

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.

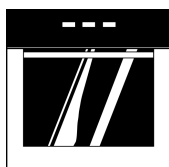
Dans les tableaux, vous trouverez les valeurs de réglage et niveaux d'enfournement appropriés à de nombreuses recettes courantes. Tout a été testé dans notre laboratoire.

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



HBN 7705.0 F

fr

9000 008 856

Table de matières

Remarques importantes	5
Avant l'encastrement	5
Consignes de sécurité	5
Causes de dommages	6
Votre nouvelle cuisinière	7
Le bandeau de commande	7
Champs de commande et affichages	8
Flèches pour sélectionner le mode de cuisson	9
Champs pour modifier les valeurs réglées	10
Modes de cuisson	11
Four et accessoires	14
Ventilateur de refroidissement	17
Avant la première utilisation	17
Chauffer le four	18
Pré-nettoyage des accessoires	18
Allumer et éteindre le four	19
Interrupteur principal	19
Réglage du four	19
Réglages	20
Le four doit s'éteindre automatiquement	21
Le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement	23
Indicateur de la chaleur résiduelle	24
Chauffage rapide	24
Faire griller avec le tournebroche	26
Préparer le rôti	26
Mise en place du tournebroche	26

Table de matières

Programmes automatiques	28
Vaisselle	28
Préparer le mets	29
Programmes	30
Combien de temps durera la cuisson?	31
Réglages	32
Le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement	33
Conseils pour les programmes automatiques	34
Heure	35
Réglages	35
Minuterie	37
Réglages	37
Réglages de base	38
Modifier les réglages de base	39
Sécurité-enfants	40
Limitation automatique du temps	40
Autonettoyage automatique	41
Réglages	43
La pyrolyse doit s'allumer et s'éteindre automatiquement	44
Lorsque le four a refroidi	45
Entretien et nettoyage	45
Extérieur de l'appareil	45
Four	46
Joint	47
Accessoires	48
Nettoyage des vitres	48

Table de matières

Filtre de fumées	50
Incidents et dépannage	51
Changer la lampe du four	53
Service après-vente	54
Emballage et appareil usagé	55
Tableaux et astuces	55
Gâteaux et pâtisseries	55
Conseils pour la pâtisserie	57
Viande, volaille, poisson, soufflés, toast	59
Conseils pour les rôtis et grillades	60
Cuisson d'un menu	61
Produits cuisinés surgelés	62
Cuisson basse température	62
Conseils pour la cuisson basse température	64
Plats spéciaux	65
Décongeler	66
Déshydratation	66
Conseils pour économiser de l'énergie	67
L'acrylamide dans certains aliments	68
Que pouvez-vous faire	68
Plats tests	69

Remarques importantes

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

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

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.

Branchement électrique

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

Consignes de sécurité

Four chaud



Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

Utilisez la cuisinière uniquement pour préparer des aliments.

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

Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du four ni les résistances chauffantes. Risque de brûlures!

Eloignez impérativement les enfants.

Ne jamais conserver des objets inflammables dans le four. Risques d'incendie!

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

Réparations



Les réparations inexpertes sont dangereuses. Risque d'électrocution!

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

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

Appelez le service après vente.

Autonettoyage par pyrolyse



Les résidus d'aliments décollés, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer pendant la pyrolyse.

Risques d'incendie ! Avant chaque pyrolyse, enlevez les grosses salissures présentes dans le four.

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

Causes de dommages

Plaque à pâtisserie ou film alu sur la sole du four

N'enfournez pas de plaque à pâtisserie sur la sole du four. Ne recouvrez pas la sole du four de film alu.

Cela crée une accumulation de chaleur. Il en résulterait une accumulation de chaleur qui modifierait les temps de cuisson et endommagerait l'émail.

Eau dans le four

Ne verser jamais d'eau dans le four chaud. Ceci endommagerait l'émail.

Jus de fruit

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.

Utilisez de préférence la lèchefrite à bords hauts.

Refroidissement avec la porte du four ouverte

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

Joint du four fortement encrassé

Si le joint du four est fortement encrassé, la porte du four ne ferme plus correctement lors du fonctionnement. Les façades de meubles voisins peuvent être endommagées. Veillez à ce que le joint du four soit toujours propre.

Porte du four utilisée comme assise

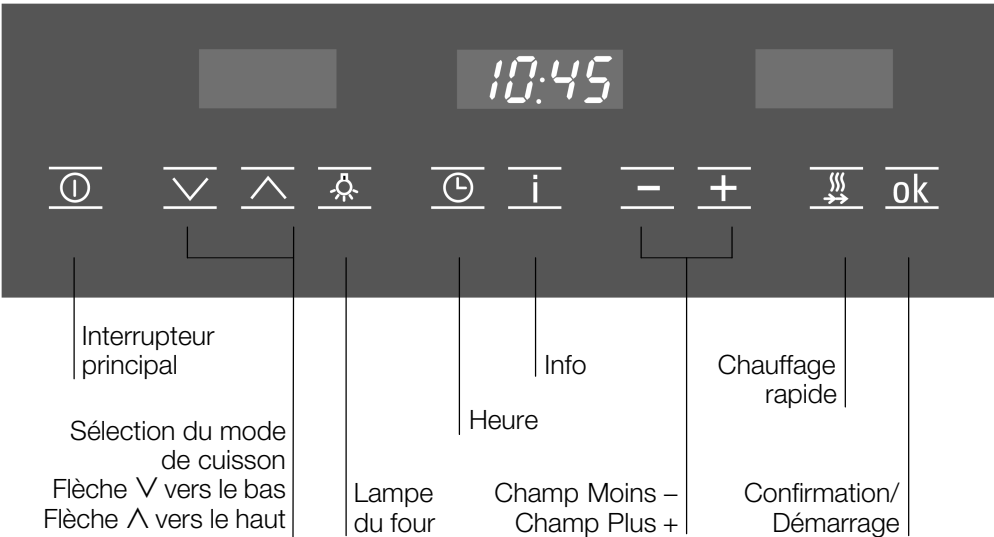
Ne montez pas ou ne vous asseyez pas sur la porte du four.

Votre nouvelle cuisinière

Vous apprenez ici à connaître votre nouvel appareil. Nous vous expliquons le bandeau de commande avec les interrupteurs et affichages. Vous recevez des informations concernant les modes de cuisson et les accessoires fournis avec l'appareil.

Le bandeau de commande

Certains détails sont différents en fonction du type d'appareil.



Champs de commande et affichages

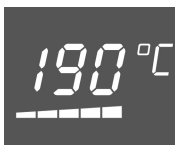
Sous les différents champs de commande se trouvent des sondes. Effleurez avec l’index le symbole respectif.

Symbole		
ⓘ	Interrupteur principal	Pour allumer et éteindre le four.
^ v	Flèches pour sélectionner le mode de cuisson	Pour sélectionner le mode de cuisson, flèche vers le haut ^ flèche vers le bas v
💡	Lampe du four	Permet d’allumer et d’éteindre la lampe du four.
🕒	Heure	Permet de régler l’heure, la minuterie ⏰, la durée ⏱ et la fin → .
i	Info	Permet d’interroger la température de chauffe et le poids réglé pour les programmes automatiques.
- +	Champs pour modifier les valeurs réglées	Permet de modifier les valeurs de référence et les valeurs réglées, champ Moins - = réduire champ Plus + = augmenter
⚡	Chauffage rapide	Permet de chauffer le four rapidement.
ok	Confirmation/ Démarrage	Pour confirmer le réglage et démarrer le four.

Dans l’affichage, vous pouvez lire les valeurs réglées. Vous pouvez régler tant qu’un symbole clignote dans l’affichage.

Important

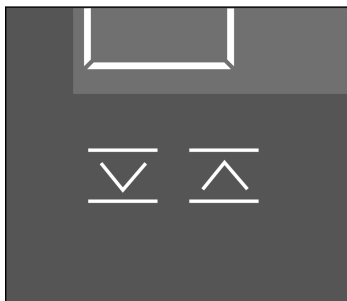
Si vous ne démarrez pas en effleurant ok, le réglage sera effacé au bout de quelques minutes. Démarrez toujours en effleurant ok.



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

Flèches pour sélectionner le mode de cuisson

Avec la flèche vers le bas ∇ ou la flèche vers le haut $\triangle$ vous sélectionnez le mode de cuisson pour le four. Effleurez la flèche respective jusqu'à ce que le mode de cuisson souhaité apparaisse à l'affichage. Pour chaque mode de cuisson apparaît une valeur de référence dans l'affichage de la température.



Positions

	Convection naturelle
	Cuisson traditionnelle étuvée*
	Chaleur intense
	Chaleur tournante 3 D
	Chaleur tournante intensive/Position Pizza
	Chaleur de sole
	Gril air pulsé
	Gril, petite surface
	Gril, grande surface
	Décongélation
	Autonettoyage par pyrolyse
P	Programmes automatiques
	Tournebroche

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

Lampe du four

Lorsque vous réglez un mode de cuisson, la lampe dans le four s'allume.

Exceptions:

Pendant la décongélation de 30 à 60 °C et pendant la pyrolyse, la lampe ne s'allume pas.

Si le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement, la lampe du four ne s'allume qu'après le démarrage.

Au moyen du champ Lampe du four  vous pouvez éteindre et rallumer la lampe.

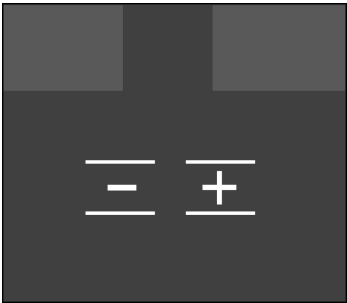
Exception : Décongélation avec 20 °C.

Champs pour modifier les valeurs réglées

Avec le champ Plus + ou Moins – vous pouvez modifier toutes les valeurs de référence et les valeurs réglées.

Champ Plus + = augmenter

Champ Moins – = réduire



Plages	
50 - 300	Température en °C température maximale pour chaleur tournante 3 D  et chaleur tournante intensive / position Pizza  = 270 °C décongélation avec 20 - 60 °C grillades avec le tournebroche à 100 -300 °C
1 - 3	Positions gril
1 - 3	Puissances de nettoyage
1 min - 23.59 h	Durée
1 sec - 23.55 h	Temps de minuterie
P 1 - P 26	Programmes

Modes de cuisson

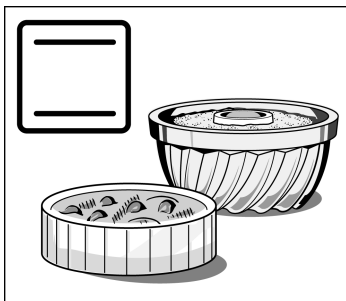
Votre four offre différents modes de cuisson. Vous pouvez ainsi sélectionner un mode de cuisson optimalement adapté à votre plat.

Convection naturelle

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

Les gâteaux à pâte levée cuits au moule et les soufflés réussissent le mieux avec ce mode de cuisson. La convection naturelle convient aussi aux pièces de viande maigre de boeuf, veau et gibier.

Avec la basse température dans une plage de température comprises entre 70-100 °C, tous les morceaux de viande tendres seront particulièrement fondants.

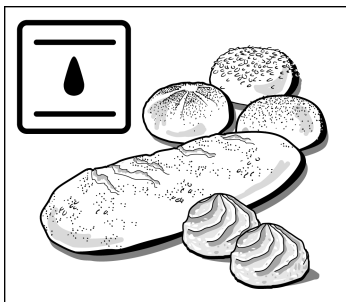


Maintenir au chaud  : Dans la plage de 65-100 °C vous pouvez maintenir des mets au chaud. Ne maintenez pas les mets au chaud pendant plus de deux heures.

Cuisson traditionnelle étuvée

C'est le mode de cuisson qui consomme le moins d'énergie. Là aussi, la chaleur est diffusée uniformément sur le gâteau par la voûte et la sole du four. L'humidité qui est extraite du gâteau lors de la cuisson reste dans le four sous forme de vapeur d'eau. La pâtisserie ne se dessèche pas.

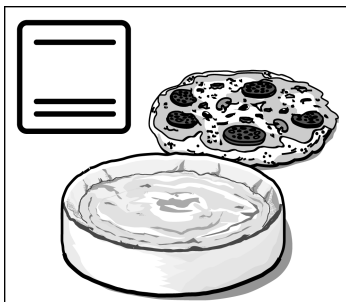
Les pâtisseries à la levure, telles que du pain, des petits pains ou de la tresse à la pâte levée réussissent ainsi particulièrement bien. Ce mode de cuisson est également idéal pour de la pâte à choux.



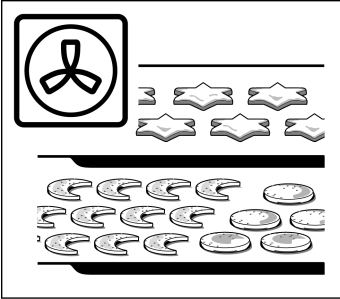
Chaleur intense

En raison de la forte chaleur provenant de la sole, les préparations à base de pâte comme par ex. les pizzas acquièrent un fond particulièrement croustillant. Vous n'avez plus besoin de précuire le fond des tartes au fromage blanc et des tartes salées comme les quiches lorraines.

La chaleur intense constitue aussi le mode idéal pour cuire dans des moules en fer blanc, en verre ou



en porcelaine, car ils reflètent la chaleur ou freinent sa pénétration.



Chaleur tournante 3 D

Un ventilateur situé contre la paroi arrière répartit la chaleur du collier chauffant uniformément dans l'enceinte de cuisson.

Le mode chaleur tournante 3 D permet de faire cuire des gâteaux et des pizzas sur deux niveaux. Vous pouvez faire cuire des petits fours et de la pâte feuilletée simultanément sur trois niveaux. Les températures de cuisson requises sont plus basses qu'avec la convection naturelle. Vous trouverez des plaques supplémentaires dans le commerce spécialisé.

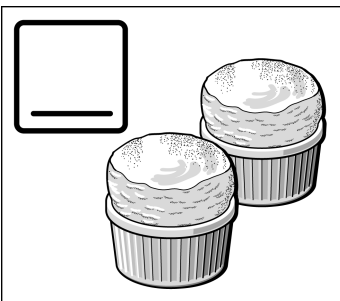
Le mode de cuisson chaleur tournante 3 D est idéal pour la déshydratation.



Position Pizza / Chaleur tournante intensive

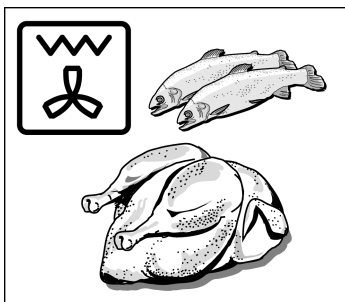
Lors de ce mode, la chaleur de sole et le collier chauffant fonctionnent.

Ce mode de cuisson est idéal pour des produits surgelés. Des pizzas, frites ou strudels sucrés surgelés réussissent idéalement sans préchauffage.



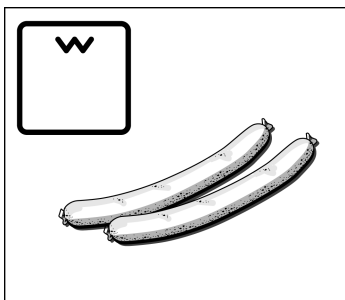
Chaleur de sole

Avec la chaleur de sole vous pouvez poursuivre la cuisson ou le brunissage de gâteaux par le bas.



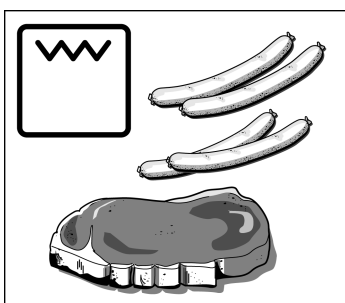
Gril air pulsé

La résistance du gril et le ventilateur fonctionnent alternativement. Pendant la coupure de chauffe, le ventilateur diffuse sur le mets la chaleur émanant du gril. Ainsi les morceaux de viande deviennent de tous les côtés croustillants.



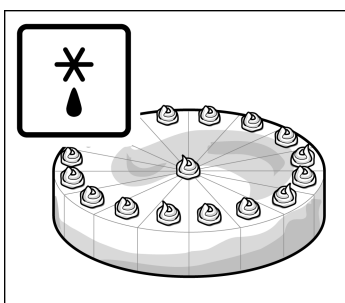
Gril, petite surface

Seule la partie centrale de la résistance est allumée. Ce mode de cuisson convient aux petites quantités d'aliments. Vous économiserez de l'énergie. Posez les pièces à griller au centre de la grille.



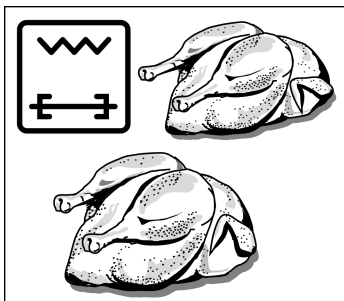
Gril, grande surface

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



Décongélation

Un ventilateur situé sur la paroi arrière du four répartit uniformément l'air dans le four autour du mets surgelé. Les pièces de viande surgelées, la volaille, le pain et les gâteaux décongèlent uniformément.



Gril avec tournebroche

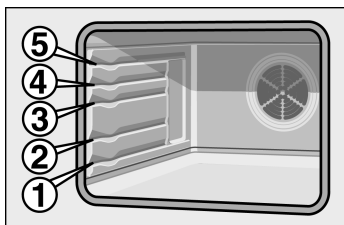
La chaleur est diffusée sur le rôti ou la volaille uniquement par la voûte du four. Un moteur situé dans la paroi arrière fait tourner la broche. La volaille ou les gros rôtis dorent ainsi tout autour.

Remarques

Si, pendant le fonctionnement, vous ouvrez la porte du four, le chauffage se coupe.

En modes de cuisson avec chaleur de voûte ou de sole, le ventilateur se met brièvement en marche lors de la phase de chauffe, afin de bien répartir la chaleur.

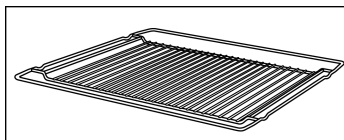
Four et accessoires



Les accessoires peuvent être enfournés à 5 niveaux différents.

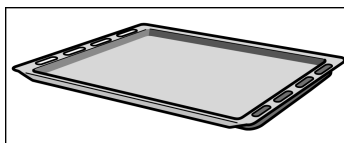
Vous pouvez retirer les accessoires à deux tiers, sans qu'ils basculent. Il est alors facile de retirer les plats.

Accessoires



Grilles HEZ 334001

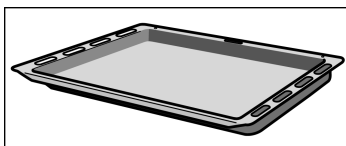
pour de la vaisselle, des moules à gâteau, rôtis, grillades et plats surgelés.



Plaque à pâtisserie émaillée HEZ 331070

pour gâteaux et petits fours.

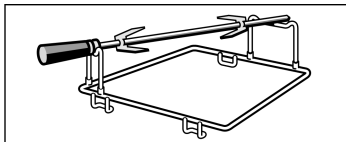
Enfourez la plaque à pâtisserie jusqu'à la butée, partie inclinée en direction de la porte du four.



Lèchefrite HEZ 332070

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.

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

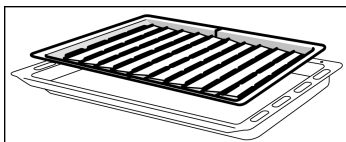


Tournebroche

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

Accessoire en option

Vous pouvez vous procurer les accessoires optionnels auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé.

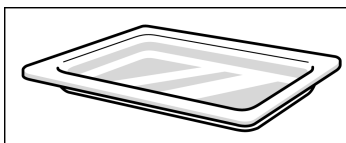


Grille anti-éclaboussures HEZ 325070

pour faire des grillades, au lieu de la grille ou comme protection contre les éclaboussures, afin de ne pas trop salir le four. Utilisez la grille anti-éclaboussures uniquement dans la lèchefrite.

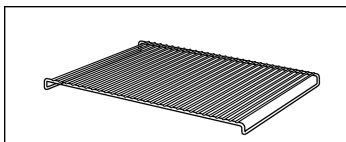
Grillades sur la grille anti-éclaboussures : Utiliser le même niveau d'enfournement que pour la grille.

Grille anti-éclaboussures comme protection contre les éclaboussures : Enfourner la lèchefrite dotée de la grille anti-éclaboussures sous la grille.



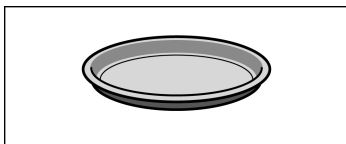
Poêle en verre HEZ 336000

plaque à pâtisserie haute en verre. Convient également comme vaisselle de service.



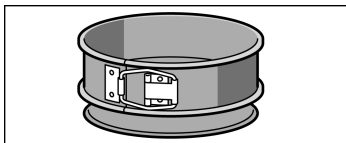
Grille HEZ 324000

pour des grillades. Placez toujours la grille dans la lèchefrite. La graisse qui s'égoutte et le jus de viande sont recueillis.



Plaque à pizza HEZ 317000

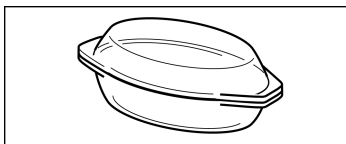
idéale p.ex. pour des pizzas, produits surgelés et de grands gâteaux ronds. Vous pouvez utiliser la plaque à pizza au lieu de la lèchefrite. Placez la plaque sur la grille. Repérez-vous aux indications dans les tableaux.



Moule HEZ 6001

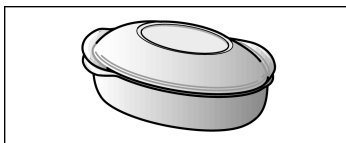
Le moule anti-fuites permet de faire cuire des gâteaux particulièrement fondants. Le bord extra large évite des fuites et votre cuisinière reste propre.

Le moule possède à l'intérieur un revêtement anti-adhérent.



Cocotte en verre HMZ21GB

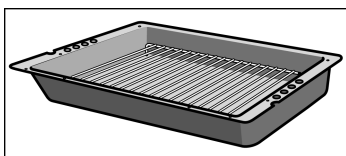
pour des plats braisés et gratins préparés au four. Elle convient particulièrement pour la rôtisserie automatique.



Cocotte en métal HEZ 6000

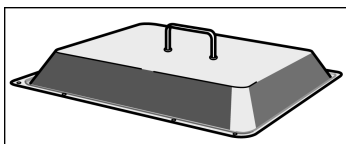
Elle est adaptée à la zone pour poissonnière de la table de cuisson vitrocéramique. La cocotte convient pour le système sensoriel de cuisson, mais aussi pour la rôtisserie automatique.

La rôtisserie est émaillée à l'extérieur et dotée à l'intérieur d'un revêtement anti-adhérent.



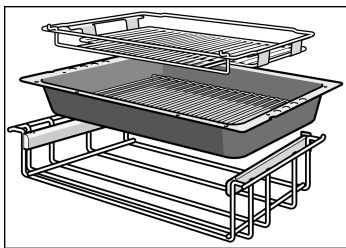
Lèchefrite-pro HEZ 333070

pour la préparation de grandes quantités.



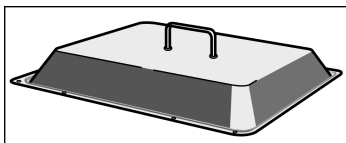
Couvercle pour la lèchefrite-pro HEZ 333001

transforme la lèchefrite-pro en cocotte-pro.



Tiroir-pro HEZ 333100

pour la préparation de grandes quantités. Les accessoires complets comprennent une lèchefrite extra profonde avec une grille à insérer, une grille à poser et un dispositif télescopique de défournement. Avec la grille posée, les grillades réussissent parfaitement.



Couvercle pour le tiroir-pro HZ 333101

transforme la lèchefrite-pro en cocotte-pro.

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.

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.

Si le symbole ⌚ et trois zéros clignotent à l'affichage

Réglez l'heure.

1. Effleurez Heure ⌚.

A l'affichage apparaît 12:00 et le symbole Heure ⌚ clignote à l'affichage.

2. Réglez l'heure actuelle au moyen du champ Moins – ou Plus +.
3. Confirmer avec ok.
L'appareil est prêt 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. Effleurez l'interrupteur principal ① jusqu'à ce que le symbole □ apparaisse à l'affichage.
2. Régler la convection naturelle □. Pour cela, effleurer la flèche vers le haut ^ jusqu'à ce que le symbole □ apparaisse à l'affichage.
3. Effleurer le champ Plus + jusqu'à ce que 240 °C clignote à l'affichage de la température.
4. Démarrer le four en effleurant ok.

Eteignez le four au bout de 60 minutes en effleurant l'interrupteur principal ①.

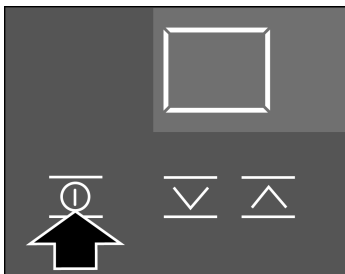
Pré-nettoyage des accessoires

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

Allumer et éteindre le four

Interrupteur principal

Allumer



L'interrupteur principal ① sert à allumer et à éteindre le four.

Effleurez l'interrupteur principal ①, jusqu'à ce que □ apparaisse à l'affichage.

Si vous ne réglez pas le four dans les minutes suivantes, l'interrupteur principal se coupe automatiquement. Le symbole □ s'éteint.

Eteindre

Effleurez l'interrupteur principal ①, jusqu'à ce que le réglage s'éteigne.

L'heure
un temps de minuterie qui s'écoule
ou éventuellement l'affichage de chaleur résiduelle
sont indépendants de l'interrupteur principal.

Réglage du four

Eteindre le four manuellement

Vous avez plusieurs possibilités pour régler votre four.

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

Le four s'éteint automatiquement

Vous pouvez quitter la cuisine même pour une longue durée.

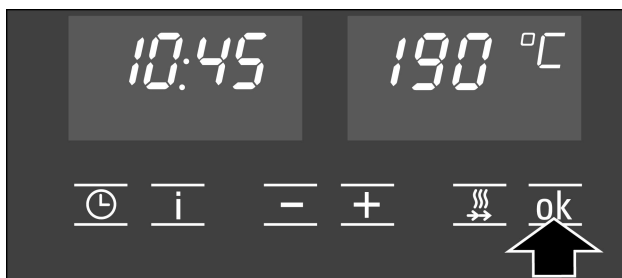
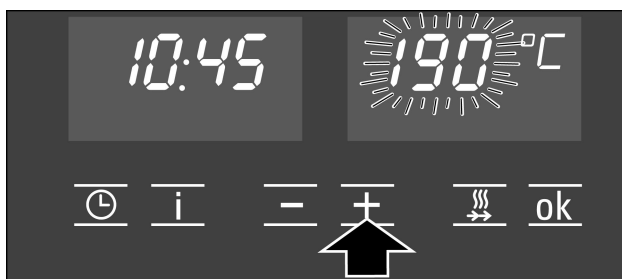
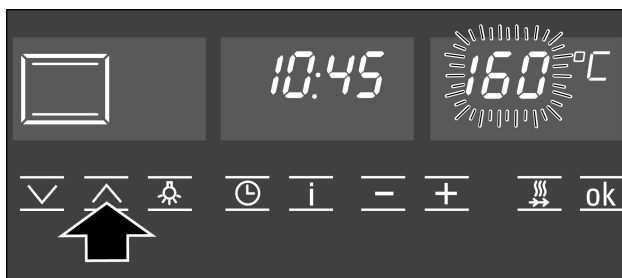
Le four s'allume et s'éteint automatiquement

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

Réglages

Exemple : Convection naturelle , 190 °C

1. Activer l'interrupteur principal ①. A l'affichage apparaît le symbole .
2. Régler le mode de cuisson souhaité au moyen de la flèche vers le bas V ou la flèche vers le haut ^.
3. Régler la température ou la position gril souhaitée au moyen du champ Moins – ou Plus +.
4. Démarrer le four avec ok.



Son bipe court

Si vous oubliez de mettre le four en marche, un bref son bipe vous rappelle quelques secondes plus tard que vous devez démarrer le four avec ok.

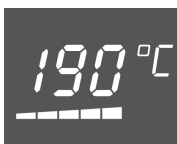
Eteindre

Lorsque le plat est prêt, mettez l'interrupteur principal ① hors tension.

Modifier le réglage

Vous pouvez modifier à tout moment le mode de cuisson; la température ou la position gril. Confirmez la modification avec ok.

Témoin de chauffe



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.

Le témoin de chauffe n'apparaît pas en mode Gril et Décongélation (20 °C).

Pendant la chauffe du four, vous pouvez interroger la température actuelle au moyen du champ Info i. Elle apparaît pendant quelques secondes à l'affichage. En mode gril, la température de chauffe ne s'affiche pas.

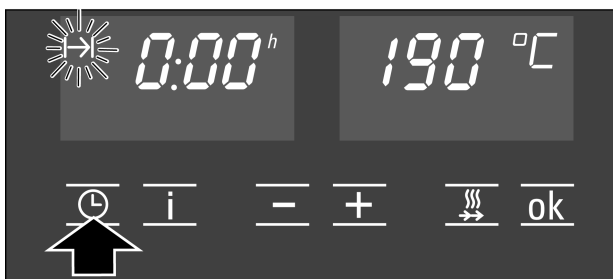
Dû à l'inertie thermique du four, il est possible qu'une température différente de la température réelle du four soit affichée pendant la phase de chauffe.

Le four doit s'éteindre automatiquement

5. Effleurez autant de fois que nécessaire le champ Heure ⌚ jusqu'à ce que le symbole Durée I→I clignote à l'affichage.

Procédez au réglage en suivant les instructions des points 1 à 4. Programmez encore la durée (temps de cuisson) pour votre plat.

Exemple : Durée 45 minutes



6. Régler la durée souhaitée au moyen du champ – ou Plus +.

Plus +
valeur de référence
= 30 min.
Moins –
valeur de référence
= 10 min.



7. Démarrer avec ok ou reporter l'heure de la fin, comme décrit sous «Le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement».

Si vous mettez le four en marche avec ok, le symbole Durée  s'allume à l'affichage.

La durée s'est écoulée

Un signal retentit. Le four s'éteint.
A l'affichage de l'heure apparaît 0:00. Vous pouvez supprimer le signal plus tôt au moyen du champ Heure . Lorsque vous désactivez l'interrupteur principal , l'heure réapparaît.

Effacer la durée

Effleurez autant de fois que nécessaire le champ Heure  jusqu'à ce que le symbole Durée  clignote à l'affichage. Effleurez le champ Moins – jusqu'à ce que 0 apparaisse à l'affichage. Effleurer le champ ok. Un fonctionnement en cours est arrêté.

Modifier le réglage

Effleurer le champ Heure . Modifier la durée au moyen du champ Plus + ou Moins –. Confirmer avec ok.

Annuler le réglage

Eteindre l'interrupteur principal .

Interroger les réglages

Interroger l'heure de la fin  ou l'heure  : Effleurer autant de fois que nécessaire le champ Heure  jusqu'à ce que le symbole respectif apparaisse à l'affichage. La valeur interrogée apparaît pendant quelques secondes.

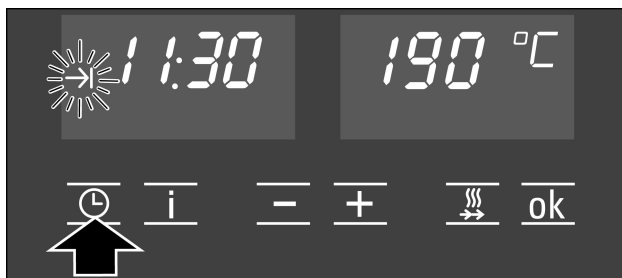
Le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement

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

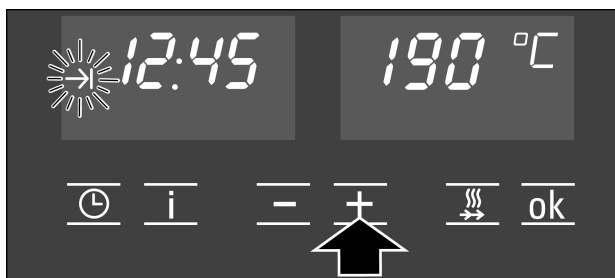
Exemple : Il est 10:45 h. La cuisson de votre plat dure 45 minutes et il doit être prêt à 12h45.

Procédez au réglage comme décrit aux points 1 à 6. Le four ne doit pas déjà être en marche.

7. Effleurer le champ Heure .
Le symbole Fin → clignote.
A l'affichage est indiqué à quelle heure votre plat sera prêt.



8. Reporter l'heure de la fin au moyen du champ Plus +.



9. Confirmer avec ok.

A l'affichage est indiquée l'heure de la fin, jusqu'à ce que le four se mette en marche. La durée s'écoule ensuite à l'affichage.

La durée s'est écoulée

Un signal retentit. Le four s'éteint.

A l'affichage de l'heure est affiché 0:00. Lorsque vous désactivez l'interrupteur principal , l'heure réapparaît.

Remarque

Vous pouvez modifier le réglage tant qu'un signal clignote à l'affichage. L'étape de réglage est validée lorsque le symbole est allumé en continu. Vous pouvez modifier le temps de réglage. Pour cela, 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.

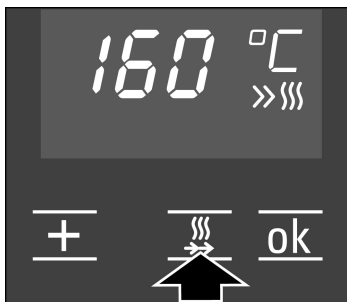
Chauffage rapide

Vous permet de préchauffer le four très rapidement.

Vous pouvez utiliser le chauffage rapide pour les modes de cuisson suivants:

-  = convection naturelle
-  = cuisson traditionnelle étuvée
-  = chaleur intense
-  = chaleur tournante 3D
-  = position Pizza
-  = gril air pulsé

Procédez de la manière suivante



Annuler le chauffage rapide

Remarques

Réglez le four comme souhaité.

Effleurez le champ chauffage rapide .

Le symbole  s'allume à l'affichage de la température. Le four chauffe. Les cases du témoin de chauffe se remplissent.

Lorsque toutes les cases du témoin de chauffe sont remplies, un signal retentit et le symbole  s'éteint. Enfourez votre plat.

Effleurer le champ Chauffage rapide . Le symbole  s'éteint à l'affichage de la température.

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.

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

Pendant le chauffage rapide, vous pouvez interroger la température de chauffe actuelle. Pour cela, effleurez le champ info **i**. La température apparaît pendant quelques secondes à l'affichage.

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

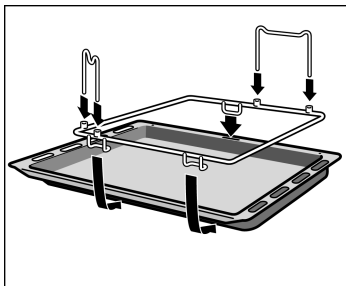
Embrochez le rôti en le centrant autant que possible sur le tournebroche.

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.

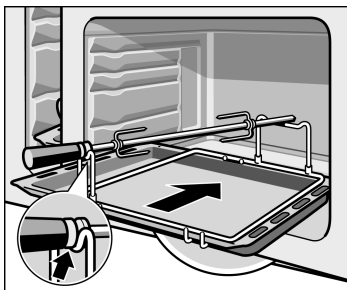
De plus, vous pouvez fixer le rôti avec du fil de cuisine. En cas de volaille, fixez les extrémités des ailes sous le dos et les cuisses au corps. De cette sorte, elles ne brunissent pas trop.

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

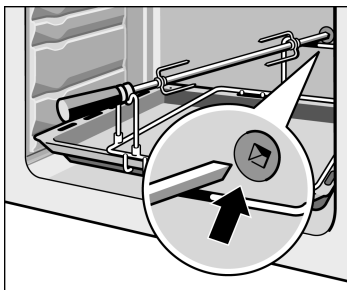
Mise en place du tournebroche



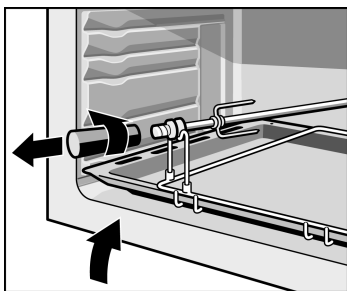
1. Poser le support pour le tournebroche sur la lèchefrite.



2. Poser le tournebroche sur le support.



3. Enfourner la lèchefrite au niveau 1 jusqu'en butée.
Dans la paroi arrière du four se trouve un orifice.
Introduire le tournebroche dans cet orifice.



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

Programmes automatiques

Avec les programmes automatiques, 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

Le mode programmes automatiques 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 fond du récipient doit être recouvert d'au moins ½ cm 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 inappropriée

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. Pour le réglage, vous devez connaître le poids

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

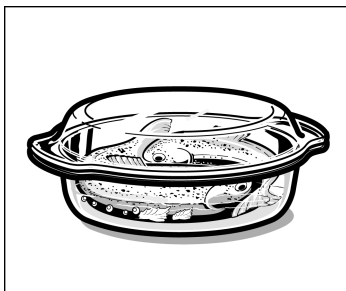
Viande

Si indiqué dans le tableau des programmes, 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 1/2 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.

Potée/Ragoût

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

Coupez la viande en petits cubes. Utiliser des morceaux de poulet sans les couper.

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.

Enfournez toujours le plat dans le four froid.

Programmes

Aliments frais	Conviennent	Numéro de programme	Fourchette de poids	Ajout de liquide
Rôti de bœuf	Noix entrecôte, macreuse, tranche, rôti mariné	01	0,5-3,0 kg	oui
Rosbif	Rosbif, noix entrecôte	02	0,5-2,5 kg	non
Rosbif, saignaut	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 a.couenne	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
Gigot d'agneau, à point	Gigot désossé	08	0,5-2,5 kg	non
Volaille	Poulet, canard, oie, dindonneau	09	0,5-2,5 kg	non
Cuisses de volaille	Cuisses de poulet, de dindonneau, de canard, d'oie	10	0,3-1,5 kg	non
Blanc de dinde	Filet de dinde, rôti roulé de dinde	11	0,5-2,5 kg	oui
Agneau, cerf	Epaule, collier, haut-de-côtelette	12	0,5-2,5 kg	oui
Carré porc, chevreuil, gibier	Cuisse de chevreuil, cuisse de lièvre	13	0,5-3,0 kg	oui
Rôti de viande hachée	Pain de viande	14	0,3-3,0 kg	non
Potées/ragoûts	Paupiettes, potée aux légumes, goulasch	15	0,3-3,0 kg	oui
Poisson à l'étuvée	Truite, sandre, carpe, cabillaud entier	16	0,3-1,5 kg	oui
Poisson grillé	Truite, sandre, carpe, cabillaud entier	17	0,5-1,5 kg	non

Aliments surgelés*	Conviennent	Numéro de programme	Fourchette de poids	Ajout de liquide
Rôti de bœuf	Noix entrecôte, macreuse, tranche	18	0,5-2,0 kg	oui
Rosbif	Rosbif, noix entrecôte	19	0,5-2,0 kg	non
Rôti de porc	Collet, échine, collier, rouelle, noix, rôti roulé	20	0,5-2,0 kg	oui
Rôti de veau	Epaule, jarret, noix pâtissière, noix, poitrine de veau farcie	21	0,5-2,0 kg	oui
Gigot d'agneau	Gigot désossé	22	0,5-2,0 kg	oui
Gigot d'agneau à point	Gigot désossé	23	0,5-2,5 kg	non
Cuisses de volaille	Cuisses de poulet, de dindonneau, de canard, d'oie	24	0,3-1,5 kg	non
Agneau, cerf	Epaule, collier, haut-de-côtelette	25	0,5-2,0 kg	oui
Chevreuril gibier	Cuisse de chevreuil, cuisse de lièvre	26	0,5-2,0 kg	oui

* Attention: Lorsque vous préparez de la viande surgelée, il n'est pas judicieux de reporter l'heure de fin de cuisson. La viande décongèlerait entre-temps et deviendrait impropre à la consommation.

Combien de temps durera la cuisson?

Afin de connaître la durée de cuisson de votre plat, réglez comme décrit sous point 1 à 6. La durée s'affiche.

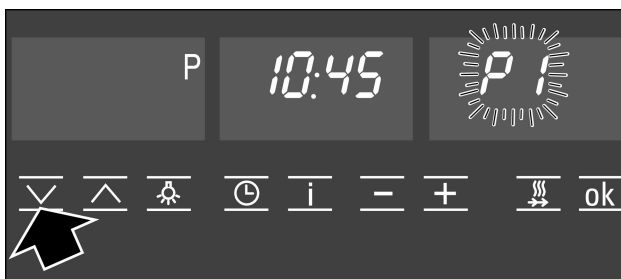
Annuler le programme : Modifier le mode de cuisson ou désactiver l'interrupteur principal ①.

Réglages

Sélectionner le programme adapté dans le tableau de programm.

Exemple : Rosbif à point, 1,2 kg,
Programme P2.

1. Activer l'interrupteur principal ①.
2. Sélectionner le mode Programmes automatiques au moyen de la flèche vers le haut Δ ou vers le bas ∇ .
P apparaît à l'affichage.

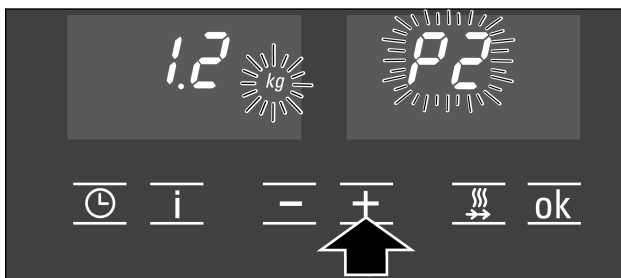


3. Régler le numéro de programme souhaité au moyen du champ Plus +.



4. Confirmer avec ok.
Le poids de référence apparaît à l'affichage de l'heure.

5. Régler le poids au moyen du champ Plus + ou Moins -.



6. Confirmer avec ok.
7. Démarrer le programme avec ok ou reporter l'heure de la fin, comme décrit ci-après.

La durée s'est écoulée

Un signal retentit. Le four s'éteint.
Lorsque vous désactivez l'interrupteur principal ①, l'heure réapparaît.

Annuler le programme

Modifier le mode de cuisson ou désactiver l'interrupteur principal ①.

Le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement

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

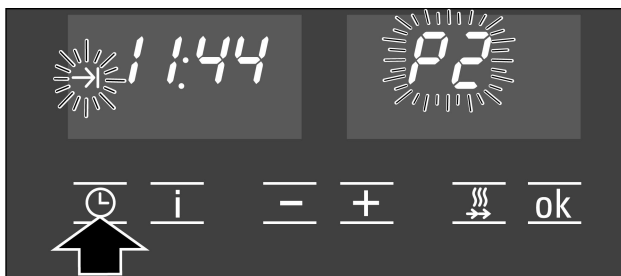
Veillez à ce que les aliments ne restent pas trop longtemps dans le four. La viande et le poisson non réfrigérés s'abîment facilement.

Exemple : Programme P2. Le plat doit être prêt à 12:15 h.

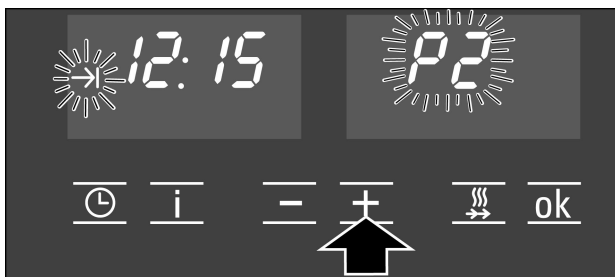
Procédez au réglage comme décrit aux points 1 à 6.

7. Aussi longtemps que le programme réglé clignote, effleurer le champ Heure ⌚ jusqu'à ce que le symbole Fin → est clignote.

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



8. Reporter l'heure de la fin au moyen du champ Plus +.



9. Confirmer avec ok.

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. Lorsque vous désactivez l'interrupteur principal , l'heure réapparaît.

Remarque

Interroger le poids: Effleurer Info **i**. Le poids s'affiche pendant quelques secondes, après le démarrage du programme.

Conseils pour les programmes automatiques

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 bien 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. Le 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 .

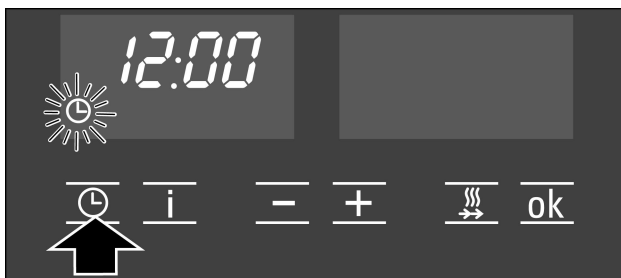
Heure

Après avoir branché l'appareil pour la première fois ou après une panne de courant, le symbole  et trois zéros clignotent à l'affichage. Réglez l'heure.

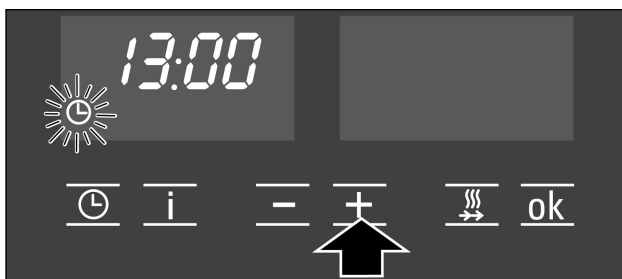
Réglages

Exemple : 13:00 h

1. Effleurez Heure .
A l'affichage apparaît 12.00 h et le symbole  clignote.



2. Régler l'heure au moyen du champ Moins – ou Plus +.



3. Confirmer avec ok.
L'heure est validée. Le symbole ☀ s'éteint.

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

Le four doit être éteint.
Effleurer Heure ☀ autant de fois que nécessaire jusqu'à ce que le symbole ☀ clignote à l'affichage. Modifier l'heure au moyen du champ Moins – ou Plus +. Confirmer avec ok.

Masquer l'heure

Vous pouvez régler l'heure de manière qu'elle soit uniquement visible pendant la cuisson.
Pour cela, vous devez modifier le réglage de base. Consultez le chapitre Réglage 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.

Réglages

Exemple : 20 minutes

1. Effleurer le symbole Heure ⌚ autant de fois que nécessaire jusqu'à ce que le symbole minuterie ⏰ clignote à l'affichage.
2. Régler le temps de la minuterie au moyen du champ Moins – ou Plus +.

Champ Plus + valeur de référence 10 min.
Champ Moins – valeur de référence 5 min.
3. Démarrer la minuterie en effleurant ok.
Le temps s'écoule visiblement.



Le temps s'est écoulé

Un signal retentit. Effleurez Heure ⌚. L'affichage de la minuterie s'éteint.

Modifier le temps de la minuterie

Effleurez Heure ⌚. Le symbole ⏰ clignote.
Modifier le temps au moyen du champ Moins – ou Plus +.
Démarrer en effleurant ok.

Effacer le réglage

Lorsque vous désactivez l'interrupteur principal, la minuterie réglée continue à fonctionner.
Effleurez Heure . Remettre le temps à 0:00 au moyen du champ Moins –. Confirmer avec ok.
L'heure se réaffiche.

La minuterie et la durée s'écoulent en même temps

Les deux symboles sont allumés à l'affichage. Le temps réglé à la minuterie s'écoule visiblement.
Interroger la durée , l'heure de la fin  ou l'heure  : Appuyer autant de fois que nécessaire sur la touche Heure  jusqu'à ce que le symbole Durée , Fin  ou Heure  apparaisse.
La valeur interrogée apparaît pendant quelques secondes à l'affichage.

Réglages de base

Votre four possède différents réglages de base. Vous pouvez adapter ces réglages à vos habitudes.

	Fonction	Possibilité 1	Possibilité 2	Possibilité 3
In 1	Heure à l'affichage de l'heure	L'heure est affichée en permanence	L'heure est uniquement affichée pendant la cuisson*	–
In 2	Durée du signal après écoulement du temps réglé	courte	moyenne	longue
In 3	Temps de réglage	env. 20 secondes	env. 30 secondes	env. 40 secondes
In 4	Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner jusqu'à ce que la température dans le four soit descendue à une certaine température	Durée courte	Durée moyenne	Durée longue
In 5	Luminosité de l'affichage	faible	moyen	lumineux
In 6	Signal de rappel lors de la mise en marche	désactivé	activé	–

	Fonction	Possibilité 1	Possibilité 2	Possibilité 3
In 7	Sécurité-enfants avec verrou porte	sans	avec	—

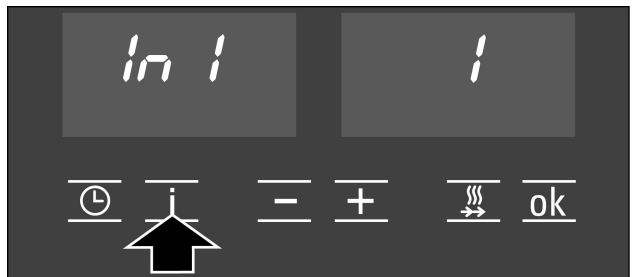
* Exception : L'heure apparaît tant que la chaleur résiduelle est affichée.

Modifier les réglages de base

Aucun mode ne doit avoir été programmé.

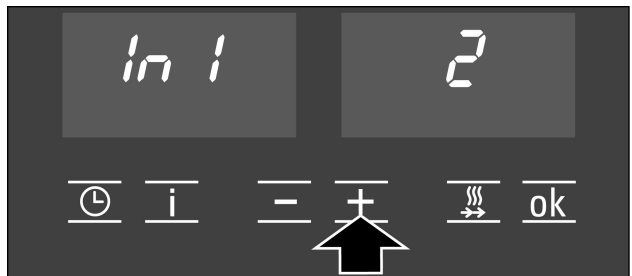
Exemple : L'heure est uniquement affichée pendant la cuisson

1. Effleurer Info **i** jusqu'à ce que **In 1** apparaisse à l'affichage.



2. Modifier le réglage de base au moyen du champ Plus + ou du champ Moins - .

Avec Info **i** vous pouvez feuilleter tous les niveaux de réglage et effectuer des modifications au moyen du champ Plus + ou Moins - . Confirmez à la fin les modifications avec ok.



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 ou modifier le réglage par mégarde.

Activer le four

Effleurer le champ OK jusqu'à ce que le symbole Clé  s'allume à l'affichage.

Le four ne peut alors plus être allumé. Un réglage ne peut pas être modifié.

Attention : Le réglage actuel est supprimé si on effleure le champ Interrupteur principal . La sécurité-enfants reste active.

Verrouiller la porte du four

Vous pouvez modifier les réglages de base de telle manière que la porte du four se verrouille en plus.

Pour la procédure, reportez-vous au chapitre "Réglages de base".

Si pendant le fonctionnement vous activez la sécurité-enfants, la porte du four se verrouille à partir de 50 °C. A l'affichage apparaît en plus le symbole .

Supprimer le verrouillage

Effleurer le champ OK jusqu'à ce que le symbole Clé  s'éteigne à l'affichage. Vous pouvez à nouveau régler le four.

Remarque

Si vous désirez régler le four en état verrouillé, le symbole  clignote à l'affichage. Supprimez le verrouillage.

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. Un signal retentit lorsque le chauffe se coupe.

Le chauffage est coupé jusqu'à ce que vous désactiviez l'interrupteur principal ①. Le 5 s'éteint. Ensuite vous pouvez régler à nouveau le four.

Supprimer la limitation automatique du temps

Programmez une durée, le four s'éteindra au moment souhaité.

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 ouvrir 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.

Si, après le démarrage, vous ouvrez encore une fois le four, il se peut que le crochet de verrouillage soit visible en haut du four. C'est tout à fait normal. Le crochet disparaît automatiquement lorsque vous refermez la porte. 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! Essayez 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.

Nettoyage des accessoires avec l'autonettoyage

Vous pouvez enfourner la lèchefrite ou la plaque à pâtisserie émaillée au niveau 2 et les nettoyer en même temps avec l'autonettoyage.

La grille et le tournebroche ne conviennent pas pour l'autonettoyage.



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

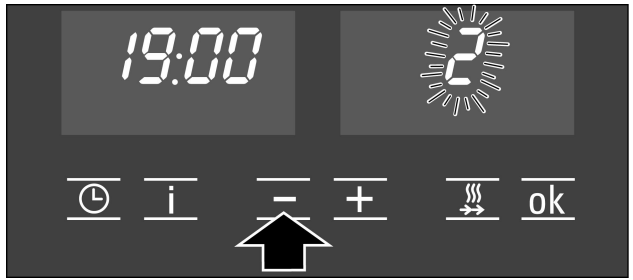
Réglages

1. Activer l'interrupteur principal ①.
2. Avec la flèche vers le haut $\wedge$ ou vers le bas, sélectionner ∇ le mode Pyrolyse .

Exemple : Puissance de nettoyage 2



3. Régler la puissance de nettoyage souhaitée au moyen du champ – ou Plus +.
4. Démarrer avec ok. A l'affichage de l'heure apparaît l'heure.



Le temps de nettoyage s'est écoulé

Le four s'éteint automatiquement.

Le symbole  est allumé

Le four devient très chaud et est verrouillé pour votre sécurité. Seulement lorsque le symbole  s'éteint, vous pouvez ouvrir la porte du four.

Interroger la durée et la fin

Interroger la durée $\rightarrow$ ou l'heure de la fin $\rightarrow$: Effleurer autant de fois que nécessaire le champ Heure  jusqu'à ce que le symbole respectif s'affiche.

La pyrolyse doit s'allumer et s'éteindre automatiquement

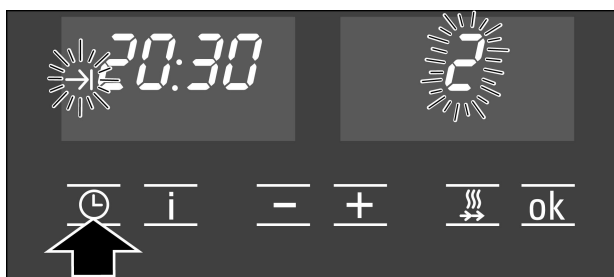
Vous pouvez aussi régler le four de façon à ce que le nettoyage se déroule p.ex. la nuit. Le four sera alors à votre entière disposition dans la journée.

Exemple : La pyrolyse doit être terminée à 23.00 h.

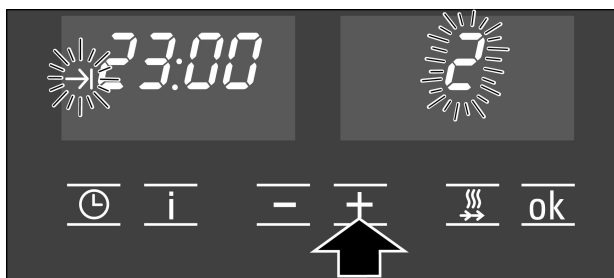
Procédez au réglage comme décrit aux points 1 à 3.

4. Effleurer immédiatement le champ Heure ⌚. Le symbole Fin → clignote.

A l'affichage est indiqué à quelle heure la pyrolyse sera terminée.



5. Reporter l'heure de la fin au moyen du champ Plus +.



6. Confirmer avec ok.

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

Le temps de nettoyage s'est écoulé

Le four s'éteint automatiquement.

Annuler le réglage

Modifier le mode de cuisson ou désactiver l'interrupteur principal Ⓛ. La porte du four peut uniquement être ouverte lorsque le symbole Ⓛ s'éteint à l'affichage.

Remarque

Après le démarrage du nettoyage, il n'est plus possible 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 kWh.

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 pas de nettoyeur haute pression ni de nettoyeur à jet de vapeur.

Extérieur de l'appareil

Essayez l'appareil avec de l'eau et un peu de produit à vaisselle. Séchez-le ensuite avec un chiffon doux.

Des produits agressifs ou récurants sont inappropriés. Si un tel produit arrive sur la façade, éliminez-le immédiatement avec de l'eau.

Remarque

Les légères variations de couleurs apparaissant sur la façade de l'appareil sont dues aux différents matériaux tels que le verre, le plastique et le métal.

Les ombres sur la vitre de la porte, ressemblant à des traces de coulure, sont des reflets de la lampe du four.

Appareils avec une façade en inox

Enlevez immédiatement les tâches de calcaire, de graisse, de fécule et de blanc d'œuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures.

Utilisez des produits d'entretien pour inox. Respectez les indications du fabricant. Essayer le produit sur un petit endroit, avant de l'utiliser sur toute la surface.

Appareils avec une façade en aluminium

Utilisez un produit de nettoyage doux pour vitres. Passez-le horizontalement et sans pression sur la surface avec un chiffon doux pour vitres ou un chiffon à microfibres ne peluchant pas.

Des détergents agressifs, tampons en paille métallique et des chiffons de nettoyage à grosses fibres sont inappropriés.

Four

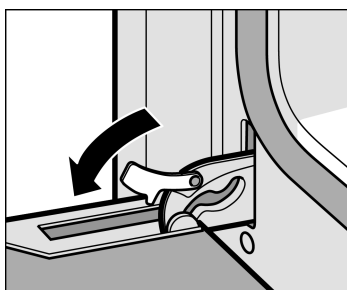
N'utilisez pas de tampon en paille métallique ni d'éponge à dos récurant. Appliquez du nettoyant pour four uniquement sur les surfaces émaillées du four.

Pour faciliter le nettoyage

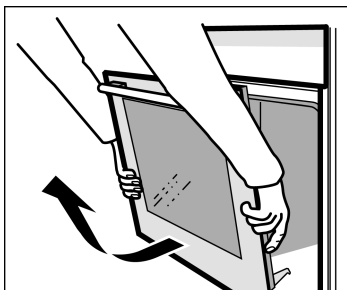
vous pouvez décrocher la porte du four.

Décrocher la porte du four

Vous pouvez très facilement décrocher la porte du four.



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



Nettoyage des surfaces émaillées dans le four

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

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

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

En cas d'encrassement important, utilisez de préférence du produit de nettoyage pour four. Utilisez du produit de nettoyage pour four uniquement lorsque le four est froid.

A propos:

L'émail est cuit à des températures très élevées. Ceci peut engendrer des différences de teintes. 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.

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

Nettoyage du couvercle en verre de la lampe du four

Nettoyez le couvercle en verre de préférence avec du produit à vaisselle.

Joint

Nettoyez le joint au four avec du produit à vaisselle. N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs ou récurants.

Accessoires

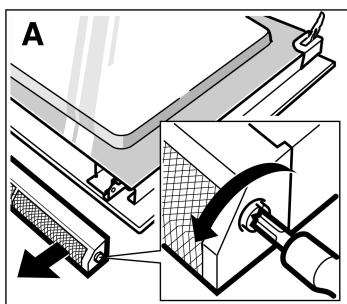
Après l'utilisation, mettez immédiatement les accessoires à tremper dans de l'eau additionnée de produit à vaisselle. Vous pourrez ensuite facilement éliminer les restes d'aliments à l'aide d'une brosse ou d'une éponge à vaisselle.

Le tournebroche entier n'est pas approprié pour être nettoyé au lave-vaisselle.

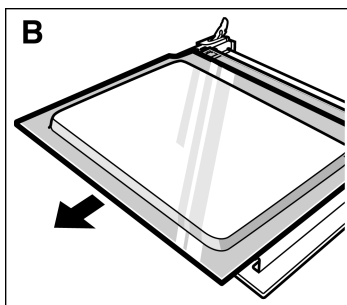
Lors de l'autonettoyage automatique, vous pouvez nettoyer en même temps la lèchefrite ou une plaque émaillée à pâtisserie.

Nettoyage des vitres

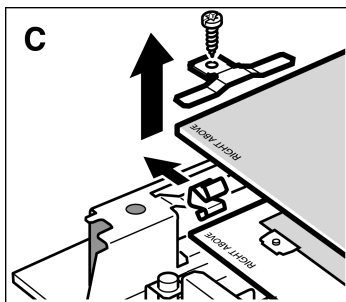
Dépose



1. Démonter 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. Retirer la vitre supérieure. (Fig. B)

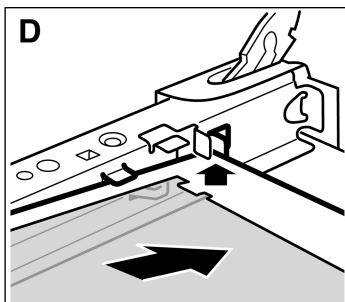


4. Dévisser les pattes à gauche et à droite et les enlever. (Fig. C) Retirer la vitre du milieu.
5. Pour le nettoyage, vous pouvez enlever le joint en bas de la vitre. A cet effet, décrochez le joint à gauche et à droite.
6. Enlever les pattes de la vitre inférieure et enlever la vitre.

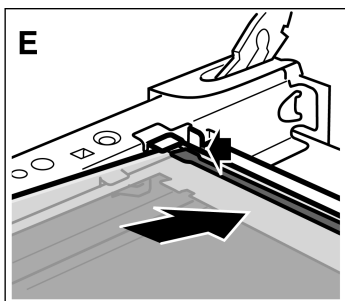
Nettoyez les vitres avec un nettoyeur pour vitres et un chiffon doux.

Pose

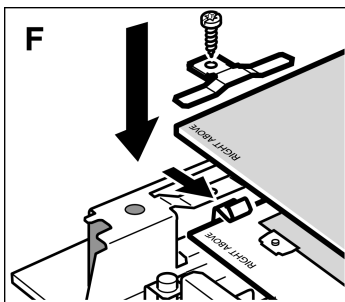
Veillez à ce que l'inscription "Right above" en bas à gauche sur la vitre et le cadre métallique soit orientée la tête en bas.



1. Engager la vitre inférieure en l'inclinant vers l'arrière. (Fig. D)
2. Poser les petites pattes à gauche et à droite sur la vitre inférieure.



3. Avant d'insérer la vitre, raccrochez le joint complètement en bas à la vitre. Engager la vitre du milieu. (Fig.E)



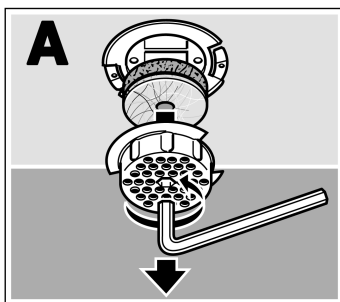
4. Poser les grandes pattes sur les petites pattes, les aligner et les visser. (Fig.F)
5. Engager la vitre supérieure.
6. Poser le recouvrement et le visser.
7. Remonter la porte du four.

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

Filtre de fumées

La voûte du four est équipée d'un filtre de fumées. Celui-ci retient les particules de graisse en suspension dans l'air et réduit les odeurs de cuisson. Il est nécessaire de nettoyer le filtre de temps en temps.

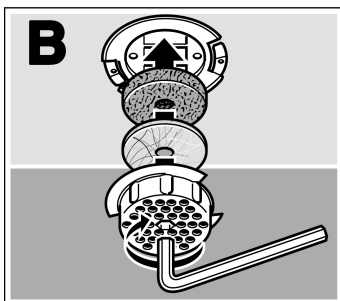
Procédez comme suit



1. Avec une clé à six pans (6 mm), tourner le carter de filtre à gauche et l'enlever. Fig. A.

2. Retirer les deux cartouches de filtre.

Vous pouvez nettoyer le carter de filtre et la cartouche filtrante mince à une couche avec du produit à vaisselle ou dans le panier à couverts du lave-vaisselle. Vous ne devez pas nettoyer la cartouche de filtre épaisse. Son revêtement s'endommagerait.



3. Replacer dans le carter de filtre la cartouche de filtre à une couche et ensuite la cartouche de filtre à deux couches.
4. Remettre le carter de filtre en place et le serrer à droite au moyen de la clé à six pans. Le carter de filtre doit être mis en place comme illustré en fig. B. Ce n'est qu'ainsi qu'il pourra être refixé.

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.	Vérifiez dans le coffret à fusibles, si le fusible pour l'appareil est en bon état.
	Panne de courant	Vérifier si l'éclairage de la cuisine s'allume.
	L'appareil est verrouillé.	Effleurer simultanément le champ Plus + et ok, jusqu'à ce que le symbole Clé  s'éteigne à l'affichage.
L'affichage de l'horloge électronique clignote.	Panne de courant	Régler à nouveau l'heure.
Le four ne chauffe pas.	La porte du four est mal fermée.	Fermer bien la porte du four.
	Le four n'a pas été mis en marche.	Effleurer ok.
Le four 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, effleurer pendant 6 secondes sur la zone Chauffage rapide, jusqu'à ce que le carré présent à l'affichage s'efface.
Le four ne démarre pas.	La porte du four est verrouillée.	Attendez jusqu'à ce que le symbole  s'efface à l'affichage.
La porte du four refuse de s'ouvrir.	La porte du four est verrouillée.	Le symbole  apparaît à l'affichage. Vous pouvez uniquement rouvrir la porte du four lorsque le symbole de verrouillage  s'éteigne à l'affichage.
	La pyrolyse marche.	Attendez jusqu'à ce que le symbole  s'efface.

Incident	Cause possible	Remarques/Remèdes
	La pyrolyse a été interrompue par exemple par une coupure de courant.	Attendez jusqu'à ce que le four ait refroidi et que le symbole  s'éteigne.
A l'affichage de l'heure apparaît un «5».	Vous avez utilisé le four pendant longtemps sans modifier ses réglages. La limitation automatique du temps a été activée.	Désactiver l'interrupteur principal ①.
A l'affichage apparaît «E01» ou «E04».	La sonde de température est tombée en panne.	Appelez le service après-vente.
A l'affichage apparaît «E02».	Appareil incorrectement raccordé au secteur.	Dans le boîtier à fusibles, coupez le fusible puis raccordez l'appareil correctement.
A l'affichage apparaît «E03».	Circuits électroniques surchauffés.	Le ventilateur de refroidissement marche. Une fois refroidi, l'affichage «E03» s'efface et l'appareil continue de chauffer.
A l'affichage apparaît «E05».	Erreur de communication	Couper le fusible dans le boîtier à fusibles, attendre env. 20 secondes et réenclencher. Réglez l'heure à nouveau. Si ce dérangement se produit plusieurs fois, appeler le service après-vente.
A l'affichage apparaît «E06».	Le verrouillage de la porte du four est défectueux.	Effleurer l'interrupteur principal ①. Appelez le service après vente. Vous pouvez utiliser toutes les autres fonctions du four.
A l'affichage apparaît «E07».	Le verrouillage de la porte du four est défectueux.	Appelez le service après-vente.
A l'affichage apparaît «E10».	Erreur de données	Couper le fusible dans le boîtier à fusibles, attendre env. 20 secondes et réenclencher. Réglez l'heure à nouveau. Si ce dérangement se produit plusieurs fois, appeler le service après-vente.
A l'affichage apparaît «E11».	Un champ a été effleuré trop longtemps.	Effleurez tous les champs de commande individuellement. Si le message d'erreur ne disparaît pas, appelez le service après-vente.

Incident	Cause possible	Remarques/Remèdes
A l'affichage apparaît «E15».	Le four est devenu trop chaud.	Laisser refroidir le four, ensuite vous pouvez le régler de nouveau. Si ce dérangement se produit plusieurs fois, appeler 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.

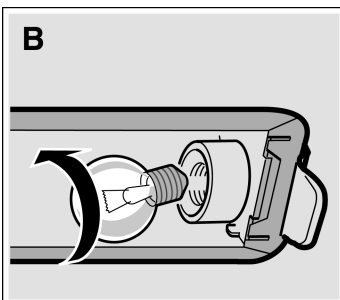
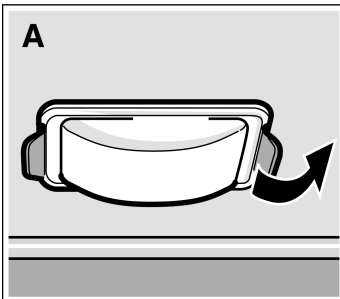
Changer la lampe du four

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

Si le couvercle en verre de la lampe du four est endommagé, vous devrez le changer. Vous pouvez vous procurer des couvercles en verre auprès du service après-vente. Veuillez lui indiquer les numéros E et FD de votre appareil.

Service après-vente

Numéros de produit E et de fabrication FD

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.

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 🏠

Emballage et appareil usagé

Elimination écologique



Déballez l'appareil et éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

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. Pour des moules de couleur claire en matériau à paroi mince ou pour des moules en verre, il est recommandé d'utiliser la chaleur intensive .

Placez toujours le moule à gâteaux sur la grille.

Tableaux

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

Dans les tableaux est indiqué le mode de cuisson optimal pour les différentes 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 tôle blanche, Ø 31 cm	1		210-230	30-40
		1+3		200-220	40-50
Quiche*	Moule à tarte tôle blanche, Ø 31 cm	1		200-220	40-50
Cake**	Moule à cake tôle blanche, 28 cm	2		180-200	50-60

* Pour la préparation d'une seule tarte enfournez la moule à tarte la lèche-frite.

** 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 plaque à pâtisserie + lèche-frite*	2		190-210	25-35
		2+4		170-190	40-50
Brioche tressée	Plaque à pâtisserie	2		170-190	25-35
Pâte à choux	Plaque à pâtisserie	2		210-230	30-40

Gâteau cuit sur la plaque		Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Pâte feuilletée	Plaque à pâtisserie	3		180-200	20-30
	plaque à pâtisserie + lèchefrite*	2+4		180-200	25-35
	2 plaques à pâtisserie** + lèchefrite***	2+3+5		170-190	35-45
Meringue	Plaque à pâtisserie	3		80-100	100-150
Gâteaux secs	Plaque à pâtisserie	3		160-180	20-30
	plaque à pâtisserie + lèchefrite*	2+4		140-160	30-40
	2 plaques à pâtisserie** + lèchefrite***	2+3+5		140-160	40-50
Macarons	Plaque à pâtisserie	2		110-130	30-40
	plaque à pâtisserie + lèchefrite*	2+4		100-120	35-45
	2 plaques à pâtisserie** + lèchefrite***	2+3+5		100-120	40-50

* Lorsque vous utilisez deux niveaux simultanément, enfournez la lèchefrite toujours au-dessus de la plaque à pâtisserie.

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

*** Enfournez la lèchefrite en bas, - vous pouvez sortir la plus tôt.

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.
Le dessous de la tarte aux fruits est trop clair. Le jus des fruits a coulé.	La fois suivante, utilisez la lèchefrite à bords hauts.
Vous avez utilisé plusieurs niveaux de cuisson. Les pâtisseries placées sur la plaque du haut sont plus cuites que celles de la plaque du bas.	Pour la cuisson sur plusieurs niveaux, utilisez toujours l'air pulsé 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 au-dessus de la poignée de la porte. La vapeur d'eau peut se condenser sur le bandeau de commande ou sur les façades des meubles voisins et se mettre à goutter. C'est là un phénomène physique normal.

Viande, volaille, poisson, soufflés, toast

Vaisselle

Vous pouvez utiliser toute vaisselle résistante à la chaleur.

Pour de gros rôtis et de la volaille, utilisez le tournebroche et la lèchefrite. Versez de l'eau dans la lèchefrite, de sorte que le fond soit recouvert.

Placez toujours le plat au centre de la grille.

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

Conseils pour les rôtis

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

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

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

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

Conseils pour les grillades

Lorsque vous utilisez le gril, fermez toujours le four.

Prenez si possible des pièces à griller de même épaisseur. Elles doivent faire 2 à 3 cm d'épaisseur minimum. Elles seront alors uniformément dorées et bien juteuses. Salez les steaks seulement une fois grillés.

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

Enfournez en plus la lèchefrite 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 tout à fait normal. Le nombre de fois dépend de la position gril sélectionnée.

Exemple	Quantité	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, gril	Durée, minutes
Rosbif, à point	1 kg chacune	ouvert	1		230-240	40
Rosbif, médium	1 kg chacune	ouvert	1		230-240	50
Gigot d'agneau	1,5 kg	ouvert	1		160-180	120
Rôti de porc roulé	2 kg	Tournebroche	1		220-230	150
Rôti au tournebroche	1 kg	Tournebroche	1		230-240	120
Poulet	1,5 kg	Tournebroche	1		250-270	70
Canard	1,7 kg	Tournebroche	1		230-240	90
Gratin de pommes de terre*		Moule à soufflé ou lèchefrite	2		160-180	50-60
Brunir des toasts	4 toasts	Grille**	5		3	6-7
	12 toasts	Grille**	5		3	4-5
Poisson grillé	300 g	Grille**	2		2	20-25

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

** Enfourez la lèchefrite 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 45 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	Convientent	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée, minutes
Pizza*	Pizza à fond mince	2		200-220	15-25
	Pizza à fond épais	2		180-200	20-30
	Baguette pizza	2		180-200	20-30
	Minipizza	2		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		190-210	10-20
	Brezels	3		200-220	10-20
Fritures*	Bâtonnets de poisson	2		200-220	5-15
	Bâtonnets de poulet	2		200-220	10-25
	Burgers aux légumes	2		200-220	15-30
Strudel*	Strudel aux pommes	3		190-210	30-40

* Garnissez la lèchefrite de papier sulfurisé. Assurez-vous que le papier sulfurisé supporte ces températures.

Cuisson basse température

La cuisson basse température est le mode de cuisson idéal pour obtenir une viande rosée ou à point. La viande reste très juteuse et fondante. Avantage: la viande se maintient très bien au chaud, cela vous laisse plus de marge dans la préparation du menu.

Récipients appropriés

Utilisez un récipient plat, par ex. un plat de service en porcelaine.

Procédez comme suit

1. Effleurer l'interrupteur principal ①.
2. Avec la flèche vers le haut ^ régler sur convection naturelle .

3. Effleurer le champ Moins –, jusqu'à l'apparition de 90 °C.
4. Mettre le four en marche avec ok.
5. Préchauffer le four et faire chauffer en même temps une plaque déposée sur la grille au niveau 2.
6. Faites fondre un peu de matière grasse dans une poêle. Saisir la viande rapidement puis la déposer immédiatement sur la plaque préchauffée.
7. Remettre dans le four la plaque avec la viande dessus puis poursuivre la cuisson. Pour la plupart des morceaux de viande, une température de poursuite de cuisson de 90 °C convient idéalement.
8. Mettre le four en marche avec ok.

Indications pour la cuisson basse température

N'utilisez que de la viande fraîche d'un aspect impeccable.

Saisissez la viande à une température très élevée et suffisamment longtemps.

Pendant la cuisson supplémentaire dans le four, ne couvrez pas la viande.

Vous n'avez plus à retourner les gros morceaux de viande.

La viande peut être coupée immédiatement après la cuisson basse température. Un temps de repos n'est pas nécessaire.

En raison de cette méthode de cuisson particulière, le coeur de la viande est toujours rose. Ceci ne signifie pas cependant qu'il est cru ou insuffisamment cuit.

Tableau

Tous les morceaux tendres de boeuf, de porc, de veau et d'agneau conviennent pour la cuisson basse température. Les durées de saisie et de cuisson dépendent de la taille du morceau de viande.

Les temps de saisie s'entendent lorsque vous déposez la viande dans la matière grasse très chaude.

Plat	Saisir sur la table de cuisson (minutes)	Cuisson au four (minutes)
Petits morceaux de viande		
Dés ou lanières	tous côtés 1-2	20-30
Escalopes, steaks ou médaillons de petite taille	par face 1-2	35-50
Morceaux de viande de taille moyenne		
Filet entier (400-800 g)	tous côtés 4-5	75-120
Selle d'agneau (environ 450 g)	par face 2-3	50-60
Côte double	tous côtés 7-9	100-120
Gros morceaux de viande		
Filet entier (à partir de 900 g)	tous côtés 6-8	120-150
Rôti (600 g-1 kg)	tous côtés 8-10	120-150
Rôti (1,1-2 kg)	tous côtés 8-10	180-270

Conseils pour la cuisson basse température

La viande cuite à basse température n'est pas aussi chaude que la viande rôtie de manière conventionnelle.	Réchauffez les assiettes puis servez les sauces très chaudes.
Vous voulez maintenir au chaud de la viande cuite à basse température.	Après la cuisson basse température, réduisez la température à 70 °C. Vous pouvez maintenir les petits morceaux de viande au chaud pendant 45 minutes, les gros morceaux jusqu'à deux heures de temps.

Plats spéciaux

Cet appareil vous permet de régler des températures jusqu'à 300 °C. Ainsi, des pizzas bien croustillantes ou des tartes flambées réussissent particulièrement bien. Testez-le tout simplement.

	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée
Pizza	Moule à pizza ou	1		300	7-12 mn.
Tarte flambée (pâte fine à la levure de boulangier garnie) préchauffer	lèchefrite	3		300	7-12 mn.
Viande en croûte (préchauffer à 280-300 °C)	Lèchefrite	2		170-190	110-120 mn.
750 g à 1 kg de viande et autant de pâte à pain.					
Poisson entier, 2 kg (p.ex. saumon, frais)	Grille*	2		280-300 95	10 mn. 50-60 mn.
Poser le poisson préparé sur la grille. Préchauffer le four à 280-300 °C, faire saisir le poisson 10 minutes à cette température, puis réduire la température à 95 °C.					
* Enfourner la lèchefrite au niveau 1.					

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 lèchefrite et la grille de papier sulfurisé.

Mets	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.

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

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

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.

L'acrylamide dans certains aliments

Le degré de nocivité de l'acrylamide dans des aliments est actuellement discuté par des spécialistes. Nous avons rédigé pour vous cette note d'information sur la base des résultats de recherche actuels.

Comment l'acrylamide se forme-t-elle ?

L'acrylamide dans des aliments ne se forme pas par des pollutions de l'extérieur. Elle se forme plutôt dans l'aliment même lors de la préparation - à condition que l'aliment contienne des glucides et des protéines. A ce jour l'on n'explique pas encore exactement la manière et la raison de cette formation. Il se précise toutefois que la présence de l'acrylamide est fortement influencée par

de très hautes températures
une faible teneur en eau dans les aliments
un fort brunissage des produits.

Quels aliments sont concernés ?

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

chips, frites,
toast, petits pains, pain,
pâtisseries en pâte brisée (biscuits, pain d'épices, speculatius).

Que pouvez-vous faire

Vous pouvez éviter de fortes teneurs en acrylamide lors de la cuisson au four, du rôtissage et de grillades. Pour cela, aid¹ et BMVEL² ont publié les recommandations suivantes :

En général

Réduisez les temps de cuisson à un minimum.

«Faire dorer au lieu de carboniser» - faites uniquement dorer les aliments à cuire.

Plus l'aliment à cuire est gros et épais, moins il contient d'acrylamide.

Cuisson au four

Réglez la température de la convection naturelle sur max. 200 °C et, en cas de chaleur tournante 3 D, sur max. 180 °C.

Petits gâteaux secs : Réglez la température de la convection naturelle sur max. 190 °C, en cas de chaleur tournante 3 D sur max. 170 °C. Des œufs ou des jaunes d’œuf dans la recette réduisent la formation d’acrylamide.

Si vous faites des frites au four, répartissez-les uniformément et si possible en une seule couche sur la plaque. Afin d’éviter un dessèchement trop rapide, faites cuire au moins 400 grammes par plaque.

¹ Brochure d’info aid «Acrylamid» publiée par aid et BMVEL, mise à jour 12/02, Internet: <http://www.aid.de>.

² Communiqué de presse 365 de BMVEL du 4.12.2002, Internet:<http://www.verbraucherministerium.de>

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	3		160-180	20-30
	Plaque + lèchefrite**	2+4		140-160	30-40
	2 plaques* + lèchefrite***	2+3+5		140-160	40-50
Petits gâteaux 20 pièces	Plaque	5		3	1-2
Petits gâteaux 20 pièces par plaque (préchauffer)	Plaque + lèchefrite**	2+4		140-160	25-35
	2 plaques* + lèchefrite***	2+3+5		140-160	30-40
Biscuit à l’eau	Moule démontable	2		160-180	30-40

Mets	Accessoires et recommandations	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Gâteau à la levure de boulanger sur la plaque	Lèchefrite	3		170-190	40-50
	Plaque + lèchefrite**	2+4		140-160	50-60
Tourte aux pommes	2 grilles* + 2 moules démontables en tôle blanche Ø 20 cm****	2+4		180-200	70-80
	Lèchefrite + 2 moules démontables en tôle blanche Ø 20 cm****	1		190-210	70-80

* Vous trouverez des plaques à pâtisserie et des grilles comme accessoires optionnels dans le commerce spécialisé.

** Si vous faites cuire à deux niveaux, enfournez la lèchefrite toujours au-dessus de la plaque.

*** Enfourner la lèchefrite toujours en bas. Elle peut être défournée plus tôt.

****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 2/3 du temps. Enfournez la lèchefrite toujours au niveau 1.

This image shows a full page of blank handwriting practice paper. It features multiple sets of horizontal lines. Each set consists of three lines: two outer lines and one middle line, creating uniform rows for letter height and placement. The lines are evenly spaced across the entire page, providing a guide for consistent letter formation. There are no margins, text, or other markings on the paper.

[illegible]