

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 63A2.3 F

fr

9000 502 350

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 et affichage	10
Sélecteur des fonctions	10
Thermostat	11
Compartiment de cuisson	12
Accessoire	13
Avant la première utilisation	16
Régler l'heure	16
Chauffer le four	16
Nettoyer les accessoires	16
Réglage du four	17
Mode de cuisson et température	17
Chauffage rapide	18
Réglage des fonctions de temps	19
Minuterie	19
Durée	20
Heure de la fin	22
Heure	24
Sécurité-enfants	25
Modifier les réglages de base	25

Table de matières

Faire griller avec le tournebroche	26
Préparer le rôti	26
Mise en place du tournebroche	27
Arrêt automatique	28
Autonettoyage	29
Recommandations importantes	29
Avant l'autonettoyage	30
Réglage	30
Après l'autonettoyage	31
Entretien et nettoyage	32
Nettoyants	32
Décrocher et accrocher la porte du four	34
Enlever le recouvrement de la porte	35
Dépose et pose des vitres de la porte	36
Incidents et dépannage	38
Tableau de dérangements	38
Changer la lampe du four au plafond	39
Cache en verre	40
Service après-vente	41
Conseils concernant l'énergie et l'environnement	42
Economiser de l'énergie	42
Elimination écologique	42

Table de matières

Testés pour vous dans notre laboratoire	43
Gâteaux et pâtisseries	43
Conseils pour la pâtisserie	47
Viande, volaille, poisson, gratins, toasts	48
Conseils pour les rôtis et grillades	51
Cuisson simultanée de plusieurs plats	52
Plats cuisinés	52
Plats spéciaux	54
Décongélation	54
Déshydratation	55
Mise en conserve	56
L'acrylamide dans certains aliments	58
Plats tests	59

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.

Accessoires lourds

Si les accessoires sont lourdement chargés, ne pas les retirer trop loin sans les soulager. Un accessoire lourd bascule en le retirant. Il exerce une pression sur les nervures du compartiment de cuisson, ce qui risque d'endommager l'émail. Soulagez l'accessoire retiré, en le relevant légèrement avec une main. Attention ! Utiliser toujours des maniques en cas d'accessoires chauds.

Grillades

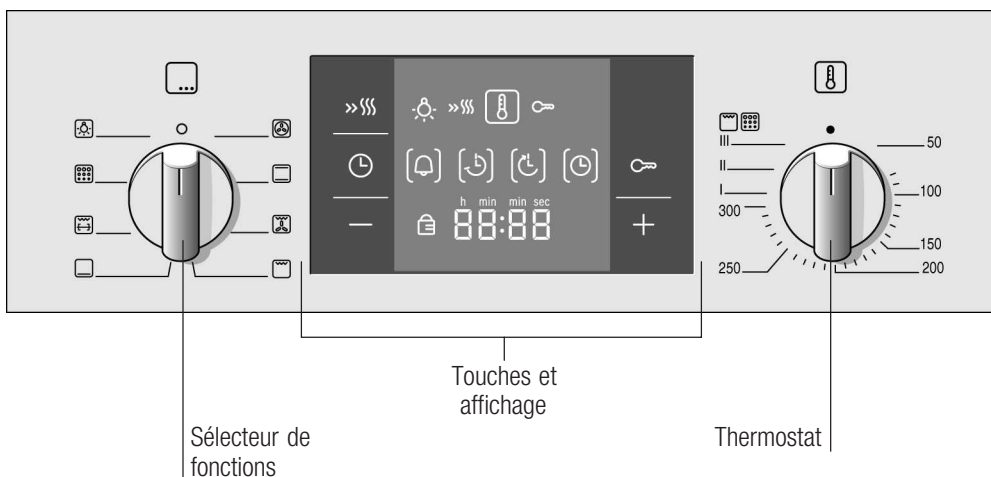
Pour les grillades, ne pas enfourner la plaque à pâtisserie ou la lèchefrite plus haut que le niveau 3. Elle se déforme par la forte chaleur et endommage l'émail lors du défournement. Grillez au niveau 4 et 5 uniquement directement sur la grille.

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. Les symboles n'apparaissent jamais tous en même temps à l'affichage. Des variations de détails sont possibles selon le modèle d'appareil.



Touches

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

Touches et affichage

Les touches permettent de régler différentes fonctions supplémentaires. A l’affichage vous pouvez lire les valeurs réglées.

Touche	Utilisation
»»»» Chauffage rapide	Chauffer le four très rapidement.
⌚ Fonctions de temps	Sélectionner minuteur ⌚, durée ⌚, heure de la fin ⌚ et heure ⌚.
🔒 Sécurité-enfants	Verrouiller et déverrouiller le bandeau de commande.
– Moins	Réduire les valeurs de réglage.
+ Plus	Augmenter les valeurs de réglage.

Les parenthèses [] autour du symbole correspondant indiquent quelle fonction de temps est à l’avant-plan à l’affichage.
Exception : Pour l’heure, le symbole ⌚ est seulement allumé lorsque vous modifiez.

Sélecteur des fonctions

Le sélecteur des fonctions permet de régler le mode de cuisson.

Position	Utilisation
○ Position zéro	Le four est éteint.
🌀 Chaleur tournante 3D*	Pour des gâteaux et pâtisseries cuits sur un à trois niveaux. La chaleur du collier chauffant situé dans la paroi arrière est répartie uniformément dans le compartiment de cuisson par le ventilateur.
☐ Convection naturelle	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.
🔥 Gril air pulsé	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.

Position	Utilisation
 Gril, grande surface	Faire griller des steaks, saucisses, toasts et des morceaux de poisson. Toute la surface située sous la résistance du gril est chauffée.
 Chaleur de sole	Mettre en conserves et poursuivre la cuisson et le brunissage de gâteaux. La chaleur est diffusée par la sole.
 Gril + tournebroche	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.
 Autonettoyage	Nettoyage automatique du compartiment de cuisson. Le four chauffe jusqu'à ce que les salissures soient décomposées.
 Lampe du four	Allumer la lampe du four.
* Mode de cuisson ayant été utilisé pour déterminer le classement selon l'efficacité énergétique selon EN50304.	

Lorsque vous réglez, le symbole  s'allume dans l'affichage. La lampe du four dans le compartiment de cuisson s'allume.

Remarque

Afin que la chaleur soit bien répartie lors des modes de cuisson avec la chaleur de voûte ou de sole, le ventilateur se met brièvement en marche pendant la phase de chauffe.

Thermostat

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

Position	Signification
● Position zéro	Le four ne chauffe pas.
50-300 Fourchette de température	La température dans le compartiment de cuisson en °C. Exception : La température maximale en mode chaleur tournante 3D  est de 275 °C.

Position		Signification
I, II, III	Positions gril	Les positions gril pour le gril, grande surface  . I = Position 1, faible II = Position 2, moyen III = Position 3, puissant
	Positions de nettoyage	Les puissances de nettoyage pour l'autonettoyage  . I = Position 1, économique II = Position 2, moyen III = Position 3, intensif

Symbole de chauffe

Aussi longtemps que le four chauffe, le symbole  est allumé dans l'affichage. Lorsque le four a atteint la température réglée et la maintient, le symbole  s'efface.

Le symbole  ne s'allume jamais lors des positions gril et de nettoyage.

Compartiment de cuisson

La lampe du four est située dans le compartiment de cuisson. Un ventilateur de refroidissement protège le four d'une surchauffe.

Lampe du four

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.

En réglant le sélecteur des fonctions sur la position  vous pouvez allumer la lampe sans chauffage.

Ventilateur de refroidissement

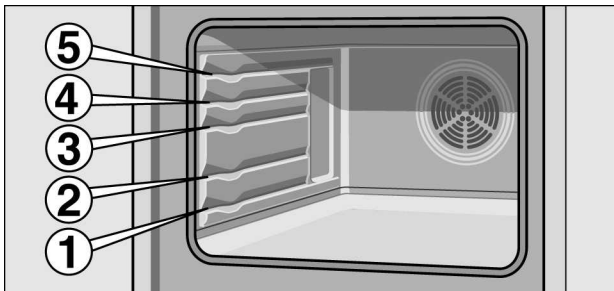
Le ventilateur de refroidissement se met en marche et se coupe en cas de besoin. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte. Attention ! Ne pas couvrir les fentes d'aération. Sinon, le four surchauffe.

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.

Vous pouvez sortir l'accessoire aux deux tiers sans qu'il bascule. Il est ainsi plus facile de retirer les plats du four.



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.



Grille

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

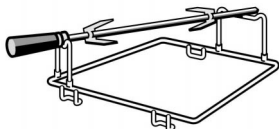
Enfournier la grille avec la courbure vers le bas .



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.

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



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 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.
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.
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.
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.
Lèchefrite-pro avec grille d'insertion HEZ 333070	Elle convient particulièrement pour la préparation de grosses quantités.
Couvercle pour la lèchefrite pro HEZ 333001	Le couvercle transforme la lèchefrite-pro en cocotte-pro.
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.

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.
Couvercle pour le tiroir-pro HEZ 333101	Le couvercle transforme la lèchefrite-pro en cocotte-pro.
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 rôtissage automatique.
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 rôtissage automatique. La cocotte est émaillée à l'extérieur et possède un revêtement anti-adhérent intérieur.
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.
Système de cuisson à la vapeur HEZ 24D300	Pour la préparation diététique de légumes et de poisson.
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 grasses.
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

Vous apprendrez ici ce que vous devez faire avant d'utiliser votre four pour la première fois pour préparer des mets.

Lisez auparavant le chapitre *Consignes de sécurité*.

Régler l'heure

Après le raccordement de l'appareil, le symbole  et quatre zéros sont allumés à l'affichage. Réglez l'heure.

1. Appuyer sur la touche .
- A l'affichage apparaît l'heure 12:00.
2. Régler l'heure au moyen de la touche **+** ou **-**.

L'heure réglée sera validée au bout de quelques secondes.

Chauffer le four

Afin d'éliminer l'odeur de neuf, laissez chauffer le four à vide, porte fermée. Pour cela, une heure en mode convection naturelle  à 240 °C est idéal.

Assurez-vous que le compartiment de cuisson ne contient pas de restes d'emballage.

1. Avec le sélecteur du mode de cuisson, régler sur Convection naturelle .
2. Régler le thermostat sur 240 °C.

Eteindre le four au bout d'une heure. Pour ce faire, tourner le sélecteur du mode de cuisson sur la position zéro.

Nettoyer les accessoires

Avant d'utiliser les accessoires pour la première fois, nettoyez-les soigneusement avec de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle et une lavette douce.

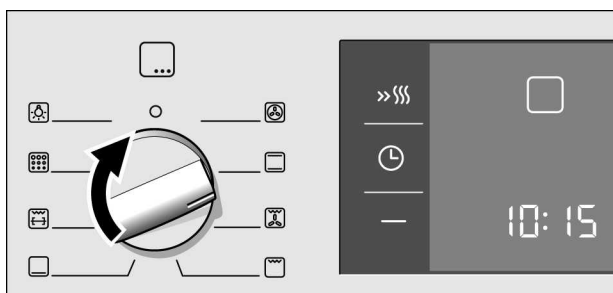
Réglage du four

Vous avez plusieurs possibilités pour régler votre four. Nous vous expliquons ici comment régler le mode de cuisson et la température ou la position gril souhaités. Vous pouvez régler sur le four la durée et l'heure de la fin pour votre mets. Pour cela, consultez le chapitre *Réglage des fonctions de temps*.

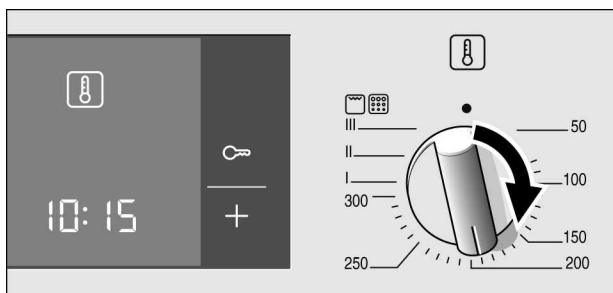
Mode de cuisson et température

Exemple dans l'illustration : Convection naturelle à 190 °C.

1. Régler le mode de cuisson à l'aide du sélecteur du mode de cuisson.



2. Régler la température ou la position gril à l'aide du thermostat.



Le four commence à chauffer.

Eteindre le four

Tourner le sélecteur du mode de cuisson sur la position zéro.

Modifier les réglages

Vous pouvez modifier à tout moment le mode de cuisson et la température ou la position gril au moyen du sélecteur correspondant.

Chauffage rapide

Avec le chauffage rapide, votre four atteint particulièrement vite la température réglée.

Utilisez le chauffage rapide pour des températures réglées, supérieures à 100 °C. Les modes de cuisson suivants sont appropriés :

- Chaleur tournante 3D 
- Convection naturelle 

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

1. Régler le mode de cuisson et la température.
2. Appuyer sur la touche »»».

Le symbole »»» s'allume à l'affichage. Le four commence à chauffer.

Le chauffage rapide est terminé

Un signal retentit. Le symbole »»» s'éteint à l'affichage. Enfourez votre plat.

Annuler le chauffage rapide

Appuyer sur la touche »»». Le symbole »»» s'éteint à l'affichage.

Réglage des fonctions de temps

Votre four possède différentes fonctions de temps. Avec la touche  vous appelez le menu et commutez entre les différentes fonctions. Tant que vous pouvez régler, tous les symboles de temps sont allumés. Les parenthèses [] vous indiquent sur quelle fonction de temps vous êtes.

La touche **+** ou **-** vous permet de régler directement une fonction de temps déjà réglée, lorsque le symbole de temps figure entre parenthèses.

Minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie comme minuteur de cuisine. Il fonctionne indépendamment du compartiment de cuisson. Le minuteur émet un signal sonore spécifique. De la sorte, vous pouvez distinguer si c'est le minuteur ou une durée qui s'est écoulé.

1. Appuyer une fois sur la touche .
A l'affichage, les symboles de temps s'allument et le symbole  figure entre parenthèses.
2. Régler le temps du minuteur au moyen de la touche **+** ou **-**.
Valeur de référence touche **+** = 10 minutes
Valeur de référence touche **-** = 5 minutes

Le temps réglé est validé au bout de quelques secondes. Le minuteur se met en marche. A l'affichage, le symbole  est allumé et le temps du minuteur s'écoule visiblement. Les autres symboles de temps s'effacent.

Le temps du minuteur s'est écoulé

Un signal retentit. A l'affichage est indiqué 00:00. Désactiver le minuteur au moyen de la touche .

Modifier le temps du minuteur

Modifier le temps du minuteur au moyen de la touche **+** ou **-**. La modification sera validée après quelques secondes.

Annuler le temps du minuteur

Avec la touche **-**, ramener le temps du minuteur à 00:00. La modification sera validée après quelques secondes. Le minuteur est désactivé.

Interroger les réglages de temps

Si vous avez réglé plusieurs temps, les symboles correspondants sont allumés à l'affichage. Le minuteur marche à l'avant-plan. Le symbole  figure entre parenthèses et le temps du minuteur s'écoule visiblement.

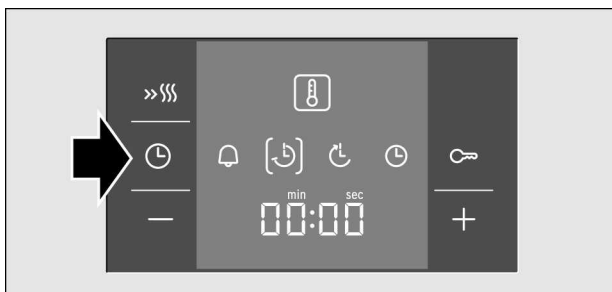
Pour interroger le minuteur , la durée , l'heure de la fin  ou l'heure , appuyer sur la touche  autant de fois que nécessaire jusqu'à ce que le symbole respectif figure entre parenthèses. La valeur correspondant apparaît pendant quelques secondes à l'affichage.

Durée

Vous pouvez régler sur le four la durée de cuisson pour votre mets. Le four s'éteint automatiquement lorsque la durée s'est écoulée. Donc pas besoin d'interrompre d'autres tâches pour éteindre le four. Le temps de cuisson ne sera pas dépassé involontairement.

Exemple dans l'illustration : Durée 45 minutes.

1. Régler le mode de cuisson à l'aide du sélecteur des fonctions.
2. Régler la température ou la position gril à l'aide du thermostat.
3. Appuyer deux fois sur la touche .
A l'affichage apparaît 00:00. Les symboles de temps s'allument, les parenthèses sont autour de .



4. Régler la durée à l'aide de la touche **+** ou **-**.
 Valeur de référence touche **+** = 30 minutes
 Valeur de référence touche **-** = 10 minutes



Le four se met en marche quelques secondes plus tard. La durée s'écoule visiblement à l'affichage et le symbole [🔔] est allumé. Les autres symboles de temps s'effacent.

La durée s'est écoulée

Un signal retentit. Le four s'arrête de chauffer.

A l'affichage est indiqué 00:00.

Appuyer sur la touche 🕒. Vous pouvez régler une nouvelle durée avec la touche **+** ou **-**.

Ou appuyer deux fois sur la touche 🕒 et régler le sélecteur des fonctions sur la position zéro. Le four est éteint.

Modifier la durée

Modifier la durée au moyen de la touche **+** ou **-**. La modification sera validée après quelques secondes. Si le minuteur est réglé, appuyez auparavant sur la touche 🕒.

Annuler la durée

Ramener la durée à 00:00 à l'aide de la touche **-**. La modification sera validée après quelques secondes. La durée est effacée.

Si le minuteur est réglé, appuyez auparavant sur la touche 🕒.

Interroger les réglages de temps

Si plusieurs fonctions de temps sont réglées, les symboles correspondants sont allumés à l'affichage. Le symbole de la fonction de temps à l'avant-plan figure entre parenthèses.

Pour interroger le minuteur , la durée , l'heure de la fin  ou l'heure , appuyer sur la touche  autant de fois que nécessaire jusqu'à ce que le symbole respectif figure entre parenthèses. La valeur correspondante apparaît pour quelques secondes à l'affichage.

Heure de la fin

Vous pouvez différer l'heure à laquelle votre mets doit être prêt. Le four démarre automatiquement et la cuisson sera terminée au moment voulu. Vous pouvez p.ex. enfourner le mets le matin et régler de telle manière qu'il sera prêt à midi.

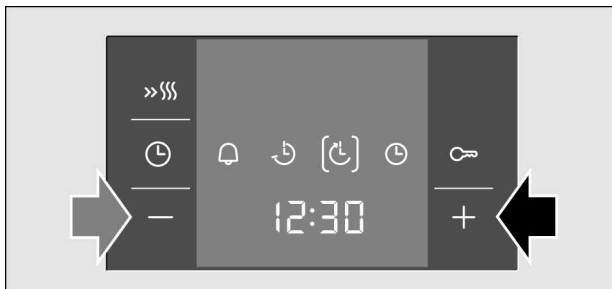
Veillez à ce que les aliments ne restent pas trop longtemps dans le compartiment de cuisson et se gâtent.

Exemple dans l'illustration : Il est 10:30 h, la durée est 45 minutes et la cuisson doit être terminée à 12:30.

1. Régler le sélecteur des fonctions.
 2. Régler le thermostat.
 3. Appuyer deux fois sur la touche .
 4. Régler la durée à l'aide de la touche **+** ou **-**.
 5. Appuyer sur la touche .
- Les parenthèses sont autour de . L'heure à laquelle le mets sera prêt s'affiche.



6. Différer l'heure de la fin à l'aide de la touche **+** ou **-**.



Après quelques secondes, le four valide les réglages et se met en position d'attente. L'affichage indique l'heure à laquelle le mets sera prêt et le symbole figure entre parenthèses. Les symboles et s'éteignent.

Lorsque le four démarre, la durée s'écoule visiblement et le symbole figure entre parenthèses. Le symbole s'éteint.

La durée s'est écoulée

Un signal retentit. Le four s'arrête de chauffer.

A l'affichage est indiqué 00:00.

Appuyer sur la touche . Vous pouvez régler une nouvelle durée avec la touche **+** ou **-**.

Ou appuyer deux fois sur la touche et régler le sélecteur des fonctions sur la position zéro. Le four est éteint.

Modifier l'heure de la fin

Modifier l'heure de la fin au moyen de la touche **+** ou **-**. La modification sera validée après quelques secondes.

Si le minuteur est réglé, appuyez auparavant deux fois sur la touche .

Ne modifiez plus l'heure de la fin si la durée s'écoule déjà. Le résultat de cuisson ne correspondra plus.

Annuler l'heure de la fin

Ramener l'heure de la fin à l'heure actuelle au moyen de la touche **—**. La modification sera validée après quelques secondes. Le four démarre.

Si le minuteur est réglé, appuyez auparavant deux fois sur la touche **⏻**.

Interroger les réglages de temps

Si plusieurs fonctions de temps sont réglées, les symboles correspondants sont allumés à l'affichage. Le symbole de la fonction de temps à l'avant-plan figure entre parenthèses.

Pour interroger le minuteur **⏻**, la durée **⏻**, l'heure de la fin **⏻** ou l'heure **⏻**, appuyer sur la touche **⏻** autant de fois que nécessaire jusqu'à ce que le symbole respectif figure entre parenthèses. La valeur correspondante apparaît pour quelques secondes à l'affichage.

Heure

Après avoir branché l'appareil ou après une panne de courant, le symbole **⏻** et quatre zéros sont allumés à l'affichage. Réglez l'heure.

1. Appuyer sur la touche **⏻**.
A l'affichage apparaît l'heure 12:00.
2. Régler l'heure au moyen de la touche **+** ou **—**.

L'heure réglée sera validée au bout de quelques secondes.

Modifier l'heure

Aucune autre fonction de temps ne doit avoir été réglée.

1. Appuyer quatre fois sur la touche **⏻**.
A l'affichage, les symboles de temps s'allument et les parenthèses sont autour de **⏻**.
2. Modifier l'heure au moyen de la touche **+** ou **—**.

L'heure réglée sera validée au bout de quelques secondes.

Masquer l'heure

Vous pouvez masquer l'heure. Pour cela, consultez le chapitre *Modifier les réglages de base*.

Sécurité-enfants

Activer la sécurité-enfants

Désactiver la sécurité-enfants

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

Le four ne réagit à aucun réglage. Vous pouvez régler la minuterie et l'heure même si la sécurité-enfants est activée.

Le sélecteur des fonctions doit être sur la position zéro.

Appuyer sur la touche  pendant quatre secondes env.

Le symbole  apparaît à l'affichage. La sécurité-enfants est activée.

Appuyer sur la touche  pendant quatre secondes env.

Le symbole  s'éteint à l'affichage. La sécurité-enfants est désactivée.

Modifier les réglages de base

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

Réglage de base	Sélection 0	Sélection 1	Sélection 2	Sélection 3
c1 Durée du signal après écoulement d'une durée ou du temps du minuteur	-	env. 10 sec.	env. 2 min.*	env. 5 min.
c2 Affichage de l'heure	pendant cuisson	permanent*	-	-
c3 Temps d'attente jusqu'à ce qu'un réglage soit validé	-	env. 2 sec.	env. 5 sec.*	env. 10 sec.

Réglage de base	Sélection 0	Sélection 1	Sélection 2	Sélection 3
c6 Remettre toutes les valeurs au réglage usine	non*	oui	-	-

* réglage usine

Le four doit être éteint.

1. Appuyer env. 4 secondes sur la touche $\ominus$.
Le réglage de base actuel pour la durée du signal, p.ex. c1 2 pour la sélection 2 apparaît à l'affichage.
2. Modifier le réglage de base au moyen de la touche **+** ou **-**.
3. Confirmer au moyen de la touche $\ominus$.
Le réglage de base suivant apparaît à l'affichage. Avec la touche $\ominus$ vous pouvez parcourir tous les niveaux et modifier à l'aide de la touche **+** ou **-**.
4. A la fin, appuyer env. 4 secondes sur la touche $\ominus$.

Tous les réglages de base sont validés.

Vous pouvez remodifier vos réglages de base à tout moment.

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.

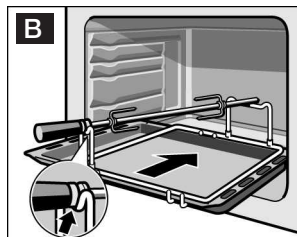
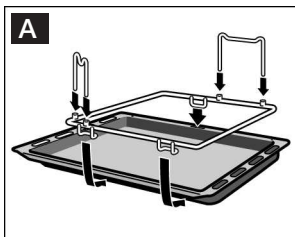
Piquez la peau sous les ailes afin que la graisse puisse s'écouler.

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

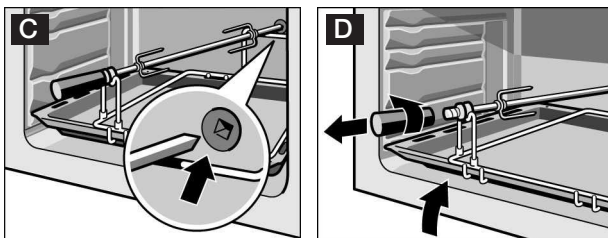
Pour la température du four, suivez les indications du tableau. Si la température est trop élevée, la viande ou la volaille brunit trop à l'extérieur. Elle ne sera pas assez cuite à l'intérieur.

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. C'est dans cet orifice que le tournebroche doit être introduit. (Fig. C)
4. Dévisser la poignée et fermer la porte du four. (Fig. D)



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

Arrêt automatique

Si pendant plusieurs heures vous n'avez pas modifié les réglages sur votre appareil, l'arrêt automatique sera activé. Le four s'arrête de chauffer. Le moment où cette coupure est activée dépend de la température réglée ou de la position gril.

L'arrêt automatique s'active

Un signal retentit. F8 apparaît à l'affichage. Le four s'arrête de chauffer.

Réglez le sélecteur des fonctions sur la position zéro. Le four est éteint.

Supprimer l'arrêt automatique

Afin que l'arrêt automatique ne s'active pas importunément, réglez une durée. Le four chauffe jusqu'à ce que la durée se soit écoulée.

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

Retirer du compartiment de cuisson les ustensiles et les accessoires inappropriés.



Risque d'incendie !

Les résidus alimentaires, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer. Essuyez avec un chiffon humide le compartiment de cuisson et les accessoires que vous nettoyez avec l'autonettoyage.

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

Nettoyage des accessoires avec l'autonettoyage

Vous pouvez nettoyer la lèchefrite au niveau 2.

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



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.

Réglage

Après avoir choisi une position de nettoyage, réglez le four.

1. Régler le sélecteur des fonctions sur autonettoyage
2. Régler la position de nettoyage avec le thermostat.

L'heure à laquelle l'autonettoyage sera terminé apparaît à l'affichage et le symbole figure entre parenthèses.

L'autonettoyage démarre quelques secondes plus tard. La durée s'écoule visiblement et le symbole figure entre parenthèses. Le symbole s'éteint.

La porte du four se verrouille peu de temps après le démarrage. Le symbole s'allume à l'affichage. Seulement lorsque le symbole s'éteint, vous pouvez rouvrir la porte du four.

L'autonettoyage est terminé

A l'affichage s'affiche 00:00. Le four arrête de chauffer.

Régler le sélecteur des fonctions sur la position zéro. Le four est éteint.

Vous pouvez seulement rouvrir la porte du four lorsque le symbole  s'éteint dans l'affichage.

Modifier la position de nettoyage

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

Annuler l'autonettoyage

Régler le sélecteur des fonctions sur la position zéro. Le four est éteint.

Vous pouvez seulement rouvrir la porte du four lorsque le symbole  s'éteint dans l'affichage.

Différer l'heure de la fin

Vous pouvez différer l'heure à laquelle l'autonettoyage sera terminé. L'autonettoyage peut ainsi se dérouler p.ex. la nuit, afin que vous puissiez utiliser votre four dans la journée.

Procédez au réglage en suivant les instructions des points 1 et 2. Avant que l'autonettoyage démarre, différer l'heure de la fin à l'aide de la touche **+** ou **-**.

Le four se met en attente. L'heure à laquelle l'autonettoyage sera terminé est indiquée à l'affichage et le symbole  figure entre parenthèses.

Lorsque l'autonettoyage démarre, la durée s'écoule visiblement et le symbole  figure entre parenthèses. Le symbole  s'éteint.

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.

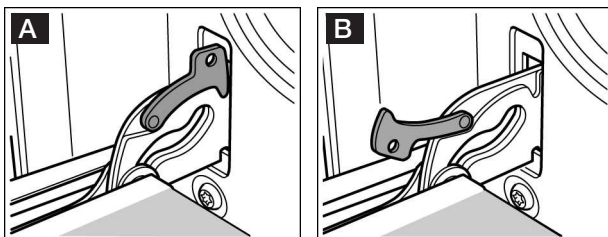
Niveau	Nettoyants
Façade du four	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyant pour vitres ni de racloirs à verre.
Inox	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Eliminer immédiatement les dépôts calcaires, de graisse, de féculé 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> !
Tournebroche	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette ou une brosse. Ne pas nettoyer au lave-vaisselle.
Couvercle en verre de la lampe du four	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette.
Accessoire	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.

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.

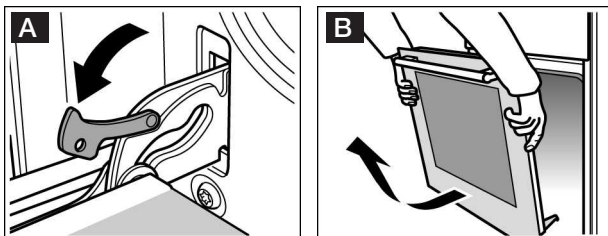
Lorsque les leviers de verrouillage sont pivotés vers l'extérieur pour décrocher la porte du four les charnières sont sécurisées. Elles ne peuvent pas se fermer subitement (fig. B).



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

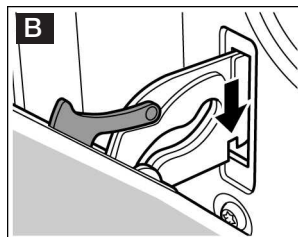
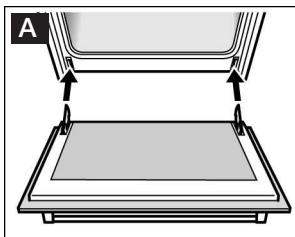
1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Ouvrir à gauche et à droite les deux leviers de verrouillage (Fig. A).
3. Fermer la porte du four jusqu'en butée (Fig. B). Saisir la porte à gauche et à droite avec les deux mains. La refermer un peu plus et la retirer.



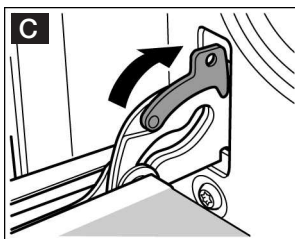
Accrocher la porte

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.



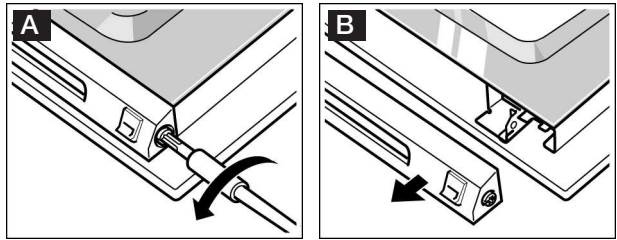
Risque de blessures ! Si la porte du four tombe par inadvertance ou une charnière se ferme, ne pas mettre la main dans la charnière. Appelez le service après-vente.

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.

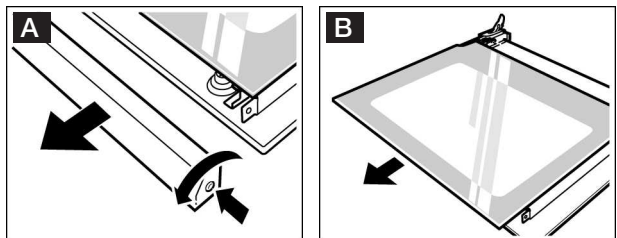
5. Fermer la porte du four.

Dépose et pose des vitres de la porte

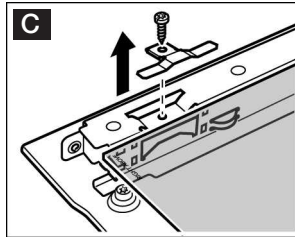
Dépose

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

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



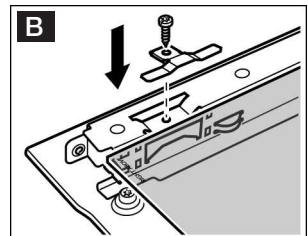
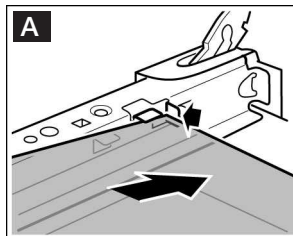
Nettoyez les vitres avec un nettoyeur pour vitres et un chiffon doux.

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 soit orientée la tête en bas.

1. Engager la vitre en l'inclinant vers l'arrière. (Fig. A)
2. Poser les pattes à droite et à gauche et les visser. (Fig. B)
3. Engager la vitre supérieure en l'inclinant vers l'arrière. La face lisse doit être à l'extérieur.



4. Poser le recouvrement et le visser.
5. Accrocher la porte du four.

Réutilisez le four seulement si les vitres sont correctement installées.

Incidents et dépannage

Une anomalie de fonctionnement n'est souvent due qu'à un problème simple. Avant d'appeler le service après-vente, veuillez essayer de remédier vous-même au dérangement à l'aide du tableau.

Tableau de dérangements

Si un mets n'est pas réussi de façon optimale, veuillez consulter le chapitre *Testés pour vous dans notre laboratoire*. Vous y trouverez de nombreux conseils et astuces pour la cuisson.

Panne	Cause possible	Remède/Remarques
Le four ne fonctionne pas.	Le fusible est défectueux.	Vérifier dans le boîtier à fusibles si le fusible est en état de marche.
	Coupure de courant.	Vérifier si la lumière de la cuisine ou d'autres appareils ménagers fonctionnent.
Le symbole  et quatre zéros sont allumés dans l'affichage.	Coupure de courant.	Réglez l'heure à nouveau.
Le four ne chauffe pas.	Il y a de la poussière sur les contacts.	Tournez plusieurs fois les manettes dans les deux sens.
La porte du four refuse de s'ouvrir. Le symbole  est allumé dans l'affichage.	La porte du four est verrouillée par l'autonettoyage  .	Attendez jusqu'à ce que le four soit refroidi et que le symbole  s'éteigne.
Le four ne chauffe pas. Le deux-points dans l'affichage clignote.	Le four est en mode démonstration.	Couper le fusible dans le boîtier à fusibles et réenclencher après env. 20 secondes. Maintenant, dans les 2 minutes, appuyer sur la touche  pendant env. 4 secondes, jusqu'à ce que le deux-points soit allumé en continu.
F8 apparaît à l'affichage.	L'arrêt automatique s'est activé.	Réglez le sélecteur des fonctions sur la position zéro.

Messages d'erreur

Si un message d'erreur accompagné de **E** apparaît dans l'affichage, appuyez sur la touche **⏸**. Réglez ensuite l'heure à nouveau.

Si le message d'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	Remède/Remarques
E011	Une touche a été pressée trop longtemps ou est couverte.	Appuyez sur toutes les touches une par une. Vérifiez si une touche est couverte ou encrassée.
E115	La température dans le compartiment de cuisson est trop haute.	La porte du four se verrouille et le chauffage se coupe. Attendez jusqu'à ce que le four soit refroidi. Appuyez sur la touche ⏸ et réglez l'heure à nouveau.



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.

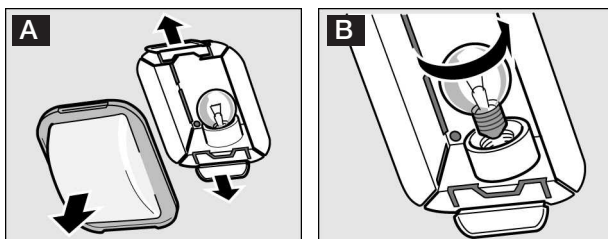
Changer la lampe du four au plafond

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.



- Risque de choc électrique !**
Couper le fusible dans la boîte à fusibles.
- 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.

Prenez en considération que la visite d'un technicien du SAV n'est pas gratuite en cas de manipulation incorrecte, même pendant la période de garantie.

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.

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

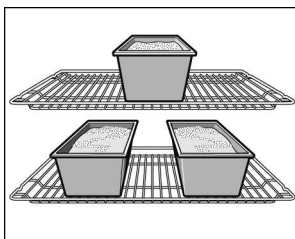
Lèchefrite au niveau d'enfournement 3

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.

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

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	Lèchefrite	2		200-220	25-35
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		180-200	40-50
Tarte flambée préchauffer	Lèchefrite	2		280-300	10-12
Brioche tressée	Lèchefrite	2		170-190	25-35

Plat	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en minutes
Brioche	Plaque à pâtisserie avec 12 petits moules à brioche Ø 8 cm	2		200-220	20-25
Pâtisserie en pâte à choux/ choux (éclairs)	Lèchefrite	2		210-230	30-40
Pâte feuilletée	Lèchefrite	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.	Lèchefrite	3		80-90	180-210
Biscuiterie dressée préchauffer	Lèchefrite	3		140-150	30-40
	Lèchefrite	3		140-150	25-35
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		140-150	30-45
	Lèchefrite + 2 plaques à pâtisserie	1+3+5		130-140	35-50
Macarons	Lèchefrite	2		110-130	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.

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).

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

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.

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.

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 ⅔ 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	3+1		160-170	15-20
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.

Comment pouvez-vous savoir si le rôti est cuit?

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

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

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

L'arrosage du rôti produit un dégagement de vapeur.

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

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.

Vérifiez le niveau d'enfournement ainsi que la température.

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

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

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.

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	Lèchefrite	2		200-220	15-25
	Lèchefrite + grille	3+1		180-200	20-30
Pizza à fond épais	Lèchefrite	2		190-210	20-30
	Lèchefrite + grille	3+1		170-190	25-35
Pizza-baguette	Lèchefrite	3		190-210	20-30
Mini-pizzas	Lèchefrite	3		190-210	10-20
Pizza, du réfrigérateur, préchauffer	Lèchefrite	3		190-210	10-15
Produits de pommes de terre, surgelés					
Frites	Lèchefrite	3		190-210	20-30
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		180-200	30-40
Croquettes	Lèchefrite	3		200-220	20-25
Rösti, pommes de terre farcies	Lèchefrite	3		210-230	15-25
Pain et pâtisseries, surgelés					
Petits pains, baguette	Lèchefrite	3		180-200	10-20
Bretzels (pâtons)	Lèchefrite	3		210-230	15-25
Pain et pâtisseries, précuits					
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		200-220	35-40

Plats spéciaux

Avec votre appareil, vous pouvez régler des températures de 50 à 300 °C. Vous réussirez alors avec 50 °C aussi bien du yaourt crémeux qu'une pâte légère à la levure de boulanger.

Préparation de yaourt

Porter 1 litre de lait (3,5% de m.g.) à ébullition, laisser refroidir à 40 °C. Incorporer 150 g de yaourt (à la température du réfrigérateur). En remplir des tasses ou des pots à visser, couvrir de film alimentaire. Préchauffer le four comme indiqué. Placer ensuite les tasses/pots sur le fond du compartiment de cuisson et préparer 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 mettre dans un récipient en céramique résistant à la chaleur et couvrir. Préchauffer le compartiment de cuisson pendant 5 minutes. Eteindre l'appareil et laisser lever la pâte dans le compartiment de cuisson éteint.

Préparation

Plat	Récipient	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée
Yaourt	Tasses ou pots à visser	Placer sur le fond du compartiment de cuisson		50 °C préchauffer 50 °C	5 min. 8 h
Laisser lever de la pâte à la levure de boulanger	Récipient résistant à la chaleur	Placer sur le fond du compartiment de cuisson		Préchauffer à 50 °C, éteindre l'appareil, placer la pâte levée dans le compartiment de cuisson	5 min. 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		le thermostat reste sur 0
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	Tempéra- ture, °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.

Ne remplissez pas trop les bocaux de fruits ou de 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 sélecteur de fonctions sur chaleur de sole ☐.
5. Régler le thermostat sur 170 à 180 °C.

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

Petits gâteaux secs

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

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 préchauffer*	Plaque à pâtisserie	3		140-150	30-40
	Plaque à pâtisserie	3		140-150	25-35
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		140-150	30-45
	Lèchefrite + 2 plaques à pâtisserie	1+3+5		130-140	35-50

Plat	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température, °C	Durée en minutes
Petits gâteaux préchauffer*	Plaque à pâtisserie	3		150-170	20-30
	Plaque à pâtisserie	3		150-160	20-30
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		140-160	25-40
	Lèchefrite + 2 plaques à pâtisserie	1+3+5		130-150	25-40
Biscuit à l'eau préchauffer*	Moule démontable sur la grille	2		150-160	30-40
	Moule démontable sur la grille	2		150-160	35-45
Gâteau à la levure de boulanger sur la plaque	Lèchefrite	3		160-180	40-50
	Lèchefrite	3		150-170	40-50
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		150-160	50-60
Tourte aux pommes	Grille + 2 moules démontables Ø 20 cm	1		180-200	70-90
	2 grilles + 2 moules démontables Ø 20 cm	1+3		170-190	70-90

* Pour le préchauffage, ne pas utiliser le chauffage rapide.

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, lined paper. It features approximately 20 horizontal blue or grey lines spaced evenly apart, typical of notebook paper. The lines extend across the entire width of the page, leaving small margins at the top and bottom. There are no vertical lines, text, or other markings on the page.

[illegible]

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

[illegible]