

Afin que cuisiner fasse autant de plaisir que déguster

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 apprendrez à connaître votre appareil en détail. Et nous vous expliquons étape par étape comment le régler. C'est tout simple.

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

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

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

Et maintenant bon appétit.

Notice d'utilisation

HBA 76S5.0 F

fr

9000 362 548

Table de matières

Consignes de sécurité	5
Avant l'encastrement	5
Indications pour votre sécurité	5
Causes de dommages	7
Votre nouveau four	9
Bandeau de commande	9
Touches	10
Sélecteur rotatif	10
Affichage	11
Contrôle de la température	12
Compartiment de cuisson	13
Accessoire	13
Avant la première utilisation	17
Régler l'heure	17
Chauffer le compartiment de cuisson	18
Pré-nettoyage des accessoires	18
Allumer et éteindre le four	19
Réglage du four	20
Modes de cuisson	20
Régler le mode de cuisson et la température	22
Régler le chauffage rapide	24
Fonctions de temps	25
Réglage de la minuterie	26
Réglage de la durée	26
Différer l'heure de la fin	28
Régler l'heure	30

Table de matières

Memory	31
Enregistrer les réglages dans Memory	31
Démarrer Memory	31
Sécurité-enfants	32
Réglages de base	33
Modifier les réglages de base	34
Arrêt automatique	36
Faire griller avec le tournebroche	37
Préparer le rôti	37
Mise en place du tournebroche	38
Autonettoyage	39
Recommandations importantes	39
Avant l'autonettoyage	40
Régler la position de nettoyage	41
Après l'autonettoyage	41
Entretien et nettoyage	42
Nettoyants	42
Décrocher et accrocher la porte du four	44
Enlever le recouvrement de la porte	46
Dépose et pose des vitres de la porte	47
Incidents et dépannage	49
Tableau de dérangements	49
Changer la lampe du four au plafond	51
Cache en verre	51
Service après-vente	52
Conseils concernant l'énergie et l'environnement	53

Table de matières

Economiser de l'énergie	53
Elimination écologique	53
Programmes automatiques	54
Récipient	54
Préparation du mets	55
Programmes	56
Sélectionner le programme	61
Astuces concernant les programmes automatiques	63
Testés pour vous dans notre laboratoire	64
Gâteaux et pâtisseries	64
Conseils pour la pâtisserie	68
Viande, volaille, poisson, gratins, toasts	69
Conseils pour les rôtis et grillades	72
Cuisson simultanée de plusieurs plats	73
Basse température	74
Conseils pour la cuisson basse température	76
Plats cuisinés	77
Plats spéciaux	78
Décongélation	79
Déshydratation	80
Mise en conserve	80
L'acrylamide dans certains aliments	82
Plats tests	83

Consignes de sécurité

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

Avant l'encastrement

Avaries de transport

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

Branchement électrique

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

Indications pour votre sécurité

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

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

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

Ne jamais laisser des enfants jouer avec l'appareil.

Compartiment de cuisson chaud

Risque de brûlures !

Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Ouvrir prudemment la porte. De la vapeur chaude peut s'échapper.

Eloignez impérativement les jeunes enfants.

Risque d'incendie !

Ne jamais conserver des objets inflammables dans le compartiment de cuisson.

Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil en cas de production de fumée dans l'appareil. Eteignez l'appareil. Retirez la fiche secteur de la prise ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.

Risque de court-circuit !

Ne jamais coincer le cordon de raccordement d'un appareil électrique dans la porte chaude de l'appareil. L'isolation du câble peut fondre.

Risque de s'ébouillanter !

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

Risque de brûlures !

Ne jamais préparer des mets avec de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans le compartiment de cuisson. Utilisez uniquement des petites quantités de boissons fortement alcoolisées et ouvrez prudemment la porte de l'appareil.

Accessoires et récipients chauds

Risque de brûlures !

Ne jamais retirer du compartiment de cuisson les accessoires ou les récipients chauds sans utiliser des maniques.

Réparations inexpertes

Risque d'électrocution !

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

Si l'appareil est défectueux, retirez la fiche de la prise de secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles. Appelez le service après-vente.

Autonettoyage

Risque d'incendie !

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

Avant chaque autonettoyage, enlevez les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson.

Risque d'incendie !

Ne jamais accrocher des objets inflammables sur la poignée de la porte, p.ex. un torchon à vaisselle. L'extérieur de l'appareil devient très chaud pendant l'autonettoyage. Eloignez les enfants.

Risque de préjudice sérieux pour la santé !

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

Causes de dommages

Accessoire, feuille, papier sulfurisé ou récipient sur le fond du compartiment de cuisson

Ne placez pas d'accessoire sur le fond du compartiment de cuisson. Ne recouvrez pas le fond du compartiment de cuisson d'une feuille, quel que soit le type, ni de papier sulfurisé. Ne placez pas de récipient sur le fond du compartiment de cuisson si vous avez réglé une température supérieure à 50 °C. Cela crée une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson ne correspondent plus et l'émail sera endommagé.

Eau dans l'enceinte de cuisson chaude

Ne jamais verser de l'eau dans l'enceinte de cuisson chaude. Cela produit de la vapeur d'eau. Le changement de température peut occasionner des dommages sur l'émail.

Aliments humides

Ne pas conserver des aliments humides dans l'enceinte de cuisson pendant une longue durée. Cela endommage l'émail.

Jus de fruit

Ne pas trop garnir la plaque à pâtisserie en cas de gâteaux aux fruits très juteux. Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives. Utiliser de préférence la lèchefrite à bords hauts.

Refroidissement avec la porte du four ouverte

Ne laisser refroidir l'enceinte de cuisson qu'en état fermé. Même si la porte du four n'est ouverte qu'un petit peu, la façade des meubles voisins peut être endommagée avec le temps.

Joint du four fortement encrassé

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

Porte du four comme surface d'assise ou pour déposer des objets

Ne pas monter ni s'asseoir sur la porte du four ouverte. Ne pas déposer des récipient ou des accessoires sur la porte du four.

Transporter l'appareil

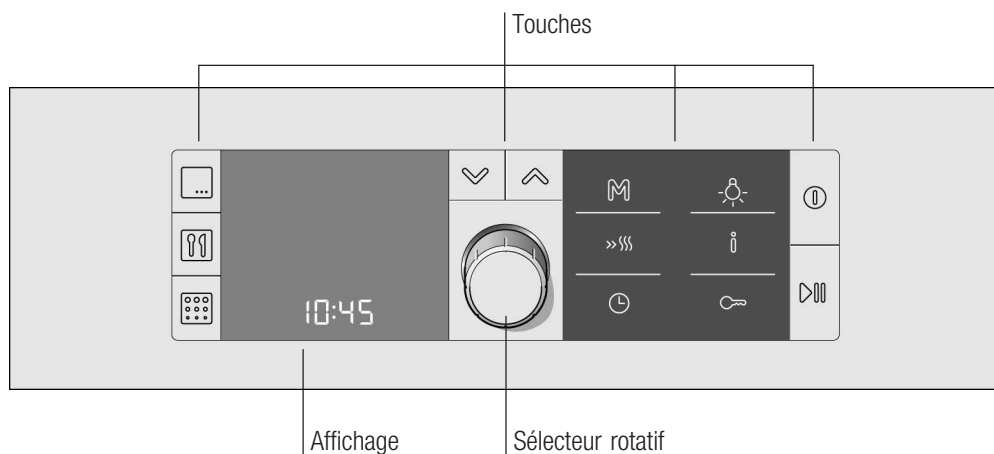
Ne pas transporter ou porter l'appareil par la poignée de la porte. La poignée ne supportera pas le poids de l'appareil et peut se casser.

Votre nouveau four

Vous apprenez ici à connaître votre nouveau four. Nous vous expliquons le bandeau de commande et les différents éléments de commande. Vous obtenez des informations concernant le compartiment de cuisson et les accessoires.

Bandeau de commande

Ci-après l'aperçu du bandeau de commande. Des variations de détails sont possibles selon le modèle d'appareil.



Touches

Il y a de sondes sous les différentes touches. Vous n'avez pas besoin d'appuyer fort. Effleurez simplement le symbole respectif.

Symbole	Fonction de la touche
	Sélectionner le mode de cuisson et la température
	Sélectionner les programmes automatiques
	Sélectionner l'autonettoyage
	Descendre d'une ligne
	Remonter d'une ligne
	Pression longue = sélectionner Memory Pression brève = démarrer Memory
	Régler le chauffage rapide
	Ouvrir et fermer le menu Fonctions de temps
	Eteindre et allumer la lampe du four
	Pression brève = interroger la température Pression longue = ouvrir et fermer le menu Réglages de base
	Activer/désactiver la sécurité-enfants
	Allumer et éteindre le four
	Pression brève = démarrer/arrêter le fonctionnement Pression longue = annuler le fonctionnement

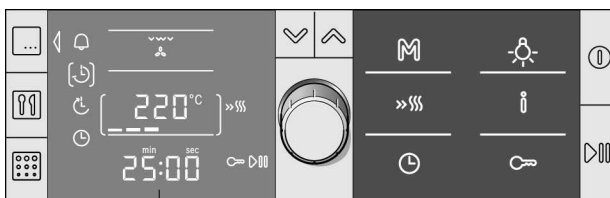
Sélecteur rotatif

Avec le sélecteur rotatif, vous pouvez modifier toutes les valeurs de référence et de réglage. Les parenthèses dans l'affichage indiquent quelle valeur vous pouvez modifier.

Le sélecteur rotatif est escamotable. Appuyez sur le sélecteur rotatif pour l'enclencher et le désenclencher.

Affichage

L'affichage est divisé en différentes zones.



Affichage

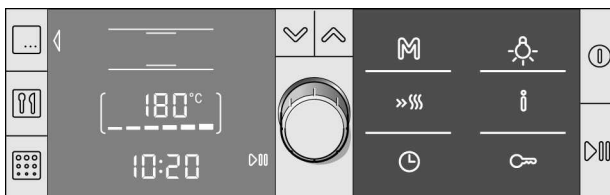
- Zone gauche = fonctions de temps
Lorsque vous ouvrez le menu Fonctions temps, les symboles des fonctions de temps sont affichés dans cette zone.
Une flèche au bord à gauche pointe vers le mode de fonctionnement sélectionné.
- Zone centrale = zone de réglage
 1. ligne = affichage des modes de cuisson
 2. ligne = affichage de la température
 3. ligne = affichage de l'heureLes touches de navigation  et  permettent de passer d'une ligne à l'autre. La ligne dans laquelle vous vous trouvez actuellement est marquée par des parenthèses à gauche et à droite. Avec le sélecteur rotatif, vous pouvez modifier la valeur entre les parenthèses.
- Zone droite = affichage
Ici sont affichés les symboles pour différentes fonctions. P.ex. pour la sécurité-enfants réglée, le chauffage rapide etc.

Contrôle de la température

Phases de chauffe

Les barres du contrôle de la température indiquent les phases de chauffe ou la chaleur résiduelle dans le compartiment de cuisson.

Après le démarrage, le contrôle de température affiche les phases de chauffe. La température réglée est atteinte lorsque toutes les barres sont remplies.



Les barres n'apparaissent pas lors des positions gril et de nettoyage.

Pendant la chauffe, vous pouvez interroger la température de chauffe actuelle à l'aide de la touche **i**.

Dû à l'inertie thermique, la température affichée peut être légèrement différente de la température réelle dans le compartiment de cuisson.

Chaleur résiduelle

Après l'arrêt, le contrôle de température indique la chaleur résiduelle dans le compartiment de cuisson. Lorsque toutes les barres sont remplies, la température dans le compartiment de cuisson est d'env. 300 °C. L'affichage s'éteint lorsque la température est descendue à env. 60 °C.

Compartiment de cuisson

Lampe du four

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

Un ventilateur de refroidissement protège le four d'une surchauffe.

La lampe du four dans le compartiment de cuisson est allumée pendant le fonctionnement. En cas de températures réglées jusqu'à 60 °C et lors de l'autonettoyage, la lampe s'éteint. Cela permet un réglage précis optimal.

La lampe s'allume lorsque vous ouvrez la porte du four.

Avec la touche  vous pouvez éteindre et allumer la lampe.

Ventilateur de refroidissement

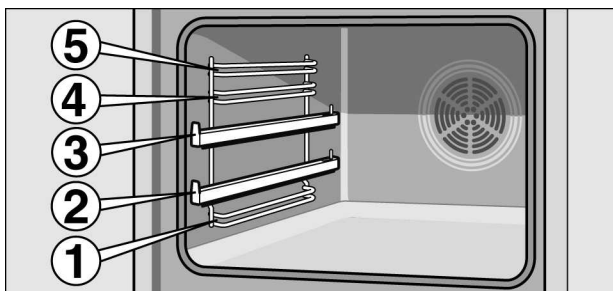
Le ventilateur de refroidissement se met en marche et se coupe selon les besoins. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte. Attention ! Ne pas couvrir les fentes d'aération. Sinon, le four surchauffe.

Le ventilateur continue de fonctionner un certain temps, afin que le compartiment de cuisson refroidisse plus vite après le fonctionnement.

Accessoire

Les accessoires peuvent être enfournés à 5 niveaux différents.

Les rails de défournement au niveau 2 et 3 vous permettent de retirer les accessoires davantage, sans qu'ils basculent.



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

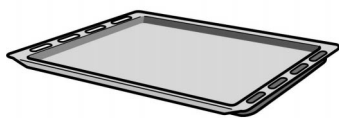
Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou sur Internet. Veuillez indiquer le numéro HEZ.



Lèchefrite

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.

Enfourner la lèchefrite, la partie inclinée en direction de la porte du four.



Plaqué à pâtisserie émaillée

pour gâteaux et petits fours.

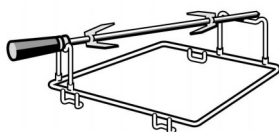
Enfourner la plaque à pâtisserie avec la partie inclinée en direction de la porte du four.



Grille

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

Enfourner la grille avec la courbure vers le bas .



Tournebroche

pour des rôtis et de grosses volailles.

Utilisez le tournebroche uniquement dans la lèchefrite.

Accessoires en option

Les accessoires optionnels sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Dans nos prospectus ou sur Internet vous trouverez un large choix pour votre four.

La disponibilité des accessoires optionnels ainsi que la possibilité de les commander online est différente selon les pays. Veuillez consulter les documents de vente.

Grille HEZ 334001

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

Lèchefrite HEZ 332070	pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. Elle peut également servir à récupérer la graisse si vous déposez les grillades directement sur la grille.
Plaque à pâtisserie émaillée HEZ 331070	pour gâteaux et petits fours.
Grille anti-éclaboussures HEZ 325070	pour faire des grillades, au lieu de la grille ou comme protection contre les éclaboussures, afin de moins salir le four. Utiliser la grille anti-éclaboussures uniquement dans la lèchefrite. Grillades sur la grille anti-éclaboussures : L'utiliser uniquement sur les niveaux d'enfournement 1, 2 et 3. Grille anti-éclaboussures comme protection contre les éclaboussures : Enfournier la lèchefrite dotée de la grille anti-éclaboussures sous la grille.
Grille d'insertion HEZ 324000	Pour des rôtis. Placez toujours la grille dans la lèchefrite. La graisse qui s'égoutte et le jus de viande sont recueillis.
Couvercle pour la lèchefrite pro HEZ 333001	Le couvercle transforme la lèchefrite-pro en cocotte-pro.
Lèchefrite-pro avec grille d'insertion HEZ 333070	Elle convient particulièrement pour la préparation de grosses quantités.
Pierre de cuisson HEZ 327000	La pierre de cuisson est idéale pour préparer du pain maison, des petits pains et de la pizza dont le fond doit être croustillant. La pierre de cuisson doit toujours être chauffée à la température recommandée.
Cocotte universelle HEZ 390800	pour de très grosses ou de nombreuses portions. La cocotte est à l'extérieur en email granité et possède un couvercle en verre résistant à la chaleur du four. Le couvercle en verre peut être utilisé comme plat à gratin.
Cocotte en métal HEZ 6000	La cocotte est adaptée à la zone pour poissonnière de la table de cuisson vitrocéramique. Elle convient pour le système sensoriel de cuisson, mais aussi pour le rôti automatique. La cocotte est émaillée à l'extérieur et possède un revêtement anti-adhérent intérieur.
Cocotte en verre HEZ 915001	La cocotte en verre convient pour des plats braisés et des gratins préparés au four. Elle est idéale pour le rôti automatique.
Poêle en verre HEZ 336000	Une plaque à pâtisserie haute en verre. Convient également comme vaisselle de service.
Plaque à pizza HEZ 317000	Idéale pour des pizzas, produits surgelés ou de grands gâteaux ronds. Vous pouvez utiliser la plaque à pizza au lieu de la lèchefrite. Placez la plaque sur la grille et basez-vous sur les indications dans les tableaux.

Filtre des fumées HEZ 329000	Vous pouvez en post-équiper votre four. Le filtre des fumées retient les particules de graisse en suspension dans l'air et réduit les odeurs de cuisson.
Couvercle pour le tiroir-pro HEZ 333101	Le couvercle transforme la lèchefrite-pro en cocotte-pro.
Tiroir-pro Plus HEZ 333102	Convient pour la préparation de grosses quantités. Les accessoires complets comprennent une lèchefrite à bords hauts, une lèchefrite peu profonde, une grille d'insertion, une grille à placer dessus et un rail télescopique. Avec la grille posée, les grillades réussissent parfaitement.
Tiroir-pro HEZ 333100	Convient pour la préparation de grosses quantités. Les accessoires complets comprennent une lèchefrite à bords hauts avec grille d'insertion, une grille à placer dessus et un rail télescopique. Avec la grille posée, les grillades réussissent parfaitement.
Articles Service après-vente	Pour vos appareils ménagers vous pouvez commander des produits d'entretien et de nettoyage appropriés ou d'autres accessoires auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou, pour certains pays, sur Internet dans le e-shop. Pour cela, veuillez indiquer le numéro d'article respectif.
Lingettes d'entretien pour surfaces en inox numéro d'article 311134	Réduit les dépôts de salissures. L'imprégnation avec une huile spéciale garantit un entretien optimal des surfaces des appareils en inox.
Gel de nettoyage pour four et gril numéro d'article 463582	Pour le nettoyage du compartiment de cuisson. Le gel est inodore.
Chiffon à microfibres alvéolé numéro d'article 460770	Idéal pour le nettoyage des surfaces délicates, telles que verre, vitrocéramique, inox ou aluminium. Le chiffon à microfibres élimine en une seule opération de travail les salissures aqueuses et graisseuses.
Sécurité de porte numéro d'article 612594	Pour empêcher que des enfants ouvrent la porte du four. Selon la porte de l'appareil, la sécurité se visse différemment. Veuillez consulter la fiche jointe à la sécurité de porte.

Avant la première utilisation

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

- Réglez l'heure
- Chauffez le compartiment de cuisson
- Nettoyez les accessoires
- Lisez les consignes de sécurité au début de la notice d'utilisation. Ces consignes sont très importantes.

Régler l'heure

Après le raccordement de votre nouvel appareil, **00:00** apparaît dans la visualisation. Réglez l'heure, votre four sera ensuite prêt à fonctionner.

1. Appuyer sur la touche .
Le symbole pour l'heure [] et [**12:00**] apparaissent dans l'affichage.
2. Régler l'heure actuelle au moyen du sélecteur rotatif.
3. Appuyer sur la touche .

L'heure actuelle est validée.

Remarque

Pour savoir comment modifier l'heure, consultez le chapitre *Fonctions de temps*.

Chauffer le compartiment de cuisson

Afin d'éliminer l'odeur de neuf, chauffez le compartiment de cuisson à vide, porte fermée. Réglez le mode de cuisson  Convection naturelle et 240 °C.

Assurez-vous que le compartiment de cuisson ne contient pas de restes d'emballage, p.ex. des billes de polystyrène.

1. Appuyer sur la touche .
Le mode de cuisson  Chaleur tournante 3D et 160 °C s'affichent comme réglages de référence. Les parenthèses sont placées à gauche et à droite du mode de cuisson.
2. Avec le sélecteur rotatif, modifier le mode de cuisson sur  Convection naturelle.
3. Commuter à la température à l'aide de la touche .
Les parenthèses sont placées à gauche et à droite de la température.
4. Avec le sélecteur rotatif, modifier la température sur 240 °C.
5. Appuyer sur la touche .
Le fonctionnement démarre. Le symbole  s'allume dans l'affichage.
6. Eteindre le four au bout de 60 minutes avec la touche .
Les barres du contrôle de la température indiquent la chaleur résiduelle dans le compartiment de cuisson.

Pré-nettoyage des accessoires

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

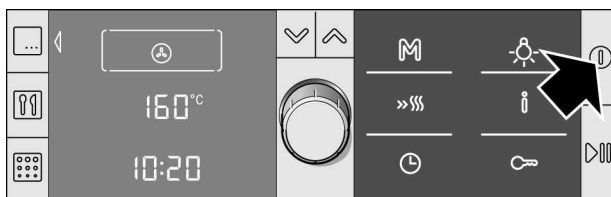
Allumer et éteindre le four

La touche ① sert à allumer et à éteindre le four.

Allumer

Appuyer sur la touche ①.

Le symbole  pour le mode de cuisson Chaleur tournante 3D et 160 °C apparaissent à l'affichage comme réglage de référence.



Vous pouvez démarrer immédiatement ce réglage ou

- régler un autre mode de cuisson et une autre température
- sélectionner un programme au moyen de la touche 
- sélectionner l'autonettoyage au moyen de la touche .
- démarrer un réglage Memory mémorisé au moyen de la touche 

Pour apprendre les réglages, consultez les différents chapitres.

Eteindre

Appuyer sur la touche ①.

Le four s'éteint.

Réglage du four

Dans ce chapitre, vous apprendrez

- quels modes de cuisson sont à disposition pour votre four
- comment régler un mode de cuisson et une température
- et comment régler le chauffage rapide.

Modes de cuisson

Votre four dispose d'un grand nombre de modes de cuisson. Vous pouvez ainsi sélectionner un mode de cuisson optimal pour votre plat.

Mode de cuisson et plage de temp.

 Chaleur tournante 3D
30-275 °C

 Convection naturelle
30-300 °C

 CuissonHydro*
30-300 °C

 Position Pizza
30-275 °C

 Chaleur de sole
30-300 °C

Application

Pour des gâteaux et pâtisseries cuits sur un à trois niveaux. La chaleur diffusée par le collier chauffant situé dans la paroi arrière est répartie uniformément dans le compartiment de cuisson par le ventilateur.

Pour des gâteaux, soufflés et des pièces de rôtis maigres, p.ex. boeuf ou gibier, cuits sur un niveau. La chaleur est diffusée uniformément par la voûte et la sole.

Pour des pâtisseries à la pâte levée, p.ex. pain, petits pains ou brioche tressée, et pour des pâtisseries en pâte à choux, p.ex. choux. La chaleur est diffusée uniformément par la voûte et la sole. L'humidité dans l'aliment reste comme vapeur d'eau dans le compartiment de cuisson.

Pour la préparation rapide de produits surgelés sans préchauffage, p.ex. pizza, frites ou strudel. La chaleur est diffusée par la sole et par le collier chauffant situé dans la paroi arrière.

Pour mettre en conserves et poursuivre la cuisson et le brunissage de gâteaux. La chaleur est diffusée par la sole.

Mode de cuisson et plage de temp.

Application

 Gril air pulsé
30-300 °C

Pour le rôtissage de viande, de volaille et de poisson entier. La résistance du gril et le ventilateur fonctionnent en alternance. Le ventilateur répartit l'air chaud autour du mets.

 Gril, grande surface
Positions gril 1, 2 ou 3

Pour griller des steaks, saucisses, toasts et des morceaux de poisson. Toute la surface située sous la résistance du gril est chauffée.

 Gril + tournebroche
30-300 °C

Faire griller de tous les côtés un poulet, un canard et un gros rôti. Toute la surface située sous la résistance du gril est chauffée. Un moteur situé dans la paroi arrière fait tourner la broche insérée.

 Décongélation
30-60 °C

Pour la décongélation p.ex. de viande, volaille, pain et gâteau. Le ventilateur répartit l'air tiède autour du mets.

 Maintien au chaud
60-100 °C

Pour maintenir au chaud des mets cuits.

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

Régler le mode de cuisson et la température

Exemple dans l'illustration : Réglage  Convection naturelle, 180 °C.

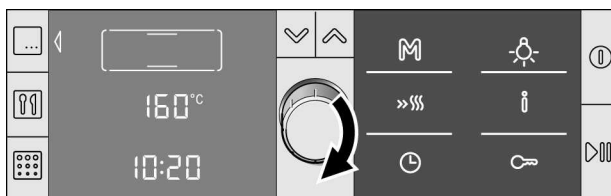
1. Allumer le four à l'aide de la touche , ou bien appuyer sur la touche .

Le symbole  pour Chaleur tournante 3D et 160 °C sont proposés dans l'affichage.

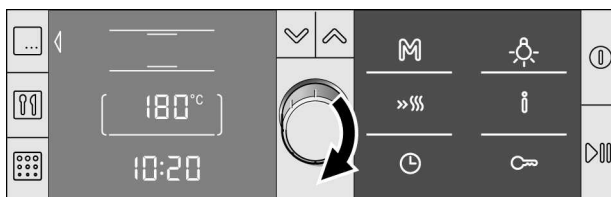
Vous pouvez démarrer immédiatement ce réglage avec la touche .

Si vous voulez régler un autre mode de cuisson et une autre température, procédez de la façon suivante.

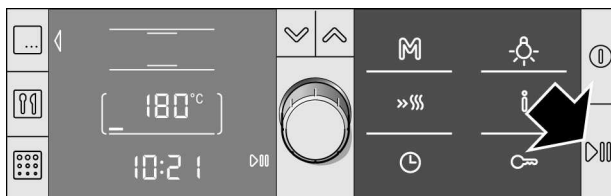
2. Avec le sélecteur rotatif, régler le mode de cuisson désiré.



3. Commuter à la température à l'aide de la touche .
4. Avec le sélecteur rotatif, modifier la température de référence.



5. Appuyer sur la touche ▷|||.



Le fonctionnement démarre. Le symbole ▷||| s'allume dans l'affichage.

6. Lorsque le mets est prêt, éteindre le four à l'aide de la touche ① ou resélectionner un mode de fonctionnement et régler.

Astuces pour le réglage :

Modifier la température ou la position gril

Cela est possible à tout moment. Modifier la température ou la position gril à l'aide du sélecteur rotatif.

Interroger la température de chauffe

Appuyer brièvement sur la touche i. La température de chauffe actuelle dans le compartiment de cuisson est affichée pendant quelques secondes.

Ouvrir entre-temps la porte du four

Le fonctionnement s'arrête. Le symbole ▷||| clignote. Le fonctionnement continue après avoir refermé la porte.

Arrêter le fonctionnement

Appuyer brièvement sur la touche ▷|||. Le four est en état Pause. Le symbole ▷||| clignote. Réappuyer sur ▷|||, le fonctionnement continue.

Annuler le fonctionnement

Maintenir la touche ▷||| appuyée, jusqu'à l'apparition du symbole ③ pour Chaleur tournante 3D et de 160 °C. Vous pouvez procéder à un nouveau réglage.

Réglage de la durée

Voir le chapitre *Fonctions de temps, Régler la durée*.

Différer l'heure de la fin

Voir le chapitre *Fonctions de temps, Différer la fin*.

Régler le chauffage rapide

Modes de cuisson appropriés

Le chauffage rapide ne convient pas pour tous les modes de cuisson.

 = Chaleur tournante 3D

 = Convection naturelle

 = CuissonHydro

 = Position Pizza

Un bref signal sonore vous indique que le mode de cuisson sélectionné ne convient pas pour le chauffage rapide.

Températures appropriées

Le chauffage rapide fonctionne uniquement si la température réglée est supérieure à 100 °C. Si la température dans le compartiment de cuisson n'est que légèrement inférieure à la température réglée, le chauffage rapide n'est pas nécessaire. Il ne se met pas en marche.

Régler le chauffage rapide

Appuyer sur la touche »§§§ pour le chauffage rapide. Le symbole »§§§ apparaît à côté de la température réglée.

Les barres du contrôle de température se remplissent.

Le chauffage rapide est terminé lorsque toutes les barres sont remplies. Vous entendrez un bref signal. Le symbole »§§§ s'éteint.

Annuler le chauffage rapide

Appuyer sur la touche »§§§. Le symbole s'éteint.

Remarques

Si vous modifiez le mode de cuisson, le chauffage rapide sera annulé.

Une durée réglée s'écoule immédiatement après le démarrage, indépendamment du chauffage rapide.

Pendant le chauffage rapide, vous pouvez interroger la température de chauffe actuelle à l'aide de la touche î.

Afin d'obtenir un résultat de cuisson uniforme, enfournez votre plat seulement lorsque le chauffage rapide est terminé.

Fonctions de temps

Le menu Fonctions temps est appelé au moyen de la touche . Les fonctions suivantes sont possibles :

Lorsque le four est éteint.

-  = Réglage de la minuterie
-  = Réglage de l'heure

Lorsque le four est allumé.

-  = Réglage de la minuterie
-  = Réglage de la durée
-  = Différer l'heure de la fin

Les parenthèses autour du symbole indiquent que cette fonction est sélectionnée.

Après le démarrage, les parenthèses indiquent quelle fonction de temps s'écoule actuellement dans l'affichage.

Réglage des fonctions de temps - expliqué succinctement

1. Ouvrir le menu avec la touche .
2. Sélectionner la fonction souhaitée avec la touche .
3. Régler la valeur souhaitée avec le sélecteur rotatif.
4. Fermer le menu avec la touche .

Le réglage de chaque fonction individuelle est décrit de façon détaillée plus loin dans ce chapitre.

Bref signal sonore

Si vous ne pouvez pas modifier ou régler une valeur, vous entendrez un bref signal sonore.

Réglage de la minuterie

La minuterie fonctionne indépendamment du four. Vous pouvez l'utiliser comme un minuteur de cuisine et la régler à tout moment. Peu importe si le four est allumé ou éteint.

1. Appuyer sur la touche .
Le menu Fonctions temps s'ouvre. Le symbole  entre les parenthèses indique que la fonction Minuterie est sélectionnée.
2. Régler le temps de marche pour la minuterie avec le sélecteur rotatif.
3. Fermer le menu avec la touche .

Le temps s'écoule à l'affichage de l'heure.

Après l'écoulement du temps

Un signal retentit.

Le temps s'est écoulé. L'affichage est sur **00:00**.

Appuyer sur la touche . L'affichage s'éteint.

Astuces pour le réglage :

Annuler le temps de marche

Ouvrir le menu Fonctions temps avec la touche .
Avec le sélecteur rotatif, ramener le temps sur **00:00**.
Fermer le menu avec la touche .

Modifier le temps de marche

Ouvrir le menu Fonctions temps avec la touche .
Dans les secondes suivantes, modifier le temps de marche au moyen du sélecteur rotatif. Fermer le menu avec la touche .

Réglage de la durée

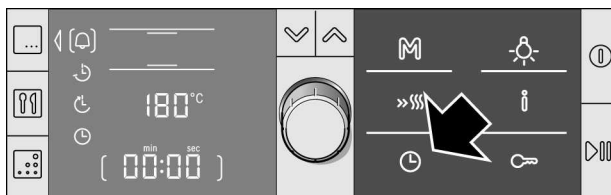
Lorsque vous réglez la durée (temps de cuisson) pour votre plat, le fonctionnement s'arrêtera automatiquement après ce temps. Le four ne chauffe plus.

Condition préalable :

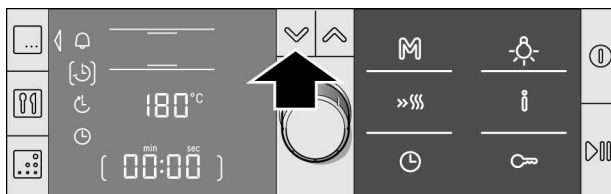
Un mode de cuisson et une température sont réglés.

Exemple dans l'illustration : Réglage pour 
Convection naturelle, 180 °C, durée 45 minutes

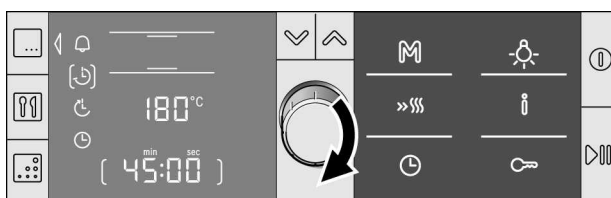
1. Appuyer sur la touche .
Le menu Fonctions temps s'ouvre. Les fonctions de temps sont affichées à gauche dans la visualisation. La fonction Minuterie  est sélectionnée.



2. Avec la touche , commuter à la durée .



3. Régler la durée de cuisson au moyen du sélecteur rotatif.



4. Appuyer sur la touche .
Le menu Fonctions temps se ferme.
Lorsque le fonctionnement n'a pas encore démarré
 5. Appuyer sur la touche .
- La durée s'écoule visiblement.

La durée est écoulée

Un signal retentit. Le four ne chauffe plus.
La durée est sur **00:00**. Vous pouvez effacer le signal prématurément au moyen de la touche ☹.

Astuces pour le réglage :

Annuler la durée

Ouvrir le menu avec la touche ☹. Au moyen de la touche ✓ passer à la durée [⏸] et régler la durée sur **00:00** au moyen du sélecteur rotatif. Fermer le menu avec la touche ☹.

Modifier la durée

Ouvrir le menu avec la touche ☹. Au moyen de la touche ✓ passer à la durée [⏸] et modifier la durée au moyen du sélecteur rotatif. Fermer le menu avec la touche ☹.

Différer l'heure de la fin

L'heure de la fin peut être différée lors de

- tous les modes de cuisson
- nombreux programmes
- et pour l'autonettoyage

Exemple : Vous enfournez le plat à 9H30. Il demande un temps de cuisson de 45 minutes et sera prêt à 10H15. Mais vous désirez qu'il soit prêt à 12H45. Reportez l'heure de la fin de 10H15 à 12H45. Le fonctionnement démarrera à 12H00 et terminera à 12H45.

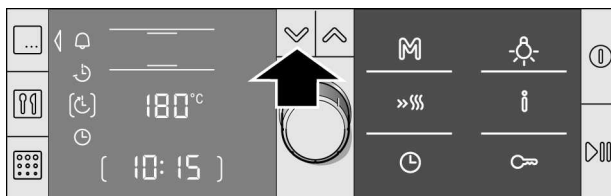
Cette fonction est également judicieuse pour l'autonettoyage. Vous reportez le nettoyage à la nuit et pouvez utiliser le four à tout moment dans la journée.

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

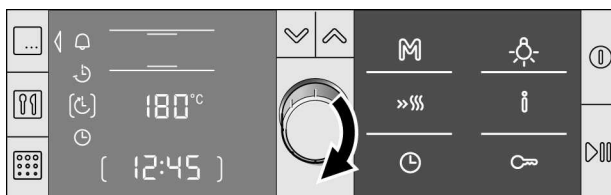
Réglage de la fin

Condition préalable : Une durée est réglée. Le fonctionnement n'a pas encore démarré Le menu Fonctions temps ☹ est ouvert.

1. Avec la touche , commuter à l'heure de la fin .



2. Au moyen du sélecteur rotatif, différer l'heure de la fin.



3. Fermer le menu Fonctions temps avec la touche .
4. Confirmer au moyen de la touche .

Le four est en position d'attente . L'heure de la fin est indiquée dans l'affichage de l'heure. La durée s'écoule visiblement dès que le fonctionnement démarre.

La durée est écoulée

Un signal retentit. Le four ne chauffe plus. Dans l'affichage de l'heure apparaît **00:00**. Vous pouvez arrêter le signal sonore prématurément au moyen de la touche .

Astuces pour le réglage :

Corriger l'heure de la fin

Cela est uniquement possible tant que le four est en position d'attente . Pour cela, ouvrir le menu au moyen de la touche . Commuter à l'heure de la fin avec la touche . Corriger l'heure de la fin au moyen du sélecteur rotatif. Fermer le menu avec la touche .

Annuler l'heure de la fin

Cela est possible tant que le four est en position d'attente. A cet effet, ouvrir le menu à l'aide de la touche , commuter à l'heure de la fin au moyen de la touche . Tourner le sélecteur rotatif à gauche jusqu'à ce qu'à l'heure de la fin actuelle. La durée s'écoule immédiatement.

Régler l'heure

Après une coupure de courant

Pour pouvoir régler ou modifier l'heure, le four doit être éteint.

Après une coupure de courant, **00:00** est allumé dans l'affichage. Réglez l'heure actuelle.

1. Appuyer sur la touche .
La fonction sélectionnée [] et [**12:00**] apparaissent dans l'affichage.
2. Régler l'heure actuelle à l'aide du sélecteur rotatif.
3. Confirmer au moyen de la touche .
L'heure apparaît dans l'affichage.

Modifier l'heure

Pour modifier l'heure, par ex. passage de l'heure d'été à l'heure d'hiver :

1. Appuyer sur la touche .
Le menu Fonctions temps s'ouvre.
2. Avec la touche , commuter à l'heure [].
3. Régler l'heure actuelle à l'aide du sélecteur rotatif.
4. Appuyer sur la touche .
L'heure apparaît dans l'affichage.

Masquer l'heure

Vous pouvez masquer l'heure. Elle sera alors uniquement visible si le four est allumé. Pour ce réglage, consultez le chapitre *Réglages de base*.

Memory

Avec la fonction Memory vous pouvez mémoriser le réglage pour un plat et l'appeler à tout moment.

Memory est utile si vous préparez un plat assez souvent.

Enregistrer les réglages dans Memory

L'autonettoyage ne peut pas être mémorisé.

1. Régler le mode de cuisson, la température et éventuellement une durée pour le plat désiré ou sélectionner un programme. Ne pas démarrer.
2. Maintenir la touche **M** appuyée jusqu'à ce que le symbole **M** s'allume dans l'affichage. Cela demande quelques secondes.

Le réglage est mémorisé et peut être démarré à tout moment.

Mémoriser un autre réglage

Régler à nouveau et enregistrer. Les anciens réglages seront écrasés.

Démarrer Memory

Vous pouvez démarrer à tout moment les réglages mémorisés pour votre plat.

1. Appuyer brièvement sur la touche **M**.
Les réglages enregistrés seront affichés.
2. Appuyer sur la touche **▷|||**.

Le réglage Memory démarre.

Modifier les réglages

Cela est possible à tout moment.

Au prochain démarrage de Memory, le réglage initial mémorisé réapparaît.

Sécurité-enfants

Le four est équipé d'une sécurité-enfants, afin que les enfants ne puissent pas le mettre en marche involontairement ou modifier un fonctionnement en cours.

Activer la sécurité-enfants

Maintenir la touche  appuyée jusqu'à l'apparition du symbole . Ceci demande environ 4 secondes.

Le bandeau de commande est verrouillé.

Verrouiller la porte du four

Vous pouvez modifier les réglages de base de telle manière que la porte du four se verrouille en plus. Pour la procédure, consultez le chapitre *Réglages de base*.

Le porte du four se verrouille lorsque la température dans le compartiment de cuisson atteint env. 50 °C. Le symbole  s'affiche.

Si le four est éteint, la porte du four se verrouille dès que vous activez la sécurité-enfants.

Supprimer le verrouillage

Maintenir la touche  appuyée jusqu'à ce que le symbole  s'éteigne. Vous pouvez régler à nouveau.

Remarque

Même si la sécurité-enfants est activée, vous pouvez éteindre le four au moyen de  ou en appuyant longtemps sur la touche , régler la minuterie et désactiver le signal sonore.

Réglages de base

Votre appareil possède différents réglages de base que vous pouvez adapter à tout moment à vos besoins.

Remarque

Dans le tableau vous trouverez tous les réglages de base et les possibilités de modification correspondantes.
Selon l'équipement de votre appareil, seuls les réglages de base correspondant à votre appareil seront affichés dans la visualisation.

Fonction	Réglage de base	Possibilités
 1 Signal sonore après écoulement d'une durée	2 = 2 minutes	1 = 10 secondes 2 = 2 minutes 3 = 5 minutes
 2 Signal sonore de confirmation lors de la pression d'une touche	0 = off	0 = off 1 = on
 3 Luminosité de l'éclairage de l'affichage	3 = jour	1 = nuit 2 = moyenne 3 = jour
 4 Affichage de l'heure lorsque le four est éteint	1 = on	0 = off* * L'heure apparaît tant que la chaleur résiduelle est affichée. 1 = on
 5 Lampe du four lors du fonctionnement	1 = on	0 = off 1 = on
 6 Continuer le fonctionnement après la fermeture de la porte du four	1 = le fonctionnement continue automatiquement	0 = continuer le fonctionnement avec ^{start} stop 1 = le fonctionnement continue automatiquement
 7 Verrouillage de la porte en plus de la sécurité-enfants	0 = non	0 = non 1 = oui

Fonction	Réglage de base	Possibilités
c 8 Longueur de la durée de poursuite du ventilateur	2 = moyenne	1 = courte 2 = moyenne 3 = longue 4 = très longue
c 9 Voûte et parois latérales autonettoyantes post-équipées	0 = non	0 = non 1 = oui
c 10 Les rails télescopiques sont post-équipés	0 = non	0 = non 1 = oui
c 11 Remettre toutes les modifications aux réglages de base	0 = non	0 = non 1 = oui

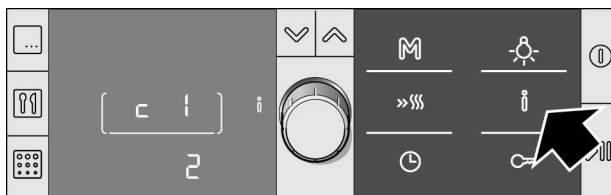
Modifier les réglages de base

Condition préalable : Le four doit être éteint.

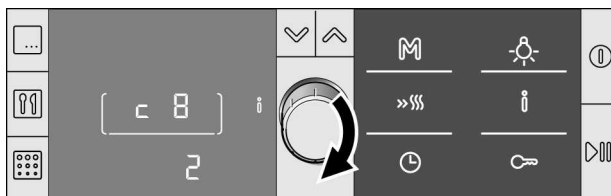
Veuillez consulter le tableau des réglages de base, pour connaître la signification des chiffres.

Exemple dans l'illustration : Modifier le réglage de base de la durée de poursuite du ventilateur de moyenne à courte.

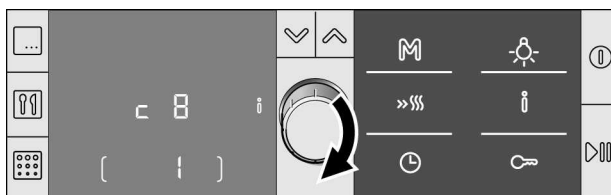
1. Maintenir la touche **i** appuyant pendant env. 4 secondes, jusqu'à ce que le symbole **i** s'allume. Le premier réglage de base apparaît dans l'affichage.



2. Avec le sélecteur rotatif, sélectionner le réglage de base désiré.



3. Appuyer sur la touche ∨.
4. Modifier le réglage de base au moyen du sélecteur rotatif.



Vous pouvez maintenant modifier d'autres réglages de base en procédant comme décrit sous le point 2 à 4.

5. Maintenir la touche i appuyée, jusqu'à ce que l'heure actuelle apparaisse. Cela demande environ quatre secondes. Toutes les modifications sont mémorisées.

Annuler

Appuyer sur la touche ⏏. Les modifications ne sont pas mémorisées.

Arrêt automatique

Votre four est doté d'une fonction de coupure automatique. Elle s'active si aucune durée n'est réglée et les réglages n'ont pas été modifiés pendant une longue durée.

Coupure active

Dans l'affichage apparaît **FB**.

Le fonctionnement est interrompu. Le moment où cette coupure est activée dépend de la température réglée ou de la position gril.

Pour effacer l'affichage, appuyez sur une touche quelconque. Vous pouvez effectuer un nouveau réglage.

Remarque

Si vous avez réglé une durée, le four ne chauffe plus après écoulement de la durée. La fonction de coupure automatique n'est pas nécessaire.

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 rôti des 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.

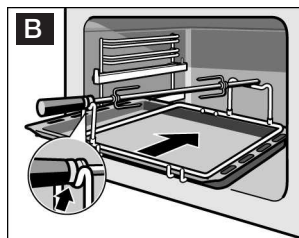
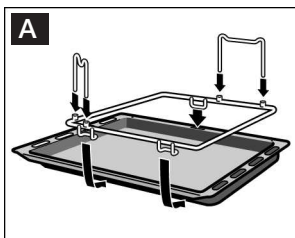
Piquez la peau sous les ailes afin que la graisse puisse s'écouler.

Dans le chapitre *Testés pour vous dans notre laboratoire*, vous trouverez de nombreux réglages pour des grillades avec le tournebroche.

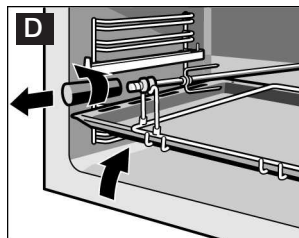
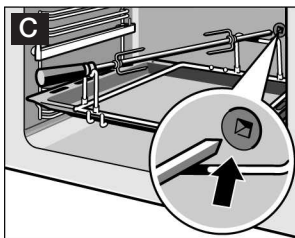
Pour la température du four, suivez les indications du tableau. Si la température est trop élevée, la viande ou la volaille brunit trop à l'extérieur. Elle ne sera pas assez cuite à l'intérieur.

Mise en place du tournebroche

1. Poser le support du tournebroche sur la lèchefrite (fig. A).
2. Placer le tournebroche sur le support (fig. B).



3. Enfourner la lèchefrite au niveau 1 jusqu'en butée. La paroi arrière du four possède un orifice. Le tournebroche doit être introduit dans cet orifice (fig. C).
4. Dévisser la poignée et fermer la porte du four (fig. D).



5. Régler le mode « Tournebroche » et la température.

Autonettoyage

Lors de l'autonettoyage, le four chauffe à env. 500 °C. Les résidus provenant du rôtissage, des grillades ou de la cuisson de pâtisseries seront ainsi calcinés et vous devez seulement essuyer les cendres dans le compartiment de cuisson.

Positions de nettoyage

Vous pouvez choisir entre trois positions de nettoyage.

Position	Degré de nettoyage	Durée
1	économique	env. 1 heure et 15 minutes
2	moyen	env. 1 heure et 30 minutes
3	intensif	env. 2 heures

Plus les salissures sont importantes et anciennes, plus la position de nettoyage doit être élevée. Il suffit si vous nettoyez le compartiment de cuisson tous les deux à trois mois. Un nettoyage ne consomme qu'env. 2,5 - 4,7 kWh.

Recommandations importantes

Pour votre sécurité, la porte du four se verrouille automatiquement. Vous pouvez seulement rouvrir la porte du four, lorsque le compartiment de cuisson est un peu refroidi et le symbole de serrure pour le verrouillage est éteint.

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



Risque d'incendie !

L'extérieur du four devient très chaud. Veillez à ce que le devant du four reste dégagé. Ne jamais accrocher des objets inflammables sur la poignée de la porte, p.ex. un torchon à vaisselle. Eloignez les enfants.

N'essayez pas d'ouvrir la porte du four une fois l'autonettoyage enclenché. Cela risque d'interrompre le nettoyage.

La lampe située dans le compartiment de cuisson n'est pas allumée pendant l'autonettoyage.

Avant l'autonettoyage

Le compartiment de cuisson doit être vide. Enlevez les accessoires, les récipients et les supports du compartiment de cuisson.
Pour savoir comment décrocher les supports, consultez le chapitre *Entretien et nettoyage*.
Un signal sonore retentit si vous n'avez pas retiré les supports. L'autonettoyage ne démarrera pas.



Risque d'incendie !

Les résidus alimentaires, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer. Essuyez le compartiment de cuisson avec un chiffon humide.

Nettoyez la porte et les bords du compartiment de cuisson au niveau du joint. Ne pas nettoyer le joint.

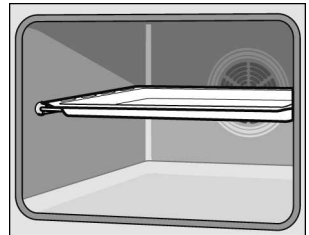
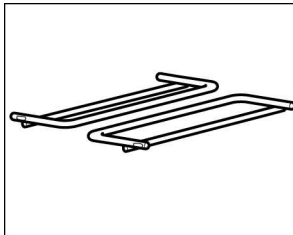
Nettoyage des accessoires avec l'autonettoyage

Si vous voulez nettoyer avec l'autonettoyage vos accessoires fournis, vous pouvez acheter des supports d'accessoires auprès du service après-vente. Les supports d'accessoires permettent de nettoyer la lèchefrite ou la plaque à pâtisserie avec l'autonettoyage. Essuyez l'accessoire avec un chiffon humide.

La grille et l'ensemble du tournebroche sont inappropriés pour l'autonettoyage.

Les supports d'accessoires s'engagent à gauche et à droite.

Vous pouvez vous procurer les supports d'accessoires auprès du service après-vente ou sur Internet sous la référence 466546.





Risque de préjudice sérieux pour la santé !
Ne jamais nettoyer avec le nettoyage du four les plaques et moules à revêtement anti-adhérent. La forte chaleur détruit le revêtement anti-adhérent et il y a production de gaz toxiques.

Régler la position de nettoyage

1. Appuyer sur la touche .
La position de nettoyage 3 apparaît comme réglage de référence.

Vous pouvez démarrer immédiatement l'autonettoyage avec la touche .

Si vous souhaitez modifier la position de nettoyage :

2. Sélectionner la position de nettoyage souhaitée au moyen du sélecteur rotatif.
3. Démarrer avec .

La porte du four se verrouille peu de temps après le démarrage. Le symbole  pour le verrouillage s'allume. La porte du four peut seulement être ouverte lorsque le symbole s'éteint.

A la fin du nettoyage

Le four ne chauffe plus. Dans l'affichage apparaît **00:00**.

Annuler le réglage

Eteindre le four au moyen . La porte du four peut seulement être ouverte lorsque le symbole  s'éteint.

Corriger la position de nettoyage

Après la mise en marche, la position de nettoyage ne peut plus être modifiée.

Le nettoyage doit se dérouler la nuit

Afin que vous puissiez utiliser le four dans la journée, reportez la fin de nettoyage à la nuit.
Voir le chapitre *Fonctions de temps*, Différer la fin.

Après l'autonettoyage

Lorsque le compartiment de cuisson est refroidi, essuyez les cendres restantes dans le compartiment de cuisson avec un chiffon humide.

Entretien et nettoyage

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre four il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Nous vous expliquons ici comment entretenir et nettoyer correctement votre four.

Remarques

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

Des ombres sur la vitre de la porte, qui ressemblent à des stries, sont des reflets de lumière de la lampe du four.

L'émail est cuit à des températures très élevées. Ceci peut engendrer des différences de teintes. Ce phénomène est normal et n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four.

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

Nettoyants

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

N'utilisez pas

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

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

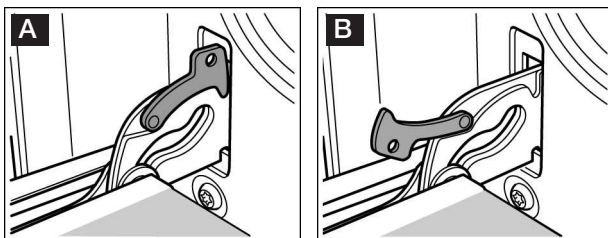
Niveau	Nettoyants
Façade du four	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyant pour vitres ni de racloirs à verre.
Inox	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Éliminer immédiatement les dépôts calcaires, de graisse, de fécule et de blanc d'oeuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures. Après du service après-vente et dans le commerce spécialisé, vous pouvez vous procurer des produits d'entretien spéciaux pour inox qui sont appropriés pour des surfaces chaudes. Appliquer avec un chiffon doux une pellicule mince de produit d'entretien.
Vitres du four	Nettoyant pour vitres : Nettoyer avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de racloir à verre.
Recouvrement de la porte	Nettoyant pour inox (en vente au service après-vente ou dans le commerce spécialisé) : Respecter les indications des fabricants.
Compartiment de cuisson	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau au vinaigre : Nettoyer avec une lavette. En cas d'encrassement important, utiliser une spirale à récurer en inox ou un produit de nettoyage pour four. L'utiliser uniquement dans le compartiment de cuisson froid. Utiliser de préférence l'autonettoyage. Pour cela, respecter le chapitre <i>Autonettoyage</i> !
Couvercle en verre de la lampe du four	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette.
Tournebroche	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette ou une brosse. Ne pas nettoyer au lave-vaisselle.
Supports	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.
Rails télescopiques	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette ou une brosse. Ne pas mettre à tremper ni nettoyer au lave-vaisselle.

Décrocher et accrocher la porte du four

Pour le nettoyage et pour la dépose des vitres de la porte, vous pouvez décrocher la porte du four.

Les charnières de la porte du four possèdent respectivement un levier de verrouillage. Lorsque le levier de verrouillage est pivoté vers l'intérieur (fig. A), la porte du four est sécurisée. Elle ne peut pas être décrochée.

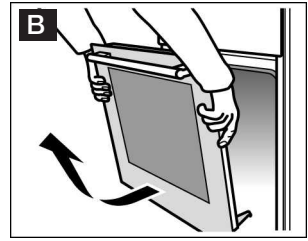
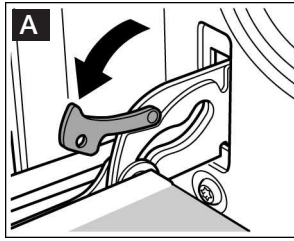
Lorsque les leviers de verrouillage sont pivotés vers l'extérieur pour décrocher la porte du four les charnières sont sécurisées. Elles ne peuvent pas se fermer subitement (fig. B).



Risque de blessures ! Si les charnières ne sont pas bloquées, elles peuvent se fermer violemment. Veillez à ce que les leviers de verrouillage soient toujours entièrement fermés ou bien entièrement ouverts lors du décrochage de la porte du four.

Décrocher la porte

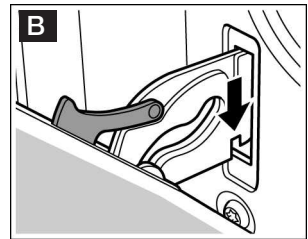
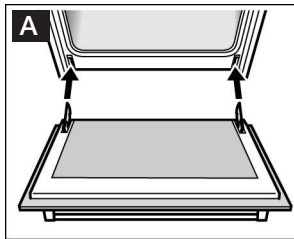
1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Ouvrir à gauche et à droite les deux leviers de verrouillage (Fig. A).
3. Fermer la porte du four jusqu'en butée (Fig. B). Saisir la porte à gauche et à droite avec les deux mains. La refermer un peu plus et la retirer.



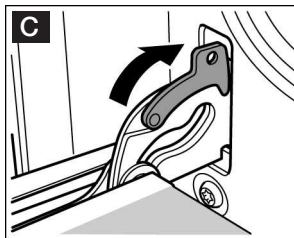
Accrocher la porte

Accrocher la porte du four en procédant dans l'ordre inverse du décrochage.

1. En accrochant la porte du four, veiller à ce que les deux charnières soient introduites tout droit dans l'orifice (Fig. A).
2. L'encoche à la charnière doit s'enclencher des deux côtés (Fig. B).



3. Refermer les deux leviers de verrouillage (Fig. C).
Fermer la porte du four.

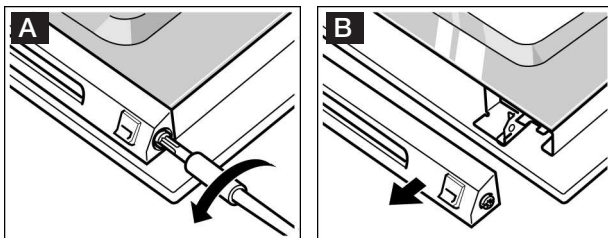


Risque de blessures ! Si la porte du four tombe par inadvertance ou une charnière se ferme, ne pas mettre la main dans la charnière.
Appelez le service après-vente.

Enlever le recouvrement de la porte

Le recouvrement sur la porte du four peut se décolorer. Pour nettoyer correctement, vous pouvez enlever le recouvrement.

1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Dévisser le recouvrement sur la porte du four. A cet effet, dévisser les vis à gauche et à droite. (Fig. A)
3. Enlever le recouvrement. (Fig. B)



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

Nettoyer le recouvrement avec un nettoyeur pour inox.

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

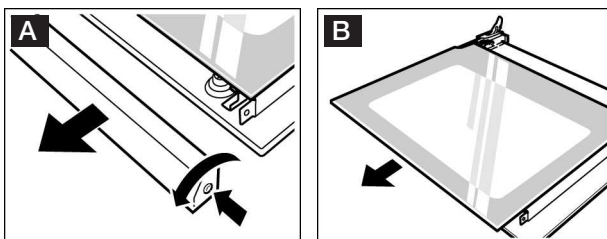
Dépose et pose des vitres de la porte

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

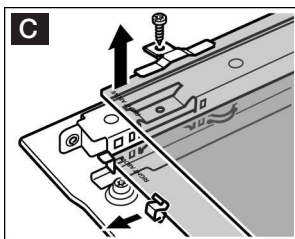
Lors de la dépose des vitres intérieures, faites attention dans quel ordre vous enlevez les vitres. Pour remonter les vitres dans l'ordre correct, basez-vous sur le numéro respectif inscrit sur la vitre.

Dépose

1. Décrocher la porte du four et la placer sur un chiffon, la poignée vers le bas.
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. Retirer les petites pattes de la vitre inférieure. (Fig. C)
Retirer la vitre par le haut en l'inclinant.



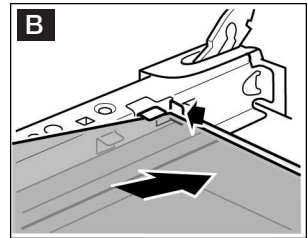
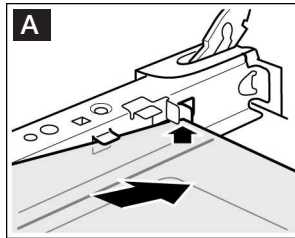
Nettoyez les vitres avec un nettoyeur pour vitres et un chiffon doux.

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

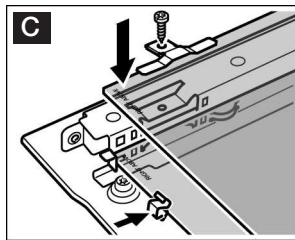
Pose

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

1. Engager la vitre inférieure en l'inclinant vers l'arrière. (Fig. A)
2. Poser les petites pattes à droite et à gauche sur la vitre inférieure.
3. Introduire la vitre du milieu. (Fig. B)



4. Fixer les petites pattes sur la vitre inférieure. (Fig. C)
5. Poser les grandes pattes à droite et à gauche et les visser. (Fig. C)



6. Engager la vitre supérieure en l'inclinant vers l'arrière. La face lisse doit être à l'extérieur.
7. Poser le recouvrement et le visser.
8. Accrocher la porte du four.

Réutilisez le four seulement si les vitres sont correctement installées.

Incidents et dépannage

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

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

Tableau de dérangements

Panne	Cause possible	Remarques/remède
L'appareil ne fonctionne pas.	Fusible défectueux	Vérifiez dans le boîtier à fusibles si le fusible est en bon état.
Dans l'affichage apparaît 00:00 .	Coupure de courant	Régler l'heure à nouveau.
La porte du four refuse de s'ouvrir. Dans l'affichage apparaît 00:00 . Le symbole  est affiché.	Coupure de courant pendant l'autonettoyage.	Régler l'heure à nouveau. Attendez jusqu'à ce que le symbole  s'éteigne dans l'affichage. Vous pouvez rouvrir la porte du four.
Le four ne chauffe pas ou le mode de cuisson choisi ne peut pas être réglé.	Mode de cuisson non reconnu	Réglez de nouveau.
Le four ne chauffe pas. Un petit carré est affiché dans l'affichage de la température.	Le four est en mode démonstration.	Coupez le fusible dans le boîtier à fusibles et réarmez-le après au moins 20 secondes. Dans les 2 minutes, maintenir la touche  appuyée pendant 4 secondes, jusqu'à ce que le carré s'éteigne dans l'affichage.
Dans l'affichage apparaît FB .	L'arrêt automatique s'est activé. Le four ne chauffe plus.	Appuyez sur une touche quelconque.

**Messages d'erreur
accompagnés de E**

Si un message d'erreur accompagné de **E** s'affiche à la visualisation, appuyez sur la touche . Le message d'erreur sera effacé. Eventuellement vous devez ensuite régler à nouveau l'heure. Si l'erreur réapparaît, appelez le service après-vente.

En cas de messages d'erreur suivants, vous pouvez y remédier vous-même.

Message d'erreur	Cause possible	Remarques/remède
<i>E011</i>	Une touche a été pressée trop longtemps.	Vérifiez si toutes les touches sont propres. Appuyez sur toutes les touches, l'une après l'autre. Si le message d'erreur ne disparaît pas, appelez le service après-vente.
<i>E115</i>	La température dans le compartiment de cuisson est trop haute.	La porte du four se verrouille. Attendez jusqu'à ce que le compartiment de cuisson soit refroidi. Effacez le message d'erreur au moyen de la touche  .



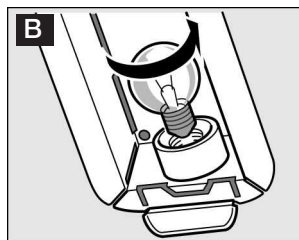
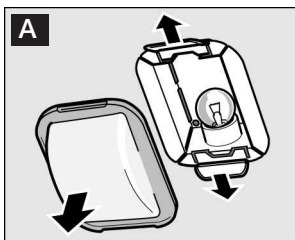
Risque de choc électrique !
Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations.

Changer la lampe du four au plafond

Si l'ampoule du four a grillé, vous devez la changer. Des ampoules de rechange de 40 W, résistantes aux températures élevées, sont en vente au service après-vente ou dans le commerce spécialisé. N'utilisez que ces ampoules.



1. Risque de choc électrique !
Couper le fusible dans la boîte à fusibles.
2. Etaler un torchon à vaisselle dans le four froid, afin d'éviter des dégâts.
3. Enlever le cache en verre. Pour ce faire, pousser avec le pouce les languettes métalliques vers l'arrière. (Fig. A)
4. Dévisser l'ampoule et la remplacer par un modèle identique. (Fig. B)



5. Remettre en place le cache en verre. Ce faisant, l'insérer d'un côté et l'appuyer fermement de l'autre côté. Le verre s'encliquete.
6. Enlever le torchon et armer le fusible.

Cache en verre

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

Service après-vente

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

Numéro E et numéro FD

Lorsque vous appelez notre service après-vente, veuillez indiquer le numéro E et le numéro FD de votre appareil.

La plaque signalétique avec les numéros se trouve à droite, sur le côté de la porte du four.
Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

N° E	N° FD
Service après-vente 📞	

Conseils concernant l'énergie et l'environnement

Vous trouverez ici des conseils comment vous pouvez économiser de l'énergie lors de la cuisson et comment correctement éliminer votre appareil.

Economiser de l'énergie

Préchauffez le four seulement si cela est indiqué dans la recette ou dans les tableaux de la notice d'utilisation.

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

Pendant la cuisson ou le rôtissage, ouvrez la porte du four aussi rarement que possible.

Si vous voulez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le four étant encore chaud. Le temps de cuisson diminue au deuxième gâteau. Vous pouvez également enfourner 2 moules à cake l'un à côté de l'autre.

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

Elimination 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 (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Programmes automatiques

Avec les programmes automatiques vous réussirez facilement des plats braisés raffinés, des rôtis fondants et des ragoûts et potées succulents. Vous n'avez pas besoin de retourner et d'arroser le mets et le compartiment de cuisson reste propre. Le résultat de cuisson dépend de la qualité de la viande et de la taille et du type de récipient. Utilisez des maniques lorsque vous défourez des mets cuits. Le récipient est très chaud. Attention en ouvrant le récipient, de la vapeur chaude s'échappe.

Récipient

Les programmes automatiques sont uniquement appropriés pour le rôtissage dans un récipient fermé, sauf en cas de rôti de jambon gratiné. Utilisez uniquement des récipients avec un couvercle qui ferme bien. Respectez aussi les indications du fabricant du récipient.

Récipients appropriés

Nous recommandons des récipients résistant à la chaleur (jusqu'à 300 °C), en verre ou en vitrocéramique.

Les cocottes en inox ne conviennent que sous réserve. La surface brillante reflète fortement le rayonnement thermique. Le mets dore moins et la viande est moins cuite. Si vous utilisez une cocotte en acier inox, enlevez le couvercle après la fin du programme. Faites griller la viande encore 8 à 10 minutes à la position gril 3.

Si vous utilisez des cocottes en acier émaillé, en fonte d'acier ou en aluminium moulé, le mets brunit davantage. Ajoutez un peu plus de liquide.

Récipients inappropriés

Des récipients en aluminium clair, brillant, en terre cuite non vernie ou des récipients avec des poignées en plastique sont inappropriés.

Taille des récipients

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

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.

Préparation du mets

Utilisez de la viande fraîche ou surgelée. Nous recommandons de la viande fraîche ayant la température du réfrigérateur.

Choisissez un récipient approprié.

Pesez la viande, la volaille ou le poisson frais ou surgelés. Des indications précises figurent dans les tableaux correspondants. Vous avez besoin de connaître le poids pour le réglage.

Assaisonnez la viande. Assaisonnez de la viande surgelée de la même façon que de la viande fraîche.

De nombreux mets nécessitent l'ajout de liquide. Ajoutez alors autant de liquide dans le récipient afin que le fond soit recouvert d'env. 1/2 cm. Si dans le tableau est indiqué « un peu » de liquide, alors 2-3 cuillerées à soupe sont généralement suffisantes. S'il est indiqué « beaucoup » de liquide, vous pouvez ajouter plus. Respectez les indications précédant et dans les tableaux.

Couvrez le récipient. Placez-le sur la grille au niveau 2.

En cas de certains mets il n'est pas possible de différer l'heure de la fin. Ces mets sont marqués par une astérisque *.

Mettez le récipient toujours dans le compartiment de cuisson froid.

Programmes

Volaille

Placez la volaille dans la cocotte, le côté blanc vers le haut. Les volailles farcies ne sont pas appropriées.

En cas de plusieurs cuisses de volaille, réglez le poids de la cuisse la plus lourde. Les cuisses doivent être à peu près de poids égal.

Exemple :
3 cuisses de poulet de 300 g, 320 g et 400 g.
Réglez 400 g.

Si vous voulez préparer dans une cocotte deux poulets de poids égal, réglez comme pour les cuisses le poids du poulet le plus lourd.

Programmes Volaille	Numéro de programme	Fourchette de poids en kg	Ajouter du liquide	Poids de réglage
Poulet, frais	P1*	0,7-2,0	non	Poids de la viande
Poularde, fraîche	P2*	1,4-2,3	non	Poids de la viande
Canard, frais	P3*	1,6-2,7	non	Poids de la viande
Oie, fraîche	P4*	2,5-3,5	non	Poids de la viande
Dindonneau, frais	P5*	2,5-3,5	non	Poids de la viande
Cuisses, fraîches p.ex. cuisses de poulet, de canard, d'oie, de dinde	P6	0,3-1,5	non	Poids de la cuisse la plus lourde

Viande

Ajoutez dans le récipient la quantité de liquide indiquée.

Boeuf

Pour du rôti à braiser, ajoutez assez de liquide.
Vous pouvez également utiliser la marinade.
Faire cuire du rosbif, le côté gras vers le haut.

Programmes Boeuf	Numéro de programme	Fourchette de poids en kg	Ajouter du liquide	Poids de réglage
Rôti à braiser, frais p.ex. noix entrecôte, macreuse, paleron, rôti mariné	P7	0,5-3,0	oui	Poids de la viande
Rôti à braiser, surgelé p.ex. noix entrecôte, macreuse, paleron	P8*	0,5-2,0	oui	Poids de la viande
Rosbif, frais, saignant p.ex. filet	P9	0,5-2,5	non	Poids de la viande
Programmes Veau				
Rôti, frais, maigre p.ex. noix, noix pâtissière	P10	0,5-3,0	oui	Poids de la viande
Rôti, frais, persillé p.ex. collier	P11	0,5-3,0	un peu	Poids de la viande
Jarret avec os, frais	P12	0,5-2,5	oui	Poids de la viande
Programmes Agneau				
Gigot, frais, désossé, bien cuit	P13	0,5-2,5	un peu	Poids de la viande
Gigot, frais, sans os, médium	P14	0,5-2,5	non	Poids de la viande
Gigot, frais, avec os, bien cuit	P15	0,5-2,5	un peu	Poids de la viande
Gigot, surgelé, désossé, à point	P16*	0,5-2,0	un peu	Poids de la viande
Gigot, surgelé, avec os, bien cuit	P17*	0,5-2,0	un peu	Poids de la viande

Gibier

Vous pouvez barder du gibier de lard ; la viande restera plus juteuse, mais dore moins. Pour plus de saveur, vous pouvez mariner le gibier avant la cuisson dans du babeurre, du vin ou du vinaigre et le placer la nuit au frigo.

Si vous faites cuire plusieurs cuisses de lièvre, réglez le poids de la cuisse la plus lourde.

Vous pouvez faire cuire du lapin découpé au préalable. Réglez le poids total.

Programmes Gibier	Numéro de programme	Fourchette de poids en kg	Ajouter du liquide	Poids de réglage
Rôti de cerf, frais, p.ex. épaule, poitrine	P18	0,5-3,0	oui	Poids de la viande
Cuisson de chevreuil désossé, frais	P19	0,5-3,0	oui	Poids de la viande
Cuisse de lièvre avec os, fraîche	P20	0,3-0,6	oui	Poids de la viande
Lapin, frais	P21	0,5-3,0	oui	Poids de la viande

Poisson

Nettoyer, acidifier et saler le poisson comme à l'habitude.

Pour du poisson à l'étuvée : Ajouter du liquide dans le récipient, p.ex. du vin ou du jus de citron, à une hauteur d'un ½ cm.

Pour du poisson rôti : Fariner le poisson et le badigeonner de beurre fondu.

En cas de poisson entier, placez-le de préférence en position « à la nage » dans le récipient. A savoir, la nageoire dorsale orientée vers le haut. Pour stabiliser le poisson, placez dans son ventre une pomme de terre entamée ou un petit récipient résistant à la chaleur.

En cas de plusieurs poissons, réglez le poids total. Les poissons doivent toutefois être à peu près de la même taille ou de poids égal.

Exemple : Deux truites de 0,6 kg et de 0,5 kg.

Réglez 1,1 kg.

Programmes Poisson	Numéro de programme	Fourchette de poids en kg	Ajouter du liquide	Poids de réglage
Truite, fraîche, à l'étuvée	P22*	0,3-1,5	oui	Poids total
Truite, fraîche, rôtir	P23*	0,3-1,5	non	Poids total
Cabillaud, frais, à l'étuvée	P24*	0,5-2,0	oui	Poids total
Cabillaud, frais, rôtir	P25*	0,5-2,0	non	Poids total

Ragoût/potée

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

Couper la viande en petits cubes. Utiliser les morceaux de poulet en entier.

Ajouter à la viande la même ou la double quantité de légumes.

Exemple : Pour 0,5 kg de viande, ajoutez 0,5 kg à 1 kg de légumes frais.

Si la viande doit être dorée, placez-la comme dernier ingrédient sur les légumes dans la cocotte. Si elle doit être moins dorée, mélangez la viande avec les légumes.

En cas de ragoût/potée avec de la viande, réglez le poids de la viande. Si les légumes doivent être plus tendres, réglez le poids total.

Pour des potées de légumes, les types de légumes fermes tels que carottes, haricots verts, chou blanc, céleri et pommes de terres sont appropriés. Plus les légumes sont coupés petits, plus ils seront moelleux. Afin que les légumes ne brunissent pas trop, recouvrez-les de liquides.

Programmes Ragoût/potée	Numéro de programme	Fourchette de poids en kg	Ajouter du liquide	Poids de réglage
Avec de la viande p.ex. Ragoût aux 3 viandes et légumes « Pichelsteiner »	P26	0,3-3,0	oui	Poids de la viande
Avec des légumes p.ex. Ragoût végétarien	P27	0,3-3,0	oui	Poids total
Goulasch	P28	0,3-3,0	oui	Poids de la viande

Programmes Ragoût/potée	Numéro de programme	Fourchette de poids en kg	Ajouter du liquide	Poids de réglage
Paupiettes	P29	0,3-3,0	oui	Poids de la viande

Rôti de viande hachée

Utilisez de la viande hachée fraîche.

Réglez le poids total du rôti de viande hachée prêt à cuire.

Vous pouvez ajouter des dés de légumes ou du fromage à la masse de viande.

Programmes Rôti de viande hachée	Numéro de programme	Fourchette de poids en kg	Ajouter du liquide	Poids de réglage
De viande de boeuf fraîche	P30*	0,3-3,0	non	Poids total
De viande d'agneau fraîche	P31*	0,3-3,0	non	Poids total
De viande mixte fraîche	P32*	0,3-3,0	non	Poids total
De viande de porc fraîche	P33*	0,3-3,0	non	Poids total

Porc

En cas de rôti avec croûte, placez-le dans le récipient, côté croûte vers le haut. Avant la cuisson, incisez la couenne en losanges, sans endommager la chair.

En cas de rôti de jambon, placez-le dans le récipient, côté gras vers le haut.

Gratiner le rôti de jambon dans le récipient ouvert.

En cas de rôtis, réglez le poids de la viande, en cas de rôtis roulés le poids total.

Programmes Porc	Numéro de programme	Fourchette de poids en kg	Ajouter du liquide	Poids de réglage
Rôti d'échine frais, désossé	P34	0,5-3,0	oui	Poids de la viande
Rôti d'échine, surgelé, désossé	P35*	0,5-2,0	oui	Poids de la viande
Rôti de longe, frais	P36	0,5-2,5	oui	Poids de la viande
Rôti roulé, frais	P37	0,5-3,0	oui	Poids total
Rôti avec croûte, frais Poitrine	P38	0,5-3,0	non	Poids de la viande

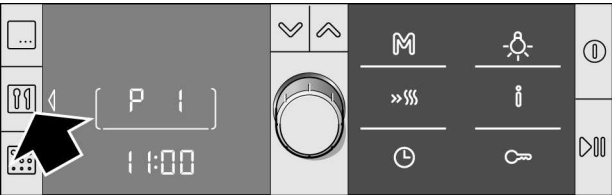
Programmes Porc	Numéro de programme	Fourchette de poids en kg	Ajouter du liquide	Poids de réglage
Rôti de jambon, frais, saumuré, cuire	P39	1,0-4,0	un peu	Poids de la viande
Rôti de jambon, frais, saumuré, gratiner	P40*	1,0-4,0	non	Poids de la viande

Sélectionner le programme

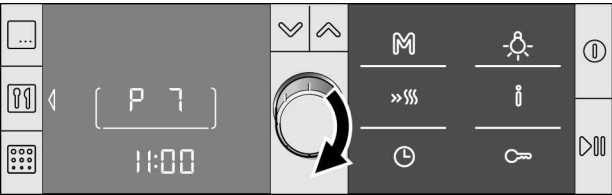
Sélectionnez d'abord le programme adapté dans le tableau des programmes.

Exemple dans l'illustration : Réglage pour bœuf à braiser, frais, programme 7, poids de la viande 1,3 kg.

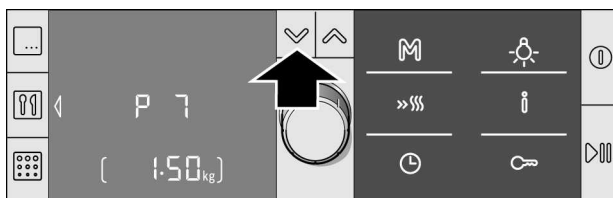
- 1. Appuyer sur la touche .
Le premier numéro de programme apparaît dans l'affichage de la température.



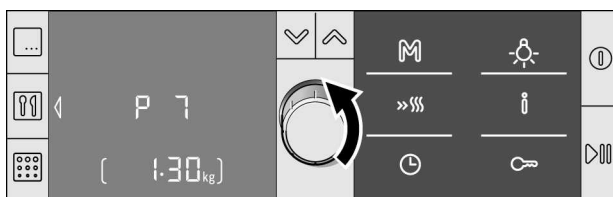
- 2. Avec le sélecteur rotatif, régler le numéro de programme désiré.



- 3. Appuyer sur la touche .
Dans l'affichage de l'heure apparaît un poids de référence.



4. Avec le sélecteur rotatif, régler le poids du mets.



5. Appuyer sur la touche .
La durée du programme s'affiche.



Le programme démarre. La durée [] s'écoule visiblement dans l'affichage de l'heure.

Le programme est terminé

Un signal retentit. Le four ne chauffe plus. Vous pouvez effacer le signal prématurément au moyen de la touche .

Astuces pour le réglage :

Modifier la durée du programme

La durée ne peut pas être modifiée.

Modifier le programme

Après la mise en marche, le programme ne peut plus être modifié

Ouvrir entre-temps la porte du four

Le fonctionnement s'arrête. Le fonctionnement continue après avoir refermé la porte.

Arrêter le fonctionnement

Appuyer brièvement sur la touche . Le four est en état Pause. Réappuyer sur , le fonctionnement continue.

Annuler le programme

Maintenir la touche  appuyée, jusqu'à l'apparition du symbole  pour Chaleur tournante 3D et de 160 °C. Vous pouvez procéder à un nouveau réglage.

Différer l'heure de la fin

Voir le chapitre *Fonctions de temps, différer l'heure de la fin*.

Astuces concernant les programmes automatiques

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

La plage de poids est limitée intentionnellement. Pour de très gros rôtis l'on ne dispose souvent pas de cocotte suffisamment grande. Préparez des gros morceaux avec le mode convection naturelle  ou le mode gril air pulsé .

Le rôti est réussi, mais la sauce est trop foncée.

Choisissez un récipient plus petit ou utilisez plus de liquide.

Le rôti est réussi, mais la sauce est trop claire et liquide.

Choisissez un récipient plus grand ou utilisez moins de liquide.

Le rôti est trop sec par le dessus.

Utilisez un récipient avec un couvercle qui ferme bien. De la viande très maigre restera juteuse si vous la bardez de lard.

Pendant la cuisson il y aura une odeur de brûlé, mais le rôti a un bel aspect.

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

Vous voulez préparer de la viande surgelée.

Assaisonnez de la viande surgelée de la même façon que de la viande fraîche. Attention : En cas de viande surgelée il n'est pas possible de différer l'heure de la fin. La viande décongèlerait entre-temps et deviendrait impropre à la consommation.

Testés pour vous dans notre laboratoire

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

Remarques

Les valeurs des tableaux s'entendent toujours pour un enfournement dans le compartiment de cuisson vide et froid. Préchauffez uniquement si cela est indiqué dans les tableaux.

Avant d'utiliser le compartiment de cuisson, retirez tous les accessoires dont vous n'avez pas besoin.

Recouvrez l'accessoire de papier sulfurisé uniquement après le préchauffage.

Les durées indiquées dans les tableaux sont indicatives. Elles dépendent de la qualité et de la nature de l'aliment.

Utilisez les accessoires livrés avec l'appareil. Des accessoires supplémentaires sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé comme accessoires optionnels.

Utilisez toujours des maniques lorsque vous retirez des accessoires ou récipients chauds du compartiment de cuisson.

Gâteaux et pâtisseries

Cuire sur un niveau

Si vous faites cuire un gâteau sur un seul niveau, utiliser de préférence le mode Convection naturelle .

Si vous faire cuire un gâteau avec le mode Chaleur tournante  :

Gâteau dans un moule, niveau d'enfournement 2

Gâteau sur la plaque, niveau d'enfournement 3.

Cuisson sur plusieurs niveaux

Utilisez le mode Chaleur tournante 3D .

Cuisson sur 2 niveaux :

Lèchefrite au niveau d'enfournement 3

Plaque à pâtisserie au niveau d'enfournement 1.

Cuisson sur 3 niveaux :

Plaque à pâtisserie au niveau d'enfournement 5

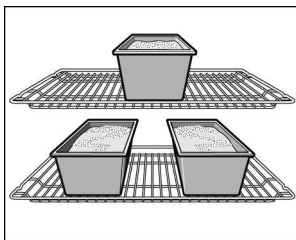
Lèchefrite au niveau d'enfournement 3

Plaque à pâtisserie au niveau d'enfournement 1.

La cuisson des préparations sur des plaques enfournées en même temps ne sera pas forcément terminée au même moment.

Dans les tableaux vous trouverez de nombreuses suggestions pour vos plats.

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



Moules

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

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

Tableaux

Dans les tableaux vous trouverez le mode de cuisson optimal pour les différents gâteaux et pâtisseries.

La température et la durée de cuisson dépendent de la quantité et de la nature de la pâte préparée. C'est pourquoi les tableaux présentent des fourchettes de valeurs. Commencez par la valeur la plus basse. Une

température plus basse permet d'obtenir des mets plus uniformément dorés. Si nécessaire, sélectionnez la fois suivante une valeur plus élevée.

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

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

Remarque : En raison de la forte humidité, du condensat peut se former sur la vitre intérieure du four lors de la cuisson en mode CuissonHydro . De la vapeur s'échappe lorsque vous ouvrez la porte du four.

Si vous voulez faire cuire une seule tarte sur un niveau, placez le moule dans la lèche-frite.

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

Gâteaux dans des moules	Récipient	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en minutes
Tarte	Moule à tarte, fer-blanc Ø 31 cm	1		240-260	30-40
	2 moules à tarte, fer-blanc Ø 31 cm	3+1		180-200	40-50
Quiche	Moule à tarte, fer-blanc Ø 31 cm	1		210-230	40-50
Cake	Moule à cake, fer-blanc Ø 28 cm	1		190-210	50-60

Plat	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en minutes
Pizza	Plaque à pâtisserie	2		220-240	25-35
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		180-200	40-50
Tarte flambée préchauffer	Lèchefrite	2		280-300	10-12
Brioche tressée	Plaque à pâtisserie	2		180-200	25-35
Brioche	Plaque à pâtisserie avec 12 petits moules à brioche Ø 8 cm	3		190-210	20-25
Pâtisserie en pâte à choux/ choux (éclairs)	Plaque à pâtisserie	2		210-230	30-40
Pâte feuilletée	Plaque à pâtisserie	3		180-200	20-30
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		180-200	25-35
	Lèchefrite + 2 plaques à pâtisserie	5+3+1		170-190	35-45
Meringue préchauffer 10 min.	Plaque à pâtisserie	3		80-90	180-210
Biscuiterie dressée	Plaque à pâtisserie	3		160-180	20-30
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		140-150	30-40
	Lèchefrite + 2 plaques à pâtisserie	5+3+1		130-150	40-50
Macarons	Plaque à pâtisserie	2		100-120	30-40
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		100-120	35-45
	Lèchefrite + 2 plaques à pâtisserie	5+3+1		100-120	40-50

Conseils pour la pâtisserie

Vous voulez utiliser votre propre recette.

Vérifiez si votre génoise est complètement cuite.

Le gâteau s'affaisse.

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

Le dessus du gâteau est trop cuit.

Le gâteau est trop sec.

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).

Les pâtisseries ne sont pas uniformément dorées.

Le dessous de la tarte aux fruits est trop clair.

Le jus des fruits a coulé.

Les petites pâtisseries en pâte levée collent ensemble pendant la cuisson.

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

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.

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.

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

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

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

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

Baissez la température, la cuisson sera alors plus uniforme. Faites cuire les pâtisseries délicats sur un seul niveau avec la convection naturelle . Le papier de cuisson dépassant de la plaque peut également gêner la circulation de l'air. Découpez toujours le papier aux dimensions de la plaque.

La fois suivante, enfournez le gâteau un niveau plus bas.

La fois suivante, utilisez la lèchefrite à bords hauts (s'il y en a).

Disposez les pièces de pâtisserie sur la plaque en respectant un espace d'env. 2 cm autour de chaque pièce. Il y aurait ainsi suffisamment de place pour que les pièces de pâtisserie puissent gonfler et dorer tout autour.

Vous avez fait cuire des pâtisseries sur plusieurs niveaux. Les pâtisseries placées sur la plaque supérieure sont plus cuites que celles placées sur la plaque inférieure.

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

Pour la cuisson sur plusieurs niveaux, utilisez toujours la chaleur tournante (🔥). La cuisson des préparations sur des plaques enfournées en même temps ne sera pas forcément terminée au même moment.

La cuisson peut générer de la vapeur d'eau. Elle s'échappe au-dessus de la porte. Cette vapeur peut se condenser sur le bandeau de commande ou sur les façades des meubles situés à proximité et se mettre à goutter. C'est là une propriété physique normale.

Viande, volaille, poisson, gratins, toasts

Conseils pour les récipients

Vous pouvez utiliser tout récipient résistant à la chaleur.

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

Des récipients en verre ou en vitrocéramique sont les plus appropriés. Le couvercle doit être adapté à la cocotte et bien fermer.

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

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

Placez toujours le plat au centre de la grille.

Indications dans les tableaux :

Récipient sans couvercle = ouvert

Récipient avec couvercle = fermé

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

Conseils pour le rôti

Ajoutez un peu de liquide à une viande maigre. Le fond du récipient doit être recouvert d'env. ½ cm de liquide. Pour du rôti à braiser, ajoutez suffisamment de liquide. Le fond du récipient doit être recouvert d'env. 1-2 cm de liquide. La quantité de liquide dépend du type de viande et du matériau du récipient. Si vous préparez de la viande dans une cocotte émaillée, il faut ajouter un peu plus de liquide que dans un récipient en verre. Les cocottes en inox ne conviennent que sous réserve. La viande cuit plus lentement et dore moins. Réglez une température plus élevée et/ou un temps de cuisson plus long.

Conseils pour les grillades

Fermez toujours le four lorsque le gril fonctionne.

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

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

Enfournez en plus la lèchefrite au niveau 1. Elle récupère le jus de viande et le four se salit moins.

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

Prenez si possible des pièces à griller de la même épaisseur. Elles seront alors uniformément dorées et bien juteuses. Salez les steaks seulement une fois grillés.

Retournez les grillades aux $\frac{2}{3}$ du temps indiqué.

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

Viande

Retournez les pièces de viande à mi-cuisson.

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

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

En cas de rôti de porc avec couenne, entaillez la couenne en croix et posez le rôti avec la couenne au contact du récipient.

Plat	Poids	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C, position gril	Durée de cuisson en minutes
Rosbif, saignant	1,0 kg	ouvert	1		240-250	40-50
Rosbif, médium	1,0 kg	ouvert	1		250-260	50-60
Gigot d'agneau désossé, roulé, médium	1,5 kg	ouvert	1		160-170	110-120
Rôti au tournebroche	1,0 kg	Tournebroche	1		240-250	90-110
Rôti de porc roulé	2,0 kg	Tournebroche	1		230-240	130-150
Poulet	1,5 kg	Tournebroche	1		250-260	80-90
Canard	2,0 kg	Tournebroche	1		240-250	80-100
Gratin dauphinois		Plat à gratin sur la grille	2		160-180	60-80
Toast, gratiné	12 pièces	Grille + lèchefrite	4+1		3	5-8
Poisson entier, grillé	300 g	Grille + lèchefrite	2+1		2	20-25

Conseils pour les rôti 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 cuit. Si la cuillère s'enfonce, allongez le temps de cuisson.
Le rôti est trop cuit et l'extérieur est brûlé par endroits.	Vérifiez le niveau d'enfournement ainsi que la température.
Le rôti a un bel aspect mais la sauce est brûlée.	La fois suivante, choisissez un plat à rôti plus petit ou ajoutez plus de liquide.
Le rôti a un bel aspect, mais la sauce est trop claire et insipide.	La fois suivante, choisissez un plat à rôti plus grand et ajoutez moins de liquide.
L'arrosage du rôti produit un dégagement de vapeur.	C'est un phénomène physique normal. Une grande partie de la vapeur s'échappe par l'orifice de sortie de vapeur. Elle peut se condenser sur le bandeau de commande plus froid ou sur les façades des meubles voisins et se mettre à goutter.

Cuisson simultanée de plusieurs plats

Avec le mode Chaleur tournante 3D  vous pouvez faire cuire un menu complet dans le four. La chaleur du four sera utilisée de façon optimale. Dans l'air chaud il n'y a pas de transfert d'odeur ou de goût.

Menu 1	Récipient	Niveau	Température en °C	Temps de cuisson en minutes	Observations
Grille 1 Gigot d'agneau, désossé, roulé, 1,3 kg, médium	Récipient ouvert sur la grille	1	180	80	Après 30 minutes de cuisson, vous pouvez répartir les pommes de terre autour du gigot et enfourner la tarte
Grille 2 Tarte	Moule à tarte, fer-blanc Ø 31 cm	3			

Menu 2	Récipient	Niveau	Température en °C	Temps de cuisson en minutes	Observations
Grille 1 Gigot d'agneau, désossé, roulé, 1,3 kg, médium	Récipient sur la grille	1	180	80	Après 20 minutes de cuisson, vous pouvez enfourner le gratin dauphinois
Grille 2 Gratin dauphinois	Récipient sur la grille	3			

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

Basse température

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

Récipients appropriés

Utilisez un récipient peu profond, p.ex. un plat de service en porcelaine ou une cocotte en verre sans couvercle.
Placez toujours le récipient ouvert sur la grille, au niveau 2.

Comment procéder

1. Sélectionner Convection naturelle  et régler 80 °C. Préchauffer le four et chauffer le récipient en même temps.
2. Dans une poêle, faire chauffer un peu de matière grasse à feu vif. Saisir la viande de tous les côtés à feu vif, aussi aux extrémités, et la mettre immédiatement dans le récipient préchauffé.
3. Remettre au four le récipient avec la viande et faire cuire à basse température. Pour la plupart des morceaux de viande, une température de cuisson douce de 80 °C convient idéalement.

Conseils pour la cuisson basse température

N'utilisez que de la viande fraîche d'un aspect impeccable. Enlevez soigneusement les nerfs et les bords de gras. Le gras développe un goût particulier lors de la cuisson à basse température.

Saisissez la viande à feu très vif et suffisamment longtemps de tous les côtés, aussi aux extrémités.

Il n'est pas nécessaire de retourner les gros morceaux de viande.

La viande peut être tranchée immédiatement après la cuisson basse température. Pas besoin d'un temps de repos.

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

Si vous voulez de la sauce pour votre viande, faites la cuire dans un récipient fermé. Tenez toutefois compte du fait que les temps de cuisson seront plus courts.

Pour vérifier si la viande est cuite, utilisez un thermomètre à viande. Une température à cœur de 60 °C devrait être maintenue au moins pendant 30 minutes.

Tableau

Tous les morceaux tendres de volaille, de boeuf, de veau, de porc et d’agneau conviennent pour la cuisson basse température. Les temps de cuisson à basse température dépendent de l’épaisseur et de la température à cœur de la viande.

Plat	Poids	Niveau	Mode de cuisson	Température, °C	Durée de saisie en minutes	Durée de cuisson à basse température en heures
Volaille						
Blanc de dinde	1000 g	2		80	6-7	4-5
Magret de canard*	300-400 g	2		80	3-5	2-2,5
Boeuf						
Rôti de boeuf (p.ex. rumsteck) 6-7 cm d’épaisseur	env. 1,5 kg	2		80	6-7	4,5-5,5
Filet de boeuf, entier	env. 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Rosbif, 5-6 cm d’épaisseur	env. 1,5 kg	2		80	6-7	4-5
Steaks de boeuf, 3 cm d’épaisseur		2		80	5-7	80-110 min.
Veau						
Rôti de veau 6-7 cm d’épaisseur (p.ex. noix)	env. 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Filet de veau	env. 800 g	2		80	6-7	3-3,5

Plat	Poids	Niveau	Mode de cuisson	Température, °C	Durée de saisie en minutes	Durée de cuisson à basse température en heures
Porc						
Rôti de porc maigre (p.ex. filet) 5-6 cm d'épaisseur	env. 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Filet mignon de porc, entier	env. 500 g	2		80	6-7	2,5-3
Agneau						
Filet d'agneau, entier	env. 200 g	2		80	5-6	1,5-2
* Pour obtenir une peau croustillante, faites cuire le magret de canard brièvement à la poêle après la cuisson basse température.						

Conseils pour la cuisson basse température

La viande cuite doucement à basse température n'est pas aussi chaude que la viande rôtie de façon conventionnelle.	Afin que la viande cuite ne refroidisse pas trop rapidement, chauffez les assiettes et servez les sauces très chaudes.
Vous voulez maintenir au chaud de la viande cuite à basse température.	Après la cuisson basse température, ramenez la température à 70 °C. Vous pouvez maintenir les petits morceaux de viande au chaud pendant 45 minutes, les gros morceaux jusqu'à 2 heures de temps.

Plats cuisinés

Respectez les indications du fabricant figurant sur l'emballage.

Si vous recouvrez l'accessoire de papier sulfurisé, veillez à ce que le papier sulfurisé soit approprié pour ces températures. Adaptez la taille du papier au mets.

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

Plat	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température, °C, position gril	Durée de cuisson en minutes
Pizza, surgelée					
Pizza à fond mince	Lèche-frite	2		200-220	15-20
	Lèche-frite + grille	3+1		180-200	20-30
Pizza à fond épais	Lèche-frite	2		170-190	20-30
	Lèche-frite + grille	3+1		170-190	25-35
Pizza-baguette	Lèche-frite	3		170-190	20-30
Mini-pizzas	Lèche-frite	3		190-210	10-20
Pizza, du réfrigérateur, préchauffer	Lèche-frite	1		180-200	10-15
Produits de pommes de terre, surgelés					
Frites	Lèche-frite	3		190-210	20-30
	Lèche-frite + plaque à pâtisserie	3+1		180-200	30-40
Croquettes	Lèche-frite	3		190-210	20-25
Rösti, pommes de terre farcies	Lèche-frite	3		200-220	15-25
Pain et pâtisseries, surgelés					
Petits pains, baguette	Lèche-frite	3		180-200	10-20
Bretzels (pâtons)	Lèche-frite	3		200-220	10-20
Pain et pâtisseries, précuits					

Plat	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température, °C, position gril	Durée de cuisson en minutes
Petits pains ou baguettes précuits	Lèchefrite	2		190-210	10-20
	Lèchefrite + grille	3+1		160-180	20-25
Fritures, surgelées					
Bâtonnets de poisson	Lèchefrite	2		220-240	10-20
Sticks de poulet, Nuggets	Lèchefrite	3		200-220	15-25
Strudel, surgelé	Lèchefrite	3		190-210	30-35

Plats spéciaux

Avec votre cuisinière, vous pouvez régler des températures de 30 à 300 °C. Vous réussirez alors avec 40 °C aussi bien du yaourt crémeux qu’une pâte légère à la levure de boulanger.

Yaourt

Porter du lait (3,5% de m.g.) à ébullition, laisser refroidir à 45 °C. Incorporer 150 g de yaourt. En remplir des tasses ou des petits pots, couvrir les récipients et les placer sur la grille. Préchauffer 5 minutes à 45 °C Préparer ensuite comme indiqué.

Laisser lever de la pâte à la levure de boulanger

Préparer la pâte à la levure de boulanger comme à l’habitude. La placer dans un récipient en céramique résistant à la chaleur et couvrir. Préchauffer le compartiment de cuisson pendant 5-10 minutes. Eteindre l’appareil et laisser lever la pâte dans le compartiment de cuisson éteint.

Préparation

Mets	Récipient	Niveau	Mode de cuisson	Température, °C	Durée
Yaourt	Placer les tasses ou les pots sur la grille	1		40	6-8 h

Mets	Récipient	Niveau	Mode de cuisson	Température, °C	Durée
Laisser lever de la pâte à la levure	Récipient résistant à la chaleur	Le placer sur le fond du compartiment de cuisson		Préchauffer à 50 °C, éteindre l'appareil,	5-10 min.
				placer la pâte levée dans le compartiment de cuisson	20-30 min.

Décongélation

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

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

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

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

Plat	Acces-soire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C
Aliments surgelés délicats p.ex. tartes à la crème fraîche, tartes à la crème au beurre, tartes avec glaçage au chocolat ou du sucre glacé, fruits etc.	Grille	1		30 °C
Autres produits surgelés poulets, saucisses et viande, pain et petits pains, gâteau et autres pâtisseries	Grille	1		50 °C

Remarque Jusqu'à 60 °C la lampe du four ne s'allume pas. Cela permet un réglage précis optimal.

Déshydratation

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

Laissez-les bien égoutter et essuyez-les.

Enfourner la lèchefrite au niveau d'enfournement 3, la grille au niveau d'enfournement 1.

Recouvrir la lèchefrite et la grille de papier sulfurisé.

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

Plat	Niveau	Mode de cuisson	Température, °C	Durée, heures
600 g de tranches de pommes	1+3		80	env. 5
800 g de poires en quartier	1+3		80	env. 8
1,5 kg de quetsches ou de prunes	1+3		80	env. 8-10
200 g d'herbes aromatiques nettoyées	1+3		80	env. 1½

Mise en conserve

Préparation

Les bocaux et les joints en caoutchouc doivent être propres et en bon état. Utilisez si possible des bocaux de même taille. Les valeurs indiquées dans les tableaux s'entendent pour des bocaux ronds d'un litre.

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

Utilisez uniquement des fruits et légumes de première qualité. Lavez-les soigneusement.

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

Ne placez jamais plus de six bocaux dans le compartiment de cuisson.

Les durées mentionnées dans les tableaux sont indicatives. Elle peuvent être influencées par la température ambiante, le nombre de bocaux, la quantité et la chaleur du contenu des bocaux. Avant d'éteindre ou de commuter le réglage, vérifiez bien que des gouttes perlent contre les parois intérieures des bocaux.

Réglages

1. Enfourner la lèchefrite au niveau 2. Disposer les bocaux de sorte qu'ils ne se touchent pas.
2. Verser ½ litre d'eau chaude (env. 80 °C) dans la lèchefrite.
3. Fermer la porte du four.
4. Régler le mode Chaleur de sole .
5. Régler la température sur 170 à 180 °C.
6. Mettre le four en marche.

Mise en conserve de fruits

Au bout d'environ 40 à 50 minutes, des petites bulles montent à la surface à de courts intervalles. Eteignez le four.

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

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

Mise en conserve de légumes

Dès que des bulles montent à la surfaces dans les bocaux, réduire la température à env. 120 à 140 °C, selon le type de légumes env. 35 à 70 minutes. Eteignez ensuite le four et utilisez la chaleur résiduelle.

Légumes au bouillon froid dans des bocaux d'un litre	Dès l'ébullition	Chaleur résiduelle
Cornichons	-	env. 35 minutes
Betterave rouge	env. 35 minutes	env. 30 minutes
Choux de Bruxelles	env. 45 minutes	env. 30 minutes
Haricots verts, chou-rave, chou rouge	env. 60 minutes	env. 30 minutes
Petits pois	env. 70 minutes	env. 30 minutes

Sortir les bocaux

Ne posez pas les bocaux chauds sur une surface froide ou humide. Ils pourraient éclater.

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 fines (biscuits, pain d'épices, speculoos).

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.
Cuisson de pâtisseries	En mode convection naturelle max. 200 °C, en mode chaleur tournante 3D ou chaleur tournante max.180 °C.
Petits gâteaux secs	En mode convection naturelle max. 190 °C, en mode chaleur tournante 3D ou chaleur tournante max. 170 °C. Des oeufs ou des jaunes d'oeuf réduisent la formation d'acrylamide.
Frites au four	Les répartir uniformément et en une seule couche sur la plaque. Faire cuire au moins 400 g par plaque, afin que les frites ne se dessèchent pas.

Plats tests

Ces tableaux ont été établis pour des laboratoires d'essai, afin de faciliter l'essai et le test des différents appareils.

Selon EN/IEC 60350.

Cuisson de pâtisseries

Pour la cuisson sur 2 niveaux, enfourner toujours la lèchefrite au-dessus de la plaque à pâtisserie.
Pour la cuisson sur 3 niveaux, enfourner la lèchefrite au milieu.

Biscuiterie dressée : La cuisson des préparations sur des plaques enfournées en même temps ne sera pas forcément terminée au même moment.

Tourte aux pommes sur 2 niveaux :
Placer les moules démontables foncés les uns au-dessus des autres.
Tourte aux pommes sur 1 niveau :
Placer les moules démontables foncés côte à côte en les décalant.

Moules démontables en tôle blanche :
Faire cuire sur 1 niveau avec la convection naturelle . Utilisez la lèchefrite au lieu de la grille et placer dessus les moules démontables.

Plat	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température, °C	Durée en minutes
Biscuiterie dressée	Plaque à pâtisserie	3		160-180	20-30
	Plaque à pâtisserie	3		160-180	20-30
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		140-150	30-40
	Lèchefrite + 2 plaques à pâtisserie	1+3+5		130-150	40-50

Plat	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température, °C	Durée en minutes
Petits gâteaux préchauffer	Plaque à pâtisserie	3		160-180	20-25
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		150-170	25-30
	Lèchefrite + 2 plaques à pâtisserie	1+3+5		140-160	25-30
Petits gâteaux	Plaque à pâtisserie	3		160-180	20-25
Biscuit à l'eau préchauffer	Moule démontable sur la grille	2		160-180	30-40
Biscuit à l'eau	Moule démontable sur la grille	2		160-180	30-40
Gâteau à la levure de boulanger sur la plaque	Lèchefrite	3		160-180	40-50
	Lèchefrite	3		160-180	40-50
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		150-170	50-60
Tourte aux pommes	Grille + 2 moules démontables Ø 20 cm	1		200-220	70-80
	2 grilles + 2 moules démontables Ø 20 cm	1+3		190-210	70-80

Grillades

Si vous placez les aliments directement sur la grille, enfournez en plus la lèchefrite au niveau 1. Elle récupère le liquide et le four se salit moins.

Plat	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Position gril	Durée en minutes
Brunir des toasts préchauffer 10 min.	Grille	5		3	½-2
Beefburger, 12 pièces* ne pas préchauffer	Grille + Lèchefrite	4+1		3	25-30

* Les retourner après $\frac{2}{3}$ du temps.

This image shows a full page of blank white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page, providing a template for writing or drawing. There are no margins, text, or other markings on the page.

[illegible]

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

[illegible]