



HR745220F

Cuisinière

**SIEMENS**

QUELLECUISINIÈRE.COM

<b>Consignes de sécurité</b> .....	<b>4</b>	<b>Entretien et nettoyage</b> .....	<b>15</b>
Avant l'encastrement .....	4	Couvercle supérieur en verre .....	15
Consignes de sécurité .....	4	Produit nettoyants .....	15
Causes de dommages .....	5	Décrocher et accrocher les supports .....	17
<b>Installation, raccordement au gaz et raccordement électrique</b> .....	<b>5</b>	Décrocher et accrocher la porte du four .....	17
Raccordement au gaz .....	5	Déposer et réinstaller la porte du four .....	18
Anomalies à l'installation de gaz/odeur de gaz .....	6	<b>Pannes et dépannage</b> .....	<b>18</b>
Raccordement électrique .....	6	Tableau de dérangements .....	18
Placer la cuisinière à l'horizontale .....	6	Changer la lampe du four au plafond .....	19
Installation de l'appareil .....	6	Cache en verre .....	19
Mesures à respecter au cours du transport .....	6	<b>Service après-vente</b> .....	<b>19</b>
<b>Votre nouvelle cuisinière</b> .....	<b>7</b>	Numéros de produit E-Nr et de fabrication FD .....	19
Généralités .....	7	<b>Conseils concernant l'énergie et l'environnement</b> .....	<b>19</b>
Zone de cuisson .....	7	Économiser de l'énergie dans le four .....	19
Le four .....	8	Économiser de l'énergie sur la table de cuisson gaz .....	19
Le compartiment de cuisson .....	9	Élimination écologique .....	19
<b>Avant la première utilisation</b> .....	<b>11</b>	<b>Testés pour vous dans notre laboratoire</b> .....	<b>20</b>
Réglage de l'heure .....	11	Gâteaux et pâtisseries .....	20
Chauffer le four .....	11	Conseils pour la pâtisserie .....	21
Nettoyer les accessoires .....	11	Viande, volaille, poisson, grains, toasts .....	22
Premier nettoyage du corps et du chapeau de brûleur .....	11	Conseils pour les rôtis et grillades .....	23
<b>Réglage de la table de cuisson</b> .....	<b>11</b>	Cuisson simultanée de plusieurs plats .....	23
Allumage du brûleur .....	11	Plats cuisinés .....	23
Tableau - Cuisson .....	12	Mets spéciaux .....	24
<b>Réglage du four</b> .....	<b>12</b>	Décongélation .....	24
Mode de cuisson et température .....	12	Déshydratation .....	25
Le four doit s'éteindre automatiquement .....	12	Mise en conserve .....	25
Le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement .....	13	<b>L'acrylamide dans certains aliments</b> .....	<b>26</b>
Chauffage rapide .....	13	<b>Plats tests</b> .....	<b>26</b>
<b>Réglage de l'heure</b> .....	<b>13</b>	Cuisson de pain et de pâtisseries .....	26
<b>Réglage de la minuterie</b> .....	<b>14</b>	Grillades .....	27
<b>Sécurité-enfants</b> .....	<b>14</b>		
Four .....	14		
<b>Grillades avec le tournebroche</b> .....	<b>14</b>		
Préparer le rôti .....	14		
Mise en place du tournebroche .....	15		

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

# Consignes de sécurité

Veillez lire attentivement la présente notice d'utilisation. Conservez précieusement la notice d'utilisation et d'installation, ainsi que les divers accessoires. Si vous remettez l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de lui fournir les notices et les accessoires.

Cette notice s'applique uniquement si le symbole du pays d'utilisation est visible sur l'appareil. Si le symbole ne figure pas sur l'appareil, consultez la notice d'utilisation contenant les instructions nécessaires pour une mise en œuvre de l'appareil conformément aux conditions de raccordement du pays concerné.

**Catégorie d'appareil :** Catégorie 1

## 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.

### Mauvais raccordement

L'installation de l'appareil (raccordement électrique et au gaz) doit être effectuée conformément au mode d'emploi et aux instructions pour le « Raccordement du gaz et conversion à un autre type de gaz ».

Un mauvais raccordement ou un mauvais réglage peut entraîner des dommages importants à l'appareil. Le fabricant de l'appareil ne porte pas la responsabilité de tels endommagements. La garantie de l'appareil s'annule.

## Consignes de sécurité

**Attention :** Cet appareil est conçu uniquement pour la cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple pour chauffer la pièce. Utilisez la table de cuisson exclusivement pour la cuisson de plats et d'aliments.

Les adultes ou enfants souffrants de handicaps physiques, moteurs ou mentaux

- et qui ne connaissent pas suffisamment l'utilisation de l'appareil ni son fonctionnement
- ne doivent en aucun cas l'utiliser sans surveillance.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

### Surfaces chaudes

#### **⚠ Risque de brûlure !**

- **Attention : Les éléments accessibles peuvent être chauds pendant le fonctionnement du grill. Les petits enfants doivent rester à distance de l'appareil.**
- Ne jamais toucher les surfaces intérieures du four, les plaques de cuisson chaudes ni les éléments chauffants. Maintenir les enfants en bas âge à distance de l'appareil.
- Ne jamais préparer de plats avec des alcools forts en grande quantité. Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans le four. N'utilisez d'alcool fort qu'en faibles quantités et ouvrez la porte du four précautionneusement.
- Les conduites électriques et de gaz ne doivent pas entrer en contact avec la face arrière de l'appareil. Lorsque l'appareil est en fonctionnement, la face arrière de l'appareil chauffe. Cela pourrait entraîner des endommagements des câbles de raccordement.
- Ne nettoyez jamais l'appareil lorsqu'il est chaud. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
- Ouvrez avec précaution la porte du four. De la vapeur chaude peut s'échapper.

#### **⚠ Risque d'incendie !**

Ne jamais déposer des objets inflammables sur les foyers ni les conserver dans le compartiment de cuisson. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil en cas de production de fumée dans l'appareil. Éteignez l'appareil. Retirez la fiche secteur de la prise ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles. Fermez l'arrivée du gaz.

Les surfaces du tiroir-socle peuvent devenir particulièrement chaudes. Ne conservez, dans le tiroir, que les accessoires du four. Les objets inflammables et combustibles ne doivent pas être conservés dans le tiroir-socle. Risque d'incendie !

#### **⚠ Risque de court-circuit !**

Ne jamais coincer le câble de raccordement d'un appareil électrique dans la porte de chauffe de l'appareil ni le tirer par-dessus les foyers chauds. 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.

### Accessoires et récipients chauds

#### **⚠ Risque de brûlure !**

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

### Huile et graisse brûlantes

#### **⚠ Risque d'incendie !**

L'huile ou la graisse surchauffée s'enflamme facilement. Ne laissez jamais de la graisse ou de l'huile chaude sans la surveiller. Ne versez jamais d'eau sur de la graisse ou de l'huile enflammée pour l'éteindre. Etouffez les flammes en mettant un couvercle ou une assiette. Éteignez le foyer.

### Ventilation insuffisante pendant la cuisson avec les appareils au gaz

**Attention :** Le fonctionnement d'une cuisinière à gaz entraîne la formation de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans la pièce où elle est installée. En particulier pendant le fonctionnement de l'appareil, maintenez une aération suffisante de la pièce : ne fermez pas les orifices d'aération naturels ou installez une ventilation mécanique contrôlée (une hotte par exemple).

Une utilisation intensive et prolongée de la cuisinière peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre ou une aération plus performante, telle qu'une ventilation mécanique réglée sur une allure supérieure.

Ne pas suspendre de matériaux facilement inflammables tels que des rideaux à proximité de cet appareil. Ne mettez pas la hotte en service lorsque les plaques de cuisson ne sont pas recouvertes de plats. Les résidus de graisse dans le filtre de la hotte peuvent s'enflammer. Une chaleur importante peut endommager la hotte. Risque d'incendie !

### Charnières

Ne jamais saisir l'appareil avec les mains dans les charnières de la porte du four ou, le cas échéant, du couvercle supérieur. Vous pourriez vous coincer les doigts.

## Réparations

Si votre appareil est réparé de manière incorrecte, cela peut entraîner des risques considérables pour vous. Risque d'électrocution ! Risque de fuite de gaz !

Les réparations ne doivent être effectuées que par des techniciens de service après-vente formés. Un câble endommagé ne doit être changé que par un technicien de service après-vente.

Si l'appareil est défectueux, coupez le fusible dans la boîte à fusibles. Coupez l'arrivée de gaz. Appelez le service après-vente.

## Déplacement de l'appareil avec la conduite de gaz ou la poignée de la porte

Ne déplacez jamais l'appareil en le tenant par la conduite de gaz ; cela pourrait endommager la conduite de gaz. Risque de fuite de gaz ! Ne déplacez jamais l'appareil en le tenant par la poignée de porte. Les charnières et la poignée de la porte pourraient être endommagées.

## Porte du four - mesures de sécurité supplémentaires

La porte du four peut devenir très chaude en cas de temps de cuisson longs.

Si vous avez des enfants en bas âge, il faut redoubler d'attention lors de l'utilisation du four.

Il existe pour cela un dispositif de protection (grille de protection) qui empêche un contact direct avec la porte du four. Vous pouvez vous procurer cet accessoire spécial (469088) via le service après-vente.

## Couvercle supérieur en verre



**Attention :** Le couvercle en verre peut se fendre en raison de la chaleur. Éteignez tous les brûleurs avant de fermer le couvercle. Attendez que le four soit refroidi avant de fermer le couvercle en verre.

## Causes de dommages

### Table de cuisson

## Attention !

- N'utilisez les plaques de cuisson que couvertes de plats. Ne chauffez pas de casseroles ou de poêles vides. Cela endommagerait le fond de la casserole.
- N'utiliser que des casseroles et des poêles avec fond plat.
- Placer la casserole ou la poêle au centre du brûleur. La chaleur de la flamme du brûleur est ainsi transmise de manière optimale sur le fond de la casserole ou de la poêle. La poignée ou l'anse n'est pas endommagée, et une importante économie d'énergie est garantie.
- Veillez à ce que les brûleurs à gaz soient propres et secs. Les corps et chapeaux de brûleur doivent être parfaitement positionnés
- Veuillez veiller à ce que le couvercle supérieur ne soit pas fermé lorsque la cuisinière est mise en service.

## Endommagements du four

### Attention !

- Ne pas insérer les plaques de four sur la sole du four. Ne pas recouvrir la sole du four avec du film d'aluminium. Ne pas poser de récipients alimentaires sur la sole du four car cela produirait une absorption thermique. Les temps de cuisson en seraient modifiés et l'émail endommagé.
- Ne versez pas d'eau dans le four chaud. Cela pourrait endommager l'émail.
- Pour les tartes aux fruits particulièrement juteux, n'utilisez pas trop de fruits. Le jus des fruits s'égoutte à partir de la plaque de cuisson, cela peut faire des taches qu'il n'est pas possible d'effacer.
- Ne pas utiliser la porte ouverte du four comme surface d'assise ou comme cale de montée.

## Endommagements du tiroir-sole

### Attention !

Ne placez aucun objet chaud dans le tiroir-sole. Cela pourrait endommager le tiroir-sole.

## Endommagements des meubles adjacents

### Attention !

- Ne laissez le four refroidir qu'avec la porte fermée. Avec le temps, les façades de meubles avoisinants peuvent être endommagées même si la porte ne reste qu'entrouverte..
- Si le joint du four est fortement encrassé, la porte du four ne se ferme pas de manière correcte au cours de l'utilisation. Avec le temps, les meubles adjacents sont endommagés. Maintenez le joint de la porte constamment propre.

# Installation, raccordement au gaz et raccordement électrique

## Raccordement au gaz

L'installation ne doit être effectuée que par un spécialiste autorisé ou par un technicien de service après-vente concessionnaire conformément aux instructions données à la section « Raccordement au gaz et conversion à un autre type de gaz ».

### Pour le spécialiste ou service après-vente concessionnaire

#### Attention !

- Les conditions de réglage de cet appareil sont indiquées sur la plaque constructeur figurant à l'arrière de l'appareil. Le type de gaz réglé en usine est marqué par une étoile (\*).
- Contrôlez, avant le réglage de l'appareil, les conditions d'accès au réseau (type et pression de gaz) et assurez-vous que le réglage du gaz de cet appareil correspond à ces

conditions. Si les conditions de réglage doivent être modifiées, veuillez respecter la section « Raccordement gaz et conversion à un autre type de gaz » de la notice.

- Cet appareil n'est pas raccordé à une conduite d'évacuation des fumées. Il doit être raccordé et mis en service conformément aux conditions d'installation. Ne raccordez pas l'appareil à une sortie de fumées. Il faut respecter l'ensemble des prescriptions concernant l'aération.
- Le raccordement du gaz doit être réalisé par un raccord fixe, c'est-à-dire non mobile (conduite de gaz) ou par un tuyau de sécurité.



- En cas d'utilisation du tuyau de sécurité, il faut impérativement veiller à ce que le tuyau ne soit pas coincé ou déformé. Le tuyau de sécurité ne doit pas entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- La conduite de gaz (tuyau de gaz ou tuyau de sécurité) peut être raccordée sur le côté droit ou gauche de l'appareil. Le raccordement doit se faire au moyen d'un système de fermeture facilement accessible.

## Anomalies à l'installation de gaz/odeur de gaz

Voici ce que vous devez impérativement faire si vous constatez une odeur de gaz ou des anomalies au niveau de l'installation de gaz :

- fermer immédiatement l'arrivée du gaz ou le robinet de la bouteille de gaz
- éteindre immédiatement tout feu nu et cigarettes
- éteindre les appareils électriques, même les lampes
- ouvrir les fenêtres et aérer en grand la pièce
- appeler le service après-vente ou la société de distribution de gaz.

## Raccordement électrique

### Attention !

- Laissez installer l'appareil par votre service après-vente. Un fusible 16 A est nécessaire pour le raccordement. L'appareil est conçu pour un fonctionnement sous 220-240 V.
- Si la tension du secteur descend en dessous de 180 V, le système d'allumage électrique ne fonctionne pas.
- En cas de mauvais raccordement, les dommages ne seront pas couverts par la garantie.

### Pour le service après-venteFür

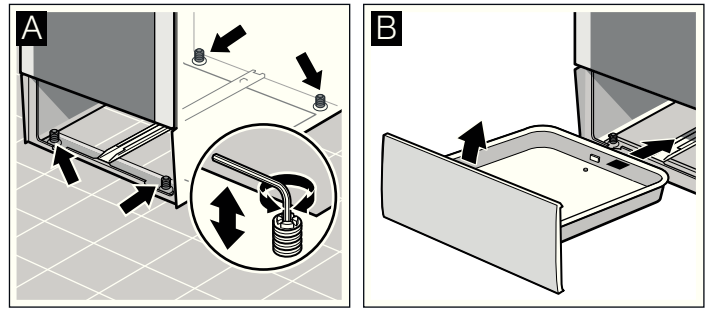
### Attention !

- L'appareil doit être raccordé conformément aux données figurant sur la plaque constructeur.
- Ne raccordez l'appareil qu'à un raccordement électrique conforme aux normes actuelles. La prise doit être accessible afin de pouvoir débrancher l'appareil du réseau électrique en cas de nécessité.
- Il faut veiller à ce qu'un système de répartition multipolaire soit disponible.
- N'utilisez pas de câble de rallonge ou de connecteur multiple.
- Pour des raisons de sécurité, cet appareil ne doit être raccordé qu'à une prise avec mise à la terre. Si le raccordement du conducteur de protection n'est pas conforme aux prescriptions, la protection contre les risques électriques n'est pas garantie.
- Il faut utiliser un câble de type H 05 W-F ou équivalent pour le raccordement de l'appareil.

## Placer la cuisinière à l'horizontale

Placez la cuisinière directement sur le sol.

1. Retirer le tiroir de rangement et l'extraire par le haut. Le socle est doté de pieds de réglage à l'avant et à l'arrière.
2. Avec un clé à fourche, réglez les pieds plus haut ou plus bas selon les besoins, jusqu'à ce que la cuisinière soit placée à l'horizontale (fig. A).
3. Réintroduire le tiroir de rangement (fig. B).



## Installation de l'appareil



- L'appareil doit être installé conformément aux dimensions indiquées et directement sur le sol de la cuisine. Il ne faut pas installer l'appareil sur tout autre objet que ce soit.
- La distance entre le bord supérieur de la cuisinière et le bord inférieur de la hotte d'aspiration doit correspondre aux consignes du fabricant de la hotte d'aspiration.
- Veillez à ce que l'appareil ne soit plus déplacé après son installation. La distance entre le brûleur rapide ou le brûleur wok et les meubles adjacents ou le mur doit être au minimum de 50 mm.

## Mesures à respecter au cours du transport

Fixez toutes les parties mobiles à l'intérieur et au-dessus de l'appareil avec un ruban adhésif qui peut être retiré sans laisser de traces. Insérez les différents accessoires (par ex. plaque de four) avec du carton fin sur les bords dans les gradins correspondants, afin d'éviter d'endommager l'appareil. Placez du carton ou autre protection similaire entre la face avant et la face arrière afin d'éviter tout choc contre le côté intérieur de la porte vitrée. Fixez la porte et, le cas échéant, le couvercle supérieur au flanc de l'appareil avec du ruban adhésif.

Conservez l'emballage d'origine de l'appareil. Transportez l'appareil en position verticale. Veuillez respecter les flèches de transport situées sur l'emballage.

### Si l'emballage d'origine n'est plus disponible

Emballer l'appareil dans un emballage de protection afin de pouvoir garantir une protection suffisante contre tout endommagement lié à son transport.

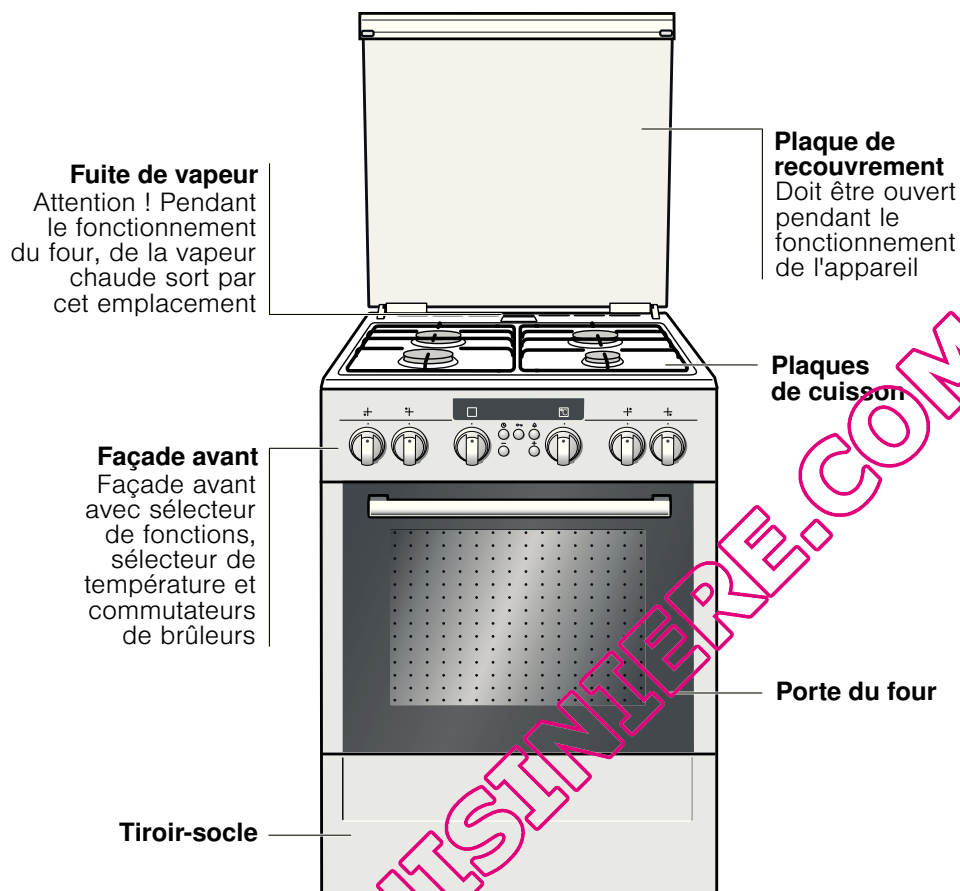
Transportez l'appareil en position verticale. Ne tenez pas l'appareil par la poignée de la porte ou par les raccordements situés à l'arrière car ceux-ci pourraient être endommagés. Ne posez aucun objet lourd sur l'appareil.

# Votre nouvelle cuisinière

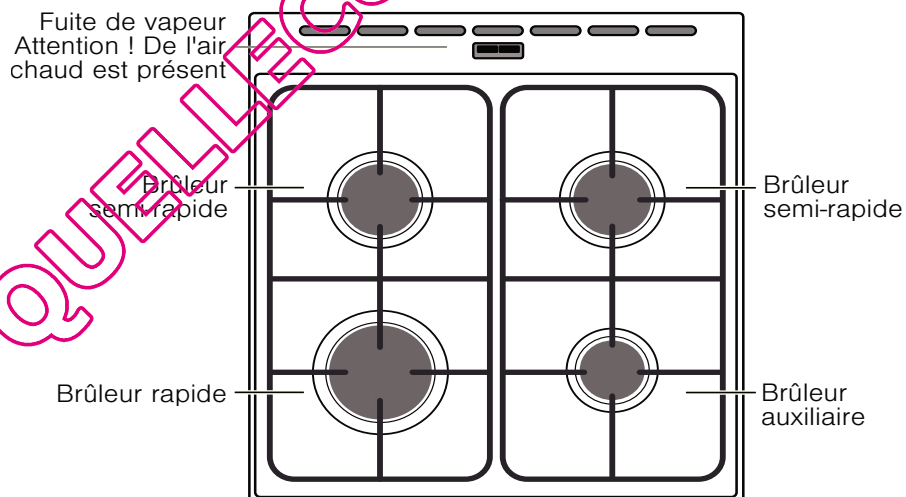
Vous apprenez ici à connaître votre nouvelle cuisinière. Nous vous expliquons le bandeau de commande, la table de cuisson et les différents éléments de commande. Vous obtenez des informations concernant le compartiment de cuisson et les accessoires.

## Généralités

La version dépend du type d'appareil actuel.



## Zone de cuisson

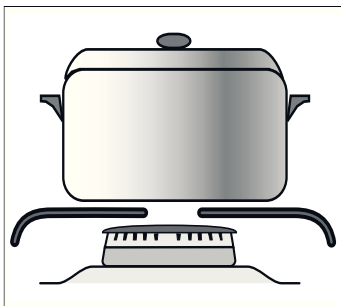


Brûleurs	Diamètre de la casserole ou de la poêle
Brûleur auxiliaire 1kW	12-18 cm
Brûleur semi-rapide 1,7 kW	18-24 cm
Brûleur rapide 3 kW	24-28 cm

optimale sur le fond de la casserole ou de la poêle. La poignée ou l'anse n'est pas endommagée, et une importante économie d'énergie est garantie.

N'utiliser que des casseroles ou des poêles à fond plat.

Placer la casserole ou la poêle au centre du brûleur. La chaleur de la flamme du brûleur est ainsi transmise de manière



### Manettes des foyers

Les quatre manettes de foyer permettent de régler la puissance de chauffe des différents foyers.

Position	Fonction/Foyers gaz
●	Position zéro Le foyer est éteint.
✱	Position allumage Position allumage
⏴	Zone de réglage Grande flamme = débit maximal Petite flamme = débit minimal
⏵	

La plage de réglage est limitée par une butée. Ne tournez jamais la manette plus loin que la butée.

### Le four

Le réglage du four se fait au moyen du sélecteur des fonctions et du thermostat.

#### Sélecteur de fonctions

Réglez le mode de cuisson souhaité avec le sélecteur de fonctions.

Il se tourne vers la droite ou vers la gauche.

Positions	Fonction
0	Position zéro Le four est arrêté.
☐	Cuisson traditionnelle Gâteaux, soufflés et rôtis maigres, par ex. bœuf ou gibier, sur un niveau. La chaleur est diffusée uniformément par le haut et par le bas.
⊗	Air pulsé 3D* Pour les tartes et les gâteaux sur les positions 1 à 3. L'air réchauffé est diffusé de manière uniforme par un ventilateur équipé d'une résistance annulaire, placé sur la paroi arrière du four.
⊗	Position pizza Pour la préparation rapide de plats surgelés sans préchauffage, par ex. pizza, pommes frites ou strudel. La résistance chauffante inférieure et les résistances chauffantes rondes sur la paroi arrière chauffent.
☐	Chaleur de sole Pour réduire, compléter la cuisson et brunir. La chaleur est diffusée par le bas.
☒	Gril avec chaleur tournante Pour griller la viande, la volaille et les poissons entiers. Dans ce cas, la résistance du gril et le ventilateur sont mis en marche et arrêtés en alternance. Le ventilateur diffuse l'air chauffé autour des plats.
☒	Gril, grande surface Pour griller des steaks, saucisses, toasts et poissons. Toute la surface sous la résistance du gril est chauffée.

\* Mode de cuisson selon la catégorie d'efficacité énergétique EN50304.

Positions	Fonction
☒	Gril tournebroche Pour le poulet grillé, le canard et les gros rôtis. Toute la surface sous la résistance du gril est chauffée. Le tournebroche utilisé est actionné par le moteur situé sur la paroi arrière.
☒	Décongélation Exemple: Viande, volaille, pain et tartes. Le ventilateur diffuse l'air chauffé autour des plats.
☒	Chauffage rapide Chauffage rapide du four sans accessoires.

\* Mode de cuisson selon la catégorie d'efficacité énergétique EN50304.

Le témoin de la plaque de cuisson réglée s'allume.

#### Sélecteur de température

Vous pouvez régler la température et la position gril au moyen du sélecteur de température.

Positions	Fonction
●	Position zéro Le four n'est pas chaud.
50-270	Plage de température L'affichage de la température se fait en °C.
•, ••, •••	Positions gril Positions pour le gril, grande surface. <ul style="list-style-type: none"> <li>• = Position 1, faible</li> <li>•• = Position 2, intermédiaire</li> <li>••• = Position 3, puissant</li> </ul>

Pendant que le four chauffe, le symbole de température ☐ s'allume dans l'afficheur. Si le chauffage du four est interrompu, le symbole disparaît. Avec certains réglages, il ne s'allume pas.

#### Touches et affichage

Les touches permettent de régler différentes fonctions supplémentaires. A l'affichage vous pouvez lire les valeurs réglées.

Touche	Utilisation
⌚	Touche Horloge Permet de régler l'heure, la durée du four ⌚→ et l'heure de la fin →⌚.
☐	Touche Sécurité-enfants (clé) Permet d'activer et de désactiver la sécurité-enfants.
⏴	Touche Minuteur Permet de régler le minuteur
-	Touche Moins Permet de modifier les valeurs de réglage vers le bas.
+	Touche Plus Permet de modifier les valeurs de réglage vers le haut.



## Le compartiment de cuisson

La lampe du four est située dans le compartiment de cuisson.

### Lampe du four

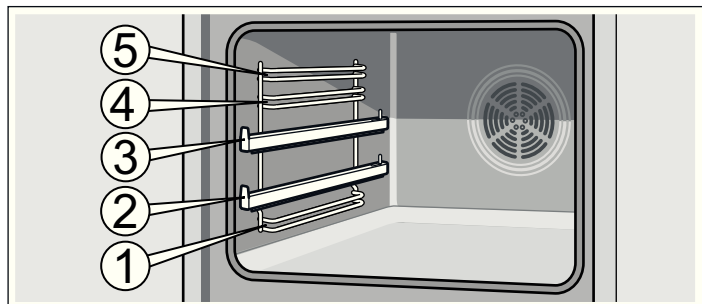
La lampe du four dans le compartiment de cuisson est allumée pendant le fonctionnement.

### Sortie de vapeur

L'air chaud du compartiment de cuisson s'échappe à l'arrière sur la table de cuisson. Attention ! Ne pas couvrir les fentes d'aération. Sinon, le four surchauffe.

### Accessoire

Les accessoires peuvent être enfournés à 5 niveaux différents.



Vous pouvez retirer l'accessoire à peu près à la moitié, sans qu'il ne bascule. Il est ainsi plus facile de retirer les plats du four. Avec les rails télescopiques au niveau 2 vous pouvez retirer l'accessoire plus loin.

Selon l'équipement de l'appareil, les rails de défournement s'enclenchent lorsqu'ils sont entièrement retirés. Il est ainsi facile de poser l'accessoire dessus. Pour le déverrouillage, repousser les rails dans le compartiment de cuisson en les poussant légèrement.

Lorsque l'accessoire devient chaud, il peut se déformer. Une fois refroidi, la déformation disparaît. Cela n'influe en rien sur le fonctionnement.

Tenez la plaque de four sur les côtés avec les deux mains et insérez-la parallèlement au support. Évitez les mouvements vers la droite ou la gauche lors du coulisement de la plaque de four. Dans le cas contraire, il est plus difficile d'insérer la


plaque de four. Les surfaces émaillées peuvent être endommagées.

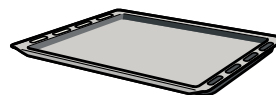
Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou sur Internet. Veuillez indiquer le numéro HZ.



### Grille

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

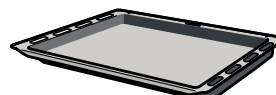
Enfourner la grille avec la courbure vers le bas .



### Plaque à pâtisserie émaillée

Pour gâteaux et petits fours.

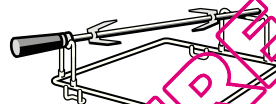
Enfourner la plaque à pâtisserie avec la partie inclinée en direction de la porte du four.



### Lèchefrite

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

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



### Tournebroche

Pour des rôtis et de grosses volailles.

Utilisez le tournebroche uniquement dans la lèchefrite.

### Accessoires supplémentaires

Vous pouvez vous procurer des accessoires supplémentaires auprès du service après-vente ou chez un revendeur spécialisé. Vous trouverez différents produits adaptés à votre four dans nos brochures ou sur Internet. La disponibilité des accessoires supplémentaires ou la possibilité de les commander sur Internet diffère selon les pays. Pour plus de détails, veuillez consulter nos documents commerciaux.

Les accessoires supplémentaires ne conviennent pas à tous les appareils. Il est donc important d'indiquer le nom complet (N° E) de votre appareil lors de l'achat.


Accessoires supplémentaires	Numéro HZ	Fonction
Cocotte en métal	HZ26000	La cocotte en métal est adaptée aux tables de cuisson vitrocéramique avec espace pour sauteuse. Convient aussi bien pour les zones de cuisson à induction que pour les modes de cuisson programmée et de cuisson automatique. La cocotte est émaillée sur l'extérieur, avec un revêtement anti-adhérent sur l'intérieur.
Plaque à pizza	HZ317000	Convient particulièrement pour les pizzas, les plats surgelés et les tartes rondes. Il est possible d'employer la plaque à pizza à la place de la lèchefrite. Introduisez la plaque au-dessus de la grille et suivez les indications dans les tableaux.
Grille d'insertion	HZ324000	Pour rôtir. Placez systématiquement la grille sur la lèchefrite. Cela permet de récupérer la graisse et le jus de viande.
Plaque-gril	HZ325000	Est utilisée en remplacement de la grille, lors de la cuisson au gril, ou comme protection contre les projections, afin d'éviter un encrassement important du four. Utilisez la plaque-gril uniquement avec la lèchefrite.  Pièces sur la plaque-gril : Seuls les niveaux 1, 2 et 3 peuvent être utilisés.  Plaque-gril antiprojection : La lèchefrite est mise en place avec la plaque-gril, sous la grille.
Pierre à pain	HZ327000	La pierre à pain est idéale pour la cuisson du pain maison, des petits pains et des pizzas, afin d'obtenir un résultat croustillant à souhait. La pierre à pain doit toujours être préchauffée à la température recommandée.



Accessoires supplémentaires	Numéro HZ	Fonction
Plaque de four en émail	HZ331000	Pour les gâteaux et les pâtisseries. Insérez la plaque de cuisson dans le four avec le rebord incliné orienté vers la porte du four.
Plaque de four en émail avec revêtement anti-adhérent	HZ331010	Cette plaque assure une bonne répartition des gâteaux et biscuits. Insérez la plaque de cuisson dans le four avec le rebord incliné orienté vers la porte du four.
La lèchefrite	HZ332000	Pour les gâteaux, pâtisseries et plats surgelés très juteux ainsi que les gros rôtis. Elle peut aussi servir à récupérer la graisse ou le jus de viande sous la grille. Insérez la lèchefrite dans le four avec le rebord incliné orienté vers la porte du four.
Lèchefrite avec revêtement anti-adhérent	HZ332010	La lèchefrite est idéale pour une répartition adaptée des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. Insérez la lèchefrite dans le four avec le rebord incliné orienté vers la porte du four.
Lèchefrite pro avec grille d'insertion	HZ333000	Est particulièrement adaptée pour les grandes quantités.
Couvercle pour lèchefrite pro	HZ333001	Grâce au couvercle, la lèchefrite pro assure une cuisson professionnelle en toutes circonstances.
Grille	HZ334000	Pour les plats, les moules à gâteau, les rôtis, les plats à passer sous le gril et les plats cuisinés surgelés.
Lèchefrite en verre	HZ336000	Plaque de cuisson à bords relevés en verre. Peut également servir de plateau pour le service.
Tiroir télescopique double dispositif	HZ338250	Avec les rails télescopiques aux niveaux 2 et 3, vous pouvez davantage sortir l'accessoire du four sans risque de basculement.
Tiroir télescopique triple dispositif	HZ338352	Avec les rails télescopiques aux niveaux 1, 2 et 3, vous pouvez davantage sortir l'accessoire du four sans risque de basculement.
Tiroir télescopique triple dispositif	HZ338356	Avec les rails télescopiques aux niveaux 1, 2 et 3, vous pouvez davantage sortir l'accessoire du four sans risque de basculement.
Cocotte universelle	HZ390800	Est particulièrement adaptée pour les grandes quantités. L'extérieur de la cocotte est en émail granit avec un couvercle en verre conçu pour les fours. Le couvercle en verre peut servir de plat à gratin.
Cocotte en verre	HZ915001	La cocotte en verre convient pour la cuisson à l'étouffée et les soufflés. Est idéale pour les modes de cuisson programmée et de cuisson automatique.
<b>Articles Service après-vente</b>		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.
Pour vos appareils ménagers vous pouvez commander des produits d'entretien et de nettoyage appropriés ou d'autres		
Lingettes d'entretien pour surfaces en inox	Numéro d'article 311134	Réduit les dépôts de salissures. L'imprégnation avec une huile spéciale garantit un entretien optimal des surfaces des appareils en inox.
Gel de nettoyage pour four et gril	Numéro d'article 463582	Pour le nettoyage du compartiment de cuisson. Le gel est inodore.
Chiffon à microfibres alvéolé	Numéro d'article 460770	Idéal pour le nettoyage de surfaces délicates, telles que verre, vitrocéramique, inox ou aluminium. Le chiffon à microfibres élimine en une seule opération de travail les salissures aqueuses et 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


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


## Réglage de l'heure

Après le raccordement, le symbole  et trois zéros s'allument dans l'affichage. Réglez l'heure.

1. Appuyer sur la touche .  
Dans l'affichage apparaît 12:00 h et le symbole  clignote.
2. Régler l'heure au moyen de la touche + ou de la touche -.  
L'heure réglée sera validée au bout de quelques secondes.

## Chauffer le four

Afin d'éliminer l'odeur de neuf, laissez chauffer le four à vide, porte fermée. Idéalement une heure en mode Convection naturelle  à 240 °C. Assurez-vous que le compartiment de cuisson ne contient pas de restes d'emballage.

1. Avec le sélecteur des fonctions, régler sur Convection naturelle .
  2. Régler le thermostat sur 240 °C.
- Éteindre le four au bout d'une heure. Régler le sélecteur des fonctions et le thermostat sur la position zéro.

## Nettoyer les accessoires

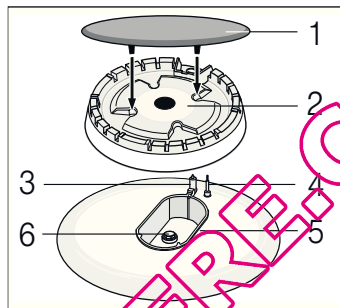
Avant d'utiliser les accessoires pour la première fois, nettoyez-les soigneusement à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle et une lavette douce.

## Premier nettoyage du corps et du chapeau de brûleur

Nettoyez le chapeau (1) et le corps du brûleur (2) avec de l'eau et du produit vaisselle. Essuyez soigneusement les différents éléments.

Remplacez le corps et le chapeau du brûleur sur le godet de brûleur (5). Veillez à ne pas endommager l'allumeur (3) et la tige de protection de flamme (4).

La tuyère (6) doit être sèche et propre. Placez toujours le chapeau de brûleur avec précision sur le corps du brûleur.




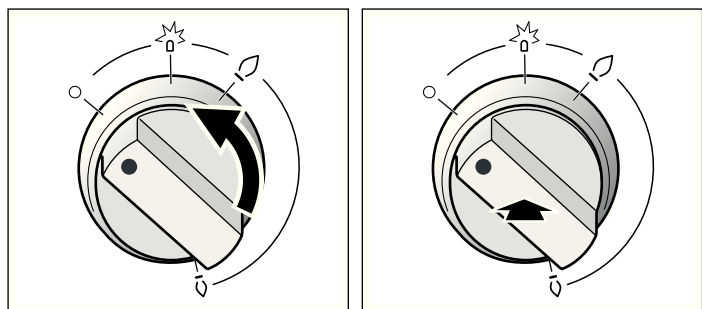
# Réglage de la table de cuisson

Votre table de cuisson est équipée de quatre brûleurs gaz. Vous pouvez lire ici comment allumer les brûleurs et régler la hauteur de la flamme.




## Allumage du brûleur

Positionnez toujours le chapeau du brûleur de manière précise sur le corps du brûleur. Les ouvertures du corps du brûleur doivent toujours être libres. Toutes les pièces doivent être sèches.

1. Ouvrez le cache supérieur. Le cache supérieur doit rester ouvert tout au long de l'utilisation de la cuisinière.
2. Tournez le commutateur de la plaque de cuisson souhaitée vers la gauche en position d'allumage . L'allumage commence.
3. Appuyez sur le commutateur de la plaque de cuisson et maintenez-le enfoncé pendant 1-3 secondes. Le brûleur à gaz s'allume.




La sécurité d'allumage est activée. Si la flamme s'éteint, l'arrivée de gaz est automatiquement interrompue grâce au système de sécurité d'allumage.

4. Régler la taille de flamme souhaitée. Entre le réglage • Arrêt et le réglage  la flamme n'est pas stable. Il faut donc toujours choisir un réglage entre  grande et  petite flamme.

5. Si la flamme vient à s'éteindre de nouveau, répétez le processus à partir de l'étape 2.
6. Pour terminer la cuisson : Tournez le commutateur de la plaque de cuisson • vers la droite en position Arrêt.

Le dispositif d'allumage ne doit pas être actionné durant plus de 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume pas après 15 secondes, attendez au minimum une minute. Répétez ensuite le processus d'allumage.

### Attention !

Du gaz s'échappe si vous tournez le commutateur de la plaque de cuisson après l'extinction sur la cuisinière encore chaude. +Si vous ne tournez pas le commutateur en position d'allumage , l'arrivée de gaz est interrompue après 60 secondes.

## Le brûleur à gaz ne s'allume pas

En cas de coupure du courant ou si la bougie d'allumage est humide, vous pouvez allumer le brûleur à gaz avec un allume-gaz ou une allumette.

## Tableau - Cuisson

Choisissez la bonne taille de casserole. Le diamètre du fond de la casserole ou de la poêle doit correspondre à la taille de la plaque de cuisson.

Les temps de cuisson dépendent de type, du poids et de la qualité des plats. Des variations sont donc possibles. Vous pouvez évaluer au mieux les temps de cuisson optimaux.

Les minéraux et les vitamines sont très rapidement éliminés au cours de la cuisson. C'est pourquoi il faut utiliser peu d'eau. Les vitamines et minéraux sont ainsi conservés. Choisissez des temps de cuisson courts afin que les légumes restent croquants et riches en substances nutritives.

Exemple	Plat cuisiné	Plaque de cuisson	Niveau de cuisson
<b>Pour faire fondre</b>	Chocolat, beurre, margarine	Brûleur auxiliaire	petite flamme
<b>Pour faire chauffer</b>	Bouillon, légumes en conserve	Brûleur semi-rapide	petite flamme
<b>Pour réchauffer et tenir au chaud</b>	soupes	Brûleur auxiliaire	petite flamme
<b>Pour cuire à la vapeur*</b>	Poisson	Brûleur semi-rapide	entre grande et petite flamme
<b>Pour cuire à la vapeur*</b>	Pommes de terre et autres légumes, viande	Brûleur semi-rapide	entre grande et petite flamme
<b>Pour faire bouillir*</b>	Riz, légumes, plats de viande (avec sauces)	Brûleur semi-rapide	hauteur de flamme importante
<b>Pour faire sauter</b>	Crêpe, pommes de terre, escalope, poisson pané	Brûleur rapide	entre grande et petite flamme

\* Si vous utilisez une casserole avec couvercle, diminuez la flamme dès que ça bout.

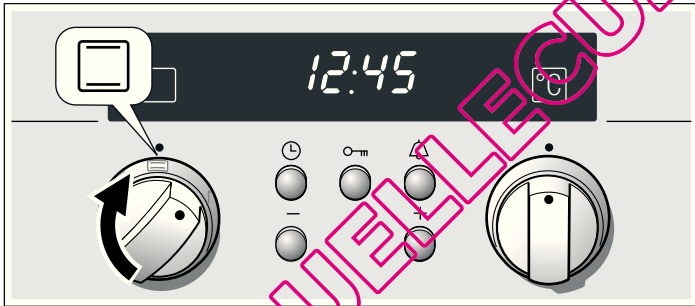
## Réglage du four

Vous avez plusieurs possibilités pour régler votre four. Nous vous expliquons ici comment régler le mode de cuisson et la température ou la position grill souhaités. Vous pouvez régler au four la durée et l'heure de la fin pour votre mets.

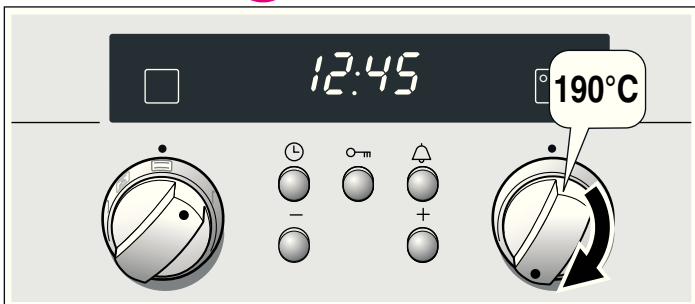
### Mode de cuisson et température

Exemple dans l'illustration : Convection naturelle ☐ à 190 °C.

1. Régler le mode de cuisson à l'aide du sélecteur des fonctions.



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



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 grill au moyen du sélecteur correspondant.

### Le four doit s'éteindre automatiquement

Programmez une durée (temps de cuisson) pour votre plat.

Exemple dans l'illustration : réglage pour Convection naturelle, ☐ 200 °C, durée 45 minutes.

1. Régler le mode de cuisson à l'aide du sélecteur des fonctions.
2. A l'aide du thermostat, régler la température ou la position grill.
3. Appuyer sur la touche Horloge ⌚. Le symbole de durée I→ clignote.



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



#### Le temps de cuisson est écoulé

Un signal retentit. Le four s'éteint. Appuyer deux fois sur la touche et éteindre le sélecteur des fonctions.

#### Modifier le réglage

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

#### Annuler le réglage

Appuyer sur la touche Horloge . Appuyer sur la touche -, jusqu'à ce que l'affichage soit sur zéro. Éteindre le sélecteur des fonctions.

#### Régler la durée lorsque l'heure est masquée

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

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

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

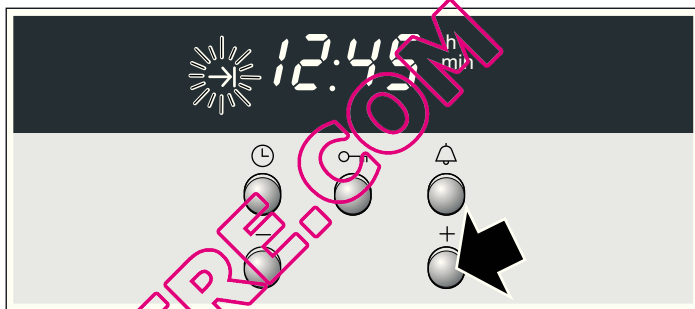
Exemple dans l'illustration : réglage pour Convection naturelle , 200 °C. Il est 10h45. Le plat cuit durant 45 minutes et doit être prêt à 12h45.

1. Régler le mode de cuisson à l'aide du sélecteur des fonctions.
2. A l'aide du thermostat, régler la température ou la position gril.
3. Appuyer sur la touche Horloge . Le symbole de durée clignote.
4. Régler la durée au moyen de la touche + ou de la touche -.

5. Appuyer répétitivement sur la touche Horloge jusqu'à ce que le symbole Fin clignote.  
 Dans l'affichage, est indiquée l'heure à laquelle votre plat sera prêt.



6. Différer l'heure de fin au moyen de la touche + .  
 Le réglage est validé après quelques secondes.  
 L'heure de fin est indiquée dans l'affichage, jusqu'à ce que le four démarre.



#### Le temps de cuisson est écoulé

Un signal retentit. Le four s'éteint. Appuyer deux fois sur la touche et éteindre le sélecteur des fonctions.

**Remarque :** Tant qu'un signal clignote, vous pouvez modifier le réglage. Le réglage est validé lorsque le symbole s'allume.

#### Chauffage rapide

Avec le chauffage rapide, le four atteint la température réglée particulièrement vite.

Utilisez le chauffage rapide pour des températures supérieures à 100 °C.

Pour garantir une cuisson uniforme de vos plats, ne placez les plats dans le four qu'après la fin du chauffage rapide.

1. Régler le sélecteur de fonctions sur .
2. Régler le sélecteur de température sur la température souhaitée.

La lampe de signalisation située au-dessus du sélecteur de température s'allume. Le four chauffe.

#### Après la fin du chauffage rapide

La lampe de signalisation d'éteint. Placez votre plat dans le four et réglez le mode de chauffage souhaité.

## Réglage de l'heure

Après avoir branché l'appareil pour la première fois ou après une panne de courant, le symbole et trois zéros clignotent dans l'affichage. Réglez l'heure. Le sélecteur des fonctions doit être éteint.

#### Réglages

1. Appuyer sur la touche Horloge .  
 Dans l'affichage apparaît 12:00 h et le symbole clignote.
2. Régler l'heure au moyen de la touche + ou de la touche -.  
 L'heure sera validée après quelques secondes. Le symbole s'éteint.

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



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




## Réglage de la minuterie


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

### Réglages


1. Appuyer sur la touche Minuterie .  
Le symbole  clignote.
2. Régler le temps de minuterie au moyen de la touche + ou de la touche -.  
Touche + valeur de référence = 10 minutes  
Touche - valeur de référence = 5 minutes

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


### Après écoulement du temps

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

### Modifier le temps de la minuterie





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

### Annuler le réglage

Appuyer sur la touche Minuterie . Appuyer sur la touche -, jusqu'à ce que l'affichage soit sur zéro.

### La minuterie et la durée s'écoulent en même temps

Les symboles s'allument. Le temps de minuterie s'écoule visiblement dans l'affichage.

Interroger la durée restante , l'heure de fin  ou l'heure  : Appuyer répétitivement sur la touche Horloge  jusqu'à ce que le symbole respectif apparaisse.

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



## Sécurité-enfants

### Four

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

#### Activer et désactiver la sécurité-enfants

Le sélecteur des fonctions doit être éteint.

Marche : appuyer sur la touche Clé  jusqu'à ce que le symbole  apparaisse dans l'affichage. Ceci demande env. 4 secondes.

Arrêt : appuyer sur la touche Clé  jusqu'à ce que le symbole  s'éteigne.

#### Remarques

- Vous pouvez régler à tout moment la minuterie et l'heure.
- La sécurité-enfants réglée est supprimée après une panne de courant.

## Grillades avec le tournebroche

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

### Préparer le rôti

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

#### Embrocher le rôti et le fixer

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

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

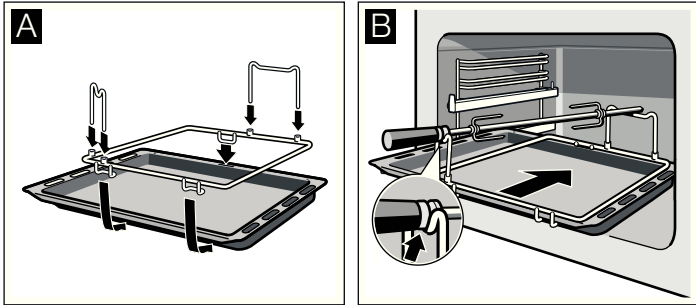
De plus, vous pouvez fixer le rôti avec du fil de cuisine. En cas de volaille, fixez les extrémités des ailes sous le dos et les cuisses au corps. De cette sorte, elles ne brunissent pas trop. Piquez la peau sous les ailes afin que la graisse puisse s'écouler.

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

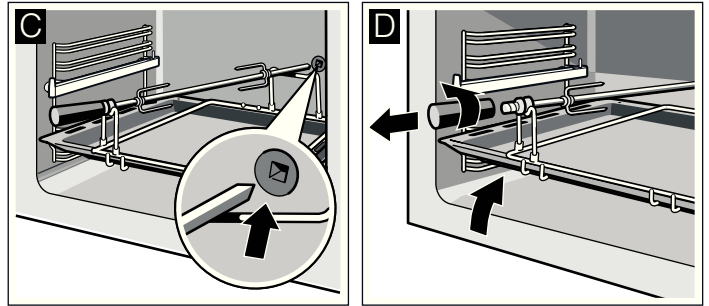
Pour la température du four, suivez les indications du tableau. Si la température est trop élevée, la viande ou la volaille brunit trop à l'extérieur. Elle ne sera pas assez cuite à l'intérieur.

## Mise en place du tournebroche

1. Poser le support du tournebroche sur la lèche-frite (fig. A).
2. Poser le tournebroche sur le support (fig. B).



3. Enfourner la lèche-frite au niveau 1 jusqu'en butée. La paroi arrière du four possède un orifice. Le tournebroche doit être introduit dans cet orifice (fig. C).
4. Dévisser la poignée et fermer la porte du four (fig. D).



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

## Entretien et nettoyage

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre table de cuisson et votre four, ils garderont longtemps l'aspect du neuf et resteront intacts. Nous vous expliquons ici comment les entretenir et les nettoyer correctement.

### Remarques

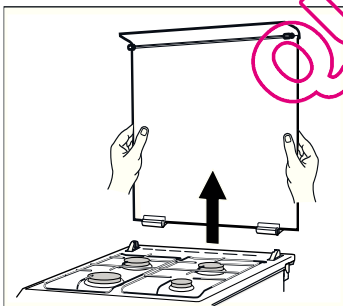
- Les légères variations de couleur apparaissant sur la façade du four sont dues aux différents matériaux tels que le verre, le plastique et le métal.
- Des ombres sur la vitre de la porte, qui ressemblent à des stries, sont des reflets de lumière de la lampe du four.
- L'émail est cuit à des températures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

### Couvercle supérieur en verre

Avant d'ouvrir le couvercle supérieur, enlever les éclaboussures éventuelles avec un chiffon.

Pour le nettoyage, utilisez de préférence un nettoyant pour vitres.

Ôtez le couvercle supérieur pour effectuer le nettoyage. Pour ce faire, tenez le couvercle sur les côtés avec les deux mains et tirez-le vers le haut.



Si les charnières du couvercle se détachent, repérez les lettres qui se trouvent dessus. La charnière marquée de la lettre R doit être montée à droite, la charnière avec la lettre L à gauche.

Remonter le couvercle supérieur dans l'ordre inverse après son nettoyage.

Ne fermer le couvercle supérieur que lorsque les plaques de cuisson sont refroidies.

### Produits nettoyants

Pour ne pas endommager les différentes surfaces par l'emploi de nettoyants non adaptés, veuillez respecter les instructions suivantes.

#### Pour le nettoyage de la table de cuisson

- ne pas utiliser de liquide vaisselle dilué ou de liquide vaisselle pour machine à laver la vaisselle,
- pas d'éponge abrasive,
- pas de nettoyant agressif tel que nettoyant pour four ou détachant,
- pas de nettoyeur haute pression ou de jet de vapeur.
- Ne pas nettoyer les éléments dans une machine à laver la vaisselle.

#### Pour le nettoyage du four

- ne pas utiliser de nettoyant agressif ou récurant,
- pas de nettoyant à taux d'alcool élevé,
- pas d'éponge abrasive,
- pas de nettoyeur haute pression ou de jet de vapeur.
- Ne pas nettoyer les éléments dans une machine à laver la vaisselle.

Rincez convenablement les nouvelles éponges avant leur première utilisation.

### Surfaces en inox

Nettoyer avec un peu de produit vaisselle et un chiffon humide. Toujours essuyer parallèlement à la veine naturelle. Le contraire peut entraîner des rayures. Sécher avec un chiffon doux. Éliminer immédiatement les taches de calcaire, de graisse, d'amidon et de blanc d'œuf. Ne pas utiliser de produits à récurer, d'éponges avec grattoir ou de chiffons de nettoyage grossiers. Les surfaces en acier affiné peuvent être polies au moyen d'un produit d'entretien spécial. Veuillez respecter les consignes du fabricant. Vous pouvez obtenir des nettoyants spéciaux pour acier affiné auprès de notre service après-vente ou dans les boutiques spécialisées.

**Surfaces en émail et surfaces vernies** Nettoyer avec un peu de produit vaisselle et un chiffon humide. Sécher avec un chiffon doux.

<b>Brûleurs et grilles en acier des plaques de cuisson à gaz</b>	Ne pas les nettoyer dans une machine à laver la vaisselle. Retirer la grille et la nettoyer avec une éponge, du produit vaisselle et un peu d'eau chaude. Retirer les corps et chapeaux des brûleurs. Pour le nettoyage, utiliser une éponge avec un peu d'eau chaude et du produit vaisselle. Veuillez veiller à ce que les ouvertures de sortie de gaz des corps des brûleurs soient propres et non bouchées. Brossez les allumeurs avec une petite brosse douce. Les brûleurs à gaz ne fonctionnent que lorsque les allumeurs sont propres. Enlevez les restes de débordements du godet de brûleur avec un peu de produit vaisselle et un chiffon humide. N'utilisez pour cela qu'une petite quantité d'eau. L'eau ne doit pas pénétrer à l'intérieur de l'appareil. Veuillez veiller à ce que l'ouverture de la tuyère ne se bouche pas et ne soit pas endommagée au cours du nettoyage. Sécher toutes les pièces après le nettoyage et replacer de manière précise les chapeaux de brûleurs sur les corps de brûleurs. Si les pièces ne sont pas positionnées de manière précise, l'allumage des brûleurs est gêné. Les chapeaux de brûleur sont revêtus d'émail noir. Une coloration peut survenir en raison des hautes températures. Cela n'a pas d'incidence sur le fonctionnement des brûleurs. Remplacez la grille dans le four.
<b>Plaque de cuisson électrique (en option)</b>	Nettoyer avec le côté dur d'une éponge à récurer et un peu de produit de nettoyage liquide. Après le nettoyage, allumer brièvement la plaque de cuisson pour la sécher. Les plaques de cuisson humides rouillent avec le temps. Appliquer ensuite un produit d'entretien. Supprimer immédiatement les liquides ayant débordé et les restes de débordements.
<b>Anneau métallique de la plaque de cuisson électrique (en option)</b>	L'anneau métallique peut se colorer avec le temps. La couleur d'origine peut cependant être restaurée. Nettoyer l'anneau avec le côté dur d'une éponge à récurer et un peu de produit de nettoyage liquide. Ce faisant, faire attention à ne pas frotter les surfaces attenantes. Les surfaces peuvent être endommagées.
<b>Boutons</b>	Nettoyer avec un peu de produit vaisselle et un chiffon humide. Sécher avec un chiffon doux.
<b>Vitre de la porte</b>	Celle-ci peut être nettoyée avec du nettoyant pour vitres. Ne pas utiliser de nettoyant agressif ou d'objet métallique acéré. Cela pourrait rayer et endommager la surface de la vitre.
<b>Joint</b>	Nettoyer avec un peu de produit vaisselle et un chiffon humide. Sécher avec un chiffon doux.
<b>Voûte de four</b>	Nettoyer avec de l'eau chaude ou de l'eau vinaigrée. En cas d'encrassement important : N'utiliser du nettoyant pour four que sur des surfaces refroidies.
<b>Cache en verre de la lampe du four</b>	Nettoyer avec un peu de produit vaisselle et un chiffon humide. Sécher avec un chiffon doux.
<b>Accessoires</b>	Tremper dans de l'eau savonneuse chaude. Nettoyer avec une brosse ou une éponge.
<b>Plaque de four en aluminium (en option)</b>	Ne pas les nettoyer dans une machine à laver la vaisselle. Ne jamais utiliser de nettoyant pour four. Afin d'éviter toute rayure, ne jamais toucher les surfaces métalliques avec un couteau ou autre objet acéré équivalent. Nettoyez les surfaces horizontalement et sans exercer de pression, avec de l'eau savonneuse et un chiffon à vitre doux ou un chiffon microfibre non pelucheux. Sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de produits à récurer, d'éponges avec grattoir ou de chiffons de nettoyage grossiers. Ils rayent la plaque de cuisson.
<b>Sécurité enfants (en option)</b>	Si une sécurité enfants est installée sur la porte du four, celle-ci doit être retirée avant le nettoyage. Laissez tremper toutes les pièces en plastique dans de l'eau savonneuse chaude et nettoyez-les avec une éponge. Sécher avec un chiffon doux. En cas d'encrassement important, la sécurité enfants ne fonctionne plus de manière correcte.
<b>Tiroir-socle (option)</b>	Nettoyer avec un peu de produit vaisselle et un chiffon humide. Sécher avec un chiffon doux.
<b>Accessoires</b>	Tremper dans de l'eau savonneuse chaude. Nettoyer avec une brosse ou une éponge.

### Nettoyage des surfaces autonettoyantes du four

La paroi arrière, la voûte et les parois latérales du four sont recouvertes d'un émail autonettoyant. Les éclaboussures provenant de la cuisson et du rôtissage sont résorbées pendant que le four est en fonction. Plus la température est élevée et plus la durée de fonctionnement du four est longue, meilleurs sont les résultats.

Si des encrassements restent visibles après plusieurs cycles, procédez comme suit :

1. Nettoyer d'abord la sole du four.
2. Régler sur la cuisson traditionnelle .
3. Chauffez le four vide pendant environ deux heures à la température maximale.

Le revêtement de céramique est ainsi nettoyé. Les résidus bruns et noirs peuvent alors être éliminés avec de l'eau et une éponge douce.

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

### Attention !

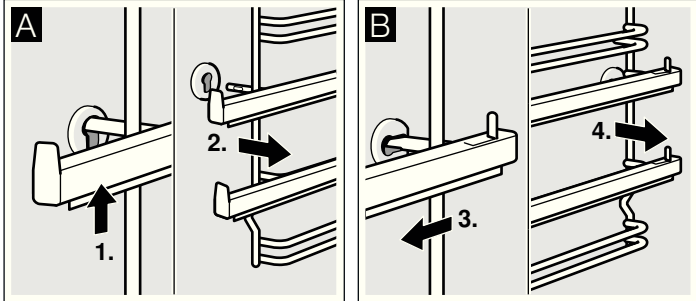
- N'utilisez jamais de produits nettoyants agressifs. Cela pourrait rayer ou endommager le revêtement de surface hautement poreux.
- N'utilisez pas de nettoyant pour four sur les surfaces à nettoyage automatique. Si par inadvertance le produit a touché ces surfaces, nettoyez-les immédiatement avec une éponge et de l'eau claire.

## Décrocher et accrocher les supports

Pour le nettoyage, vous pouvez enlever les supports. Le four doit être refroidi.

### Décrocher les supports

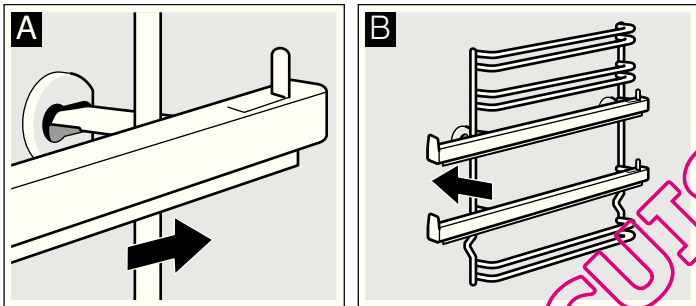
1. Lever le support à l'avant vers le haut
2. et le décrocher (fig. A).
3. Tirer ensuite tout le support vers l'avant
4. et le retirer (fig. B).



Nettoyez les supports avec du produit à vaisselle et une éponge à vaisselle. Utilisez une brosse en cas de salissures tenaces.

### Accrocher les supports

1. Engager le support d'abord dans la prise arrière, le pousser légèrement en arrière (fig. A)
2. et l'accrocher ensuite dans la prise avant (fig. B).

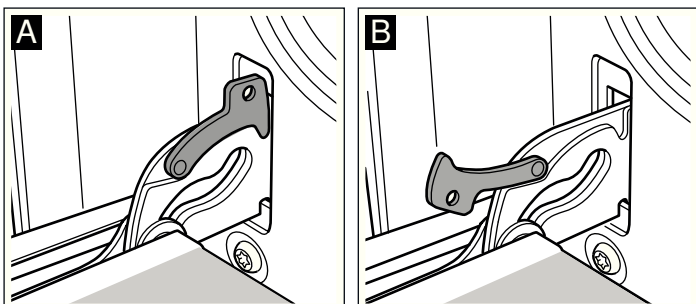


Les supports s'adaptent uniquement à droite ou à gauche. Veillez à ce que la hauteur 1 et 2 soit en bas, comme sur la fig. B, et la hauteur 3, 4 et 5 en haut. Les rails de défournement doivent pouvoir être tirés vers l'avant.

## Décrocher et accrocher la porte du four

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

Les charnières de la porte du four possèdent respectivement un levier de verrouillage. Lorsque les leviers de verrouillage sont pivotés vers l'intérieur (fig. A), la porte du four est sécurisée. Elle ne peut pas être décrochée. Lorsque les leviers de verrouillage sont pivotés vers l'extérieur pour décrocher la porte du four (fig. B), les charnières sont sécurisées. Elles ne peuvent pas se fermer subitement.

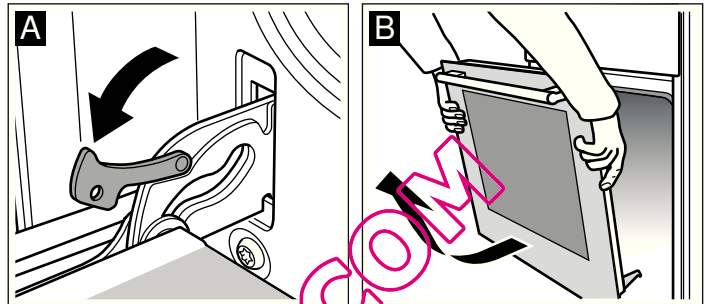


## ⚠ Risque de blessure !

Si les charnières ne sont pas bloquées, elles peuvent se fermer violemment. Veillez à ce que les leviers de verrouillage soient toujours entièrement fermés ou bien entièrement ouverts lors du décrochage de la porte du four.

### Décrocher la porte

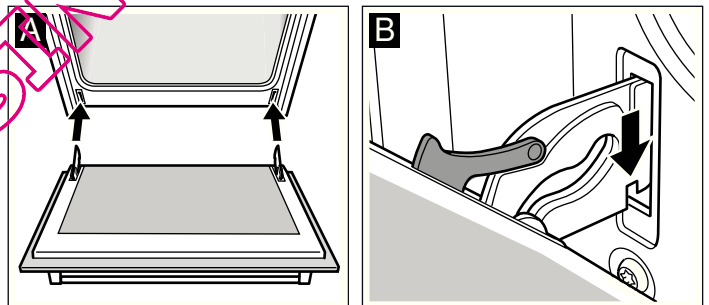
1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Ouvrir les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite (fig. A).
3. Fermer la porte du four jusqu'en butée. Avec les deux mains, la tenir à gauche et à droite. La refermer un peu plus et la retirer (fig. B).



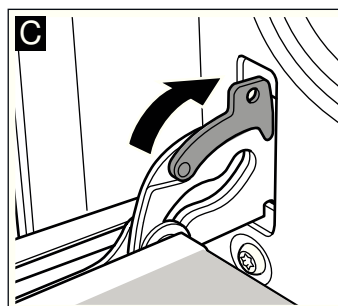
### Accrocher la porte

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

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



3. Refermer les deux leviers de verrouillage (fig. C). Fermer la porte du four.



## ⚠ Risque de blessure !

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

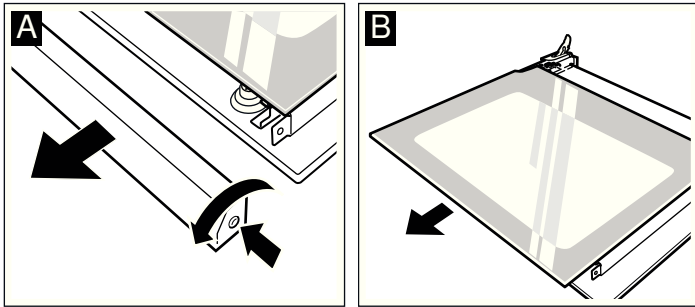
## Déposer et réinstaller la porte du four

Pour un meilleur nettoyage, il est possible de déposer les vitres de la porte du four.

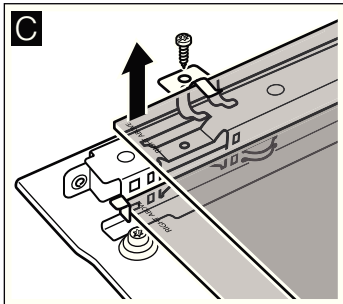
En cas de dépose des vitres intérieures, faites attention à les remonter dans le même ordre.

### Dépose

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



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



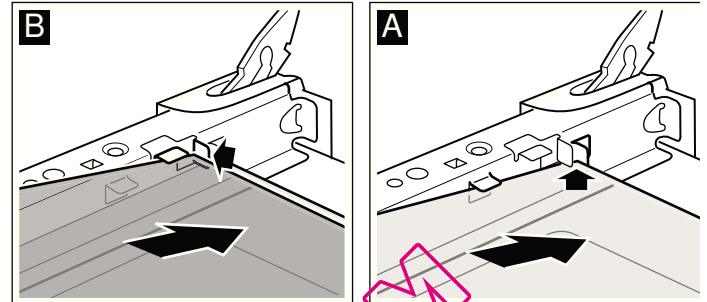
5. Retirer la vitre inférieure vers le haut en l'inclinant.

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

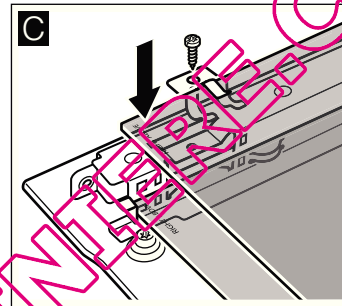
N'utilisez pas de produits agressifs ou raturant ni de racloir à verre. Le verre pourrait être endommagé.

### Montage

1. Insérez la vitre inférieure en l'inclinant vers l'arrière (Figure A). Faites attention à ce que l'inscription « Right above » sur la partie inférieure gauche ne soit pas inversée.
2. Insérez la vitre intermédiaire (Figure B).



3. Placez les pattes de fixation gauche et droite sur la vitre, ressorts vers l'orifice de vis, et vissez (Figure C).



4. Insérez la vitre supérieure en l'inclinant vers l'arrière. La surface lisse doit être sur l'extérieur.
5. Installez et vissez le couvercle.
6. Accrochez de nouveau la porte sur le four.

**N'utilisez le four que lorsque les vitres sont installées correctement.**

## Pannes et dépannage

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

### Tableau de dérangements

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

#### **⚠ Risque de choc électrique !**

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

Panne	Cause possible	Remède/Remarques
Le four ne fonctionne pas.	Le fusible est défectueux.	Vérifiez dans le boîtier à fusibles si le fusible est en bon état.
	Coupure de courant.	Vérifiez si la lumière de la cuisine ou d'autres appareils ménagers fonctionnent.
L'affichage de l'heure clignote	Coupure de courant.	Réglez l'heure à nouveau.
Le four ne chauffe pas.	Il y a de la poussière sur les contacts.	Tournez plusieurs fois les manettes dans les deux sens.
Le brûleur ne s'allume pas.	Panne de courant ou bougies d'allumage humides.	Allumez le brûleur avec un allume-gaz ou une allumette.



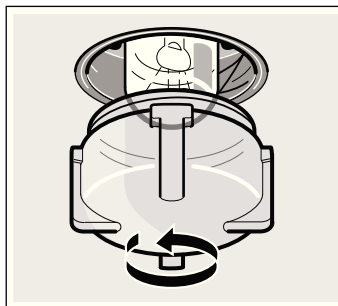
## Changer la lampe du four au plafond

Si l'ampoule du four a grillé, vous devez la changer. Des ampoules de rechange de 25 W, résistantes aux températures élevées, sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Utilisez exclusivement ces ampoules.

### **⚠ Risque de choc électrique !**

Couper le fusible dans la boîte à fusibles.

1. Étaler un torchon à vaisselle dans le four froid, afin d'éviter des dégâts.
2. Dévisser le cache en verre en le tournant à gauche.



3. Remplacer l'ampoule par un modèle identique.
4. Revisser le cache en verre.
5. Enlever le torchon et armer le fusible.

### Cache en verre

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

## Service après-vente

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

### Numéros de produit E-Nr et de fabrication FD

Si vous sollicitez notre service après-vente, veuillez indiquer les numéros E et FD de l'appareil. La plaque constructeur et les numéros se trouvent dans le tiroir à accessoires. Inscrivez ici les données de l'appareil afin de les avoir à disposition en cas de dysfonctionnement.

N° E	N° FD

### Service après-vente

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>B</b>	070 222 142
<b>FR</b>	01 40 10 12 00
<b>CH</b>	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 sur la manière d'économiser de l'énergie lors de la cuisson et du rôissage dans le four et sur la table de cuisson et d'éliminer correctement votre appareil.

### Économiser de l'énergie dans le four

- Préchauffez le four seulement si cela est indiqué dans la recette ou dans les tableaux de la notice d'utilisation.
- Utilisez des moules sombres, laqués noirs ou émaillés. Ces types de moule absorbent bien la chaleur.
- Pendant la cuisson ou le rôissage, 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.

### Économiser de l'énergie sur la table de cuisson gaz

- Choisissez toujours un récipient d'une taille appropriée pour vos mets. Une grande casserole, peu remplie, nécessite beaucoup d'énergie.
- Fermez toujours le récipient avec un couvercle approprié.
- La flamme de gaz doit toujours être en contact avec le fond du récipient.

### Élimination écologique

Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



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

# Testés pour vous dans notre laboratoire

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


## Remarques

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

## Gâteaux et pâtisseries

### Cuire sur un niveau

La Convection naturelle  est idéale pour la cuisson de gâteaux.

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

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

### Cuisson sur plusieurs niveaux

Utilisez le mode Chaleur tournante 3D .

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

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

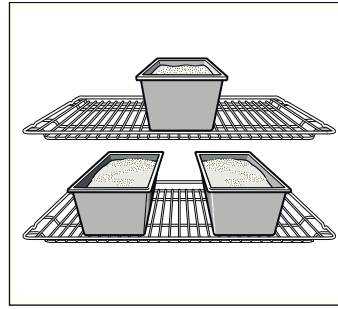
Niveaux d'enfournement lors de la cuisson de pâtisseries sur 3 niveaux :

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

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

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

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



### Moules

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

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

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

### Tableaux

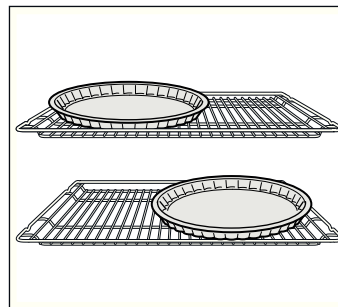
Dans les tableaux vous trouverez le mode de cuisson optimal pour les différents gâteaux et pâtisseries. La température et la durée de cuisson dépendent de la quantité et de la nature de la pâte préparée. C'est pourquoi les tableaux présentent des fourchettes de valeurs. Commencez par la valeur la plus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



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

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

Si vous voulez faire cuire seulement une tarte ou une quiche sur un niveau, placez le moule sur la plaque à pâtisserie.

Si vous voulez faire cuire deux tartes ou quiches simultanément, placez-les sur les grilles comme illustré.



Gâteau dans des moules	Moule	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Tarte	Moule à tarte, fer-blanc Ø 31 cm	1		220-240	30-40
	2 moules à tarte, fer-blanc Ø 31 cm	3+1		180-200	45-60

Gâteau dans des moules	Moule	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Quiche	Moule à tarte, fer-blanc Ø 31 cm	1	☐	200-220	40-50
	2 moules à tarte, fer-blanc Ø 31 cm	3+1	☉	160-180	50-70
Cake	Moule à cake, fer-blanc 28 cm	1	☐	190-210	50-60

Petites pâtisseries	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Pizza	Plaque à pâtisserie	2	☐	230-250	25-35
	Lèche-frite + plaque à pâtisserie	3+1	☉	180-200	40-50
Feuilletés	Plaque à pâtisserie	3	☉	180-200	20-30
	Lèche-frite + plaque à pâtisserie	3+1	☉	180-200	25-35
	2 plaques à pâtisserie + lèche-frite	5+3+1	☉	170-190	35-45
Meringues	Plaque à pâtisserie	3	☉	80-100	100-150
Biscuiterie dressée (préchauffé)	Plaque à pâtisserie	3	☐	140-150	30-40
	Plaque à pâtisserie	3	☉	140-150	30-40
	Lèche-frite + plaque à pâtisserie	3+1	☉	140-150	30-45
	2 plaques à pâtisserie + lèche-frite	5+3+1	☉	130-150	45-60
Macarons	Plaque à pâtisserie	2	☐	110-130	30-40
	Lèche-frite + plaque à pâtisserie	3+1	☉	100-120	35-45
	2 plaques à pâtisserie + lèche-frite	5+3+1	☉	100-120	40-50

## Conseils pour la pâtisserie

Vous voulez utiliser votre propre recette.	Basez-vous sur les tableaux qui se rapprochent le plus de votre recette.
Vérifiez si votre cake est complètement cuit.	A l'aide d'un bâtonnet en bois, piquez le sommet du gâteau environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson indiqué dans la recette. Le gâteau est cuit si la pâte n'adhère plus au bâtonnet.
Le gâteau s'affaisse.	La fois suivante, veillez à ce que la pâte soit moins liquide ou bien réduisez la température du four de 10 degrés. Respectez les temps de malaxage indiqués dans la recette.
Le gâteau a monté davantage au centre que sur les bords.	Ne graissez pas le tour du moule démontable. Après la cuisson, détachez soigneusement le gâteau à l'aide d'un couteau.
Le dessus du gâteau est trop cuit.	Enfournez-le jusqu'au fond, choisissez une température plus basse et faites cuire le gâteau un peu plus longtemps.
Le gâteau est trop sec.	A l'aide d'un cure-dent, percez plusieurs petits trous dans le gâteau cuit. Arrosez de jus de fruit ou de liquide légèrement alcoolisé. Au gâteau suivant, augmentez la température de 10 degrés et réduisez le temps de cuisson.
Le pain ou le gâteau (gâteau au fromage blanc par ex.) a un bel aspect mais l'intérieur est pâteux (filets d'eau à l'intérieur).	Pour le gâteau suivant, veillez à ce que la pâte soit moins liquide. Augmentez le temps de cuisson et réduisez la température. En cas de gâteau avec une garniture fondante, faites d'abord précuire le fond. Saupoudrez-le de poudre d'amandes ou de chapelure et mettez ensuite la garniture. Respectez la recette et les temps de cuisson.
Les pâtisseries ne sont pas uniformément dorées.	Baissez la température, la cuisson sera alors plus uniforme. Faites cuire les pâtisseries délicates sur un seul niveau avec la convection naturelle ☐. Le papier cuisson dépassant de la plaque peut également gêner la circulation de l'air. Découpez toujours le papier aux dimensions de la plaque.
Le dessous de la tarte aux fruits est trop clair.	La fois suivante, enfournez le gâteau un niveau plus bas.
Le jus des fruits a coulé.	La fois suivante, utilisez la 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 aura ainsi suffisamment de place pour que les pièces de pâtisserie puissent gonfler et dorer tout autour.
Vous avez fait cuire des pâtisseries sur plusieurs niveaux. Les pâtisseries placées sur la plaque supérieure sont plus cuites que celles placées sur la plaque inférieure.	Pour la cuisson sur plusieurs niveaux, utilisez toujours la Chaleur tournante 3D ☉. 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, gratins, toasts

### Récipient

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

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

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

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

Indications dans les tableaux :

Récipient sans couvercle = ouvert

Récipient avec couvercle = fermé

Placez toujours le plat au centre de la grille.

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

### Rôtissage

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

### Conseils pour les grillades

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

Fermez toujours le four lorsque le grill fonctionne.

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

Retournez les pièces à griller après les 2/3 du temps de cuisson.

Salez les steaks seulement une fois grillés.

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

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

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

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

### Viande

Retournez les pièces de viande à mi-cuisson.

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


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

Plat cuisiné	Poids	Accessoires et plats	Niveau	Mode de cuisson	Affichage de la température en °C, niveau du grill	Durée, min.
<b>Viande</b>						
Rosbif, rosé	1,0 kg	non couvert	1		230-250	50
Rosbif, rosé	1,0 kg	non couvert	1		220-240	60
Gigot d'agneau sans os, médium	1,5 kg	non couvert	1		160-180	120
Morceaux de viande rôtis sur la broche	1,0 kg	Tournebroche	1		220-240	110-130
Rôti de porc farci	2,0 kg	Tournebroche	1		230-250	170-190
<b>Volaille</b>						
Poulet	1,5 kg	Tournebroche	2+1		240-250	70-90
Canard	2,0 kg	Tournebroche	2+1		240-250	80-100
<b>Poisson</b>						
Poisson entier, grillé	300 g	Grille + plaque de four	2+1		3	20-25
<b>Soufflé</b>						
Gratin de pommes de terre		Soufflé dans un moule sur la grille	2		160-180	60-80
<b>Toasts</b>						
Toasts, dorés sur le dessus	4 tranches	Grille + plaque de four	3+1		160-170	10-15
Toasts, dorés sur le dessus	12 tranches	Grille + plaque de four	3+1		160-170	15-20

## Conseils pour les rôtis et grillades

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

## Cuisson simultanée de plusieurs plats

Avec le mode Chaleur tournante 3D , vous pouvez faire cuire un menu complet dans le four. La chaleur du four sera utilisée

de façon optimale. Dans l'air chaud, il n'y a pas de transfert d'odeur ou de goût.

Menu 1	Récipient	Niveau	Température	Temps de cuisson en minutes	Observations
Grille 1 Gigot d'agneau sans os, roulé, 1,3 kg, médium	Récipient ouvert sur la grille	1	180	80	Après 30 minutes de cuisson, vous pouvez répartir les pommes de terre autour du gigot et enfourner la tarte
Grille 2 Tarte	Moule à tarte, fer-blanc Ø 31 cm	3			

Menu 2	Récipient	Niveau	Température	Temps de cuisson en minutes	Observations
Grille 1 Gigot d'agneau sans os, roulé, 1,3 kg, médium	Récipient sur la grille	1	180	80	Après 20 minutes de cuisson, vous pouvez enfourner le gratin dauphinois
Grille 2 Gratin de pommes de terre	Récipient sur la grille	3			








Astuce : 20 minutes avant la fin du temps de cuisson, vous pouvez répartir en plus des tomates autour du gigot.

## Plats cuisinés

Respectez les indications du fabricant figurant sur l'emballage.

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

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

Plat	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes	
<b>Pizza, surgelée</b>	Pizza à pâte fine	Lèche-frite	2		190-210	15-20
		Lèche-frite + grille	3+1		180-200	20-30
Pizza à pâte épaisse	Lèche-frite	2		170-190	20-30	
	Lèche-frite + grille	3+1		170-190	25-35	
Pizza-baguette	Lèche-frite	3		170-190	20-30	
Mini-pizzas	Lèche-frite	3		180-200	10-20	
Pizza, du réfrigérateur, préchauffer	Lèche-frite	1		180-200	10-15	

## Produits de pommes de terre, surgelés



Plat	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Frites	Lèche-frite	3	☉	190-210	20-30
	Lèche-frite + plaque à pâtisserie	3+1	☉	180-200	30-40
Croquettes	Lèche-frite	3	☉	190-210	20-25
Rösti, pommes de terre farcies	Lèche-frite	3	☉	190-210	15-25
<b>Pains et pâtisseries, surgelés</b>					
Petits pains, baguette	Lèche-frite	3	☉	190-210	10-20
Bretzels (pâtons)	Lèche-frite	3	☉	200-220	10-20
<b>Pains et pâtisseries, précuits</b>					
Petits pains ou baguettes précuits	Lèche-frite	3	☐	190-210	10-20
	Lèche-frite + grille	3+1	☉	160-180	20-25
<b>Boulettes végétariennes, surgelées</b>					
Bâtonnets de poisson	Lèche-frite	2	☉	200-220	10-15
Sticks de poulet, Nuggets	Lèche-frite	3	☉	190-210	10-20
<b>Strudel, surgelé</b>					
Strudel	Lèche-frite	3	☉	190-210	30-40

## Mets spéciaux

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

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

### Préparer du yaourt

1. Porter 1 litre de lait (3,5 % de m.g) à ébullition et laisser refroidir à 40 °C.
2. Délayer 150 g de yaourt (à la température du réfrigérateur) dans le lait.

3. En remplissant des tasses ou des petits pots Twist-Off, couvrir de film alimentaire.
4. Préchauffer le compartiment de cuisson comme indiqué.
5. Placer ensuite les tasses ou bien les pots sur le fond du compartiment de cuisson et préparer comme indiqué.

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

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

Plat	Récipient		Mode de cuisson	Température	Durée
Yaourt	Tasses ou pots Twist-Off	Placer sur le fond du compartiment de cuisson	☉	Préchauffer à 50 °C 50 °C	5 min. 8 h
Laisser lever de la pâte à la levure de boulanger	Récipient résistant à la chaleur	Placer sur le fond du compartiment de cuisson	☉	Préchauffer à 50 °C Éteindre l'appareil et mettre la pâte à la levure 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.


Veillez 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.

Aliments surgelés	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C
p.ex. tartes à la crème fraîche, tartes à la crème au beurre, tartes avec glaçage au chocolat ou du sucre glacé, fruits, poulets, saucisses et viande, pain et petits pains, gâteau et autres pâtisseries	Grille	2	☐	le thermostat reste sur 0

## Déshydratation

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





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

Laissez-les bien égoutter et essuyez-les.

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

Retournez plusieurs fois les fruits ou légumes très juteux.

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

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

## Mise en conserve

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

### Attention !

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

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

Les durées mentionnées dans les tableaux sont indicatives. Elle peuvent être influencées par la température ambiante, le nombre de bocaux, la quantité et la chaleur du contenu des bocaux. Avant de changer le réglage ou d'éteindre, vérifiez si des bulles montent bien dans les bocaux.

### Préparation

1. Remplir les bocaux, mais pas trop.
2. Essuyer les bords des bocaux, ils doivent être propres.
3. Poser un joint en caoutchouc humide et un couvercle sur chaque bocal.

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


### Légumes

Dès que des bulles montent dans les bocaux, ramener la température à 120 - 140 °C. Selon le type de légume env. 35 à

4. Fermer les bocaux avec des agrafes.

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

### Réglage

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

### Mise en conserve

#### Fruits

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

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

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

### Sortir les bocaux

Après la mise en conserves, sortez les bocaux du compartiment de cuisson.

### Attention !

Ne posez pas les bocaux chauds sur une surface froide ou humide. Ils risquent d'éclater.

# L'acrylamide dans certains aliments

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

chips, frites, toast, petits pains, pain ou pâtisseries fines (biscuits, pain d'épices, speculoos).

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

<b>En général</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Réduire les temps de cuisson à un minimum.</li> <li>■ Faire uniquement dorer les aliments, ne pas les faire trop brunir.</li> <li>■ Un aliment gros et épais contient moins d'acrylamide.</li> </ul>
<b>Cuisson de pâtisseries</b>	<p>En mode Convection naturelle, max. 200 °C.</p> <p>En mode Chaleur tournante 3D ou Chaleur tournante, max. 180 °C.</p>
Petits gâteaux secs	<p>En mode Convection naturelle, max. 190 °C.</p> <p>En mode Chaleur tournante 3D ou Chaleur tournante, max. 170 °C.</p> <p>Des oeufs ou des jaunes d'oeuf réduisent la formation d'acrylamide.</p>
Frites au four	Les répartir uniformément et en une couche sur la plaque. Faire cuire au moins 400 g par plaque, afin que les frites ne se dessèchent pas

## Plats tests

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

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

### Cuisson de pain et de pâtisseries

Cuisson sur 2 niveaux :

Enfourner la lèchefrite toujours au-dessus de la plaque à pâtisserie.

Cuisson sur 3 niveaux :

Enfourner la lèchefrite en milieu.

Biscuiterie dressée:

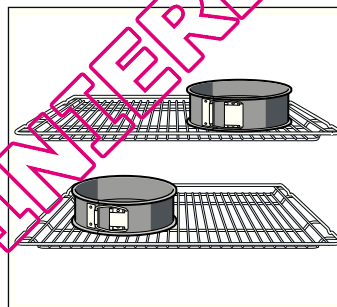
La cuisson des préparations sur des plaques enfournées en même temps ne sera pas forcément terminée au même moment.

Tourte aux pommes sur 1 niveau :

Placer côte à côte les moules démontables foncés en les décalant.

Tourte aux pommes sur 2 niveaux :

Moules démontables de couleur foncée : les placer l'un au-dessus de l'autre en les décalant, voir fig.



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

**Remarque :** Pour la cuisson, réglez d'abord la plus faible des températures indiquées.

Plat	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Biscuiterie dressée, préchauffer*	Plaque à pâtisserie	3	☐	140-150	30-40
	Plaque à pâtisserie	3	⊗	140-150	30-40
	Plaque à pâtisserie + lèchefrite	1+3	⊗	140-150	30-45
	2 plaques à pâtisserie + lèchefrite	1+3+5	⊗	130-140	40-55
Petits gâteaux, préchauffer*	Plaque à pâtisserie	3	☐	150-170	20-35
	Plaque à pâtisserie	3	⊗	150-170	20-35
	Plaque à pâtisserie + lèchefrite	1+3	⊗	140-160	30-45
	2 plaques à pâtisserie + lèchefrite	1+3+5	⊗	130-150	35-55
Biscuit à l'eau, préchauffer*	Moule démontable sur la grille	2	☐	160-170	30-40
	Moule démontable sur la grille	2	⊗	160-170	25-40

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

Plat	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Tourte aux pommes	Grille + 2 moules démontables Ø 20 cm	1	☐	170-190	80-100
	2 grilles + 2 moules démontables Ø 20 cm	1+3	☑	170-190	70-100

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

## Grillades

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

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

\* Retourner aux 2/3 du temps

QUELLECUISINIÈRE.COM

QUELLECUISINIERE.COM

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



9000738530 01 191291