

SIEMENS



HB 531.0



Notice d'utilisation

fr

9000532656



SIEMENS

Afin que cuisiner fasse autant de plaisir que manger

veuillez lire cette notice d'utilisation. Vous pourrez alors profiter de tous les avantages techniques de votre cuisinière.

La notice contient des informations importantes relatives à la sécurité. Vous apprenez à connaître votre appareil en détails. Nous vous montrons étape par étape comment le régler. C'est tout simple.

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

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

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

Nous vous souhaitons maintenant bon appétit.

Notice d'utilisation

HB 531.0



fr 9000532656

S-240690-02

Table de matières

Remarques importantes	6
Avant l'encastrement	6
Consignes de sécurité	7
Causes de dommages	9
Votre nouvelle cuisinière	10
Bandeau de commande	10
Four	11
Thermostat	12
Four et accessoires	13
Ventilateur de refroidissement	14
Avant la première utilisation	15
Retrait des pièces de l'emballage	15
Chauffer le four	16
Pré-nettoyage des accessoires	16
Réglage du four	16
Réglages	17
Le four doit s'éteindre automatiquement	18
Le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement	20
Heure	22
Réglages	22
Minuterie	23
Réglages	23
Chauffage rapide	24
Réglages	24
Sécurité-enfants	25
Entretien et nettoyage	26
Produit nettoyants	26
Voûte et parois arrière et latérales	28

Table de matières

Décrocher et accrocher la porte du four	29
Dépose et pose des vitres de la porte	31
Nettoyage des supports	32
Incidents et dépannage	34
Changer la lampe du four au plafond	35
Service après-vente	36
Tableaux et astuces	37
Gâteaux et pâtisseries	37
Conseils pour la pâtisserie	41
Viande, volaille, poisson	42
Conseils pour les rôtis et grillades	45
Cuisson d'un menu	46
Produits cuisinés surgelés	47
Décongeler	48
Déshydratation	48
Stérilisation	49
Plats spéciaux	51
Conseils pour économiser de l'énergie	52
L'acrylamide dans certains aliments	53
Expériences de cuisine	54

Remarques importantes

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

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

Avant l'encastrement

Élimination écologique



Déballer l'appareil et éliminer l'emballage en respectant l'environnement.

Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

Avaries de transport

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

Branchement électrique

Si le cordon de raccordement est endommagé, il doit être changé par un spécialiste formé par le fabricant, afin d'éviter tout danger.

Consignes de 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, d'utiliser l'appareil en toute sécurité.

Ne jamais laisser des enfants jouer avec l'appareil.

Enfants



Les enfants ne doivent préparer des mets que si vous le leur avez appris. Ils doivent être capables de se servir correctement de l'appareil. Ils doivent comprendre les dangers indiqués dans la notice d'utilisation. Les enfants doivent être surveillés pendant l'utilisation de l'appareil, afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Four chaud



Ouvrir prudemment la porte du four. De la vapeur chaude peut s'échapper.

Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du four ni les résistances chauffantes. Risque de brûlures !

Eloignez impérativement les enfants.

Ne jamais conserver des objets inflammables dans le four. Risques d'incendie !

Ne jamais coincer le câble de raccordement d'un appareil électrique dans la porte de four chaude. L'isolation du câblage peut fondre. Risque de court-circuit !

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

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

Réparations



Les réparations inexpertes sont dangereuses.
Risque d'électrocution !

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

Si l'appareil est défectueux, couper le fusible dans le boîtier à fusibles.

Appelez le service après-vente.

Causes de dommages

Plaque à pâtisserie, feuille alu ou vaisselle sur la sole du four

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

Eau dans le four

Ne verser jamais d'eau dans le four chaud. Ceci endommagerait l'émail.

Jus de fruit

En cas de gâteaux aux fruits très juteux ne garnissez pas trop la plaque. Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives. Utilisez de préférence la lèchefrite à bords hauts.

Refroidissement avec la porte du four ouverte

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

Joint du four fortement encrassé

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

Porte du four utilisée comme assise

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

Transport de la cuisinière

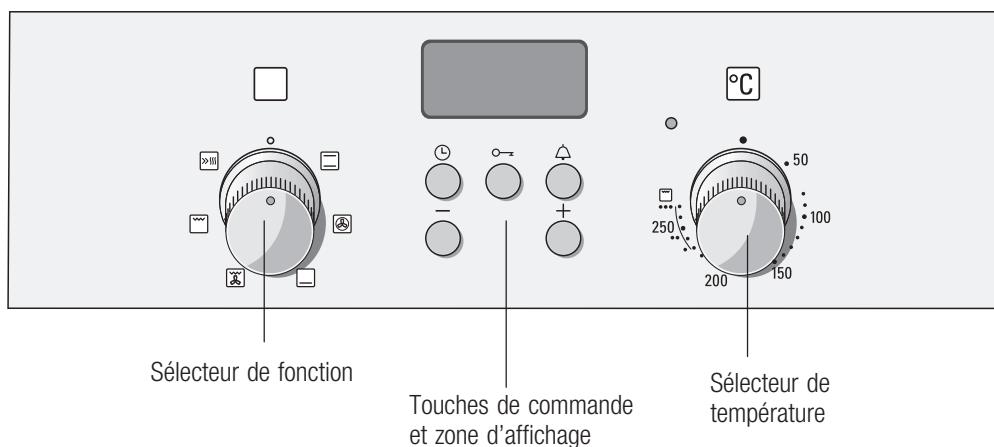
Ne pas porter ou tenir la cuisinière par la poignée de la porte. La poignée ne supporterait pas le poids de la cuisinière et peut se casser.

Votre nouvelle cuisinière

Vous apprenez ici à connaître votre nouvel appareil. Nous vous expliquons le bandeau de commande avec les interrupteurs et affichages. Vous recevez des informations concernant les modes de cuisson et les accessoires fournis avec l'appareil.

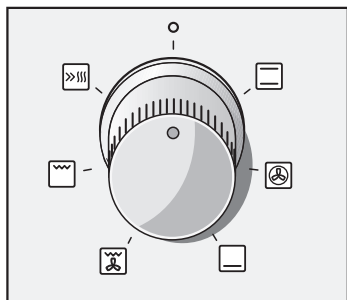
Bandeau de commande

Variations de la présentation selon l'appareil concerné.



Four







Sélecteur de fonction



Le sélecteur de mode de fonctionnement permet de régler le mode de cuisson du four.

Il se tourne vers la droite ou vers la gauche.

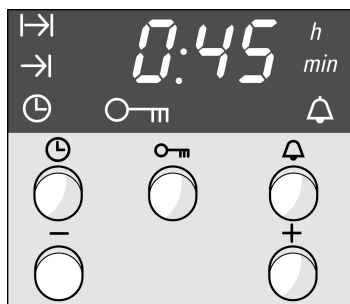
Positions

0	Arrêt
 Chauffage rapide	Cette position permet de réchauffer rapidement vos plats.
 Gril, grande surface	Cette position permet de faire rôtir plusieurs steaks, saucisses, poissons ou toasts.
 Gril air pulsé	La position Gril air pulsé est particulièrement indiquée pour le rôtissage de gros morceaux de viande.
 Chaleur de sole	La position chaleur de sole permet de faire dorer les plats sur le dessous ou de les maintenir au chaud.
 Air pulsé 3D*	Vous pouvez cuire en parallèle des pizzas, des petites pâtisseries, des muffins et des pâtes feuilletées sur deux niveaux.
 Cuisson traditionnelle	La cuisson et le rôtissage fonctionnent sur un seul niveau. Ce réglage est bien adapté aux gâteaux et aux pizzas (moule ou plaque) et aux rôtis maigres (bœuf, veau et gibier).

*mode de cuisson avec lequel la catégorie d'efficacité énergétique EN50304 a été déterminée.

Lors du réglage du sélecteur de mode de fonctionnement, la lampe du four s'allume.

Zone d'affichage et touches de commande

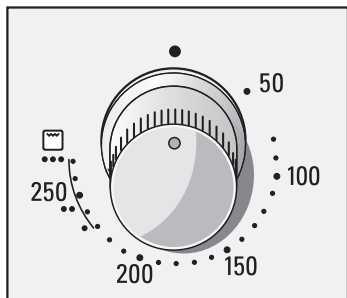


Touche Heure ⌚	Permet de régler l'heure, la durée du four → et l'heure de fin de cuisson → .
Touche Clé 🗝️	Permet d'activer et de désactiver la sécurité-enfants.
Touche Minuterie ⏰	Permet de régler la minuterie.
Touche Moins -	Permet de modifier les valeurs de réglage vers le bas.
Touche Plus +	Permet de modifier les valeurs de réglage vers le haut.

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

Thermostat

A l'aide du thermostat, régler la température ou la position gril.



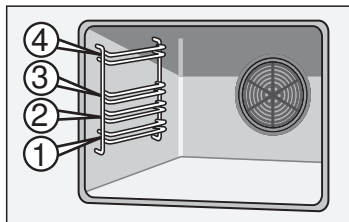
Température	
50 - 270	Plage de température en °C
Gril 🍷	Puissance
•	Gril faible 1
••	Gril moyen 2
•••	Gril puissant 3

Le voyant lumineux au-dessus du thermostat est allumé lorsque le four chauffe. Il s'éteint pendant les coupures de chauffe.

Positions gril

En mode gril 🍷, vous réglez une position gril au moyen du thermostat.

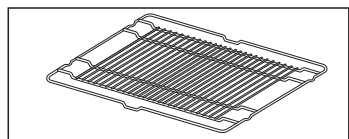
Four et accessoires



Les accessoires peuvent être enfournés à 4 niveaux différents.

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

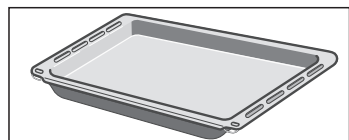
Accessoires



Grille HZ 434000

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

Enfourner la grille avec la courbure vers le bas .



Lèche-frite HZ 432000

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.

Enfournez la lèche-frite jusqu'à la butée, partie inclinée en direction de la porte du four.



Plaque de cuisson en aluminium HZ430000

Pour les gâteaux et les pâtisseries.

Insérez la plaque de cuisson dans le four avec le rebord incliné orienté vers la porte du four.

Autres accessoires*

Plaque de cuisson en aluminium HZ430000	Pour les gâteaux et les pâtisseries.
Grille HZ434000	Pour les plats, les moules à gâteau, les rôtis, les plats à passer sous le gril et les plats cuisinés surgelés.
Lèche-frite HZ432000	Pour les gâteaux, pâtisseries et plats surgelés très juteux ainsi que les gros rôtis.
Plaque en émail HZ431000	Pour les gâteaux et les pâtisseries.
Grille de protection	La grille de protection est fixée à la porte du four. Elle empêche les jeunes enfants de toucher la porte brûlante du four. Vous pouvez commander une grille de protection auprès du service après-vente de l'usine (référence : 440651).

* Vous trouverez diverses offres pour votre cuisinière dans nos brochures ou sur Internet. Vous pouvez vous procurer d'autres accessoires chez un revendeur spécialisé.


Ventilateur de refroidissement

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



Avant la première utilisation

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

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

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

Réglez l'heure.

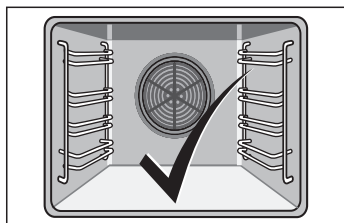
1. Appuyez sur la touche Heure .
A l'affichage apparaît 12:00 et le symbole Heure  clignote.
2. Réglez l'heure au moyen de la touche + ou la touche -.

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

Si le symbole  et trois zéros clignotent à l'affichage

Retrait des pièces de l'emballage

Avant d'utiliser votre four pour la première fois, vous devez impérativement enlever toutes les pièces de l'emballage.




Des éléments d'emballage en polystyrène expansé et en carton se trouvent entre les clayettes et le bâti du four et devant la paroi arrière. Enlevez-les.

Vous pouvez maintenant utiliser votre four.

Chauffer le four

Procédez de la manière suivante

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

1. Régler le sélecteur du mode de cuisson sur .
2. Régler le thermostat sur 240 °C.

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

Pré-nettoyage des accessoires

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

Réglage du four

Eteindre le four manuellement

Vous avez plusieurs possibilités pour régler votre four.

Lorsque le mets est prêt, éteignez le four vous-même.

Le four s'éteint automatiquement

Vous pouvez quitter la cuisine même pour une longue durée.


Le four s'allume et s'éteint automatiquement

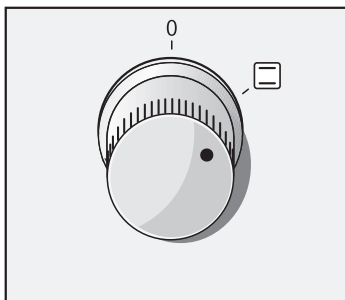
Vous pouvez enfourner le plat p.ex. le matin et régler de telle manière qu'il sera prêt à midi.

Tableaux et conseils

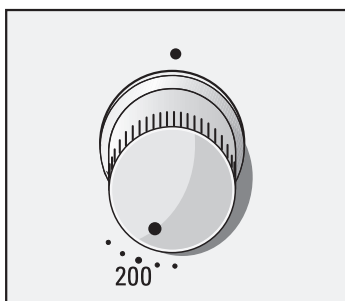
Au chapitre Tableaux et conseils, vous trouverez les réglages appropriés à de nombreux plats.

Réglages

Exemple:
Convection naturelle ,
200 °C



1. Régler le sélecteur sur le mode de cuisson voulu.



2. A l'aide du thermostat, régler la température ou la position grill.

Désactivation

Une fois le plat prêt, ramenez le sélecteur du mode de cuisson en position éteinte.

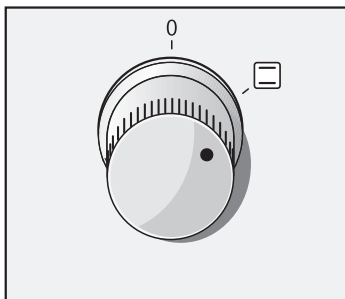
Modifier le réglage

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

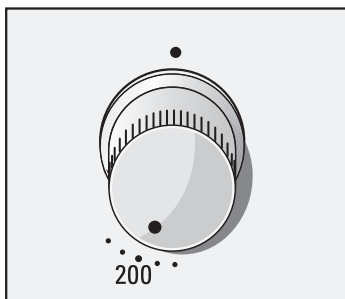
Le four doit s'éteindre automatiquement

Exemple :

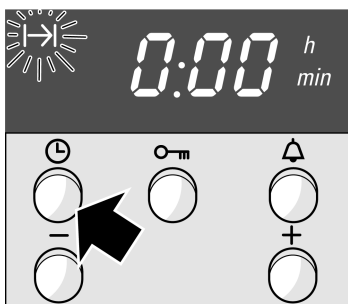
Convection naturelle , 200 °C, durée 45 minutes





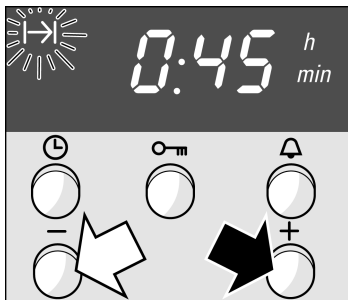
1. Régler le sélecteur sur le mode de cuisson voulu.



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



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




La durée s'est écoulée

Modifier le réglage


Annuler le réglage


**Réglage de la durée
lorsque l'heure est
masquée**


- Régler la durée au moyen de la touche + ou de la touche -.
Touche + valeur de suggestion = 30 minutes.
Touche - valeur de suggestion = 10 minutes.


Le four se met en marche quelques secondes plus tard. Le symbole  est allumé à l'affichage.

Un signal retentit. Le four s'éteint.

Appuyer deux fois sur la touche  et mettre le sélecteur du mode de cuisson sur arrêt.

Appuyer sur la touche Heure . Modifier la durée au moyen de la touche + ou de la touche -.

Appuyer sur la touche Heure . Appuyer sur la touche - jusqu'à ce que l'affichage affiche zéro. Mettre le sélecteur de mode de cuisson sur arrêt.

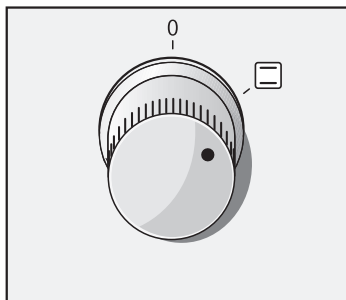
Appuyer deux fois sur la touche Heure  et régler comme décrit sous point 4.

Le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement

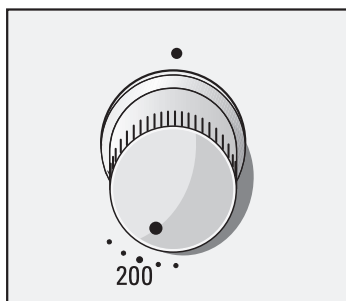
Veillez à ce que les aliments qui s'abîment facilement ne restent pas trop longtemps dans le four.

Exemple :

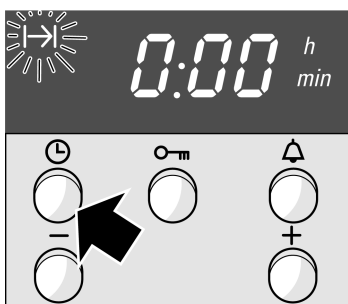
Il est 10:45 h. La cuisson de votre plat dure 45 minutes et il doit être prêt à 12h45.





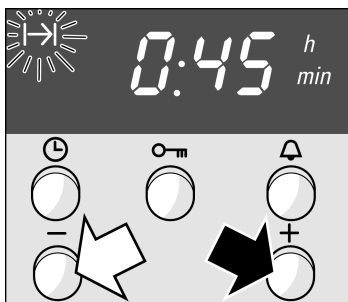
1. Régler le sélecteur sur le mode de cuisson voulu.



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



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



4. Régler la durée au moyen de la touche + ou de la touche -.
Touche + valeur de suggestion = 30 minutes.
Touche - valeur de suggestion = 10 minutes.



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



6. Reporter l'heure de fin de cuisson au moyen de la touche + .

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

La durée s'est écoulée

Un signal retentit. Le four s'éteint.
Appuyer deux fois sur la touche ⌚ et mettre le sélecteur du mode de cuisson sur arrêt.

Remarque

Tant qu'un signal clignote vous pouvez modifier le réglage. Le réglage est validé lorsque le symbole est allumé.

Heure

Après avoir branché l'appareil pour la première fois ou après une panne de courant, le symbole ☀ et trois zéros clignotent à l'affichage. Réglez l'heure. Le sélecteur de mode de cuisson doit être sur arrêt.

Réglages

Exemple : 13:00 h



1. Appuyer sur la touche Heure ☀.
A l'affichage apparaît 12.00 h et le symbole ☀ clignote.



2. Régler l'heure au moyen de la touche + ou de la touche -.

L'heure est validée après quelques secondes.

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

Appuyer deux fois sur la touche Heure ☀ et modifier au moyen de la touche + ou de la touche -.

Minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie comme un réveil de cuisine. Elle fonctionne indépendamment du four. La minuterie émet un signal sonore particulier. De la sorte, vous pouvez discerner si c'est la minuterie ou une durée du four qui a expiré. Vous pouvez également régler la minuterie lorsque la sécurité–enfants est active.

Réglages


Exemple : 20 minutes




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




2. Régler le temps de la minuterie au moyen de la touche + ou de la touche –.
Touche + valeur de suggestion = 10 minutes.
Touche – valeur de suggestion = 5 minutes.

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

Le temps s'est écoulé

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

Modifier le temps de la minuterie





Appuyer sur la touche Minuterie . Modifier le temps au moyen de la touche + ou de la touche –.

Effacer le réglage

Appuyer sur la touche Minuterie . Appuyer sur la touche – jusqu'à ce que l'affichage affiche zéro.

La minuterie et la durée s'écoulent en même temps

Les symboles sont allumés. Le temps de la minuterie s'écoule visiblement à l'affichage.


Interroger la durée restante , l'heure de fin de cuisson  ou l'heure  : Appuyer autant de fois sur la touche Heure  jusqu'à ce que le symbole respectif clignote.

La valeur interrogée apparaît pendant quelques secondes à l'affichage.

Chauffage rapide

Cette fonction vous permet de chauffer le four très rapidement.

Réglages

1. Régler le sélecteur du mode de cuisson sur Chauffage rapide .
2. A l'aide du thermostat, régler la température souhaitée.

Le four se met en marche quelques secondes plus tard. Le voyant lumineux au-dessus du thermostat s'allume.

Le chauffage rapide est terminé



Le voyant lumineux s'éteint.

Enfournez votre plat et réglez le four.



Sécurité-enfants

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

Verrouiller le four

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

Supprimer le verrouillage

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

Remarques

Vous pouvez régler la minuterie et l'heure même en état verrouillé.

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

Entretien et nettoyage



N'utilisez jamais de produits nettoyants sous haute pression ou de jet de vapeur. Cela risquerait de provoquer un court-circuit.

N'utilisez jamais de produits nettoyants agressifs ou abrasifs. La surface risquerait d'être endommagée. Si vous utilisez un produit de ce type sur la face avant du four, nettoyez-la immédiatement avec de l'eau.

Produit nettoyants

Extérieur de l'appareil :

Surfaces en inox

Nettoyez-les avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux. Frottez toujours les surfaces en inox dans le sens du polissage du métal pour ne pas rayer la surface. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux. Enlevez toujours immédiatement les taches de calcaire, de graisse, d'amidon et de blanc d'oeuf.

Les produits nettoyants agressifs, les éponges abrasives et les gros chiffons sont inadaptés. Pour lustrer les surfaces, utilisez des produits d'entretien pour l'inox. Veuillez respecter les indications du fabricant. Vous pouvez vous procurer des produits nettoyants spécial inox auprès du service après-vente ou chez un revendeur spécialisé.

Surfaces en émail et surfaces extérieures vernies

Nettoyez-les avec de l'eau chaude savonneuse et une lavette. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

Boutons

Nettoyez-les avec de l'eau chaude savonneuse et une lavette. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

Vitre de la porte

Utilisez un produit à vitre. N'utilisez pas de produits nettoyants agressifs ou abrasifs ou un racloir pour verre. La vitre risquerait d'être endommagée.



Joint

Nettoyez-le avec de l'eau chaude et un chiffon. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

Sole du four	<p>Nettoyez-la avec de l'eau chaude savonneuse et une lavette. Séchez-la ensuite avec un chiffon doux.</p> <p>En cas d'encrassement important, utilisez des produits nettoyants pour le four, lorsque celui-ci est froid uniquement. Ne les utilisez jamais sur la voûte et les parois arrière et latérales du four.</p>
Vitre sur l'éclairage du four	<p>Nettoyez-les avec de l'eau chaude savonneuse et une lavette. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.</p>
Accessoires	<p>Trempez-les dans de l'eau savonneuse très chaude. Nettoyez-les avec une brosse ou une éponge.</p>
Plaque de cuisson en aluminium (en option)	<p>Ne la passez pas au lave-vaisselle. N'utilisez en aucun cas des produits nettoyants pour le four. Evitez de toucher la surface de la plaque avec un couteau ou un objet tranchant similaire. Vous risqueriez de la rayer ! Nettoyez les surfaces horizontalement et sans exercer de pression, avec de l'eau savonneuse et un chiffon à vitre doux ou un chiffon microfibre non pelucheux. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.</p> <p>Les produits nettoyants agressifs, les éponges abrasives et les gros chiffons sont inadaptés. Ils rayent la plaque de cuisson.</p>
Dispositif de sécurité de la porte (en option)	<p>Démontez le dispositif de sécurité de la porte pour le nettoyer. Laissez tremper toutes les pièces en plastique dans de l'eau savonneuse très chaude et nettoyez-les avec une éponge. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux. En cas d'encrassement important, le dispositif de sécurité de la porte peut se bloquer et ne plus fonctionner.</p>
Table de cuisson	<p>Vous trouverez les indications pour l'entretien et le nettoyage de votre table de cuisson dans la notice d'utilisation consacrée à cette dernière.</p>

Voûte et parois arrière et latérales

La voûte et les parois arrière et latérales sont enduites d'une couche de céramique très poreuse. Les éclaboussures provenant de la cuisson et du rôtissage sont résorbées pendant que le four est en fonction. Plus la température est haute et plus la durée de fonctionnement est longue, meilleurs sont les résultats.

Si les salissures persistent, suite à une utilisation récurrente du four, veuillez respecter les consignes suivantes : Nettoyer d'abord la sole du four. Réglez le four sur le mode Air pulsé 3D  ou sur le mode Cuisson traditionnelle . Chauffez le four vide pendant deux heures à la température maximale.

Le revêtement de céramique est ainsi nettoyé. Nettoyez à la fin les résidus couleur brun ou blanc avec de l'eau et une éponge.

Les différentes couleurs des taches sur le revêtement de céramique n'ont aucune incidence sur la fonction autonettoyante du four.

Remarques importantes

N'utilisez jamais de produits nettoyants agressifs. Ce type de produit pourrait rayer le revêtement poreux et/ou l'endommager.

N'utilisez jamais pour la voûte et les parois arrière et latérales de produits nettoyants pour le four.

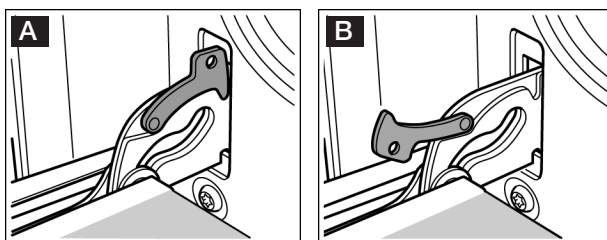
Si par inadvertance le produit a touché ces surfaces, nettoyez–les immédiatement avec une éponge et de l'eau claire.

Décrocher et accrocher la porte du four

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

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

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

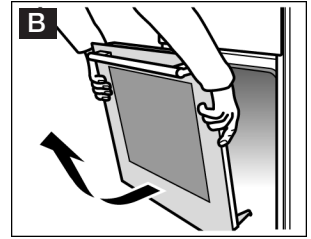
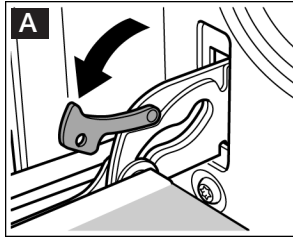


Risque de blessures ! Si les charnières ne sont pas bloquées, elles peuvent se fermer violemment.

Veillez à ce que les leviers de verrouillage soient toujours entièrement fermés ou bien entièrement ouverts lors du décrochage de la porte du four.

Décrocher la porte

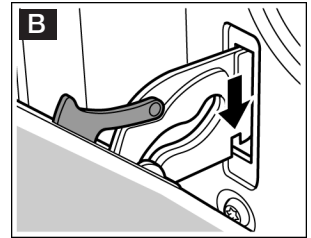
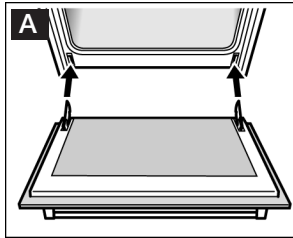
1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Ouvrir à gauche et à droite les deux leviers de verrouillage (Fig. A).
3. Fermer la porte du four jusqu'en butée (Fig. B). Saisir la porte à gauche et à droite avec les deux mains. La refermer un peu plus et la retirer.



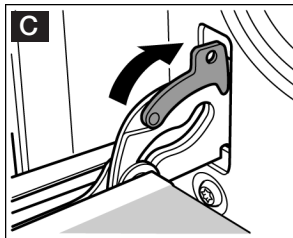
Accrocher la porte

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

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



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

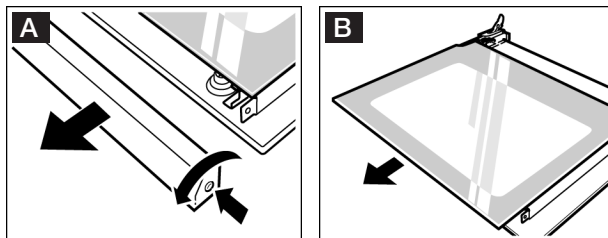


Risque de blessures ! Si la porte du four tombe par inadvertance ou une charnière se ferme, ne pas mettre la main dans la charnière.
Appelez le service après-vente.

Dépose et pose des vitres de la porte

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

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



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

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

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

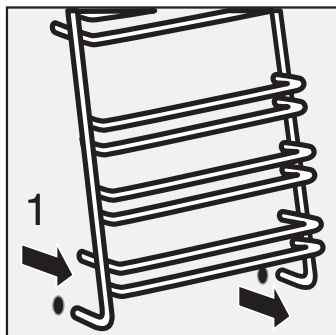
Réutilisez le four seulement si les vitres sont correctement installées.

Nettoyage des supports

Pour le nettoyage, vous pouvez retirer les supports.

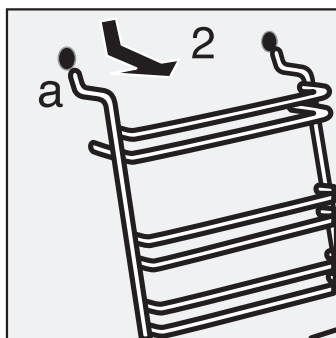
Démontage des supports :

1. Maintenez le support par le bas et tirez-le quelque peu vers l'avant. Retirez les pointes prolongatrices du bas du support des orifices de fixation.



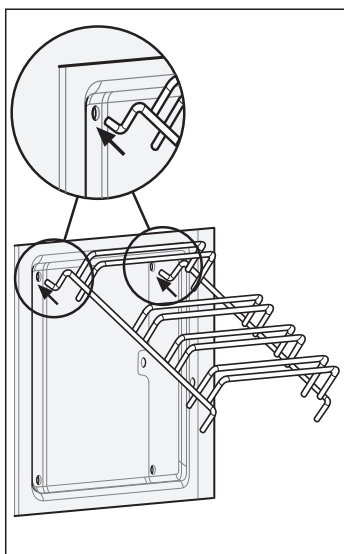
2. Ensuite, rabattez le support vers le haut et retirez-le avec précaution.

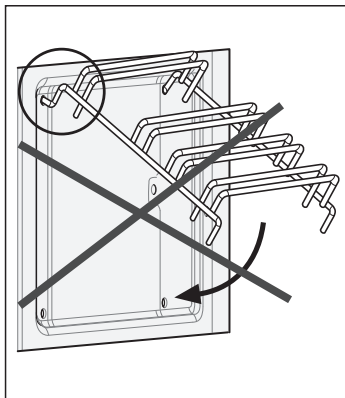
Nettoyez les supports avec du produit nettoyant et une éponge ou avec une brosse.



Installation des supports :

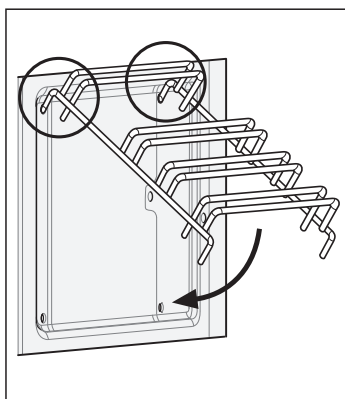
1. Insérez avec précaution les deux crochets dans les trous situés dans le haut de la paroi.



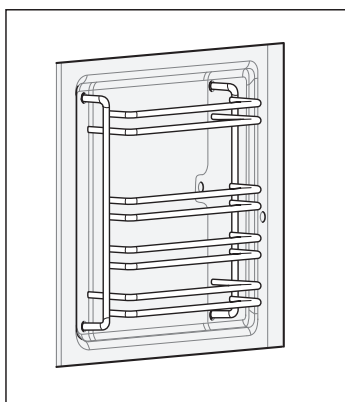


- **Attention ! Mauvaise installation :** ne déplacez jamais le support tant que les deux crochets ne sont pas complètement insérés dans les trous situés dans le haut de la paroi.

L'émail risquerait d'être endommagé et de se casser.



2. **Installation correcte :** les deux crochets doivent être complètement insérés dans les trous situés dans le haut de la paroi. Déplacez ensuite le support vers le bas, lentement et avec précaution, et insérez les crochets inférieurs.



3. Installez les deux supports.

L'installation des supports est réussie lorsque l'écart entre les deux niveaux d'insertion supérieurs est plus important.

Incidents et dépannage

Il se peut qu'une petite panne gêne le bon fonctionnement de votre appareil. Avant d'appeler le service après-vente, veuillez respecter les consignes suivantes :

Incident	Cause possible	Remarques/Remèdes
L'appareil ne fonctionne pas.	Fusible grillé.	Vérifier dans le boîtier à fusibles si le fusible est en état de marche.
L'affichage de l'heure clignote.	Panne de courant	Régler à nouveau l'heure.

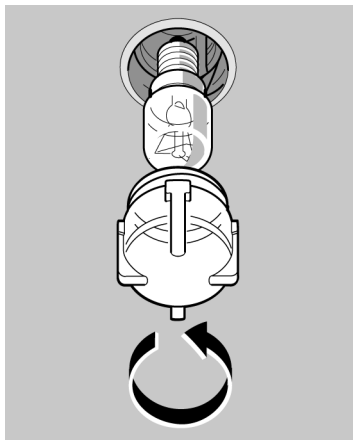
Seuls les techniciens du service après-vente formés par le fabricant sont habilités à effectuer des réparations.

Des réparations inexpertes peuvent engendrer des risques considérables pour l'utilisateur.

Changer la lampe du four au plafond

Si l'ampoule du four a grillé, vous devrez la changer. Procurez-vous des ampoules de rechange de 25 W résistantes aux températures élevées auprès de notre SAV ou du commerce spécialisé. Veuillez lui indiquer les numéros E et FD de votre appareil. N'utilisez que ces ampoules.

Procédez comme suit



Changer le couvercle en verre

1. Couper le fusible du four situé dans le boîtier à fusibles.
2. Etaler dans le four froid un torchon à vaisselle afin d'éviter des dégâts.
3. Dévisser le cache de la lampe dans le four en tournant à gauche.
4. Remplacer l'ampoule par un type d'ampoule identique.
5. Revisser le cache de la lampe.
6. Enlever le torchon et réarmer le fusible.

Si le couvercle en verre de la lampe du four est endommagé, vous devrez le changer. Vous pouvez vous procurer des couvercles en verre auprès du service après-vente. Veuillez lui indiquer les numéros E et FD de votre appareil.

Service après-vente

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

Numéros de produit E et de fabrication FD

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

N° E	FD
------	----


Service après-vente ☎

Tableaux et astuces

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

Gâteaux et pâtisseries

Cuisson sur un niveau

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

Moules

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












Placez toujours le moule à gâteaux sur la grille.

Tableaux

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












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

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




Gâteaux dans moules	Moule sur grille	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Génoise, simple	Moules à kouglof / à flan / à cake	2		160-180	55-65
Génoise, fine (sablés, par exemple)	Moules à kouglof / à flan / à cake	2		155-175	65-75
Fond de tarte en pâte brisée avec bord	Moule démontable	1		160-180	30-40
Fond de tarte, génoise	Moule tatin	2		160-180	25-35
Tarte en pâte à biscuit	Moule démontable	2		160-180	30-40
Tartes aux fruits ou au fromage blanc, pâte brisée*	Moule démontable foncé	1		170-190	70-90
Gâteaux aux fruits fins, en génoise	Moule démontable	2		150-170	55-65
Tartes salées* (quiche / tarte aux oignons)	Moule démontable	1		180-200	50-60
Tarte	Moule à tarte tôle blanche, Ø 31 cm	1		220-240	30-40
Quiche**	Moule à tarte tôle blanche, Ø 31 cm	1		210-230	40-50
Cake*	Moule à cake tôle blanche, 28 cm	1		180-200	50-60

* Laissez refroidir le gâteau environ 20 minutes dans l'appareil.









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

Gâteau sur la plaque		Niveau	Mode de cuisson	Thermost at °C	Durée de cuisson, mn
Pâte à gâteau de consistance molle ou pâte levée avec une garniture sèche	La lèchefrite	3		160-180	25-35
	Plaque de cuisson en aluminium + La lèchefrite*	1+3		150-170	35-45
Pâte à gâteau de consistance molle ou pâte levée avec une garniture juteuse (fruits)	La lèchefrite	3		140-160	40-50
	Plaque de cuisson en aluminium + La lèchefrite*	1+3		130-150	50-60
Biscuit roulé fourré (préchauffer)	La lèchefrite	2		170-190	15-20
Brioche en forme de natte tressée avec 500 g de farine	La lèchefrite	2		160-180	25-35
Gâteau de Noël, avec 500 g de farine	La lèchefrite	3		160-180	50-60
Gâteau de Noël, avec 1 kg de farine	La lèchefrite	3		150-170	90-100
Strudel, sucré	La lèchefrite	2		180-200	55-65
Pizza	La lèchefrite	3		180-200	20-30
	Plaque de cuisson en aluminium + La lèchefrite*	1+3		150-170	35-45

* En cas de cuisson sur deux niveaux, insérez toujours la lèchefrite au-dessus de la plaque de cuisson.

Pain et petits pains		Niveau	Mode de cuisson	Thermost at °C	Durée, mn
Pain à la levure de boulanger avec 1,2 kg de farine* (préchauffer)	La lèchefrite	2		270	8
				190	35-45
Pain au levain avec 1,2 kg de farine* (préchauffer)	La lèchefrite	2		270	8
				190	35-45
Petits pains (petits pains de seigle par ex.) (préchauffer)	La lèchefrite	3		200-220	20-30

* Ne versez jamais d'eau directement dans le four chaud.


Petites pâtisseries		Niveau	Mode de cuisson	Thermostat °C	Durée de cuisson, mn
Biscuits	La lèchefrite	3		150-170	10-20
	Plaque de cuisson en aluminium + La lèchefrite*	1+3		130-150	25-35
Meringues	La lèchefrite	3		80-100	155-205
Choux	La lèchefrite	2		200-220	30-40
Macarons	La lèchefrite	3		110-130	30-40
	Plaque de cuisson en aluminium + La lèchefrite*	1+3		100-120	35-45
Pâte feuilletée	La lèchefrite	3		180-200	20-30
	Plaque de cuisson en aluminium + La lèchefrite*	1+3		180-200	30-40

* En cas de cuisson sur deux niveaux, insérez toujours la lèchefrite au-dessus de la plaque de cuisson.

Conseils pour la pâtisserie

Vous voulez utiliser votre propre recette.	Orientez-vous sur les tableaux qui se rapprochent le plus de votre recette.
Vérifiez si votre génoise est complètement cuite.	A l'aide d'un bâtonnet en bois, piquez le sommet du gâteau environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson indiqué dans la recette. Le gâteau est cuit si la pâte n'adhère plus au bâtonnet.
Le gâteau s'affaisse.	La fois suivante, veillez à ce que la pâte soit moins liquide ou bien réduisez la température du four de 10 degrés. Respectez les temps de malaxage indiqués dans la recette.
Le gâteau a monté davantage au centre que sur les bords.	Ne graissez pas le tour du moule démontable. Après la cuisson, démoulez soigneusement le gâteau à l'aide d'un couteau.
Le dessus du gâteau est trop cuit.	Enfournez-le jusqu'au fond, choisissez une température plus basse et faites cuire le gâteau un peu plus longtemps.
Le gâteau est trop sec.	A l'aide d'un cure-dent, percez plusieurs petits trous dans le gâteau cuit. Dedans, versez du jus de fruit ou du liquide légèrement alcoolisé. Au gâteau suivant, augmentez la température de 10 °C et réduisez les temps de cuisson.
Le pain ou le gâteau (gâteau au fromage blanc par ex.) a un bel aspect mais l'intérieur est pâteux (filets d'eau à l'intérieur).	Pour le gâteau suivant, veillez à ce que la pâte soit moins liquide. Augmentez le temps de cuisson et réduisez la température. En cas de gâteaux avec garniture juteuse:Faites précuire le fond. Saupoudrez-le de poudre d'amandes ou de chapelure et mettez ensuite la garniture. Respectez la recette et les temps de cuisson.


Les pâtisseries ne sont pas uniformément dorées.

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

Le dessous de la tarte aux fruits est trop clair. Le jus des fruits a coulé.

La fois suivante, utilisez la lèchefrite à bords hauts.

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

Pour la cuisson sur plusieurs niveaux, utilisez toujours l'air pulsé 3D . Des mets enfournés sur des plaques différentes ne demanderont pas forcément la même durée de cuisson.

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

De la vapeur d'eau peut se dégager pendant la cuisson des pâtisseries. Elle s'échappe au-dessus de la poignée de la porte. La vapeur d'eau peut se condenser sur le bandeau de commande ou sur les façades des meubles voisins et se mettre à goutter. C'est là un phénomène physique normal.

Viande, volaille, poisson

Vaisselle

Vous pouvez utiliser toute vaisselle résistante à la chaleur. La lèchefrite convient également très bien au gros rôti.

Placez toujours le plat au centre de la grille.

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

Conseils pour les rôtis

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

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

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

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

Conseils pour les grillades

Lorsque vous utilisez le gril, fermez toujours le four.

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

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

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

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

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

Viande

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

Exemple	Quantité	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, gril	Durée, minutes
Rosbif, médium	1 kg chacune	ouvert	1		230-240	40
Rosbif, à point	1 kg chacune	ouvert	1		240-250	40
Gigot d'agneau	1,5 kg	ouvert	1		160-180	80
Rôti de porc roulé	2 kg	ouvert	1		170-190	170
Rôti au tournebroche	1 kg	ouvert	1		190-210	120
Poulet	1 kg	ouvert	2		200-220	75-85
Canard	1,7 kg	ouvert	2		170-190	80-100
Gratin de pommes de terre*		Moule à soufflé ou lèchefrite	2		150-170	50-60
Brunir des toasts		Grille	4		3	6-8
Poisson grillé	300 g	Grille**	3		2	20-25

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

** Enfournez la lèchefrite au niveau 1.

Conseils pour les rôtis et grillades

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

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

Comment pouvez-vous savoir si le rôti est cuit?

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

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

Vérifiez le niveau d'enfournement ainsi que la température.

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

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

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

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



L'arrosage du rôti produit un dégagement de vapeur.

Une grande partie disparaît par l'orifice de sortie de vapeur. La vapeur peut se déposer sur le bandeau de commande ou sur les façades des meubles adjacents et se condenser en gouttes d'eau qui coulent. Il s'agit là d'un phénomène physique normal.



Cuisson d'un menu

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

Exemple 1

Plats	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Grille 1 Gigot d'agneau 1,3 kg	Vaisselle sur la grille	1		180	80
Pommes de terre au four					Au bout de 45 minutes de cuisson, vous pouvez disposer les pommes de terre autour du gigot d'agneau puis mettre la tarte au four.
Grille 2 Tarte	Moule sur la grille	3		180	

Exemple 2

Plats	Accessoires	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée minutes
Grille 1 Gigot d'agneau* 1,3 kg	Vaisselle sur la grille	1		180	80
Grille 2 Gratin de pommes de terre	Moule sur la grille	3		180	20 minutes plus tard, vous pouvez mettre le gratin au four.

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

Produits cuisinés surgelés

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

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

Mets		Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée, minutes
Strudel fourré aux fruits*	Lèche-frite	3		190-210	45-55
Pommes frites*	Lèche-frite	3		210-230	25-30
Pizza*	Grille	2		200-220	15-20
Pizza-baguette*	Grille	2		190-210	15-20

* Garnissez l'accessoire de papier sulfurisé. Assurez-vous que le papier sulfurisé supporte ces températures.

Remarque

Pendant la cuisson d'aliments surgelés, la lèche-frite peut se déformer. Ceci est dû aux importantes variations de température dans l'accessoire. Cette déformation disparaît d'elle-même pendant la cuisson ou le rôtissage.

Décongeler

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

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

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

Mets	Accessoires	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C
Aliments surgelés* p.ex. tartes à la crème fraîche, à la crème au beurre, tartes recouvertes d'un glaçage au chocolat ou au sucre, fruits, poulet, saucisses et viande, pain, petits pains, gâteau et autres pâtisseries	Grille	2		Le thermostat reste éteint.

* Déposez la volaille, du côté du blanc, sur l'assiette.

Déshydratation

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

Laissez-les bien égoutter ou essuyez-les.

Recouvrez la lèchefrite et la grille de papier sulfurisé.

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

Remarque

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

Stérilisation

Préparation

Les bocaux et les anneaux en caoutchouc doivent être propres et en bon état. Utilisez autant que possible des bocaux de même taille. Les valeurs indiquées dans le tableau 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.

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

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

Ne placez jamais plus de six bocaux dans le four.

Les durées mentionnées dans les tableaux sont indicatives. La température de la pièce, le nombre de bocaux, la quantité et la chaleur du contenu des bocaux sont des paramètres variables. Avant d'éteindre ou de commuter le four, vérifiez bien que des gouttes perlent contre les parois intérieures des bocaux.

Réglages

1. Enfouissez la lèchefrite au niveau 2. Disposez-y les bocaux de sorte qu'ils ne se touchent pas.
2. Versez ½ litre d'eau chaude (à 80 °C env.) dans la lèchefrite.
3. Fermez la porte du four.
4. Réglez le sélecteur de fonction sur .
5. Réglez le thermostat entre 170 et 180 °C.

Stérilisation des fruits

Dès que l'ébullition commence dans les bocaux, à savoir quand des bulles montent à de courts intervalles - au bout d'environ 40 à 50 minutes - éteignez le thermostat. Le thermostat reste allumé.

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

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

Stérilisation des légumes

Dès que des bulles montent dans les bocaux, réduisez le thermostat d'abord sur environ 120 à 140 °C. Le tableau indique à quel moment vous pouvez éteindre le thermostat. Laissez les légumes reposer dans le four encore 30-35 minutes. Le thermostat reste allumé pendant ce temps.

Légumes au bouillon froid dans des bocaux d'un litre	dès l'ébullition 120-140 °C	chaleur résiduelle
Cornichons	-	env. 35 minutes
Betterave	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

Sortez les bocaux

Ne posez pas les bocaux sur une surface froide ou humide. Ils pourraient se casser.

Plats spéciaux

Avec votre appareil, vous pouvez régler des températures de 50 à 270 °C. Vous réussirez alors avec 50 °C aussi bien du yaourt crémeux qu'une pâte légère à la levure de boulanger.



Yaourt

Porter du lait (3,5% de m.g.) à ébullition, laisser refroidir à 50 °C. Incorporer 150 g de yaourt. En remplir des tasses ou des petits pots, couvrir les récipients et les placer sur la grille. Préchauffer 5 minutes à 50 °C Préparer ensuite comme indiqué.

Laisser lever de la pâte à la levure de boulanger

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

Préparation

Plat	Récipient	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée
Yaourt	Placer les tasses ou les pots sur la grille	1		50	6-8 h
Laisser lever de la pâte à la levure de boulanger	Récipient résistant à la chaleur	Le placer sur le fond du compartiment de cuisson		Préchauffer à 50 °C, éteindre l'appareil, placer la pâte levée dans le compartiment de cuisson	5 min. 20-30 min.

Conseils pour économiser de l'énergie

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

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

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

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

L'acrylamide dans certains aliments

Quels aliments sont concernés?

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

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

En général

Réduire les temps de cuisson à un minimum.
Faire uniquement dorer les aliments, ne pas les faire trop brunir.
Un aliment gros et épais contient moins d'acrylamide.

Cuire de la pâtisserie

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

Petits gâteaux secs

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

Frites au four










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

Expériences de cuisine

conf. à DIN 44547 et EN 60350

Gâteaux et pâtisseries

Les valeurs du tableau s'appliquent pour un enfournement à four froid.

Plat cuisiné	Accessoires et conseils d'utilisation	Niveau	Mode de cuisson	Thermost at °C	Durée de cuisson, mn
Petits gâteaux secs	La lèchefrite	3		150-170	20-30
	Plaque de cuisson en aluminium + La lèchefrite**	1+3		140-160	30-40
Petits gâteaux(par vingt)	La lèchefrite	3		150-170	25-35
Petits gâteaux, vingt par plaque (préchauffer)	Plaque de cuisson en aluminium + La lèchefrite**	1+3		140-160	30-40
Gâteaux à l'eau	Moule démontable	2		160-180	30-40
Gâteaux pâte à levure	La lèchefrite	3		140-160	40-50
	Plaque de cuisson en aluminium + La lèchefrite**	1+3		130-150	50-60
Tarte aux pommes couverte	La lèchefrite + deux moules démontables Ø 20 cm***	1		190-210	70-80
Tarte aux pommes couverte	deux grilles* + deux moules démontables Ø 20 cm***	1+3		170-190	65-75



* Vous disposez des tôles à pâtisserie et des grilles à titre d'accessoires supplémentaires chez les revendeurs spécialisés.

** En cas de cuisson sur deux niveaux, insérez toujours la lèchefrite au-dessus de la plaque de cuisson.

*** Placez les moules à gâteau en diagonale sur accessoire.

Gril

Les valeurs du tableau s'appliquent pour un enfournement à four froid.

Plat cuisiné	Accessoires	Niveau	Mode de cuisson	Niveau de grille	Durée, mn
Pain grillé (préchauffez 10 min.)	Grille	4		3	1-2
Beefburger, 12 pièces*	Grille	4		3	25-30

* Changez après $\frac{2}{3}$ du temps de cuisson. Introduire la tôle au niveau 1.