



HB21.B...

Four intégré

SIEMENS

Précautions de sécurité importantes	2	Vitre protectrice.....	10
Causes de dommages.....	4	Service après-vente	11
Votre nouveau four	4	Numéros de produit E et de fabrication FD.....	11
Bandeau de commande.....	4	Conseils concernant l'énergie et l'environnement	11
Bouton de fonctions.....	5	Économiser l'énergie.....	11
Minuterie.....	5	Élimination des déchets de manière écologique.....	11
Bouton température.....	5	Testés pour vous dans notre laboratoire	11
Compartiment intérieur du four.....	5	Gâteaux et pâtisseries.....	11
Vos accessoires	6	Conseils pratiques de cuisson.....	13
Introduction des accessoires.....	6	Viandes, volailles, poissons.....	14
Accessoires spéciaux.....	6	Conseils pour les rôtis et grillades.....	15
Avant la première utilisation	7	Gratins, soufflés, toasts.....	16
Chauffer le four.....	7	Plats préparés.....	16
Nettoyage des accessoires.....	7	Plats spéciaux.....	16
Réglage du four	7	Décongélation.....	17
Mode de cuisson et température.....	7	Séchage.....	17
Chauffage rapide.....	7	Cuisson des confitures.....	17
Entretien et nettoyage	7	L'acrylamide dans l'alimentation	18
Produits de nettoyage.....	7	Plats tests	19
Fonction éclairage.....	8	Enfourner.....	19
Démontage de la résistance gril.....	8	Grillades.....	19
Décrocher et raccrocher les clayettes ou les rails de gauche et de droite.....	8		
Démonter et remonter la porte du four.....	9		
Dépose et pose des vitres de la porte.....	9		
Que faire en cas de panne ?	10		
Tableau des pannes.....	10		
Changer l'ampoule du four.....	10		

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

Précautions de sécurité importantes

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

Cet appareil est conçu pour être encastré uniquement. Respecter la notice spéciale de montage.

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

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

Cet appareil est conçu uniquement pour un usage ménager privé et un environnement domestique. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons. Surveiller l'appareil lorsqu'il

fonctionne. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

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

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

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

Toujours insérer les accessoires à l'endroit dans le four. Voir la description des accessoires dans la notice d'utilisation.

Risque d'incendie !

- Tout objet inflammable entreposé dans le compartiment de cuisson peut s'enflammer. Ne jamais entreposer d'objets inflammables dans le compartiment de cuisson. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil lorsqu'il s'en dégage de la fumée. Éteindre l'appareil et débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles.
- Il se produit un courant d'air lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Le papier sulfurisé peut toucher les résistances chauffantes et s'enflammer. Ne jamais poser de papier sulfurisé non attaché sur un accessoire lors du préchauffage. Toujours déposer un plat ou un moule de cuisson sur le papier sulfurisé pour le lester. Recouvrir uniquement la surface nécessaire de papier sulfurisé. Le papier sulfurisé ne doit pas dépasser des accessoires.

Risque de brûlure !

- L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés
- Les récipients ou les accessoires deviennent très chaud. Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou les accessoires du compartiment de cuisson.
- Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans un compartiment de cuisson chaud. Ne jamais préparer de plats contenant de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Utiliser uniquement de petites quantités de boissons fortement alcoolisées. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.

Risque de brûlures !

- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.
- De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution. Tenir les enfants éloignés

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

Risque de blessure !

Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.

Risque de choc électrique !

- Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations. Si l'appareil est défectueux, retirer la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil. Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec les pièces chaudes de l'appareil.
- L'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur.
- Lors du remplacement de l'ampoule du compartiment de cuisson, les contacts du culot de l'ampoule sont sous tension. Retirer la fiche secteur ou couper le fusible dans le boîtier à fusibles avant de procéder au remplacement.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

Risque de brûlure !

L'extérieur de l'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage. Ne jamais toucher la porte de l'appareil. Laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés

Causes de dommages

Attention !

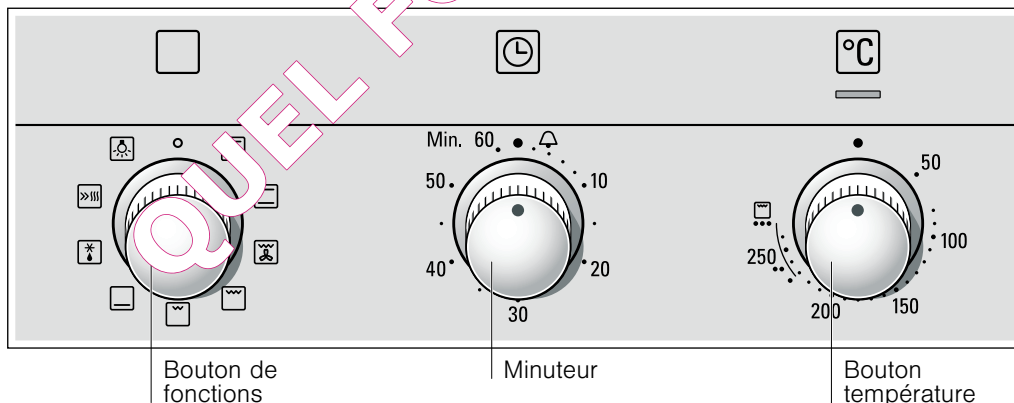
- Accessoires, feuille, papier cuisson ou récipient sur le fond du compartiment de cuisson : Ne posez pas d'accessoires sur le fond du compartiment de cuisson. Ne recouvrez pas le fond du compartiment de cuisson d'une feuille, quel que soit le type, ni de papier cuisson. Ne placez pas de récipient sur le fond du compartiment de cuisson si vous avez réglé une température supérieure à 50 °C. Cela crée une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson ne correspondent plus et l'émail sera endommagé.
- Eau dans le compartiment de cuisson chaud : Ne versez jamais d'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela produit de la vapeur d'eau. Le changement de température peut occasionner des dommages sur l'émail.
- Aliments humides : Ne conservez pas d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée. Cela endommage l'émail.
- Jus de fruits : Ne garnissez pas trop la plaque à pâtisserie en cas de gâteaux aux fruits très juteux. Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives. Utilisez de préférence la lèchefrite à bords hauts.
- Refroidissement la porte de l'appareil ouverte : Laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement la porte fermée. Même si la porte de l'appareil n'est qu'entreouverte, les façades des meubles voisins risquent d'être endommagées au fil du temps.
- Joint de porte très encrassé : si le joint de la porte est très encrassé, la porte de l'appareil ne fermera plus correctement lors du fonctionnement. La façade des meubles voisins peut être endommagée. Veillez à ce que le joint de l'appareil soit toujours propre.
- Porte de l'appareil utilisée comme surface d'assise ou support : il est interdit de grimper, de s'asseoir et de s'accrocher à la porte de l'appareil. Ne pas déposer de récipients ou des accessoires sur la porte de l'appareil.
- Introduire l'accessoire : Selon le modèle d'appareil, les accessoires peuvent rayer la vitre en fermant la porte. Introduire les accessoires toujours jusqu'en butée dans le compartiment de cuisson.
- Transporter l'appareil : Ne transportez ou ne portez pas l'appareil par la poignée de la porte. La poignée ne supportera pas le poids de l'appareil et risque de se casser.

Votre nouveau four

Voici votre nouveau four. Ce chapitre décrit les fonctions du bandeau de commande ainsi que ses différents éléments. Vous y trouverez également des informations concernant les accessoires et les composants intérieurs du four.

Bandeau de commande

Voici une vue générale du bandeau de commande. Les éléments peuvent varier en fonction du modèle de l'appareil.



Commandes magnétique amovibles

Sur certains fours, les commandes magnétiques sont escamotables. Pour les enclencher ou les désenclencher, appuyez sur le bouton lorsqu'il se trouve sur la position zéro.

Bouton de fonctions

Le bouton de fonctions permet de programmer le mode de cuisson.

Position	Utilisation
○ Position zéro	Le four est éteint.
☼ Chaleur tournante*	Pour gâteaux et pâtisseries. Il est possible de cuire sur deux niveaux. Une turbine située dans la paroi arrière du four diffuse uniformément la chaleur.
☐ Chaleur de voûte et de sole*	Pour gâteaux, gratins et rôtissage de viande maigre (veau ou gibier, par exemple, sur un seul niveau). La chaleur provient des résistances inférieure et supérieure.
☼ Gril avec chaleur tournante	Grillade de viande, volaille et poisson. La résistance du gril et le ventilateur s'allument et s'éteignent alternativement. La turbine fait circuler la chaleur du gril autour des aliments.
☐ Gril de grande surface	Rôtissage de biftecks, saucisses, toasts et poisson. Toute la surface sous la résistance du gril est chaude.
☐ Gril de petite surface	Grillade de petites quantités de biftecks, saucisses, toasts et poissons. La zone centrale de la résistance du gril est chaude.
☐ Chaleur de sole	Confire, enfourner et gratiner. La chaleur provient de la résistance inférieure.
☼ Décongélation	Décongeler, par exemple de la viande, de la volaille, du pain ou des gâteaux. La turbine fait circuler la chaleur tournante autour de l'aliment.
☐ Chauffage rapide	Le four atteint rapidement la température programmée.
☼ Éclairage	Allumer l'éclairage du compartiment intérieur du four.

* Mode de cuisson à partir duquel l'efficacité de rendement énergétique est déterminée selon la norme EN60350.

Quand un type de chauffage a été sélectionné, l'éclairage du compartiment intérieur du four s'allume ainsi que, sur certains modèles de four, le voyant lumineux situé sur le bouton de fonctions.

Minuterie

La minuterie permet de programmer une durée jusqu'à 60 minutes. Elle est indépendante du fonctionnement des autres réglages du four.

Position	Sens	
●	Position zéro	La minuterie est désactivée.
Min.	Fin du temps programmé	Ce signal apparaît lorsque le temps programmé sur la minuterie est écoulé.
🔔 - 60	Échelle en minutes	Plages de temps

Programmation

Tourner la minuterie vers la droite pour régler le temps voulu.

Le temps maximal est de 60 minutes. Veiller à ne pas tourner la minuterie au-delà.

Quand le temps s'est écoulé

Un signal sonore retentit.

Tourner le bouton sur la position ●.

Bouton température

Le bouton température permet de choisir la température ou le niveau de gril.

Position	Sens	
●	Position zéro	Le four ne chauffe pas.
50-270	Plage de température	Température du compartiment intérieur du four en °C.
●, ●●, ●●●	Niveaux de gril	Niveaux de gril de petite surface ☐ et de grande surface ☐. ● = niveau 1, bas ●● = niveau 2, moyen ●●● = niveau 3, fort

Quand le four chauffe, le voyant lumineux du bouton de commande de la température s'allume. Il s'éteint lors des pauses de chauffage. Le voyant lumineux ne s'allume ni avec la fonction "éclairage" ni avec la fonction "décongélation".

Remarque : Pour utiliser le gril plus de 15 minutes, régler le bouton température sur gril doux.

Compartiment intérieur du four

Le compartiment se trouve à l'intérieur du four. Un ventilateur évite une chaleur excessive à l'intérieur du four.

Lampe

La lampe du compartiment intérieur du four reste allumée tant que celui-ci est en marche.

Vous pouvez cependant allumer l'éclairage lorsque le four est éteint en plaçant le bouton de fonctions sur ☼.

Ventilateur

Le ventilateur se met en marche et s'arrête lorsque nécessaire. L'air chaud s'échappe par la partie supérieure de la porte. Attention ! Ne pas obstruer pas l'ouverture de ventilation. Le four pourrait surchauffer.

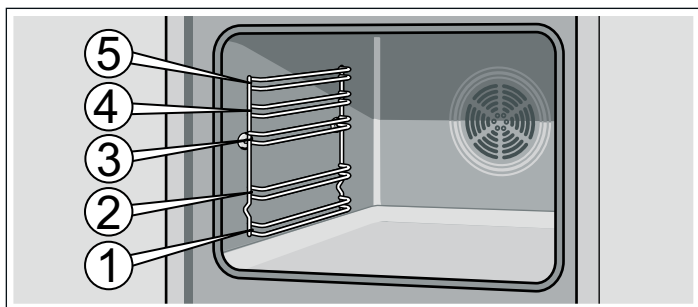
Vos accessoires

Vos accessoires fournis sont adaptés à de nombreux récipients. Assurez-vous que les accessoires toujours insérés dans le four dans le bon sens.

Pour que certains plats soient encore plus réussis et que le maniement de votre four soit encore plus confortable, il existe une variété d'accessoires optionnels.

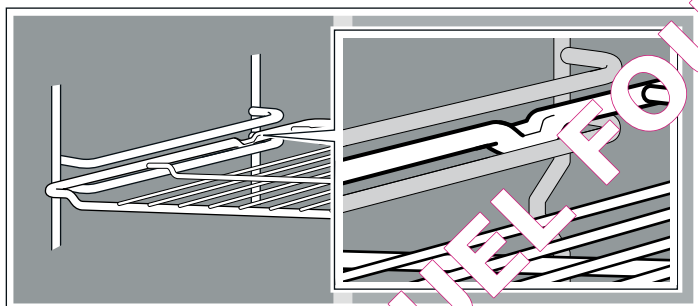
Introduction des accessoires

Les accessoires peuvent être placés dans le four à 5 hauteurs différentes. Les accessoires doivent toujours être enfoncés jusqu'au fond afin qu'ils ne touchent pas la plaque en verre de la porte.



Les accessoires peuvent être retirés de moitié, sans risquer de basculer. Ceci permet de retirer plus aisément les aliments.

Lorsque vous introduisez un accessoire dans le four, veillez à ce que la courbure se trouve à l'arrière de l'accessoire. Il s'emboîtera ainsi parfaitement.



En fonction des équipements, votre appareil dispose de rails d'extraction, ceux-ci s'encastrent légèrement lorsqu'ils sont entièrement retirés. Cela permet de placer facilement les accessoires. Pour déverrouiller, replacez les rails d'extraction à l'intérieur du four en exerçant une légère pression.

Remarque : Les accessoires peuvent se déformer sous l'effet de la chaleur. En refroidissant, la déformation disparaîtra. Cela n'empêche pas un fonctionnement normal.

Votre four est fourni avec quelques-uns des accessoires suivants.

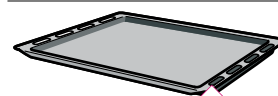
Les accessoires peuvent être achetés auprès du Service technique, dans des établissements spécialisés ou sur Internet. Indiquez le numéro HZ.



Grille

Pour récipients, moules à pâtisserie, rôtis, grillades et plats surgelés.

Introduisez la grille le côté ouvert vers la porte du four et la courbure vers le bas.



Plaque de cuisson émaillée plate

Pour gâteaux, petits gâteaux et biscuits.

Introduisez la lèchefrite dans le four en veillant à ce que le bord incliné soit orienté vers la porte du four.



Lèchefrite universelle émaillée profonde

Pour gâteaux moelleux, pâtes, plats surgelés et rôtissage de gros morceaux de viande. Cette plaque peut également être utilisée pour récupérer la graisse des pièces de viande rôties sur la grille.

Introduisez la lèchefrite dans le four en veillant à ce que le bord incliné soit orienté vers la porte du four.

Accessoires spéciaux

Les accessoires spéciaux peuvent être achetés auprès du Service technique ou dans des commerces spécialisés. Un large choix d'accessoires pour four est présenté dans nos brochures et sur Internet. La disponibilité et la possibilité de réaliser des commandes d'accessoires spéciaux en ligne varient en fonction du pays. Veuillez consulter les documents qui vous ont été remis lors de votre achat.

Tous les accessoires spéciaux ne sont pas adaptés à tous les appareils. Pour tout achat, introduisez systématiquement la désignation exacte (E-Nr.) de votre appareil.


Accessoires spéciaux	Numéro HZ	Usage
Plaque à pâtisserie émaillée plate	HZ361000	Pour gâteaux, petits gâteaux et biscuits
Lèchefrite universelle émaillée profonde	HZ362000	Pour gâteaux moelleux, pâtisseries, plats surgelés et rôtissage de gros morceaux de viande. Cette plaque peut également être utilisée pour récupérer la graisse des pièces de viande rôties sur la grille.
Grille	HZ364000	Pour récipients de cuisine, moules, rôtis, pièces à griller et plats surgelés
Plaque à pizza	HZ317000	Idéale pour les pizzas, les produits surgelés et les grands gâteaux ronds. La plaque pour pizza peut être utilisée à la place de la lèchefrite universelle profonde. Placez la plaque sur la grille et suivez les informations indiquées dans les tableaux.
Fait-tout en verre	HZ915001	Le fait-tout en verre est idéal pour préparer des ragoûts et des gratins au four. Il est particulièrement adapté à la programmation automatique ou au rôtissage automatique.
Guides coulissants triples à extraction totale	HZ368300	Les rails d'extraction situés aux hauteurs 1, 2 et 3 permettent de retirer totalement les accessoires sans les renverser.

Avant la première utilisation

Vous apprendrez ici ce que vous devez faire avant d'utiliser votre four pour la première fois pour préparer des mets. Lisez auparavant le chapitre *Consignes de sécurité*.

Chauffer le four

Pour supprimer l'odeur de neuf, chauffer le four à vide en le laissant fermé. La meilleure solution consiste à chauffer le four pendant une heure avec la chaleur de voûte et la chaleur de sole à 240 °C. Vérifier qu'il ne reste aucun élément d'emballage à l'intérieur du four.

1. Sélectionner la chaleur de voûte et la chaleur de sole  à l'aide du bouton de fonctions.
2. Sélectionner 240 °C à l'aide du bouton de température. Éteindre le four au bout d'une heure. Pour cela, replacer le bouton de fonctions en position zéro.

Nettoyage des accessoires

Avant d'utiliser les accessoires pour la première fois, nettoyez-les soigneusement avec de l'eau chaude et un peu de savon, puis frottez-les avec une lavette.

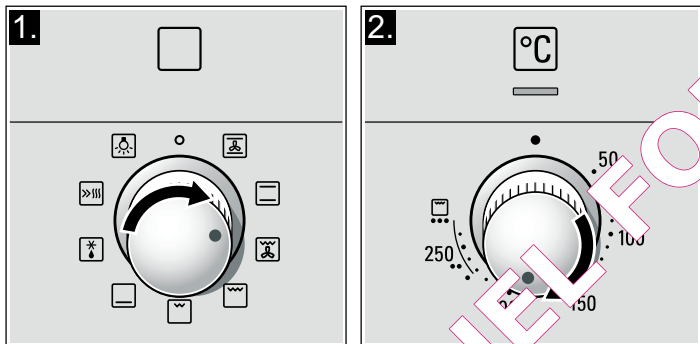
Réglage du four

Vous avez plusieurs possibilités pour régler votre four. Nous vous expliquons ici comment régler le mode de cuisson et la température ou la position gril souhaités.

Mode de cuisson et température

Exemple sur l'image : chaleur de voûte et de sole  à 190 °C.

1. Sélectionner le mode de cuisson à l'aide du bouton de fonctions.
2. Sélectionner la température ou le niveau du gril à l'aide du bouton température.



Le four commence à chauffer.

Eteindre le four

Tourner le sélecteur des fonctions sur la position zéro.

Modifier les réglages


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

Chauffage rapide

La fonction de chauffage rapide permet au four d'atteindre très rapidement la température programmée.

Le chauffage rapide doit s'employer pour des températures supérieures à 100 °C.

Pour une cuisson uniforme, ne pas enfourner l'aliment avant la fin du cycle de chauffage rapide.

1. Sélectionner le chauffage rapide  à l'aide du bouton de fonctions.
2. Sélectionner la température souhaitée à l'aide du bouton température.

Le voyant du bouton température s'allume.

Le four commence à chauffer.

Fin du chauffage rapide

Le témoin s'éteint. Introduire les aliments dans le four et sélectionner la fonction et la température souhaitées.

Annuler le chauffage rapide

Mettez le bouton de fonctions sur la position zéro. Le four s'éteint.

Entretien et nettoyage

Le four conservera son aspect brillant et fonctionnera longtemps tant que vous l'entretenez et le nettoyez correctement. Nous vous expliquons ci-après comment entretenir et nettoyer le four.

Remarques

- Il est possible que des nuances apparaissent sur la façade du four à cause des différents matériaux (verre, matière plastique ou métal).
- Les ombres qui peuvent apparaître sur la plaque en verre de la porte et qui semblent être dues à des saletés, sont des reflets de la lampe du four.
- L'émail se détériore en cas de températures extrêmes. Ceci peut provoquer de légères décolorations. Ce phénomène est normal et n'altère en rien le fonctionnement du four. Il est impossible de recouvrir entièrement d'émail les rebords des

tôles fines. C'est pourquoi elles peuvent sembler rugueuses au toucher, ce qui ne remet pas en cause leur protection anticorrosive.

Produits de nettoyage

Tenir compte des recommandations du tableau pour ne pas endommager les différentes surfaces du four avec un produit de nettoyage inadapté. Ne pas utiliser :

- de produits de nettoyage abrasifs ou acides,
- de produits puissants contenant de l'alcool,
- de tampons à récurer ou éponges dures,
- de nettoyeurs à haute pression ou à vapeur.


Laver soigneusement les éponges neuves avant de les utiliser.

Zone	Produits de nettoyage
Façade du four	Eau chaude avec un peu de savon : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de produits pour vitres ou de grattoirs pour verre.
Acier inoxydable	Eau chaude avec un peu de savon : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Nettoyer immédiatement les taches de calcaire, de graisse, de maïzena et de blanc d'œuf pour éviter qu'elles ne corrodent les surfaces. Vous pouvez vous procurer dans les centres de Service technique ou les commerces spécialisés des produits spécialement prévus pour l'entretien des surfaces chaudes en acier inoxydable. Appliquer le produit de nettoyage avec un chiffon doux très fin.
Plaque en verre	Produits de nettoyage pour vitres : Nettoyer avec un chiffon doux. Ne pas utiliser pas de grattoirs pour verre.
Plaques en verre de la porte	Produits de nettoyage pour vitres : Nettoyer avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de grattoirs pour verre.
Verre protecteur de la lampe du four	Eau chaude avec un peu de savon : Nettoyer avec une lavette.
Joint Ne pas enlever !	Eau chaude avec un peu de savon : Nettoyer avec une lavette. Ne pas frotter.
Clayettes ou rails	Eau chaude avec un peu de savon : Laisser tremper puis nettoyer avec une lavette ou une brosse.
Guides coulissants	Eau chaude avec un peu de savon : Nettoyer avec une lavette ou une brosse. Ne pas laisser tremper ni introduire au lave-vaisselle.
Accessoires	Eau chaude avec un peu de savon : Laisser tremper puis nettoyer avec une lavette ou une brosse.

Nettoyer les surfaces autonettoyantes du compartiment intérieur du four

Sur certains fours, la paroi arrière du compartiment intérieur, les parois latérales ou la voûte peuvent disposer d'un revêtement en céramique à porosité élevée. Ce revêtement absorbe les éclaboussures lors de la cuisson ou du rôtissage puis les dissout pendant le fonctionnement du four. Plus le four est en marche longtemps et plus la température est élevée, plus c'est efficace.

Si les saletés persistent après plusieurs utilisations du four, procéder comme suit :

1. Nettoyer soigneusement la sole et les parois qui ne disposent pas de revêtement.
2. Programmer la chaleur tournante 
3. Chauffer le four à vide et fermé pendant environ 2 heures à température maximale

Ainsi, le revêtement de céramique se reconstituera. Éliminer les résidus de couleur marron ou blanche avec de l'eau et une éponge douce après avoir laissé le four refroidir.

Une légère décoloration du revêtement n'altère en rien la pyrolyse.

Attention !

- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs. Ils pourraient rayer ou endommager la couche à porosité élevée.
- Ne jamais pulvériser de produits de nettoyage pour fours sur le revêtement en céramique. Si du produit de nettoyage y tombe, l'enlever immédiatement à l'aide d'une éponge et de beaucoup d'eau.

Nettoyer la sole du four et les parois émaillées

Utiliser un chiffon de nettoyage et de l'eau chaude mélangée à un peu de savon ou de vinaigre.

Si la sole et les parois sont très sales, utiliser une éponge métallique fine ou un produit de nettoyage spécialement destiné aux fours. Procéder à ce nettoyage uniquement lorsque le compartiment intérieur du four est froid. Ne pas passer d'éponge métallique ni de produits de nettoyage pour fours sur les surfaces autonettoyantes.

Fonction éclairage

Pour simplifier le nettoyage du four, il est possible d'allumer la lampe du compartiment intérieur du four.

Allumer l'éclairage du four

Tourner le bouton de fonctions sur la position .

L'éclairage s'allume. Le bouton température doit être éteint.

Éteindre la lampe du four

Tournez le bouton de fonctions sur la position 0.

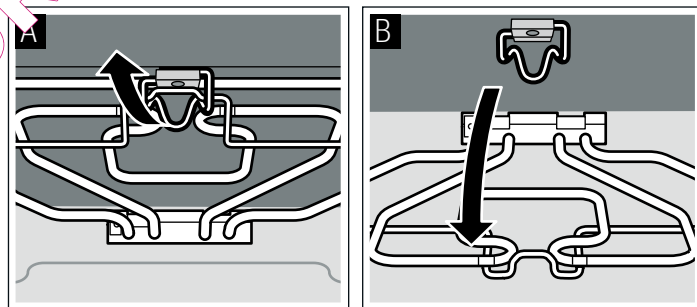
Démontage de la résistance grill

Sur certains fours, pour simplifier le nettoyage, il est possible de démonter la résistance grill.

Risque de brûlures !

Pour cela, le four doit être froid.

1. Tirez vers l'avant la poignée du grill puis le pousser vers le haut jusqu'à l'entendre se mettre en place (schéma A).
2. En même temps, maintenir la résistance du grill et la pousser vers le bas (schéma B).



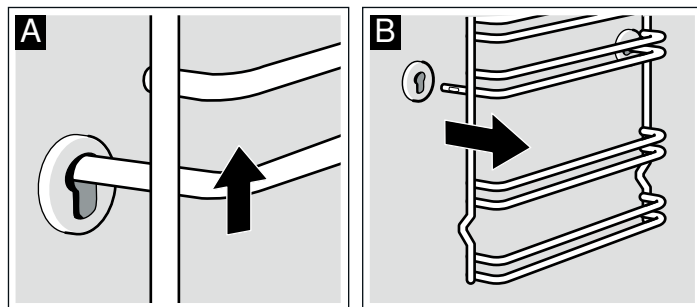
Après le nettoyage, déplacer de nouveau vers le haut la résistance du grill. Pousser la poignée vers le bas et mettre en place la résistance du grill.

Décrocher et raccrocher les clayettes ou les rails de gauche et de droite

Il est possible de retirer les clayettes ou les rails de gauche et de droite pour les nettoyer. Pour cela, le four doit être froid.

Retirer les clayettes ou les rails

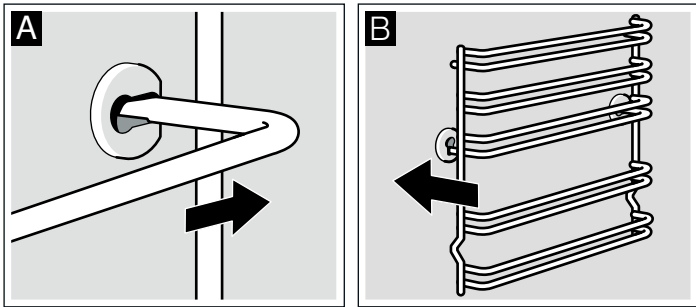
1. Levez la clayette ou le rail par la partie avant et décrochez (figure A).
2. Tirez ensuite la clayette ou le rail vers l'avant pour procéder à son retrait total (figure B).



Nettoyez les clayettes ou les rails avec du liquide vaisselle et une éponge. Nous vous recommandons d'utiliser une brosse pour les taches récalcitrantes.

Poser les clayettes ou les rails

1. Insérez tout d'abord la clayette ou le rail dans l'encoche arrière en l'enfonçant légèrement (schéma A),
2. puis procédez à son insertion dans l'encoche avant (schéma B).

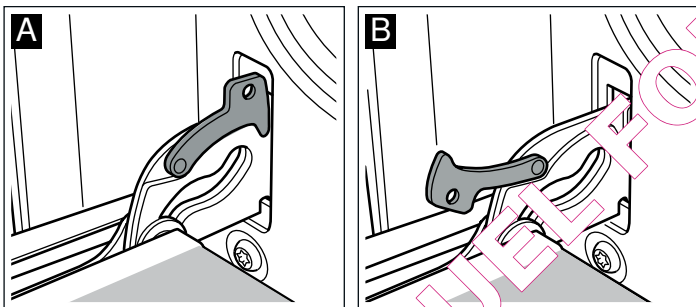


Les clayettes ou les rails peuvent être ajustés à gauche et à droite. La courbure doit toujours être orientée vers le bas.

Démonter et remonter la porte du four

Pour simplifier le nettoyage des plaques en verre, il est possible de démonter la porte du four.

Les charnières de la porte sont équipées d'un taquet de verrouillage. Lorsque celui-ci est en position verrouillée (schéma A), il est impossible de démonter la porte. Si le taquet est en position déverrouillée, les charnières se bloquent et vous pouvez démonter la porte (schéma B). Ainsi, il est impossible que la porte se referme brusquement.

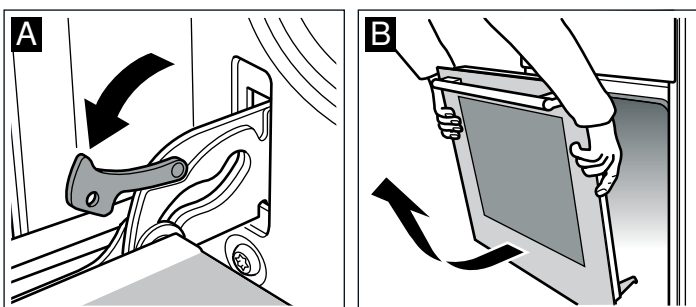


⚠ Risque de blessures !

Si les charnières ne sont pas bloquées à l'aide du taquet, il se peut que la porte se referme brusquement. Vérifiez que les taquets se trouvent toujours en position verrouillée à moins que vous ne souhaitiez démonter la porte.

Démonter la porte

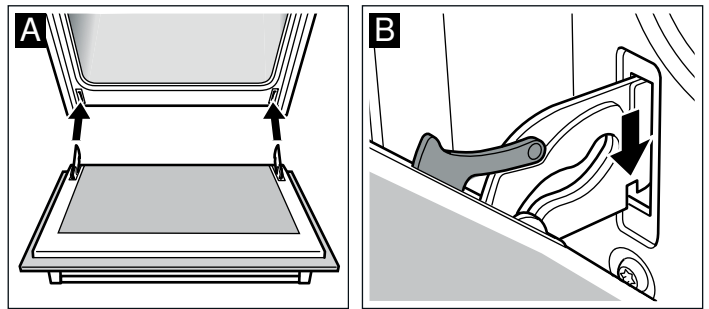
1. Ouvrez la porte du four en grand.
2. Sortez les deux taquets de verrouillage situés à droite et à gauche (schéma A).
3. Refermez la porte du four jusqu'en butée (schéma B). Tenez la porte par les côtés avec les deux mains. Refermez-la légèrement, puis retirez-la.



Remonter la porte

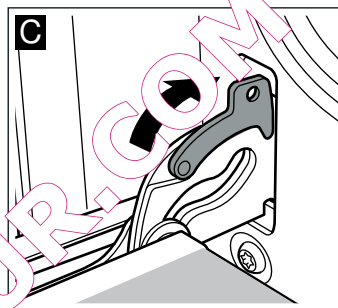
Replacez la porte en procédant dans l'ordre inverse des étapes précédentes.

1. Au moment de reposer la porte, veillez à ce que les deux charnières s'encastrent parfaitement dans leur ouverture respective (schéma A).
2. La fente inférieure des charnières doit s'encaster des deux côtés (schéma B).



Une mauvaise mise en place des charnières peut provoquer le désalignement de la porte.

3. Refermez les taquets de verrouillage (schéma C). Fermez la porte du four.



⚠ Risque de blessures !

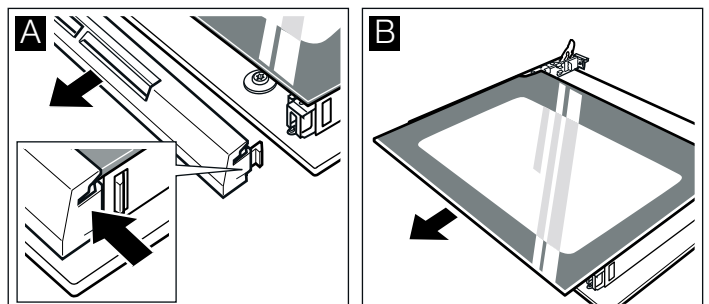
Ne touchez pas la charnière si la porte venait à tomber ou si la charnière se referme brusquement. Prévenez le Service technique.

Dépose et pose des vitres de la porte

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

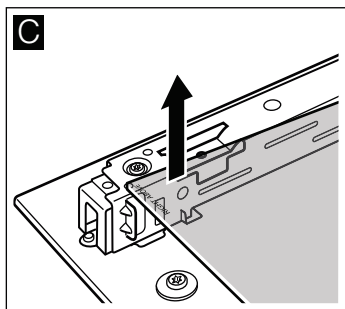
Démonter

1. Démontez la porte du four et posez-la sur un chiffon, poignée vers le bas.
2. Retirez le couvercle supérieur de la porte du four. Pour cela, exercez une pression des doigts sur la languette qui se trouve à gauche et à droite (Schéma A).
3. Soulevez la plaque en verre supérieure et retirez-la (Schéma B).



Si la porte comporte trois plaques en verre, réalisez l'étape supplémentaire suivante :

4. Soulevez la plaque en verre et retirez-la (Schéma C).



Nettoyez les plaques en verre avec du produit de nettoyage pour vitres et un chiffon doux.

⚠ Risque de blessure !

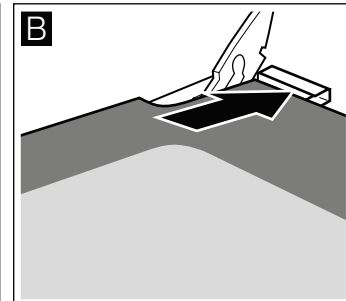
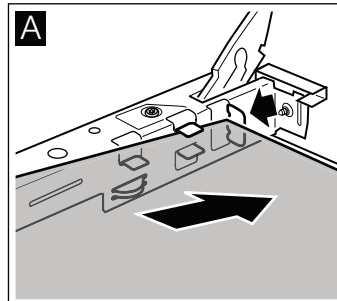
Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.

Montage

Si la porte du four comporte deux plaques en verre, suivez les étapes 2 à 4.

Lors du montage, assurez-vous que l'inscription « right above » qui se trouve en bas à gauche est inversée.

1. Introduisez la plaque en verre par l'arrière en l'inclinant (Schéma A).
2. Introduisez la plaque en verre supérieure par l'arrière sur les deux supports en l'inclinant. La surface lisse doit se trouver vers l'extérieur. (Schéma B)



3. Placez le cache et appuyez.
4. Remontez la porte du four.

Utilisez uniquement le four après vous être assuré que les plaques en verre sont correctement montées.

Que faire en cas de panne ?

Lorsqu'une panne se produit, il s'agit généralement d'une petite anomalie facile à corriger. Avant de faire appel au Service technique, essayez de résoudre la panne à l'aide du tableau suivant.

Tableau des pannes

Panne	Cause possible	Solution / conseils
Le four ne fonctionne pas.	Le fusible est défectueux.	Vérifiez que le fusible est en bon état dans la boîte à fusibles.
	Coupure de courant.	Vérifiez que la lumière de la cuisinière ne s'allume ou que les autres appareils électroménagers fonctionnent.

⚠ Risque de décharge électrique !!

Les dépannages non appropriés sont dangereux. Ils ne peuvent être effectués que par du personnel du Service technique dûment formé.

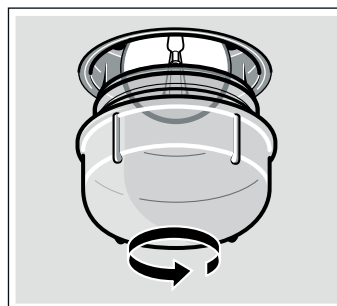
Changer l'ampoule du four

L'ampoule du four doit être remplacée lorsqu'elle est détériorée. Vous pouvez vous procurer des ampoules de rechange de 220-240 V, culot E14, 25 W, qui résistent aux températures élevées (300 °C), auprès de notre Service technique ou dans les magasins spécialisés. N'utilisez que ce type d'ampoules.

⚠ Risque de décharge électrique !!

Débranchez le four du réseau électrique. Assurez-vous de l'avoir correctement débranché.

1. Placez un chiffon de cuisine dans le four froid pour éviter tout dommage.
2. Retirez la vitre protectrice en tournant vers la gauche.



3. Remplacez l'ampoule par un modèle similaire.
4. Replacez la vitre protectrice.
5. Retirez le chiffon de cuisine et rebranchez le four au réseau électrique.

Vitre protectrice

Les vitres protectrices endommagées doivent être remplacées. Ces accessoires sont disponibles auprès du Service technique. Indiquez le n° de produit ainsi que le n° de fabrication du four.

Service après-vente

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

Numéros de produit E et de fabrication FD

Lors de votre appel, veuillez indiquer le numéro de produit (n° E) et le numéro de fabrication (n° FD), afin que nous puissions vous apporter une assistance qualifiée. La plaque signalétique avec les numéros est située à droite, sur le côté de la porte du four. Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

N° E	N° FD

Service après-vente ☎

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

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

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

B 070 222 142

FR 01 40 10 12 00

CH 0848 840 040

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

Conseils concernant l'énergie et l'environnement

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

Économiser l'énergie

- Préchauffez uniquement le four lorsque la recette ou les tableaux l'exigent.
- Utilisez des moules foncés, vernis ou émaillés en noir car ils absorbent mieux la chaleur.
- Laissez la porte du four fermée pendant les cycles de cuisson au four ou de rôtissage.
- Si vous voulez cuire plusieurs gâteaux, faites-le de préférence l'un après l'autre. Le four sera toujours chaud et vous réduirez ainsi le temps de cuisson du deuxième gâteau.

Il est également possible d'introduire deux moules rectangulaires en même temps (l'un à côté de l'autre).

- Pour les temps de cuisson longs, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin pour tirer profit de la chaleur résiduelle.

Élimination des déchets de manière écologique

Jetez l'emballage en prenant compte du recyclage.



Cet appareil est identifié conformément à la directive relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques DEEE 2002/96/CE. Cette directive définit le cadre pour le recyclage et la réutilisation des appareils usagés sur l'ensemble du territoire européen.

Testés pour vous dans notre laboratoire

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

Remarques

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

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

Gâteaux et pâtisseries

Enfournement sur un niveau

Avec la chaleur de sole et de voûte, ☐ on obtient une meilleure cuisson des gâteaux.

Si la cuisson se fait avec la Chaleur tournante ☒, les hauteurs suivantes sont recommandées pour l'introduction des accessoires :

- Moules à gâteaux : Hauteur 2
- Gâteaux préparés sur la plaque de cuisson : Hauteur 3

Enfourner à différents niveaux

Utiliser le mode Chaleur tournante .

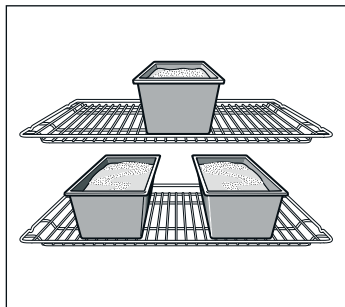
Hauteurs de four sur 2 niveaux :

- Plaque de cuisson émaillée : hauteur 3
- Plaque de cuisson en aluminium : hauteur 1

Les plaques placées en même temps dans le four ne sont pas obligatoirement prêtes en même temps.

Les tableaux fournissent de nombreux conseils pour chaque plat.

S'il y a 3 moules rectangulaires en même temps, les poser sur la grille comme indiqué sur l'image.



Moules

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

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

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

Tableaux





Le tableau reprend les durées de cuisson idéales pour les différents gâteaux et desserts. La température et la durée de cuisson dépendent de la quantité et de la consistance de la pâte. C'est pour cette raison que des plages de temps sont indiquées dans les tableaux de cuisson. Il est préférable de toujours commencer par le temps le plus faible. Une température plus basse permettra d'obtenir une cuisson plus uniforme. Si nécessaire, la température pourra être augmentée la fois suivante.

Si le four est préchauffé, les temps de cuisson sont réduits de 5 ou 10 minutes.








Vous trouverez plus d'informations dans nos Suggestions de cuisson, en analysant les tableaux.

S'il n'y a qu'un gâteau sur un niveau, placer le moule sur la plaque de cuisson émaillée.




S'il y a plusieurs gâteaux en même temps, il est possible de mettre plusieurs moules sur la grille.

Gâteaux à préparer dans des moules	Moule sur la grille	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson (minutes)
Tarte	Moule à tarte en fer blanc (Ø 31 cm)	1		220-240	40-50
		1+3		190-200	35-45
Quiche	Moule à tarte en fer blanc (Ø 31 cm)	1		220-230	40-50
Gâteaux*	Moule à gâteaux en fer blanc (Ø 28 cm)	2		180-200	50-60

* Pour cuire au four plus d'un gâteau à la fois, disposer plusieurs moules sur la grille.

Gâteaux cuits sur la plaque du four		Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson (minutes)
Pizzas	Plaque de cuisson	2		200-220	25-35
	Plaque à pâtisserie en aluminium + plaque de cuisson plate	1+3		170-180	35-45
	Plaque à pâtisserie en aluminium + lèche-frite universelle profonde	1+3		170-180	35-45
Pâte feuilletée	Plaque de cuisson	3		180-200	25-35
	Plaque à pâtisserie en aluminium + plaque de cuisson plate	1+3		170-190	30-45
	Plaque à pâtisserie en aluminium + lèche-frite universelle profonde	1+3		170-190	30-45
Börek (recette turque)	Lèche-frite	2		190-200	40-55

Vous pouvez vous procurer une plaque de cuisson supplémentaire dans les commerces spécialisés ou auprès du Service technique.

Pain et petits pains		Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson (minutes)
Pain à la levure de boulanger avec 1,2 kg de farine* (préchauffer)	Plaque de cuisson émaillée	2		270	8
				200	35-45
Pain au levain avec 1,2 kg de farine* (préchauffer)	Plaque de cuisson émaillée	2		270	8
				200	40-50
Petits pains (au seigle par exemple)	Plaque de cuisson émaillée	3		200-220	20-20

* Ne versez jamais d'eau directement à l'intérieur du four chaud.

Pâtisserie		Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson (minutes)
Petits gâteaux et biscuits	Plaque de cuisson émaillée	3	☐	150-160	20-30
	Plaque à pâtisserie en aluminium + plaque de cuisson plate	1+3	☒	140-150	20-30
	Plaque à pâtisserie en aluminium + lèchefrite universelle profonde	1+3	☒	140-150	20-30
Meringues	Plaque de cuisson émaillée	3	☒	80-90	180-210
Pets-de-nonne	Plaque de cuisson émaillée	2	☐	190-210	30-40
Macarons	Plaque de cuisson émaillée	3	☐	110-130	30-40
	Plaque à pâtisserie en aluminium + plaque de cuisson plate	1+3	☒	100-120	35-45
	Plaque à pâtisserie en aluminium + lèchefrite universelle profonde	1+3	☒	100-120	35-45

Vous pouvez vous procurer des plaques supplémentaires dans les commerces spécialisés.

Conseils pratiques de cuisson

Si vous suivez votre propre recette.	Vous pouvez vous reporter à un produit équivalent du tableau de cuisson.
Vérifier que le gâteau à pâte battue est à point.	Environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson spécifié sur la recette, enfoncer un bâtonnet en bois fin au point le plus élevé du gâteau. Si le bâtonnet ressort propre, sans reste de pâte, le gâteau est prêt.
Le gâteau est tout plat.	La prochaine fois, utiliser moins de liquide ou choisir une température de cuisson 10 degrés inférieure. Observer les temps indiqués sur la recette au moment de faire la pâte.
Le gâteau est bien monté au centre, mais pas sur les bords.	Ne pas huiler le moule. Une fois le gâteau cuit, le décoller délicatement du moule avec la lame d'un couteau.
Le gâteau est trop doré sur le dessus.	Placer le gâteau plus bas dans le four, choisir une température de cuisson inférieure et le laisser cuire plus longtemps.
Le gâteau est sec.	Faire plusieurs trous dans le gâteau cuit à l'aide d'un bâtonnet. Verser ensuite quelques gouttes de jus de fruits ou d'alcool sur le gâteau. La prochaine fois, choisir une température de cuisson 10 degrés supérieure et réduire le temps de cuisson.
Le pain et la pâtisserie (cheesecake, par exemple) ont un joli aspect extérieur mais sont pâteux à l'intérieur (humides, voire très humides à certains endroits).	La prochaine fois, utiliser moins de liquide et laisser la préparation un peu plus longtemps dans le four, à une température inférieure. Pour des gâteaux avec garniture plus juteuse, enfourner tout d'abord le fond. Étaler ensuite sur le fond du gâteau des amandes en morceaux ou de la chapelure avant de verser le reste des ingrédients. Respecter les temps de cuisson indiqués sur la recette.
Les petits gâteaux ne sont pas tous dorés de la même manière.	Choisir une température inférieure ; les petits gâteaux seront plus uniformes. Enfourner les petits gâteaux les plus délicats à un niveau avec chaleur de voûte et de sole ☐. Le papier sulfurisé qui dépasse peut également avoir une influence sur la circulation de l'air. Toujours le découper à la taille de la plaque.
La base de la tarte aux fruits n'est pas assez dorée.	La prochaine fois, mettre la tarte à un niveau inférieur.
Le jus de fruits coule.	La prochaine fois, utiliser la lèchefrite si celle-ci est disponible.
Les viennoiseries à pâte levée peuvent se coller les unes aux autres pendant la cuisson.	Laisser un espace d'environ 2 cm entre elles. Elles pourront ainsi gonfler et dorer uniformément.
Cuisson sur plusieurs niveaux. Les petits gâteaux de la plaque supérieure sont plus cuits que ceux de la plaque inférieure.	Pour cuire sur plusieurs niveaux, utiliser systématiquement la chaleur tournante ☒. Même si plusieurs plaques sont enfournées à la fois, elles ne seront peut-être pas prêtes en même temps.
Lors de la cuisson des gâteaux juteux, de la condensation se forme.	La cuisson peut générer de la vapeur d'eau. Une partie de cette vapeur est évacuée par la poignée de la porte du four et peut se condenser et former des gouttes d'eau dans le bandeau de commande ou sur les façades des meubles proches. Ce phénomène est inévitable.

Viandes, volailles, poissons

Récipients

Il est possible d'utiliser n'importe quel récipient résistant à la chaleur. Les gros rôtis peuvent être posés sur la plaque émaillée.

Les récipients en verre sont les mieux adaptés. Vérifier que le couvercle du fait-tout est bien ajusté et ferme bien.

S'il s'agit de récipients émaillés, ajouter du liquide.

S'il s'agit de fait-tout en acier inoxydable, la viande dorera moins bien et pourra même rester saignante. Dans ce cas, augmenter le temps de cuisson.

Données indiquées dans les tableaux :

Récipient sans couvercle = ouvert

Récipient avec couvercle = fermé

Toujours placer le récipient au centre de la grille.

Les récipients en verre chauds doivent être posés sur un torchon sec. Le verre peut éclater si la surface est humide ou froide.

Rôtissage

Ajoutez un peu de liquide à une viande maigre. Le fond du récipient doit être recouvert d'env. 1/2 cm de liquide.

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

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

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

Grillades

Toujours utiliser le gril avec le four fermé.

Pour utiliser le gril, préchauffer le four environ 3 minutes avant de mettre le produit à l'intérieur du four.

Mettez les pièces directement sur la grille. S'il n'y a qu'une seule pièce, la poser au centre de la grille.

Mettez la plaque de cuisson émaillée à la hauteur 1. Le jus de la viande est ainsi recueilli et le four reste plus propre.

Ne pas mettre la plaque du four ou la lèchefrite aux hauteurs 4 ou 5. En raison de la chaleur élevée, elles peuvent se déformer et l'émail être endommagé lors de leur retrait.

Dans la mesure du possible, choisir des pièces de même grosseur. Elles doront uniformément et conserveront leur jus. Saler les filets après les avoir passés au gril.

Retourner les morceaux après 2/3 du temps.

La résistance du gril s'allume et s'éteint automatiquement. C'est tout à fait normal. La fréquence dépendra du niveau de gril programmé.

Viande

Retournez les morceaux 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.

Pour les rôtis de porc avec couenne, entaillez la couenne en trois endroits et posez le rôti avec la couenne au contact du récipient.

Viande	Poids	Récipient	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C, niveau de gril	Temps de cuisson (minutes)
Estouffade de bœuf (côtes par exemple)	1,0 kg	fermé	2	☐	220-240	90
	1,5 kg		2	☐	210-230	110
	2,0 kg		2	☐	200-220	130
Aloyau de bœuf	1,0 kg	ouvert	2	☐	210-230	70
	1,5 kg		2	☐	200-220	80
	2,0 kg		2	☐	190-210	90
Rosbif saignant	1,5 kg	ouvert	1	☒	210-230	40
Biftecks bien cuits*		Grille	5	☐	3	20
Biftecks saignants*			5	☐	3	15
Viande de porc sans couenne (cou par exemple)	1,0 kg	ouvert	1	☒	190-210	100
	1,5 kg		1	☒	180-200	140
	2,0 kg		1	☒	170-190	160
Viande de porc avec couenne (par ex. échine, gigot)	1,0 kg	ouvert	1	☒	180-200	120
	1,5 kg		1	☒	170-190	150
	2,0 kg		1	☒	160-180	180
Côtes de porc fumées, avec os	1,0 kg	fermé	2	☐	210-230	70
Rôti de viande hachée	750 g de viande	ouvert	1	☒	170-190	70
Saucisses	env. 750 g	Grille	4	☐	3	15
Rôti de veau	1,0 kg	ouvert	2	☐	190-210	100
	2,0 kg		2	☐	170-190	120
Gigot d'agneau désossé	1,5 kg	ouvert	1	☒	150-170	110

* Préchauffez le four pendant 5 minutes

Volailles

Les poids indiqués dans le tableau sont ceux de volailles sans farce et prêtes à être rôties.

Mettre la volaille sur la grille, les filets vers le bas. La retourner lorsque le temps estimé $\frac{2}{3}$ est écoulé.

Retourner les pièces de viande, le rond de dinde ou le filet de dinde, à mi-cuisson. Retourner les morceaux de volaille après $\frac{2}{3}$ du temps.

S'il s'agit de canard ou d'oie, piquer la peau sous les ailes afin que la graisse s'échappe.

Les volailles seront dorées et croustillantes si vers la fin du temps de cuisson elles sont enduites de beurre, d'eau salée ou de jus d'orange.

Pour un rôtissage effectué directement sur la grille, placer la plaque émaillée à la hauteur 1.

Volailles	Poids	Récipient	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson (minutes)
Demi-poulets, de 1 à 4 pièces	400 g la pièce	Grille	2		200-220	40-50
Poulet découpé	250 g la pièce	Grille	2		200-220	30-40
Poulet entier, de 1 à 4 unités	1,0 kg chacune	Grille	2		190-210	50-80
Canard	1,7 kg	Grille	2		180-200	90-100
Oie	3,0 kg	Grille	2		170-190	110-130
Jeune dinde	3,0 kg	Grille	2		180-200	80-100
2 cuisses de dinde	800 g la pièce	Grille	2		190-210	90-110

Poisson

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

Il n'est pas nécessaire de retourner les poissons entiers. Mettre le poisson entier dans le four, l'arête dorsale vers le haut. Afin que le poisson reste stable, mettre une pomme de terre

coupée ou un petit récipient adapté à la cuisson dans l'abdomen du poisson.

S'il s'agit de filets de poisson, ajouter quelques cuillerées à soupe de liquide pour les arroser.

Pour un rôtissage effectué directement sur la grille, placer la plaque émaillée à la hauteur 1.

Poisson	Poids	Récipient	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson (minutes)
Poisson maigre/mixte, pièce entière (daurade, par exemple)	600 g	Plaque de cuisson émaillée	1		180-190	45-55
Poisson gras, petites pièces (saumon, par exemple)		Grille*	2		180-190	45-55
Colin farci	1,0 kg	Plaque de cuisson émaillée	3		180-190	55-65

* Introduire la plaque de cuisson émaillée à la hauteur 1.

Conseils pour les rôtis et grillades

Le tableau ne contient pas de valeurs pour le poids du rôti. Choisissez les valeurs qui correspondent au poids immédiatement inférieur et allongez la durée de cuisson.

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

Le rôti est trop cuit et l'extérieur est brûlé par endroits. Vérifiez le niveau d'enfournement ainsi que la température.

Le rôti a un bel aspect mais la sauce est brûlée. La fois suivante, choisissez un plat à rôti plus petit ou ajoutez plus de liquide.

Le rôti a un bel aspect, mais la sauce est trop claire et insipide. La fois suivante, choisissez un plat à rôti plus grand et ajoutez moins de liquide.

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

Gratins, soufflés, toasts

Toujours placer le plat sur la grille.

Pour faire rôtir directement sur la grille, sans récipient, mettre la plaque émaillée à la hauteur 1. De cette façon, le four restera propre.

Le temps de cuisson du gratin doit être calculé en fonction de la taille du récipient et de sa hauteur. Les données du tableau ci-dessous sont de simples recommandations.

Plat	Récipient	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C, niveau de grill	Temps de cuisson (minutes)
Soufflés sucrés (par exemple soufflé aux fruits)	Moule à soufflé	2	☐	180-200	40-50
Gratins d'ingrédients précuits (gratin de pâtes, par exemple)	Moule à soufflé ou plaque de cuisson émaillée	3	☐	210-230	30-40
		3	☐	210-230	20-30
Gratins d'ingrédients crus* (gratin de pommes de terre, par exemple)	Moule à gratin ou plaque émaillée	2	☒	160-180	50-70
		2	☒	160-180	50-70
Toasts dorés	Grille	5	☐	3	4-5
Toasts gratinés	Grille	3+1	☒	170-180	8-12

* Le gratin ne doit pas dépasser plus de 2 cm.

Plats préparés

Respecter les consignes du fabricant mentionnées sur l'emballage.

Si les accessoires sont recouverts de papier sulfurisé, vérifier que celui-ci est adapté à des températures élevées. Adapter la taille du papier à la taille du plat à préparer.

Le résultat obtenu dépend du type d'aliment. Il est possible qu'il y ait des irrégularités et des différences de couleur dans les produits crus.

Plat	Accessoires	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C	Durée (minutes)
Frites	Grille ou plaque de cuisson émaillée	3	☐	190-210	20-30
Pizza*	Grille	2	☐	200-220	15-20
Pizza - Pain	Plaque de cuisson émaillée	3	☐	190-200	20-25

Remarque : La plaque peut se déformer pendant la cuisson de produits congelés. Ceci est dû à la différence de températures. La déformation disparaîtra pendant la cuisson.

Plats spéciaux

À basse température, on obtient un yaourt crémeux ou une pâte levée légère.

Enlever avant tout les accessoires, les grilles et les rails des deux côtés, à l'intérieur du four.

Préparation d'un yaourt

1. Faire bouillir 1 litre de lait (3,5 % de matière grasse) et laisser refroidir le liquide jusqu'à ce qu'il redescende à 40 °C.
2. Mélanger 150 g de yaourt (à température du réfrigérateur).
3. Le verser dans des tasses ou des pots et recouvrir les récipients à l'aide d'un film transparent.

4. Préchauffer le compartiment intérieur du four comme indiqué ci-dessous.

5. Placer ensuite les tasses ou les pots sur la sole du compartiment intérieur du four et régler le four comme indiqué ci-dessous.

Laisser la pâte lever

1. Préparer la pâte à base de levure comme à l'accoutumée. Verser la pâte dans un récipient en céramique résistant à la chaleur et le couvrir.
2. Préchauffer le compartiment intérieur du four comme indiqué ci-dessous.
3. Éteindre le four et laisser lever la pâte à l'intérieur.

Plat	Récipients	Hauteur	Mode de cuisson	Température	Durée
Yaourt	Placer les tasses ou les pots	sur la sole du compartiment intérieur du four	☒	Préchauffer à 50 °C	5 min
				50 °C	8 h
Laisser la pâte lever	Placer un récipient résistant à la chaleur	sur la sole du compartiment intérieur du four	☒	Préchauffer à 50 °C, éteindre le four et introduire la pâte à base de levure à l'intérieur.	5-10 min 20-30 min

Décongélation

Le temps de décongélation dépend du type et de la quantité d'aliments.

Respecter les consignes du fabricant mentionnées sur l'emballage.

Sortir les aliments congelés de leur emballage et les mettre dans un récipient adapté, sur la grille.

Placer la volaille sur un plat, les filets vers le bas.

Produits surgelés	Accessoires	Hauteur	Mode de cuisson	Température
Par ex. Tartes à la crème, tartes à la crème au beurre, avec glaçage au chocolat ou au sucre, fruits, poulet, charcuterie et viande, pain, petits pains, gâteaux et autres pâtisseries.	Grille	1		Le bouton de température reste éteint.

Séchage

N'utiliser que des fruits et légumes de qualité, et bien les laver.

Bien les laisser s'égoutter et sécher.

Couvrir la plaque de cuisson émaillée et la grille de papier sulfurisé ou d'un papier similaire.

Retourner les fruits et légumes de temps en temps.

Lorsqu'ils sont dorés, les sécher et les retirer du papier.

Plat	Hauteur	Mode de cuisson	Température (°C)	Temps de cuisson (heures)
600 g de pommes en rondelles	1+3		80	env. 5 h
800 g de poires en morceaux	1+3		80	env. 8 h
1,5 kg de prunes	1+3		80	env. 8-10 h
200 g d'herbes aromatiques propres	1+3		80	env. 1½ h

Cuisson des confitures

Pour la cuisson, les bocaux et les rondelles en caoutchouc doivent être propres et en parfait état. Dans la mesure du possible, utilisez des bocaux possédant les mêmes dimensions. Les valeurs indiquées dans les tableaux réfèrent à des bocaux ronds d'un litre.

Attention !

N'utilisez pas de bocaux de plus grande capacité ou plus hauts. Les couvercles pourraient éclater.

Utilisez uniquement des fruits et légumes frais. Nettoyez-les soigneusement.

Les durées indiquées dans les tableaux sont fournies à titre indicatif. Elles peuvent varier en fonction de la température ambiante, du nombre de bocaux, de la quantité et de la température du contenu. Avant d'arrêter le four, veillez à ce que des bulles se soient formées à l'intérieur des bocaux.

Préparation

1. Versez les fruits ou les légumes dans les bocaux sans remplir ces derniers à ras bord.
2. Nettoyez les bords des bocaux (ces parties doivent être propres).

3. Placez une rondelle de caoutchouc humide et un couvercle sur chaque bocal.

4. Fermez les bocaux avec des brides.

N'enfournez pas plus de six bocaux à la fois.

Programmation

1. Placer la plaque émaillée à la hauteur 2. Placer les bocaux sur la plaque de manière à ce qu'ils ne soient pas en contact.
2. Verser un demi-litre d'eau chaude (environ 80 °C) dans la plaque émaillée.
3. Fermer la porte du four.
4. Régler le bouton de fonctions sur Chaleur de sole
5. Régler la température entre 170 et 180 °C.

Cuisson des confitures

Au bout de 40-50 minutes, des bulles commencent à se former à intervalles rapprochés. Éteindre le four.

Retirez les bocaux du four au bout de 25-35 minutes (durant ce de temps, le four tire profit de la chaleur résiduelle). Si la durée de refroidissement des pots à l'intérieur du four est plus longue, des germes favorisant l'acidité de la confiture peuvent se former.

Fruits en bocal d'un 1 litre	Dès que des bulles apparaissent	Chaleur résiduelle
Pommes, groseilles, fraises	Éteindre	env. 25 minutes
Cerises, abricots, pêches, groseilles	Éteindre	env. 30 minutes
Compote de pommes, poires, prunes	Éteindre	env. 35 minutes

Cuisson des légumes

Dès que de petites bulles se forment dans les bocaux, réglez la température sur 120-140 °C. Env. 35-70 minutes en fonction du type de légume. Une fois cette durée écoulée, éteignez le four et tirez profit de la chaleur résiduelle.

Légumes au bouillon froid en bocal d'un litre	Dès que des bulles apparaissent 120-140 °C	Chaleur résiduelle
Concombres	-	env. 35 minutes
Betterave rouge	env. 35 minutes	env. 30 minutes
Choux de Bruxelles	env. 45 minutes	env. 30 minutes
Haricots, chou-rave, chou rouge	env. 60 minutes	env. 30 minutes
Petits pois	env. 70 minutes	env. 30 minutes

Retirer les bocaux du four

Retirez les bocaux de l'intérieur du four lorsque la cuisson est terminée.

Attention !

Ne déposez pas les bocaux chauds sur une surface froide ou humide au risque de provoquer leur éclatement.

L'acrylamide dans l'alimentation

L'acrylamide est produite lorsque des produits tels que les céréales ou les pommes de terre sont cuisinés à des températures élevées, par exemple les pommes de terre, les toasts, les viennoiseries, le pain et les pâtisseries (gâteaux secs, biscuits aux épices, gâteaux de Noël).

Conseils pour cuisiner avec un taux d'acrylamide bas.

Généralités

- Limiter au maximum le temps de cuisson.
- Dorer les aliments sans trop les faire griller.
- Les aliments les plus grands et épais contiennent peu d'acrylamide.

Enfourner

Chaleur de voûte et de sole maximum : 200 °C
Avec air chaud maximum : 180 °C.

Petits gâteaux et gâteaux secs

Chaleur de voûte et de sole maximum : 190 °C.
Avec air chaud maximum : 170 °C.

L'œuf ou le jaune d'œuf réduisent la formation d'acrylamide.

Frites au four

Les répartir en une seule couche, de façon homogène, sur la plaque de cuisson. Faire cuire au moins 400 g par plaque, afin qu'elles ne sèchent pas.

Plats tests

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

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

Enfourner

Enfourner sur 2 niveaux :

Mettre toujours la lèchefrite profonde au niveau supérieur et la plaque en aluminium au niveau inférieur.

Petits-beurre :

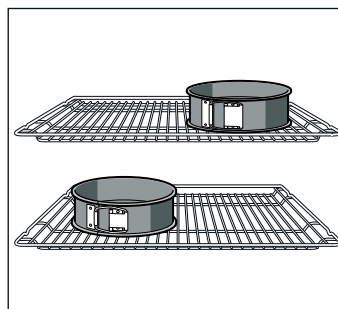
Les plaques placées en même temps dans le four ne sont pas obligatoirement prêtes en même temps.

Gâteau aux pommes, sur 1 niveau :


Placer les moules démontables foncés séparés les uns des autres.














Gâteau aux pommes, sur 2 niveaux :

Placer les moules démontables foncés les uns sur les autres.



Gâteaux dans des moules démontables en fer-blanc :

Enfourner avec Chaleur de voûte et de sole  sur 1 niveau. Utiliser la plaque de cuisson émaillée au lieu de la grille et y placer les moules démontables.



Plat	Accessoires, conseils et mises en garde	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson (minutes)
Petits-beurre (préchauffer*)	Plaque de cuisson plate	2		160-170	20-30
	Lèchefrite universelle profonde	3		150-160	20-30
	Plaque à pâtisserie en aluminium + plaque de cuisson plate	1+3		140-160	20-30
	Plaque à pâtisserie en aluminium + lèchefrite universelle profonde	1+		140-160	20-30
Petits gâteaux (20 pièces)	Plaque de cuisson émaillée			150-170	20-35
Petits gâteaux, 20 pièces par plaque (préchauffer*)	Plaque à pâtisserie en aluminium + plaque de cuisson plate	1+3		140-150	30-40
	Plaque à pâtisserie en aluminium + lèchefrite universelle profonde	1+3		140-150	30-40
Gâteau simple (préchauffer*)	Moule démontable	1		170-180	35-45
Gâteau à la levure cuit sur plaque	Plaque de cuisson émaillée	2		160-180	30-40
	Plaque à pâtisserie en aluminium + plaque de cuisson plate	1+3		150-160	30-45
	Plaque à pâtisserie en aluminium + lèchefrite universelle profonde	1+3		150-160	30-40
Gâteau aux pommes nappé	2 grilles + 2 moules démontables en fer-blanc de Ø 20 cm.	1+3		170-180	60-70
	Plaque de cuisson émaillée + 2 moules démontables en fer-blanc Ø 20 cm.	1		190-210	70-90

* Ne pas utiliser la fonction de Chauffage rapide pour préchauffer le four.

Vous pouvez vous procurer des grilles et des plaques à pâtisserie supplémentaires dans les commerces spécialisés.

Grillades

Si les aliments sont posés directement sur la grille, mettre la plaque émaillée en position 1. Le jus de la viande est ainsi recueilli et le four reste plus propre.

Plat	Accessoires	Hauteur	Mode de cuisson	Niveau de gril	Temps de cuisson (minutes)
Toasts dorés (préchauffer 10 min)	Grille	5		3	1/2-2
Steak hâché de boeuf, 12 unités* (ne pas préchauffer)	Grille + plaque émaillée	4+1		3	25-30

* Retourner lorsque le temps estimé 2/3 est écoulé.

QUEL FOUR.COM

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY



9000752982 05 950308