

# viva

VH33C35.0



fr Mode d'emploi

9000497823

# Table de matières

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Consignes de sécurité</b> .....          | <b>5</b>  |
| Avant l'assemblage .....                    | 5         |
| Indications pour votre sécurité .....       | 6         |
| Causes des dommages .....                   | 8         |
| <b>Votre nouveau four</b> .....             | <b>10</b> |
| Bandeau de commande .....                   | 10        |
| Sélecteur des fonctions .....               | 11        |
| Touches et affichage .....                  | 12        |
| Bouton de commande température .....        | 12        |
| Compartiment de cuisson .....               | 13        |
| Accessoires .....                           | 13        |
| <b>Avant la première utilisation</b> .....  | <b>15</b> |
| Régler l'heure .....                        | 15        |
| Chauffer le four .....                      | 15        |
| Nettoyage des accessoires .....             | 15        |
| <b>Réglage du four</b> .....                | <b>16</b> |
| Mode de cuisson et température .....        | 16        |
| Chauffage rapide .....                      | 17        |
| <b>Réglage des fonctions de temps</b> ..... | <b>18</b> |
| Minuterie .....                             | 18        |
| Durée .....                                 | 19        |
| Heure de la fin .....                       | 21        |
| Heure .....                                 | 23        |
| <b>Sécurité-enfants</b> .....               | <b>24</b> |
| <b>Modifier les réglages de base</b> .....  | <b>24</b> |
| <b>Arrêt automatique</b> .....              | <b>26</b> |
| <b>Autonettoyage</b> .....                  | <b>26</b> |
| Recommandations importantes .....           | 27        |

# Table de matières

|  |           |
|--|-----------|
| Avant l'autonettoyage .....  | 27        |
| Réglage .....  | 28        |
| Après l'autonettoyage .....  | 29        |
| <b>Entretien et nettoyage .....</b>  | <b>29</b> |
| Produits de nettoyage .....  | 29        |
| Lumière .....  | 31        |
| Démonter et remonter la porte du four .....  | 31        |
| Dépose et pose des vitres de la porte .....  | 33        |
| <b>Incidents et dépannage .....</b>  | <b>36</b> |
| Tableau de dérangements .....  | 36        |
| Changer l'ampoule de la plaque supérieure<br>du four .....                           | 38        |
| Vitre protectrice .....  | 38        |
| <b>Service technique .....</b>   | <b>39</b> |
| <b>Conseils pour économiser de l'énergie et<br/>concernant l'environnement .....</b> | <b>40</b> |
| Économiser de l'énergie .....  | 40        |
| Élimination des résidus de manière écologique . . . .                                | 40        |
| <b>Tableaux et suggestions .....</b>   | <b>41</b> |
| Gâteaux et pâtisseries .....   | 41        |
| Conseils pratiques de cuisson .....  | 43        |
| Viande, volaille, poisson .....  | 44        |
| Conseils pratiques pour le rôtissage conventionnel<br>et la grillade .....           | 48        |
| Gratins, soufflés, toasts .....  | 49        |
| Séchage .....  | 50        |
| Produits précuits surgelés .....   | 50        |
| Élaboration de confitures .....  | 51        |
| <b>Plats normalisés .....</b>  | <b>53</b> |

---

# Consignes de sécurité

Lisez attentivement les instructions de ce manuel. Conservez les notices d'utilisation et de montage. Si cet appareil est cédé à une autre personne, le manuel correspondant doit l'accompagner.

Ces notices d'instructions sont valides autant pour les fours indépendants que pour les fours polyvalents. Si votre four est polyvalent, lisez la notice d'utilisation de la plaque concernant l'utilisation de son bandeau de commande.

---

## Avant l'assemblage

### Dommages pendant le transport

Vérifiez votre appareil après l'avoir retiré de l'emballage. En cas de dommages dus au transport, ne branchez pas l'appareil.

### Branchement électrique

L'appareil doit uniquement être branché par un technicien spécialisé et agréé. La garantie ne couvre pas les dommages occasionnés par une erreur de branchement.

Avant la première utilisation de votre appareil, vérifiez que l'installation électrique de votre maison possède une prise de terre et réunit toutes les conditions de sécurité en vigueur. L'assemblage et la connexion de votre appareil doivent être effectués par un technicien agréé.

L'utilisation de cet appareil sans prise de terre ou avec une installation incorrecte peut provoquer, bien que dans des circonstances très peu probables, de graves dommages (blessures personnelles et décès par électrocution).

Le fabricant n'est pas responsable du fonctionnement inadéquat et des possibles dommages provoqués par des installations électriques non conformes.

---

## Indications pour votre sécurité

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

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

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

Ne jamais laisser des enfants jouer avec l'appareil.

### Porte du four

La porte du four doit rester fermée quand le four est en fonctionnement. Comme mesure de précaution, il est recommandé de laisser la porte du four toujours fermée, même quand le celui-ci est éteint.

### Compartiment de cuisson chaud

Risque de brûlures !

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

Risque d'incendie !

Ne jamais conserver des objets inflammables dans le compartiment de cuisson.

Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil en cas de production de fumée dans l'appareil. Eteignez l'appareil. Retirez la fiche secteur de la prise ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.

Risque de court-circuit !

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

Risque de s'ébouillanter !

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

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

### **Accessoires et récipients chauds**

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

### **Réparations inexpertes**

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

### **Autonettoyage**

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

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

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

---

## Causes des dommages

### **Accessoires, récipients, film, papier sulfurisé ou papier en aluminium sur la sole du four**

Ne placez aucun accessoire sur la sole du four. Ne placez aucun film ni papier d'aucune sorte sur la sole du four pour la couvrir. Ne placez aucun récipient sur la sole du four si la température est réglée sur plus de 50 °C

car il surchaufferait. Les temps de cuisson ne seraient alors plus applicables et l'émail serait endommagé.

### **Eau dans le four chaud**

Ne versez pas d'eau à l'intérieur du four lorsqu'il est chaud car de la vapeur se formerait. Les variations thermiques peuvent endommager l'émail et les accessoires.

### **Aliments liquides**

Ne conservez pas d'aliments liquides longtemps à l'intérieur du four avec la porte fermée au risque d'endommager l'émail.

### **Jus de fruits**

Ne remplissez pas trop le bac pour préparer des gâteaux aux fruits moelleux. Si du jus de fruits venait à goutter du bac, il laisserait des taches indélébiles. Utilisez la lèchefrite profonde quand cela est possible.

### **Refroidir avec la porte ouverte**

Ouvrez toujours la porte pour laisser refroidir le four. Les façades des meubles contigus pourraient s'altérer avec le temps même lorsque la porte du four n'est qu'entrouverte.

### **Joint du four très sale**

Lorsque le joint du four est très sale, la porte ne peut se fermer correctement pendant le fonctionnement du four. Les façades des meubles contigus peuvent alors s'altérer. Veillez à toujours maintenir le joint du four propre.

### **Porte du four comme surface d'appui**

Ne vous appuyez ni ne vous asseyez sur la porte du four ouverte. Ne placez aucun récipient ni accessoire sur la porte du four.

## **Transport de l'appareil**

Ne transportez ni ne tenez pas le four par la poignée de porte :

- la poignée ne supporterait pas le poids de l'appareil et elle pourrait se rompre,
- la plaque en verre de la porte pourrait se déplacer et se décaler par rapport à la façade du four.

## **Accessoires lourds**

Si les accessoires sont lourdement chargés, ne pas les retirer trop loin sans les soulager. Un accessoire lourd bascule en le retirant. Il exerce une pression sur les nervures du compartiment de cuisson, ce qui risque d'endommager l'émail.

Soulagez l'accessoire retiré, en le relevant légèrement avec une main. Attention ! Utiliser toujours des maniques en cas d'accessoires chauds.

## **Grillades**

Pour les grillades, ne placez pas la lèchefrite profonde ou la plaque à pâtisserie plate à une hauteur supérieure à 3.

Elle se déforme par la forte chaleur et endommage l'émail lors du défournement.

Grillez au niveau 4 et 5 uniquement directement sur la grille.

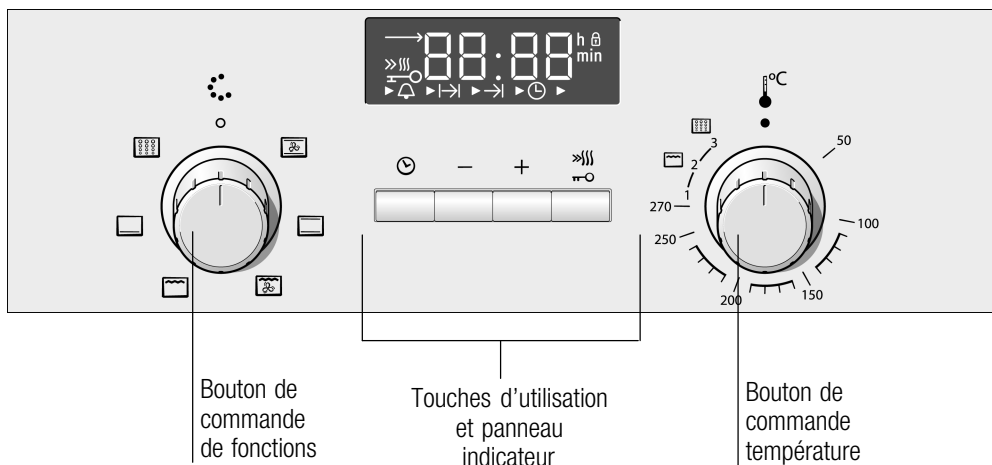


# Votre nouveau four

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

## Bandeau de commande

Voici une vue générale du bandeau de commande. Le panneau indicateur ne peut pas montrer tous les symboles en même temps. Les éléments peuvent varier en fonction du modèle de l'appareil.










## Boutons de commande rotatifs escamotables

Sur certains fours, les boutons de commande rotatifs sont escamotables. Pour enclencher ou désenclencher le bouton de commande rotatif, appuyez dessus quand il est sur la position zéro.

## Sélecteur des fonctions

Le sélecteur des fonctions permet de régler le mode de cuisson.






| Position  | Utilisation  |
|---|--|
|  Position zéro         | Le four est éteint.  |
|  Chaleur tournante *   | Pour gâteaux et pâtisseries. Il est possible de cuire à deux niveaux.<br>La chaleur du collier chauffant situé dans la paroi arrière est répartie uniformément dans le compartiment de cuisson par le ventilateur. |
|  Convection naturelle* | Pour des gâteaux, soufflés et des pièces de rôtis maigres, p.ex. boeuf ou gibier, cuits sur un niveau.<br>La chaleur est diffusée uniformément par la voûte et la sole.  |
|  Gril air pulsé        | Rôtissage de viande, de volaille et de poisson entier.<br>La résistance du gril et le ventilateur fonctionnent en alternance. Le ventilateur répartit l'air chaud autour du mets.                                  |
|  Gril, grande surface  | Faire griller des steaks, saucisses, toasts et des morceaux de poisson.<br>Toute la surface située sous la résistance du gril est chauffée.  |
|  Chaleur de sole       | Mettre en conserves et poursuivre la cuisson et le brunissage de gâteaux.<br>La chaleur est diffusée par la sole.  |
|  Autonettoyage         | Nettoyage automatique du compartiment de cuisson.<br>Le four chauffe jusqu'à ce que les salissures soient décomposées.   |

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


Lorsque vous réglez, la lampe du four dans le compartiment de cuisson s'allume.

## Touches et affichage

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




| Touche   | Utilisation  |
|--|--|
|  Fonctions de temps | Sélectionner minuteur  , durée $I \rightarrow I$ , heure de la fin $\rightarrow I$ et heure  . |
| - Moins  | Réduire les valeurs de réglage.  |
| + Plus   | Augmenter les valeurs de réglage.  |
|  Chauffage rapide   | Chauffer le four très rapidement.  |
|  Sécurité-enfants   | Verrouiller et déverrouiller le bandeau de commande.   |

La flèche ► précédant le symbole correspondant indique quelle fonction de temps est à l'avant-plan à l'affichage.

Exception : Pour l'heure, le symbole  est seulement allumé lorsque vous modifiez.

## Bouton de commande température

Le bouton de commande de la température sert à sélectionner la température et le niveau de gril ou de nettoyage.

| Position  | Sens  |
|---|---|
|  Position zéro | Le four ne chauffe pas.   |
| 50-270 Marge de température   | La température du compartiment intérieur du four en °C.   |
| 1, 2, 3 Niveaux de gril   | Les positions gril pour le gril, grande surface <br>1 = niveau 1, doux<br>2 = niveau 2, moyen<br>3 = niveau 3, puissant              |
| Positions de nettoyage  | Les puissances de nettoyage pour l'autonettoyage <br>1 = Position 1, économique<br>2 = Position 2, moyen<br>3 = Position 3, intensif |

Lorsque le four chauffe, le symbole → situé sur le panneau indicateur s'allume. Il s'éteint lors des pauses de réchauffement. Le symbole ne s'allume pas sur les niveaux de gril et de nettoyage.

---

## Compartiment de cuisson

### Lampe du four

Le four incorpore un ventilateur et une ampoule.

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

### Ventilateur de refroidissement

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

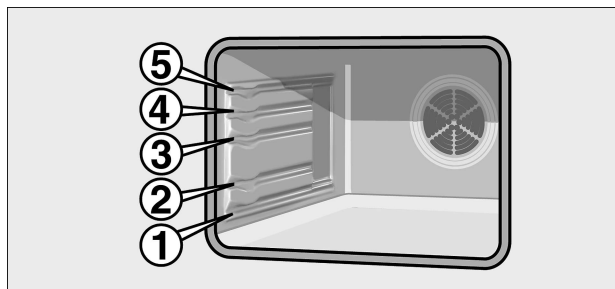
Le ventilateur continue de fonctionner un certain temps, afin que le compartiment de cuisson refroidisse plus vite après le fonctionnement.

---

## Accessoires

Les accessoires peuvent être placés dans le four à 5 hauteurs différentes.

Il est possible d'extraire l'accessoire d'environ 2/3 sans qu'il se renverse. Ainsi, les aliments peuvent être retirés facilement.

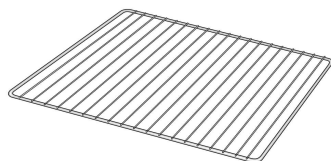


Si les accessoires chauffent, ils peuvent se déformer. Une fois refroidis, ils reprendront leur forme originale et leur fonction n'en sera pas altérée.

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

Les accessoires peuvent être achetés auprès du Service technique ou dans des établissements spécialisés.

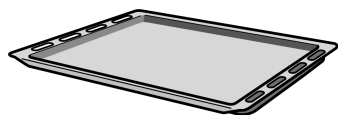
Pour connaître les accessoires disponibles, consulter le catalogue commercial.



### **Grille**

Pour récipients, moules, rôtis, pièces à griller et plats surgelés.

---

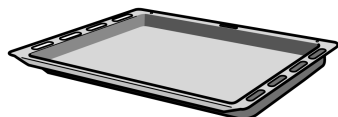


### **Plaque à pâtisserie émaillée plate**

Pour gâteaux, petits-fours et petits gâteaux.

Enfournez la plaque dans le four, partie inclinée en direction de la porte du four.

---



### **Lèchefrite universelle émaillée profonde**

Pour gâteaux moelleux, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. Vous pouvez également utiliser la lèchefrite pour récupérer la graisse des pièces de viande rôties sur la grille.

Enfournez la plaque dans le four, partie inclinée en direction de la porte du four.

---

---


# Avant la première utilisation


Nous vous présentons ci-après les différentes étapes à suivre avant d'utiliser votre four pour la première fois.

Commencez par lire le chapitre *Consignes de sécurité*.

---


## Régler l'heure

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


1. Appuyer sur la touche .  
A l'affichage apparaît l'heure 12:00.
2. Régler l'heure au moyen de la touche **+** ou **-**.  
L'heure réglée sera validée au bout de quelques secondes.

---

## Chauffer le four

Pour supprimer l'odeur de neuf, chauffez le four à vide et fermé. La meilleure solution consiste à chauffer le four pendant une heure avec la chaleur de voûte et la chaleur de sole  à 240 °C.

Vérifiez qu'il ne reste aucun élément d'emballage à l'intérieur du four.

1. Sélectionnez la chaleur de voûte et celle de sole  à l'aide du bouton de fonctions.
2. Sélectionnez 240 °C avec le bouton température.  
Éteignez le four après une heure en replaçant le bouton de fonctions en position zéro.

---

## Nettoyage des accessoires

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

# Réglage du four

Vous avez plusieurs possibilités pour régler votre four. Nous vous expliquons ici comment régler le mode de cuisson et la température ou la position grill souhaités. Vous pouvez régler sur le four la durée et l'heure de la fin pour votre mets. Pour cela, consultez le chapitre *Réglage des fonctions de temps*.

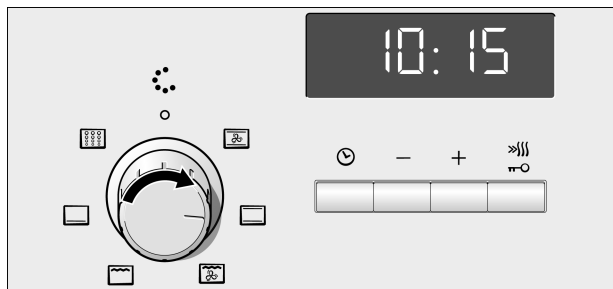
## Remarque

Il est recommandé de préchauffer toujours le four avant d'introduire l'aliment pour éviter la création excessive de condensations sur la vitre.

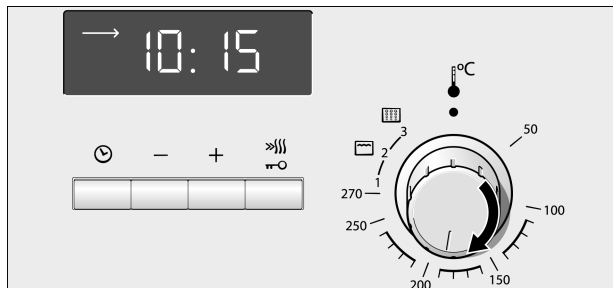
## Mode de cuisson et température

Exemple du schéma : chaleur de voûte et de sole de 190 °C.

1. Sélectionnez le mode de cuisson à l'aide du bouton de fonctions.



2. Sélectionnez la température ou le niveau du gril à l'aide du bouton température.



Le four commence de chauffer.

**Éteindre le four**

**Modifier les réglages**

Mettez le bouton de fonctions sur la position zéro.



Vous pouvez modifier le mode de cuisson et la température ou niveau du gril quand vous le souhaitez à l'aide du bouton correspondant.

---

## Chauffage rapide

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


Utilisez le chauffage rapide pour des températures réglées, supérieures à 100 °C. Les modes de cuisson suivants sont appropriés :

- Chaleur tournante 
- Convection naturelle 


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

**1.** Régler le mode de cuisson et la température.



**2.** Appuyer sur la touche .

Le symbole  s'allume à l'affichage. Le four commence à chauffer.

**Le chauffage rapide est terminé**

Un signal retentit. Le symbole  s'éteint à l'affichage. Enfourez votre plat.






**Annuler le chauffage rapide**

Appuyer sur la touche . Le symbole  s'éteint à l'affichage.



---








# Réglage des fonctions de temps



Votre four possède différentes fonctions de temps. La touche  permet d'appeler le menu et de commuter entre les différentes fonctions. Les symboles de temps sont allumés tant que vous pouvez régler. La flèche  vous indique à quelle fonction de temps vous trouvez. Avec la touche  ou  vous pouvez modifier directement une fonction de temps déjà réglée, si la flèche  précède le symbole de temps.

---


## Minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie comme minuteur de cuisine. Il fonctionne indépendamment du compartiment de cuisson. Le minuteur émet un signal sonore spécifique. De la sorte, vous pouvez distinguer si c'est le minuteur ou une durée qui s'est écoulé.



1. Appuyer une fois sur la touche .  
Dans l'affichage, les symboles de temps s'allument, la flèche  précède .
2. Régler le temps du minuteur au moyen de la touche  ou .  
Valeur de référence touche  = 10 minutes  
Valeur de référence touche  = 5 minutes

Le temps réglé est validé au bout de quelques secondes. Le minuteur se met en marche. A l'affichage, le symbole  est allumé et le temps du minuteur s'écoule visiblement. Les autres symboles de temps s'effacent.


**Le temps du minuteur s'est écoulé**

Un signal retentit. A l'affichage est affiché 0:00. Désactiver le minuteur au moyen de la touche .



**Modifier le temps du minuteur**







Modifier le temps du minuteur au moyen de la touche  ou . La modification sera validée après quelques secondes.

**Annuler le temps du minuteur**

Avec la touche , ramener le temps du minuteur à 0:00. Le minuteur est désactivé.

## Interroger les réglages de temps

Si plusieurs fonctions de temps sont réglées, les symboles correspondants sont allumés à l'affichage. Le minuteur marche à l'avant-plan. Le symbole  est précédé de la flèche  et le temps du minuteur s'écoule visiblement.




Pour interroger le minuteur , la durée , l'heure de la fin  ou l'heure , appuyer autant de fois que nécessaire sur la touche  jusqu'à ce que la flèche  se trouve à gauche du symbole respectif. La valeur correspondante apparaît pour quelques secondes à l'affichage.

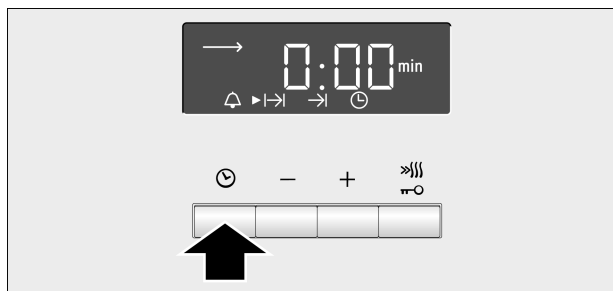
---

## Durée

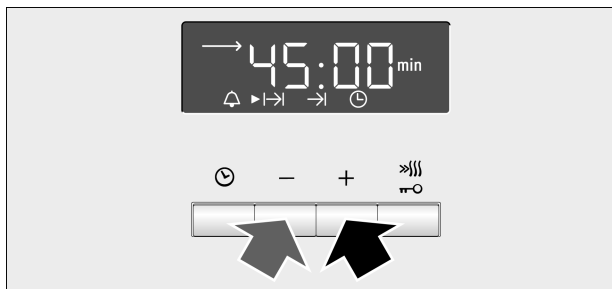
Vous pouvez régler sur le four la durée de cuisson pour votre mets. Le four s'éteint automatiquement lorsque la durée s'est écoulée. Donc pas besoin d'interrompre d'autres tâches pour éteindre le four. Le temps de cuisson ne sera pas dépassé involontairement.

Exemple dans l'illustration : Durée 45 minutes.

1. Régler le mode de cuisson à l'aide du sélecteur des fonctions.
2. Régler la température ou la position gril à l'aide du thermostat.
3. Appuyer deux fois sur la touche .  
A l'affichage apparaît 0:00. Les symboles de temps s'allument, la flèche  précède .



4. Régler la durée à l'aide de la touche **+** ou **-**.  
Valeur de référence touche **+** = 30 minutes  
Valeur de référence touche **-** = 10 minutes



Le four se met en marche quelques secondes plus tard. A l'affichage, la durée s'écoule visiblement et le symbole ►|◄ est allumé. Les autres symboles de temps s'effacent.

#### **La durée s'est écoulée**

Un signal retentit. Le four s'arrête de chauffer. A l'affichage est indiqué 0:00.

Appuyer sur la touche ☹. Vous pouvez régler une nouvelle durée au moyen de la touche **+** ou **-**.

Ou appuyer deux fois sur la touche ☹ et régler le sélecteur des fonctions sur la position zéro. Le four est éteint.

#### **Modifier la durée**

Modifier la durée au moyen de la touche **+** ou **-**. La modification sera validée après quelques secondes. Si le minuteur est réglé, appuyez auparavant sur la touche ☹.


#### **Annuler la durée**

Ramener la durée à 0:00 à l'aide de la touche **-**. La modification sera validée après quelques secondes. La durée est effacée.

Si le minuteur est réglé, appuyez auparavant sur la touche ☹.

#### **Interroger les réglages de temps**

Si plusieurs fonctions de temps sont réglées, les symboles correspondants sont allumés à l'affichage. Le symbole de la fonction du temps à l'avant-plan est précédé de la flèche ►.

Pour interroger le minuteur , la durée  $I \rightarrow I$ , l'heure de la fin  $\rightarrow I$  ou l'heure  $\odot$ , appuyer autant de fois que nécessaire sur la touche  $\odot$  jusqu'à ce que la flèche  $\blacktriangleright$  se trouve à gauche du symbole respectif. La valeur correspondante apparaît pour quelques secondes à l'affichage.

---

## Heure de la fin

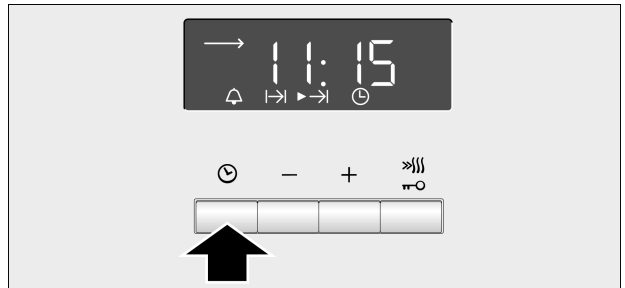
Vous pouvez différer l'heure à laquelle votre mets doit être prêt. Le four démarre automatiquement et la cuisson sera terminée au moment voulu. Vous pouvez p.ex. enfourner le mets le matin et régler de telle manière qu'il sera prêt à midi.

Veillez à ce que les aliments ne restent pas trop longtemps dans le compartiment de cuisson et se gâtent.

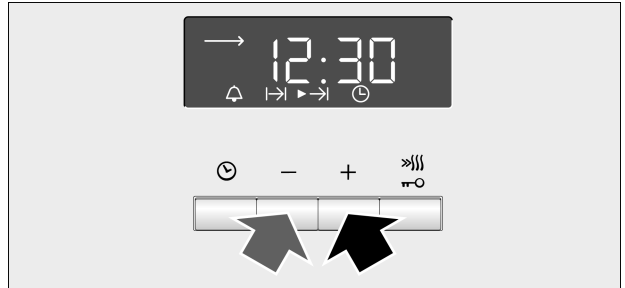
Exemple dans l'illustration : Il est 10:30 h, la durée est 45 minutes et la cuisson doit être terminée à 12:30.

1. Régler le sélecteur des fonctions.
2. Régler le thermostat.
3. Appuyer deux fois sur la touche  $\odot$ .
4. Régler la durée à l'aide de la touche  $+$  ou  $-$ .
5. Appuyer sur la touche  $\odot$ .

La flèche  $\blacktriangleright$  précède  $\rightarrow I$ . L'heure à laquelle le mets sera prêt apparaît à l'affichage.



6. Différer l'heure de la fin à l'aide de la touche + ou -.



Après quelques secondes, le four valide les réglages et se met en attente. L'affichage indique l'heure à laquelle le mets sera prêt et le symbole →I est précédé de la flèche ►. Les symboles 🔔 et 🕒 s'éteignent. Lorsque le four démarre, la durée s'écoule visiblement et la flèche ► précède le symbole I→I. Le symbole →I s'éteint.

#### La durée s'est écoulée

Un signal retentit. Le four s'arrête de chauffer. A l'affichage est indiqué 0:00.

Appuyer sur la touche 🕒. Vous pouvez régler une nouvelle durée au moyen de la touche + ou - .

Ou appuyer deux fois sur la touche 🕒 et régler le sélecteur des fonctions sur la position zéro. Le four est éteint.

#### Modifier l'heure de la fin

Modifier l'heure de la fin au moyen de la touche + ou - . La modification sera validée après quelques secondes.

Si le minuteur est réglé, appuyez auparavant deux fois sur la touche 🕒.

Ne modifiez plus l'heure de la fin si la durée s'écoule déjà. Le résultat de cuisson ne correspondra plus.


#### Annuler l'heure de la fin

Ramener l'heure de la fin à l'heure actuelle au moyen de la touche - . La modification sera validée après quelques secondes. Le four démarre.

Si le minuteur est réglé, appuyez auparavant deux fois sur la touche 🕒.

## Interroger les réglages de temps

Si plusieurs fonctions de temps sont réglées, les symboles correspondants sont allumés à l'affichage. Le symbole de la fonction du temps à l'avant-plan est précédé de la flèche ►.

Pour interroger le minuteur , la durée  $I \rightarrow I$ , l'heure de la fin  $\rightarrow I$  ou l'heure  $\ominus$ , appuyer autant de fois que nécessaire sur la touche  $\ominus$  jusqu'à ce que la flèche ► se trouve à gauche du symbole respectif. La valeur correspondante apparaît pour quelques secondes à l'affichage.

---

## Heure

Après avoir branché l'appareil ou après une panne de courant, le symbole  $\ominus$  et trois zéros sont allumés à l'affichage. Réglez l'heure.

1. Appuyer sur la touche  $\ominus$ .  
A l'affichage apparaît l'heure 12:00.
2. Régler l'heure au moyen de la touche **+** ou **-**.  
L'heure réglée sera validée au bout de quelques secondes.

## Modifier l'heure

Aucune autre fonction de temps ne doit avoir été réglée.

1. Appuyer quatre fois sur la touche  $\ominus$ .  
Dans l'affichage, les symboles de temps s'allument, la flèche ► précède  $\ominus$ .
2. Modifier l'heure au moyen de la touche **+** ou **-**.  
L'heure réglée sera validée au bout de quelques secondes.

## Masquer l'heure

Vous pouvez masquer l'heure. Pour cela, consultez le chapitre *Modifier les réglages de base*.

---


# Sécurité-enfants


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

Le four ne réagit à aucun réglage. Vous pouvez régler la minuterie et l'heure même si la sécurité-enfants est activée.


## Activer la sécurité-enfants


Le sélecteur des fonctions doit être sur la position zéro.

Appuyer sur la touche  pendant quatre secondes env.

Le symbole  apparaît à l'affichage. La sécurité-enfants est activée.

## Désactiver la sécurité-enfants

Appuyer sur la touche  pendant quatre secondes env.

Le symbole  s'éteint à l'affichage. La sécurité-enfants est désactivée.

---

# Modifier les réglages de base

Ce four présente différents réglages de base. L'utilisateur peut les adapter à ses besoins personnels.

| Réglage de base  | Sélection 0     | Sélection 1  | Sélection 2  | Sélection 3 |
|--|-----------------|--------------|--------------|-------------|
| <b>c0</b> Intensité de la luminosité des indicateurs                           |                 | basse*       | moyenne      | élevée      |
| <b>c1</b> Durée du signal après écoulement d'une durée ou du temps du minuteur | -               | env. 10 sec. | env. 2 min.* | env. 5 min. |
| <b>c2</b> Affichage de l'heure   | pendant cuisson | permanent*   | -            | -           |

| Réglage de base  | Sélection 0 | Sélection 1 | Sélection 2  | Sélection 3  |
|--|-------------|-------------|--------------|--------------|
| <b>c3</b> Temps d'attente jusqu'à ce qu'un réglage soit validé | -           | env. 2 sec. | env. 5 sec.* | env. 10 sec. |
| <b>c6</b> Remettre toutes les valeurs au réglage usine         | non*        | oui         | -            | -            |

\* réglage usine

Le four doit être éteint.

1. Appuyez sur la touche ☹ pendant environ 4 secondes.  
Le panneau indicateur affiche le réglage de base actuel pour la luminosité des indicateurs, par ex., c0 Sélection 1.
2. Modifiez le réglage de base à l'aide des touches + ou -.
3. Confirmer au moyen de la touche ☺.  
Le réglage de base suivant apparaît à l'affichage. Avec la touche ☺ vous pouvez parcourir tous les niveaux et modifier à l'aide de la touche + ou -.
4. Appuyez sur la touche ☹ environ 4 secondes pour terminer.

Tous les réglages de base auront été appliqués.

Les réglages de base peuvent être modifiés à tout moment.

## Remarque

Les réglages réalisés ne sont pas mémorisés si l'appareil est débranché du réseau électrique ou s'il se produit une coupure de courant. Le four revient aux réglages d'usine.



---

# Arrêt automatique

Si pendant plusieurs heures vous n'avez pas modifié les réglages sur votre appareil, l'arrêt automatique sera activé. Le four s'arrête de chauffer. Le moment où cette coupure est activée dépend de la température réglée ou de la position gril.

## L'arrêt automatique s'active

Un signal retentit. F8 apparaît à l'affichage. Le four s'arrête de chauffer.

Réglez le sélecteur des fonctions sur la position zéro. Le four est éteint.

## Supprimer l'arrêt automatique

Afin que l'arrêt automatique ne s'active pas importunément, réglez une durée. Le four chauffe jusqu'à ce que la durée se soit écoulée.

---

# Autonettoyage

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

## Positions de nettoyage

Vous pouvez choisir entre trois positions de nettoyage.

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

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

---

## Recommandations importantes

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

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



Risque d'incendie !

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

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

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

---

## Avant l'autonettoyage

Retirer du compartiment de cuisson les ustensiles et les accessoires inappropriés.



Risque d'incendie !

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

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

## Nettoyage des accessoires avec l'autonettoyage

Pour un nettoyage optimal du compartiment intérieur du four, ne pas utiliser la pyrolyse avec les plaques. Toutefois, il est possible d'utiliser la pyrolyse avec la lèchefrite émaillée profonde ou la plaque à pâtisserie uniquement sur la hauteur 2.

Nettoyer à l'eau les restes d'aliments, d'huile et de jus de rôtis des accessoires.




Risque de préjudice sérieux pour la santé !

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



## Réglage

Une fois choisi le niveau de nettoyage, réglez le four.

1. Régler le sélecteur des fonctions sur autonettoyage .
2. Régler la position de nettoyage avec le thermostat.


L'heure à laquelle l'autonettoyage sera terminé apparaît à l'affichage et le symbole →I est précédé de la flèche ►.

L'autonettoyage démarre quelques secondes plus tard. La durée s'écoule visiblement et la flèche ► précède le symbole I→I. Le symbole →I s'éteint.

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

### L'autonettoyage est terminé

A l'affichage s'affiche 0:00. Le four arrête de chauffer. Régler le sélecteur des fonctions sur la position zéro. Le four est éteint.


Vous pouvez seulement rouvrir la porte du four lorsque le symbole  s'éteint dans l'affichage.

### Modifier la position de nettoyage

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

### Annuler l'autonettoyage

Régler le sélecteur des fonctions sur la position zéro. Le four est éteint.

Vous pouvez seulement rouvrir la porte du four lorsque le symbole  s'éteint dans l'affichage.

### Différer l'heure de la fin

Vous pouvez différer l'heure à laquelle l'autonettoyage sera terminé. L'autonettoyage peut ainsi se dérouler p.ex. la nuit, afin que vous puissiez utiliser votre four dans la journée.

Procédez au réglage en suivant les instructions des points 1 et 2. Avant que le four démarre, différer l'heure de la fin à l'aide de la touche + ou -.

Le four se met en attente. L'heure à laquelle l'autonettoyage sera terminé est indiquée à l'affichage et le symbole →I est précédé de la flèche ►.

Lorsque le four démarre, la durée s'écoule visiblement et la flèche ► précède le symbole I→I. Le symbole →I s'éteint.

---

## Après l'autonettoyage

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

---

# Entretien et nettoyage

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

### Conseils et avertissements

Il est possible que des nuances apparaissent sur la façade du four à cause des différents matériaux (verre, matière plastique ou métal).

Les ombres que peut présenter la plaque en verre de la porte, et qui semblent être dues à des saletés, sont des reflets de la lampe du four.

L'émail se détériore en cas de températures très élevées. Ceci peut provoquer de légères décolorations. Ce phénomène est normal et n'altère en rien le fonctionnement du four.

Il est impossible de recouvrir entièrement d'émail les rebords des tôles fines. C'est pourquoi elles peuvent sembler rugueuses au toucher, ce qui ne remet pas en cause leur protection anticorrosive.

---

## Produits de nettoyage

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

N'utilisez pas :

- des produits de nettoyage abrasifs ou acides,
- de nettoyeurs fortement alcoolisés,
- des brosses ou éponges dures,
- des nettoyeurs à haute pression ou à vapeur.

Lavez soigneusement les éponges neuves avant de les utiliser.

| Zone                                   | Produits de nettoyage   |
|--|---|
| Façade du four                         | Eau chaude avec un peu de savon :<br>Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux.<br>Ne pas utiliser de nettoyeur pour vitres ni de racloirs à verre.  |
| Acier inoxydable                       | Eau chaude avec un peu de savon :<br>Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux.<br>Nettoyer immédiatement les taches d'eau, de graisse, de maïzena et de blanc d'œuf pour éviter qu'elles ne corrodent les surfaces.<br>Vous pouvez acquérir dans les centres de Service technique ou commerces spécialisés des produits spécialement prévus pour l'entretien des surfaces chaudes en acier inoxydable. Appliquer le produit de nettoyage avec un chiffon doux très fin. |
| Plaques en verre                       | Produits de nettoyage de vitres :<br>Nettoyer avec un chiffon doux.<br>Ne pas utiliser de grattoirs pour verre  |
| Viseur                                 | Produits de nettoyage pour vitres :<br>Nettoyez avec un chiffon doux.<br>N'utilisez pas d'alcool, de vinaigre ni d'autres produits de nettoyage abrasifs ou acides.   |
| Plaques en verre de la porte           | Produits de nettoyage de vitres :<br>Nettoyer avec un chiffon doux.<br>Ne pas utiliser de grattoirs pour verre  |
| Recouvrement de la porte               | Nettoyant pour inox (en vente au service après-vente ou dans le commerce spécialisé) :<br>Respecter les indications des fabricants.   |
| Compartiment de cuisson                | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau au vinaigre :<br>Nettoyer avec une lavette.<br>En cas d'encrassement important, utiliser une spirale à récurer en inox ou un produit de nettoyage pour four. L'utiliser uniquement dans le compartiment de cuisson froid.<br>Utiliser de préférence l'autonettoyage.<br>Pour cela, respecter le chapitre <i>Autonettoyage</i> !   |
| Couvercle en verre de la lampe du four | Eau chaude avec un peu de savon :<br>Nettoyer avec une lavette.   |
| Joint<br>(ne pas démonter)             | Eau chaude avec un peu de savon :<br>Nettoyer avec une lavette. Ne pas frotter.   |
| Accessoires                            | Eau chaude avec un peu de savon :<br>Laisser tremper puis nettoyer avec une lavette ou une brosse.  |

---

## Lumière

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

### Allumer l'ampoule du four

Tournez le bouton de fonctions sur la position .

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

### Eteindre l'ampoule du four

Tournez le bouton de fonctions sur la position o.

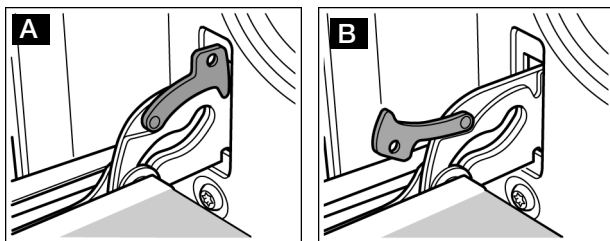
---

## Démonter et remonter la porte du four

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

Les charnières de la porte sont équipées d'un taquet de verrouillage. Lorsque celui-ci est en position verrouillée (schéma A), il est impossible de démonter la porte.

Si le taquet est en position déverrouillée, les charnières se bloquent et vous pouvez démonter la porte (schéma B). Ainsi, il est impossible que la porte se referme brusquement.

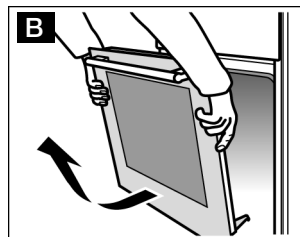
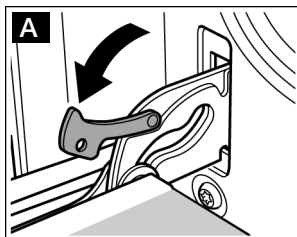


Danger de lésions ! Si les charnières ne sont pas bloquées à l'aide du taquet, la porte pourrait se refermer brusquement.

Vérifiez que les taquets se trouvent toujours en position verrouillée à moins que vous ne souhaitiez démonter la porte.

## Démonter la porte

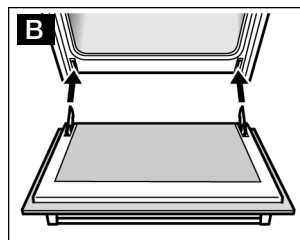
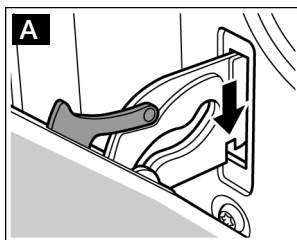
1. Ouvrez la porte du four en grand.
2. Sortez les deux taquets de verrouillage situés à droite et à gauche. (Schéma A)
3. Refermez la porte du four jusqu'à la butée. (Schéma B)  
Tenez la porte par les côtés avec les deux mains. Refermez-la légèrement, puis sortez-la.



## Remonter la porte

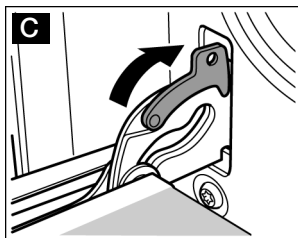
Remplacez la porte en suivant les mêmes étapes mais en sens inverse.

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



Si les charnières ne sont pas correctement mises en place, la porte pourrait ne pas être alignée.

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



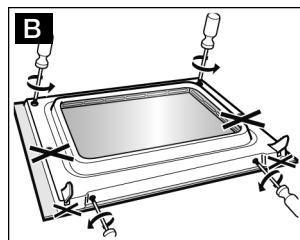
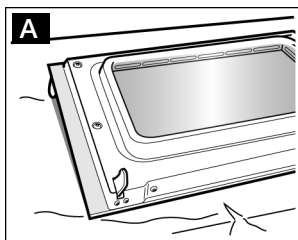
Danger de lésions ! Ne touchez pas la charnière si la porte venait à tomber ou que la charnière se refermait brusquement.  
Prévenez le Service technique.

## Dépose et pose des vitres de la porte

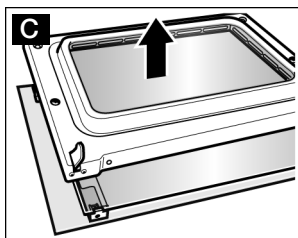
### Dépose

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

1. Décrocher la porte du four et la placer sur un chiffon, la poignée vers le bas. (Fig. A)
2. Dévisser d'abord les deux vis en bas et ensuite les deux vis en haut. (Fig. B)

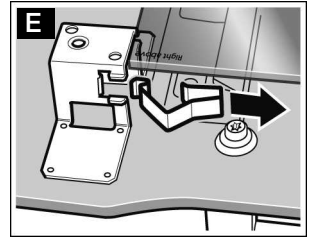
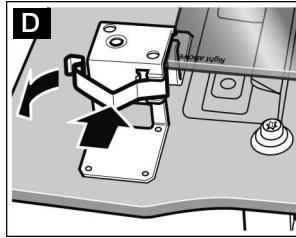


3. Retirer le fond complet de la porte. (Fig. C)

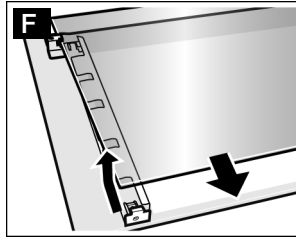




4. Enlever les deux pattes en haut de la vitre. (Fig. D)  
Pour cela, pousser la patte légèrement vers le bas avec le pouce et tirer la patte vers l'extérieur avec l'index. (Fig. E)



5. Soulever la vitre intérieure, la pousser légèrement vers le haut et la retirer vers le bas. (Fig. F)



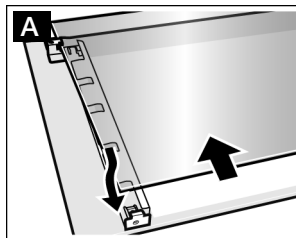
Nettoyez les vitres avec un nettoyeur pour vitres et un chiffon doux.

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

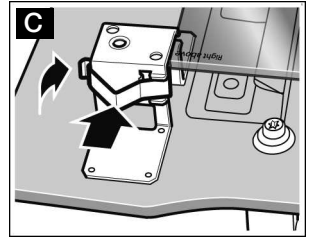
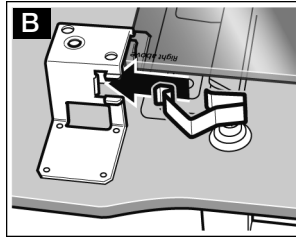
## Pose

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

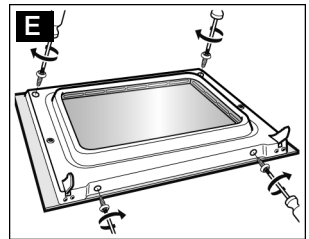
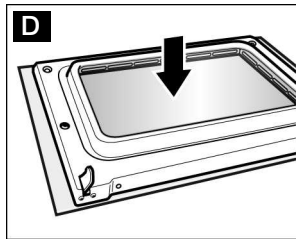
1. Engager la vitre intérieure vers le haut en l'inclinant et l'appliquer en bas. (Fig. A)



2. Remettre en place les pattes en haut à gauche et à droite. (Fig. B) Pour cela, accrocher les pattes dans la partie supérieure de la fixation et pression fermement jusqu'à ce qu'elle s'enclenche. (Fig. C)



3. Remettre en place le fond complet de la porte. (Fig. D)
4. Revisser d'abord les deux vis en bas et ensuite les deux vis en haut. (Fig. E)








5. Accrocher la porte du four.

**Réutilisez le four seulement si les vitres sont correctement installées.**

# Incidents et dépannage

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

## Tableau de dérangements

| Panne  | Cause possible   | Remède/Remarques  |
|--|--|---|
| Le four ne fonctionne pas.   | Le fusible est défectueux.   | Vérifier dans le boîtier à fusibles si le fusible est en état de marche.  |
|  | Coupure de courant.  | Vérifier si la lumière de la cuisine ou d'autres appareils ménagers fonctionnent.   |
| Le symbole  et des zéros sont allumés dans l'affichage.                       | Coupure de courant.  | Réglez l'heure à nouveau.   |
| Le four ne chauffe pas.  | Il y a de la poussière sur les contacts.   | Tournez plusieurs fois les manettes dans les deux sens.   |
| La porte du four refuse de s'ouvrir. Le symbole  est allumé dans l'affichage. | La porte du four est verrouillée par l'autonettoyage  . | Attendez jusqu'à ce que le four soit refroidi et que le symbole  s'éteigne.  |
| Le four ne chauffe pas. Le deux-points dans l'affichage clignote.  | Le four est en mode démonstration.   | Couper le fusible dans le boîtier à fusibles et réenclencher après env. 20 secondes. Maintenant, dans les 2 minutes, appuyer sur la touche  pendant env. 4 secondes, jusqu'à ce que le deux-points soit allumé en continu. |
| F8 apparaît à l'affichage.   | L'arrêt automatique s'est activé.  | Réglez le sélecteur des fonctions sur la position zéro.   |

## Messages d'erreur

Si un message d'erreur accompagné de **E** apparaît dans l'affichage, appuyez sur la touche ☹.

Le message disparaît. Une fonction de temps réglée sera effacée.

Si le message d'erreur ne disparaît pas, appelez le service après-vente.

En cas de message d'erreur suivant, vous pouvez y remédier vous-même.

| Message d'erreur | Cause possible  | Remède/Remarques   |
|------------------|---|--|
| E011             | Une touche a été pressée trop longtemps ou est couverte.              | Appuyez sur toutes les touches une par une. Vérifiez si une touche est bloquée, couverte ou encrassée.   |
| E016             | Le blocage de la porte a été activé alors que la porte était ouverte. | Appuyer sur la touche ☹. Vous pouvez procéder à un nouveau réglage.  |
| E115             | La température dans le compartiment de cuisson est trop haute.        | La porte du four se verrouille et le chauffage se coupe. Attendez jusqu'à ce que le four soit refroidi. Appuyez sur la touche ☹ et réglez l'heure à nouveau. |



Risque de choc électrique !

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

---

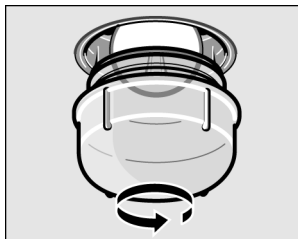
## Changer l'ampoule de la plaque supérieure du four

L'ampoule du four doit être remplacée si elle est détériorée. Des ampoules de rechange résistantes à la température peuvent être achetées auprès du Service Technique ou dans des commerces spécialisés.

N'utilisez que ces ampoules.



- 1.** Danger de décharge électrique !  
Débranchez l'appareil du réseau électrique.  
Assurez-vous qu'il soit bien débranché.
- 2.** Placez un chiffon de cuisine dans le four froid, pour éviter des dommages.
- 3.** Retirez la vitre protectrice en la dévissant vers la gauche.



- 4.** Remplacez l'ampoule par une autre de type similaire.
- 5.** Revissez la vitre protectrice.
- 6.** Retirez le chiffon de cuisine et rebranchez l'appareil au réseau électrique.

---

## Vitre protectrice

Vous devez remplacer les vitres protectrices lorsqu'elles sont endommagées.

Les vitres protectrices sont disponibles auprès du Service technique. Indiquez le n° de produit ainsi que le n° de fabrication de l'appareil.

---

# Service technique

Notre Service technique est à la disposition des utilisateurs pour effectuer des réparations de l'appareil, réaliser l'achat d'accessoires ou de pièces détachées et répondre à toute question sur nos produits ou services.

Les informations de notre Service technique sont disponibles sur la documentation jointe.

## N° de produit et n° de fabrication

Si vous contactez notre Service technique, indiquez le numéro de produit (E) et de fabrication (FD) de l'appareil.

L'étiquette de caractéristiques reprenant ces numéros est collée sur le côté droit de la porte du four.

Pour éviter tout ennui, nous vous recommandons d'annoter les informations de votre appareil ainsi que le numéro de téléphone du Service technique ci-dessous.

|                |              |
|----------------|--------------|
| N° de produit. | N° de fab. : |
|----------------|--------------|

|                     |
|---------------------|
| Service technique ☎ |
|---------------------|

---

# Conseils pour économiser de l'énergie et concernant l'environnement

Ce chapitre reprend quelques conseils pour économiser de l'énergie pendant le cycle de cuisson et de rôtissage, ainsi que des consignes pour la mise au rebut de l'appareil.

---

## Économiser de l'énergie

Préchauffez uniquement le four lorsque la recette ou les tableaux l'exigent.

Utilisez des moules foncés, vernis ou émaillés en noir car ils absorbent mieux la chaleur.

Ouvrez le moins possible la porte du four pendant le cycle de cuisson et de rôtissage.

Si vous enfournez plusieurs gâteaux, faites-le de préférence un par un. Le four sera encore chaud et vous réduirez ainsi le temps de cuisson du second gâteau. Vous pouvez également enfourner deux moules rectangulaires l'un à côté de l'autre.

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

---

## Élimination des résidus de manière écologique



Jetez l'emballage de manière écologique.

Cet appareil est identifié conformément à la Directive de Résidus des Appareils Électriques et Électroniques WEEE 2002/96/CE.

Cette directive définit le cadre pour le recyclage et la réutilisation des appareils usagés dans tout le territoire européen.

---

# Tableaux et suggestions

Vous trouverez ci-après tout un choix de plats et les réglages optimaux pour les élaborer. Les accessoires que vous pouvez utiliser ainsi que la hauteur de cuisson sont indiqués. Nous y présentons également quelques suggestions sur les récipients et la préparation et vous donnons quelques astuces au cas où le résultat ne serait pas à la hauteur de vos espoirs.

Si vous souhaitez utiliser votre propre recette, reportez-vous à un produit équivalent du tableau de cuisson.

---

## Gâteaux et pâtisseries

### Moules à pâtisserie

Idéalement, utilisez des moules métalliques de couleur sombre.

Placez toujours le moule sur la grille.

### Tableaux

Les types de cuisson indiqués ont été calculés en plaçant les aliments dans le four froid. Ainsi vous économisez de l'énergie. Si vous souhaitez préchauffer le four, raccourcissez les temps de cuisson de 5 à 10 minutes.

Vous pouvez consulter dans les tableaux le mode de cuisson qui convient le mieux au type de gâteau ou petits-fours en question.

La température et la durée de cuisson dépendent de la quantité et de la consistance de la pâte. C'est pourquoi nous indiquons toujours des marges de temps dans les tableaux de cuisson. Commencez avec la valeur la plus faible. Les gâteaux sont dorés plus uniformément avec une température faible. Si vous le désirez, vous pourrez augmenter la température la prochaine fois.

Vous trouverez des informations supplémentaires au paragraphe « Conseils pratiques de cuisson » qui se trouve après les tableaux.



| Gâteaux à préparer dans des moules | Moule sur la grille                 | Hauteur | Mode de cuisson | Température (°C) | Temps de cuisson (minutes) |
|------------------------------------|-------------------------------------|---------|-----------------|------------------|----------------------------|
| Tarte                              | Moule à tarte en fer-blanc, Ø 31 cm | 1       |                 | 220-240          | 40-50                      |
|                                    |                                     | 2+3     |                 | 190-210          | 45-55                      |
| Quiche                             | Moule à tarte en fer-blanc, Ø 31 cm | 1       |                 | 210-230          | 40-50                      |
| Gâteaux*                           | Moule à gâteau en fer-blanc, 28 cm  | 2       |                 | 180-200          | 50-60                      |

\* Pour mettre au four plus d'un gâteau à la fois, disposez plusieurs moules sur la grille.







| Gâteaux sur la tôle de cuisson |   | Hauteur | Mode de cuisson | Température (°C) | Temps de cuisson (minutes) |
|--------------------------------|---|---------|-----------------|------------------|----------------------------|
| Pizzas                         | Tôle de cuisson au four   | 2       |                 | 210-230          | 25-35                      |
|                                | Tôle de cuisson en aluminium + plaque à pâtisserie plate*       | 2+3     |                 | 180-200          | 35-45                      |
|                                | Tôle de cuisson en aluminium + lèchefrite universelle profonde* | 2+4     |                 | 180-200          | 35-45                      |
| Pâte feuilletée                | Tôle de cuisson au four   | 3       |                 | 170-190          | 20-30                      |
|                                | Tôle de cuisson en aluminium + plaque à pâtisserie plate*       | 2+3     |                 | 170-190          | 35-45                      |
|                                | Tôle de cuisson en aluminium + lèchefrite universelle profonde* | 2+4     |                 | 170-190          | 35-45                      |

\* Pour une cuisson sur deux niveaux, placez toujours la plaque à pâtisserie en aluminium sur le niveau inférieur et la lèchefrite universelle profonde sur le niveau supérieur.

Vous pouvez acquérir une plaque de cuisson supplémentaire dans le commerces spécialisé ou par l'intermédiaire de l'assistance technique.

| Pain et petits pains  |                          | Hauteur | Mode de cuisson | Température (°C) | Temps de cuisson (minutes) |
|---|--------------------------|---------|-----------------|------------------|----------------------------|
| Pain à la levure de boulanger avec 1,2 kg de farine*, (préchauffer) | Tôle de cuisson émaillée | 2       |                 | 270              | 8                          |
|   |                          |         |                 | 200              | 35-45                      |
| Pain au levain avec 1,2 kg de farine*, (préchauffer)                | Tôle de cuisson émaillée | 2       |                 | 270              | 8                          |
|   |                          |         |                 | 200              | 40-50                      |
| Petits pains (au seigle, par ex.)                                   | Tôle de cuisson émaillée | 3       |                 | 200-220          | 20-30                      |

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

| Pâtisserie                     |            | Hauteur | Mode de cuisson   | Température (°C) | Temps de cuisson (minutes) |
|--------------------------------|------------|---------|---|------------------|----------------------------|
| Petits gâteaux et gâteaux secs | Plaque     | 3       |  | 150-170          | 10-20                      |
|                                | 2 plaques* | 2+3     |  | 140-160          | 25-35                      |
| Meringues                      | Plaque     | 3       |  | 80-100           | 120-150                    |
| Pets-de nonne                  | Plaque     | 2       |  | 190-210          | 30-40                      |
| Macarons                       | Plaque     | 3       |  | 100-120          | 30-40                      |
|                                | 2 plaques* | 2+3     |  | 100-120          | 35-45                      |

\* Pour une cuisson sur deux niveaux, placez toujours la tôle de cuisson émaillée au dessus.

Vous pouvez acquérir des plaques supplémentaires dans les commerces spécialisés.

## Conseils pratiques de cuisson

### Si vous suivez votre propre recette.

Vous pouvez vous reporter à un produit équivalent du tableau de cuisson.

### Vérifier que le gâteau à pâte levée est à point.

Environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson spécifié sur la recette, enfoncez un bâtonnet en bois fin au point le plus élevé du gâteau. Si le bâtonnet est propre, sans reste de pâte, le gâteau est prêt.

### Le gâteau est tout plat.

La prochaine fois, utilisez moins de liquide ou choisissez une température de cuisson 10 degrés inférieure. Observez les temps indiqués sur la recette au moment de faire la pâte.

### Le gâteau est bien monté au centre, mais pas les bords.

N'huilez pas le moule. Une fois le gâteau cuit, décollez-le délicatement du moule avec la lame d'un couteau.

### Le gâteau est trop doré sur le dessus.

Placez le gâteau plus au fond du four, choisissez une température de cuisson inférieure et laissez-le cuire plus longtemps.

### Le gâteau est sec.

Faites plusieurs orifices dans le gâteau cuit à l'aide d'un bâtonnet. Versez ensuite quelques gouttes de jus de fruit ou d'alcool sur le gâteau. La prochaine fois, choisissez une température de cuisson 10 degrés inférieure et réduisez le temps de cuisson.

---

**Le pain et la pâtisserie (tarte au fromage, par ex.) sont jolis à voir mais à l'intérieur ils sont pâteux (humides, voire très humides à certains endroits).**

La prochaine fois, utilisez moins de liquide et laissez le produit un peu plus longtemps dans le four, à une température inférieure. Pour des gâteaux avec un dessus plus fondant, enfournez tout d'abord le fond. Ensuite, éparpillez sur le fond du gâteau des amandes en morceaux ou de la chapelure avant de verser, puis terminez le gâteau. Respectez les temps de cuisson indiqués sur la recette.

---

**Les petits–fours ne sont pas tous dorés de la même manière.**

Choisissez une température inférieure ; les petits–fours seront alors plus homogènes. Enfournez les petits–fours les plus délicats à un niveau avec chaleur de voûte et de sole ☐. Le papier sulfurisé qui dépasse peut également avoir une influence sur la circulation de l'air. Découpez–le toujours pour qu'il corresponde à la taille du bac.

---

**Cuisson sur plusieurs niveaux. Les petits–fours de la tôle supérieure sont plus sombres que ceux de la tôle inférieure.**

Pour cuire sur plusieurs niveaux, utilisez toujours la chaleur tournante ☐. Même si vous enfournez plusieurs tôles à la fois, il se peut que les petits–fours ne soient pas tous prêts en même temps.

---

**Lorsque je cuis des gâteaux fondants, de l'eau condensée se forme.**

La cuisson peut générer de la vapeur d'eau. Une partie de cette vapeur est évacuée par la poignée de la porte du four et peut se condenser et former des gouttes d'eau dans le bandeau de commande ou sur les façades des meubles autour. Ce phénomène est inévitable.

---

---

## **Viande, volaille, poisson**

### **Récipient**

On peut utiliser n'importe quel récipient résistant à la chaleur.

Placez toujours les récipients au centre de la grille.

Les récipients en verre, quand ils sont chauds, doivent être posés sur un torchon de cuisine sec. Le verre peut éclater si la surface d'appui est humide ou froide.

## **Conseils pratiques pour le rôtissage**

Le résultat d'un rôtissage dépend du type et de la qualité de la viande utilisée.

Si vous préparez un rôti de viande maigre, ajoutez 2 ou 3 cuillères à soupe de liquide. Si vous préparez une estouffade de viande, ajoutez 8 à 10 cuillères à soupe de liquide, selon la taille de la pièce de viande.

Il est recommandé de retourner la pièce de viande à la moitié du temps de cuisson.

Une fois le rôti prêt, laissez-le reposer environ 10 minutes dans le four éteint, porte fermée. De cette manière, le jus de la viande se répartit mieux.

## **Conseils pratiques pour le rôtissage au gril**

Préparez toujours les plats au gril avec le four fermé.

Les morceaux de viande utilisés pour le rôtissage au gril devront être, dans la mesure du possible, de grosseur égale. Ils devront avoir au minimum une épaisseur de 2 à 3 cm afin de dorer de manière uniforme et de conserver tout leur jus. N'assaisonnez les biftecks qu'après les avoir fait rôtir.

Placez les tranches directement sur la grille. Si vous ne voulez préparer qu'une seule pièce, placez-la au centre de la grille. Vous obtiendrez ainsi un meilleur résultat.






















Introduisez également la tôle de cuisson émaillée, à la hauteur 1. Le jus de la viande est ainsi recueilli et le four reste plus propre.

Retournez les pièces de viande une fois passés les deux tiers du temps indiqué.

La résistance du gril se connecte et se déconnecte automatiquement. C'est tout à fait normal. La fréquence à laquelle cela se produit dépend de la puissance que vous aurez sélectionnée.

## Viande

Le tableau de cuisson suivant a été calculé exclusivement pour la mise des produits au four alors que celui-ci est froid. Les temps figurant au tableau n'ont qu'une valeur indicative et ils peuvent varier en fonction de la qualité et de la nature de la viande.

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

\* Retournez le rosbif à la moitié du temps de cuisson. Une fois terminée la cuisson, enveloppez-le dans de la feuille d'aluminium et laissez-le reposer dans le four pendant 10 minutes.

\*\* Pratiquez plusieurs incisions dans la couenne de la viande de porc. Si vous avez l'intention de retourner la viande, placez-la d'abord avec la couenne vers le bas dans le réceptient.

\*\*\* Introduisez la tôle de cuisson émaillée à la hauteur 1.

## Volailles

Les types de cuisson indiqués ont été calculés en plaçant les produits dans le four froid.








Les indications de poids du tableau concernent des volailles non farcies et préparées en vue d'être rôties.

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

Lorsque vous préparez du canard ou de l'oie, pincez à plusieurs reprises la peau de l'animal sous les ailes : de cette façon, la graisse pourra sortir facilement.

Retournez la pièce de volaille entière une fois écoulés les deux tiers du temps de cuisson.

La viande de volaille acquière une couche dorée délicieuse et croquante si, vers la fin de la cuisson, on l'enduit de beurre, d'eau salée ou de jus d'orange.

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

## Poisson

Le tableau de cuisson suivant a été calculé exclusivement pour la mise des produits au four alors que celui-ci est froid.

| Poisson               | Poids             | Récipient | Hauteur | Mode de cuisson | Température °C, échelle du grill | Durée (en minutes) |
|-----------------------|-------------------|-----------|---------|-----------------|----------------------------------|--------------------|
| Poisson cuit au grill | de 300 g          | Grille*   | 3       |                 | 2                                | 20-25              |
|                       | 1 kg              |           | 2       |                 | 180-200                          | 45-50              |
|                       | 1,5 kg            |           | 2       |                 | 170-190                          | 50-60              |
| Rondelles de poisson  | de 300 g la pièce | Grille*   | 4       |                 | 2                                | 20-25              |

\* Introduisez la tôle de cuisson émaillée à la hauteur 1.

## Conseils pratiques pour le rôti conventionnel et la grillade

**Aucune référence n'apparaît dans le tableau d'orientation concernant le poids du rôti que je souhaite préparer.**

Programmez le poids inférieur le plus proche et allongez le cycle de cuisson.

**Comment vérifier que le rôti est à point ?**

Utilisez un thermomètre à viande (disponible dans les commerces spécialisés) ou effectuez le « test de la cuillère ». Pressez la cuillère contre le rôti. Si la viande est consistante au toucher, elle est à point ; sinon, vous devrez la laisser rôtir encore quelque temps.

**Le rôti est trop sombre et il est même brûlé à plusieurs endroits.**

Vérifiez que la hauteur et la température choisies sont bien les bonnes.

**Le rôti est joli mais le jus est brûlé.**

La prochaine fois, utilisez un récipient plus petit ou ajoutez plus de liquide.

**Le rôti est joli mais le jus n'a pas brun, il est trop clair.**








La prochaine fois, utilisez un récipient plus grand ou ajoutez moins de liquide.

## Au moment de faire le jus de rôti, de la vapeur d'eau s'échappe.

Grande partie de cette vapeur est évacuée par l'évent de anti-buée et peut se condenser sous forme de gouttes d'eau dans le bandeau de commande, qui lui est plus froid, ou sur les façades des meubles adjacents. Ce phénomène est normal et inévitable.

## Gratins, soufflés, toasts

Les types de cuisson indiqués ont été calculés en plaçant les produits dans le four froid.

| Plat  | Récipient                                    | Hauteur | Mode de cuisson   | Température °C, échelle du grill | Durée (en minutes) |
|---|--|---------|---|----------------------------------|--------------------|
| Soufflés sucrés (soufflé de fromage aux fruits, par ex.)                | Moule à soufflés                             | 2       |    | 180-200                          | 40-50              |
| Gratins avec des ingrédients précuits (gratin de pâtes, par ex.)        | Moule à gratiner ou tôle de cuisson émaillée | 3       |    | 210-230                          | 30-40              |
|   |  | 3       |    | 210-230                          | 20-30              |
| Gratins avec des ingrédients crus* (gratin de pommes de terre, par ex.) | Moule à soufflés ou tôle de cuisson émaillée | 2       |    | 150-170                          | 50-60              |
|   |  | 2       |    | 150-170                          | 50-60              |
| Dorage des toasts   | Grille                                       | 5       |    | 3                                | 4-5                |
| Toasts gratinés   | Grille**                                     | 4       |  | 3                                | 5-8                |

\* Le gratin ne devra pas dépasser de plus de 2 cm.

\*\* Introduisez toujours la tôle de cuisson émaillée à la hauteur 1.







## Séchage

Utilisez uniquement des fruits et légumes frais et lavez-les toujours consciencieusement.

Laissez-les égoutter suffisamment longtemps et essuyez-les complètement.

Couvrez la tôle de cuisson émaillée et la grille de papier sulfurisé ou équivalent.

| Plat                               | Hauteur | Mode de cuisson   | Température (°C) | Durée (en heures) |
|------------------------------------|---------|---|------------------|-------------------|
| 600 g de pommes en rondelles       | 2+3     |  | 80               | env. 5            |
| 800 g de poires en morceaux        | 2+3     |  | 80               | env. 8            |
| 1,5 kg de prunes                   | 2+3     |  | 80               | env. 8–10         |
| 200 g d'herbes aromatiques propres | 2+3     |  | 80               | env. 1½ heure     |




### Remarque

Si les fruits ou légumes sont gorgés de jus ou d'eau, vous devrez les retourner plusieurs fois. Une fois séchés, retirez-les immédiatement du papier.

## Produits précuits surgelés

Suivez les recommandations du fabricant qui apparaissent sur l'emballage.

Les types de cuisson indiqués ont été calculés en plaçant les produits dans le four froid.

| Plat            |                                    | Hauteur | Mode de cuisson   | Température (°C) | Durée (en minutes) |
|-----------------|------------------------------------|---------|---|------------------|--------------------|
| Frites*         | Grille ou tôle de cuisson émaillée | 3       |  | 210-230          | 25-30              |
| Pizza*          | Grille                             | 2       |  | 200-220          | 15-20              |
| Pizza-baguette* | Grille                             | 2       |  | 200-220          | 15-20              |

\* Placez du papier sulfurisé sur l'accessoire. Vérifiez que le papier est adapté à la température voulue.

### Remarque

La tôle peut se déformer pendant le réchauffement de produits surgelés. Ceci est dû à la différence de températures. La déformation disparaîtra au cours du réchauffement.

# Élaboration de confitures

## Préparatifs :

Utilisez des pots et rondelles de caoutchouc propres et en parfait état. Les pots doivent être, dans la mesure du possible, de même taille. Les valeurs du tableau se rapportent à des pots ronds d'un litre. Attention ! N'utilisez pas de pots de plus grande contenance ou plus hauts car les couvercles pourraient éclater.

Utilisez uniquement des fruits et légumes frais. Lavez-les toujours consciencieusement.

Versez les fruits ou légumes dans les pots. Nettoyez à nouveau les bords des pots, si besoin est. Il est important que ceux-ci soient toujours propres. Placez la rondelle de caoutchouc et le couvercle humides sur le pot rempli. Fermez les pots avec une bride.

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

Les temps indiqués sont des valeurs indicatives. La température ambiante, le nombre de pots et la température de leur contenu peuvent faire varier ces valeurs. Avant d'éteindre le four, assurez-vous que le contenu des pots bouillonne réellement.

## La programmation s'effectue de la façon suivante :

1. Placez la plaque à pâtisserie plate sur la hauteur 2. Placez les pots sur la tôle en évitant qu'ils se touchent.
2. Versez un demi-litre d'eau chaude (environ 80 °C) sur la plaque à pâtisserie plate.
3. Fermez la porte du four.
4. Réglez le bouton de fonctions sur .
5. Réglez le bouton température entre 170 et 180 °C.

## Élaboration de confitures

Dès que des bulles commencent à apparaître à intervalles courts dans les pots (après 40 à 50 minutes), éteignez le bouton température. Laissez le bouton de fonctions en marche.

Après 25 à 35 minutes (chaleur résiduelle), retirez les pots du four. Les laissez refroidir longtemps dans le four favoriserait l'apparition de germes et les confitures seraient plus acidulées. Éteignez le bouton de fonctions.

| Fruits dans des pots de 1 litre       | Dès que des bulles apparaissent | Réchauffement postérieur |
|---------------------------------------|---------------------------------|--------------------------|
| Pommes, groseilles, fraises           | Déconnexion                     | env. 25 minutes          |
| Cerises, abricots, pêches, groseilles | Déconnexion                     | env. 30 minutes          |
| Compote de pommes, poires, prunes     | Déconnexion                     | env. 35 minutes          |

## Cuisson de légumes

En cuanto empiecen a ascender burbujas en el tarro, reducir la temperatura de 120 a 140 °C con el mando de temperatura. Consultez le tableau pour savoir à quel moment éteindre le bouton température. Laissez les légumes dans le four pendant encore 30-35 minutes. Laissez le bouton de fonctions en marche pendant ce temps.

| Légumes avec bouillon froid dans des pots d'un litre | Dès que des bulles apparaissent<br>120-140 °C | Réchauffement postérieur |
|--|---|--------------------------|
| Concombres   | -   | env. 35 minutes          |
| Betteraves rouges                                    | env. 35 minutes                               | env. 30 minutes          |
| Choux de Bruxelles                                   | env. 45 minutes                               | env. 30 minutes          |
| Haricots, choux-raves, choux rouges                  | env. 60 minutes                               | env. 30 minutes          |
| Petits-pois  | env. 70 minutes                               | env. 30 minutes          |

## Retirer les pots du four














Après avoir retiré les pots du four, ne les placez pas sur une surface froide ou humide car ils pourraient éclater.

# Plats normalisés

Selon les normes DIN 44547 et EN 60350.

## Enfourner

Les types de cuisson indiqués ont été calculés en plaçant les produits dans le four froid.

| Plat                                      | Accessoires, conseils et avertissements                                | Hauteur | Mode de cuisson   | Température (°C) | Durée de cuisson (en minutes) |
|---|--|---------|---|------------------|-------------------------------|
| Petits-beurre                             | Plaque à pâtisserie plate  | 2       |    | 160-170          | 20-30                         |
|   | Lèchefrite universelle profonde  | 3       |    | 160-170          | 30-40                         |
|   | Tôle de cuisson en aluminium + plaque à pâtisserie plate*              | 2+3     |    | 140-160          | 20-30                         |
|   | Tôle de cuisson en aluminium + lèchefrite universelle profonde*        | 2+4     |    | 140-160          | 20-30                         |
| Petits gâteaux (20)                       | Plaque   | 3       |    | 160-180          | 20-30                         |
| Petits gâteaux, 20 par tôle (préchauffer) | Tôle de cuisson en aluminium + plaque à pâtisserie plate*              | 2+3     |    | 150-170          | 25-35                         |
|   | Tôle de cuisson en aluminium + lèchefrite universelle profonde*        | 2+4     |    | 150-170          | 25-35                         |
| Gâteau simple                             | Moule démontable   | 1       |    | 160-180          | 30-40                         |
| Gâteau à la levure cuit sur plaque        | Tôle de cuisson émaillée   | 3       |    | 170-190          | 40-50                         |
|   | Tôle de cuisson en aluminium + plaque à pâtisserie plate*              | 2+3     |  | 150-170          | 30-45                         |
|   | Tôle de cuisson en aluminium + lèchefrite universelle profonde*        | 2+4     |  | 150-170          | 30-45                         |
| Gâteau aux pommes nappé                   | 2 grilles* + 2 moules démontables en fer-blanc Ø 20 cm**               | 2+3     |  | 190-210          | 70-80                         |
|   | Tôle de cuisson émaillée + 2 moules démontables en fer-blanc Ø 20 cm** | 1       |  | 200-220          | 70-80                         |



\* Pour une cuisson sur deux niveaux, placez toujours la plaque à pâtisserie en aluminium sur le niveau inférieur et la lèchefrite universelle profonde sur le niveau supérieur.

\*\* Placez les gâteaux en diagonale sur l'accessoire.

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

## Grillade

Les types de cuisson indiqués ont été calculés en plaçant les produits dans le four froid.

| Plat                                       | Accessoires | Hauteur | Mode de cuisson   | Niveau du gril | Durée (en minutes) |
|--|-------------|---------|---|----------------|--------------------|
| Dorage des toasts<br>(préchauffer 10 min.) | Grille      | 5       |  | 3              | 1-2                |
| Hamburger de veau<br>(12 unités)*          | Grille      | 4       |  | 3              | 25-30              |

\* Retournez-les à la mi-cuisson. Introduisez toujours la tôle de cuisson émaillée à la hauteur 1.

Änderungen vorbehalten

Subject to modification

Tous de modificaion réservés

Salvo variazioni

Wijzigingen voorbehouden

BSH Hausgeräte Vertriebs GmbH

Carl-Wery-Str. 34, 81739 München // Deutschland

N° Código 9000497823 (1W0EJ3) 00-8911-fr