

HR645.50F

[fr] Mode d'emploi3



9000524420

SIEMENS

Consignes de sécurité.....	4	L'acrylamide dans certains aliments	20
Avant l'encastrement.....	4	Plats tests.....	20
Indications pour votre sécurité.....	4	Cuisson de pâtisseries	20
Anomalies à l'installation de gaz/odeur de gaz.....	4	Grillades	20
Causes de dommages	5		
Installation et branchement	5		
Pour l'installateur.....	5		
Mise en place de l'appareil.....	5		
Placer la cuisinière à l'horizontale	6		
Votre nouvelle cuisinière.....	6		
Vue d'ensemble.....	6		
La table de cuisson	7		
Le four.....	7		
Le compartiment de cuisson	8		
Avant la première utilisation	9		
Réglage de l'heure	9		
Chauffer le four.....	9		
Nettoyer les accessoires.....	10		
Nettoyage préalable des couronnes et chapeaux des brûleurs	10		
Réglage de la table de cuisson	10		
Allumage des brûleurs.....	10		
Réglage du four.....	10		
Mode de cuisson et température	10		
Le four doit s'éteindre automatiquement.....	11		
Le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement.....	11		
Réglage de l'heure	11		
Réglage de la minuterie.....	12		
Sécurité-enfants.....	12		
Four	12		
Entretien et nettoyage	12		
Nettoyants	12		
Retirer le chariot sortant.....	13		
Dépose et pose des vitres de la porte	14		
Pannes et dépannage.....	14		
Tableau de dérangements.....	14		
Changer la lampe du four au plafond	15		
Cache en verre.....	15		
Service après-vente.....	15		
Numéro E et numéro FD	15		
Conseils concernant l'énergie et l'environnement	15		
Économiser de l'énergie dans le four	15		
Économiser de l'énergie sur la table de cuisson gaz	15		
Élimination écologique.....	15		
Testés pour vous dans notre laboratoire	16		
Gâteaux et pâtisseries	16		
Conseils pour la pâtisserie	16		
Viande, volaille, poisson, gratins, toasts	17		
Conseils pour les rôtis et grillades.....	18		
Cuisson simultanée de plusieurs plats.....	18		
Plats cuisinés.....	18		
Mets spéciaux.....	19		
Décongélation	19		
Déshydratation	19		

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

⚠ Consignes de sécurité

Veillez lire attentivement la présente notice d'utilisation. Conservez précieusement la notice d'utilisation et d'installation, ainsi que les divers accessoires. Si vous remettez l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de lui fournir les notices et les accessoires.

Avant l'encastrement

Avaries de transport

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

Raccordement incorrect

Seul un spécialiste agréé est habilité à raccorder l'appareil. Si l'appareil est raccordé incorrectement, vous perdez tout droit à la garantie.

Indications pour votre sécurité

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

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

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

Ne jamais laisser des enfants jouer avec l'appareil.

Surfaces chaudes

Risque de brûlure !

- Ne jamais toucher les foyers chauds, les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ou les résistances chauffantes. Éloignez impérativement les jeunes enfants.
- Ne jamais préparer des mets avec de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans le compartiment de cuisson. Utilisez uniquement des petites quantités de boissons fortement alcoolisées et ouvrez prudemment la porte de l'appareil.

Risque d'incendie !

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

Risque de court-circuit !

Ne jamais coincer le câble de raccordement d'un appareil électrique dans la porte de chauffe de l'appareil ni le tirer par-dessus les foyers chauds. L'isolation du câble peut fondre.

Risque de s'ébouillanter !

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

Accessoires et récipients chauds

Risque de brûlure !

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

Huile et graisse brûlantes

Risque d'incendie !

L'huile ou la graisse surchauffée s'enflamme facilement. Ne laissez jamais de la graisse ou de l'huile chaude sans la surveiller. Ne versez jamais d'eau sur de la graisse ou de l'huile

enflammée pour l'éteindre. Etouffez les flammes en mettant un couvercle ou une assiette. Éteignez le foyer.

Aération insuffisante lors de la cuisson sur les foyers à gaz

Risque d'asphyxie !

N'utilisez jamais les foyers à gaz dans des pièces non aérées. Aérez la pièce si vous cuisinez longtemps.

Risque d'incendie !

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

Réparations inexpertes

Risque de choc électrique !

Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à changer les câbles de raccordement endommagés. Si l'appareil est défectueux, retirez la fiche secteur de la prise ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles. Fermez l'arrivée du gaz. Appelez le service après-vente.

Couvercle en verre

Risque de blessure !

Ne jamais fermer le couvercle en verre si un foyer est allumé ou si le foyer est encore chaud. Le verre chaud peut éclater.



Essuyez les liquides ou aliments éventuellement renversés, avant d'ouvrir le couvercle.

Anomalies à l'installation de gaz/odeur de gaz

Voici ce que vous devez impérativement faire si vous constatez une odeur de gaz ou des anomalies au niveau de l'installation de gaz :

- fermer immédiatement l'arrivée du gaz ou le robinet de la bouteille de gaz
- éteindre immédiatement tout feu nu et cigarettes
- éteindre les appareils électriques, même les lampes
- ouvrir les fenêtres et aérer en grand la pièce
- appeler le service après-vente ou la société de distribution de gaz.

Causes de dommages

Table de cuisson

Attention !

- N'utilisez jamais les foyers sans récipient. Ne chauffez pas de casseroles ou de poêles vides. Le fond du récipient sera endommagé.
- Enlevez immédiatement les aliments débordés. Utilisez des casseroles hautes pour des mets nécessitant beaucoup de liquide. Ainsi, rien ne peut déborder.
- N'utilisez pas de cocottes si elles doivent être chauffées par deux brûleurs. Cela crée une accumulation de chaleur. L'appareil risque d'être endommagé.

Four

Attention !

- Accessoires, feuille, papier cuisson ou récipient sur le fond du compartiment de cuisson : Ne posez pas d'accessoires sur le fond du compartiment de cuisson. Ne recouvrez pas le fond du compartiment de cuisson d'une feuille, quel que soit le type, ni de papier cuisson. Ne placez pas de récipient sur le fond du compartiment de cuisson si vous avez réglé une température supérieure à 50 °C. Cela crée une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson ne correspondent plus et l'émail sera endommagé.
- Eau dans le compartiment de cuisson chaud : Ne versez jamais d'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela produit de la vapeur d'eau. Le changement de température peut occasionner des dommages sur l'émail.

- Aliments humides : Ne conservez pas d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée. Cela endommage l'émail.
- Jus de fruits : Ne garnissez pas trop la plaque à pâtisserie en cas de gâteaux aux fruits très juteux. Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives. Utilisez de préférence la lèchefrite à bords hauts.
- Refroidissement le chariot sortant ouvert : Laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement le chariot sortant fermé. Même si le chariot sortant n'est ouvert qu'un petit peu, la façade des meubles voisins peut être endommagée avec le temps.
- Les foyers à gaz dégagent de la chaleur et de l'humidité en plus lors de leur utilisation. Les meubles voisins peuvent être endommagés avec le temps. En cas de longue durée de cuisson, allumez la hotte ou aérez la pièce.
- Joint du four très encrassé : Si le joint du four est très encrassé, le chariot sortant ne fermera plus correctement lors du fonctionnement. Les façades des meubles voisins risquent d'être endommagées. Veillez à ce que le joint du four soit toujours propre.
- Chariot sortant utilisé comme surface d'assise : Il est interdit de grimper ou de s'asseoir sur le chariot sortant ouvert.
- Transporter l'appareil : Ne transportez ou ne portez pas l'appareil par la poignée de la porte. La poignée ne supportera pas le poids de l'appareil et risque de se casser.

Tiroir de rangement

Attention !

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

Installation et branchement

Raccordement électrique

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

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

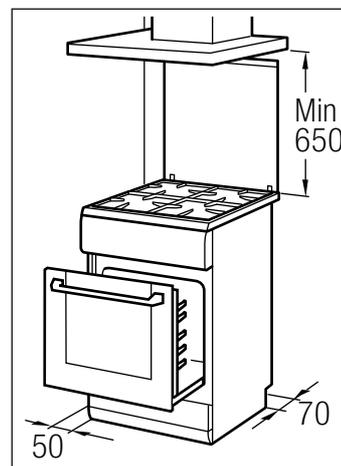
Raccordement au gaz

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

Pour l'installateur

- Un dispositif de coupure omnipolaire avec une ouverture de contact d'au moins 3 mm, doit être présent côté installation. Ceci n'est pas nécessaire en cas de raccordement par un connecteur si celui-ci est accessible pour l'utilisateur.
- Sécurité électrique : la cuisinière est un appareil de la classe de protection I et ne doit être utilisée qu'en liaison avec le raccordement du conducteur de protection.
- Pour raccorder l'appareil, utiliser un câble du type H 05 VV-F ou équivalent.
- Les appareils dotés d'un connecteur doivent uniquement être branchés sur des prises installées de manière réglementaire, avec une protection de max. 25 A, 3x4 mm².

Mise en place de l'appareil



- La cuisinière doit être placée directement sur le sol de la cuisine selon les dimensions indiquées.
- La distance entre le bord supérieur de la cuisinière et le bord inférieur de la hotte doit correspondre aux consignes du fabricant de la hotte.
- La distance du brûleur rapide ou bien du brûleur wok vers les façades des meubles voisins doit être d'au moins 50 mm.

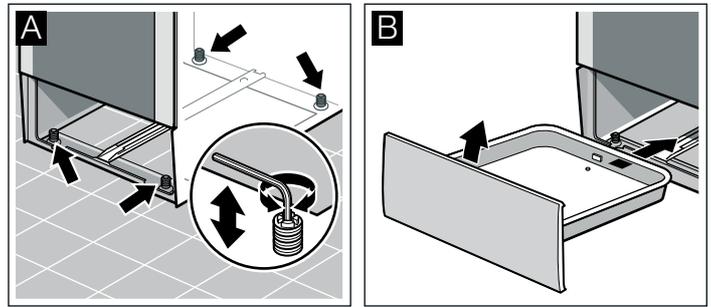
Attention !

L'appareil ne doit plus être déplacé après son installation.

Placer la cuisinière à l'horizontale

Placez la cuisinière directement sur le sol.

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

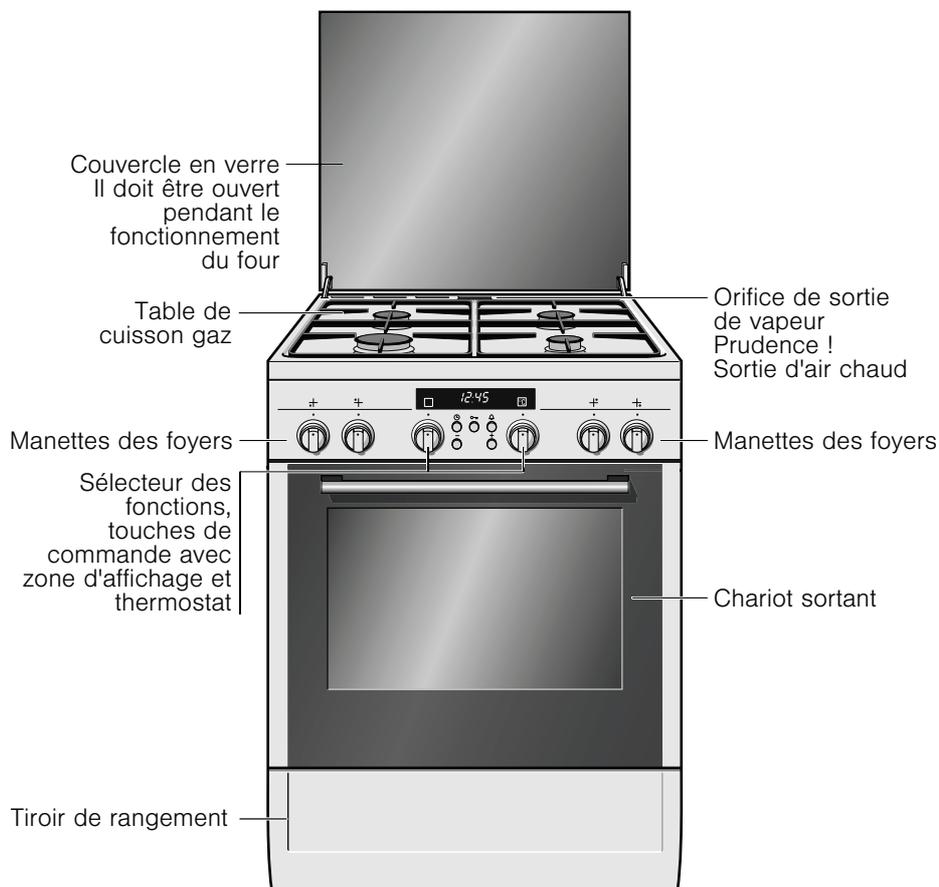


Votre nouvelle cuisinière

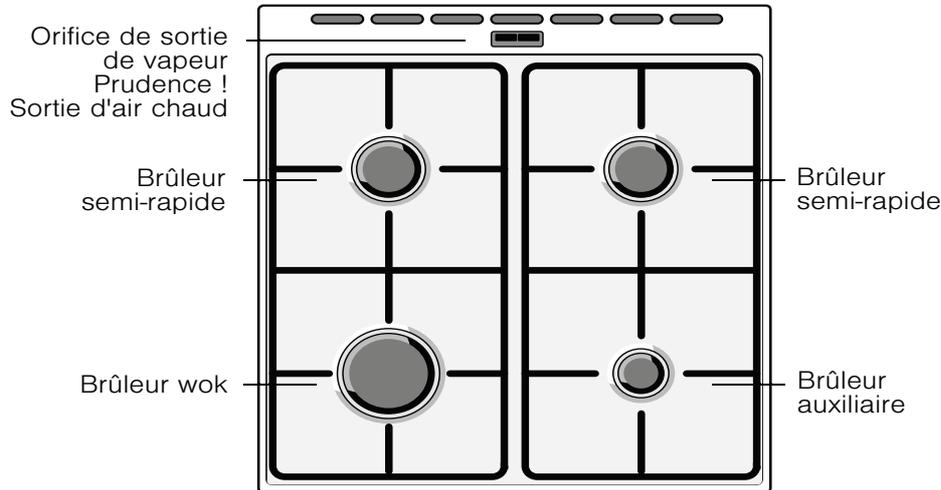
Vous apprenez ici à connaître votre nouvelle cuisinière. Nous vous expliquons le bandeau de commande, la table de cuisson et les différents éléments de commande. Vous obtenez des informations concernant le compartiment de cuisson et les accessoires.

Vue d'ensemble

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



La table de cuisson



Brûleurs	Diamètre de la casserole ou de la poêle
Brûleur auxiliaire 1kW	12-18 cm
Brûleur semi-rapide 1,7 kW	18-24 cm
Brûleur rapide 3 kW	24-28 cm

Manettes des foyers

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

Position	Fonction/Foyers gaz
● Position zéro	Le foyer est éteint.
🔥 Position allumage	Position allumage
🔥 Zone de réglage <sy mb ole ></ sy mb ole >🔥	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

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

Sélecteur des fonctions

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

Position	Utilisation
0 Position zéro	Le four est éteint.
☐ Convection naturelle	Pour des gâteaux, soufflés et des pièces de rôtis maigres, p.ex. boeuf ou gibier, cuits sur un niveau. La chaleur est diffusée uniformément par la voûte et la sole.

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

Position	Utilisation
☐ Chaleur tournante*	Pour des cakes dans des moules, pour de la pâte feuilletée et pour déshydrater.
☐ Chaleur de sole	Pour poursuivre la cuisson ou le brunissage. La chaleur est diffusée par la sole.
☐ Gril air pulsé	Pour le rôtissage de viande, de volaille et de poisson entier. La résistance du gril et le ventilateur fonctionnent en alternance. Le ventilateur répartit l'air chaud autour du mets.
☐ Gril, petite surface	Pour griller des steaks, saucisses, toasts et des morceaux de poisson en petites quantités. La partie centrale de la résistance du gril chauffe.
☐ Gril, grande surface	Pour griller des steaks, saucisses, toasts et des morceaux de poisson. Toute la surface située sous la résistance du gril est chauffée.
☐ Décongélation	Pour décongeler de la viande, de la volaille, du pain et des gâteaux. Le ventilateur répartit l'air tiède autour du mets.

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

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

Thermostat

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

Position	Signification
● Position zéro	Le four ne chauffe pas.
50-270 Plage de température	La température dans le compartiment de cuisson en °C.
●, ●●, ●●● Positions gril	Les positions gril pour le mode Gril, petite ☐ et grande ☐ surface. ● = Position 1, faible ●● = Position 2, moyen ●●● = Position 3, puissant

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

Touches et affichage

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

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

Le compartiment de cuisson

La lampe du four est située dans le compartiment de cuisson.

Lampe du four

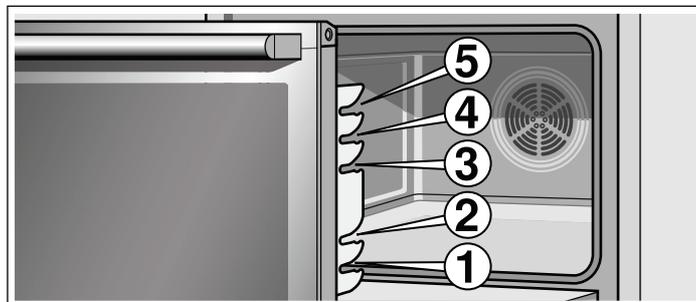
La lampe du four dans le compartiment de cuisson est allumée pendant le fonctionnement.

Sortie de vapeur

L'air chaud du compartiment de cuisson s'échappe à l'arrière sur la table de cuisson. Attention ! Ne pas couvrir les fentes d'aération. Sinon, le four surchauffe.

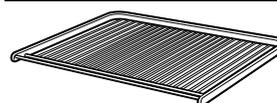
Accessoire

L'accessoire peut être enfourné à 5 niveaux différents avec le chariot sortant.



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

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



Grille

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



Plaque à pâtisserie émaillée

Pour gâteaux et petits fours.

Accessoire spécial

Les accessoires optionnels sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Dans nos prospectus ou sur Internet vous trouverez un large choix pour votre four. La disponibilité des accessoires optionnels ainsi que la possibilité de les commander online est différente selon les pays. Veuillez consulter les documents de vente.

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

Accessoire spécial	Numéro HZ	Utilisation
Grille	HZ344002	Pour des récipients, moules à gâteau, rôtis, grillades et plats surgelés.
Plaque à pâtisserie émaillée	HZ341002	Pour gâteaux et petits fours.
Lèche-frite	HZ342002	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 d'insertion	HZ324000	Pour des rôtis. Placez toujours la grille dans la lèche-frite. La graisse qui s'égoutte et le jus de viande sont recueillis.
Plaque à pâtisserie, retirable latéralement	HZ341672	Pour gâteaux et petits fours. Cuisson sur 2 niveaux : accrocher les gradins au niveau 1, Cuisson sur 3 niveaux : accrocher les gradins au niveau 3. La plaque à pâtisserie peut être retirée à gauche et à droite. Placer la plaque à pâtisserie sur le support, la partie inclinée vers le chariot sortant.
Grille anti-éclaboussures	HZ325000	pour faire des grillades, au lieu de la grille ou comme protection contre les éclaboussures, afin de moins salir le four. Utiliser la grille anti-éclaboussures uniquement dans la lèche-frite. Grillades sur la grille anti-éclaboussures : L'utiliser uniquement sur les niveaux d'enfournement 1, 2 et 3. Grille anti-éclaboussures comme protection contre les éclaboussures : Enfournement la lèche-frite dotée de la grille anti-éclaboussures sous la grille.
Lèche-frite en verre	HZ346002	Une plaque à pâtisserie haute en verre. Convient également comme vaisselle de service. Placez la lèche-frite en verre sur la grille.

Accessoire spécial	Numéro HZ	Utilisation
Plaque à pizza	HZ317000	Idéale pour des pizzas, produits surgelés ou de grands gâteaux ronds. Vous pouvez utiliser la plaque à pizza au lieu de la lèchefrite. Placez la plaque sur la grille et basez-vous sur les indications dans les tableaux.
Pierre de cuisson	HZ327000	La pierre de cuisson est idéale pour préparer du pain maison, des petits pains et de la pizza dont le fond doit être croustillant. La pierre de cuisson doit toujours être chauffée à la température recommandée.
Plaque à pâtisserie émaillée avec revêtement anti-adhérent	HZ341012	Les gâteaux et pâtisseries se détachent plus facilement de la plaque à pâtisserie.
Lèchefrite avec revêtement anti-adhérent	HZ342012	Des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et de gros rôtis se détachent plus facilement de la lèchefrite.
Lèchefrite-pro avec grille d'insertion	HZ343002	Elle convient particulièrement pour la préparation de grosses quantités.
Couvercle pour la lèchefrite-pro	HZ333001	Le couvercle transforme la lèchefrite-pro en cocotte-pro.
Cocotte en verre	HZ915001	La cocotte en verre convient pour des plats braisés et des gratins préparés au four. Elle est idéale pour les programmes et le rôtissage automatiques.
Cocotte en métal	HZ26000	La cocotte est adaptée à la zone pour poissonnière de la table de cuisson vitrocéramique. Elle convient pour le système sensoriel de cuisson, mais aussi pour les programmes et le rôtissage automatiques. La cocotte est émaillée à l'extérieur et possède un revêtement anti-adhérent intérieur.
Parois latérales autonettoyantes		
Appareils sans lampe de four latérale	HZ349020	Afin que le compartiment de cuisson se nettoie automatiquement pendant le fonctionnement, vous pouvez post-équiper les parois latérales.
Appareils avec lampe de four latérale	HZ349021	Afin que le compartiment de cuisson se nettoie automatiquement pendant le fonctionnement, vous pouvez post-équiper les parois latérales.
Articles Service après-vente		accessoires auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou, pour certains pays, sur Internet dans le e-shop. Pour cela, veuillez indiquer le numéro d'article respectif.
<p>Pour vos appareils ménagers vous pouvez commander des produits d'entretien et de nettoyage appropriés ou d'autres</p>		
Lingettes d'entretien pour surfaces en inox	Numéro d'article 311134	Réduit les dépôts de salissures. L'imprégnation avec une huile spéciale garantit un entretien optimal des surfaces des appareils en inox.
Gel de nettoyage pour four et gril	Numéro d'article 463582	Pour le nettoyage du compartiment de cuisson. Le gel est inodore.
Chiffon à microfibrilles alvéolé	Numéro d'article 460770	Idéal pour le nettoyage de surfaces délicates, telles que verre, vitrocéramique, inox ou aluminium. Le chiffon à microfibrilles élimine en une seule opération de travail les salissures aqueuses et grasses.
Sécurité de porte	Numéro d'article 612594	Pour empêcher que des enfants ouvrent la porte du four. Selon la porte de l'appareil, la sécurité se visse différemment. Veuillez consulter la fiche jointe à la sécurité de porte.

Avant la première utilisation

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

Réglage de l'heure

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

1. Appuyer sur la touche .

Dans l'affichage apparaît 12:00 h et le symbole  clignote.

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

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

Chauffer le four

Afin d'éliminer l'odeur de neuf, laissez chauffer le four à vide, porte fermée. Idéalement une heure en mode Convection naturelle  à 240 °C. Assurez-vous que le compartiment de cuisson ne contient pas de restes d'emballage.

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

2. Régler le thermostat sur 240 °C.

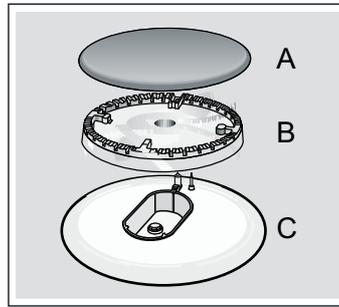
Éteindre le four au bout d'une heure. Régler le sélecteur des fonctions et le thermostat sur la position zéro.

Nettoyer les accessoires

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

Nettoyage préalable des couronnes et chapeaux des brûleurs

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



Réglage de la table de cuisson

Votre table de cuisson est équipée de quatre brûleurs gaz. Vous pouvez lire ici comment allumer les brûleurs et régler la hauteur de la flamme.

Allumage des brûleurs

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

1. Tourner la manette commandant le brûleur désiré vers la gauche sur la position d'allumage .
2. Presser complètement la manette du foyer et la maintenir appuyée pendant 1 à 3 secondes. Le brûleur s'allume.
3. Régler la hauteur de flamme désirée. La flamme n'est pas stable entre la position  et .

Choisissez donc toujours une position entre grande  et petite  flamme.

Mise hors service

Tournez la manette du foyer vers la droite sur la position  éteinte.

La flamme s'éteint

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

Il est impossible d'allumer le brûleur

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

Réglage du four

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

Ouvrez toujours le couvercle lors de la cuisson de pâtisseries, du rôtissage et de l'utilisation du gril. La vapeur d'eau produite dans le four s'échappe par l'orifice de sortie de vapeur au niveau de la table de cuisson.

Mode de cuisson et température

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

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



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



Le four commence à chauffer.

Eteindre le four

Tourner le sélecteur des fonctions sur la position zéro.

Modifier les réglages

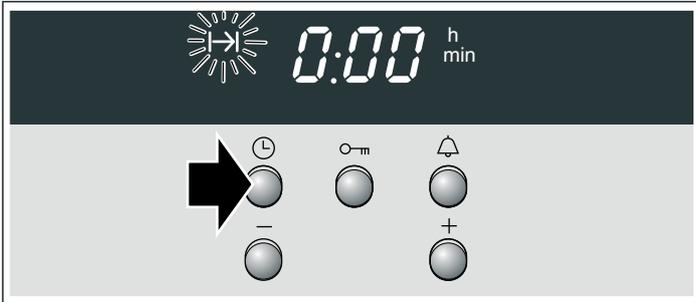
Vous pouvez modifier à tout moment le mode de cuisson et la température ou la position gril au moyen du sélecteur correspondant.

Le four doit s'éteindre automatiquement

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

Exemple dans l'illustration : réglage pour Convection naturelle, 200 °C, durée 45 minutes.

1. Régler le mode de cuisson à l'aide du sélecteur des fonctions.
2. A l'aide du thermostat, régler la température ou la position grill.
3. Appuyer sur la touche Horloge .
Le symbole de durée  clignote.



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



Le temps de cuisson est écoulé

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

Modifier le réglage

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

Annuler le réglage

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

Régler la durée lorsque l'heure est masquée

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

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

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

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

1. Régler le mode de cuisson à l'aide du sélecteur des fonctions.
2. A l'aide du thermostat, régler la température ou la position grill.
3. Appuyer sur la touche Horloge .
Le symbole de durée  clignote.
4. Régler la durée au moyen de la touche + ou de la touche -.
5. Appuyer répétitivement sur la touche Horloge  jusqu'à ce que le symbole Fin  clignote.
Dans l'affichage, est indiquée l'heure à laquelle votre plat sera prêt.



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



Le temps de cuisson est écoulé

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

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

Réglage de l'heure

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

Réglages

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

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

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

Réglage de la minuterie

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

Réglages

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

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

Après écoulement du temps

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

Modifier le temps de la minuterie

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

Annuler le réglage

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

La minuterie et la durée s'écoulent en même temps

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

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

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

Sécurité-enfants

Four

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

Activer et désactiver la sécurité-enfants

Le sélecteur des fonctions doit être éteint.

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

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

Remarques

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

Entretien et nettoyage

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

Remarques

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

Nettoyants

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

N'utilisez pas

pour la table de cuisson

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

N'utilisez pas

pour le four

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

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

Niveau	Nettoyants
Extérieur de l'appareil	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyant pour vitres ni de racloirs à verre.
Inox	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Éliminer immédiatement les dépôts calcaires, de graisse, de féculé et de blanc d'oeuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures. Après du service après-vente et dans le commerce spécialisé, vous pouvez vous procurer des produits d'entretien spéciaux pour inox qui sont appropriés pour des surfaces chaudes. Appliquer avec un chiffon doux une pellicule mince de produit d'entretien.
Table de cuisson gaz et porte-casserole	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle. Utiliser peu d'eau, elle ne doit pas parvenir à l'intérieur de l'appareil par les pièces inférieures des brûleurs. Enlever immédiatement les aliments débordés et les 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 becs des gicleurs doivent toujours être dégagés. Bougies d'allumage : petite brosse souple. Les brûleurs fonctionnent uniquement si les bougies d'allumage sont propres. Sécher soigneusement toutes les pièces. En les remettant en place, veiller à leur position exacte. Les chapeaux de brûleur sont émaillés noirs. La couleur change au fil du temps. Cela n'influe en rien sur le fonctionnement.
Vitres du four	Nettoyant pour vitres : Nettoyer avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de racloir à verre.
Compartiment de cuisson	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau au vinaigre : Nettoyer avec une lavette. En cas d'encrassement important, utiliser une spirale à récurer en inox ou un produit de nettoyage pour four. L'utiliser uniquement dans le compartiment de cuisson froid.
Fond du chariot sortant	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau au vinaigre : Nettoyer avec une lavette.
Cache en verre de la lampe du four	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette.
Joint Ne pas l'enlever !	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette. Ne pas récurer.
Accessoire	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.

Niveau	Nettoyants
Tiroir de rangement	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette.
Couvercle	Nettoyant pour vitres : Nettoyer avec un chiffon doux. Vous pouvez enlever le couvercle pour le nettoyage.

Nettoyage des surfaces autonettoyantes dans le compartiment de cuisson

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

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

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

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

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

Attention !

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

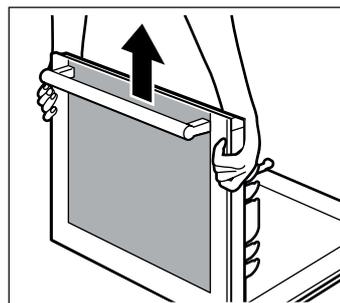
Nettoyage du fond du compartiment de cuisson, de la voûte et des parois latérales

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

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

Retirer le chariot sortant

Pour faciliter le nettoyage du compartiment de cuisson, vous pouvez décrocher le chariot sortant. Retirer le chariot sortant jusqu'en butée. Le saisir à gauche et à droite, le soulever légèrement et le retirer. Le déposer prudemment sur une surface plane. Il y a des composants sensibles sur le dessous de la sole du four.



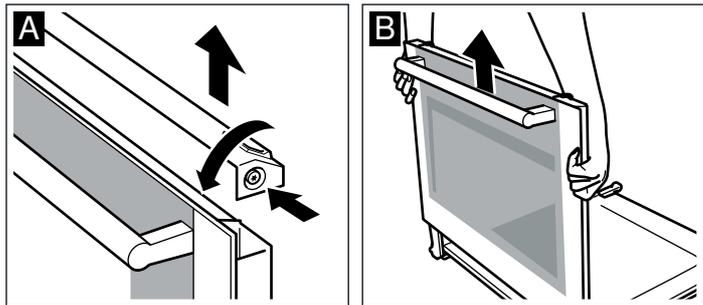
Dépose et pose des vitres de la porte

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

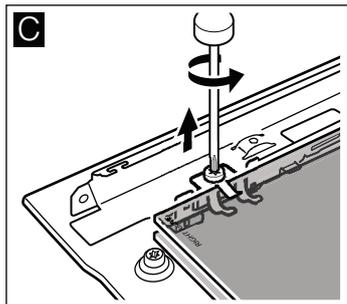
Lors de la dépose des vitres intérieures, faites attention dans quel ordre vous enlevez les vitres. Pour remonter les vitres dans l'ordre correct, basez-vous sur le numéro respectif inscrit sur la vitre.

Dépose

1. Retirer le chariot sortant.
2. Dévisser le recouvrement en haut du chariot sortant. A cet effet, dévisser les vis à gauche et à droite (fig. A).
3. Tenir les vitres à gauche et à droite, les incliner légèrement vers l'avant et les retirer vers le haut (fig. B). Les poser sur un chiffon, la poignée vers le bas. La vitre intérieure avec les crochets reste sur le chariot sortant.



4. Dévisser les ressorts de fixation à droite et à gauche (fig. C). Enlever la vitre supérieure et ôter les pattes pour le nettoyage.



5. Retirer la vitre inférieure.

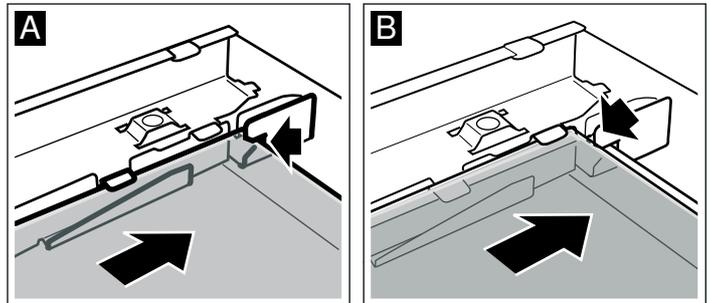
Nettoyez les vitres avec un nettoyeur pour vitres et un chiffon doux.

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

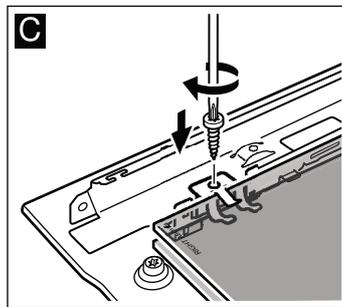
Pose

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

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



3. Monter les ressorts de fixation à droite et à gauche sur la vitre supérieure de telle façon que les ressorts se trouvent au-dessus du trou de vissage. Revisser les deux ressorts (fig. C).



4. Réintroduire les vitres dans la fixation au chariot sortant.
5. Poser le recouvrement et le visser. Si le recouvrement ne peut pas être vissé, vérifier si les vitres reposent correctement dans la fixation.
6. Fermer le chariot sortant.

Réutilisez le four seulement si les vitres sont correctement installées.

Pannes et dépannage

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

Tableau de dérangements

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

⚠ Risque de choc électrique !

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

Panne	Cause possible	Remède/Remarques
Le four ne fonctionne pas.	Le fusible est défectueux.	Vérifiez dans le boîtier à fusibles si le fusible est en bon état.
	Coupure de courant.	Vérifiez si la lumière de la cuisine ou d'autres appareils ménagers fonctionnent.
L'affichage de l'heure clignote	Coupure de courant.	Réglez l'heure à nouveau.
Le four ne chauffe pas.	Il y a de la poussière sur les contacts.	Tournez plusieurs fois les manettes dans les deux sens.
Le brûleur ne s'allume pas.	Panne de courant ou bougies d'allumage humides.	Allumez le brûleur avec un allume-gaz ou une allumette.

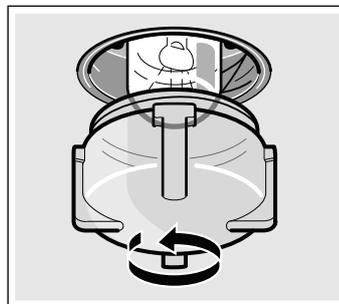
Changer la lampe du four au plafond

Si l'ampoule du four a grillé, vous devez la changer. Des ampoules de rechange de 25 W, résistantes aux températures élevées, sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Utilisez exclusivement ces ampoules.

⚠ Risque de choc électrique !

Couper le fusible dans la boîte à fusibles.

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



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

Cache en verre

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

Service après-vente

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

Numéro E et numéro FD

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

N° E

N° FD

Service après-vente ☎

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

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

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

B 070 222 142

FR 01 40 10 12 00

CH 0848 840 040

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

Conseils concernant l'énergie et l'environnement

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

Économiser de l'énergie dans le four

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

Économiser de l'énergie sur la table de cuisson gaz

- Choisissez toujours un récipient d'une taille appropriée pour vos mets. Une grande casserole, peu remplie, nécessite beaucoup d'énergie.
- Fermez toujours le récipient avec un couvercle approprié.
- La flamme de gaz doit toujours être en contact avec le fond du récipient.

Élimination écologique

Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



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

Testés pour vous dans notre laboratoire

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

Remarques

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

Gâteaux et pâtisseries

Moules

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

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

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

Tableaux

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

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

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

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

Gâteau dans des moules	Moule	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Tarte	Moule à tarte, fer-blanc Ø 31 cm sur la plaque à pâtisserie	1		220-240	30-40
Quiche	Moule à tarte, fer-blanc Ø 31 cm sur la plaque à pâtisserie	1		200-220	40-50
Cake	Moule à cake, fer-blanc Ø 28 cm sur la grille	1		180-200	50-60

Gâteau sur la plaque	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Pizza	Plaque à pâtisserie	2		220-240	25-35
Pâte feuilletée	Plaque à pâtisserie	3		190-210	20-30
Meringue (préchauffer 10 min.)	Plaque à pâtisserie	3		80-100	150-200
Biscuiterie dressée	Plaque à pâtisserie	3		150-170	20-30
Macarons	Plaque à pâtisserie	3		100-120	30-40

Conseils pour la pâtisserie

Vous voulez utiliser votre propre recette.	Basez-vous sur les tableaux qui se rapprochent le plus de votre recette.
Vérifiez si votre cake est complètement cuit.	A l'aide d'un bâtonnet en bois, piquez le sommet du gâteau environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson indiqué dans la recette. Le gâteau est cuit si la pâte n'adhère plus au bâtonnet.
Le gâteau s'affaisse.	La fois suivante, veillez à ce que la pâte soit moins liquide ou bien réduisez la température du four de 10 degrés. Respectez les temps de malaxage indiqués dans la recette.
Le gâteau a monté davantage au centre que sur les bords.	Ne graissez pas le tour du moule démontable. Après la cuisson, détachez soigneusement le gâteau à l'aide d'un couteau.
Le dessus du gâteau est trop cuit.	Enfourné-le jusqu'au fond, choisissez une température plus basse et faites cuire le gâteau un peu plus longtemps.

Le gâteau est trop sec.	A l'aide d'un cure-dent, percez plusieurs petits trous dans le gâteau cuit. Arrosez de jus de fruit ou de liquide légèrement alcoolisé. Au gâteau suivant, augmentez la température de 10 degrés et réduisez le temps de cuisson.
Le pain ou le gâteau (gâteau au fromage blanc par ex.) a un bel aspect mais l'intérieur est pâteux (filets d'eau à l'intérieur).	Pour le gâteau suivant, veillez à ce que la pâte soit moins liquide. Augmentez le temps de cuisson et réduisez la température. En cas de gâteau avec une garniture fondante, faites d'abord précuire le fond. Saupoudrez-le de poudre d'amandes ou de chapelure et mettez ensuite la garniture. Respectez la recette et les temps de cuisson.
Les pâtisseries ne sont pas uniformément dorées.	Baissez la température, la cuisson sera alors plus uniforme. Faites cuire les pâtisseries délicats sur un seul niveau avec la convection naturelle  . Le papier cuisson dépassant de la plaque peut également gêner la circulation de l'air. Découpez toujours le papier aux dimensions de la plaque.
Le dessous de la tarte aux fruits est trop clair.	La fois suivante, enfournez le gâteau un niveau plus bas.
Le jus des fruits a coulé.	La fois suivante, utilisez la lèche-frite à bords hauts (s'il y en a).
Les petites pâtisseries en pâte levée collent ensemble pendant la cuisson.	Disposez les pièces de pâtisserie sur la plaque en respectant un espace d'env. 2 cm autour de chaque pièce. Il y aurait ainsi suffisamment de place pour que les pièces de pâtisserie puissent gonfler et dorer tout autour.
La cuisson de gâteaux aux fruits juteux produit de la condensation.	La cuisson peut générer de la vapeur d'eau. Elle s'échappe au-dessus de la porte. Cette vapeur peut se condenser sur le bandeau de commande ou sur les façades des meubles situés à proximité et se mettre à goutter. C'est là une propriété physique normale.

Viande, volaille, poisson, gratins, toasts

Récipient

Vous pouvez utiliser tout récipient résistant à la chaleur. La plaque à pâtisserie est également appropriée pour les gros rôtis.

Des récipients en verre sont les plus appropriés. Le couvercle doit être adapté à la cocotte. Bien fermer.

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

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

Indications dans les tableaux :

Récipient sans couvercle = ouvert

Récipient avec couvercle = fermé

Placez toujours le plat au centre de la grille.

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

Rôtissage

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

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

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

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

Conseils pour les grillades

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

Fermez toujours le four lorsque le gril fonctionne.

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

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

Salez les steaks seulement une fois grillés.

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

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

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

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

Viande

Retournez les pièces de viande à mi-cuisson.

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

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

Plat	Poids	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C, position gril	Durée en minutes
Rosbif, saignant	1,0 kg	Ouvert	1		220-240	40
Rosbif, médium	1,0 kg	Ouvert	1		210-230	50
Gigot d'agneau sans os, médium	1,5 kg	Ouvert	1		150-170	120
Rôti de porc roulé	2,0 kg	Ouvert	1		180-200	160
Rôti au tournebroche	1,0 kg	Grille	1		200-220	120
Poulet	1,5 kg	Grille	2		200-220	80-90
Canard	1,7 kg	Grille	2		170-190	90-100

Plat	Poids	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C, position gril	Durée en minutes
Gratin de pommes de terre, max. 2 cm de haut		Plat à gratin sur la grille	2		150-170	50-60
Brunir des toasts		Grille	4		3	4-5
Darne de poisson, grillée	de 300 g	Grille	3		2	20-25

Conseils pour les rôtis et grillades

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

Cuisson simultanée de plusieurs plats

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

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

Menu 1	Récepteur	Niveau	Température	Temps de cuisson en minutes	Observations
Grille 1 Gigot d'agneau sans os, roulé, 1,3 kg, médium	Récepteur sur la grille	1	180	90	Après 30 minutes de cuisson, vous pouvez répartir les pommes de terre autour du gigot et enfourner la tarte
Pommes de terre au four					
Grille 2 Tarte	Moule sur la grille	3	180		

Menu 2	Récepteur	Niveau	Température	Temps de cuisson en minutes	Observations
Grille 1 Gigot d'agneau sans os, roulé, 1,3 kg, médium	Récepteur sur la grille	1	180	90	Après 20 minutes de cuisson, vous pouvez enfourner le gratin dauphinois
Grille 2 Gratin de pommes de terre	Moule sur la grille	3	180		

Astuce : 20 minutes avant la fin du temps de cuisson, vous pouvez répartir en plus des tomates autour du gigot.

Plats cuisinés

Respectez les indications du fabricant figurant sur l'emballage. Si vous recouvrez l'accessoire de papier cuisson, veillez à ce que le papier cuisson soit approprié pour ces températures. Adaptez la taille du papier cuisson au mets.

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

Plat	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Strudel, surgelé	Plaque à pâtisserie	3		180-200	35-45
Frites	Plaque à pâtisserie	3		190-210	25-30
Pizza	Grille	2		200-220	15-20
Pizza-baguette	Grille	2		190-210	15-20

Mets spéciaux

Avec des températures basses, vous réussirez alors aussi bien du yaourt crémeux qu'une pâte légère à la levure du boulanger.

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

Préparer du yaourt

1. Porter 1 litre de lait (3,5 % de m.g) à ébullition et laisser refroidir à 40 °C.
2. Délayer 150 g de yaourt (à la température du réfrigérateur) dans le lait.
3. En remplir des tasses ou des petits pots Twist-Off, couvrir de film alimentaire

4. Préchauffer le compartiment de cuisson comme indiqué.
5. Placer ensuite les tasses ou bien les pots sur le fond du compartiment de cuisson et préparer comme indiqué.

Laisser lever de la pâte à la levure du boulanger

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

Plat	Récipient		Mode de cuisson	Température	Durée
Yaourt	Tasses ou pots Twist-Off	Placer sur le fond du compartiment de cuisson		Préchauffer à 100 °C allumer uniquement la lampe du four	15 min. 8 h
Laisser lever de la pâte à la levure de boulanger	Récipient résistant à la chaleur	Placer sur le fond du compartiment de cuisson		Préchauffer à 50 °C Éteindre l'appareil et mettre la pâte à la levure dans le compartiment de cuisson	5-10 min. 20-30 min.

Décongélation

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

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

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

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

Aliments surgelés

p.ex. tartes à la crème fraîche, tartes à la crème au beurre, tartes avec glaçage au chocolat ou du sucre glacé, fruits, poulets, saucisses et viande, pain et petits pains, gâteau et autres pâtisseries

Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C
Grille	2		le thermostat reste sur 0

Déshydratation

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

Laissez-les bien égoutter et essuyez-les.

Enfournez la plaque à pâtisserie au niveau 4, la grille au niveau 2.

Recouvrez la plaque à pâtisserie et la grille de papier cuisson ou sulfurisé.

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

Fruits et herbes	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée, heures
600 g de tranches de pommes	2+4		80	env. 5
800 g de poires en quartier	2+4		80	env. 8
1,5 kg de quetsches ou de prunes	2+4		80	env. 8-10
200 g d'herbes aromatiques, nettoyées	2+4		80	env. 1½

L'acrylamide dans certains aliments

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

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

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

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

Plats tests

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

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

Cuisson de pâtisseries

En cas de tourte aux pommes, placer côte à côte les moules démontables foncés en les décalant.

Gâteaux dans des moules démontables en fer-blanc :
Faire cuire sur 1 niveau avec la Convection naturelle 
Utilisez la plaque à pâtisserie au lieu de la grille et placez dessus les moules démontables.

Plat	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Biscuiterie dressée	Plaque à pâtisserie	2		150-170	20-30
Petits gâteaux, 20 gâteaux	Plaque à pâtisserie	3		160-180	20-30
Biscuit à l'eau	Moule démontable sur la grille	2		160-180	30-40
Tourte aux pommes	Grille + 2 moules démontables Ø 20 cm	1		190-210	70-80

Grillades

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

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

* Retourner aux $\frac{2}{3}$ du temps





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

(901202)