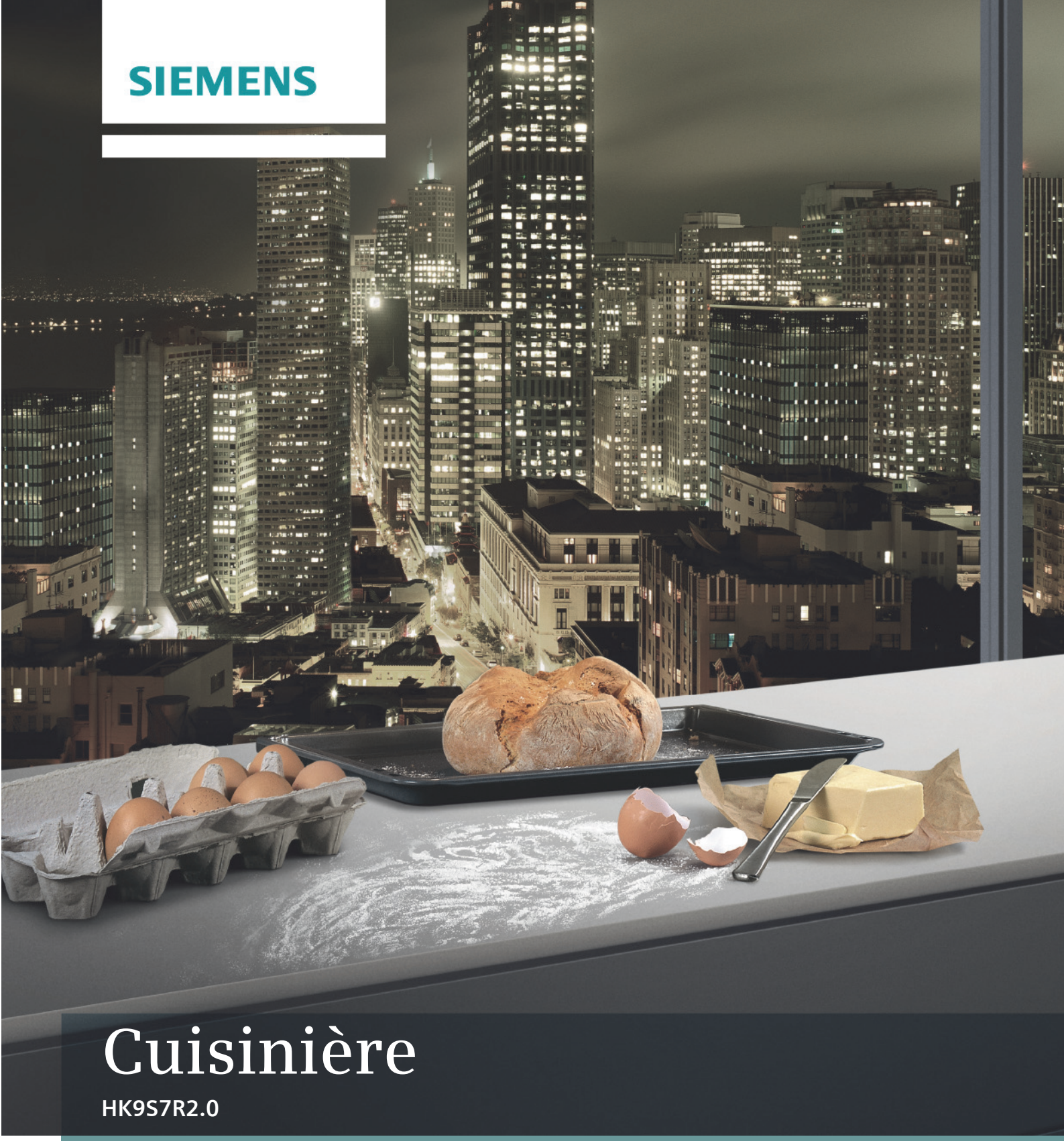
SIEMENS



# Cuisinière

**HK9S7R2.0**

siemens-home.bsh-group.com/welcome

[fr] Notice d'utilisation

Register your product online

# Table des matières


**Utilisation conforme . . . . . 4**

**Précautions de sécurité importantes . . . . . 5**
Ampoule halogène . . . . . 6
Fonction de nettoyage . . . . . 6

**Causes de dommages . . . . . 7**
Table de cuisson . . . . . 7
Endommagements du four . . . . . 7
Endommagements du tiroir-socle . . . . . 8

**Protection de l'environnement . . . . . 8**
Économie d'énergie . . . . . 8
Économiser de l'énergie sur la table de cuisson . . . . . 9
Elimination écologique . . . . . 9

**Installation et branchement . . . . . 10**
Raccordement électrique . . . . . 10
Placer la cuisinière à l'horizontale . . . . . 10
Meubles adjacents . . . . . 10
Fixation murale . . . . . 10
Mesures à respecter au cours du transport . . . . . 10

**Présentation de l'appareil . . . . . 11**
Généralités . . . . . 11
Zone de cuisson . . . . . 11
Bandeau de commande . . . . . 12
Compartiment de cuisson . . . . . 13

**Accessoires . . . . . 14**
Accessoires fournis . . . . . 14
Insertion de l'accessoire . . . . . 14
Accessoires en option . . . . . 15

**Avant la première utilisation . . . . . 16**
Première mise en service . . . . . 16
Nettoyer le compartiment de cuisson et les accessoires 16

**Réglage du compartiment de cuisson . . . . . 17**
Réglages . . . . . 17
Grand foyer à deux zones et zone pour poissonnière 17
Tableau de cuisson . . . . . 17

**Utilisation de l'appareil . . . . . 18**
Allumer et éteindre l'appareil . . . . . 18
Réglage du mode de cuisson et de la température . . 18
Chauffage rapide . . . . . 19

**Fonctions temps . . . . . 19**
Réglage de la durée . . . . . 19
Réglage de la fin . . . . . 20
Réglage de la minuterie . . . . . 20
Réglage de l'heure . . . . . 21

**Sécurité-enfants . . . . . 22**
Activation et désactivation . . . . . 22

**Réglages de base . . . . . 22**
Liste des réglages de base . . . . . 22
Modifier les réglages de base . . . . . 23

**Réglage fonctionnement continu . . . . . 23**
Démarrer le réglage Sabbat . . . . . 23

**Nettoyage . . . . . 24**
Produit nettoyants . . . . . 24
Maintenir l'appareil propre . . . . . 26

**Fonction nettoyage . . . . . 27**
Avant la fonction de nettoyage . . . . . 27
Régler la fonction de nettoyage . . . . . 27
Après la fonction de nettoyage . . . . . 28

**Aide au nettoyage humidClean . . . . . 28**
Régler l'aide au nettoyage . . . . . 28
Nettoyer le compartiment de cuisson après utilisation . . 28

**Supports . . . . . 29**
Décrocher et accrocher les supports . . . . . 29

**Porte de l'appareil . . . . . 30**
Décrocher et accrocher la porte du four . . . . . 30
Dépose et pose des vitres de la porte . . . . . 30
Plus de sécurité au niveau de la porte . . . . . 31

**Anomalies, que faire ? . . . . . 32**
Remédier soi-même aux dérangements . . . . . 32
Durée de fonctionnement maximale . . . . . 32
Changer la lampe du four au plafond . . . . . 32

**Service après-vente . . . . . 33**
Numéro E et numéro FD . . . . . 33

**Programmes . . . . . 34**
Vaisselle . . . . . 34
Préparation du mets . . . . . 34
Programmes . . . . . 34
Réglage d'un programme . . . . . 36

**Testés pour vous dans notre laboratoire . . . . 37**
Indications générales . . . . . 37
Gâteaux et pâtisseries . . . . . 38
Soufflés et gratins . . . . . 41
Volaille, viande et poisson . . . . . 42
Légumes et garnitures . . . . . 45
Yaourt. . . . . 45
L'acrylamide dans l'alimentation. . . . . 45
Cuisson basse température . . . . . 46
Déshydratation . . . . . 46
Mise en conserve. . . . . 47
Laisser lever la pâte. . . . . 48
Décongélation . . . . . 48
Plats tests. . . . . 49

Vous trouverez des informations supplementaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous : **www.siemens-home.bsh-group.com** et la boutique en ligne : **www.siemens-home.bsh-group.com/eshops**

# Utilisation conforme

Lire attentivement ce manuel. Ce n'est qu'alors que vous pourrez utiliser votre appareil correctement et en toute sécurité. Conserver la notice d'utilisation et de montage pour un usage ultérieur ou pour le propriétaire suivant.

Les images de cette notice sont proposées à titre indicatif.

Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries de transport.

Seul un expert agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'un mauvais raccordement.

Cet appareil est destiné exclusivement à une utilisation domestique et non professionnelle. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons. Le processus de cuisson doit être effectué sous surveillance. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

Cet appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 4 000 m.

Cet appareil est conçu exclusivement pour une utilisation avec une minuterie externe ou une télécommande.

N'utilisez pas de protections inappropriées ou de grilles de protection enfants. Ces dispositifs peuvent conduire à des accidents.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 15 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation.

Assurez-vous de toujours insérer les accessoires dans le bon sens dans le compartiment de cuisson. ⟶ *"Accessoires" à la page 14*

# ⚠ Précautions de sécurité importantes

**⚠ Mise en garde – Risque d'incendie !**

- Tout objet inflammable entreposé dans le compartiment de cuisson peut s'enflammer. Ne jamais entreposer d'objets inflammables dans le compartiment de cuisson. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil lorsqu'il s'en dégage de la fumée. Éteindre l'appareil et débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles.
- Il se produit un courant d'air lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Le papier sulfurisé peut toucher les résistances chauffantes et s'enflammer. Ne jamais poser de papier sulfurisé non attaché sur un accessoire lors du préchauffage. Toujours déposer un plat ou un moule de cuisson sur le papier sulfurisé pour le lester. Recouvrir uniquement la surface nécessaire de papier sulfurisé. Le papier sulfurisé ne doit pas dépasser des accessoires.
- L'huile et la graisse chaude s'enflamment rapidement. Ne jamais laisser l'huile et la graisse chaude sans surveillance. Ne jamais éteindre le feu avec de l'eau. Eteindre le foyer. Etouffer les flammes prudemment avec un couvercle, une couverture ou similaire.
- Les foyers deviennent très chauds. Ne jamais poser des objets inflammables sur la table de cuisson. Ne pas conserver des objets sur la table de cuisson.
- L'appareil peut devenir extrêmement chaud et des matériaux inflammables peuvent facilement provoquer un incendie. N'entreposez ou n'utilisez aucun objet inflammable ( par ex., aérosols, produits nettoyants) sous le four ou à proximité de celui-ci. N'entreposez aucun objet inflammable à l'intérieur du four ou sur celui-ci.
- Les surfaces du tiroir-socle peuvent devenir particulièrement chaudes. Ne conservez, dans le tiroir, que les accessoires du four. Les objets inflammables et combustibles ne doivent pas être conservés dans le tiroir-socle.

**⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !**

- L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés.
  Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.
- Les récipients ou les accessoires deviennent très chaud. Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou les accessoires du compartiment de cuisson.
- Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans un compartiment de cuisson chaud. Ne jamais préparer de plats contenant de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Utiliser uniquement de petites quantités de boissons fortement alcoolisées. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.
- Les foyers et leurs alentours (notamment lorsque des cadres sont présents sur les surfaces de cuisson), deviennent très chauds. Ne jamais toucher les surfaces chaudes. Éloigner les enfants.
- Pendant le fonctionnement, les surfaces de l'appareil sont chaudes. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Éloignez les enfants de l'appareil.
- Le foyer chauffe, mais l'affichage ne fonctionne pas. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.
- L'appareil devient chaud pendant le fonctionnement. Laisser refroidir l'appareil avant son nettoyage.

**⚠ Mise en garde – Risque de brûlures !**

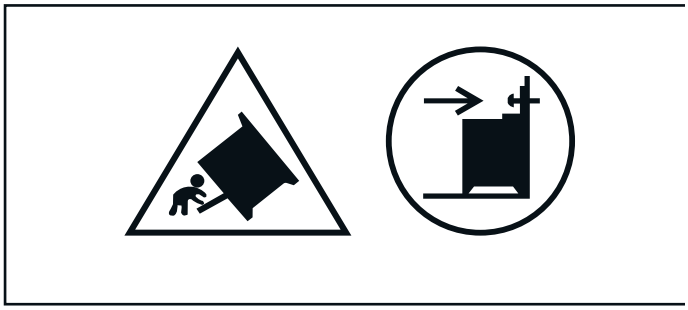
- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.
- De la vapeur chaude peut s'échapper lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil. La vapeur n'est pas visible selon sa température. Ne pas se placer trop près de l'appareil lors de l'ouverture. Ouvrir prudemment la porte de l'appareil. Eloigner les enfants.

- La présence d'eau dans un compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau chaude. Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.

**⚠ Mise en garde – Risque de blessure !**

- Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.
- Les casseroles peuvent se soulever brusquement dû à du liquide se trouvant entre le dessous de la casserole et le foyer. Maintenir toujours le foyer et le dessous de casserole secs.
- Si l'appareil est posé sur un socle sans le fixer, il peut glisser du socle. L'appareil doit être relié solidement au socle.
- Les charnières de la porte de l'appareil bougent à l'ouverture et à la fermeture de la porte et peuvent pincer. Ne jamais mettre les doigts dans la zone des charnières.
- Vous risquez de vous blesser si vous heurtez la porte de l'appareil ouverte. La porte de l'appareil doit être fermée pendant et après le fonctionnement.

**⚠ Mise en garde – Risque de basculement !**



**Avertissement :** Afin d'éviter un basculement de l'appareil, il convient de mettre en place une protection anti-renversement. Veuillez lire la notice de montage.

**⚠ Mise en garde – 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. Si l'appareil est défectueux, retirer la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil. Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- Les fêlures et cassures dans la vitrocéramique peuvent occasionner des chocs électriques. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.

## Ampoule halogène

**⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !**
Les lampes du compartiment de cuisson deviennent très chaudes. Le risque de brûlure persiste encore un certain temps après les avoir éteintes. Ne touchez pas au cache en verre. Évitez tout contact avec la peau lors du nettoyage.

**⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !**
Lors du remplacement de l'ampoule du compartiment de cuisson, les contacts du culot de l'ampoule sont sous tension. Retirer la fiche secteur ou couper le fusible dans le boîtier à fusibles avant de procéder au remplacement.

## Fonction de nettoyage

**⚠ Mise en garde – Risque d'incendie !**

- Le jus de cuisson, la graisse et les restes de nourriture épars peuvent s'enflammer au cours de la fonction de nettoyage. Avant chaque démarrage de la fonction de nettoyage, enlevez les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson. Ne nettoyez pas en même temps les accessoires.

- L'extérieur de l'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage. Ne jamais accrocher d'objet inflammable, tel qu'un torchon à vaisselle, à la poignée de la porte. Ne pas entraver la façade de l'appareil. Éloigner les enfants.
- En cas de joint de porte endommagé, une intense chaleur s'échappe au niveau de la porte. Ne récurez pas les joints et ne les retirez pas. N'utilisez jamais l'appareil avec un joint endommagé ou sans joint.

**⚠ Mise en garde – Risque de préjudice sérieux pour la santé !**
L'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage. Le revêtement anti-adhérent des plaques et des moules est détruit et il se dégage des gaz toxiques. Ne nettoyez jamais les plaques ni les moules à revêtement anti-adhérent avec la fonction de nettoyage. De manière générale, ne nettoyez aucun accessoire en même temps.

**⚠ Mise en garde – Risque de préjudice pour la santé !**
La fonction de nettoyage chauffe le compartiment de cuisson à une très forte température, pour que les résidus provenant du rôtissage, des grillades et de la cuisson soient réduits en cendres. Des fumées sont en même temps libérées et risquent d'irriter les muqueuses. Pendant la fonction de nettoyage, aérez largement la cuisine. Ne restez pas longtemps dans la pièce. Éloignez les enfants et les animaux. Respectez les indications même si l'heure de fin est repoussée en cas de fonctionnement différé.

**⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !**
- Le compartiment de cuisson devient très chaud pendant la fonction de nettoyage. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil. Laisser l'appareil refroidir. Éloigner les enfants.
- ⚠ L'extérieur de l'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage. Ne jamais toucher la porte de l'appareil. Laisser l'appareil refroidir. Éloigner les enfants.

# Causes de dommages

## Table de cuisson

### Attention !

- Les dessous rugueux des casseroles et des poêles rayent la vitrocéramique.
- Evitez de faire chauffer à vide les casseroles. Des dommages peuvent survenir.
- Ne déposez jamais des poêles ou des casseroles chaudes sur le bandeau de commande, la zone d'affichage ou le cadre. Des dommages peuvent survenir.
- Si des objets durs ou pointus tombent sur la table de cuisson, ils peuvent occasionner des dommages.
- Les feuilles en aluminium ou les récipients en plastique fondent sur les foyers chauds. Les feuilles de protection pour cuisinières ne sont pas appropriées pour votre table de cuisson.

### Vue d'ensemble

| Dommages | Cause | Mesure |
|---|---|---|
| Taches | Aliments débordés | Enlevez immédiatement les aliments débordés avec un racloir à verre. |
| | Produits nettoyants inappropriés | Utilisez exclusivement des nettoyants appropriés à la vitrocéramique |
| Rayures | Sel, sucre et sable | Ne vous servez pas de la table de cuisson comme surface de rangement ou de travail |
| | Les dessous rugueux des casseroles et des poêles rayent la vitrocéramique | Vérifiez vos récipients. |
| Décolorations | Produits nettoyants inappropriés | Utilisez exclusivement des nettoyants appropriés à la vitrocéramique |
| | Abrasion des récipients (p.ex. aluminium) | Soulevez les casseroles et les poêles pour les déplacer. |
| Egratignure | Sucre, aliments à forte teneur en sucre | Enlevez immédiatement les aliments débordés avec un racloir à verre. |

## Endommagements du four

### Attention !

- Accessoires, feuille, papier cuisson ou récipient sur le fond du compartiment de cuisson : Ne posez pas d'accessoires 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 cuisson. 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.
- Feuille d'aluminium : Une feuille d'aluminium placée dans le compartiment de cuisson ne doit pas entrer en contact avec la vitre de la porte. Cela peut conduire à des décolorations définitives sur la vitre de la porte
- Eau dans le compartiment de cuisson chaud : Ne versez jamais d'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela produit de la vapeur d'eau. Le changement de température peut occasionner des dommages sur l'émail.

- Humidité dans le compartiment de cuisson : si de l'humidité subsiste longtemps dans le compartiment de cuisson, cela peut entraîner une corrosion. Laissez sécher le compartiment de cuisson après utilisation. Ne conservez pas d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée. Ne stockez pas d'aliments dans le compartiment de cuisson.
- Refroidissement avec la porte de l'appareil ouverte : lorsque vous avez utilisé l'appareil à haute température, laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement la porte fermée. Ne coincez rien dans la porte de l'appareil. Même si la porte n'est qu'en partie ouverte, les façades des meubles voisins peuvent s'endommager avec le temps. Laissez refroidir le compartiment de cuisson porte ouverte uniquement lorsque la cuisson a créé beaucoup d'humidité.
- Jus de fruits : Ne garnissez pas trop 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. Utilisez de préférence la lèchefrite à bords hauts.
- Joint de porte fortement encrassé : si le joint est fortement encrassé, la porte de l'appareil ne ferme plus correctement lors du fonctionnement. La façade des meubles voisins peut être endommagée. Veillez à ce que le joint soit toujours propre. N'utilisez jamais l'appareil avec un joint endommagé ou sans joint. ⟶ *"Nettoyage" à la page 24*
- Porte de l'appareil utilisée comme surface d'assise ou support : il est interdit de grimper, de s'asseoir et de s'accrocher à la porte de l'appareil. Ne pas déposer de récipients ou des accessoires sur la porte de l'appareil.
- Introduire l'accessoire : Selon le modèle d'appareil, les accessoires peuvent rayer la vitre en fermant la porte. Introduire les accessoires toujours jusqu'en butée dans le compartiment de cuisson.
- Transporter l'appareil : Ne transportez ou ne portez pas l'appareil par la poignée de la porte. La poignée ne supportera pas le poids de l'appareil et risque de se casser.
- Grillades : Pour des grillades, n'enfournez la plaque à pâtisserie ou la lèchefrite pas plus haut que le niveau 3. Elle se déforme par la forte chaleur et endommage l'émail lors du défournement. Ne grillez au niveau 4 et 5 que directement sur la grille.

## Endommagements du tiroir-socle

### Attention !

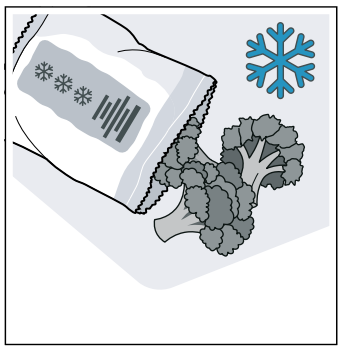
Ne placez aucun objet chaud dans le tiroir-socle. Cela pourrait endommager le tiroir-socle.

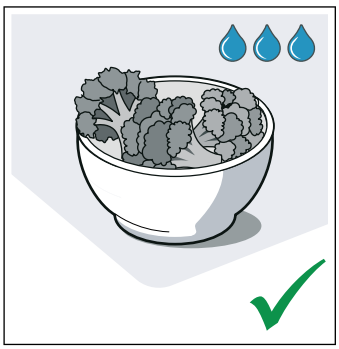
# Protection de l'environnement

Votre nouvel appareil est d'une très grande efficacité énergétique. Vous trouverez ici des conseils comment vous pouvez économiser encore plus d'énergie lors de l'utilisation de l'appareil et comment correctement éliminer l'appareil.

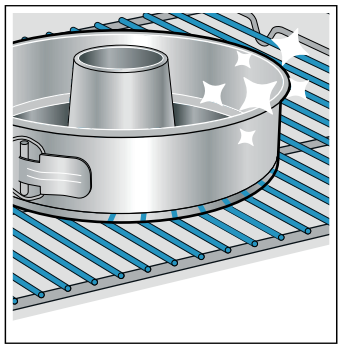
## Économie d'énergie

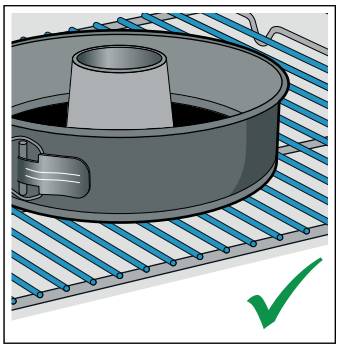
- Préchauffez l'appareil uniquement si cela est indiqué dans la recette ou dans les tableaux de la notice d'utilisation.
- Laissez décongeler les plats cuisinés congelés avant de les placer dans le compartiment de cuisson.



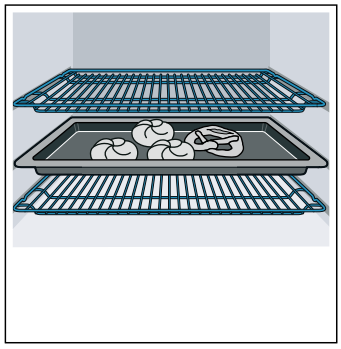


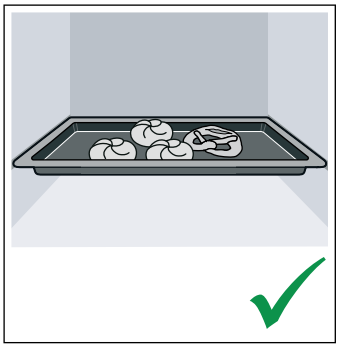
- Utilisez des moules de couleur foncée, laqués noirs ou émaillés. Ces types de moules absorbent bien la chaleur.



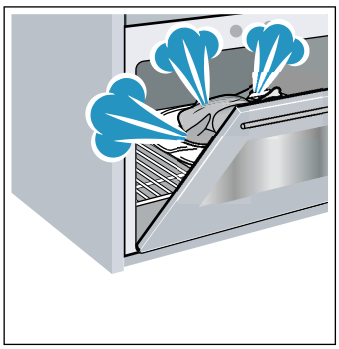


- Retirez du compartiment de cuisson tous les accessoires qui ne sont pas nécessaires.

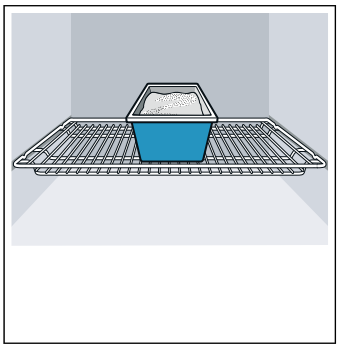


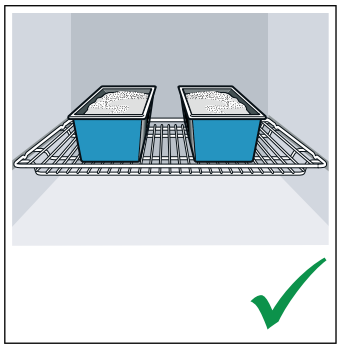


- Ouvrez le moins possible la porte de l'appareil pendant le fonctionnement.



- Si vous souhaitez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le compartiment de cuisson est encore chaud. Le temps de cuisson diminue au deuxième gâteau. Vous pouvez aussi placer 2 moules à cake côte à côte dans le compartiment de cuisson.





- Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre l'appareil 10 minutes avant la fin du temps de cuisson, puis terminer la cuisson grâce à la chaleur résiduelle.

## Économiser de l'énergie sur la table de cuisson

- Utilisez des casseroles et des poêles avec un fond épais plat. Des fonds qui ne sont pas plans augmentent la consommation d'énergie.
- Le diamètre du fond de la casserole ou de la poêle doit correspondre à la dimension du foyer. En particulier, de trop petites casseroles sur le foyer conduisent à des pertes d'énergie. Attention : les fabricants de récipients indiquent souvent le diamètre supérieur. Il est généralement plus grand que le diamètre du fond.
- Pour des petites quantités, utilisez une petite casserole. Une grande casserole, peu remplie, nécessite beaucoup d'énergie.
- Fermez toujours les récipients avec un couvercle approprié. Une cuisson sans couvercle nécessite quatre fois plus d'énergie.
- Faites cuire avec peu d'eau. Vous économiserez de l'énergie. Les vitamines et minéraux des légumes seront conservés.
- Réglez à temps à une position de chauffe inférieure.
- Utilisez la chaleur résiduelle. Si les temps de cuisson sont assez longs, éteignez le foyer 5 à 10 minutes avant la fin de la durée de cuisson.

## Elimination écologique

Eliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

# Installation et branchement

N'installez pas l'appareil derrière une porte de meuble ni derrière une porte décorative. Il existe un risque de surchauffe.

## Raccordement électrique

Seul du personnel qualifié et agréé peut raccorder l'appareil. Les prescriptions du fournisseur d'électricité compétent doivent impérativement être respectées.

Tout droit à la garantie sera annulé en cas de raccordement incorrect de l'appareil.

### Attention !

Si le cordon d'alimentation électrique est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou un autre professionnel qualifié.

**⚠ Mise en garde – Danger de mort !**
Risque d'électrocution en cas de contact avec des composants sous tension.

- Saisissez la fiche uniquement avec les mains sèches.
- Retirez le cordon électrique uniquement directement par la fiche et jamais par le cordon, car celui-ci pourrait alors être endommagé.
- Ne débranchez jamais la fiche pendant le fonctionnement.

Observez les consignes suivantes et assurez-vous que les points suivants sont respectés :

### Remarques

- La fiche mâle et la prise de courant vont ensemble.
- Les fils du cordon présentent une section suffisante.
- Le système de mise à la terre est correctement installé.
- L'opération du changement du cordon électrique (si nécessaire) doit impérativement être effectuée par un électricien agréé. Vous pouvez obtenir un cordon électrique de rechange auprès du service après-vente.
- N'utilisez pas de fiches / prises multiples ni de câbles prolongateurs.
- En cas d'utilisation d'un disjoncteur différentiel, n'utilisez qu'un type de disjoncteur arborant le symbole ⎓.
  Seul ce symbole garantit que les prescriptions actuellement en vigueur seront remplies.
- La fiche mâle reste à tout moment accessible.
- Le cordon électrique n'est pas plié, pincé, modifié, coupé.
- Le cordon électrique n'est pas en contact avec des sources de chaleur.

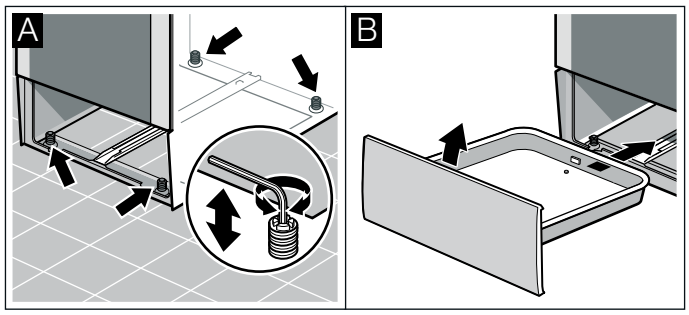
### Pour l'installateur

- Un dispositif de coupure omnipolaire avec une ouverture de contact d'au moins 3 mm, doit être présent côté installation. Ceci n'est pas nécessaire en cas de raccordement par un connecteur si celui-ci est accessible pour l'utilisateur.
- Sécurité électrique : la cuisinière est un appareil de la classe de protection I et ne doit être utilisée qu'en liaison avec le raccordement du conducteur de protection.
- Pour raccorder l'appareil, utiliser un câble du type H 05 VV-F ou équivalent.

## Placer la cuisinière à l'horizontale

Placez la cuisinière directement sur le sol.

1. Retirer le tiroir de rangement et l'extraire par le haut. Le socle est doté de pieds de réglage à l'avant et à l'arrière.
2. Avec un clé à fourche, réglez les pieds plus haut ou plus bas selon les besoins, jusqu'à ce que la cuisinière soit placée à l'horizontale (fig. A).
3. Réintroduire le tiroir de rangement (fig. B).




## Meubles adjacents

Les meubles adjacents ne doivent pas être constitués de matériaux inflammables. Les façades des meubles adjacents doivent pouvoir résister à une température d'au moins 90°C.

## Fixation murale

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

## Mesures à respecter au cours du transport

Fixez toutes les parties mobiles à l'intérieur et au-dessus de l'appareil avec un ruban adhésif qui peut être retiré sans laisser de traces. Insérez les différents accessoires (par ex. plaque de four) avec du carton fin sur les bords dans les gradins correspondants, afin d'éviter d'endommager l'appareil. Placez du carton ou autre protection similaire entre la face avant et la face arrière afin d'éviter tout choc contre le côté intérieur de la porte vitrée. Fixez la porte et, le cas échéant, le couvercle supérieur au flanc de l'appareil avec du ruban adhésif.

Conservez l'emballage d'origine de l'appareil. Transportez l'appareil en position verticale. Veuillez respecter les flèches de transport situées sur l'emballage.

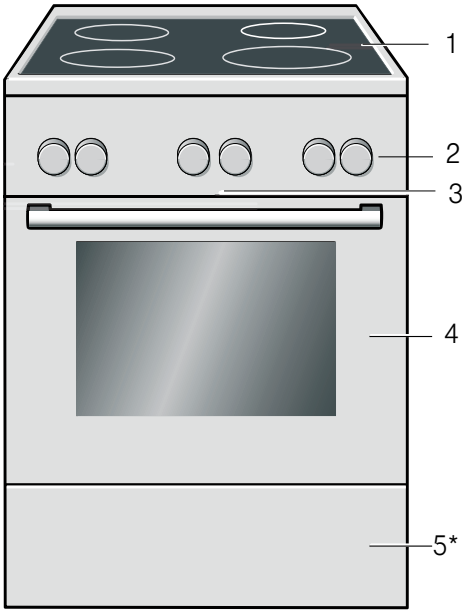
### Si l'emballage d'origine n'est plus disponible

Emballez l'appareil dans un emballage de protection afin de pouvoir garantir une protection suffisante contre tout endommagement lié à son transport.

Transportez l'appareil en position verticale. Ne tenez pas l'appareil par la poignée de la porte ou par les raccordements situés à l'arrière car ceux-ci pourraient être endommagés. Ne posez aucun objet lourd sur l'appareil.

## Généralités

La version dépend du type d'appareil actuel.




| Explications | |
|---|---|
| 1 | Table de cuisson** |
| 2 | Bandeau de commande** |
| 3 | Ventilateur de refroidissement |
| 4 | Porte du four** |
| 5* | Tiroir de rangement** |
| * | Optionnel (disponible pour certains appareils) |
| ** | Certains détails peuvent être différents en fonction du modèle d'appareil. |

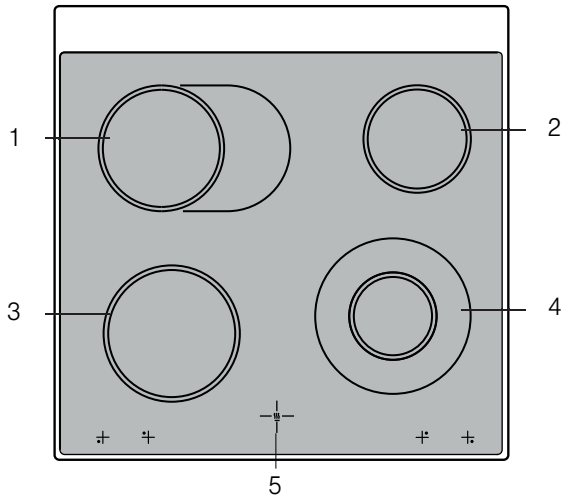
# Présentation de l'appareil

Dans ce chapitre, nous vous expliquons les affichages et les éléments de commande. De plus, vous allez découvrir les différentes fonctions de votre appareil.

**Remarque :** Des variations de détails ou de couleurs sont possibles selon le modèle d'appareil.

## Zone de cuisson

Voici un aperçu du panneau de commande. La version dépend du type d'appareil actuel.




| Explications | |
|---|---|
| 1 | Plaque de cuisson 17 cm ou espace pour sauteuse 17 x 26 cm |
| 2 | Plaque de cuisson 14,5 cm |
| 3 | Plaque de cuisson 18 cm |
| 4 | Plaque de cuisson à deux circuits 21 et 12 cm |
| 5 | Affichage de chaleur résiduelle |

### Indicateur de chaleur résiduelle

La table de cuisson possède pour chaque foyer un indicateur de chaleur résiduelle. Il indique quels foyers sont encore chauds. Même si la table de cuisson est éteinte, l'indicateur est allumé jusqu'à ce que le foyer soit suffisamment refroidi.

Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle en économisant de l'énergie et par exemple maintenir un petit plat au chaud.

## Bandeau de commande

Certains détails peuvent être différents en fonction du modèle d'appareil.

### Manettes

Les manettes sont escamotables en position éteinte. Appuyez sur la manette pour la faire rentrer et sortir.

### Touches et affichage

Les touches vous permettent de régler différentes fonctions supplémentaires de votre appareil. Les valeurs pour ce faire apparaissent à l'affichage.

| Symbole | | Signification |
|---|---|---|
| | Fonctions de temps | Sélectionnez Minuterie , Durée, Fin et Heure en appuyant à plusieurs reprises. |
| – | Moins | Diminuer les valeurs de réglage. |
| + | Plus | Augmenter les valeurs de réglage. |
| | Sécurité enfants | Verrouiller et déverrouiller les fonctions du four sur le bandeau de commande. |
| | Éclairage du compartiment de cuisson | Allumer et éteindre l'éclairage du compartiment de cuisson. |
| » | Chauffage rapide | Démarrer ou annuler le chauffage rapide pour le compartiment de cuisson |

### Affichage

La température du compartiment de cuisson réglée à l'aide du sélecteur de température est affichée.

Par ailleurs, vous pouvez lire les réglages des fonctions de temps. La valeur qui est déjà réglable ou qui s'écoule apparaît en arrière-plan. Pour utiliser les fonctions de temps individuelles, appuyez plusieurs fois sur la touche . La flèche au-dessus ou en dessous du symbole respectif vous montre quelle valeur est déjà en arrière-plan.

### Modes de cuisson et fonctions

Le sélecteur de fonctions vous permet de régler les modes de cuisson et d'autres fonctions.

Afin que vous trouviez toujours le mode de cuisson approprié pour votre plat, nous vous expliquons ci-après les différences et les utilisations.

| Mode de cuisson | Température | Utilisation |
|---|---|---|
| Chaleur tournante 3D | 30-275°C | Pour faire cuire et rôtir sur un ou plusieurs niveaux.<br>Le ventilateur répartit uniformément dans le compartiment de cuisson la chaleur de la résistance située dans la paroi arrière. |
| Chaleur tournante douce | 125-275 °C | Pour la cuisson douce de mets sélectionnés sur un niveau, sans préchauffage.<br>Le ventilateur répartit dans le compartiment de cuisson la chaleur de la résistance ronde située dans la paroi arrière.<br>Ce mode de cuisson est utilisé pour déterminer la consommation d'énergie en mode recirculation de l'air et la classe d'efficacité énergétique. |
| Fonction coolStart | 30-275°C | Pour la préparation rapide de produits surgelés au niveau 3. La température est fonction des indications du fabricant. Utilisez la température la plus élevée qui est indiquée sur l'emballage. La durée de cuisson est comme indiquée ou plus courte. Le préchauffage n'est pas utile. |
| Position Pizza | 30-275°C | Pour la préparation de pizzas et de mets qui demandent beaucoup de chaleur par le bas.<br>La résistance inférieure et le collier chauffant dans la paroi arrière chauffent. |
| Chaleur de sole | 30-300°C | Pour la cuisson au bain-marie et pour poursuivre la cuisson de gâteaux.<br>La chaleur est diffusée par la sole. |
| Cuisson basse température | 70-120°C | Pour la cuisson lente à découvert de morceaux de viande tendres et saisis.<br>La chaleur est diffusée uniformément à basse température par la voûte et la sole. |
| Gril, grande surface | Positions gril :<br>1 = faible<br>2 = moyen<br>3 = fort | Pour griller des pièces peu épaisses, telles que des steaks, des saucisses ou des toasts et pour gratiner.<br>Toute la surface située sous la résistance du gril est chauffée. |
| Gril air pulsé | 30-300°C | Pour le rôtissage de volaille, de poisson entier et de gros morceaux de viande.<br>La résistance du gril et le ventilateur fonctionnent en alternance. Le ventilateur répartit l'air chaud autour du mets. |
| Convection naturelle | 30-300 °C | Pour la cuisson et le rôtissage traditionnels sur un niveau. Convient particulièrement pour des gâteaux avec une garniture fondante.<br>La chaleur est diffusée uniformément par la voûte et la sole.<br>Ce mode de cuisson est utilisé pour déterminer la consommation d'énergie en mode conventionnel. |

**Remarque :** Pour chaque mode de cuisson, l'appareil indique une température ou position de référence. Vous pouvez les valider ou les modifier dans la plage respective.

### Autres fonctions

Votre nouveau four vous offre bien d'autres fonctions que nous vous expliquons ici brièvement.

| Fonction | | Utilisation |
|---|---|---|
| P | Programmes | Pour de nombreux plats, les valeurs de réglage appropriées sont déjà programmées dans l'appareil.<br>⟶ *"Programmes" à la page 34* |
| | Pyrolyse | La fonction de nettoyage Pyrolyse nettoie le compartiment de cuisson presque automatiquement.<br>⟶ *"Fonction nettoyage" à la page 27* |

### Température

Le sélecteur de température vous permet de régler la température du compartiment de cuisson. Il permet également de sélectionner les positions gril et de nettoyage.

Les réglages apparaissent dans l'affichage.

### Remarques

- La température est réglable par pas de 1 degré jusqu'à 100 °C, puis par pas de 5 degrés.
- Si vous réglez le gril au niveau 3, l'appareil abaisse la température au niveau 1 après environ 20 minutes.

### Affichage de la température

Lorsque l'appareil chauffe, le symbole pour l'affichage de la température se remplit.

Lorsque vous préchauffez, le moment optimal pour l'enfournement de votre mets est atteint dès que le symbole est complètement rempli.

### Chaleur résiduelle

Quand l'appareil est éteint, l'affichage de la température indique la chaleur résiduelle dans le compartiment de cuisson. Plus la température diminue, moins l'affichage est rempli.

### Remarques

- L'affichage de la température se remplit uniquement pour les modes de cuisson pour lesquels une température est réglée. Pour les positions gril elle est par ex. immédiatement remplie.
- Si, au démarrage d'un programme, la température du compartiment de cuisson est trop élevée, apparaît pour certains modes de cuisson. Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir. Ensuite remettez-le en marche.
- En raison de l'inertie thermique, la température affichée peut être légèrement différente de la température réelle dans le compartiment de cuisson.

### Manettes des foyers

Les quatre manettes de foyer permettent de régler la puissance de chauffe des différents foyers.

| Position | | Signification |
|---|---|---|
| 0 | Position zéro | Le foyer est éteint. |
| 1-9 | Positions de chauffe | 1 = puissance minimale<br>9 = puissance maximale |
| | Enclenchement | Enclencher la zone pour poissonnière |
| | Enclenchement | Enclencher le grand foyer à deux zones |

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

## Compartiment de cuisson

Différentes fonctions dans le compartiment de cuisson facilitent l'utilisation de votre appareil. Ainsi par ex., une large surface du compartiment de cuisson est éclairée et un ventilateur de refroidissement protège l'appareil d'une surchauffe.

### Ouvrir la porte de l'appareil

Si vous ouvrez la porte de l'appareil pendant un fonctionnement en cours, le fonctionnement se poursuit.

### Éclairage du compartiment de cuisson

Dans la plupart des modes de cuisson et avec la plupart des fonctions, l'éclairage du compartiment de cuisson reste allumé pendant le fonctionnement. Il s'éteint lorsque le fonctionnement est terminé.

La touche d'éclairage du compartiment de cuisson vous permet d'allumer l'éclairage sans chauffage. Cela vous facilite les choses par ex. lors du nettoyage de votre appareil.

### Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement se met en marche et s'arrête selon les besoins. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte.

### Attention !

Ne pas couvrir les fentes d'aération. Sinon l'appareil surchauffe.

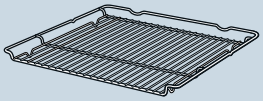
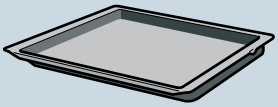
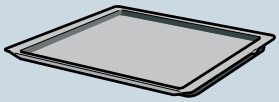
Afin que le compartiment de cuisson refroidisse plus vite après le fonctionnement, le ventilateur continue de fonctionner un certain temps.

# Accessoires

Votre appareil est livré avec divers accessoires. Vous trouverez ici un aperçu des accessoires fournis et de leur utilisation.

## Accessoires fournis

Votre appareil est équipé des accessoires suivants :

| | |
|---|---|
|  | **Grille**<br>Pour des récipients, des moules à soufflé et à gâteaux.<br>Pour des rôtis, des grillades et des plats surgelés. |
|  | **Lèchefrite**<br>Pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis.<br>Elle peut servir à récupérer la graisse si vous faites griller directement sur la grille. |
|  | **Plaque à pâtisserie**<br>Pour des gâteaux sur plaque et des petites pâtisseries. |

Utilisez uniquement des accessoires d'origine. Ils ont été spécialement élaborés pour votre appareil.

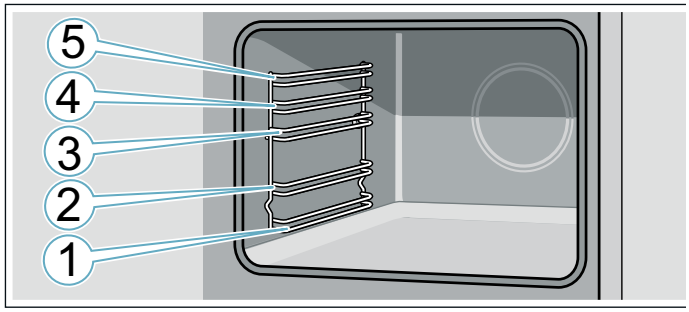
Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou sur Internet.

**Remarque :** Lorsque l'accessoire devient chaud il peut se déformer. Ce phénomène est normal et n'a aucune incidence sur le fonctionnement de l'appareil. Cette déformation disparaît dès qu'il refroidi.

## Insertion de l'accessoire

Le compartiment de cuisson possède 5 niveaux d'enfournement. Les niveaux d'enfournement se comptent du bas vers le haut.

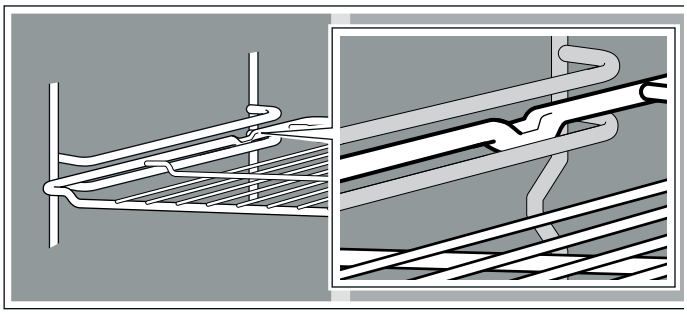
Sur certains appareils, le niveau d'enfournement supérieur est repéré par un symbole de gril au niveau du compartiment de cuisson.




Introduisez toujours l'accessoire entre les deux barres de guidage d'un niveau d'enfournement.

L'accessoire peut être retiré à peu près à moitié sans qu'il ne bascule.

En introduisant l'accessoire dans le compartiment de cuisson, veillez à ce que l'indentation de l'accessoire soit orientée vers l'arrière. Ce n'est qu'ainsi qu'il s'encliquette.



**Remarques**

- Tenez la plaque de four sur les côtés avec les deux mains et insérez-la parallèlement au support. Lors de son insertion, ne déplacez pas la plaque à pâtisserie latéralement dans un mouvement de va et vient. Sinon il sera difficile d'insérer la plaque à pâtisserie. Les surfaces émaillées pourraient être endommagées.
- Veillez à toujours introduire les accessoires dans le bon sens dans le compartiment de cuisson.
- Enfournez toujours complètement l'accessoire dans le compartiment de cuisson afin qu'il ne soit pas en contact avec la porte de l'appareil.
- Retirez du compartiment de cuisson les accessoires dont vous n'avez pas besoin pendant le fonctionnement.

## Accessoires en option

Les accessoires en option sont en vente auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou sur Internet. Vous trouverez un large choix d'accessoires pour votre appareil dans nos brochures ou sur Internet.

La disponibilité des accessoires en option ainsi que la possibilité de les commander en ligne varient selon les pays. Veuillez consulter les documents de vente.

**Remarque :** Les accessoires en option ne correspondent pas tous à tous les appareils. Lors de l'achat, veuillez toujours indiquer la désignation exacte de votre appareil (E-Nr.). ⟶ *"Service après-vente" à la page 33*

| Accessoires en option |
|---|
| **Grille**<br>Pour des récipients, moules à gâteau, plats à gratin et pour des rôtis et des pièces à griller. |
| **Plaque à pâtisserie**<br>Pour des gâteaux sur plaque et des petites pâtisseries. |
| **Lèchefrite**<br>Pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis.<br>Elle peut servir à récupérer la graisse si vous faites griller vos mets directement sur la grille. |
| **Grille d'insertion**<br>Pour la viande, la volaille et le poisson.<br>À placer dans la lèchefrite pour récupérer la graisse et le jus de viande qui s'écoule. |
| **Lèchefrite Pro**<br>Pour préparer de grandes quantités. Convient parfaitement pour la moussaka par ex. |
| **Couvercle pour la lèchefrite Pro**<br>Le couvercle permet d'utiliser la lèchefrite Pro comme une cocotte Pro. |
| **Plaque à pizza**<br>Pour des pizzas et grands gâteaux ronds. |
| **Tôle à griller**<br>Pour des grillades à la place de la grille ou comme protection anti-éclaboussures. À utiliser uniquement dans la lèchefrite. |
| **Pierre à pain et à pizzas**<br>Pour le pain, les petits pains et la pizza dont le fond doit être croustillant.<br>La pierre à pain et à pizzas doit être préchauffée à la température recommandée. |
| **Cocotte en verre**<br>Pour des plats cuits à l'étouffée et des soufflés. |
| **Lèchefrite en verre**<br>Pour des soufflés, plats aux légumes et pâtisseries. |
| **Système télescopique simple**<br>Avec les rails télescopiques au niveau 2, vous pouvez retirer l'accessoire plus loin, sans qu'il ne bascule. |
| **Système télescopique double**<br>Avec les rails télescopiques aux niveaux 2 et 3 vous pouvez retirer l'accessoire plus loin, sans qu'il ne bascule. |
| **Système télescopique triple**<br>Avec les rails télescopiques aux niveaux 1, 2 et 3 vous pouvez retirer l'accessoire plus loin, sans qu'il ne bascule. |

# Avant la première utilisation

Avant que vous puissiez utiliser votre nouvel appareil, vous devez procéder à quelques réglages. Nettoyez aussi le compartiment de cuisson et les accessoires.

## Première mise en service

L'heure apparaît une fois les branchements électriques effectués. Réglez l'heure actuelle.

### Régler l'heure

Veillez à ce que le sélecteur de fonction se trouve sur la position zéro.

L'heure démarre à "12:00 heures".

1. Réglez l'heure à l'aide des touches **−** ou **+**.
2. Pour confirmer, appuyez sur la touche ⏲.

L'heure actuelle apparaît dans l'affichage.

## Nettoyer le compartiment de cuisson et les accessoires

Avant de préparer pour la première fois des mets avec l'appareil, nettoyez le compartiment de cuisson et les accessoires.

### Nettoyer le compartiment de cuisson

Afin d'éliminer l'odeur de neuf, chauffez le compartiment de cuisson à vide, la porte fermée.

Assurez-vous que le compartiment de cuisson ne contient pas de restes d'emballage, tels que des billes de polystyrène, et retirez le ruban adhésif qui se trouve sur l'appareil ou dans ce dernier. Avant la chauffe, essuyez les surfaces lisses dans le compartiment de cuisson avec un chiffon doux humide. Aérez la cuisine tant que l'appareil chauffe.

Procédez aux réglages indiqués. Vous apprendrez dans les chapitres suivants comment régler le mode de cuisson et la température. ⟶ *"Utilisation de l'appareil" à la page 18*

| Réglages | |
|---|---|
| Mode de cuisson | Chaleur tournante 3D |
| Température | maximale |
| Durée | 1 heure |

Éteignez l'appareil après la durée indiquée.

Lorsque le compartiment de cuisson a refroidi, nettoyez les surfaces lisses avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et une lavette.

### Nettoyer les accessoires

Nettoyez soigneusement les accessoires avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et une lavette ou une brosse douce.

# Réglage du compartiment de cuisson

Dans ce chapitre, il est indiqué comment régler un foyer. Dans le tableau, vous trouverez les positions de chauffe et les temps de cuisson pour différents plats.

## Réglages

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

Position 0 = Arrêt
Position 1 = puissance minimale
Position 9 = puissance maximale.

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

## Grand foyer à deux zones et zone pour poissonnière

Sur ces foyers, vous pouvez modifier la dimension.

**Enclenchement de la grande surface**

Tourner l'interrupteur du foyer jusqu'en position 9 - vous ressentez alors une légère résistance - et continuer jusqu'au symbole ◎ = grand foyer à deux zones ou ⊂⊃ = zone pour poissonnière
Ramener ensuite l'interrupteur à la position de chauffe désirée.

**Ramener le réglage à la petite surface**

Tourner l'interrupteur du foyer jusqu'à 0 et régler à nouveau.

Le petit foyer à deux zones est idéal pour réchauffer des petites quantités.

**Attention !**
Ne jamais régler sur 0 en passant par-dessus le symbole ◎ ou ⊂⊃.

## Tableau de cuisson

Vous trouverez quelques exemples dans le tableau suivant.

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

Lors du réchauffement de mets épais filant, les remuer régulièrement.

Pour le chauffage rapide, utilisez la position de chauffe 9.

| | Position de mijotage | Durée de mijotage en minutes |
|---|---|---|
| **Faire fondre** | | |
| Chocolat, glaçage, gélatine | 1 | - |
| Beurre | 1-2 | - |
| **Chauffer et maintenir au chaud** | | |
| Ragoût/potée (p.ex. ragoût de lentilles) | 1-2 | - |
| Lait** | 1-2 | - |
| **Pocher, frémir** | | |
| Boulettes, quenelles | 4* | 20-30 min. |
| Poisson | 3* | 10-15 min. |
| Sauces blanches, p.ex. béchamel | 1 | 3-6 min. |
| **Bouillir, cuire à la vapeur, étuver** | | |
| Riz (avec double quantité d'eau) | 3 | 15-30 min. |
| Pommes de terre en robe des champs | 3-4 | 25-30 min. |
| Pommes de terre à l'anglaise | 3-4 | 15-25 min. |
| Pâtes | 5* | 6-10 min. |
| Ragoûts/potées, soupes | 3-4 | 15-60 min. |
| Légumes | 3-4 | 10-20 min. |
| Légumes, surgelés | 3-4 | 10-20 min. |
| Cuire en cocotte minute | 3-4 | - |

* mijoter sans couvercle
** sans couvercle

| | Position de mijotage | Durée de mijotage en minutes |
|---|---|---|
| **Braiser** | | |
| Paupiettes | 3-4 | 50-60 min. |
| Rôti à braiser | 3-4 | 60-100 min. |
| Goulasch | 3-4 | 50-60 min |
| **Rôtir**** | | |
| Escalopes, natures ou panées | 6-7 | 6-10 min. |
| Escalopes, surgelées | 6-7 | 8-12 min. |
| Steak (3 cm d'épaisseur) | 7-8 | 8-12 min. |
| Poisson et filet de poisson, nature | 4-5 | 8-20 min. |
| Poisson et filet de poisson, pané | 4-5 | 8-20 min. |
| Poisson et filet de poisson, pané et surgelé p.ex. bâtonnets de poisson | 6-7 | 8-12 min. |
| Poêlées, surgelées | 6-7 | 6-10 min |
| Crêpes | 5-6 | en continu |
| * mijoter sans couvercle | | |
| ** sans couvercle | | |

# Utilisation de l'appareil

Nous vous avons déjà présenté les éléments de commande et leur fonctionnement. Maintenant, nous vous expliquons comment régler votre appareil.

## Allumer et éteindre l'appareil

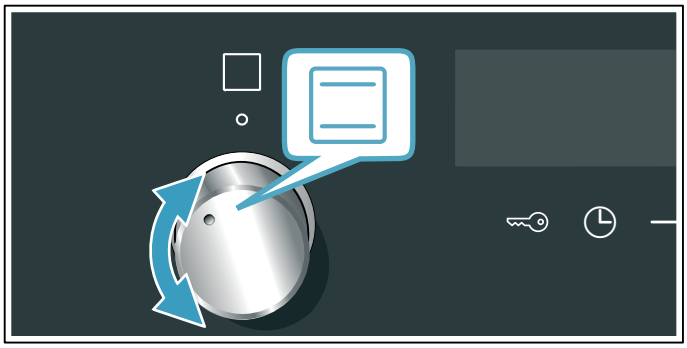
Le sélecteur de fonction allume et éteint l'appareil. Dès que vous le tournez dans une position autre que la position zéro, l'appareil s'allume. Pour éteindre l'appareil, tournez toujours le sélecteur de fonction sur la position zéro.

## Réglage du mode de cuisson et de la température

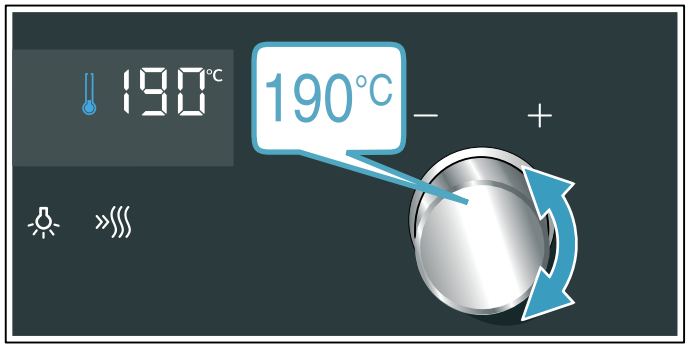
Le sélecteur de fonction et de température permet de régler très facilement votre appareil. Pour connaître le mode de cuisson le mieux adapté pour vos plats, reportez-vous au début de la notice d'utilisation.

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

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



2. Réglez la température ou la position gril à l'aide du sélecteur de température.




L'appareil commence à chauffer après quelques secondes.

Lorsque votre plat est prêt, éteignez l'appareil en tournant le sélecteur de fonction sur la position zéro.

**Remarque :** Vous pouvez aussi régler sur l'appareil la durée et la fin du fonctionnement. ⟶ *"Fonctions temps" à la page 19*

### Modifier

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

Si vous modifiez le mode de cuisson, la température passe à la valeur de référence correspondante.

## Chauffage rapide

Le chauffage rapide permet de réduire la durée de chauffe.

Modes de cuisson appropriés :
- Chaleur tournante 3D
- Convection naturelle

Utilisez uniquement le chauffage rapide pour des températures supérieures à 100 °C.

Afin d'obtenir un résultat de cuisson uniforme, enfournez votre plat uniquement lorsque le "préchauffage rapide" est terminé.

1. Réglez le mode de cuisson et la température.
2. Effleurez la touche »⧫.
   Le symbole »⧫ apparaît.

Le four commence à chauffer au bout de quelques secondes.

Un signal retentit lorsque le chauffage rapide est terminé et le symbole »⧫ disparaît. Enfournez votre plat.

# Fonctions temps

Votre appareil dispose de différentes fonctions de temps.

| Fonction de temps | | Utilisation |
|---|---|---|
| I→I | Durée | Après écoulement d'une durée réglée, l'appareil arrête automatiquement de fonctionner. |
| →I | Fin | Entrez la durée et une heure de fin souhaitée. L'appareil démarre automatiquement, de sorte que le fonctionnement soit terminé à l'heure souhaitée. |
| 🔔 | Minuterie | La minuterie fonctionne comme un minuteur de cuisine. Il marche indépendamment du mode de fonctionnement et d'autres fonctions de temps et n'influence pas l'appareil. |
| 🕒 | Heure | Tant qu'aucune autre fonction n'est en cours en arrière-plan, l'appareil affiche l'heure. |

Vous pouvez appeler la durée à l'aide de la touche 🕒 uniquement après le réglage d'un mode de cuisson. Après le réglage d'une durée, l'heure de la fin peut être appelée. La minuterie peut être réglée à tout moment.

Après écoulement d'une durée ou d'un temps de la minuterie, un signal retentit. Vous pouvez couper le signal prématurément en effleurant la touche 🕒.

**Remarque :** Dans les réglages de base, vous pouvez modifier le temps de retentissement du signal.
→ *"Réglages de base" à la page 22*

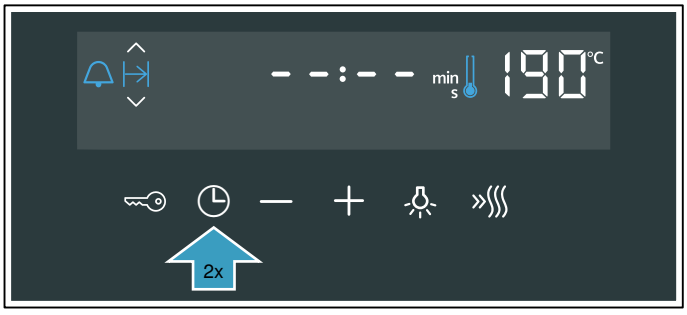
## Réglage de la durée

Vous pouvez régler sur l'appareil la durée de cuisson de votre plat. Ainsi, la durée de cuisson ne sera pas dépassée et vous ne devez pas interrompre d'autres occupations pour mettre fin au fonctionnement.

Il est possible de régler au maximum 23 heures et 59 minutes. Jusqu'à une heure, la durée peut être réglée par tranche de 1 minute, puis par tranche de 5 minutes.

Selon la touche que vous effleurez en premier, la durée commence à une autre valeur de référence :
10 minutes pour la touche − et 30 minutes pour la touche +.

Exemple illustré : durée de 45 minutes.
1. Réglez le mode de cuisson, la température ou la puissance.
2. Appuyez deux fois sur la touche 🕒.
   La durée I→I est indiquée à l'écran.




3. Réglez la durée avec la touche − ou +.

L'appareil commence à chauffer au bout de quelques secondes. La durée s'écoule sur l'affichage.

### La durée est écoulée

Un signal retentit. L'appareil cesse de chauffer. La durée zéro est affichée.

Dès que le signal est terminé, vous pouvez de nouveau régler une durée à l'aide de la touche **+**.

Lorsque votre plat est prêt, éteignez l'appareil en tournant le sélecteur de fonction sur la position zéro.

### Modifier et annuler

Vous pouvez modifier à tout moment la durée au moyen de la touche **–** ou **+**. La modification sera validée après quelques secondes.

Pour annuler, ramenez la durée complètement à zéro avec la touche **–**. L'appareil continue à chauffer sans durée.

### Interroger les fonctions de temps

Si plusieurs fonctions de temps sont réglées, les symboles correspondants sont allumés à l'écran. Le symbole dont le temps est déjà affiché, est marqué.

Pour interroger les différentes fonctions de temps, appuyez sur la touche ⏲ jusqu'à ce que le symbole souhaité soit marqué.

## Réglage de la fin

Vous pouvez différer l'heure de la fin de la durée. Vous pouvez par ex. enfourner le mets le matin et régler l'appareil de telle manière qu'il sera prêt à midi.

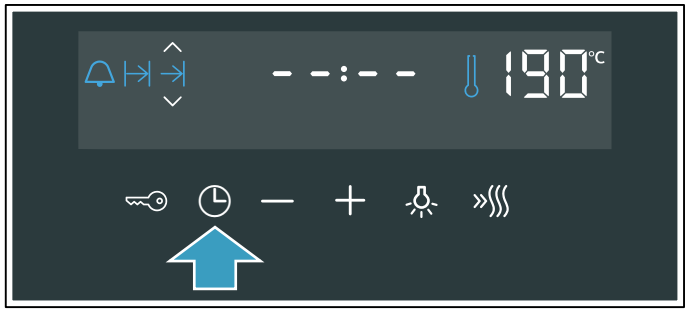
### Remarques

- Veillez à ce que les aliments ne restent pas trop longtemps dans le compartiment de cuisson afin qu'ils ne se gâtent pas.
- Ne réglez pas une fin après le démarrage du fonctionnement. Le résultat de cuisson ne correspondrait plus.
- La fin n'est pas réglable pour les modes de cuisson avec la fonction gril.

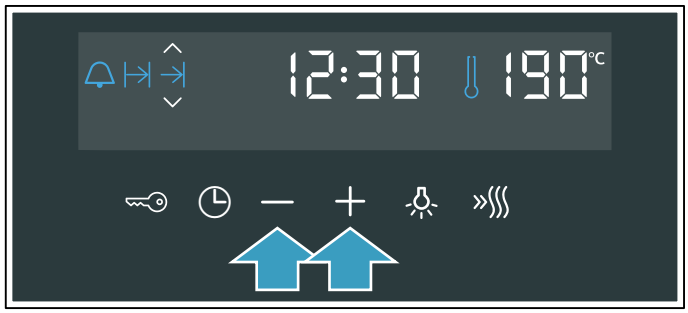
La fin de la durée peut être différée de maximum 23 heures et 59 minutes.

Exemple illustré : il est 10:30 heures, la durée réglée est de 45 minutes et le plat doit être prêt à 12:30 heures.

1. Réglez le mode de cuisson, la température ou la puissance.
2. Appuyez deux fois sur la touche ⏲ et réglez la durée avec la touche **–** ou **+**.
3. Appuyez de nouveau sur la touche ⏲. L'heure de la fin →| est marquée dans l'affichage.




4. Différez la fin avec la touche **+** ou **–**.




Au bout de quelques secondes, l'appareil valide les réglages. L'heure de la fin apparaît dans l'affichage. Dès que l'appareil démarre, la durée s'écoule.

### La durée est écoulée

Un signal retentit. L'appareil cesse de chauffer. La durée zéro est affichée.

Dès que le signal est terminé, vous pouvez de nouveau régler une durée à l'aide de la touche **+**.

Lorsque votre plat est prêt, éteignez l'appareil en tournant le sélecteur de fonction sur la position zéro.

### Modifier et annuler

La touche **–** ou **+** permet de modifier l'heure de la fin. La modification sera validée après quelques secondes. L'heure de la fin n'est plus modifiable si la durée s'écoule déjà. Le résultat de cuisson ne correspondrait plus.

Pour annuler, à l'aide de la touche **–**, ramenez l'heure de la fin complètement à zéro à l'heure actuelle plus la durée. L'appareil commence à chauffer et la durée s'écoule.

### Interroger les fonctions de temps

Si plusieurs fonctions de temps sont réglées, les symboles correspondants sont allumés à l'écran. Le symbole dont le temps est déjà affiché, est marqué.

Pour interroger les différentes fonctions de temps, appuyez sur la touche ⏲ jusqu'à ce que le symbole souhaité soit marqué.

## Réglage de la minuterie

La minuterie fonctionne en parallèle aux autres réglages. Vous pouvez la régler à tout moment, même lorsque l'appareil est éteint. Il émet un signal sonore

spécifique de sorte que vous pouvez distinguer s'il s'agit de la minuterie ou d'une durée qui est écoulée.

Il est possible de régler au maximum 23 heures et 59 minutes. L'heure de la minuterie peut se régler par pas de 30 secondes jusqu'à 10 minutes. Ensuite les incréments de temps deviennent plus grands plus la valeur est grande.

Selon la touche que vous effleurez en premier, la minuterie commence à une autre valeur de référence : 5 minutes pour la touche − et 10 minutes pour la touche +.

1. Appuyez sur la touche ◷ jusqu'à ce que le symbole de la minuterie 🔔 soit marqué.
2. Réglez le temps de la minuterie avec la touche − ou +.

La minuterie démarre après quelques secondes.

**Conseil :** Si le temps réglé de la minuterie se rapporte au fonctionnement de l'appareil, utilisez la durée. L'appareil s'éteint ainsi automatiquement.

### La minuterie est écoulée

Un signal retentit. La durée zéro est affichée.

Éteignez la minuterie en appuyant sur une touche de votre choix.

### Modifier et annuler

Vous pouvez modifier à tout moment le temps de la minuterie au moyen de la touche − ou +. La modification sera validée après quelques secondes.

Pour annuler, ramenez l'heure de la minuterie complètement à zéro avec la touche −. La minuterie est désactivée.

### Interroger les fonctions de temps

Si plusieurs fonctions de temps sont réglées, les symboles correspondants sont allumés à l'écran. Le symbole dont le temps est déjà affiché, est marqué.

Pour interroger les différentes fonctions de temps, appuyez sur la touche ◷ jusqu'à ce que le symbole souhaité soit marqué.

## Réglage de l’heure

Après avoir branché l'appareil ou après une panne de courant, l'heure clignote dans l'affichage. Réglez l'heure.

Le sélecteur de fonction doit être sur la position zéro.

1. Réglez l'heure à l'aide des touches − ou +. L'heure cesse de clignoter.
2. Confirmez avec la touche ◷.

L'appareil reprend l'heure réglée.

**Remarque :** Vous pouvez déterminer dans les réglages de base si l'heure doit être affichée. ⟶ *"Réglages de base" à la page 22*

### Modifier l'heure

Vous pouvez au besoin remodifier l'heure par ex. pour le passage de l'heure d'été à l'heure d'hiver.

Pour ce faire, une fois l'appareil éteint, appuyez sur la touche ◷ jusqu'à ce que le symbole de l'heure soit marqué, puis modifiez l'heure à l'aide de la touche − ou +.

# Sécurité-enfants

Afin que les enfants ne puissent pas allumer l'appareil par mégarde ou modifier des réglages, votre appareil est équipé d'une sécurité enfants.

**Remarques**

- Vous pouvez modifier dans les réglages de base la possibilité d'utiliser ou non la fonction de sécurité enfants. ⟶ *"Réglages de base" à la page 22*
- La sécurité-enfants n'a pas d'impact sur une table de cuisson éventuellement raccordée.

## Activation et désactivation

Pour activer la sécurité enfants, le sélecteur de fonction doit être en position zéro.

Appuyez sur la touche ⊸ pendant 4 secondes env.

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

**Remarque :** Si une minuterie 🔔 est réglée, celle-ci continue à s'écouler. Tant que la sécurité enfants est activée, il est impossible de modifier la minuterie.

Pour la désactiver, appuyez de nouveau env. 4 secondes sur la touche ⊸ jusqu'à ce que le symbole dispraisse de l'affichage.

# Réglages de base

Afin que vous puissiez utiliser votre appareil facilement et de manière optimale, différents réglages sont à votre disposition. Vous pouvez modifier ces réglages en fonction de vos besoins.

## Liste des réglages de base

Selon l'équipement de votre appareil, les réglages de base ne sont pas tous disponibles.

| Réglage de base | | Sélection |
|---|---|---|
| c01 | Durée du signal après écoulement d'une durée ou du temps de la minuterie | 1 = env. 10 secondes<br>2 = env. 30 secondes*<br>3 = env. 2 minutes |
| c02 | Temps d'attente avant validation d'un réglage | 1 = env. 3 secondes*<br>2 = env. 6 secondes<br>3 = env. 10 secondes |
| c03 | Tonalité touches lors de l'effleurement d'une touche | 0 = désactivée<br>1 = activée* |
| c04 | Luminosité de l'éclairage de l'affichage | 1 = sombre<br>2 = moyenne*<br>3 = intense |
| c05 | Affichage de l'heure | 0 = masquer l'heure<br>1 = afficher l'heure* |
| c06 | Activation possible de la sécurité enfants | 0 = non<br>1 = oui*<br>2 = oui, avec verrouillage de porte** |
| c07 | Éclairage du compartiment de cuisson en fonctionnement | 0 = non<br>1 = oui* |
| c08 | Temps de poursuite du ventilateur de refroidissement | 1 = court<br>2 = moyen*<br>3 = long<br>4 = extra long |
| c09 | Rails télescopiques post-équipés** | 0 = non* (en cas de supports et extraction simple)<br>1 = oui (en cas d'extraction double et triple) |
| c 10 | Réglage Sabbat disponible | 0 = non*<br>1 = oui |
| c 12 | Réinitialiser les réglages d'usine | 0 = non*<br>1 = oui |

* Réglage usine (les réglages usine peuvent être différents selon le modèle d'appareil)

** Non disponible sur tous les types d'appareils.

**Remarque :** Si votre appareil est équipé de la fonction Home Connect, vous trouverez les réglages Home Connect à la fin des réglages de base de votre appareil.
Démarrer les réglages Home Connect avec HC.

## Modifier les réglages de base

Le sélecteur de fonction doit être sur la position zéro.

1. Appuyez sur la touche ◷ pendant 4 secondes env. Le premier réglage de base apparaît, par ex. c01 1.
2. Modifiez le réglage en cas de besoin avec le sélecteur de température.
3. Passez au réglage de base suivant à l'aide de la touche +.
4. Parcourez tous les réglages de base à l'aide de la touche − ou + et si nécessaire, modifiez-les à l'aide du sélecteur de température.
5. Pour finir, confirmez en appuyant de nouveau sur la touche ◷ pendant env. 4 secondes.

Tous les réglages de base sont validés.

Vous pouvez remodifier les réglages de base à tout moment.

**Remarque :** Vos modifications des réglages de base sont conservées après une panne de courant.

# Réglage fonctionnement continu

Avec la fonction Sabbat, vous pouvez régler une durée dépassant 70 heures. Les mets dans le compartiment de cuisson restent chauds, sans devoir allumer ni éteindre l'appareil.

## Démarrer le réglage Sabbat

Avant de pouvoir utiliser le réglage Sabbat, vous devez l'activer dans les réglages de base. ⟶ *"Réglages de base" à la page 22*

L'appareil chauffe avec la convection naturelle. Il est possible de régler une température entre 85°C et 140°C. La durée est réglable par pas d'une demi-heure entre 24 et 72 heures.

1. Réglez le sélecteur de fonction sur le programme P.
   SAbb apparaît.
2. Réglez la température à l'aide du sélecteur de température.
3. Appuyez deux fois sur la touche ◷.
   La durée |→| est indiquée à l'écran.
4. Réglez la durée avec la touche + ou −.
   **Remarque :** L'heure de la fin ne peut pas être différée.

L'appareil commence à chauffer au bout de quelques secondes. La durée s'écoule sur l'affichage.

L'appareil cesse de chauffer. La durée zéro est affichée.

Éteignez l'appareil en tournant le sélecteur de fonction sur la position zéro.

### Modifier et annuler

Les réglages ne peuvent plus être modifiés après le démarrage.

Si vous souhaitez annuler le réglage Sabbat, éteignez l'appareil en tournant le sélecteur de fonction sur la position zéro.

# Nettoyage

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre appareil il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Vous trouverez ici des conseils pour entretenir et nettoyer correctement votre appareil.

## Produit nettoyants

Pour ne pas endommager les différences surfaces par l'emploi de nettoyants non adaptés, veuillez respecter les instructions suivantes.

**Pour le nettoyage de la table de cuisson**

- ne pas utiliser de liquide vaisselle dilué ou de liquide vaisselle pour machine à laver la vaisselle,
- pas d'éponge abrasive,
- pas de nettoyant agressif tel que nettoyant pour four ou détachant,
- pas de nettoyeur haute pression ou de jet de vapeur.
- Ne pas nettoyer les éléments dans une machine à laver la vaisselle.

**Pour le nettoyage du four**

- ne pas utiliser de nettoyant agressif ou récurant,
- pas de nettoyant a taux d'alcool élevé,
- pas d'éponge abrasive,
- pas de nettoyeur haute pression ou de jet de vapeur.
- Ne pas nettoyer les éléments dans une machine à laver la vaisselle.

Rincez convenablement les nouvelles éponges avant leur première utilisation.

**⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !**
L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés.
Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

| Surface | Nettoyants |
|---|---|
| Surfaces en inox*<br>(selon le type d'appareil) | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : nettoyez avec une lavette et séchez avec un chiffon doux. Essuyez toujours les surfaces en inox parallèlement à leur veinure naturelle. Vous risqueriez sinon de les rayer. Éliminez immédiatement les dépôts calcaires, de graisse, de fécule et de blanc d'œuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures.<br>Des produits d'entretien spéciaux pour surfaces chaudes en inox sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Appliquez une couche mince de produit d'entretien avec un chiffon doux. |
| Surfaces émaillées, laquées, en plastique et sérigraphiées*<br>(selon le type d'appareil) | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : nettoyez avec une lavette et séchez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyant pour vitres ni de racloir à verre pour le nettoyage. |
| Bandeau de commande | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : nettoyez avec une lavette et séchez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyant pour vitres ni de racloir à verre pour le nettoyage. |
| Couvercle supérieur en verre*<br>(selon le type d'appareil) | Nettoyant pour vitres :<br>nettoyez avec un chiffon doux.<br>Vous pouvez enlever le couvercle supérieur en verre pour le nettoyage. Pour cela, veuillez respecter le chapitre *Couvercle supérieur en verre* ! |
| Boutons rotatifs<br>Ne pas enlever ! | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : nettoyez avec une lavette et séchez avec un chiffon doux. |
| Cadre de la table de cuisson | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : n'utilisez pas un racloir à verre, du citron ni du vinaigre pour nettoyer. |
| Table de cuisson gaz et support de casserole*<br>(selon le type d'appareil) | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle. Utilisez peu d'eau, elle ne doit pas parvenir à l'intérieur de l'appareil par les pièces inférieures des brûleurs.<br>Enlevez immédiatement les aliments débordés et les résidus d'aliment.<br>Vous pouvez enlever le porte-casserole. |
| | Support de casserole en fonte* :<br>ne le nettoyez pas au lave-vaisselle. |
| Brûleur*<br>(selon le type d'appareil) | Enlevez la tête de brûleur et le chapeau, nettoyez-les à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle.<br>Ne les nettoyez pas au lave-vaisselle.<br>Les becs des gicleurs doivent toujours être dégagés.<br>Bougies d'allumage : petite brosse souple.<br>Les brûleurs fonctionnent uniquement si les électrodes d'allumage sont sèches. Séchez soigneusement toutes les pièces. En les remettant en place, veillez à leur position exacte.<br>Les chapeaux de brûleur sont émaillés en noir. La couleur change au fil du temps. Cela n'influe en rien sur le fonctionnement. |

* En option (disponible pour certains appareils. Selon le type d'appareil)

| Surface | Nettoyants |
|---|---|
| Foyer électrique*<br>(selon le type d'appareil) | Produits récurants ou éponges à dos récurant : chauffez ensuite brièvement la plaque de cuisson afin qu'elle sèche. Les plaques humides rouillent avec le temps. Appliquez à la fin un produit d'entretien.<br>Enlevez immédiatement les aliments débordés et les résidus d'aliment. |
| Anneau de la plaque de cuisson*<br>(selon le type d'appareil) | Utilisez un produit d'entretien pour inox afin d'éliminer les effets de miroitement jaune à bleu sur l'anneau de la plaque de cuisson.<br>N'utilisez pas de tampons en paille métallique ni de produits récurants. |
| Table de cuisson en vitrocéramique*<br>(selon le type d'appareil) | Entretien : produit protecteur et d'entretien pour la vitrocéramique<br>Nettoyage : nettoyants appropriés pour la vitrocéramique.<br>Respectez les indications pour le nettoyage figurant sur l'emballage. |
| | ⚠Racloir à verre pour un encrassement important :<br>déverrouillez et nettoyez uniquement avec la lame. Attention, la lame est très tranchante. Risque de blessure.<br>Reverrouillez après le nettoyage. Remplacez immédiatement les lames endommagées. |
| Table de cuisson en verre*<br>(selon le type d'appareil) | Entretien : produit protecteur et d'entretien pour le verre<br>Nettoyage : produit de nettoyage pour le verre.<br>Respectez les indications pour le nettoyage figurant sur l'emballage. |
| | ⚠Racloir à verre pour un encrassement important :<br>déverrouillez et nettoyez uniquement avec la lame. Attention, la lame est très tranchante. Risque de blessure.<br>Reverrouillez après le nettoyage. Remplacez immédiatement les lames endommagées. |
| Vitre | Nettoyant pour vitres :<br>nettoyez avec un chiffon doux.<br>N'utilisez pas de racloir à verre.<br>Vous pouvez retirer la porte pour faciliter le nettoyage. Pour cela, veuillez respectez le chapitre *Décrocher et raccrocher la porte du four* ! |
| Sécurité enfants porte*<br>(selon le type d'appareil) | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : utilisez une lavette pour le nettoyage.<br>Si une sécurité enfants est installée sur la porte du four, elle doit être retirée avant le nettoyage.<br>En cas d'encrassement important, la sécurité-enfants ne fonctionne plus correctement. |
| Joint<br>Ne pas enlever ! | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : utilisez une lavette pour le nettoyage. Ne pas récurer. |

* En option (disponible pour certains appareils. Selon le type d'appareil)

| Surface | Nettoyants |
|---|---|
| Compartiment de cuisson | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou d'eau au vinaigre :<br>nettoyez avec une lavette et séchez avec un chiffon doux.<br>Ramollissez les résidus d'aliment incrustés avec un chiffon humide et du produit à vaisselle. En cas de salissures importantes, utilisez une spirale à récurer en inox ou un produit de nettoyage pour four.<br>⚠N'utilisez jamais de nettoyant pour cuisinière pour les surfaces autonettoyantes.<br>Après le nettoyage, laissez le compartiment de cuisson ouvert afin qu'il sèche.<br>Si votre four dispose d'une fonction d'autonettoyage, il est préférable de l'utiliser.<br>→ *"Fonction nettoyage" à la page 27*<br>**Remarque :** Des dépôts blancs peuvent se former à cause des restes alimentaires. Ces dépôts ne posent pas de problème et n'ont aucune influence sur le fonctionnement de l'appareil.<br>Le cas échéant, vous pouvez éliminer ces dépôts avec de l'acide citrique. |
| Couvercle en verre de la lampe du four | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : utilisez une lavette pour le nettoyage. |
| Support | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : nettoyez avec une lavette ou une brosse.<br>Vous pouvez enlever le support pour le nettoyage. Pour ce faire, veuillez respecter le chapitre *Décrocher et raccrocher le support* ! |
| | Sortie télescopique*<br>(selon le type d'appareil)<br>Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : nettoyez avec une lavette ou une brosse.<br>N'éliminez pas la graisse de lubrification sur les rails télescopiques, nettoyez-les de préférence en position rentrée. Ne les mettez pas à tremper, ne les nettoyez pas au lave-vaisselle ni avec l'autonettoyage. Cela peut endommager les supports et compromettre leur fonctionnement. |

* En option (disponible pour certains appareils. Selon le type d'appareil)

| Surface | Nettoyants |
|---|---|
| Accessoires | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : mettez-les à tremper et nettoyez-les avec une lavette ou une brosse. |
| | Plaque à pâtisserie en aluminium* :<br>(selon le type d'appareil)<br>Séchez ensuite avec un chiffon doux.<br>Ne les nettoyez pas au lave-vaisselle.<br>N'utilisez jamais de nettoyant pour four.<br>Afin d'éviter toute rayure, ne touchez jamais les surfaces métalliques avec un couteau ni tout autre objet acéré.<br>Les produits nettoyants agressifs, les éponges abrasives et les gros chiffons sont inadaptés. Vous risqueriez sinon de les rayer. |
| | Tournebroche*<br>(selon le type d'appareil)<br>Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : nettoyez avec une lavette ou une brosse. ne le nettoyez pas au lave-vaisselle. |
| | Thermomètre à viande*<br>(selon le type d'appareil)<br>Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : nettoyez avec une lavette ou une brosse. ne le nettoyez pas au lave-vaisselle. |
| Tiroir de rangement*<br>(selon le type d'appareil) | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : utilisez une lavette pour le nettoyage. |
| * En option (disponible pour certains appareils. Selon le type d'appareil) | |

### Remarques

- Des légères différences de teintes apparaissent sur la façade de l'appareil en raison des différents matériaux tels que le verre, le plastique et le métal.
- Des ombres ressemblant à des stries sur la vitre de la porte sont des reflets de l'éclairage du compartiment de cuisson.
- 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.
  Les bords de plaques minces ne peuvent pas être complètement émaillés. Ils peuvent donc présenter des aspérités. La protection contre la corrosion n'en est pas compromise.

## Maintenir l'appareil propre

Afin d'éviter la formation de salissures tenaces, maintenez l'appareil toujours propre et éliminez immédiatement les salissures.

**⚠ Mise en garde – Risque d'incendie !**
Les résidus alimentaires épars, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer. Avant utilisation, retirez les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson, sur les résistances de chauffe et sur les accessoires.

### Conseils

- Nettoyez le compartiment de cuisson après chaque utilisation. Ainsi les salissures ne peuvent pas s'incruster.
- Éliminez immédiatement les taches de calcaire, de graisse, de fécule et de blanc d'œuf.
- Pour faire cuire des gâteaux très humides, utilisez la lèchefrite.
- Pour le rôtissage, utilisez un récipient approprié, par ex. une cocotte.

# Fonction nettoyage

Nettoyez le compartiment de cuisson avec la fonction de nettoyage « Autonettoyage ».

Vous pouvez choisir parmi trois positions de nettoyage.

| Degrés | Degré de nettoyage | Durée |
|---|---|---|
| 1 | économique | env. 1 heure, 15 minutes |
| 2 | moyen | env. 1 heure, 30 minutes |
| 3 | intensif | env. 2 heures |

Plus les salissures sont importantes et anciennes, plus la puissance de nettoyage doit être élevée. Il suffit de nettoyer le compartiment de cuisson tous les deux à trois mois. En cas de besoin, vous pouvez aussi le nettoyer plus souvent. Un nettoyage consomme env. 2,5-4,8 kWh.

### Remarques

- Pour votre sécurité, la porte de l'appareil se verrouille automatiquement à partir d'une certaine température. Elle peut seulement être de nouveau ouverte lorsque le symbole de verrouillage est éteint dans l'affichage.
- L'éclairage du compartiment de cuisson n'est pas allumé pendant la fonction de nettoyage.

**⚠ Mise en garde**
**Risque de brûlure !**

- Le compartiment de cuisson devient très chaud pendant la fonction de nettoyage. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil. Laisser l'appareil refroidir. Éloigner les enfants.
- ⚠ L'extérieur de l'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage. Ne jamais toucher la porte de l'appareil. Laisser l'appareil refroidir. Éloigner les enfants.

**⚠ Mise en garde**
**Risque de préjudice pour la santé !**
La fonction de nettoyage chauffe le compartiment de cuisson à une très forte température, pour que les résidus provenant du rôtissage, des grillades et de la cuisson soient réduits en cendres. Des fumées sont en même temps libérées et risquent d'irriter les muqueuses. Pendant la fonction de nettoyage, aérez largement la cuisine. Ne restez pas longtemps dans la pièce. Éloignez les enfants et les animaux. Respectez les indications même si l'heure de fin est repoussée en cas de fonctionnement différé.

## Avant la fonction de nettoyage

Le compartiment de cuisson doit être vide. Retirez les accessoires, les récipients et les supports du compartiment de cuisson. Pour savoir comment décrocher le support, consultez le chapitre correspondant. ⟶ *"Supports" à la page 29*

Nettoyez la porte de l'appareil et les bords du compartiment de cuisson au niveau du joint. Ne récurez pas les joints et ne les retirez pas !

Nettoyez la vitre intérieure de la porte à l'aide d'une solution détergente chaude et d'un torchon. Séchez avec un chiffon doux. En cas de salissures importantes, utilisez un produit décapant pour fours.

**⚠ Mise en garde**
**Risque d'incendie !**

- Le jus de cuisson, la graisse et les restes de nourriture épars peuvent s'enflammer au cours de la fonction de nettoyage. Avant chaque démarrage de la fonction de nettoyage, enlevez les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson. Ne nettoyez pas en même temps les accessoires.
- L'extérieur de l'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage. Ne jamais accrocher d'objet inflammable, tel qu'un torchon à vaisselle, à la poignée de la porte. Ne pas entraver la façade de l'appareil. Éloigner les enfants.
- En cas de joint de porte endommagé, une intense chaleur s'échappe au niveau de la porte. Ne récurez pas les joints et ne les retirez pas. N'utilisez jamais l'appareil avec un joint endommagé ou sans joint.

## Régler la fonction de nettoyage

Avant de régler la fonction de nettoyage, assurez-vous d'avoir respecté toutes les indications concernant les préparatifs.

La durée est préréglée fixe pour chaque position de nettoyage et ne peut pas être modifiée.

1. Réglez l'autonettoyage avec le sélecteur de fonction.
2. Réglez la position de nettoyage à l'aide du sélecteur de température.
   La durée de chaque position apparaît à l'affichage.

La fonction de nettoyage démarre après quelques secondes. La durée s'écoule sur l'affichage.

Aérez la cuisine lorsque la fonction de nettoyage est en marche.

La porte de l'appareil se verrouille peu de temps après le démarrage. Le symbole apparaît.

Un signal retentit lorsque la fonction de nettoyage est terminée. La durée zéro est affichée. Éteignez l'appareil en tournant le sélecteur de fonction sur la position zéro.

La porte de l'appareil peut seulement être de nouveau ouverte une fois que le compartiment de cuisson est suffisamment refroidi et que le symbole de verrouillage est éteint.

### Différer l'heure de la fin

Vous pouvez différer l'heure de la fin. Avant le démarrage, appuyez sur la touche jusqu'à ce que le symbole de fin soit marqué dans l'affichage. Différez la fin à l'aide de la touche **+**.

Après le démarrage, l'appareil se met en position d'attente.

### Modifier et annuler

La position de nettoyage ne peut plus être modifiée après le démarrage.

L'heure de fin peut être modifiée tant que l'appareil est en position d'attente.

Si vous souhaitez annuler la fonction de nettoyage, éteignez l'appareil en tournant le sélecteur de fonction sur la position zéro.

La porte de l'appareil reste verrouillée tant que le compartiment de cuisson n'a pas suffisamment refroidi et jusqu'à ce que le symbole de verrouillage s'éteigne dans l'affichage.

## Après la fonction de nettoyage

Laissez bien refroidir le compartiment de cuisson. Essuyez les cendres restantes dans le compartiment de cuisson et au niveau de la porte de l'appareil avec un chiffon humide.

Accrochez de nouveau les supports.

**Remarque :** Des dépôts blanchâtres peuvent se former sur les surfaces émaillées en cas d'encrassement important. Il s'agit de résidus alimentaires qui ne présentent aucun risque. Ils n'ont aucune influence sur le fonctionnement. Vous pouvez éliminer les résidus avec de l'acide citrique en cas de besoin.

# Aide au nettoyage humidClean

La fonction d'aide au nettoyage est une alternative rapide pour nettoyer le compartiment de cuisson. L'aide au nettoyage ramollit les salissures en faisant évaporer le produit de nettoyage. Celles-ci s'éliminent ensuite plus facilement.

## Régler l'aide au nettoyage

**Prérequis :** le compartiment de cuisson est complètement refroidi.

**⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !**
La présence d'eau dans un compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau chaude. Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.

1. Retirez les accessoires du compartiment de cuisson.
2. Mélangez 0,4 litre d'eau avec une goutte de produit à vaisselle et versez le mélange au milieu du fond du compartiment de cuisson.
   N'utilisez pas d'eau distillée.
3. Réglez le mode de cuisson **Chaleur de sole** à l'aide du sélecteur de fonction.
4. Réglez 80 °C à l'aide du sélecteur de température.
5. Appuyez sur la touche à plusieurs reprises jusqu'à ce que apparaisse.
6. À l'aide de la touche **−** ou **+**, réglez la durée sur 4 .
   L'appareil commence à chauffer après quelques secondes et la durée s'écoule.
   Une fois la durée écoulée, un signal retentit et l'affichage indique la durée sur zéro.
7. Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir pendant 20 minutes environ.

## Nettoyer le compartiment de cuisson après utilisation

**Attention !**
La présence prolongée d'humidité dans le compartiment de cuisson entraîne la formation de corrosion.
Après avoir utilisé la fonction d'aide au nettoyage, essuyez le compartiment de cuisson et laissez-le sécher complètement.

**Prérequis :** le compartiment de cuisson est refroidi.

1. Ouvrez la porte de l'appareil et retirez l'eau résiduelle à l'aide d'une lavette éponge absorbante.
2. Nettoyez les surfaces lisses du compartiment de cuisson avec une lavette ou une brosse douce. Vous pouvez retirer les résidus tenaces à l'aide d'une spirale à récurer en inox.
3. Retirez les traces de calcaire avec un chiffon trempé dans du vinaigre. Enfin, rincez à l'eau claire et séchez en frottant avec un chiffon doux, également sous les joints de porte.
4. Une fois que le compartiment de cuisson est suffisamment nettoyé :

– Pour laisser sécher le compartiment de cuisson, ouvrez la porte de l'appareil en position mi-ouverte, environ 30 °, pendant environ 1 heure.
– Pour faire sécher rapidement le compartiment de cuisson, faites chauffer l'appareil environ 5 minutes porte ouverte avec la **Chaleur tournante 3D** à 50 °C.

# Supports

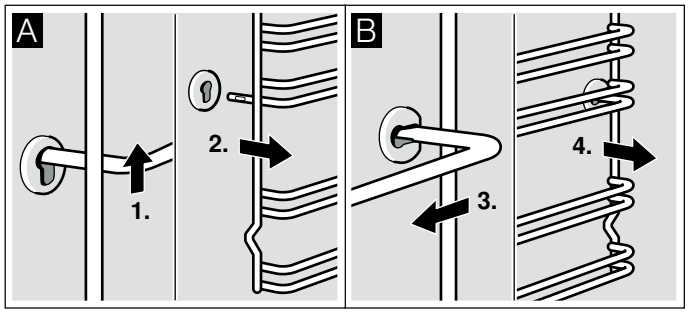
Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre appareil il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Vous apprendrez ici comment vous pouvez décrocher et nettoyer les supports.

## Décrocher et accrocher les supports

Pour le nettoyage, vous pouvez enlever les supports. Le four doit être refroidi.

### Décrocher les supports

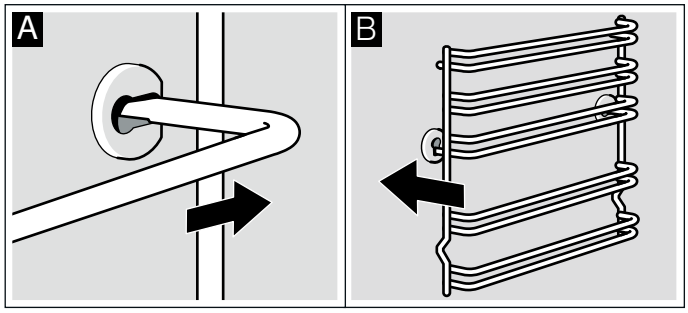
1. Lever le support à l'avant vers le haut
2. et le décrocher (fig. A).
3. Tirer ensuite tout le support vers l'avant
4. et le retirer (fig. B).




Nettoyez les supports avec du produit à vaisselle et une éponge à vaisselle. Utilisez une brosse en cas de salissures tenaces.

### Accrocher les supports

1. Engager le support d'abord dans la prise arrière, le pousser légèrement en arrière (fig. A)
2. et l'accrocher ensuite dans la prise avant (fig. B).




Les supports s'adaptent à droite et à gauche. Veillez à ce que la hauteur 1 et 2 soit en bas, comme sur la fig. B, et la hauteur 3, 4 et 5 en haut.

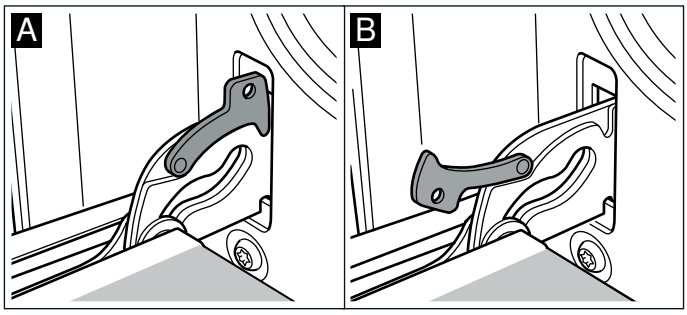
# Porte de l'appareil

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre appareil il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Vous apprendrez ici comment vous pouvez décrocher et nettoyer la porte de l'appareil.

## 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.

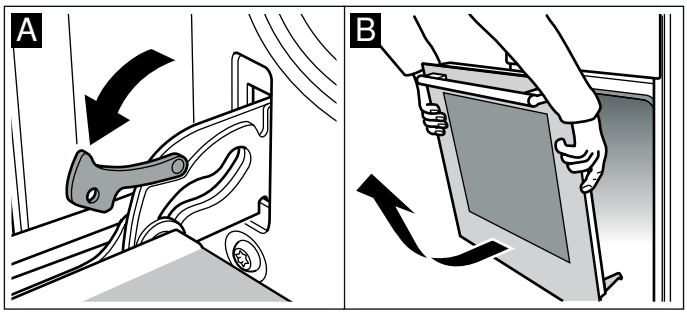
Les charnières de la porte du four possèdent respectivement un levier de verrouillage. Lorsque les leviers de verrouillage sont pivotés vers l'intérieur (fig. A), la porte du four est sécurisée. Elle ne peut pas être décrochée. Lorsque les leviers de verrouillage sont pivotés vers l'extérieur pour décrocher la porte du four (fig. B), les charnières sont sécurisées. Elles ne peuvent pas se fermer subitement.




**⚠ Mise en garde – Risque de blessure !**
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

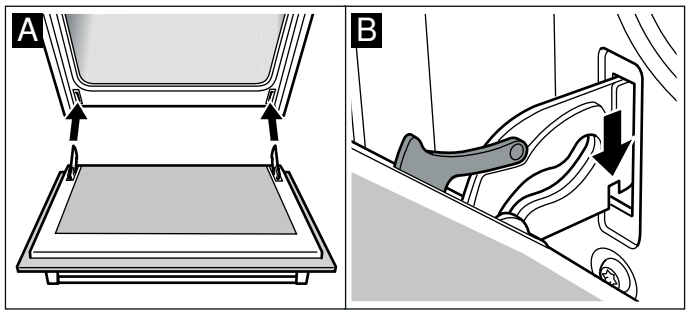
1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Ouvrir les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite (fig. A).
3. Fermer la porte du four jusqu'en butée. Avec les deux mains, la tenir à gauche et à droite. La refermer un peu plus et la retirer (fig. B).



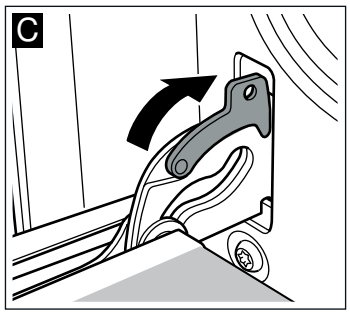

### Accrocher la porte

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.




**⚠ Mise en garde – Risque de blessure !**
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.

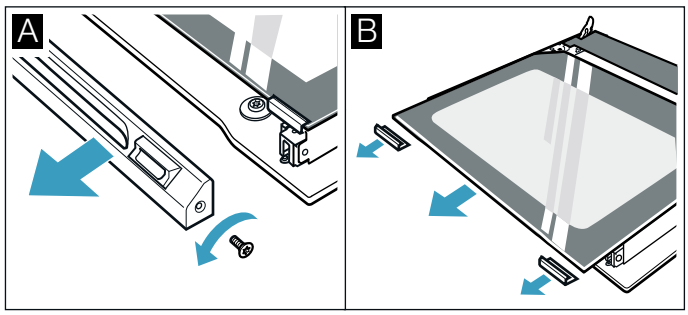
## Dépose et pose des vitres de la porte

Pour mieux nettoyer les vitres, retirez-les de la porte du four.

Lorsque vous déposez les vitres intérieures, faites attention à l'ordre dans lequel vous les retirez. Pour monter les vitres dans le bon ordre, basez-vous sur le numéro respectif inscrit sur la vitre. Insérez d'abord la vitre numéro 1.

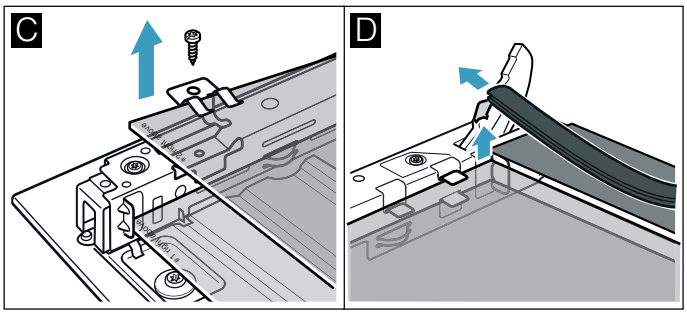
### Dépose

1. Décrochez la porte du four et placez-la sur un chiffon, la poignée vers le bas.
2. Dévissez le cache en haut du four. Desserrez les vis à gauche et à droite (fig. A).
3. Soulevez la vitre supérieure, retirez-la et enlevez les deux petits joints (figure B).

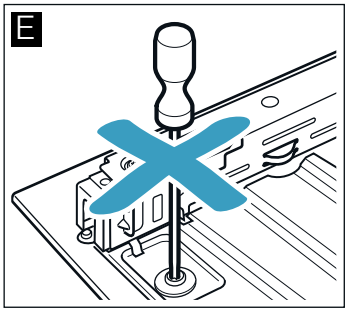



4. Retirez les attaches de retenue à droite et à gauche. Soulevez la vitre et retirez les griffes de la vitre (fig. C).

5. Retirez le joint situé sous la vitre (fig. D). Tirez le joint et retirez-le vers le haut. Retirez la vitre.




6. Retirez la vitre du dessous par le haut en l'inclinant.
7. NE PAS RETIRER les vis situées à droite et à gauche de la pièce de tôle (figure E).



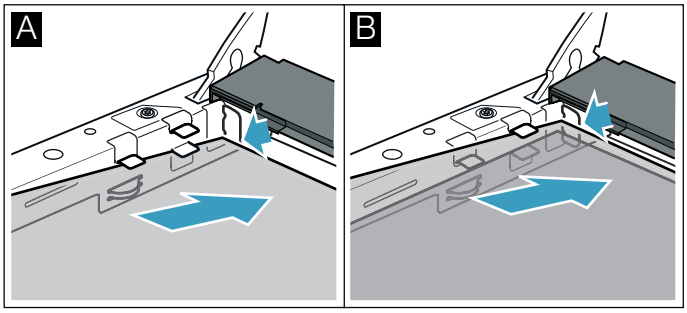

Nettoyez les vitres à l'aide d'un produit à vitres et d'un chiffon doux.

**⚠ Mise en garde – Risque de blessure !**
Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.

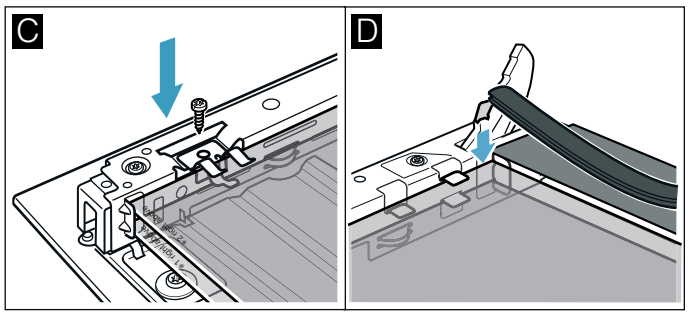
### Montage

Lorsque vous montez les vitres, veillez à ce que l'inscription « Right above » en bas à gauche sur les deux vitres ne se soit pas à l'envers.

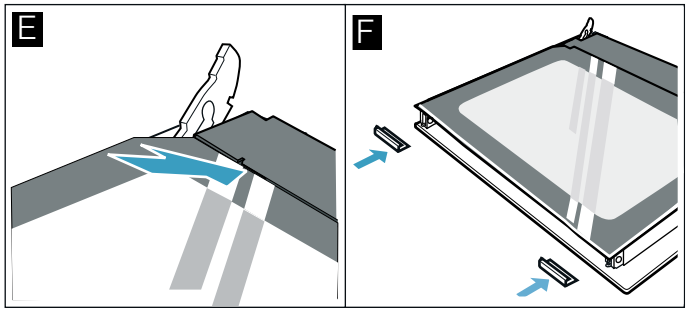
1. Insérez la vitre inférieure portant le numéro 1 en diagonale vers l'arrière (figure A).
2. Introduisez la vitre du milieu portant le numéro 2 vers l'intérieur (fig. B).




3. Fixez les attaches de retenue sur la vitre à gauche et à droite, puis alignez-les de sorte que les ressorts se trouvent au-dessus du trou de vissage. Vissez les attaches de retenue (figure C).
4. Insérez le joint sous la vitre (figure D).




5. Tenez la vitre supérieure aux deux fixations et faites-la glisser vers l'arrière en l'inclinant. Veillez à ce que le joint ne glisse pas vers l'arrière (figure E).
6. Fixez les deux petits joints à droite et à gauche sur la vitre (figure F).




7. Posez le cache et vissez-le.
8. Accrochez la porte du four.

**Utilisez uniquement le four une fois les vitres correctement installées.**

## Plus de sécurité au niveau de la porte

En cas de mets avec des temps de cuisson longs, la porte du four peut atteindre des températures très élevées.

Eloignez les jeunes enfants du four et surveillez-les lorsque le four est en service.

Il existe des dispositifs de protection supplémentaires qui empêchent tout contact avec les portes du four. Veuillez mettre en place ces dispositifs de protection si des enfants se trouvent à proximité du four.

Vous pouvez vous procurer cet accessoire spécial (11023590) via le service après-vente.

# Anomalies, que faire ?

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

## Remédier soi-même aux dérangements

Vous pouvez souvent facilement remédier vous-même à certains dérangements techniques sur l'appareil.

Si le résultat de cuisson d'un mets n'est pas optimal, vous trouverez à la fin de la notice d'utilisation de nombreux conseils et astuces pour la préparation.
→ *"Testés pour vous dans notre laboratoire" à la page 37*

| Dérangement | Cause possible | Remède/Remarques |
|---|---|---|
| L'appareil ne fonctionne pas. | Fusible défectueux. | Vérifiez le fusible dans le boîtier à fusibles. |
| | Coupure de courant | Vérifiez si la lumière de la cuisine ou d'autres appareils ménagers fonctionnent. |
| L'heure clignote à l'écran. | Panne de courant. | Réglez de nouveau l'heure. |
| Impossible de régler l'appareil. Un symbole de clé apparaît ou SAFE. | La sécurité enfants est activée. | Désactivez la sécurité enfants en appuyant env. 4 secondes sur la touche portant le symbole de la clé. |
| La porte de l'appareil ne peut pas être ouverte. Un symbole de clé apparaît. | La porte de l'appareil est verrouillée avec la sécurité enfants. | Désactivez la sécurité enfants en appuyant env. 4 secondes sur la touche portant le symbole de la clé.<br>Le verrouillage peut être désactivé dans les réglages de base. |
| La porte de l'appareil ne peut pas être ouverte. Un symbole de clé 🔒 apparaît. | La porte de l'appareil est verrouillée par la fonction de nettoyage. | Attendez que le compartiment de cuisson ait refroidit et que le symbole de clé 🔒 s'éteigne. |
| Lorsqu'un mode de fonctionnement est activé, h clignote dans l'affichage. | L'appareil n'est pas suffisamment refroidi. | Éteignez l'appareil, laissez-le refroidir et enclenchez de nouveau un mode de fonctionnement. |
| L'appareil ne chauffe pas. Le deux-points clignote. Un d apparaît également sur certains appareils. | Le mode démo est activé. | Débranchez brièvement l'appareil du secteur (coupez le fusible dans le boîtier à fusibles) et désactivez ensuite le mode démonstration dans un délai de 5 minutes en définissant dans le réglage de base c 13 ou cb sur la valeur 0. → *"Réglages de base" à la page 22* |

**⚠ Mise en garde – Risque de blessures !**
Les réparations non conformes sont dangereuses. Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations. Si l'appareil est défectueux, appelez le service après-vente.

**⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !**
Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles d'alimentation défectueux. Si l'appareil est défectueux, débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le tableau électrique. Appeler le service après-vente.

### Messages d'erreur affichés à l'écran

Si un message d'erreur apparaît avec "E", par ex. E05-32, appuyez sur la touche ⏲. Le message d'erreur est réinitialisé. Réglez le cas échéant de nouveau l'heure.

Si l'erreur ne persiste pas, vous pouvez de nouveau utiliser votre appareil comme à votre habitude. Si le message d'erreur réapparaît, appelez le service après-vente en indiquant le message d'erreur exact et le numéro de produit (E-Nr.) de votre appareil.
→ *"Service après-vente" à la page 33*

## Durée de fonctionnement maximale

Si vous n'avez pas modifié les réglages sur votre appareil depuis plusieurs heures, l'appareil cesse automatiquement de chauffer. Cela évite un fonctionnement permanent involontaire.

Le moment auquel la durée de fonctionnement maximale est atteinte dépend des différents réglages sur l'appareil.

**Durée de fonctionnement maximale atteinte**
F8 apparaît.

Tournez le sélecteur des fonctions sur la position zéro. Si besoin, vous pouvez de nouveau procéder aux réglages.

**Conseil :** Afin que l'appareil ne se coupe pas sans que cela soit souhaité, par ex. en cas de très longues durées de cuisson, réglez une durée. L'appareil chauffe jusqu'à ce que la durée réglée soit écoulée.

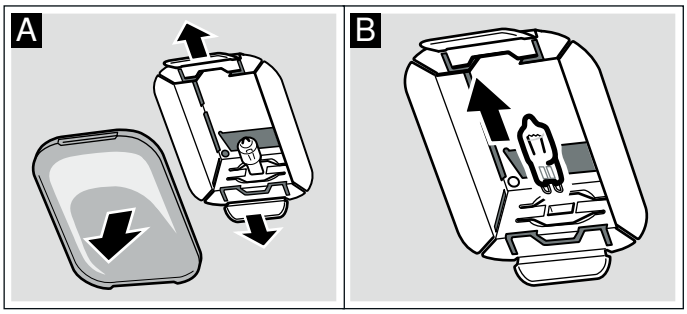
## Changer la lampe du four au plafond

Si l'ampoule du four a grillé, vous devez la changer. Des ampoules halogènes de 230V, 25 W, résistantes aux températures élevées, sont en vente dans le commerce spécialisé ou auprès du service après-vente. Saisissez l'ampoule halogène avec un chiffon sec. Cela prolonge la durée de vie de l'ampoule. Utilisez exclusivement ces ampoules.

**⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !**
Couper le fusible dans la boîte à fusibles.

1. Etaler un torchon à vaisselle dans le four froid, afin d'éviter des dégâts.
2. Enlever le cache en verre. Pour ce faire, pousser les languettes métalliques vers le côté avec le pouce (fig. A).

3. Retirer l'ampoule - ne pas la tourner (fig. B). Introduire une ampoule neuve, tout en veillant à la position des tiges-contacts. Pousser l'ampoule à fond.




4. 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.
5. Enlever le torchon et armer le fusible.

# Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Nous nous efforçons de toujours trouver une solution adaptée, également afin d'éviter toute visite inutile du technicien du SAV.

## Numéro E et numéro FD

Lors de votre appel, veuillez indiquer le numéro de produit (n° E) et le numéro de fabrication (n° FD), afin que nous puissions vous apporter une assistance qualifiée. La plaque signalétique avec les numéros se trouvent 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 ☏** |
|---|
| |

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

Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.

**Commande de réparation et conseils en cas de dérangements**
**B** 070 222 142
**FR** 01 40 10 12 00
**CH** 0848 840 040

Faites confiance à la compétence du fabricant. Vous garantissez ainsi que la réparation sera effectuée par des techniciens de SAV formés qui disposent des pièces de rechange d'origine adaptées à votre appareil.

# Programmes

Ces programmes vous permettent de préparer facilement vos plats. Vous sélectionnez un programme et l'appareil reprend pour vous les réglages optimaux.

Pour obtenir de bons résultats, le compartiment de cuisson ne doit pas être trop chaud. Laissez refroidir le compartiment de cuisson et redémarrez ensuite le programme.

## Vaisselle

Respectez les indications des fabricants des récipients.

**Vaisselle appropriée :**
Utilisez de la vaisselle résistante jusqu'à 300 °C.

La vaisselle la plus appropriée est en verre ou en céramique. Le gril peut faire effet à travers le couvercle en verre et vous obtenez une jolie croûte croustillante sur votre rôti.

Les cocottes en inox ne conviennent que sous réserve. La surface brillante reflète fortement le rayonnement thermique. Le plats est moins brun et la viande moins cuite. Si vous utilisez une cocotte en acier inox, retirez le couvercle une fois le programme terminé. Passez la viande encore 8 à 10minutes sous le gril à la position gril 3.

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

**Conseil :** Lorsque la sauce du rôti est trop claire ou trop foncée, ajoutez la prochaine fois moins ou plus de liquide.

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

**Taille des récipients :**
Le rôti doit recouvrir environ aux deux-tiers le fond du récipient.Vous obtiendrez ainsi un excellent fond de rôti.

L'écart 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 des mets surgelés sortant directement du congélateur. Pour les plats à base de viande, utilisez des aliments frais, si possible à la température du réfrigérateur.

**Conseil :** Une viande très maigre restera juteuse si vous la bardez de lard.

Pesez votre plat. Vous avez besoin de connaître le poids pour le réglage. Réglez toujours le poids immédiatement supérieur.

Placez le récipient sur la grille. Mettez toujours le récipient dans le compartiment de cuisson froid.

## Programmes

Une fois le rôti prêt, laissez-le reposer encore 10 minutes dans le compartiment de cuisson fermé et éteint. Cela permet au jus de mieux se répartir dans la viande.

**Remarque :** La plage de poids est limitée intentionnellement. Pour les très grands mets, il manque souvent un récipient adapté. Dans ce cas le résultat de cuisson n'est pas optimal.

| Programme | | Aliments | Récipient | Fourchette de poids en kg | Ajoutez du liquide | Niveau d'enfournement | Poids de réglage | Remarques |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **01** | **Pizza**, fond mince | surgelée, précuite | Lèchefrite avec du papier cuisson | 0,28-0,4 | non | 3 | Poids total | Le compartiment de cuisson doit être froid au démarrage. Pour une deuxième pizza, suivez les instructions de l'emballage. |
| **02** | **Pizza**, fond épais | surgelée, précuite | Lèchefrite avec du papier cuisson | 0,28-0,6 | non | 3 | Poids total | Le compartiment de cuisson doit être froid au démarrage. Pour une deuxième pizza, suivez les instructions de l'emballage. |
| **03** | **Lasagnes** | surgelées | Emballage d'origine | 0,3-1,2 | non | 3 | Poids total | - |
| **04** | **Frites** | surgelées | Lèchefrite avec du papier cuisson | 0,2-0,75 | non | 3 | Poids total | Les disposer étalées sur la lèchefrite. |
| **05** | **Petits pains précuits** | surgelés, précuits | Lèchefrite avec du papier cuisson | 0,1-0,8 | non | 3 | Poids total | - |

| Programme | | Aliments | Récipient | Fourchette de poids en kg | Ajoutez du liquide | Niveau d'enfournement | Poids de réglage | Remarques |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **06** | **Gratin de pommes de terre** | - | Plat à gratin sans couvercle | 0,5-3,0 | non | 2 | Poids total | - |
| **07** | **Gratin de pâtes** | avec pâtes précuites | Plat à gratin sans couvercle | 0,4-3,0 | non | 2 | Poids total | - |
| **08** | **Pommes de terre au four**, entières | pommes de terre non pelées, farineuses | Lèchefrite | 0,3-1,5 | non | 3 | Poids total | - |
| **09** | **Potée**, aux légumes | végétarienne | haut faitout avec couvercle | 0,5-2,5 | selon la recette | 2 | Poids total | Couper les légumes dont la cuisson est plus longue (par ex. carottes) en plus petits morceaux que les légumes dont la cuisson est plus rapide (par ex. tomates) |
| **10** | **Ragoût/potée**, avec de la viande | - | haut faitout avec couvercle | 0,5-3,0 | selon la recette | 2 | Poids total | Ne pas saisir la viande au préalable |
| **11** | **Goulasch** | Viande de bœuf ou de porc assaisonnée avec des légumes | haut faitout avec couvercle | 0,5-2,5 | selon la recette | 2 | Poids total | Placer la viande en bas et la recouvrir de légumes.<br>Ne pas saisir la viande au préalable |
| **12** | **Poisson**, entier | prêt à cuire, assaisonné | Faitout avec couvercle | 0,3-1,5 | Recouvrir le fond du faitout | 2 | Poids du poisson | - |
| **13** | **Poulet**, non farci | prêt à cuire, assaisonné | Faitout avec couvercle en verre | 0,6-2,5 | non | 2 | Poids du poulet | poser dans le récipient, les blancs vers le haut |
| **14** | **Morceaux de poulet** | prêts à cuire, assaisonnés | Faitout avec couvercle | 0,1-0,8 | Recouvrir le fond du faitout | 2 | Poids du morceau le plus lourd | - |
| **15** | **Blanc de dinde** | en un seul morceau, assaisonné | Faitout avec couvercle en verre | 0,5-2,5 | Recouvrir le fond du faitout, éventuellement ajouter jusqu'à 250 g de légumes | 2 | Poids du blanc de dinde | - |
| **16** | **Canard**, non farci | prêt à cuire, assaisonné | Faitout sans couvercle | 1,0-4,5 | non | 2 | Poids du canard | - |
| **17** | **Oie**, non farcie | prête à cuire, assaisonnée | Faitout sans couvercle | 2,5-3,5 | non | 2 | Poids de l'oie | - |
| **18** | **Rôti de bœuf à braiser** | par ex. entrecôte, macreuse ou rôti mariné | Faitout avec couvercle | 0,5-2,5 | Couvrir rapidement la viande avec du liquide | 2 | Poids de la viande | Ne pas saisir la viande au préalable |
| **19** | **Rosbif**, médium | prêt à cuire, assaisonné | Faitout sans couvercle | 0,5-2,5 | non | 2 | Poids de la viande | Ne pas saisir le viande au préalable, la poser dans le récipient, le côté gras vers le haut |
| **20** | **Paupiettes de bœuf** | farcies de légumes ou de viande | Faitout avec couvercle | 0,5-2,5 | Couvrir rapidement les paupiettes par ex. avec du bouillon ou de l'eau | 2 | Poids de toutes les paupiettes farcies | Ne pas saisir la viande au préalable |
| **21** | **Rôti de viande haché**, frais | Haché à base de viande de bœuf, de porc ou d'agneau | Faitout avec couvercle | 0,5-2,5 | non | 2 | Poids du rôti | Ne pas saisir la viande au préalable |

| Programme | | Aliments | Récipient | Fourchette de poids en kg | Ajoutez du liquide | Niveau d'enfournement | Poids de réglage | Remarques |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 22 | **Gigot d'agneau**, médium | sans os, assaisonné | Faitout avec couvercle | 0,5-2,5 | Recouvrir le fond du faitout, éventuellement ajouter jusqu'à 250 g de légumes | 2 | Poids de la viande | Ne pas saisir la viande au préalable |
| 23 | **Gigot d'agneau**, bien cuit | sans os, assaisonné | Faitout avec couvercle | 0,5-2,5 | Recouvrir le fond du faitout, éventuellement ajouter jusqu'à 250 g de légumes | 2 | Poids de la viande | Ne pas saisir la viande au préalable |
| 24 | **Rôti de veau**, persillé | par ex. dos ou rumsteak | Faitout avec couvercle | 0,5-3,0 | Recouvrir le fond du faitout, éventuellement ajouter jusqu'à 250 g de légumes | 2 | Poids de la viande | Ne pas saisir la viande au préalable |
| 25 | **Rôti de veau**, maigre | par ex. filet ou noix | Faitout avec couvercle | 0,5-2,5 | Recouvrir le fond du faitout, éventuellement ajouter jusqu'à 250 g de légumes | 2 | Poids de la viande | Ne pas saisir la viande au préalable |
| 26 | **Cuissot de chevreuil** | sans os, salé | Faitout avec couvercle | 0,5-2,0 | Recouvrir le fond du faitout, éventuellement ajouter jusqu'à 250 g de légumes | 2 | Poids de la viande | - |
| 27 | **Lapin**, entier | prêt à cuire, intérieur assaisonné | Faitout avec couvercle en verre | 1,0-2,5 | Recouvrir le fond du faitout, éventuellement ajouter jusqu'à 250 g de légumes | 2 | Poids de la viande | - |
| 28 | **Rôti échine de porc** | sans os, assaisonné | Faitout avec couvercle en verre | 0,5-3,0 | Recouvrir le fond du faitout, éventuellement ajouter jusqu'à 250 g de légumes | 2 | Poids de la viande | Ne pas saisir la viande au préalable |
| 29 | **Rôti de porc**, avec croûte | par ex. épaule, assaisonné et couenne entaillée | Faitout avec couvercle en verre | 0,5-3,0 | Recouvrir le fond du faitout, éventuellement ajouter jusqu'à 250 g de légumes | 2 | Poids de la viande | à poser dans un récipient, le côté gras vers le haut, bien saler la couenne |
| 30 | **Rôti longe de porc** | assaisonné | Faitout avec couvercle en verre | 0,5-2,5 | Recouvrir le fond du faitout, éventuellement ajouter jusqu'à 250 g de légumes | 2 | Poids de la viande | Ne pas saisir la viande au préalable |

## Réglage d'un programme

L'appareil sélectionne le mode de cuisson et le réglage du temps et de la température optimaux. Vous devez uniquement régler le poids.

Le poids peut uniquement être réglé dans la plage de poids prévue.

1. Réglez le sélecteur de fonction sur le programme P.
2. Réglez le programme souhaité à l'aide de la touche + ou −.
3. Régler le poids du mets à l'aide du thermostat. Le programme démarre au bout de quelques secondes. La durée s'écoule sur l'affichage.

Un signal retentit lorsque le programme est terminé. La durée zéro est affichée.

Une fois que vous êtes satisfait(e) du résultat de cuisson, éteignez l'appareil en tournant le sélecteur de fonction sur la position zéro.

### Durée du programme

Vous pouvez interroger la durée du programme que vous avez réglé. Appuyez avant le démarrage sur la touche ◷ jusqu'à ce que le symbole de la durée soit marqué sur l'affichage. Appuyez de nouveau sur la touche ◷ jusqu'à ce que le poids ou le programme soit de nouveau affiché.

Vous ne pouvez pas modifier la durée préréglée d'un programme.

### Poursuivre la cuisson

Dès que le programme et que le signal sont terminés, vous pouvez de nouveau régler une durée à l'aide de la touche **+**. L'appareil continuer à chauffer avec les réglages du programme.

**Remarque :** Vous pouvez poursuivre la cuisson autant de fois que vous souhaitez.

Une fois que vous êtes satisfait(e) du résultat de cuisson, éteignez l'appareil en tournant le sélecteur de fonction sur la position zéro.

### Différer l'heure de la fin

Pour certains programmes, vous pouvez différer l'heure de la fin. Avant le démarrage, appuyez sur la touche ◷ jusqu'à ce que le symbole de fin soit marqué dans l'affichage. Différez la fin à l'aide de la touche **+**.

Après le démarrage, l'appareil se met en position d'attente.

### Modifier et annuler

Le numéro de programme et le poids ne peuvent plus être modifiés après le démarrage.

L'heure de fin peut être modifiée tant que l'appareil est en position d'attente.

Si vous souhaitez annuler le programme, éteignez l'appareil en tournant le sélecteur de fonction sur la position zéro.

# Testés pour vous dans notre laboratoire

Vous trouverez ici 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 le plus adapté et la hauteur à laquelle il doit être enfourné. Nous vous donnons des conseils concernant les récipients et la préparation.

**Remarque :** La préparation d'aliments peut causer une émission de vapeur d'eau importante dans le compartiment de cuisson.
Votre appareil est d'une grande efficacité énergétique et laisse très peu de chaleur s'échapper pendant le fonctionnement. En raison des grandes différences de température entre l'espace intérieur de l'appareil et l'extérieur de l'appareil, de la vapeur d'eau condensée peut se déposer sur la porte, le bandeau de commande ou les meubles proches. Il s'agit d'un phénomène physique normal. La condensation peut être réduite en préchauffant ou en ouvrant la porte avec précaution.

## Indications générales

### Valeurs de réglage recommandées

Le tableau indique le mode de cuisson optimal pour différents plats. La température et la durée dépendent de la quantité et de la recette. C'est pourquoi des plages de réglage sont indiquées. Commencez par la valeur la plus basse. Une température plus basse permet d'obtenir des mets dorés plus uniformément. Si nécessaire, réglez une température plus élevée la fois suivante.

**Remarque :** Les temps de cuisson ne peuvent pas être réduits en augmentant les températures. Les mets seraient cuits à l'extérieur, mais pas à l'intérieur.

Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement du plat dans le compartiment de cuisson froid. Vous pouvez ainsi économiser de l'énergie. Si vous préchauffez l'appareil de cuisson, réduisez le temps de cuisson indiqué de quelques minutes.

Pour certains mets, le préchauffage est obligatoire et indiqué dans le tableau. Enfournez votre plat et vos accessoires uniquement une fois le préchauffage terminé.

Si vous souhaitez utiliser votre propre recette, référez-vous à un plat similaire. Vous trouverez des informations supplémentaires dans les astuces figurant juste après les tableaux de réglages.

Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson. Vous optimiserez ainsi le résultat de cuisson et économiserez de l'énergie.

### Mode de cuisson Chaleur tournante douce

La chaleur tournante douce est un mode de cuisson intelligent pour la préparation en douceur de viandes, poissons et pâtisseries. L'appareil règle de manière optimale la fourniture d'énergie dans le compartiment de cuisson. Le plat cuisiné est préparé progressivement

avec la chaleur résiduelle. Il reste ainsi juteux et brunit moins. Il est possible d'économiser l'énergie selon la préparation et le plat cuisiné. Cet effet se perd en cas d'ouverture prématurée de la porte pendant la cuisson ou en cas de préchauffage.

Utilisez uniquement les accessoires d'origine de votre appareil. Ils sont parfaitement adaptés au compartiment et aux modes de cuisson. Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson.

Enfournez les plats dans le compartiment de cuisson froid et vide. Laissez la porte de l'appareil fermée pendant la cuisson. Faites cuire uniquement sur un niveau.

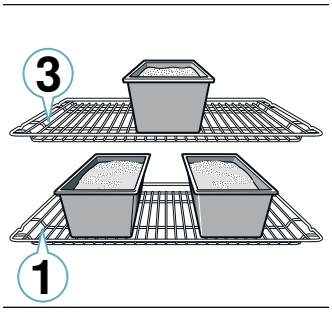
Le mode de cuisson Chaleur tournante douce est utilisé pour déterminer la consommation d'énergie en mode recirculation de l'air et la classe d'efficacité énergétique.

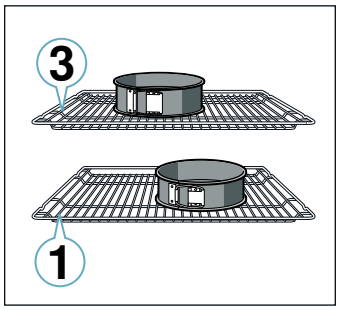
### Cuire sur un niveau

Utiliser les niveaux d'enfournement suivants pour cuire sur un niveau :
- Niveau 2, pâtisseries hautes et moule sur la grille
- Niveau 3, pâtisserie plate et plaque à pâtisserie

### Cuire sur plusieurs niveaux

Utilisez le mode de cuisson Chaleur tournante. Les pâtisseries sur plaque ou en moules enfournées simultanément ne doivent pas nécessairement être prêtes au même moment.
Cuire sur deux niveaux :
- Lèchefrite, niveau 3
  Plaque à pâtisserie, niveau 1
- Moules sur la grille
  première grille : niveau 3
  deuxième grille : niveau 1




Cuire sur trois niveaux :
- Plaque à pâtisserie, niveau 5
  Lèchefrite, niveau 3
  Plaque à pâtisserie, niveau 1

Préparer des mets simultanément vous permet d'économiser de l'énergie. Placez les moules côte à côte ou superposez-les dans le compartiment de cuisson.

### Accessoires

Utilisez uniquement les accessoires d'origine du fabricant de votre appareil. Ils sont parfaitement adaptés au compartiment et aux modes de cuisson.

Veillez à toujours utiliser les accessoires adaptés et à les insérer correctement. ⟶ *"Accessoires" à la page 14*

### papier de cuisson

Utilisez seulement du papier de cuisson adapté à la température choisie. Découpez toujours le papier de cuisson au bon format.

## Gâteaux et pâtisseries

Votre appareil vous propose plusieurs modes de cuisson pour la préparation de gâteaux et de petites pâtisseries. Vous trouverez dans les tableaux les réglages optimaux pour de nombreux mets.

Veuillez également noter les indications relatives à la levée de la pâte.

### Moules

Pour une cuisson optimale, nous vous recommandons d'utiliser des moules foncés en métal.

Les moules en fer-blanc, en céramique et en verre allongent le temps de cuisson et la pâtisserie ne dore pas de manière uniforme.

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

### Produits congelés

N'utilisez pas de produits trop congelés. Retirez la glace de l'aliment.

Les produits congelés sont précuits partiellement de manière inégale. Le brunissement irrégulier demeure même après la cuisson.

### Pain et petits pains

#### Attention !

Ne versez jamais d'eau dans le compartiment de cuisson chaud et ne posez jamais de récipient rempli d'eau sur le fond du compartiment de cuisson. Le changement de température peut endommager l'émail.

Certains mets sont mieux réussis, lorsqu'ils sont cuits en plusieurs étapes. Ces étapes sont indiquées dans le tableau.

Les valeurs de réglage pour la pâte à pain s'appliquent aussi bien pour la pâte sur la plaque à pâtisserie que dans un moule à cake.

## Gâteau dans un moule

| Plat | Accessoires/ustensiles | Niveau d'enfourne-ment | Mode de cuisson | Tempéra-ture en °C | Durée en min. |
|---|---|---|---|---|---|
| Cake, simple | Moule à savarin/à cake | 2 | | 160-180 | 50-60 |
| Cake, simple, 2 niveaux | Moule à savarin/à cake | 3+1 | | 140-160 | 60-80 |
| Cake, fin | Moule à savarin/à cake | 2 | | 150-170 | 60-80 |
| Fond de tarte en pâte à cake | Moule à tarte | 3 | | 160-180 | 30-40 |
| Tarte aux fruits ou gâteau au fromage blanc, fond en pâte brisée | Moule démontable Ø 26 cm | 2 | | 160-180 | 70-90 |
| Tarte | Moule à tarte | 1 | | 200-240 | 25-50 |
| Gâteau à la lev. | Moule démontable Ø 28 cm | 2 | | 150-160 | 25-35 |
| Kouglof | Moule à kouglof | 2 | | 150-170 | 60-80 |
| Tarte génoise, 3 œufs | Moule démontable Ø 26 cm | 2 | | 160-170 | 30-40 |
| Tarte génoise, 6 œufs | Moule démontable Ø 28 cm | 2 | | 160-170 | 35-45 |

## Gâteau cuit sur la plaque

| Plat | Accessoires/ustensiles | Niveau d'enfourne-ment | Mode de cuisson | Température en °C | Durée en min. |
|---|---|---|---|---|---|
| Cake avec garniture | Lèchefrite | 3 | | 160-180 | 20-45 |
| Petites pâtisseries en pâte levée, 2 niveaux | Lèchefrite + plaque à pâtisserie | 3+1 | | 140-160 | 30-55 |
| Tarte en pâte brisée avec garniture sèche | Lèchefrite | 2 | | 170-190 | 25-35 |
| Tarte en pâte brisée avec garniture sèche, 2 niveaux | Lèchefrite + plaque à pâtisserie | 3+1 | | 160-170 | 35-45 |
| Tarte en pâte brisée avec garniture fondante | Lèchefrite | 2 | | 160-180 | 60-90 |
| Gâteau à la levure de boulanger avec garniture sèche | Lèchefrite | 3 | | 170-180 | 25-35 |
| Gâteau à la levure de boulanger avec garniture sèche, 2 niveaux | Lèchefrite + plaque à pâtisserie | 3+1 | | 150-170 | 20-30 |
| Gâteau à la levure de boulanger avec garniture fondante | Lèchefrite | 3 | | 160-180 | 30-50 |
| Gâteau à la levure de boulanger avec garniture fondante, 2 niveaux | Lèchefrite + plaque à pâtisserie | 3+1 | | 150-170 | 40-65 |
| Brioche tressée, couronne briochée | Lèchefrite | 2 | | 160-170 | 35-40 |
| Biscuit roulé | Lèchefrite | 2 | | 170-190* | 15-20 |
| Strudel, sucré | Lèchefrite | 2 | | 190-210 | 55-65 |
| Strudel, congelé | Lèchefrite | 3 | | - | - |

* Préchauffer 10 minutes

## Pet. pâtisseries

| Plat | Accessoires/ustensiles | Niveau d'enfourne-ment | Mode de cuisson | Température en °C | Durée en min. |
|---|---|---|---|---|---|
| Muffins | Plaque à muffins | 2 | | 170-190 | 20-40 |
| Muffins, 2 niveaux | Plaques à muffins | 3+1 | | 160-170 | 30-40 |
| Petites pâtisseries à pâte levée | Lèchefrite | 3 | | 150-170 | 25-35 |
| Petites pâtisseries en pâte levée, 2 niveaux | Lèchefrite + plaque à pâtisserie | 3+1 | | 150-170 | 25-40 |
| Feuilletés | Lèchefrite | 3 | | 180-200 | 20-30 |
| Feuilletés, 2 niveaux | Lèchefrite + plaque à pâtisserie | 3+1 | | 180-200 | 25-35 |

| Plat | Accessoires/ustensiles | Niveau d'enfourne-ment | Mode de cuisson | Température en °C | Durée en min. |
|---|---|---|---|---|---|
| Feuilletés, 3 niveaux | Plaques à pâtisserie + lèchefrite | 5+3+1 | | 170-190 | 30-45 |
| Pâtisserie en pâte à choux | Lèchefrite | 3 | | 190-210 | 35-50 |
| Pâtisserie en pâte à choux, 2 niveaux | Lèchefrite + plaque à pâtisserie | 3+1 | | 190-210 | 35-45 |

## Petits gâteaux secs

| Plat | Accessoires/ustensiles | Niveau d'enfour-nement | Mode de cuisson | Température en °C | Durée en min. |
|---|---|---|---|---|---|
| Biscuiterie dressée | Lèchefrite | 3 | | 140-150* | 30-40 |
| Biscuiterie dressée, 2 niveaux | Lèchefrite + plaque à pâtisserie | 3+1 | | 140-150* | 30-45 |
| Biscuiterie dressée, 3 niveaux | Plaques à pâtisserie + lèchefrite | 5+3+1 | | 130-140* | 40-55 |
| Petits gâteaux secs | Lèchefrite | 3 | | 140-160 | 20-30 |
| Petits gâteaux secs, 2 niveaux | Lèchefrite + plaque à pâtisserie | 3+1 | | 130-150 | 25-35 |
| Petits gâteaux secs, 3 niveaux | Plaques à pâtisserie + lèchefrite | 5+3+1 | | 130-150 | 30-40 |
| Meringue | Lèchefrite | 3 | | 80-100 | 100-150 |
| Meringue, 2 niveaux | Lèchefrite + plaque à pâtisserie | 3+1 | | 90-100* | 100-150 |
| Macarons | Lèchefrite | 2 | | 100-120 | 30-40 |
| Macarons, 2 niveaux | Lèchefrite + plaque à pâtisserie | 3+1 | | 100-120 | 35-45 |
| Macarons, 3 niveaux | Plaques à pâtisserie + lèchefrite | 5+3+1 | | 100-120 | 40-50 |

* Préchauffer

## Pain et petits pains

| Plat | Accessoires/ustensiles | Niveau d'en-fournement | Mode de cuisson | Étape | Température en °C | Durée en min. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Pain, 750 g (dans un moule à cake et sur sole) | Lèchefrite ou moule à cake | 2 | | - | 180-200 | 50-60 |
| Pain, 1000 g (dans un moule à cake et sur sole) | Lèchefrite ou moule à cake | 2 | | - | 200-220 | 35-50 |
| Pain, 1500 g (dans un moule à cake et sur sole) | Lèchefrite ou moule à cake | 2 | | - | 180-200 | 60-70 |
| Fougasse | Lèchefrite | 3 | | - | 240-250 | 25-30 |
| Petits pains, sucrés, frais | Lèchefrite | 3 | | - | 170-180* | 20-30 |
| Petits pains, sucrés, frais, 2 niveaux | Lèchefrite + plaque à pâtis-serie | 3+1 | | - | 160-180* | 15-25 |
| Petits pains, frais | Lèchefrite | 3 | | - | 200-220 | 20-30 |
| Gratiner des toasts, 4 pièces | Grille | 3 | | - | 200-220 | 15-20 |
| Gratiner des toasts, 12 pièces | Grille | 3 | | - | 220-240 | 15-25 |

* Préchauffer

## Pizzas, quiches et gâteaux salés

| Plat | Accessoires/ustensiles | Niveau d'en-fournement | Mode de cuisson | Température en °C | Durée en min. |
|---|---|---|---|---|---|
| Pizza, fraîche | Lèchefrite | 3 | | 170-190 | 20-30 |
| Pizza, fraîche, 2 niveaux | Lèchefrite + plaque à pâtisserie | 3+1 | | 160-180 | 35-45 |
| Pizza, fraîche, pâte fine | Lèchefrite | 2 | | 250-270* | 20-30 |
| Pizza, réfrigérée | Lèchefrite | 1 | | 180-200* | 10-15 |
| Pizza, congelée, pâte fine 1 pièce | Grille | 2 | | 190-210 | 15-20 |
| Pizza, congelée, pâte fine 2 pièces | Lèchefrite + grille | 3+1 | | 190-210 | 20-25 |

* Préchauffer

| Plat | Accessoires/ustensiles | Niveau d'enfournement | Mode de cuisson | Température en °C | Durée en min. |
|---|---|---|---|---|---|
| Pizza, surgelée, pâte épaisse, 1 pièce | Grille | 3 | | 180-200 | 20-25 |
| Pizza, surgelée, pâte épaisse, 2 pièces | Lèchefrite + grille | 3+1 | | 170-190 | 20-30 |
| Mini-pizzas | Lèchefrite | 3 | | 190-210 | 10-20 |
| Gâteaux salés cuits dans le moule | Moule démontable Ø 28 cm | 2 | | 170-190 | 40-50 |
| Quiche | Moule à tarte | 2 | | 190-210 | 35-45 |
| Tarte | Plat à gratin | 2 | | 170-190 | 55-65 |
| Empanada | Lèchefrite | 3 | | 180-190 | 35-45 |
| Börek | Lèchefrite | 2 | | 220-240 | 30-40 |
| * Préchauffer | | | | | |

## Conseils pour la pâtisserie

| | |
|---|---|
| Vous souhaitez vérifier si la pâtisserie est cuite ? | Piquez une brochette en bois sur le point le plus haut de la pâtisserie. Si la pâte n'accroche pas à la brochette en bois, la pâtisserie est prête. |
| La pâtisserie s'affaisse. | La prochaine fois, utilisez moins de liquide. Ou alors, baissez la température de 10 °C et rallongez le temps de cuisson. Vérifiez les ingrédients indiqués et les instructions de préparation sur la recette. |
| La pâtisserie est plus haute au centre et plus basse sur les bords. | Graissez uniquement le fond du moule démontable. Après la cuisson, démoulez avec précaution la pâtisserie à l'aide d'un couteau. |
| Le jus des fruits remonte. | Utilisez la lèchefrite lors de la prochaine cuisson. |
| Les petites pâtisseries se collent les unes aux autres lors de la cuisson. | Il convient de laisser un espace d'environ 2 cm autour de chaque morceau de pâtisserie. Il y aura ainsi suffisamment de place pour que les pâtisseries lèvent et dorent de tous les côtés. |
| La pâtisserie est trop sèche. | Augmentez la température de 10 °C et réduisez le temps de cuisson. |
| La pâtisserie est trop clair dans l'ensemble. | Si le niveau d'enfournement et l'accessoire sont corrects, augmentez éventuellement la température ou rallongez le temps de cuisson. |
| La pâtisserie est trop claire sur le dessus mais trop foncée en dessous. | La prochaine fois, enfournez un niveau au-dessus. |
| La pâtisserie est trop foncée sur le dessus mais trop claire en dessous. | La prochaine fois, enfournez un niveau en-dessous. Baissez la température et rallongez le temps de cuisson. |
| La pâtisserie en moule moulé ou le cake est plus foncé à l'arrière. | Ne placez pas le moule directement contre la paroi arrière, mais au centre de l'accessoire. |
| La pâtisserie est trop foncée dans l'ensemble. | La prochaine fois, baissez la température et rallongez le temps de cuisson. |
| La pâtisserie a doré de manière irrégulière. | Choisissez une température un peu plus basse.<br>Le papier de cuisson dépassant de la plaque peut également influencer la circulation de l'air. Découpez toujours le papier de cuisson au bon format.<br>Veillez à ne pas placer le moule directement devant les ouvertures de la paroi arrière du compartiment de cuisson.<br>Pour cuire de petites pâtisseries, utilisez si possible des dimensions et des épaisseurs similaires. |
| Vous avez cuisiné sur plusieurs niveaux. La pâtisserie de la plaque supérieure est plus foncée que celle de la plaque inférieure. | Pour la cuisson sur plusieurs niveaux, sélectionnez toujours la chaleur tournante. Les pâtisseries sur plaques ou en moules enfournées simultanément ne doivent pas nécessairement être prêtes au même moment. |
| La pâtisserie a l'air prête, mais n'est pas cuite à l'intérieur. | Cuisez plus longtemps à basse température et ajoutez moins de liquide. Pour des pâtisseries à garniture fondante, précuisez d'abord la pâte. Parsemez-la d'amandes ou de chapelure puis ajoutez la garniture. |
| La pâtisserie ne se démoule pas une fois renversée. | Laissez la pâtisserie refroidir encore 5 à 10 minutes après la cuisson. Si elle ne se démoule toujours pas, décollez encore une fois le bord à l'aide d'un couteau. Renversez de nouveau la pâtisserie et couvrez le moule plusieurs fois à l'aide d'un linge froid et mouillé. La prochaine fois, graissez le moule et parsemez avec de la chapelure. |

## Soufflés et gratins

Votre appareil vous propose plusieurs modes de cuisson pour la préparation de soufflés et gratins. Les tableaux de réglages indiquent les réglages optimaux pour de nombreux plats.

L'état de cuisson d'un soufflé/gratin dépend de la taille du récipient et du niveau d'enfournement du soufflé/gratin.

Utilisez un récipient large et plat pour les soufflés et gratins. Dans un récipient étroit et haut, les plats mettront plus de temps à cuire et seront plus foncés sur le dessus.

Respectez toujours les niveaux d'enfournement indiqués.

Vous pouvez préparer les mets dans des moules ou avec la lèchefrite sur un niveau.

- Moules sur la grille : niveau 2
- Lèchefrite, niveau 3

Préparer des mets simultanément vous permet d'économiser de l'énergie. Placez les moules côte à côte dans le compartiment de cuisson.

| Plat | Accessoires/ustensiles | Niveau d'enfournement | Mode de cuisson | Température en °C | Durée en min. |
|---|---|---|---|---|---|
| Gratin, relevé, ingrédients cuits à point | Plat à gratin | 2 | | 200-220 | 30-60 |
| Gratin sucré | Plat à gratin | 2 | | 180-200 | 50-60 |
| Gratin de pommes de terre, ingrédients crus, 4 cm d'épaisseur | Plat à gratin | 2 | | 150-170 | 60-80 |
| Gratin de pommes de terre, ingrédients crus, 4 cm hauteur, 2 niveaux | Plat à gratin | 3+1 | | 150-160 | 70-80 |

## Volaille, viande et poisson

Votre appareil vous propose différents modes de cuisson pour la préparation de volaille, de viande et de poisson. Les tableaux de réglages vous indiquent les réglages optimaux pour quelques mets.

### Cuisson sur la grille

La cuisson sur la grille est plus particulièrement adaptée aux grosses volailles ou à plusieurs morceaux cuits simultanément.

Posez 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 compartiment de cuisson reste propre.

En fonction de la taille et du type de rôti, ajoutez jusqu'à ½ litres d'eau dans la lèchefrite. Le liquide qui s'égoutte est récupéré. Vous pourrez utiliser le jus de cuisson pour préparer une sauce. Cela produit également moins de fumée et le compartiment de cuisson reste propre.

### Cuisson dans un récipient

**⚠ Mise en garde – Risque de blessures par bris de verre !**
Poser le récipient en verre chaud sur un support sec. Si le support est humide ou froid, le verre peut se fissurer.

**⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !**
À l'ouverture du couvercle après la cuisson, de la vapeur très chaude peut s'échapper. Soulevez le couvercle par l'arrière, afin de laisser échapper la vapeur chaude loin de vous.

Utilisez seulement un récipient adapté au four. Un récipient en verre est le mieux adapté. Vérifiez que le récipient peut être logé dans le compartiment de cuisson.

Les sauteuses lisses en acier inox ou aluminium réfléchissent la chaleur comme un miroir et ne sont donc adaptées que dans certaines conditions. La volaille, la viande et le poisson cuit lentement et dore moins. Utilisez une température plus élevée et/ou un temps de cuisson plus long.

Veuillez consulter les indications du fabricant de votre récipient de cuisson.

**Récipient ouvert**
Pour préparer de la volaille, de la viande et du poisson, utilisez de préférence un plat à rôti à bord haut. Placez le plat sur la grille. Si vous n'avez pas de récipient adapté, utilisez la lèchefrite.

**Récipient fermé**
Le compartiment de cuisson reste plus propre lors d'une cuisson avec un récipient fermé. Veillez à ce que le couvercle soit adapté et ferme bien. Placez le récipient sur la grille.

La volaille, la viande et le poisson peuvent également devenir croustillant dans un plat à rôti fermé. Utilisez pour cela un plat à rôti avec un couvercle en verre et choisissez une température plus élevée.

### Griller

Laissez la porte de l'appareil fermée pendant la cuisson au gril. Ne cuisez jamais au gril en laissant la porte de l'appareil ouverte.

Placez la pièce à griller directement sur la grille. Introduire également la lèchefrite, biseau vers la porte de l'appareil, au moins à un niveau d'enfournement en dessous. Cela permettra de recueillir la graisse.

Prenez si possible des morceaux d'épaisseur et de poids similaires. Ils doreront ainsi de manière uniforme et resteront bien fondants. Posez les morceaux à griller directement sur la grille.

Retournez les morceaux à griller à l'aide d'une pince. Lorsque vous piquez la viande avec une fourchette, du jus s'en échappe et elle se dessèche.

Salez la viande uniquement une fois grillée. Le sel absorbe l'eau de la viande.

### Remarques

- L'élément chauffant du gril clignote toujours, c'est tout à fait normal. La fréquence à laquelle cela se produit dépend de la position gril choisie.
- La cuisson au gril peut générer de la fumée.
- Lorsque vous utilisez le gril, n'insérez pas la plaque à pâtisserie ou la lèchefrite plus haut que le niveau d'enfournement 3. Elle se déforme par la forte chaleur et risque d'endommager le compartiment de cuisson lors du défournement.

### Thermomètre à viande

En fonction de l'équipement de votre appareil, vous disposez d'un thermomètre à viande. Cuisez vos plats à point grâce au thermomètre à viande. Lisez les indications d'utilisation du thermomètre à viande figurant dans le chapitre correspondant. Vous y trouverez des indications sur la façon de planter le thermomètre à viande, sur les modes de cuisson possibles, et bien d'autres informations.

### Valeurs de réglage recommandées

Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement dans le compartiment de cuisson froid d'une volaille, d'un morceau de viande ou de poisson non farcis et prêts à cuire, sortant du réfrigérateur.

Le tableau fournit des indications de poids pour la volaille, la viande et le poisson. Si vous souhaitez préparer un poisson, une viande ou une volaille lourds, utilisez dans tous les cas une température plus basse. En présence de plusieurs morceaux, référez-vous au poids des morceaux les plus lourds pour déterminer le temps de cuisson. Les morceaux doivent être approximativement de la même taille.

Généralement, plus une volaille, une viande ou un poisson est volumineux, plus la température doit être basse et plus le temps de cuisson est long.

Retournez la volaille, la viande ou le poisson après environ ½ à ⅔ du temps de cuisson indiqué.

### Volaille

Piquez la peau du canard ou de l'oie sous les ailes. Cela permet au gras de s'écouler.

Coupez la peau au niveau du magret du canard. Ne retournez pas le magret.

Ajoutez un peu plus de liquide à la volaille dans le récipient. Le fond du récipient doit être recouvert d'env. 1 à 2 cm de liquide.

Lorsque vous retournez la volaille, veillez avant tout à ce que la poitrine ou la peau soient en bas.

Pour obtenir une peau de volaille dorée et croustillante, enduisez la peau de beurre ou arrosez-la d'eau salée ou de jus d'orange vers la fin de la cuisson.

### Viande

Arrosez la viande maigre à votre convenance avec de la graisse ou recouvrez-la de tranches de lard.

Ajoutez un peu de liquide pour cuire de la viande maigre. Dans le récipient en verre, le fond doit être recouvert sur env. ½ cm de haut.

Découpez la couenne en croix. Lorsque vous retournez le rôti, veillez d'abord à ce que la couenne soit en bas.

Une fois le rôti prêt, laissez le reposer encore 10 minutes dans le compartiment de cuisson fermé et éteint. Le jus de viande sera mieux réparti. Enveloppez le rôti, par ex. dans du papier aluminium. Le temps de repos recommandé n'est pas compris dans le temps de cuisson indiqué.

Il est possible de préparer des rôtis et des viandes braisées dans un récipient. Vous pouvez retirer le rôti et le récipient du compartiment de cuisson et préparer la sauce directement dans le récipient.

La quantité de liquide dépend du type de viande, du matériau du récipient et de l'utilisation d'un couvercle. Si vous préparez de la viande dans un plat en émail ou en métal foncé, il convient d'ajouter un peu plus de liquide que dans un récipient en verre.

Pendant la cuisson, le liquide s'évapore dans le récipient. Si nécessaire, ajoutez du liquide.

L'écart entre la viande et le couvercle doit être d'au moins 3 cm. Le volume de la viande peut augmenter.

Pour les viandes braisées, précuisez d'abord la viande, si besoin. Ajoutez de l'eau, du vin, du vinaigre ou autre pour le fond de sauce. Le fond du récipient doit être recouvert sur 1 à 2 cm de haut.

### Poisson

Un poisson entier ne doit pas être retourné. Enfournez le poisson entier dans le compartiment de cuisson en position intermédiaire, la nageoire dorsale vers le haut. Une pomme de terre coupée ou un petit récipient allant au four placé dans le ventre du poisson permet de le stabiliser.

Vous saurez que le poisson est cuit lorsque la nageoire dorsale se détache facilement.

Pour cuire à l'étuvée, ajoutez deux à trois cuillerées à soupe de liquide, ainsi qu'un peu de jus de citron ou de vinaigre dans le récipient.

### Volaille

| Plat | Accessoires/ustensiles | Niveau d'enfournement | Mode de cuisson | Température en °C | Durée en min. |
|---|---|---|---|---|---|
| Poulet, 1,3 kg | Grille | 2 | | 200-220 | 60-70 |
| Petits morceaux de poulet, 250 g pièce | Grille | 3 | | 220-230 | 30-35 |
| Sticks de poulet, nuggets congelés | Lèchefrite | 3 | | 190-210 | 20-25 |
| Canard, 2 kg | Grille | 2 | | 190-210 | 100-110 |
| Magret de canard, médium, pièces de 300 g | Grille | 3 | | 240-260 | 30-40 |

| Plat | Accessoires/ustensiles | Niveau d'enfournement | Mode de cuisson | Température en °C | Durée en min. |
|---|---|---|---|---|---|
| Oie, 3 kg | Grille | 2 | | 170-190 | 120-140 |
| Cuisses d'oie, pièces de 350 g | Grille | 3 | | 220-240 | 40-50 |
| Dindonneau, 2,5 kg | Grille | 2 | | 180-200 | 80-100 |
| Blanc de dinde, sans os, 1 kg | Récipient fermé | 2 | | 240-260 | 80-100 |
| Gigot de dinde, avec os, 1 kg | Grille | 2 | | 180-200 | 90-100 |

## Viande

| Plat | Accessoires/ustensiles | Niveau d'enfournement | Mode de cuisson | Étape | Température en °C | Durée en min. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Rôti de porc sans couenne, par ex. échine, 1,5 kg | Récipient ouvert | 1 | | - | 180-200 | 140-160 |
| Rôti de porc avec couenne par ex. épaule, 2 kg | Récipient ouvert | 1 | | - | 170-190 | 190-200 |
| Rôti de porc, 1,5 kg | Récipient ouvert | 2 | | - | 190-210 | 130-140 |
| Côtelettes de porc, 2 cm d'épaisseur | Grille | 4 | | - | 3 | 20-25** |
| Filet de bœuf médium, 1 kg | Récipient ouvert | 3 | | - | 210-220 | 45-55 |
| Rôti de bœuf à braiser, 1,5 kg | Récipient ouvert | 2 | | - | 200-220 | 100-120 |
| Rosbif, médium, 1,5 kg | Récipient ouvert | 2 | | - | 200-220 | 60-70 |
| Hamburger, 3-4 cm d'épaisseur | Grille | 4 | | - | 3 | 25-30** |
| Rôti de veau, 1,5 kg | Récipient ouvert | 2 | | - | 180-200 | 120-140 |
| Jarret de veau, 1,5 kg | Récipient ouvert | 2 | | - | 210-230 | 130-150 |
| Gigot d'agneau sans os, médium, 1,5 kg | Récipient ouvert | 2 | | - | 170-190 | 70-80* |
| Selle d'agneau avec os, médium, 1,5 kg | Grille | 2 | | - | 180-190 | 45-55*/** |
| Saucisses à griller | Grille | 3 | | - | 3 | 20-25** |
| Rôti de viande hachée, 1 kg | Récipient ouvert | 2 | | - | 170-180 | 70-80 |

* sans retourner

** Enfourner la lèchefrite au niveau 1

## Poisson

| Poisson | Poids | Accessoires et récipients | Niveau | Mode de cuisson | Température en °C, position gril | Durée en minutes |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Poisson entier | d'env. 300 g | Grille | 2 | | 2 | 20-25 |
| | 1,0 kg | Grille | 2 | | 180-200 | 45-50 |
| | 1,5 kg | Grille | 2 | | 170-190 | 50-60 |
| Darne de poisson, 3 cm d'épaisseur | | Grille | 3 | | 2 | 20-25 |

## Astuces concernant les rôtis, viandes braisées et grillades

| | |
|---|---|
| Le compartiment de cuisson est très sale. | Préparez votre plat cuisiné dans un plat à rôti fermé ou utilisez la plaque de gril. Si vous utilisez la plaque de gril, vous obtiendrez des résultats de cuisson optimaux. Vous pouvez acheter la plaque de gril en supplément. |
| Le rôti est trop foncé et la croûte est brûlée par endroits et/ou le rôti est trop sec. | Vérifiez le niveau d'enfournement et la température. La prochaine fois, baissez la température et réduisez le temps de cuisson. |
| La croûte est trop fine. | Augmentez la température ou allumez brièvement le gril vers la fin du temps de cuisson. |
| Le rôti a l'air cuit, mais la sauce est brûlée. | La prochaine fois, choisissez un plat à rôti plus petit et ajoutez plus de liquide, le cas échéant. |
| Le rôti a l'air cuit, mais la sauce est trop claire et contient trop d'eau. | La prochaine fois, choisissez un plat à rôti plus grand et ajoutez moins de liquide, le cas échéant. |

| | |
|---|---|
| La viande braisée est brûlée. | Le plat à rôti et le couvercle doivent être adaptés et bien fermer.<br>Réduisez la température et ajoutez du liquide pendant la cuisson, si besoin. |
| Le morceau grillé est trop sec. | Ne salez la viande qu'après l'avoir fait griller. Le sel absorbe l'eau de la viande. Ne piquez pas le morceau à griller lorsque vous le retournez. Utilisez une pince. |

## Légumes et garnitures

Vous trouverez ici des indications de préparation de légumes grillés, de pommes de terre et de produits à base de pommes de terre congelés.

Référez- vous aux indications du tableau.

| Plat | Accessoires/ustensiles | Niveau d'enfournement | Mode de cuisson | Température en °C | Durée en min. |
|---|---|---|---|---|---|
| Légumes grillés | Lèchefrite | 5 | | 3 | 10-20 |
| Pommes de terre au four, coupées en deux | Lèchefrite | 3 | | 160-180 | 45-60 |
| Produits à base de pomme de terre, congelés, par ex. frites, croquettes, beignets de pomme de terre, röstis | Lèchefrite | 3 | | 200-220 | 25-35 |
| Frites, 2 niveaux | Lèchefrite + plaque à pâtisserie | 3+1 | | 190-210 | 30-40 |

## Yaourt

Avec votre appareil, vous pouvez même réaliser des yaourts.

Enlevez les supports et les accessoires du compartiment de cuisson. Le compartiment de cuisson doit être vide.

1. Faites chauffer 1 litre de lait (3,5 % MG) sur la table de cuisson à 90 °C, puis laissez-le refroidir à 40 °C. Pour le lait UHT, faites chauffer à 40 °C.
2. Délayez 30 g de yaourt (env. 1 cuillère à soupe) (à température réfrigérée).
3. Remplissez des tasses ou des petits verres dotés de couvercles, et recouvrez de film alimentaire.
4. Placez les tasses ou les verres sur le fond du compartiment de cuisson et suivez les indications du tableau.
5. Après la préparation, laissez refroidir le yaourt au réfrigérateur.

| Plat | Accessoires/ustensiles | Niveau d'enfournement | Mode de cuisson | Température en °C | Durée |
|---|---|---|---|---|---|
| Yaourt | Tasse/verre | Fond du compartiment de cuisson | | - | 4-5h |

## L'acrylamide dans l'alimentation

L'acrylamide se retrouve principalement dans les produits de pommes de terre et de céréales chauffés à forte température, comme les chips, les frites, les toasts, les petits pains, le pain et autres produits de boulangerie fine (gâteaux secs, pain d'épice, spéculoos).

| Astuces de préparation faibles en acrylamide | |
|---|---|
| Généralités | ■ Les temps de cuisson doivent si possible rester brefs.<br>■ Les plats doivent dorer et non brunir.<br>■ Les plats cuisinés volumineux et épais contiennent moins d'acrylamide. |
| Cuire | En convection naturelle, 200 C max.<br>En chaleur tournante, 180 °C max. |
| Petits gâteaux secs | En convection naturelle, 190 C max.<br>En chaleur tournante, 170 °C max.<br>L'œuf ou le jaune d'œuf réduit la formation d'acrylamide. |
| Frites au four | Les répartir uniformément sur la plaque et sur une seule épaisseur. Cuire env. 400 à 600 g par plaque, afin que les frites ne se dessèchent pas et qu'elles deviennent croustillantes. |

## Cuisson basse température

La cuisson à basse température est une cuisson lente. On l'appelle également cuisson douce.

La cuisson basse température est idéale pour tous les morceaux nobles (ex. : parties délicates du bœuf, du veau, du porc, de l'agneau ou des volailles), qui doivent rester rosées ou à point. La viande reste fondante, tendre et délicate.

L'avantage pour vous est que vous pouvez mieux planifier vos menus, car la viande cuite à basse température se réchauffe sans problème. Pendant la cuisson, ne retournez pas la viande. Laissez la porte de l'appareil fermée afin de maintenir une température uniforme de cuisson.

Utilisez uniquement de la viande fraîche et saine sans os. Retirez soigneusement les tendons et les bords gras. Le gras développe un goût particulier prononcé lors de la cuisson à basse température. Vous pouvez également utiliser de la viande marinée ou épicée. N'utilisez pas de viande décongelée.

Après la cuisson à basse température, la viande peut être immédiatement coupée. Aucun temps de repos n'est nécessaire. Grâce à cette méthode de cuisson, la viande reste rosée, sans être crue ou pas assez cuite.

La température de cuisson douce et la durée dépendent de la taille, de l'épaisseur et de la qualité de la viande. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées.

**Remarque :** Le fonctionnement différé avec heure de fin de cuisson n'est pas possible avec le mode de cuisson à basse température.

**Récipients**
Utilisez un récipient plat, comme un plat de service en porcelaine ou en verre. Mettez le plat à préchauffer dans le compartiment de cuisson.

Placez toujours le récipient ouvert sur la grille au niveau 2.

Vous trouverez des informations supplémentaires dans les astuces sur la cuisson à basse température juste après les tableaux de réglages.

Commencez toujours avec la préparation à froid. Laissez le compartiment de cuisson et le récipient chauffer pendant env. 15 min.

Faites revenir la viande à forte température, suffisamment longtemps de chaque côté et également sur les extrémités. Placez immédiatement la viande dans le récipient préchauffé. Enfournez de nouveau le récipient et la viande dans le compartiment de cuisson et cuisez à basse température.

| Plat | Accessoires/ustensiles | Niveau d'enfournement | Mode de cuisson | Durée de la cuisson en min. | Température en °C | Durée en min. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Magret de canard, pièces de 300 g | Récipient ouvert | 2 | | 6-8 | 95* | 60-70 |
| Blanc de poulet, pièces de 200 g, à cœur | Récipient ouvert | 2 | | 4 | 120* | 80-110 |
| Blanc de dinde, sans os, 6,5-8,5 cm d'épaisseur, 1 kg, à cœur | Récipient ouvert | 2 | | 6-8 | 120* | 140-180 |
| Rôti de porc, 5-6 cm d'épaisseur, 1,5 kg | Récipient ouvert | 2 | | 6-8 | 85* | 150-210 |
| Filet mignon de porc, entier | Récipient ouvert | 2 | | 4-6 | 85* | 75-100 |
| Rumsteak, 6-7 cm d'épaisseur, 1,5 kg, à cœur | Récipient ouvert | 2 | | 6-8 | 100* | 160-220 |
| Filet de bœuf, 4-6 cm d'épaisseur, 1 kg | Récipient ouvert | 2 | | 6-8 | 85* | 90-150 |
| Rosbif, 5-6 cm d'épaisseur, 1,5 kg | Récipient ouvert | 2 | | 6-8 | 85* | 150-210 |
| Tournedos/Rumsteck, 4 cm d'épaisseur | Récipient ouvert | 2 | | 4 | 80* | 50-90 |
| Noix de veau, 7-10 cm d'épaisseur, 1,5 kg | Récipient ouvert | 2 | | 6-8 | 85* | 250-310 |
| Filet de veau, entier | Récipient ouvert | 2 | | 4-6 | 85* | 100-160 |
| Filets mignons, 4 cm d'épaisseur | Récipient ouvert | 2 | | 4 | 80* | 50-70 |
| Selle d'agneau, désossée, pièce de 200 g | Récipient ouvert | 2 | | 4 | 85* | 30-70 |
| Gigot d'agneau, désossé, ficelé 1 kg | Récipient ouvert | 2 | | 6-8 | 95* | 100-160 |
| * Préchauffer | | | | | | |

### Astuces de cuisson à basse température

| | |
|---|---|
| Cuisson des magrets de canard à basse température. | Posez le magret froid dans la poêle et cuisez-le d'abord du côté de la peau. Puis cuisez-le à basse température pendant 3 à 5 minutes pour qu'il devienne croustillant. |
| La viande cuite à basse température n'est pas aussi chaude qu'après une cuisson normale. | Pour que la viande cuite ne refroidisse pas trop vite, réchauffez les assiettes et servez la sauce très chaude. |

## Déshydratation

Avec la chaleur tournante, vous pouvez également déshydrater des aliments. Grâce à ce processus de

conservation, les arômes sont concentrés par la déshydratation.

Utilisez uniquement des fruits, des légumes et des herbes de qualité irréprochable, et lavez-les soigneusement. Recouvrez la grille de papier cuisson ou sulfurisé. Laissez les fruits s'égoutter et séchez-les correctement.

Coupez-les en gros morceaux égaux ou en tranches fines. Posez les fruits non pelés sur la feuille, face coupée vers le haut. Veillez à ce que les fruits et les champignons ne se superposent pas sur la grille.

Râpez les légumes, puis blanchissez-les. Laissez les légumes blanchis s'égoutter et répartissez-les uniformément sur la grille.

Séchez les herbes avec la tige. Disposez les herbes uniformément et légèrement regroupées sur la grille.

Utilisez les niveaux d'enfournement suivants pour la déshydratation :
- 1re grille : niveau 3
- 2ème grille : niveau 3 + 1

Retournez plusieurs fois les fruits et les légumes très juteux. Séparez les aliments déshydratés du papier dès qu'ils sont secs.

Vous trouverez dans le tableau les réglages de déshydratation pour divers aliments. La température et la durée dépendent du type, de l'humidité, de la maturité et de l'épaisseur de l'aliment. Plus l'aliment est séché longtemps, mieux il se conservera. Plus les aliments sont coupés finement, plus ils sèchent vite et plus ils conservent leurs arômes. C'est pourquoi des plages de réglage sont indiquées.

Si vous souhaitez déshydrater d'autres aliments, référez-vous à un aliment similaire dans le tableau.

| Fruits, légumes et herbes | Accessoires | Mode de cuisson | Température en °C | Durée en heures |
|---|---|---|---|---|
| Fruits à pépins (tranches de pommes, 3 mm d'épaisseur par grille 200 g) | 1-2 grilles | | 80 | 4-8 |
| Racines comestibles (carottes), râpées, blanchies | 1-2 grilles | | 80 | 4-7 |
| Champignons, en rondelles | 1-2 grilles | | 80 | 5-8 |
| Herbes, nettoyées | 1-2 grilles | | 60 | 2-5 |

## Mise en conserve

Pour la mise en conserves, 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.

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 de changer le réglage ou d'éteindre, vérifiez si des bulles montent bien dans les bocaux.

### Préparation

1. Remplir les bocaux, mais pas trop.
2. Essuyer les bords des bocaux, ils doivent être propres.
3. Poser un joint en caoutchouc humide et un couvercle sur chaque bocal.
4. Fermer les bocaux avec des agrafes.

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

### Réglage

1. Introduisez la lèchefrite sur le niveau 2. Positionnez les bocaux de telle sorte qu'ils ne se touchent pas.
2. Versez ½ litre d'eau (env. 80 °C) dans la lèchefrite.
3. Fermez la porte du four.
4. Réglez le mode Chaleur de sole .
5. Réglez la température entre 170 et 180 °C.

### Mise en conserve

**Fruits**

Au bout d'env. 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.

| 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 |

**Légumes**

Dès que des bulles montent dans les bocaux, ramener la température à 120 - 140 °C. Selon le type de légume env. 35 à 70 minutes. Après ce temps, éteignez ensuite le four et utilisez la chaleur rémanente.

| 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

Après la mise en conserves, sortez les bocaux du compartiment de cuisson.

### Attention !

Ne posez pas les bocaux chauds sur une surface froide ou humide. Ils risquent d'éclater.

## Laisser lever la pâte

Votre pâte lève nettement plus rapidement qu'à température ambiante et ne se dessèche pas. Commencez toujours avec la préparation à froid.

Une pâte à la levure de boulanger doit toujours reposer deux fois. Veuillez noter les indications des tableaux de réglages concernant la 1ère et la 2nde levées (fermentation de la pâte et fermentation individuelle).

**Fermentation de la pâte**
Placez la pâte dans un saladier thermorésistant et posez-le sur la grille. Réglez le four comme indiqué sur le tableau.

Pendant la cuisson, n'ouvrez pas la porte de l'appareil, sous peine de laisser échapper l'humidité. Ne couvrez pas la pâte.

Pendant le fonctionnement, de la condensation se forme et la vitre s'embue. Essuyez le compartiment de cuisson après la fermentation. Éliminez les résidus calcaires au vinaigre et rincez à l'eau claire.

**Fermentation individuelle**
Placez votre pâtisserie au niveau d'enfournement indiqué dans le tableau.

Si vous désirez préchauffer, effectuez la fermentation individuelle hors de l'appareil dans un endroit chaud.

La température et le temps de cuisson dépendent du type et de la quantité d'ingrédients. Les indications du tableau de réglage sont donc fournies à titre indicatif.

| Plat | Accessoires/récipients | Niveau d'enfour-nement | Mode de cuisson | Étape | Tempéra-ture en °C | Durée en min. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Pâte à la levure de boulanger, légère | Saladier | 2 | | 1. | 35-40 | 25-30 |
| | Plaque à pâtisserie | 2 | | 2. | 35-40 | 10-20 |
| Pâte à la levure de boulanger, épaisse et riche en matière grasse | Saladier | 2 | | 1. | 35-40 | 60-75 |
| | Récipient résistant à la chaleur | 2 | | 2. | 35-40 | 45-60 |

## Décongélation

Convient pour décongeler les fruits, les légumes et les pâtisseries congelés. Il est recommandé de décongeler la volaille, la viande et le poisson au réfrigérateur. Ne convient pas pour les tartes à la crème.

Utilisez les niveaux d'enfournement suivants pour la décongélation :
- 1re grille : niveau 2
- 2ème grille : niveau 3 + 1

**Conseil :** Les morceaux congelés à plat ou les portions décongèlent plus vite que les blocs.

Retirez l'aliment congelé de son emballage et déposez-le dans un récipient adapté, sur la grille.

Pendant la décongélation, remuez ou retournez les aliments une ou deux fois. Les gros morceaux doivent être retournés plusieurs fois. Si nécessaire, séparez les aliments entre-temps ou bien retirez de l'appareil les morceaux déjà décongelés.

Laissez reposer le plat décongelé entre 10 et 30 minutes dans l'appareil éteint, afin que la température s'équilibre.

| Aliments surgelés | Accessoires | Niveau | Mode de cuisson | Température |
|---|---|---|---|---|
| Par ex. tartes à la crème fraîche, tartes à la crème au beurre, tartes avec glaçage au chocolat ou du sucre glace, fruits, poulets, saucisses et viande, pain et petits pains, gâteau et autres pâtisseries | Grille | 2 | | Le thermostat reste éteint |

## Plats tests

Ces tableaux ont été conçus pour des laboratoires d'essai, afin de tester plus facilement les appareils.

Selon EN 60350-1.

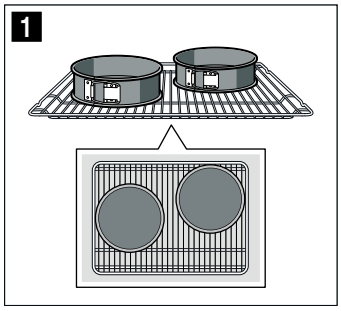
### Cuisson

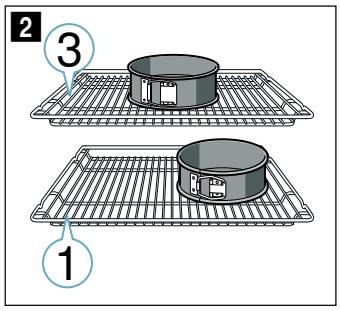
Les pâtisseries sur plaque ou en moules enfournées simultanément ne doivent pas nécessairement être prêtes au même moment.

Niveaux d'enfournement pour la cuisson sur deux niveaux :
- Lèchefrite, niveau 3
  Plaque à pâtisserie, niveau 1
- Moules sur la grille
  première grille : niveau 3
  deuxième grille : niveau 1

Niveaux d'enfournement pour la cuisson sur trois niveaux :
- Plaque à pâtisserie, niveau 5
- Lèchefrite, niveau 3
- Plaque à pâtisserie : niveau 1

Cuisson avec deux moules démontables :
- Sur un niveau (fig. 1)
- Sur deux niveaux (fig. 2)




### Remarques
- Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement dans le compartiment de cuisson froid.
- Veuillez noter les indications de préchauffage dans les tableaux. Les valeurs de réglages s'entendent sans chauffage rapide.
- Utilisez ensuite les températures de cuisson indiquées les plus basses.

### Grillades

Enfournez également la lèchefrite. Le liquide est récupéré et le compartiment de cuisson reste propre.

### Cuire

| Plat | Accessoires/récipients | Hauteur d'enfournement | Mode de cuisson | Température en °C | Durée en min. |
|---|---|---|---|---|---|
| Biscuiterie dressée | Lèchefrite | 3 | | 140-150* | 20-30 |
| Biscuiterie dressée | Lèchefrite | 3 | | 140-150* | 20-30 |
| Biscuiterie dressée, 2 niveaux | Lèchefrite + plaque à pâtisserie | 3+1 | | 140-150* | 20-35 |
| Biscuiterie dressée, 3 niveaux | Plaques à pâtisserie + lèchefrite | 5+3+1 | | 130-140* | 25-40 |
| Petits gâteaux | Lèchefrite | 3 | | 150* | 25-35 |
| Petits gâteaux | Lèchefrite | 3 | | 150* | 25-35 |
| Petits gâteaux, 2 niveaux | Lèchefrite + plaque à pâtisserie | 3+1 | | 150* | 25-35 |
| Petits gâteaux, 3 niveaux | Plaques à pâtisserie + lèchefrite | 5+3+1 | | 140* | 35-45 |
| Gâteau éponge | Moule démontable Ø 26 cm | 2 | | 160-170** | 30-40 |
| Gâteau éponge | Moule démontable Ø 26 cm | 2 | | 170 | 30-40 |
| Gâteau éponge, 2 niveaux | 2 moules démontables Ø 26 cm | 3+1 | | 150-160** | 30-45 |
| Tourte aux pommes | 2 moules à pâtisserie en fer noir Ø 20 cm | 2 | | 180-200 | 60-80 |
| Tourte aux pommes | 2 moules à pâtisserie en fer noir Ø 20 cm | 3 | | 160-180 | 75-85 |
| Tourte aux pommes, 2 niveaux | 2 moules à pâtisserie en fer noir Ø 20 cm | 3+1 | | 170-190 | 70-90 |

* préchauffer 5 min., ne pas utiliser la fonction de chauffe rapide.

** préchauffer, ne pas utiliser la fonction de chauffe rapide.

## Griller

| Plat | Accessoires | Niveau d'enfournement | Mode de cuisson | Température en °C | Durée en min. |
|---|---|---|---|---|---|
| Brunir des toasts<br>Préchauffer 10 min. | Grille | 5 | | 3 | 0,2-1,5 |
| Hamburger de bœuf, 12 pièces<br>* ne pas préchauffer | Grille | 4 | | 3 | 25-30* |
| * Retourner après 2/3 du temps de cuisson | | | | | |

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34, 81739 München
GERMANY

**siemens-home.bsh-group.com**

Fabriqué par BSH Hausgeräte GmbH titulaire des droits d'utilisation de la marque Siemens AG

9001463982
010315(D)