HB78AA.90F

[fr] Mode d'emploi .....3

9000619345

SIEMENS

# fr Table des matières


**Consignes de sécurité ... 4**
Avant l'encastrement ... 4
Indications pour votre sécurité ... 4
Causes de dommages ... 4
**Votre nouveau four ... 5**
Bandeau de commande ... 5
Touches ... 5
Sélecteur rotatif ... 5
Affichage ... 5
Contrôle de la température ... 6
Compartiment de cuisson ... 6
Accessoire ... 6
**Avant la première utilisation ... 8**
Premiers réglages ... 8
Chauffer le compartiment de cuisson ... 8
Nettoyer les accessoires ... 8
**Allumer et éteindre le four ... 9**
Mise sous tension ... 9
Mise hors service ... 9
**Réglage du four ... 9**
Modes cuisson ... 9
Régler le mode de cuisson et la température ... 10
Recommandations de réglage ... 10
Régler le chauffage rapide ... 11
**Fonctions temps ... 11**
Réglage des fonctions de temps - expliqué succinctement ... 11
Réglage de la minuterie ... 11
Réglage de la durée ... 11
Différer l'heure de la fin ... 12
Réglage de l'heure ... 12
**Memory ... 13**
Enregistrer les réglages dans Memory ... 13
Démarrer Memory ... 13
**Réglage fonctionnement continu ... 13**
Démarrer le réglage Fonctionnement continu ... 13
**Sécurité-enfants ... 13**
**Réglages de base ... 14**
Modifier les réglages de base ... 15
**Arrêt automatique ... 16**
**Grillades avec le tournebroche ... 16**
Préparer le rôti ... 16
Mise en place du tournebroche ... 16
**Autonettoyage ... 16**
Recommandations importantes ... 16
Avant l'autonettoyage ... 17
Régler la position de nettoyage ... 17
Après l'autonettoyage ... 17
**Entretien et nettoyage ... 17**
Nettoyants ... 17
Décrocher et accrocher la porte du four ... 18
Enlever le recouvrement de la porte ... 19
Dépose et pose des vitres de la porte ... 19
**Pannes et dépannage ... 20**
Tableau de dérangements ... 20
Changer la lampe du four au plafond ... 21
Remplacement de la lampe gauche du four ... 21
Cache en verre ... 21
**Service après-vente ... 22**
Numéros de produit E et de fabrication FD ... 22
**Conseils concernant l'énergie et l'environnement ... 22**
Economiser de l'énergie ... 22
Elimination écologique ... 22
**Programmes automatiques ... 22**
Récipient ... 22
Préparation du mets ... 23
Programmes ... 23
Sélectionner le programme et régler ... 26
Réglage personnalisé ... 27
Astuces concernant les programmes automatiques ... 27
**Testés pour vous dans notre laboratoire ... 27**
Gâteaux et pâtisseries ... 27
Conseils pour la pâtisserie ... 29
Viande, volaille, poisson, gratin et toast ... 29
Conseils pour les rôtis et grillades ... 30
Cuisson simultanée de plusieurs plats ... 31
Basse température ... 31
Conseils pour la cuisson basse température ... 32
Plats cuisinés ... 32
Mets spéciaux ... 33
Décongélation ... 33
Déshydratation ... 33
Mise en conserve ... 34
**L'acrylamide dans certains aliments ... 34**
**Plats tests ... 35**
Cuisson de pâtisseries ... 35
Grillades ... 35


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

# ⚠ Consignes de sécurité

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

## Avant l'encastrement

**Avaries de transport**

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

**Raccordement électronique**

Seul un expert agréé est autorisé à raccorder l'appareil. En cas de dommages dus à un mauvais raccordement, vous ne pourrez faire valoir la garantie.

## Indications pour votre sécurité

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

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

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

Ne jamais laisser des enfants jouer avec l'appareil.

**Compartiment de cuisson chaud**

**Risque de brûlure !**

- Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Ouvrir prudemment la porte. De la vapeur chaude peut s'échapper. Eloignez impérativement les jeunes enfants.
- Ne jamais préparer des mets avec de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans le compartiment de cuisson. N'utilisez des boissons fortement alcoolisées qu'en petites quantités et ouvrez prudemment la porte de l'appareil.

**Risque d'incendie !**

- Ne jamais conserver des objets inflammables dans le compartiment de cuisson. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil en cas de production de fumée dans l'appareil. Eteignez l'appareil. Retirez la fiche secteur de la prise ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.
- Lors du préchauffage, ne jamais mettre du papier cuisson sur l'accessoire sans fixer le papier. Un courant d'air se produit lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Le papier cuisson risque de toucher les résistances chauffantes et de s'enflammer. Alourdissez toujours le papier cuisson avec un récipient ou un moule. Garnissez toujours la surface nécessaire de papier cuisson. Le papier cuisson ne doit pas dépasser de l'accessoire.

**Risque de court-circuit !**

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

**Risque de s'ébouillanter !**

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

**Accessoires et récipients chauds**

**Risque de brûlure !**

Utilisez toujours des maniques pour retirer des accessoires ou des récipients chauds du compartiment de cuisson.

**Réparations inexpertes**

**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, retirez la fiche de la prise de secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles. Appelez le service après-vente.

**Autonettoyage**

**Risque d'incendie !**

- Les résidus d'aliments décollés, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer pendant l'autonettoyage. Avant chaque autonettoyage, enlevez les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson.
- N'accrochez jamais d'objets inflammables sur la poignée de la porte, p.ex. un torchon à vaisselle. L'extérieur de l'appareil devient très chaud pendant l'autonettoyage. Eloignez les enfants.

**Risque de préjudice sérieux pour la santé ! !**

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

## Causes de dommages

**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.
- 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.
- Aliments humides : Ne conservez pas d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée. Cela endommage l'émail.
- 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.
- Refroidissement la porte de l'appareil ouverte : Laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement la porte fermée. Même si la porte de l'appareil n'est qu'entrouverte, les façades des meubles voisins risquent d'être endommagées au fil du temps.
- Joint du four très encrassé : Si le joint du four est très encrassé, la porte du four ne fermera plus correctement lors du fonctionnement. Les façades des meubles voisins risquent d'être endommagées. Veillez à ce que le joint du four soit toujours propre.
- Porte du four utilisée comme surface d'assise ou support : Il est interdit de grimper ou de s'asseoir sur la porte du four ouverte. Ne déposez pas de récipient ou d'accessoires sur la porte du four.
- 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.
- Accessoires lourds : Ne retirez pas trop loin les accessoires lourdement chargés, sans les soulager. Un accessoire lourd bascule en le retirant. Il exerce une pression sur les nervures

du compartiment de cuisson, ce qui risque d'endommager l'émail. Soulagez l'accessoire retiré, en le relevant légèrement avec une main. Attention ! Utilisez toujours des maniques en cas d'accessoires chauds.

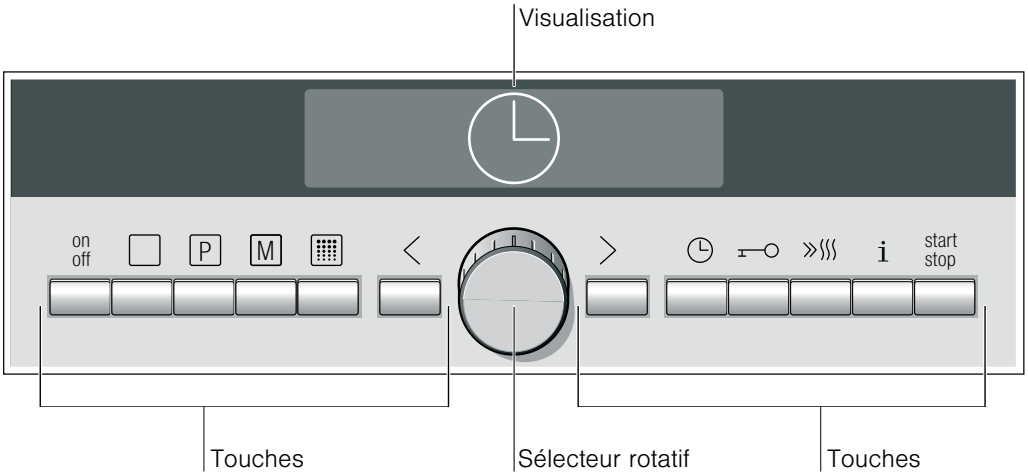
- Grillades : Pour des grillades, n'enfournez la plaque à pâtisserie ou la lèchefrite pas plus haut que le niveau 3. Elle se déforme par la forte chaleur et endommage l'émail lors du défournement. Ne grillez au niveau 4 et 5 que directement sur la grille.

# Votre nouveau four

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

## Bandeau de commande

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




## Touches

| Symbole | Fonction de la touche |
|---|---|
| on off | Allumer et éteindre le four |
| ☐ | Sélectionner le mode de cuisson |
| P | Sélectionner les programmes automatiques |
| M | Pression longue = sélectionner Memory |
| | Pression brève = démarrer Memory |
| ▦ | Sélectionner l'autonettoyage |
| < | Se déplacer vers la gauche dans la zone de réglage |
| > | Se déplacer vers la droite dans la zone de réglage |
| ◷ | Ouvrir et fermer le menu Fonctions de temps |
| ⊸ | Activer/désactiver la sécurité-enfants |
| »⦚ | Enclencher le chauffage rapide |
| i | Pression brève = interroger des informations |
| | Pression longue = ouvrir ou fermer le menu Réglages de base |
| start stop | Pression brève = démarrer/arrêter le fonctionnement |
| | Pression longue = annuler le fonctionnement |

## Sélecteur rotatif

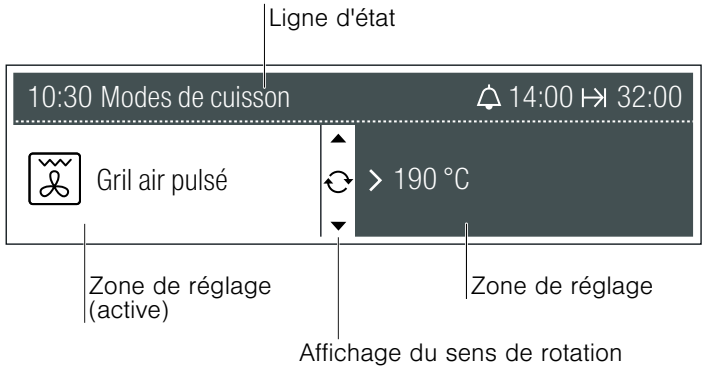
Avec le sélecteur rotatif, vous pouvez modifier toutes les valeurs de référence et de réglage.

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

## Affichage

La visualisation est divisée en différentes zones.

- Ligne d'état
- Zones de réglage
- Affichage du sens de rotation




### Ligne d'état

La ligne d'état se situe en haut dans la visualisation. Dans cette ligne sont affichés l'heure, le mode sélectionné, des textes d'aide, des informations et les fonctions de temps réglées.

### Zones de réglage

Dans les deux zones de réglage apparaissent des valeurs de référence que vous pouvez modifier. La zone de réglage dans laquelle vous vous trouvez actuellement apparaît sur fond clair avec écriture noire. Ici vous pouvez effectuer des modifications.

Les touches de navigation < et > permettent de passer d'une zone de réglage à l'autre. Les flèches < et > dans les zones de réglage indiquent dans quelle direction vous pouvez vous déplacer avec les touches de navigation.

Après la mise en marche, les deux zones de réglage apparaissent sur fond foncé avec écriture claire.

#### Affichage du sens de rotation

L'affichage ↻ indique dans quelle direction vous pouvez tourner le sélecteur rotatif.

↻ = tourner le sélecteur rotatif à droite

↻ = tourner le sélecteur rotatif à gauche

Si les deux flèches directionnelles sont affichées, vous pouvez tourner le sélecteur rotatif dans les deux sens.

## Contrôle de la température

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

#### Témoin de chauffe

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




Les barres n'apparaissent pas en mode gril et nettoyage.

Pendant la chauffe, vous pouvez demander la température de chauffe actuelle à l'aide de la touche i. Dû à l'inertie thermique, la température affichée peut être légèrement différente de la température réelle dans le compartiment de cuisson.

#### Chaleur résiduelle

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

## Compartiment de cuisson

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

#### Lampe du four

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

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

#### Ventilateur de refroidissement

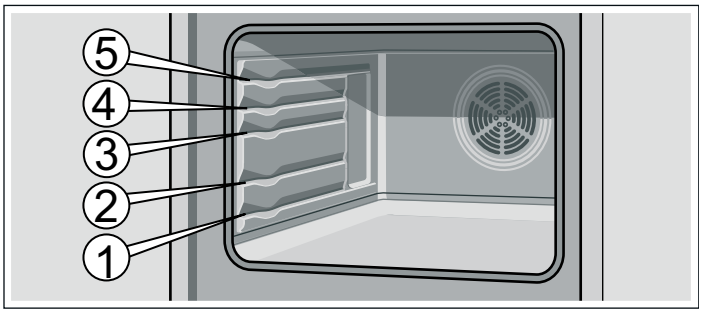
Le ventilateur de refroidissement se met en marche et se coupe en cas de besoin. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte. Attention ! Ne pas couvrir les fentes d'aération. Sinon, le four surchauffe.

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

## Accessoire

Les accessoires peuvent être enfournés à 5 niveaux différents.

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



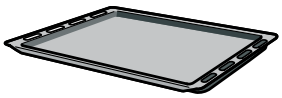

Lorsque l'accessoire devient chaud il peut se déformer. Cela n'a aucune influence sur le fonctionnement, il reprend sa forme dès qu'il est refroidi.

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



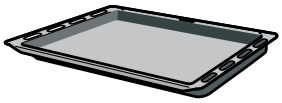
**Grille**
Pour des récipients, moules à gâteau, rôtis, grillades et plats surgelés.

Enfourner la grille avec la courbure vers le bas ⌣.



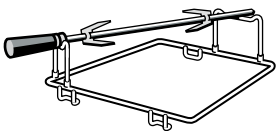
**Plaque à pâtisserie émaillée**
Pour gâteaux et petits fours.

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



**Lèchefrite**
Pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. Elle peut également servir à récupérer la graisse si vous déposez les grillades directement sur la grille.

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



**Tournebroche**
Pour des rôtis et de grosses volailles.

Utilisez le tournebroche uniquement dans la lèchefrite.

#### Accessoire spécial

Les accessoires optionnels sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Dans nos prospectus ou sur Internet vous trouverez un large choix pour votre four. La disponibilité des accessoires optionnels ainsi que la possibilité de les commander online est différente selon les pays. Veuillez consulter les documents de vente.

Les accessoires en option ne correspondent pas tous à tous les appareils. Lors de l'achat, veuillez toujours indiquer la désignation exacte (E-Nr.) de votre appareil.

| Accessoire spécial | Compartiment de cuisson avec | Numéro HZ | Utilisation | approprié pour l'autonettoyage |
|---|---|---|---|---|
| Grille | Supports | HZ334000 | Pour des récipients, moules à gâteau, rôtis, grillades et plats surgelés. | non |
| | Nervures | HZ334001 | Pour des récipients, moules à gâteau, rôtis, grillades et plats surgelés. | non |

| Accessoire spécial | Compartiment de cuisson avec | Numéro HZ | Utilisation | approprié pour l'autonettoyage |
|---|---|---|---|---|
| Plaque à pâtisserie émaillée | - | HZ331070 | Pour gâteaux et petits fours.<br>Enfourner la plaque à pâtisserie avec la partie inclinée en direction de la porte du four. | oui |
| Lèchefrite | - | HZ332070 | Pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. Elle peut également servir à récupérer la graisse si vous déposez les grillades directement sur la grille.<br>Enfourner la lèchefrite, la partie inclinée en direction de la porte du four. | oui |
| Grille d'insertion | - | HZ324000 | Pour des rôtis. Placez toujours la grille dans la lèchefrite. La graisse qui s'égoutte et le jus de viande sont recueillis. | non |
| Grille anti-éclaboussures | - | HZ325070 | Pour faire des grillades, au lieu de la grille ou comme protection contre les éclaboussures, afin de moins salir le four. Utiliser la grille anti-éclaboussures uniquement dans la lèchefrite.<br>Grillades sur la grille anti-éclaboussures : L'utiliser uniquement sur les niveaux d'enfournement 1, 2 et 3.<br>Grille anti-éclaboussures comme protection contre les éclaboussures : Enfourner la lèchefrite dotée de la grille anti-éclaboussures sous la grille. | oui |
| Lèchefrite en verre | - | HZ336000 | Une plaque à pâtisserie haute en verre. Convient également comme vaisselle de service. | non |
| Plaque à pizza | - | HZ317000 | Idéale pour des pizzas, produits surgelés ou de grands gâteaux ronds. Vous pouvez utiliser la plaque à pizza au lieu de la lèchefrite. Placez la plaque sur la grille et basez-vous sur les indications dans les tableaux. | non |
| Pierre de cuisson | - | HZ327000 | La pierre de cuisson est idéale pour préparer du pain maison, des petits pains et de la pizza dont le fond doit être croustillant. La pierre de cuisson doit toujours être chauffée à la température recommandée. | non |
| Lèchefrite-pro avec grille d'insertion | - | HZ333070 | Elle convient particulièrement pour la préparation de grosses quantités. | oui |
| Couvercle pour la lèchefrite-pro | - | HZ333001 | Le couvercle transforme la lèchefrite-pro en cocotte-pro. | non |
| Tiroir-pro | Nervures | HZ333100 | Convient pour la préparation de grosses quantités. Les accessoires complets comprennent une lèchefrite à bords hauts avec grille d'insertion, une grille à placer dessus et un rail télescopique. Avec la grille posée, les grillades réussissent parfaitement. | non |
| Tiroir-pro Plus | Nervures | HZ333102 | Convient pour la préparation de grosses quantités. Les accessoires complets comprennent une lèchefrite à bords hauts avec grille d'insertion, une grille à placer dessus et un rail télescopique. Avec la grille posée, les grillades réussissent parfaitement. | non |
| Couvercle pour tiroirs-pro | Nervures | HZ333101 | Le couvercle transforme la lèchefrite-pro en cocotte-pro. | non |
| Cocotte en verre | - | HZ915001 | La cocotte en verre convient pour des plats braisés et des gratins préparés au four. Elle est idéale pour les programmes et le rôtissage automatiques. | non |
| Cocotte en métal | - | HZ26000 | La cocotte est adaptée à la zone pour poissonnière de la table de cuisson vitrocéramique. Elle convient pour le système sensoriel de cuisson, mais aussi pour les programmes et le rôtissage automatiques. La cocotte est émaillée à l'extérieur et possède un revêtement anti-adhérent intérieur. | non |
| Double rail télescopique | Supports | HZ338250 | Les rails télescopiques au niveau 2 et 3 vous permettent de retirer les accessoires davantage, sans qu'ils ne basculent. | non |
| Triple rail télescopique | Supports | HZ338352 | Les rails télescopiques au niveau 1, 2 et 3 vous permettent de retirer les accessoires davantage, sans qu'ils ne basculent. | non |
| Triple rail télescopique complet | Supports | HZ338356 | Les rails télescopiques au niveau 1, 2 et 3 vous permettent de retirer complètement les accessoires, sans qu'ils ne basculent. | non |

| Accessoire spécial | Compartiment de cuisson avec | Numéro HZ | Utilisation | approprié pour l'autonettoyage |
|---|---|---|---|---|
| Filtre des fumées | - | HZ329000 | Vous pouvez en post-équiper votre four. Le filtre des fumées retient les particules de graisse en suspension dans l'air et réduit les odeurs de cuisson.<br>Uniquement pour des appareils dont le deuxième chiffre du Nr.-E est 6, 7 ou 8 (p.ex. HB78AB570) | oui |
| Elément pour la cuisson vapeur | - | HZ24D300 | Pour la préparation diététique de légumes et de poisson. | non |

**Articles Service après-vente**

Pour vos appareils ménagers vous pouvez commander des produits d'entretien et de nettoyage appropriés ou d'autres accessoires auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou, pour certains pays, sur Internet dans le e-shop. Pour cela, veuillez indiquer le numéro d'article respectif.

| | | |
|---|---|---|
| Lingettes d'entretien pour surfaces en inox | Numéro d'article 311134 | Réduit les dépôts de salissures. L'imprégnation avec une huile spéciale garantit un entretien optimal des surfaces des appareils en inox. |
| Gel de nettoyage pour four et gril | Numéro d'article 463582 | Pour le nettoyage du compartiment de cuisson. Le gel est inodore. |
| Chiffon à microfibres alvéolé | Numéro d'article 460770 | Idéal pour le nettoyage de surfaces délicates, telles que verre, vitrocéramique, inox ou aluminium. Le chiffon à microfibres élimine en une seule opération de travail les salissures aqueuses et graisseuses. |
| Sécurité de porte | Numéro d'article 612594 | Pour empêcher que des enfants ouvrent la porte du four. Selon la porte de l'appareil, la sécurité se visse différemment. Veuillez consulter la fiche jointe à la sécurité de porte. |

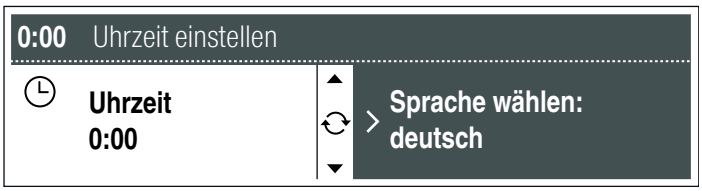
# Avant la première utilisation

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

- Réglez l'heure.
- Si nécessaire, modifiez la langue pour l'affichage de texte
- Chauffez le compartiment de cuisson
- Nettoyez les accessoires
- Lisez les consignes de sécurité au début de la notice d'utilisation. Ces consignes sont très importantes.

## Premiers réglages

Après le raccordement de votre nouvel appareil, le texte “Uhrzeit einstellen" (Régler l'heure) est affiché dans la ligne d'état. Réglez l'heure et, en cas de besoin, la langue pour l'affichage de texte. L'allemand est réglé par défaut.




**Régler l'heure et modifier la langue**

1. Régler l'heure actuelle à l'aide du sélecteur rotatif.
2. Avec la touche >, commuter dans la zone de réglage droite à “Sprache wählen: deutsch“.
3. Avec le sélecteur rotatif, régler la langue désirée.
4. Appuyer sur la touche ◷.

La langue et l'heure seront mémorisées. L'heure actuelle s'affiche dans la visualisation.

**Remarque :** Vous pouvez modifier la langue à tout moment. Voir le chapitre *Réglages de base*.

## Chauffer le compartiment de cuisson

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

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

Aérez la cuisine tant que le four chauffe.

Réglez le mode de cuisson ▭ Convection naturelle et la température de 240 °C.

1. Appuyer sur la touche on/off.
   Le logo Siemens apparaît.
2. Ensuite, appuyer immédiatement sur la touche □.
   Le mode de cuisson Chaleur tournante 3D et 160 °C sont affichés comme réglages de référence.
3. Avec le sélecteur rotatif, modifier le mode de cuisson sur ▭ Convection naturelle.
4. Avec la touche >, commuter à la température et modifier la température sur 240 °C au moyen du sélecteur rotatif.
5. Appuyer sur la touche start/stop.
   Le fonctionnement démarre.
6. Eteindre le four au bout de 60 minutes au moyen de la touche on/off.

L'heure apparaît dans l'affichage.

Les barres du contrôle de la température indiquent la chaleur résiduelle dans le compartiment de cuisson.

Dans le chapitre *Réglage du four* vous pouvez lire en détail comment régler un mode de cuisson et la température.

## Nettoyer les accessoires

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

# Allumer et éteindre le four

La touche $\overset{on}{off}$ sert à allumer et à éteindre le four.

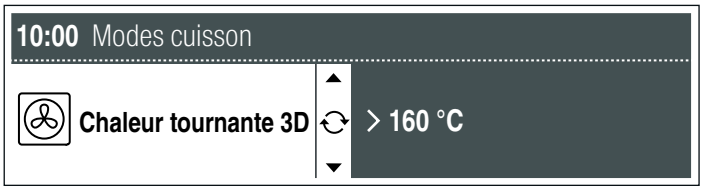
## Mise sous tension

Appuyer sur la touche $\overset{on}{off}$.

Le logo Siemens apparaît. Sélectionnez le mode de fonctionnement désiré.

- Touche ☐ = modes de cuisson
- Touche Ⓟ = programmes automatiques
- Touche Ⓜ = réglage Memory enregistré
- Touche ▦ = autonettoyage

Si vous n'avez sélectionné aucun mode de fonctionnement après quelques secondes, le mode de cuisson Chaleur tournante 3D, 160 °C sera proposé.




Vous pouvez sélectionner à tout moment un autre mode de fonctionnement.

Vous pouvez lire dans les différents chapitres comment procéder aux réglages.

## Mise hors service

Appuyer sur la touche $\overset{on}{off}$. Le four s'éteint, l'heure apparaît dans l'affichage.

# Réglage du four

Dans ce chapitre, vous apprendrez

- quels modes de cuisson sont à disposition pour votre four
- comment régler un mode de cuisson et une température
- comment sélectionner un mets dans les recommandations de réglage
- et comment régler le chauffage rapide.

## Modes cuisson

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

| Mode de cuisson et plage de température | Application |
|---|---|
| Chaleur tournante 3D<br>30-275 °C | Pour des gâteaux et pâtisseries cuits sur un à trois niveaux. La chaleur diffusée par le collier chauffant situé dans la paroi arrière est répartie uniformément dans le compartiment de cuisson par le ventilateur. |
| Convection naturelle<br>30-300 °C | Pour des gâteaux, soufflés et des pièces de rôtis maigres, p.ex. boeuf ou gibier, cuits sur un niveau. La chaleur est diffusée uniformément par la voûte et la sole. |
| CuissonHydro*<br>30-300 °C | Pour des pâtisseries à la pâte levée, p.ex. pain, petits pains ou brioche tressée, et pour des pâtisseries en pâte à choux, p.ex. choux ou biscuit. La chaleur est diffusée uniformément par la voûte et la sole. L'humidité dans l'aliment reste dans le compartiment de cuisson sous forme de vapeur d'eau. |

* Mode de cuisson ayant été utilisé pour déterminer la classe d'efficacité énergétique selon EN50304.

| Mode de cuisson et plage de température | Application |
|---|---|
| Position Pizza<br>30-275 °C | Pour la préparation rapide de produits surgelés sans préchauffage, p.ex. pizza, frites ou strudel. La chaleur est diffusée par la sole et par le collier chauffant situé dans la paroi arrière. |
| Chaleur intense<br>30-300 °C | Pour des mets avec un fond croustillant. La chaleur est diffusée par la voûte et intensément par la sole. |
| Chaleur de sole<br>30-300 °C | Pour mettre en conserves et poursuivre la cuisson et le brunissage de gâteaux. La chaleur est diffusée par la sole. |
| Gril air pulsé<br>30-300 °C | Pour le rôtissage de viande, de volaille et de poisson entier. La résistance du gril et le ventilateur fonctionnent en alternance. Le ventilateur répartit l'air chaud autour du mets. |
| Gril, grande surface<br>Positions gril :<br>1 (faible), 2 (moyen), 3 (puissant) | Pour griller des steaks, saucisses, toasts et des morceaux de poisson. Toute la surface située sous la résistance du gril est chauffée. |
| Gril + tournebroche<br>30-300 °C | Faire griller de tous les côtés un poulet, un canard et un gros rôti. Toute la surface située sous la résistance du gril est chauffée. Un moteur situé dans la paroi arrière fait tourner la broche insérée. |
| Gril, petite surface<br>Positions gril :<br>1 (faible), 2 (moyen), 3 (puissant) | Pour griller des petites quantités de steaks, saucisses, toasts et morceaux de poisson. La partie centrale de la résistance du gril chauffe. |
| Basse température<br>70-90 °C | Pour la cuisson en douceur des morceaux de viande tendre. La chaleur est diffusée uniformément à basse température par la voûte et la sole. |

* Mode de cuisson ayant été utilisé pour déterminer la classe d'efficacité énergétique selon EN50304.

| Mode de cuisson et plage de température | | Application |
|---|---|---|
| | Décongélation 30-60 °C | Pour la décongélation p.ex. de viande, volaille, pain et gâteau. Le ventilateur répartit l'air tiède autour du mets. |
| | Préchauffage 30-70 °C | Pour préchauffer de la vaisselle, p.ex. en porcelaine ou en verre. |
| | Maintien au chaud 60-100 °C | Pour maintenir au chaud des mets cuits |
| | Recommandations de réglage | Recommandations de réglage pour de nombreux mets. |

* Mode de cuisson ayant été utilisé pour déterminer la classe d'efficacité énergétique selon EN50304.

## Régler le mode de cuisson et la température

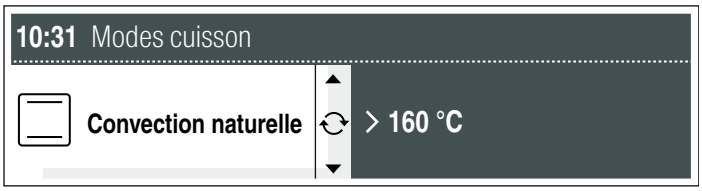
Exemple dans l'illustration : Réglage pour Convection naturelle, 180 °C.

Appuyer sur la touche □.

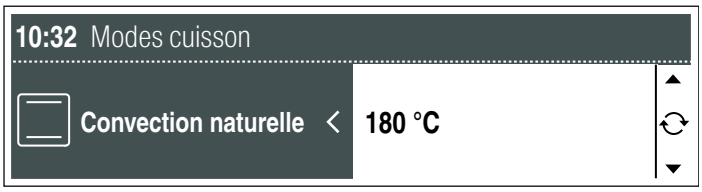
Chaleur tournante 3D, 160 °C apparaît dans la visualisation comme réglage de référence. Vous pouvez démarrer immédiatement ce réglage au moyen de la touche start stop.

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

**1.** Avec le sélecteur rotatif, régler le mode de cuisson désiré.




**2.** Avec la touche >, commuter à la température et régler la température au moyen du sélecteur rotatif.




**3.** Appuyer sur la touche start stop.
Le fonctionnement démarre. Les barres de chauffe du contrôle de la température apparaissent dans la ligne d'état.




**4.** Lorsque le mets est prêt, éteindre le four à l'aide de la touche on off ou resélectionner un mode de fonctionnement et régler.

**Ouverture de la porte du four en cours de fonctionnement**

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

**Arrêter le fonctionnement**

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

**Modifier la température ou la position gril**

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

**Annuler le fonctionnement**

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

**Consulter les informations**

Appuyer brièvement sur la touche i. Pour chaque information, réappuyer brièvement sur la touche i. Avant le démarrage, vous obtiendrez des informations sur les modes de cuisson, les niveaux d'enfournement et les accessoires. Après la mise en marche, vous pouvez demander la température de chauffe dans le compartiment de cuisson.

**Réglage de la durée**

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

**Différer l'heure de la fin**

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

## Recommandations de réglage

Si vous sélectionnez un plat dans les recommandations de réglage, les valeurs de réglage optimales sont déjà prédéfinies. Vous pouvez choisir parmi un grand nombre de catégories différentes. Vous trouverez un grand nombre de plats avec nos recommandations de réglage, depuis des gâteaux jusqu'aux gratins et plats cuisinés, en passant par du pain, de la volaille, de la viande et du gibier. Vous pouvez modifier la température et la durée. Le mode de cuisson est réglé fixe.

Vous arrivez aux plats en passant par plusieurs niveaux de sélection. Essayez-le. Découvrez le large choix de plats.

**Sélectionner un plat**

**1.** Appuyer sur la touche □.
Chaleur tournante 3D, 160 °C apparaît dans la visualisation comme réglage de référence.

**2.** Tourner le sélecteur rotatif à gauche sur Recommandations de réglage.

**3.** Avec la touche >, passer à la première catégorie de mets et sélectionner la catégorie désirée avec le sélecteur rotatif.
Avec la touche >, vous commutez au niveau suivant. Avec le sélecteur rotatif, vous sélectionnez respectivement le choix suivant. Le réglage pour le plat sélectionné apparaît à la fin dans la visualisation.

**4.** Appuyer sur la touche start stop.
Le fonctionnement démarre. La durée proposée I→I défile visiblement dans la ligne d'état.

**La durée est écoulée**

Un signal retentit. Le four ne chauffe plus. I→I 0:00 est affiché dans la ligne d'état. Vous pouvez couper le signal prématurément au moyen de la touche ◷.

**Modifier la température ou la position gril**

Modifier la température ou la position gril à l'aide du sélecteur rotatif.

**Modifier la durée**

Appuyer sur la touche ◷ et commuter à la durée avec la touche >. Modifier la durée au moyen du sélecteur rotatif. Appuyer sur la touche ◷.

**Consulter les informations**

Appuyer brièvement sur la touche i. Pour chaque information, réappuyer brièvement sur la touche i.

**Différer l'heure de la fin**

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

## Régler le chauffage rapide

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

**Modes de cuisson appropriés**

- Chaleur tournante 3D
- Convection naturelle
- CuissonHydro
- Position Pizza
- Chaleur intense

**Températures appropriées**

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

**Régler le chauffage rapide**

Appuyer sur la touche »≋ pour le chauffage rapide. Le symbole »≋ apparaît dans la ligne d'état. Les barres du contrôle de température se remplissent.

Le chauffage rapide est terminé lorsque les barres sont remplies. Vous entendrez un bref signal. Le symbole »≋ s'éteint. Enfournez le mets.

**Remarques**

- Si vous modifiez le mode de cuisson, le chauffage rapide sera annulé.
- Une durée réglée s'écoule immédiatement après le démarrage, indépendamment du chauffage rapide.
- Pendant le chauffage rapide, vous pouvez interroger la température actuelle dans le compartiment de cuisson à l'aide de la touche i.
- Afin d'obtenir un résultat de cuisson uniforme, enfournez votre plat seulement lorsque le chauffage rapide est terminé.

**Annuler le chauffage rapide**

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

# Fonctions temps

Vous appelez le menu Fonctions temps au moyen de la touche ◷. Les fonctions suivantes sont possibles :

Lorsque le four est éteint :

- Réglage de la minuterie
- Réglage de l'heure

Lorsque le four est allumé :

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

## Réglage des fonctions de temps - expliqué succinctement

1. Ouvrir le menu au moyen de la touche ◷.
2. Passer à la fonction désirée à l'aide de la touche < ou >. La zone de réglage est sur fond clair, avec écriture noire.
3. Régler le temps ou une durée à l'aide du sélecteur rotatif.
4. Fermer le menu au moyen de la touche ◷.

Le réglage de chaque fonction individuelle est décrit en détail plus loin dans ce chapitre.

## Réglage de la minuterie

La minuterie fonctionne indépendamment du four. Vous pouvez l'utiliser comme un minuteur de cuisine et la régler à tout moment.

1. Appuyer sur la touche ◷.
   Le menu Fonctions temps s'ouvre.
2. Régler le temps de marche pour la minuterie au moyen du sélecteur rotatif.
3. Fermer le menu au moyen de la touche ◷.

L'affichage commute à l'état précédent. Le symbole 🔔 pour la minuterie et le temps qui s'écoule s'affichent.

**Après écoulement du temps**

Un signal retentit. L'affichage est sur 🔔 0:00. Vous pouvez couper le signal prématurément au moyen de la touche ◷. Fermer le menu Fonctions temps au moyen de la touche ◷.

**Annuler le temps de marche**

Ouvrir le menu Fonctions temps au moyen de la touche ◷ et ramener le temps sur 0:00. Fermer le menu au moyen de la touche ◷.

**Modifier le temps de marche**

Ouvrir le menu Fonctions temps au moyen de la touche ◷ et, dans les secondes suivantes, modifier le temps de marche pour la minuterie à l'aide du sélecteur rotatif. Fermer le menu au moyen de la touche ◷.

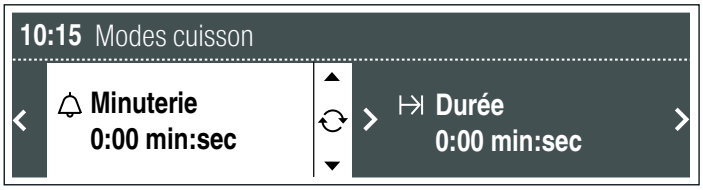
## Réglage de la durée

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

Condition : Un mode de cuisson et une température sont réglés.

Exemple dans l'illustration : réglage Convection naturelle, 180 °C, durée 45 minutes.

1. Appuyer sur la touche◷.
   Le menu Fonctions temps s'ouvre.




2. Commuter à la durée au moyen de la touche > ou < et régler la durée au moyen du sélecteur rotatif.




3. Appuyer sur la touche ◷.
   Le menu Fonctions temps se ferme.

**4.** Lorsque le fonctionnement n'a pas encore démarré, appuyer sur la touche start stop.
La durée |→| défile visiblement dans la ligne d'état.




**La durée est écoulée**

Un signal retentit. Le four ne chauffe plus. Dans la ligne d'état, la durée est sur |→| 0:00. Vous pouvez couper le signal prématurément au moyen de la touche ◷.

**Annuler la durée**

Ouvrir le menu au moyen de la touche ◷. Commuter à la durée au moyen de la touche > ou < et régler la durée sur 0:00 au moyen du sélecteur rotatif. L'affichage commute au mode de cuisson et à la température réglés. Appuyer sur la touche start stop, le fonctionnement continue sans durée.

**Modifier la durée**

Ouvrir le menu au moyen de la touche ◷. Commuter à la durée au moyen de la touche > ou < et modifier la durée au moyen du sélecteur rotatif. Fermer le menu au moyen de la touche ◷.

## Différer l'heure de la fin

Veillez à ce que les aliments facilement périssables ne restent pas trop longtemps dans le compartiment de cuisson.

L'heure de la fin peut être différée lors de

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

Exemple : Vous enfournez le plat à 9.30 h. Il demande un temps de cuisson de 45 minutes et sera prêt à 10.15 h. Mais vous désirez qu'il soit prêt à 12.45 h.

Reportez l'heure de la fin de 10.15 h à 12.45 h. Le four se met en position d'attente. Le fonctionnement démarrera à 12.00 h et finira à 12.45 h.

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

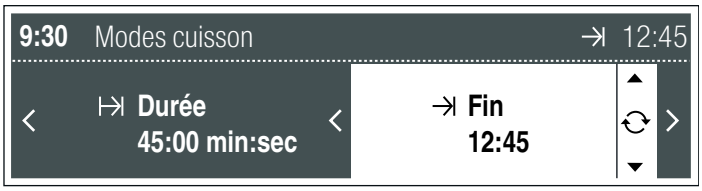
**Différer la fin**

Condition : Le fonctionnement réglé n'a pas démarré. Une durée est réglée. Le menu Fonctions temps ◷ est ouvert.

**1.** Commuter à l'heure de la fin au moyen de la touche >.
L'heure de la fin s'affiche.




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




**3.** Fermer le menu Fonctions temps au moyen de la touche ◷.

**4.** Confirmer au moyen de la touche start stop.

Le réglage est validé. Le four est en position d'attente, l'heure de la fin →| est affichée dans la ligne d'état. Le fonctionnement démarre au moment approprié. La durée |→ défile visiblement dans la ligne d'état.

**La durée est écoulée**

Un signal retentit. Le four ne chauffe plus. Dans la ligne d'état, la durée est sur |→| 0:00. Vous pouvez couper le signal prématurément au moyen de la touche ◷.

**Corriger l'heure de la fin**

Cela est possible tant que le four est en position d'attente. A cet effet, ouvrir le menu au moyen de la touche ◷, commuter à l'heure de la fin au moyen de la touche > ou < et corriger l'heure de la fin au moyen du sélecteur rotatif. Fermer le menu au moyen de la touche ◷.

**Annuler l'heure de la fin**

Cela est possible tant que le four est en position d'attente. A cet effet, ouvrir le menu au moyen de la touche ◷, commuter à l'heure de la fin avec la touche > ou < et tourner le sélecteur rotatif à gauche jusqu'à ce que l'affichage s'éteigne. La durée s'écoule immédiatement.

## Réglage de l'heure

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

**Après une coupure de courant**

Après une coupure de courant, le texte “Régler l'heure" est affiché dans la ligne d'état.

**1.** Régler l'heure actuelle à l'aide du sélecteur rotatif.
La langue réglée pour l'affichage est indiquée dans la zone de réglage droite. Elle ne se dérègle pas après une coupure de courant.

**2.** Appuyer sur la touche ◷.

L'heure est validée.

**Modifier l'heure**

Exemple : Modifier l'heure de l'heure d'été à l'heure d'hiver.

**1.** Appuyer sur la touche ◷.
Le menu Fonctions temps s'ouvre.

**2.** Commuter à l'heure ◷ au moyen de la touche >et modifier l'heure au moyen du sélecteur rotatif.

**3.** Appuyer sur la touche ◷.

Le menu Fonctions temps se ferme.

**Modifier l'affichage de l'heure**

Lorsque le four est éteint, l'horloge avec l'heure actuelle apparaît dans l'affichage. Vous pouvez modifier cet affichage pour représenter l'horloge différemment, à savoir heure digitale ou heure masquée. Pour cela, consultez le chapitre *Réglages de base*.

# Memory

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

Memory est utile si vous préparez un plat assez souvent.

## Enregistrer les réglages dans Memory

L'autonettoyage ne peut pas être mémorisé.

1. Régler le mode de cuisson, la température et éventuellement une durée pour le plat désiré. Ne pas démarrer. Si vous désirez mémoriser un programme : Sélectionner le programme et régler le poids, jusqu'à ce que la durée s'affiche. Ne pas démarrer.
2. Maintenir la touche Ⓜ appuyée jusqu'à l'apparition de “Memory validée".

Le réglage est mémorisé et peut être démarré immédiatement.

**Mémoriser un autre réglage**

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

## Démarrer Memory

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

1. Appuyer brièvement sur la touche Ⓜ.
   Les réglages enregistrés seront affichés. Si “Emplace.mémoire vide" apparaît, aucun réglage n'est mémorisé. Vous ne pouvez pas démarrer Memory. Enregistrez d'abord le réglage désiré, comme décrit sous *Enregistrer Memory*.
2. Appuyer sur la touche start stop.

Le réglage Memory démarre.

**Modifier les réglages**

Cela est possible à tout moment. Au prochain démarrage de Memory, le réglage initial mémorisé réapparaît.

# Réglage fonctionnement continu

Avec ce réglage, le four maintient une température entre 85 °C et 140 °C en mode Convection naturelle. Vous pouvez régler une durée de 24 à 73 heures.

Pendant ce temps, les mets dans le compartiment de cuisson restent chauds, sans devoir allumer et éteindre le four.

## Démarrer le réglage Fonctionnement continu

Condition : Vous avez activé "Réglage fonction.continu oui" dans les réglages de base. Voir le chapitre *Réglages de base*.

1. Appuyer sur la touche ☐.
   Chaleur tournante 3D, 160 °C apparaît dans la visualisation comme réglage de référence.
2. Tourner le sélecteur rotatif à gauche et sélectionner le mode de cuisson Réglage fonction.continu.
3. Avec la touche >, commuter à la température et régler la température au moyen du sélecteur rotatif.
4. Ouvrir le menu Fonctions temps avec la touche ◷ et passer à la durée avec la touche >.
   Le réglage de référence 27:00 heures apparaît.
5. Avec le sélecteur rotatif, régler la durée désirée.
6. Fermer le menu Fonctions temps au moyen de la touche ◷.
7. Appuyer sur la touche start stop.

Le réglage Fonctionnement continu démarre.

**La durée est écoulée**

Le four ne chauffe plus.

**Différer l'heure de la fin**

Il n'est pas possible de différer l'heure de la fin.

**Annuler le réglage Fonctionnement continu**

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

# Sécurité-enfants

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

**Activer la sécurité-enfants**
Maintenir la touche ⊸ appuyée jusqu'à ce que le symbole ⊸ apparaisse. Ceci demande env. 4 secondes. Le bandeau de commande est verrouillé.

**Verrouiller la porte du four**
Vous pouvez modifier les réglages de base de telle manière que la porte du four se verrouille en plus. Pour la procédure, consultez le chapitre *Réglages de base*. La porte du four se verrouille lorsque la température dans le compartiment de cuisson atteint env. 50 °C. Le symbole 🔒 apparaît. Si le four est éteint, la porte du four se verrouille dès que vous activez la sécurité-enfants.

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

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

# Réglages de base

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

**Remarque :** Dans le tableau vous trouverez tous les réglages de base et les possibilités de modification correspondantes.

Selon l'équipement de votre appareil, seuls les réglages de base appropriés à votre appareil seront affichés dans la visualisation.

| Réglage de base | Possibilités | Explication |
|---|---|---|
| Sélection langue :<br>deutsch | 29 autres langues sont disponibles | Langue pour les textes affichés |
| Durée du signal :<br>moyenne | moyenne = 2 minutes<br>courte = 10 secondes<br>longue = 5 minutes | Temps durant lequel le signal retentira après écoulement d'une durée |
| Sonorité des touches :<br>Off | On<br>Off | Signal sonore de confirmation lors de la pression d'une touche |
| Luminosité de l'affichage :<br>Jour | Jour<br>moyenne<br>Nuit | Eclairage de l'affichage |
| Contraste :<br>□□□■□□□ | p.ex. plus fort<br>□□□□■□□ | Contraste de l'affichage |
| Affichage heure :<br>analogique 1 | analogique 1<br>analogique 2<br>analogique 3<br>Off*<br>digital | Représentation de l'horloge dans la visualisation lorsque le four est éteint.<br>* L'heure apparaît tant que la chaleur résiduelle est affichée. |
| Lampe du four lors fonction :<br>On | On<br>Off | Eclairage dans le compartiment de cuisson |
| Continuer fonct. apr.fermet.porte :<br>Automatique | Automatique<br>Off* | Manière de la poursuite du fonctionnement après l'ouverture et la refermeture de la porte du four.<br>*Continuer fonctionnement avec start stop |
| Verrouiller porte si séc.-enfants :<br>non | non<br>oui | Verrouillage de la porte du four si la sécurité-enfants est activée. |
| Régl. individuel :<br>□□□■□□□ | p.ex. résultat de cuisson toujours plus intensif<br>□□□□■□□ | Modifier le résultat de cuisson de tous les programmes des programmes automatiques<br>vers la droite = plus intensif<br>vers la gauche = plus faible |
| Affichage Logo de marque :<br>On | On<br>Off | L'écriture Siemens après la mise en service du four |
| Chaleur tournante 3D<br>Référence : 160 °C | de 30 à max. 275 °C | Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson |
| Convection naturelle<br>Référence : 160 °C | de 30 à max. 300 °C | Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson |
| CuissonHydro<br>Référence : 160 °C | de 30 à max. 300 °C | Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson |
| Position Pizza<br>Référence : 200 °C | de 30 à max. 275 °C | Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson |
| Chaleur intense<br>Référence : 190 °C | de 30 à max. 300 °C | Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson |
| Chaleur de sole<br>Référence : 150 °C | de 30 à max. 300 °C | Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson |
| Gril air pulsé<br>Référence : 190 °C | de 30 à max. 300 °C | Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson |
| Gril, grande surface<br>Référence : 3 | 3<br>2<br>1 | Modifier durablement la position de référence pour le mode de cuisson |

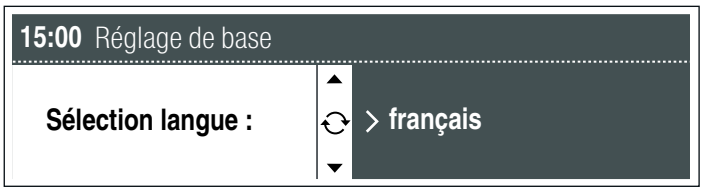
| Réglage de base | Possibilités | Explication |
|---|---|---|
| Gril + tournebroche<br>Référence : 250 °C | de 30 à max. 300 °C | Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson |
| Gril, petite surface<br>Référence : 3 | 3<br>2<br>1 | Modifier durablement la position de référence pour le mode de cuisson |
| Basse température<br>Référence : 80 °C | de 70 à max. 90 °C | Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson |
| Décongélation<br>Référence : 30 °C | de 30 à max. 60 °C | Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson |
| Préchauffage<br>Référence : 50 °C | de 30 à max. 70 °C | Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson |
| Maintien au chaud<br>Référence : 70 °C | de 60 à max.100 °C | Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson |
| Durée poursuite ventilateur :<br>moyenne | courte<br>moyenne<br>longue<br>très longue | Longueur de la durée de poursuite du ventilateur. |
| Système de nettoyage :<br>non | non<br>oui | Réglage si l'appareil est équipé d'une voûte et de parois latérales autonettoyantes = système de nettoyage |
| Rail télescopique :<br>non | non<br>oui | Réglage si l'appareil est équipé de rails télescopiques. |
| Réglage fonction.continu :<br>non | non<br>oui | Voir le chapitre Réglage fonctionnement continu |
| Restaurer les réglages usine :<br>non | non<br>oui | Remettre toutes les modifications aux réglages de base |

## Modifier les réglages de base

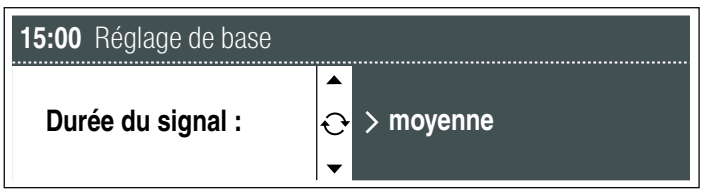
Condition : Le four doit être éteint.

Exemple dans l'illustration : Modifier le réglage de base Durée du signal de moyenne à courte.

1. Maintenir la touche i appuyée env. 4 secondes, jusqu'à ce que “Sélection langue:" apparaisse à gauche et “Français" à droite.




2. Sélectionner le réglage de base au moyen du sélecteur rotatif.




3. Commuter à la zone de réglage droite à l'aide de la touche > et modifier la valeur au moyen du sélecteur rotatif.




4. Vous pouvez maintenant modifier d'autres réglages de base. Pour cela, commuter au réglage de base au moyen de la touche < et régler comme décrit sous le point 2 et 3.
5. Maintenir la touche i appuyée jusqu'à ce que l'affichage s'éteigne. Cela demande environ quatre secondes. Toutes les modifications sont mémorisées.

**Annuler**

Appuyer sur la touche on/off. Les modifications ne sont pas mémorisées.

# Arrêt automatique

Votre four est doté d'une fonction de coupure automatique. Elle s'active si aucune durée n'est réglée et les réglages n'ont pas été modifiés pendant une longue durée. Le moment où cette coupure est activée dépend de la température réglée ou de la position gril.

**Coupure active**
Le texte “Arrêt automatique" apparaît dans l'affichage. Le fonctionnement est interrompu. Pour effacer le texte, appuyez sur une touche quelconque. Vous pouvez procéder à un nouveau réglage.

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

# Grillades avec le tournebroche

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

## Préparer le rôti

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

**Embrocher le rôti et le fixer**

Embrochez le rôti en le centrant le plus possible sur le tournebroche.

Fixez le rôti des deux extrémités avec les crochets. Le crochet arrière doit se trouver à une distance d'au moins 7 cm de l'extrémité de la broche.

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

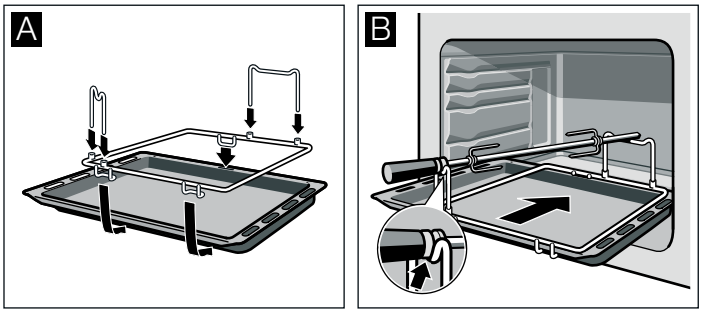
Dans le chapitre *Testés pour vous dans notre laboratoire* vous trouverez de nombreuses valeurs de réglage pour des grillades avec le tournebroche.

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

## Mise en place du tournebroche

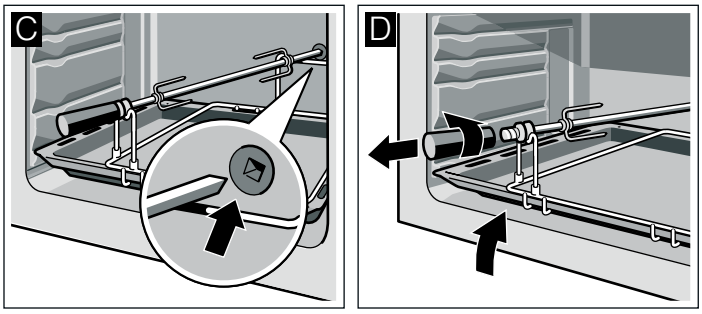
**1.** Poser le support du tournebroche sur la lèchefrite (fig. A).

**2.** Poser le tournebroche sur le support (fig. B).




**3.** Enfourner la lèchefrite au niveau 1 jusqu'en butée. La paroi arrière du four possède un orifice. Le tournebroche doit être introduit dans cet orifice (fig. C).

**4.** Dévisser la poignée et fermer la porte du four (fig. D).




**5.** Régler le mode “Tournebroche" et la température.

# Autonettoyage

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

Vous pouvez choisir parmi trois puissances de nettoyage.

| Position | Degré de nettoyage | Durée |
|---|---|---|
| 1 | économique | environ 1 heure, 15 minutes |
| 2 | moyenne | environ 1 heure, 30 minutes |
| 3 | intensif | environ 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. Vous pouvez également le nettoyer plus souvent si cela s'avère nécessaire. Un nettoyage ne consomme qu'environ 2,5 - 4,7 KWh.

## Recommandations importantes

Pour votre sécurité, la porte du four se verrouille automatiquement. Vous pouvez seulement rouvrir la porte du four, lorsque le compartiment de cuisson a un peu refroidi et le symbole de serrure pour le verrouillage est éteint. N'essayez pas de déplacer le crochet à la main.

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

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

**⚠ Risque d'incendie !**

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

## Avant l'autonettoyage

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

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

**⚠ Risque d'incendie !**

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

**Nettoyage des accessoires avec l'autonettoyage**

Vous pouvez nettoyer avec l'autonettoyage des accessoires émaillés, p.ex. la lèchefrite, sans revêtement anti-adhérent, en les enfournant au niveau 2. Nettoyer toujours un accessoire à la fois avec l'autonettoyage.

Des accessoires non émaillés, p.ex. la grille, sont inappropriés pour l'autonettoyage. Retirez-les du compartiment de cuisson.

**⚠ Risque de préjudice sérieux pour la santé ! !**

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

## Régler la position de nettoyage

1. Appuyer sur la touche ▦.
   Position de nettoyage 3 apparaît comme réglage de référence. Vous pouvez démarrer immédiatement l'autonettoyage avec la touche start stop .
   Si vous désirez modifier la puissance de nettoyage :
2. Sélectionner la position de nettoyage désirée au moyen du sélecteur rotatif.
3. Démarrer le nettoyage avec start stop.

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

**A la fin du nettoyage**

Le four ne chauffe plus. Le texte “Fin autonettoyage" apparaît dans la ligne d'état.

**Annuler le nettoyage**

Eteindre le four au moyen de la touche on off. La porte du four peut seulement être ouverte lorsque le symbole 🔒 s'éteint.

**Corriger la position de nettoyage**

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

**Le nettoyage doit se dérouler la nuit**

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

## Après l'autonettoyage

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

# Entretien et nettoyage

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

**Remarques**

- Les légères variations de couleur apparaissant sur la façade du four sont dues aux différents matériaux tels que le verre, le plastique et le métal.
- Des ombres sur la vitre de la porte, qui ressemblent à des stries, sont des reflets de lumière de la lampe du four.
- L'émail est cuit à des températures très élevées. Ceci peut engendrer des différences de teintes. Ce phénomène est normal et n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four. Les bords de plaques minces ne peuvent pas être émaillés complètement. Ils peuvent donc présenter des aspérités. La protection contre la corrosion n'en est pas compromise.

## Nettoyants

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

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

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

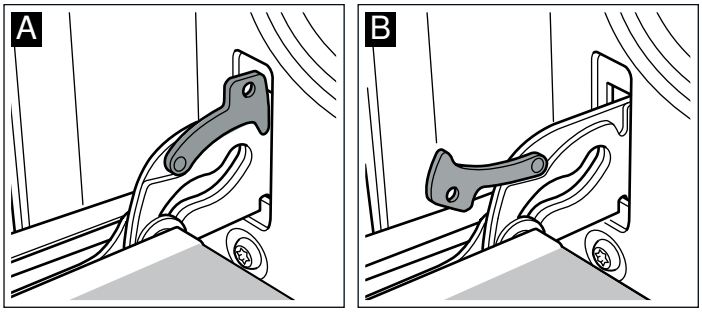
| Niveau | Nettoyants |
|---|---|
| Façade du four | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle :<br>Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyant pour vitres ni de racloirs à verre. |
| Inox | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle :<br>Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Eliminer immédiatement les dépôts calcaires, de graisse, de fécule et de blanc d'oeuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures.<br>Auprès du service après-vente et dans le commerce spécialisé, vous pouvez vous procurer des produits d'entretien spéciaux pour inox qui sont appropriés pour des surfaces chaudes. Appliquer avec un chiffon doux une pellicule mince de produit d'entretien. |
| Vitres du four | Nettoyant pour vitres :<br>Nettoyer avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de racloir à verre. |
| Recouvrement de la porte | Nettoyant pour inox (en vente au service après-vente ou dans le commerce spécialisé) :<br>Respecter les indications des fabricants. |

| Niveau | Nettoyants |
|---|---|
| Compartiment de cuisson | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau au vinaigre : Nettoyer avec une lavette.<br>En cas d'encrassement important, utiliser une spirale à récurer en inox ou un produit de nettoyage pour four. L'utiliser uniquement dans le compartiment de cuisson froid.<br>Utiliser de préférence l'autonettoyage. Pour cela, respecter le chapitre *Autonettoyage* ! |
| Tournebroche | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette ou une brosse. Ne pas nettoyer au lave-vaisselle. |
| Cache en verre de la lampe du four | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette. |
| Accessoire | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse. |

## Décrocher et accrocher la porte du four

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

Les charnières de la porte du four possèdent respectivement un levier de verrouillage. Lorsque 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.

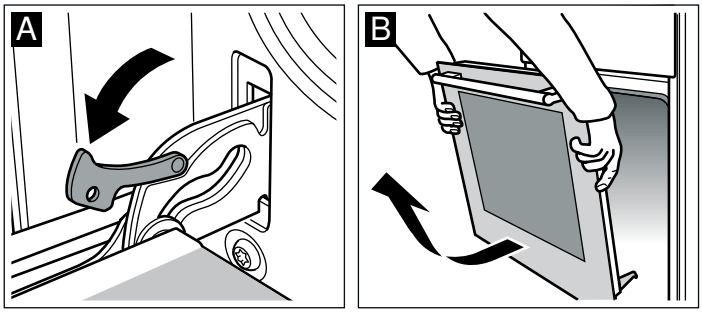



**⚠ Risque de blessure !**

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**

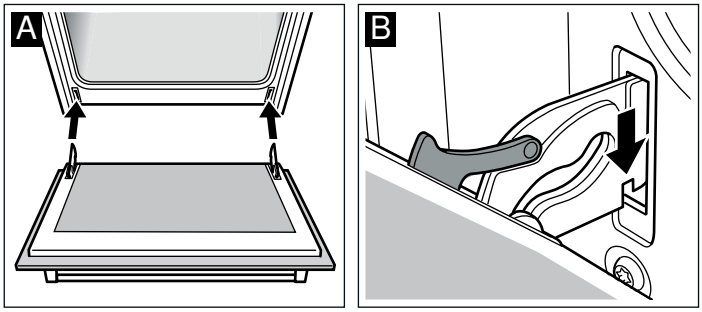
1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Ouvrir les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite (fig. A).
3. Fermer la porte du four jusqu'en butée. Avec les deux mains, la tenir à gauche et à droite. La refermer un peu plus et la retirer (fig. B).



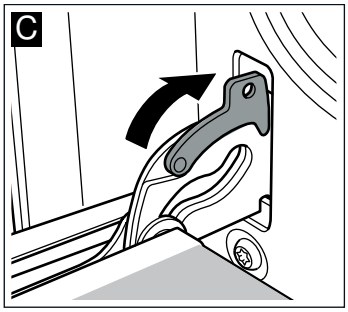

**Accrocher la porte**

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.



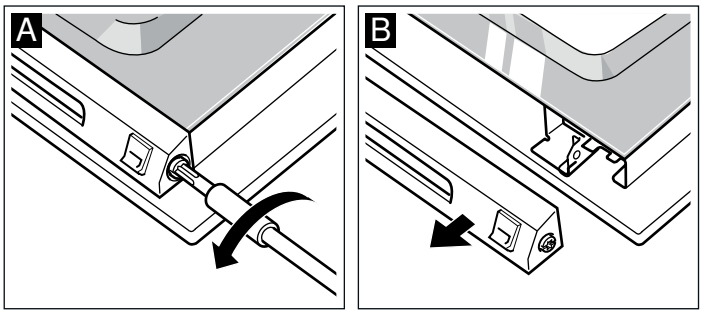

**⚠ Risque de blessure !**

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.

## Enlever le recouvrement de la porte

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

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




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

Nettoyer le recouvrement avec un nettoyant pour inox.

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

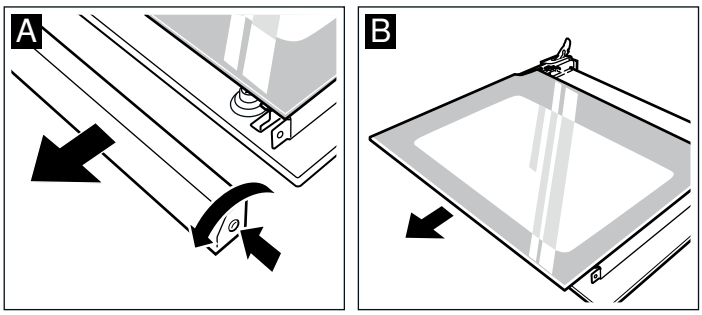
## Dépose et pose des vitres de la porte

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

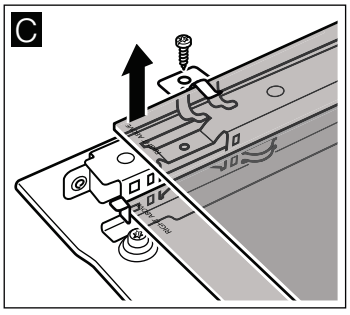
Lors de la dépose des vitres intérieures, faites attention dans quel ordre vous enlevez les vitres. Pour remonter les vitres dans l'ordre correct, basez-vous sur le numéro respectif inscrit sur la vitre.

**Dépose**

1. Décrocher la porte du four et la placer sur un chiffon, la poignée vers le bas.
2. Dévisser le recouvrement en haut à la porte du four. A cet effet, dévisser les vis à gauche et à droite (fig. A).
3. Soulever la vitre supérieure et la retirer (fig. B).




4. Dévisser les crochets à droite et à gauche et les enlever (fig. C). Retirer la vitre du milieu.




5. Retirer la vitre inférieure vers le haut en l'inclinant.

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

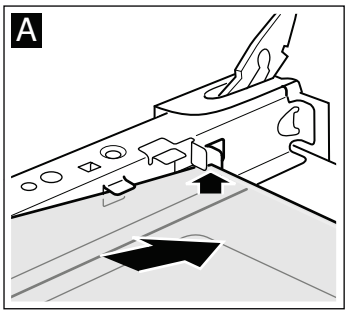
N'utilisez pas de produits agressifs ou récurant ni de racloir à verre. Le verre pourrait être endommagé.

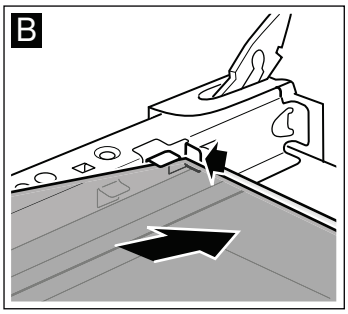
**Pose**

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

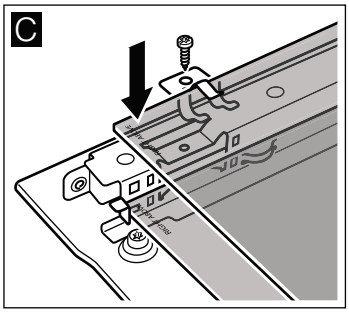
**1.** Engager la vitre inférieure vers l'arrière en l'inclinant (fig. A).

**2.** Introduire la vitre du milieu (fig. B).




**3.** Fixer les crochets sur la vitre à droite et à gauche, aligner de sorte que les ressorts se trouvent au-dessus du trou de vissage et visser (fig. C).




**4.** Engager la vitre du dessus vers l'arrière en l'inclinant. La face lisse doit être à l'extérieur.

**5.** Poser le recouvrement et le visser.

**6.** Accrocher la porte du four.

**Réutilisez le four seulement si les vitres sont correctement installées.**

# Pannes et dépannage

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

## Tableau de dérangements

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

**⚠ 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.

| Panne | Cause possible | Remarque/Remède |
|---|---|---|
| L'appareil ne fonctionne pas. | Fusible défectueux | Vérifiez dans le boîtier à fusibles si le fusible est en bon état. |
| Le texte “Régler l'heure" apparaît dans la ligne d'état. L'heure n'est pas actuelle. Dans la zone de réglage droite s'affiche “Sélection langue“. | Coupure de courant | Réglez l'heure actuelle à l'aide du sélecteur rotatif et appuyez sur la touche ◷. La langue réglée ne se dérègle pas après une coupure de courant. |
| La porte du four refuse de s'ouvrir. Le texte “Régler l'heure" est affiché dans la ligne d'état. L'heure affichée n'est pas actuelle. Dans la zone de réglage droite s'affiche “Sélection langue“. Le symbole 🔒 est affiché. | Coupure de courant pendant l'autonettoyage. | Réglez l'heure actuelle à l'aide du sélecteur rotatif et appuyez sur la touche ◷. La langue réglée ne se dérègle pas après une coupure de courant. Attendez que le compartiment de cuisson soit refroidi. Le symbole 🔒 s'éteint. Vous pouvez ouvrir la porte du four. |
| Le four ne chauffe pas ou le mode de cuisson choisi ne peut pas être réglé. | Mode de cuisson non reconnu. | Régler de nouveau. |
| Le four ne chauffe pas. Le texte “Démo" est affiché dans la ligne d'état. | Le four est en mode démonstration. | Coupez le fusible dans le boîtier à fusibles et réenclenchez-le après env. 20 secondes. Dans les 2 minutes suivantes, maintenir la touche ⊸○ appuyée pendant quatre secondes, jusqu'à ce que le texte “Démo" s'éteigne |
| Le texte “Arrêt automatique" apparaît dans la ligne d'état. | L'arrêt automatique s'est activé. Le four s'éteint. | Appuyez sur n'importe quelle touche. Le texte s'efface. Vous pouvez régler à nouveau. |

**Messages d'erreur accompagnés de E**

Si un message d'erreur accompagné d'un E apparaît dans l'affichage, appuyez sur la touche ◷. Cela supprime le message d'erreur. Eventuellement vous devez ensuite régler l'heure à nouveau. Si l'erreur réapparaît, appelez le service après-vente.

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

| Message d'erreur | Cause possible | Remarque/Remède |
|---|---|---|
| E011 | Une touche a été pressée trop longtemps ou est bloquée. | Appuyez sur toutes les touches, l'une après l'autre. Vérifiez si les touches sont propres. Si le message d'erreur ne disparaît pas, appelez le service après-vente. |
| E115 | La température dans le compartiment de cuisson est trop haute. | La porte du four se verrouille. Attendez que le compartiment de cuisson soit refroidi. Vous effacez le message d'erreur au moyen de la touche ◷. |

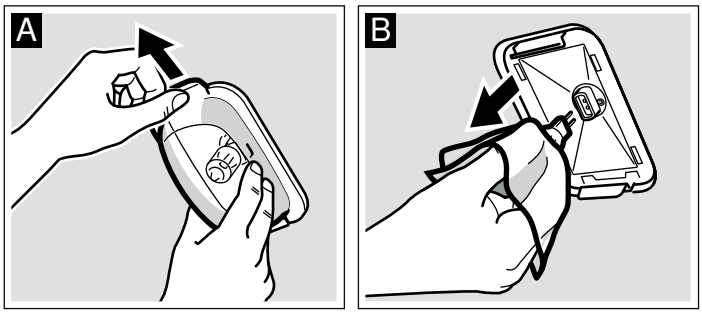
## Changer la lampe du four au plafond

Si l'ampoule du four a grillé, vous devez la changer. Des ampoules halogènes de 12V, 10 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.

⚠ **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.

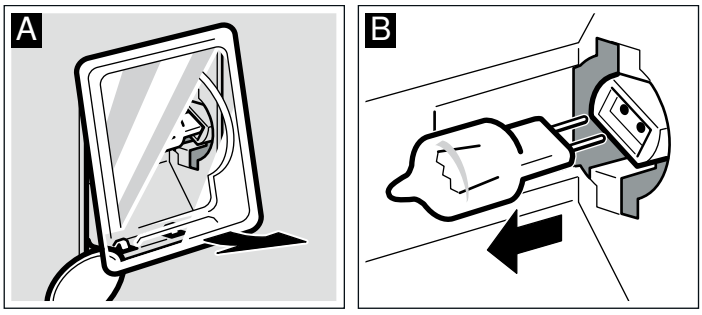
## Remplacement de la lampe gauche du four

Si l'ampoule du four a grillé, vous devez la changer. Des ampoules halogènes de 12V, 10 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.

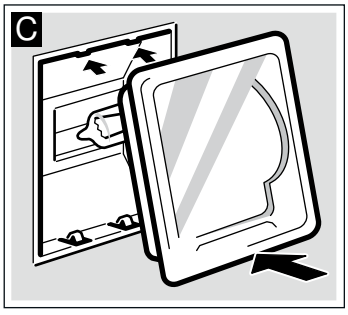
⚠ **Risque de choc électrique !**

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, ouvrir le cache en verre avec la main par le bas (fig. A). Si le cache en verre s'enlève difficilement, utiliser une cuillère comme aide.
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. Veiller à ce que le bombage dans le verre soit à droite. Appliquer le verre en haut et l'appuyer fortement en bas (fig. C). Le verre s'encliquete.




5. Enlever le torchon et armer le fusible.

## Cache en verre

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

# Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Nous trouvons toujours une solution appropriée pour éviter des visites inutiles d'un technicien.

## Numéros de produit E et de fabrication 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 est située à droite, sur le côté de la porte du four. Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

| **N° E** | **N° FD** |
|---|---|

**Service après-vente ☏**

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 formés qui possèdent les pièces de rechange d'origine pour votre appareil.

# Conseils concernant l'énergie et l'environnement

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

## Economiser de l'énergie

- Préchauffez le four seulement si cela est indiqué dans la recette ou dans les tableaux de la notice d'utilisation.
- Utilisez des moules sombres, laqués noirs ou émaillés. Ces types de moule absorbent bien la chaleur.
- Pendant la cuisson ou le rôtissage, ouvrez la porte du four aussi rarement que possible.
- Si vous voulez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le four étant encore chaud. Le temps de cuisson diminue au deuxième gâteau. Vous pouvez également enfourner 2 moules à cake l'un à côté de l'autre.
- Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin de la durée impartie puis terminez la cuisson avec la chaleur résiduelle.

## Elimination écologique

Eliminez l'emballage en respectant l'environnement.



Cet appareil répond à la directive européenne 2002/96/CE concernant les appareils électriques et électroniques usagés (déchets des équipements électriques et électroniques - DEEE). La directive spécifie le cadre pour une reprise et un recyclage des appareils usagés applicable au niveau européen.

# Programmes automatiques

Avec les programmes automatiques vous réussirez facilement des plats braisés raffinés, des rôtis fondants et des ragoûts et potées succulents. Vous n'avez pas besoin de retourner le mets et de l'arroser et le compartiment de cuisson reste propre.

Le résultat de cuisson dépend de la qualité de la viande et de la taille et du type de récipient. Utilisez des maniques lorsque vous défournez des mets cuits. Le récipient est très chaud. Attention en ouvrant le récipient, de la vapeur chaude s'échappe.

## Récipient

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

### Récipients appropriés

Nous recommandons des récipients résistant à la chaleur (jusqu'à 300 °C) en verre ou en vitrocéramique. Les cocottes en inox ne conviennent que sous réserve. La surface brillante reflète fortement le rayonnement thermique. Le mets dore moins et la viande est moins cuite. Si vous utilisez une cocotte en acier inox, enlevez le couvercle après la fin du programme. Passez la viande encore 8 à 10 minutes sous le gril avec la position gril . Si vous utilisez des cocottes en acier émaillé, en fonte d'acier ou en aluminium moulé, le mets brunit davantage. Ajoutez un peu plus de liquide.

### Récipients inappropriés

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

### Taille des récipients

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

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

## Préparation du mets

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

Choisissez un récipient approprié.

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

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

De nombreux mets nécessitent l'ajout de liquide. Le liquide ajouté dans le récipient doit recouvrir le fond à une hauteur d'env. ½ cm. Si dans le tableau est indiqué “un peu" de liquide, alors 2-3 cuillerées à soupe sont généralement suffisantes. S'il est indiqué “oui" pour le liquide, vous pouvez ajouter plus. Respectez les indications précédant les tableaux et dans les tableaux.

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

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

Mettez le récipient toujours dans le compartiment de cuisson froid.

## Programmes

**Volaille**

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

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

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

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

En cas de blanc de dinde, ajoutez suffisamment d'eau afin qu'il reste juteux.

| Programmes | Fourchette de poids en kg | Ajouter du liquide | Poids de réglage |
|---|---|---|---|
| **Volaille** | | | |
| Poulet, frais* | 0,7-2,0 | non | Poids de la viande |
| Poularde, fraîche* | 1,4-2,3 | non | Poids de la viande |
| Canard, frais* | 1,6-2,7 | non | Poids de la viande |
| Oie, fraîche* | 2,5-3,5 | non | Poids de la viande |
| Dindonneau, frais* | 2,5-3,5 | non | Poids de la viande |
| Blanc de dinde, frais* | 0,5-2,5 | beaucoup | Poids de la viande |
| Cuisses, fraîches<br>p.ex. cuisses de poulet, de canard, d'oie, de dindonneau | 0,3-1,5 | non | Poids de la cuisse la plus lourde |
| Cuisses, surgelées*<br>p.ex. cuisses de poulet, de canard, d'oie, de dindonneau | 0,3-1,5 | non | Poids de la cuisse la plus lourde |

**Viande**

Ajoutez dans le récipient la quantité de liquide indiquée.

**Boeuf**
Pour du rôti à braiser, ajoutez assez de liquide. Vous pouvez également utiliser la marinade.

En cas de pot-au-feu, ajouter une telle quantité de liquide (eau ou bouillon) de sorte que la viande soit presque recouverte.

Faire cuire du rosbif, le côté gras vers le haut.

| Programmes | Fourchette de poids en kg | Ajouter du liquide | Poids de réglage |
|---|---|---|---|
| **Boeuf** | | | |
| Rôti à braiser, frais<br>p.ex. entrecôte, macreuse, paleron, rôti mariné | 0,5-3,0 | oui | Poids de la viande |
| Rôti à braiser, surgelé*<br>p.ex. entrecôte, macreuse, paleron | 0,5-2,0 | oui | Poids de la viande |
| Rosbif, frais, médium<br>p.ex. filet | 0,5-2,5 | non | Poids de la viande |
| Rosbif, frais, saignant<br>p.ex. filet | 0,5-2,5 | non | Poids de la viande |
| Rosbif, surgelé, bien cuit*<br>p.ex. filet | 0,5-2,0 | non | Poids de la viande |
| Rôti de viande hachée* | 0,3-3,0 | non | Poids total |
| Pot-au-feu, frais | 0,5-2,5 | beaucoup | Poids de la viande |

**Veau**
En cas d'osso-buco, mettre une grande quantité de légumes (céleri, tomates, carottes) dans le récipient et répartir la viande dessus. Ajouter du liquide (bouillon) selon les besoins.

| Programmes | Fourchette de poids en kg | Ajouter du liquide | Poids de réglage |
|---|---|---|---|
| **Veau** | | | |
| Rôti, frais, maigre<br>p.ex. noix, noix pâtissière | 0,5-3,0 | oui | Poids de la viande |
| Rôti, frais, persillé<br>p.ex. échine, collier | 0,5-3,0 | un peu | Poids de la viande |
| Rôti, surgelé, maigre*<br>p.ex. noix, noix pâtissière | 0,5-2,0 | oui | Poids de la viande |
| Rôti, surgelé, persillé*<br>p.ex. échine, collier | 0,5-2,0 | un peu | Poids de la viande |
| Jarret avec os, frais | 0,5-2,5 | oui | Poids de la viande |
| Osso buco<br>p.ex. rouelles de jarret avec des légumes | 0,5-3,5 | oui | Poids de la viande |

**Porc**
En cas de viande non désossée, placez-la dans la cocotte, côté os vers le bas.

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

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

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

| Programmes | Fourchette de poids en kg | Ajouter du liquide | Poids de réglage |
|---|---|---|---|
| **Porc** | | | |
| Rôti d'échine, frais, sans os | 0,5-3,0 | oui | Poids de la viande |
| Rôti d'échine, frais, avec os | 0,5-3,0 | oui | Poids de la viande |
| Rôti d'échine, surgelé, sans os* | 0,5-2,0 | oui | Poids de la viande |
| Rôti d'échine, surgelé, avec os* | 0,5-2,0 | oui | Poids de la viande |
| Rôti de carré de porc, frais, avec os | 0,5-3,0 | oui | Poids de la viande |
| Rôti de longe, frais | 0,5-2,5 | oui | Poids de la viande |
| Rôti roulé, frais | 0,5-3,0 | oui | Poids total |
| Rôti avec croûte, frais<br>p.ex. poitrine | 0,5-3,0 | non | Poids de la viande |
| Rôti avec croûte, frais<br>p.ex. épaule | 0,5-3,0 | non | Poids de la viande |
| Rôti de viande hachée* | 0,3-3,0 | non | Poids total |
| Kassler avec os, frais | 0,5-3,0 | oui | Poids de la viande |
| Rôti de jambon, frais, saumuré, cuire | 1,0-4,0 | un peu | Poids de la viande |
| Rôti de jambon, frais, saumuré, gratiner* | 1,0-4,0 | non | Poids de la viande |

**Agneau et mouton**
Pour les rôtis et les cuisses, réglez le poids de la viande, pour les rôtis de viande hachée le poids total.

| Programmes | Fourchette de poids en kg | Ajouter du liquide | Poids de réglage |
|---|---|---|---|
| **Agneau** | | | |
| Gigot, frais, sans os, bien cuit | 0,5-2,5 | un peu | Poids de la viande |
| Gigot, frais, sans os, médium | 0,5-2,5 | non | Poids de la viande |
| Gigot, frais, avec os, bien cuit | 0,5-2,5 | un peu | Poids de la viande |
| Gigot, surgelé, sans os, bien cuit* | 0,5-2,0 | un peu | Poids de la viande |
| Gigot, surgelé, sans os, médium* | 0,5-2,0 | non | Poids de la viande |
| Gigot, surgelé, avec os, bien cuit* | 0,5-2,0 | un peu | Poids de la viande |
| Rôti de viande hachée* | 0,3-3,0 | non | Poids total |

| Programmes | Fourchette de poids en kg | Ajouter du liquide | Poids de réglage |
|---|---|---|---|
| **Mouton** | | | |
| Rôti de mouton, frais<br>p.ex. épaule | 0,5-3,0 | oui | Poids de la viande |
| Rôti de mouton, surgelé*<br>p.ex. épaule | 0,5-2,0 | oui | Poids de la viande |

**Gibier**

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

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

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

| Programmes | Fourchette de poids en kg | Ajouter du liquide | Poids de réglage |
|---|---|---|---|
| **Gibier** | | | |
| Rôti de cerf, frais<br>p.ex. épaule, poitrine | 0,5-3,0 | oui | Poids de la viande |
| Rôti de cerf, surgelé*<br>p.ex. épaule, poitrine | 0,5-2,0 | oui | Poids de la viande |
| Cuissot de chevreuil, frais, sans os | 0,5-3,0 | oui | Poids de la viande |
| Cuissot de chevreuil, surgelé*, sans os | 0,5-2,0 | oui | Poids de la viande |
| Cuisse de lièvre, fraîche, avec os | 0,3-0,6 | oui | Poids de la cuisse la plus lourde |
| Cuisse de lièvre, surgelée*, avec os | 0,3-0,6 | oui | Poids de la cuisse la plus lourde |
| Rôti de sanglier, frais<br>p.ex. épaule, poitrine | 0,5-3,0 | oui | Poids de la viande |
| Rôti de sanglier, surgelé*<br>p.ex. épaule, poitrine | 0,5-2,0 | oui | Poids de la viande |
| Lapin, frais | 0,5-3,0 | oui | Poids de la viande |

**Poisson**

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

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

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

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

En cas de plusieurs poissons, réglez le poids total. Les poissons doivent toutefois être à peu près de la même taille ou de poids égal. Exemple : Deux truites de 0,6 kg et de 0,5 kg. Réglez 1,1 kg.

| Programmes | Fourchette de poids en kg | Ajouter du liquide | Poids de réglage |
|---|---|---|---|
| **Poisson** | | | |
| Truite, fraîche, à l'étuvée* | 0,3-1,5 | oui | Poids total |
| Truite, fraîche, rôtir* | 0,3-1,5 | non | Poids total |
| Sandre, frais, à l'étuvée* | 0,5-2,0 | oui | Poids total |
| Sandre, frais, rôtir* | 0,5-2,0 | non | Poids total |
| Cabillaud, frais, à l'étuvée* | 0,5-2,0 | oui | Poids total |
| Cabillaud, frais, rôtir* | 0,5-2,0 | non | Poids total |
| Carpe, fraîche, à l'étuvée* | 0,8-2,0 | oui | Poids total |
| Carpe, fraîche, rôtir* | 0,8-2,0 | non | Poids total |

**Rôti de viande hachée**

Utilisez de la viande hachée fraîche.

Réglez le poids total du rôti de viande hachée.

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

| Programmes | Fourchette de poids en kg | Ajouter du liquide | Poids de réglage |
|---|---|---|---|
| **Rôti de viande hachée** | | | |
| De viande de boeuf fraîche* | 0,3-3,0 | non | Poids total |

| Programmes | Fourchette de poids en kg | Ajouter du liquide | Poids de réglage |
|---|---|---|---|
| De viande de porc fraîche* | 0,3-3,0 | non | Poids total |
| De viande d'agneau fraîche* | 0,3-3,0 | non | Poids total |
| De viande mixte fraîche* | 0,3-3,0 | non | Poids total |

**Ragoût/potée**

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

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

Ajouter à la viande la même ou la double quantité de légumes. Exemple : Pour 0,5 kg de viande, ajoutez 0,5 kg à 1 kg de légumes frais.

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

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

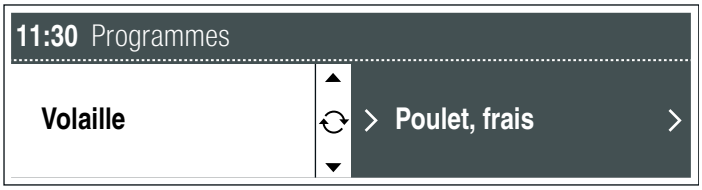
Pour des potées de légumes, les types de légumes fermes tels que carottes, haricots verts, chou blanc, céleri et pommes de terres sont appropriés. Plus les légumes sont coupés petits, plus ils seront moelleux. Afin que les légumes ne brunissent pas trop, recouvrez-les de liquides.

| Programmes | Fourchette de poids en kg | Ajouter du liquide | Poids de réglage |
|---|---|---|---|
| **Ragoût/potée** | | | |
| Avec de la viande<br>p.ex. Ragoût aux 3 viandes et légumes "Pichelsteiner" | 0,3-3,0 | oui | Poids de la viande |
| Avec des légumes<br>p.ex. Ragoût végétarien | 0,3-3,0 | oui | Poids total |
| Goulasch | 0,3-3,0 | oui | Poids de la viande |
| Paupiettes | 0,3-3,0 | oui | Poids de la viande |

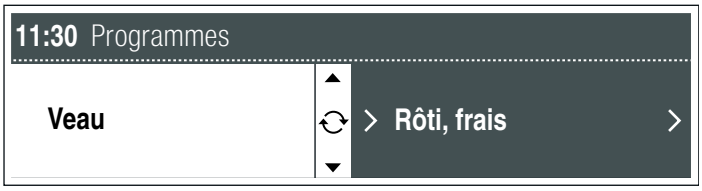
## Sélectionner le programme et régler

Exemple dans l'illustration : réglage pour du rôti de veau surgelé, maigre, 1,3 kg.

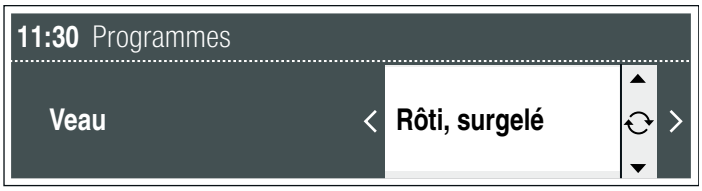
**1.** Appuyer sur la touche P.
Le premier groupe de programmes et le premier programme apparaissent.



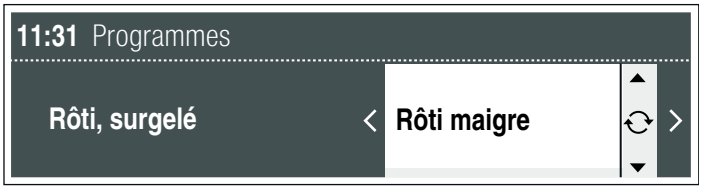

**2.** Sélectionner le groupe de programmes au moyen du sélecteur rotatif.




**3.** Appuyer sur la touche > et sélectionner le programme au moyen du sélecteur rotatif.

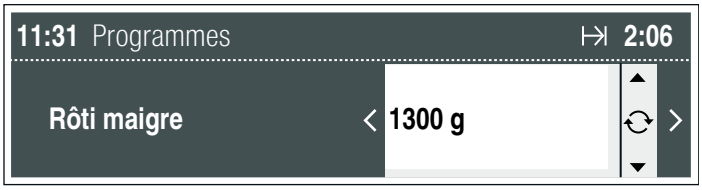



**4.** Lors de certains programmes vous pouvez encore différencier davantage, p.ex. pour le rôti de veau entre "rôti maigre" ou "rôti persillé". Appuyez sur la touche > et sélectionnez au moyen du sélecteur rotatif.




**5.** Appuyer sur la touche >.
Une proposition de poids apparaît pour le programme sélectionné.

**6.** Régler le poids avec le sélecteur rotatif. La durée du programme est affichée dans la ligne d'état.




Si maintenant vous réappuyez sur la touche >, vous commutez au programme Réglage individuel. Vous pouvez influer sur le résultat du programme. Voir *Réglage individuel* ci-après.

**7.** Appuyer sur la touche start stop.
Le programme démarre. La durée ↦| défile de manière visible dans la ligne d'état.

**Le programme est terminé**

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

**Annuler le programme**

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

**Consulter les informations**

Avant le démarrage, appuyer brièvement sur la touche i. Différentes informations concernant les programmes seront affichées. Pour chaque information, réappuyer brièvement sur la touche i.

**Différer l'heure de la fin**

Pour de nombreux programmes vous pouvez différer l'heure de la fin. Voir le chapitre *Fonctions de temps.*

## Réglage personnalisé

Si le résultat de la cuisson d'un programme ne répond pas à vos attentes, vous pouvez le régler la prochaine fois selon vos souhaits.

Réglez suivant la description au point 1 à 6.
Appuyer sur la touche > et déplacer le champ lumineux au moyen du sélecteur rotatif.
□□□■□□□
Vers la gauche = résultat de cuisson plus faible.
Vers la droite = résultat de cuisson plus fort.

Démarrer au moyen de la touche start stop.
La durée pour le programme est modifiée.

## Astuces concernant les programmes automatiques

| | |
|---|---|
| Le poids du rôti ou de la volaille est supérieur à la plage de poids indiquée. | La plage de poids est limitée intentionnellement. Souvent l'on ne trouve pas de cocotte suffisamment grande pour de très gros rôtis. Préparez des gros morceaux avec le mode Convection naturelle ⊟ ou le mode Gril air pulsé ⊠. |
| Le rôti est réussi, mais la sauce est trop foncée. | Choisissez un récipient plus petit ou utilisez plus de liquide. |
| Le rôti est réussi, mais la sauce est trop claire et liquide. | Choisissez un récipient plus grand ou utilisez moins de liquide. |
| Le rôti est trop sec par le dessus. | Utilisez un récipient avec un couvercle qui ferme bien. De la viande très maigre restera juteuse si vous la bardez de lard. |
| Pendant la cuisson il y aura une odeur de brûlé, mais le rôti a un bel aspect. | Le couvercle de la cocotte ferme mal ou la viande a gonflé et a soulevé le couvercle. Utilisez toujours un couvercle adapté. Veillez à ce qu'il y ait un espace d'au moins 3 cm entre la viande et le couvercle. |
| Vous voulez préparer de la viande surgelée. | Assaisonnez de la viande surgelée de la même façon que de la viande fraîche. Attention : En cas de viande surgelée il n'est pas possible de différer l'heure de la fin. La viande décongèlerait entre-temps et deviendrait impropre à la consommation. |
| La viande n'est pas assez cuite ou trop cuite. | Modifiez les réglages la fois suivante. Pour cela vous trouverez des consignes dans le chapitre *Programmes automatiques, Réglage individuel*. |

# 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 adapté et à quel hauteur il doit être enfourné, ainsi que des conseils concernant les récipients et la préparation.

**Remarques**

- Les valeurs des tableaux s'entendent toujours pour un enfournement dans le compartiment de cuisson froid.
  Préchauffez uniquement si cela est indiqué dans les tableaux. Recouvrez l'accessoire de papier cuisson uniquement après le préchauffage.
- Les durées indiquées dans les tableaux sont indicatives. Elles dépendent de la qualité et de la nature de l'aliment.
- Utilisez les accessoires livrés avec l'appareil. Des accessoires supplémentaires sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé comme accessoires optionnels.
  Avant l'utilisation, retirez du compartiment de cuisson tous les accessoires et récipients dont vous n'avez pas besoin.
- Utilisez toujours des maniques lorsque vous retirez des accessoires ou récipients chauds du compartiment de cuisson.

## Gâteaux et pâtisseries

**Cuire sur un niveau**

La Convection naturelle ⊟ est idéale pour la cuisson de gâteaux.

S vous faites cuire des gâteaux avec la Chaleur tournante 3D ⊛, utilisez les niveaux d'enfournement suivants pour l'accessoire :

- Gâteau dans des moules : niveau 2
- Gâteau sur la plaque : niveau 3

**Cuisson sur plusieurs niveaux**

Utilisez le mode Chaleur tournante 3D ⊛.

Niveaux d'enfournement lors de la cuisson de pâtisseries sur 2 niveaux :

- Lèchefrite : niveau 3
- Plaque à pâtisserie : niveau 1

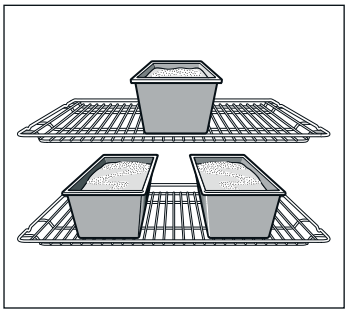
Niveaux d'enfournement lors de la cuisson de pâtisseries sur 3 niveaux :

- Plaque à pâtisserie : niveau 5
- Lèchefrite : niveau 3
- Plaque à pâtisserie : niveau 1

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

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

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



**Moules**

Les moules en métal de couleur foncée sont les plus appropriés.

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

Si vous voulez utiliser des moules en 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 de pâte et les indications des recettes peuvent diverger.

**Tableaux**

Dans les tableaux vous trouverez le mode de cuisson optimal pour les différents gâteaux et pâtisseries. La température et la durée de cuisson dépendent de la quantité et de la nature de la pâte préparée. C'est pourquoi les tableaux présentent des fourchettes de valeurs. Commencez par la valeur la plus basse. Une température plus basse permet d'obtenir des mets plus uniformément dorés. Si nécessaire, sélectionnez la fois suivante une valeur plus élevée.

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

Vous trouverez des informations supplémentaires dans la section *Conseils pour la pâtisserie* à la suite des tableaux.

**Remarque :** En raison de la forte humidité, du condensat peut se former sur la vitre intérieure du four lors de la cuisson en mode CuissonHydro. Ouvrez la porte du four avec prudence, de la vapeur chaude s'échappe.

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

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

**Modes de cuisson :**

- = Chaleur tournante 3D
- = CuissonHydro
- = Chaleur intense

| Gâteau dans des moules | Récipient | Hauteur | Mode de cuisson | Température en °C | Durée en minutes |
|---|---|---|---|---|---|
| Tarte | Moule à tarte, fer-blanc, Ø 31 cm | 2 | | 220-240 | 30-40 |
| | 2 moules à tarte, fer-blanc, Ø 31 cm | 3+1 | | 180-200 | 40-50 |
| Quiche | Moule à tarte, fer-blanc, Ø 31 cm | 2 | | 190-210 | 40-50 |
| Cake | Moule à cake, fer-blanc, 28 cm | 1 | | 190-210 | 50-60 |

**Modes de cuisson :**

- = Chaleur tournante 3D
- = Convection naturelle
- = CuissonHydro
- = Chaleur intense

| Plat | Accessoires | Hauteur | Mode de cuisson | Température en °C | Durée en minutes |
|---|---|---|---|---|---|
| Pizza | Plaque à pâtisserie | 2 | | 190-210 | 25-35 |
| | Lèchefrite + plaque à pâtisserie | 3+1 | | 180-200 | 40-50 |
| Tarte flambée (préchauffer) | Lèchefrite | 2 | | 280-300 | 10-12 |
| Brioche tressée | Plaque à pâtisserie | 2 | | 170-190 | 25-35 |
| Brioche | Plaque à pâtisserie avec 12 petits moules à brioche Ø 8 cm | 3 | | 180-200 | 20-25 |
| Pâtisserie en pâte à choux, éclairs | Plaque à pâtisserie | 2 | | 210-230 | 30-40 |
| Feuilletés | Plaque à pâtisserie | 3 | | 180-200 | 20-30 |
| | Lèchefrite + plaque à pâtisserie | 3+1 | | 180-200 | 25-35 |
| | 2 Plaques à pâtisserie + lèchefrite | 5+3+1 | | 170-190 | 35-45 |
| Meringue (préchauffage de 10 min) | Plaque à pâtisserie | 3 | | 80-90 | 180-210 |
| Biscuiterie dressée | Plaque à pâtisserie | 3 | | 140-150 | 30-40 |
| | Plaque à pâtisserie | 3 | | 140-150 | 25-35 |
| | Lèchefrite + plaque à pâtisserie | 3+1 | | 140-150 | 30-45 |
| | 2 Plaques à pâtisserie + lèchefrite | 5+3+1 | | 130-140 | 35-50 |

| Plat | Accessoires | Hauteur | Mode de cuisson | Température en °C | Durée en minutes |
|---|---|---|---|---|---|
| Macarons | Plaque à pâtisserie | 2 | ⊟ | 100-120 | 30-40 |
| | Lèchefrite + plaque à pâtisserie | 3+1 | 3D | 100-120 | 35-45 |
| | 2 Plaques à pâtisserie + lèchefrite | 5+3+1 | 3D | 100-120 | 40-50 |
| Börek | Lèchefrite | 2 | ⊟ | 180-200 | 40-50 |

## Conseils pour la pâtisserie

| | |
|---|---|
| Vous voulez utiliser votre propre recette. | Basez-vous sur les tableaux qui se rapprochent le plus de votre recette. |
| Vérifiez si votre cake est complètement cuit. | A l'aide d'un bâtonnet en bois, piquez le sommet du gâteau environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson indiqué dans la recette. Le gâteau est cuit si la pâte n'adhère plus au bâtonnet. |
| Le gâteau s'affaisse. | La fois suivante, veillez à ce que la pâte soit moins liquide ou bien réduisez la température du four de 10 degrés. Respectez les temps de malaxage indiqués dans la recette. |
| Le gâteau a monté davantage au centre que sur les bords. | Ne graissez pas le tour du moule démontable. Après la cuisson, détachez soigneusement le gâteau à l'aide d'un couteau. |
| Le dessus du gâteau est trop cuit. | Enfournez-le jusqu'au fond, choisissez une température plus basse et faites cuire le gâteau un peu plus longtemps. |
| Le gâteau est trop sec. | A l'aide d'un cure-dent, percez plusieurs petits trous dans le gâteau cuit. Arrosez de jus de fruit ou de liquide légèrement alcoolisé. Au gâteau suivant, augmentez la température de 10 degrés et réduisez le temps de cuisson. |
| Le pain ou le gâteau (gâteau au fromage blanc par ex.) a un bel aspect mais l'intérieur est pâteux (filets d'eau à l'intérieur). | Pour le gâteau suivant, veillez à ce que la pâte soit moins liquide. Augmentez le temps de cuisson et réduisez la température. En cas de gâteau avec une garniture fondante, faites d'abord précuire le fond. Saupoudrez-le de poudre d'amandes ou de chapelure et mettez ensuite la garniture. Respectez la recette et les temps de cuisson. |
| Les pâtisseries ne sont pas uniformément dorées. | Baissez la température, la cuisson sera alors plus uniforme. Faites cuire les pâtisseries délicats sur un seul niveau avec la convection naturelle ⊟. Le papier cuisson dépassant de la plaque peut également gêner la circulation de l'air. Découpez toujours le papier aux dimensions de la plaque. |
| Le dessous de la tarte aux fruits est trop clair. | La fois suivante, enfournez le gâteau un niveau plus bas. |
| Le jus des fruits a coulé. | La fois suivante, utilisez la lèchefrite à bords hauts (s'il y en a). |
| Les petites pâtisseries en pâte levée collent ensemble pendant la cuisson. | Disposez les pièces de pâtisserie sur la plaque en respectant un espace d'env. 2 cm autour de chaque pièce. Il y aura ainsi suffisamment de place pour que les pièces de pâtisserie puissent gonfler et dorer tout autour. |
| Vous avez fait cuire des pâtisseries sur plusieurs niveaux. Les pâtisseries placées sur la plaque supérieure sont plus cuites que celles placées sur la plaque inférieure. | Pour la cuisson sur plusieurs niveaux, utilisez toujours la Chaleur tournante 3D 3D. La cuisson des préparations sur des plaques enfournées en même temps ne sera pas forcément terminée au même moment. |
| La cuisson de gâteaux aux fruits juteux produit de la condensation. | La cuisson peut générer de la vapeur d'eau. Elle s'échappe au-dessus de la porte. Cette vapeur peut se condenser sur le bandeau de commande ou sur les façades des meubles situés à proximité et se mettre à goutter. C'est là une propriété physique normale. |

## Viande, volaille, poisson, gratin et toast

### Récipient

Vous pouvez utiliser tout récipient résistant à la chaleur. Pour de gros rôtis et de la volaille, utilisez le tournebroche et la lèchefrite. Versez de l'eau dans la lèchefrite jusqu'à ce que le fond soit recouvert.

Des récipients en verre sont les plus appropriés. Veillez à ce que le couvercle soit adapté à la cocotte et fermez bien.

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

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

Indications dans les tableaux :
Récipient sans couvercle = ouvert
Récipient avec couvercle = fermé

Placez toujours le plat au centre de la grille.

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

### Rôtissage

Ajoutez un peu de liquide à une viande maigre. Le fond du récipient doit être recouvert d'env. ½ cm de liquide.

Pour du rôti à braiser, ajoutez suffisamment de liquide. Le fond du récipient doit être recouvert d'env. 1 - 2 cm de liquide.

La quantité de liquide dépend du type de viande et du matériau du récipient. Si vous préparez de la viande dans une cocotte émaillée, il faut ajouter un peu plus de liquide que dans un récipient en verre.

Les cocottes en inox ne conviennent que sous réserve. La viande cuit plus lentement et dore moins. Réglez une température plus élevée et/ou un temps de cuisson plus long.

### Grillades

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

Fermez toujours le four lorsque le gril fonctionne.

Prenez si possible des pièces à griller de la même épaisseur. Elles seront alors uniformément dorées et bien juteuses.

Retournez les pièces à griller après les ⅔ du temps de cuisson.

Salez les steaks seulement une fois grillés.

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

Enfournez en plus la lèchefrite au niveau 1. Elle récupère le jus de viande et le four restera plus propre.

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

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

**Viande**

Retournez les pièces de viande à mi-cuisson.

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

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

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

**Modes de cuisson :**

- = Gril air pulsé
- = Gril, grande surface
- = Grils avec Tournebroche

| Plat | Poids | Accessoires et récipients | Hauteur | Mode de cuisson | Température en °C, position gril | Durée en minutes |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Viande** | | | | | | |
| Rosbif, saignant | 1,0 kg | ouvert | 1 | | 240-250 | 40-50 |
| Rosbif, médium | 1,0 kg | ouvert | 1 | | 250-260 | 50-60 |
| Gigot d'agneau, sans os, roulé, médium | 1,5 kg | ouvert | 1 | | 160-170 | 110-120 |
| Rôti au tournebroche | 1,0 kg | Tournebroche | 1 | | 240-250 | 90-110 |
| Rôti de porc roulé | 2,0 kg | Tournebroche | 1 | | 230-240 | 130-150 |
| **Volaille** | | | | | | |
| Poulet | 1,5 kg | Tournebroche | 2+1 | | 250-260 | 80-90 |
| Canard | 2,0 kg | Tournebroche | 2+1 | | 240-250 | 80-100 |
| **Poisson** | | | | | | |
| Poisson, entier, grillé | 300 g | Grille + lèchefrite | 2+1 | | 2 | 20-25 |
| **Gratin** | | | | | | |
| Gratin de pommes de terre | | Plat à gratin | 2 | | 160-180 | 60-80 |
| **Toasts** | | | | | | |
| 4 pièces, gratinés | | Grille + lèchefrite | 3+1 | | 160-170 | 10-15 |
| 12 pièces, gratinés | | Grille + lèchefrite | 3+1 | | 160-170 | 15-20 |

## Conseils pour les rôtis et grillades

| | |
|---|---|
| Le tableau ne contient pas de valeur pour le poids du rôti. | Choisissez les valeurs qui correspondent au poids immédiatement inférieur et allongez la durée de cuisson. |
| Vous voulez savoir si le rôti est cuit. | Utilisez un thermomètre pour viande (en vente dans le commerce) ou bien faites le « test de la cuillère ». Appuyez sur le rôti avec une cuillère. Si vous sentez une résistance, le rôti est cuit. Si la cuillère s'enfonce, allongez le temps de cuisson. |
| Le rôti est trop cuit et l'extérieur est brûlé par endroits. | Vérifiez le niveau d'enfournement ainsi que la température. |
| Le rôti a un bel aspect mais la sauce est brûlée. | La fois suivante, choisissez un plat à rôti plus petit ou ajoutez plus de liquide. |
| Le rôti a un bel aspect, mais la sauce est trop claire et insipide. | La fois suivante, choisissez un plat à rôti plus grand et ajoutez moins de liquide. |
| L'arrosage du rôti produit un dégagement de vapeur. | C'est un phénomène physique normal. Une grande partie de la vapeur s'échappe par l'orifice de sortie de vapeur. Elle peut se condenser sur le bandeau de commande plus froid ou sur les façades des meubles voisins et se mettre à goutter. |

## Cuisson simultanée de plusieurs plats

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

Placez le récipient à chaque fois sur une grille.

| Menu | Récipient | Niveau | Mode de cuisson | Température en °C | Durée en minutes | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Menu 1** | | | | | | |
| Gigot d'agneau, sans os, roulé, 1,3 kg, médium et pommes de terre au four | Récipient ouvert | 1 | | 180 | 80 | Après 30 minutes de cuisson, répartissez les pommes de terre autour du gigot et enfournez la tarte. |
| Tarte | Moule à tarte, ferblanc, Ø 31 cm | 3 | | | | |
| **Menu 2** | | | | | | |
| Gigot d'agneau, sans os, roulé, 1,3 kg, médium* | Récipient ouvert | 1 | | 180 | 80 | Après 20 minutes de cuisson, enfournez le gratin de pommes de terre. |
| Gratin de pommes de terre | Récipient ouvert | 3 | | | | |

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

## Basse température

La basse température est le mode de cuisson idéal pour obtenir une viande rosée ou à point. La viande reste très juteuse et fondante.

Avantage : vous avez de la marge pour la préparation du menu, car la viande se maintient bien au chaud.

### Remarques

- N'utilisez que de la viande fraîche d'un aspect impeccable. Enlevez soigneusement les nerfs et les bords de gras. Le gras développe un goût particulier lors de la cuisson à basse température.
- Il n'est pas nécessaire de retourner les gros morceaux de viande.
- La viande peut être tranchée immédiatement après la cuisson basse température. Pas besoin d'un temps de repos.
- En raison de cette méthode de cuisson particulière, le coeur de la viande est rose. Ce qui ne signifie pas cependant qu'il est cru ou insuffisamment cuit.
- Si vous voulez de la sauce de viande, faites cuire votre viande dans un récipient fermé. Tenez toutefois compte du fait que les temps de cuisson seront plus courts.
- Pour vérifier si la viande est cuite, utilise un thermomètre à viande. Une température à coeur de 60 °C doit être maintenue pendant au moins 30 minutes.

### Récipients appropriés

Utilisez un récipient peu profond, p.ex. un plat de service en porcelaine ou une cocotte en verre sans couvercle.

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

### Réglage

1. Sélectionner le mode de cuisson Basse température et régler une température entre 70 et 90 °C.
   Préchauffer le four et chauffer le récipient en même temps.
2. Faire fondre un peu de matière grasse dans une poêle. Saisir la viande de tous les côtés à feu vif, aussi aux extrémités, et la mettre immédiatement dans le récipient préchauffé.
3. Remettre au four le récipient contenant la viande et faire cuire à basse température. Pour la plupart des morceaux de viande, une température de 80 °C pour la cuisson basse température est idéale.

### Tableau

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

| Plat | Poids | Niveau | Mode de cuisson | Température en °C | Durée de saisie en minutes | Durée cuisson basse température en heures |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Volaille** | | | | | | |
| Blanc de dinde | 1000 g | 2 | | 80 | 6-7 | 4-5 |
| Magret de canard* | 300-400 g | 2 | | 80 | 3-5 | 2-2½ |
| **Boeuf** | | | | | | |
| Rôti de boeuf (p.ex.rumsteck), 6-7 cm d'épaisseur | env. 1,5 kg | 2 | | 80 | 6-7 | 4½-5½ |
| Filet de boeuf, entier | env. 1,5 kg | 2 | | 80 | 6-7 | 5-6 |
| Rosbif, 5-6 cm d'épaisseur | env. 1,5 kg | 2 | | 80 | 6-7 | 4-5 |
| Steaks dans la hanche, 3 cm d'épaisseur | | 2 | | 80 | 5-7 | 80-110 Min. |
| **Veau** | | | | | | |
| Rôti de veau (p.ex. noix), 6-7 cm d'épaisseur | env. 1,5 kg | 2 | | 80 | 6-7 | 5-6 |

* Pour obtenir une peau croustillante, faites cuire le magret de canard brièvement à la poêle après la cuisson basse température.

| Plat | Poids | Niveau | Mode de cuisson | Température en °C | Durée de saisie en minutes | Durée cuisson basse température en heures |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Filet de veau | env. 800 g | 2 | | 80 | 6-7 | 3-3½ |
| **Porc** | | | | | | |
| Rôti de porc, maigre (p.ex. filet), 5-6 cm d'épaisseur | env. 1,5 kg | 2 | | 80 | 6-7 | 5-6 |
| Filet mignon de porc, entier | env. 500 g | 2 | | 80 | 6-7 | 2½-3 |
| **Agneau** | | | | | | |
| Filet d'agneau, entier | env. 200 g | 2 | | 80 | 5-6 | 1½-2 |

* Pour obtenir une peau croustillante, faites cuire le magret de canard brièvement à la poêle après la cuisson basse température.

## Conseils pour la cuisson basse température

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

## Plats cuisinés

Respectez les indications du fabricant figurant sur l'emballage.

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

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

**Modes de cuisson :**

- = Chaleur tournante 3D
- = CuissonHydro
- / = Position Pizza

| Plat | Accessoire | Niveau | Mode de cuisson | Température en °C | Durée en minutes |
|---|---|---|---|---|---|
| **Pizza, surgelée** | | | | | |
| Pizza à pâte fine | Lèchefrite | 2 | / | 200-220 | 15-20 |
| | Lèchefrite + grille | 3+1 | | 180-200 | 20-30 |
| Pizza à pâte épaisse | Lèchefrite | 2 | / | 170-190 | 20-30 |
| | Lèchefrite + grille | 3+1 | | 170-190 | 25-35 |
| Pizza-baguette | Lèchefrite | 3 | / | 170-190 | 20-30 |
| Mini-pizzas | Lèchefrite | 3 | / | 190-210 | 10-20 |
| **Pizza, du réfrigérateur** | | | | | |
| Pizza (préchauffer) | Lèchefrite | 1 | / | 180-200 | 10-15 |
| **Produits de pommes de terre, surgelés** | | | | | |
| Frites | Lèchefrite | 3 | / | 190-210 | 20-30 |
| | Lèchefrite + plaque à pâtisserie | 3+1 | | 180-200 | 30-40 |
| Croquettes | Lèchefrite | 3 | / | 190-210 | 20-25 |
| Rösti, pommes de terre farcies | Lèchefrite | 3 | / | 200-220 | 15-25 |
| **Pains et pâtisseries,surgelés** | | | | | |
| Petits pains, baguette | Lèchefrite | 3 | / | 180-200 | 10-20 |
| Bretzels (pâtons) | Lèchefrite | 3 | / | 200-220 | 10-20 |
| **Pains et pâtisseries, précuits** | | | | | |
| Petits pains précuits, baguette précuite | Lèchefrite | 2 | | 190-210 | 10-20 |
| | Lèchefrite + grille | 3+1 | | 160-180 | 20-25 |

| Plat | Accessoire | Niveau | Mode de cuisson | Température en °C | Durée en minutes |
|---|---|---|---|---|---|
| **Boulettes végétariennes, surgelées** | | | | | |
| Bâtonnets de poisson | Lèchefrite | 2 | 3D/Chaleur tournante | 220-240 | 10-20 |
| Sticks de poulet, Nuggets de poulet | Lèchefrite | 3 | 3D/Chaleur tournante | 200-220 | 15-25 |
| **Strudel, surgelé** | | | | | |
| Strudel | Lèchefrite | 3 | 3D/Chaleur tournante | 190-210 | 30-35 |

## Mets spéciaux

Avec des températures basses et le mode chaleur tournante 3D vous réussirez alors aussi bien du yaourt crémeux qu'une pâte légère à la levure du boulanger.

Enlevez d'abord du compartiment de cuisson les accessoires, les grilles supports ou les rails télescopiques.

**Préparer du yaourt**

1. Porter 1 litre de lait (3,5 % de m.g) à ébullition et laisser refroidir à 40 °C.
2. Délayer 150 g de yaourt (à la température du réfrigérateur) dans le lait.
3. En remplir des tasses ou des petits pots Twist-Off, couvrir de film alimentaire
4. Préchauffer le compartiment de cuisson comme indiqué.
5. Placer ensuite les tasses ou bien les pots sur le fond du compartiment de cuisson et préparer comme indiqué.

**Laisser lever de la pâte à la levure du boulanger**

1. Préparer la pâte à la levure du boulanger comme d'habitude, la placer dans un récipient en céramique résistant à la chaleur et couvrir.
2. Préchauffer le compartiment de cuisson comme indiqué.
3. Eteindre le four et placer la pâte dans le compartiment de cuisson pour la laisser lever.

| Plat | Récipient | | Mode de cuisson | Température | Durée |
|---|---|---|---|---|---|
| Yaourt | Tasses ou pots Twist-Off | Placer sur le fond du compartiment de cuisson | 3D Chaleur tournante | Préchauffer à 50 °C<br>50 °C | 5 min.<br>8 h |
| Laisser lever de la pâte à la levure de boulanger | Récipient résistant à la chaleur | Placer sur le fond du compartiment de cuisson | 3D Chaleur tournante | Préchauffer à 50 °C<br>Eteindre l'appareil et mettre la pâte à la levure dans le compartiment de cuisson | 5-10 min.<br>20-30 min. |

## Décongélation

Le mode de cuisson Décongélation est idéal pour des aliments surgelés.

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

Respectez les indications du fabricant figurant sur l'emballage.

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

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

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

| Plat | Accessoire | Niveau | Mode de cuisson | Température |
|---|---|---|---|---|
| **Aliments surgelés délicats**<br>p.ex. tartes à la crème fraîche, tarte à la crème au beurre, tartes avec glaçage au chocolat ou du sucre glacé, fruits etc. | Grille | 1 | Décongélation | 30 °C |
| **Produits surgelés divers**<br>Poulet, saucisses et viande, pain et petits pains, gâteaux et autres pâtisseries | Grille | 1 | Décongélation | 50 °C |

## Déshydratation

Le mode Chaleur tournante 3D est idéale pour la déshydratation.

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

Laissez-les bien égoutter et essuyez-les.

Recouvrez la lèchefrite et la grille de papier cuisson ou sulfurisé.

Retournez plusieurs fois les fruits ou légumes très juteux.

Une fois le processus de séchage terminé, détachez immédiatement du papier les aliments déshydratés.

| Fruits et herbes | Accessoire | Niveau | Mode de cuisson | Température | Durée |
|---|---|---|---|---|---|
| 600 g de tranches de pommes | Lèchefrite + grille | 3+1 | 3D Chaleur tournante | 80 °C | env. 5 h |
| 800 g de poires en quartier | Lèchefrite + grille | 3+1 | 3D Chaleur tournante | 80 °C | env. 8 h |
| 1,5 kg de quetsches ou de prunes | Lèchefrite + grille | 3+1 | 3D Chaleur tournante | 80 °C | env. 8-10 h |
| 200 g d'herbes aromatiques, nettoyées | Lèchefrite + grille | 3+1 | 3D Chaleur tournante | 80 °C | env. 1½ h |

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

**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.

# L'acrylamide dans certains aliments

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

| Conseils pour la préparation de mets avec une faible formation d'acrylamide | |
|---|---|
| **En général** | ■ Réduire les temps de cuisson à un minimum.<br>■ Faire uniquement dorer les aliments, ne pas les faire trop brunir.<br>■ Un aliment gros et épais contient moins d'acrylamide. |
| **Cuisson de pâtisseries** | En mode Convection naturelle, max. 200 °C.<br>En mode Chaleur tournante 3D ou Chaleur tournante, max.180 °C. |
| Petits gâteaux secs | En mode Convection naturelle, max. 190 °C.<br>En mode Chaleur tournante 3D ou Chaleur tournante, max. 170 °C.<br>Des oeufs ou des jaunes d'oeuf réduisent la formation d'acrylamide. |
| Frites au four | Les répartir uniformément et en une couche sur la plaque. Faire cuire au moins 400 g par plaque, afin que les frites ne se dessèchent pas |

# Plats tests

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

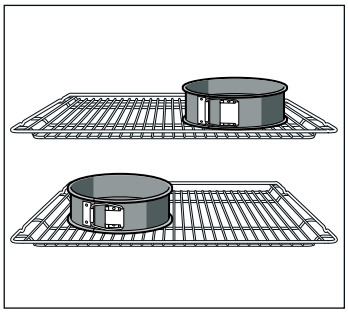
Selon EN 50304/EN 60350 (2009) ou bien IEC 60350.

## Cuisson de pâtisseries

Cuisson sur 2 niveaux :
Enfourner la lèchefrite toujours au-dessus de la plaque à pâtisserie.
Cuisson sur 3 niveaux :
Enfourner la lèchefrite en milieu.

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

Tourte aux pommes sur 1 niveau :
Placer côte à côte les moules démontables foncés en les décalant.
Tourte aux pommes sur 2 niveaux :
Moules démontables de couleur foncée : les placer l'un au-dessus de l'autre en les décalant, voir fig.



Gâteaux dans des moules démontables en fer-blanc :
Faire cuire sur 1 niveau avec la Convection naturelle.
Utilisez la lèchefrite au lieu de la grille et placez dessus le moule démontable.

**Modes de cuisson :**

- = Chaleur tournante 3D
- = Convection naturelle
- = CuissonHydro
- = Chaleur intense

| Plat | Accessoires et moules | Niveau | Mode de cuisson | Température en °C | Durée en minutes |
|---|---|---|---|---|---|
| Biscuiterie dressée (préchauffer*) | Plaque à pâtisserie | 3 | | 140-150 | 30-40 |
| | Plaque à pâtisserie | 3 | | 140-150 | 25-35 |
| | Lèchefrite + plaque à pâtisserie | 3+1 | | 140-150 | 30-45 |
| | 2 Plaques à pâtisserie + lèchefrite | 5+3+1 | | 130-140 | 35-50 |
| Small cakes (préchauffer*) | Plaque à pâtisserie | 3 | | 150-170 | 20-30 |
| | Plaque à pâtisserie | 3 | | 150-160 | 20-30 |
| | Lèchefrite + plaque à pâtisserie | 3+1 | | 140-160 | 25-40 |
| | 2 Plaques à pâtisserie + lèchefrite | 5+3+1 | | 130-150 | 25-40 |
| Biscuit à l'eau (préchauffer*) | Moule démontable sur la grille | 2 | | 160-170 | 30-40 |
| Biscuit à l'eau | Moule démontable sur la grille | 2 | | 150-160 | 35-45 |
| Tourte aux pommes | Grille + 2 moules démontables Ø 20 cm | 2 | | 170-190 | 80-90 |
| | 2 grilles + 2 moules démontables Ø 20 cm | 3+1 | | 170-190 | 70-90 |

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

## Grillades

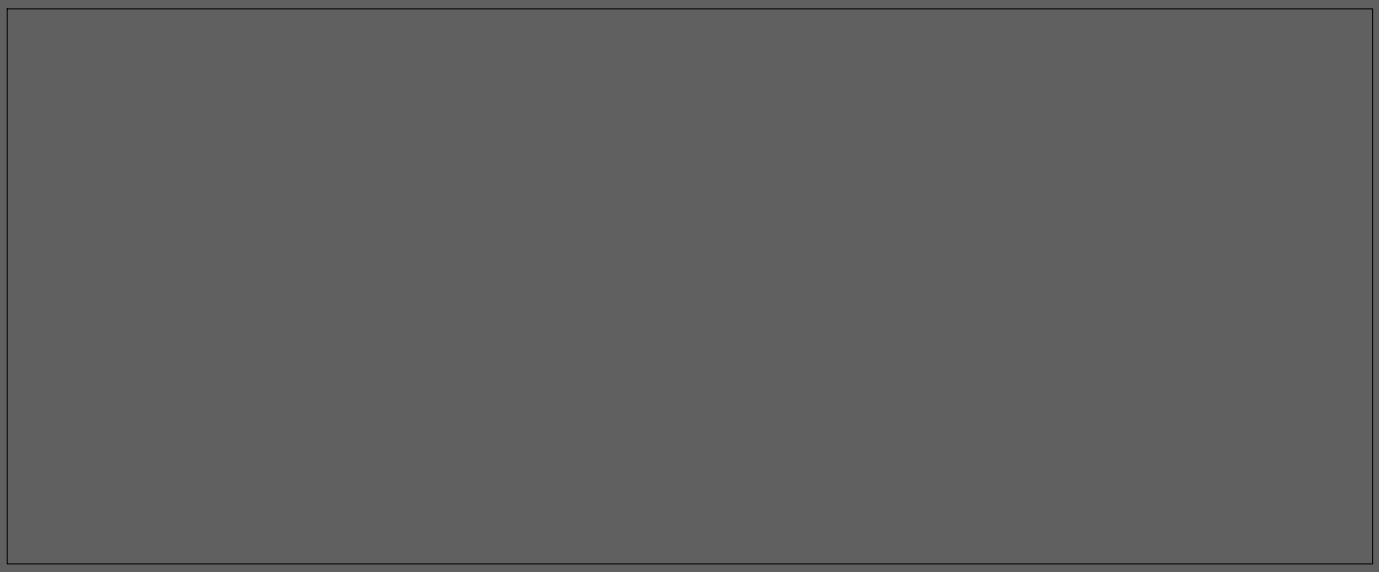
Si vous placez les aliments directement sur la grille, enfournez en plus la lèchefrite au niveau 1. Elle récupère le liquide et le four restera plus propre.

**Mode de cuisson :**

- = Gril, grande surface

| Plat | Accessoire | Niveau | Mode de cuisson | Position gril | Durée en minutes |
|---|---|---|---|---|---|
| Brunir des toasts<br>préchauffer 10 minutes | Grille | 5 | | 3 | ½-2 |
| Beefburger, 12 pièces*<br>ne pas préchauffer | Grille + lèchefrite | 4+1 | | 3 | 25-30 |

* Retourner aux ⅔ du temps



Siemens-Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
DEUTSCHLAND

(901206)