BLAUPUNKT

[fr] Notice d’utilisation

Four
5B49M1...

Table des matières

Utilisation conforme 4

Précautions de sécurité importantes 5
Généralités 5
Ampoule halogène 6

Causes de dommages 7
Généralités 7

Protection de l'environnement 8
Économie d'énergie 8
Elimination écologique 8

Présentation de l'appareil 9
Bandeau de commande 9
Touches et affichage 10
Modes de cuisson 11
Température 12
Compartiment de cuisson 12

Accessoires 13
Accessoires de réglage 13
Insertion de l'accessoire 13
Accessoires en option 14

Avant la première utilisation 15
Première mise en service 15
Nettoyer le compartiment de cuisson et les accessoires 15

Utilisation de l'appareil 15
Allumer et éteindre le four 15
Réglage du mode de cuisson et de la température . . 15
Chauffage rapide 16

Fonctions temps 16
Régler le temps de cuisson 16
Régler la fin 17
Réglage de la minuterie 18
Régler l'heure 18

Sécurité-enfants 18
Activation et désactivation 18

Réglages de base 19
Liste des réglages de base 19
Modifier les réglages de base 19

Nettoyage 20
Nettoyants appropriés 20
Assistant de nettoyage pour le nettoyage humide . . . 21
Maintenir l'appareil propre 22

Supports 22
Décrocher et accrocher les supports 22

Porte de l'appareil 23
Dépose et pose des vitres de la porte 23

Anomalies, que faire ? 24
Remédier soi-même aux dérangements 24
Durée de fonctionnement maximale 25
Changer l'ampoule au plafond dans le compartiment de cuisson 25

Service après-vente 26
Numéro de produit et numéro de fabrication 26

Programmes 26
Vaisselle 26
Préparation du mets 27
Recettes préprogrammées 27
Programmes 36
Régler un programme 38

Testés pour vous dans notre laboratoire 39
Indications générales 39
Gâteaux et pâtisseries 40
Soufflés et gratins 43
Volaille, viande et poisson 44
Légumes et garnitures 47
Desserts 47
L'acrylamide dans l'alimentation 47
Déshydratation 48
Mise en conserve 48
Laisser lever la pâte 49
Décongeler 50
Maintien au chaud 50
Plats tests 51

Utilisation conforme

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 est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 4 000 m.

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 15 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.

Assurez-vous de toujours insérer les accessoires dans le bon sens dans le compartiment de cuisson. ⟶ *"Accessoires" à la page 13*

⚠ Précautions de sécurité importantes

Généralités

⚠ Mise en garde – 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.
- Les résidus alimentaires épars, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer. Avant utilisation, retirez les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson, sur les résistances de chauffe et sur les accessoires.
- 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.

⚠ Mise en garde – 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.
  Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.
- 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.

⚠ Mise en garde – 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 lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil. La vapeur n'est pas visible selon sa température. Ne pas se placer trop près de l'appareil lors de l'ouverture. Ouvrir prudemment la porte de l'appareil. Eloigner les enfants.
- 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.

⚠ Mise en garde – 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.
- Les charnières de la porte de l'appareil bougent à l'ouverture et à la fermeture de la porte et peuvent pincer. Ne jamais mettre les doigts dans la zone des charnières.

⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !

- Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles d'alimentation défectueux. Si l'appareil est défectueux, débrancher 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 des pièces chaudes de l'appareil.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur.
- 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.

⚠ Mise en garde – Danger par magnétisme !

Le bandeau de commande ou les éléments de commande contiennent des aimants permanents. Ceux-ci peuvent influer sur des implants électroniques, par ex. stimulateurs cardiaques ou pompes à insuline. En tant que porteur d'un implant électronique, respecter une distance minimum de 10 cm du bandeau de commande.

Ampoule halogène

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

Les lampes du compartiment de cuisson deviennent très chaudes. Le risque de brûlure persiste encore un certain temps après les avoir éteintes. Ne touchez pas au cache en verre. Évitez tout contact avec la peau lors du nettoyage.

⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !

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.

Causes de dommages

Généralités

Attention !

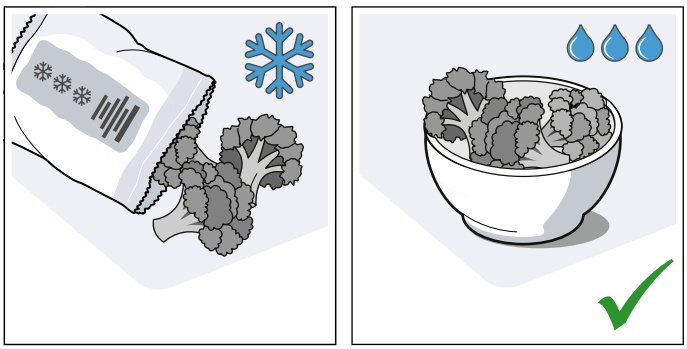
- Accessoires, feuille, papier cuisson ou récipient sur le fond du compartiment de cuisson : Ne posez pas d'accessoires sur le fond du compartiment de cuisson. Ne recouvrez pas le fond du compartiment de cuisson d'une feuille, quel que soit le type, ni de papier cuisson. Ne placez pas de récipient sur 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.
- Feuille d'aluminium : Une feuille d'aluminium placée dans le compartiment de cuisson ne doit pas entrer en contact avec la vitre de la porte. Cela peut conduire à des décolorations définitives sur la vitre de la porte
- 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.
- Humidité dans le compartiment de cuisson : si de l'humidité subsiste longtemps dans le compartiment de cuisson, cela peut entraîner une corrosion. Laissez sécher le compartiment de cuisson après utilisation. Ne conservez pas d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée. Ne stockez pas d'aliments dans le compartiment de cuisson.
- Refroidissement avec la porte de l'appareil ouverte : lorsque vous avez utilisé l'appareil à haute température, laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement la porte fermée. Ne coincez rien dans la porte de l'appareil. Même si la porte n'est qu'en partie ouverte, les façades des meubles voisins peuvent s'endommager avec le temps. Laissez refroidir le compartiment de cuisson porte ouverte uniquement lorsque la cuisson a créé beaucoup d'humidité.
- 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.
- Joint de porte fortement encrassé : si le joint est fortement encrassé, la porte de l'appareil ne ferme plus correctement lors du fonctionnement. La façade des meubles voisins peut être endommagée. Veillez à ce que le joint soit toujours propre. ⟶ *"Nettoyage" à la page 20*
- 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.

Protection de l'environnement

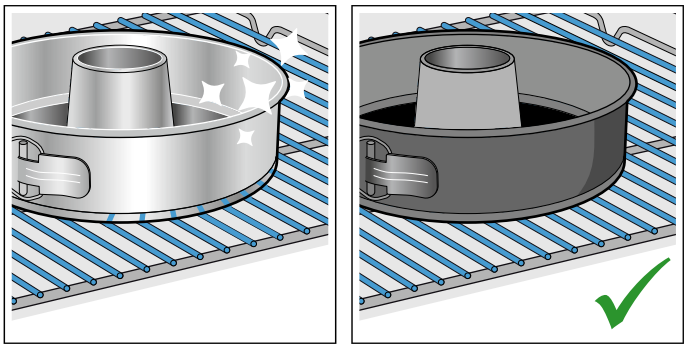
Votre nouvel appareil est d'une très grande efficacité énergétique. Vous trouverez ici des conseils comment vous pouvez économiser encore plus d'énergie lors de l'utilisation de l'appareil et comment correctement éliminer l'appareil.

Économie d'énergie

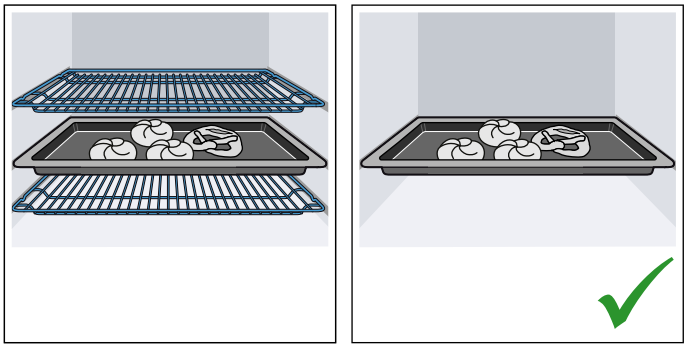
- Préchauffez l'appareil uniquement si cela est indiqué dans la recette ou dans les tableaux de la notice d'utilisation.
- Laissez décongeler les plats cuisinés congelés avant de les placer dans le compartiment de cuisson.



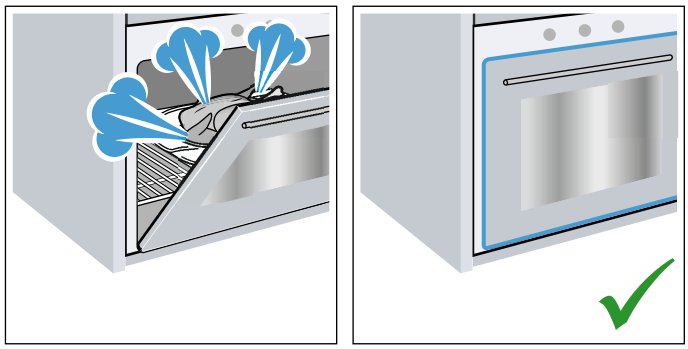
- Utilisez des moules de couleur foncée, laqués noirs ou émaillés. Ces types de moules absorbent bien la chaleur.



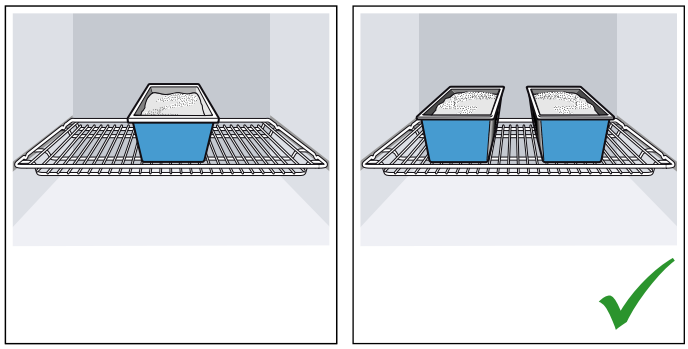
- Retirez du compartiment de cuisson tous les accessoires qui ne sont pas nécessaires.



- Ouvrez le moins possible la porte de l'appareil pendant le fonctionnement.



- Si vous souhaitez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le compartiment de cuisson est encore chaud. Le temps de cuisson diminue au deuxième gâteau. Vous pouvez aussi placer 2 moules à cake côte à côte dans le compartiment de cuisson.



- Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre l'appareil 10 minutes avant la fin du temps de cuisson, puis terminer la cuisson grâce à la chaleur résiduelle.

Elimination écologique

Eliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

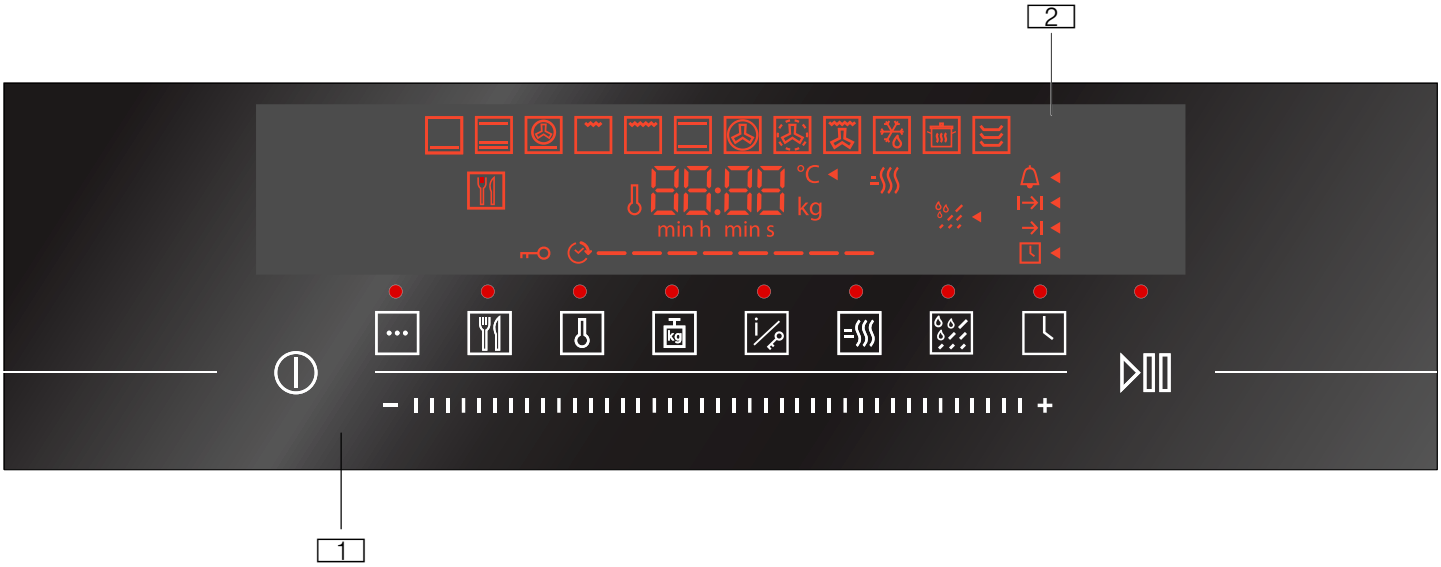
Présentation de l'appareil

Ce chapitre vous présente les affichages et les éléments de commande. De plus, vous allez découvrir les différentes fonctions de votre appareil.

Remarque : Des variations de détails ou de couleurs sont possibles selon le modèle d'appareil.

Bandeau de commande

Le bandeau de commande vous permet de régler les différentes fonctions de votre appareil. Aperçu du bandeau de commande et de la disposition des éléments de commande.



1 **Capteurs**
Les capteurs sont des zones tactiles. Pour sélectionner la fonction, effleurez uniquement le symbole.

2 **Bandeau d'affichage**
L'affichage indique le symbole des fonctions actives et les fonctions de temps.

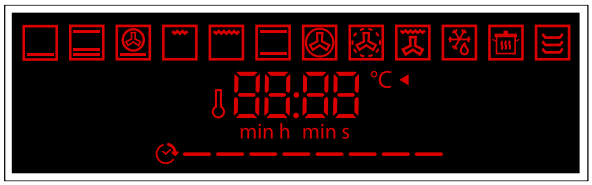
Touches et affichage

Les touches vous permettent de régler différentes fonctions supplémentaires de votre appareil. Les valeurs pour ce faire apparaissent à l'affichage.

Capteur		Signification
⏻	Interrupteur principal	Allumer et éteindre le four.
–III+	Zone de réglage	Réglez les fonctions de temps, la température ou le programme automatique.
	Modes de cuisson	Sélectionnez le mode de préparation le plus approprié pour chaque mets.
	Programme	Sélectionnez un programme automatique.
	Température ou position gril	Sélectionnez la température ou la position gril.
	Poids	Sélectionnez un poids pour les programmes.
	Sécurité enfants	Appui long : verrouiller et déverrouiller les fonctions du four
	Informations	Appui bref : la température du compartiment de cuisson pendant la chauffe est affichée pendant quelques secondes.
	Chauffage rapide	Démarrez ou annulez le chauffage rapide du compartiment de cuisson.
	Aide au nettoyage pour le nettoyage humide	Sélectionnez l'aide au nettoyage pour le nettoyage humide.
	Heure	Réglez l'heure.
⏯	Départ/pause	Appui bref : démarrer et interrompre le fonctionnement Appui long = annuler le fonctionnement

Bandeau d'affichage

Les valeurs recommandées qui doivent être modifiées si nécessaire, apparaissent dans le bandeau d'affichage :



- Affichages pour le mode de cuisson
  Ils indiquent le mode de cuisson ou la fonction sélectionnée.
- Affichages de l'heure ou de la température
  Ils indiquent l'heure, la minuterie, le temps de cuisson programmé, la fin du temps de cuisson, et le poids pour le programme automatique. Ils affichent par ailleurs la température, les niveaux gril et les positions de nettoyage, ainsi que le numéro de programme.

Pour sélectionner les différentes fonctions de temps, effleurez plusieurs fois la touche . La flèche ◄ s'allume à côté de la fonction actuellement sélectionnée.

Modes de cuisson

Afin que vous trouviez toujours le mode de cuisson approprié pour votre plat, nous vous expliquons ci-après les différences et les utilisations.

Mode de cuisson		Température	Utilisation
	Chaleur de sole	30-250 °C	Pour la cuisson au bain-marie et pour poursuivre la cuisson de gâteaux. La chaleur est diffusée par la sole.
	Chaleur intense	30-275 °C	Pour des mets avec un fond croustillant. La chaleur est diffusée par la voûte et intensément par la sole.
	Fonction Pizza	30-275 °C	Pour la préparation de pizzas et de mets qui demandent beaucoup de chaleur par le bas. La chaleur est diffusée par la sole et par le collier chauffant situé dans la paroi arrière.
	Gril, petite surface	Positions gril : 1 = faible 2 = moyen 3 = fort	Faire griller des steaks, saucisses, toasts et des morceaux de poisson en petites quantités. La partie centrale de la résistance du gril chauffe.
	Gril, grande surface	Positions gril : 1 = faible 2 = moyen 3 = fort	Pour griller des pièces peu épaisses, telles que des steaks, des saucisses ou des toasts, et pour gratiner. Toute la surface située sous la résistance du gril est chauffée.
	Convection naturelle	30-275 °C	Pour la cuisson et le rôtissage traditionnels sur un niveau. Convient particulièrement pour les gâteau avec garniture fondante. La chaleur est diffusée uniformément par la voûte et la sole. Ce mode de cuisson est utilisé pour déterminer la consommation d'énergie en mode conventionnel.
	Chaleur tournante 3D	30-275 °C	Pour faire cuire et rôtir sur un ou plusieurs niveaux. Le ventilateur répartit uniformément la chaleur de la résistance ronde située dans la paroi arrière dans le compartiment de cuisson.
	Chaleur tournante, douce	125-275 °C	Pour la cuisson douce de mets sélectionnés sur un niveau, sans préchauffage. Le ventilateur répartit la chaleur de la résistance ronde située dans la paroi arrière dans le compartiment de cuisson. Ce mode de cuisson est utilisé pour déterminer la consommation d'énergie en mode recirculation de l'air.
	Gril air pulsé	30-275 °C	Pour le rôtissage de volaille, de poisson entier et de gros morceaux de viande. La résistance du gril et le ventilateur fonctionnent en alternance. Le ventilateur répartit l'air chaud autour des mets.
	Décongeler	30-60 °C	Pour décongeler en douceur des mets congelés.
	Maintien au chaud	60-100 °C	Pour maintenir des plats préparés au chaud.
	Préchauffer la vaisselle	30-70 °C	Pour chauffer de la vaisselle et les récipients.

Remarques

- Pour chaque mode de cuisson, l'appareil propose une température ou un niveau. Vous pouvez l'accepter ou la/le modifier dans la zone de réglage.
- Si le compartiment de cuisson n'est pas entièrement refroidi, clignote dans le bandeau d'affichage et la fonction n'est pas activée.

Autres fonctions

Votre nouveau four vous offre bien d'autres fonctions que nous vous expliquons ici brièvement.

Fonction		Utilisation
	Programme	Pour de nombreux plats, les valeurs de réglage appropriées sont déjà programmées sur l'appareil.
	Aide au nettoyage pour le nettoyage humide	L'aide au nettoyage pour le nettoyage humide vous facilite le nettoyage du compartiment de cuisson.

Température

Pour régler la température du compartiment de cuisson, balayez la zone de réglage du doigt. Procédez de même pour la sélection des positions gril et de nettoyage.

Remarque : En cas de températures très élevées, après un certain temps, l'appareil réduit légèrement la température.

30-275	Plage de température	La température réglée dans le compartiment de cuisson est affichée en °C.
1, 2, 3	Positions gril	Positions gril pour le gril, grande surface et petite surface (selon le type d'appareil). **1** = position 1, faible **2** = position 2, moyen **3** = position 3, fort
	Aide au nettoyage pour le nettoyage humide	La position de l'aide au nettoyage pour le nettoyage humide.

Affichage de la température

Lorsque le four chauffe, le symbole apparaît dans le bandeau d'affichage.

Si le symbole disparaît lorsque vous préchauffez le four, c'est que le moment idéal pour enfourner vos mets est arrivé.

Remarques

- Dû à l'inertie thermique, la température affichée peut être légèrement différente de la température réelle dans le compartiment de cuisson.
- Si, au démarrage d'un programme, la température du compartiment de cuisson est trop élevée, apparaît pour certains modes de cuisson. Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir. Ensuite remettez-le en marche.

Compartiment de cuisson

Différentes fonctions dans le compartiment de cuisson facilitent l'utilisation de votre appareil. Ainsi par ex., une large surface du compartiment de cuisson est éclairée et un ventilateur de refroidissement protège l'appareil d'une surchauffe.

Ouvrir la porte de l'appareil

Si vous ouvrez la porte de l'appareil pendant un fonctionnement en cours, le fonctionnement se poursuit.

Éclairage du compartiment de cuisson

L'éclairage du compartiment de cuisson s'allume lorsque le four est mis en marche.

Il s'éteint lorsque l'appareil cesse de fonctionner .

Remarque : Dans les réglages de base, vous pouvez définir que l'éclairage du compartiment de cuisson ne s'allume pas lors du fonctionnement.

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement se met en marche et se coupe selon les besoins. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte.

Attention !
Ne pas couvrir les fentes d'aération. Sinon, le four surchauffe.

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

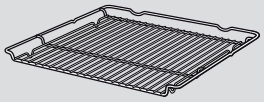
Remarque : Dans les réglages de base, vous pouvez modifier le temps de poursuite du ventilateur.
→ *"Réglages de base" à la page 19*

Accessoires

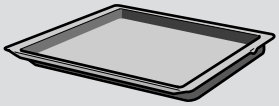
Votre appareil est livré avec divers accessoires. Vous trouverez ici un aperçu des accessoires fournis et de leur utilisation.

Accessoires de réglage

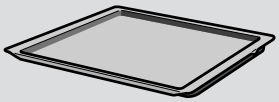
Les accessoires livrés peuvent diverger en fonction du type d'appareil.



Grille
Pour des récipients, des moules à soufflé et à gâteaux.
Pour des rôtis, des grillades et des plats surgelés.



Lèchefrite
Pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis.
Elle peut servir à récupérer la graisse si vous faites griller directement sur la grille.



Plaque à pâtisserie
Pour des gâteaux sur plaque et des petites pâtisseries.

Utilisez exclusivement des accessoires d'origine. Ils ont été spécialement élaborés pour votre appareil.

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

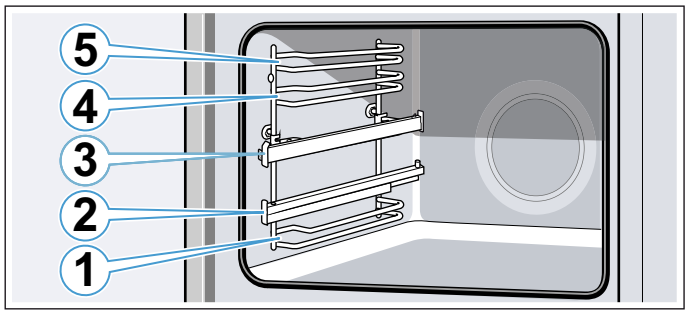
Remarque : Lorsque l'accessoire devient chaud il peut se déformer. Cela n'influe en rien sur le fonctionnement. Dès qu'il refroidit, la déformation disparaît.

Insertion de l'accessoire

Le compartiment de cuisson possède 5 niveaux d'enfournement. Les niveaux d'enfournement du compartiment de cuisson se comptent du bas vers le haut.

Sur certains appareils, le niveau d'enfournement supérieur est repéré par un symbole de gril au niveau du compartiment de cuisson.

En fonction du type d'appareil, le compartiment de cuisson est doté d'un ou de plusieurs rails ou d'un ou deux rails à clipser. Les rails télescopiques sont montés de manière fixe et ne peuvent pas être retirés. Les rails télescopiques à clipser peuvent être fixés selon les besoins sur les niveaux encore libres.

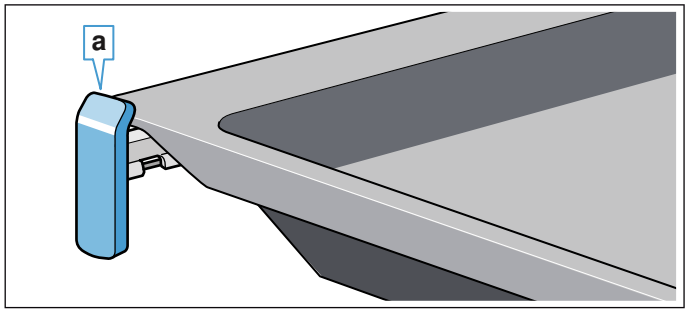


Toujours introduire l'accessoire entre les deux barres de guidage d'un niveau d'enfournement.

L'accessoire peut être retiré à peu près à moitié sans qu'il ne bascule. Les rails télescopiques permettent de retirer l'accessoire plus loin.

Veillez à ce que l'accessoire se trouve derrière la patte **a** sur le rail télescopique.

Exemple illustré : lèchefrite



Les rails télescopiques s'encliquettent lorsqu'ils sont entièrement retirés. Il est ainsi facile de poser l'accessoire dessus. Pour le déverrouillage, repoussez les rails télescopiques dans le compartiment de cuisson avec une légère pression.

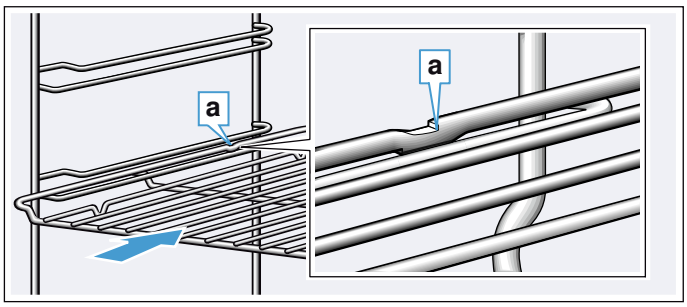
Remarques

- Assurez-vous de toujours insérer les accessoires dans le bon sens dans le compartiment de cuisson.
- Enfournez toujours complètement l'accessoire dans le compartiment de cuisson afin qu'il ne soit pas en contact avec la porte de l'appareil.
- Retirez du compartiment de cuisson les accessoires dont vous n'avez pas besoin pendant le fonctionnement.
- Il est possible de retirer les supports du compartiment de cuisson pour les nettoyer.
  → *Page 22*

Fonction d'arrêt

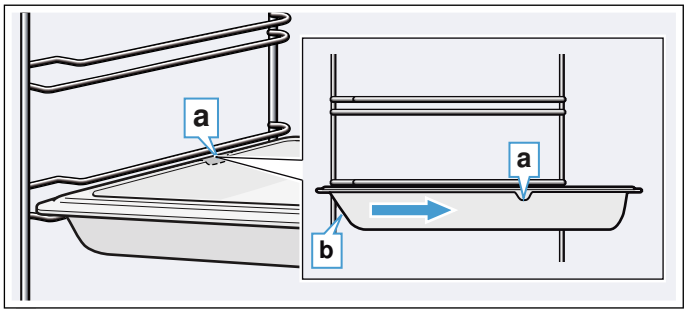
L'accessoire peut être retiré jusqu'à environ la moitié jusqu'à ce qu'il s'encliquette. La fonction d'arrêt empêche le basculement de l'accessoire lors de son extraction. L'accessoire doit être correctement introduit dans le compartiment de cuisson, afin que la sécurité anti-basculement fonctionne.

En introduisant la grille, veillez à ce que le taquet d'arrêt **a** soit orienté vers le bas. Le côté ouvert doit être orienté vers la porte de l'appareil et la courbure vers le bas ⌣.



En introduisant des plaques, veillez à ce que le taquet d'arrêt **a** soit à l'arrière et orienté vers le bas. La partie inclinée de l'accessoire **b** doit être orientée vers l'avant en direction de la porte de l'appareil.

Exemple illustré : lèchefrite

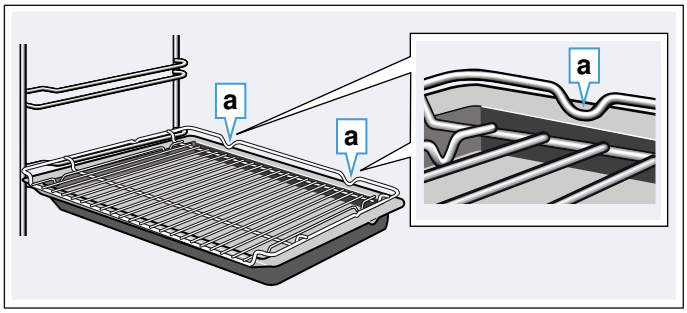


Combiner les accessoires

Vous pouvez enfourner la grille et la lèchefrite ensemble, pour récupérer les liquides qui s'égouttent.

En posant la grille, assurez-vous que les deux espaceurs **a** reposent sur le bord arrière. En introduisant la lèchefrite, la grille se trouve au-dessus de la barre de guidage supérieure du niveau d'enfournement.

Exemple illustré : lèchefrite



Accessoires en option

Les accessoires en option sont en vente auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou sur Internet. Vous trouverez un large choix pour votre appareil dans nos brochures ou sur Internet.

La disponibilité et la possibilité de les commander sur Internet est différente selon les pays. Veuillez consulter vos documents de vente.

Remarque : Les accessoires en option ne correspondent pas tous à tous les appareils. Lors de l'achat, veuillez toujours indiquer la désignation exacte de votre appareil (E-Nr.). ⟶ *"Service après-vente" à la page 26*

Accessoires en option
Grille Pour des récipients, moules à gâteau, plats à gratin et pour des rôtis et des pièces à griller.
Plaque à pâtisserie Pour des gâteaux sur plaque et des petites pâtisseries.
Lèchefrite Pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. Elle peut servir à récupérer la graisse si vous faites griller vos mets directement sur la grille.
Système télescopique double Avec les rails télescopiques aux niveaux 2 et 3 vous pouvez retirer l'accessoire plus loin, sans qu'il ne bascule.
Système télescopique triple Avec les rails télescopiques aux niveaux 1, 2 et 3 vous pouvez retirer l'accessoire plus loin, sans qu'il ne bascule.

Avant la première utilisation

Avant que vous puissiez utiliser votre nouvel appareil, vous devez procéder à quelques réglages. Nettoyez aussi le compartiment de cuisson et les accessoires.

Première mise en service

L'heure apparaît une fois les branchements électriques effectués. Réglez l'heure actuelle.

Régler l'heure

En usine, l'appareil a été réglé sur 12:00.

1. Réglez l'heure dans la zone de réglage.
2. Pour confirmer, effleurez la touche ⏲.

L'heure réglée apparaît sur le bandeau d'affichage.

Nettoyer le compartiment de cuisson et les accessoires

Avant de préparer pour la première fois des mets avec l'appareil, nettoyez le compartiment de cuisson et les accessoires.

Nettoyage du compartiment de cuisson

Afin d'éliminer l'odeur de neuf, chauffez le compartiment de cuisson à vide, porte fermée.

Assurez-vous qu'il n'y a pas de restes d'emballage comme des micro-billes de polystyrène dans le compartiment de cuisson. Avant la chauffe, essuyez les surfaces lisses dans le compartiment de cuisson avec un chiffon doux et humide. Aérez la cuisine pendant que vous chauffez le four.

Procédez aux réglages indiqués. Vous apprendrez dans les chapitres suivants comment régler le mode de cuisson et la température. ⟶ *"Utilisation de l'appareil" à la page 15*

Réglages	
Mode de cuisson	Chaleur tournante 3D
Température	maximale
Durée	1 heure

Éteignez le four après écoulement du temps indiqué.

Lorsque le compartiment de cuisson a refroidi, nettoyez les surfaces lisses avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et une lavette.

Nettoyer les accessoires

Nettoyez soigneusement les accessoires avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et une lavette ou une brosse douce.

Utilisation de l'appareil

Vous connaissez désormais déjà les éléments de commande et leurs fonctionnalités. Nous vous expliquons à présent comment régler votre appareil.

Allumer et éteindre le four

Effleurez le capteur ⏻ pour allumer ou éteindre le four.

Réglage du mode de cuisson et de la température

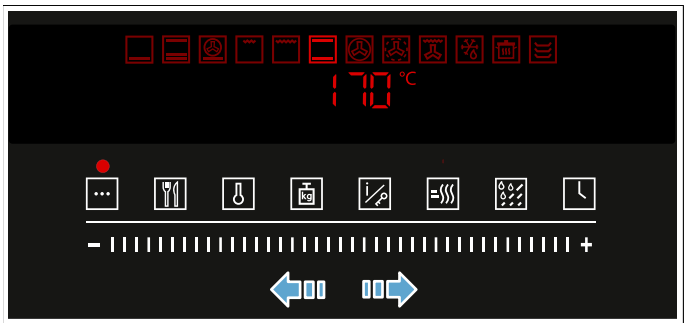
À l'aide des zones de capteur et de la zone de réglage, réglez facilement votre appareil. Le tableau des modes de cuisson vous indique le meilleur mode de cuisson approprié pour chaque plat.

Exemple illustré : convection naturelle à 190°C.

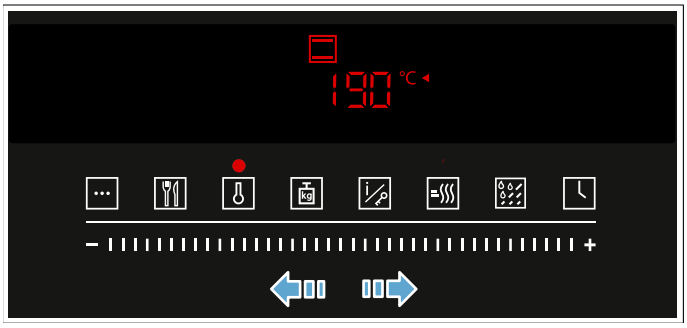
Allumez le four avec l'interrupteur principal ⏻. Dans le bandeau d'affichage, les symboles pour le mode de cuisson et la température préréglés apparaissent : et 160 °C. Vous pouvez démarrer immédiatement le réglage. Pour ce faire, effleurez la touche ⏯.

Pour sélectionner un autre mode de cuisson ou une autre température, procédez comme suit :

1. Effleurez la touche ⋯.
2. Sélectionnez le mode de cuisson dans la zone de réglage.



3. Effleurez la touche 🌡.
4. Sélectionnez la température ou la position gril dans la zone de réglage.



5. Effleurez la touche ⏯.

Au bout de quelques secondes, le four commence à chauffer.

Lorsque le plat est prêt, éteignez le four avec l'interrupteur principal.

Remarque : Vous pouvez également régler une durée et une heure de fin.⟶ *"Fonctions temps" à la page 16*

Modification

Vous pouvez modifier à tout moment le mode de cuisson et la température.

Remarque : Si vous modifiez le mode de cuisson pendant le fonctionnement du four, il est interrompu.

Interrompre le fonctionnement

Effleurez la touche ⏯. Le four est en état Pause. L'affichage au-dessus de la touche ⏯ clignote. Effleurez de nouveau la touche ⏯ pour terminer la pause.

Annuler le fonctionnement

Maintenez enfoncée la touche ⏯ jusqu'à ce que le symbole pour le mode de cuisson et la température sélectionnée apparaisse. Il est maintenant possible de régler de nouveau le mode de cuisson et une température.

Chauffage rapide

Le chauffage rapide permet de réduire la durée de chauffe.

Modes de cuisson appropriés :
- Chaleur tournante 3D
- Convection naturelle
- Chaleur intense

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

Afin d'obtenir un résultat de cuisson uniforme, enfournez votre plat uniquement lorsque le « préchauffage rapide » est terminé.

1. Sélectionnez le mode de cuisson et la température.
2. Effleurez la touche. Le symbole s'allume dans le bandeau d'affichage.
3. Effleurez la touche ⏯.

Au bout de quelques secondes, le four commence à chauffer.

Un signal retentit lorsque le chauffage rapide est terminé et le symbole disparaît. Enfournez le plat dans le compartiment de cuisson.

Fonctions temps

Votre appareil dispose de différentes fonctions de temps.

Fonction de temps		Utilisation
I→I	Durée de cuisson	Le four s'éteint automatiquement si la durée de cuisson réglée est écoulée.
→I	Heure de fin	Sélectionnez la durée et l'heure de fin souhaitée. L'appareil démarre automatiquement, de sorte que le fonctionnement soit terminé à l'heure souhaitée.
🔔	Minuterie	La minuterie fonctionne comme un minuteur de cuisine. Elle fonctionne indépendamment du fonctionnement du four.
🕒	Heure	Si aucune autre fonction n'est sélectionnée, l'heure apparaît sur le bandeau d'affichage du four.

Pour accéder à la durée, sélectionnez un mode de cuisson, puis effleurez la touche 🕒. Dès que la durée est réglée, vous pouvez régler une heure de fin.

Un signal retentit après l'écoulement de la durée ou de la minuterie. Vous pouvez couper le signal prématurément en effleurant la touche 🕒.

Régler le temps de cuisson

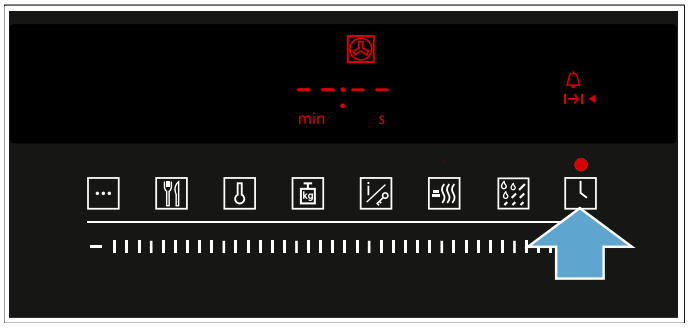
Vous pouvez régler sur le four le temps de cuisson pour votre plat. Ainsi, le temps de cuisson ne sera pas dépassé involontairement et vous ne devez pas interrompre vos autres occupations pour mettre fin au fonctionnement.

Il est possible de régler au maximum 23 heures et 59 minutes. Le temps de cuisson peut être réglé jusqu'à une heure par pas de une minute, puis par pas de 5 minutes.

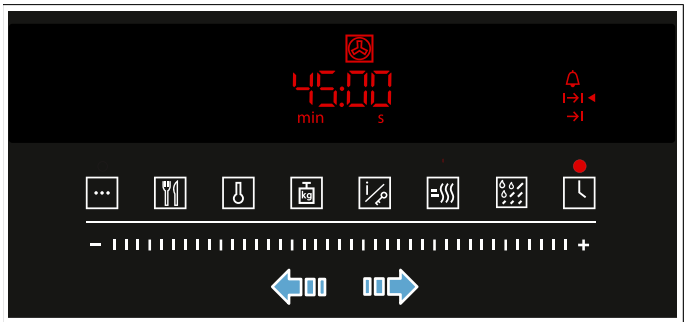
Selon le capteur que vous effleurez en premier, le temps de cuisson commence à une autre valeur de référence :
10 minutes avec le capteur **–** et 30 minutes avec le capteur **+**.

Exemple illustré : temps de cuisson de 45 minutes.

1. Réglez le mode de cuisson et la température ou le niveau Gril.
2. Effleurez la touche 🕒 deux fois.
   Dans le bandeau d'affichage, – – : – – et le symbole I→I apparaissent.



3. Réglez la durée dans la zone de réglage.



4. Effleurez la touche ⏯.

Au bout de quelques secondes, le four commence à chauffer. Les symboles I→I, ⟳ et l'affichage de la température 🌡 apparaissent dans le bandeau d'affichage. Les différents segments de la barre de progression apparaissent de plus en plus lumineux au fil du temps écoulé. Pour afficher le temps restant, effleurez la touche 🕒 deux fois.

Le temps est écoulé

Un signal retentit. Le four cesse de chauffer. La durée zéro apparaît dans le bandeau d'affichage.

Effleurez un capteur au choix pour arrêter le signal. Dès que ce dernier a cessé, vous pouvez régler une nouvelle durée de cuisson dans la zone de réglage.

Lorsque le plat est prêt, éteignez le four à l'aide de l'interrupteur principal ⏻.

Modifier et annuler

La durée peut être modifiée à tout moment. Pour ce faire, effleurez la touche 🕒 deux fois et modifiez l'heure dans la zone de réglage. La modification est validée au bout de quelques secondes.

Pour annuler, réglez la durée sur zéro dans la zone de réglage. Le four continue à chauffer sans temps de cuisson.

Régler la fin

Vous pouvez différer l'heure de la fin du temps de cuisson. Vous pouvez enfourner le mets par ex. le matin et régler le four de telle manière qu'il sera prêt à midi.

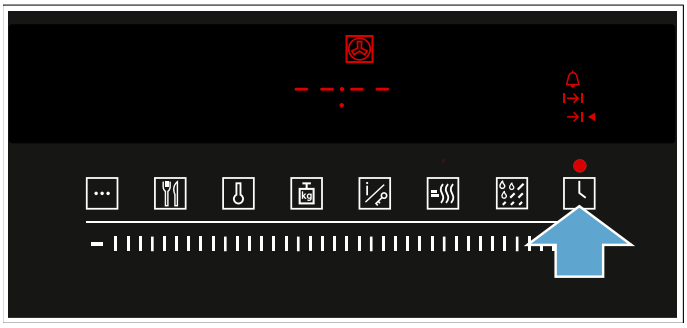
Remarques

- Veillez à ce que les aliments ne restent pas trop longtemps dans le four afin qu'ils ne se gâtent pas.
- Réglez la fin tant que le four est froid.
- Ne réglez plus une fin lorsque le four a commencé à fonctionner. Cela pourrait influencer le résultat de cuisson.

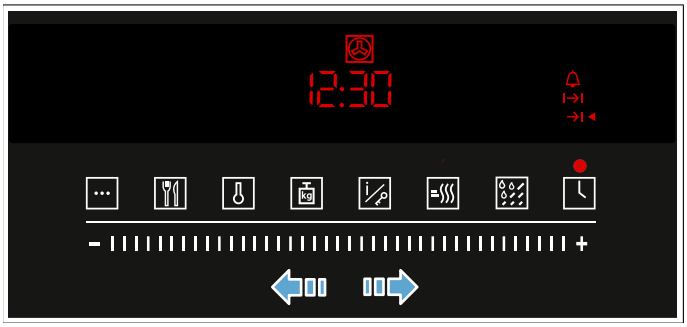
La fin du temps de cuisson peut être différée d'un maximum de 23 heures et 59 minutes.

Exemple illustré : il est 10:30 heures, la durée réglée est de 45 minutes et le plat doit être prêt à 12:30 heures.

1. Réglez le mode de cuisson et la température ou le niveau Gril.
2. Effleurez la touche 🕒 deux fois et réglez la durée dans la zone de réglage.
3. Effleurez de nouveau la touche 🕒.
   Le bandeau d'affichage indique – – : – – et le symbole →I s'allume.



4. Réglez l'heure de fin dans la zone de réglage.



5. Effleurez la touche ⏯.

Au bout de quelques secondes, le four valide les réglages. L'heure de fin et les symboles 🔔 I→I et →I s'affichent dans le bandeau d'affichage. La flèche ◄ indique le symbole →I.

Le temps est écoulé

Un signal retentit. Le four cesse de chauffer. La durée zéro apparaît dans le bandeau d'affichage.

Effleurez un capteur au choix pour arrêter le signal. Dès que ce dernier a cessé, vous pouvez régler une nouvelle durée de cuisson dans la zone de réglage.

Lorsque le plat est prêt, éteignez le four à l'aide de l'interrupteur principal ⏻.

Modifier et annuler

Vous pouvez modifier l'heure de fin dans la zone de réglage. La modification est validée après quelques secondes. L'heure de fin ne peut plus être modifiée si la durée s'écoule déjà. Le résultat de cuisson ne correspondrait plus.

Pour annuler, réglez l'heure de fin sur l'heure actuelle plus la durée. L'appareil commence à chauffer et la durée s'écoule.

Réglage de la minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie lorsque le four est allumé ou éteint.

Il est possible de régler au maximum 23 heures et 59 minutes. L'heure de la minuterie peut se régler par pas de 30 secondes jusqu'à 10 minutes. Ensuite les incréments de temps deviennent plus grands à mesure que la valeur augmente.

Selon la position effleurée en premier dans la zone de réglage, la minuterie commence avec une valeur préréglée : du milieu jusqu'au symbole **+**, 10 minutes ; du milieu jusqu'au symbole **–**, 5 minutes.

1. Effleurez la touche , le symbole s'allume dans le bandeau d'affichage.
2. Réglez le temps de la minuterie via la zone de réglage.

Le temps de la minuterie commence à s'écouler après quelques secondes. Le symbole apparaît dans le bandeau d'affichage. Pour afficher le temps restant, effleurez la touche .

Conseil : Si le temps de la minuterie réglé se rapporte au fonctionnement du four, utilisez le temps de cuisson. Le four s'éteint ainsi automatiquement.

La minuterie est écoulée

Un signal retentit. La durée zéro est affichée.

Éteignez la minuterie en appuyant sur une touche de votre choix.

Modifier et annuler

Vous pouvez à tout moment modifier l'heure de la minuterie. Avec un four allumé, effleurez la touche et modifiez l'heure dans la zone de réglage. Si le four est éteint, modifiez l'heure dans la zone de réglage. La modification est validée au bout de quelques secondes.

Pour annuler la modification, réglez l'heure de la minuterie sur zéro dans la zone de réglage. La minuterie s'éteint.

Régler l’heure

Après avoir branché l'appareil ou après une panne de courant, l'heure clignote dans le bandeau d'affichage et le symbole s'allume. Réglez l’heure.

1. Réglez l'heure dans la zone de réglage.
2. Effleurez la touche .
   L'heure cesse de clignoter.

Après quelques secondes, l'heure réglée est affichée.

Modifier l'heure

Vous pouvez modifier l'heure, par ex. pour le passage de l'heure d'été à l'heure d'hiver.

Pour ce faire, sur un appareil éteint, effleurez plusieurs fois la touche jusqu'à ce que le symbole de l'heure soit affiché. Ensuite, modifiez l'heure dans la zone de réglage.

Sécurité-enfants

Afin que les enfants ne puissent pas allumer l'appareil par mégarde ou modifier des réglages, votre appareil est équipé d'une sécurité enfants.

Remarques

- Vous pouvez modifier dans les réglages de base la possibilité d'utiliser ou non la fonction de sécurité enfants. ⟶ *"Réglages de base" à la page 19*
- La sécurité-enfants n'a pas d'impact sur une table de cuisson éventuellement raccordée.
- Après une coupure de courant la sécurité-enfants n'est plus active.

Activation et désactivation

Effleurez la touche pendant env. 4 secondes.

Le symbole s'allume dans le bandeau d'affichage. La sécurité enfants est activée.

Pour la désactiver, effleurez de nouveau la touche pendant 4 secondes jusqu'à ce que le symbole disparaisse de l'affichage.

Remarques

- Si une minuterie est réglée, celle-ci continue à s'écouler. Tant que la sécurité enfants est activée, il est impossible de modifier la minuterie.
- La sécurité enfants n'entrave pas le fonctionnement de l'interrupteur principal. Vous pouvez éteindre le four même si la sécurité enfants est active. Appuyez pour ce faire sur l'interrupteur principal.

Réglages de base

Afin que vous puissiez utiliser votre appareil facilement et de manière optimale, différents réglages sont à votre disposition. Vous pouvez modifier ces réglages en fonction de vos besoins.

Liste des réglages de base

Selon l'équipement de votre appareil, les réglages de base ne sont pas tous disponibles.

Réglage de base		Sélection
c 1	Durée du signal après écoulement d'une durée ou du temps de la minuterie	1 = env. 10 secondes 2 = env. 30 secondes* 3 = env. 2 minutes
c2	Temps d'attente avant validation d'un réglage	1 = env. 3 secondes* 2 = env. 6 secondes 3 = env. 10 secondes
c3	Tonalité touches lors de l'effleurement d'une touche	0 = désactivée 1 = activée*
c4	Luminosité du bandeau d'affichage	1 = sombre 2 = moyenne 3 = intense
c5	Affichage de l'heure	0 = masquer l'heure 1 = afficher l'heure*
c6	Activation possible de la sécurité enfants	0 = non 1 = oui* 2 = oui, avec verrouillage de porte**
c7	Éclairage du compartiment de cuisson en fonctionnement	0 = non 1 = oui*
c8	Temps de poursuite du ventilateur de refroidissement	1 = court 2 = moyen* 3 = long 4 = extra long
c9	Rails télescopiques post-équipés**	0 = non* (en cas de supports et extraction simple) 1 = oui (en cas d'extraction double et triple)
cb	Réinitialiser les réglages d'usine	0 = non* 1 = oui

* Réglage usine (les réglages usine peuvent être différents selon le modèle d'appareil)

** Non disponible sur tous les types d'appareils.

Modifier les réglages de base

Le four doit être éteint.

1. Effleurez la touche ⏲ pendant env. 4 secondes. Le premier réglage de base, par ex. c 12 apparaît dans le bandeau d'affichage.
2. Modifiez le réglage dans la zone de réglage.
3. Confirmez à l'aide de la touche ⏲. Le réglage de base suivant apparaît dans le bandeau d'affichage.
4. Effleurez la touche ⏲ à plusieurs reprises pour appeler tous les réglages de base. Modifiez les réglages dans la zone de réglages.
5. Pour finir, effleurez de nouveau la touche ⏲ pendant env. 4 secondes afin de confirmer les réglages sélectionnés.

Toutes les modifications ont été reprises dans les réglages de base.

Effleurez la touche ⏻ pour quitter les réglages de base sans confirmer les modifications.

Vous pouvez modifier les réglages de base à tout moment.

Nettoyage

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre appareil il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Vous trouverez ici des conseils pour entretenir et nettoyer correctement votre appareil.

Nettoyants appropriés

Afin de ne pas endommager les différentes surfaces en utilisant des nettoyants inappropriés, veuillez respecter les indications dans le tableau. Selon le modèle d'appareil, les zones ne sont pas toutes présentes sur votre appareil.

Attention !
Dégâts de la surface
N'utilisez pas de
- nettoyants agressifs ou abrasifs,
- nettoyants à forte teneur d'alcool,
- tampons en paille métallique ni d'éponges à dos récurant,
- nettoyeur haute pression ou nettoyeur à vapeur,
- nettoyant spécial pour le nettoyage à chaud.

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

Conseil : Des produits de nettoyage et d'entretien particulièrement recommandés sont en vente auprès du service après-vente. Respectez les indications respectives du fabricant.

⚠ Mise en garde – 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.
Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

Niveau	Nettoyage
Extérieur de l'appareil	
Façade en inox	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Éliminer immédiatement les taches de calcaire, projections de graisse, de fécule et de blanc d'œuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures. Des produits d'entretien spéciaux pour inox qui sont appropriés pour des surfaces chaudes sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Appliquer avec un chiffon doux une pellicule mince de produit d'entretien.
Matière plastique	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyant pour vitres ni de racloirs à verre.
Surfaces laquées	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux.
Bandeau de commande	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyant pour vitres ni de racloirs à verre.
Vitres de la porte	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de racloir à verre ni de spirales à récurer en inox.
Poignée de la porte	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Si du détartrant parvient sur la poignée de la porte, l'essuyer immédiatement. Sinon ces taches ne pourront plus être enlevées.
L'intérieur de l'appareil	
Surfaces émaillées	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou eau vinaigrée : Nettoyez avec une lavette et séchez avec un chiffon doux. Ramollissez les résidus d'aliment incrustés avec un chiffon humide et de l'eau additionnée de produit à vaisselle. En cas salissures importantes, utilisez une spirale à récurer en inox ou un produit de nettoyage pour four. **Attention !** N'utilisez jamais de produit de nettoyage pour four dans un compartiment de cuisson chaud. Cela pourrait endommager l'émail. Avant le prochain chauffage, retirez les résidus du compartiment de cuisson et de la porte de l'appareil. Après le nettoyage, laissez le compartiment de cuisson ouvert, afin qu'il sèche. **Remarque :** Des dépôts blancs peuvent se former à cause des résidus d'aliments. Ceux-ci sont inoffensifs et n'ont aucune influence sur les fonctionnalités de l'appareil. Le cas échéant, retirez-les avec de l'acide citrique.
Couvercle en verre de l'éclairage du compartiment de cuisson	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. En cas de salissures importantes, utiliser un produit de nettoyage pour four.
Joint de porte Ne pas l'enlever !	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette. Ne pas récurer.

Recouvrement de la porte	en acier inoxydable : utilisez un nettoyant pour inox. Respectez les indications des fabricants. N'utilisez pas de produit d'entretien pour inox. en plastique : nettoyez avec de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle et une lavette. Séchez ensuite avec un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyant pour vitres ni de racloirs à verre. Retirez le recouvrement de la porte pour le nettoyage.
Supports	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.
Système télescopique	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette ou une brosse. Ne pas éliminer la graisse de lubrification sur les rails télescopiques, les nettoyer de préférence en position rentrée. Ne pas nettoyer au lave-vaisselle.
Accessoires	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse. En cas de salissures importantes, utiliser une spirale à récurer en inox.

Remarques

- Des légères différences de teintes apparaissent sur la façade de l'appareil en raison des différents matériaux tels que le verre, le plastique et le métal.
- Des ombres ressemblant à des stries sur la vitre de la porte sont des reflets de l'éclairage du compartiment de cuisson.
- 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.
  Les bords de plaques minces ne peuvent pas être complètement émaillés. Ils peuvent donc présenter des aspérités. La protection contre la corrosion n'en est pas compromise.

Assistant de nettoyage pour le nettoyage humide

L'assistant de nettoyage pour le nettoyage humide vous facilite le nettoyage du compartiment de cuisson. Les salissures sont d'abord ramollies par l'évaporation du produit de nettoyage. Elles peuvent ensuite être plus facilement retirées.

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !
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.

Régler l'assistant de nettoyage

Remarque : L'assistant de nettoyage pour le nettoyage humide peut uniquement être réglé dans un compartiment de cuisson froid. Laissez complètement refroidir le compartiment de cuisson.

1. Retirez les accessoires du compartiment de cuisson.
2. Mélangez 0,4 litre d'eau (non distillée) avec une goutte de produit à vaisselle et versez le mélange au milieu du fond du compartiment de cuisson (fig. 1).
3. Fermez la porte de l'appareil.
4. Effleurez la touche .
   La durée apparaît dans le bandeau d'affichage.

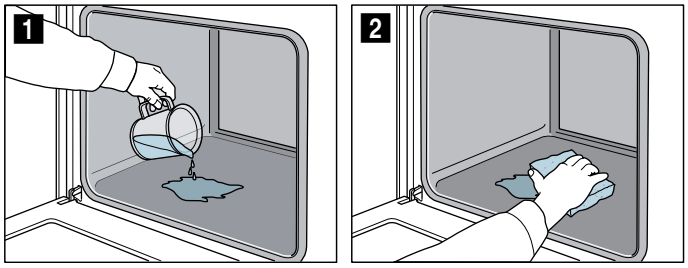
L'assistant de nettoyage se met en marche quelques secondes plus tard. Le programme s'écoule visiblement dans le bandeau d'affichage.

Remarques

- La durée est préréglée et ne peut pas être modifiée.
- L'heure de fin ne peut pas être différée.

Si le compartiment de cuisson n'est pas entièrement refroidi, clignote. Patientez jusqu'à ce que le compartiment de cuisson ait refroidi et jusqu'à ce que l'affichage disparaisse.

Un signal retentit une fois le nettoyage terminé. Le bandeau d'affichage indique 00:00. Éteignez le four à l'aide de l'interrupteur principal.



Nettoyage de finition

L'eau résiduelle présente dans le compartiment de cuisson doit être rapidement éliminée. Ne laissez pas l'eau résiduelle stagner dans le compartiment de cuisson (par ex. toute la nuit). Vous ne devez pas faire fonctionner le four si le compartiment de cuisson est encore mouillé ou humide.

1. Ouvrez la porte de l'appareil et retirez l'eau résiduelle avec une lavette éponge absorbante (fig. 2).
2. Nettoyez les surfaces lisses du compartiment de cuisson avec une lavette ou une brosse douce. Vous pouvez retirer les résidus tenaces à l'aide d'une spirale à récurer en inox.
3. Retirez les traces de calcaire avec un chiffon trempé dans du vinaigre. Enfin, rincez à l'eau claire et séchez en frottant avec un chiffon doux (également sous les joints de porte).
4. Laissez la porte de l'appareil ouverte en position de crantage (à env. 30°) pendant environ 1 heure pour permettre aux surfaces en émail du compartiment de cuisson de sécher. Vous pouvez également procéder à un séchage rapide du compartiment de cuisson.

Séchage rapide du compartiment de cuisson

1. Ouvrez la porte de l'appareil, une fois que l'assistant de nettoyage est terminée, en position de crantage (env. 30°).
2. Réglez le mode Chaleur tournante 3D sur 50 °C.
3. Éteignez le four après 5 minutes et fermez la porte de l'appareil.

Retirer les salissures tenaces

Il existe plusieurs façons d'éliminer les salissures tenaces.

- Laissez agir quelques instants l'eau additionnée de produit à vaisselle avant de démarrer l'assistant de nettoyage.
- Enduisez les endroits encrassés sur les surfaces lisses de produit à vaisselle avant de démarrer l'assistant de nettoyage.
- Répétez la fonction d'assistant de nettoyage une fois que le compartiment de cuisson est refroidi.

Maintenir l'appareil propre

Afin d'éviter la formation de salissures tenaces, maintenez l'appareil toujours propre et éliminez immédiatement les salissures.

⚠ Mise en garde – Risque d'incendie !
Les résidus alimentaires épars, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer. Avant utilisation, retirez les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson, sur les résistances de chauffe et sur les accessoires.

Conseils

- Nettoyez le compartiment de cuisson après chaque utilisation. Ainsi les salissures ne peuvent pas s'incruster.
- Éliminez immédiatement les taches de calcaire, de graisse, de fécule et de blanc d'œuf.
- Pour faire cuire des gâteaux très humides, utilisez la lèchefrite.
- Pour le rôtissage, utilisez un récipient approprié, par ex. une cocotte.

Supports

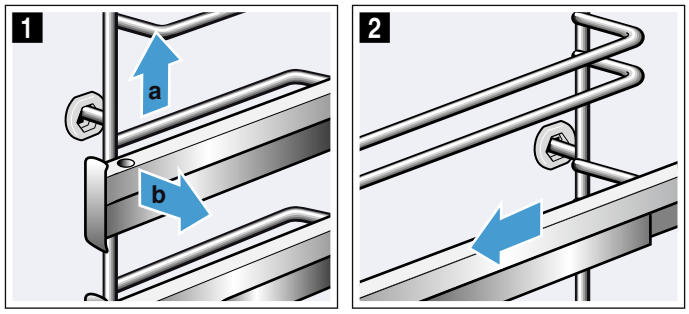
Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre appareil il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Vous apprendrez ici comment vous pouvez décrocher et nettoyer les supports.

Décrocher et accrocher les supports

⚠ Mise en garde – Risque de brûlures !
Les supports deviennent très chauds. Ne jamais toucher les supports chauds. Laisser toujours l'appareil refroidir. Éloigner les enfants.

Décrocher les supports

1. Soulever un peu le support à l'avant **a** et le décrocher **b** (fig. 1).
2. Tirer ensuite tout le support vers l'avant et l'enlever (fig. 2).

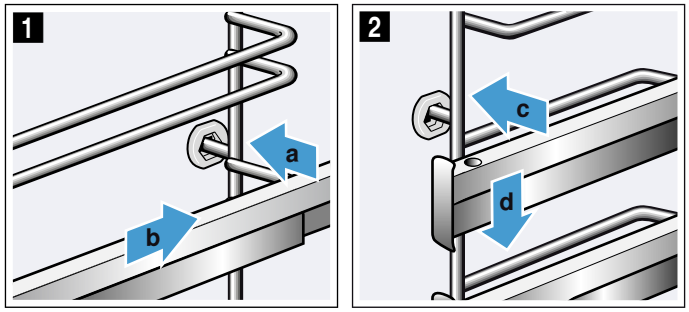


Nettoyez les supports avec du produit à vaisselle et une éponge à vaisselle. Utilisez une brosse en cas de salissures tenaces.

Accrocher les supports

Les supports s'adaptent uniquement à droite ou à gauche. Les rails télescopiques doivent pouvoir être tirés vers l'avant.

1. Engager le support d'abord au milieu dans la prise arrière **a**, jusqu'à ce que le support soit appliqué contre la paroi du compartiment de cuisson et le pousser vers l'arrière **b** (fig. 1).
2. L'engager ensuite dans la prise avant **c**, jusqu'à ce que le support soit appliqué là aussi contre la paroi du compartiment de cuisson et le pousser vers le bas **d** (fig. 2).



Porte de l'appareil

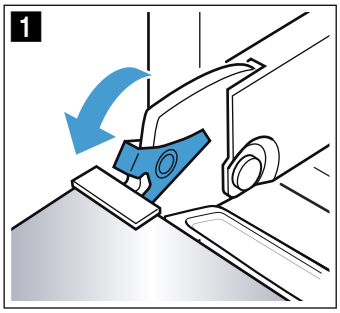
Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre appareil il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Vous apprendrez ici comment vous pouvez nettoyer la porte de l'appareil.

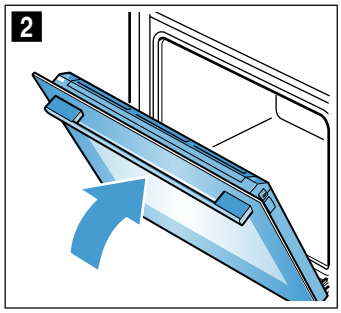
Dépose et pose des vitres de la porte

Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez déposer les vitres de la porte de l'appareil.

Caler la porte de l'appareil

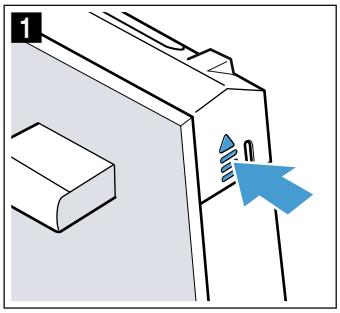
1. Ouvrir complètement la porte de l'appareil.
2. Ouvrir les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite (fig. 1).
3. Fermer la porte de l'appareil jusqu'à l'arrêt (fig. 2).

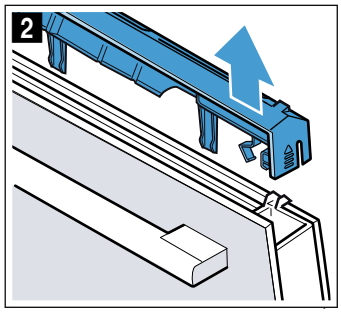




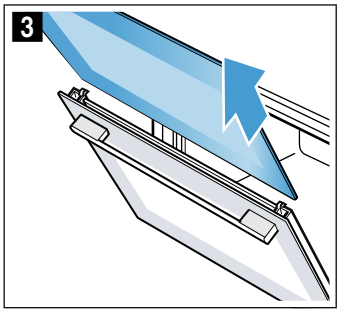
Démonter vitres

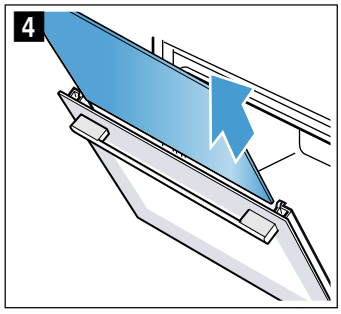
1. Ouvrir légèrement la porte de l'appareil.
2. Appuyer à gauche et à droite au niveau du recouvrement (fig. 1).
3. Enlever le recouvrement (fig. 2).



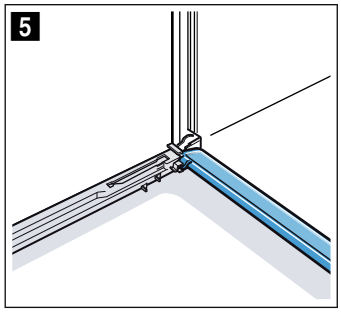


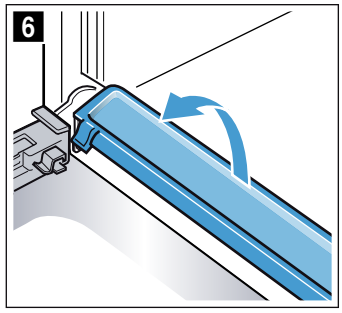
4. Retirer la vitre extérieure (fig. 3) et la poser avec précaution sur une surface plane.
5. Retirer la vitre intérieure (fig. 4) et la poser avec précaution sur une surface plane.





6. Le cas échéant, vous pouvez enlever la moulure pour eau de condensation pour la nettoyer. À cet effet, ouvrir complètement la porte de l'appareil (fig. 5).
7. Rabattre la moulure pour eau de condensation vers le haut et l'enlever (fig. 6).





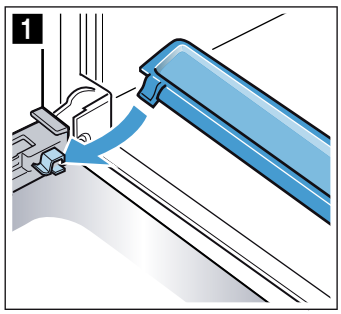
Nettoyez les vitres avec un nettoyant pour vitres et un chiffon doux. Essuyez la moulure pour eau de condensation avec un chiffon et du produit de nettoyage chaud.

⚠ Mise en garde
Risque de blessure !

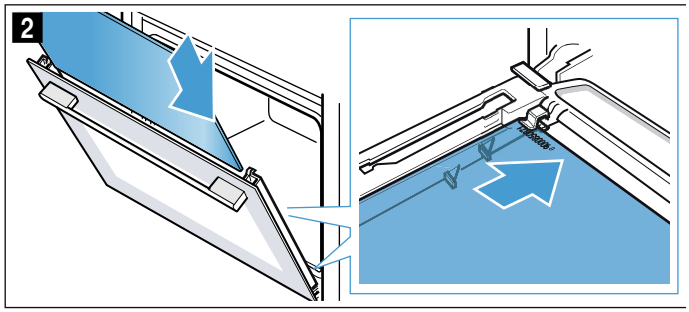
- Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.
- Les charnières de la porte de l'appareil bougent à l'ouverture et à la fermeture de la porte et peuvent pincer. Ne jamais mettre les doigts dans la zone des charnières.

Monter vitres

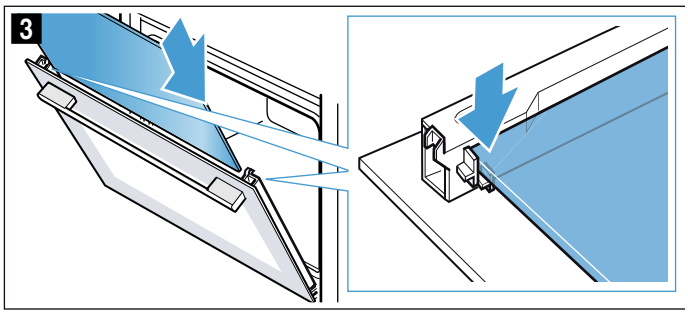
1. Ouvrir complètement la porte de l'appareil et replacer la moulure pour eau de condensation. Enfoncer la moulure à la verticale et la tourner vers le bas (fig. 1).



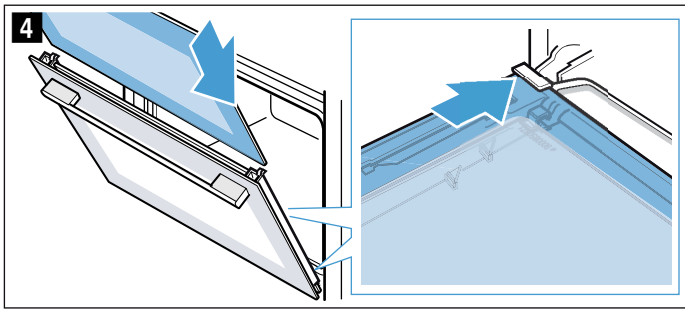
2. Insérer la vitre intérieure en veillant à ce qu'elle soit bien en place dans le support inférieur (fig. 2).



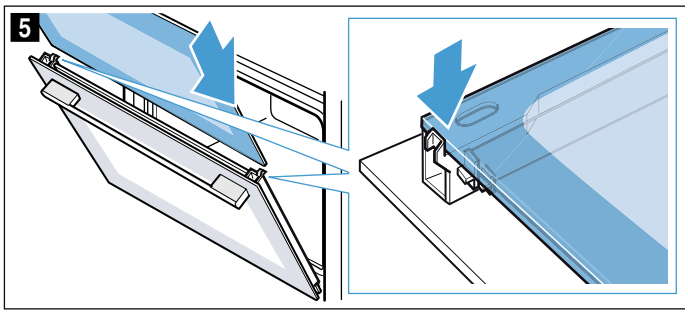
3. Appuyer sur la partie supérieure de la vitre intérieure (fig. 3).



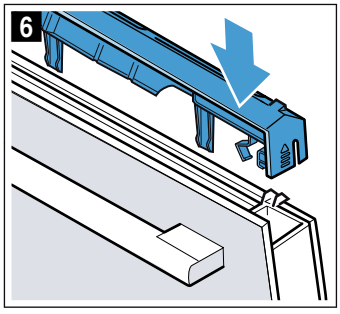
4. Insérer la vitre extérieure en veillant à ce que la vitre soit bien en place dans le support inférieur (fig. 4).

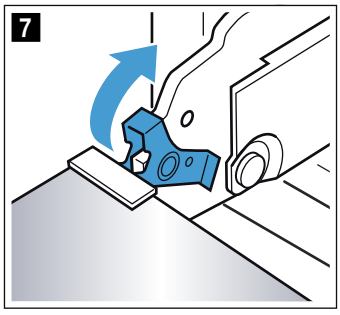


5. Appuyer sur la partie supérieure de la vitre extérieure (fig. 5).



6. Poser le recouvrement et appuyer dessus jusqu'à ce qu'il s'encliquette de manière audible (fig. 6).
7. Ouvrir à nouveau la porte de l'appareil complètement.
8. Fermer les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite (fig. 7)





9. Fermer la porte de l'appareil.

Attention !
Réutilisez le compartiment de cuisson uniquement lorsque les vitres sont correctement installées.

Anomalies, que faire ?

Une anomalie de fonctionnement n'est souvent due qu'à un problème simple. Avant d'appeler le service après-vente, veuillez essayer de remédier par vous-même à la panne à l'aide du tableau.

Remédier soi-même aux dérangements

Vous pouvez souvent facilement remédier vous-même à certains dérangements techniques sur l'appareil.

Si le résultat de cuisson d'un mets n'est pas optimal, vous trouverez à la fin de la notice d'utilisation de nombreux conseils et astuces pour la préparation.
→ *"Testés pour vous dans notre laboratoire" à la page 39*

Dérangement	Cause possible	Remède/Remarques
L'appareil ne fonctionne pas.	Fusible défectueux.	Vérifiez le fusible dans le boîtier à fusibles.
	Coupure de courant	Vérifiez si la lumière de la cuisine ou d'autres appareils ménagers fonctionnent.
L'heure clignote à l'écran.	Panne de courant.	Réglez de nouveau l'heure.
Impossible de régler l'appareil. Un symbole de clé apparaît ou SAFE.	La sécurité enfants est activée.	Désactivez la sécurité enfants en appuyant env. 4 secondes sur la touche portant le symbole de la clé.
La porte de l'appareil ne peut pas être ouverte. Un symbole de clé apparaît.	La porte de l'appareil est verrouillée avec la sécurité enfants.	Désactivez la sécurité enfants en appuyant env. 4 secondes sur la touche portant le symbole de la clé. Le verrouillage peut être désactivé dans les réglages de base.
Lorsqu'un mode de fonctionnement est activé, h clignote dans l'affichage.	L'appareil n'est pas suffisamment refroidi.	Éteignez l'appareil, laissez-le refroidir et enclenchez de nouveau un mode de fonctionnement.
L'appareil ne chauffe pas. Deux points clignotent dans le bandeau d'affichage. Sur certains appareils, d apparaît également sur le bandeau d'affichage.	Le mode démo est activé.	Débranchez brièvement l'appareil du secteur (coupez le fusible dans le boîtier à fusibles), puis désactivez le mode démo dans un délai de 5 minutes. Pour ce faire, définissez c 13 et cC sur la valeur 0 dans les réglages de base. → *"Réglages de base" à la page 19*

⚠ Mise en garde – Risque de blessures !
Les réparations non conformes sont dangereuses. Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations. Si l'appareil est défectueux, appelez le service après-vente.

⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !
Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles d'alimentation défectueux. Si l'appareil est défectueux, débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

Messages d'erreur dans le bandeau d'affichage

Si un message d'erreur apparaît dans le bandeau d'affichage avec « E », par ex. E0502, effleurez le capteur ⏲. Le message d'erreur est réinitialisé. Réglez le cas échéant à nouveau l'heure.

Si l'erreur ne persiste pas, vous pouvez de nouveau utiliser votre appareil comme à votre habitude. Si le message d'erreur réapparaît, informez-en le service après-vente en indiquant le message d'erreur exact et le numéro de produit (E-Nr.) de votre appareil.
→ *"Service après-vente" à la page 26*

Durée de fonctionnement maximale

Si vous n'avez pas modifié les réglages sur votre appareil depuis plusieurs heures, l'appareil cesse automatiquement de chauffer. Cela l'empêche de continuer à fonctionner par mégarde.

Le moment auquel la durée de fonctionnement maximale est atteinte dépend des réglages correspondants sur l'appareil.

Durée de fonctionnement maximale atteinte
F8 apparaît dans l'affichage.

Mettez l'appareil hors tension à l'aide de l'interrupteur principal. Si nécessaire, effectuez un nouveau réglage.

Conseil : Afin que l'appareil ne se coupe pas de manière inopinée, par ex. en cas de très longues durées de cuisson, réglez une durée. L'appareil chauffe jusqu'à ce que la durée réglée soit écoulée.

Changer l'ampoule au plafond dans le compartiment de cuisson

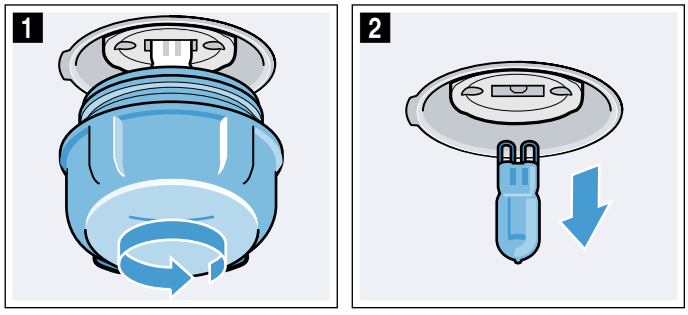
Si la lampe dans le compartiment de cuisson est défectueuse, vous devez la changer. Des ampoules halogènes de 230V, 25 W, résistantes aux températures élevées, sont en vente dans le commerce spécialisé ou auprès du service après-vente.

Saisissez l'ampoule halogène avec un chiffon sec. Cela prolonge la durée de vie de l'ampoule. Utilisez exclusivement ces ampoules.

⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !
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.

⚠ Mise en garde – 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.
Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

1. Étaler un torchon dans le compartiment de cuisson froid afin d'éviter des endommagements.
2. Dévisser le cache en verre en tournant à gauche (fig. 1).
3. Retirer l'ampoule - ne pas la tourner (fig. 2). Introduire une ampoule neuve, tout en veillant à la position des tiges-contacts. Pousser l'ampoule à fond.



4. Revissez le cache en verre.
   Selon le type d'appareil, le cache en verre est équipé d'un anneau d'étanchéité. Remettez l'anneau d'étanchéité en place avant de visser.
5. Enlever le torchon, puis armer le fusible.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Nous nous efforçons de toujours trouver une solution adaptée, également afin d'éviter toute visite inutile du technicien du SAV.

Numéro de produit et numéro de fabrication

Lors de votre appel, veuillez indiquer le numéro de produit (E-Nr.) complet et le numéro de fabrication (FD-Nr.), afin de nous permettre de mieux vous aider. Vous trouverez la plaque signalétique portant ces numéros en ouvrant la porte de l'appareil.
Sur certains appareils équipés d'un vaporisateur, la plaque signalétique se trouve derrière le bandeau de commande.

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

E-Nr.	**FD-Nr.**

Service après-vente ☏

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

Pour les contacts dans les différents pays, consulter le répertoire de SAV joint.

Programmes

Ces programmes vous permettent de préparer facilement vos plats. Vous sélectionnez un programme et l'appareil reprend pour vous les réglages optimaux.

Pour obtenir de bons résultats, le compartiment de cuisson ne doit pas être trop chaud. Laissez refroidir le compartiment de cuisson et redémarrez ensuite le programme.

Vaisselle

Respectez les indications des fabricants des récipients.

Vaisselle appropriée :
Utilisez de la vaisselle résistante jusqu'à 300 °C.

La vaisselle la plus appropriée est en verre ou en céramique. Le gril peut faire effet à travers le couvercle en verre et vous obtenez une jolie croûte croustillante sur votre rôti.

Les cocottes en inox ne conviennent que sous réserve. La surface brillante reflète fortement le rayonnement thermique. Le plats est moins brun et la viande moins cuite. Si vous utilisez une cocotte en acier inox, retirez le couvercle une fois le programme terminé. Passez la viande encore 8 à 10minutes sous le gril à la position gril 3.

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

Conseil : Lorsque la sauce du rôti est trop claire ou trop foncée, ajoutez la prochaine fois moins ou plus de liquide.

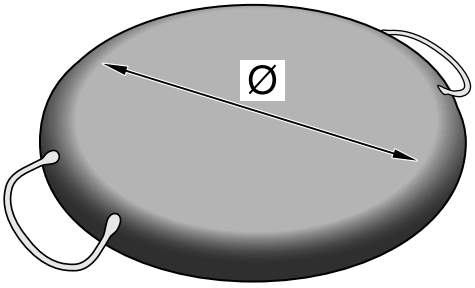
Vaisselle inappropriée :
Des récipients en aluminium clair, brillant, en terre cuite non vernie ou des récipients en plastique ou avec des poignées en plastique sont inappropriés.

Taille des récipients :
Le rôti doit recouvrir environ aux deux-tiers le fond du récipient.Vous obtiendrez ainsi un excellent fond de rôti.

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

Récipients pour le programme 1 :
Les tailles de poêles de paella suivantes sont recommandées :

- Pour 3 à 4 portions : poêle à paella avec un diamètre de base de 24 cm.
- Pour 5 à 6 portions : poêle à paella avec un diamètre de base de 28 cm



Préparation du mets

Utilisez des mets surgelés sortant directement du congélateur. Pour les plats à base de viande, utilisez des aliments frais, si possible à la température du réfrigérateur.

Conseil : Une viande très maigre restera juteuse si vous la bardez de lard.

Pesez votre plat. Vous avez besoin de connaître le poids pour le réglage. Réglez toujours le poids immédiatement supérieur.

Placez le récipient sur la grille. Mettez toujours le récipient dans le compartiment de cuisson froid.

Recettes préprogrammées

Pour les recettes préprogrammées, les données spécifiques pour la préparation de chaque plat sont indiquées.

Remarque : Lors des recettes préprogrammées il n'est pas possible de modifier ni le temps de cuisson ni l'heure de fin

Programme		Fourchette de poids en kg	Réglage du poids
1	**Paella**	0,3 - 0,6	Poids du riz
2	**Aubergines à la mozzarella et au parmesan**	0,2 - 0,8	Poids des légumes
3	**Légumes grillés**	0,8 - 1,6	Poids des légumes
4	**Dorade en croûte de sel**	0,3 - 1,1	Poids du poisson
5	**Merlu pané**	0,5 - 2,0	Poids du poisson
6	**Poulet aux légumes**	1,0 - 2,0	Poids de la viande
7	**Filet de bœuf en croûte feuilletée**	0,3 - 1,5	Poids de la viande
8	**Mousse de thon**	0,3 - 0,7	Poids de la pâte
9	**Pizza**	0,1 -0,4	Poids de la pâte
10	**Gâteau au fromage blanc**	0,8 -1,4	Poids de la pâte liquide

Programme 1 : paella mixte

Pour la programmation du four, prenez en compte le poids du riz sec. Pour 100 g de riz, il vous faut environ 145 ml d'eau.

Ingrédients pour 4 portions

- 40 ml d'huile d'olive
- 50 g de tomates, en purée
- 100 g de poivrons rouges et verts
- 100 g d'oignons
- 250-300 g de côtes de porc
- 250-300 g d'ailes de poulet
- 150 g d'anneaux de calamars
- 150 g de gambas
- 150 g de lotte
- 150 g de palourdes
- 100 g de moules
- 400 g de riz rond, de préférence du riz Bomba
- env. 580- 600 ml d'eau chaude
- Saler à votre goût
- Poivre
- Safran
- Ail

Préparation

1. Assaisonnez la viande avec du sel et du poivre, dorez-la pendant 5 à 6 minutes et retirez-la de la poêle à paella.
2. Cuisez le poisson et les fruits de mer pendant environ 2 minutes, retirez-les de la poêle à paella et maintenez-les au chaud.
3. Faites frire les tomates, les oignons avec l'ail et les poivrons dans la même poêle, ajoutez la viande, le poisson et les fruits de mer, puis assaisonnez.
4. Ajoutez de l'eau ou du bouillon, puis après ébullition, ajoutez du riz et du safran, puis ramenez à ébullition. Dès que le liquide bout, mettez la poêle à paella au four et réglez le programme.

Accessoires et conditions préalables

Grille : hauteur d'enfournement 1.
Poêle à paella avec un diamètre de base de 24 cm : 3-4 portions. Poêle à paella avec un diamètre de base de 28 cm : 4-5 portions.

Conseils

- Ne préchauffez pas le four
- Réservez la paella après le processus de cuisson
- Utilisez des poêles à paella avec des poignées métalliques et non des poignées en plastique.

Programme 1 : riz noir

Pour la programmation du four, prenez en compte le poids du riz sec. Pour 100 g de riz, il vous faut environ 150 ml d'eau.

Ingrédients pour 6 portions

- 40 ml d'huile d'olive
- 100 g de tomates, en purée
- 100 g de poivrons rouges
- 100 g d'oignons
- Ail
- 600 g de crevettes, décortiquées
- 500 g de petites seiches, nettoyées
- 2 sachets d'encre de seiche
- 600 g de riz rond
- 900 ml d'eau
- Saler à votre goût

Préparation

1. Coupez l'oignon, l'ail et le poivron en petits morceaux.
2. Faites frire les crevettes et les petites seiches, réservez-les et maintenez-les au chaud.
3. Faites frire les tomates, les poivrons et les oignons jusqu'à ce que les oignons soient dorés, puis ajoutez de l'eau et amenez à ébullition.
4. Lorsque l'eau bout, ajoutez le riz et l'encre de seiche, puis amenez de nouveau à ébullition. Dès que le liquide bout, mettez la poêle à paella au four et réglez le programme.
5. Cinq minutes avant la fin du temps de cuisson, répartissez les crevettes et les petites seiches sur le riz.

Accessoires et conditions préalables

Grille : hauteur d'enfournement 1.
Poêle à paella avec un diamètre de base de 24 cm : 3-4 portions. Poêle à paella avec un diamètre de base de 28 cm : 4-5 portions.

Conseils

- Ne préchauffez pas le four
- Réservez la paella après le processus de cuisson
- Utilisez des poêles à paella avec des poignées métalliques et non des poignées en plastique.

Programme 1 : riz aux légumes et aux crevettes

Pour la programmation du four, prenez en compte le poids du riz sec. Pour 100 g de riz, il vous faut environ 150 ml d'eau.

Ingrédients pour 6 portions

- 40 ml d'huile d'olive
- 150 g de poireaux
- 150 g de carottes
- 250 g de petits pois
- 250 g de haricots verts
- 400 g de crevettes, décortiquées
- 100 g de tomates, en purée
- 600 g de riz rond
- 900 ml d'eau
- Saler à votre goût

Préparation

1. Coupez les poireaux, carottes et haricots verts en petits morceaux.
2. Faites frire les crevettes, réservez-les et maintenez-les au chaud.
3. Faites sauter les légumes, ajoutez de l'eau et amenez à ébullition.
4. Lorsque l'eau bout, ajoutez le riz, puis amenez de nouveau à ébullition. Dès que le liquide bout, mettez la poêle à paella au four et réglez le programme. Cinq minutes avant la fin du temps de cuisson, répartissez les crevettes sur le plat.

Accessoires et conditions préalables

Grille : hauteur d'enfournement 1.
Poêle à paella avec un diamètre de base de 24 cm : 3-4 portions. Poêle à paella avec un diamètre de base de 28 cm : 4-5 portions.

Conseils

- Ne préchauffez pas le four
- Réservez la paella après le processus de cuisson
- Utilisez des poêles à paella avec des poignées métalliques et non des poignées en plastique.

Programme 1 : riz express

Pour la programmation du four, prenez en compte le poids du riz sec. Pour 100 g de riz, il vous faut environ 160 ml d'eau.

Ingrédients pour 6 portions

- 40 ml d'huile d'olive
- 1 200 g de légumes sautés, surgelés
- 100 g de tomates, en purée
- 600 g de riz rond
- 1 200 ml d'eau
- Saler à votre goût

Préparation

1. Laissez décongeler les légumes et faites-les frire légèrement à feu moyen. Ajoutez la purée de tomates et mélangez avec les légumes.
2. Ajoutez l'eau et amenez à ébullition.
3. Lorsque l'eau bout, ajoutez le riz. Dès que le liquide bout, mettez la poêle à paella au four et réglez le programme.

Accessoires et conditions préalables

Grille : hauteur d'enfournement 1.

Poêle à paella avec un diamètre de base de 24 cm : 3-4 portions.
Poêle à paella avec un diamètre de base de 28 cm : 4-5 portions.

Conseils

- Ne préchauffez pas le four
- Réservez la paella après le processus de cuisson
- Utilisez des poêles à paella avec des poignées métalliques et non des poignées en plastique.

Programme 2 : aubergines à la mozzarella et au parmesan

Pour cette recette, prenez en compte pour la programmation du four le poids des aubergines et des tomates coupées en tranches.

Ingrédients pour 4 portions

- 8 tranches d'aubergines
- 8 tranches de tomates
- 8 tranches de mozzarella
- 50 g de parmesan râpé
- 2 c.s. de purée de tomates fraîches
- Sel

Préparation

1. Nettoyez les aubergines et les tomates. Coupez-les en tranches d'env. 7 mm d'épaisseur.
2. Pesez les aubergines et les tomates coupées en tranches pour programmer le poids.
3. Huilez légèrement la plaque à pâtisserie. Répartissez les tranches d'aubergine sur la plaque et salez légèrement.
4. Ajoutez une tranche de tomate sur chaque tranche d'aubergine et enduisez-les d'une c. à s. de purée de tomates fraîches.
5. Rajoutez une tranche de mozzarella sur chaque tranche d'aubergine-tomate et parsemez de parmesan râpé.
6. Insérez le tout au four et réglez le programme.

Accessoires et conditions préalables

Lèchefrite : niveau d'enfournement 3.

Conseil : Pour un résultat de cuisson optimal, respectez l'épaisseur des tranches d'aubergines et de tomates.

Programme 3 : légumes grillés

Pour cette recette, le poids des légumes nettoyés est à prendre en compte pour la programmation du four.

Ingrédients pour 4 portions

- 2 tomates mûres, de taille moyenne
- 2 oignons de printemps
- 1 aubergine
- 1 poivron rouge
- 4 poivrons verts
- Sel
- Huile d’olive

Préparation

1. Coupez des oignons et des aubergines en deux dans le sens de la longueur. Déposez-les, faces coupées vers le haut, sur la plaque pour qu'ils ne sèchent pas avec la chaleur.
2. Ajoutez toutes les tomates.
3. Coupez les poivrons rouges en 4 ou 8 tranches.
4. Coupez les poivrons verts en 2 ou 4 tranches.
5. Pesez les légumes coupés et nettoyés pour programmer le poids.
6. Ajoutez tous les légumes sur la plaque à pâtisserie, salez et nappez d'huile. Insérez le tout au four et réglez le programme.

Accessoires et conditions préalables

Lèchefrite : niveau d'enfournement 3.

Conseil : Il est important de couper les légumes en lamelles ou de les couper en deux afin qu'ils soient cuits à cœur.

Programme 4 : dorade en croûte de sel

Pour cette recette, seul le poids de la dorade est à prendre en compte pour la programmation du four.

Ingrédients pour 2 portions

- Dorade, 600 g
- 1,5 kg - 2 kg de gros sel

Préparation

1. Pesez la dorade nettoyée pour programmer le poids.
2. Saupoudrez la plaque à pâtisserie de gros sel, selon la taille de la dorade.
3. Posez la dorade nettoyée sur le sel et recouvrez-la entièrement du reste de gros sel. Pour une croute de sel plus ferme, arrosez le sel d'un peu d'eau.
4. Mettez le tout au four et réglez le programme.

Accessoires et conditions préalables

Lèchefrite : niveau d'enfournement 3.

Conseils

- Demandez un poisson sous sel à la poissonnerie.
- Servez une sauce ou une garniture en accompagnement.

Programme 5 : merlu pané

Pour cette recette, seul le poids du merlu nettoyé est à prendre en compte pour la programmation du four.

Ingrédients pour 2 portions

- 700 g de la partie arrière du merlu
- 4 c. à soupe de chapelure
- 2 gousses d'ail
- 80 ml d'huile d'olive
- Persil
- Poivre blanc, moulu
- Sel

Préparation

1. Pesez le merlu nettoyé pour programmer le poids.
2. Placez le merlu nettoyé sur la plaque et assaisonnez-le.
3. Mélangez la panure, l'oignon haché, le persil haché et 80 ml d'huile d'olive dans un bol mélangeur. Répartissez ce mélange sur et sous le merlu.
4. Mettez le tout au four et réglez le programme.

Accessoires et conditions préalables

Lèchefrite : niveau d'enfournement 3.

Conseil : À la poissonnerie, demandez à ce que les arêtes ne se trouvent que sur une seule moitié de merlu.

Programme 6 : poulet aux légumes

Pour cette recette, seul le poids du poulet nettoyé est à prendre en compte pour la programmation du four.

Ingrédients pour 4-6 portions

- Poulet, 1 700 g
- 400 g de pommes de terre
- 400 g d'oignons
- 250 g de carottes
- 1 bouquet de persil
- 50 g de beurre ou de margarine
- Poivre blanc, moulu
- 400 ml d'eau/de bouillon.
- Huile d'olive

Préparation

1. Nettoyez le poulet et videz-le. Assaisonner avec du sel et du poivre.
2. Pesez le poulet pour programmer le poids.
3. Mélangez la moitié du beurre ou de la margarine à un bouquet de persil et placez le mélange à l'intérieur du poulet. Beurrez le poulet avec le reste de beurre ou de margarine.
4. Coupez les pommes de terre épluchées en très fines lamelles d'env. 5 mm d'épaisseur.
5. Épluchez les carottes et coupez-les en rondelles.
6. Pelez les oignons et coupez-les en très fines rondelles.
7. Enfin, salez les légumes, répartissez-les autour du poulet et ajoutez le l'eau pour couvrir le fond. Pour finir, arrosez le poulet d'un filet d'huile d'oliver
8. Mettez le tout au four et réglez le programme.

Accessoires et conditions préalables

Lèchefrite : niveau d'enfournement 2.

Conseil : Important : faites attention à l'épaisseur des pommes de terre.

Programme 7 : filet de bœuf en pâte feuilletée

Pour cette recette, seul le poids du filet de bœuf est à prendre en compte pour la programmation du four.

Ingrédients pour 4-6 portions

- 1 filet de bœuf, 1 100 g
- 500 g de pâte feuilletée
- 1 œuf
- Sel
- Poivre noir, moulu

Préparation

1. Graissez la plaque à pâtisserie avec une fine couche de margarine.
2. Farinez la surface de travail et étendez la pâte feuilletée dessus.
3. Pesez le filet de bœuf pour programmer le poids.
4. Assaisonnez le filet de bœuf avec du sel et du poivre, posez-le sur la pâte feuilletée déroulée et roulez-le dedans. Placez-le sur la plaque à pâtisserie.
5. Battez l'œuf et dorez-en la pâte feuilleté à l'aide d'un pinceau à pâtisserie.
6. Insérez le tout au four et réglez le programme.

Accessoires et conditions préalables

Lèchefrite : niveau d'enfournement 2.

Conseils

- Les temps de cuisson programmés au four sont pour la préparation d'un filet de bœuf médium. Pour un filet de bœuf bien cuit, utilisez un poids plus élevé que le poids réel. Pour un filet de bœuf rosé, utilisez un poids moins élevé que le poids réel. Il est recommandé d'augmenter ou de diminuer le poids de 100 g.
- Il convient également de noter que le résultat de cuisson dépend de l'épaisseur du filet. Vous obtiendrez de bons résultats avec un diamètre de 7 cm, pour un diamètre plus important, le résultat est médium à saignante.

Programme 8 : mousse de thon

Pour cette recette, seul le poids de la pâte feuilletée est à prendre en compte pour la programmation du four.

Ingrédients pour 4 portions

- 500 g de pâte feuilletée
- 225 g de purée de tomates fraîches
- 350 g d'oignons
- 400 g de thon à l'huile
- 200 g de poivrons rouges marinés
- 2 œufs durs
- Huile d’olive
- 1 œuf
- Sel

Préparation

1. Coupez les oignons en petits morceaux et faites-les cuire à feu doux. Dès que les oignons deviennent transparents, laissez-les dorer doucement, retirez-les de la cuisinière et laissez-les refroidir.
2. Graissez la plaque à pâtisserie avec un peu de beurre ou de margarine.
3. Pesez la pâte feuilletée pour programmer le poids
4. Séparez la pâte en deux parts égales. Farinez le plan de travail et étendez la pâte feuilletée dessus sur env. 30 x 30 cm.
5. Posez l'un des disques de pâte feuilleté sur la plaque à pâtisserie et piquez-le avec une fourchette à différents endroits.
6. Répartissez les ingrédients dans l'ordre indiqué sur la pâte : la purée de tomates fraîches, les oignons frits, le thon en morceaux, le poivron mariné, l'œuf dur coupé en petits dés et un filet d'huile.
7. Recouvrez les ingrédients avec l'autre disque de pâte feuilletée et collez bien les bords des disques l'un à l'autre avec les doigts.
8. Battez l'œuf et dorez-en la pâte feuilleté à l'aide d'un pinceau à pâtisserie.
9. Mettez le tout au four et réglez le programme.

Accessoires et conditions préalables

Lèchefrite : niveau d'enfournement 2.

Conseil : Laissez un bord d'env. 3 cm sur tout le pourtour du disque de pâte feuilleté du bas afin de pouvoir placer le disque supérieur dessus et souder les épaisseurs des bords ensemble.

Programme 9 : pizza au curry

Pour cette recette, seul le poids de la pâte à pizza est à prendre en compte pour la programmation du four.

Ingrédients pour 2-3 portions

- Pâte à pizza :
  240 g de farine
  7 g de levure de boulangerie
  160 ml d'eau tiède
  4 g de sel
- 70 g d'oignons hachés
- 20 g de margarine
- 3 c. à c. de poudre de curry Madras
- 100 g de champignons, en lamelles
- 2 tranches d'ananas
- 100 g de jambon cuit, assaisonné
- 100 g de mozzarella danoise, râpée
- 2 c. à café de moutarde
- Sel

Préparation

1. Travaillez la farine, la levure, l'eau et le sel pour former une pâte souple.
2. Mettez la pâte au four pendant 15 minutes à une température de 45 à 50 .
3. Pesez la pâte à pizza pour programmer le poids.
4. Posez la pâte à pizza sur une plaque à pâtisserie émaillée.
5. Hachez les oignons et mélangez-les dans un bol mélangeur avec la margarine, la moutarde et le curry. Réservez et répartissez sur la pâte.
6. Répartissez sur la pâte les champignons, les ananas coupés en petits morceaux et le jambon cuit coupé en lamelles. Enfin, saupoudrez de fromage râpé.
7. Mettez le tout au four et réglez le programme.

Accessoires et conditions préalables

Lèchefrite : niveau d'enfournement 3.

Programme 9 : pizza méditerranéenne

Pour cette recette, seul le poids de la pâte à pizza est à prendre en compte pour la programmation du four.

Ingrédients pour 2-3 portions

- Pâte à pizza :
  240 g de farine
  7 g de levure de boulangerie
  160 ml d'eau tiède
  4 g de sel
- 80 g de purée de tomates fraîches
- 70 g d'oignons
- 80 g de thon à l'huile
- 100 g de mozzarella danoise, râpée
- 40 g de poivrons rouges, dorés
- 8 olives noires, dénoyautées
- 4 filets d'anchois
- Huile
- Origan

Préparation

1. Travaillez la farine, la levure, l'eau et le sel pour former une pâte souple.
2. Mettez la pâte au four pendant 15 minutes à une température de 45 à 50 .
3. Pesez la pâte à pizza pour programmer le poids.
4. Posez la pâte à pizza sur une plaque à pâtisserie émaillée.
5. Répartissez la purée de tomates fraîches sur la pâte et parsemez d'origan. Arrosez d'huile.
6. Tour à tour, répartissez dessus les oignons coupés en rondelles, le thon en morceaux, le fromage râpé, les poivrons coupés en lamelles, les olives coupées en deux et les filets de sardines.
7. Mettez le tout au four et réglez le programme.

Accessoires et conditions préalables

Lèchefrite : niveau d'enfournement 3.

Programme 9 : pizza quatre fromages

Pour cette recette, seul le poids de la pâte à pizza est à prendre en compte pour la programmation du four.

Ingrédients pour 2-3 portions

- Pâte à pizza :
  240 g de farine
  7 g de levure de boulangerie
  160 ml d'eau tiède
  4 g de sel
- 50 g de purée de tomates fraîches
- 50 g d'emmental
- 50 g de brie
- 50 g de roquefort
- 50 g de mozzarella
- Huile
- Origan

Préparation

1. Travaillez la farine, la levure, l'eau et le sel pour former une pâte souple.
2. Mettez la pâte au four pendant 15 minutes à une température de 45 à 50 .
3. Pesez la pâte à pizza pour programmer le poids.
4. Répartissez la purée de tomates fraîches sur la pâte et parsemez d'origan. Arrosez d'huile.
5. Coupez le fromage en petits morceaux et répartissez-les sur la pâte.
6. Mettez le tout au four et réglez le programme.

Accessoires et conditions préalables

Lèchefrite : niveau d'enfournement 3.

Conseil : Répartissez les fromages dans l'ordre indiqué sur la pâte, car le point de fusion est différent selon chaque type de fromage.

Programme 9 : pizza Nostra

Pour cette recette, seul le poids de la pâte à pizza est à prendre en compte pour la programmation du four.

Ingrédients pour 2-3 portions

- Pâte à pizza :
  240 g de farine
  7 g de levure de boulangerie
  160 ml d'eau tiède
  4 g de sel
- 50 g de purée de tomates fraîches
- 60 g de jambon cuit
- 60 g de lard
- 70 g d'emmental, râpé
- 60 g de fromage frais
- Huile
- Origan

Préparation

1. Travaillez la farine, la levure, l'eau et le sel pour former une pâte souple.
2. Mettez la pâte au four pendant 15 minutes à une température de 45 à 50 .
3. Pesez la pâte à pizza pour programmer le poids.
4. Posez la pâte à pizza sur une plaque à pâtisserie émaillée.
5. Répartissez la purée de tomates fraîches sur la pâte et parsemez d'origan. Arrosez d'huile.
6. Enfin, ajoutez l'emmenthal râpé, le jambon cuit coupé en lamelles, les dés de lard et pour finir, le fromage frais découpé en petits dés.
7. Mettez le tout au four et réglez le programme.

Accessoires et conditions préalables

Lèchefrite : niveau d'enfournement 3.

Programme 10 : gâteau au fromage blanc

Pour cette recette, seul le poids du mélange liquide est à prendre en compte pour la programmation du four.

Ingrédients pour 6–8 portions

- Pâte de base :
  350 g de farine
  2 cuill. à café de levure chimique
  80 g de sucre
  1 œuf
  2 g de sel
  170 g de beurre
- Mélange liquide :
  185 g de sucre
  15 g de sucre vanillé
  70 g de margarine
  3 œufs
  65 g de farine
  750 g de fromage blanc

Préparation

1. Mélangez ensemble tous les ingrédients pour la pâte de base.
2. Pétrissez la pâte à la main et formez une boule.
3. Étalez la pâte finement à l'aide d'un rouleau à pâtisserie afin que la pâte couvre le fond et les bords du moule. Utilisez les deux-tiers de la pâte pour le fond du moule et un tiers pour les bords du moule.
4. Dans un autre bol mélangeur, battez la margarine avec du sucre et du sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange soit mousseux et homogène.
5. Incorporez les œufs les uns après les autres sans cesser de remuer.
6. Ensuite, ajoutez la farine en continuant de remuer.
7. Pour finir, ajoutez le fromage blanc et continuez à battre le tout pendant encore quelques minutes.
8. Pesez la masse liquide pour programmer le poids.
9. Versez la masse liquide dans le moule recouvert de pâte.
10. Mettez le tout au four et réglez le programme.

Accessoires et conditions préalables

Grille : hauteur d'enfournement 3.

Conseils

- Veillez à respecter l'ordre indiqué dans la recette car il a une importance sur la taille finale du gâteau.
- Le gâteau prend du volume pendant la cuisson et en perd en refroidissant.
- À la fin, si le gâteau est légèrement fissuré à plusieurs endroits, c'est normal.
- À la fin de la cuisson, laissez le moule encore 10 à 15 minutes dans le four ouvert, afin que son contenu puisse reposer sans craqueler.
- Le moule doit être noir ou foncé et rond, et ne doit pas être en aluminium.
- Recommandations pour cette recette :
  – Pour un poids compris entre 800 g et 900 g, utilisez un moule de 24 cm de Ø.
  – Pour un poids compris entre 1 000 g et 1 400 g, utilisez un moule de 26 cm de Ø.
- La pâte de base est friable, elle peut se casser lorsque vous la déroulez. Répartissez la pâte déroulée avec précaution et uniformément dans le moule.

Programmes

Une fois le rôti prêt, laissez-le reposer encore 10 minutes dans le compartiment de cuisson fermé et éteint. Cela permet au jus de mieux se répartir dans la viande.

Remarque : . La plage de poids est limitée intentionnellement. Pour les très grands mets, il manque souvent un récipient adapté. Dans ce cas le résultat de cuisson n'est pas optimal.

Programme		Aliment	Récipient	Ajouter du liquide	Niveau d'enfournement	Poids de réglage	Remarques
11	**Pizza**, fond mince	surgelée, précuite	Lèchefrite avec du papier cuisson	non	3	Poids total	Le compartiment de cuisson doit être froid au démarrage. Pour une deuxième pizza, suivez les instructions de l'emballage.
12	**Pizza**, fond épais	surgelée, précuite	Lèchefrite avec du papier cuisson	non	3	Poids total	Le compartiment de cuisson doit être froid au démarrage. Pour une deuxième pizza, suivez les instructions de l'emballage.
13	**Lasagnes**	surgelées	Emballage d'origine	non	3	Poids total	-
14	**Frites**	surgelées	Lèchefrite avec du papier cuisson	non	3	Poids total	Les disposer étalées sur la lèchefrite.
15	**Petits pains précuits**	surgelée, précuite	Lèchefrite avec du papier cuisson	non	3	Poids total	-
16	**Gratin de pommes de terre**	-	Plat à gratin sans couvercle	non	2	Poids total	-
17	**Gratin de pâtes**	avec pâtes précuites	Plat à gratin sans couvercle	non	2	Poids total	-
18	**Pommes de terre au four**, entières	pommes de terre non pelées, farineuses	Lèchefrite	non	3	Poids total	-
19	**Potée de légumes**	végétarien	haut faitout avec couvercle	selon la recette	2	Poids total	Couper en plus petits morceaux les légumes dont la cuisson est plus longue (par ex. carottes) que les légumes dont la cuisson est plus rapide (par ex. tomates)
20	**Ragoût/potée**, avec de la viande	-	haut faitout avec couvercle	selon la recette	2	Poids total	Ne pas saisir la viande au préalable
21	**Goulasch**	Viande de bœuf ou de porc assaisonnée avec des légumes	haut faitout avec couvercle	selon la recette	2	Poids total	Placer la viande en bas et la recouvrir de légumes. Ne pas saisir la viande au préalable
22	**Poisson**, entier	prêt à cuire, assaisonné	Cocotte avec couvercle	Recouvrir le fond du faitout	2	Poids du poisson	-
23	**Poulet**, farci	prêt à cuire, assaisonné	Faitout avec couvercle en verre	non	2	Poids du poulet	poser dans le récipient, les blancs vers le haut

Programme		Aliment	Récipient	Ajouter du liquide	Niveau d'enfournement	Poids de réglage	Remarques
24	**Morceaux de poulet**	prêts à cuire, assaisonnés	Cocotte avec couvercle	Recouvrir le fond du faitout	2	Poids du morceau le plus lourd	-
25	**Blanc de dinde**	en un seul morceau, assaisonné	Faitout avec couvercle en verre	Recouvrir le fond du faitout, éventuellement ajouter jusqu'à 250 g de légumes	2	Poids du blanc de dinde	-
26	**Canard**, non farci	prêt à cuire, assaisonné	Faitout sans couvercle	non	2	Poids du canard	-
27	**Oie**, non farcie	prête à cuire, assaisonnée	Faitout sans couvercle	non	2	Poids de l'oie	-
28	**Rôti de bœuf à braiser**	par ex. entrecôte, macreuse ou rôti mariné	Cocotte avec couvercle	Recouvrir le fond du faitout, éventuellement ajouter jusqu'à 250 g de légumes	2	Poids de la viande	Ne pas saisir la viande au préalable
29	**Rosbif**, médium	prêt à cuire, assaisonné	Faitout sans couvercle	non	2	Poids de la viande	Ne pas saisir le viande au préalable, la poser dans le récipient, le côté gras vers le haut
30	**Paupiettes de bœuf**	farcies de légumes ou de viande	Cocotte avec couvercle	Couvrir rapidement les roulades par ex. avec du bouillon ou de l'eau	2	Poids de toutes les roulades farcies	Ne pas saisir la viande au préalable
31	**Rôti de viande haché**, frais	Haché à base de viande de bœuf, de porc ou de mouton	Cocotte avec couvercle	non	2	Poids du rôti	Ne pas saisir la viande au préalable
32	**Gigot d'agneau**, médium	sans os, assaisonné	Cocotte avec couvercle	Recouvrir le fond du faitout, éventuellement ajouter jusqu'à 250 g de légumes	2	Poids de la viande	Ne pas saisir la viande au préalable
33	**Gigot d'agneau**, bien cuit	sans os, assaisonné	Cocotte avec couvercle	Recouvrir le fond du faitout, éventuellement ajouter jusqu'à 250 g de légumes	2	Poids de la viande	Ne pas saisir la viande au préalable
34	**Rôti de veau**, persillé	par ex. dos ou rumsteak	Cocotte avec couvercle	Recouvrir le fond du faitout, éventuellement ajouter jusqu'à 250 g de légumes	2	Poids de la viande	Ne pas saisir la viande au préalable
35	**Rôti de veau**, maigre	par ex. filet ou noix	Cocotte avec couvercle	Recouvrir le fond du faitout, éventuellement ajouter jusqu'à 250 g de légumes	2	Poids de la viande	Ne pas saisir la viande au préalable
36	**Cuiss. chevreuil**	sans os, salé	Cocotte avec couvercle	Recouvrir le fond du faitout, éventuellement ajouter jusqu'à 250 g de légumes	2	Poids de la viande	-
37	**Lapin**, entier	prêt à cuire, intérieur assaisonné	Faitout avec couvercle en verre	Recouvrir le fond du faitout, éventuellement ajouter jusqu'à 250 g de légumes	2	Poids de la viande	-
38	**Rôti échine de porc**	sans os, assaisonné	Faitout avec couvercle en verre	Recouvrir le fond du faitout, éventuellement ajouter jusqu'à 250 g de légumes	2	Poids de la viande	Ne pas saisir la viande au préalable

Programme		Aliment	Récipient	Ajouter du liquide	Niveau d'enfournement	Poids de réglage	Remarques
39	**Rôti de porc**, avec croûte	par ex. épaule, assaisonné et couenne entaillée	Faitout avec couvercle en verre	Recouvrir le fond du faitout, éventuellement ajouter jusqu'à 250 g de légumes	2	Poids de la viande	à poser dans un récipient, le côté gras vers le haut, bien saler la couenne
40	**Rôti longe de porc**	assaisonné	Faitout avec couvercle en verre	Recouvrir le fond du faitout, éventuellement ajouter jusqu'à 250 g de légumes	2	Poids de la viande	Ne pas saisir la viande au préalable

Régler un programme

Le four sélectionne le mode de cuisson et le réglage du temps et de la température optimaux. Seul le poids doit être réglé.

Le poids peut uniquement être réglé dans une certaine plage.

1. Effleurez la touche et sélectionnez le programme souhaité dans la zone de réglage.
2. Effleurez la touche et sélectionnez le poids dans la zone de réglage.
3. Effleurez la touche ⏯.

Le programme commence après quelques secondes. La fin de cuisson programmée s'écoule visiblement à l'affichage.

Lorsque le programme est terminé, un signal retentit et l'heure est réglée sur 00.00.

Dès que le processus de cuisson est terminé, éteignez le four à l'aide de l'interrupteur principal.

Durée du programme

La durée du programme réglé peut être appelée. Avant le démarrage du programme, effleurez plusieurs fois la touche jusqu'à ce que le symbole pour la durée de cuisson apparaisse. Effleurez de nouveau la touche jusqu'à ce que le poids ou le programme apparaisse de nouveau.

La durée réglée d'un programme ne peut pas être modifiée.

Poursuite de la cuisson

Dès que le programme est terminé et que le signal a cessé, vous pouvez régler une durée dans la zone de réglage. Le four continue à chauffer avec les réglages du programme.

Remarque : Cette fonction permet de poursuivre la cuisson autant que nécessaire.

Lorsque le plat est prêt, éteignez le four avec l'interrupteur principal.

Retarder l'heure de fin

Pour certains programmes, l'heure de fin peut être différée. Avant le démarrage, effleurez la touche plusieurs fois jusqu'à ce que le symbole de l'heure de fin apparaisse dans le bandeau d'affichage. Différez l'heure de fin dans la zone de réglage.

Après le démarrage, l'appareil se met en position d'attente.

Modifier et annuler

Après le démarrage, vous ne pouvez plus modifier le numéro de programme ni le poids.

Vous pouvez modifier l'heure de la fin tant que l'appareil est en position d'attente.

Mettez le four hors tension à l'aide de l'interrupteur principal si vous devez annuler le programme.

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 le plus adapté et la hauteur à laquelle il doit être enfourné. Nous vous donnons des conseils concernant les récipients et la préparation.

Remarque : Lors de la préparation des aliments, une grande quantité de vapeur d'eau peut s'accumuler dans le compartiment de cuisson.
Votre appareil est très économe en énergie et ne génère que peu de chaleur extérieure pendant son fonctionnement. En raison de la grande différence de température entre l'intérieur et l'extérieur de l'appareil, de la condensation peut se former au niveau de la porte et du bandeau de commande ou à la surface des meubles voisins. Il s'agit d'un phénomène physique normal. La condensation peut être réduite grâce au préchauffage ou en ouvrant légèrement la porte.

Indications générales

Valeurs de réglage recommandées

Dans le tableau, vous trouverez le mode de cuisson optimal pour différents plats. La température et la durée dépendent de la quantité et de la recette. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées. Commencez par les valeurs les plus basses. Une cuisson à basse température permet d'obtenir un brunissement plus uniforme. Si nécessaire, augmentez-les à la prochaine cuisson.

Remarque : Les temps de cuisson ne peuvent pas être réduits en augmentant les températures. Les mets seraient cuits à l'extérieur mais pas à l'intérieur.

Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement du plat dans le compartiment de cuisson froid. Vous économisez ainsi jusqu'à 20 pour cent d'énergie. Si vous préchauffez l'appareil de cuisson, réduisez le temps de cuisson indiqué de quelques minutes.

Pour certains mets, le préchauffage est obligatoire et indiqué dans le tableau. Enfournez votre plat et vos accessoires uniquement une fois le préchauffage terminé.

Si vous désirez préparer votre propre recette, référez-vous à un met similaire dans le tableau. Vous trouverez des informations supplémentaires dans les astuces figurant juste après les tableaux de réglages.

Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson. Vous obtiendrez ainsi un résultat de cuisson optimal et économiserez jusqu'à 20 pour cent d'énergie.

Mode de cuisson Chaleur tournante douce

La chaleur tournante douce est un mode de cuisson intelligent pour la préparation en douceur de viandes, poissons et pâtisseries. L'appareil règle de manière optimale la fourniture d'énergie dans le compartiment de cuisson. Le plat cuisiné est préparé progressivement avec la chaleur résiduelle. Il reste ainsi juteux et brunit moins. Il est possible d'économiser l'énergie selon la préparation et le plat cuisiné. Cet effet se perd en cas d'ouverture prématurée de la porte pendant la cuisson ou en cas de préchauffage.

Utilisez uniquement les accessoires d'origine de votre appareil. Ils sont parfaitement adaptés au compartiment et aux modes de cuisson. Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson.

Enfournez les plats dans le compartiment de cuisson froid et vide. Laissez la porte de l'appareil fermée pendant la cuisson. Faites cuire uniquement sur un niveau.

Le mode de cuisson Chaleur tournante douce est utilisé pour déterminer la consommation d'énergie en mode recirculation de l'air et la classe d'efficacité énergétique.

Cuire sur un niveau

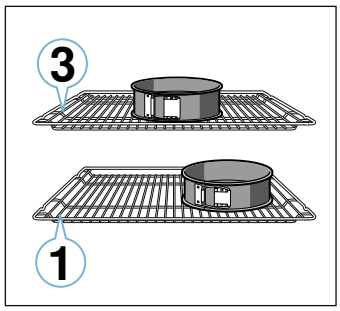
Utilisez les niveaux d'enfournement suivants pour cuire sur un niveau :
- Pâtisseries à bord haut et moule sur la grille : niveau 2
- Pâtisseries plates et plaque à pâtisserie : niveau 3

Cuire sur plusieurs niveaux

Utilisez la chaleur tournante. Les pâtisseries sur plaque ou en moules enfournées simultanément ne doivent pas nécessairement être prêtes au même moment.
Cuire sur deux niveaux :
- Lèchefrite : hauteur 3
  Plaque à pâtisserie : hauteur 1
- Moules sur la grille
  première grille : hauteur 3
  deuxième grille : hauteur 1

Cuire sur trois niveaux :
- Plaque à pâtisserie : hauteur 5
  Lèchefrite : hauteur 3
  Plaque à pâtisserie : hauteur 1

Préparer des mets simultanément vous permet d'économiser jusqu'à 45 % d'énergie. Placez les moules côte à côte ou superposez-les dans le compartiment de cuisson.



Accessoires

Utilisez uniquement les accessoires d'origine du fabricant de votre appareil. Ils sont parfaitement adaptés au compartiment et aux modes de cuisson.

Veillez à toujours utiliser les accessoires adaptés et à les insérer correctement. ⟶ *"Accessoires" à la page 13*

papier de cuisson

Utilisez seulement du papier de cuisson adapté à la température choisie. Découpez toujours le papier de cuisson au bon format.

Gâteaux et pâtisseries

Votre appareil vous propose plusieurs modes de cuisson pour la préparation de gâteaux et de petites pâtisseries. Vous trouverez dans les tableaux les réglages optimaux pour de nombreux mets.

Veuillez également noter les indications relatives à la levée de la pâte.

Moules

Pour une cuisson optimale, nous vous recommandons d'utiliser des moules foncés en métal.

Les moules en fer-blanc, en céramique et en verre allongent le temps de cuisson et la pâtisserie ne dore pas de manière uniforme.

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 et les recettes peuvent différer.

Produits congelés

N'utilisez pas de produits trop congelés. Retirez la glace de l'aliment.

Les produits congelés sont précuits partiellement de manière inégale. Le brunissement irrégulier demeure même après la cuisson.

Pain et petits pains

Attention !
Ne versez jamais d'eau dans le compartiment de cuisson chaud et ne posez jamais de récipient rempli d'eau sur le fond du compartiment de cuisson. Le changement de température peut endommager l'émail.

Certains mets sont mieux réussis, lorsqu'ils sont cuits en plusieurs étapes. Ces étapes sont indiquées dans le tableau.

Les valeurs de réglage pour la pâte à pain s'appliquent aussi bien pour la pâte sur la plaque à pâtisserie que dans un moule à cake.

Gâteau dans un moule

Plat	Accessoires/ustensiles	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Cake, simple	Moule à savarin/à cake	2		140-150	75-85
Cake, simple, 2 niveaux	Moule à savarin/à cake	3+1		140-150	70-85
Cake, fin	Moule à savarin/à cake	2		150-170	60-80
Fond de tarte en pâte à cake	Moule à tarte	3		160-180	20-30
Tarte aux fruits ou gâteau au fromage blanc, fond en pâte brisée	Moule démontable Ø 26 cm	2		160-180	70-90
Tarte	Moule à tarte	2		220-240	25-45
Gâteau à la levure	Moule démontable Ø 28 cm	2		150-160	25-35
Kouglof	Moule à kouglof	2		150-170	50-70
Tarte génoise, 3 œufs	Moule démontable Ø 26 cm	2		160-170	30-35
Tarte génoise, 6 œufs	Moule démontable Ø 28 cm	2		150-160*	30-40
* préchauffer					

Gâteau cuit sur la plaque

Plat	Accessoires/ustensiles	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Cake avec garniture	Plaque à pâtisserie	3		160-180	20-45
Cake, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		140-160	30-55
Tarte en pâte brisée avec garniture sèche	Plaque à pâtisserie	2		170-190	30-45
Tarte en pâte brisée avec garniture sèche, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		160-170	35-45
Tarte en pâte brisée avec garniture fondante	Lèchefrite	2		160-180	55-95
Gâteau à la levure de boulanger avec garniture sèche	Plaque à pâtisserie	3		160-180	15-20
Gâteau à la levure de boulanger avec garniture sèche, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		150-170	20-30
Gâteau à la levure de boulanger avec garniture fondante	Lèchefrite	3		180-200	30-55
Gâteau à la levure de boulanger avec garniture fondante, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		150-170	45-65
Brioche tressée, couronne briochée	Plaque à pâtisserie	2		160-170	35-40
Biscuit roulé	Plaque à pâtisserie	3		180-200*	10-15
Strudel, sucré	Lèchefrite	2		190-200	45-60
Strudel, congelé	Lèchefrite	3		200-220*	35-45
* préchauffer					

Pet. pâtisseries

Plat	Accessoires/ustensiles	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Muffins	Plaque à muffins	2		170-190	20-40
Muffins, 2 niveaux	Plaques à muffins	3+1		160-170*	20-45
Petites pâtisseries à pâte levée	Plaque à pâtisserie	3		150-170	20-30
Petites pâtisseries en pâte levée, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		150-170	25-40
Feuilletés	Plaque à pâtisserie	3		170-190*	20-35
Feuilletés, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		170-190*	25-45
Feuilletés, 3 niveaux	Plaques à pâtisserie + lèchefrite	5+3+1		170-190*	25-45
Pâtisserie en pâte à choux	Plaque à pâtisserie	3		190-210	35-50
Pâtisserie en pâte à choux, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		190-210	35-45
* préchauffer ** préchauffer 5 min., ne pas utiliser la fonction de réchauffage rapide					

Petits gâteaux secs

Plat	Accessoires/ustensiles	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Biscuiterie dressée	Plaque à pâtisserie	3		140-150**	25-40
Biscuiterie dressée, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		140-150**	25-35
Biscuiterie dressée, 3 niveaux	Plaques à pâtisserie + lèchefrite	5+3+1		130-140**	40-55
Petits gâteaux secs	Plaque à pâtisserie	3		140-160	15-25
Petits gâteaux secs, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		140-160	15-25
Petits gâteaux secs, 3 niveaux	Plaques à pâtisserie + lèchefrite	5+3+1		140-160	15-25
Meringue	Plaque à pâtisserie	3		80-90*	120-150
Meringue, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		90-100*	100-150
Macarons	Plaque à pâtisserie	3		90-110	20-30
Macarons, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		90-110	20-35
Macarons, 3 niveaux	Plaques à pâtisserie + lèchefrite	5+3+1		90-110	30-40
* préchauffer ** préchauffer 5 min., ne pas utiliser la fonction de réchauffage rapide					

Pain et petits pains

Plat	Accessoires/ustensiles	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Étape	Température en °C	Durée en min.
Pain, 750 g (dans un moule à cake et sur sole)	Lèchefrite ou moule à cake	2		-	200-220	20-40
Pain, 1000 g (dans un moule à cake et sur sole)	Lèchefrite ou moule à cake	2		-	200-220	35-50
Pain, 1500 g (dans un moule à cake et sur sole)	Lèchefrite ou moule à cake	2		-	200-220	40-60
Fougasse	Lèchefrite	3		-	240-250	20-25
Petits pains, sucrés, frais	Plaque à pâtisserie	3		-	150-160*	25-35
Petits pains, sucrés, frais, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		-	150-170*	15-25
Petits pains, frais	Plaque à pâtisserie	3		-	180-200	20-30
Gratiner des toasts, 4 pièces	Grille	3		-	200-220	15-20
Gratiner des toasts, 12 pièces	Grille	3		-	220-240	15-25
* préchauffer						

Pizzas, quiches et gâteaux salés

Plat	Accessoires/récipients	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Pizza, fraîche	Plaque à pâtisserie	3		190-210	20-30
Pizza, fraîche, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		180-200	30-40
Pizza, fraîche, pâte fine	Plaque à pizza	2		250-270*	8-13
Pizza, réfrigérée	Grille	3		190-210	10-15
Pizza, congelée, pâte fine 1 pièce	Grille	2		190-210	15-20
Pizza, congelée, pâte fine 2 pièces	Lèchefrite + grille	3+1		190-210	20-25
Pizza, congelée, pâte épaisse 1 pièce	Grille	3		180-200	20-25
Pizza, congelée, pâte épaisse 2 pièces	Lèchefrite + grille	3+1		190-210	25-30
Mini-pizzas	Lèchefrite	3		180-200	15-20
Gâteaux salés cuits dans le moule	Moule démontable Ø 28 cm	2		170-190	50-60
Quiche	Moule à tarte, fer noir	1		190-210	40-50
Pirogues	Plat à gratin	2		170-190	65-75
Empanada	Lèchefrite	2		180-200	35-50
Börek	Lèchefrite	3		200-210	30-40
* préchauffer					

Conseils pour la pâtisserie

Vous souhaitez vérifier si la pâtisserie est cuite ?	Piquez une brochette en bois sur le point le plus haut de la pâtisserie. Si la pâte n'accroche pas à la brochette en bois, la pâtisserie est prête.
La pâtisserie s'affaisse.	La prochaine fois, utilisez moins de liquide. Ou alors, baissez la température de 10 °C et rallongez le temps de cuisson. Vérifiez les ingrédients indiqués et les instructions de préparation sur la recette.
La pâtisserie est plus haute au centre et plus basse sur les bords.	Graissez uniquement le fond du moule démontable. Après la cuisson, démoulez avec précaution la pâtisserie à l'aide d'un couteau.
Le jus des fruits remonte.	Utilisez la lèchefrite lors de la prochaine cuisson.
Les petites pâtisseries se collent les unes aux autres lors de la cuisson.	Il convient de laisser un espace d'environ 2 cm autour de chaque morceau de pâtisserie. Il y aura ainsi suffisamment de place pour que les pâtisseries lèvent et dorent de tous les côtés.
La pâtisserie est trop sèche.	Augmentez la température de 10 °C et réduisez le temps de cuisson.
La pâtisserie est trop clair dans l'ensemble.	Si le niveau d'enfournement et l'accessoire sont corrects, augmentez éventuellement la température ou rallongez le temps de cuisson.
La pâtisserie est trop claire sur le dessus mais trop foncée en dessous.	La prochaine fois, enfournez un niveau au-dessus.
La pâtisserie est trop foncée sur le dessus mais trop claire en dessous.	La prochaine fois, enfournez un niveau en-dessous. Baissez la température et rallongez le temps de cuisson.

La pâtisserie en moule moulé ou le cake est plus foncé à l'arrière.	Ne placez pas le moule directement contre la paroi arrière, mais au centre de l'accessoire.
La pâtisserie est trop foncée dans l'ensemble.	La prochaine fois, baissez la température et rallongez le temps de cuisson.
La pâtisserie a doré de manière irrégulière.	Choisissez une température un peu plus basse. Le papier de cuisson dépassant de la plaque peut également influencer la circulation de l'air. Découpez toujours le papier de cuisson au bon format. Veillez à ne pas placer le moule directement devant les ouvertures de la paroi arrière du compartiment de cuisson. Pour cuire de petites pâtisseries, utilisez si possible des dimensions et des épaisseurs similaires.
Vous avez cuisiné sur plusieurs niveaux. La pâtisserie de la plaque supérieure est plus foncée que celle de la plaque inférieure.	Pour la cuisson sur plusieurs niveaux, sélectionnez toujours la chaleur tournante. Les pâtisseries sur plaques ou en moules enfournées simultanément ne doivent pas nécessairement être prêtes au même moment.
La pâtisserie a l'air prête, mais n'est pas cuite à l'intérieur.	Cuisez plus longtemps à basse température et ajoutez moins de liquide. Pour des pâtisseries à garniture fondante, précuisez d'abord la pâte. Parsemez-la d'amandes ou de chapelure puis ajoutez la garniture.
La pâtisserie ne se démoule pas une fois renversée.	Laissez la pâtisserie refroidir encore 5 à 10 minutes après la cuisson. Si elle ne se démoule toujours pas, décollez encore une fois le bord à l'aide d'un couteau. Renversez de nouveau la pâtisserie et couvrez le moule plusieurs fois à l'aide d'un linge froid et mouillé. La prochaine fois, graissez le moule et parsemez avec de la chapelure.

Soufflés et gratins

Votre appareil vous propose plusieurs modes de cuisson pour la préparation d'un soufflé/gratin. Vous trouverez dans les tableaux les réglages optimaux pour de nombreux mets.

L'état de cuisson d'un soufflé/gratin dépend de la taille du récipient et de l'épaisseur du soufflé/gratin.

Utilisez un récipient large et plat pour les soufflés et gratins. Dans un récipient étroit et haut, les mets mettront plus de temps à cuire et seront plus foncés sur le dessus.

Utilisez toujours les niveaux d'enfournement indiqués.

Vous pouvez préparer votre recette dans des moules ou avec la lèchefrite sur un niveau.
- Moules sur la grille : niveau 2
- Lèchefrite : niveau 3

Préparer des mets simultanément vous permet d'économiser jusqu'à 45 % d'énergie. Placez les moules côte à côte dans le compartiment de cuisson.

Plat	Accessoires/ ustensiles	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Gratin, relevé, ingrédients cuits à point	Plat à gratin	2		200-220	30-60
Gratin sucré	Plat à gratin	2		170-190	40-60
Gratin de pommes de terre, ingrédients crus, 4 cm d'épaisseur	Plat à gratin	2		150-170	60-80
Gratin de pommes de terre, ingrédients crus, 4 cm hauteur, 2 niveaux	Plat à gratin	3+1		150-160	65-80

Volaille, viande et poisson

Votre appareil vous propose différents modes de cuisson pour la préparation de volaille, de viande et de poisson. Les tableaux de réglages vous indiquent les réglages optimaux pour quelques mets.

Cuisson sur la grille

La cuisson sur la grille est plus particulièrement adaptée aux grosses volailles ou à plusieurs morceaux cuits simultanément.

Enfournez la lèchefrite et la grille au niveau d'enfournement indiqué. Veillez à ce que la grille soit bien placée sur la lèchefrite. ⟶ *"Accessoires" à la page 13*

En fonction de la taille et du type de rôti, ajoutez jusqu'à ½ litres d'eau dans la lèchefrite. Le liquide qui s'égoutte est récupéré. Vous pourrez utiliser le jus de cuisson pour préparer une sauce. Cela produit également moins de fumée et le compartiment de cuisson reste propre.

Cuisson dans un récipient

⚠ Mise en garde – Risque de blessures par bris de verre !
Poser le récipient en verre chaud sur un support sec. Si le support est humide ou froid, le verre peut se fissurer.

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !
À l'ouverture du couvercle après la cuisson, de la vapeur très chaude peut s'échapper. Soulevez le couvercle par l'arrière, afin de laisser échapper la vapeur chaude loin de vous.

Utilisez seulement un récipient adapté au four. Un récipient en verre est le mieux adapté. Vérifiez que le récipient peut être logé dans le compartiment de cuisson.

Les sauteuses lisses en acier inox ou aluminium réfléchissent la chaleur comme un miroir et ne sont donc adaptées que dans certaines conditions. La volaille, la viande et le poisson cuit lentement et dore moins. Utilisez une température plus élevée et/ou un temps de cuisson plus long.

Veuillez consulter les indications du fabricant de votre récipient de cuisson.

Récipient ouvert
Pour préparer de la volaille, de la viande et du poisson, utilisez de préférence un plat à rôti à bord haut. Placez le plat sur la grille. Si vous n'avez pas de récipient adapté, utilisez la lèchefrite.

Récipient fermé
Le compartiment de cuisson reste plus propre lors d'une cuisson avec un récipient fermé. Veillez à ce que le couvercle soit adapté et ferme bien. Placez le récipient sur la grille.

La volaille, la viande et le poisson peuvent également devenir croustillant dans un plat à rôti fermé. Utilisez pour cela un plat à rôti avec un couvercle en verre et choisissez une température plus élevée.

Griller

Laissez la porte de l'appareil fermée pendant la cuisson au gril. Ne cuisez jamais au gril en laissant la porte de l'appareil ouverte.

Placez la pièce à griller directement sur la grille. Introduire également la lèchefrite, biseau vers la porte de l'appareil, au moins à un niveau d'enfournement en dessous. Cela permettra de recueillir la graisse.

Prenez si possible des morceaux d'épaisseur et de poids similaires. Ils doreront ainsi de manière uniforme et resteront bien fondants. Posez les morceaux à griller directement sur la grille.

Retournez les morceaux à griller à l'aide d'une pince. Lorsque vous piquez la viande avec une fourchette, du jus s'en échappe et elle se dessèche.

Salez la viande uniquement une fois grillée. Le sel absorbe l'eau de la viande.

Remarques

- L'élément chauffant du gril clignote toujours, c'est tout à fait normal. La fréquence à laquelle cela se produit dépend de la position gril choisie.
- La cuisson au gril peut générer de la fumée.

Thermomètre à viande

En fonction de l'équipement de votre appareil, vous disposez d'un thermomètre à viande. Cuisez vos plats à point grâce au thermomètre à viande. Lisez les indications d'utilisation du thermomètre à viande figurant dans le chapitre correspondant. Vous y trouverez des indications sur la façon de planter le thermomètre à viande, sur les modes de cuisson possibles, et bien d'autres informations.

Valeurs de réglage recommandées

Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement dans le compartiment de cuisson froid d'une volaille, d'un morceau de viande ou de poisson non farcis et prêts à cuire, sortant du réfrigérateur.

Le tableau fournit des indications de poids pour la volaille, la viande et le poisson. Si vous souhaitez préparer un poisson, une viande ou une volaille lourds, utilisez dans tous les cas une température plus basse. En présence de plusieurs morceaux, référez-vous au poids des morceaux les plus lourds pour déterminer le temps de cuisson. Les morceaux doivent être approximativement de la même taille.

Généralement, plus une volaille, une viande ou un poisson est volumineux, plus la température doit être basse et plus le temps de cuisson est long.

Retournez la volaille, la viande ou le poisson après environ ½ à ⅔ du temps de cuisson indiqué.

Volaille

Piquez la peau du canard ou de l'oie sous les ailes. Cela permet au gras de s'écouler.

Coupez la peau au niveau du magret du canard. Ne retournez pas le magret.

Ajoutez un peu plus de liquide à la volaille dans le récipient. Le fond du récipient doit être recouvert d'env. 1 à 2 cm de liquide.

Lorsque vous retournez la volaille, veillez avant tout à ce que la poitrine ou la peau soient en bas.

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

Viande

Arrosez la viande maigre à votre convenance avec de la graisse ou recouvrez-la de tranches de lard.

Ajoutez un peu de liquide pour cuire de la viande maigre. Dans le récipient en verre, le fond doit être recouvert sur env. ½ cm de haut.

Découpez la couenne en croix. Lorsque vous retournez le rôti, veillez d'abord à ce que la couenne soit en bas.

Une fois le rôti prêt, laissez le reposer encore 10 minutes dans le compartiment de cuisson fermé et éteint. Le jus de viande sera mieux réparti. Enveloppez le rôti, par ex. dans du papier aluminium. Le temps de repos recommandé n'est pas compris dans le temps de cuisson indiqué.

Il est possible de préparer des rôtis et des viandes braisées dans un récipient. Vous pouvez retirer le rôti et le récipient du compartiment de cuisson et préparer la sauce directement dans le récipient.

La quantité de liquide dépend du type de viande, du matériau du récipient et de l'utilisation d'un couvercle. Si vous préparez de la viande dans un plat en émail ou en métal foncé, il convient d'ajouter un peu plus de liquide que dans un récipient en verre.

Pendant la cuisson, le liquide s'évapore dans le récipient. Si nécessaire, ajoutez du liquide.

L'écart entre la viande et le couvercle doit être d'au moins 3 cm. Le volume de la viande peut augmenter.

Pour les viandes braisées, précuisez d'abord la viande, si besoin. Ajoutez de l'eau, du vin, du vinaigre ou autre pour le fond de sauce. Le fond du récipient doit être recouvert sur 1 à 2 cm de haut.

Poisson

Un poisson entier ne doit pas être retourné. Enfournez le poisson entier dans le compartiment de cuisson en position intermédiaire, la nageoire dorsale vers le haut. Une pomme de terre coupée ou un petit récipient allant au four placé dans le ventre du poisson permet de le stabiliser.

Vous saurez que le poisson est cuit lorsque la nageoire dorsale se détache facilement.

Pour cuire à l'étuvée, ajoutez deux à trois cuillerées à soupe de liquide, ainsi qu'un peu de jus de citron ou de vinaigre dans le récipient.

Volaille

Plat	Accessoires/récipients	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Poulet, 1,3 kg	Récipient ouvert	2		200-220	60-70
Petits morceaux de poulet, 250 g pièce	Récipient ouvert	3		220-230	30-35
Sticks de poulet, nuggets congelés	Lèchefrite	3		190-210	20-25
Canard, 2 kg	Récipient ouvert	2		180-200	90-110
Magret de canard, médium, pièces de 300 g	Récipient ouvert	3		210-230	35-40
				3	3-5
Oie, 3 kg	Récipient ouvert	2		140	130-140
				160	50-60
Cuisses d'oie, pièces de 350 g	Récipient fermé	2		150-160	80-90
				230-240	30-40
Dindonneau, 2,5 kg	Récipient ouvert	2		180-200	75-90
Blanc de dinde, sans os, 1 kg	Récipient fermé	2		240-260	80-100
Gigot de dinde, avec os, 1 kg	Récipient ouvert	2		180-200	80-100

Viande

Plat	Accessoires/récipients	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Étape	Température en °C	Durée en min.
Rôti de porc sans couenne, par ex. échine, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		-	160-170	150-160
Rôti de porc avec couenne par ex. épaule, 2 kg	Récipient ouvert	2		1	130-140	135-145
				2	190-200	25-30
Rôti de porc, 1,5 kg	Récipient fermé	2		-	190-200	100-110***
Côtelettes de porc, 2 cm d'épaisseur	Grille	4		-	3	20-25**
Filet de bœuf médium, 1 kg	Grille + lèchefrite	3		-	210-220****	40-50**
Rôti de bœuf à braiser, 1,5 kg	Récipient fermé	2		-	200-220	130-150*****
Rosbif, médium, 1,5 kg	Grille + lèchefrite	3		-	200-220****	60-70
Hamburger, 3-4 cm d'épaisseur	Grille	4		-	3****	25-30
Rôti de veau, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		-	160-180	140-160
Jarret de veau, 1,5 kg	Récipient fermé	2		-	200-220	125-140
Gigot d'agneau sans os, médium, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		-	170-190	70-80***
Selle d'agneau avec os, médium, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		-	180-190	45-55***
Saucisses à griller	Grille	3		-	3	15-20
Rôti de viande hachée, 1 kg	Récipient ouvert	2		-	170-180	70-80

* préchauffer
** enfourner la lèchefrite en-dessous à la hauteur d'enfournement 2
*** sans retourner
**** retourner après les 1/2 - 2/3 du temps de cuisson
***** au début, ajouter du liquide dans le récipient, la pièce à rôtir doit être immergée aux 2/3 dans du liquide

Poisson

Plat	Accessoires/récipients	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Poisson entier, grillé 300 g, par ex. truite	Grille	2		160-180	20-30***
Poisson entier, grillé 1,5 kg, par ex. saumon	Grille	2		170-190	30-40***
Filet de poisson, grillé, 2-3 cm d'épaisseur	Grille	4		3	12-22**
Filet de poisson, étuvé, nature, 2-3 cm d'épaisseur	Récipient fermé	2		170-190	35-45
Poisson entier, étuvé 300 g, par ex. truite	Récipient fermé	2		170-190	40-50
Poisson entier, étuvé 1,5 kg, par ex. saumon	Récipient fermé	2		180-200	55-65

* préchauffer
** Enfourner la lèchefrite au niveau 2
*** Enfourner la lèchefrite sous la grille

Astuces concernant les rôtis, viandes braisées et grillades

Le compartiment de cuisson est très sale.	Préparez votre plat cuisiné dans un plat à rôti fermé ou utilisez la plaque de gril. Si vous utilisez la plaque de gril, vous obtiendrez des résultats de cuisson optimaux. Vous pouvez acheter la plaque de gril en supplément.
Le rôti est trop foncé et la croûte est brûlée par endroits et/ou le rôti est trop sec.	Vérifiez le niveau d'enfournement et la température. La prochaine fois, baissez la température et réduisez le temps de cuisson.
La croûte est trop fine.	Augmentez la température ou allumez brièvement le gril vers la fin du temps de cuisson.
Le rôti a l'air cuit, mais la sauce est brûlée.	La prochaine fois, choisissez un plat à rôti plus petit et ajoutez plus de liquide, le cas échéant.
Le rôti a l'air cuit, mais la sauce est trop claire et contient trop d'eau.	La prochaine fois, choisissez un plat à rôti plus grand et ajoutez moins de liquide, le cas échéant.
La viande braisée est brûlée.	Le plat à rôti et le couvercle doivent être adaptés et bien fermer. Réduisez la température et ajoutez du liquide pendant la cuisson, si besoin.
Le morceau grillé est trop sec.	Ne salez la viande qu'après l'avoir fait griller. Le sel absorbe l'eau de la viande. Ne piquez pas le morceau à griller lorsque vous le retournez. Utilisez une pince.

Légumes et garnitures

Vous trouverez ici des indications de préparation de légumes grillés, de pommes de terre et de produits à base de pommes de terre congelés.

Référez- vous aux indications du tableau.

Plat	Accessoires/ustensiles	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Légumes grillés	Lèchefrite	5		3	10-15
Pommes de terre au four, coupées en deux	Lèchefrite	3		160-180	45-60
Produits à base de pomme de terre, congelés, par ex. frites, croquettes, beignets de pomme de terre, röstis	Lèchefrite	3		200-220	25-35
Frites, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		190-210	30-40

Desserts

Avec votre appareil, vous pouvez réaliser vous-même des soufflés et des yaourts.

Soufflés

Les soufflés peuvent également être préparés sur la lèchefrite, au bain-marie. Pour cela, enfournez la lèchefrite au niveau 2.

Yaourt

Enlevez les supports et les accessoires du compartiment de cuisson. Le compartiment de cuisson doit être vide.

1. Faire chauffer 1 litre de lait (3,5 % MG) sur la table de cuisson à 90 °C et le laisser refroidir à 40 °C. Pour le lait UHT, faire chauffer à 40 °C.
2. Délayer 150 g de yaourt (température du frigo).
3. En remplir des tasses ou des petits verres et recouvrir de film alimentaire.
4. Placer les tasses ou les verres sur le fond du compartiment de cuisson et suivre les indications du tableau.
5. Après la préparation, laisser refroidir le yaourt au réfrigérateur.

Plat	Accessoires/ustensiles	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Yaourt	Ramequins	-		40-45	8-9h
Soufflés dans des ramequins	Ramequins	2		160-180	35-45

L'acrylamide dans l'alimentation

L'acrylamide se retrouve principalement dans les produits de pommes de terre et de céréales chauffés à forte température, comme les chips, les frites, les toasts, les petits pains, le pain et autres produits de boulangerie fine (gâteaux secs, pain d'épice, spéculoos).

Astuces de préparation faibles en acrylamide	
Généralités	■ Les temps de cuisson doivent si possible rester brefs. ■ Les plats doivent dorer et non brunir. ■ Les plats cuisinés volumineux et épais contiennent moins d'acrylamide.
Cuire	En convection naturelle, 200 C max. En chaleur tournante, 180 °C max.
Petits gâteaux secs	En convection naturelle, 190 C max. En chaleur tournante, 170 °C max. L'œuf ou le jaune d'œuf réduit la formation d'acrylamide.
Frites au four	Les répartir uniformément sur la plaque et sur une seule épaisseur. Cuire env. 400 à 600 g par plaque, afin que les frites ne se dessèchent pas et qu'elles deviennent croustillantes.

Déshydratation

Avec la chaleur tournante, vous pouvez également déshydrater des aliments. Grâce à ce processus de conservation, les arômes sont concentrés par la déshydratation.

Utilisez uniquement des fruits, des herbes et des légumes frais et lavez-les soigneusement. Recouvrez la grille de papier cuisson ou sulfurisé. Laissez les fruits s'égoutter et séchez-les.

Coupez-les en gros morceaux égaux ou en tranches fines. Posez les fruits non pelés sur la feuille, face coupée vers le haut. Veillez à ce que les fruits et les champignons ne se superposent pas sur la grille.

Râpez les légumes, puis blanchissez-les. Laissez les légumes blanchis s'égoutter et répartissez-les uniformément sur la grille.

Séchez les herbes avec la tige. Disposez les herbes uniformément et légèrement regroupées sur la grille.

Utilisez les hauteurs d'enfournement suivantes pour la déshydratation :
- 1ère grille : hauteur 3
- 2ème grille : hauteurs 3 + 1

Retournez plusieurs fois les fruits et légumes très juteux. Séparez les éléments déshydratés du papier dès qu'ils sont secs.

Vous trouverez dans le tableau les réglages de déshydratation pour divers aliments. La température et la durée dépendent du type, de l'humidité, de la maturité et de l'épaisseur de l'aliment à déshydrater. Plus l'aliment à déshydrater est séché longtemps, mieux il se conservera. Plus les tranches sont fines, plus la déshydratation sera rapide et plus l'aliment conservera son arôme. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées.

Si vous souhaitez déshydrater d'autres aliments, référez-vous à un aliment similaire dans le tableau.

Fruits, légumes et herbes	Accessoires	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en heures
Fruits à pépins (tranches de pommes, 3 mm d'épaisseur par grille 200 g)	1-2 grilles		80	4-8
Racines comestibles (carottes), râpées, blanchies	1-2 grilles		80	4-7
Champignons en rondelles	1-2 grilles		80	5-8
Herbes, néttoyées	1-2 grilles		60	2-5

Mise en conserve

Avec votre appareil, vous pouvez mettre des fruits et des légumes en conserve.

⚠ Mise en garde – Risque de blessure !
Si les aliments ne sont pas correctement mis en conserve, les bocaux peuvent éclater. Respecter les indications concernant la mise en conserve.

Pots
Utilisez uniquement des bocaux propres et non endommagés. Utilisez uniquement des joints en caoutchouc résistants à la chaleur, propres et intacts. Vérifier préalablement les attaches et pinces.

Pour la mise en conserve, utilisez uniquement des bocaux de même dimension et contenant le même aliment. Le compartiment de cuisson permet de réaliser simultanément six bocaux de ½, 1 ou 1½ litres maximum. N'utilisez pas de bocaux plus grands ou plus hauts. Les couvercles pourraient éclater.

Les bocaux ne doivent pas se toucher pendant la mise en conserve dans le compartiment de cuisson.

Préparation de fruits et légumes
Utilisez uniquement des fruits et des légumes d'excellente qualité. Lavez-les soigneusement.

Épluchez, dénoyautez et concassez les fruits ou les légumes, puis remplissez les bocaux jusqu'à 2 cm du bord.

Fruits : mettre les fruits dans les bocaux avec un mélange d'eau et de sucre porté à ébullition et écumé (environ 400 ml pour un bocal d'1 litre). Pour un litre d'eau :
- env. 250 g de sucre pour les fruits doux
- env. 500 g de sucre pour les fruits acides

Légumes : remplissez les bocaux avec les légumes et de l'eau chaude portée à ébullition.

Essuyer les bords du pot, ils doivent être propres. Placer un joint en caoutchouc et un couvercle sur chaque pot. Fermer les bocaux avec des agrafes. Placer les pots sur la lèchefrite, sans qu'ils ne se touchent. Verser 500 ml d'eau chaude (environ 80°C) dans la lèchefrite. Régler comme indiqué sur le tableau.

Terminer la mise en conserves
Fruites : Au bout d'un moment, des bulles commencent à remonter. Éteindre l'appareil dès que tous les bocaux commencent à faire des bulles. Après avoir laissé reposer les pots, les sortir du compartiment de cuisson.

Légumes : Au bout d'un moment, des bulles commencent à remonter. Dès que tous les bocaux commencent à faire des bulles, réduire la température à 120 °C et laisser les pots continuer à mousser dans le compartiment de cuisson fermé, comme indiqué dans le tableau. Éteignez l'appareil ensuite et laissez reposer encore quelques minutes, comme indiqué dans le tableau.

Retirez les pots du compartiment de cuisson et posez-les sur un linge propre. Ne posez pas les pots chauds sur un dessous de plat froid ou humide, car ils pourraient éclater. Recouvrez les bocaux, afin de les protéger des courants d'air. Ne retirez les pinces qu'une fois que les pots sont froids.

Les temps indiqués dans le tableau de réglages sont des valeurs de référence pour la mise en conserve de fruits et légumes. Ils peuvent être influencés par la température ambiante, le nombre de pots, la quantité, la chaleur et la qualité du contenu. Les indications sont valables pour des pots ronds de 1 litre. Avant de changer de température ou d'éteindre, vérifiez que le contenu des pots mousse bien.Le contenu des pots ne commence à mousser qu'après 30 à 60 minutes environ.

Plat	Accessoires/ustensiles	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Étape	Température en °C	Durée en min.
Légumes, par ex. carottes	Bocaux de 1 litre	1		1.	160-170	jusqu'à ébullition: 30-40
				2.	120	dès l'ébullition: 30-40
				3.	-	Chaleur résiduelle : 30
Légumes, par ex. concombre	Bocaux de 1 litre	1		1.	160-170	jusqu'à ébullition: 30-40
				2.	-	Chaleur résiduelle : 30
Fruits à noyau, par ex. cerises, prunes	Bocaux de 1 litre	1		1.	160-170	jusqu'à ébullition: 30-40
				2.	-	Chaleur résiduelle : 35
Fruits à pépins, par ex. pommes, fraises	Bocaux de 1 litre	1		1.	160-170	jusqu'à ébullition: 30-40
				2.	-	Chaleur résiduelle : 25

Laisser lever la pâte

Votre pâte lève nettement plus rapidement qu'à température ambiante et ne se dessèche pas. Commencez toujours avec la préparation à froid.

Une pâte à la levure de boulanger doit toujours reposer deux fois. Veuillez noter les indications des tableaux de réglages concernant la 1ère et la 2nde levées (fermentation de la pâte et fermentation individuelle).

Fermentation de la pâte
Placez la pâte dans un saladier thermorésistant et posez-le sur la grille. Réglez le four comme indiqué sur le tableau.

Pendant la cuisson, n'ouvrez pas la porte de l'appareil, sous peine de laisser échapper l'humidité. Ne couvrez pas la pâte.

Pendant le fonctionnement, de la condensation se forme et la vitre s'embue. Essuyez le compartiment de cuisson après la fermentation. Éliminez les résidus calcaires au vinaigre et rincez à l'eau claire.

Fermentation individuelle
Placez votre pâtisserie au niveau d'enfournement indiqué dans le tableau.

Si vous désirez préchauffer, effectuez la fermentation individuelle hors de l'appareil dans un endroit chaud.

La température et le temps de cuisson dépendent du type et de la quantité d'ingrédients. Les indications du tableau de réglage sont donc fournies à titre indicatif.

Plat	Accessoires/récipients	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Étape	Température en °C	Durée en min.
Pâte à la levure de boulanger, légère	Saladier	2		1.	35-40	25-30
	Plaque à pâtisserie	2		2.	35-40	10-20
Pâte à la levure de boulanger, épaisse et riche en matière grasse	Saladier	2		1.	35-40	60-75
	Récipient résistant à la chaleur	2		2.	35-40	45-60

Décongeler

Convient pour décongeler les fruits, les légumes et les pâtisseries congelés. Il est recommandé de décongeler la volaille, la viande et le poisson au réfrigérateur. Ne convient pas pour les tartes à la crème.

Utilisez les hauteurs d'enfournement suivantes pour la décongélation :
- 1ère grille : hauteur 2
- 2ème grille : hauteur 3 + 1

Les durées figurant dans le tableau sont fournies à titre indicatif. Elles dépendent de la qualité, de la température de congélation (-18°C) et de la nature des aliments. C'est pourquoi des plages de durées sont indiquées. Choisissez d'abord la durée la plus courte, puis prolongez-la, si nécessaire.

Conseil : . Les morceaux congelés à plat ou les portions décongèlent plus vite que les blocs.

Retirez l'aliment congelé de son emballage et déposez-le dans un récipient adapté, sur la grille.

Pendant la décongélation, remuez ou retournez les aliments une ou deux fois. Les gros morceaux doivent être retournés plusieurs fois. Si nécessaire, séparez les aliments entre-temps ou bien retirez du compartiment de cuisson les morceaux déjà décongelés.

Laissez reposer le plat décongelé entre 10 et 30 minutes dans l'appareil éteint, afin que la température s'équilibre.

Plat	Accessoires/ustensiles	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Pain, banal	Plaque à pâtisserie	2		50	40-70
Gâteau, fondant	Plaque à pâtisserie	2		50	70-90
Gâteau, sec	Plaque à pâtisserie	2		60	60-75

Maintien au chaud

Vous pouvez maintenir vos plats préparés au chaud avec le mode de maintien au chaud. Vous évitez ainsi la formation de condensation et n'avez pas besoin d'essuyer le compartiment de cuisson.

Ne maintenez pas vos plats préparés au chaud plus de deux heures. Veuillez noter que certains plats peuvent continuer de cuire pendant le maintien au chaud. Couvrez les plats, le cas échéant.

Plats tests

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

Selon EN 60350-1.

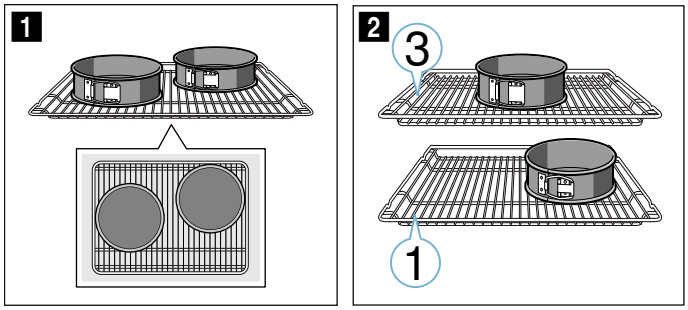
Cuire

Les pâtisseries sur plaque ou en moules enfournées simultanément ne doivent pas nécessairement être prêtes au même moment.

Niveaux d'enfournement pour la cuisson sur deux niveaux :
- Lèchefrite : hauteur 3
  Plaque à pâtisserie : hauteur 1
- Moules sur la grille
  première grille : hauteur 3
  deuxième grille : hauteur 1

Niveaux d'enfournement pour la cuisson sur trois niveaux :
- Plaque à pâtisserie : hauteur 5
- Lèchefrite : hauteur 3
- Plaque à pâtisserie : hauteur 1

Cuisson avec deux moules démontables :
- Sur un niveau (fig. 1)
- Sur deux niveaux (fig. 2)



Remarques

- Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement dans le compartiment de cuisson froid.
- Veuillez noter les indications de préchauffage dans les tableaux. Les valeurs de réglages s'entendent sans chauffage rapide.
- Utilisez ensuite les températures de cuisson indiquées les plus basses.

Grillades

Enfournez également la lèchefrite. Le liquide est récupéré et le compartiment de cuisson reste propre.

Cuire

Plat	Accessoires/ustensiles	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Biscuiterie dressée	Plaque à pâtisserie	3		140-150*	25-35
Biscuiterie dressée	Plaque à pâtisserie	3		140-150*	20-30
Biscuiterie dressée, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		140-150*	25-35
Biscuiterie dressée, 3 niveaux	Plaques à pâtisserie + lèchefrite	5+3+1		130-140*	35-55
Petits gâteaux	Plaque à pâtisserie	3		150*	25-35
Petits gâteaux	Plaque à pâtisserie	3		150*	20-30
Petits gâteaux, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		140*	25-35
Petits gâteaux, 3 niveaux	Plaques à pâtisserie + lèchefrite	5+3+1		140*	25-35
Biscuit à l'eau	Moule démontable Ø26 cm	2		160-170**	25-35
Biscuit à l'eau	Moule démontable Ø26 cm	2		160-170	30-35
Biscuit à l'eau, 2 niveaux	2 moules démontables Ø26 cm	3+1		150-160**	35-50
Tourte aux pommes	2 moules à pâtisserie en fer noir Ø20 cm	2		160-170	70-90
Tourte aux pommes	2 moules à pâtisserie en fer noir Ø20 cm	2		170-180	85-95
Tourte aux pommes, 2 niveaux	2 moules à pâtisserie en fer noir Ø20 cm	3+1		160-180	70-90

* Préchauffer 5 min., ne pas utiliser la fonction de chauffe rapide

** Préchauffer, ne pas utiliser la fonction de chauffe rapide

Griller

Plat	Accessoires	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Dorer des toasts	Grille	5		3	5-6*
Beefburger, 12 pièces	Grille	4		3	25-30**

* ne pas préchauffer

** retourner après 2/3 du temps de cuisson

HK Appliances GmbH
Werkstrasse 3
32289 Rödinghausen
DEUTSCHLAND

9001337743
980820
fr