

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 détails. Nous vous montrons étape par étape comment le régler. C'est tout simple.

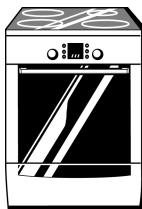
Dans les tableaux, vous trouverez les valeurs de réglage et niveaux d'enfournement appropriés à de nombreuses recettes courantes. Tout a été testé dans notre laboratoire.

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



HLN 658020 F

HLN 658050 F

fr 9000 203 682

Table de matières

Remarques importantes	6
Consignes de sécurité	6
Causes de dommages	9
Installation et branchement	11
Pour l'installateur	11
Placer la cuisinière à l'horizontale	12
Votre nouvelle cuisinière	13
La table de cuisson	14
Le four	15
Avant la première utilisation	19
Chauffer le four	20
Pré-nettoyage des accessoires	20
Réglage de la table de cuisson	20
Que signifie cuisson par induction?	20
Casseroles	21
Interrupteur principal	22
Réglage des foyers	23
Tableau	24
Powerboost	26
Fonction Maintien au chaud	27
Indicateur de la chaleur résiduelle	27
Limitation automatique du temps	27
Confirmation d'entrée	28

Table de matières

Réglage du four	28
Réglages	29
Le four doit s'éteindre automatiquement	30
Le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement	31
Indicateur de la chaleur résiduelle	33
Chauffage rapide	33
Réglages	33
Faire griller avec le tournebroche	34
Préparer le rôti	34
Mise en place du tournebroche	35
Réglages	36
Rôtisserie automatique	36
Vaisselle	36
Préparer le mets	37
Programmes	38
Combien de temps durera la cuisson ?	40
Réglages	40
Le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement	41
Conseils pour la rôtisserie automatique	43
Commande Fonctionnement continu	44
Réglages	44
Heure	45
Réglages	45
Minuterie	46
Réglages	46

Table de matières

Réglages de base	47
Modifier les réglages de base	48
Sécurité-enfants	49
Sécurité-enfants pour la table de cuisson	49
Sécurité-enfants pour le four	50
Limitation automatique du temps	51
Autonettoyage automatique	51
Réglages	53
L'autonettoyage doit démarrer et s'arrêter automatiquement	54
Lorsque le four a refroidi	55
Entretien et nettoyage	56
Produits nettoyants	56
Pour faciliter le nettoyage	57
Dépose des vitres de la porte	58
Remarques	60
Incidents et dépannage	61
En général	61
Four	61
Table de cuisson	62
Changer la lampe du four	64
Remplacement du joint du four	65
Service après-vente	66

Table de matières

Instructions succinctes	67
Tableaux et astuces	70
Gâteaux et pâtisseries	70
Conseils pour la pâtisserie	72
Viande, volaille, poisson	73
Conseils pour les rôtis et grillades	75
Cuisson d'un menu	76
Produits cuisinés surgelés	77
Décongeler	77
Déshydratation	78
Conseils pour économiser de l'énergie	79
L'acrylamide dans certains aliments	80
Plats tests	81

Remarques importantes

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

Conservez soigneusement cette notice d'utilisation. Si vous remettez l'appareil à un tiers, veuillez-y joindre la notice.

Avaries de transport

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

Élimination écologique



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE concernant les appareils électriques et électroniques usagés (déchets des équipements électriques et électroniques - WEEE).

La directive spécifie le cadre pour une reprise et un recyclage des appareils usagés applicable au niveau européen.

Consignes de sécurité

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

Utilisez l'appareil exclusivement pour préparer des aliments.

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

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

Surfaces chaudes



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

Risque de brûlures !

Eloignez toujours les enfants.

Ouvrir prudemment la porte du four. De la vapeur chaude peut sortir.

Observer l'indicateur de chaleur résiduelle sur la table de cuisson. Il vous met en garde de foyers chauds.

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 ni le passer par-dessus la table de cuisson chaude. L'isolation du câblage peut fondre. Risque de court-circuit !

Attention en cas de mets que l'on prépare avec des boissons fortement alcoolisées (p.ex. Cognac, rhum). L'alcool s'évapore à des températures élevées. Dans des circonstances défavorables, les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans le four. Risque de brûlures !

Utilisez uniquement des petites quantités de boissons fortement alcoolisées et ouvrez prudemment la porte du four.

Huile et graisse brûlantes



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

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

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

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

Dessous de casseroles et foyers mouillés



Le liquide parvenant entre le dessous de la casserole et le foyer s'évapore. La casserole peut être soulevée brusquement par la pression de la vapeur. Risque de blessures! Veillez à ce que le fond de casserole et les foyers restent secs.

Fissures dans la vitrocéramique



Ne jamais mettre en marche la table de cuisson vitrocéramique si elle présente des cassures, fissures ou criques. Risque d'électrocution !
Ne plus utiliser la table de cuisson. Appelez le service après-vente.

Réparations



Les réparations inexpertes sont dangereuses. Risque d'électrocution !

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

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

Si l'appareil est défectueux, couper le fusible dans le boîtier à fusibles. Appelez le service après-vente.

Objets métalliques sur la table à induction

Ne jamais déposer des objets métalliques ou des aliments dans une feuille d'alu sur la table de cuisson. Des tels objets deviennent chauds si la table de cuisson est mise en marche par mégarde. Risque de brûlures.

Stimulateur cardiaque



Attention! Cet appareil répond à la directive en matière de sécurité et de compatibilité électromagnétique. **Il est toutefois recommandé que les personnes ayant un stimulateur cardiaque ne s'approchent pas de l'appareil.** Il se peut que certains stimulateurs cardiaques sur le marché ne répondent pas à la directive applicable en matière de sécurité et de compatibilité électromagnétique et que des interférences surviennent. Celles-ci peuvent compromettre le fonctionnement correct du stimulateur cardiaque.

Eventuellement, des dérangements peuvent aussi survenir sur d'autres appareils, tels que des appareils auditifs.

L'affichage de la table de cuisson ne fonctionne pas

Ne jamais utiliser le foyer si l'affichage ne fonctionne pas. Risque de brûlures !

Eteignez le foyer. Appelez le service après-vente.

Autonettoyage par pyrolyse



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

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

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

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

Risque d'effets graves pour la santé !

Causes de dommages

Dommages sur la table de cuisson

Les dessous de casseroles et de poêles rugueux rayent la vitrocéramique. Vérifiez votre vaisselle.

Évitez la cuisson à vide dans des casseroles.

Récipients vides

Ne posez pas de récipients vide sur un foyer allumé. Le module à induction pourrait être endommagé.

Pour la vaisselle spéciale, respectez les indications du fabricant.

Ne posez pas la vaisselle chaude sur l'affichage ou le cadre

Le sel, sucre et le sable occasionnent des rayures sur la vitrocéramique. Ne vous servez pas de la table de cuisson comme surface de rangement ou de travail.

Si des objets durs ou pointus tombent sur la table de cuisson, ils peuvent occasionner des dommages. Ne rangez pas de tels objets au-dessus de la table de cuisson.

Le sucre ou les aliments à forte teneur en sucre endommagent la table de cuisson. Enlevez immédiatement les aliments débordés avec un racloir à verre. Attention La lame est tranchante.

Les feuilles en aluminium ou les récipients en plastique fondent sur les foyers chauds. Les feuilles de protection pour cuisinières sont inappropriées pour la table de cuisson.

Dommages sur le four

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

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

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

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

Dommages sur le tiroir de rangement

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

Dommages sur des façades de meubles voisins

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

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

Installation et branchement

Branchement électrique

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

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

Pour l'installateur

Prescriptions de sécurité

Un dispositif de coupure tous pôles avec une ouverture entre contacts d'au moins 3 mm doit être installé côté installation. Ceci n'est pas nécessaire en cas de raccordement par un connecteur si celui-ci est accessible pour l'utilisateur.

Les appareils dotés d'un connecteur doivent uniquement être branchés sur des prises de sécurité installées de manière réglementaire.

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

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

Placer la cuisinière à l'horizontale

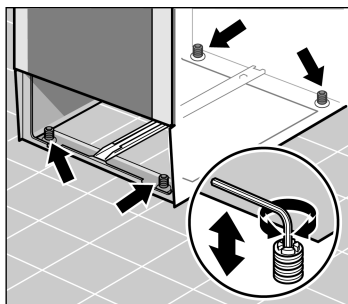
Placez la cuisinière toujours directement sur le sol.

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

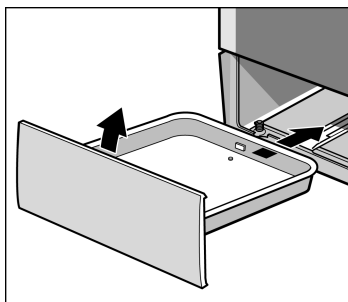
1. Retirer le tiroir de rangement et l'extraire par le haut.

Le socle est doté de pieds de réglage à l'avant et à l'arrière.

2. Avec un clé à fourche, réglez les pieds plus haut ou plus bas selon les besoins, jusqu'à ce que la cuisinière soit placée à l'horizontale.



3. Réintroduire le tiroir de rangement.

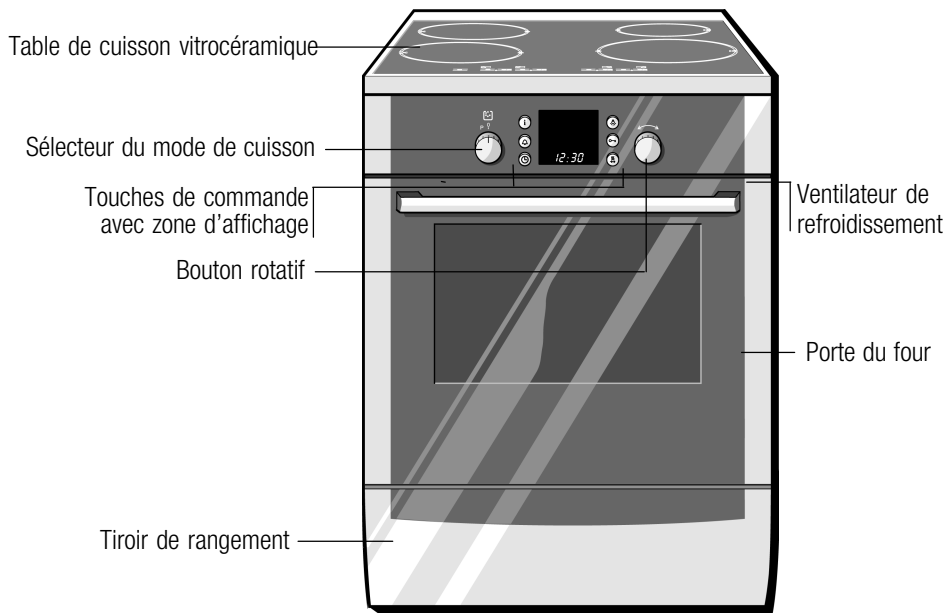


Fixation murale

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

Votre nouvelle cuisinière

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



Manettes escamotables

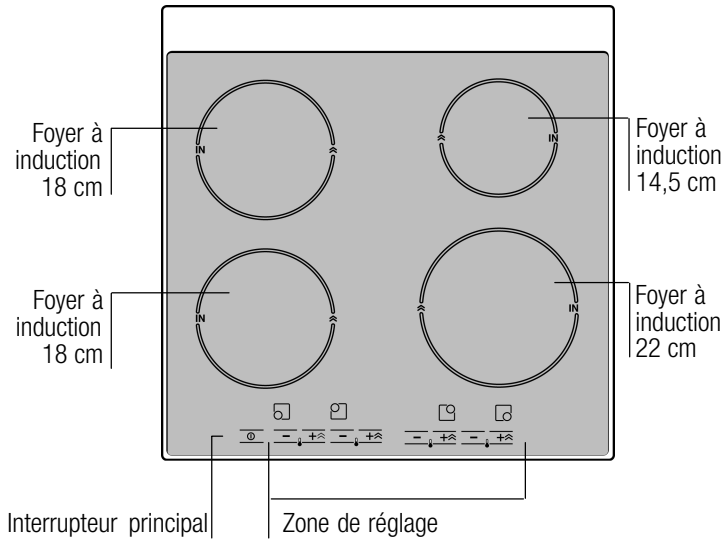
Les manettes sont escamotables. Pour les faire rentrer et sortir, appuyez sur la manette.

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

Ventilateur de refroidissement

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

La table de cuisson



Interrupteur principal et zone de réglage

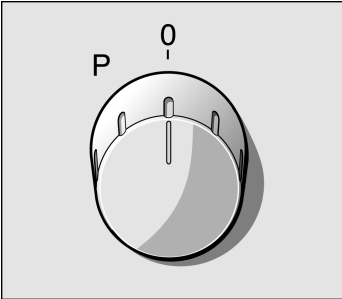
Les foyers sont réglés par des sondes. Celles-ci se trouvent sous les symboles. Pour le réglage, effleurez le champ avec le symbole correspondant. Les champs ont les fonctions suivantes :

Champ		
①	Interrupteur principal	Permet d'allumer et d'éteindre la table de cuisson
- +	Pour modifier les positions de chauffe	Champ Moins - = réduire Champ Plus + = augmenter
+⏏	Powerboost	Permet d'augmenter brièvement la puissance de la position de chauffe 9.

Symboles		
☐ ☐	Foyers	Les symboles n'ont pas de fonction. Ils indiquent la position du foyer, p.ex. ☐ = foyer avant gauche.
☐ ☐		

Le four








Sélecteur du mode de cuisson



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

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

Positions

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

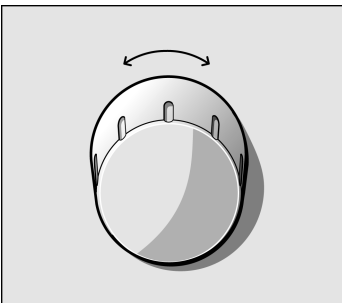
Positions

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

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

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

Bouton rotatif



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

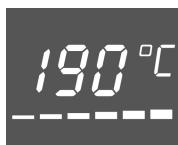
Plages

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

Zone d'affichage et touches de commande



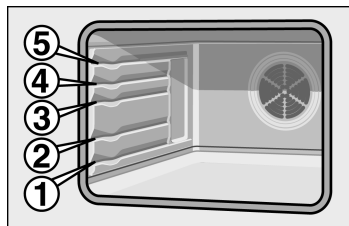
Touche Info i	Permet d'appeler des informations.
Touche Minuterie ⏰	Permet de régler la minuterie.
Touche Heure 🕒	Permet de régler l'heure, la durée du four → et l'heure de fin de cuisson →.
Touche Lampe du four 🔦	Permet d'allumer et d'éteindre la lampe dans le four.
Touche Clé 🗝️	Permet d'activer et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



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

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

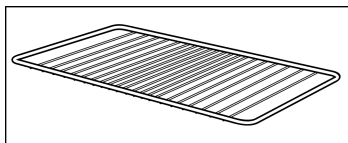
Four



Les accessoires peuvent être enfournés à 5 niveaux différents.

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

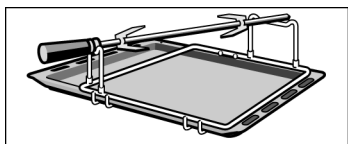
Accessoires



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

Grilles

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



Tournebroche avec plaque à pâtisserie émaillée

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

Accessoires en option*

Grille d'insertion HEZ324000	Pour des grillades. Placez la grille toujours dans la lèchefrite. La graisse qui s'égoutte et le jus de viande sont recueillis.
Grille HEZ324000	Pour des grillades. Placez la grille toujours dans la lèchefrite. La graisse qui s'égoutte et le jus de viande sont recueillis.
Lèchefrite HEZ332070	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.
Plaque à pâtisserie émaillée HEZ331070	pour gâteaux et petits fours.
Grille anti-éclaboussures HEZ325070	Pour faire des grillades, au lieu de la grille ou comme protection du four contre les éclaboussures.
Plaque à pizza HEZ317000	Pour des pizzas, produits surgelés et grands gâteaux.
Lèchefrite en verre HEZ336000	Plaque à pâtisserie profonde en verre, convient également comme vaisselle de service.
Cocotte en verre HMZ21GB	Pour des plats braisés et des gratins préparés au four.
Cocotte en métal HEZ6000	La cocotte est émaillée à l'extérieur et possède un revêtement anti-adhérent intérieur.
Cocotte-XXL HEZ390800	Pour des grandes quantités, p.ex. plusieurs poissons. La cocotte est à l'extérieur en émail granité et possède un couvercle en verre résistant à la chaleur du four. Le couvercle en verre peut être utilisé comme plat à gratin.
Lèchefrite-pro avec grille HEZ333070	Pour la préparation de grandes quantités.
Couvercle pour la lèchefrite-pro HEZ333001	Transforme la lèchefrite-pro en cocotte-pro.
Pierre de cuisson HEZ327000	La pierre de cuisson est idéale pour préparer soi-même du pain, des petits pains et de la pizza dont le fond doit être croustillant. La pierre de cuisson doit toujours être chauffée à la température recommandée.

Accessoires en option*

Grille de protection

La grille de protection se fixe sur la porte du four. Elle empêche que des enfants touchent la porte chaude du four. La grille de protection peut être commandée auprès du service après-vente de l'usine sous la référence 361 480.

Accessoires recommandés pour la table de cuisson à induction

Batterie de cuisine pour induction HEZ390040

Cette batterie de cuisine comprend deux marmites, une casserole à manche et une poêle.

Batterie de cuisine pour induction HEZ390020


Cette batterie de cuisine comprend une marmite et une poêle.


* Vous trouverez de nombreux accessoires pour votre cuisinière dans nos prospectus ou sur Internet. Vous trouverez des accessoires en option dans le commerce spécialisé.

Avant la première utilisation

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


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

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

Si le symbole  et trois zéros clignotent à l'affichage

Réglez l'heure.

1. Appuyez sur la touche Heure .

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


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

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

Chauffer le four

Procédez de la manière suivante

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

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

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

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

Pré-nettoyage des accessoires

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

Réglage de la table de cuisson

Votre table de cuisson est équipée de 4 foyers à induction.

Que signifie cuisson par induction?

La cuisson par induction est basée sur un principe tout à fait différent que lors du réchauffement traditionnel. La chaleur est produite dans le fond de la casserole par induction. Le foyer reste froid.

Les avantages

Gain de temps

La casserole est chauffée directement. Il n'y a pas de perte de chaleur.

Economie d'énergie

On consomme moins de courant qu'en cas d'autres méthodes de cuisson.

Débit thermique contrôle et sécurité accrue

L'induction produit ou interrompt le débit thermique immédiatement après chaque commande.

Le chauffage est interrompu lorsque vous retirez la casserole du foyer. Des matières inflammables qui se trouvent par mégarde sur la table de cuisson, p.ex. un chiffon, ne peuvent pas brûler, même si le foyer est allumé. Après la cuisson, seule la chaleur résiduelle émise par le récipient est encore perceptible sur la plaque vitrocéramique.

Entretien facile

Les résidus d'aliments ne peuvent pas s'incruster sur la vitrocéramique. Vous pouvez nettoyer la table de cuisson à tout moment et n'avez pas besoin d'attendre qu'elle est refroidie.

Casseroles

Choisissez toujours un récipient d'une taille appropriée pour vos quantités d'aliments. Une grande casserole, peu remplie, nécessite beaucoup d'énergie.

Le récipient et le foyer doivent être de la même dimension.

Vaisselle appropriée	Vaisselle inappropriée
Récipients magnétisables (ferromagnétiques)	Acier inoxydable
– en acier émaillé	Verre
– fonte	Céramique
– acier au chrome (acier inoxydable spécialement conçu pour l'induction)	Cuivre
	Aluminium

A l'aide d'un aimant, vous pouvez vérifier si votre batterie de cuisine est appropriée, c.-à-d. magnétisable.

Remarques relatives aux récipients

en acier émaillé

Le revêtement des récipients émaillés peut fondre et endommager votre table de cuisson.

Celles-ci ne sont appropriées que de manière restreinte et ne doivent pas être utilisées à la puissance maximale.

en aluminium

Les récipients en aluminium peuvent endommager votre table de cuisson. Même si le fabricant les a désignés comme appropriés à l'induction.

avec revêtement anti-adhérent

Les poêles et les casseroles dotées d'un revêtement anti-adhérent ne doivent pas être utilisées avec la fonction Powerboost.

Le revêtement Teflon pourrait être endommagé.

Interrupteur principal

Mise sous tension

Pour que la table de cuisson soit prête à fonctionner, vous devez l'allumer à l'interrupteur principal.

Effleurez le champ ①, jusqu'à ce que les barres — soient allumées dans les affichages.

Mise hors tension

Effleurez le champ ①, jusqu'à ce que les barres — s'effacent dans les affichages. Tous les foyers s'éteignent. Si les foyers sont devenus chauds par le fond de casserole, l'indicateur de chaleur résiduelle s'allume.

Remarques

La table de cuisson s'éteint automatiquement lorsque tous les foyers sont éteints depuis plus de 10 secondes.

Si, après l'enclenchement de la table de cuisson il y a encore de la chaleur résiduelle, les symboles H ou h et — clignotent en alternance dans l'affichage. Vous pouvez régler normalement.

Réglage des foyers

Condition préalable :

L'interrupteur principal ① doit être enclenché.

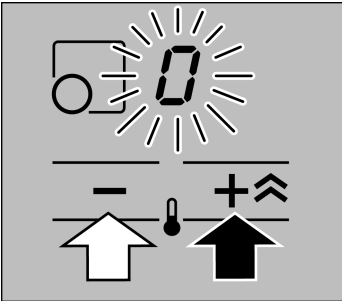
Les champs Plus + et Moins - permettent de régler la position de chauffe souhaitée.

1 = position de chauffe minimum

5 = position de chauffe maximum

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

1. Effleurer le champ + ou - du foyer souhaité.
A l'affichage clignote 0.

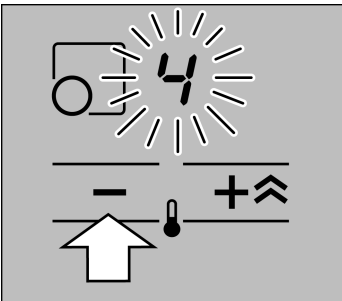


2. Dans les 5 secondes suivantes, effleurer à nouveau le champ + ou -.

La valeur de référence apparaît :

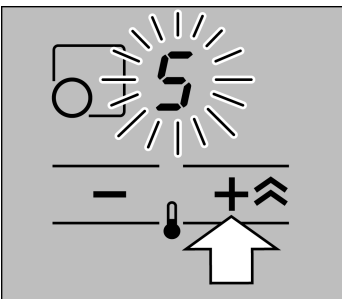
Champ + = position de chauffe 3

Champ - = position de chauffe 4



3. Sélectionner une autre position de chauffe :

Effleurer le champ + ou - jusqu'à ce que la position de chauffe souhaitée apparaisse.



Modifier la position de chauffe

Vous pouvez modifier à tout moment la position de chauffe.

Eteindre le foyer

Effleurez le champ **-**, jusqu'à ce que **⏻** apparaisse à l'affichage.

Vous pouvez régler plus simplement de la position de chauffe **5** à **⏻** en effleurant deux fois le champ **+**.

Le foyer s'éteint et l'indicateur de chaleur résiduelle apparaît après env. 5 secondes.

Après l'utilisation, éteignez les foyers toujours par l'interrupteur principal **⓪**.

La position de chauffe clignote

Absence de casserole ou la casserole n'est pas de la bonne taille ou le matériau de la casserole est inapproprié.

Placez une casserole appropriée sur le foyer. Le clignotement s'arrête.

Si dans les 4 minutes vous n'avez pas posé une casserole sur le foyer, celui-ci s'éteint automatiquement.

Eteindre la table de cuisson

Effleurez le champ **⓪**, jusqu'à ce que les barres **-** s'effacent dans les affichages. Tous les foyers s'éteignent. Si les foyers sont devenus chauds par le fond de casserole, l'indicateur de chaleur résiduelle s'allume.

Remarques

Les réglages ne changent pas si vous effleurez brièvement plusieurs champs. Ainsi vous pouvez essuyer sans problème des aliments débordés dans la zone de réglage.

Maintenez toujours la zone de réglage propre et sèche. L'humidité et des salissures compromettent le fonctionnement.

Tableau

Dans le tableau suivant vous trouverez quelques exemples.

Les temps de cuisson dépendent du type, du poids et de la qualité des mets. Des écarts sont donc possibles.

	Quantité	Position de chauffage rapide 9	Position de mijotage	Durée de mijotage
Faire fondre				
Chocolat, glaçage, beurre, miel gélatine	100 g 1 paqu.	- -	1-2 1-2	- -
Réchauffer				
Légumes en conserves	400 g - 800 g	1-3 min.	1-2	3-6 min.
Bouillon	500 ml - 1 l	2-3 min.	7-8	2-4 min.
Soupe liée	500 ml - 1 l	1-3 min.	2-3	2-4 min.
Lait	200 ml - 400 ml	1-3 min.	1-2	2-4 min.
Réchauffer et maintenir au chaud				
Plat unique (p.ex. plat de lentilles)	400 g - 800 g	1-2 min.	1-2	
Lait	500 ml - 1 l	2-3 min.	1-2	
Décongeler et réchauffer				
Epinards surgelés	300 g - 600 g	3-4 min.	2-3	5-15 min.
Goulasch surgelé	500 g - 1 kg	3-4 min.	2-3	20-30 min.
Etuver				
Quenelles, boulettes (1-2 l d'eau)	4-8 pièces	6-9 min.	4-5*	20-30 min.
Poisson	300 g - 600 g	3-6 min.	4-5*	10-15 min.
Faire bouillir				
Riz (avec double quantité d'eau)	125 g - 250 g	2-4 min.	2-3	15-30 min.
Riz au lait (500ml-1l de lait)	125 g - 250 g	3-5 min.	2-3	25-35 min.
Pommes de terre en robe des champs avec 1-3 tasses d'eau	750 g - 1,5 kg	3-5 min.	4-5	30-35 min.
Pommes de terre à l'anglaise avec 1-3 tasses d'eau	750 g - 1,5 kg	3-5 min.	4-5	15-25 min.
Légumes frais avec 1-3 tasses d'eau	500 g - 1 kg	3-4 min.	2-3	10-20 min.
Pâtes (1-2l d'eau)	250 g - 500 g	6-9 min.	6-7*	6-10 min.
Braiser				
Paupiettes	4 pièces	4-6 min.	4-5	50-60 min.
Rôti à braiser	1kg	4-6 min.	4-5	60-100 min.
Goulasch	500g	4-8 min.	4-5	50-60 min.
Cuire				
Crêpe (galette)		1-2 min.	6-7	faire cuire en continu
Escalope, panée	1-2 pièces	1-2 min.	6-7	6-10 min.
Steak	2-3 pièces	1-2 min.	7-8	8-12 min.
Bâtonnets de poisson	10 pièces	1-2 min.	6-7	8-12 min.

	Quantité	Position de chauffage rapide 9	Position de mijotage	Durée de mijotage
Friture (dans 1-2 l d'huile) Produits surgelés	200 g par remplissage	8-13 min.	8-9	faire frire en continu
Divers	400 g par remplissage	8-13 min.	4-5	faire frire en continu

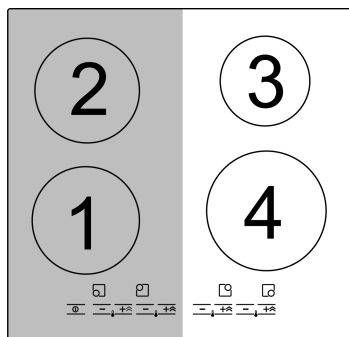
* mijoter sans couvercle

Powerboost

La fonction Powerboost augmente brièvement la puissance la position maximale. Vos mets sont chauffés particulièrement vite.

Restrictions

Groupe 2



Groupe 1

Les quatre foyers possèdent la fonction Powerboost. La table de cuisson est constituée de 2 groupes, (voir fig.). Powerboost ne peut être sélectionné qu'une fois dans chaque groupe. Le deuxième foyer ne doit pas être allumé.

Exemple: Powerboost sur le foyer 1 (groupe 1).

Le foyer 2 doit être éteint.

Si le foyer 2 n'est pas éteint, le **P** et la position de chauffe **9** clignotent en alternance à l'affichage.

Powerboost ne fonctionne pas. La position de chauffe **9** est de nouveau allumée.

Activer Powerboost

1. Sélectionner la position de chauffe **9**.
2. Effleurer le champ **+^**.
Dans l'affichage apparaît **P**. Powerboost est activé.

Désactiver Powerboost

Appuyer sur le champ **-**.

Le **P** s'éteint dans l'affichage. Powerboost est désactivé.

Afin de protéger la table de cuisson d'une surchauffe, il peut arriver que Powerboost se désactive automatiquement.

Fonction Maintien au chaud

Tous les foyers disposent de la fonction Maintien au chaud. Elle convient pour faire fondre du chocolat ou du beurre et pour maintenir des aliments au chaud. Aussi pour le maintien au chaud, utilisez uniquement des récipients qui sont appropriés à l'induction.

Activer la fonction

Le foyer souhaité doit être activé. Effleurer simultanément les champs **+** et **-**. Dans l'affichage apparaît un **⌊**.

Désactiver la fonction

Effleurer le champ **+** ou **-**. Le **⌊** s'éteint dans l'affichage.

Le récipient est maintenu au chaud à la plus petite position de chauffe possible.

Indicateur de la chaleur résiduelle

La table de cuisson possède pour chaque foyer un indicateur de chaleur résiduelle. Il indique quels foyers sont encore chauds.

H = le foyer est chaud

h = le foyer est tiède

L'affichage s'éteint lorsque la température du foyer est descendue à 60 °C.

Si vous retirez le récipient du foyer sans éteindre le foyer, les symboles **h** ou **H** et la puissance de chauffe sélectionnée apparaissent en alternance dans l'affichage.

Limitation automatique du temps

Si un foyer est en marche depuis longtemps et vous ne modifiez pas le réglage, la limitation automatique du temps est activée.

Le chauffage du foyer est interrompu.

Dans l'affichage clignotent en alternance **F** et **B**.

Effleurez un champ quelconque pour que l'affichage s'éteigne. Vous pouvez procéder à un nouveau réglage.

A quel moment la limitation du temps est activée dépend de la position de chauffe réglée (1 à 10 heures).

Confirmation d'entrée

Lorsque vous effleurez un champ, vous entendrez un son bref comme confirmation. Vous pouvez désactiver ce son.

Allumer la table de cuisson à l'aide du champ ①.

1. Régler les 4 foyers sur la position de chauffe 3.
2. Eteindre successivement tous les foyers de droite à gauche.
3. Effleurer le champ ① jusqu'au retentissement d'un signal sonore. La confirmation d'entrée est désactivée.

Vous pouvez aussi réactiver la confirmation d'entrée. Pour cela, procédez de la même manière que pour la désactivation.

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.

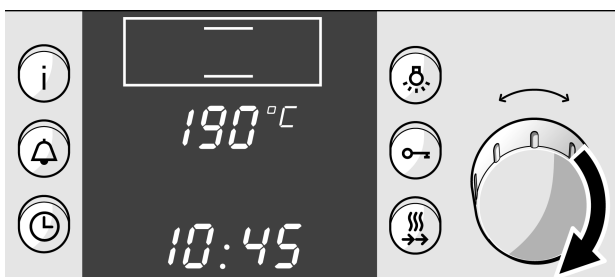
Réglages

Exemple :
Convection naturelle , 190 °C

1. Régler le sélecteur sur le mode de cuisson voulu. A l'affichage de la température apparaît la valeur de suggestion pour ce mode de cuisson.



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



Désactivation

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

Modifier le réglage

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

Témoin de chauffe



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

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

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

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

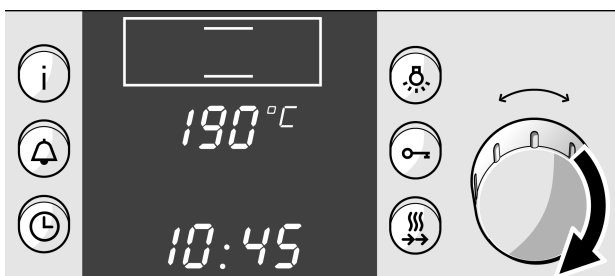
Le four doit s'éteindre automatiquement

Exemple :
Convection naturelle ☒, 190 °C, durée 45 minutes

1. Régler le sélecteur sur le mode de cuisson voulu. A l'affichage de la température apparaît la valeur de suggestion pour ce mode de cuisson.



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



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



4. Régler la durée avec le bouton rotatif.


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.
Mettre le sélecteur du mode de cuisson en position éteinte.



Modifier le réglage

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

Annuler le réglage

Eteindre le sélecteur de mode de cuisson.

Interroger les réglages

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

Le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement

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

Exemple :



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

1. Régler le sélecteur sur le mode de cuisson voulu. A l'affichage de la température apparaît la valeur de suggestion pour ce mode de cuisson.



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





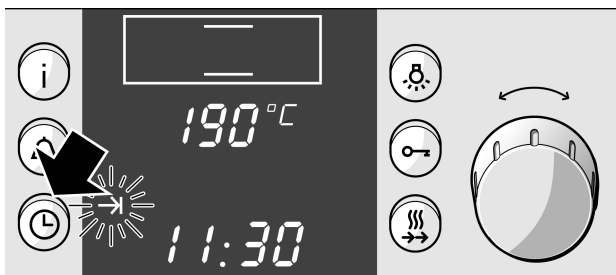
3. Appuyer sur la touche Heure .
Le symbole Durée  clignote.



4. Régler la durée avec le bouton rotatif.

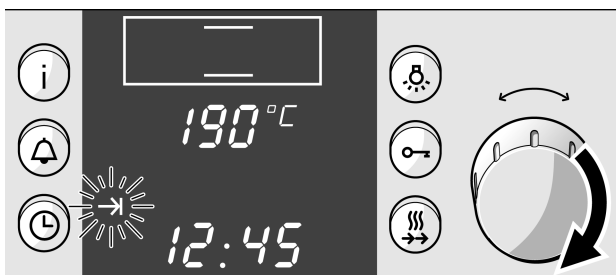


5. Appuyer autant de fois sur la touche Heure  jusqu'à ce que le symbole Fin  clignote.
A l'affichage est indiqué à quelle heure votre plat sera prêt.



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

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



La durée s'est écoulée

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

Remarque

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

Indicateur de la chaleur résiduelle

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

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

Utiliser la chaleur résiduelle

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

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

Chauffage rapide


Cette fonction vous permet de chauffer le four très rapidement.

Mode de cuisson appropriés

 = convection naturelle

 = air pulsé 3D


 = air pulsé intensif

 = gril air pulsé

Réglages

Réglez d'abord le four.

Appuyez ensuite sur la touche Chauffage rapide .

Le symbole  est allumé à l'affichage .

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

Le chauffage rapide est terminé

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

Annuler le chauffage rapide

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

Remarques

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

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

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

Faire griller avec le tournebroche

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

Préparer le rôti

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

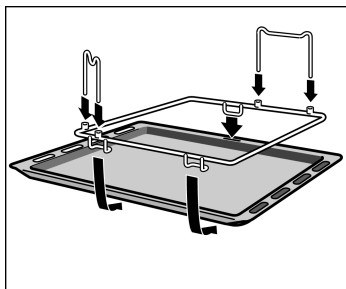
Embrocher le rôti et le fixer

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

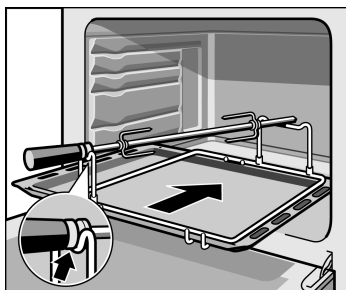
Fixez-le aux deux extrémités avec les crochets. Le crochet arrière doit se trouver à au moins 7 cm de l'extrémité de la broche.

De plus, vous pouvez fixer le rôti avec du fil de cuisine. En cas de volaille, fixez les extrémités des ailes sous le dos et les cuisses au corps. De cette sorte, elles ne brunissent pas trop. Piquez la peau sous les ailes afin que la graisse puisse s'écouler.

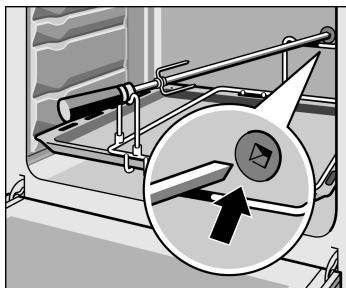
Mise en place du tournebroche



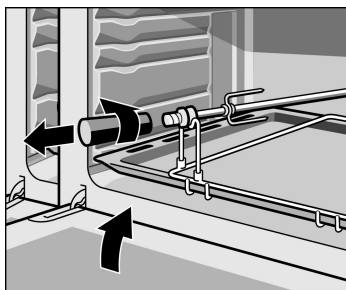
1. Poser le support pour le tournebroche sur la plaque à pâtisserie émaillée.



2. Poser le tournebroche sur le support.





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



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

Réglages

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

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

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

Remarques

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

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

Rôtisserie automatique

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

Vaisselle

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

Vaisselle appropriée

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

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

Vaisselle appropriée

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

Dimensions de la vaisselle

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

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

Préparer le mets

Choisissez un récipient approprié.

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

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

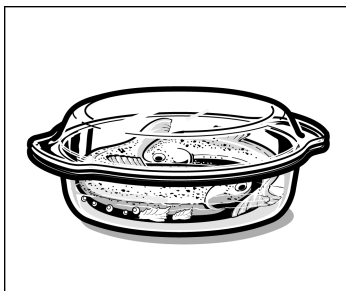
Viande

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

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

Poisson

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



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

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

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

Ragoût

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

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

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

Programmes

Enfournez toujours le plat dans le four froid.

Aliments frais	Convient	Numéro de programme	Fourchette de poids	Ajout de liquide
Bœuf à braiser	Noix entrecôte, macreuse, tranche, rôti mariné	01	0,5-3,0 kg	oui
Rosbif, à point	Rosbif, noix entrecôte	02	0,5-2,5 kg	non
Rosbif, saignant	Rosbif, noix entrecôte	03	0,5-2,5 kg	non
Rôti de porc	Collet, échine, collier, rouelle, noix, rôti roulé	04	0,5-3,0 kg	oui
Rôti en croute	Epaule avec couenne, poitrine	05	0,5-2,0 kg	non
Rôti de veau	Epaule, jarret, noix pâtissière, noix, poitrine de veau farcie	06	0,5-2,5 kg	oui
Gigot d'agneau	Gigot désossé	07	0,5-2,5 kg	oui
Volaille	Poulet, canard, oie, dindonneau	08	0,5-2,5 kg	non

Aliments frais	Conviennent	Numéro de programme	Fourchette de poids	Ajout de liquide
Cuisses de volaille	Cuisses de poulet, de dindonneau, de canard, d'oie	09	0,3-1,5 kg	non
Blanc de dinde	Filet de dinde, rôti roulé de dinde	10	0,5-2,5 kg	oui
Agneau, cerf	Epaule, collier, haut-de-côtelette	11	0,5-2,5 kg	oui
Carré de porc, chevreuil, petit gibier	Cuisse de chevreuil, cuisse de lièvre	12	0,5-3,0 kg	oui
Rôti de viande hachée	Pain de viande	13	0,3-3,0 kg	non
Potées/ragoûts	Paupiettes, potée aux légumes, goulasch	14	0,3-3,0 kg	oui
Poisson à l'étuvée	Truite, sandre, carpe, cabillaud entier	15	0,3-1,5 kg	oui
Poisson, rôti	Truite, sandre, carpe, cabillaud entier	16	0,5-1,5 kg	non

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

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

Combien de temps durera la cuisson ?

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

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

Réglages

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

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

Exemple:
Bœuf à braiser, 1,2 kg



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

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



La durée s'est écoulée

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

Annuler le programme

Mettre le sélecteur de mode de cuisson sur arrêt.

Le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement

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

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

1. Sélectionner le programme adapté dans le tableau de rôtissage.

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

2. Tourner le sélecteur du mode de cuisson, jusqu'à ce que P clignote à l'affichage de la température.



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

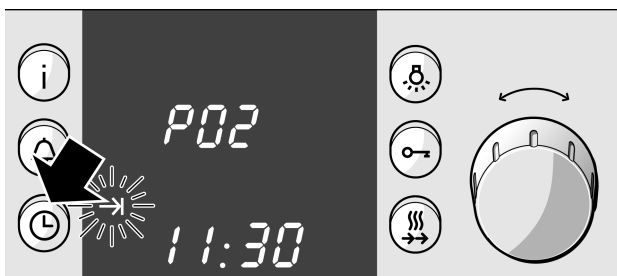
Après la validation du programme apparaît la valeur de suggestion pour le poids.



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

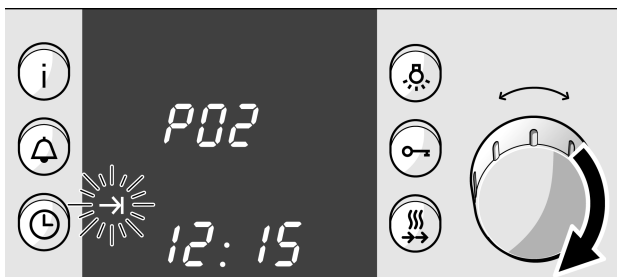


5. Appuyer autant de fois sur la touche Heure ⌚ jusqu'à ce que le symbole Fin → clignote. A l'affichage est indiqué à quelle heure votre plat sera prêt.



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

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



La durée s'est écoulée

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

Remarque

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

Conseils pour la rôtisserie automatique

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

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

Le rôti est réussi mais la sauce est brûlée

Choisissez un récipient plus petit et mettez plus de liquide.

Le rôti est réussi, mais la sauce est trop claire et insipide

Choisissez un récipient plus grand et mettez moins de liquide.

Le dessus du rôti est trop sec.

Utilisez un récipient dont le couvercle ferme bien. La viande très maigre restera juteuse si vous la bardez de lard.

Odeur de brûlé pendant la cuisson mais le rôti a un bel aspect

Le couvercle de la cocotte ferme mal. Ou alors la viande a gonflé et a soulevé le couvercle. Utilisez toujours un couvercle adapté. Veillez à ce qu'il y ait toujours une distance d'au moins 3 cm entre la viande et le couvercle.

Vous voulez préparer de la viande surgelée

Assaisonnez la viande comme une viande fraîche. Attention : Le report de l'heure de fin de cuisson n'est pas possible en cas de viande surgelée. La viande décongèlerait pendant le temps d'attente.

Vous voulez faire rôtir simultanément plusieurs cuisses de poulet ou de volaille

Les cuisses doivent être approximativement de la même taille. Réglez le poids de la cuisse la plus grosse. Exemple : Deux cuisses de dinde de 1,4 et 1,5 kg. Réglez 1,5 kg.

Vous voulez étuver ou rôtir simultanément plusieurs poissons

Les poissons doivent être approximativement de la même taille. Réglez le poids total. Exemple : Deux truites de 0,6 et 0,5 kg. Réglez 1,1 kg.

Vous désirez préparer une volaille farcie

De la volaille farcie est inappropriée. Elle réussit le mieux non couverte sur la grille. Reportez-vous au tableau des volailles.

La viande dans la potée n'est pas assez dorée

La prochaine fois, placez les cubes de viande au bord du récipient. Mettez les légumes au milieu.


Les légumes dans la potée sont trop durs

Pour la potée, réglez le poids de la viande. Les légumes sont alors croquants. Si les légumes doivent être plus mous, réglez le poids des légumes et de la viande ensemble.


Vous voulez préparer une potée végétarienne

Sont appropriés uniquement des légumes fermes, p.ex. carottes, haricots verts, choux blanc, céleri et pommes de terre. Plus les légumes sont coupés menus, plus ils deviennent mous. Pour que les légumes ne brunissent pas trop, recouvrez-les de liquide.

Vous désirez utiliser votre cocotte en inox

Les récipients en inox sont appropriés de manière restreinte. La surface brillante réfléchit fortement le rayonnement thermique. Le mets dore moins bien et la viande est moins cuite. Si vous utilisez la cocotte en acier inox : A la fin du programme, ôtez le couvercle. Passez la viande encore 8 à 10 minutes sous le gril à la position 3 .

Commande Fonctionnement continu

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


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

Réglages

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

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

Le programme est terminé

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

Annuler le programme

Eteindre le sélecteur du mode de cuisson.

Remarques

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

La lampe du four est allumée pendant toute la durée.

Heure

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

Le sélecteur du mode de cuisson doit être sur arrêt.

Réglages

Exemple : 13:00 h

1. Appuyer sur la touche Heure ☹.

A l'affichage apparaît 12.00 h et le symbole ☹ clignote.



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

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



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

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

Masquer l'heure



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

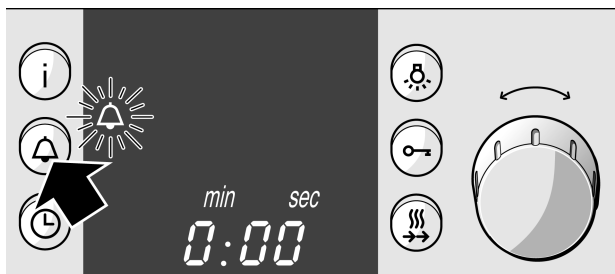
Minuterie

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


Réglages

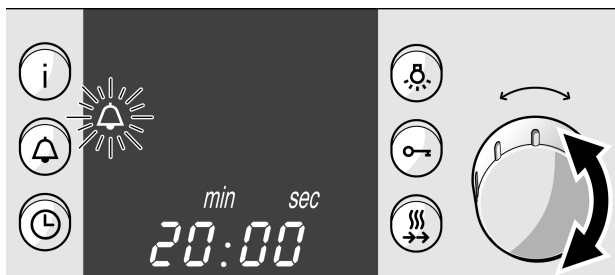
Exemple : 20 mn.

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




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


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



Le temps s'est écoulé

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

Modifier le temps de la minuterie

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

Effacer le réglage

Appuyer sur la touche Minuterie \triangleleft 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 $\text{I} \rightarrow \text{I}$, heure de la fin $\rightarrow \text{I}$ ou l'heure \ominus : Appuyer autant de fois sur la touche Heure \ominus 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 \ominus i = heure au premier-lan	Affichage de l'heure	Heure Z = heure masquée*
Durée du signal \triangleleft i = env. 10 sec.	Signal après écoulement d'une durée ou un temps de la minuterie	Durée du signal Z = env. 1 min. Z = env. 4 min.
Temps de validation $\text{I} \rightarrow \text{I}$ Z = moyen	Temps d'attente entre les pas de réglage, jusqu'à ce que le réglage soit validé	Temps de validation i = court Z = long

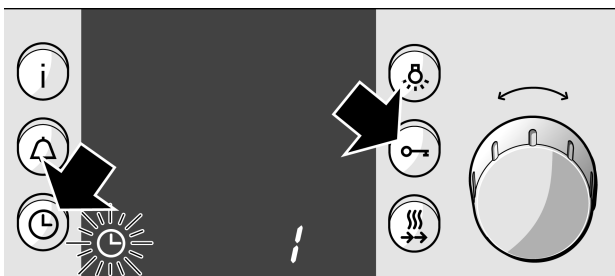
* Exception : L'heure apparaît aussi longtemps que la chaleur résiduelle est affichée.

Modifier les réglages de base

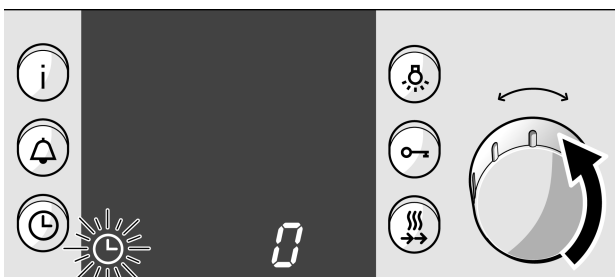
Aucun fonctionnement ne doit avoir été programmé.


Exemple: Masquer l'heure


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





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




3. Confirmer avec la touche Heure .

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



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

Vous ne voulez pas modifier tous les réglages de base

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

Correction

Vous pouvez remodifier vos réglages à tout moment.

Sécurité-enfants

Votre cuisinière est équipée d'une sécurité-enfants pour la table de cuisson et pour le four. Les enfants ne peuvent donc pas allumer la cuisinière par mégarde.

Sécurité-enfants pour la table de cuisson

Activer la sécurité-enfants



Vous pouvez activer la sécurité-enfants de manière permanente pour la table de cuisson ou verrouiller la table de cuisson occasionnellement.

Allumer la table de cuisson au moyen de l'interrupteur principal ①.

1. Régler les quatre foyers sur la position de chauffe 2.
2. Eteindre successivement les foyers de droite à gauche.
3. Effleurer le champ ① jusqu'au retentissement d'un signal sonore. Cela demande environ 5 secondes.

La sécurité-enfants est activée en permanence.

Allumer la table de cuisson

Effleurer le champ de l'interrupteur principal ① pendant quatre secondes. Pendant ce temps, l'affichage pour la sécurité-enfants  clignote. Vous pouvez procéder au réglage dès que l'affichage  s'éteint.

Désactiver la sécurité-enfants

Pour cela, procédez de la même manière que pour l'activation.

Verrouillage occasionnel de la table de cuisson

Vous pouvez verrouiller la table de cuisson occasionnellement, p.ex. lorsque des enfants en bas âge sont en visite :

Condition préalable : La table de cuisson est hors tension.

Effleurer l'interrupteur principal ① jusqu'à ce que les barres — s'effacent dans les affichages. Cela demande environ quatre secondes.

L'affichage pour la sécurité-enfants ② s'allume pour dix secondes et s'éteint ensuite. La table de cuisson est verrouillée.

Supprimer le verrouillage occasionnel

Effleurer l'interrupteur principal ① jusqu'à ce que les barres — apparaissent dans les affichages. Cela demande environ quatre secondes. La table de cuisson est sous tension. Le verrouillage est désactivé.

Attention!

La table de cuisson peut être verrouillée ou le verrouillage supprimé involontairement par l'eau de nettoyage, des aliments débordés ou des objets posés sur le champ ①.

Sécurité-enfants pour le four

La sécurité-enfants verrouille le bandeau de commande pour le four. Vous pouvez régler la minuterie et l'heure même en état verrouillé.

Verrouiller le four

Appuyer sur la touche Clé ③ jusqu'à ce que le symbole ④ apparaisse à l'affichage. Ceci demande environ 4 secondes.

Supprimer le verrouillage

Appuyer sur la touche Clé ③ jusqu'à ce que le symbole ④ s'éteigne.

Remarque

La sécurité-enfants réglée est supprimée après une panne de courant.

Limitation automatique du temps

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

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

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

Supprimer la limitation automatique du temps

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

La limitation du temps est supprimée.


Autonettoyage automatique

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

Vous avez le choix entre trois puissances de nettoyage.

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

Ce qu'il faut savoir:

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



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

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

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

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

Avant l'autonettoyage

Enlevez du four les accessoires inappropriés et toute la vaisselle.



Les résidus d'aliments décollés, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer, risque d'incendie!

Essuyez le four et les accessoires à nettoyer à l'aide d'un chiffon humide.

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

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

Nettoyage des accessoires dans le four

Vous pouvez enfourner la plaque à pâtisserie émaillée au niveau 2 et la nettoyer en même temps.

Les grilles ne sont pas appropriées à la pyrolyse.




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

Risque d'effets graves pour la santé!

Réglages

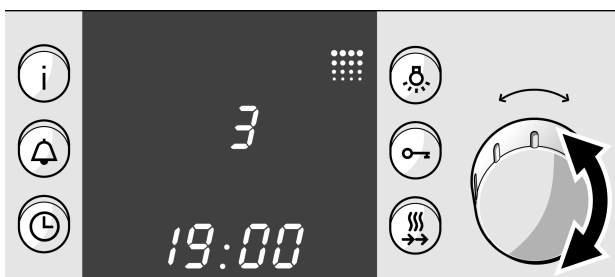
Exemple :
Puissance de nettoyage 3

1. Régler le sélecteur du mode de cuisson sur .




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


L'autonettoyage démarre quelques secondes plus tard.



Le temps de nettoyage s'est écoulé


Un signal retentit. Le symbole  clignote.

Le symbole  est allumé

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

Interroger la durée et la fin


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

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

L'autonettoyage doit démarrer et s'arrêter automatiquement

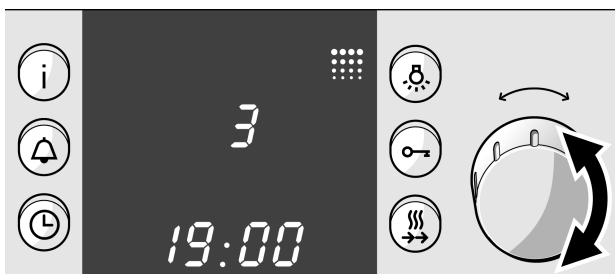
Ceci vous permet de profiter par exemple du courant de nuit, d'un tarif plus avantageux.



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

1. Régler le sélecteur du mode de cuisson sur .

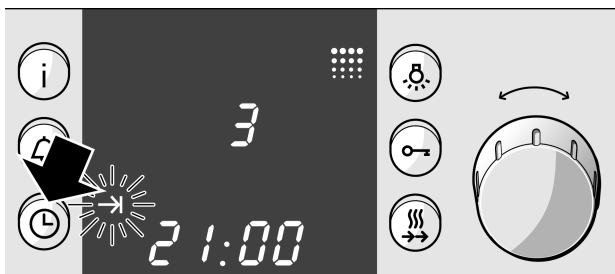


2. A l'aide du bouton rotatif, régler la puissance de nettoyage souhaitée.



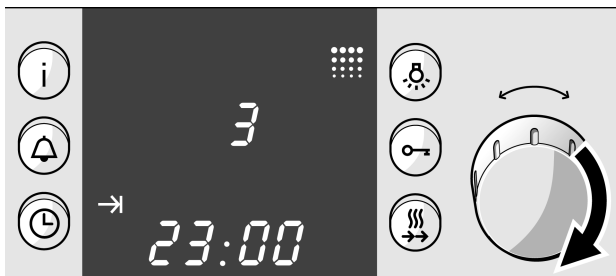
3. Appuyer autant de fois sur la touche Heure  jusqu'à ce que le symbole Fin  clignote.

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



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

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



Le temps de nettoyage s'est écoulé

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

Annuler le réglage

Mettre le sélecteur de mode de cuisson sur arrêt.

Remarques

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

Lorsque le four a refroidi

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

N'oubliez pas

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

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

Entretien et nettoyage



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

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

Produits nettoyants

Extérieur de l'appareil

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

Table de cuisson

Entretien: Produit de protection et d'entretien pour la vitrocéramique.

Nettoyage: p.ex. CERA CLEN, cera-fix, Sidel pour Ceran+acier; pour des taches d'eau aussi du jus de citron ou du vinaigre.

Nettoyer la table de cuisson uniquement quand elle est froide ou tiède.

Ne jamais utiliser de l'aérosol pour four ou du détachant.



Racloir à verre pour de fortes salissures:

Déverrouiller et nettoyer uniquement avec la lame. Attention, la lame est tranchante. Risque de blessures! Reverrouiller après le nettoyage. Remplacer immédiatement les lames endommagées.

Cadre de la table de cuisson

Eau chaude additionnée de produit à vaisselle.

Ne jamais nettoyer avec le racloir à verre, du citron ou du vinaigre.

Four

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

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

Utiliser de préférence l'autonettoyage.

Couvercle en verre de la lampe du four


Eau chaude additionnée de produit à vaisselle.

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

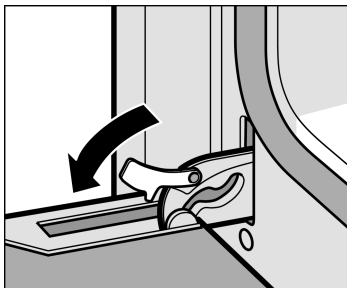
Pour faciliter le nettoyage

Décrocher la porte du four

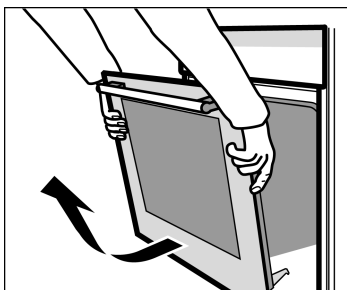


Pour faciliter le nettoyage du four vous pouvez allumer la lampe du four au moyen du bouton  et déposer la porte du four.

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



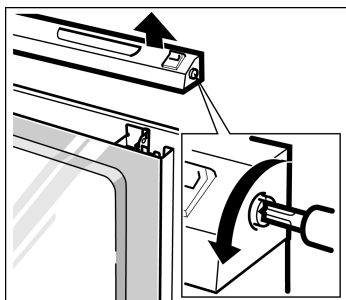
1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Pivoter les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite.



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.

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

Nettoyage du recouvrement à la porte du four



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

Procédez comme suit :

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

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

Nettoyez le recouvrement avec un nettoyant pour inox.

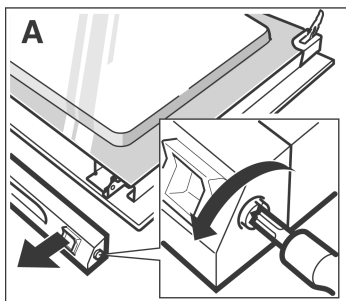
4. Reposer le recouvrement et le fixer.
5. Fermer la porte du four.

Dépose des vitres de la porte

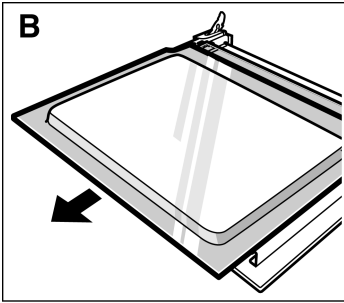
Vous pouvez enlever les vitres à la porte du four pour faciliter le nettoyage.

Lors du démontage des vitres intérieures veillez à les remonter dans le même ordre. Reportez-vous au numéro respectif inscrit sur la vitre.

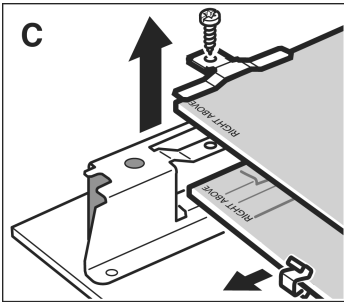
Dépose



1. Démontez la porte du four et la placez 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 grandes pattes à gauche et à droite et les enlever. (Fig. C) Retirer la vitre du milieu.

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

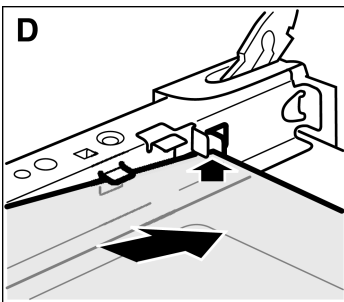
6. Enlever les petites pattes de la vitre inférieure et retirer la vitre. (Fig. C)

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

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

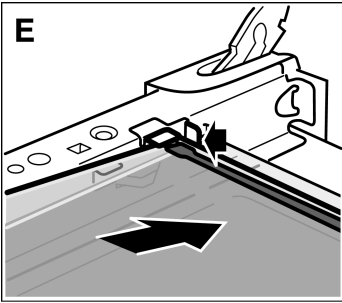
Pose

Veillez à ce que l'inscription «right above» en bas à gauche sur les deux vitres soit orientée la tête en bas.

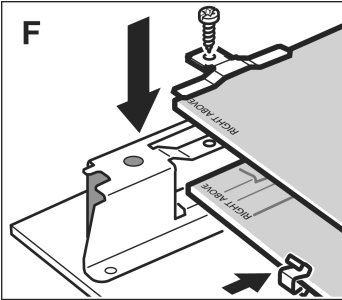


1. Engager la vitre inférieure en l'inclinant vers l'arrière. (Fig.D)

2. Poser les petites pattes à gauche et à droite sur la vitre inférieure.



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



4. Refixer les petites pattes à la vitre inférieure. (Fig. F)
5. Poser les grandes pattes et les visser. (Fig. F)
6. Engager la vitre supérieure en l'inclinant vers l'arrière.
7. Poser le recouvrement et le visser.
8. Remonter la porte du four.

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

Remarques

Effets de miroitements métalliques sur la table de cuisson: Ils sont dus à des détergents inappropriés ou à la friction des fonds de récipients. Ils s'enlèvent difficilement. Essayez avec du Stahl-Fix ou du Sidol pour Ceran+acier.

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

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

Incidents et dépannage

Si un dérangement survient, il s'agit souvent de bagatelles que l'on peut éliminer facilement. Avant d'appeler le service après-vente, veuillez tenir compte des indications suivantes.

En général


La cuisinière ne fonctionne pas

Contrôlez s'il y a une panne de courant. Vérifier dans le boîtier à fusibles si le fusible est en état de marche.

Four

L'affichage de l'heure clignote

Après une panne de courant, vous devez 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. Mettez le sélecteur sur Arrêt. Réglez l'heure puis redémarrez l'autonettoyage. Si vous ne voulez pas recommencer la pyrolyse, attendez que la température du four soit redescendue en-dessous de 300 °C.

Le four ne chauffe pas, 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.

Le four ne chauffe pas. A l'affichage de la température apparaît un carré.

L'appareil se trouve en mode Démonstration Couper le fusible se trouvant dans le boîtier à fusibles. Attendre env. 20 secondes. Réenclencher le fusible. Maintenant, dans les 2 minutes qui suivent, appuyer pendant 6 secondes sur la touche de chauffage rapide, jusqu'à ce que le carré s'efface à l'affichage.

Incident	Cause possible	Remarques / Remèdes
A l'affichage de l'heure apparaît un «5».	La limitation automatique du temps a été activée.	Eteindre le sélecteur de mode de cuisson.
A l'affichage de l'heure apparaît le message d'erreur «Er 1» ou «Er 4».	La sonde de température est tombée en panne.	Appelez le service après-vente.
A l'affichage de l'heure apparaît le message d'erreur «Er 2».	Mauvais raccordement au secteur.	Dans le boîtier à fusibles, coupez le fusible puis raccordez l'appareil correctement.
A l'affichage de l'heure apparaît le message d'erreur «Er 6». Vous avez réglé l'autonettoyage.	Le verrouillage de la porte du four est défectueux.	Ramenez le sélecteur de mode de cuisson en position éteinte et appelez le service après-vente. Vous pouvez utiliser toutes les autres fonctions du four.
La porte du four refuse de s'ouvrir. A l'affichage de l'heure apparaît le message d'erreur «Er 7».	Le déverrouillage de la porte du four est défectueux.	Appelez le service après-vente.
A l'affichage de l'heure apparaît le message d'erreur «Er 11».	Vous avez appuyé trop longtemps sur une touche ou une touche est bloquée.	Appuyez sur toutes les touches individuellement. Si le message d'erreur reste affiché, appelez le service après-vente.

Table de cuisson

Dans tous les affichages clignote E et un signal retentit

La zone de réglage est très encrassée ou un objet repose sur la zone de réglage. Nettoyez soigneusement la zone de réglage ou enlevez l'objet. Effleurez un champ quelconque. Le E s'éteint.

La table de cuisson s'est éteinte

L'interrupteur principal a été effleuré involontairement. Mettez la table de cuisson sous tension à l'aide de l'interrupteur principal et réglez à nouveau.

Le disjoncteur de votre secteur se déclenche lors de l'activation du foyer

Contrôlez que la consommation de puissance de tous les appareils en marche ne dépasse pas la valeur maximale de votre branchement domestique. Vérifiez si le fusible répond également lorsque vous allumez un autre foyer. Si oui, appelez le service après-vente.

L'affichage clignote (pas de débit de puissance) lorsque vous posez un récipient sur le foyer

Vérifiez si le récipient est électromagnétique (attiré par l'aimant). Vérifiez si le diamètre du récipient est suffisamment grand.

Laissez refroidir le récipient s'il est devenu trop chaud.

Si l'affichage clignote toujours après avoir éteint et rallumé le foyer, coupez la sécurité de la cuisinière. Attendez 20 secondes et réactivez la sécurité.

Le P pour Powerboost clignote et s'éteint

Lors de la fonction Powerboost le foyer marche à la puissance maximale. Afin de protéger la table de cuisson d'une surchauffe, il peut arriver que Powerboost se désactive automatiquement.

Affichage E r et des chiffres

Si E r et des chiffres apparaissent dans l'affichage, l'électronique présente un défaut. Désactivez la sécurité de la cuisinière et réactivez-la. Si l'affichage s'allume à nouveau, appelez le service après-vente.

Affichage F et chiffres

Si un F et un chiffre apparaissent en alternance dans l'affichage, votre table de cuisson signale un dérangement. Dans le tableau suivant vous trouverez des indications pour remédier aux dérangements.

Panne	Cause possible	Remarques/Remèdes
<i>F0</i>	Une erreur interne est survenue dans la table de cuisson.	Coupez la sécurité de la cuisinière. Attendez quelques secondes et réactivez la sécurité. Si l'affichage ne s'éteint pas, appelez le service après-vente.
<i>F2</i>	La table de cuisson est trop chaude et s'est coupée.	Enlevez les casseroles des foyers. Lorsque la table de cuisson a suffisamment refroidi, effleurez un champ quelconque. <i>F2</i> s'éteint.
<i>F4</i>	La table de cuisson est trop chaude et s'est coupée.	Vérifiez si un récipient chaud est placé sur la zone de réglage. Enlevez le récipient. Attendez quelques minutes jusqu'à ce que la zone de réglage ait un peu refroidi. Si <i>F4</i> réapparaît après la remise en marche, appelez le service après-vente.
<i>F8</i>	Le foyer était très longtemps allumé sans interruption.	La limitation automatique du temps s'est activée. Appuyez sur un champ quelconque.

Panne	Cause possible	Remarques/Remèdes
c1	La tension de secteur est trop faible.	Eteignez le foyer. Attendez quelques secondes. Réglez à nouveau. Si l'affichage ne s'éteint pas, appelez le service après-vente.
c2 / c3	Le foyer a surchauffé.	Le foyer s'est éteint automatiquement pour protéger la table de cuisson. Attendez quelques minutes et réglez à nouveau.

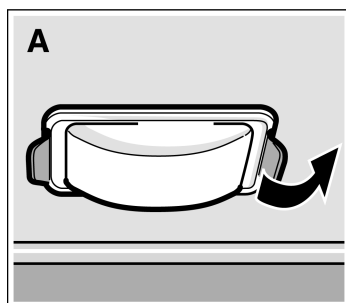
Seuls les techniciens du service après-vente formés par le fabricant sont habilités à effectuer des réparations. Des réparations inexpertes peuvent engendrer des risques considérables pour l'utilisateur.

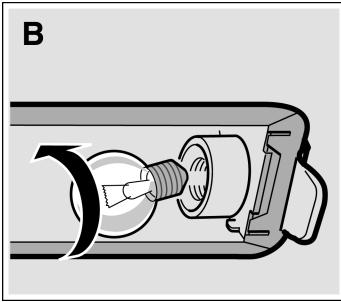
Changer la lampe du four

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

Procédez comme suit

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





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

Changer le couvercle en verre

Vous devez changer un couvercle en verre défectueux. Vous pouvez vous procurer le couvercle en verre auprès du service après-vente. Veuillez lui indiquer les numéros E et FD de votre appareil.

Remplacement du joint du four

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

Service après-vente

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

Numéros de produit E et de fabrication FD

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

N° E	FD
------	----

Service après-vente ☎

Cet appareil répond à la norme EN 55011 ou bien CISPR 11.

C'est un produit du groupe 2, classe B.



Groupe 2 signifie qu'une haute fréquence est générée pour chauffer des récipients.


Classe B signifie que l'appareil est approprié pour l'environnement ménager de particuliers.

Instructions succinctes

Ici, vous trouverez rapidement tous les réglages de votre four.
Dans les différents chapitres, nous vous expliquerons les réglages en détail.

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

 et  clignotent.

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

Réglage de la table de cuisson

L'interrupteur principal  doit être enclenché.

1. Effleurer 2 fois le champ + ou -.
2. Régler la position de chauffe souhaitée au moyen du champ + ou -.



Régler le four

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

Eteindre : Mettre le sélecteur du mode de cuisson sur arrêt.



Le four doit s'éteindre automatiquement

Régler comme décrit ci-dessus.

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

Le four s'allume et s'éteint automatiquement.

Régler comme décrit ci-dessus.









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

Chauffage rapide

Convient pour    

Régler le four.

Appuyer sur la touche Chauffage rapide.

Régler la rôtisserie automatique	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sélectionner le programme dans le tableau de rôtisserie automatique. 2. Régler le sélecteur du mode de cuisson sur P. 3. Régler le numéro de programme à l'aide du bouton rotatif. 4. Lorsque kg clignote à l'affichage, régler le poids à l'aide du bouton rotatif.
Le programme doit démarrer et s'arrêter automatiquement	<p>Régler comme décrit ci-dessus.</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Appuyer autant de fois que nécessaire sur la touche  jusqu'à ce que le symbole  clignote. 6. Au moyen du bouton rotatif, différer l'heure de la fin.
Régler la pyrolyse	<ol style="list-style-type: none"> 1. Régler le sélecteur du mode de cuisson sur Pyrolyse . 2. A l'aide du bouton rotatif, régler la puissance de nettoyage souhaitée.
La pyrolyse doit démarrer et s'arrêter automatiquement.	<p>Régler comme décrit ci-dessus.</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Appuyer autant de fois que nécessaire sur la touche Heure  jusqu'à ce que le symbole  clignote. 4. Au moyen du bouton rotatif, différer l'heure de la fin.
Réglage minuterie	<ol style="list-style-type: none"> 1. Appuyer sur la touche Minuterie . 2. Régler le temps de minuterie à l'aide du bouton rotatif.
Commande Fonctionnement continu	<ol style="list-style-type: none"> 1. Régler le sélecteur du mode de cuisson sur P. 2. Régler le programme P 25 au moyen du bouton rotatif.
Sécurité-enfants	<p>Appuyer sur la touche Clé  jusqu'à ce que le symbole  apparaisse.</p>

Interroger, modifier ou annuler


Interroger un réglage	Durée I→I , fin →I , heure ⌚ : Appuyer sur la touche Heure ⌚ jusqu'à ce que le symbole respectif apparaisse. Poids pour la rôtisserie automatique : Appuyer sur la touche Info i .
Modifier après la mise en marche	Température ou position gril : Possible à tout moment. Durée : Appuyer sur la touche Heure ⌚ . Modifier la durée au moyen du bouton rotatif.
Modifier avant la mise en marche	Tous les réglages peuvent être modifiés avant la mise en marche.
Annuler le réglage	Mettre le sélecteur du mode de cuisson sur arrêt
Modifier la minuterie ou l'heure	Appuyer sur la touche Minuterie ⌚ ou la touche Heure ⌚ . Modifier le temps à l'aide du bouton rotatif.
Annuler la durée réglée à la minuterie	Appuyer 3 fois sur la touche Minuterie ⌚ .
Effacer le signal	Temps de minuterie écoulé : Appuyer sur la touche Minuterie ⌚ . Temps de cuisson écoulé : Mettre le sélecteur du mode de cuisson sur arrêt.

Tableaux et astuces

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

Gâteaux et pâtisseries

Cuisson sur un niveau

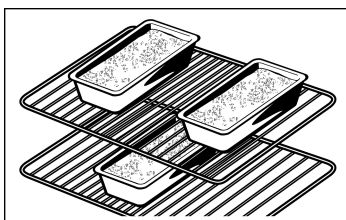
Si vous faites cuire du gâteau sur un seul niveau, préférez la convection naturelle . Les gâteaux réussissent le mieux avec ce mode.

Moules

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

Placez toujours le moule à gâteaux sur la grille.

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



Tableaux

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

Dans les tableaux est indiqué le mode de cuisson optimal pour les différents gâteaux et pâtisseries. La température et la durée de cuisson dépendent de la quantité et de la nature de la pâte. C'est pourquoi les

tableaux présentent des fourchettes de valeurs. Commencez par la valeur la plus basse. Une température plus basse permet d'obtenir des mets plus uniformément dorés. Si nécessaire, sélectionnez la fois suivante une valeur plus élevée.




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

Gâteaux cuits dans des moules	Moule sur la grille	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Tarte*	Moule à tarte	1		220-240	30-40
	tôle blanche, Ø 31 cm	1+3		180-200	40-50
Quiche*	Moule à tarte	1		200-220	40-50
	tôle blanche, Ø 31 cm				
Cake**	Moule à cake	1		190-210	50-60
	tôle blanche, 28 cm				

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

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

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

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

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

Conseils pour la pâtisserie

Vous voulez utiliser votre propre recette.

Orientez-vous sur les tableaux qui se rapprochent le plus de votre recette.

Vérifiez si votre génoise est complètement cuite.

A l'aide d'un bâtonnet en bois, piquez le sommet du gâteau environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson indiqué dans la recette. Le gâteau est cuit si la pâte n'adhère plus au bâtonnet.

Le gâteau s'affaisse.

La fois suivante, veillez à ce que la pâte soit moins liquide ou bien réduisez la température du four de 10 degrés. Respectez les temps de malaxage indiqués dans la recette.

Le gâteau a monté davantage au centre que sur les bords.

Ne graissez pas le tour du moule démontable. Après la cuisson, démoulez soigneusement le gâteau à l'aide d'un couteau.

Le dessus du gâteau est trop cuit.

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


Le gâteau est trop sec.

A l'aide d'un cure-dent, percez plusieurs petits trous dans le gâteau cuit. Dedans, versez du jus de fruit ou du liquide légèrement alcoolisé. Au gâteau suivant, augmentez la température de 10 °C et réduisez les temps de cuisson.


Le pain ou le gâteau (gâteau au fromage blanc par ex.) a un bel aspect mais l'intérieur est pâteux (filets d'eau à l'intérieur).

Pour le gâteau suivant, veillez à ce que la pâte soit moins liquide. Augmentez le temps de cuisson et réduisez la température. En cas de gâteaux avec garniture juteuse: Faites précuire le fond. Saupoudrez-le de poudre d'amandes ou de chapelure et mettez ensuite la garniture. Respectez la recette et les temps de cuisson.

Les pâtisseries ne sont pas uniformément dorées.

Pour obtenir des pâtisseries uniformes, sélectionnez une température légèrement plus basse. Faites cuire les pâtisseries délicats sur un seul niveau, avec le mode de cuisson convection naturelle . Le papier sulfurisé dépassant de la plaque peut gêner la circulation de l'air. Découpez toujours le papier aux dimensions de la plaque.

Vous avez utilisé plusieurs niveaux de cuisson. Les pâtisseries placées sur la plaque du haut sont plus cuites que celles de la plaque du bas.

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

La cuisson de gâteaux aux fruits juteux produit de la condensation.

De la vapeur d'eau peut se dégager pendant la cuisson des pâtisseries. Elle s'échappe, selon l'appareil, au-dessus de la porte du four ou par l'orifice de sortie de vapeur sur la table de cuisson. La vapeur d'eau peut se condenser sur l'appareil ou sur les façades des meubles voisins et se mettre à goutter. C'est là un phénomène physique.

Viande, volaille, poisson

Vaisselle

Vous pouvez utiliser toute vaisselle résistante à la chaleur.

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

Placez toujours le plat au centre de la grille.

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

Conseils pour les rôtis

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

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

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

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

Conseils pour les grillades

Lorsque vous utilisez le gril, fermez toujours le four.

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

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








Enfournez en plus la plaque à pâtisserie émaillée au niveau 1. Elle récupère le jus de viande et le four se salit moins.




Aux deux tiers du temps de cuisson indiqué, retournez les grillades.

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

Viande

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

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

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

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

** Enfourez la plaques toujours au niveau 1.

Conseils pour les rôtis et grillades

Le tableau ne contient pas de valeur pour le poids du rôti.

Choisissez les valeurs qui correspondent au poids immédiatement inférieur et allongez la durée de cuisson.

Comment pouvez-vous savoir si le rôti est cuit?

Utilisez un thermomètre pour viande (en vente dans le commerce) ou bien faites le «test de la cuillère». Appuyez sur le rôti avec la cuillère. Si vous sentez une résistance, le rôti est prêt. Si la cuillère s'enfonce, allongez le temps de cuisson.

Le rôti est trop cuit et l'extérieur est brûlé par endroits.

Vérifiez le niveau d'enfournement ainsi que la température.

Le rôti a un bel aspect mais la sauce est brûlée.

La fois suivante, choisissez un plat à rôti plus petit ou ajoutez plus de liquide.

Le rôti a un bel aspect, mais la sauce est trop claire et insipide.

La fois suivante, choisissez un plat à rôti plus grand ou ajoutez moins de liquide.



L'arrosage du rôti produit un dégagement de vapeur.

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



Cuisson d'un menu

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

Exemple 1

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

Exemple2

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

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

Produits cuisinés surgelés

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

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

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



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

Décongeler

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

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

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

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

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





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

Déshydratation

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

Laissez-les bien égoutter ou essuyez-les.

Recouvrez la plaque à pâtisserie émaillée et la grille de papier sulfurisé.

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

Remarque

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

Conseils pour économiser de l'énergie

dans le four

Ne préchauffez le four que lorsque la recette ou le tableau de la notice d'utilisation le demande.

Utilisez des moules sombres, laqués noirs ou émaillés. Ces types de moules absorbent bien la chaleur.

Si vous voulez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le four étant encore chaud. Le temps de cuisson diminue au deuxième gâteau. Vous pouvez également enfourner deux moules à cake l'un à côté de l'autre.

Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin de la durée impartie puis terminez la cuisson avec la chaleur résiduelle.

sur la table de cuisson

Nous recommandons des casseroles et des poêles avec un fond épais plat. Des fonds inégaux allongent les temps de cuisson.

Choisissez toujours un récipient d'une taille appropriée pour vos aliments. Une grande casserole, peu remplie, nécessite beaucoup d'énergie.

Couvrez toujours le récipient avec un couvercle approprié.

Si le fond du récipient et le foyer sont de la même dimension cela garantit un transfert thermique optimal. Lors de l'achat de récipients, tenez compte du fait que les fabricants indiquent fréquemment le diamètre supérieur du récipient. Celui-ci est généralement plus grand que le diamètre du fond.

Réglez à temps à une position de chauffe inférieure.

L'acrylamide dans certains aliments

Quels aliments sont concernés?

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

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

En général

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

Cuire de la pâtisserie

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

Petits gâteaux secs

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

Frites au four

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

Frيره dans la poêle

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

Friture












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

Plats tests

Selon la norme DIN 44547 et EN 60350

Cuire

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



Mets	Accessoires et recommandations	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Gâteaux secs	Plaque	2		170-190	20-30
	2 plaques*	2+4		150-170	30-40
	3 plaques*	2+3+5		140-160	35-45
Petits gâteaux 20 pièces	Plaque	5		3	1-2
Petits gâteaux 20 pièces par plaque (préchauffer)	2 plaques*	2+4		150-170	25-35
	3 plaques*	2+3+5		140-160	30-40
Biscuit à l'eau	Moule démontable	2		160-180	30-40
Gâteau à la levure de boulanger sur la plaque	Plaque	3		170-190	40-50
	2 plaques*	2+4		150-170	50-60
Tourte aux pommes	2 grilles + 2 moules démontables en tôle blanche Ø 20 cm**	2+4		190-210	70-80
	Plaque + 2 moules démontables en tôle blanche Ø 20 cm**	1		200-220	70-80

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

****Placez les gâteaux décalés en diagonale sur la accessoires.

Grillades

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

Mets	Accessoires	Hauteur	Mode de cuisson	Position de gril	Durée minutes
Brunir des toasts (préchauffer 10 min)	Grille	5		3	1-2
Beefburger 12 pièces*	Grille	4		3	25-30

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

