

SIEMENS

Afin que cuisiner fasse autant de plaisir que déguster

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

La notice contient des informations importantes relatives à la sécurité. Vous apprendrez à connaître votre appareil en détail. Et nous vous expliquons étape par étape comment le régler. C'est tout simple.

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

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

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

Et maintenant bon appétit.

QUELFOUR.COM

Notice d'utilisation

HB 76LA.60
HB 76RA.60

fr

9000 417 005

Table de matières

Consignes de sécurité	5
Avant l'encastrement	5
Indications pour votre sécurité	5
Causes de dommages	7
Votre nouveau four	9
Bandeau de commande	9
Touches	10
Sélecteur rotatif	10
Affichage	11
Contrôle de la température	12
Compartiment de cuisson	13
Accessoire	13
Avant la première utilisation	17
Régler l'heure	17
Chauffer le compartiment de cuisson	17
Pré-nettoyage des accessoires	18
Allumer et éteindre le four	19
Réglage du four	20
Modes de cuisson	20
Régler le mode de cuisson et la température	21
Régler le chauffage rapide	24
Fonctions de temps	25
Régler la minuterie	25
Réglage de la durée	26
Différer l'heure de la fin	28
Régler l'heure	30

Table de matières

Memory	31
Enregistrer les réglages dans Memory	31
Démarrer Memory	31
Sécurité-enfants	32
Réglages de base	33
Modifier les réglages de base	34
Arrêt automatique	36
Autonettoyage	36
Recommandations importantes	37
Avant l'autonettoyage	37
Régler la position de nettoyage	38
Après l'autonettoyage	38
Entretien et nettoyage	39
Nettoyants	39
Enlever le recouvrement de la porte	41
Dépose et pose des vitres de la porte	42
Incidents et dépannage	44
Tableau de derangements	44
Changer la lampe du four au plafond	45
Remplacement de la lampe gauche du four	46
Cache en verre	47
Service après-vente	48
Conseils concernant l'énergie et l'environnement	49
Economiser de l'énergie	49
Elimination écologique	49

Table de matières

Programmes automatiques	50
Récipient	50
Préparation du mets	51
Programmes	52
Sélection du programme	57
Astuces concernant les programmes automatiques	59
Testés pour vous dans notre laboratoire	60
Gâteaux et pâtisseries	60
Conseils pour la pâtisserie	65
Viande, volaille, poisson	67
Conseils pour les rôtis et grillades	72
Basse température	73
Conseils pour la cuisson basse température	75
Soufflés, gratins, toasts	76
Plats cuisinés	76
Plats spéciaux	78
Décongélation	78
Déshydratation	79
Mise en conserve	80
L'acrylamide dans certains aliments	82
Plats tests	83

⚠ Consignes de sécurité

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

Avant l'encastrement

Avaries de transport

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

Branchement électrique

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

Indications pour votre sécurité

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

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

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

Ne jamais laisser des enfants jouer avec l'appareil.

Compartiment de cuisson chaud

Risque de brûlures !
Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Ouvrir prudemment la porte. De la vapeur chaude peut s'échapper.
Eloignez impérativement les jeunes enfants.

Risque d'incendie !
Ne jamais conserver des objets inflammables dans le compartiment de cuisson.
Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil en cas de production de fumée dans l'appareil. Eteignez l'appareil. Retirez la fiche secteur de la prise ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.

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

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

Risque de brûlures !
Ne jamais préparer des mets avec de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans le compartiment de cuisson. Utilisez uniquement des petites quantités de boissons fortement alcoolisées et ouvrez prudemment la porte de l'appareil.

Accessoires et récipients chauds

Risque de brûlures !
Ne jamais retirer du compartiment de cuisson les accessoires ou les récipients chauds sans utiliser des maniques.

Réparations inexpertes

Risque d'électrocution !
Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations.
Si l'appareil est défectueux, retirez la fiche de la prise de secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles. Appelez le service après-vente.

Autonettoyage

Risque d'incendie !

Les résidus d'aliments décollés, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer pendant l'autonettoyage. Avant chaque autonettoyage, enlevez les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson.

Risque d'incendie !

Ne jamais accrocher des objets inflammables sur la poignée de la porte, p.ex. un torchon à vaisselle. L'extérieur de l'appareil devient très chaud pendant l'autonettoyage. Eloignez les enfants.

Risque de préjudice sérieux pour la santé !

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

Causes de dommages

Accessoire, feuille, papier sulfurisé ou récipient sur le fond du compartiment de cuisson

Ne placez pas d'accessoire sur le fond du compartiment de cuisson. Ne recouvrez pas le fond du compartiment de cuisson d'une feuille, quel que soit le type, ni de papier sulfurisé. Ne placez pas de récipient sur le fond du compartiment de cuisson si vous avez réglé une température supérieure à 50 °C. Cela crée une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson ne correspondent plus et l'émail sera endommagé.

Eau dans l'enceinte de cuisson chaude

Ne jamais verser de l'eau dans l'enceinte de cuisson chaude. Cela produit de la vapeur d'eau. Le changement de température peut occasionner des dommages sur l'émail.

Aliments humides

Ne pas conserver des aliments humides dans l'enceinte de cuisson pendant une longue durée. Cela endommage l'émail.

Jus de fruit

Ne pas trop garnir la plaque à pâtisserie en cas de gâteaux aux fruits très juteux. Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives. Utiliser de préférence la lèchefrite à bords hauts.

Refroidissement avec la porte du four ouverte

Ne laisser refroidir l'enceinte de cuisson qu'en état fermé. Même si la porte du four n'est ouverte qu'un petit peu, la façade des meubles voisins peut être endommagée avec le temps.

Joint du four fortement encrassé

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

Porte du four utilisée comme assise

Ne pas monter, s'asseoir ou se suspendre sur/à la porte du four ouverte.

Transporter l'appareil

Ne pas transporter ou porter l'appareil par la poignée de la porte. La poignée ne supportera pas le poids de l'appareil et peut se casser.

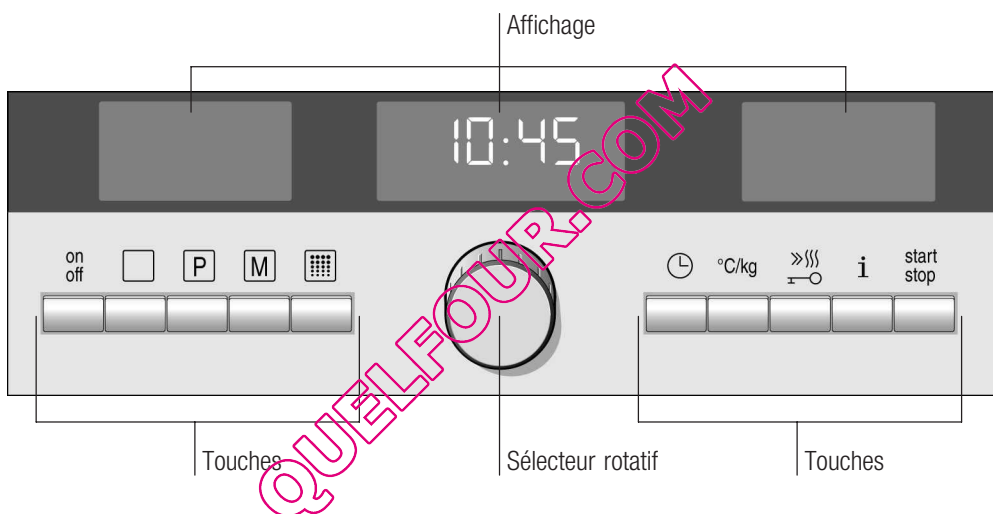
QUELFOUR.COM

Votre nouveau four

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







Bandeau de commande

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




Touches

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

Symbole	Fonction de la touche
on off	Allumer et éteindre le four
	Sélectionner le mode de cuisson
	Sélectionner les programmes automatiques
	Pression longue = sélectionner Memory Pression brève = démarrer Memory
	Sélectionner l'autonettoyage
	Ouvrir et fermer le menu Fonctions de temps
°C/kg	Sélectionner la température ou le poids
	Pression brève = chauffage rapide Pression longue = sécurité-enfants
i	Pression brève = interroger la température Pression longue = ouvrir ou fermer le menu Réglages de base
start stop	Pression brève = démarrer/arrêter le fonctionnement Pression longue = annuler le fonctionnement

Sélecteur rotatif

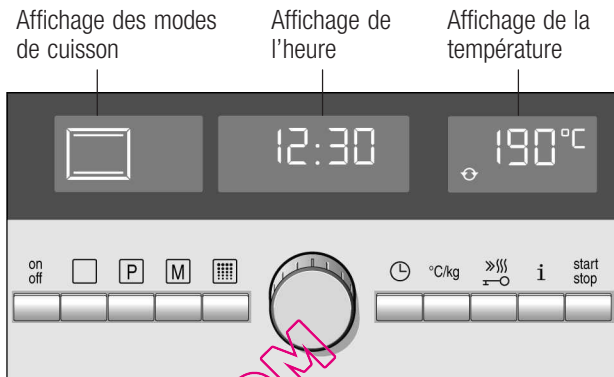
Avec le sélecteur rotatif, vous pouvez modifier toutes les valeurs de référence et de réglage. Le symbole de rotation  dans l'affichage indique quelle valeur vous pouvez modifier.

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

Affichage


Dans la visualisation apparaissent des valeurs de référence que vous pouvez modifier en cas de besoin avec le sélecteur rotatif.

La visualisation est divisée en trois affichages.



- Affichage des modes de cuisson
Affichage du mode de cuisson ou de fonctionnement sélectionné.
- Affichage de l'heure
Affichage de l'heure, de la minuterie, de la durée et de la fin et l'affichage du poids pour les programmes automatiques.
- Affichage de la température
Affichage de la température, des positions grill ou de nettoyage et du numéro de programme.

Symbole de rotation

Le symbole  indique quelle valeur vous pouvez modifier avec le sélecteur rotatif.

Contrôle de la température

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

Phases de chauffe

Après le démarrage, le contrôle de température affiche les phases de chauffe. La température réglée est atteinte lorsque toutes les barres sont remplies.



Les barres n'apparaissent pas lors des positions grill et de nettoyage.

Pendant la chauffe, vous pouvez interroger la température de chauffe actuelle à l'aide de la touche **i**.

Dû à l'inertie thermique, la température affichée peut être légèrement différente de la température réelle dans le compartiment de cuisson.

Chaleur résiduelle

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

Compartiment de cuisson

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

Lampe du four

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

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

Ventilateur de refroidissement

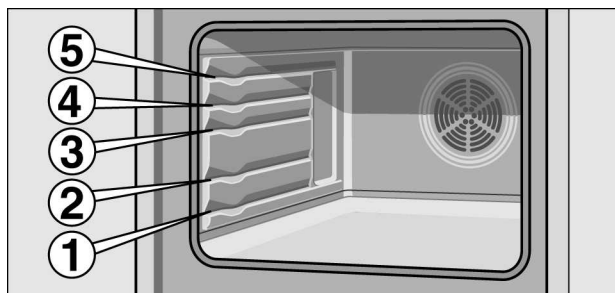
Le ventilateur de refroidissement se met en marche et se coupe selon les besoins. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte. Attention ! Ne pas couvrir les fentes d'aération. Sinon, le four surchauffe.

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

Accessoire

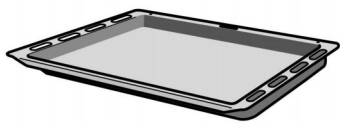
Les accessoires peuvent être enfournés à 5 niveaux différents.

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



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

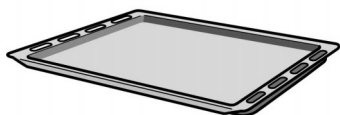
Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou sur Internet. Veuillez indiquer le numéro HZ.



Lèchefrite

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

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



Plaque à pâtisserie émaillée

pour gâteaux et petits fours.

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



Grille

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

Enfourner la grille avec la courbure vers le bas .

Accessoires en option

Les accessoires optionnels sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Dans nos prospectus ou sur Internet vous trouverez un large choix pour votre four.

La disponibilité des accessoires optionnels ainsi que la possibilité de les commander online est différente selon les pays. Veuillez consulter les documents de vente.

Grille HZ 334001

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

Lèchefrite HZ 332070

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

Plaque à pâtisserie émaillée
HZ 331070

pour gâteaux et petits fours.

Grille anti-éclaboussures HZ 325070	<p>pour faire des grillades, au lieu de la grille ou comme protection contre les éclaboussures, afin de moins salir le four. Utiliser la grille anti-éclaboussures uniquement dans la lèche-frite.</p> <p>Grillades sur la grille anti-éclaboussures : L'utiliser uniquement sur les niveaux d'enfournement 1, 2 et 3.</p> <p>Grille anti-éclaboussures comme protection contre les éclaboussures : Enfourner la lèche-frite dotée de la grille anti-éclaboussures sous la grille.</p>
Grille d'insertion HZ 324000	<p>Pour des rôtis. Placez toujours la grille dans la lèche-frite. La graisse qui s'égoutte et le jus de viande sont recueillis.</p>
Couvercle pour la lèche-frite pro HZ 333001	<p>Le couvercle transforme la lèche-frite-pro en cocotte-pro.</p>
Lèche-frite-pro avec grille d'insertion HZ 333070	<p>Elle convient particulièrement pour la préparation de grosses quantités.</p>
Tiroir-pro HZ 333100	<p>Convient pour la préparation de grosses quantités. Les accessoires complets comprennent une lèche-frite à bords hauts avec grille d'insertion, une grille à placer dessus et un rail télescopique.</p> <p>Avec la grille posée, les grillades réussissent parfaitement.</p>
Couvercle pour le tiroir-pro HZ 333001	<p>Le couvercle transforme la lèche-frite-pro en cocotte-pro.</p>
Tiroir-pro Plus HZ 333102	<p>Convient pour la préparation de grosses quantités. Les accessoires complets comprennent une lèche-frite à bords hauts, une lèche-frite peu profonde, une grille d'insertion, une grille à placer dessus et un rail télescopique.</p> <p>Avec la grille posée, les grillades réussissent parfaitement.</p>
Pierre de cuisson HZ 327000	<p>La pierre de cuisson est idéale pour préparer du pain maison, des petits pains et de la pizza dont le fond doit être croustillant.</p> <p>La pierre de cuisson doit toujours être chauffée à la température recommandée.</p>
Cocotte universelle HZ 390800	<p>pour de très grosses ou de nombreuses portions. La cocotte est à l'extérieur en émail granité et possède un couvercle en verre résistant à la chaleur du four. Le couvercle en verre peut être utilisé comme plat à gratin.</p>
Cocotte en métal HZ 26000	<p>La cocotte est adaptée à la zone pour poissonnière de la table de cuisson vitrocéramique. Elle convient pour le système sensoriel de cuisson, mais aussi pour le rôtissage automatique.</p> <p>La cocotte est émaillée à l'extérieur et possède un revêtement anti-adhérent intérieur.</p>

Cocotte en verre HZ 915001	La cocotte en verre convient pour des plats braisés et des gratins préparés au four. Elle est idéale pour le rôtissage automatique.
Poêle en verre HZ 336000	Une plaque à pâtisserie haute en verre. Convient également comme vaisselle de service.
Plaque à pizza HZ 317000	Idéale pour des pizzas, produits surgelés ou de grands gâteaux ronds. Vous pouvez utiliser la plaque à pizza au lieu de la lèchefrite. Placez la plaque sur la grille et basez-vous sur les indications dans les tableaux.
Filtre des fumées HZ 329000	Vous pouvez en post-équiper votre four. Le filtre des fumées retient les particules de graisse en suspension dans l'air et réduit les odeurs de cuisson.
Articles Service après-vente	Pour vos appareils ménagers vous pouvez commander des produits d'entretien et de nettoyage appropriés ou d'autres accessoires auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou, pour certains pays, sur Internet dans le e-shop. Pour cela, veuillez indiquer le numéro d'article respectif.
Lingettes d'entretien pour surfaces en inox numéro d'article 311134	Réduit les dépôts de salissures. L'imprégnation avec une huile spéciale garantit un entretien optimal des surfaces des appareils en inox.
Gel de nettoyage pour four et gril numéro d'article 463582	Pour le nettoyage du compartiment de cuisson. Le gel est inodore.
Chiffon à microfibrés alvéolé numéro d'article 460770	Idéal pour le nettoyage des surfaces délicates, telles que verre, vitrocéramique, inox ou aluminium. Le chiffon à microfibrés élimine en une seule opération de travail les salissures aqueuses et grasses.
Sécurité de porte numéro d'article 612594	Pour empêcher que des enfants ouvrent la porte du four. Selon la porte de l'appareil, la sécurité se visse différemment. Veuillez consulter la fiche jointe à la sécurité de porte.




Avant la première utilisation

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

- Réglez l'heure
- Chauffez le compartiment de cuisson
- Nettoyez les accessoires
- Lisez les consignes de sécurité au début de la notice d'utilisation. Ces consignes sont très importantes.

Régler l'heure

Après le raccordement de votre nouvel appareil, **0:00** apparaît dans la visualisation. Réglez l'heure actuelle.


1. Appuyer sur la touche .
Dans l'affichage de l'heure, le symbole pour l'heure est précédé d'une flèche ► .
12:55 apparaît comme valeur de référence.
2. Régler l'heure actuelle à l'aide du sélecteur rotatif.
3. Appuyer sur la touche .

L'heure actuelle s'affiche dans la visualisation.





Remarque

Pour savoir comment modifier l'heure, consultez le chapitre *Fonctions de temps*.

Chauffer le compartiment de cuisson

Afin d'éliminer l'odeur de neuf, chauffez le compartiment de cuisson à vide, porte fermée. Réglez le mode de cuisson  Convection naturelle et 240 °C.

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

1. Appuyer sur la touche ^{off}.
Le symbole  pour le mode de cuisson Chaleur tournante 3D et 160 °C apparaissent à l'affichage comme réglage de référence.
Le symbole de rotation  est situé à droite du mode de cuisson.
2. Avec le sélecteur rotatif, modifier le mode de cuisson sur  Convection naturelle.
3. Appuyer sur la touche °C/kg.
Le symbole de rotation  passe à l'affichage de la température.
4. Avec le sélecteur rotatif, modifier la température sur 240 °C.
5. Appuyer brièvement sur la touche ^{start}_{stop}.
Le fonctionnement démarre. La touche ^{start}_{stop} s'allume.
6. Eteindre le four au bout de 60 minutes avec la touche ^{off}.
Les barres du contrôle de la température indiquent la chaleur résiduelle dans le compartiment de cuisson.


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.

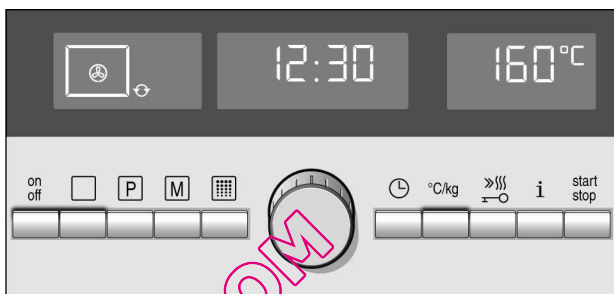
Allumer et éteindre le four

La touche  sert à allumer et à éteindre le four.


Allumer

Appuyer sur la touche .

Le symbole  pour le mode de cuisson Chaleur tournante 3D et 160 °C apparaissent à l'affichage comme réglage de référence.




Vous pouvez démarrer immédiatement ce réglage ou

- régler un autre mode de cuisson et une autre température
- sélectionner un programme au moyen de la touche **P**
- sélectionner un réglage Memory mémorisé au moyen de la touche **M**
- sélectionner l'autonettoyage au moyen de la touche .

Pour apprendre les réglages, consultez les différents chapitres.

Eteindre

Appuyer sur la touche .

Le four s'éteint.

Réglage du four

Dans ce chapitre, vous apprendrez

- quels modes de cuisson sont à disposition pour votre four
- comment régler un mode de cuisson et une température
- et comment régler le chauffage rapide.

Modes de cuisson

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

Mode de cuisson et plage de temp.

Application

 Chaleur tournante 3D
30-275 °C

Pour des gâteaux et pâtisseries cuits sur un à trois niveaux. La chaleur diffusée par le collier chauffant situé dans la paroi arrière est répartie uniformément dans le compartiment de cuisson par le ventilateur.

 Convection naturelle
30-300 °C

Pour des gâteaux, soufflés et des pièces de rôtis maigres, p.ex. boeuf ou gibier, cuits sur un niveau. La chaleur est diffusée uniformément par la voûte et la sole.

 CuissonHydro*
30-300 °C

Pour des pâtisseries à la pâte levée, p.ex. pain, petits pains ou brioche tressée, et pour des pâtisseries en pâte à choux, p.ex. choux. La chaleur est diffusée uniformément par la voûte et la sole. L'humidité dans l'aliment reste comme vapeur d'eau dans le compartiment de cuisson.

 Position Pizza
30-275 °C

Pour la préparation rapide de produits surgelés sans préchauffage, p.ex. pizza, frites ou strudel. La chaleur est diffusée par la sole et par le collier chauffant situé dans la paroi arrière.

 Chaleur de sole
30-300 °C

Pour mettre en conserves et poursuivre la cuisson et le brunissage de gâteaux. La chaleur est diffusée par la sole.

Mode de cuisson et plage de temp.


Application

 Gril air pulsé
30-300 °C

Pour le rôtissage de viande, de volaille et de poisson entier. La résistance du gril et le ventilateur fonctionnent en alternance. Le ventilateur répartit l'air chaud autour du mets.

 Gril, grande surface
Positions gril 1, 2 ou 3

Pour griller des steaks, saucisses, toasts et des morceaux de poisson. Toute la surface située sous la résistance du gril est chauffée.

 Gril, petite surface
Positions gril 1, 2 ou 3

Pour griller des petites quantités de steaks, saucisses, toasts et morceaux de poisson. La partie centrale de la résistance du gril chauffe.

 Décongélation
30-60 °C


Pour la décongélation p.ex. de viande, volaille, pain et gâteau. Le ventilateur répartit l'air tiède autour du mets.





 Maintien au chaud
60-100 °C

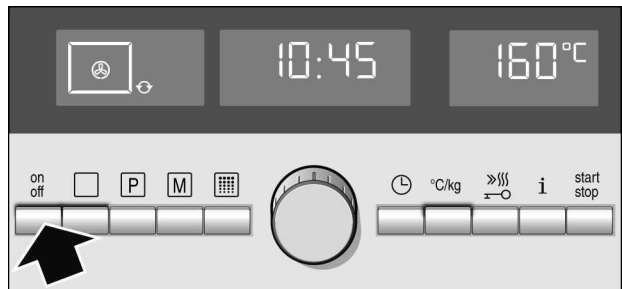
Pour maintenir au chaud des mets cuits

* Mode de cuisson ayant été utilisé pour déterminer le classement selon l'efficacité énergétique selon EN50304.

Régler le mode de cuisson et la température

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

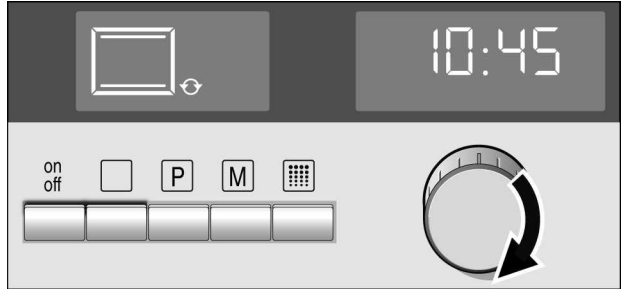
1. Allumer le four à l'aide de la touche , ou bien appuyer sur la touche .
La visualisation affiche le symbole  pour Chaleur tournante 3D et la température de 160 °C comme réglages de référence. L'heure est affichée dans l'affichage de l'heure. Le symbole de rotation  à côté du mode de cuisson indique que le mode de cuisson peut être modifié à l'aide du sélecteur rotatif.



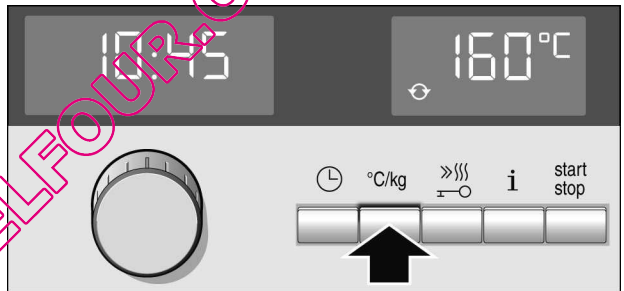
Vous pouvez démarrer immédiatement ce réglage avec la touche ^{start} stop.

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

2. Avec le sélecteur rotatif, régler le mode de cuisson souhaité.



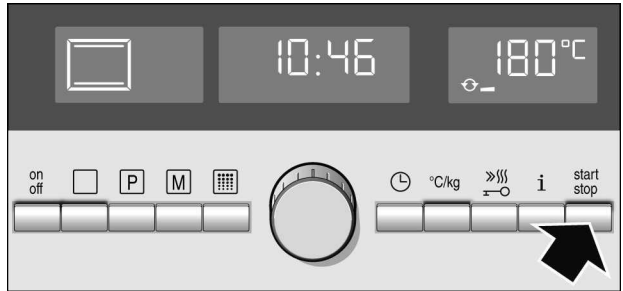
3. Appuyer sur la touche °C/kg.
Le symbole  passe à la température.



4. Avec le sélecteur rotatif, modifier la température de référence.



5. Appuyer sur la touche ^{start} stop.
Le fonctionnement démarre.



6. Lorsque le mets est prêt, éteindre le four au moyen de la touche ^{on} off.

Astuces pour le réglage :

Modifier la température ou la position gril

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

Interroger la température de chauffe

Appuyer brièvement sur la touche **i**. La température de chauffe actuelle dans le compartiment de cuisson est affichée pendant quelques secondes.

Ouvrir la porte du four

Le fonctionnement s'arrête. La touche ^{start} stop clignote. Le fonctionnement continue après avoir refermé la porte.

Arrêter le fonctionnement

Appuyer brièvement sur la touche ^{start} stop. Le four est en état Pause. La touche ^{start} stop clignote. Pour terminer la pause, appuyer sur ^{start} stop. La touche ^{start} stop est allumée. Le fonctionnement continue.

Annuler le fonctionnement

Maintenir la touche ^{start} stop appuyée jusqu'à ce que le symbole  pour Chaleur tournante 3D et 160 °C apparaissent. Vous pouvez procéder à un nouveau réglage.

Régler la durée

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


Différer l'heure de la fin

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

Régler le chauffage rapide

Modes de cuisson appropriés

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

 = Chaleur tournante 3D

 = Convection naturelle

 = CuissonHydro



 = Position Pizza


Un signal sonore vous indique que le mode de cuisson sélectionné ne convient pas pour le chauffage rapide.

Températures appropriées


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

Régler le chauffage rapide

Appuyer sur la touche  pour le chauffage rapide. Le symbole  apparaît à côté de la température. Le chauffage rapide démarre. Les barres du contrôle de température se remplissent.

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

Annuler le chauffage rapide

Appuyer sur la touche . Le symbole s'éteint.

Remarques

Si vous modifiez le mode de cuisson, le chauffage rapide sera annulé.

Une durée réglée s'écoule immédiatement après le démarrage, indépendamment du chauffage rapide.

Pendant le chauffage rapide, vous pouvez interroger la température actuelle dans le compartiment de cuisson à l'aide de la touche **i**.

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

Fonctions de temps

Le menu Fonctions temps est appelé au moyen de la touche \ominus . Les fonctions suivantes sont possibles :

Lorsque le four est éteint.

- \triangle = Réglage de la minuterie
- \ominus = Réglage de l'heure

Lorsque le four est allumé.

- \triangle = Réglage de la minuterie
- $\rightarrow|$ = Réglage de la durée
- $\rightarrow|$ = Différer l'heure de la fin

Réglage des fonctions de temps - expliqué succinctement

1. Appuyer successivement sur la touche \ominus jusqu'à ce que la flèche se trouve devant le symbole souhaité, p.ex. la fonction Réglage de la durée = $\rightarrow|$.
2. Avec le sélecteur rotatif, régler la valeur souhaitée.
3. Appuyer successivement sur la touche \ominus jusqu'à ce que le symbole de rotation \curvearrowright s'éteigne dans l'affichage de l'heure.

Le réglage de chaque fonction individuelle est décrit de façon détaillée plus loin dans ce chapitre.



Bref signal sonore

Si vous ne pouvez pas modifier ou régler une valeur, vous entendrez un bref signal sonore.

Régler la minuterie

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

1. Appuyer sur la touche \ominus .
Le menu Fonctions temps s'ouvre. La flèche \blacktriangleright précède le symbole \triangle pour la minuterie.
Le symbole de rotation \curvearrowright au-dessus du deux-points indique que le temps peut être réglé à l'aide du sélecteur rotatif.

2. Régler le temps de marche pour la minuterie avec le sélecteur rotatif.
3. Appuyer successivement sur la touche  jusqu'à ce que le symbole de rotation  s'éteigne dans l'affichage de l'heure.

Le temps s'écoule visiblement à l'affichage de l'heure.

Après l'écoulement du temps





Un signal retentit.

Le temps de marche de la minuterie est sur .




Appuyer sur la touche . L'affichage s'éteint.

Astuces pour le réglage :

Annuler le temps de marche

Ouvrir le menu avec la touche . Ramener le temps de marche sur . Appuyer successivement sur la touche  jusqu'à ce que le symbole de rotation  s'éteigne dans l'affichage de l'heure.

Modifier le temps de marche

Ouvrir le menu avec la touche  et modifier le temps de marche à l'aide du sélecteur rotatif. Appuyer successivement sur la touche  jusqu'à ce que le symbole de rotation  s'éteigne dans l'affichage de l'heure. Le menu est fermé. Le temps modifié s'écoule.

Réglage de la durée

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

Condition préalable :

Un mode de cuisson et une température sont réglés.

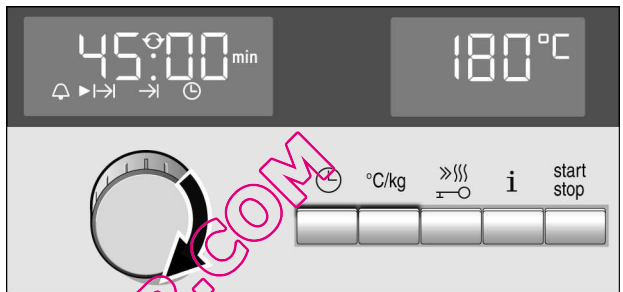
Exemple dans l'illustration : Réglage pour 



Convection naturelle, 180 °C, durée 45 minutes.

1. Appuyer deux fois sur la touche .
La flèche précède le symbole de la durée .
Le symbole de rotation  au-dessus du deux-points indique que la durée peut être réglée à l'aide du sélecteur rotatif.



2. Régler la durée avec le sélecteur rotatif.




3. Appuyer successivement sur la touche  jusqu'à ce que le symbole de rotation  s'éteigne dans l'affichage de l'heure.
Le réglage est validé.

Si le fonctionnement n'a pas encore démarré

4. Appuyer sur la touche .

La durée s'écoule visiblement dans l'affichage de l'heure.

La durée est écoulée

Un signal retentit. Le four ne chauffe plus. Dans l'affichage de l'heure apparaît **0:00**. Vous pouvez effacer le signal prématurément au moyen de la touche .

Astuces pour le réglage :

Annuler la durée

Sélectionner la durée ►|→ au moyen de la touche ⊖. Ramener la durée sur 0:00 au moyen du sélecteur rotatif. Appuyer successivement sur la touche ⊖ jusqu'à ce que le symbole de rotation ↻ s'éteigne dans l'affichage de l'heure.

Modifier la durée

Sélectionner la durée ►|→ au moyen de la touche ⊖. Modifier la durée au moyen du sélecteur rotatif. Appuyer successivement sur la touche ⊖ jusqu'à ce que le symbole de rotation ↻ s'éteigne dans l'affichage de l'heure. La durée modifiée s'écoule visiblement.

Interroger l'heure, la durée, l'heure de la fin

La touche Heure ⊖ permet d'interroger toutes les fonctions.

Différer l'heure de la fin

L'heure de la fin peut être différée lors de

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

Exemple : Vous enfournez le plat à 9H30. Il demande un temps de cuisson de 45 minutes et sera prêt à 10H15. Mais vous désirez qu'il soit prêt à 12H45. Reportez l'heure de la fin de 10H15 à 12H45. Le four se met en attente. Le fonctionnement démarrera à 12H00 et terminera à 12H45.

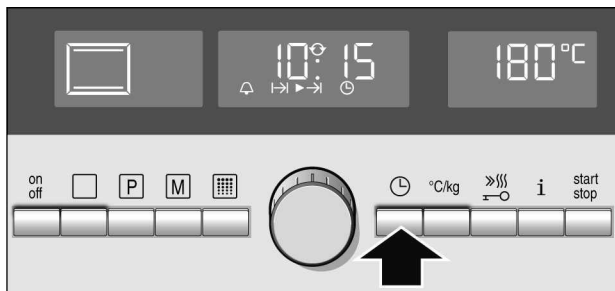
Cette fonction est également judicieuse pour l'autonettoyage. Vous reportez le nettoyage à la nuit et pouvez utiliser le four à tout moment dans la journée.

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

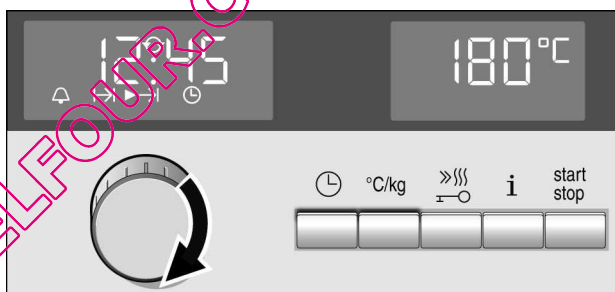
Réglage de la fin

Condition préalable : Une durée doit être réglée.
Le fonctionnement ne doit pas avoir démarré.

1. Sélectionner l'heure de la fin ►→ au moyen de la touche ⏸.
L'heure de la fin apparaît. C'est le moment où le mets sera prêt.



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



3. Appuyer successivement sur la touche ⏸ jusqu'à ce que le symbole de rotation ↻ s'éteigne dans l'affichage de l'heure.
4. Appuyer sur la touche ^{start}stop.

Le four se met en attente. La touche ^{start}stop est allumée. L'heure de la fin réglée est affichée dans la visualisation. La durée s'écoule visiblement dès que le fonctionnement démarre.

La durée est écoulée

Un signal retentit. Le four ne chauffe plus. Dans l'affichage de l'heure apparaît **0:00**. Vous pouvez arrêter le signal sonore prématurément au moyen de la touche **⏸**.

Corriger l'heure de la fin

Cela est uniquement possible tant que le four est en position d'attente.

Sélectionner l'heure de la fin **▶→** au moyen de la touche **⏸**. Corriger l'heure de la fin au moyen du sélecteur rotatif. Appuyer successivement sur la touche **⏸** jusqu'à ce que le symbole de rotation **↻** s'éteigne dans l'affichage de l'heure. La nouvelle heure de la fin est validée.

Régler l'heure

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

Après une coupure de courant

Après une coupure de courant, **0:00** et le symbole **⏸** sont allumés dans l'affichage. Réglez l'heure.

1. Appuyer sur la touche **⏸**.
La flèche précède le symbole de l'heure **▶⏸**.
12:00 heures apparaît dans l'affichage de l'heure.
2. Régler l'heure actuelle à l'aide du sélecteur rotatif.
3. Appuyer sur la touche **⏸**.
Le menu est fermé. L'heure actuelle apparaît dans l'affichage de l'heure.

Modifier l'heure

Pour modifier l'heure, par ex. passage de l'heure d'été à l'heure d'hiver, appuyez deux fois sur la touche **⏸**. La flèche précède le symbole de l'heure **▶⏸**. Procédez ensuite comme décrit sous les points 2 et 3.

Masquer l'heure

Vous pouvez masquer l'heure. Elle sera alors uniquement visible si le four est allumé. Pour ce réglage, consultez le chapitre *Réglages de base*.

Memory

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

Memory est utile si vous préparez un plat assez souvent.

Enregistrer les réglages dans Memory

L'autonettoyage ne peut pas être mémorisé.

1. Régler le mode de cuisson, la température et éventuellement une durée pour le plat désiré ou sélectionner un programme. Ne pas démarrer.
2. Maintenir la touche **M** appuyée jusqu'à ce qu'un signal retentisse et que la touche s'allume.

Le réglage est mémorisé et peut être démarré à tout moment.

Mémoriser un autre réglage

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

Démarrer Memory

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

1. Appuyer brièvement sur la touche **M**.
Les réglages enregistrés seront affichés.
2. Appuyer sur la touche **start/stop**.

Le réglage Memory démarre.

Modifier les réglages


Cela est possible à tout moment.

Au prochain démarrage de Memory, le réglage initial mémorisé réapparaît.

Sécurité-enfants

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


Activer la sécurité-enfants

Maintenir la touche  appuyée jusqu'à l'apparition du symbole . Ceci demande environ 4 secondes.

Les réglages ne peuvent plus être modifiés. Le bandeau de commande est verrouillé.



Verrouiller la porte du four

Vous pouvez modifier les réglages de base de telle manière que la porte du four se verrouille en plus. Pour la procédure, consultez le chapitre *Réglages de base*.



Le porte du four se verrouille lors de l'atteinte d'une température de 50 °C dans le compartiment de cuisson. Le symbole  s'affiche.

Si le four est éteint, la porte du four se verrouille dès que vous activez la sécurité-enfants.

Supprimer le verrouillage

Appuyer sur la touche  jusqu'à ce que le symbole  s'éteigne. Vous pouvez régler à nouveau.

Remarques

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

Réglages de base

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

Remarque

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

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

	Fonction	Réglage de base	Possibilités
c 1	Signal sonore après écoulement d'une durée	2 = 2 minutes	1 = 10 secondes 2 = 2 minutes 3 = 5 minutes
c 2	Signal sonore de confirmation lors de la pression d'une touche	0 = off	0 = off 1 = on
c 3	Luminosité de l'éclairage de l'affichage	3 = jour	1 = nuit 2 = moyenne 3 = jour
c 4	Affichage de l'heure lorsque le four est éteint	1 = on	0 = off* * L'heure apparaît tant que la chaleur résiduelle est affichée. 1 = on
c 5	Lampe du four lors du fonctionnement	1 = on	0 = off 1 = on
c 6	Continuer le fonctionnement après la fermeture de la porte du four	1 = le fonctionnement continue automatiquement	0 = continuer le fonctionnement avec ^{start} stop 1 = le fonctionnement continue automatiquement
c 7	Verrouillage de la porte en plus de la sécurité-enfants	0 = non	0 = non 1 = oui

Fonction	Réglage de base	Possibilités
c 8 Longueur de la durée de poursuite du ventilateur	2 = moyenne	1 = courte 2 = moyenne 3 = longue 4 = très longue
c 9 Voûte et parois latérales autonettoyantes post-équipées	0 = non	0 = non 1 = oui
c 10 Les rails télescopiques sont post-équipés	0 = non	0 = non 1 = oui
c 11 Remettre toutes les modifications aux réglages de base	0 = non	0 = non 1 = oui

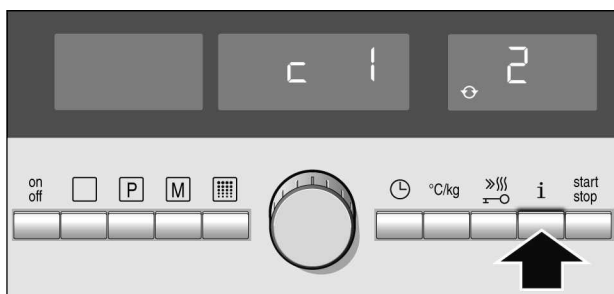
Modifier les réglages de base

Condition préalable : Le four doit être éteint.

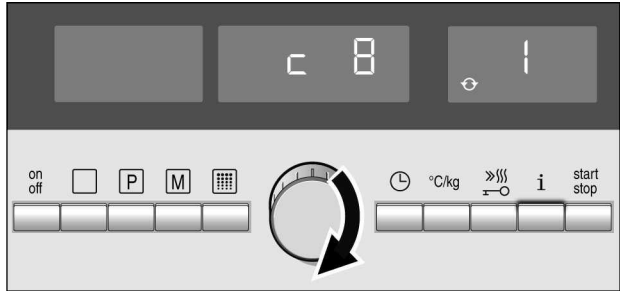
Veuillez consulter le tableau des réglages de base, pour connaître la signification des chiffres.

Exemple dans l'illustration : Modifier le réglage de base de la durée de poursuite du ventilateur de moyenne à courte.

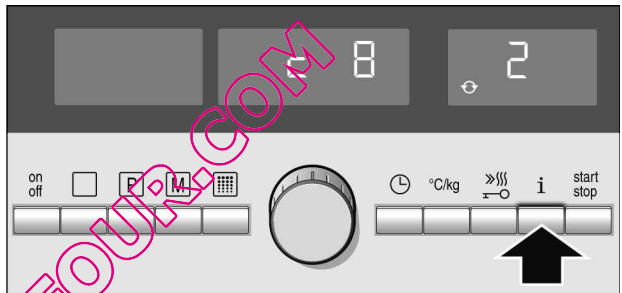
- Maintenir la touche **i** appuyée env. 4 secondes jusqu'à l'apparition de **c 1** pour le premier réglage de base et de **2** pour la valeur pré-réglée.



- Appuyer successivement sur la touche **i** jusqu'à ce que le réglage de base désirée apparaisse.



- Modifier la valeur du réglage de base au moyen du sélecteur rotatif.



Vous pouvez maintenant modifier d'autres réglages de base en procédant comme décrit sous le point 2 et 3.

- Maintenir la touche **i** appuyée jusqu'à ce que l'affichage s'éteigne. Cela demande environ quatre secondes.
Toutes les modifications sont mémorisées.

Annuler

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

Arrêt automatique

Votre four est doté d'une fonction de coupure automatique. Elle s'active si aucune durée n'est réglée et les réglages n'ont pas été modifiés pendant une longue durée.

Coupure active

Dans l'affichage apparaît **FB**.

Le fonctionnement est interrompu. Le moment où cette coupure est activée dépend de la température réglée ou de la position gril.

Pour effacer l'affichage, appuyez sur une touche quelconque. Vous pouvez effectuer un nouveau réglage.

Remarque

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

Autonettoyage

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

Positions de nettoyage

Vous pouvez choisir entre trois positions de nettoyage.

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

Plus les salissures sont importantes et anciennes, plus la position de nettoyage doit être élevée. Il suffit si vous nettoyez le compartiment de cuisson tous les deux à trois mois. Un nettoyage ne consomme qu'env. 2,5 - 4,7 kWh.

Recommandations importantes

Pour votre sécurité, la porte du four se verrouille automatiquement. Vous pouvez seulement rouvrir la porte du four, lorsque le compartiment de cuisson est un peu refroidi et le symbole de serrure pour le verrouillage est éteint.

N'essayez pas de déplacer le crochet à la main.



Risque d'incendie !

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

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

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

Avant l'autonettoyage



Risque d'incendie !

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

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

Nettoyage des accessoires avec l'autonettoyage


Vous pouvez enfourner la lèchefrite ou la plaque à pâtisserie au niveau 2 et la nettoyer avec l'autonettoyage.

La grille n'est pas appropriée à l'autonettoyage.




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


Régler la position de nettoyage

1. Appuyer sur la touche .
La position de nettoyage 3 apparaît comme réglage de référence.


Vous pouvez démarrer immédiatement l'autonettoyage avec la touche .

Si vous souhaitez modifier la position de nettoyage :

2. Sélectionner la position de nettoyage souhaitée au moyen du sélecteur rotatif.
3. Démarrer le nettoyage avec .



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

A la fin du nettoyage

Le four ne chauffe plus. Dans l'affichage de l'heure apparaît .

Astuces pour le réglage :

Annuler le nettoyage

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

Corriger la position de nettoyage

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

Le nettoyage doit se dérouler la nuit

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

Après l'autonettoyage

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

Entretien et nettoyage

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

Remarques

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

Des ombres sur la vitre de la porte, qui ressemblent à des stries, sont des reflets de lumière de la lampe du four.

L'émail est cuit à des températures très élevées. Ceci peut engendrer des différences de teintes. Ce phénomène est normal et n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four.

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

Nettoyants

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

N'utilisez pas

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

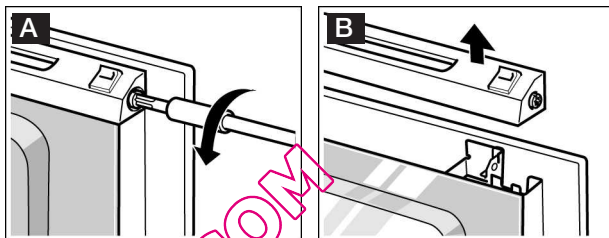
Avant d'utiliser des lavettes éponges neuves, rincez-les soigneusement.

Niveau	Nettoyants
Façade du four	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyant pour vitres ni de racloirs à verre.
Inox	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Eliminer immédiatement les dépôts calcaires, de graisse, de féculé et de blanc d'oeuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures. Après du service après-vente et dans le commerce spécialisé, vous pouvez vous procurer des produits d'entretien spéciaux pour inox qui sont appropriés pour des surfaces chaudes. Appliquer avec un chiffon doux une pellicule mince de produit d'entretien.
Vitres du four	Nettoyant pour vitres : Nettoyer avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de racloir à verre.
Recouvrement de la porte	Nettoyant pour inox (en vente au service après-vente ou dans le commerce spécialisé) : Respecter les indications des fabricants.
Compartiment de cuisson	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau au vinaigre : Nettoyer avec une lavette. En cas d'encrassement important, utiliser une spirale à récurer en inox ou un produit de nettoyage pour four. L'utiliser uniquement dans le compartiment de cuisson froid. Utiliser de préférence l'autonettoyage. Pour cela, respecter le chapitre <i>Autonettoyage</i> !
Cache en verre de la lampe du four	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette.
Accessoire	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.

Enlever le recouvrement de la porte

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

1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Dévisser le recouvrement sur la porte du four. A cet effet, dévisser les vis à gauche et à droite. (Fig. A) Tenir la vitre intérieure avec une main. La vitre bascule facilement vers l'avant.
3. Enlever le recouvrement. (Fig. B)



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

Nettoyer le recouvrement avec un nettoyant pour inox.

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

Dépose et pose des vitres de la porte

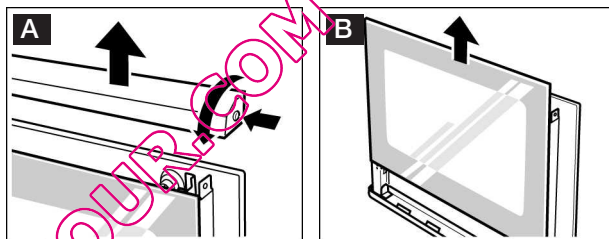
Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez déposer les vitres de la porte du four.

Selon le type d'appareil, vous pouvez ouvrir la porte du four à droite ou à gauche.

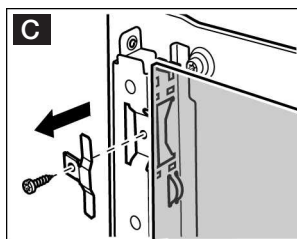
La dépose et la pose des vitres de la porte est valable pour la porte du four s'ouvrant à droite et la porte du four s'ouvrant à gauche.

Dépose

1. Ouvrir la porte du four.
2. Dévisser le recouvrement en haut à la porte du four. A cet effet, dévisser les vis à gauche et à droite. (Fig. A)
Tenir la vitre avec une main.
3. Retirer la vitre vers le haut. (Fig. B)



4. Dévisser les pattes à droite et à gauche et les enlever. (Fig. C)
Extraire la vitre par le haut en l'inclinant.



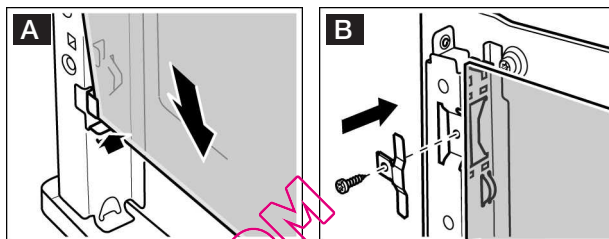
Nettoyez les vitres avec un nettoyeur pour vitres et un chiffon doux.

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

Pose

Lors de la pose, veillez à ce que l'inscription « Right above » se trouve en haut à droite.

1. Engager la vitre en l'inclinant vers le bas. (Fig. A)
2. Poser les pattes à droite et à gauche et les visser. (Fig. B)



3. Engager la vitre supérieure et la tenir. La face lisse doit être à l'extérieur.
4. Poser le recouvrement et le visser.
5. Fermer la porte du four.




Réutilisez le four seulement si les vitres sont correctement installées.

Incidents et dépannage

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

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

Tableau de dérangements

Panne	Cause possible	Remarques/remède
L'appareil ne fonctionne pas.	Fusible défectueux	Vérifiez dans le boîtier à fusibles si le fusible est en bon état.
Dans l'affichage apparaît 0:00 .	Coupure de courant	Régler l'heure à nouveau.
La porte du four refuse de s'ouvrir. Dans l'affichage apparaît 0:00 . Le symbole  est affiché.	Coupure de courant pendant l'autonettoyage.	Régler l'heure à nouveau. Attendez jusqu'à ce que le symbole  s'éteigne. Vous pouvez ouvrir la porte du four.
Le four ne chauffe pas ou le mode de cuisson choisi ne peut pas être réglé.	Mode de cuisson non reconnu	Réglez de nouveau.
Le four ne chauffe pas. Un petit carré est affiché dans l'affichage de la température.	Le four est en mode démonstration.	Coupez le fusible dans le boîtier à fusibles et réarmez-le après au moins 20 secondes. Dans les 2 minutes, maintenir la touche  appuyée pendant 4 secondes, jusqu'à ce que le carré s'éteigne dans l'affichage.
Dans l'affichage apparaît FB .	L'arrêt automatique s'est activé. Le four ne chauffe plus.	Appuyez sur une touche quelconque.

Messages d'erreur accompagnés de E

Si un message d'erreur accompagné de E s'affiche à la visualisation, appuyez sur la touche ☹. Le message d'erreur sera effacé. Eventuellement vous devez ensuite régler à nouveau l'heure. Si l'erreur réapparaît, appelez le service après-vente.

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

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



Risque de choc électrique !

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

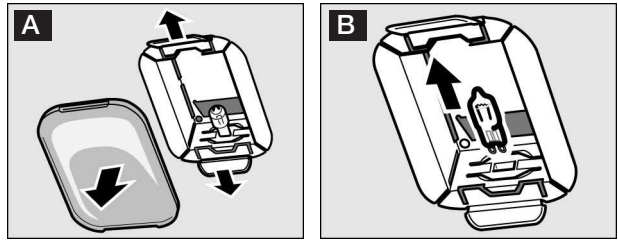
Changer la lampe du four au plafond

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



1. Risque de choc électrique !
Couper le fusible dans la boîte à fusibles.
2. Etaler un torchon à vaisselle dans le four froid, afin d'éviter des dégâts.
3. Enlever le cache en verre. Pour ce faire, pousser avec le pouce les languettes métalliques vers le côté. (Fig. A)


- Retirer l'ampoule - ne pas la tourner. (Fig. B)
Mettre en place l'ampoule neuve en veillant à la position des broches. Pousser l'ampoule à fond.



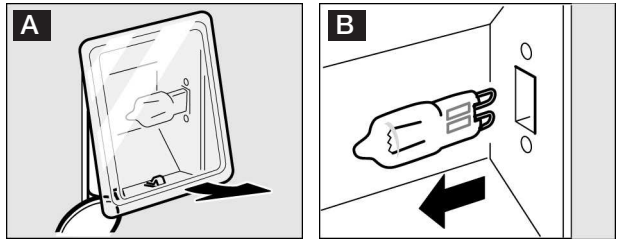
- Remettre en place le cache en verre. Ce faisant, l'insérer d'un côté et l'appuyer fermement de l'autre côté. Le verre s'encliquete.
- Enlever le torchon et armer le fusible.

Remplacement de la lampe gauche du four

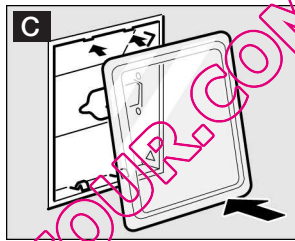
Si l'ampoule du four a grillé, vous devez la changer. Des ampoules 230V-halogènes de 25 W, résistantes aux températures élevées, sont en vente au service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Saisissez l'ampoule halogène avec un chiffon sec. Cela prolonge la durée de vie de l'ampoule. N'utilisez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

-  Risque de choc électrique !
Couper le fusible dans la boîte à fusibles.
- Etaler un torchon à vaisselle dans le four froid, afin d'éviter des dégâts.
- Enlever le cache en verre. Pour ce faire, ouvrir avec la main le cache en verre par le bas. (Fig. A)
Si le cache en verre s'enlève difficilement, utiliser une cuillère.

4. Retirer l'ampoule - ne pas la tourner. (Fig. B)
Mettre en place l'ampoule neuve en veillant à la position des broches. Pousser l'ampoule à fond.



5. Remettre en place le cache en verre. Veiller à ce que le bombage dans le verre soit à droite. Insérer le verre en haut et le presser fermement en bas. (Fig. C) Le verre s'enclenche.



6. Enlever le torchon et armer le fusible.

Cache en verre

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

Service après-vente

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

Numéro E et numéro FD

Lorsque vous appelez notre service après-vente, veuillez indiquer le numéro E et le numéro FD de votre appareil.

La plaque signalétique avec les numéros se trouvent sur le côté de la porte du four.

Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

N° E	N° FD
Service après-vente 🏠	

QUELFOUR.COM

Conseils concernant l'énergie et l'environnement

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

Economiser de l'énergie

Préchauffez le four seulement si cela est indiqué dans la recette ou dans les tableaux de la notice d'utilisation.

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

Pendant la cuisson ou le rôtissage, ouvrez la porte du four aussi rarement que possible.

Si vous voulez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le four étant encore chaud. Le temps de cuisson diminue au deuxième gâteau. Vous pouvez également enfourner 2 moules à cake l'un à côté de l'autre.

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

Elimination écologique



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

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

La directive spécifie le cadre pour une reprise et un recyclage des appareils usagés applicable au niveau européen.

Programmes automatiques

Avec les programmes automatiques vous réussirez facilement des plats braisés raffinés, des rôtis fondants et des ragoûts et potées succulents. Vous n'avez pas besoin de retourner et d'arroser le mets et le compartiment de cuisson reste propre. Le résultat de cuisson dépend de la qualité de la viande et de la taille et du type de récipient. Utilisez des maniques lorsque vous défournez des mets cuits. Le récipient est très chaud. Attention en ouvrant le récipient, de la vapeur chaude s'échappe.

Récipient

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

Récipients appropriés

Nous recommandons des récipients résistant à la chaleur (jusqu'à 300 °C), en verre ou en vitrocéramique.

Les cocottes en inox ne conviennent que sous réserve. La surface brillante reflète fortement le rayonnement thermique. Le mets dore moins et la viande est moins cuite. Si vous utilisez une cocotte en acier inox, enlevez le couvercle après la fin du programme. Faites griller la viande encore 8 à 10 minutes à la position gril 3.

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

Récipients inappropriés

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

Taille des récipients

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

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

Préparation du mets

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

Choisissez un récipient approprié.

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

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

De nombreux mets nécessitent l'ajout de liquide. Ajoutez alors autant de liquide dans le récipient afin que le fond soit recouvert d'env. 1/2 cm. Si dans le tableau est indiqué « un peu » de liquide, alors 2-3 cuillerées à soupe sont généralement suffisantes. S'il est indiqué « beaucoup » de liquide, vous pouvez ajouter plus. Respectez les indications précédant et dans les tableaux.

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

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

Mettez le récipient toujours dans le compartiment de cuisson froid.

Programmes

Volaille

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

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

Exemple :

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

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

Programmes Volaille	Numéro de programme	Fourchette de poids en kg	Ajouter du liquide	Poids de réglage
Poulet, frais	P1*	0,7-2,0	non	Poids de la viande
Poularde, fraîche	P2*	1,4-2,3	non	Poids de la viande
Canard, frais	P3*	1,6-2,7	non	Poids de la viande
Oie, fraîche	P4*	2,5-3,5	non	Poids de la viande
Dindonneau, frais	P5*	2,5-3,5	non	Poids de la viande
Cuisses, fraîches p.ex. cuisses de poulet, de canard, d'oie, de dinde	P6	0,3-1,5	non	Poids de la cuisse la plus lourde

Viande

Ajoutez dans le récipient la quantité de liquide indiquée.

Boeuf

Pour du rôti à braiser, ajoutez assez de liquide. Vous pouvez également utiliser la marinade. Faire cuire du rosbif, le côté gras vers le haut.

Programmes Boeuf	Numéro de programme	Fourchette de poids en kg	Ajouter du liquide	Poids de réglage
Rôti à braiser, frais p.ex. noix entrecôte, macreuse, paleron, rôti mariné	P7	0,5-3,0	oui	Poids de la viande
Rôti à braiser, surgelé p.ex. noix entrecôte, macreuse, paleron	P8*	0,5-2,0	oui	Poids de la viande
Rosbif, frais, saignant p.ex. filet	P9	0,5-2,5	non	Poids de la viande
Programmes Veau				
Rôti, frais, maigre p.ex. noix, noix pâtissière	P10	0,5-3,0	oui	Poids de la viande
Rôti, frais, persillé p.ex. collier	P11	0,5-3,0	un peu	Poids de la viande
Jarret avec os, frais	P12	0,5-2,5	oui	Poids de la viande
Programmes Agneau				
Gigot, frais, désossé, bien cuit	P13	0,5-2,5	un peu	Poids de la viande
Gigot, frais, sans os, médium	P14	0,5-2,5	non	Poids de la viande
Gigot, frais, avec os, bien cuit	P15	0,5-2,5	un peu	Poids de la viande
Gigot, surgelé, désossé, à point	P16*	0,5-2,0	un peu	Poids de la viande
Gigot, surgelé, avec os, bien cuit	P17*	0,5-2,0	un peu	Poids de la viande

Gibier

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

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

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

Programmes Gibier	Numéro de programme	Fourchette de poids en kg	Ajouter du liquide	Poids de réglage
Rôti de cerf, frais, p.ex. épaule, poitrine	P18	0,5-3,0	oui	Poids de la viande
Cuissot de chevreuil désossé, frais	P19	0,5-3,0	oui	Poids de la viande
Cuisse de lièvre avec os, fraîche	P20	0,3-0,6	oui	Poids de la viande
Lapin, frais	P21	0,5-3,0	oui	Poids de la viande

Poisson

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

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

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

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

En cas de plusieurs poissons, réglez le poids total. Les poissons doivent toutefois être à peu près de la même taille ou de poids égal.

Exemple : Deux truites de 0,6 kg et de 0,5 kg. Réglez 1,1 kg.

Programmes Poisson	Numéro de programme	Fourchette de poids en kg	Ajouter du liquide	Poids de réglage
Truite, fraîche, à l'étuvée	P22*	0,3-1,5	oui	Poids total
Truite, fraîche, rôtir	P23*	0,3-1,5	non	Poids total
Cabillaud, frais, à l'étuvée	P24*	0,5-2,0	oui	Poids total
Cabillaud, frais, rôtir	P25*	0,5-2,0	non	Poids total

Ragoût/potée

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

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

Ajouter à la viande la même ou la double quantité de légumes.

Exemple : Pour 0,5 kg de viande, ajoutez 0,5 kg à 1 kg de légumes frais.

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

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

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

Programmes Ragoût/potée	Numéro de programme	Fourchette de poids en kg	Ajouter du liquide	Poids de réglage
Avec de la viande p.ex. Ragoût aux 3 viandes et légumes « Pichelsteiner »	P26	0,3-3,0	oui	Poids de la viande
Avec des légumes p.ex. Ragoût végétarien	P27	0,3-3,0	oui	Poids total
Goulasch	P28	0,3-3,0	oui	Poids de la viande
Paupiettes	P29	0,3-3,0	oui	Poids de la viande

Rôti de viande hachée

Utilisez de la viande hachée fraîche.

Réglez le poids total du rôti de viande hachée prêt à cuire.

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

Programmes	Numéro de programme	Fourchette de poids en kg	Ajouter du liquide	Poids de réglage
Rôti de viande hachée				
De viande de boeuf fraîche	P30*	0,3-3,0	non	Poids total
De viande d'agneau fraîche	P31*	0,3-3,0	non	Poids total
De viande mixte fraîche	P32*	0,3-3,0	non	Poids total
De viande de porc fraîche	P33*	0,3-3,0	non	Poids total

Porc

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

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

Gratiner le rôti de jambon dans le récipient ouvert.

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

Programmes	Numéro de programme	Fourchette de poids en kg	Ajouter du liquide	Poids de réglage
Porc				
Rôti d'échine frais, désossé	P34	0,5-3,0	oui	Poids de la viande
Rôti d'échine, surgelé, désossé	P35*	0,5-2,0	oui	Poids de la viande
Rôti de longe, frais	P36	0,5-2,5	oui	Poids de la viande
Rôti roulé, frais	P37	0,5-3,0	oui	Poids total
Rôti avec croûte, frais	P38	0,5-3,0	non	Poids de la viande
Poitrine				
Rôti de jambon, frais, saumuré, cuire	P39	1,0-4,0	un peu	Poids de la viande
Rôti de jambon, frais, saumuré, gratiner	P40*	1,0-4,0	non	Poids de la viande

Sélection du programme

Sélectionnez d'abord le programme adapté dans le tableau des programmes.

Exemple dans l'illustration : Réglage pour bœuf à braiser, frais, programme 7, poids de la viande 1,3 kg.

1. Appuyer sur la touche **P**.

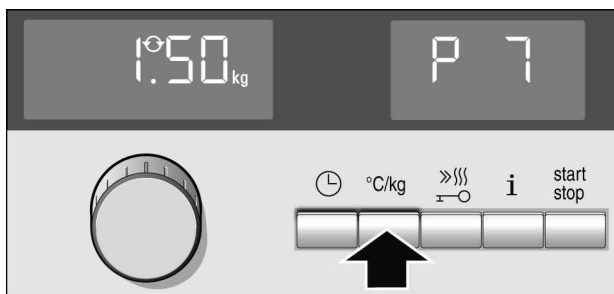
Le premier numéro de programme apparaît dans l'affichage de la température.



2. Au moyen du sélecteur rotatif, régler le numéro de programme désiré.



3. Appuyer sur la touche °C/kg.
Un poids de référence apparaît dans l'affichage de l'heure.



4. Modifier le poids avec le sélecteur rotatif.



5. Appuyer sur la touche ^{start} stop.

Le programme démarre. La durée s'écoule visiblement dans l'affichage de l'heure.

Le programme est terminé

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

Astuces pour le réglage :

Modifier la durée du programme

La durée ne peut pas être modifiée.

Modifier le programme

Après la mise en marche, le programme ne peut plus être modifié

Ouvrir la porte du four

Le fonctionnement s'arrête. La touche ^{start}/_{stop} clignote. Le fonctionnement continue après avoir refermé la porte.

Arrêter le fonctionnement

Appuyer brièvement sur la touche ^{start}/_{stop}. Le four est en état Pause. La touche ^{start}/_{stop} clignote. Pour terminer la pause, réappuyer sur ^{start}/_{stop}. Le fonctionnement continue.

Annuler le programme



Maintenir la touche ^{start}/_{stop} appuyée jusqu'à ce que le symbole  pour Chaleur tournante 3D et 160 °C apparaissent. Vous pouvez procéder à un nouveau réglage.

Différer l'heure de la fin

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

Astuces concernant les programmes automatiques

Le poids du rôti ou de la volaille est supérieur à la plage de poids indiquée.

La plage de poids est limitée intentionnellement. Pour de très gros rôtis l'on ne dispose souvent pas de cocotte suffisamment grande. Préparez des gros morceaux avec le mode convection naturelle  ou le mode gril air pulsé .

Le rôti est réussi, mais la sauce est trop foncée.

Choisissez un récipient plus petit ou utilisez plus de liquide.

Le rôti est réussi, mais la sauce est trop claire et liquide.

Choisissez un récipient plus grand ou utilisez moins de liquide.

Le rôti est trop sec par le dessus.

Utilisez un récipient avec un couvercle qui ferme bien. De la viande très maigre restera juteuse si vous la bardez de lard.

Pendant la cuisson il y aura une odeur de brûlé, mais le rôti a un bel aspect.

Le couvercle de la cocotte ferme mal ou la viande a gonflé et a soulevé le couvercle. Utilisez toujours un couvercle adapté. Veillez à ce qu'il y ait un espace d'au moins 3 cm entre la viande et le couvercle.

Vous voulez préparer de la viande surgelée.

Assaisonnez de la viande surgelée de la même façon que de la viande fraîche. Attention : En cas de viande surgelée il n'est pas possible de différer l'heure de la fin. La viande décongèlerait entre-temps et deviendrait impropre à la consommation.

Testés pour vous dans notre laboratoire

Ici vous trouverez un choix de plats et les réglages optimaux correspondants. Nous vous montrons le mode de cuisson et la température les plus appropriés pour votre plat. Vous obtenez des indications concernant l'accessoire adapté et à quel hauteur il doit être enfourné, ainsi que des conseils concernant les récipients et la préparation.

Remarques

Les valeurs des tableaux s'entendent toujours pour un enfournement dans le compartiment de cuisson vide et froid. Préchauffez uniquement si cela est indiqué dans les tableaux.

Avant d'utiliser le compartiment de cuisson, retirez tous les accessoires dont vous n'avez pas besoin.

Recouvrez l'accessoire de papier sulfurisé uniquement après le préchauffage.


Les durées indiquées dans les tableaux sont indicatives. Elles dépendent de la qualité et de la nature de l'aliment.

Utilisez les accessoires livrés avec l'appareil. Des accessoires supplémentaires sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé comme accessoires optionnels.

Utilisez toujours des maniques lorsque vous retirez des accessoires ou récipients chauds du compartiment de cuisson.

Gâteaux et pâtisseries

Cuire sur un niveau

Si vous faites cuire un gâteau sur un seul niveau, utiliser de préférence le mode Convection naturelle .

Si vous faire cuire un gâteau avec le mode Chaleur tournante  :

Gâteau dans un moule, niveau d'enfournement 2

Gâteau sur la plaque, niveau d'enfournement 3.

Cuisson sur plusieurs niveaux

Utilisez le mode Chaleur tournante 3D .

Cuisson sur 2 niveaux :

Lèche-frite au niveau d'enfournement 3

Plaque à pâtisserie au niveau d'enfournement 1.

Cuisson sur 3 niveaux :

Plaque à pâtisserie au niveau d'enfournement 5

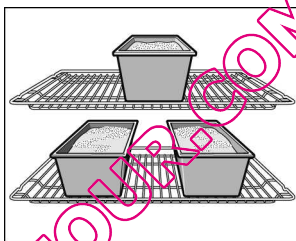
Lèche-frite au niveau d'enfournement 3

Plaque à pâtisserie au niveau d'enfournement 1.

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

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

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



Moules

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

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


Tableaux












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

plus uniformément dorés. Si nécessaire, sélectionnez la fois suivante une valeur plus élevée.

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

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

Remarque : En raison de la forte humidité, du condensat peut se former sur la vitre intérieure du four lors de la cuisson en mode CuissonHydro . De la vapeur s'échappe lorsque vous ouvrez la porte du four.

Gâteaux dans moules	Récipient	Niveau	Mode de cuisson	Température, °C	Durée de cuisson en minutes
Génoise, simple	Moule à savarin / à cake	2		160-180	50-60
	3 moules à cake	3+1		140-160	60-80
Génoise, fine	Moule à savarin / à cake	2		150-170	60-70
Fond de tarte génoise	Moule pour fond de tarte aux fruits	3		160-180	20-30
Gâteau aux fruits, pâte levée fine	Moule démontable / à Kouglof	2		160-180	50-60
Biscuit, 2 oeufs préchauffer	Moule pour fond de tarte aux fruits	2		160-180	20-30
Tarte en pâte à biscuit, 6 oeufs préchauffer	Moule démontable en couleur foncée	2		160-180	40-50
Fond de tarte en pâtebrisée avec bord	Moule démontable en couleur foncée	1		180-200	25-35
Tarte aux fruits ou au fromage blanc avec fond de tarte en pâtebrisée*	Moule démontable en couleur foncée	1		160-180	70-90
Gâteau suisse (Wähe)	Plaque à pizza	1		220-240	35-45
Kouglof	Moule à Kouglof	2		150-170	60-70

Gâteaux dans moules	Récipient	Niveau	Mode de cuisson	Température, °C	Durée de cuisson en minutes
Pizza, fond mince, avec peu de garniture, préchauffer	Plaque à pizza	1		280-300	10-15
Gâteaux salés*	Moule démontable en couleur foncée	1		170-190	45-55

* Laissez refroidir le gâteau env. 20 minutes dans l'appareil fermé et éteint.

Gâteau sur plaque	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température, °C	Durée de cuisson en minutes
Pâte à cake avec garniture sèche	Plaque à pâtisserie	2		170-190	20-30
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		150-170	35-45
Pâte à cake avec garniture fondante (fruits)	Lèchefrite	2		170-190	25-35
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		140-160	40-50
Pâte à la levure de boulanger avec garniture sèche	Plaque à pâtisserie	2		170-190	25-35
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		150-170	35-45
Pâte à la levure de boulanger avec garniture fondante (fruits)	Lèchefrite	3		160-180	40-50
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		150-170	50-60
Pâte brisée avec garniture sèche	Plaque à pâtisserie	1		180-200	20-30
Pâte brisée avec garniture fondante (fruits)	Lèchefrite	2		160-180	60-70
Tarte plate garnie (spécialité suisse)	Lèchefrite	1		210-230	40-50
Biscuit roulé, préchauffer	Plaque à pâtisserie	2		170-190	15-20
Brioche tressée, avec 500 g de farine	Plaque à pâtisserie	2		180-200	25-35
Gâteau de Noël, avec 500 g de farine	Plaque à pâtisserie	3		160-180	60-70

Gâteau sur plaque	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température, °C	Durée de cuisson en minutes
Gâteau de Noël, avec 1 kg de farine	Plaque à pâtisserie	3	☐	140-160	90-100
Strudel, sucré	Lèchefrite	2	☐	190-210	55-65
Pizza	Plaque à pâtisserie	2	☐	220-240	25-35
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1	☉	180-200	40-50
Tarte flambée, préchauffer	Lèchefrite	2	☐	280-300	10-12







Petites pâtisseries	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température, °C	Durée de cuisson en minutes
Petits gâteaux secs	Plaque à pâtisserie	3	☉	140-160	15-25
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1	☉	130-150	25-35
	Lèchefrite + 2 plaques à pâtisserie	1+3+5	☉	130-150	30-40
Macarons	Plaque à pâtisserie	2	☐	100-120	30-40
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1	☉	100-120	35-45
	Lèchefrite + 2 plaques à pâtisserie	1+3+5	☉	100-120	40-50
Meringues	Plaque à pâtisserie	3	☉	80-100	100-150
Muffins	Grille avec plaque à muffins	3	☐	180-200	20-25
	2 grilles avec plaques à muffins	3+1	☉	160-180	25-30
Pâtisserie en pâte à choux	Plaque à pâtisserie	2	☐	210-230	30-40
Biscuits pâte feuilletée	Plaque à pâtisserie	3	☉	180-200	20-30
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1	☉	180-200	25-35
	Lèchefrite + 2 plaques à pâtisserie	1+3+5	☉	170-190	35-45
Pâtisserie à base de pâte levée	Plaque à pâtisserie	3	☐	190-210	20-30
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1	☉	160-180	25-35

Pain et petits pains

Pour la cuisson de pain, préchauffer le four, sauf indication contraire.

Ne jamais verser de l'eau dans le four chaud.

Pour la cuisson sur 2 niveaux, enfourner toujours la lèchefrite au-dessus de la plaque à pâtisserie.

Pain et petits pains	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température, °C	Durée de cuisson en minutes
Pain à la levure de boul., avec 1,2 kg de farine	Lèchefrite	2		300	5
				200	30-40
Pain au levain avec 1,2 kg de farine	Lèchefrite	2		300	8
				200	35-45
Fougasse	Lèchefrite	2		300	10-15
Petits pains ne pas préchauffer	Plaque à pâtisserie	3		200-220	20-30
Petits pains en pâte à la levure de boul., sucrés	Plaque à pâtisserie	3		180-200	15-20
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		150-170	20-30

Conseils pour la pâtisserie

Vous voulez utiliser votre propre recette.

Basez-vous sur les tableaux qui se rapprochent le plus de votre recette.

Vérifiez si votre 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, détachez soigneusement le gâteau à l'aide d'un couteau.

Le dessus du gâteau est trop cuit.

Enfournez-le jusqu'au fond, choisissez une température plus basse et faites cuire le gâteau un peu plus longtemps.

Le gâteau est trop sec.

A l'aide d'un cure-dent, percez plusieurs petits trous dans le gâteau cuit. Arrosez de jus de fruit ou de liquide légèrement alcoolisé. Au gâteau suivant, augmentez la température de 10 degrés et réduisez 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 gâteau avec une garniture fondante, faites d'abord précuire le fond. Saupoudrez-le de poudre d'amandes ou de chapelure et mettez ensuite la garniture. Respectez la recette et les temps de cuisson.

Les pâtisseries ne sont pas uniformément dorées.

Baissez la température, la cuisson sera alors plus uniforme. Faites cuire les pâtisseries délicats sur un seul niveau avec la convection naturelle ☐. Le papier de cuisson dépassant de la plaque peut également gêner la circulation de l'air. Découpez toujours le papier aux dimensions de la plaque.

Le dessous de la tarte aux fruits est trop clair.

La fois suivante, enfournez le gâteau un niveau plus bas.

Le jus des fruits a coulé.

La fois suivante, utilisez la lèche-frite à bords hauts (s'il y en a).

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

Disposez les pièces de pâtisserie sur la plaque en respectant un espace d'env. 2 cm autour de chaque pièce. Il y aurait ainsi suffisamment de place pour que les pièces de pâtisserie puissent gonfler et dorer tout autour.

Vous avez fait cuire des pâtisseries sur plusieurs niveaux. Les pâtisseries placées sur la plaque supérieure sont plus cuites que celles placées sur la plaque inférieure.

Pour la cuisson sur plusieurs niveaux, utilisez toujours la chaleur tournante ☹. La cuisson des préparations sur des plaques enfournées en même temps ne sera pas forcément terminée au même moment.

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

La cuisson peut générer de la vapeur d'eau. Elle s'échappe au-dessus de la porte. Cette vapeur peut se condenser sur le bandeau de commande ou sur les façades des meubles situés à proximité et se mettre à goutter. C'est là une propriété physique normale.

Viande, volaille, poisson

Conseils pour les récipients

Vous pouvez utiliser tout récipient résistant à la chaleur. La lèchefrite convient également très bien pour de gros rôtis.

Des récipients en verre ou en vitrocéramique sont les plus appropriés. Le couvercle doit être adapté à la cocotte et bien fermer.

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

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

Placez toujours le plat au centre de la grille.

Récipient sans couvercle = ouvert

Récipient avec couvercle = fermé

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

Conseils pour les rôtis

Ajoutez un peu de liquide à une viande maigre. Le fond du récipient doit être recouvert d'env. ½ cm de liquide. Pour du rôti à braiser, ajoutez assez de liquide. Le fond du récipient doit être recouvert d'env. 1-2 cm de liquide.

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

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

Conseils pour les grillades

Fermez toujours le four lorsque le gril fonctionne.

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

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

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

Prenez si possible des pièces à griller de la même épaisseur. Elles seront alors uniformément dorées et bien juteuses. Salez les steaks seulement une fois grillés.

Retournez les grillades aux $\frac{2}{3}$ du temps indiqué.

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




Retournez les pièces de viande à mi-cuisson.






















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

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

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

Viande

Viande	Poids	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température, °C, position gril	Durée de cuisson en minutes
Boeuf						
Rôti de boeuf à braiser	1,0 kg	fermé	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2,0 kg		2		180-200	140

Viande	Poids	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température, °C, position grill	Durée de cuisson en minutes
Filet de boeuf, médium	1,0 kg	ouvert	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Rosbif, médium	1,0 kg	ouvert	1		220-240	60
Steaks, 3 cm d'épaisseur, médium		grille + lèche-frite	5+1		3	15
Veau						
Rôti de veau	1,0 kg	ouvert	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Jarret de veau	1,5 kg	ouvert	2		210-230	140
Porc						
Rôti, sans couenne (p.ex. échine)	1,0 kg	ouvert	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Rôti avec couenne (p.ex. épaule)	1,0 kg	ouvert	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Filet de porc	500 g	grille + lèche-frite	3+1		230-240	30
Rôti de porc, maigre	1,0 kg	ouvert			200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg				180-200	160
Kassler avec os	1,0 kg	fermé	2		210-230	70
Steaks, 2 cm d'épaisseur		grille + lèche-frite	5+1		3	15
Médallions de porc, 3 cm d'épaisseur		grille + lèche-frite	5+1		3	10

Viande	Poids	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température, °C, position grill	Durée de cuisson en minutes
Agneau						
Selle d'agneau, avec os	1,5 kg	ouvert	2		190-210	60
Gigot d'agneau désossé, médium	1,5 kg	ouvert	1		160-180	120
Gibier						
Selle de chevreuil avec os	1,5 kg	ouvert	2		200-220	50
Cuissot de chevreuil sans os	1,5 kg	fermé	2		210-230	100
Rôti de sanglier	1,5 kg	fermé	2		180-200	140
Rôti de cerf	1,5 kg	fermé	2		180-200	130
Lapin	2 kg	fermé	2		220-240	60
Rôti de viande hachée	de 500g de viande	ouvert	1		180-200	80
Saucisses		grille + lèchefrite	4+1		3	15

Volaille

Les données de poids dans le tableau concerne la volaille non farcie et prête à cuire.

Si vous faites des grillades directement sur la grille, enfournez la lèchefrite au niveau 1. Elle récupère le jus de viande et le four se salit moins.















Pour les canards ou les oies, piquez la peau sous les ailes afin que la graisse puisse s'écouler.

En cas de volaille entière, placez-la sur la grille, côté blanc vers le bas. Retourner après les $\frac{2}{3}$ du temps indiqué.

Retourner les pièces à rôtir, telles que du rôti de dinde ficelé ou du blanc de dinde, après la moitié du temps indiqué.

Retourner les morceaux de volaille après les $\frac{2}{3}$ du temps.

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

Volaille	Poids	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température, °C, position grill	Durée de cuisson en minutes
Poulet, entier	1,2 kg	Grille	2		220-240	60-70
Poularde, entière	1,6 kg	Grille	2		210-230	80-90
Poulet, demi	500 g chacun	Grille	2		220-240	40-50
Morceaux de poulet	150 g chacun	Grille	3		210-230	30-40
Morceaux de poulet	300 g chacun	Grille	3		210-230	35-45
Blanc de poulet	200 g chacun	Grille	3		3	30-40
Canard, entier	2,0 kg	Grille	2		190-210	100-110
Magret de canard	300 g chacun	Grille	3		240-260	30-40
Oie, entière	3,5 - 4 kg	Grille	2		170-190	120-140
Cuisses d'oie	400 g chacune	Grille	3		220-240	40-50
Dindonneau, entier	3,0 kg	Grille	2		180-200	80-100
Rôti de dinde ficelé	1,5 kg	ouvert	1		200-220	110-130
Blanc de dinde	1,0 kg	fermé	2		180-200	80-90
Gigot de dinde	1,0 kg	Grille	2		180-200	90-100

Poisson

Si vous faites des grillades directement sur la grille, enfournez en plus la lèche-frite au niveau 1. Elle récupère le liquide et le four se salit moins.

Retournez les morceaux de poisson aux $\frac{2}{3}$ du temps de grillade.

Pas besoin de retourner du poisson entier. En cas de poisson entier, enfournez-le en position « à la nage »,

la nageoire dorsale vers le haut. Une pomme de terre entamée, ou un petit récipient résistant à la chaleur, placé(e) dans le ventre du poisson permet de le stabiliser.

En cas de filet de poisson, ajoutez quelques cuillerées à soupe de liquide pour l'étuver.

Poisson	Poids	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température, °C, position grill	Durée en minutes
Poisson entier	resp. env. 300 g	Grille	2		2	20-25
	1,0 kg	Grille	2		200-220	45-55
	1,5 kg	Grille	2		190-210	60-70
	2,0 kg	Fermé	2		190-210	70-80
Darne de poisson, 3 cm d'épaisseur		Grille	3		2	20-25
Filet de poisson		Fermé	2		210-230	25-30

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 cuit. Si la cuillère s'enfonce, allongez le temps de cuisson.

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

Vérifiez le niveau d'enfournement ainsi que la température.

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

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

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

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

L'arrosage du rôti produit un dégagement de vapeur.

C'est un phénomène physique normal. Une grande partie de la vapeur s'échappe par l'orifice de sortie de vapeur. Elle peut se condenser sur le bandeau de commande plus froid ou sur les façades des meubles voisins et se mettre à goutter.

Basse température


La basse température est le mode de cuisson idéal pour obtenir une viande rosée ou à point. La viande reste très juteuse et demeure très fondante.
Avantage : La viande se maintient très bien au chaud, cela vous laisse plus de marge dans la planification du menu.

Récipients appropriés

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

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

Comment procéder

1. Sélectionner Convection naturelle  et régler 80 °C. Préchauffer le four et chauffer le récipient en même temps.
2. Dans une poêle, faire chauffer un peu de matière grasse à feu vif. Saisir la viande de tous les côtés à feu vif, aussi aux extrémités, et la mettre immédiatement dans le récipient préchauffé.
3. Remettre au four le récipient avec la viande et faire cuire à basse température. Pour la plupart des morceaux de viande, une température de cuisson douce de 80 °C convient idéalement.

Conseils pour la cuisson basse température

N'utilisez que de la viande fraîche d'un aspect impeccable. Enlevez soigneusement les nerfs et les bords de gras. Le gras développe un goût particulier lors de la cuisson à basse température.

Saisissez la viande à feu très vif et suffisamment longtemps de tous les côtés, aussi aux extrémités.

Il n'est pas nécessaire de retourner les gros morceaux de viande.

La viande peut être tranchée immédiatement après la cuisson basse température. Pas besoin d'un temps de repos.









En raison de cette méthode de cuisson particulière, le coeur de la viande est rose. Ce qui ne signifie pas cependant qu'il est cru ou insuffisamment cuit.

Si vous voulez de la sauce pour votre viande, faites la cuire dans un récipient fermé. Tenez toutefois compte du fait que les temps de cuisson seront plus courts.

Pour vérifier si la viande est cuite, utilisez un thermomètre à viande. Une température à cœur de 60 °C devrait être maintenue au moins pendant 30 minutes.

Tableau

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

Plat	Poids	Niveau	Mode de cuisson	Température, °C	Durée de saisie en minutes	Durée de cuisson à basse température en heures
Volaille						
Blanc de dinde	1000 g	2		80	6-7	4-5
Magret de canard*	300-400 g	2		80	3-5	2-2,5
Boeuf						
Rôti de boeuf (p.ex. rumsteck) 6-7 cm d'épaisseur	env. 1,5 kg	2		80	6-7	4,5-5,5
Filet de boeuf, entier	env. 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Rosbif, 5-6 cm d'épaisseur	env. 1,5 kg	2		80	6-7	4-5
Steaks de boeuf, 3 cm d'épaisseur		2		80	5-7	80-110 min.
Veau						
Rôti de veau 6-7 cm d'épaisseur (p.ex. noix)	env. 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Filet de veau	env. 800 g	2		80	6-7	3-3,5

Plat	Poids	Niveau	Mode de cuisson	Température, °C	Durée de saisie en minutes	Durée de cuisson à basse température en heures
Porc						
Rôti de porc maigre (p.ex. filet) 5-6 cm d'épaisseur	env. 1,5 kg	2	☐	80	6-7	5-6
Filet mignon de porc, entier	env. 500 g	2	☐	80	6-7	2,5-3
Agneau						
Filet d'agneau, entier	env. 200 g	2	☐	80	5-6	1,5-2
* Pour obtenir une peau croustillante, faites cuire le magret de canard brièvement à la poêle après la cuisson basse température.						

Conseils pour la cuisson basse température

La viande cuite doucement à basse température n'est pas aussi chaude que la viande rôtie de façon conventionnelle.

Afin que la viande cuite ne refroidisse pas trop rapidement, chauffez les assiettes et servez les sauces très chaudes.

Vous voulez maintenir au chaud de la viande cuite à basse température.

Après la cuisson basse température, ramenez la température à 70 °C. Vous pouvez maintenir les petits morceaux de viande au chaud pendant 45 minutes, les gros morceaux jusqu'à 2 heures de temps.

Soufflés, gratins, toasts

Si vous faites des grillades directement sur la grille, enfournez en plus la lèche-frite au niveau 1. Le four restera plus propre.

Placez le récipient toujours sur la grille.

L'état de cuisson d'un soufflé / gratin dépend de la taille du récipient et de l'épaisseur du soufflé / gratin. Les indications dans le tableau ne sont que des valeurs indicatives.



















Soufflés / gratins	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température, °C	Durée de cuisson en minutes
Gratin sucré	Plat à gratin	2		180-200	50-60
Soufflé	Moule à soufflé	2		180-200	35-45
	Ramequins	2		200-220	20-25
Gratin de pâtes	Plat à gratin	2		200-220	40-50
Lasagne	Plat à gratin	2		180-200	40-50
Gratin dauphinois, ingrédients crus, max. 4 cm de haut	1 plat à gratin	3		160-180	60-80
	2 plats à gratin	1+3		150-170	60-80
Gratiner des toasts, 4 pièces	Grille	4		3	7-10
Gratiner des toasts, 12 pièces	Grille	4		3	5-8

Plats cuisinés

Respectez les indications du fabricant figurant sur l'emballage.

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

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

Plat	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température, °C, position gril	Durée de cuisson en minutes
Pizza, surgelée					
Pizza à fond mince	Lèchefrite	2		200-220	15-25
	Lèchefrite + grille	3+1		180-200	20-30
Pizza à fond épais	Lèchefrite	2		170-190	20-30
	Lèchefrite + grille	3+1		170-190	25-35
Pizza-baguette	Lèchefrite	3		170-190	20-30
Mini-pizzas	Lèchefrite	3		190-210	10-20
Pizza, du réfrigérateur, préchauffer	Lèchefrite	1		180-200	10-15
Produits de pommes de terre, surgelés					
Frites	Lèchefrite	3		190-210	20-30
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		180-200	30-40
Croquettes	Lèchefrite	3		190-210	20-25
Rösti, pommes de terre farcies	Lèchefrite	3		200-220	15-25
Pain et pâtisseries, surgelés					
Petits pains, baguette	Lèchefrite	3		180-200	10-20
Bretzels (pâtons)	Lèchefrite	3		200-220	10-20
Pain et pâtisseries, précuits					
Petits pains ou baguettes précuits	Lèchefrite	2		190-210	10-20
	Lèchefrite + grille	3+1		160-180	20-25
Fritures, surgelées					
Bâtonnets de poisson	Lèchefrite	2		220-240	10-20
Sticks de poulet, Nuggets	Lèchefrite	3		200-220	15-25
Strudel, surgelé	Lèchefrite	3		190-210	30-35

Plats spéciaux

Avec votre cuisinière, vous pouvez régler des températures de 30 à 300 °C. Vous réussirez alors avec 40 °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 45 °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 45 °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 placer dans un récipient en céramique résistant à la chaleur et couvrir. Préchauffer le compartiment de cuisson pendant 5-10 minutes. Eteindre l'appareil et laisser lever la pâte dans le compartiment de cuisson éteint.

Préparation

Mets	Récipient	Niveau	Mode de cuisson	Température, °C	Durée
Yaourt	Placer les tasses ou les pots sur la grille	1		40	6-8 h
Laisser lever de la pâte à la levure	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	5-10 min. 20-30 min.



Décongélation

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

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

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

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

Plat	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C
Aliments surgelés délicats p.ex. tartes à la crème fraîche, tartes à la crème au beurre, tartes avec glaçage au chocolat ou du sucre glacé, fruits etc.	Grille	1		30 °C
Autres produits surgelés poulets, saucisses et viande, pain et petits pains, gâteau et autres pâtisseries	Grille	1		50 °C

Remarque

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

Déshydratation





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

Laissez-les bien égoutter et essuyez-les.

Enfourner la lèchefrite au niveau d'enfournement 3, la grille au niveau d'enfournement 1.

Recouvrir la lèchefrite et la grille de papier sulfurisé.

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

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

Mise en conserve

Préparation

Les bocaux et les joints en caoutchouc doivent être propres et en bon état. Utilisez si possible des bocaux de même taille. Les valeurs indiquées dans les tableaux s'entendent pour des bocaux ronds d'un litre.

Attention ! N'utilisez pas de bocaux plus grands ou plus hauts. Leurs couvercles risqueraient d'éclater.

Utilisez uniquement des fruits et légumes de première qualité. Lavez-les soigneusement.

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

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

Les durées mentionnées dans les tableaux sont indicatives. Elle peuvent être influencées par la température ambiante, le nombre de bocaux, la quantité et la chaleur du contenu des bocaux. Avant d'éteindre ou de commuter le réglage, vérifiez bien que des gouttes perlent contre les parois intérieures des bocaux.

Réglages

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

Mise en conserve de fruits

Au bout d'environ 40 à 50 minutes, des petites bulles montent à la surface à de courts intervalles. Eteignez le four.

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

Fruits en bocaux d'un litre	Dès l'ébullition	Chaleur résiduelle
Pommes, groseilles, fraises	éteindre	env. 25 minutes
Cerises, abricots, pêches, groseilles à maquereau	éteindre	env. 30 minutes
Compote de pommes, poires, prunes	éteindre	env. 35 minutes

Mise en conserve de légumes

Dès que des bulles montent à la surfaces dans les bocaux, réduire la température à env. 120 à 140 °C, selon le type de légumes env. 35 à 70 minutes. Eteignez ensuite le four et utilisez la chaleur résiduelle.

Légumes au bouillon froid dans des bocaux d'un litre	Dès l'ébullition	Chaleur résiduelle
Cornichons	-	env. 35 minutes
Betterave rouge	env. 35 minutes	env. 30 minutes
Choux de Bruxelles	env. 45 minutes	env. 30 minutes
Haricots verts, chou-rave, chou rouge	env. 60 minutes	env. 30 minutes
Petits pois	env. 70 minutes	env. 30 minutes

Sortir les bocaux

Ne posez pas les bocaux chauds sur une surface froide ou humide. Ils pourraient éclater.

L'acrylamide dans certains aliments

Quels aliments sont concernés ?

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

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

En général

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

Cuisson de pâtisseries

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 que les frites ne se dessèchent pas.

QUELLETOUR.COM

Plats tests

Ces tableaux ont été établis pour des laboratoires d'essai, afin de faciliter l'essai et le test des différents appareils.

Selon EN/IEC 60350.

Cuisson de pâtisseries

Pour la cuisson sur 2 niveaux, enfourner toujours la lèchefrite au-dessus de la plaque à pâtisserie.
Pour la cuisson sur 3 niveaux, enfourner la lèchefrite au milieu.

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

Tourte aux pommes sur 2 niveaux :
Placer les moules démontables foncés les uns au-dessus des autres.

Tourte aux pommes sur 1 niveau :
Placer les moules démontables foncés côte à côte en les décalant.

Moules démontables en tôle blanche :
Faire cuire sur 1 niveau avec la convection naturelle ☐. Utilisez la lèchefrite au lieu de la grille et placer dessus les moules démontables.

Plat	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température, °C	Durée en minutes
Biscuiterie dressée	Plaque à pâtisserie	3	☐	160-180	20-30
	Plaque à pâtisserie	3	☒	160-180	20-30
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1	☒	140-150	30-40
	Lèchefrite + 2 plaques à pâtisserie	1+3+5	☒	130-150	40-50

Plat	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température, °C	Durée en minutes
Petits gâteaux préchauffer	Plaque à pâtisserie	3		160-180	20-25
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		150-170	25-30
	Lèchefrite + 2 plaques à pâtisserie	1+3+5		140-160	25-30
Petits gâteaux	Plaque à pâtisserie	3		160-180	20-25
Biscuit à l'eau préchauffer	Moule démontable sur la grille	2		160-180	30-40
Biscuit à l'eau	Moule démontable sur la grille	2		160-180	30-40
Gâteau à la levure de boulanger sur la plaque	Lèchefrite	3		160-180	40-50
	Lèchefrite	3		160-180	40-50
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		150-170	50-60
Tourte aux pommes	Grille + 2 moules démontables Ø 20 cm	1		200-220	70-80
	2 grilles + 2 moules démontables Ø 20 cm	1+3		190-210	70-80

Grillades

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

Plat	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Position gril	Durée en minutes
Brunir des toasts préchauffer 10 min.	Grille	5		3	0,5-2
Beefburger, 12 pièces* ne pas préchauffer	Grille + Lèchefrite	4+1		3	25-30

* Les retourner après $\frac{2}{3}$ du temps.

Notes

QUELFOR.COM

