

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.

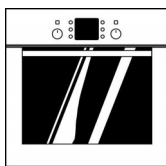
Dans les tableaux, vous trouverez les valeurs de réglage et niveaux d'enfournement appropriés à de nombreuses recettes courantes. Tout a été testé dans notre laboratoire.

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 6305.1 F****fr**

9000 166 434

Table de matières

Remarques importantes	5
Avant l'encastrement	5
Consignes de sécurité	5
Causes de dommages	6
Votre nouvelle cuisinière	8
Le bandeau de commande	8
Sélecteur du mode de cuisson	9
Thermostat	9
Zone d'affichage et touches de commande	10
Modes de cuisson	11
Four et accessoires	13
Ventilateur de refroidissement	16
Avant la première utilisation	16
Chauffer le four	16
Pré-nettoyage des accessoires	17
Réglage du four	17
Réglages	17
Le four doit s'éteindre automatiquement	18
Le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement	19
Chauffage rapide	20
Réglages	20
Faire griller avec le tournebroche	21
Préparer le rôti	21
Mise en place du tournebroche	22

Table de matières

Heure	23
Réglages	23
Minuterie	24
Réglages	24
Réglages de base	25
Modifier les réglages de base	26
Sécurité-enfants	27
Limitation automatique du temps	27
Autonettoyage automatique	28
Réglages	29
L'autonettoyage doit se mettre en marche et s'arrêter automatiquement.	30
Lorsque le four a refroidi	31
Entretien et nettoyage	32
Extérieur de l'appareil	32
Four	33
Joint	34
Accessoires	34
Nettoyage des vitres	35
Incidents et dépannage	37
Changer la lampe du four	38
Service après-vente	39
Emballage et appareil usagé	40

Table de matières

Tableaux et astuces	40
Gâteaux et pâtisseries	40
Conseils pour la pâtisserie	42
Viande, volaille, poisson, soufflés, toast	44
Conseils pour les rôtis et grillades	45
Cuisson d'un menu	46
Produits cuisinés surgelés	47
Décongélation	48
Déshydratation	48
Conseils pour économiser de l'énergie	49
L'acrylamide dans certains aliments	49
Plats tests	51

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.

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, feuille alu ou vaisselle 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 feuille alu.

Ne placez pas de vaisselle sur la sole du four.

Cela crée une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson ne correspondent plus et l'émail sera endommagé.

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.

Transport de la cuisinière

Ne pas porter ou tenir la cuisinière par la poignée de la porte. La poignée ne supporterait pas le poids de la cuisinière et peut se casser.

Votre nouvelle cuisinière

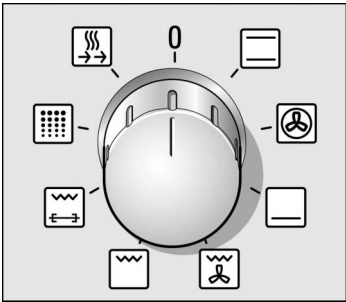
Vous apprenez ici à connaître votre nouvel appareil. Nous vous expliquons le bandeau de commande avec les interrupteurs et affichages. Vous recevez des informations concernant les modes de cuisson et les accessoires fournis avec l'appareil.

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.

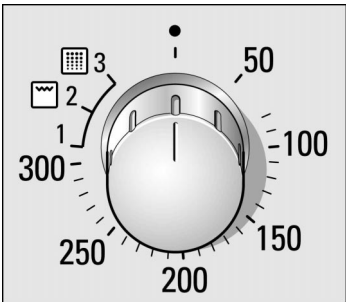
Positions

	Convection naturelle
	Air pulsé 3D*
	Chaleur de sole
	Gril air pulsé
	Gril
	Tournebroche
	Autonettoyage automatique
	Chauffage rapide

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

Lorsque vous réglez le sélecteur de mode de cuisson, le symbole est allumé à l'affichage. 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 symbole de thermostat dans l’affichage est allumé lorsque le four chauffe. Il s’éteint pendant les coupures de chauffe. Le symbole n’est pas allumé en mode gril et autonettoyage.

Puissances gril et de nettoyage







Les positions 1, 2 et 3 valent pour le mode gril  et autonettoyage automatique .

Remarque

En mode air pulsé 3D , la température maximale est 275 °C.

Zone d’affichage et touches de commande



Touche Minuterie 	Permet de régler la minuterie.
Touche Heure 	Permet de régler l’heure, la durée du four  et l’heure de fin de cuisson  .
Touche Moins -	Permet de modifier les valeurs de réglage vers le bas.
Touche Plus +	Permet de modifier les valeurs de réglage vers le haut.
Touche Clé 	Permet d’activer et de désactiver la sécurité-enfants.
Touche Lampe du four 	Permet d’allumer et d’éteindre la lampe dans le four.

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

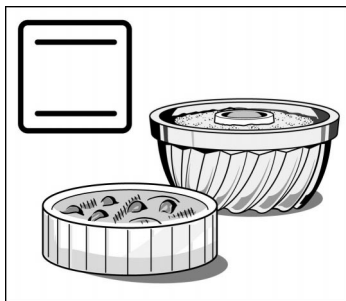
Modes de cuisson

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.

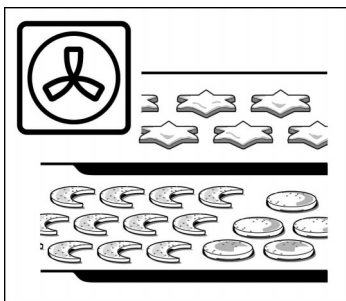
Les gâteaux à pâte levée cuits au moule et les soufflés réussissent le mieux avec ce mode de cuisson. La convection naturelle convient aussi aux pièces de viande maigre de bœuf, veau et gibier.



Air pulsé 3D

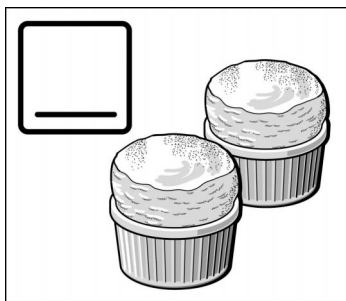
Un ventilateur situé contre la paroi arrière répartit la chaleur du collier chauffant uniformément dans l'enceinte de cuisson.

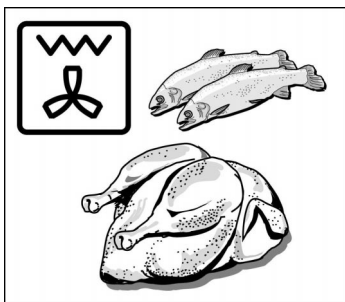
Le mode air pulsé 3D permet de faire cuire des gâteaux et des pizzas sur deux niveaux. Vous pouvez faire cuire des petits fours et de la pâte feuilletée simultanément sur trois niveaux. Les températures de cuisson requises sont plus basses qu'avec la convection naturelle. Vous trouverez des plaques supplémentaires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



Chaleur de sole

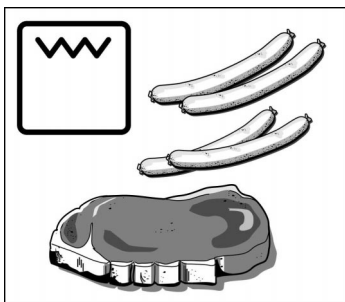
Avec la chaleur de sole vous pouvez poursuivre la cuisson ou le brunissage de gâteaux par le bas.





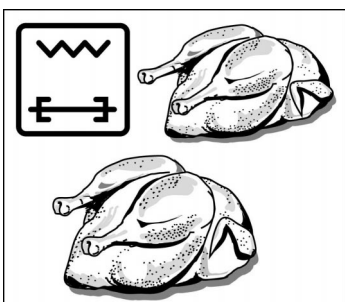
Gril air pulsé

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

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



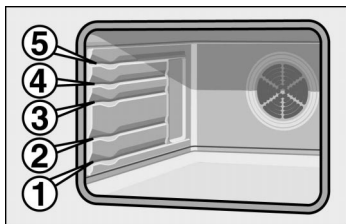
Gril avec tournebroche

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 dorant ainsi tout autour.

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.

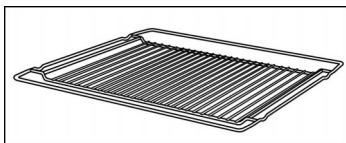
Four et accessoires



Les accessoires peuvent être enfournés à 5 niveaux différents.

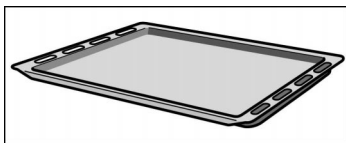
Vous pouvez retirer les accessoires à deux tiers, sans qu'ils basculent. Il est alors facile de retirer les plats.

Accessoires



Grilles HEZ 334001

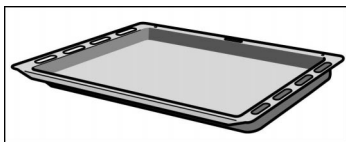
pour de la vaisselle, des moules à gâteau, rôtis, grillades et plats surgelés.



Plaque à pâtisserie émaillée HEZ 331070

pour gâteaux et petits fours.

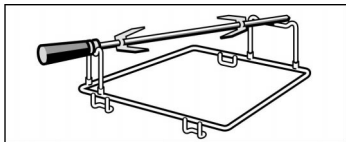
Enfourez la plaque à pâtisserie jusqu'à la butée, partie inclinée en direction de la porte du four.



Lèche-frite 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.

Enfourez la lèche-frite jusqu'à la butée, partie inclinée en direction de la porte du four.

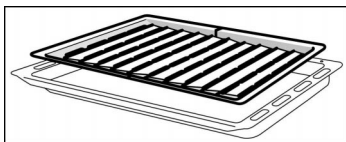


Tournebroche

pour des rôtis et des grosses volailles. Utilisez le tournebroche uniquement avec la lèche-frite.

Accessoire en option

Vous pouvez vous procurer les accessoires optionnels auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. La disponibilité des accessoires optionnels varie selon le pays. Veuillez consulter les documentations de vente.

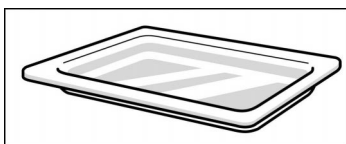


Grille anti-éclaboussures HEZ 325070

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.

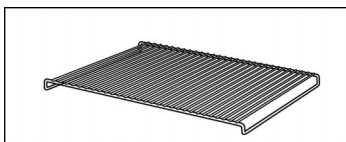
Grillades sur la grille anti-éclaboussures : Utiliser le même niveau d'enfournement que pour la grille.

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



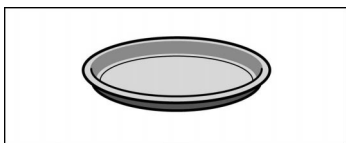
Poêle en verre HEZ 336000

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



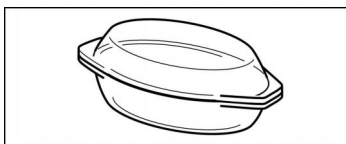
Grille HEZ 324000

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



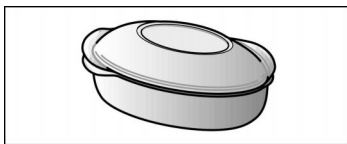
Plaque à pizza HEZ 317000

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.



Cocotte en verre HMZ21GB

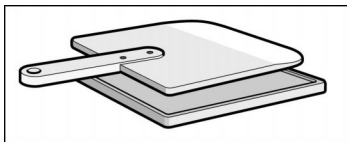
pour des plats braisés et gratins préparés au four. Elle convient particulièrement pour la rôtisserie automatique.



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.

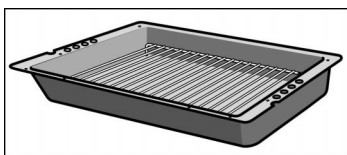
La rôtissoire est émaillée à l'extérieur et dotée à l'intérieur d'un revêtement anti-adhérent.



Pierre de cuisson HEZ 327000

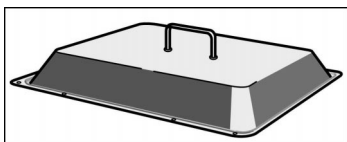
La pierre de cuisson est idéale pour préparer soi-même du pain, des petits pains et de la pizza dont le fond doit être croustillant.

La pierre de cuisson doit toujours être chauffée à la température recommandée.



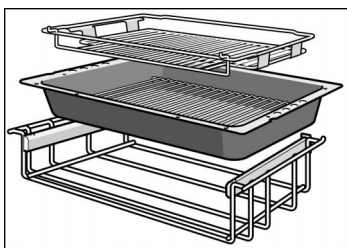
Lèche-frite-pro HEZ 333070

pour la préparation de grandes quantités.



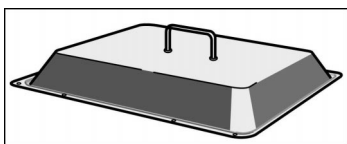
Couvercle pour la lèche-frite-pro HEZ 333001

transforme la lèche-frite-pro en cocotte-pro.



Tiroir-pro HEZ 333100

pour la préparation de grandes quantités. Les accessoires complets comprennent une lèche-frite 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 HEZ 333101

transforme la lèche-frite-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 de la cuisinière.

Réglez l'heure.

1. Appuyez sur la touche Heure .
A l'affichage apparaît 12:00 et le symbole Heure  clignote.
2. Réglez l'heure au moyen de la touche + ou la touche –.


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

Si le symbole  et trois zéros clignotent à l'affichage

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 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

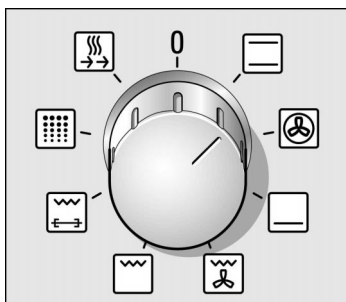
Vous pouvez enfourner le plat p.ex. le matin et régler de telle manière qu'il sera prêt à midi.

Tableaux et conseils

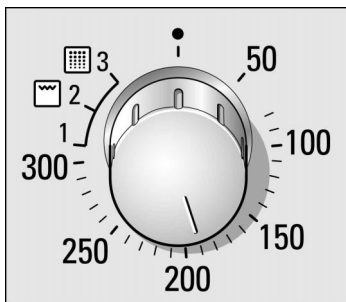
Au chapitre Tableaux et conseils, vous trouverez les réglages appropriés à de nombreux plats.

Réglages

Exemple : Convection naturelle ☐, 190 °C



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



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

Désactivation

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

Modifier le réglage

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

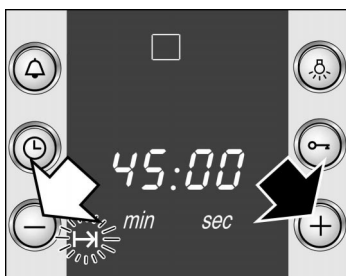
Le four doit s'éteindre automatiquement

Réglez suivant la description aux points 1 et 2.
Programmez encore le temps de cuisson (durée) pour votre plat.

Exemple: Durée 45 minutes



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




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

Le four se met en marche quelques secondes plus tard. Le symbole I→I est allumé à l'affichage.

La durée s'est écoulée

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




Modifier le réglage

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

Effacer le réglage

Eteindre le sélecteur de mode de cuisson.

Interroger les réglages



Interroger l'heure de fin de cuisson → ou l'heure  :
Appuyer autant de fois sur la touche Heure  jusqu'à ce que le symbole respectif clignote.

Le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement

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 4.



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



6. Reporter l'heure de fin de cuisson au moyen de la touche +.

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

La durée s'est écoulée

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


Remarque


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

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 symbole  est allumé à l'affichage.

Le chauffage rapide est terminé

Vous entendez un bref signal. Le symbole  s'éteint. Enfournez votre plat et réglez le four.

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.

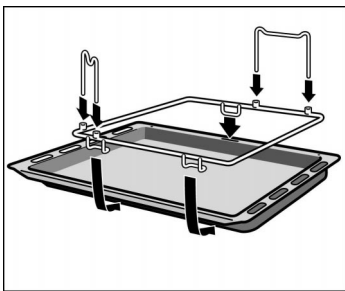
Piquez la peau sous les ailes afin que la graisse puisse s'écouler.

Remarques

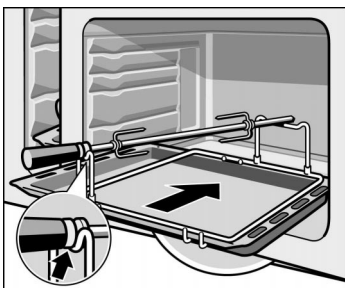
Au chapitre Tableaux et conseils, vous trouverez de nombreux réglages pour le gril avec tournebroche.

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

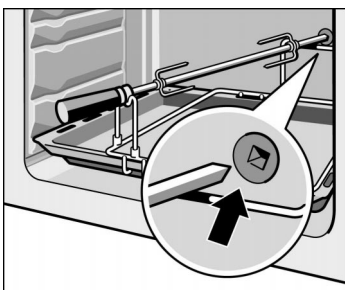
Mise en place du tournebroche



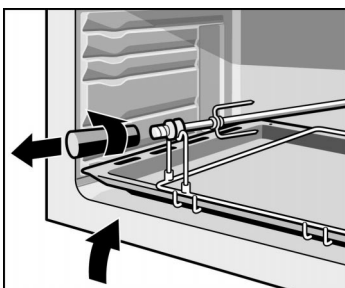
1. Poser le support pour le tournebroche sur la lèchefrite.



2. Poser le tournebroche sur le support.



3. Enfournier 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.

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. Le sélecteur de mode de cuisson doit être sur arrêt.

Réglages

Exemple : 13:00 h



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



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

L'heure est validée après quelques secondes.

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

Appuyer sur la touche Heure ⌚ et modifier au moyen de la touche + ou de la touche -.

Masquer l'heure

Vous pouvez masquer l'heure. Elle est alors seulement visible lorsque vous réglez. A cet effet, 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. Vous pouvez également régler la minuterie lorsque la sécurité-enfants est active.

Réglages


Exemple : 20 minutes




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




2. Régler le temps de la minuterie au moyen de la touche + ou de la touche -.
Touche + valeur de suggestion = 10 minutes
Touche - valeur de suggestion = 5 minutes

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

Le temps s'est écoulé

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

Modifier le temps de la minuterie

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

Effacer le réglage

Appuyer sur la touche Minuterie  3x.

La minuterie et la durée
s'écoulent en même temps

Les symboles sont allumés. Le temps de la minuterie s'écoule visiblement à l'affichage.
Interroger la Durée restante **I→I**, heure de la fin **→I** ou l'heure **⌚** : Appuyer autant de fois sur la touche Heure **⌚** jusqu'à ce que le symbole respectif clignote.
La valeur interrogée apparaît pendant quelques secondes à l'affichage.

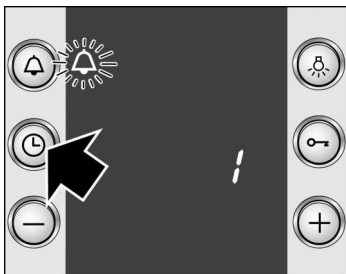
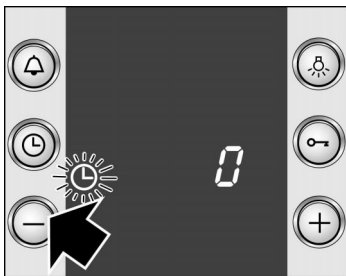
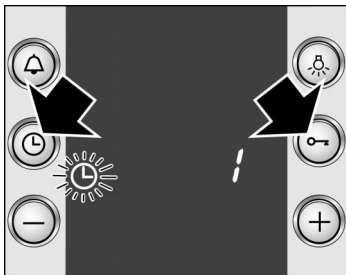
Réglages de base

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


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

Modifier les réglages de base

Exemple: Masquer l'heure



Aucun fonctionnement ne doit avoir été programmé.

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

2. Modifier le réglage de base au moyen de la touche + ou de la touche -.

3. Confirmer au moyen de la touche Heure ⌚.

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

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

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

Vous pouvez remodifier vos réglages à tout moment.



Vous ne voulez pas modifier tous les réglages de base

Correction



Sécurité-enfants

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

Verrouiller le four

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

Supprimer le verrouillage

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

Remarques

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

Limitation automatique du temps

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

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

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

Supprimer la limitation automatique du temps

Entrez une durée, le four s'éteint alors automatiquement.

La limitation du temps est supprimée.

Autonettoyage automatique

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

Vous avez le choix entre trois puissances de nettoyage.

Puissance	Degré de nettoyage	Durée
1	économique	env. 1 heure ¼
2	durée moyenne	env. 1 heure ½
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.

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

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

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.

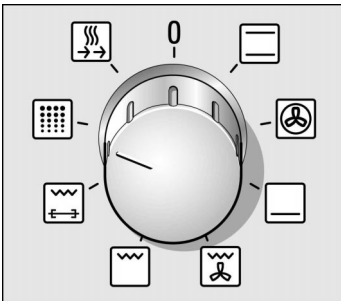
La grille et le tournebroche ne conviennent pas pour l'autonettoyage.




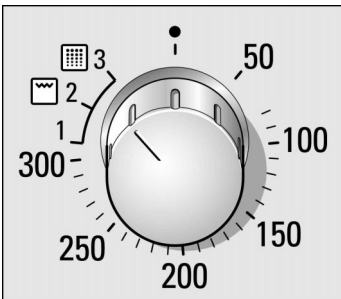
Ne nettoyez jamais avec la pyrolyse des plaques et moules avec un revêtement anti-adhérent. Des gaz toxiques peuvent se former par le revêtement anti-adhérent en raison de la chaleur élevée - risque d'effets graves pour la santé !

Réglages

Exemple : Puissance de nettoyage 3



1. Régler le sélecteur du mode de cuisson sur .



2. Avec le thermostat, régler la puissance 3.

Le nettoyage automatique démarre quelques secondes plus tard.

Le temps de nettoyage s'est écoulé

Interroger la durée et la fin de cuisson

Un signal sonore retentit et le symbole Durée I→I clignote.

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

Interroger la durée restante I→I ou l'heure de fin de cuisson →I :

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

L'autonettoyage doit se mettre en marche et s'arrêter automatiquement.

Exemple: L'autonettoyage doit être terminé à 23.00 h.

Procédez au réglage en suivant les instructions des points 1 et 2.

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

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

4. Reporter l'heure de la fin au moyen de la touche +.

L'autonettoyage se met en marche et s'arrête au moment approprié.

L'heure se réaffiche après le démarrage.



Le temps de nettoyage s'est écoulé

Un signal sonore retentit et le symbole Durée I→I clignote.

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

Annuler le réglage

Eteindre le sélecteur de mode de cuisson.

Remarque

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

Lorsque le four a refroidi

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

N'oubliez pas

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

L'émail spécial particulièrement thermostable et les pièces en métal nu peuvent ternir ou se décolorer avec le temps. Ce phénomène est normal et n'influe en rien sur le fonctionnement de l'appareil. Ne traitez pas ces décolorations avec des tampons à récurer ou avec des nettoyeurs agressifs.

Entretien et nettoyage

N'utilisez 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. 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.

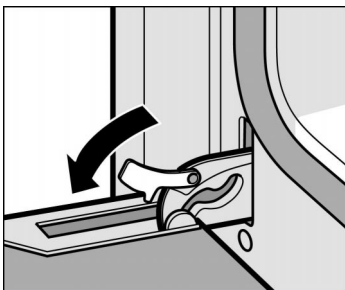
Pour faciliter le nettoyage

vous pouvez allumer la lampe du four au moyen du bouton  et décrocher la porte du four.

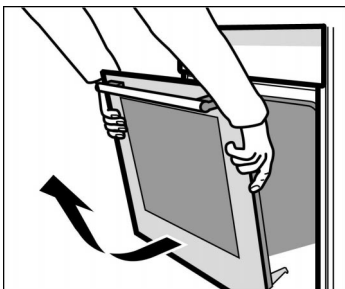
Décrocher la porte du four



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



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



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

Nettoyage des surfaces émaillées dans le four

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

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.

Joint

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

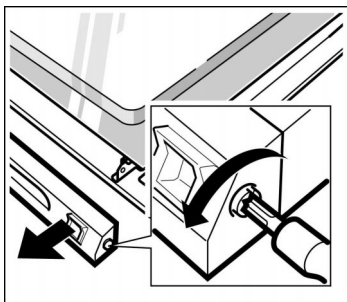
Accessoires

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 du recouvrement à la porte du four



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

Procédez comme suit :

1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Dévisser le recouvrement en haut à la porte du four. A cet effet, dévisser les vis à gauche et à droite.
3. Enlever le recouvrement.

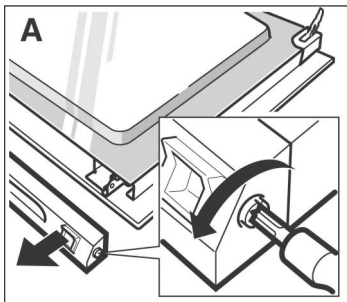
Veillez à ne pas fermer la porte du four tant que le recouvrement est enlevé. La vitre intérieure peut être endommagée.

Nettoyez le recouvrement avec un nettoyeur pour inox.

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

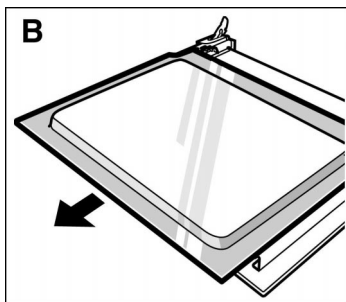
Nettoyage des vitres

Dépose

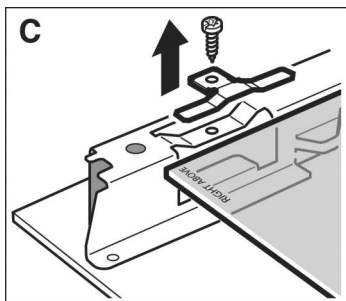


Vous pouvez enlever les vitres à la porte du four pour faciliter le nettoyage.

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



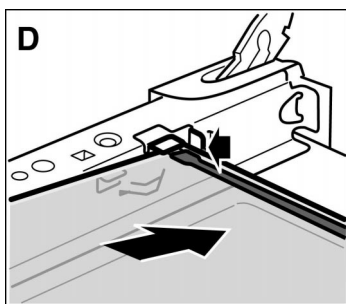
4. Dévisser les pattes à gauche et à droite et les enlever. (Fig. C) Retirer la vitre.

5. Pour le nettoyage, vous pouvez enlever le joint en bas de la vitre. A cet effet, décrochez le joint à gauche et à droite.

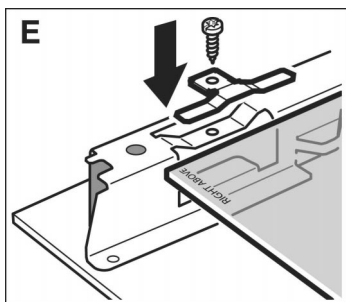
Nettoyez les vitres avec un nettoyeur pour vitres et un chiffon doux.

Pose

Veillez à ce que l'inscription "right above" soit orientée la tête en bas.



1. Engager la vitre en l'inclinant vers l'arrière. (Fig. D)
2. Raccrochez le joint complètement en bas à la vitre. (Fig. D)




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

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

Incidents et dépannage

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

Incident	Cause possible	Remarques / Remèdes
L'appareil ne fonctionne pas.	Fusible grillé.	Vérifier dans le boîtier à fusibles si le fusible est en état de marche.
L'affichage de l'horloge électronique clignote.	Panne de courant.	Régler à nouveau l'heure.
La porte du four refuse de s'ouvrir. Le sélecteur du mode de cuisson est sur  et trois zéros clignotent à l'affichage.	Panne de courant.	Eteindre le sélecteur de mode de cuisson. Régler l'heure puis redémarrer l'autonettoyage. Si vous ne voulez pas recommencer l'autonettoyage, attendez que la température du four soit redescendue en-dessous de 300 °C.
Le four ne chauffe pas ou le mode de cuisson choisi ne peut pas être réglé.	Poussière sur les contacts.	Tourner le sélecteur du mode de cuisson plusieurs fois de la première à la dernière position.
L'appareil ne chauffe pas. A l'affichage de la température apparaît un carré.	L'appareil se trouve en mode Démonstration	Couper le fusible se trouvant dans le boîtier à fusibles. Attendre env. 20 secondes. Réenclencher le fusible. Maintenant, dans les 2 minutes qui suivent, appuyer pendant 6 secondes sur la touche de chauffage rapide, jusqu'à ce que le carré s'efface à l'affichage.
A l'affichage de l'heure apparaît un «5».	La limitation automatique du temps a été activée.	Eteindre le sélecteur de mode de cuisson.
A l'affichage de l'heure apparaît le message d'erreur «Er 1» ou «Er 4».	La sonde de température est tombée en panne.	Appelez le service après-vente.
A l'affichage de l'heure apparaît le message d'erreur «Er 2».	Mauvais raccordement au secteur.	Dans le boîtier à fusibles, coupez le fusible puis raccordez l'appareil correctement.

Incident	Cause possible	Remarques / Remèdes
A l'affichage de l'heure apparaît le message d'erreur «Er 6». Vous avez réglé l'autonettoyage.	Le verrouillage de la porte du four est défectueux.	Ramenez le sélecteur de mode de cuisson en position éteinte et appelez le service après-vente. Vous pouvez utiliser toutes les autres fonctions du four.
La porte du four refuse de s'ouvrir. A l'affichage de l'heure apparaît le message d'erreur «Er 7».	Le déverrouillage de la porte du four est défectueux.	Appelez le service après-vente.
A l'affichage de l'heure apparaît le message d'erreur «Er 11».	Vous avez appuyé trop longtemps sur une touche ou une touche est bloquée.	Appuyez sur toutes les touches individuellement. Si le message d'erreur reste affiché, appelez le service après-vente.

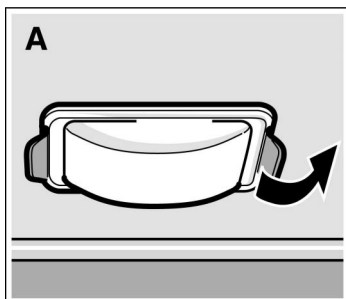
Seuls les techniciens du service après-vente formés par le fabricant sont habilités à effectuer des réparations.

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

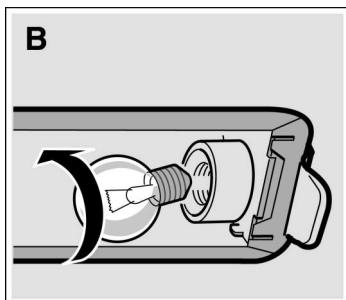
Changer la lampe du four

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

Procédez comme suit



1. Couper le fusible du four situé dans le boîtier à fusibles.
2. Etaler dans le four froid un torchon à vaisselle afin d'éviter des dégâts.
3. Enlever le couvercle en verre. Pour ce faire, pousser avec le pouce la languette métallique vers l'arrière. Fig. A.



Changer le couvercle en verre

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.

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





Placez toujours le moule à gâteaux sur la grille.

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		230-250	30-40
		1+3		180-200	45-55
Quiche*	Moule à tarte tôle blanche, Ø 31 cm	1		200-220	40-50
Cake**	Moule à cake tôle blanche, 28 cm	1		190-210	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	2		230-250	25-35
	plaque à pâtisserie + lèche-frite*	2+4		180-200	45-55

Gâteau cuit sur la plaque		Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Pâte feuilletée	plaque à pâtisserie	3		200-220	20-30
	plaque à pâtisserie + lèchefrite*	2+4		180-200	35-45
	2 plaques à pâtisserie** + lèchefrite***	2+3+5		180-200	40-50
Meringue	Plaque à pâtisserie	3		80-100	160-210
Gâteaux secs	plaque à pâtisserie	3		170-190	20-30
	plaque à pâtisserie + lèchefrite*	2+4		140-160	35-45
	2 plaques à pâtisserie** + lèchefrite***	2+3+5		130-150	45-55
Macarons	plaque à pâtisserie	3		110-130	30-40
	plaque à pâtisserie + lèchefrite*	2+4		100-120	40-50
	2 plaques à pâtisserie** + lèchefrite***	2+3+5		100-120	45-55

- * 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 lèche-frite 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	50
Rosbif, médium	1 kg chacune	ouvert	1		250-260	60
Gigot d'agneau	1,5 kg	ouvert	1		160-180	120
Rôti de porc roulé	2 kg	Tournebroche	1		230-240	150
Rôti au tournebroche	1 kg	Tournebroche	1		240-250	120
Poulet	1,5 kg	Tournebroche	1		250-270	70
Canard	1,7 kg	Tournebroche	1		240-250	90
Pour le gratin de pommes de terre*		Moule à soufflé ou lèchefrite	2		160-180	60
Brunir des toasts		Grille	5		Position 3	4-5
Poisson grillé	300 g	Grille**	4		Position 1-2	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	95
Pommes de terre au four					Au bout de 45 minutes de cuisson, vous pouvez disposer les pommes de terre autour du gigot d'agneau puis mettre la tarte au four.
Grille 2 Tarte	Moule sur la grille	4		180	

Exemple 2





Plats	Accessoires	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée minutes
Grille 1 Gigot d'agneau* 1,3 kg	Vaisselle sur la grille	2		180	95

Plats	Accessoires	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée minutes
Grille 2 Gratin de pommes de terre	Moule sur la grille	4		180	20 minutes plus tard, vous pouvez mettre le gratin au four.
* 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		Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée, minutes
Strudel fourré aux fruits*	Lèchefrite	3		190-210	45-55
Pommes frites*	Lèchefrite	3		200-220	25-30
Pizza*	Grille	2		200-220	15-20
Pizza-baguettes*	Grille	3		200-220	15-20
* Garnissez l’accessoire de papier sulfurisé. Assurez-vous que le papier sulfurisé supporte ces températures.					

Remarque



Pendant la cuisson d’aliments surgelés, la lèchefrite peut se déformer. Ceci est dû aux importantes variations de température dans l’accessoire. Cette déformation disparaît d’elle-même pendant la cuisson ou le rôtiage.

Décongélation

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.





Plat	Accessoires	Niveau	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		Le thermostat reste éteint.
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 micro-onidable. 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.

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. Sur la base des résultats de recherche actuels nous avons rédigé pour vous ces informations.

Quels aliments sont concernés?

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

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








En général	<p>Réduire les temps de cuisson à un minimum.</p> <p>Faire uniquement dorer les aliments, ne pas les faire trop brunir.</p> <p>Un aliment gros et épais contient moins d'acrylamide.</p> <p>Utiliser si possible des pommes de terre fraîches, pour le rôtissage et les fritures. Elles ne doivent pas présenter d'endroits verts ou commençant à germer. Ne pas stocker les pommes de terre à une température inférieure à 8 °C.</p>
Cuire de la pâtisserie	<p>Avec le mode convection naturelle max. 200 °C, chaleur tournante 3D max. 180 °C.</p> <p>Des oeufs ou des jaunes d'oeuf réduisent la formation d'acrylamide.</p>
Petits gâteaux secs	<p>Avec le mode convection naturelle max. 190 °C, chaleur tournante 3D max. 170 °C.</p>
Frites au four	<p>Les répartir uniformément et en une seule couche sur la plaque.</p> <p>Faire cuire au moins 400 g par plaque, afin d'éviter que les frites se dessèchent.</p>
Frire dans la poêle	<p>Préparer des pommes de terre sautées à base de pommes de terre cuites. En cas de pommes de terre crues, utiliser de la margarine ou lieu d'huile.</p> <p>Pour contrôler la température de la surface dans la poêle, un thermomètre de surface est très utile (p.ex. référence 0900.0519 de la société testo). Chauffer la poêle à frire en réglage sur la puissance maximale. Lorsque la poêle a atteint une température de 150 °C, réduisez à la position de mijotage souhaitée.</p>
Friture	<p>La température de la graisse ne doit pas dépasser 175 °C.</p> <p>Contrôler la température avec un thermomètre pour graisse.</p> <p>Le rapport graisse-aliment devrait être de 1:10 à max. 1:15, p.ex. 100 g de frites pour 1,5 l d'huile.</p> <p>Faire tremper les pommes de terre fraîches pendant 1 heure dans l'eau avant de les faire frire.</p>

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 à pâtisserie émaillée	2		170-190	20-30
Petits gâteaux 20 pièces	Plaque à pâtisserie émaillée	3		170-190	20-30
Petits gâteaux 20 pièces par plaque (préchauffer)	Plaque à pâtisserie émaillée + lèchefrite*	2+4		140-160	30-40
Biscuit à l'eau	Moule démontable	2		160-180	30-40
Gâteau à la levure de boulanger sur la plaque	Lèchefrite	3		170-190	40-50
Tourte aux pommes	2 grilles + 2 moules démontables en tôle blanche Ø 20 cm**	2+4		190-210	75-85
Tourte aux pommes	Lèchefrite + 2 moules démontables en tôle blanche Ø 20 cm**	1		200-220	70-80

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

** 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. Enfournes la lèchefrite toujours au niveau 1.					

[illegible]

[illegible]

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

[illegible]