

## **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 détail. Nous vous montrons étape par étape comment le régler. C'est tout simple.

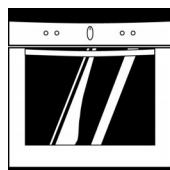
Dans les tableaux, vous trouverez les valeurs de réglage et niveaux d'enfournement appropriés à de nombreuses recettes courantes. Tout a été testé dans notre laboratoire.

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**



**B 4540.0 FN**

**fr**

**5650 042 796**

# Table de matières

<b>Remarques importantes .....</b>	<b>6</b>
Avant l'encastrement .....	6
Consignes de sécurité .....	6
Causes de dommages .....	7
<b>Votre nouvelle cuisinière .....</b>	<b>8</b>
Le bandeau de commande .....	8
Sélecteur du mode de cuisson .....	9
Thermostat .....	10
Zone d'affichage et touches de commande .....	10
Manettes escamotables .....	11
Modes de cuisson .....	11
Four et accessoires .....	14
Ventilateur de refroidissement .....	15
<b>Avant la première utilisation .....</b>	<b>16</b>
Chauffer le four .....	16
Pré-nettoyage des accessoires .....	16
<b>Réglage du four .....</b>	<b>17</b>
Eteindre le four manuellement .....	18
Le four doit s'éteindre automatiquement .....	19
Le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement .....	20
Indicateur de la chaleur résiduelle .....	21

# Table de matières

<b>Chauffage rapide .....</b>	<b>22</b>
Réglages .....	22
<b>Faire griller avec le tournebroche .....</b>	<b>22</b>
Préparer le rôti .....	22
Mise en place du tournebroche .....	23
<b>Position cuisson vapeur .....</b>	<b>24</b>
Réglages .....	24
<b>Position étuve .....</b>	<b>25</b>
Réglages .....	25
<b>Heure .....</b>	<b>27</b>
Réglages .....	27
<b>Minuterie .....</b>	<b>28</b>
Réglages .....	28
<b>Sécurité-enfants .....</b>	<b>29</b>
Verrouillage temporaire du four .....	29
Verrouillage permanent du four .....	29
<b>Limitation automatique du temps .....</b>	<b>30</b>

# Table de matières

<b>Pyrolyse</b> .....	<b>31</b>
Réglages .....	32
La pyrolyse doit se mettre en marche et s'arrêter automatiquement .....	33
Lorsque le four a refroidi .....	34
<b>Entretien et nettoyage</b> .....	<b>34</b>
Extérieur de l'appareil .....	34
Four .....	35
Joint .....	36
Accessoires .....	36
Nettoyage des vitres .....	37
<b>Incidents et dépannage</b> .....	<b>40</b>
Changer la lampe du four .....	41
<b>Service après-vente</b> .....	<b>42</b>
Emballage et appareil usagé .....	43

# Table de matières

---

<b>Tableaux et astuces .....</b>	<b>44</b>
Gâteaux et pâtisseries .....	44
Conseils pour la pâtisserie .....	46
Viande, volaille, poisson, soufflés, toast .....	47
Conseils pour les rôtis et grillades .....	49
Cuisson d'un menu .....	49
Produits cuisinés surgelés .....	50
Décongélation .....	51
Déshydratation .....	52
Conseils pour économiser de l'énergie .....	52
<b>L'acrylamide dans certains aliments .....</b>	<b>53</b>
Que pouvez-vous faire .....	53
<b>Plats tests .....</b>	<b>54</b>

# Remarques importantes

Veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Seulement dans ce cas vous pouvez utiliser votre cuisinière 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

### Avaries de transport

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

### Branchement électrique

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

## Consignes de sécurité

### Four chaud



Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

Utilisez la cuisinière uniquement pour préparer des aliments.

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!

## Réparations



Les réparations inexpertes sont dangereuses. Risque d'électrocution!

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

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

Appelez le service après vente.

## Autonettoyage par pyrolyse



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

Risques d'incendie ! Avant chaque pyrolyse, enlevez les grosses salissures présentes dans le four.

Ne nettoyez jamais avec la pyrolyse des plaques et moules avec un revêtement anti-adhérent. Des gaz toxiques peuvent se former par le revêtement anti-adhérent en raison de la chaleur élevée - risque d'effets graves pour la santé !

## Causes de dommages

### Plaque à pâtisserie ou film alu 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 film alu. Cela crée une accumulation de chaleur. Il en résulterait une accumulation de chaleur qui modifierait les temps de cuisson et endommagerait l'émail.

### 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 coincez rien dans la porte du four. Même si vous n'ourez 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

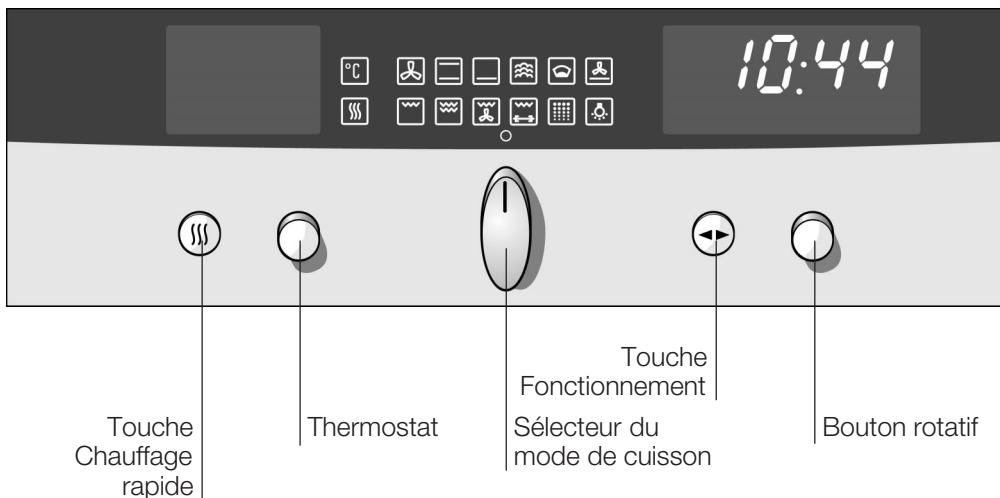
Ne montez pas ou ne vous asseyez pas sur la porte du four.

# 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.

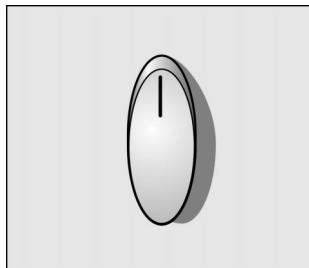
## Le bandeau de commande

Certains détails sont différents en fonction du type d'appareil.



## Sélecteur du mode de cuisson

Le sélecteur du mode de cuisson permet de régler le mode de cuisson pour le four. A l'affichage apparaît une valeur de référence pour chaque mode de cuisson.



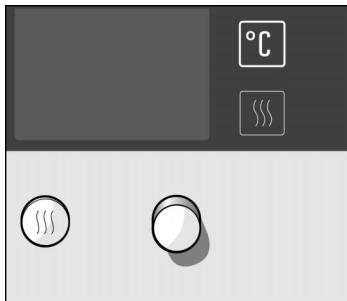
### Positions

	Air pulsé
	Chaleur voûte/sole
	Chaleur de sole
	Position cuisson vapeur
	Position étuve
	Position Pizza
	Gril économique
	Gril grande surface
	Gril air pulsé
	Tournebroche
	Pyrolyse
	Eclairage

Lorsque vous réglez le sélecteur du mode de cuisson, la lampe à l'intérieur du four s'allume.

# Thermostat

Après avoir sélectionné un mode de cuisson au moyen du sélecteur du mode de cuisson, une température de référence s'affiche. Le thermostat permet de régler la température ou la puissance de nettoyage souhaitée.



## Température

40-275	Plage de température en °C
---	Décongélation avec air pulsé

## Nettoyage

1	Nettoyage économique
2	Nettoyage moyen
3	Nettoyage intensif

A l'affichage est allumé le symbole lorsque le four chauffe. Il s'éteint pendant les coupures de chauffe.

## Remarques

Les modes de cuisson Position cuisson vapeur et Position étuve possèdent un réglage de température fixe qui ne peut pas être modifié.

## Zone d'affichage et touches de commande



### Touche Fonction

Permet de sélectionner la fonction heure , minuterie , durée du four et heure de la fin , température

### Bouton rotatif

Permet de régler l'heure, le temps de la minuterie, la durée ou l'heure de la fin.

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

## Touche Chauffage rapide

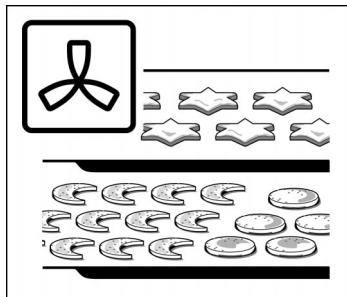
Vous permet de préchauffer le four très rapidement.

## Manettes escamotables

Le sélecteur du mode de cuisson, le thermostat et le bouton rotatif sont escamotables. Pour les faire rentrer et sortir, appuyez sur la manette ou le bouton.

## Modes de cuisson

Votre four offre différents modes de cuisson. Vous pouvez ainsi sélectionner un mode de cuisson optimalement adapté à votre plat.

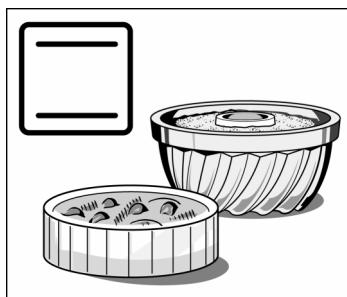


### Chaleur tournante

Un ventilateur situé contre la paroi arrière répartit la chaleur du collier chauffant uniformément dans l'enceinte de cuisson.

Le mode chaleur tournante permet de faire cuire des gâteaux et des pizzas sur deux niveaux. Vous pouvez faire cuire des petits fours et de la pâte feuilletée simultanément sur trois niveaux. Les températures de cuisson requises sont plus basses qu'avec la convection naturelle. Vous trouverez des plaques supplémentaires dans le commerce spécialisé.

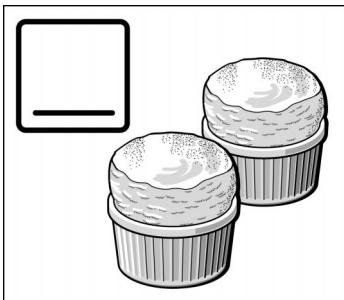
Le mode de cuisson chaleur tournante est idéal pour la déshydratation et la décongélation.



### Convection naturelle

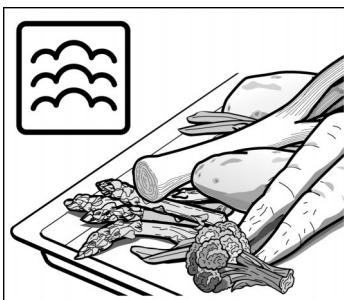
La chaleur est diffusée uniformément sur le gâteau ou le rôti par la voûte et la sole du four.

Les gâteaux à pâte levée cuits au moule et les soufflés réussissent le mieux avec ce mode de cuisson. La convection naturelle convient aussi aux pièces de viande maigre de bœuf, veau et gibier.



### Chaleur de sole

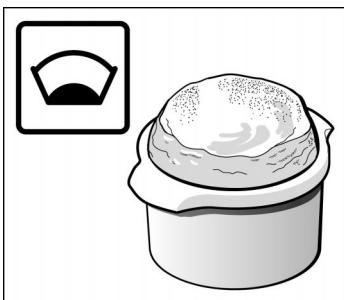
Avec la chaleur de sole vous pouvez poursuivre la cuisson ou le brunissage de gâteaux par le bas.



### Position cuisson à la vapeur

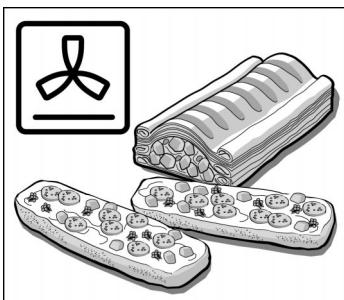
Lors de la position cuisson à la vapeur, la chaleur de sole est en fonctionnement. Ce mode de cuisson est utilisé en liaison avec le système de cuisson à la vapeur. Vous le trouverez comme accessoire optionnel dans le commerce spécialisé.

La cuisson à la vapeur est idéale pour préparer de manière diététique des légumes et du poisson.



### Position étuve

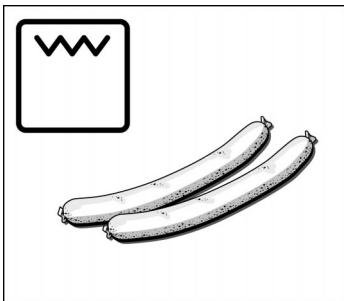
La position étuve est idéale pour laisser monter la pâte à la levure de boulanger. La pâte monte vite et uniformément. La pâte ne dessèche pas et des influences extérieures défavorables (p.ex. courant d'air) sont évitées.



### Position Pizza

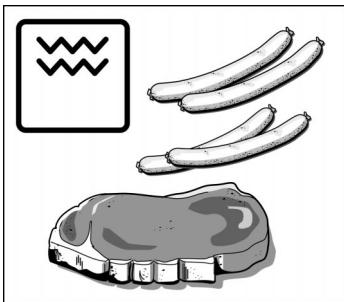
Lors de ce mode, la chaleur de sole et le collier chauffant fonctionnent.

Ce mode de cuisson est idéal pour des produits surgelés. Des pizzas, frites ou strudels sucrés surgelés réussissent idéalement sans préchauffage.



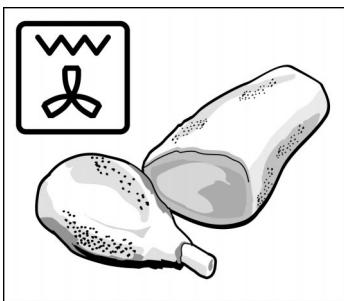
### Gril avec économie d'énergie

Seule la partie centrale de la résistance est allumée. Ce mode de cuisson convient aux petites quantités d'aliments. Vous économiserez de l'énergie. Posez les pièces à griller au centre de la grille.



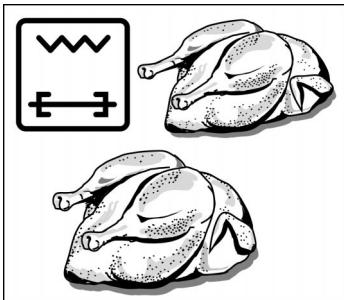
### Gril grande surface

Toute la surface située sous la résistance du gril est chauffée. Vous pouvez faire griller plusieurs steaks, saucisses, poissons ou toasts.



### Thermogril

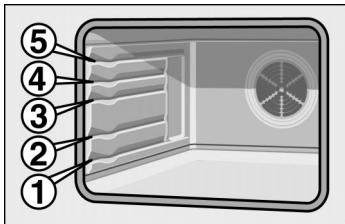
La résistance du gril et le ventilateur fonctionnent alternativement. Pendant la coupure de chauffe, le ventilateur diffuse sur le mets la chaleur émanant du gril. Ainsi les morceaux de viande deviennent de tous les côtés croustillants.



### Gril avec tournebroche

La chaleur est diffusée sur le rôti ou la volaille uniquement par la voûte du four. Un moteur situé dans la paroi arrière fait tourner la broche. La volaille ou les gros rôtis dorent ainsi tout autour.

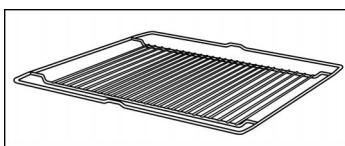
## Four et accessoires



### Accessoires

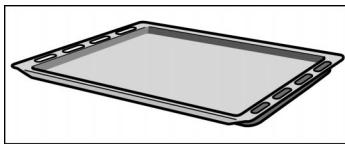
Les accessoires peuvent être enfournés à 5 niveaux différents.

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



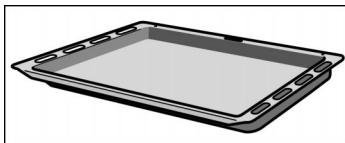
#### Grilles Z 1432 X0

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



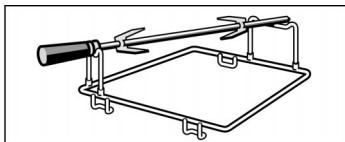
#### Plaque à pâtisserie émaillée Z 1342 X0

pour gâteaux et petits fours.



#### Lèchefrite Z 1232 X0

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.

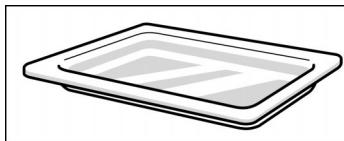


#### Tournebroche

pour des rôtis et des grosses volailles. Utilisez le tournebroche uniquement avec la lèchefrite.

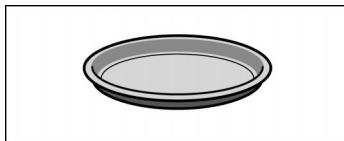
## Accessoire en option

Vous pouvez vous procurer les accessoires optionnels auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé.



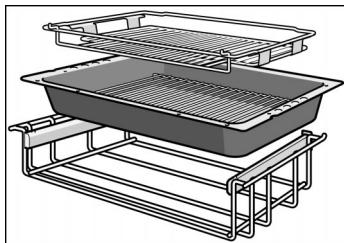
### Poêle en verre Z 1262 X0

plaqué à pâtisserie haute en verre. Convient également comme vaisselle de service.



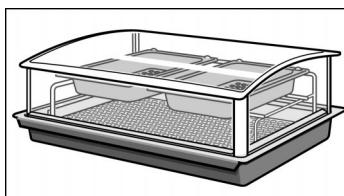
### Plaque à pizza Z 1352 X0

idéale p.ex. pour des pizzas, produits surgelés et de grands gâteaux ronds. Vous pouvez utiliser la plaque à pizza au lieu de la lèchefrite. Placez la plaque sur la grille. Repérez-vous aux indications dans les tableaux.



### Tiroir-pro Z 1622 X0

pour la préparation de grandes quantités. Les accessoires complets comprennent une lèchefrite extra profonde avec une grille à insérer, une grille à poser et un dispositif télescopique de défournement. Avec la grille posée, les grillades réussissent parfaitement.



### Système de cuisson à la vapeur N 8642 X0

pour la préparation diététique de légumes et de poisson.

## 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 trois zéros clignotent à l'affichage.

## Si trois zéros clignotent à l'affichage

Réglez l'heure.

1. Appuyer sur la touche   jusqu'à ce que le symbole  clignote.  
A l'affichage apparaît 12:00.
2. Tant que le symbole  clignote, régler l'heure au moyen du bouton rotatif.

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

## Chauffer le four

### Procédez comme suit

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

1. Régler le sélecteur du mode de cuisson sur Chaleur voûte/sole .  
A l'affichage apparaît 170 °C comme température de référence.
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

Vous avez plusieurs possibilités pour régler votre four.

**Eteindre le four manuellement**

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 mets p.ex. le matin et régler le four de telle manière que le mets sera prêt à midi.

**Tableaux et conseils**

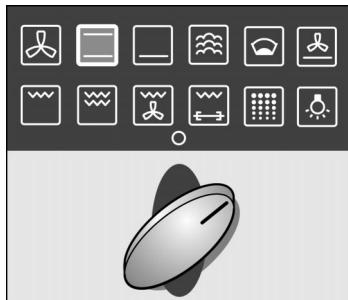
Au chapitre Tableaux et conseils, vous trouverez les réglages appropriés à de nombreux plats.

**Modes de cuisson et plages de température**

Mode de cuisson	Température de réf.	Plage de temp.
Air pulsé Décongélation avec air pulsé	160 ---	50-200 temp. fixe
Chaleur voûte/sole	170	50-275
Chaleur de sole	200	50-225
Position cuisson vapeur	99°	temp. fixe
Position étuve	-0-	temp. fixe
Position Pizza	220	50-275
Gril économique	180	50-275
Gril grande surface	220	50-275
Gril air pulsé	170	50-250
Tournebroche	200	50-275

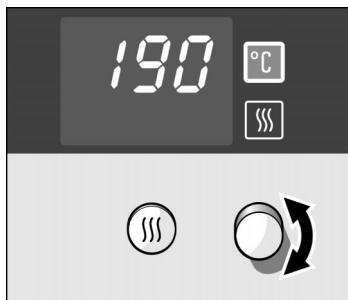
## Eteindre le four manuellement

Exemple : Convection naturelle, 190 °C



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

A l'affichage de la température apparaît la valeur de suggestion pour ce mode de cuisson.



2. A l'aide du thermostat régler la température.

### 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 gril.

### Remarque

Pendant le chauffage du four, vous pouvez interroger la température de chauffe actuelle au moyen de la touche **◀▶**.

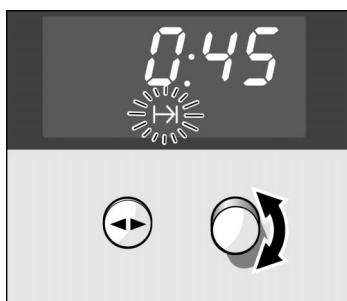
# Le four doit s'éteindre automatiquement

Exemple : Durée 45 minutes



Réglez suivant la description aux points 1 et 2. Programmez encore le temps de cuisson (durée) pour votre plat. Vous pouvez régler au max 6 heures.

3. Appuyer sur la touche  $\blacktriangleleft\blacktriangleright$  jusqu'à ce que le symbole Durée  $\rightarrow\!\!\!$  clignote.



4. Régler la durée avec le bouton rotatif.

Le four se met en marche quelques secondes plus tard. L'heure se réaffiche. Le symbole Durée  $\rightarrow\!\!\!$  est allumé.

## La durée s'est écoulée

Un signal retentit. Le four s'éteint. Le symbole Fin  $\rightarrow\!\!\!$  clignote. Vous pouvez supprimer le signal plus tôt en appuyant sur la touche  $\blacktriangleleft\blacktriangleright$ . Eteindre le sélecteur du mode de cuisson.

Afin que l'heure réapparaisse, appuyer sur la touche  $\blacktriangleleft\blacktriangleright$ .

## Modifier le réglage

Appuyer sur la touche  $\blacktriangleleft\blacktriangleright$  jusqu'à ce que le symbole Durée  $\rightarrow\!\!\!$  clignote.Modifier la durée au moyen du bouton rotatif.

## Annuler le réglage

Appuyer sur la touche  $\blacktriangleleft\blacktriangleright$  jusqu'à ce que le symbole Durée  $\rightarrow\!\!\!$  clignote. A l'aide du bouton rotatif, ramener la durée sur **0:00**. Eteindre le sélecteur du mode de cuisson.

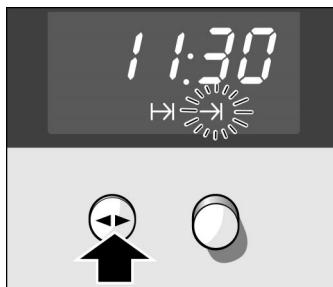
## Interroger les réglages

Appuyer sur la touche **◀▶** jusqu'à ce que le symbole respectif clignote. La valeur interrogée apparaît pendant quelques secondes.

## Le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement

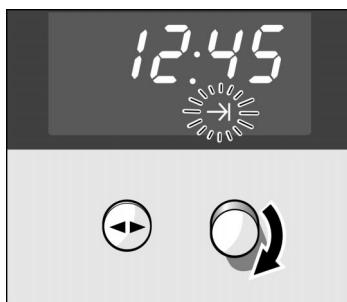
Exemple : Il est 10:45 h. La cuisson de votre plat dure 45 minutes et il doit être prêt à 12h45

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



Procédez au réglage comme décrit aux points 1 à 4.

5. Appuyer sur la touche **◀▶** jusqu'à ce que le symbole Fin **→I** clignote.  
A l'affichage est indiqué à quelle heure votre plat sera prêt.



6. Au moyen du bouton rotatif, reporter l'heure de la fin à plus tard.

Le réglage est validé après quelques secondes. A l'affichage réapparaît l'heure. Le symbole Fin **→I** est allumé jusqu'à ce que le four se mette en marche. Ensuite s'allume le symbole Durée **I→I**.

## La durée s'est écoulée

Un signal retentit. Le four s'éteint. Le symbole Fin **→I** clignote.  
Appuyer sur la touche **◀▶**. Le signal s'éteint.  
Eteignez le sélecteur du mode de cuisson.  
Afin que l'heure réapparaisse, appuyer sur la touche **◀▶**.

## Annuler le réglage

Appuyer sur la touche   jusqu'à ce que le symbole Durée  clignote. A l'aide du bouton rotatif, ramener la durée sur **0:00**. Eteindre le sélecteur du mode de cuisson.

## Remarque

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

## Indicateur de la chaleur résiduelle

Lorsque vous éteignez le four, vous pouvez lire à l'affichage de température la chaleur résiduelle dans le four.

Le symbole  est allumé jusqu'à ce que la température soit descendue à environ 120 °C. Ensuite, il commute sur  et s'éteint lorsque la température dans le four est inférieure à 80 °C.

## Utiliser la chaleur résiduelle

Avec la chaleur résiduelle, vous pouvez maintenir dans le four des plats au chaud.

En cas de mets demandant des temps de cuisson plus longs, vous pouvez éteindre le four déjà 5-10 minutes plus tôt. La chaleur résiduelle finira la cuisson du mets. Vous économiserez de l'énergie.

# Chauffage rapide

Vous permet de préchauffer le four très rapidement.

**Mode de cuisson approprié**  = Air pulsé

## Réglages

Réglez d'abord le four.

Appuyez ensuite sur la touche Chauffage rapide . Le symbole  s'allume à l'affichage. Le four chauffe.

**Le chauffage rapide est terminé**

Le symbole  s'éteint. Enfournez votre plat.

**Remarque**

Pendant que le four chauffe, vous pouvez interroger la température de chauffe actuelle au moyen de la touche .

## Faire griller avec le tournebroche

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

## Préparer le rôti

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

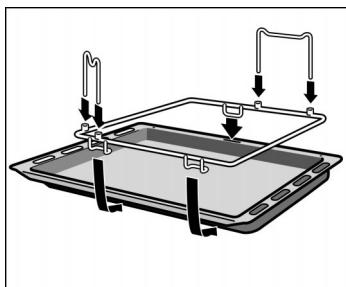
**Embrocher le rôti et le fixer**

Embrochez le rôti en le centrant autant que possible sur le tournebroche.

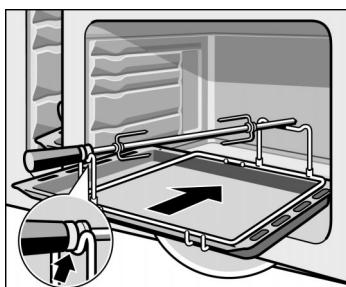
Fixez-le aux deux extrémités avec les crochets. Le crochet arrière doit se trouver à au moins 7 cm de l'extrémité de la broche.

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

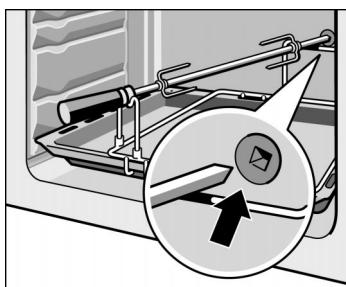
## Mise en place du tournebroche



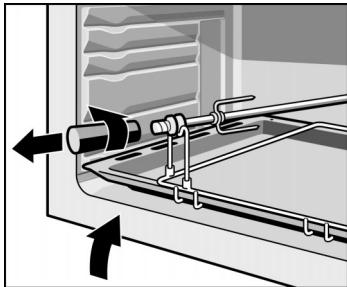
1. Poser le support pour le tournebroche sur la lèchefrite.



2. Poser le tournebroche sur le support.



3. Enfourner la lèchefrite au niveau 1 jusqu'en butée. Dans la paroi arrière du four se trouve un orifice. Introduire le tournebroche dans cet orifice.



#### 4. Dévisser la poignée et fermer la porte du four.

## Remarques

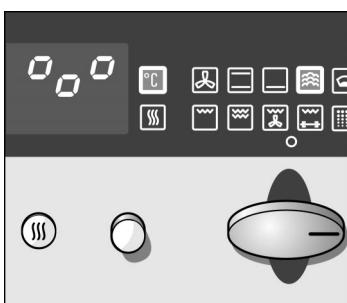
Au chapitre Tableaux et conseils, vous trouverez de nombreux réglages pour le gril avec tournebroche.

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.

## Position cuisson vapeur

La position cuisson vapeur est idéale pour la préparation diététique de légumes et de poisson. Utilisez la position cuisson vapeur uniquement avec le système de cuisson à la vapeur. Vous le trouverez comme accessoire optionnel dans le commerce spécialisé.

## Réglages



Le four doit avoir complètement refroidi.

Régler le sélecteur du mode de cuisson sur .

Le symbole  s'allume. A l'affichage de la température apparaît **000**.

La position cuisson vapeur se règle automatiquement.

**A l'affichage clignotent en alternance  $\text{H}\text{H}$  et  $H$  ou bien  $h$**

Le four est encore trop chaud. Eteignez le sélecteur du mode de cuisson et attendez jusqu'à ce que le four ait refroidi à la température ambiante. Réglez de nouveau.

**Remarque**

Pour des consignes supplémentaires, voir la notice d'utilisation du système de cuisson à la vapeur.

## Position étuve

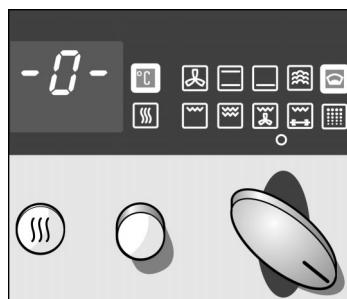
La position étuve est idéale pour laisser gonfler la pâte à la levure de boulanger.

## Réglages

Le four doit avoir complètement refroidi.

1. Enfournez la lèchefrite au niveau 1.
2. Verser env. 50 ml d'eau dans la lèchefrite.
3. Enfournez la grille au niveau 2.
4. Placer le récipient avec la pâte au milieu de la grille. Ne couvrez pas la pâte.
5. Fermer la porte du four.
6. Régler le sélecteur du mode de cuisson sur Position étuve . Le symbole  s'allume. A l'affichage de la température apparaît  $-\text{H}-$ .

Le processus d'étuve est réglé automatiquement.



**Désactiver**

Eteignez le sélecteur du mode de cuisson.

**A l'affichage clignotent en alternance  $\text{--}\text{J}\text{--}$  et  $\text{H}$  ou bien  $\text{h}$**

Le four est encore trop chaud. Eteignez le sélecteur du mode de cuisson et attendez jusqu'à ce que four ait refroidi à la température ambiante.

Réglez de nouveau.

**Tableau**

Les indications dans le tableau sont des valeurs indicatives. Elles peuvent varier en fonction du type et de la quantité de pâte ainsi que de la nature des ingrédients.

Pâte à la levure de boulanger	Quantité de farine	Durée d'étuve, minutes
Pâtes légères, p.ex. pâte à pizza, brioche tressée	300-500 g	25-30
	500-750 g	30-35
Pâtes lourdes, p.ex. pour gâteau de Noël	500 g	40-60
	750 g	60-80
Pâtes à pain légères	1000 g	30-40
Pâtes à pain lourdes (avec des grains de céréales etc.)	1000 g	50-70

Vous trouverez des recettes dans le livre de recettes joint.

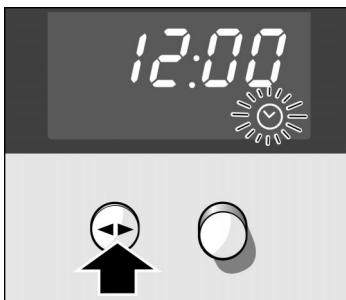
Ne versez jamais de l'eau froide dans le four chaud.

# Heure

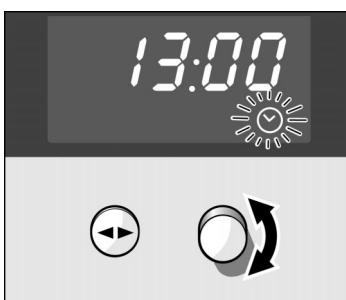
Après avoir branché l'appareil pour la première fois ou après une coupure de courant, trois zéros clignotent à l'affichage. Réglez l'heure.

## Réglages

Exemple: 13:00 h



1. Appuyer sur la touche **◀▶** jusqu'à ce que le symbole **⌚** clignote à l'affichage.



2. Tant que le symbole **⌚** clignote, régler l'heure au moyen du bouton rotatif.

L'heure est validée après quelques secondes. Le symbole **⌚** s'éteint.

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

Appuyer autant de fois sur la touche **◀▶** jusqu'à ce que le symbole **⌚** clignote. Modifier l'heure au moyen du bouton rotatif.

**Masquer l'heure**

Vous pouvez masquer l'heure.  
Appuyer sept secondes sur la touche **◀▶** jusqu'à ce que l'affichage soit noir.  
Pour l'afficher, appuyer brièvement sur 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 qui sonne ou si une durée du four a expiré. Vous pouvez également régler la minuterie lorsque la sécurité-enfants est active. Vous pouvez régler au max. 23:59 h.

## Réglages

Exemple : 20 minutes



1. Appuyer sur la touche  jusqu'à ce que le symbole Minuterie  clignote à l'affichage.



2. Régler le temps de minuterie à l'aide du bouton rotatif.

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 . L'affichage de la minuterie s'éteint.

**Modifier le temps de la minuterie**

Appuyer sur la touche . Modifiez le temps avec le bouton rotatif.

## Annuler le réglage

Appuyer sur la touche   . Avec le bouton rotatif, régler le temps sur  jusqu'à ce que l'affichage soit à zéro.

---

# Sécurité-enfants

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

---

## Verrouillage temporaire du four

### Verrouiller le four

tourner rapidement le sélecteur du mode de cuisson trois fois de suite de la position 0 vers la gauche jusqu'à  et le ramener.

 apparaît à l'affichage.

### Supprimer le verrouillage

tourner rapidement le sélecteur du mode de cuisson trois fois de suite de la position 0 vers la gauche jusqu'à  et le ramener.

 s'éteint.

### Remarque

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

---

## Verrouillage permanent du four

### Verrouiller le four

Le four est toujours verrouillé, 30 secondes après avoir ramené le sélecteur du mode de cuisson sur la position éteinte.

tourner rapidement le sélecteur du mode de cuisson six fois de suite de la position 0 vers la gauche jusqu'à  et le ramener.

 apparaît à l'affichage.

## Régler le four

Tourner le sélecteur du mode de cuisson trois fois de la position 0 vers la gauche jusqu'à  et le ramener. Maintenant, vous pouvez régler le four.

## Supprimer le verrouillage permanent

Tourner rapidement le sélecteur du mode de cuisson six fois de suite de la position 0 vers la gauche jusqu'à  et le ramener.  s'éteint.

---

# Limitation automatique du temps

Si vous avez oublié d'éteindre le four, la limitation automatique du temps est activée. Le fonctionnement du four est interrompu. Le moment où cette coupure est activée dépend de la température réglée.

Lorsque le four ne chauffe plus, le symbole  clignote à l'affichage.

Le chauffage est interrompu jusqu'à ce que sélecteur du mode de cuisson soit remis sur la position éteinte.  s'éteint.

Ensuite vous pouvez régler à nouveau le four.

# Pyrolyse

Lors de ce processus, le four chauffe à une température de 500 °C env. Les résidus qui se sont accumulés pendant le rôtissage, les grillades ou la cuisson de pain/pâtisseries sont calcinés.

Vous avez le choix entre trois puissances de nettoyage.

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

## Ce qu'il faut savoir :

Pour votre sécurité, la porte du four se verrouille automatiquement dès que la température du four dépasse 300 °C. Vous pouvez seulement ouvrir la porte à nouveau lorsque la température est redescendue en-dessous de 300 °C.



L'extérieur de l'appareil devient très chaud. Veillez à ce qu'aucun objet ne recouvre la façade. Eloignez les enfants.

N'essayez pas d'ouvrir la porte du four une fois l'autonettoyage enclenché. Ce geste pourrait interrompre le nettoyage.

La lampe du four n'est pas allumée pendant le nettoyage.

## Avant la pyrolyse

Enlevez du four les accessoires inappropriés et toute la vaisselle.



Les résidus d'aliments décollés, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer, risque d'incendie! Essuyez le four et les accessoires à nettoyer à l'aide d'un chiffon humide.

Nettoyez la porte et les bords du four au niveau du joint. N'utilisez pas de détergent récurant pour nettoyer le joint.

## Nettoyage des accessoires avec l'autonettoyage

Vous pouvez enfourner la lèchefrite ou la plaque à pâtisserie émaillée au niveau 2 et les nettoyer en même temps avec l'autonettoyage.

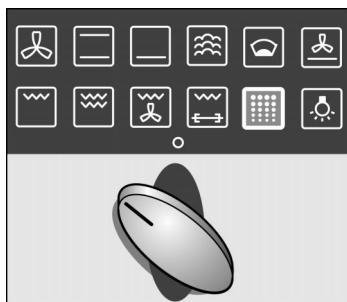
La grille et le tournebroche ne conviennent pas pour l'autonettoyage.



Ne nettoyez jamais avec la pyrolyse des plaques et moules avec un revêtement anti-adhérent. Des gaz toxiques peuvent se former par le revêtement anti-adhérent en raison de la chaleur élevée - risque d'effets graves pour la santé !

## Réglages

Exemple: Puissance de nettoyage 3



1. Régler le sélecteur du mode de cuisson sur . A l'affichage apparaît un zéro.



2. Avec le thermostat, régler la puissance 3.

La pyrolyse démarre quelques secondes plus tard. Le symbole est allumé à l'affichage.

**Le temps de nettoyage s'est écoulé**

Le symbole Durée s'éteint. Ne coupez le sélecteur de mode de cuisson qu'une fois que la porte du four se laisse ouvrir.

## Interroger la durée et la fin

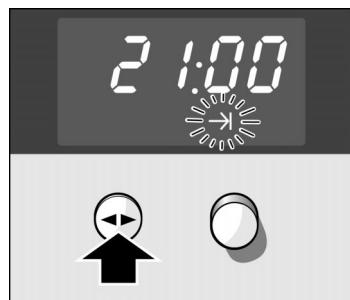
Interroger la Durée restante  $\rightarrow$  ou l'heure de la fin  $\rightarrow$ :  
Appuyer autant de fois que nécessaire sur la touche  $\blacktriangle\triangleright$  jusqu'à ce que le symbole respectif apparaisse.

## La pyrolyse doit se mettre en marche et s'arrêter automatiquement

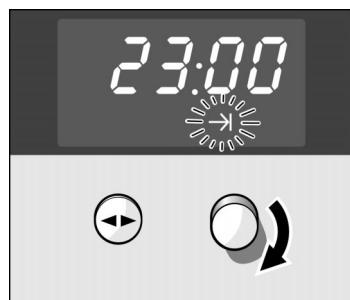
Exemple: La pyrolyse doit être terminée à 23.00 h.

Vous pouvez aussi régler le four de façon à ce que le nettoyage se déroule p.ex. la nuit. Le four sera alors à votre entière disposition dans la journée.

Procédez au réglage en suivant les instructions des points 1 et 2.



3. Appuyer autant de fois que nécessaire sur la touche  $\blacktriangle\triangleright$  jusqu'à ce que le symbole Fin  $\rightarrow$  clignote.  
A l'affichage est indiqué à quelle heure la pyrolyse sera terminée.



4. Au moyen du bouton rotatif, reporter l'heure de la fin à plus tard.

La pyrolyse se met en marche et s'arrête au moment approprié.

L'heure se réaffiche après le démarrage.

Le temps de nettoyage s'est écoulé

Le symbole Durée  $\rightarrow$  s'éteint.

Ne coupez le sélecteur de mode de cuisson qu'une fois que la porte du four se laisse ouvrir.

Annuler le réglage

Eteindre le sélecteur du mode de cuisson.

Remarque

Après le démarrage du nettoyage, il est impossible de modifier la puissance de nettoyage.

## Lorsque le four a refroidi

### N'oubliez pas

Essuyez avec un chiffon humide les restes calcinés dans le four.

En cas d'utilisation normale, il suffit de nettoyer le four tous les 2-3 mois. Un nettoyage consomme seulement entre 2,5-4,7 kilowatts/heure.

L'émail spécial particulièrement thermostable et les pièces en métal nu peuvent ternir ou se décolorer avec le temps. Ce phénomène est normal et n'influe en rien sur le fonctionnement de l'appareil. Ne traitez pas ces décolorations avec des tampons à récurer ou avec des nettoyeurs agressifs.

## Entretien et nettoyage

N'utilisez pas de nettoyeur haute pression ni de nettoyeur à jet de vapeur.

### Extérieur de l'appareil

Essuyez l'appareil avec de l'eau et un peu de produit à vaisselle. Séchez-le ensuite avec un chiffon doux.

Des produits agressifs ou récurants sont inappropriés. Si un tel produit arrive sur la façade, éliminez-le immédiatement avec de l'eau.

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

### Appareils avec une façade en inox

Enlevez immédiatement les tâches de calcaire, de graisse, de féculle et de blanc d'œuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures.

Utilisez des produits d'entretien pour inox. Respectez les indications du fabricant. Essayer le produit sur un petit endroit, avant de l'utiliser sur toute la surface.

## Appareils avec une façade en aluminium

Utilisez un produit de nettoyage doux pour vitres. Passez-le horizontalement et sans pression sur la surface avec un chiffon doux pour vitres ou un chiffon à microfibres ne peluchant pas.

Des détergents agressifs, tampons en paille métallique et des chiffons de nettoyage à grosses fibres sont inappropriés.

## Four

N'utilisez pas de tampon en paille métallique ni d'éponge à dos récurant. Appliquez du nettoyant pour four uniquement sur les surfaces émaillées du four.

### Pour faciliter le nettoyage

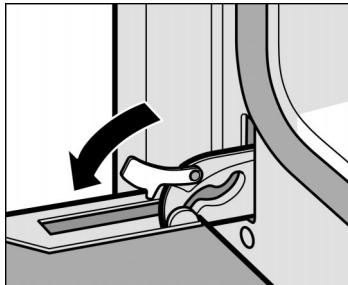
vous pouvez allumer la lampe du four et décrocher la porte du four.

#### Allumer la lampe du four

Réglez le sélecteur du mode de cuisson sur .

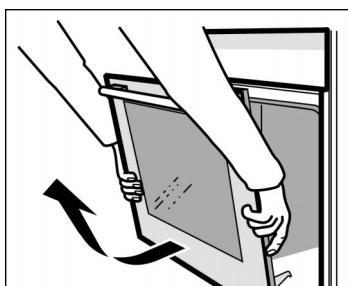
#### Décrocher la porte du four

Vous pouvez très facilement décrocher la porte du four.



**1.** Ouvrir complètement la porte du four.

**2.** Pivoter les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite.



**3.** Incliner la porte du four.

Avec les deux mains, la tenir en bas à gauche et à droite.

La refermer un peu plus et la retirer.

Après le nettoyage, remonter la porte du four dans l'ordre inverse du démontage.

## **Nettoyage des surfaces émaillées dans le four**

Utilisez de eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau au vinaigre.

En cas d'encrassement important, utilisez de préférence du produit de nettoyage pour four. Utilisez du produit de nettoyage pour four uniquement lorsque le four est froid.

A propos:

L'émail est cuit à des températures très élevées. Ceci peut engendrer des différences de teintes. Ce phénomène est normal et n'influe en rien sur le fonctionnement de l'appareil. Ne traitez pas ces décolorations avec des tampons à récurer ou avec des nettoyeurs agressifs.

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

## **Nettoyage du couvercle en verre de la lampe du four**

Nettoyez le couvercle en verre de préférence avec du produit à vaisselle.

## **Joint**

Nettoyez le joint au four avec du produit à vaisselle. N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs ou récurants.

## **Accessoires**

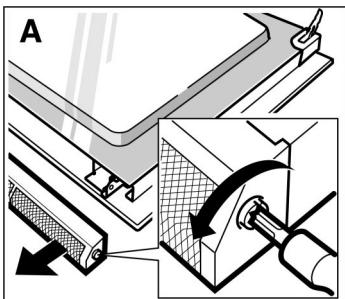
Après l'utilisation, mettez immédiatement les accessoires à tremper dans de l'eau additionnée de produit à vaisselle. Vous pourrez ensuite facilement éliminer les restes d'aliments à l'aide d'une brosse ou d'une éponge à vaisselle.

Le tournebroche entier n'est pas approprié pour être nettoyé au lave-vaisselle.

Lors de l'autonettoyage automatique, vous pouvez nettoyer en même temps la lèchefrite ou une plaque émaillée à pâtisserie.

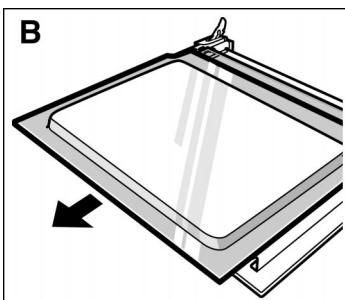
## Nettoyage des vitres

### Dépose

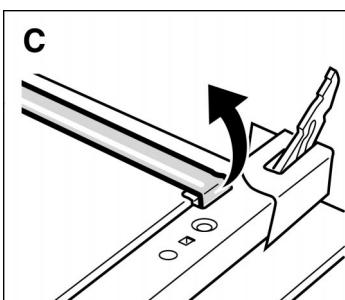


Vous pouvez enlever les vitres à la porte du four pour faciliter le nettoyage.

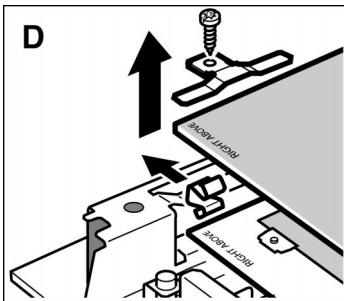
1. Démonter la porte du four et la placer avec la poignée vers le bas sur un chiffon.
2. Dévisser le recouvrement en haut à la porte du four. A cet effet, dévisser les vis à gauche et à droite. (Fig. A)



3. Retirer la vitre supérieure. (Fig. B)



4. Décrocher le joint à gauche et à droite. (Fig. C)

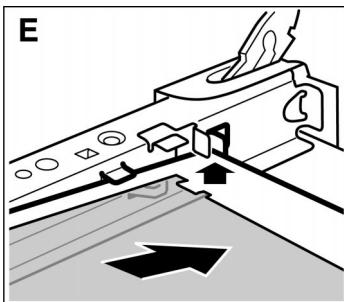


5. Dévisser les pattes à gauche et à droite et les enlever. (Fig. D) Retirer la vitre du milieu.
6. Enlever les pattes de la vitre inférieure et enlever la vitre.

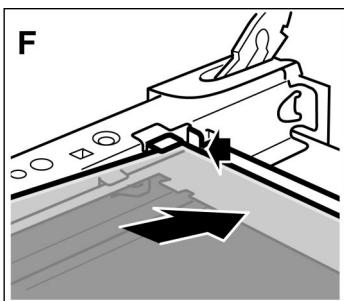
Nettoyez les vitres avec un nettoyeur pour vitres et un chiffon doux.

## Pose

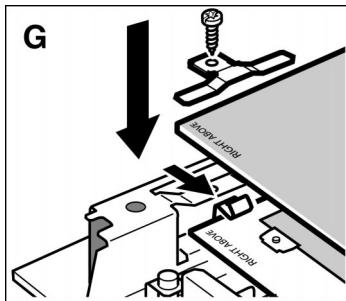
Veillez à ce que l'inscription "Right above" en bas à gauche sur la vitre et le cadre métallique soit orientée la tête en bas.



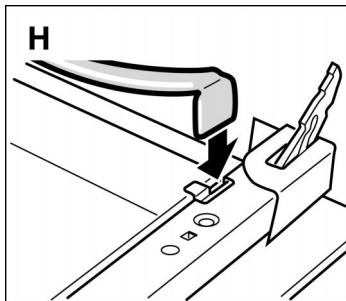
1. Engager la vitre inférieure en l'inclinant vers l'arrière. (Fig. E)
2. Poser les petites pattes à gauche et à droite sur la vitre inférieure.



3. Engager la vitre du milieu. (Fig.F)



- 4.** Poser les grandes pattes sur les petites pattes, les aligner et les visser. (Fig.G)



- 5.** Accrocher le joint à gauche et à droite. (Fig. H)  
**6.** Engager la vitre supérieure.  
**7.** Poser le recouvrement et le visser.  
**8.** Remonter la porte du four.

**Vous devez uniquement réutiliser le four si les vitres sont correctement remontées.**

# 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:

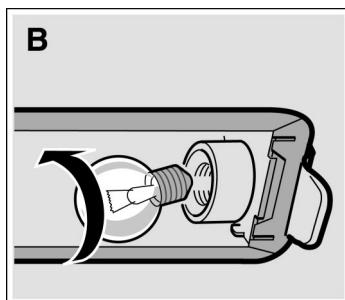
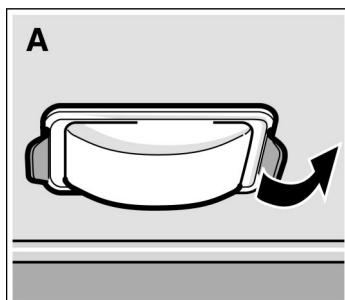
Incident	Cause possible	Remarques/Remèdes
L'appareil ne fonctionne pas.	Fusible grillé	Vérifier dans le boîtier à fusibles si le fusible est en état de marche.
L'affichage de l'heure clignote.	Panne de courant	Régler à nouveau l'heure.
La porte du four refuse de s'ouvrir. Le sélecteur du mode de cuisson est sur nettoyage du four et trois zéros clignotent à l'affichage.	Panne de courant	Eteindre le sélecteur du mode de cuisson. Régler l'heure à nouveau puis redémarrer le nettoyage du four. Si vous ne voulez pas recommencer le nettoyage du four, attendez que la température du four soit redescendue en-dessous de 300 °C.
A l'affichage apparaît rrr	Panne de courant	Régler à nouveau l'heure
A l'affichage apparaît Er7	Le verrouillage/déverrouillage du four ne fonctionne pas.	Appelez le service après-vente.
A l'affichage apparaît Err	La sonde de température est défectueuse.	Appelez le service après-vente.

**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

### Procédez comme suit



### Changer le couvercle en verre

Si la lampe du four a grillé, vous devrez la changer. Vous pouvez vous procurer des ampoules de recharge de 40 W, résistantes aux températures élevées, auprès de notre service après-vente ou dans le commerce spécialisé.

N'utilisez que ces ampoules.

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. Enlever le couvercle en verre. Pour ce faire, pousser avec le pouce la languette métallique vers l'arrière. Fig. A.
4. Dévisser l'ampoule et la remplacer par un type d'ampoule identique. Fig. B.
5. Remettre en place le couvercle en verre. A cet effet, l'insérer d'un côté et l'appuyer fermement de l'autre côté. Le verre s'encliquete.
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 vousappelez 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 

# Emballage et appareil usagé

Pour le transport, cet appareil a été conditionné dans un emballage destiné à le protéger. Tous les matériaux constitutifs de l'emballage sont compatibles avec l'environnement et recyclables. Aidez à éliminer l'emballage dans le respect de l'environnement.

Les appareils usagés ne sont pas des déchets dénués de valeur. Une mise au rebut respectueuse de l'environnement permet d'en récupérer de précieuses matières premières.

Avant de mettre l'ancien appareil au rebut, rendez-le inutilisable et collez dessus une étiquette portant la mention suivante «Attention Ferraille!»

Pour obtenir les coordonnées d'un centre de recyclage ou des informations sur les moyens actuels de mise au rebut, veuillez consulter votre revendeur ou l'administration de votre municipalité.

# 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

### Moules

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

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 cuits dans des moules	Moule sur la grille ou sur la léchefrite	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Tarte*	Moule à tarte tôle blanche, Ø 31 cm	1		220-240	40-50
		2+4		180-200	45-55
Quiche*	Moule à tarte tôle blanche, Ø 31 cm	1		210-230	40-50
Cake**	Moule à cake tôle blanche, 28 cm	1		190-210	50-60

\* Pour la préparation d'une seule tarte ou quiche enfournez la moule à tarte la léchefrite.

\*\* 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 cuit sur la plaque		Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Pizza	Plaque à pâtisserie plaque à pâtisserie + lèchefrite*	2		230-250	25-35
		2+4		180-200	40-50
Pâte feuilletée	Plaque à pâtisserie plaque à pâtisserie + lèchefrite*	3		180-200	25-35
		2+4		180-200	35-45
	2 plaques à pâtisserie** + lèchefrite***	2+3+5		170-190	40-50
Meringue	Plaque à pâtisserie	3		80-100	150-200
Gâteaux secs	Plaque à pâtisserie plaque à pâtisserie + lèchefrite*	3		160-180	20-30
		2+4		140-160	30-40
	2 plaques à pâtisserie** + lèchefrite***	2+3+5		130-150	40-50

Gâteau cuit sur la plaque		Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Macarons	Plaque à pâtisserie	3		110-130	30-40
	plaque à pâtisserie + lèchefrite*	2+4		90-110	35-45
	2 plaques à pâtisserie** + lèchefrite***	2+3+5		90-110	40-50

\* Lorsque vous utilisez deux niveaux simultanément, enfournez la lèchefrite toujours au-dessus de la plaque à pâtisserie.

\*\* Vous pouvez vous procurer d'une plaque à pâtisserie supplémentaire auprès de votre revendeur ou du service après-vente.

\*\*\* Enfournez la lèchefrite en bas, - vous pouvez sortir la plus tôt.

## Conseils pour la pâtisserie

<b>Vous voulez utiliser votre propre recette.</b>	Orientez-vous sur les tableaux qui se rapprochent le plus de votre recette.
<b>Vérifiez si votre génoise est complètement cuite.</b>	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.
<b>Le gâteau s'affaisse.</b>	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.
<b>Le gâteau a monté davantage au centre que sur les bords.</b>	Ne graissez pas le tour du moule démontable. Après la cuisson, démoulez soigneusement le gâteau à l'aide d'un couteau.
<b>Le dessus du gâteau est trop cuit.</b>	Enfournez-le jusqu'au fond, choisissez une température plus basse et faites cuire le gâteau un peu plus longtemps.
<b>Le gâteau est trop sec.</b>	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.

---

## **Viande, volaille, poisson, soufflés, toast**

### **Vaisselle**

Vous pouvez utiliser toute vaisselle résistante à la chaleur.

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

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 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.

Pour des grillades peu épaisses telles que poisson ou toasts, utilisez de préférence le gril économique  ou le gril grande surface . Pour du gratin dauphinois préférez le gril air pulsé .

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 température réglée.

Exemple	Quantité	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée, minutes
Rosbif, à point	1 kg chacune	ouvert	2	☒	230-240	35
Rosbif, médium	1 kg chacune	ouvert	1	☒	230-240	50
Gigot d'agneau	1,5 kg	ouvert	1	☒	160-180	120
Rôti de porc roulé	2 kg	Tournebroche	1	☒	220-230	150
Rôti au tournebroche	1 kg	Tournebroche	1	☒	220-230	110
Poulet	1,5 kg	Tournebroche	1	☒	230-240	80
Canard	1,7 kg	Tournebroche	1	☒	230-240	90
Pour le gratin de pommes de terre*		Moule à soufflé ou lèchefrite	2	☒	160-180	60
Brunir des toasts (10 min. préchauffer)	4 toasts	Grille	4	☒	275	1-2
	12 toasts	Grille	4	☒	275	1-2
Poisson grillé	300 g	Grille**	4	☒	230	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 immédiatement inférieur et allongez la durée de cuisson.

**Comment pouvez-vous savoir si le rôti est cuit?**

Utilisez un thermomètre pour viande (en vente dans le commerce) ou bien faites le «test de la cuillère». Appuyez sur le rôti avec la cuillère. Si vous sentez une résistance, le rôti est 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 ou ajoutez moins de liquide.

**L'arrosoage du rôti produit un dégagement de vapeur.**

Utilisez le mode gril air pulsé au lieu de chaleur voûte/sole. De cette façon, le fond du rôti ne chauffe pas autant et il se dégage moins de vapeur.

## 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	2		180	90

Plats	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
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	4		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	2		180	90
Grille 2 Gratin de pommes de terre	Moule sur la grille	4		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

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

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

Mets	Convenient	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée, minutes
Pizza*	Pizza à fond mince	2		190-210	15-25
	Pizza à fond épais	2		180-200	20-30
	Baguette pizza	2		180-200	20-30
	Minipizza	3		190-210	10-20

Mets	Convient	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée, minutes
Produits de pommes de terre*	Pommes frites	2		200-220	20-30
	Pommes duchesse	2		190-210	20-30
	Röstis	2		190-210	20-30
	Pommes de terre farcies	2		200-220	15-25
Pain et pâtisserie*	Petits pains	3		180-200	10-20
	Brezels	3		190-210	10-20
Fritures*	Bâtonnets de poisson	2		200-220	10-20
	Bâtonnets de poulet	2		210-230	10-20
	Burgers aux légumes	2		200-220	15-25
Strudel*	Strudel aux pommes	3		190-210	30-40

\* Garnissez la lèchefrite ou la grille de papier sulfurisé. Assurez-vous que le papier sulfurisé supporte ces températures.

## Décongélation

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.

Plat	Accessoires	Niveau	Mode de cuisson	Température °C
<b>Aliments surgelés*</b> p.ex. tarte à la crème fraîche, à la crème au beurre, tarte recouvertes d'un glaçage au chocolat ou au sucre, fruits, poulet, saucisses et viande, pain, petits pains, gâteau et autres pâtisseries	Grille	2		Ramener le thermostat sur ----

\* Recouvrez les aliments surgelés avec une feuille pour micro-ondes. 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	2 + 4		80	5 env.
800 g de poires en quartier	2 + 4		80	8 env.
1,5 kg de quetsches ou de prunes	2 + 4		80	8-10 env.
200 g d'herbes aromatiques nettoyées	2 + 4		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.

## 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

Le degré de nocivité de l'acrylamide dans des aliments est actuellement discuté par des spécialistes. Nous avons rédigé pour vous cette note d'information sur la base des résultats de recherche actuels.

## Comment l'acrylamide se forme-t-elle ?

L'acrylamide dans des aliments ne se forme pas par des pollutions de l'extérieur. Elle se forme plutôt dans l'aliment même lors de la préparation - à condition que l'aliment contienne des glucides et des protéines. A ce jour l'on n'explique pas encore exactement la manière et la raison de cette formation. Il se précise toutefois que la présence de l'acrylamide est fortement influencée par de très hautes températures une faible teneur en eau dans les aliments un fort brunissage des produits.

## Quels aliments sont concernés ?

L'acrylamide se forme avant tout en cas de produits à base de céréales et de pommes de terre cuits à haute température, tels que.

chips, frites,  
toast, petits pains, pain,  
pâtisseries en pâte brisée (biscuits, pain d'épices,  
speculatius).

Vous pouvez éviter de fortes teneurs en acrylamide lors de la cuisson au four, du rôtissage et de grillades. Pour cela, aid<sup>1</sup> et BMVEL<sup>2</sup> ont publié les recommandations suivantes :

## Que pouvez-vous faire

### En général

Réduisez les temps de cuisson à un minimum.

«Faire dorer au lieu de carboniser» - faites uniquement dorer les aliments à cuire.

Plus l'aliment à cuire est gros et épais, moins il contient d'acrylamide.

## Cuisson au four

Réglez la température de la convection naturelle sur max. 200 °C.

Petits gâteaux secs : Réglez la température de la convection naturelle sur max. 190 °C. Des œufs ou des jaunes d'œuf dans la recette réduisent la formation d'acrylamide.

Si vous faites des frites au four, répartissez-les uniformément et si possible en une seule couche sur la plaque. Afin d'éviter un dessèchement trop rapide, faites cuire au moins 400 grammes par plaque.

<sup>1</sup> Brochure d'info aid «Acrylamid» publiée par aid et BMVEL, mise à jour 12/02, Internet: <http://www.aid.de>.

<sup>2</sup> Communiqué de presse 365 de BMVEL du 4.12.2002, Internet: <http://www.verbraucherministerium.de>.

## Plats tests

Selon la norme DIN 44547 et EN 60350

### Cuire

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

Mets	Accessoires et recommandations	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Gâteaux secs	Plaque	2		160-180	20-30
	Plaque + lèchefrite**	2+4		140-160	30-40
	2 plaques* + lèchefrite***	2+3+5		130-150	40-50
Petits gâteaux 20 pièces	Plaque	3		160-180	20-30
Petits gâteaux 20 pièces par plaque (préchauffer)	Plaque + lèchefrite**	2+4		140-160	25-35
	2 plaques* + lèchefrite***	2+3+5		140-160	30-40
Biscuit à l'eau	Moule démontable	2		160-180	30-40

Mets	Accessoires et recommandations	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Gâteau à la levure de boulanger sur la plaque	Lèchefrite Plaque + lèchefrite**	3 2+4	 	170-190 150-170	40-50 50-60
Tourte aux pommes	2 grilles + 2 moules démontables en tôle blanche Ø 20 cm****	2+4		180-200	70-80
	Lèchefrite + 2 moules démontables en tôle blanche Ø 20 cm****	1		200-220	70-80

\* Vous trouverez des plaques à pâtisserie comme accessoires optionnels dans le commerce spécialisé.

\*\* Si vous faites cuire à deux niveaux, enfournez la lèchefrite toujours au-dessus de la plaque.

\*\*\* Enfourner la lèchefrite toujours en bas. Elle peut être défournée plus tôt.

\*\*\*\*Placez les gâteaux décalés en diagonale sur la accessoires.

## Grillades

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

Mets	Accessoires	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée minutes
Brunir des toasts (préchauffer 10 min)	Grille	5		275	1-2
Beefburger 12 pièces*	Grille	4		275	25-30

\* Retourner après les  $\frac{2}{3}$  du temps. Enfournez la lèchefrite toujours au niveau 1.

## Notes

