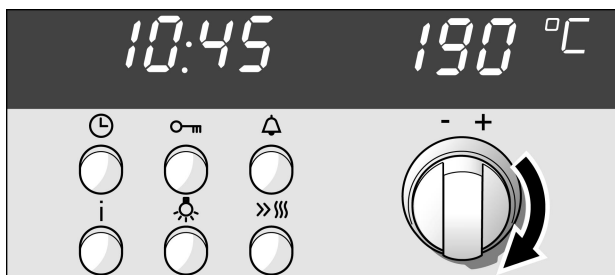
Il est 10:45 h. La cuisson de votre plat dure 45 minutes et il doit être prêt à 12h45

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

A l'affichage de la température apparaît la valeur de suggestion pour ce mode de cuisson.



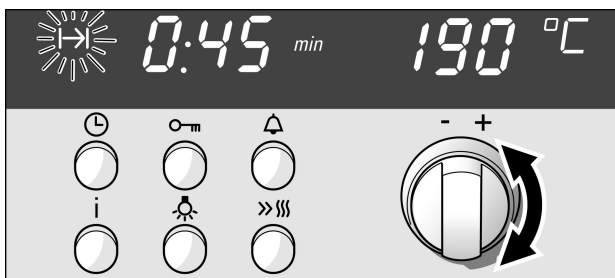
2. A l'aide du bouton rotatif, régler la température ou la position grill.



3. Appuyer sur la touche Heure ⌚. Le symbole Durée I→I clignote.

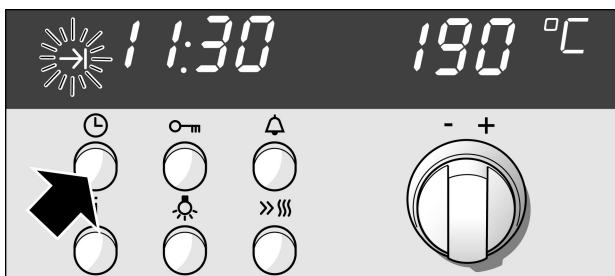


4. Régler la durée avec le bouton rotatif.



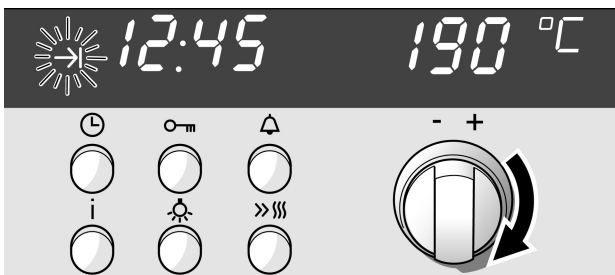
5. Appuyer autant de fois sur la touche Heure ⌚ jusqu'à ce que le symbole Fin→ clignote.

A l'affichage est indiqué à quelle heure votre plat sera prêt.



6. Au moyen du bouton rotatif, reporter l'heure de la fin à plus tard.

Le réglage est validé après quelques secondes. A l'affichage est indiquée l'heure de la fin, jusqu'à ce que le four se mette en marche.



La durée s'est écoulée

Un signal retentit. Le four s'éteint. Eteindre le sélecteur de mode de cuisson.

Remarque

Tant qu'un signal clignote vous pouvez modifier le réglage. Le réglage est validé lorsque le symbole est allumé. Le temps d'attente jusqu'à ce que le réglage soit validé peut être modifié. Pour ce réglage, consultez le chapitre Réglage de base.

Indicateur de la chaleur résiduelle

Lorsque vous éteignez le four, vous pouvez lire au témoin de chauffe la chaleur résiduelle dans le four. Lorsque toutes les cases sont remplies, la température du four est d'env. 300 °C.

Une fois la température redescendue à env. 60 °C, le témoin de chauffe s'éteint.

Utiliser la chaleur résiduelle

Avec la chaleur résiduelle, vous pouvez maintenir dans le four des plats au chaud.


En cas de mets ayant des temps de cuisson plus longs, vous pouvez éteindre le four déjà 5–10 minutes plus tôt. La chaleur résiduelle finira la cuisson du plat. Vous économiserez de l'énergie.

Chauffage rapide


Cette fonction vous permet de chauffer le four très rapidement.

Mode de cuisson appropriés

 = convection naturelle

 = air pulsé 3D


 = air pulsé intensif

 = gril air pulsé

Réglages

Réglez d'abord le four.

Appuyez ensuite sur la touche Chauffage rapide .

Le symbole  s'allume à l'affichage.

Le four chauffe. Les cases du témoin de chauffe se remplissent.

Le chauffage rapide est terminé

Vous entendez un bref signal. Le symbole  s'éteint. Enfourez votre plat.

Annuler le chauffage rapide

Appuyez sur la touche Chauffage rapide. Le symbole  s'éteint. Le chauffage rapide est annulé.

Remarques

Si vous modifiez le mode de cuisson, le chauffage rapide s'arrête.

Le chauffage rapide ne fonctionne pas si la température réglée est inférieure à 100 °C. Si la température du four n'est que légèrement inférieure à la température réglée, le chauffage rapide n'est pas nécessaire. Il ne se met pas en marche.

Pendant le chauffage rapide, vous pouvez interroger la température de chauffe actuelle au moyen de la touche d'info **i**.

Faire griller avec le tournebroche

Le tournebroche est idéal pour préparer de gros rôtis, comme du rôti roulé et de la volaille. La viande sera bien croustillante et dorée.

Préparer le rôti

Afin que le rôti soit bien dorée et cuise à coeur uniformément, veuillez respecter les consignes suivantes:

Embrocher le rôti et le fixer



Embrochez le rôti en le centrant autant que possible sur le tournebroche.

Fixez-le aux deux extrémités avec les crochets. Le crochet arrière doit se trouver à au moins 7 cm de l'extrémité de la broche.

De plus, vous pouvez fixer le rôti avec du fil de cuisine. En cas de volaille, fixez les extrémités des ailes sous le dos et les cuisses au corps. De cette sorte, elles ne brunissent pas trop.

Piquez la peau sous les ailes afin que la graisse puisse s'écouler.

Réglages

1. Tourner le sélecteur du mode de cuisson à gauche et régler sur gril .
La position 3 apparaît comme valeur de suggestion.
2. Tourner le bouton rotatif jusqu'à l'apparition du symbole tournebroche . A l'affichage apparaît la valeur de suggestion 300 °C.
3. Régler la température souhaitée avec le bouton rotatif.

Ramenez le sélecteur du mode de cuisson en position éteinte avant d'enlever le tournebroche.

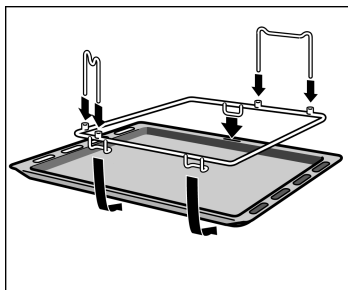
Vous pouvez aussi faire éteindre ou allumer et éteindre le four automatiquement.

Remarques

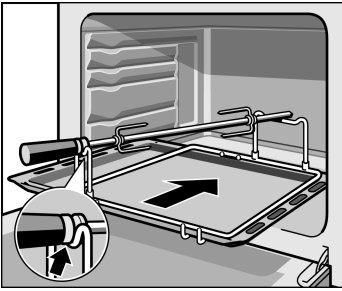
Au chapitre Tableaux et conseils, vous trouverez de nombreux réglages pour le gril avec tournebroche.

Pour la température du four, suivez les indications du tableau. Si la température est trop élevée, la viande ou la volaille brunit trop à l'extérieur. Elle ne sera pas assez cuite à l'intérieur.

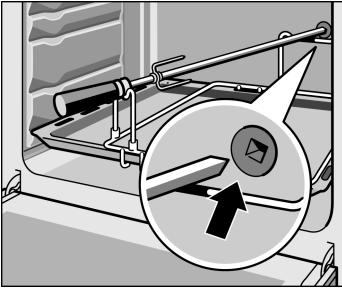
Mise en place du tournebroche



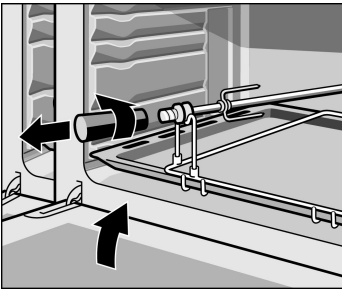
1. Poser le support pour le tournebroche sur la plaque à pâtisserie émaillée.



2. Poser le tournebroche sur le support.



3. Enfourner la plaque à pâtisserie émaillée au niveau 1 jusqu'en butée. Dans la paroi arrière du four se trouve un orifice. Le tournebroche doit y être engagé.



4. Dévisser la poignée et fermer la porte du four.

Rôtisserie automatique

Avec la rôtisserie automatique, vous réussirez très facilement des plats à braiser raffinés, des rôtis juteux et de succulents ragoûts. Vous n'avez plus à retourner les rôtis, à verser du jus dessus, et le four reste propre.

Vaisselle

La rôtisserie automatique ne convient que pour rôtir dans un récipient fermé. Utilisez exclusivement des récipients avec un couvercle adapté.

Vaisselle appropriée

Sont appropriés des récipients résistant à la chaleur (jusqu'à 300 °C), en verre ou en vitrocéramique. En cas de cocottes en acier émaillé, fonte ou en aluminium coulé sous pression, vous devez ajouter plus de liquide. Le plat dore davantage. Respectez les indications des fabricants des récipients.

Les plats en inox ne conviennent que sous réserve. Les aliments seront moins dorés et la viande sera moins cuite.

Vaisselle appropriée

Les récipients en aluminium clair, brillant, en argile non vitrifiée et les batteries de cuisine avec des manches en plastique sont inappropriés.

Dimensions de la vaisselle

La viande doit recouvrir environ aux deux-tiers le fond du récipient. Vous obtiendrez ainsi un beau jus de viande.

La distance entre la viande et le couvercle doit être d'au moins 3 cm. La viande est susceptible d'augmenter de volume en cours de cuisson.

Préparer le mets

Choisissez un récipient approprié.

Pesez la viande fraîche ou surgelée, le poisson ou les légumes en cas de potées végétariennes. Vous devez connaître le poids pour le réglage.

Couvrez le récipient avec un couvercle. Placez-le sur la grille à la hauteur 2.

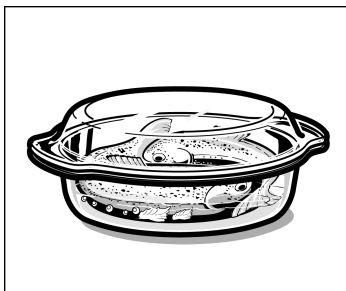
Viande

Si indiqué dans le tableau de rôtissage, versez du liquide dans le récipient vide. Le fond doit être couvert.

Assaisonnez la viande, placez-la dans le récipient et fermez le récipient avec un couvercle.

Poisson

Nettoyez le poisson; assaisonnez et salez-le comme à l'habitude.



Poisson cuit à l'étuvée : Versez du liquide, p.ex. du vin ou du jus de citron, dans le récipient jusqu'à une hauteur de ½ cm.

Poisson frit : Passez le poisson dans la farine puis badigeonnez-le de beurre fondu.

Remarque : Le poisson réussit le mieux si vous le posez sur le ventre dans votre plat.

Ragoût

Vous pouvez combiner des variétés de viande et de légumes frais différents.

Coupez la viande en petits cubes. Vous pouvez utiliser des morceaux de poulet sans les couper en morceaux.

Ajoutez à la viande la même jus qu'à la double quantité de légumes. Exemple : Pour 0,5 kg de viande, ajoutez entre 0,5 kg et 1 kg de légumes frais.

Programmes

Enfournez toujours le plat dans le four froid.

Aliments frais	Convient	Numéro de programme	Fourchette de poids	Ajout de liquide
Bœuf à braiser	Noix entrecôte, macreuse, tranche, rôti mariné	01	0,5-3,0 kg	oui
Rosbif, à point	Rosbif, noix entrecôte	02	0,5-2,5 kg	non
Rosbif, saignant	Rosbif, noix entrecôte	03	0,5-2,5 kg	non
Rôti de porc	Collet, échine, collier, rouelle, noix, rôti roulé	04	0,5-3,0 kg	oui
Rôti en croute	Epaule avec couenne, poitrine	05	0,5-2,0 kg	non
Rôti de veau	Epaule, jarret, noix pâtissière, noix, poitrine de veau farcie	06	0,5-2,5 kg	oui
Gigot d'agneau	Gigot désossé	07	0,5-2,5 kg	oui
Volaille	Poulet, canard, oie, dindonneau	08	0,5-2,5 kg	non
Cuisses de volaille	Cuisses de poulet, de dindonneau, de canard, d'oie	09	0,3-1,5 kg	non
Blanc de dinde	Filet de dinde, rôti roulé de dinde	10	0,5-2,5 kg	oui
Agneau, cerf	Epaule, collier, haut-de-côtelette	11	0,5-2,5 kg	oui
Carré de porc, chevreuil, petit gibier	Cuisse de chevreuil, cuisse de lièvre	12	0,5-3,0 kg	oui
Rôti de viande hachée	Pain de viande	13	0,3-3,0 kg	non
Potées/ragoûts	Paupiettes, potée aux légumes, goulasch	14	0,3-3,0 kg	oui
Poisson à l'étuvée	Truite, sandre, carpe, cabillaud entier	15	0,3-1,5 kg	oui
Poisson, rôti	Truite, sandre, carpe, cabillaud entier	16	0,5-1,5 kg	non

Aliments surgelés*	Convient	Numéro de programme	Fourchette de poids	Ajout de liquide
Bœuf à braiser	Noix entrecôte, macreuse, tranche	17	0,5-2,0 kg	oui
Rosbif, à point	Rosbif, noix entrecôte	18	0,5-2,0 kg	non
Rôti de porc	Collet, échine, collier, rouelle, noix, rôti roulé	19	0,5-2,0 kg	oui
Rôti de veau	Epaule, jarret, noix pâtissière, noix, poitrine de veau farcie	20	0,5-2,0 kg	oui
Gigot d'agneau	Gigot désossé	21	0,5-2,0 kg	oui
Cuisses de volaille	Cuisses de poulet, de dindonneau, de canard, d'oie	22	0,3-1,5 kg	non
Agneau, cerf	Epaule, collier, haut-de-côtelette	23	0,5-2,0 kg	oui
Chevreuril, petit gibier	Cuisse de chevreuil, cuisse de lièvre	24	0,5-2,0 kg	oui

* Attention : Lorsque vous préparez de la viande surgelée, il n'est pas possible de reporter l'heure de fin de cuisson. La viande décongèlerait pendant le temps d'attente.

Combien de temps durera la cuisson ?

Afin de connaître la durée de cuisson de votre plat, régler comme décrit sous point 1 à 4. Le temps de cuisson s'affiche.

Annuler le programme : Mettre le sélecteur de mode de cuisson sur arrêt.

Réglages

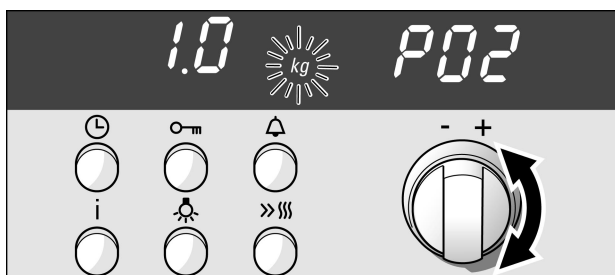
1. Sélectionner le programme adapté dans le tableau de rôtissage.
2. Tourner le sélecteur du mode de cuisson, jusqu'à ce que P clignote à l'affichage de la température.

Exemple:
Boeuf à braiser, 1,2 kg



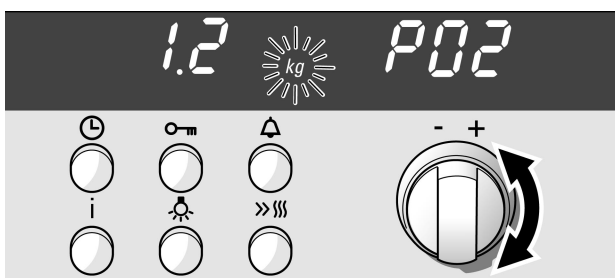
3. Par le bouton rotatif, régler le numéro de programme désiré.

Après la validation du programme apparaît la valeur de suggestion pour le poids.



4. A l'aide du bouton rotatif, programmer le poids.

Le four se met en marche quelques secondes plus tard. La durée s'écoule visiblement à l'affichage.



La durée s'est écoulée

Un signal retentit. Le four s'éteint.
Mettre le sélecteur du mode de cuisson sur arrêt.

Annuler le programme

Mettre le sélecteur de mode de cuisson sur arrêt.

Le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement

1. Sélectionner le programme adapté dans le tableau de rôtiage.
2. Tourner le sélecteur du mode de cuisson, jusqu'à ce que P clignote à l'affichage de la température.

3. Par le bouton rotatif, régler le numéro de programme désiré.

Après la validation du programme apparaît la valeur de suggestion pour le poids.

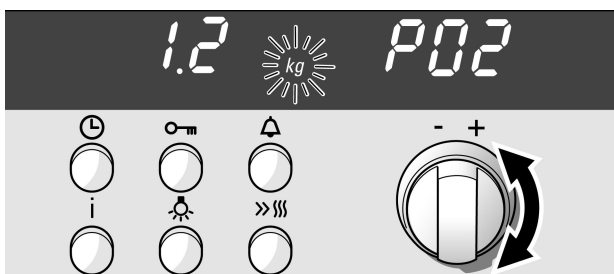
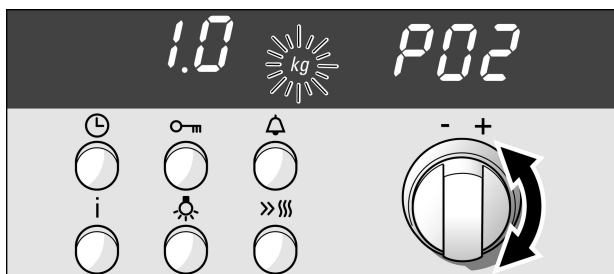
4. A l'aide du bouton rotatif, programmer le poids.



N'utilisez que de la viande fraîche ou du poisson frais.

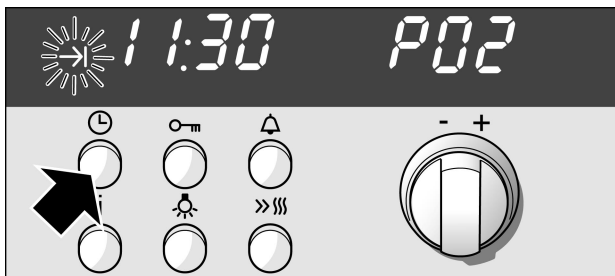
Veillez à ce que les aliments ne restent pas trop longtemps dans le four. La viande et le poisson non réfrigérés s'abîment facilement.

Exemple:


Boeuf à braiser, 1,2 kg, programme 02, le plat doit être prêt à 12:15 h.

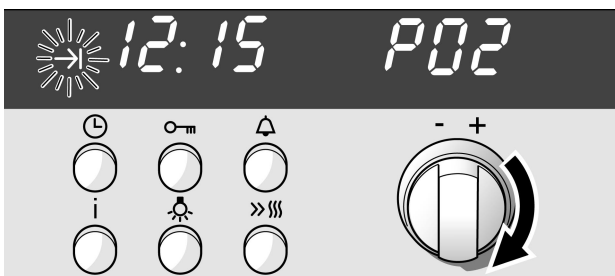


5. Appuyer autant de fois sur la touche Heure  jusqu'à ce que le symbole Fin  clignote. A l'affichage est indiqué à quelle heure votre plat sera prêt.



6. Au moyen du bouton rotatif, reporter l'heure de fin de cuisson à plus tard.






Le réglage est validé après quelques secondes. A l'affichage s'affiche l'heure de la fin. Le symbole Fin  est allumé. Le four se met en marche au moment approprié.



La durée s'est écoulée



Un signal retentit. Le four s'éteint. Eteignez le sélecteur de mode de cuisson.

Remarque

A l'affichage s'écoule une durée réglée à la minuterie. Interroger la durée restante , l'heure de fin de cuisson  ou l'heure  : Appuyer autant de fois sur la touche Heure  jusqu'à ce que le symbole respectif apparaisse. Interroger le poids : Appuyer sur la touche Info .


Conseils pour la rôtisserie automatique

Le poids du rôti ou de la volaille est supérieur à la fourchette de poids indiquée


La fourchette de poids est sciemment délimitée. Pour de très gros rôtis l'on ne trouve souvent pas de cocotte suffisamment grande. Faites rôtir les gros morceaux avec la convection naturelle  ou avec le mode gril air pulsé .

Le rôti est réussi mais la sauce est brûlée

Choisissez un récipient plus petit et mettez plus de liquide.

Le rôti est réussi, mais la sauce est trop claire et insipide	Choisissez un récipient plus grand et mettez moins de liquide.
Le dessus du rôti est trop sec.	Utilisez un récipient dont le couvercle ferme bien. La viande très maigre restera juteuse si vous la bardez de lard.
Odeur de brûlé pendant la cuisson mais le rôti a un bel aspect	Le couvercle de la cocotte ferme mal. Ou alors la viande a gonflé et a soulevé le couvercle. Utilisez toujours un couvercle adapté. Veillez à ce qu'il y ait toujours une distance d'au moins 3 cm entre la viande et le couvercle.
Vous voulez préparer de la viande surgelée	Assaisonnez la viande comme une viande fraîche. Attention : Le report de l'heure de fin de cuisson n'est pas possible en cas de viande surgelée. La viande décongèlerait pendant le temps d'attente.
Vous voulez faire rôtir simultanément plusieurs cuisses de poulet ou de volaille	Les cuisses doivent être approximativement de la même taille. Réglez le poids de la cuisse la plus grosse. Exemple : Deux cuisses de dinde de 1,4 et 1,5 kg. Réglez 1,5 kg.
Vous voulez étuver ou rôtir simultanément plusieurs poissons	Les poissons doivent être approximativement de la même taille. Réglez le poids total. Exemple : Deux truites de 0,6 et 0,5 kg. Réglez 1,1 kg.
Vous désirez préparer une volaille farcie	De la volaille farcie est inappropriée. Elle réussit le mieux non couverte sur la grille. Reportez-vous au tableau des volailles.
La viande dans la potée n'est pas assez dorée	La prochaine fois, placez les cubes de viande au bord du récipient. Mettez les légumes au milieu.
Les légumes dans la potée sont trop durs	Pour la potée, réglez le poids de la viande. Les légumes sont alors croquants. Si les légumes doivent être plus mous, réglez le poids des légumes et de la viande ensemble.
Vous voulez préparer une potée végétarienne	Sont appropriés uniquement des légumes fermes, p.ex. carottes, haricots verts, choux blanc, céleri et pommes de terre. Plus les légumes sont coupés menus, plus ils deviennent mous. Pour que les légumes ne brunissent pas trop, recouvrez-les de liquide.
Vous désirez utiliser votre cocotte en inox	Les récipients en inox sont appropriés de manière restreinte. La surface brillante réfléchit fortement le rayonnement thermique. Les mets dore moins bien et la viande est moins cuite. Si vous utilisez la cocotte en acier inox : A la fin du programme, ôtez le couvercle. Passez la viande encore 8 à 10 minutes sous le gril à la position 3  .

Commande Fonctionnement continu

Avec la commande Fonctionnement continu, le four maintient pendant 73 heures une température de 85 °C en mode convection naturelle .


Pendant ce temps, vous pouvez maintenir des plats au chaud dans le four, sans devoir l'allumer ou l'éteindre.

Réglages

1. Régler le sélecteur du mode de cuisson sur P.
Un P clignote à l'affichage.
2. Régler le programme P25 au moyen du bouton rotatif.

Le réglage est validé lorsque P est allumé. La durée s'écoule visiblement à l'affichage. Le four s'éteindra automatiquement au bout de 73 heures.

Le programme est terminé

Un signal retentit. Le symbole Durée  clignote. Pour que l'heure réapparaisse, éteignez le sélecteur du mode de cuisson.

Annuler le programme


Eteindre le sélecteur du mode de cuisson.

Remarques

Les touches sont verrouillées après la mise en marche. Des interrogations et modifications ne sont pas possibles.



La lampe du four est allumée pendant toute la durée.

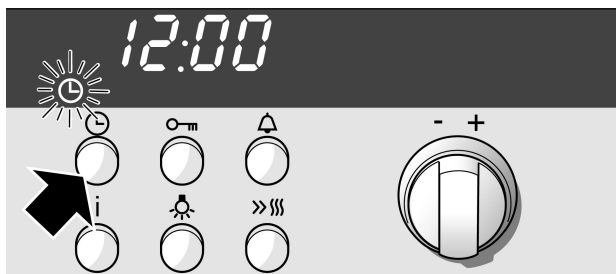
Heure

Après avoir branché l'appareil pour la première fois ou après une coupure de courant, le symbole  et trois zéros clignotent à l'affichage. Réglez l'heure. Le sélecteur du mode de cuisson doit être sur arrêt.


Réglages

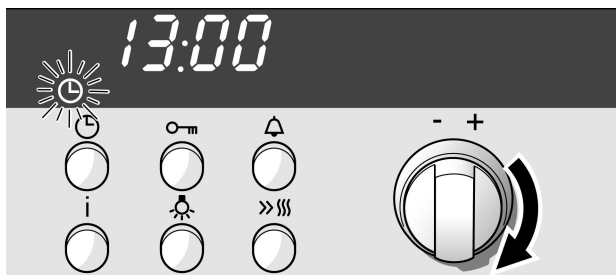
Exemple : 13:00 h

1. Appuyer sur la touche Heure .
A l'affichage apparaît 12.00 h et le symbole  clignote.




2. Régler l'heure à l'aide du bouton rotatif.

L'heure est validée après quelques secondes. Le symbole  s'éteint.



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

Appuyer sur la touche Heure  et modifier l'heure au moyen du bouton rotatif.



Masquer l'heure

Vous pouvez masquer l'heure. Pour cela, vous devez modifier le réglage de base. Consultez le chapitre Réglages de base.

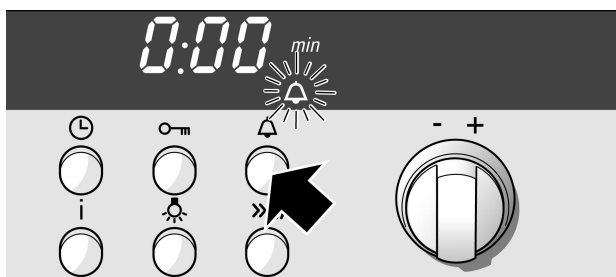
Minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie comme un réveil de cuisine. Elle fonctionne indépendamment du four. La minuterie émet un signal sonore particulier. Vous pouvez également régler la minuterie lorsque la sécurité-enfants est active.


Réglages

1. Appuyer sur la touche Minuterie .
Le symbole  clignote.

Exemple : 20 mn.




2. Régler le temps de minuterie à l'aide du bouton rotatif.

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



Le temps s'est écoulé

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

Modifier le temps de la minuterie

Appuyer sur la touche Minuterie . Modifiez le temps par le bouton rotatif.

Effacer le réglage

Appuyer sur la touche Minuterie  3x.

La minuterie et la durée s'écoulent en même temps

Les symboles sont allumés. Le temps de la minuterie s'écoule visiblement à l'affichage.

Interroger la Durée restante $\mathbf{I} \rightarrow \mathbf{I}$, heure de la fin $\rightarrow \mathbf{I}$ ou l'heure ⌚ : Appuyer autant de fois sur la touche Heure ⌚ jusqu'à ce que le symbole respectif clignote.

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




Réglages de base

Votre four possède différents réglages de base. Vous pouvez modifier le réglage de base pour l'heure, la durée du signal et le temps de validation du réglage.

Réglage de base	Fonction	Modifier en
Heure ⌚ i = heure au premier-plan	Affichage de l'heure	Heure ⌚ = heure masquée*
Durée du signal ⌚ i = env. 10 sec.	Signal après écoulement d'une durée ou un temps de la minuterie	Durée du signal ⌚ = env. 1 min. ⌚ = env. 4 min.
Temps de validation $\mathbf{I} \rightarrow \mathbf{I}$ ⌚ = moyen	Temps d'attente entre les pas de réglage, jusqu'à ce que le réglage soit validé	Temps de validation i = court ⌚ = long

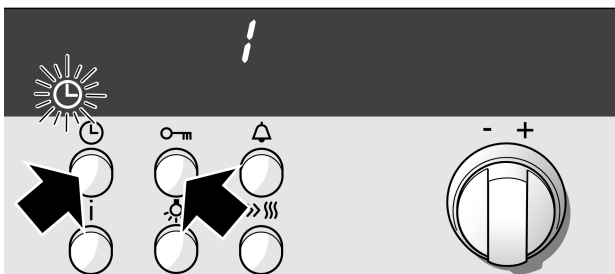
* Exception : L'heure apparaît aussi longtemps que la chaleur résiduelle est affichée.

Modifier les réglages de base

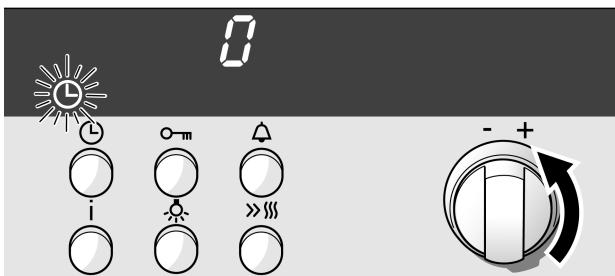
1. Appuyer simultanément sur la touche Heure  et la touche  jusqu'à ce qu'un  apparaisse à l'affichage. C'est le réglage de base pour l'heure au premier-plan


Aucun fonctionnement ne doit avoir été programmé.

Exemple: Masquer l'heure

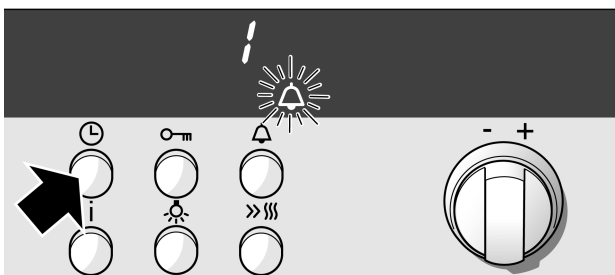




2. Modifier le réglage de base au moyen du bouton rotatif.




3. Confirmer avec la touche Heure .

A l'affichage apparaît un  pour le réglage de base de la durée du signal.



Modifiez le réglage de base comme décrit sous point 2 et confirmez au moyen de la touche Heure . Maintenant vous pouvez encore modifier le temps de validation. Appuyez à la fin sur la touche Heure .

Vous ne voulez pas modifier tous les réglages de base

Si vous ne désirez pas modifier un des réglages de base, appuyez sur la touche Heure . Le réglage de base suivant apparaît.



Correction

Vous pouvez remodifier vos réglages à tout moment.



Sécurité-enfants

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

Verrouiller le four

Le sélecteur du mode de cuisson doit être éteint. Appuyer sur la touche Clé  jusqu'à ce que le symbole  apparaisse à l'affichage. Ceci dure environ 4 secondes.

Supprimer le verrouillage

Appuyer sur la touche Clé  jusqu'à ce que le symbole  s'éteigne.

Remarques

Vous pouvez régler la minuterie et l'heure même en état verrouillé.

Limitation automatique du temps

Si vous avez oublié d'éteindre le four, la limitation automatique du temps est activée. Le fonctionnement du four est interrompu. Le moment où cette coupure est activée dépend de la température réglée ou de la position gril.

Lorsque le four ne chauffe plus, un 5 apparaît à l'affichage de l'heure.

Le chauffage est interrompu jusqu'à ce que sélecteur du mode de cuisson soit remis à zéro. Le 5 s'éteint. Ensuite vous pouvez régler à nouveau le four.

Supprimer la limitation automatique du temps

Entrez une durée, le four s'éteint alors automatiquement. La limitation du temps est supprimée.


Autonettoyage automatique

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

Vous avez le choix entre trois puissances de nettoyage.

Puissance	Degré de nettoyage	Durée
1	économique	env. 1 heure
2	moyen	env. 1 heure 1/2
3	intensif	env. 2 heures

Ce qu'il faut savoir:

Pour votre sécurité, le four est verrouillé automatiquement. Vous pouvez uniquement rouvrir la porte du four lorsque le symbole de verrouillage  s'éteint à l'affichage.



L'extérieur de la cuisinière devient très chaud. Veillez à ce qu'aucun objet ne recouvre la façade. Eloignez les enfants.

N'essayez pas d'ouvrir la porte du four tant que l'autonettoyage se déroule. Ce geste pourrait interrompre le nettoyage.

N'essayez pas de déplacer le crochet à la main.

Vous ne pouvez pas allumer la lampe du four pendant l'autonettoyage. Le témoin de chauffe n'apparaît pas.

Avant l'autonettoyage

Enlevez du four les accessoires inappropriés et toute la vaisselle.



Les résidus d'aliments décollés, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer, risque d'incendie! Essuyez le four et les accessoires à nettoyer à l'aide d'un chiffon humide.

Nettoyez la porte et les bords du four au niveau du joint. N'utilisez pas de détergent récurant pour nettoyer le joint.

Avant de commencer le nettoyage, assurez-vous que la porte du four est fermée.

Nettoyage des accessoires dans le four

Vous pouvez enfourner la plaque à pâtisserie émaillée au niveau 2 et la nettoyer en même temps. La grille n'est pas appropriée à la pyrolyse.

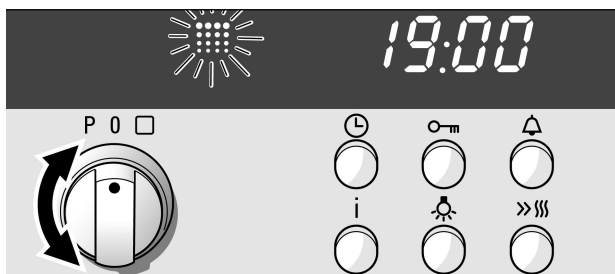


Ne jamais nettoyer les plaques et moules à revêtement anti-adhérent avec la pyrolyse. La forte chaleur détruit le revêtement anti-adhérent et il y a production de gaz toxiques. Risque d'effets graves pour la santé !

Réglages

Exemple :
Puissance de nettoyage 3

1. Régler le sélecteur du mode de cuisson sur



2. A l'aide du bouton rotatif, régler la puissance de nettoyage souhaitée.


L'autonettoyage démarre quelques secondes plus tard.



Le temps de nettoyage s'est écoulé


Un signal retentit. Le symbole → clignote.

Le symbole  est allumé

Le four est chaud et verrouillé pour votre sécurité. Seulement lorsque le symbole  s'éteint, vous pouvez ouvrir la porte du four. Ce n'est qu'alors que vous devez ramener le sélecteur du mode de cuisson sur la position arrêt.

Interroger la durée et la fin

Interroger la durée restante   ou l'heure de la fin  :


Appuyer autant de fois sur la touche Heure  jusqu'à ce que le symbole respectif clignote.

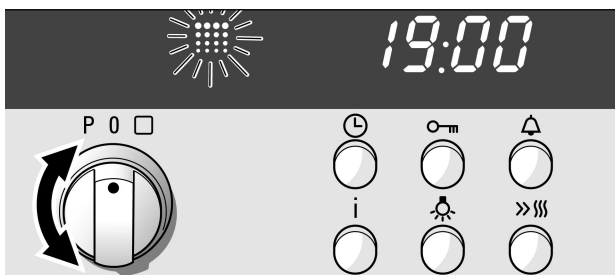
L'autonettoyage doit démarrer et s'arrêter automatiquement

Ceci vous permet de profiter par exemple du courant de nuit, d'un tarif plus avantageux.

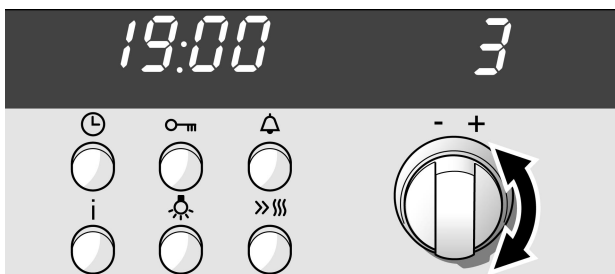
Exemple :



Puissance de nettoyage 3, l'autonettoyage doit être terminé à 23.00 h.

1. Régler le sélecteur du mode de cuisson sur .

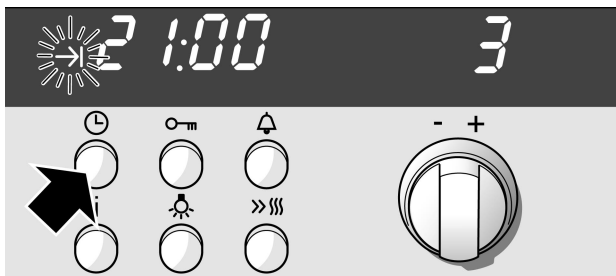


2. A l'aide du bouton rotatif, régler la puissance de nettoyage souhaitée.



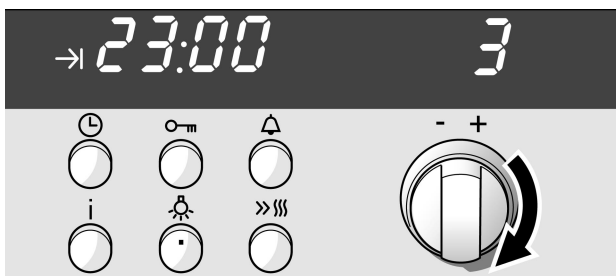
3. Appuyer autant de fois sur la touche Heure  jusqu'à ce que le symbole Fin  clignote.

A l'affichage est indiqué à quelle heure l'autonettoyage sera terminé.




4. Au moyen du bouton rotatif, reporter l'heure de la fin à plus tard.

L'autonettoyage se met en marche et s'arrête au moment approprié. L'heure se réaffiche après le démarrage.



Le temps de nettoyage s'est écoulé

Un signal retentit. Le symbole  clignote. Mettre le sélecteur du mode de cuisson sur arrêt.

Annuler le réglage

Mettre le sélecteur de mode de cuisson sur arrêt.

Remarques

Après le démarrage du nettoyage, il est impossible de modifier la puissance de nettoyage.

Lorsque le four a refroidi

Essayez avec un chiffon humide les restes calcinés dans le four.

N'oubliez pas

En cas d'utilisation normale, il suffit de nettoyer le four tous les 2-3 mois. Un nettoyage consomme seulement entre 2,5-4,7 kilowatts/heure.

L'émail spécial particulièrement thermostable et les pièces en métal nu peuvent ternir ou se décolorer avec le temps. 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 nettoyeurs agressifs.

Entretien et nettoyage



N'utilisez jamais un nettoyeur haute pression ni un nettoyeur à jet de vapeur. Risque de court-circuit !

N'utilisez jamais des produits ou accessoires de nettoyage agressifs ou récurants. La surface peut être endommagée. Si un tel produit arrive sur la façade, essuyez-le immédiatement avec de l'eau.

Produits nettoyants

Extérieur de l'appareil

Eau additionnée de produit à vaisselle, sécher avec un chiffon doux.

Table de cuisson gaz et porte-casseroles

Eau chaude additionnée de produit à vaisselle. Utiliser peu d'eau. L'eau ne doit pas parvenir à l'intérieur de l'appareil par les pièces inférieures des brûleurs.

Enlever immédiatement les aliments débordés ou des résidus alimentaires. Vous pouvez enlever le porte-casserole.

Brûleurs

Enlever les couronnes de brûleur et les chapeaux, les nettoyer à l'eau additionnée de produit à vaisselle. Les orifices de sortie de gaz ne doivent pas être obstrués.

Bougies d'allumage: Petite brosse douce. Les brûleurs fonctionnent uniquement si les bougies d'allumage sont propres.

Sécher soigneusement toutes les pièces. En les remettant en place, veiller à les poser exactement.

Les chapeaux de brûleur sont émaillés noirs. La teinte change au fil du temps. Cela n'influe en rien sur le fonctionnement.

Couvercle

Nettoyant pour vitres. Vous pouvez enlever le couvercle.

Four


Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau au vinaigre.

En cas d'encrassement important: produit de nettoyage pour four, utiliser uniquement dans le four froid.

Utiliser de préférence l'autonettoyage.

Couvercle en verre de la lampe du four	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle.
Joint	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle.
Vitres de la porte	Nettoyant pour vitres, Le racloir à verre n'est pas approprié.
Tiroir de rangement	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle.
Accessoires	Faire tremper dans de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle. Nettoyer avec une brosse ou une éponge à vaisselle.

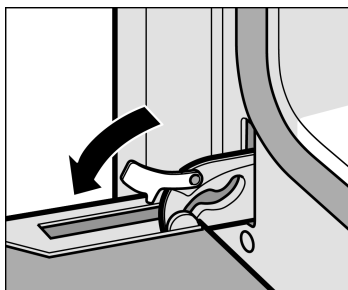
Pour faciliter le nettoyage

Pour faciliter le nettoyage du four vous pouvez allumer la lampe du four au moyen du bouton  et déposer la porte du four.

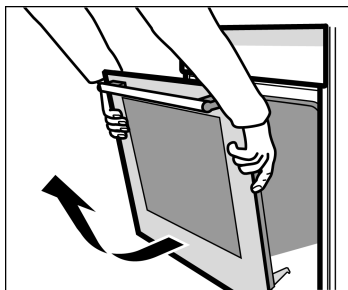
Décrocher la porte du four



En retirant la porte du four, faites attention de ne pas mettre la main dans la charnière. Risque de blessures !



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



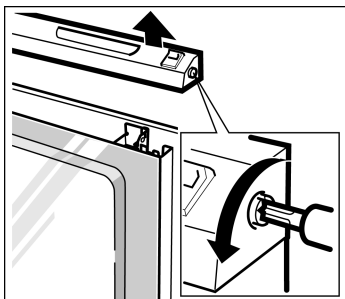
3. Incliner la porte du four.
Avec les deux mains, la tenir à gauche et à droite.
La refermer un peu plus et la retirer.

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

Nettoyage du recouvrement à la porte du four

Le recouvrement sur la porte du four peut se décolorer. Pour le nettoyage, vous devez enlever le recouvrement.

Procédez comme suit :



1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Dévisser le recouvrement en haut à la porte du four. A cet effet, dévisser les vis à gauche et à droite. Tenir la vitre intérieure avec une main. La vitre bascule facilement vers l'avant.
3. Enlever le recouvrement.

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

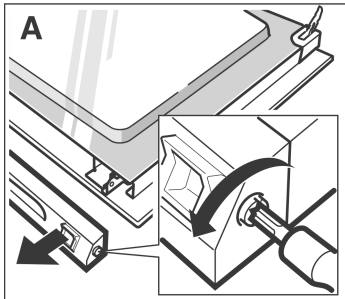
Nettoyez le recouvrement avec un nettoyant pour inox.

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

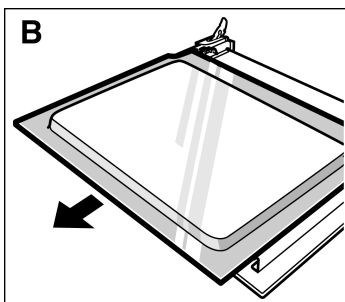
Dépose des vitres de la porte

Vous pouvez enlever les vitres à la porte du four pour faciliter le nettoyage.

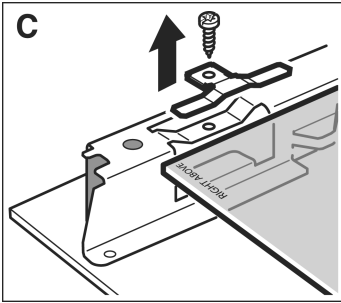
Dépose



1. Démontez la porte du four et la placer avec la poignée vers le bas sur un chiffon.
2. Dévisser le recouvrement en haut à la porte du four. A cet effet, dévisser les vis à gauche et à droite. (Fig. A)



3. Soulever la vitre supérieure et la retirer. (Fig. B)



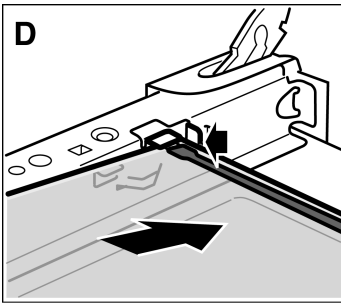
4. Dévisser les pattes à gauche et à droite et les enlever. (Fig. C) Retirer la vitre.
5. Pour le nettoyage, vous pouvez enlever le joint en bas de la vitre. A cet effet, décrochez le joint à gauche et à droite.

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

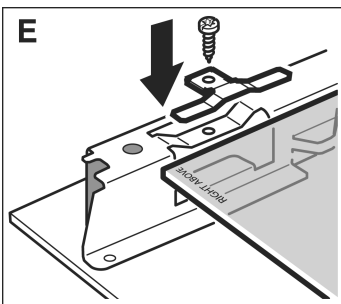
N'utilisez pas de produits agressifs ou récurants. Le racloir à verre n'est pas approprié.

Pose

Avant d'insérer la vitre, raccrochez le joint complètement en bas à la vitre. Veillez à ce que l'inscription "Right above" en bas à gauche soit orientée la tête en bas.



1. Engager la vitre en l'inclinant vers l'arrière. (Fig. D)



2. Poser les pattes et les revisser. (Fig. E)
3. Engager la vitre supérieure en l'inclinant vers l'arrière.
4. Poser le recouvrement et le visser.
5. Remonter la porte du four.

Vous devez uniquement réutiliser le four si les vitres sont correctement remontées.


Remarques

L'émail dans le four est cuit à des températures très élevées. Ceci peut engendrer des différences de teintes. C'est normal et cela n'influe en rien sur le fonctionnement de l'appareil. Ne traitez jamais ces décolorations avec des tampons à récurer ou avec des nettoyeurs agressifs.

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

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
L'appareil ne fonctionne pas.	Fusible grillé.	Vérifier dans le boîtier à fusibles si le fusible est en état de marche.
L'affichage de l'horloge électronique clignote.	Panne de courant.	Régler à nouveau l'heure.
La porte du four refuse de s'ouvrir. Le sélecteur du mode de cuisson est sur  et trois zéros clignotent à l'affichage.	Panne de courant.	Eteindre le sélecteur de mode de cuisson. Régler l'heure puis redémarrer l'autonettoyage. Si vous ne voulez pas recommencer l'autonettoyage, attendez que la température du four soit redescendue en-dessous de 300 °C.
Le four ne chauffe pas ou le mode de cuisson choisi ne peut pas être réglé.	Poussière sur les contacts.	Tourner le sélecteur du mode de cuisson plusieurs fois de la première à la dernière position.

Incident	Cause possible	Remarques / Remèdes
L'appareil ne chauffe pas. A l'affichage de la température apparaît un carré.	L'appareil se trouve en mode Démonstration	Couper le fusible se trouvant dans le boîtier à fusibles. Attendre env. 20 secondes. Réenclencher le fusible. Maintenant, dans les 2 minutes qui suivent, appuyer pendant 6 secondes sur la touche de chauffage rapide, jusqu'à ce que le carré s'efface à l'affichage.
A l'affichage de l'heure apparaît un «5».	La limitation automatique du temps a été activée.	Eteindre le sélecteur de mode de cuisson.
A l'affichage de l'heure apparaît le message d'erreur «Er 1» ou «Er 4».	La sonde de température est tombée en panne.	Appelez le service après-vente.
A l'affichage de l'heure apparaît le message d'erreur «Er 2».	Mauvais raccordement au secteur.	Dans le boîtier à fusibles, coupez le fusible puis raccordez l'appareil correctement.
A l'affichage de l'heure apparaît le message d'erreur «Er 6». Vous avez réglé l'autonettoyage.	Le verrouillage de la porte du four est défectueux.	Ramenez le sélecteur de mode de cuisson en position éteinte et appelez le service après-vente. Vous pouvez utiliser toutes les autres fonctions du four.
La porte du four refuse de s'ouvrir. A l'affichage de l'heure apparaît le message d'erreur «Er 7».	Le déverrouillage de la porte du four est défectueux.	Appelez le service après-vente.
A l'affichage de l'heure apparaît le message d'erreur «Er 11».	Vous avez appuyé trop longtemps sur une touche ou une touche est bloquée.	Appuyez sur toutes les touches individuellement. Si le message d'erreur reste affiché, appelez le service après-vente.

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

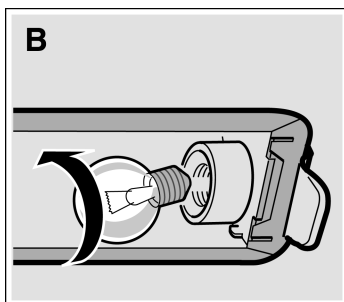
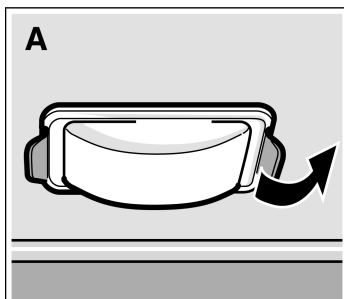
Des réparations inexpertes peuvent engendrer des risques considérables pour l'utilisateur.

Changer la lampe du four

Si la lampe du four a grillé, vous devrez la changer. Vous pouvez vous procurer des ampoules de rechange de 40 W, résistantes aux températures élevées, auprès de notre service après-vente ou dans le commerce spécialisé.

N'utilisez que ces ampoules.

Procédez comme suit



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. Enlever le couvercle en verre. Pour ce faire, pousser avec le pouce la languette métallique vers l'arrière. Fig. A.
4. Dévisser l'ampoule et la remplacer par un type d'ampoule identique. Fig. B.
5. Remettre en place le couvercle en verre. A cet effet, l'insérer d'un côté et l'appuyer fermement de l'autre côté. Le verre s'encliquete.
6. Enlever le torchon et réarmer le fusible.

Changer le couvercle en verre

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.

Remplacement du joint du four

Si le joint du four est défectueux il doit être changé par un spécialiste du service après-vente. Un joint de four défectueux peut conduire à une importante perte d'énergie. Les façades de meubles voisins peuvent être endommagées.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Vous trouverez dans l'annuaire téléphonique l'adresse et le numéro de téléphone du service après-vente le plus proche. 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 et de fabrication FD

Lorsque vous appelez notre service après-vente, veuillez indiquer le numéro E et le numéro FD de l'appareil. La plaque signalétique avec les numéros se trouvent à droite, sur le côté de la porte du four. Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de panne, vous pouvez reporter ces données dans l'encadré ci-dessous.

N° E	FD
------	----



Service après-vente ☎


Instructions succinctes

Ici, vous trouverez rapidement tous les réglages de votre four.

Dans les différents chapitres, nous vous expliquons en détail comment régler.

Régler l'heure, p.ex. après une panne de courant

 et  clignotent.

1. Appuyer sur la touche Heure .
2. Régler l'heure à l'aide du bouton rotatif.



Régler le four

1. Régler le mode de cuisson à l'aide du sélecteur du mode de cuisson.
2. Régler la température ou la position gril à l'aide du bouton rotatif.

Eteindre: ramener le sélecteur du mode de cuisson en position éteinte.



Le four doit s'éteindre automatiquement

Régler comme décrit ci-dessus.

3. Appuyer sur la touche Heure . Le symbole Durée  clignote.
4. Régler la durée (temps de cuisson) à l'aide du bouton rotatif.

Le four s'allume et s'éteint automatiquement

Régler comme décrit ci-dessus.

5. Appuyer sur la touche Heure  jusqu'à ce que le symbole Fin  clignote.
6. Différer l'heure de la fin à l'aide du bouton rotatif.

Chauffage rapide









Convient pour    

Régler le four.

Appuyer sur la touche Chauffage rapide.

Régler la rôtisserie automatique

1. Sélectionner le programme dans le tableau de rôtisserie automatique.
2. Régler le sélecteur du mode de cuisson sur P.
3. Régler le numéro de programme à l'aide du bouton rotatif.
4. Lorsque kg clignote à l'affichage, régler le poids à l'aide du bouton rotatif.

Le programme doit démarrer et s'arrêter automatiquement	<p>Régler comme décrit ci-dessus.</p> <ol style="list-style-type: none"> Appuyer sur la touche  successivement jusqu'à ce que le symbole  clignote. Différer l'heure de la fin à l'aide du bouton rotatif.
Régler la pyrolyse	<ol style="list-style-type: none"> Régler le sélecteur du mode de cuisson sur pyrolyse . A l'aide du bouton rotatif, régler la puissance de nettoyage souhaitée.
La pyrolyse doit démarrer et s'arrêter automatiquement	<p>Régler comme décrit ci-dessus.</p> <ol style="list-style-type: none"> Appuyer successivement sur la touche Heure  jusqu'à ce que le symbole  clignote. Différer l'heure de la fin à l'aide du bouton rotatif.
Réglage minuterie	<ol style="list-style-type: none"> Appuyer sur la touche Minuterie . Régler le temps de la minuterie à l'aide du bouton rotatif.
Commande Fonctionnement continu	<ol style="list-style-type: none"> Régler le sélecteur du mode de cuisson sur P. Régler le programme P 25 au moyen du bouton rotatif.
Sécurité-enfants	Appuyer sur la touche Clé  jusqu'à ce que le symbole  apparaisse.

Interroger, modifier ou annuler


Interroger un réglage	Durée $\text{I} \rightarrow \text{I}$, fin $\rightarrow \text{I}$, heure \ominus : appuyer sur la touche Heure \ominus jusqu'à ce que le symbole respectif apparaisse. Poids pour la rôtisserie automatique: appuyer sur la touche info i .
Modifier après la mise en marche	Température ou position gril: possible à tout moment. Durée: appuyer sur la touche Heure \ominus . Modifier la durée au moyen du bouton rotatif.
Modifier avant la mise en marche	Avant la mise en marche, tous les réglages peuvent être modifiés.
Annuler le réglage	Mettre le sélecteur du mode de cuisson sur arrêt
Modifier la minuterie ou l'heure	Appuyer sur la touche Minuterie \triangle ou la touche Heure \ominus . Modifier le temps à l'aide du bouton rotatif.
Annuler la durée réglée à la minuterie	Appuyer 3 fois sur la touche Minuterie \triangle .
Effacer le signal	Temps de la minuterie écoulé: appuyer sur la touche Minuterie \triangle Temps de cuisson écoulé: ramener le sélecteur du mode de cuisson en position éteinte.

Tableaux et astuces

Ici vous trouverez un choix de plats et les réglages optimaux correspondants. Vous pouvez consulter ces tableaux pour connaître le mode de cuisson et la température approprié(e) à votre plat, quel accessoire vous devez utiliser et à quel niveau vous devez l'enfourner. Ce chapitre contient des astuces concernant la vaisselle et la préparation ainsi qu'une petite aide en cas de panne.

Gâteaux et pâtisseries

Cuisson sur un niveau

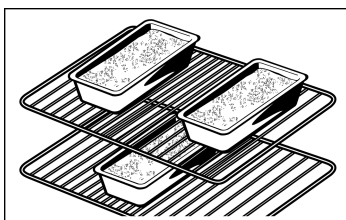
Si vous faites cuire du gâteau sur un seul niveau, préférez la convection naturelle . Les gâteaux réussissent le mieux avec ce mode.

Moules

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

Placez toujours le moule à gâteaux sur la grille.

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



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.

Dans les tableaux est indiqué le mode de cuisson optimal pour les différents gâteaux et pâtisseries. La température et la durée de cuisson dépendent de la quantité et de la nature de la pâte. 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
Tarte*	Moule à tarte	1		220-240	30-40
	tôle blanche, Ø 31 cm	1+3		180-200	40-50
Quiche*	Moule à tarte	1		200-220	40-50
	tôle blanche, Ø 31 cm				
Cake**	Moule à cake	1		190-210	50-60
	tôle blanche, 28 cm				

* Pour la préparation d'une seule tarte enfournez la moule à tarte sur la plaque.

** Si vous désirez faire cuire plusieurs cakes en même temps, vous pouvez placer les moules l'un à côté de l'autre sur la grille.

Gâteau cuit sur la plaque		Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Pizza	Plaque à pâtisserie	2		230-250	25-35
	2 plaques à pâtisserie*	2+4		180-200	40-50
Pâte feuilletée	Plaque à pâtisserie	3		200-220	20-30
	2 plaques à pâtisserie*	2+4		180-200	30-40
	3 plaques à pâtisserie*	2+3+5		180-200	35-45
Meringue	Plaque à pâtisserie	3		80-100	150-200
Gâteaux secs	Plaque à pâtisserie	3		170-190	20-30
	2 plaques à pâtisserie*	2+4		150-170	30-40
	3 plaques à pâtisserie*	2+3+5		140-160	35-45

Gâteau cuit sur la plaque		Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Macarons	Plaque à pâtisserie	3		110-130	30-40
	2 plaques à pâtisserie*	2+4		100-120	35-45
	3 plaques à pâtisserie*	2+3+5		100-120	40-50

* Vous pouvez vous procurer d'une plaque à pâtisserie supplémentaire auprès de votre revendeur ou du service après-vente.

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. Faites cuire les pâtisseries délicats sur un seul niveau, avec le mode de cuisson 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.

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.

Pour la cuisson sur plusieurs niveaux, utilisez toujours le mode chaleur tournante 3D . Des mets enfournés sur des plaques différentes ne demanderont pas forcément la même durée de cuisson.

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.

Pour de gros rôtis et de la volaille, utilisez de préférence le tournebroche et la plaque à pâtisserie émaillée. Versez de l'eau dans la plaque à pâtisserie émaillée jusqu'à recouvrir le fond.

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 cuillerées à soupe de liquide, et 8 à 10 cuillerées 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.

Exemple	Quantité	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, gril	Durée, minutes
Rosbif	1 kg chacune	ouvert	1		230-250	50
Rosbif, à point	1 kg chacune	ouvert	1		220-240	60
Gigot d'agneau	1,5 kg	ouvert	1		160-180	120
Rôti de porc roulé	2 kg	Tournebroche	1		220-240	150
Rôti au tournebroche	1 kg	Tournebroche	1		230-240	120
Poulet	1,5 kg	Tournebroche	1		250-270	80
Canard	1,7 kg	Tournebroche	1		230-240	90

Exemple	Quantité	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, gril	Durée, minutes
Gratin de pommes de terre*		Moule à soufflé	2		160-180	50-60
Brunir des toasts		Grille**	5		Position 3	4-5
Poisson grillé	300 g	Grille**	4		Position 2	20-25

* Le soufflé ne doit pas être plus haut que 2 cm.

** Enfourez la plaques toujours 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.

Utilisez le mode gril air pulsé au lieu de convection naturelle. De cette façon, le fond du rôti ne chauffe pas autant et il se dégage moins de vapeur.



Cuisson d'un menu

Avec la air pulsé 3D, vous pouvez faire cuire un menu complet dans le four. La chaleur produite par le four est mieux utilisée. Avec la chaleur tournante, les mets ne se communiquent pas d'odeur ni de goût.

Exemple 1

Plats	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Grille 1 Gigot d'agneau 1,3 kg	Vaisselle sur la grille	2		180	90
Pommes de terre au four					Après 30 minutes de cuisson vous pouvez répartir les pommes de terre autour du gigot d'agneau et enfourner la tarte.
Grille 2 Tarte	Moule sur la grille	4		180	

Exemple2

Plats	Accessoires	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée minutes
Grille 1 Gigot d'agneau 1,3 kg*	Vaisselle sur la grille	2		180	90
Grille 2 Gratin de pommes de terre	Moule sur la grille	4		180	Après 20 minutes de cuisson vous pouvez enfourner le gratin de pommes de terre.

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

Produits cuisinés surgelés

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

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

Mets	Convient	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée, minutes
Pizza*	Pizza à fond mince	2		190-210	15-20
	Pizza à fond épais	2		180-200	20-30
	Baguette pizza	2		180-200	20-30
	Minipizza	3		190-210	10-20
Produits de pommes de terre*	Pommes frites	2		200-220	20-30
	Pommes duchesse	2		200-220	20-30
	Röstis	2		200-220	20-30
	Pommes de terre farcies	2		200-220	15-25
Pain et pâtisserie*	Petits pains	3		170-190	10-20
	Brezels	3		190-210	10-20
Fritures*	Bâtonnets de poisson	2		200-220	10-15
	Bâtonnets de poulet	2		200-220	10-20
	Burgers aux légumes	2		200-220	15-25
Strudel*	Strudel aux pommes	3		190-210	30-40



* Recouvrez la plaque à pâtisserie de papier sulfurisé. Assurez-vous que le papier sulfurisé supporte ces températures.

Décongeler

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

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

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

Mets	Accessoires	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C
Aliments surgelés délicats par ex. tartes à la crème fraîche, à la crème au beurre, tartes recouvertes d'un glaçage au chocolat ou au sucre, fruits etc.	Grille	2		20 °C
Produits surgelés divers* Poulet, saucisses et viande, pain, petits pains, gâteau et autres pâtisseries	Grille	2		50 °C

* Recouvrez les aliments surgelés avec une feuille spéciale micro-ondes. Déposez la volaille, du côté du blanc, sur l'assiette.




Entre 30 et 60 °C, la lampe du four reste éteinte. Un réglage optimal est ainsi possible.


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 émaillée et la grille de papier sulfurisé.

Plat	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée, heures
600 g de pommes en tranches	2+4		80	5 env.
800 g de poires en quartier	2+4		80	8 env.
1,5 kg de quetsches ou de prunes	2+4		80	8-10 env.

Plat	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée, heures
200 g d'herbes aromatiques nettoyées	2+4		80	1½ env.

Remarque

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

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.

L'acrylamide dans certains aliments

Quels aliments sont concernés?

L'acrylamide se forme avant tout en cas de produits céréaliers et de pommes de terre cuits à haute température, tels que chips, frites, toast, petits pains, pain, pâtisseries (biscuits, pain d'épices, speculatius).

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

En général

Réduire les temps de cuisson à un minimum.
Faire uniquement dorer les aliments, ne pas les faire trop brunir.
Un aliment gros et épais contient moins d'acrylamide.
Utiliser si possible des pommes de terre fraîches, pour le rôtissage et les fritures. Elles ne doivent pas présenter d'endroits verts ou commençant à germer.

Cuire de la pâtisserie

En mode convection naturelle max. 200 °C, en mode chaleur tournante 3D ou chaleur tournante max. 180 °C.

Petits gâteaux secs

En mode convection naturelle max. 190 °C, en mode chaleur tournante 3D ou chaleur tournante max. 170 °C.
Des oeufs ou des jaunes d'oeuf réduisent la formation d'acrylamide.

Frites au four

Les répartir uniformément et en une seule couche sur la plaque.
Faire cuire au moins 400 g par plaque, afin d'éviter que les frites se dessèchent.

Frيره dans la poêle

Préparer des pommes de terre sautées à base de pommes de terre cuites. En cas de pommes de terre crues, utiliser de la margarine ou lieu d'huile.

Friture












La température de la graisse ne doit pas dépasser 175 °C.
Contrôler la température avec un thermomètre pour graisse.
Le rapport aliment/graisse devrait être de 1:10 à max. 1:15, p.ex. 100 g de frites pour 1,5 l d'huile.
Faire tremper les pommes de terre fraîches pendant 1 heure dans l'eau avant de les faire frire.

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		170-190	20-30
	2 plaques*	2+4		150-170	30-40
	3 plaques*	2+3+5		140-160	35-45
Petits gâteaux 20 pièces	Plaque	5		3	1-2
Petits gâteaux 20 pièces par plaque (préchauffer)	2 plaques*	2+4		150-170	25-35
	3 plaques*	2+3+5		140-160	30-40
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
	2 plaques*	2+4		150-170	50-60
Tourte aux pommes	2 grilles + 2 moules démontables en tôle blanche Ø 20 cm**	2+4		190-210	70-80
	Plaque + 2 moules démontables en tôle blanche Ø 20 cm**	1		200-220	70-80

* Vous trouverez des plaques comme accessoires optionnels dans le commerce spécialisé.

****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 plaques toujours au niveau 1.

