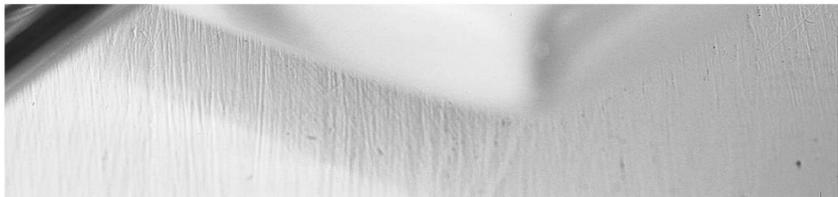




Notice d'utilisation

HC422210C

SIEMENS





SIEMENS

Afin que cuisiner fasse autant de plaisir que manger

veuillez lire cette notice d'utilisation. Vous pourrez alors profiter de tous les avantages techniques de votre cuisinière.

La notice contient des informations importantes relatives à la sécurité. Vous apprenez à connaître votre appareil en détails. Nous vous montrons étape par étape comment le régler. C'est tout simple.

Dans les tableaux, vous trouverez les valeurs de réglage et niveaux d'enfournement appropriés à de nombreuses recettes courantes. Tout a été testé dans notre laboratoire.

Si un incident devait survenir, vous trouverez ici des informations qui vous permettront de remédier vous-mêmes aux petites pannes.

Une table des matières détaillée vous aidera à vous orienter rapidement.

Nous vous souhaitons maintenant bon appétit.

Notice d'utilisation

HC 422210C

fr

9000485684

S-091189-01

Table de matières

Consignes de sécurité	6
Avant l'encastrement	6
Indications pour votre sécurité	6
Causes de dommages	9
Conseils concernant l'énergie et l'environnement	11
Élimination écologique	11
Économiser de l'énergie dans le four	11
Économiser de l'énergie sur la table de cuisson	12
Installation et branchement	13
Pour l'installateur	13
Placer la cuisinière à l'horizontale	14
Fixation murale	14
Votre nouvelle cuisinière	15
La table de cuisson	16
Le four	17
Le compartiment de cuisson	19
Avant la première utilisation	22
Chauffer le four	22
Nettoyer les accessoires	22
Réglage de la table de cuisson	23
Réglages	23
Tableau de cuisson	23
Réglage du four	25
Le réglage doit être effectué selon les instructions ci-dessous	25
Entretien et nettoyage	26
Nettoyants	27
Décrocher et accrocher les supports	29

Table de matières

Décrocher et accrocher la porte du four	30
Dépose et pose des vitres de la porte	32
Incidents et dépannage	33
Four	33
Changer la lampe du four au plafond	34
Cache en verre	34
Service après-vente	35
Testés pour vous dans notre laboratoire	36
Gâteaux et pâtisseries	37
Conseils pour la pâtisserie	40
Viande, volaille, poisson	42
Conseils pour les rôtis et grillades	46
Soufflés, gratins, tranches de pain à griller	47
Produits cuisinés surgelés	48
Plats spéciaux	49
Mise en conserve	50
L'acrylamide dans certains aliments	52
Plats tests	53

Consignes de sécurité

Veillez lire attentivement cette notice d'utilisation.
Conservez soigneusement cette notice d'utilisation.
Si vous remettez l'appareil à un tiers, veuillez-y joindre la notice.

Avant l'encastrement

Avaries de transport

Contrôlez l'appareil après l'avoir déballé. Si vous constatez des avaries de transport, vous ne devez pas faire raccorder l'appareil.

Raccordement électrique

Seul un spécialiste agréé est habilité à raccorder l'appareil. Si l'appareil est raccordé incorrectement, vous perdez tout droit à la garantie.

Indications pour votre sécurité

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Utilisez la cuisinière uniquement 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.

Surfaces chaudes

Risque de brûlures !

Ne jamais toucher les foyers chauds, les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ou les résistances chauffantes. Eloignez impérativement les jeunes enfants. Observez l'indicateur de chaleur résiduelle sur la table de cuisson. Il prévient d'un foyer chaud.

Risque de court-circuit !

Ne jamais coincer le câble de raccordement d'un appareil électrique dans la porte de four chaude ni le tirer par-dessus la table de cuisson chaude. L'isolation du câble peut fondre.

Risque d'incendie !

Ne jamais déposer des objets inflammables sur la table de cuisson ni les conserver dans le compartiment de cuisson. Ne jamais ouvrir la porte du four 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.

Vapeur chaude

Risque de s'ébouillanter !

Ouvrir prudemment la porte du four. De la vapeur chaude peut s'échapper.

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

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 du four.

Accessoires et récipients chauds

Risque de brûlures !

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

Huile ou graisse brûlante

Risque d'incendie !

Ne faites jamais chauffer de la graisse ou de l'huile sans la surveiller. L'huile et la graisse surchauffée s'enflamme facilement. Ne jamais verser d'eau sur de la graisse ou de l'huile enflammée pour l'éteindre. Mettez immédiatement un couvercle ou une assiette sur le récipient, afin d'étouffer les flammes. Eteignez le foyer et laissez refroidir le récipient sur le foyer.

Dessous de casseroles et foyers mouillés

Risque de blessures !

Du liquide entre le dessous de la casserole et le foyer peut conduire à une pression de vapeur. La casserole peut brusquement se soulever. Maintenez toujours les foyers et les dessous de casserole secs.

Fissures dans la vitrocéramique

Risque de choc électrique !

Ne jamais utiliser la table de cuisson si la vitrocéramique présente des cassures, fêlures ou fissures. Mettez l'appareil hors service et appelez le service après-vente.

Réparations inexpertes

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 et de remplacer des câbles d'alimentation défectueux. 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.

Causes de dommages

Dommages au niveau de la table de cuisson

Évitez la cuisson à vide, en particulier en cas de récipients émaillés et en aluminium. Cela peut occasionner des dommages.

Ne déposez pas de récipients chauds sur la zone d'affichage ni sur le cadre.

Si des objets durs ou pointus tombent sur la table de cuisson, ils peuvent occasionner des dommages. Ne rangez pas de tels objets au-dessus de la table de cuisson.

Les feuilles en aluminium ou les récipients en plastique fondent sur les foyers chauds. Les feuilles de protection pour cuisinières ne sont pas appropriées pour la table de cuisson.

Dans le tableau suivant vous trouverez les dommages les plus fréquents :

Dommages	Cause	Mesure
Taches	Aliments débordés	Enlevez immédiatement les aliments débordés avec un racloir à verre.
	Nettoyants inappropriés	Utilisez exclusivement des nettoyants appropriés pour la vitrocéramique.
Rayures	Sel, sucre et sable	Ne vous servez pas de la table de cuisson comme surface de rangement ou de travail.
	Fonds de casseroles et de poêles rugueux	Vérifiez vos récipients.
Décolorations	Nettoyants inappropriés	Utilisez exclusivement des nettoyants appropriés pour la vitrocéramique.
	Abrasion des récipients (p.ex. aluminium)	Soulevez les casseroles et les poêles pour les déplacer.
Egratignure	Sucre, aliments à forte teneur en sucre	Enlevez immédiatement les aliments débordés avec un racloir à verre.

Dommages au niveau du four

N'enfournez pas d'accessoire sur le fond du compartiment de cuisson. Ne le recouvrez pas de feuille ou de papier cuisson, quel que soit le type. 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.

Ne versez jamais d'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Le changement de température peut occasionner des dommages sur l'émail.

Ne conservez pas d'aliments humides pendant une longue durée dans le compartiment de cuisson fermé. Cela endommage l'émail.

Si vous voulez cuire des gâteaux aux fruits très juteux, ne garnissez pas trop la plaque. Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives. Utilisez de préférence la lèchefrite à bords hauts.

Ne montez pas sur chariot sortant ouvert et ne vous asseyez pas dessus.

Ne transportez pas l'appareil par la poignée de la porte. Elle ne supportera pas le poids de l'appareil et peut se casser.

Dommages au niveau du tiroir de rangement

Ne placez pas d'objets chauds dans le tiroir de rangement. Il risque d'être endommagé.

Dommages au niveau des façades des meubles voisins

Ne laissez refroidir le compartiment de cuisson qu'avec la porte fermée. Même si seulement vous entrouvez le chariot sortant, les façades de meubles voisins peuvent être endommagées avec le temps.

Si le joint du four est fortement encrassé, le chariot sortant ne ferme plus correctement lors du fonctionnement. Les façades des meubles voisins seront endommagées avec le temps. Le joint doit toujours être propre.

Conseils concernant l'énergie et l'environnement

Vous trouverez ici des conseils comment vous pouvez économiser de l'énergie lors de la cuisson et du rôtissage dans le four et sur la table de cuisson et comment correctement éliminer votre appareil.

Elimination écologique



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE concernant les appareils électriques et électroniques usagés (déchets des équipements électriques et électroniques - DEEE).

La directive spécifie le cadre pour une reprise et un recyclage des appareils usagés applicable au niveau européen.

Économiser de l'énergie dans le four

Préchauffez le four seulement si cela est indiqué dans la recette ou dans les tableaux de la notice d'utilisation.

Utilisez des moules sombres, laqués noirs ou émaillés. Ces types de moule absorbent bien la chaleur.

Pendant la cuisson ou le rôtissage, ouvrez la porte du four le moins souvent possible.

Si vous voulez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le compartiment de cuisson étant encore chaud. Le temps de cuisson diminue au deuxième gâteau. Vous pouvez également enfourner 2 moules à cake l'un à côté de l'autre.

Economiser de l'énergie sur la table de cuisson

Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin de la durée impartie puis terminez la cuisson avec la chaleur résiduelle.

Utilisez des casseroles et des poêles avec un fond épais plat. Des fonds qui ne sont pas plans augmentent la consommation d'énergie.

Le diamètre du fond de la casserole et de la poêle doit correspondre à la dimension du foyer. En particulier des trop petites casseroles sur le foyer conduisent à des pertes d'énergie.

Important : Les fabricants de récipients indiquent souvent le diamètre supérieur de la casserole. Il est généralement plus grand que le diamètre du fond.

Pour des petites quantités, utilisez une petite casserole. Une grande casserole, peu remplie, nécessite beaucoup d'énergie.

Fermez toujours les récipients avec un couvercle approprié. Une cuisson sans couvercle nécessite quatre fois plus d'énergie.

Faites cuire avec peu d'eau. Vous économiserez de l'énergie. Les vitamines et minéraux des légumes seront conservés.

Réglez à temps à une position de chauffe inférieure.

Utilisez la chaleur résiduelle. Si les temps de cuisson sont assez longs, éteignez le foyer 5 à 10 minutes avant la fin de la durée de cuisson.

Installation et branchement

Raccordement électrique

Le raccordement électrique doit être effectué par un spécialiste agréé. Les prescriptions du fournisseur d'électricité compétent doivent être respectées.

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

Pour l'installateur

Un dispositif de coupure omnipolaire avec une ouverture de contact d'au moins 3 mm, doit être présent côté installation. Ceci n'est pas nécessaire en cas de raccordement par un connecteur si celui-ci est accessible pour l'utilisateur.

Sécurité électrique : La cuisinière est un appareil de la classe de protection I et ne doit être utilisée qu'en liaison avec le raccordement du conducteur de protection.

Pour raccorder l'appareil, utiliser un câble du type H 05 VV-F ou équivalent.

Les appareils dotés d'un connecteur doivent uniquement être branchés sur des prises installées de manière réglementaire, avec une protection de max. 25 A, 3x4mm².

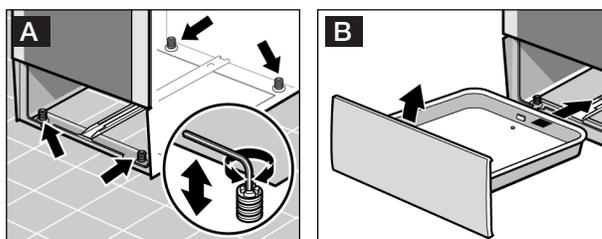
Placer la cuisinière à l'horizontale

Placez la cuisinière directement sur le sol.

1. Retirer le tiroir de rangement et l'extraire par le haut.

Le socle est doté de pieds de réglage à l'avant et à l'arrière.

2. Avec un clé à fourche, réglez les pieds plus haut ou plus bas selon les besoins, jusqu'à ce que la cuisinière soit placée à l'horizontale (fig. A).
3. Réintroduire le tiroir de rangement (fig. B).



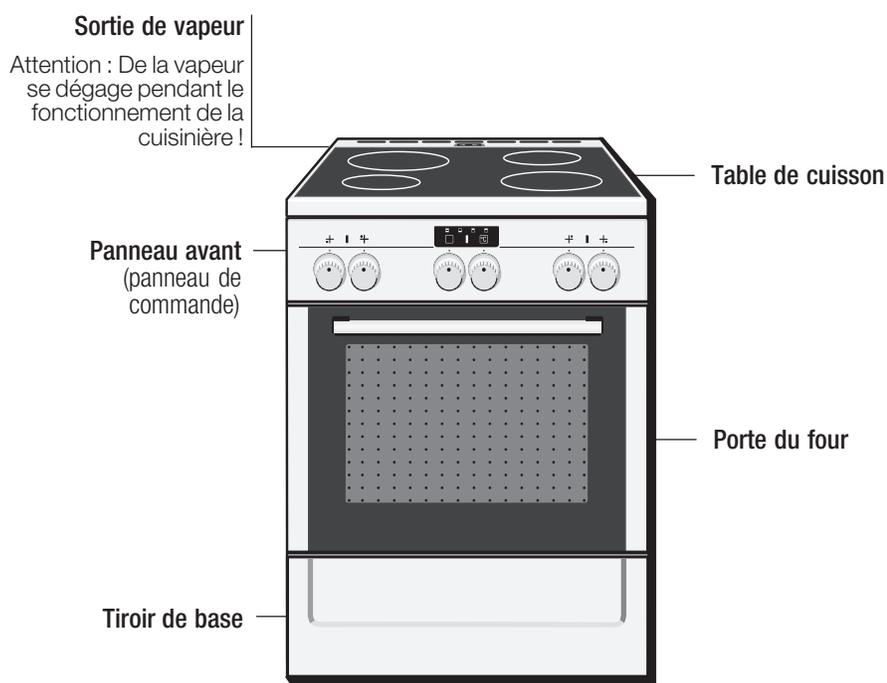
Fixation murale

Afin que la cuisinière ne puisse pas basculer, vous devez la fixer au mur à l'aide de l'équerre jointe. Veuillez respecter la notice de montage pour la fixation murale.

Votre nouvelle cuisinière

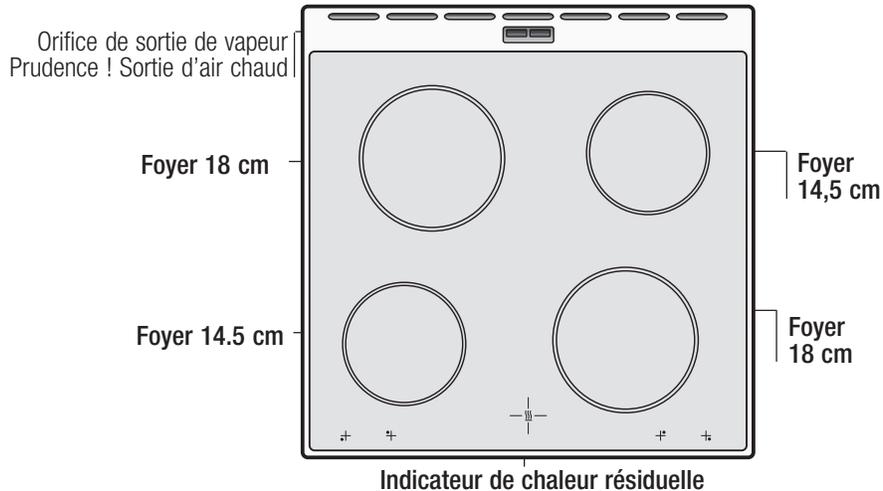
Vous apprenez ici à connaître votre nouvelle cuisinière. Nous vous expliquons le bandeau de commande, la table de cuisson et les différents éléments de commande. Vous obtenez des informations concernant le compartiment de cuisson et les accessoires.

Des variations de détails sont possibles selon le modèle d'appareil.



Des détails peuvent différer selon le type de l'appareil.

La table de cuisson



Interrupteurs des foyers

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

Position	Fonction
0 Position zéro	Le foyer est éteint.
1-9 Positions de chauffe	Position de chauffe 1 = puissance minimale Position de chauffe 9 = puissance maximale

Lorsque vous allumez un foyer, le voyant lumineux s'allume.

Indicateur de chaleur résiduelle

La table de cuisson possède pour chaque foyer un indicateur de chaleur résiduelle. Il indique quels foyers sont encore chauds. Même si la table de cuisson est éteinte, l'indicateur est allumé jusqu'à ce que le foyer soit suffisamment refroidi.

Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle en économisant de l'énergie et par exemple maintenir un petit plat au chaud.

Le four

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

Sélecteur des fonctions

Le sélecteur des fonctions vous permet de régler le mode de cuisson désiré pour le four. Vous pouvez tourner le sélecteur des fonctions à gauche ou à droite.

Position	Utilisation
0 Position zéro	Le four est éteint.
 Convection naturelle*	Pour des gâteaux, soufflés et des pièces de rôtis maigres, p.ex. boeuf ou gibier, cuits sur un niveau.
 Chaleur de sole	Pour mettre en conserves et poursuivre la cuisson et le brunissage de gâteaux. La chaleur est diffusée par la sole.
 Gril, petite surface	Faire griller des steaks, saucisses, toasts et des morceaux de poisson en petites quantités. La partie centrale de la résistance du gril chauffe.
 Gril, grande surface	Pour griller des steaks, saucisses, toasts et du poisson. Toute la surface située sous la résistance du gril est chauffée.

* Mode de cuisson ayant été utilisé pour déterminer la classe d'efficacité énergétique selon EN50304.

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

Thermostat

Le thermostat permet de régler la température ou la position grill.

Position	Signification
●	Position zéro
50-270	Fourchette de température
•, ••, •••	Positions grill

Lorsque le four chauffe, le symbole de température  est allumé dans l'affichage. Il s'éteint pendant les coupures de chauffe. Ne s'allume pas dans chaque position.

Le compartiment de cuisson

Lampe du four

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

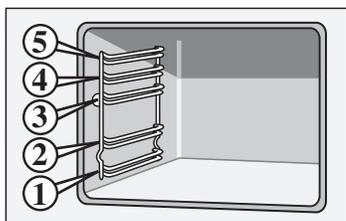
La lampe du four dans le compartiment de cuisson est allumée pendant le fonctionnement.

Sortie de vapeur

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

Accessoire

L'accessoire peut être enfourné à 5 niveaux différents.



Vous pouvez sortir l'accessoire aux deux tiers sans qu'il bascule. Il est ainsi plus facile de retirer les plats du four.

Lorsque l'accessoire devient chaud il peut se déformer. Cela n'a aucune influence sur le fonctionnement, il reprend sa forme dès qu'il est refroidi.

Tenez la plaque à pâtisserie des deux mains sur les côtés et introduisez-la de façon parallèle dans le support. Évitez de déporter la plaque vers la droite ou vers la gauche lors de son introduction car vous risqueriez d'avoir des difficultés à l'introduire. La surface émaillée pourrait s'en trouver endommagée.

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



Grille

pour de la vaisselle, des moules à gâteau, rôtis, grillades et plats surgelés.

Enfourner la grille avec la courbure vers le bas .



Plaque à pâtisserie émaillée

pour gâteaux et petits fours.

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

Accessoires en option

Les accessoires optionnels sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Dans nos prospectus ou sur Internet vous trouverez un large choix pour votre four.

La disponibilité des accessoires optionnels ainsi que la possibilité de les commander online est différente selon les pays. Veuillez consulter les documents de vente.

Grille HZ 334000	pour des récipients, moules à gâteau, rôtis, grillades et plats surgelés.
Plaque à pâtisserie émaillée HZ 331000	pour gâteaux et petits fours.
Lèchefrite HZ 332000	pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. Elle peut également servir à récupérer la graisse si vous déposez les grillades directement sur la grille.
Grille d'insertion HZ 324000	Pour des rôtis. Placez toujours la grille dans la lèchefrite. La graisse qui s'égoutte et le jus de viande sont recueillis.
Grille anti-éclaboussures HZ 325000	pour faire des grillades, au lieu de la grille ou comme protection contre les éclaboussures, afin de moins salir le four. Utiliser la grille anti-éclaboussures uniquement dans la lèchefrite. Grillades sur la grille anti-éclaboussures : L'utiliser uniquement sur les niveaux d'enfournement 1, 2 et 3. Grille anti-éclaboussures comme protection contre les éclaboussures : Enfournier la lèchefrite dotée de la grille anti-éclaboussures sous la grille.
Poêle en verre HZ 336000	Une plaque à pâtisserie haute en verre. Convient également comme vaisselle de service.
Plaque à pâtisserie émaillée avec revêtement anti-adhérent HZ 331010	Les gâteaux et pâtisseries se détachent plus facilement de la plaque à pâtisserie. Enfournier la plaque à pâtisserie avec la partie inclinée en direction de la porte du four.
Lèchefrite avec revêtement anti-adhérent HZ 332010	Les gâteaux et pâtisseries se détachent plus facilement de la plaque à pâtisserie. Enfournier la plaque à pâtisserie avec la partie inclinée en direction de la porte du four.
Plaque à pizza HZ 317000	Idéale pour des pizzas, produits surgelés ou de grands gâteaux ronds. Vous pouvez utiliser la plaque à pizza au lieu de la lèchefrite. Placez la plaque sur la grille et basez-vous sur les indications dans les tableaux.

Pierre de cuisson HZ 327000	La pierre de cuisson est idéale pour préparer du pain maison, des petits pains et de la pizza dont le fond doit être croustillant. La pierre de cuisson doit toujours être chauffée à la température recommandée.
Lèche-frite-pro avec grille d'insertion HZ 333000	Elle convient particulièrement pour la préparation de grosses quantités.
Couvercle pour la lèche-frite pro HZ 333001	Le couvercle transforme la lèche-frite-pro en cocotte-pro.
Cocotte en verre HZ 915001	La cocotte en verre convient pour des plats braisés et des gratins préparés au four. Elle est idéale pour le rôtissage automatique.
Cocotte en métal HZ 26000	La cocotte est adaptée à la zone pour poissonnière de la table de cuisson vitrocéramique. Elle convient pour le système sensoriel de cuisson, mais aussi pour le rôtissage automatique. La cocotte est émaillée à l'extérieur et possède un revêtement anti-adhérent intérieur.
Cocotte universelle HZ 390800	pour de très grosses ou de nombreuses portions. La cocotte est à l'extérieur en émail granité et possède un couvercle en verre résistant à la chaleur du four. Le couvercle en verre peut être utilisé comme plat à gratin.
Double rail télescopique HZ 338250	Les rails télescopiques au niveau 2 et 3 vous permettent de retirer les accessoires davantage, sans qu'ils ne basculent.
Grille de protection	La grille de protection se fixe sur la porte du four. Elle empêche que des enfants touchent la porte chaude du four. La grille de protection peut être commandée auprès du service après-vente de l'usine sous la référence 469 088.

Avant la première utilisation

Vous apprendrez ici ce que vous devez faire avant d'utiliser votre four pour la première fois pour préparer des mets.

Lisez auparavant le chapitre *Consignes de sécurité*.

Chauffer le four

Afin d'éliminer l'odeur de neuf, laissez chauffer le four à vide, porte fermée. Pour cela, une heure en mode convection naturelle  à 240 °C est idéal.

Assurez-vous que le compartiment de cuisson ne contient pas de restes d'emballage.

1. Avec le sélecteur du mode de cuisson, régler sur Convection naturelle .
2. Régler le thermostat sur 240 °C.

Eteindre le four au bout d'une heure. Pour ce faire, tourner le sélecteur du mode de cuisson sur la position zéro.

Nettoyer les accessoires

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

Réglage de la table de cuisson

Dans ce chapitre vous pouvez lire comment régler les foyers. Dans le tableau vous trouverez les positions de chauffe et les temps de cuisson pour différents plats.

Réglages

Les interrupteurs des foyers permettent de régler la puissance de chauffe des différents foyers.

Position 0 = éteint

Position 1 = puissance minimale

Position 9 = puissance maximale.

Lorsque vous allumez un foyer, le voyant lumineux s'allume.

Tableau de cuisson

Dans le tableau suivant vous trouverez quelques exemples.

Les temps de cuisson dépendent du type, du poids et de la qualité des mets. Des écarts sont donc possibles.

Pour le chauffage rapide, utilisez toujours la position de chauffe 9.

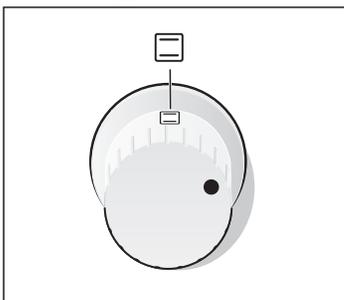
	Position de mijotage	Durée de mijotage en minutes
Fondre		
Chocolat, glaçage, gélatine	1	-
Beurre	1-2	-
Réchauffer et maintenir au chaud		
Potée (p.ex. plat de lentilles)	2	-
Lait**	1-2	-
Faire gonfler, frémir		
Quenelles	4*	20-30 min.
Poisson	3*	10-15 min.
Sauces blanches, p.ex. béchamel	1	3-6 min.
Cuire, cuire à la vapeur, étuver		
Riz (avec double volume d'eau)	3	15-30 min.
Pommes de terre en robe des champs	3-4	25-30 min.
Pommes de terre à l'anglaise	3-4	15-25 min.
Pâtes	5*	6-10 min.
Potées, potages	3-4	15-60 min.
Légumes	3-4	10-20 min.
Légumes, surgelées	3-4	10-20 min.
Cuisson en cocotte minute		-
Braiser		
Paupiettes	3-4	50-60 min.
Rôti à braiser	3-4	60-100 min.
Goulasch	3-4	50-60 min.
Rôtir**		
Escalope, nature ou panée	6-7	6-10 min.
Escalope surgelée	6-7	8-12 min.
Steak (3 cm d'épaisseur)	7-8	8-12 min.
Poisson et filet de poisson nature	4-5	8-20 min.
Poisson et filet de poisson pané	4-5	8-20 min.
Poisson et filet de poisson, pané et surgelé p.ex. bâtonnets de poisson	6-7	8-12 min.
Poêlées surgelées	6-7	6-10 min.
Crêpes	5-6	en continu
* mijoter sans couvercle		
** sans couvercle		

Réglage du four

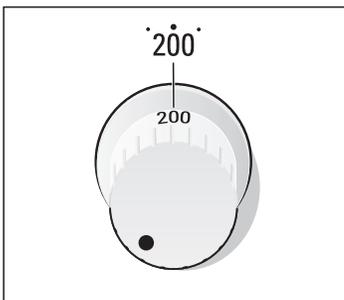
Vous avez plusieurs possibilités pour régler votre four. Nous vous expliquons ici comment régler le mode de cuisson et la température ou la position gril désirés.

Le réglage doit être effectué selon les instructions ci-dessous

Exemple :
Température maximum et minimum , 200 °C



1. Choisir le mode de cuisson souhaité avec le bouton de sélection de fonction.



2. Régler la température ou le niveau de cuisson du gril avec le bouton de sélection de la température.

Arrêt

Fermer le bouton de sélection de fonction après la cuisson des aliments.

Modification du réglage

Si on le souhaite, il est possible de modifier la température ou le niveau de cuisson du gril.

Entretien et nettoyage

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

Remarques

Les légères variations de couleur apparaissant sur la façade du four sont dues aux différents matériaux tels que le verre, le plastique et le métal.

Des ombres sur la vitre de la porte, qui ressemblent à des stries, sont des reflets de lumière de la lampe du four.

L'émail est cuit à des températures très élevées. Ceci peut engendrer des différences de teintes. Ce phénomène est normal et n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four.

Les bords de plaques minces ne peuvent pas être émaillés complètement. Ils peuvent donc présenter des aspérités. La protection contre la corrosion n'en est pas compromise.

Nettoyants

Afin de ne pas endommager les différentes surfaces par des nettoyants inappropriés, veuillez respecter les indications suivantes.

N'utilisez pas

pour la table de cuisson

- des produits à vaisselle non dilués ou des nettoyants pour lave-vaisselle
- des produits récurants, des éponges à dos récurant
- des nettoyants agressifs tels que aérosol pour four ou des détachants
- des nettoyeurs haute pression ou nettoyeurs à jet de vapeur.

N'utilisez pas

pour le four

- des produits agressifs ou récurants
- des nettoyants fortement alcoolisés
- des tampons en paille métallique ni des éponges à dos récurant
- des nettoyeurs haute pression ni des nettoyeurs à vapeur.

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

Niveau

Nettoyants

Extérieur de l'appareil

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.

Inox

Eau chaude additionnée de produit à vaisselle :
Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux.
Éliminer immédiatement les dépôts calcaires, de graisse, de féculé et de blanc d'oeuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures.
Après du service après-vente et dans le commerce spécialisé, vous pouvez vous procurer des produits d'entretien spéciaux pour inox qui sont appropriés pour des surfaces chaudes.
Appliquer avec un chiffon doux une pellicule mince de produit d'entretien.

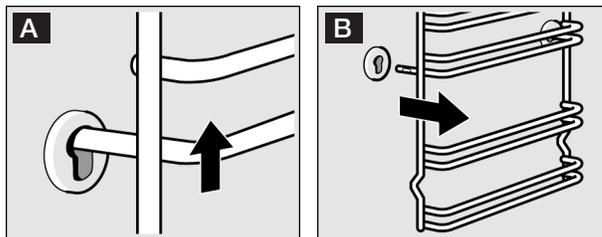
Niveau	Nettoyants
Table de cuisson	<p>Entretien : Des produits protecteurs et d'entretien pour la vitrocéramique.</p> <p>Nettoyage : Des nettoyants appropriés pour la vitrocéramique. Respecter les indications pour le nettoyage figurant sur l'emballage.</p> <p> Racloir à verre pour un encrassement important : Déverrouiller et nettoyer uniquement avec la lame. Attention, la lame est très tranchante. Risque de blessure. Reverrouiller après le nettoyage. Remplacer immédiatement les lames endommagées.</p>
Cadre de la table de cuisson	<p>Eau tiède additionnée de produit à vaisselle.</p> <p>Ne jamais nettoyer avec un racloir à verre, du citron ou du vinaigre.</p>
Vitres du four	<p>Nettoyant pour vitres :</p> <p>Nettoyer avec un chiffon doux.</p> <p>Ne pas utiliser de racloir à verre.</p>
Compartiment de cuisson	<p>Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau au vinaigre :</p> <p>Nettoyer avec une lavette.</p>
Joint de porte Ne pas l'enlever !	<p>Eau chaude additionnée de produit à vaisselle :</p> <p>Nettoyer avec une lavette. Ne pas récurer.</p>
Supports	<p>Eau chaude additionnée de produit à vaisselle :</p> <p>Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.</p>
Cache en verre de la lampe du four	<p>Eau chaude additionnée de produit à vaisselle :</p> <p>Nettoyer avec une lavette.</p>
Accessoire	<p>Eau chaude additionnée de produit à vaisselle :</p> <p>Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.</p>
Tiroir de rangement	<p>Eau chaude additionnée de produit à vaisselle :</p> <p>Nettoyer avec une lavette.</p>

Décrocher et accrocher les supports

Décrocher les supports

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

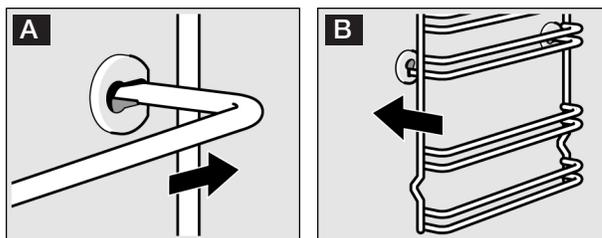
1. Lever les supports à l'avant vers le haut
2. et les décrocher. (Fig. A)
3. Tirer ensuite tout le support vers l'avant et l'enlever. (Fig. B)



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

Accrocher les supports

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



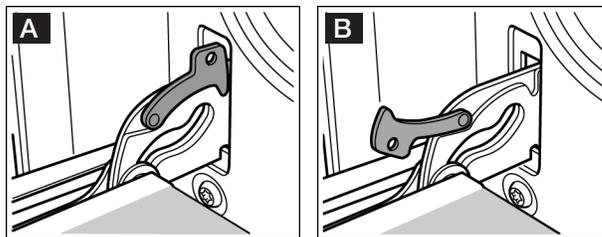
Les supports s'adaptent à droite et à gauche. La courbure doit toujours être en bas.

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 le levier de verrouillage est pivoté vers l'intérieur (fig. A), la porte du four est sécurisée. Elle ne peut pas être décrochée.

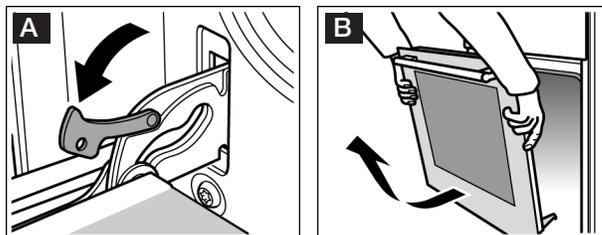
Lorsque les leviers de verrouillage sont pivotés vers l'extérieur pour décrocher la porte du four les charnières sont sécurisées. Elles ne peuvent pas se fermer subitement (fig. B).



⚠ Risque de blessures ! 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

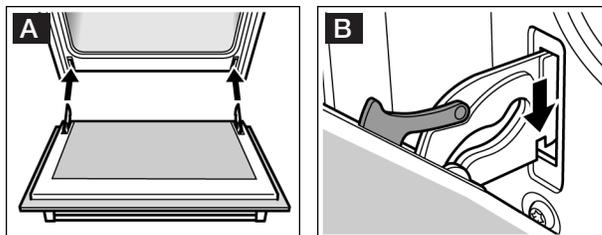
1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Ouvrir à gauche et à droite les deux leviers de verrouillage (Fig. A).
3. Fermer la porte du four jusqu'en butée (Fig. B). Saisir la porte à gauche et à droite avec les deux mains. La refermer un peu plus et la retirer.



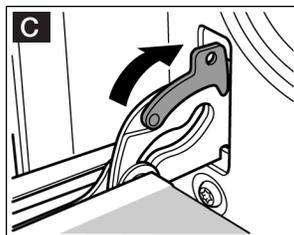
Accrocher la porte

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

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



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

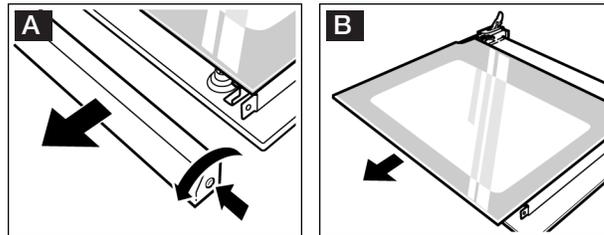


⚠ Risque de blessures ! Si la porte du four tombe par inadvertance ou une charnière se ferme, ne pas mettre la main dans la charnière.
Appelez le service après-vente.

Dépose et pose des vitres de la porte

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.
2. Dévisser le recouvrement en haut à la porte du four. A cet effet, dévisser les vis à gauche et à droite. (Fig. A)
3. Soulever la vitre et la retirer. (Fig. B)



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.

4. Engager la vitre en l'inclinant vers l'arrière. La face lisse doit être à l'extérieur.
5. Poser le recouvrement et le visser.
6. 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.

Si un mets n'est pas réussi de façon optimale, veuillez consulter le chapitre *Testés pour vous dans notre laboratoire*. Vous y trouverez de nombreux conseils et astuces pour la cuisson.

Four

Panne	Cause possible	Remède/Remarques
Le four ne fonctionne pas.	Le fusible est défectueux.	Vérifiez dans le boîtier à fusibles si le fusible est en bon état.
	Coupure de courant.	Vérifiez si la lumière de la cuisine ou d'autres appareils ménagers fonctionnent.
Le four ne chauffe pas.	Il y a de la poussière sur les contacts.	Tournez plusieurs fois les manettes dans les deux sens.



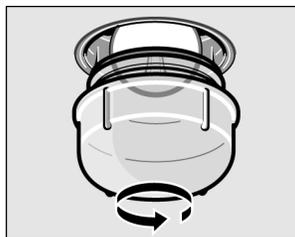
Risque de choc électrique !
Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations.

Changer la lampe du four au plafond

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



1. Risque de choc électrique !
Couper le fusible dans la boîte à fusibles.
2. Etaler un torchon à vaisselle dans le four froid, afin d'éviter des dégâts.
3. Dévisser le cache en verre en le tournant à gauche.



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

Cache en verre

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

Service après-vente

Si votre appareil nécessite d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Vous trouverez l'adresse et le numéro de téléphone du service après-vente le plus proche dans l'annuaire téléphonique. Les centres de service après-vente indiqués vous renseigneront également volontiers sur le service après-vente le plus proche de votre domicile.

Numéros de produit E-Nr. et de fabrication FD

Lorsque vous appelez notre service après-vente, indiquez le numéro E-Nr. et le numéro FD de votre appareil. La plaque signalétique comportant les numéros se trouve à l'intérieur du tiroir du four. Pour éviter d'avoir à les rechercher trop longtemps en cas de panne, vous pouvez reporter les données de l'appareil ci-dessous.

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

Service après-vente 📞

Testés pour vous dans notre laboratoire

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

Remarques

Les valeurs des tableaux s'entendent toujours pour un enfournement dans le compartiment de cuisson vide et froid. Préchauffez uniquement si cela est indiqué dans les tableaux.

Avant d'utiliser le compartiment de cuisson, retirez tous les accessoires dont vous n'avez pas besoin.

Recouvrez l'accessoire de papier sulfurisé uniquement après le préchauffage.

Les durées indiquées dans les tableaux sont indicatives. Elles dépendent de la qualité et de la nature de l'aliment.

Utilisez les accessoires livrés avec l'appareil. Des accessoires supplémentaires sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé comme accessoires optionnels.

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

Gâteaux et pâtisseries

Moules

Les moules en métal de couleur foncée sont les plus appropriés. En cas de moules en métal à paroi mince ou en cas de plats en Pyrex les temps de cuisson sont plus longs et le gâteau brunit moins uniformément. Si vous voulez utiliser des moules en silicones, basez-vous sur les indications et les recettes du fabricant. Les moules en silicone sont souvent plus petits que les moules normaux. Les quantités de pâte et les indications des recettes peuvent diverger.

Tableaux

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

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

Vous trouverez des informations supplémentaires dans la section « Conseils pour la pâtisserie » faisant suite aux tableaux.

Gâteaux cuits dans des moules	Moule sur la grille	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Gâteaux à pâte levée simple	Moule à kouglof/ à savarin/à cake	2	☐	170-190	50-60
Gâteaux à pâte levée fine (p.ex. sablés)	Moule à kouglof/ à savarin/à cake	2	☐	150-170	60-70
Fond de tarte en pâte brisée avec bord	Moule démontable	1	☐	170-190	25-35
Fonds de tarte en pâte levée fine	Moule pour fond de tarte aux fruits	2	☐	150-170	20-30
Tarte en pâte à biscuit	Moule démontable	2	☐	160-180	30-40
Tarte aux fruits ou au fromage blanc, pâte brisée*	Moule démontable en couleur foncée	1	☐	170-190	70-90
Gâteaux aux fruits, pâte levée fine	Moule démontable/ moule à kouglof	2	☐	160-180	50-60
Tartes salées* (p.ex. des quiches/tartes aux oignons)	Moule démontable	1	☐	180-200	50-60

* Laissez refroidir le gâteau env. 20 minutes dans l'appareil.

Gâteau sur la plaque	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en minutes
Pâte à cake ou à la levure du boulanger avec garniture sèche	Plaque à pâtisserie	2	☐	170-190	20-30
Pâte à cake ou à la levure du boulanger avec garniture fondante (fruits)	Plaque à pâtisserie	3	☐	170-190	40-50
Biscuit roulé, préchauffer	Plaque à pâtisserie	2	☐	190-210	15-20
Brioche tressée, avec 500 g de farine	Plaque à pâtisserie	2	☐	160-180	30-40
Stollen (gâteau de Noël) avec 500 g de farine	Plaque à pâtisserie	3	☐	160-180	60-70
Stollen (gâteau de Noël) avec 1 kg de farine	Plaque à pâtisserie	3	☐	150-170	90-100
Strudel, sucré	Plaque à pâtisserie	2	☐	180-200	55-65
Pizza	Plaque à pâtisserie	2	☐	220-240	25-35

Pain et petits pains

Pour la cuisson de pain, préchauffer le four, sauf indication contraire.

Ne jamais verser de l'eau dans le four chaud.

Pain et petits pains	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée de cuisson en minutes
Pain à la levure, avec 1,2 kg farine	Plaque à pâtisserie	2	☐	270 200	8 35-45
Pain au levain, avec 1,2 kg de farine	Plaque à pâtisserie	2	☐	270 200	8 40-50
Petits pains ne pas préchauffer	Plaque à pâtisserie	4	☐	200-220	20-30

Petites pâtisseries viennoiserie		Niveau	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Petits gâteaux secs	Plaque	3		150-170	10-20
Meringue	Plaque	3		80-100	90-180
Pâte à choux	Plaque	2		200-220	30-40
Macarons	Plaque	3		100-120	30-40
Pâte feuilletée	Plaque	3		200-220	20-30

Conseils pour la pâtisserie

Vous voulez utiliser votre propre recette.

Vérifiez si votre génoise est complètement cuite.

Le gâteau s'affaisse.

Le gâteau a monté davantage au centre que sur les bords.

Le dessus du gâteau est trop cuit.

Le gâteau est trop sec.

Le pain ou le gâteau (gâteau au fromage blanc par ex.) a un bel aspect mais l'intérieur est pâteux (filets d'eau à l'intérieur).

Basez-vous sur les tableaux qui se rapprochent le plus de votre recette.

A l'aide d'un bâtonnet en bois, piquez le sommet du gâteau environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson indiqué dans la recette. Le gâteau est cuit si la pâte n'adhère plus au bâtonnet.

La fois suivante, veillez à ce que la pâte soit moins liquide ou bien réduisez la température du four de 10 degrés. Respectez les temps de malaxage indiqués dans la recette.

Ne graissez pas le tour du moule démontable. Après la cuisson, détachez soigneusement le gâteau à l'aide d'un couteau.

Enfournez-le jusqu'au fond, choisissez une température plus basse et faites cuire le gâteau un peu plus longtemps.

A l'aide d'un cure-dent, percez plusieurs petits trous dans le gâteau cuit. Arrosez de jus de fruit ou de liquide légèrement alcoolisé. Au gâteau suivant, augmentez la température de 10 degrés et réduisez les temps de cuisson.

Pour le gâteau suivant, veillez à ce que la pâte soit moins liquide. Augmentez le temps de cuisson et réduisez la température. En cas de gâteau avec une garniture fondante, faites d'abord précuire le fond. Saupoudrez-le de poudre d'amandes ou de chapelure et mettez ensuite la garniture. Respectez la recette et les temps de cuisson.

Les pâtisseries ne sont pas uniformément dorées.

Baissez la température, la cuisson sera alors plus uniforme. Faites cuire les pâtisseries délicats sur un seul niveau avec la convection naturelle . Le papier de cuisson dépassant de la plaque peut également gêner la circulation de l'air. Découpez toujours le papier aux dimensions de la plaque.

Le dessous de la tarte aux fruits est trop clair.

La fois suivante, enfournez le gâteau un niveau plus bas.

Le jus des fruits a coulé.

La fois suivante, utilisez la lèchefrite à bords hauts (s'il y en a).

Les petites pâtisseries en pâte levée collent ensemble pendant la cuisson.

Disposez les pièces de pâtisserie sur la plaque en respectant un espace d'env. 2 cm autour de chaque pièce. Il y aurait ainsi suffisamment de place pour que les pièces de pâtisserie puissent gonfler et dorer tout autour.

La cuisson de gâteaux aux fruits juteux produit de la condensation.

La cuisson peut générer de la vapeur d'eau. Elle s'échappe au-dessus de la porte. Cette vapeur peut se condenser sur le bandeau de commande ou sur les façades des meubles situés à proximité et se mettre à goutter. C'est là une propriété physique normale.

Viande, volaille, poisson

Conseils pour les récipients

Vous pouvez utiliser tout récipient résistant à la chaleur. La plaque à pâtisserie est également appropriée pour les gros rôtis.

Des récipients en verre sont les plus appropriés. Le couvercle doit être adapté à la cocotte et bien fermer.

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

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

Placez toujours le plat au centre de la grille.

Indications dans les tableaux :

Récipient sans couvercle = ouvert

Récipient avec couvercle = fermé

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

Conseils pour le rôtissage

Ajoutez un peu de liquide à une viande maigre. Le fond du récipient doit être recouvert d'env. ½ cm de liquide. Pour du rôti à braiser, ajoutez suffisamment de liquide. Le fond du récipient doit être recouvert d'env. 1-2 cm de liquide.

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

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

Conseils pour les grillades

Fermez toujours le four lorsque le gril fonctionne.

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

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

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

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

Prenez si possible des pièces à griller de la même épaisseur. Elles seront alors uniformément dorées et bien juteuses. Salez les steaks seulement une fois grillés.

Retournez les grillades aux $\frac{2}{3}$ du temps indiqué.

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

Viande

Retournez les pièces de viande à mi-cuisson.

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

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

En cas de rôti de porc avec couenne, entaillez la couenne en croix et posez le rôti avec la couenne au contact du récipient.

Viande	Poids	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, gril	Durée, minutes
Rôti de bœuf à braiser (p.ex. noix entrecôte)	1 kg	fermé	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2 kg		2		180-200	160
Aloyau	1 kg	ouvert	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2 kg		2		190-210	90
Rosbif, à point*	1kg chacune	ouvert	2		210-230	60
Steaks, bien cuits		Grille***	5		3****	20
Steaks, à point		Grille***	5		3****	15
Viande de porc sans couenne (p.ex. échine)	1 kg	ouvert	2		210-230	110
	1,5 kg		2		200-220	130
	2 kg		2		190-210	150
Viande de porc avec couenne** (p.ex. épaule, jarret)	1 kg	fermé	2		210-230	130
	1,5 kg		2		200-220	160
	2 kg		2		190-210	180
Carré de porc avec l'os	1kg chacune	fermé	2		210-230	70
Rôti de viande hachée	750 g	ouvert	2		200-220	70
Saucisses	750 g env.	Grille***	4		3	15
Rôti de veau	1 kg	ouvert	2		190-210	100
	2 kg		2		170-190	120
Gigot d'agneau désossé	1,5kg	ouvert	2		170-190	120

* Tournez le rosbif à mi-cuisson. Une fois le rosbif cuit, enveloppez-le dans une feuille d'aluminium et laissez-le reposer 10 minutes dans le four.

** Entaillez la couenne de la viande de porc puis, au moment de la retourner, posez la viande avec la couenne au contact du plat.

*** Enfournez la plaque à pâtisserie au niveau 1.

****préchauffer 3 min.

Volaille

Le tableau s'entend pour un enfournement dans le four froid.

Les indications de poids figurant dans le tableau s'entendent pour de la volaille non farcie, prête à cuire.

Percez la peau sous les ailes des canards ou des oies afin que la graisse puisse s'écouler.

Les volailles seront particulièrement croustillantes si vous les badigeonnez de beurre, d'eau salée ou de jus d'orange en fin de cuisson.

Volaille	Poids	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée, minutes
Moitiés de poulets, 1 à 4 moitiés	de 400 g	Grille*	2		210-230	50-60
Morceaux de poulet	de 250 g	Grille*	2		210-230	30-40
Poulet entier, 1 à 4 poulets	de 1 kg	Grille*	2		210-230	60-80
Canard	1,7 kg	Grille*	2		200-220	90-100
Oie	3 kg	Grille*	2		190-210	100-120
Dindonneau	3 kg	Grille*	2		200-220	80-100
2 cuisses de dinde	de 800 g	Grille*	2		200-220	100-120

* Enfournez la plaque à pâtisserie au niveau 1.

Poisson

Le tableau s'entend pour un enfournement dans le four froid.

Poisson	Poids	Vaisselle	Niveau	Mode de cuisson	Température °C, position gril	Durée, minutes
Poisson, grillé	de 300 g		3		2	20-25
Poisson, rôti	1 kg	Grille*	2		190-210	45-50
	1,5 kg	ouvert	2		180-200	50-60
Poisson en tranches, p.ex. des darnes	de 300 g	Grille*	4		2	20-25

* Enfournez la plaque à pâtisserie au niveau 1.

Conseils pour les rôtis et grillades

Le tableau ne contient pas de valeur pour le poids du rôti.

Comment pouvez-vous savoir si le rôti est cuit?

Le rôti est trop cuit et l'extérieur est brûlé par endroits.

Le rôti a un bel aspect mais la sauce est brûlée.

Le rôti a un bel aspect, mais la sauce est trop claire et insipide.

L'arrosage du rôti produit un dégagement de vapeur.

Choisissez les valeurs qui correspondent au poids immédiatement inférieur et allongez la durée de cuisson.

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

Vérifiez le niveau d'enfournement ainsi que la température.

La fois suivante, choisissez un plat à rôti plus petit ou ajoutez plus de liquide.

La fois suivante, choisissez un plat à rôti plus grand et ajoutez moins de liquide.

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

Soufflés, gratins, tranches de pain à griller

Le tableau s'entend pour un enfournement dans le four froid.

Mets	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, gril	Durée minutes	
Soufflés sucrés (p.ex. soufflé au fromage blanc avec des fruits)	Moule à soufflé	2		180-200	40-50	
Soufflés salés à base d'ingrédients cuits (p.ex. gratin aux pâtes)	Plat à gratin	3		210-230	30-40	
Soufflés salés à base d'ingrédients crus* (p.ex. gratin de pommes de terre)	Moule à soufflé ou lèche-frite	2		160-180	50-60	
Brunir des toasts	4 toasts 12 toasts	Grille	5		3	6-7
			5		3	4-5
Gratiner des toasts	4 toasts 12 toasts	Grille**	4		3	7-10
			4		3	5-8

* Le soufflé ne doit pas être plus haut que 2 cm.
** Enfournez la plaque à pâtisserie au niveau 1.

Produits cuisinés surgelés

Veillez respecter les consignes du fabricant figurant sur l'emballage.

Le tableau s'entend pour un enfournement dans le four froid.

Mets		Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée, minutes
Strudel fourré aux fruits*	Plaque	3		200-220	30-40
Pommes frites*	Plaque	3		210-230	25-30
Pizza*	Grille	2		200-220	15-20
Pizza-baguette*	Grille	3		200-220	20-25

* Garnissez l'accessoire de papier sulfurisé. Assurez-vous que le papier sulfurisé supporte ces températures.

Plats spéciaux

Avec votre appareil, vous pouvez régler des températures de 50 à 270 °C. Vous réussirez alors avec 50 °C aussi bien du yaourt crémeux qu'une pâte légère à la levure de boulanger.

Yaourt

Porter du lait (3,5% de m.g.) à ébullition, laisser refroidir à 50 °C. Incorporer 150 g de yaourt. En remplir des tasses ou des petits pots, couvrir les récipients et les placer sur la grille. Préchauffer 5 minutes à 50 °C Préparer ensuite comme indiqué.

Laisser lever de la pâte à la levure de boulanger

Préparer la pâte à la levure de boulanger comme à l'habitude. La mettre dans un récipient en céramique résistant à la chaleur et couvrir. Préchauffer le compartiment de cuisson pendant 5 minutes. Eteindre l'appareil et laisser lever la pâte dans le compartiment de cuisson éteint.

Préparation

Plat	Récipient	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée
Yaourt	Placer les tasses ou les pots sur la grille	1		50	6-8 h
Laisser lever de la pâte à la levure de boulanger	Récipient résistant à la chaleur	Le placer sur le fond du compartiment de cuisson		Préchauffer à 50 °C, éteindre l'appareil, placer la pâte levée dans le compartiment de cuisson	5 min. 20-30 min.

Mise en conserve

Préparation

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

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

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

Ne remplissez pas trop les bocaux de fruits ou de légumes. Si nécessaire, essuyez de nouveau les rebords des bocaux. Ils doivent être propres. Posez sur chaque bocal un joint en caoutchouc humide et un couvercle. Fermez les bocaux avec des agrafes.

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

Les durées mentionnées dans les tableaux sont indicatives. Elle peuvent être influencées par la température ambiante, le nombre de bocaux, la quantité et la chaleur du contenu des bocaux. Avant d'éteindre ou de commuter le réglage, vérifiez bien que des gouttes perlent contre les parois intérieures des bocaux.

Réglages

1. Enfourner la lèchefrite au niveau 2. Disposer les bocaux de sorte qu'ils ne se touchent pas.
2. Verser ½ litre d'eau chaude (env. 80 °C) dans la lèchefrite.
3. Fermer la porte du four.
4. Régler le sélecteur de fonctions sur chaleur de sole ☐.
5. Régler le thermostat sur 170 à 180 °C.

Mise en conserve de fruits

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

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

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

Mise en conserve de légumes

Dès que des bulles montent à la surfaces dans les bocaux, réduire la température à env. 120 à 140 °C, selon le type de légumes env. 35 à 70 minutes. Eteignez ensuite le four et utilisez la chaleur résiduelle.

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

Sortir les bocaux

Ne posez pas les bocaux chauds sur une surface froide ou humide. Ils pourraient éclater.

L'acrylamide dans certains aliments

Quels aliments sont concernés ?

L'acrylamide se forme avant tout en cas de produits céréaliers et de pommes de terre cuits à haute température, tels que chips, frites, toast, petits pains, pain, pâtisseries fines (biscuits, pain d'épices, speculoos).

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

En général

Réduire les temps de cuisson à un minimum.
Faire uniquement dorer les aliments, ne pas les faire trop brunir.
Un aliment gros et épais contient moins d'acrylamide.

Cuisson de pâtisseries

En mode convection naturelle max. 200 °C, en mode chaleur tournante 3D ou chaleur tournante max. 180 °C.

Petits gâteaux secs

En mode convection naturelle max. 190 °C, en mode chaleur tournante 3D ou chaleur tournante max. 170 °C.
Des oeufs ou des jaunes d'oeuf réduisent la formation d'acrylamide.

Frites au four

Les répartir uniformément et en une seule couche sur la plaque. Faire cuire au moins 400 g par plaque, afin que les frites ne se dessèchent pas.

Plats tests

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

Selon EN/IEC 60350.

Cuisson de pâtisseries

En cas de tourte aux pommes, placer côte à côte les moules démontables foncés en les décalant.

Gâteaux dans des moules démontables en fer-blanc :
Faire cuire sur 1 niveau avec la convection naturelle . Utilisez la plaque à pâtisserie au lieu de la grille et placez dessus les moules démontables.

Plat	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Biscuiterie dressée	Plaque à pâtisserie	2		150-170	20-30
Petits gâteaux 20 pièces	Plaque à pâtisserie	3		160-180	20-30
Biscuit à l'eau	Moule démontable sur la grille	2		160-180	30-40
Gâteau à la levure de boulanger sur plaque	Plaque à pâtisserie	3		170-190	40-50
Tourte aux pommes	Grille + 2 moules démontables Ø 20 cm	1		190-210	70-80

Grillades

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

Plat	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Position gril	Durée en minutes
Brunir des toasts préchauffer 10 min.	Grille	5		3	1-2
Beefburger, 12 pièces*	Grille	4		3	25-30

* Retourner après les $\frac{2}{3}$ du temps.



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

HC422210C
9000 485684
SE • fr • 091189