

## **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.

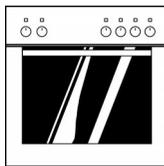
Si un incident devait survenir, vous trouverez ici des informations qui vous permettront de remédier vous-mêmes aux petites pannes.

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

Nous vous souhaitons maintenant bon appétit.

## **Notice d'utilisation**

---



**HEN 7045.0**

**fr**

---

**9000 055 557**

# Table de matières

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Remarques importantes</b> .....           | <b>4</b>  |
| Avant l'encastrement .....                   | 4         |
| Consignes de sécurité .....                  | 4         |
| Causes de dommages .....                     | 5         |
| <b>Votre nouvelle cuisinière</b> .....       | <b>7</b>  |
| Le bandeau de commande .....                 | 7         |
| Sélecteur du mode de cuisson .....           | 8         |
| Thermostat .....                             | 9         |
| Interrupteurs des foyers .....               | 10        |
| Manettes escamotables .....                  | 10        |
| Modes de cuisson .....                       | 11        |
| Chariot sortant et accessoires .....         | 13        |
| Ventilateur de refroidissement .....         | 15        |
| <b>Avant la première utilisation</b> .....   | <b>16</b> |
| Chauffer le four .....                       | 16        |
| Pré-nettoyage des accessoires .....          | 16        |
| <b>Réglage de la table de cuisson</b> .....  | <b>16</b> |
| <b>Réglage du four</b> .....                 | <b>17</b> |
| Réglages .....                               | 17        |
| <b>Chauffage rapide</b> .....                | <b>18</b> |
| Réglages .....                               | 18        |
| <b>Limitation automatique du temps</b> ..... | <b>18</b> |
| <b>Autonettoyage automatique</b> .....       | <b>19</b> |
| Réglages .....                               | 20        |
| <b>Entretien et nettoyage</b> .....          | <b>21</b> |
| Extérieur de l'appareil .....                | 21        |

# Table de matières

|   |           |
|---|-----------|
| Four  | 22        |
| Nettoyage des vitres                          | 23        |
| Joint   | 25        |
| Table de cuisson                              | 25        |
| Accessoires                                   | 25        |
| <b>Incidents et dépannage</b>                 | <b>26</b> |
| Changer la lampe du four                      | 26        |
| <b>Service après-vente</b>                    | <b>27</b> |
| <b>Emballage et appareil usagé</b>            | <b>28</b> |
| <b>Tableaux et astuces</b>                    | <b>29</b> |
| Gâteaux et pâtisseries                        | 29        |
| Conseils pour la pâtisserie                   | 32        |
| Viande, volaille, poisson                     | 34        |
| Conseils pour les rôtis et grillades          | 37        |
| Soufflés, gratins, tranches de pain à griller | 37        |
| Produits cuisinés surgelés                    | 38        |
| Décongeler                                    | 39        |
| Déshydratation                                | 40        |
| Stérilisation                                 | 40        |
| Conseils pour économiser de l'énergie         | 42        |
| <b>L'acrylamide dans certains aliments</b>    | <b>43</b> |
| Que pouvez-vous faire                         | 43        |
| <b>Plats tests</b>                            | <b>44</b> |

---

# Remarques importantes

Veillez 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



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.

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

Risques d'incendie !

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

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'enfourez 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. Les temps de cuisson ne correspondent plus et l'émail sera endommagé.

### 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 le chariot sortant ouvert**

Ne laissez refroidir le four qu'en état fermé. Même si vous n'ouvrez le chariot sortant 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, le chariot sortant 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.

**Chariot sortant utilisé comme assise**

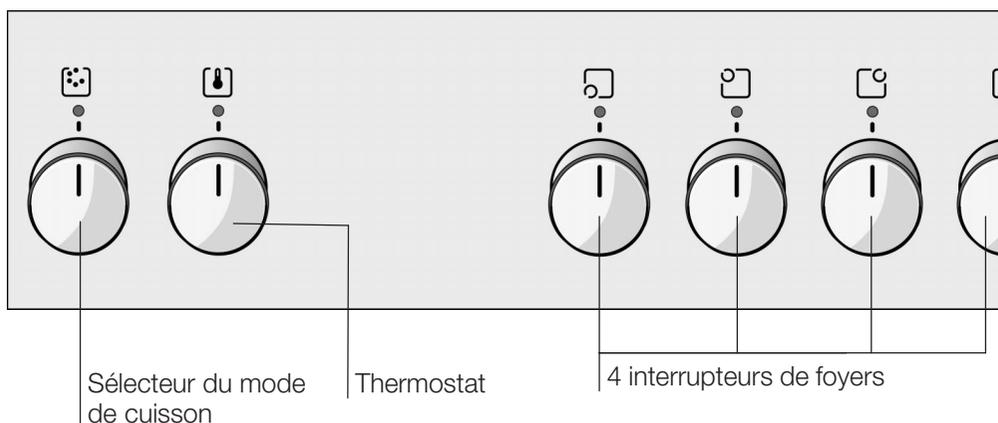
Ne montez pas ou ne vous asseyez pas sur le chariot sortant ouvert.

# 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.

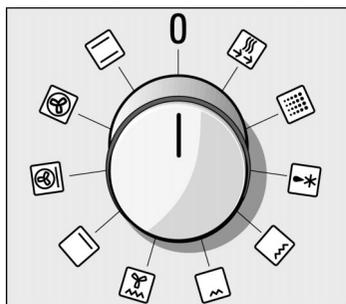
## Le bandeau de commande

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



## Sélecteur du mode de cuisson

Le sélecteur du mode de cuisson permet de régler le mode de cuisson pour le four.



### Positions

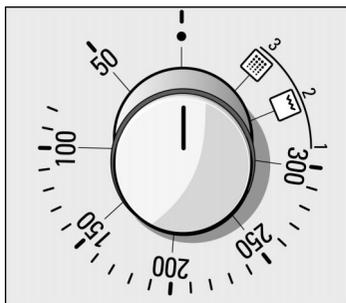
|   |                                     |
|---|-------------------------------------|
|  | Convection naturelle                |
|  | Air pulsé 3D*                       |
|  | Air pulsé intensif / Position Pizza |
|  | Chaleur de sole                     |
|  | Gril air pulsé                      |
|  | Gril, petite surface                |
|  | Gril, grande surface                |
|  | Décongeler                          |
|  | Autonettoyage automatique           |
|  | Chauffage rapide                    |

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

Lorsque vous réglez, le voyant lumineux au-dessus du sélecteur du mode de cuisson est allumé. La lampe dans le four s'allume.

# Thermostat

Le thermostat permet de régler la température, les positions gril ou de nettoyage.



## Température

|        |                            |
|--------|----------------------------|
| 50-300 | Plage de température en °C |
|--------|----------------------------|

## Gril ☐

|   |               |
|---|---------------|
| 1 | Gril faible   |
| 2 | Gril moyen    |
| 3 | Gril puissant |

## Nettoyage ☐

|   |                      |
|---|----------------------|
| 1 | Nettoyage économique |
| 2 | Nettoyage moyen      |
| 3 | Nettoyage intensif   |

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

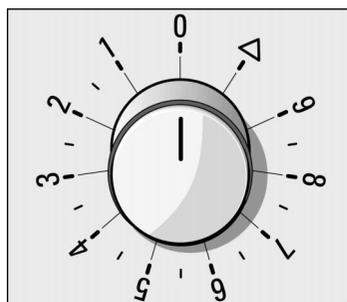
## Puissances gril et de nettoyage

Les positions 1, 2 et 3 valent pour le mode gril petite ☐ et grande surface ☐ et pour l'autonettoyage automatique ☐.

## Remarque

En mode air pulsé 3D ☐ et air pulsé intensif ☐ la température maximale est 275 °C.

## Interrupteurs des foyers



Les 4 interrupteurs de foyers permettent de régler la puissance de chauffe des foyers.

### Positions

|                       |  |
|-----------------------|--|
| Position de chauffe 1 | plus faible puissance  |
| Position de chauffe 9 | plus forte puissance   |
| △                     | Fonction Memory (si votre table de cuisson est équipée de Memory). Si votre table de cuisson n'est pas équipée de la fonction Memory, la position △ correspond à la position de chauffe 9) |

Chaque foyer possède une position de chauffe intermédiaire. Elle est marquée par un trait.

Lorsque vous allumez un foyer, le voyant lumineux s'allume.

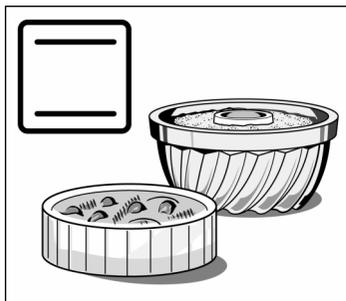
## Manettes escamotables

Les manettes sont escamotables. Pour les faire rentrer et sortir, appuyez sur la manette.

Vous pouvez tourner les manettes vers la droite ou vers la gauche.

## Modes de cuisson

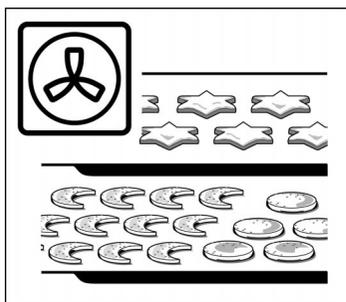
Votre four offre différents modes de cuisson. Vous pouvez ainsi sélectionner un mode de cuisson optimalement adapté à votre plat.



### Convection naturelle

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

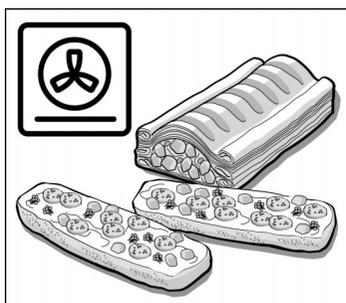
Les gâteaux à pâte levée cuits au moule et les soufflés réussissent le mieux avec ce mode de cuisson. La convection naturelle convient aussi aux pièces de viande maigre de bœuf, veau et gibier.



### Air pulsé 3D

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

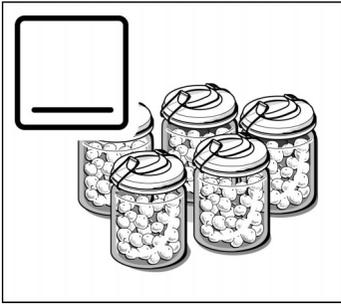
Le mode air pulsé 3D permet de faire cuire des gâteaux et des pizzas sur deux niveaux. Vous pouvez faire cuire des petits fours et de la pâte feuilletée simultanément sur trois niveaux. Les températures de cuisson requises sont plus basses qu'avec la convection naturelle. Vous trouverez des plaques supplémentaires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



### Air pulsé intensif / Position Pizza

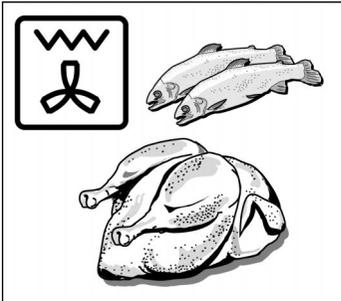
Lors de ce mode, la chaleur de sole et le collier chauffant fonctionnent.

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



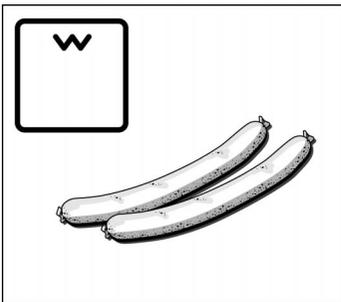
### Chaleur de sole

Avec la chaleur de sole vous pouvez poursuivre la cuisson ou le brunissage de gâteaux par le bas. Elle est également idéale pour la stérilisation.



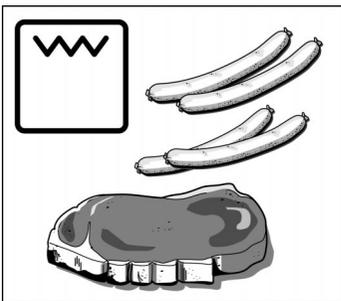
### Gril air pulsé

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.



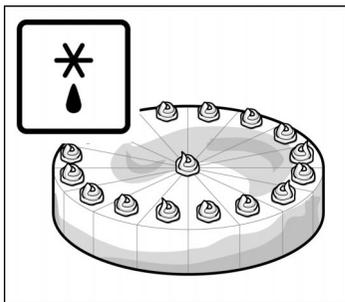
### Gril, petite surface

Seule la partie centrale de la résistance du gril 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.



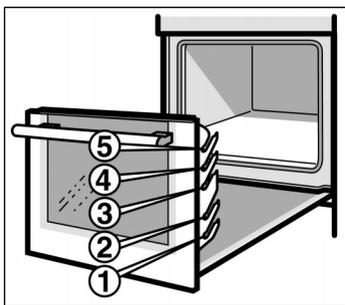
## Décongélation

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 décongelent uniformément.

### Remarque

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.

## Chariot sortant et accessoires

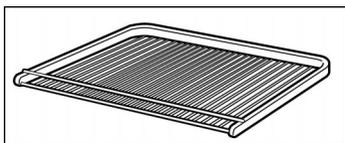


Vous pouvez accrocher les accessoires à 5 hauteurs différentes.

Les accessoires s'accrochent à gauche et à droite dans les crochets.

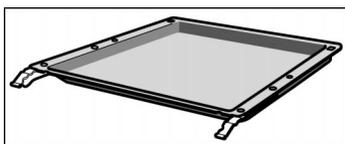
### Accessoires

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



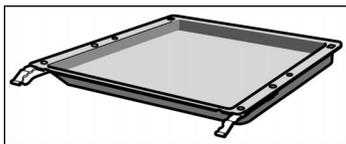
#### Grille HEZ 344000

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



#### Plaque à pâtisserie émaillée HEZ 341070

pour gâteaux et petits fours.

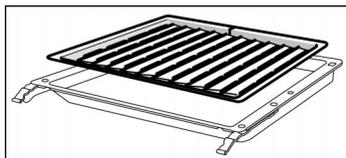


### **Lèche-frite HEZ 342070**

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.

#### **Accessoire en option**

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

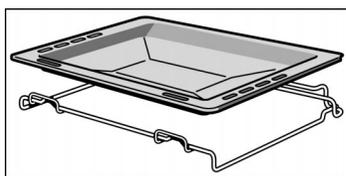


### **Grille anti-éclaboussures HEZ 325070**

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 lèche-frite.

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

Grille anti-éclaboussures comme protection contre les éclaboussures : Enfournier la lèche-frite dotée de la grille anti-éclaboussures sous la grille.

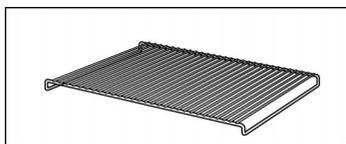


### **Support avec plaque à pâtisserie HEZ 341670**

pour gâteaux et petits gâteaux secs. Lors de la cuisson sur 2 niveaux, utilisez la plaque à pâtisserie au niveau 1, lors de la cuisson sur 3 niveaux au niveau 3.

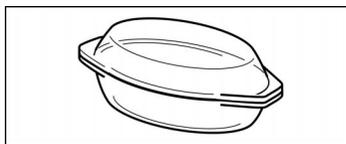
La plaque peut être retirée à gauche et à droite.

Placer la plaque sur le support, la partie inclinée vers le chariot sortant.



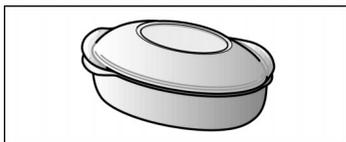
### **Grille HEZ 324000**

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



### **Cocotte en verre HMZ21GB**

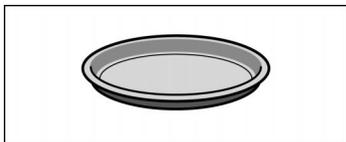
pour des plats braisés et gratins préparés au four. Elle convient particulièrement pour la rôtisserie automatique.



### **Cocotte en métal HEZ 6000**

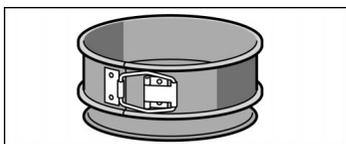
Elle est adaptée à la zone pour poissonnière de la table de cuisson vitrocéramique. La cocotte convient pour le système sensoriel de cuisson, mais aussi pour la rôtisserie automatique.

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



### **Plaque à pizza HEZ 317000**

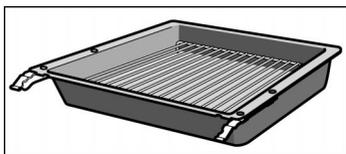
idéale p.ex. pour des pizzas, produits surgelés et de grands gâteaux ronds. Vous pouvez utiliser la plaque à pizza au lieu de la lèchefrite. Placez la plaque sur la grille. Repérez-vous aux indications dans les tableaux.



### **Moule HEZ 6001**

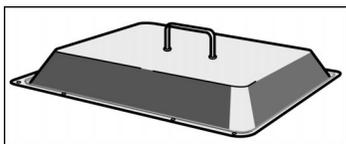
Le moule anti-fuites permet de faire cuire des gâteaux particulièrement fondants. Le bord extra large évite des fuites et votre cuisinière reste propre.

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



### **Lèchefrite-pro HEZ 343070**

pour la préparation de grandes quantités.



### **Couvercle pour la lèchefrite-pro HEZ 333001**

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».

---

## Chauffer le four

Procédez de la manière suivante

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

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

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

---

## Pré-nettoyage des accessoires

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

---

## Réglage de la table de cuisson

Votre table de cuisson est livrée avec sa propre notice d'utilisation. Vous y trouverez des consignes relative à la sécurité ainsi que des informations concernant le réglage et l'entretien.

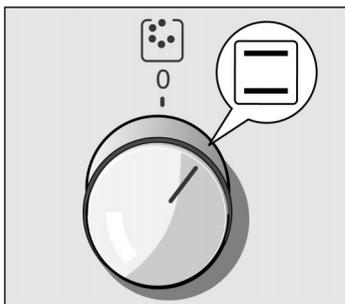
# Réglage du four

Le réglage du four se fait simplement au moyen du sélecteur du mode de cuisson et du thermostat.

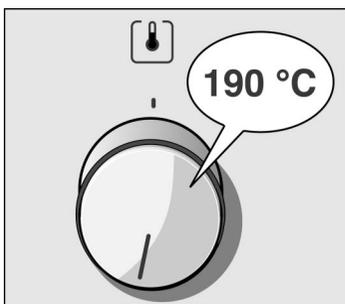
Au chapitre Tableaux et conseils, vous trouverez le mode de cuisson et la température appropriés à de nombreux plats.

## Réglages

Exemple: Convection naturelle 190 °C



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



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

**Lorsque le mets est prêt**

Eteignez le sélecteur de mode de cuisson.

**Modifier le réglage**

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

---

# Chauffage rapide

Cette fonction vous permet de chauffer le four très rapidement.

---

## Réglages

1. Régler le sélecteur du mode de cuisson sur Chauffage rapide .
2. A l'aide du thermostat, régler la température souhaitée.

Le four se met en marche quelques secondes plus tard. Le voyant lumineux au-dessus du thermostat s'allume.

**Le chauffage rapide est terminé**

Le voyant lumineux s'éteint.

Enfournez votre plat et réglez le four.

---

# 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.

Le chauffage est interrompu jusqu'à ce que sélecteur du mode de cuisson soit remis à zéro.

Ensuite vous pouvez régler à nouveau le four.

# 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         | durée moyenne      | env. 1 heure 1/2 |
| 3         | intensif           | env. 2 heures    |

## Ce qu'il faut savoir:

Pour votre sécurité, la porte du four se verrouille automatiquement dès que la température du four dépasse 250 °C. Vous pouvez ouvrir à nouveau la porte seulement lorsque la température est redescendue en-dessous de 300 °C.



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

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

Vous ne pouvez pas allumer la lampe du four pendant l'autonettoyage.

## Avant l'autonettoyage

Enlevez du four les accessoires inappropriés et toute la vaisselle.



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

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

## Nettoyage des accessoires avec l'autonettoyage

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

L'autonettoyage ne convient pas à la grille.

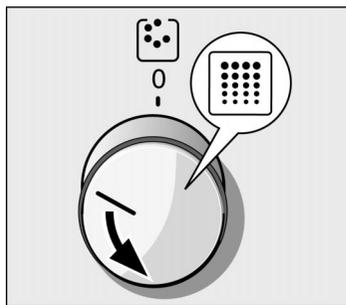


Ne nettoyez jamais avec la pyrolyse des plaques et moules avec un revêtement anti-adhérent. Des gaz toxiques peuvent se former par le revêtement anti-adhérent en raison de la chaleur élevée - risque d'effets graves pour la santé !

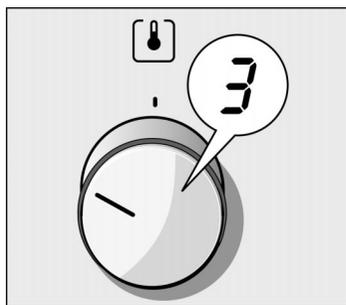
---

## Réglages

Exemple : Puissance de nettoyage 3



1. Régler le sélecteur du mode de cuisson sur .



2. Avec le thermostat, régler la puissance 3.

L'autonettoyage automatique démarre quelques secondes plus tard.

**Le temps de nettoyage s'est écoulé**

Le four s'éteint automatiquement.

Ne mettez le sélecteur de mode de cuisson sur arrêt qu'une fois que la porte du four se laisse ouvrir.

**Annuler le nettoyage**

Mette le sélecteur de mode de cuisson sur arrêt.

**Remarque**

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

---

# Entretien et nettoyage

N'utilisez pas de nettoyeur haute pression ni de nettoyeur à jet de vapeur.

---

## Extérieur de l'appareil

Essuyez 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. Essayez 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 à récurer ni d'éponge à dos récurant. Appliquez du nettoyant pour four uniquement sur les surfaces émaillées du four.

### **Pour faciliter le nettoyage**

vous pouvez allumer la lampe du four et enlever le chariot sortant

### **Allumer la lampe du four**

Réglez le sélecteur du mode de cuisson sur .

### **Enlever le chariot sortant**

Pour ce faire, retirez le chariot sortant jusqu'en butée, soulevez-le légèrement, extrayez-le puis posez-le par terre avec précaution.

### **Nettoyage des surfaces émaillées dans le four**

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

En cas d'encrassement important, utilisez de préférence le produit de nettoyage pour four. Utilisez le 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.

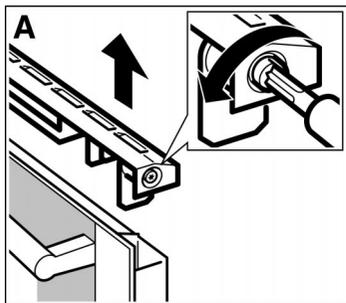
Les bords de plaques minces ne peuvent pas être émaillés complètement. Ils peuvent donc présenter des aspérités. La protection contre la corrosion est garantie.

### **Nettoyage du couvercle en verre de la lampe du four**

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

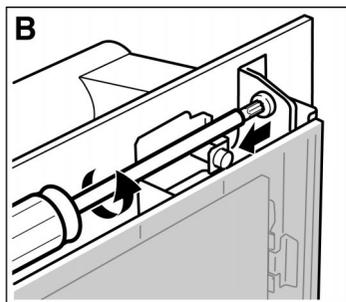
## Nettoyage des vitres

### Dépose

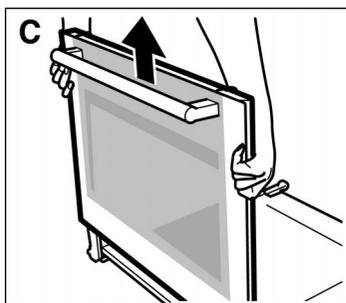


Vous pouvez enlever les vitres au chariot sortant pour faciliter le nettoyage.

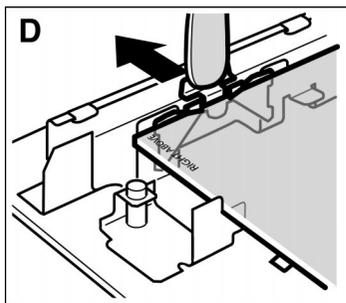
1. Retirer le chariot sortant.
2. Dévisser le cache en haut au chariot sortant. A cet effet, dévisser les vis à gauche et à droite. (Fig. A)



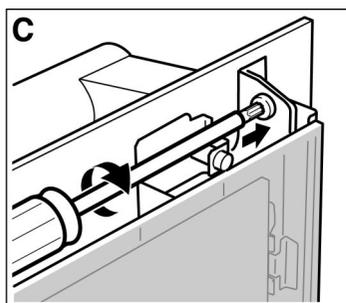
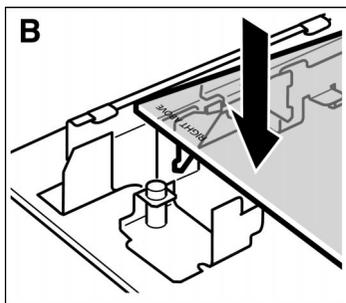
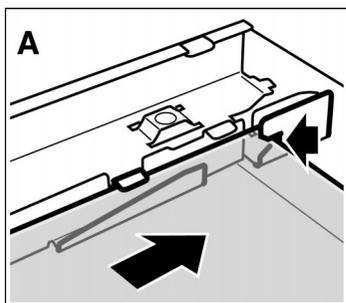
3. Dévisser les deux vis à gauche et à droite. (Fig. B)



4. Tenir les vitres à gauche et à droite et les retirer vers le haut. (Fig. C)  
Les poser sur un chiffon, la poignée vers le bas.  
La vitre intérieure avec le crochet de suspension reste sur le chariot sortant.



Pose



5. Pousser l'un après l'autre les ressorts de fixation à l'avant à droite et à gauche vers l'extérieur. Si les pattes se laissent difficilement pousser vers le côté, aidez-vous d'une cuillère. (Fig. D)  
Retirer la vitre.

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

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

1. Engager la vitre en l'inclinant vers l'arrière. (Fig. A)
2. Pousser les ressorts de fixation à droite et à gauche vers l'extérieur, de sorte que la vitre repose.

3. Appuyer fermement à l'avant sur la vitre, afin qu'elle s'enclenche. Vérifier si la vitre est bien enclenchée. (Fig. B)

4. Revisser les deux vis à gauche et à droite. (Fig. C)

5. Réintroduire les vitres dans la fixation au chariot sortant.
6. Remonter le cache et le visser. Si vous ne pouvez pas visser le cache, vérifiez si les vitres reposent correctement dans la fixation.
7. Refermer le chariot sortant.

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

---

## **Joint**

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

---

## **Table de cuisson**

Vous trouverez des consignes d'entretien dans la notice d'utilisation de la table de cuisson.

---

## **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.

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

# Incidents et dépannage

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

| Incident                             | Cause possible                                    | Remarques / Remèdes   |
|--------------------------------------|---|---|
| L'appareil ne fonctionne pas.        | Fusible grillé.                                   | Vérifier dans le boîtier à fusibles si le fusible est en état de marche.  |
|                                      | Panne de courant.                                 | Vérifier si l'éclairage de la cuisine s'allume.   |
|                                      | La limitation automatique du temps a été activée. | Eteindre le sélecteur de mode de cuisson.   |
| La porte du four refuse de s'ouvrir. | Panne de courant.                                 | Ramener le sélecteur du mode de cuisson et le thermostat en position éteinte. Redémarrer l'autonettoyage. Si vous ne voulez pas recommencer l'autonettoyage, attendez que la température du four soit redescendue en-dessous de 300 °C. |

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

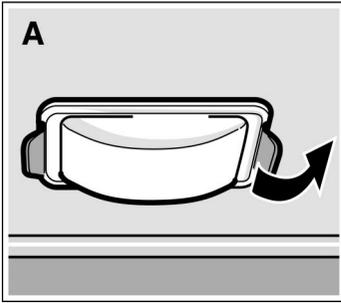
Des réparations inexpertes peuvent engendrer des risques considérables pour l'utilisateur.

## Changer la lampe du four

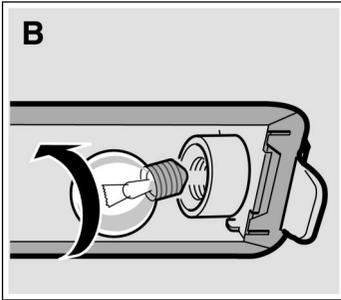
Si la lampe du four a grillé, vous devrez la changer. Vous pouvez vous procurer des ampoules de rechange de 40 W, résistantes aux températures élevées, auprès de notre service après-vente ou dans le commerce spécialisé. N'utilisez que ces ampoules.

**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

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

## Numéros de produit E et de fabrication FD

Lorsque vous appelez notre service après-vente, veuillez indiquer le numéro E et le numéro FD de l'appareil. La plaque signalétique avec les numéros se trouvent à droite, sur le côté le chariot. 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

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

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

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

Pour obtenir les coordonnées d'un centre de recyclage ou des informations sur les moyens actuels de mise au rebut, veuillez consulter votre revendeur ou l'administration de votre municipalité.

---

# 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

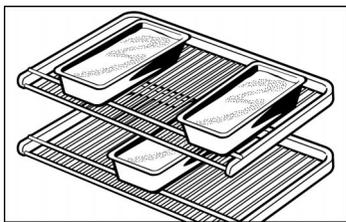
Si vous faites cuire du gâteau sur un seul niveau, préférez la convection naturelle . Les gâteaux réussissent le mieux avec ce mode.

### 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 l'air pulsé 3D. Toujours est-il que les temps de cuisson sont plus longues et le gâteau brunit moins uniformément.

Placez toujours le moule à gâteaux sur la grille.

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



### Tableaux

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

Dans les tableaux est indiqué le mode de cuisson optimal pour les différents gâteaux et pâtisseries.

La température et la durée de cuisson dépendent de la quantité et de la nature de la pâte. C'est pourquoi les tableaux présentent des fourchettes de valeurs. Commencez par la valeur la plus basse. Une température plus basse permet d'obtenir des mets plus uniformément dorés. Si nécessaire, sélectionnez la fois suivante une valeur plus élevée.

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

| Gâteaux cuits dans des moules                                | Moule sur la grille                    | Hauteur | Mode de cuisson | Température °C | Durée de cuisson, minutes |
|--|--|---------|-----------------|----------------|---------------------------|
| Gâteaux à pâte levée simple                                  | Moule à kouglof/<br>savarin/cake       | 2       |                 | 170-190        | 50-60                     |
|  | 3 moules à cake*                       | 1+3     |                 | 150-170        | 70-100                    |
| Gâteaux à pâte levée fine<br>(p.ex. sablés)                  | Moule à kouglof/<br>savarin/cake       | 2       |                 | 150-170        | 60-70                     |
|  | 3 moules à cake*                       | 1+3     |                 | 140-160        | 70-100                    |
| Fond de tarte en pâte brisée<br>avec bord                    | Moule démontable                       | 1       |                 | 180-200        | 25-35                     |
| Fonds de tarte en pâte levée<br>fine                         | Moule pour fond de<br>tarte aux fruits | 2       |                 | 160-180        | 20-30                     |
| Tarte en pâte à biscuit                                      | Moule démontable                       | 2       |                 | 160-180        | 30-40                     |
| Tarte aux fruits ou au fromage<br>blanc, pâte brisée**       | Moule démontable<br>en couleur foncée  | 1       |                 | 160-180        | 70-90                     |
| Gâteaux aux fruits, pâte levée<br>fine                       | Moule démontable/<br>moule à kouglof   | 2       |                 | 160-180        | 50-60                     |
| Tartes salées**<br>(p.ex. des quiches/tartes aux<br>oignons) | Moule démontable                       | 1       |                 | 180-200        | 50-60                     |

\* Faire attention à la position des moules à cake. Vous trouverez des grilles supplémentaires comme accessoires optionnels dans le commerce spécialisé.

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

| <b>Gâteau cuit sur la plaque</b>  |                        | <b>Hauteur</b> | <b>Mode de cuisson</b> | <b>Température °C</b> | <b>Durée de cuisson, minutes</b> |
|---|------------------------|----------------|------------------------|-----------------------|----------------------------------|
| Pâte levée fine ou à la levure de boulanger avec garniture sèche              | Plaque                 | 2              |                        | 170-190               | 20-30                            |
|   | Plaque + lèche-frite** | 2+4            |                        | 150-170               | 35-45                            |
| Pâte levée fine ou à la levure de boulanger avec garniture fondante* (fruits) | Lèche-frite            | 3              |                        | 170-190               | 40-50                            |
|   | Plaque + lèche-frite** | 2+4            |                        | 150-170               | 50-60                            |
| Biscuit roulé (préchauffer)   | Plaque                 | 3              |                        | 180-200               | 15-20                            |
| Brioche tressée, avec 500 g de farine   | Plaque                 | 2              |                        | 170-190               | 30-40                            |
| Gâteau de Noël, avec 500 g de farine  | Lèche-frite            | 3              |                        | 160-180               | 60-70                            |
| Gâteau de Noël, avec 1 kg de farine   | Lèche-frite            | 3              |                        | 150-170               | 90-100                           |
| Strudel, sucré  | Lèche-frite            | 2              |                        | 180-200               | 55-65                            |
| Pizza   | Plaque                 | 2              |                        | 230-250               | 25-35                            |
|   | Plaque + lèche-frite** | 2+4            |                        | 180-200               | 40-50                            |

\* Pour des gâteaux aux fruits très fondants, utilisez la lèche-frite à bords hauts.

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

| <b>Pain et petits pains</b>  |             | <b>Hauteur</b> | <b>Mode de cuisson</b> | <b>Température °C</b> | <b>Durée, minutes</b> |
|--|-------------|----------------|------------------------|-----------------------|-----------------------|
| Pain à la levure de boulanger, avec 1,2 kg de farine*, (préchauffer) | Lèche-frite | 2              |                        | 300                   | 8                     |
|  |             |                |                        | 200                   | 35-45                 |
| Pain au levain avec 1,2 kg de farine*, (préchauffer)                 | Lèche-frite | 2              |                        | 300                   | 8                     |
|  |             |                |                        | 200                   | 40-50                 |
| Petits pains (par ex. petits pains de seigle)                        | Lèche-frite | 3              |                        | 210-230               | 20-30                 |

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

| Petites pâtisseries |                            | Hauteur | Mode de cuisson | Température °C | Durée de cuisson, minutes |
|---------------------|----------------------------|---------|-----------------|----------------|---------------------------|
| Petits gâteaux secs | Plaque                     | 3       |                 | 170-190        | 10-20                     |
|                     | Plaque + lèchefrite**      | 2+4     |                 | 130-150        | 25-35                     |
|                     | 2 plaques* + lèchefrite*** | 2+3+5   |                 | 130-150        | 30-40                     |
| Meringue            | Plaque                     | 3       |                 | 80-100         | 100-150                   |
| Pâte à choux        | Plaque                     | 2       |                 | 210-230        | 30-40                     |
| Macarons            | Plaque                     | 3       |                 | 110-130        | 30-40                     |
|                     | Plaque + lèchefrite**      | 2+4     |                 | 100-120        | 35-45                     |
|                     | 2 plaques* + lèchefrite*** | 2+3+5   |                 | 100-120        | 40-50                     |
| Pâte feuilletée     | Plaque                     | 3       |                 | 200-220        | 20-30                     |
|                     | Plaque + lèchefrite**      | 2+4     |                 | 180-200        | 30-40                     |
|                     | 2 plaques* + lèchefrite*** | 2+3+5   |                 | 180-200        | 35-45                     |

\* Vous trouverez des plaques supplémentaires 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 en bas. Elle peut être défournée 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.**

Enfourez-le jusqu'au fond, choisissez une température plus basse et faites cuire le gâteau un peu plus longtemps.

---

|   |  |
|---|--|
| <b>Le gâteau est trop sec.</b>  | 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.  |
| <b>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).</b>               | 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.  |
| <b>Les pâtisseries ne sont pas uniformément dorées.</b>   | 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. |
| <b>Le dessous de la tarte aux fruits est trop clair. Le jus des fruits a coulé.</b>   | La fois suivante, utilisez la lèchefrite à bords hauts.  |
| <b>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.</b> | 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.  |
| <b>La cuisson de gâteaux aux fruits juteux produit de la condensation.</b>  | 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

## Vaisselle

Vous pouvez utiliser toute vaisselle résistante à la chaleur. La lèchefrite convient également très bien au gros rôti.

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 la 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.

## Viande

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

| Viande  | Poids        | Vaisselle | Hauteur | Mode de cuisson | Température °C, grill | Durée, minutes |
|---|--------------|-----------|---------|-----------------|-----------------------|----------------|
| Rôti de bœuf à braiser<br>(p.ex. noix entrecôte)        | 1 kg         | fermé     | 2       |                 | 200-220               | 80             |
|   | 1,5 kg       |           | 2       |                 | 190-210               | 100            |
|   | 2 kg         |           | 2       |                 | 180-200               | 120            |
| Aloyau  | 1 kg         | ouvert    | 2       |                 | 210-230               | 70             |
|   | 1,5 kg       |           | 2       |                 | 200-220               | 80             |
|   | 2 kg         |           | 2       |                 | 190-210               | 90             |
| Rosbif, à point*  | 1 kg chacune | ouvert    | 1       |                 | 220-240               | 60             |
| Steaks, bien cuits                                      |              | Grille*** | 5       |                 | 3                     | 20             |
| Steaks, à point   |              | Grille*** | 5       |                 | 3                     | 15             |
| Viande de porc sans couenne (p.ex. échine)              | 1 kg         | ouvert    | 1       |                 | 190-210               | 100            |
|   | 1,5 kg       |           | 1       |                 | 180-200               | 130            |
|   | 2 kg         |           | 1       |                 | 170-190               | 150            |
| Viande de porc avec couenne**<br>(p.ex. épaule, jarret) | 1 kg         | ouvert    | 1       |                 | 210-230               | 130            |
|   | 1,5 kg       |           | 1       |                 | 200-220               | 160            |
|   | 2 kg         |           | 1       |                 | 190-210               | 180            |
| Carré de porc avec l'os                                 | 1 kg chacune | fermé     | 2       |                 | 210-230               | 70             |
| Rôti de viande hachée                                   | 750 g        | ouvert    | 1       |                 | 180-200               | 70             |
| Saucisses   | 750 g env.   | Grille*** | 4       |                 | 3                     | 15             |
| Rôti de veau  | 1 kg         | ouvert    | 2       |                 | 190-210               | 100            |
|   | 2 kg         |           | 2       |                 | 170-190               | 120            |
| Gigot d'agneau désossé                                  | 1,5kg        | ouvert    | 1       |                 | 170-190               | 120            |

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

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

\*\*\* Enfourez la lèche-frite au niveau 1.

## Volaille

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

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

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

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

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

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

| Volaille                          | Poids    | Vaisselle | Hauteur | Mode de cuisson   | Température °C | Durée, minutes |
|-----------------------------------|----------|-----------|---------|---|----------------|----------------|
| Moitiés de poulets, 1 à 4 moitiés | de 400 g | Grille    | 2       |    | 210-230        | 40-50          |
| Morceaux de poulet                | de 250 g | Grille    | 2       |    | 210-230        | 30-40          |
| Poulet entier, 1 à 4 poulets      | de 1 kg  | Grille    | 2       |    | 200-220        | 50-80          |
| Canard                            | 1,7 kg   | Grille    | 2       |    | 180-200        | 90-100         |
| Oie                               | 3 kg     | Grille    | 2       |   | 170-190        | 110-130        |
| Dindonneau                        | 3 kg     | Grille    | 2       |  | 180-200        | 80-100         |
| 2 cuisses de dinde                | de 800 g | Grille    | 2       |  | 190-210        | 90-100         |

## Poisson

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

| Poisson         | Poids    | Vaisselle | Niveau | Mode de cuisson   | Température °C, position gril | Durée, minutes |
|-----------------|----------|-----------|--------|---|-------------------------------|----------------|
| Poisson, grillé | de 300 g |           | 3      |  | 2                             | 20-25          |
|                 | 1 kg     | Grille*   | 2      |  | 190-210                       | 45-50          |
|                 | 1,5 kg   |           | 2      |  | 180-200                       | 50-60          |

| Poisson                               | Poids    | Vaisselle | Niveau | Mode de cuisson | Température °C, position gril | Durée, minutes |
|---------------------------------------|----------|-----------|--------|-----------------|-------------------------------|----------------|
| Poisson en tranches, p.ex. des darnes | de 300 g | Grille*   | 4      |                 | 2                             | 20-25          |

\* Enfournez 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.

## Soufflés, gratins, tranches de pain à griller

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

| Mets   | Vaisselle       | Hauteur | Mode de cuisson | Température °C, gril | Durée minutes |
|--|-----------------|---------|-----------------|----------------------|---------------|
| Soufflés sucrés (p.ex. soufflé au fromage blanc avec des fruits) | Moule à soufflé | 2       |                 | 180-200              | 40-50         |

| Mets  |           | Vaisselle          | Hauteur | Mode de cuisson   | Température °C, gril | Durée minutes |
|---|-----------|--------------------|---------|---|----------------------|---------------|
| Soufflés salés à base d'ingrédients cuits (p.ex. gratin aux pâtes)          |           | Plat à gratin,     | 3       |  | 210-230              | 30-40         |
|   |           | lèche-frite        | 3       |  | 210-230              | 20-30         |
| Soufflés salés à base d'ingrédients crus* (p.ex. gratin de pommes de terre) |           | Moule à soufflé ou | 2       |  | 160-180              | 50-60         |
|   |           | lèche-frite        | 2       |  | 160-180              | 50-60         |
| Brunir des toasts   | 4 toasts  | Grille             | 5       |  | 3                    | 6-7           |
|   | 12 toasts |                    | 5       |  | 3                    | 4-5           |
| Gratiner des toasts   | 4 toasts  | Grille**           | 4       |  | 3                    | 7-10          |
|   | 12 toasts |                    | 4       |  | 3                    | 5-8           |

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

\*\* Enfourez la lèche-frite toujours au niveau 1.

## Produits cuisinés surgelés

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

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

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

| Mets      | Convient             | Hauteur | Mode de cuisson | Température °C | Durée, minutes |
|-----------|----------------------|---------|-----------------|----------------|----------------|
| Fritures* | Bâtonnets de poisson | 2       |                 | 200-220        | 5-15           |
|           | Bâtonnets de poulet  | 2       |                 | 200-220        | 10-20          |
|           | Burgers aux légumes  | 2       |                 | 200-220        | 15-25          |
| Strudel*  | Strudel aux pommes   | 3       |                 | 190-210        | 30-40          |

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

## Décongeler

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

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

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

| Mets   | Accessoires | Hauteur | Mode de cuisson | Température °C              |
|--|-------------|---------|-----------------|-----------------------------|
| <b>Aliments surgelés délicats</b><br>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       |                 | Le thermostat reste éteint. |
| <b>Produits surgelés divers*</b><br>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.

## 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.     |
| 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.

## Stérilisation

### Préparation

Les bocaux et les anneaux en caoutchouc doivent être propres et en bon état. Utilisez autant que possible des bocaux de même taille. Les valeurs indiquées dans le tableau s'entendent pour des bocaux ronds d'un litre.

Attention! N'utilisez pas de bocaux plus grands ou plus hauts. Leurs couvercles risqueraient d'éclater.

Sélectionnez uniquement des fruits et légumes de bonne qualité. Lavez-les soigneusement.

Remplissez les bocaux avec les fruits ou les légumes. Si nécessaire, essuyez de nouveau les rebords des bocaux. Ils doivent être identiques. Posez sur chaque bocal un joint en caoutchouc humide et un couvercle. Fermez-les avec des pinces.

Ne placez jamais plus de six bocaux dans le four.

Les durées mentionnées dans les tableaux sont indicatives. La température de la pièce, le nombre de bocal, la quantité et la chaleur du contenu des bocaux sont des paramètres variables. Avant d'éteindre ou de commuter le four, vérifiez bien que des gouttes perlent contre les parois intérieures des bocaux.

## Réglages

1. Enfourez la lèchefrite au niveau 2. Disposez-y les bocaux de sorte qu'ils ne se touchent pas.
2. Versez ½ litre d'eau chaude (à 80 °C env.) dans la lèchefrite.
3. Fermer la porte du four.
4. Réglez le sélecteur de fonction sur .
5. Réglez le thermostat entre 170 et 180 °C.

## Stérilisation des fruits

Dès que l'ébullition commence dans les bocaux, à savoir quand des bulles montent à de courts intervalles - au bout d'environ 40 à 50 minutes - éteignez le thermostat. Le thermostat reste allumé.

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

| Fruits en bocaux d'un litre                       | dès l'ébullition | chaleur résiduelle |
|---|------------------|--------------------|
| Pommes, groseilles, fraises                       | éteindre         | env. 25 minutes    |
| Cerises, abricots, pêches, groseilles à maquereau | éteindre         | env. 30 minutes    |
| Compote de pommes, poires, prunes                 | éteindre         | env. 35 minutes    |

## Stérilisation des légumes

Dès que des bulles montent dans les bocaux, réduisez le thermostat d'abord sur environ 120 à 140 °C. Le tableau indique à quel moment vous pouvez éteindre le thermostat. Laissez les légumes reposer dans le four encore 30-35 minutes. Le thermostat reste allumé pendant ce temps.

| Légumes au bouillon froid dans des bocaux d'un litre | dès l'ébullition<br>120-140 °C | chaleur résiduelle |
|--|--------------------------------|--------------------|
| Cornichons   | -                              | env. 35 minutes    |
| Betterave  | env. 35 minutes                | env. 30 minutes    |
| Choux de Bruxelles                                   | env. 45 minutes                | env. 30 minutes    |
| Haricots verts, chou-rave, chou rouge                | env. 60 minutes                | env. 30 minutes    |
| Petits pois  | env. 70 minutes                | env. 30 minutes    |

### Sortez les bocaux

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

## 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, speculatus).

---

## 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, aid<sup>1</sup> et BMVEL<sup>2</sup> 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.

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

<sup>2</sup> 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                         | 2       |                 | 170-190        | 20-30                     |
|   | Plaque + lèche-frite**         | 2+4     |                 | 140-160        | 30-40                     |
|   | 2 plaques* + lèche-frite***    | 2+3+5   |                 | 130-150        | 40-50                     |
| Petits gâteaux<br>20 pièces                             | Plaque                         | 3       |                 | 170-190        | 20-30                     |
| Petits gâteaux 20<br>pièces par plaque<br>(préchauffer) | Plaque + lèche-frite**         | 2+4     |                 | 140-160        | 25-35                     |
|   | 2 plaques* + lèche-frite***    | 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 | Lèche-frite  | 3       |  | 170-190        | 40-50                     |
|   | Plaque + lèche-frite**   | 2+4     |  | 150-170        | 50-60                     |
| Tourte aux pommes                             | 2 grilles* + 2 moules démontables en tôle blanche Ø 20 cm****  | 1+3     |  | 180-200        | 70-80                     |
|   | Lèche-frite + 2 moules démontables en tôle blanche Ø 20 cm**** | 1       |  | 200-220        | 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 lèche-frite toujours au-dessus de la plaque.

\*\*\* Enfourner la lèche-frite 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 grill | Durée minutes |
|--|-------------|---------|---|-------------------|---------------|
| Brunir des toasts (préchauffer 10 min) | Grille      | 5       |    | Position 3        | 1-2           |
| Beefburger 12 pièces*                  | Grille      | 4       |  | Position 3        | 25-30         |

\* Retourner après les  $\frac{2}{3}$  du temps. Enfourez la lèche-frite toujours au niveau 1.





