BLAUPUNKT

[fr] Notice d’utilisation

Cuisinière encastrable
5H10M0050

Table des matières

Utilisation conforme 4

Précautions de sécurité importantes 4

Généralités 4
Ampoule halogène 5

Causes de dommages 6

Généralités 6

Installation et branchement 7

Raccordement électrique 7
Mesures à respecter au cours du transport 7

Protection de l'environnement 8

Économie d'énergie 8
Elimination écologique 8

Présentation de l'appareil 9

Bandeau de commande 9
Modes de cuisson et fonctions 10
Température 10
Table de cuisson 11
Compartiment de cuisson 11

Accessoires 11

Accessoires fournis 11
Insérer l'accessoire 11
Accessoires en option 12

Avant la première utilisation 13

Nettoyer le compartiment de cuisson et les accessoires 13

Utilisation de l'appareil 13

Allumer et éteindre l'appareil 13
Réglage du mode de cuisson et de la température . . 13
Chauffage rapide 14

Nettoyage 14

Nettoyants appropriés 14
Maintenir l'appareil propre 15

Supports 16

Décrocher et accrocher les supports 16

Porte de l'appareil 17

Décrocher et accrocher la porte du four 17
Démontage et remontage des vitres 18

Anomalies, que faire ? 18

Tableau des erreurs 18
Changer l'ampoule au plafond dans le compartiment de cuisson 19

Service après-vente 19

Numéros de produit E et de fabrication FD 19

Testés pour vous dans notre laboratoire 20

Indications générales 20
Gâteaux et pâtisseries 21
Soufflés et gratins 25
Volaille, viande et poisson 25
Légumes et garnitures 28
Yaourt 28
L'acrylamide dans l'alimentation 29
Déshydratation 29
Laisser lever la pâte 30
Décongélation 30
Plats tests 31

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.

Les images de cette notice sont proposées à titre indicatif.

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 2 000 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 11*

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.
- Vous risquez de vous blesser si vous heurtez la porte de l'appareil ouverte. La porte de l'appareil doit être fermée pendant et après le fonctionnement.

⚠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.

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 14*
- 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.

Installation et branchement

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

N'installez pas l'appareil derrière une porte de meuble ni derrière une porte décorative. Il existe un risque de surchauffe.

Raccordement électrique

Seul du personnel qualifié et agréé peut raccorder l'appareil. Les prescriptions du fournisseur d'électricité compétent doivent impérativement être respectées.

Tout droit à la garantie sera annulé en cas de raccordement incorrect de l'appareil.

Attention !
Si le cordon d'alimentation électrique est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou un autre professionnel qualifié.

- Pour tous les travaux de montage, l'appareil doit être sans tension.
- L'appareil répond à la classe de protection I et doit uniquement être branché sur une prise avec terre.
- Câble de raccordement secteur : type H05 VV-F ou supérieur. Côté appareil, le fil jaune-vert pour la prise à conducteur de protection doit être 10 mm plus long que les autres fils.

⚠ Mise en garde – Danger de mort !
Risque d'électrocution en cas de contact avec des composants sous tension.
- Saisissez la fiche uniquement avec les mains sèches.
- Retirez le cordon électrique uniquement directement par la fiche et jamais par le cordon, car celui-ci pourrait alors être endommagé.
- Ne débranchez jamais la fiche pendant le fonctionnement.

Observez les consignes suivantes et assurez-vous que les points suivants sont respectés :

Remarques
- La fiche mâle et la prise de courant vont ensemble.
- Les fils du cordon présentent une section suffisante.
- Le système de mise à la terre est correctement installé.
- L'opération du changement du cordon électrique (si nécessaire) doit impérativement être effectuée par un électricien agréé. Vous pouvez obtenir un cordon électrique de rechange auprès du service après-vente.
- N'utilisez pas de fiches / prises multiples ni de câbles prolongateurs.
- En cas d'utilisation d'un disjoncteur différentiel, n'utilisez qu'un type de disjoncteur arborant le symbole ⌓.
  Seul ce symbole garantit que les prescriptions actuellement en vigueur seront remplies.
- La fiche mâle reste à tout moment accessible.
- Le cordon électrique n'est pas plié, pincé, modifié, coupé.
- Le cordon électrique n'est pas en contact avec des sources de chaleur.

Mesures à respecter au cours du transport

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

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

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

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

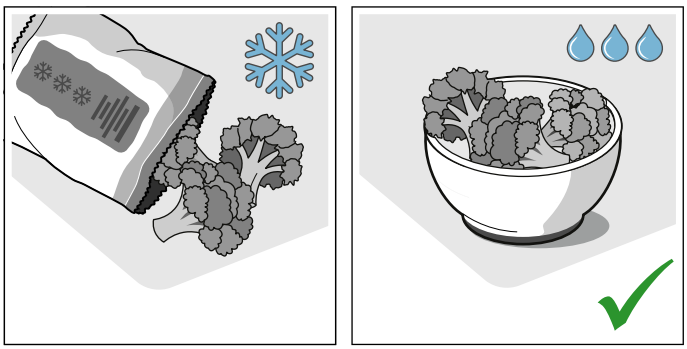
Transportez l'appareil en position verticale. Ne tenez pas l'appareil par la poignée de la porte ou par les raccordements situés à l'arrière car ceux-ci pourraient être endommagés. Ne posez aucun objet lourd sur l'appareil.

Protection de l'environnement

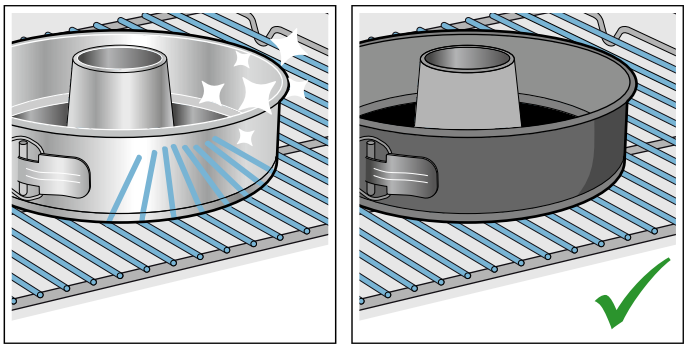
Votre nouvel appareil est d'une très grande efficacité énergétique. Vous trouverez ici des conseils comment vous pouvez économiser encore plus d'énergie lors de l'utilisation de l'appareil et comment correctement éliminer l'appareil.

Économie d'énergie

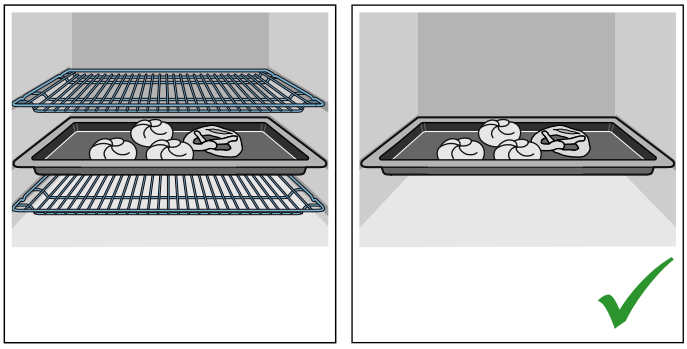
- Préchauffez l'appareil uniquement si cela est indiqué dans la recette ou dans les tableaux de la notice d'utilisation.
- Laissez décongeler les plats cuisinés congelés avant de les placer dans le compartiment de cuisson.



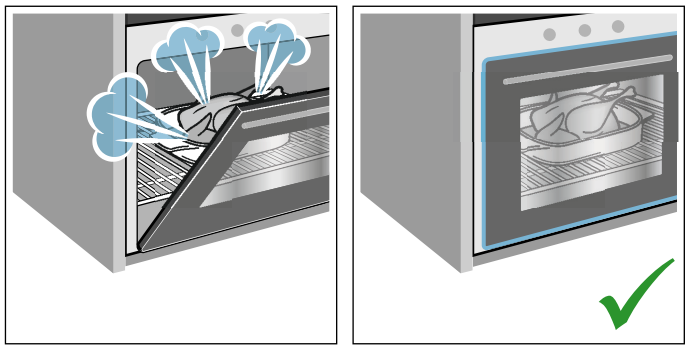
- Utilisez des moules de couleur foncée, laqués noirs ou émaillés. Ces types de moules absorbent bien la chaleur.



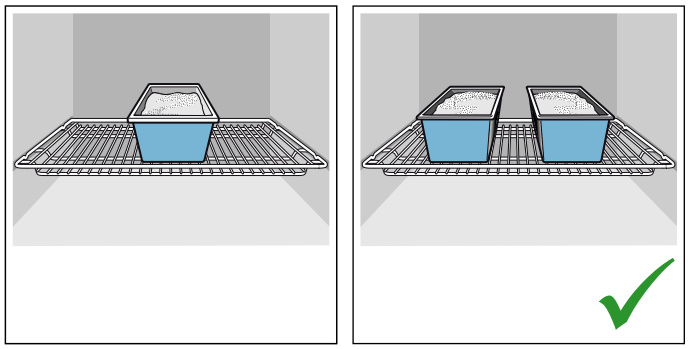
- Retirez du compartiment de cuisson tous les accessoires qui ne sont pas nécessaires.



- 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.

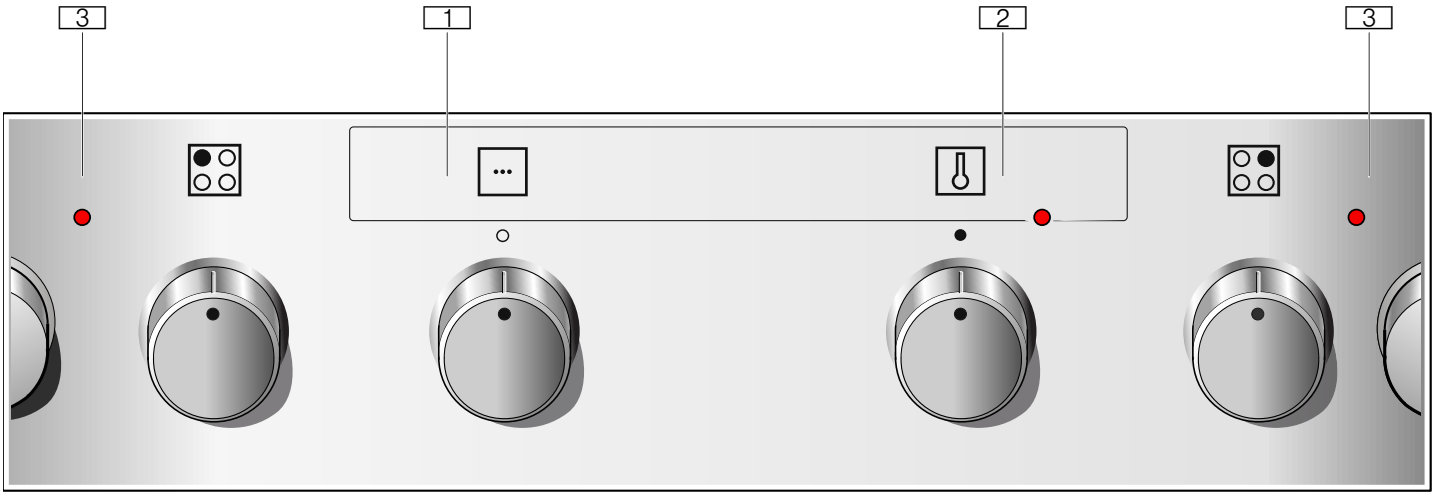
Présentation de l'appareil

Dans ce chapitre, nous vous expliquons 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. Ci-après l'aperçu du bandeau de commande ainsi que la disposition des éléments de commande.



1 **Sélecteur de fonction**
Le sélecteur de fonction vous permet de régler le mode de cuisson ou d'autres fonctions.
Vous pouvez tourner le sélecteur de fonction à gauche ou à droite à partir de la position zéro.

2 **Sélecteur de température**
Réglez la température pour le mode de cuisson avec le sélecteur de température ou sélectionnez le réglage pour d'autres fonctions.
Vous pouvez uniquement tourner le sélecteur de température à partir de la position zéro vers la droite, jusqu'en butée. Vous ne pouvez pas le tourner plus loin.

3 **Interrupteurs des foyers**
Les quatre interrupteurs des foyers permettent de régler la puissance de chaque foyer.
Le symbole situé au-dessus de chaque interrupteur indique quel foyer vous réglez.

Remarque : Sur certains appareils, les manettes sont escamotables. Pour l'enclencher et la désenclencher, appuyez sur la manette en position zéro.

Modes de cuisson et fonctions

Le sélecteur de fonctions vous permet de régler les modes de cuisson et d'autres fonctions.

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		Utilisation
	Chaleur tournante 3D	Pour faire cuire et rôtir sur un ou plusieurs niveaux. Le ventilateur répartit uniformément dans le compartiment de cuisson la chaleur de la résistance située dans la paroi arrière.
	Chaleur tournante douce	Pour la cuisson douce de mets sélectionnés sur un niveau, sans préchauffage. Le ventilateur répartit dans le compartiment de cuisson la chaleur de la résistance ronde située dans la paroi arrière. Ce mode de cuisson est utilisé pour déterminer la consommation d'énergie en mode recirculation de l'air et la classe d'efficacité énergétique.
	Gril, grande surface	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.
	Gril air pulsé	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 du mets.
	Convection naturelle	Pour la cuisson et le rôtissage traditionnels sur un niveau. Convient particulièrement pour les gâteaux 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.

Autres fonctions

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

Fonction		Utilisation
	Chauffage rapide	Chauffer rapidement le compartiment de cuisson sans accessoire.
	Éclairage du compartiment de cuisson	Allumer l'éclairage du compartiment de cuisson sans fonction. Cela facilite par exemple le nettoyage du compartiment de cuisson.

Température

Le sélecteur de température vous permet de régler la température du compartiment de cuisson. Par ailleurs, vous pouvez sélectionner les puissances pour d'autres fonctions.

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

Position		Signification
●	Position zéro	Le four ne chauffe pas.
50-275	Plage de température	La température pouvant être sélectionnée dans le compartiment de cuisson en °C.
1, 2, 3	Positions gril	Les positions gril pour le mode Gril, grande surface . **1** = position 1, faible **2** = position 2, moyen **3** = position 3, fort

Affichage de la température

Lors du chauffage du four, le symbole 🌡 apparaît sur le bandeau d'affichage. Il disparaît dans les pauses de chauffage.

Lorsque vous préchauffez, le moment optimal pour l'enfournement des mets est atteint dès que le symbole s'éteint pour la première fois.

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

Table de cuisson

Votre table de cuisson est livrée avec sa propre notice d'utilisation. Veuillez lire cette dernière avec attention pour utiliser votre appareil de manière sûre et correcte.

Vous y trouverez des informations importantes concernant la sécurité, des instructions détaillées pour les réglages et de nombreuses informations sur l'entretien et le nettoyage de la table de cuisson.

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

Dans la plupart des modes de cuisson et avec la plupart des fonctions, l'éclairage du compartiment de cuisson reste allumé pendant le fonctionnement. Lorsque vous quittez le fonctionnement avec le sélecteur de fonction, il s'éteint.

En réglant le sélecteur des fonctions sur la position d'éclairage du compartiment de cuisson, vous pouvez allumer l'éclairage sans chauffage. Cela vous facilite les choses par ex. lors du nettoyage de votre appareil.

Ventilateur de refroidissement

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

Attention !
Ne pas couvrir les fentes d'aération. Sinon l'appareil surchauffe.

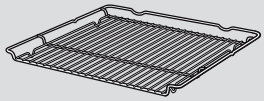
Afin que le compartiment de cuisson refroidisse plus vite après le fonctionnement, le ventilateur continue de fonctionner un certain temps.

Accessoires

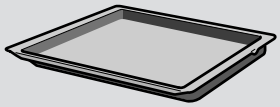
Votre appareil est livré avec divers accessoires. Vous trouverez ici un aperçu des accessoires fournis et de leur utilisation.

Accessoires fournis

Votre appareil est équipé des accessoires suivants :



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.

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

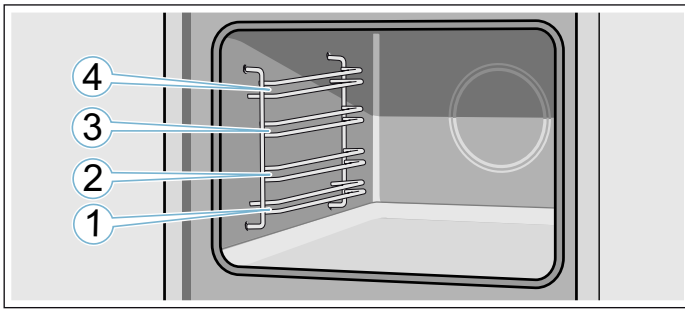
Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou sur Internet.

Remarque : Lorsque l'accessoire devient chaud il peut se déformer. Ce phénomène est normal et n'a aucune incidence sur le fonctionnement de l'appareil. Cette déformation disparaît dès qu'il refroidi.

Insérer l'accessoire

Le compartiment de cuisson possède 4 niveaux d'enfournement. Les niveaux d'enfournement se comptent du bas vers le haut.

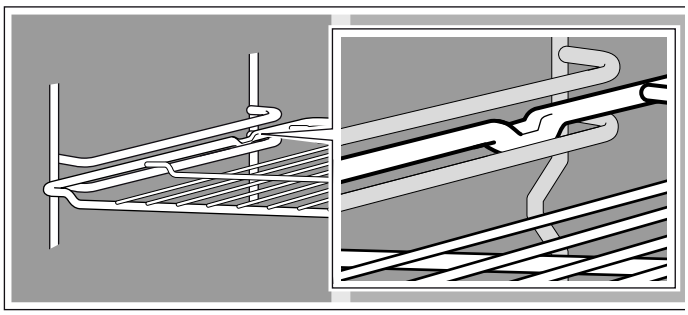
Sur certains appareils, le niveau d'enfournement supérieur est repéré par un symbole de gril au niveau du compartiment de cuisson.



Introduisez toujours 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.

En introduisant l'accessoire dans le compartiment de cuisson, veillez à ce que l'indentation de l'accessoire soit orientée vers l'arrière. Ce n'est qu'ainsi qu'il s'encliquette.



Remarques

- Tenez la plaque de four sur les côtés avec les deux mains et insérez-la parallèlement au support. Lors de son insertion, ne déplacez pas la plaque à pâtisserie latéralement dans un mouvement de va et vient. Sinon il sera difficile d'insérer la plaque à pâtisserie. Les surfaces émaillées pourraient être endommagées.
- Veillez à toujours introduire 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.

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 d'accessoires pour votre appareil dans nos brochures ou sur Internet.

La disponibilité des accessoires en option ainsi que la possibilité de les commander en ligne varient selon les pays. Veuillez consulter les 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 19*

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.
Grille d'insertion Pour la viande, la volaille et le poisson. À placer dans la lèchefrite pour récupérer la graisse et le jus de viande qui s'écoule.
Lèchefrite, à revêtement anti-adhérent Pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. Les gâteaux et les rôtis se détachent plus facilement de la lèchefrite.
Plaque à pâtisserie, à revêtement anti-adhérent Pour des gâteaux sur plaque et des petites pâtisseries. Les pâtisseries se détachent plus facilement de la plaque à pâtisserie.
Lèchefrite Pro Pour préparer de grandes quantités. Convient parfaitement pour la moussaka par ex.
Lèchefrite Pro avec grille d'insertion Pour préparer de grandes quantités.
Couvercle pour la lèchefrite Pro Le couvercle permet d'utiliser la lèchefrite Pro comme une cocotte Pro.
Plaque à pizza Pour des pizzas et grands gâteaux ronds.
Tôle à griller Pour des grillades à la place de la grille ou comme protection anti-éclaboussures. À utiliser uniquement dans la lèchefrite.
Pierre à pain et à pizzas Pour le pain, les petits pains et la pizza dont le fond doit être croustillant. La pierre à pain et à pizzas doit être préchauffée à la température recommandée.
Cocotte en verre Pour des plats cuits à l'étouffée et des soufflés.
Système télescopique simple Avec les rails télescopiques au niveau 2, vous pouvez retirer l'accessoire plus loin, sans qu'il ne bascule.
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.

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 13*

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

Nous vous avons déjà présenté les éléments de commande et leur fonctionnement. Maintenant, nous vous expliquons comment régler votre appareil.

Allumer et éteindre l'appareil

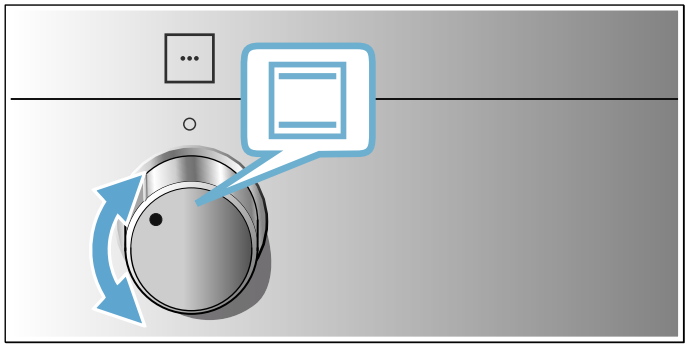
Le sélecteur de fonction allume et éteint l'appareil. Dès que vous le tournez dans une position autre que la position zéro, l'appareil s'allume. Pour éteindre l'appareil, tournez toujours le sélecteur de fonction sur la position zéro.

Réglage du mode de cuisson et de la température

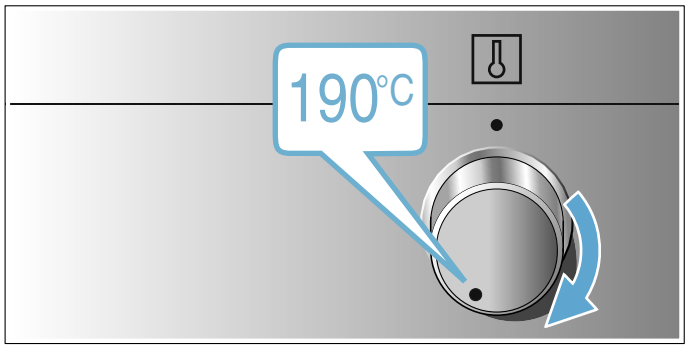
Le sélecteur de fonction et de température permet de régler très facilement votre appareil. Le tableau des modes de cuisson vous indique le meilleur mode de cuisson approprié pour chaque plat.

Exemple illustré : convection naturelle à 190 °C.

1. Réglez le mode de cuisson à l'aide du sélecteur de fonction.



2. Réglez la température ou la position gril à l'aide du sélecteur de température.



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

Pour éteindre le four, réglez le sélecteur de fonction sur zéro.

Modifier

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

Chauffage rapide

Le chauffage rapide permet de réduire la durée de chauffe.

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 chauffage rapide est terminé.

1. Réglez le sélecteur de fonction sur .
2. Réglez la température à l'aide du sélecteur de température.

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

Un signal retentit lorsque le chauffage rapide est terminé. Enfournez le plat dans le compartiment de cuisson et réglez un mode de cuisson et une température.

Utilisez ensuite de préférence :
- Chaleur tournante 3D

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.

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

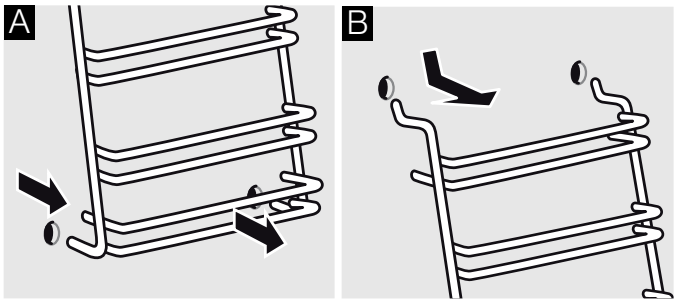
Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre appareil il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Vous apprendrez ici comment vous pouvez décrocher et nettoyer les supports.

Décrocher et accrocher les supports

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

Décrocher les supports

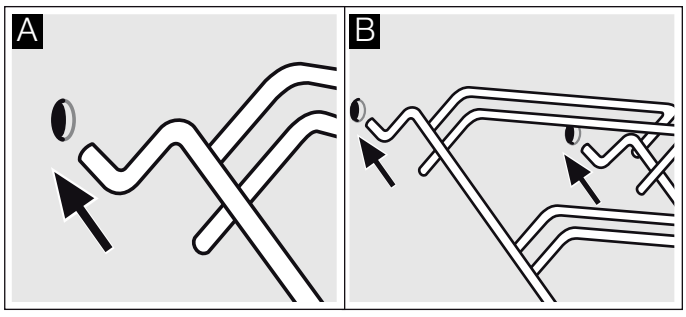
1. Saisissez le support par le bas et tirez-le légèrement vers l'avant. Retirez les pointes prolongatrices de la partie inférieure de support des orifices de fixation (fig.A).
2. Ensuite, rabattez le support vers le haut et retirez-le avec précaution (fig. B).



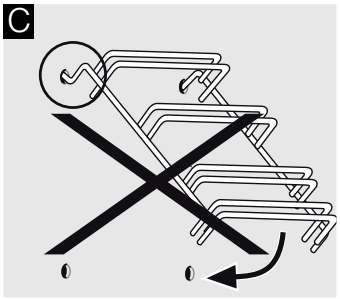
Nettoyez les supports avec du produit à vaisselle et une éponge à vaisselle. Utilisez une brosse en cas de salissures tenaces.

Accrocher les supports

1. Insérez les deux crochets au-dessus du support dans les trous supérieurs. (Fig. A-B)

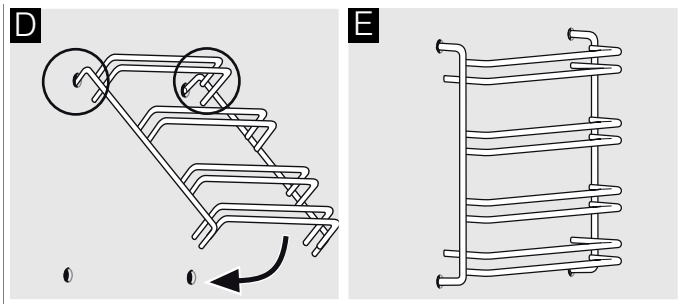


⚠ Mise en garde
Montage incorrect : !
ne déplacez jamais le support tant que les 2 crochets ne sont pas complètement insérés dans les trous situés dans le haut de la paroi. La couche émaillée pourrait être endommagée et se casser (fig. C).



2. Les deux crochets doivent être complètement insérés dans les trous situés dans le haut de la paroi. Déplacez ensuite le support vers le bas, lentement et avec précaution, et insérez les crochets inférieurs (fig. D).
3. Accrochez les deux supports aux parois latérales du four (fig.E).

L'installation des supports est réussie lorsque l'écart entre les 2 niveaux d'insertion supérieurs est plus important.



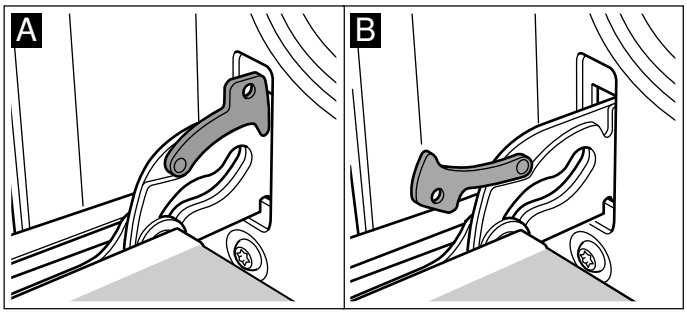
Porte de l'appareil

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

Décrocher et accrocher la porte du four

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

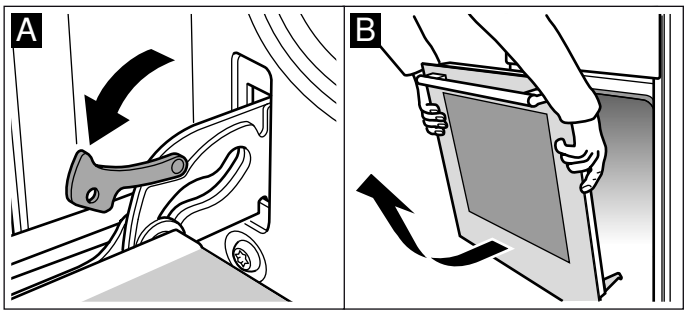
Les charnières de la porte du four possèdent respectivement un levier de verrouillage. Lorsque les leviers de verrouillage sont pivotés vers l'intérieur (fig. A), la porte du four est sécurisée. Elle ne peut pas être décrochée. Lorsque les leviers de verrouillage sont pivotés vers l'extérieur pour décrocher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



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

Décrocher la porte

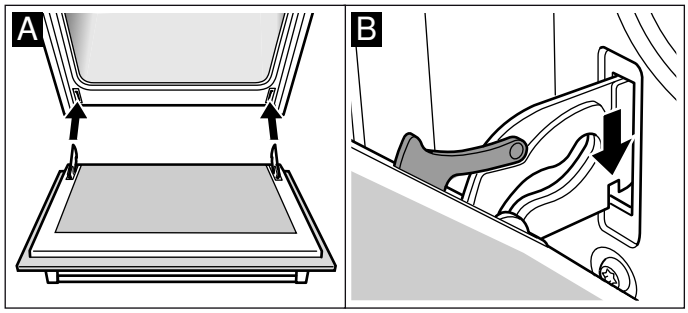
1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Ouvrir les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite (fig. A).
3. Fermer la porte du four jusqu'en butée. Avec les deux mains, la tenir à gauche et à droite. La refermer un peu plus et la retirer (fig. B).



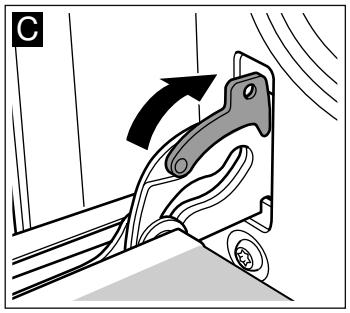
Accrocher la porte

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

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



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



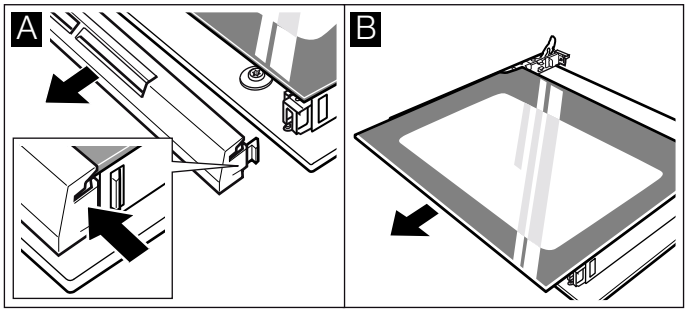
⚠ Mise en garde – Risque de blessure !
Si la porte du four tombe par inadvertance ou une charnière se ferme, ne pas mettre la main dans la charnière. Appelez le service après-vente.

Démontage et remontage des vitres

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

Démontage

1. Démontez la porte du four. Pour cela, voir la section *Démontage de la porte du four*. Déposez la porte du four avec la poignée vers le bas sur un torchon.
2. Retirez le couvercle supérieur de la porte du four. Pour cela, appuyez avec les doigts à gauche et à droite. Retirez le couvercle (Figure A).
3. Soulevez et retirez la vitre du haut (Figure B).

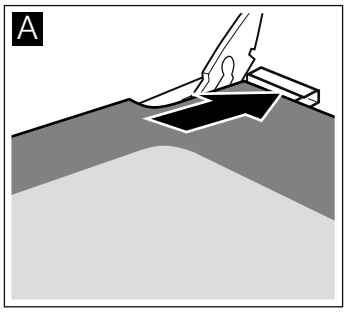


Nettoyez les vitres avec un produit pour vitres et essuyez avec un chiffon doux.

⚠ 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.

Montage

1. Maintenez la vitre supérieure par les côtés et insérez-la en l'inclinant vers l'arrière. La vitre doit être insérée dans les ouvertures présentes sur la partie inférieure. La surface lisse doit être sur l'extérieur et la surface rugueuse sur l'intérieur. (Figure A).



2. Installez le couvercle supérieur sur la porte du four et appuyez. Faites attention à ce que les encoches sur les côtés s'engagent correctement.
3. Remettez en place la porte du four. Pour cela, voir la section *Montage de la porte du four*.

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

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.

Tableau des erreurs

Si vous n'avez pas obtenu le résultat souhaité, veuillez vous reporter à la section . *Nous avons testé les plats cuisinés dans notre cuisine*. Vous trouverez ici des conseils et informations utiles pour la cuisson de vos plats, rôtis et gâteaux.

Erreur	Cause possible	Correction/Informations
Le four ne fonctionne pas.	Le fusible est défectueux.	Vérifiez dans le boîtier à fusibles si le fusible est défectueux.
	Coupure de courant.	Vérifiez si la lampe de la cuisine ou d'autres appareils de cuisine fonctionnent.
Le four n'est pas chaud.	Poussière sur les éléments de contact.	Tournez les boutons plusieurs fois vers la droite et vers la gauche.

⚠ Mise en garde – Risque d'électrocution !
Toute réparation non conforme est dangereuse. Les réparations ne doivent être effectuées que par des techniciens de notre service après-vente.

Changer l'ampoule au plafond dans le compartiment de cuisson

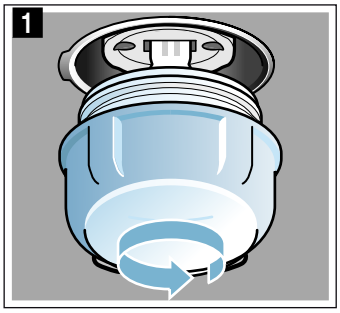
Si la lampe dans le compartiment de cuisson est défectueuse, vous devez la changer. Des ampoules halogènes de 230V, 25 W, résistantes aux températures élevées, sont en vente dans le commerce spécialisé ou auprès du service après-vente.

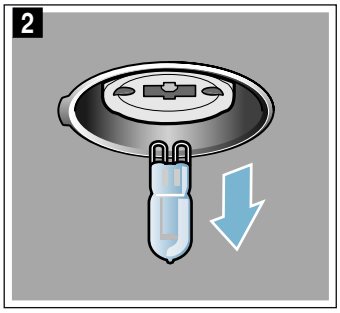
Saisissez l'ampoule halogène avec un chiffon sec. Cela prolonge la durée de vie de l'ampoule. Utilisez exclusivement ces ampoules.

⚠ 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.

Numéros de produit E et de fabrication FD

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

N° E	N° FD

Service après-vente ☎

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

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

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 : La préparation d'aliments peut causer une émission de vapeur d'eau importante dans le compartiment de cuisson.
Votre appareil est d'une grande efficacité énergétique et laisse très peu de chaleur s'échapper pendant le fonctionnement. En raison des grandes différences de température entre l'espace intérieur de l'appareil et l'extérieur de l'appareil, de la vapeur d'eau condensée peut se déposer sur la porte, le bandeau de commande ou les meubles proches. Il s'agit d'un phénomène physique normal. La condensation peut être réduite en préchauffant ou en ouvrant la porte avec précaution.

Indications générales

Valeurs de réglage recommandées

Le tableau indique 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 réglage sont indiquées. Commencez par la valeur la plus basse. Une température plus basse permet d'obtenir des mets dorés plus uniformément. Si nécessaire, réglez une température plus élevée la fois suivante.

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 pouvez ainsi économiser de l'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 souhaitez utiliser votre propre recette, référez-vous à un plat similaire. Vous trouverez des informations supplémentaires dans les astuces figurant juste après les tableaux de réglages.

Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson. Vous optimiserez ainsi le résultat de cuisson et économiserez de l'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. Les mets sont préparés progressivement avec la chaleur résiduelle. Ils restent ainsi plus juteux et brunissent 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 le 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. Choisissez une température comprise entre 120 °C et 230 °C. Laissez la porte de l'appareil fermée pendant la cuisson. Faites cuire uniquement sur un niveau.

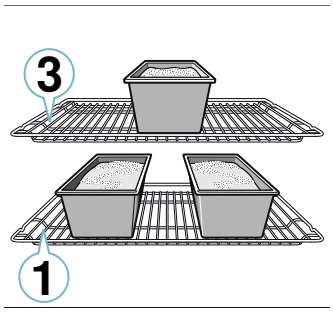
Le mode de cuisson Chaleur tournante douce est utilisé pour déterminer la consommation d'énergie en mode recirculation de l'air et la classe d'efficacité énergétique.

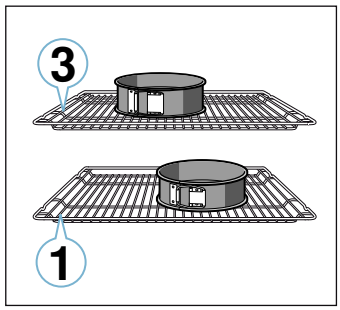
Cuire sur un niveau

Utiliser les niveaux d'enfournement suivants pour cuire sur un niveau :
- Niveau 2, pâtisseries hautes et moule sur la grille
- Niveau 3, pâtisserie plate et plaque à pâtisserie

Cuire sur plusieurs niveaux

Utilisez le mode de cuisson 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, niveau 3
  Plaque à pâtisserie, niveau 1
- Moules sur la grille
  première grille : niveau 3
  deuxième grille : niveau 1





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 11*

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/récipients	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Cake, simple	Moule à savarin/à cake	2		160-180	50-60
Cake, simple, 2 niveaux	Moule à savarin/à cake	3+1		140-160	60-80
Cake avec garniture	Moule à savarin/à cake	2		150-170	60-80
Fond de tarte, pâte à cake	Moule à tarte	3		160-180	30-40
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	1		200-240	25-50
Scones	Moule démontable Ø 28 cm	2		150-160	25-35
Kouglof	Moule à kouglof	2		150-170	60-80
Tarte génoise, 3 œufs	Moule démontable Ø 26 cm	2		160-170	30-40
Tarte génoise, 6 œufs	Moule démontable Ø 28 cm	2		160-170	35-45

Gâteau cuit sur la plaque

Plat	Accessoires/récipients	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Gâteau avec garniture	Lèchefrite	3		160-180	20-45
Cake, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		140-160	30-55
Gâteau en pâte brisée avec garniture sèche	Lèchefrite	2		170-190	25-35
Gâteau en pâte brisée avec garniture sèche, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		160-170	35-45
Gâteau en pâte brisée avec garniture fondante	Lèchefrite	2		160-180	60-90
Gâteau à la levure de boulanger avec garniture sèche	Lèchefrite	3		170-180	25-35
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		160-180	30-50

* préchauffer 10 minutes

Plat	Accessoires/récipients	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Gâteau à la levure de boulanger avec garniture fondante, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		150-170	40-65
Couronne briochée/brioche tressée	Lèchefrite	2		160-170	35-40
Biscuit roulé	Lèchefrite	2		170-190*	15-20
Strudel, sucré	Lèchefrite	2		190-210	55-65
Strudel, congelé	Lèchefrite	3		200-220	35-40
* préchauffer 10 minutes					

Pet. pâtisseries

Plat	Accessoires/récipients	Niveau 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	30-40
Petites pâtisseries	Lèchefrite	3		150-170	25-35
Cake, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		150-170	25-40
Feuilletés	Lèchefrite	3		180-200	20-30
Feuilletés, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		180-200	25-35
Pâtisserie en pâte à choux	Lèchefrite	3		190-210	35-50
Pâtisserie en pâte à choux, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		190-210	35-45

Petits gâteaux secs

Plat	Accessoires/récipients	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Biscuiterie dressée	Lèchefrite	3		140-150*	30-40
Biscuiterie dressée, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		140-150*	30-45
Petits gâteaux secs	Lèchefrite	3		140-160	20-30
Petits gâteaux secs, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		130-150	25-35
Préparation de meringue	Lèchefrite	3		80-100	100-150
Meringue, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		90-100*	100-150
Macarons	Lèchefrite	2		100-120	30-40
Macarons, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		100-120	35-45
* préchauffer					

Pain et petits pains

Plat	Accessoires/récipients	Niveau 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		-	180-200	50-60
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		-	180-200	60-70
Pain pita	Lèchefrite	3		-	240-250	25-30
Petits pains, sucrés, frais	Lèchefrite	3		-	170-180*	20-30
Petits pains, sucrés, frais, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		-	160-180*	15-25
Petits pains, frais	Lèchefrite	3		-	200-220	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	Lèchefrite	2		190-210	20-30
Pizza, fraîche, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		160-180	35-45
Pizza, fraîche, pâte fine	Lèchefrite	2		250-270*	20-30
Pizza, réfrigérée	Lèchefrite	3		190-210*	10-15
Pizza, congelée, pâte fine 1 pièce	Grille	2		190-210	15-25
Pizza, congelée, pâte fine 2 pièces	Lèchefrite + grille	3+1		190-210	20-25
Pizza, surgelée, pâte épaisse, 1 pièce	Grille	2		200-210	20-30
Pizza, surgelée, pâte épaisse, 2 pièces	Lèchefrite + grille	3+1		170-190	20-30
Mini-pizzas	Lèchefrite	3		190-210	10-20
Gâteaux salés cuits dans le moule	Moule démontable Ø 28 cm	3		170-190	50-60
Quiche, tarte plate garnie	Moule à tarte	1		210-230	40-50
Tarte	Plat à gratin	2		170-190	55-65
Empanada	Lèchefrite	3		180-190	35-45
Börek	Lèchefrite	2		220-240	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 de soufflés et gratins. Les tableaux de réglages indiquent les réglages optimaux pour de nombreux plats.

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

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

Respectez toujours les niveaux d'enfournement indiqués.

Vous pouvez préparer les mets 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 de l'énergie. Placez les moules côte à côte dans le compartiment de cuisson.

Plat	Accessoires/récipients	Niveau 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		180-200	50-60
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 d'épaisseur, 2 niveaux	Plat à gratin	3+1		150-160	70-80

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.

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

Enfournez en plus la lèchefrite au niveau 1. Elle récupère le jus de viande et le compartiment de cuisson reste propre.

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.
- Lorsque vous utilisez le gril, n'insérez pas la plaque à pâtisserie ou la lèchefrite plus haut que le niveau d'enfournement 3. Elle se déforme par la forte chaleur et risque d'endommager le compartiment de cuisson lors du défournement.

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	Grille	2		200-220	60-70
Petits morceaux de poulet, 250 g pièce	Grille	3		220-230	30-35
Sticks de poulet, nuggets congelés	Lèchefrite	3		190-210	20-25
Canard, 2 kg	Grille	2		190-210	100-110
Magret de canard, à point, pièces de 300 g	Grille	3		240-260	30-40
Oie, 3 kg	Grille	2		170-190	120-140
Cuisses d'oie, pièces de 350 g	Grille	3		220-240	40-50
Dindonneau, 2,5 kg	Grille	2		180-200	80-100
Blanc de dinde, désossé, 1 kg	Récipient fermé	2		240-260	80-100
Gigot de dinde, avec os, 1 kg	Grille	2		180-200	90-100

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	1		-	180-200	140-160
Rôti de porc avec couenne par ex. épaule, 2 kg	Récipient ouvert	1		-	170-190	190-200
Rôti de porc, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		-	190-210	130-140
Côtelettes de porc, 2 cm d'épaisseur	Grille	4		-	3	20-25**
Filet de bœuf à point, 1 kg	Récipient ouvert	3		-	210-220	45-55
Rôti de bœuf à braiser, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		-	200-220	100-120
Rosbif, à point, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		-	200-220	60-70
Hamburger, 3-4 cm d'épaisseur	Grille	4		-	3	25-30**
Rôti de veau, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		-	180-200	120-140
Jarret de veau, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		-	210-230	130-150
Gigot d'agneau désossé, à point, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		-	170-190	70-80*
Selle d'agneau avec os, à point, 1,5 kg	Grille	2		-	180-190	45-55*/**
Saucisses à griller	Grille	3		-	3	20-25**
Rôti de viande hachée, 1 kg	Récipient ouvert	2		-	170-180	70-80

* sans retourner

** enfourner la lèchefrite au niveau 1

Poisson

Poisson	Poids	Accessoires et récipients	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C, position gril	Durée en minutes
Poisson entier	d'env. 300 g	Grille	2		2	20-25
	1,0 kg	Grille	2		180-200	45-50
	1,5 kg	Grille	2		170-190	50-60
Darnes de poisson, 3 cm d'épaisseur		Grille	3		2	20-25
Filet de poisson		fermé	2		210-230	20-30

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/récipients	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Légumes grillés froids	Lèchefrite	4		3	10-20
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

Yaourt

Avec votre appareil, vous pouvez même réaliser des yaourts.

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

1. Faites chauffer 1 litre de lait (3,5 % MG) sur la table de cuisson à 90 °C, puis laissez-le refroidir à 40 °C. Pour le lait UHT, faites chauffer à 40 °C.
2. Délayez 30 g de yaourt (env. 1 cuillère à soupe) (à température réfrigérée).
3. Remplissez des tasses ou des petits verres dotés de couvercles, et recouvrez de film alimentaire.
4. Placez les tasses ou les verres sur le fond du compartiment de cuisson et suivez les indications du tableau.
5. Après la préparation, laissez refroidir le yaourt au réfrigérateur.

Plat	Accessoires/ustensiles	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée
Yaourt	Tasse/verre	Fond du compartiment de cuisson		-	4-5h

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

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 niveaux d'enfournement suivants pour la déshydratation :
- 1re grille : niveau 3
- 2ème grille : niveau 3 + 1

Retournez plusieurs fois les fruits et les légumes très juteux. Séparez les aliments 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. Plus l'aliment est séché longtemps, mieux il se conservera. Plus les aliments sont coupés finement, plus ils sèchent vite et plus ils conservent leurs arômes. C'est pourquoi des plages de réglage 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
Fines herbes, nettoyées	1-2 grilles		60	2-5

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/ustensiles	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Étape	Température en °C	Durée en min.
Pâte à la levure de boulanger, facile	Bol	2		1.	-*	25-30
	Lèchefrite ou moule à cake	2		2.	-*	10-20
Pâte à la levure de boulanger, épaisse et grasse	Bol	2		1.	-*	60-75
	Lèchefrite ou moule à cake	2		2.	-*	45-60
* chauffer avec jusqu'à 50 °C						

Décongélation

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 niveaux d'enfournement suivants pour la décongélation :
- 1re grille : niveau 2
- 2ème grille : niveau 3 + 1

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 de l'appareil les morceaux déjà décongelés.

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

Aliments surgelés	Accessoires	Hauteur	Mode de cuisson	Température
par ex. tartes à la crème fraîche, tartes à la crème au beurre, tartes avec glaçage au chocolat ou au sucre glace, fruits, poulet, saucisse et viande, pain et petits pains, gâteaux et autres pâtisseries	Grille	2		Le thermostat reste éteint.

Plats tests

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

Selon EN 60350-1.

Cuisson

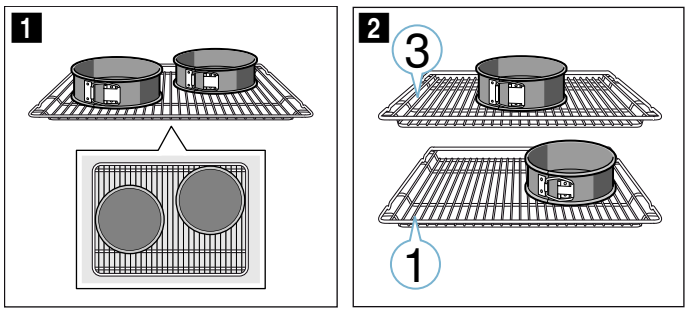
Les pâtisseries sur plaque ou en moules enfournées simultanément ne doivent pas nécessairement être prêtes au même moment.

Niveaux d'enfournement pour la cuisson sur deux niveaux :

- Lèchefrite, niveau 3
  Plaque à pâtisserie, niveau 1
- Moules sur la grille
  première grille : niveau 3
  deuxième grille : niveau 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/récipients	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Biscuiterie dressée	Lèchefrite	3		140-150*	25-35
Biscuiterie dressée, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		140-150*	30-45
Petits gâteaux	Lèchefrite	3		160-170*	20-35
Petits gâteaux, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		140-160*	30-40
Biscuit à l'eau	Moule démontable Ø 26 cm	2		160-170*	30-40
Biscuit à l'eau, 2 niveaux	Moule démontable Ø 26 cm	3+1		150-160*	35-50
Tourte aux pommes	2 moules à pâtisserie en fer noir Ø 20 cm	2		170-190	80-100
Tourte aux pommes, 2 niveaux	2 moules à pâtisserie en fer noir Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90
* préchauffer, ne pas utiliser la fonction de chauffe rapide.					

Griller

Plat	Accessoires	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Brunir des toasts Préchauffer 10 min.	Grille	4		3	0,2-1,5
Hamburger de bœuf, 12 pièces ne pas préchauffer	Grille	4		3	25-30*
* retourner après 2/3 du temps de cuisson					

HK Appliances GmbH
Werkstrasse 3
32289 Rödinghausen
DEUTSCHLAND

9001325811
050398(B)
fr