

## **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 four compact à micro-ondes.

La notice contient des informations importantes relatives à la sécurité. Vous apprenez à connaître votre nouvel appareil en détail. Et nous vous expliquons étape par étape comment le régler. C'est tout simple.

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

Si une panne devait survenir, vous trouverez ici des informations qui vous permettront de remédier vous-même aux petites pannes.

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

Et maintenant bon appétit.

QUELFOUR.COM

## **Notice d'utilisation**

---

**HBC36P753**

**fr**

**9000 319 947**

# Table de matières

<b>Consignes de sécurité</b> .....	<b>5</b>
Avant l'encastrement .....	5
Indications pour votre sécurité .....	5
Causes de dommages .....	7
<b>Votre nouvel appareil</b> .....	<b>9</b>
Bandeau de commande .....	9
Touches .....	10
Sélecteur rotatif .....	10
Affichage .....	11
Contrôle de la température .....	11
Compartiment de cuisson .....	12
Accessoire .....	13
<b>Avant la première utilisation</b> .....	<b>15</b>
Premiers réglages .....	15
Chauffer le compartiment de cuisson .....	16
Pré-nettoyage des accessoires .....	17
<b>Allumer et éteindre le four</b> .....	<b>18</b>
<b>Réglage du four</b> .....	<b>19</b>
Modes de cuisson .....	19
Réglage du mode de cuisson et de la température	20
Recommandations de réglage .....	23
Réglage du chauffage rapide .....	24

# Table de matières

<b>Programmes automatiques</b> .....	<b>25</b>
Sélectionner un programme .....	25
Réglage individuel .....	27
Récipients .....	27
Préparer le mets .....	28
<b>Memory</b> .....	<b>30</b>
Enregistrement des réglages dans Memory .....	31
Démarrer Memory .....	31
<b>Réglage fonctionnement continu</b> .....	<b>32</b>
<b>Fonctions de temps</b> .....	<b>33</b>
Réglage de la minuterie .....	33
Réglage de la durée .....	34
Différer l'heure de la fin .....	36
Réglage de l'heure .....	38
<b>Sécurité-enfants</b> .....	<b>39</b>
<b>Modifier les réglages de base</b> .....	<b>39</b>
Réglages de base .....	40
Modifier les réglages de base .....	42
<b>Arrêt automatique</b> .....	<b>43</b>
<b>Autonettoyage</b> .....	<b>44</b>
Préparatifs .....	44
Recommandations importantes .....	45
Réglage de l'autonettoyage .....	46
Après l'autonettoyage .....	46

# Table de matières

<b>Entretien et nettoyage</b> .....	<b>47</b>
Nettoyants .....	47
Nettoyage des vitres .....	49
<b>Incidents et dépannage</b> .....	<b>53</b>
Tableau de dérangements .....	53
Changer la lampe du four .....	54
Remplacement du joint de porte .....	55
<b>Service après-vente</b> .....	<b>56</b>
<b>Conseils concernant l'énergie et l'environnement</b>	<b>57</b>
Economiser de l'énergie .....	57
Elimination écologique .....	57
<b>Testés pour vous dans notre laboratoire</b> .....	<b>58</b>
Gâteaux et pâtisseries .....	58
Conseils pour la pâtisserie .....	63
Rôtir et griller .....	64
Conseils pour les rôtis et grillades .....	71
Soufflés, gratins, tranches de pain à griller .....	72
Plats cuisinés surgelés .....	74
<b>Basse température</b> .....	<b>75</b>
Réglage de basse température .....	75
Conseils pour la cuisson basse température .....	77
<b>Plats tests</b> .....	<b>78</b>
<b>L'acrylamide dans certains aliments</b> .....	<b>80</b>

---

# ⚠ Consignes de sécurité

Veillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Conservez avec soin la notice d'utilisation et de montage. Si vous remettez l'appareil à un tiers, veuillez-y joindre les notices.

---

## Avant l'encastrement

### Avaries de transport

Contrôlez l'appareil après l'avoir déballé. En cas d'avaries de transport, vous ne devez pas raccorder l'appareil.

### Branchement électrique

Seul un spécialiste agréé est habilité à raccorder l'appareil. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, vous perdez tout droit à la garantie.

---

## 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.

### 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 de dommages

**Plaque à pâtisserie, feuille alu ou récipient sur le fond du compartiment de cuisson**

Ne pas placer de plaque à pâtisserie ou de récipient sur le fond du compartiment de cuisson. Ne pas recouvrir le fond du compartiment de cuisson d'une feuille alu.

Cela crée une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson ne correspondent plus et l'émail sera endommagé.

**Eau dans le compartiment de cuisson chaud**

Ne jamais verser de l'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela produit de la vapeur d'eau. Le changement de température peut occasionner des dommages sur l'émail.

**Aliments humides**

Ne pas conserver des aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée. Cela endommage l'émail.

**Jus de fruit**

En cas de gâteaux aux fruits très juteux ne pas trop garnir la lèchefrite. Le jus de fruits qui goutte de la lèchefrite laisse des taches définitives.

**Refroidissement avec la porte de l'appareil ouverte**

Laisser refroidir le compartiment de cuisson exclusivement la porte fermée. Ne rien coincer dans la porte de l'appareil. Même si la porte n'est ouverte qu'un petit peu, les façades de meubles voisins peuvent être endommagées avec le temps.

**Joint fortement encrassé**

Si le joint est fortement encrassé, la porte de l'appareil ne ferme plus correctement lors du fonctionnement. Les façades de meubles voisins peuvent être endommagées. Veiller à ce que le joint soit toujours propre.

**Porte de l'appareil comme surface d'assise ou pour déposer des objets**

Ne pas monter ni s'asseoir sur la porte de l'appareil ouverte. Ne pas déposer de récipients ou des accessoires sur la porte de l'appareil.

**Transporter l'appareil**

Ne pas transporter ou porter l'appareil par la poignée de la porte. La poignée ne supportera pas le poids de l'appareil et peut se casser.

QUELFOUR.COM

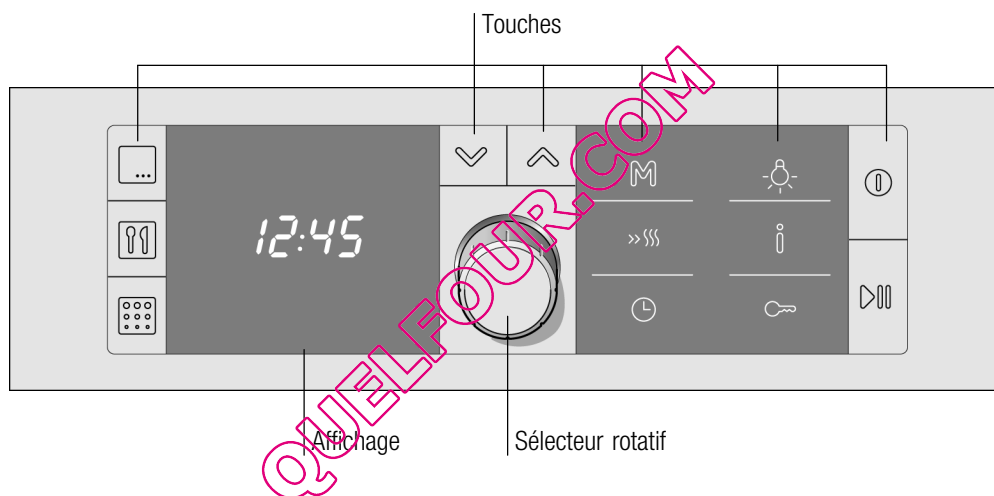


# Votre nouvel appareil

Vous apprenez ici à connaître votre nouvel appareil. Nous vous expliquons le bandeau de commande et les différents éléments de commande. Vous obtenez des informations concernant le compartiment de cuisson et les accessoires.

## Bandeau de commande














Ci-après l'aperçu du bandeau de commande. Des variations de détails sont possibles selon le modèle d'appareil.



### Touches

Il y a des sondes sous les différentes touches. Vous n'avez pas besoin d'appuyer fort. Effleurez simplement le symbole respectif.

## Touches

Symbole	Fonction de la touche
	Sélectionner les modes de cuisson
	Sélectionner les programmes automatiques
	Sélectionner l'autonettoyage
	Descendre d'une ligne dans l'affichage
	Remonter d'une ligne dans l'affichage
	Pression brève = sélectionner Memory Pression longue = enregistrer Memory
	Enclencher le chauffage rapide
	Ouvrir et fermer le menu Fonctions de temps
	Eteindre et allumer la lampe du four
	Pression brève = interroger des informations Pression longue = ouvrir et fermer le menu Réglages de base
	Activer/désactiver la sécurité-enfants
	Allumer et éteindre le four
	Pression brève = démarrer/arrêter le fonctionnement Pression longue = annuler le fonctionnement

## Sélecteur rotatif

Avec le sélecteur rotatif, vous pouvez modifier toutes les valeurs de référence et de réglage.

Le sélecteur rotatif est escamotable. Appuyez sur le sélecteur rotatif pour l'enclencher et le désenclencher.

---



## Affichage

La visualisation est divisée en différentes zones :

- Libellé, apparaît uniquement avant le démarrage
- Zone de réglage
- Ligne d'état, apparaît après le démarrage

### Libellé



Dans la ligne supérieure s'affiche la fonction sélectionnée p.ex. les modes de cuisson, les programmes, les fonctions de temps etc.

Des flèches situées à droite de cette ligne indiquent dans quelle direction vous pouvez naviguer avec les touches  et .

Après le démarrage, le libellé sera masqué.

### Zone de réglage

Dans la zone de réglage apparaissent les valeurs de référence que vous pouvez modifier.

Les touches de navigation  et  permettent de passer d'une ligne à l'autre. La ligne dans laquelle vous vous trouvez actuellement est marquée par des parenthèses à gauche et à droite. Avec le sélecteur rotatif, vous pouvez modifier la valeur entre les parenthèses.

### Ligne d'état

La ligne d'état se situe en bas dans la visualisation.

Elle apparaît après le démarrage et indique l'heure actuelle, les fonctions de temps qui s'écoulent ou la sécurité-enfants réglée.

Avant le démarrage, vous obtenez des textes d'indication pour le réglage, si nécessaire.

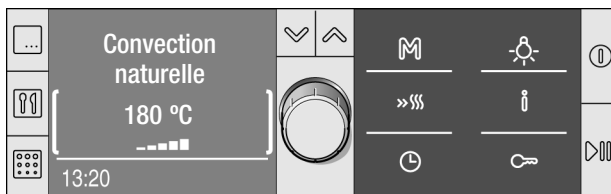
---

## Contrôle de la température

Les barres du contrôle de la température indiquent les phases de chauffe ou la chaleur résiduelle dans le compartiment de cuisson.

## Phases de chauffe

Après le démarrage, cinq barres apparaissent en-dessous de la température réglée. La température est atteinte lorsque la dernière barre est remplie.



Les barres n'apparaissent pas lors des positions gril et de l'autonettoyage.

Pendant la chauffe, vous pouvez demander la température de chauffe actuelle à l'aide de la touche **i**.

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

## Chaleur résiduelle

Après l'arrêt, le contrôle de température indique la chaleur résiduelle dans le compartiment de cuisson. Lorsque toutes les barres sont remplies, la température dans le compartiment de cuisson est d'env. 300 °C. L'affichage s'éteint lorsque la température est descendue à env. 60 °C.

## Compartiment de cuisson

votre appareil possède un ventilateur de refroidissement.

## Ventilateur de refroidissement

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

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

Après le fonctionnement, le ventilateur continue de fonctionner un certain temps.

## Lampe du four

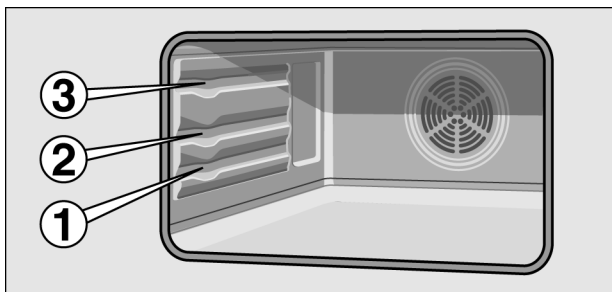
La lampe du four dans le compartiment de cuisson est allumée pendant le fonctionnement.

La lampe s'allume lorsque vous ouvrez la porte du four.

Avec la touche **☼** vous pouvez éteindre et allumer la lampe.

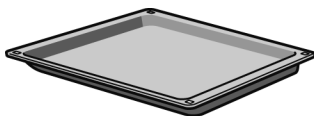
## Accessoire

Les accessoires peuvent être enfournés à 3 niveaux différents.



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.

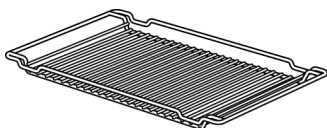
Vous pouvez racheter des accessoires auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Veuillez indiquer le numéro HEZ/HMZ.



### Lèche-frite HEZ862000



pour des gros rôtis, gâteaux secs et fondants, soufflés et gratins. Elle sert également de protection contre les projections lorsque vous faites griller de la viande directement sur la grille. A cet effet, enfournez la lèche-frite au niveau 1.

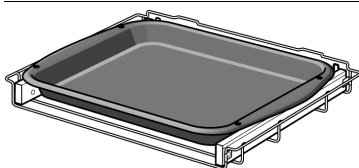
Enfourez la lèche-frite, la partie inclinée en direction de la porte du four.



### Grille

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

La grille peut être utilisée avec la courbure vers le haut  ou vers le bas .



### Tiroir-pro

avec le rail télescopique vous pouvez retirer la lèche-frite sans que l'accessoire bascule.

## 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.

HEZ861000 Plaque à pâtisserie émaillée	pour des gâteaux et petits gâteaux secs. Enfournez la plaque à pâtisserie jusqu'à la butée, partie inclinée en direction de la porte du four.
HEZ863000 Lèchefrite en verre	Pour des gros rôtis, gâteaux fondants, soufflés et gratins. Elle sert de protection contre les projections lorsque vous faites griller de la viande directement sur la grille. A cet effet, enfournez la lèchefrite en verre au niveau 1.
HMZ21GB Cocotte en verre	Pour des plats braisés et des gratins préparés au four. Elle convient particulièrement pour les programmes automatiques.
Cocotte universelle HEZ 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.

## Articles Service après-vente

Pour vos appareils ménagers vous pouvez commander des produits d'entretien et de nettoyage appropriés ou d'autres accessoires auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou, pour certains pays, sur Internet dans le e-shop. Pour cela, veuillez indiquer le numéro d'article respectif.

Lingettes d'entretien pour surfaces en inox numéro d'article 311134	Réduit les dépôts de salissures. L'imprégnation avec une huile spéciale garantit un entretien optimal des surfaces des appareils en inox.
Gel de nettoyage pour four et grill numéro d'article 463582	Pour le nettoyage du compartiment de cuisson. Le gel est inodore.
Chiffon à microfibrilles alvéolés numéro d'article 460770	Idéal pour le nettoyage des surfaces délicates, telles que verre, vitrocéramique, inox ou aluminium. Le chiffon à microfibrilles élimine en une seule opération de travail les salissures aqueuses et grasses.
Sécurité de porte numéro d'article 612594	Pour empêcher que des enfants ouvrent la porte du four. Selon la porte de l'appareil, la sécurité se visse différemment. Veuillez consulter la fiche jointe à la sécurité de porte.

# Avant la première utilisation

Dans ce chapitre vous trouverez tout ce que vous devez faire avant d'utiliser votre appareil pour la première fois.



- Réglez l'heure.
- Si nécessaire, modifiez la langue pour l'affichage de texte
- Chauffez le compartiment de cuisson
- Nettoyez les accessoires
- Lisez les consignes de sécurité au début de la notice d'utilisation. Ces consignes sont très importantes.



## Premiers réglages

Après le raccordement de votre nouvel appareil, le libellé « Uhrzeit einstellen » (« Régler l'heure ») est affiché dans la ligne supérieure de l'affichage. Réglez l'heure et, en cas de besoin, la langue pour l'affichage de texte. L'allemand est réglé par défaut.



### Régler l'heure et modifier la langue

1. Au moyen de la touche  commuter à l'heure pré-réglée.
2. Régler l'heure actuelle à l'aide du sélecteur rotatif.
3. Monter au moyen de la touche .  
Les parenthèses se trouvent à droite et à gauche de « Uhrzeit » (« Heure »).
4. Avec le sélecteur rotatif, commuter à « Sprache wählen: » (« Sélection langue: »).

5. Appuyer sur la touche .  
Les parenthèses se trouvent à droite et à gauche de « deutsch » (« allemand »).
6. Avec le sélecteur rotatif, régler la langue souhaitée. 30 langues différentes sont possibles.
7. Appuyer sur la touche .  
L'heure est la langue sont validées. L'heure actuelle s'affiche dans la visualisation.

Vous pouvez modifier à tout moment la langue. Voir le chapitre *Réglages de base*.

---




## Chauffer le compartiment de cuisson

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

Assurez-vous que le compartiment de cuisson ne contient pas de restes d'emballage, p.ex. des billes de polystyrène.

Aérez la cuisine tant que le four chauffe.

Chauffez le compartiment de cuisson avec le réglage Convection naturelle et 240 °C.

1. Appuyer sur la touche .  
L'affichage d'entrée avec la description des touches apparaît.
2. Ensuite, appuyer immédiatement sur la touche .  
Le libellé « Modes cuisson » est indiqué dans la ligne supérieure. Le réglage de référence Chaleur tournante 3D et 160 °C est indiqué dans la zone de réglage. Les parenthèses sont placées à gauche et à droite du mode de cuisson.
3. Avec le sélecteur rotatif, modifier le mode de cuisson sur Convection naturelle.
4. Commuter à la température au moyen de la touche .  
Les parenthèses se trouvent maintenant à gauche et à droite de la température.
5. Régler le sélecteur rotatif sur 240 °C.



6. Appuyer sur la touche ▷⏏.  
Le fonctionnement démarre. Le libellé Modes cuisson est masqué. La ligne d'état avec l'heure apparaît en bas dans l'affichage.
7. Eteindre le four au bout de 60 minutes au moyen de la touche Ⓛ.  
Les barres du contrôle de la température indiquent la chaleur résiduelle dans le compartiment de cuisson.

---

## Pré-nettoyage des accessoires

Avant d'utiliser les accessoires, nettoyez-les soigneusement avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et un chiffon à vaisselle.

QUELFOUR.COM

# Allumer et éteindre le four

La touche ① sert à allumer et à éteindre le four.

## Mise en service

Appuyer sur la touche ①.

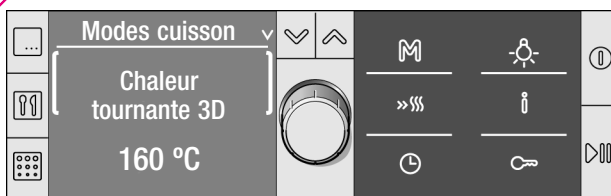
L'affichage d'entrée avec la description des touches apparaît.



Sélectionnez le mode de fonctionnement désiré :

- Touche ☰ = modes de cuisson
- Touche 🍷 = programmes
- Touche 🍲 = autonettoyage
- Touche M = réglage Memory mémorisé

Si vous n'appuyez sur aucune touche pendant les secondes suivantes, un réglage de référence s'affiche. À savoir, toujours le mode de cuisson Chaleur tournante 3D et 160 °C.



Vous pouvez sélectionner à tout moment un autre mode de fonctionnement.

Les réglages sont expliqués de façon détaillée dans les différents chapitres.

## Mise hors service

Appuyer sur la touche ①.

Le four s'éteint, l'heure apparaît dans l'affichage.

# Réglage du four

Dans ce chapitre, vous apprendrez

- quels modes de cuisson sont à disposition pour votre four
- comment régler un mode de cuisson et une température
- comment sélectionner un mets dans les recommandations de réglage
- et comment régler le chauffage rapide.

## Modes de cuisson

Votre four dispose d'un grand nombre de modes de cuisson. Vous pouvez ainsi sélectionner un mode de préparation optimal pour votre plat.

### Modes de cuisson et plage de température

### Application

Chaleur tournante 3D  
30-250 °C

Pour la cuisson de gâteaux et de petites pâtisseries sur deux niveaux.

Chaleur tournante  
30-250 °C

Pour faire cuire des gâteaux dans des moules sur un niveau.

Convection naturelle  
30-300 °C

Pour faire cuire et rôtir sur un niveau. Idéal pour des gâteaux avec une garniture humide (p. ex. gâteau au fromage blanc).

CuissonHydro  
30-300 °C

Pour des pâtisseries à la pâte levée, p. ex. pain, petits pains ou brioche tressée, et pour des pâtisseries en pâte à choux, p. ex. choux.

La chaleur est diffusée uniformément par la voûte et la sole. L'humidité dans l'aliment reste dans le compartiment de cuisson comme vapeur d'eau.

Chaleur intense  
100-300 °C

Pour des mets avec un fond croustillant (p. ex. quiche). La chaleur est diffusée par la voûte et intensément par la sole.

## Modes de cuisson et plage de température

## Application

Chaleur de sole  
30-200 °C

Pour des mets et pains et pâtisseries qui doivent être plus fortement dorés sur le dessous ou avoir une croûte sur le dessous.

N'activez que brièvement la chaleur de sole à la fin du temps de cuisson.

Gril air pulsé  
100-250 °C

Pour de la volaille et des gros morceaux de viande.

Gril, grande surface  
faible (1), moyen (2), puissant (3)

Pour griller des grandes quantités de mets peu épais et de petite taille (p. ex. steaks, saucisses).

Gril, petite surface  
faible (1), moyen (2), puissant (3)

Pour griller des petites quantités de mets peu épais et de petite taille (p. ex. steaks, toasts).

Basse température  
70-100 °C

Pour des morceaux de viande tendre qui doivent être cuits médium/rosé ou à point.

Préchauffage  
30-70 °C

Vous pouvez préchauffer votre vaisselle en porcelaine dans une plage de température entre 30 °C et 70 °C.

Maintien au chaud  
60-100 °C


Vous pouvez maintenir des aliments au chaud dans une plage de température entre 60 °C et 100 °C.

## Réglage du mode de cuisson et de la température

Exemple dans l'illustration : Réglage Convection naturelle, 200 °C

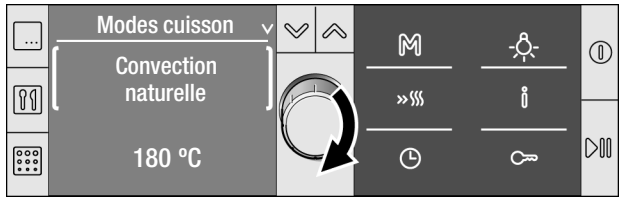
1. Appuyer sur la touche .


Le mode Chaleur tournante 3D, 160 °C apparaît dans l'affichage comme réglage de référence.

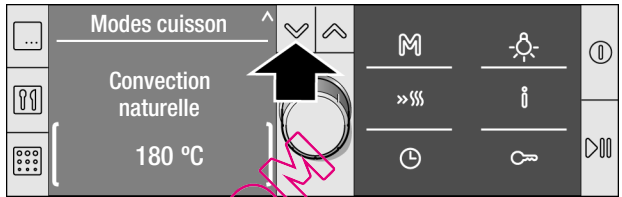
Vous pouvez démarrer immédiatement ce réglage avec la touche .

Si vous voulez régler un autre mode de cuisson et une autre température, procédez de la façon suivante :

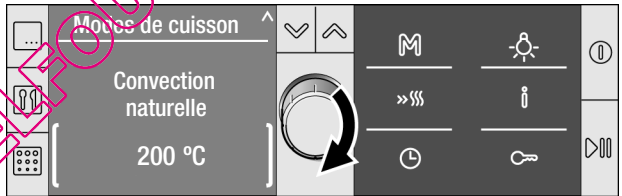
2. Avec le sélecteur rotatif, régler le mode de cuisson désiré.



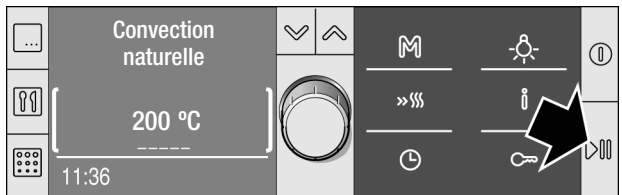
3. Commuter à la température à l'aide de la touche .  
Les parenthèses se trouvent à gauche et à droite de la température de référence.



4. Avec le sélecteur rotatif, régler la température désirée.



5. Appuyer sur la touche .



Le fonctionnement démarre.

6. Lorsque le mets est prêt, éteindre le four à l'aide de la touche ① ou sélectionner un mode de fonctionnement et régler.

### Conseils de réglage :

#### Ouvrir entre-temps la porte du four

Le fonctionnement s'arrête. Le four est en état Pause. ▷||| clignote. Fermer la porte et réappuyer sur la touche ▷|||. Le fonctionnement continue.

#### Arrêter le fonctionnement

Appuyer brièvement sur la touche ▷|||. Le four est en état Pause. ▷||| clignote. Réappuyer sur la touche ▷|||. Le fonctionnement continue.

#### Modifier la température ou la position gril

Cela est possible à tout moment. Modifier la température ou la position gril à l'aide du sélecteur rotatif.

#### Annuler le fonctionnement

Maintenir la touche ▷||| appuyée jusqu'à ce que Chaleur tournante 3D, 160 °C apparaisse. Vous pouvez procéder à un nouveau réglage.

#### Demander des informations

Appuyer brièvement sur la touche î. Pour chaque information, réappuyer brièvement sur la touche î. Avant le démarrage, vous obtiendrez des informations sur les modes de cuisson. Après la mise en marche, vous pouvez demander la température de chauffe dans le compartiment de cuisson.

#### Régler la durée

Voir le chapitre *Fonctions de temps, Réglage de la durée*.

#### Différer l'heure de la fin

Voir le chapitre *Fonctions de temps, Différer la fin*.



## Recommandations de réglage


Si vous sélectionnez un plat dans les recommandations de réglage, les valeurs de réglage optimales sont déjà prédéfinies.

Vous pouvez choisir parmi un grand nombre de catégories différentes. Vous trouverez un grand nombre de plats avec nos recommandations de réglages, depuis des gâteaux jusqu'aux gratins et aux plats cuisinés, en passant par du pain, de la volaille, de la viande et du gibier. Vous pouvez modifier la température et la durée. Le mode de cuisson est réglé fixe.


Vous arrivez aux plats en passant par plusieurs niveaux de sélection. Essayez-le. Découvrez le large choix de plats.

### Sélectionner un plat


1. Appuyer sur la touche .  
Chaleur tournante 3D, 160 °C apparaît dans l'affichage comme réglage de référence.
2. Tourner le sélecteur rotatif à gauche sur Recommandations de réglage.  
La première catégorie de mets apparaît.
3. Avec la touche , passer à la catégorie de mets et sélectionner la catégorie désirée avec le sélecteur rotatif.

Avec la touche , vous commutez au niveau suivant.  
Avec le sélecteur rotatif, vous sélectionnez respectivement le choix suivant.

Le réglage pour le plat sélectionné apparaît à la fin dans la visualisation. Vous pouvez modifier la température, mais non pas le mode de cuisson.

4. Appuyer sur la touche .  
Le fonctionnement démarre. La durée apparaît dans la ligne d'état et s'écoule.

### La durée est écoulée




Un signal retentit. Le four ne chauffe plus. 00:00:00 s'affiche dans la ligne d'état. Vous pouvez effacer le signal prématurément au moyen de la touche .

## Conseils de réglage :

### Modifier la température ou la position gril

Modifier la température ou la position gril à l'aide du sélecteur rotatif.

### Modifier la durée

Appuyer sur la touche , commuter à la durée avec le sélecteur rotatif. Appuyer sur la touche  et modifier la durée avec le sélecteur rotatif. Appuyer sur la touche .

### Demander des informations

Appuyer sur la touche .

### Différer l'heure de la fin

Voir le chapitre *Fonctions de temps, Différer l'heure de la fin*.

---

## Réglage du chauffage rapide

Le chauffage rapide ne convient pas pour tous les modes de cuisson.

### Modes de cuisson appropriés



Convection naturelle  
CuissonHydro  
Chaleur intense  
Chaleur tournante  
Chaleur tournante 3D

### Températures appropriées


Le chauffage rapide ne fonctionne pas si la température réglée est inférieure à 100 °C.  
Le chauffage rapide n'est pas nécessaire si la température dans le compartiment de cuisson n'est que légèrement inférieure à la température réglée. Il ne se met pas en marche.

### Réglage du chauffage rapide

Condition préalable : Un mode de cuisson approprié et une température doivent être réglés.

Appuyer sur la touche  pour le chauffage rapide. Le symbole  apparaît à droite de la température réglée.

Les barres du contrôle de température se remplissent.

Le chauffage rapide est terminé lorsque les barres sont remplies. Vous entendrez un bref signal. Le symbole  s'éteint. Enfournes le mets.



## Annuler le chauffage rapide

Appuyer sur la touche »⋮». Le symbole s'éteint.

### Remarques

Si vous modifiez le mode de cuisson, le chauffage rapide sera annulé.

Pendant le chauffage rapide, vous pouvez demander la température actuelle dans le compartiment de cuisson à l'aide de la touche i.

Une durée réglée s'écoule immédiatement après le démarrage, indépendamment du chauffage rapide.


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

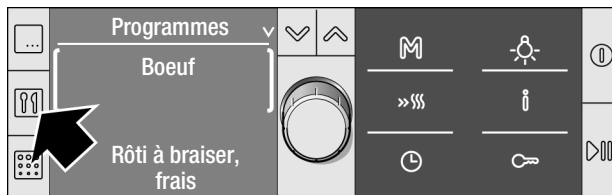
## Programmes automatiques

Avec les programmes automatiques vous pouvez préparer des mets très facilement. Vous sélectionnez le programme et entrez le poids de votre mets. La commande des programmes automatiques se charge du réglage optimal. Vous pouvez choisir parmi 15 programmes.

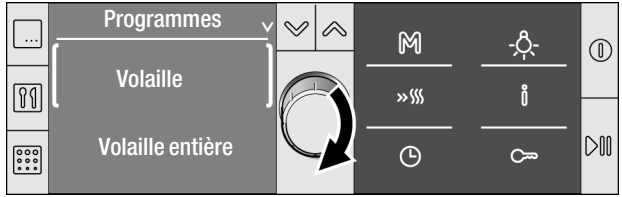
### Sélectionner un programme

Exemple dans l'illustration : Sélectionner et régler le programme pour 800 g de blanc de dinde frais.

1. Appuyer sur la touche .  
Le premier groupe de programmes et le premier programme apparaissent.



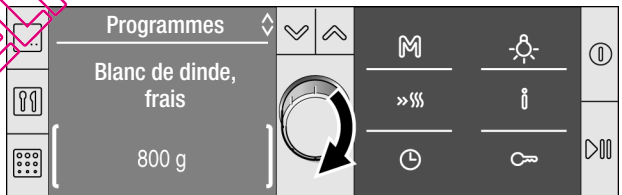
2. Sélectionner le groupe de programmes au moyen du sélecteur rotatif.



3. Changer de ligne au moyen de la touche  $\nabla$ .
4. Sélectionner le programme au moyen du sélecteur rotatif.



5. Appuyer sur la touche  $\nabla$ . Un poids de référence apparaît pour le programme sélectionné.
6. Avec le sélecteur rotatif, régler le poids du mets.



Si maintenant vous réappuyez sur la touche  $\nabla$ , vous commutez au Réglage individuel. Vous pouvez influencer sur le résultat du programme. Voir *Réglage individuel* ci-après.

7. Appuyer sur la touche  $\triangleright \parallel$ .

Le programme démarre. La durée apparaît dans la ligne d'état et s'écoule visiblement.

## Le programme est terminé

Un signal retentit. Le four ne chauffe plus. Vous pouvez effacer le signal prématurément au moyen de la touche ☹. Dans la ligne d'état, la durée est sur 00:00:00.

## Conseils de réglage :

### Annuler le programme

Maintenir la touche ▷||| appuyée jusqu'à ce que Chaleur tournante 3D, 160 °C apparaisse. Vous pouvez procéder à un nouveau réglage.

### Demander des informations

Avant le démarrage : Appuyer brièvement sur la touche î. Vous obtenez différentes informations concernant les programmes. Pour chaque information, réappuyer brièvement sur la touche î.

---

## Réglage individuel

Si le résultat de cuisson d'un programme ne correspond pas à vos attentes, vous pouvez l'adapter à vos souhaits la fois suivante. Effectuez les réglages indiqués aux points 1 à 6.

Appuyer ensuite sur la touche ∨ et déplacer le champ lumineux au moyen du sélecteur rotatif.

-○○●○○○+

Vers la gauche = résultat de cuisson plus faible.

Vers la droite = résultat de cuisson plus fort.

Démarrer le programme au moyen de la touche ▷|||.

La durée du programme change.

---

## Récipients

Les programmes automatiques sont uniquement appropriés pour le rôtissage dans un récipient fermé. Utilisez pour tous les programmes un récipient fermé à bord haut. Placez le récipient sur la grille, au niveau 1.

## Récipients appropriés

Sont appropriés des récipients résistant à la chaleur (jusqu'à 300 °C), des récipients en verre ou en vitrocéramique.

En cas de cocottes en acier émaillé, en fonte d'acier ou en aluminium moulé, vous devez ajouter plus de liquide. Le fond du récipient doit être couvert d'au moins un demi centimètre de liquide. Le mets dore plus.

Respectez les indications des fabricants des récipients.

Les cocottes en inox ne conviennent que sous réserve. Le mets dore moins et la viande sera moins cuite.

## Récipients inappropriés

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

## Dimensions de la vaisselle

La viande doit recouvrir environ aux deux-tiers le fond du récipient. Vous obtiendrez ainsi un excellent fond de rôti.

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

---

## Préparer le mets

Choisissez un récipient approprié.

Pesez la viande, le poisson ou les légumes, en cas de ragoûts végétariens. Vous avez besoin de connaître le poids pour le réglage.

Couvrez le récipient. Placez-le sur la grille au niveau 1.

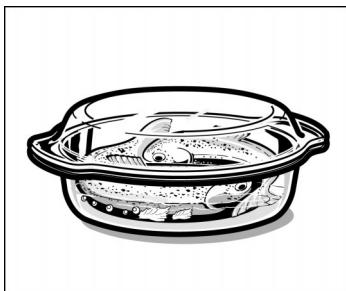
### Viande

Verser du liquide dans le récipient vide, si cela est indiqué dans le tableau de rôtissage. Le fond doit être recouvert.

Assaisonner la viande, la placer dans le récipient et fermer avec un couvercle.

### Poisson

Nettoyer, acidifier et saler le poisson comme à l'habitude.



Poisson cuit à l'étuvée : Verser du liquide dans le récipient, p.ex. du vin ou du jus de citron, à une hauteur d'un ½ cm.

### Remarque

Le poisson réussit le mieux si vous le posez sur le ventre dans votre plat.

## Ragoût / potée

Vous pouvez combiner différents types de viande et des légumes frais.

Couper la viande en petits cubes. Utiliser les morceaux de poulet en entier.

Ajouter à la viande la même à la double quantité de légumes. Exemple : Pour 0,5 kg de viande, ajoutez entre 0,5 kg et 1 kg de légumes frais.

Groupe de programmes Programme	Aliments appropriés	Fourchette de poids en kg	Ajouter du liquide
<b>Boeuf</b>			
Rôti à braiser, frais	p.ex. noix entrecôte, macreuse, tranche, rôti mariné	0,50 - 2,00	oui
Rosbif, médium	rosbif d'une épaisseur de 5 - 6 cm	0,50 - 2,00	non
Rosbif, saignant	rosbif d'une épaisseur de 5 - 6 cm	0,50 - 2,00	non
<b>Volaille</b>			
Volaille entière	p.ex. poulet, canard, oie, dindonneau	0,50 - 2,50	non
Cuisses de volaille	p.ex. cuisses de poulet, de canard, d'oie, de dindonneau	0,30 - 1,50	non
Blanc de dinde, frais	rôti de blanc de dinde, rôti roulé de blanc de dinde	0,50 - 2,00	oui
<b>Poisson</b>			
Poisson entier	p.ex. truite, sandre, carpe, cabillaud	0,30 - 1,50	oui
<b>Ragoût/potée</b>			
	p.ex. paupiettes, goulasch	0,30 - 2,00	oui

Groupe de programmes Programme	Aliments appropriés	Fourchette de poids en kg	Ajouter du liquide
<b>Rôti de viande hachée</b>			
	p.ex. de viande mixte fraîche, env. 8 cm d'épaisseur	0,30 - 2,00	non
<b>Gibier</b>			
Rôti de cerf, frais	p.ex. épaule, collier, poitrine	0,50 - 2,00	oui
Cuissot de chevreuil désossé, frais		0,50 - 2,00	oui
<b>Agneau</b>			
Gigot d'agneau, frais, sans os, médium		0,50 - 2,00	oui
<b>Porc</b>			
Rôti d'échine, frais		0,50 - 2,00	oui
Rôti avec croûte, frais	p.ex. épaule avec couenne, poitrine	0,50 - 2,00	non
<b>Veau</b>			
Rôti, frais	p.ex. épaule, jarret, noix, poitrine de veau farcie	0,50 - 2,00	oui

## Memory

La fonction Memory vous permet d'enregistrer vos propres programmes et de les appeler par une simple pression d'un bouton. Pour cela, vous disposez de six emplacements-mémoires.

Memory est utile pour des plats que vous préparez assez souvent.

---

## Enregistrement des réglages dans Memory

Vous ne pouvez pas enregistrer l'autonettoyage.

1. Régler le mode désiré. Ne pas démarrer.
2. Appuyer brièvement sur la touche **M** et sélectionner l'un de six emplacements-mémoires au moyen du sélecteur rotatif.
3. Maintenir la touche **M** appuyée jusqu'à l'apparition de « Memory validée ».

Le réglage est mémorisé et peut être démarré à tout moment.

### Réaffecter l'emplacement-mémoire

Réglez, sélectionnez l'emplacement-mémoire et mémorisez les nouveaux réglages au moyen de la touche **M**. Les anciens réglages seront écrasés.

---

## Démarrer Memory

Vous pouvez démarrer à tout moment les réglages mémorisés.

1. Appuyer brièvement sur la touche **M** et sélectionner l'emplacement-mémoire au moyen du sélecteur rotatif.  
Les réglages enregistrés seront affichés.  
Si « Emplace.mémoire vide » apparaît, aucun réglage n'a été mémorisé sur cet emplacement-mémoire.

2. Appuyer sur la touche **▷**.

Memory démarre.

### Conseils de réglage :

#### Modifier l'emplacement-mémoire

Après la mise en marche, vous ne pouvez plus modifier l'emplacement-mémoire.

#### Modifier le réglage





Cela est possible à tout moment.  
Au prochain démarrage de Memory, le réglage initial mémorisé réapparaît.

# Réglage fonctionnement continu

Avec ce réglage, le four maintient une température de 85 °C en mode Convection naturelle. Vous pouvez régler une durée de 24 à 73 heures.

Pendant ce temps, les mets dans le compartiment de cuisson restent chauds, sans devoir allumer et éteindre le four.

Condition préalable : Vous avez activé « Réglage fonction.continu oui » dans les réglages de base. Voir le chapitre *Réglages de base*.

1. Appuyer sur la touche .  
Le mode Chaleur tournante 3D, 160 °C apparaît dans l'affichage comme réglage de référence.
2. Tourner le sélecteur rotatif à gauche sur Réglage fonction.continu
3. Ouvrir le menu Fonctions temps avec la touche  et passer à la durée au moyen du sélecteur rotatif. Le réglage de référence 27:00 heures apparaît.
4. Appuyer sur la touche .
5. Avec le sélecteur rotatif, régler la durée désirée.
6. Appuyer sur la touche .

Le réglage Fonctionnement continu démarre. La durée s'écoule visiblement dans la ligne d'état.

**La durée est écoulée**


Le four ne chauffe plus.

**Conseils de réglage :**

**Différer l'heure de la fin**

Il n'est pas possible de différer l'heure de la fin.

**Annuler le réglage  
Fonctionnement continu**

Maintenir la touche  appuyée jusqu'à ce que Chaleur tournante 3D, 160 °C apparaisse. Vous pouvez procéder à un nouveau réglage.



---

# Fonctions de temps

Le menu Fonctions temps est appelé au moyen de la touche  $\ominus$ . Les fonctions suivantes sont possibles :

Lorsque le four est éteint :

- Réglage de la minuterie
- Réglage de l'heure

Lorsque le four est allumé :

- Réglage de la minuterie
- Réglage de la durée
- Différer l'heure de la fin

**Réglage des fonctions de temps - expliqué succinctement**

1. Ouvrir le menu avec la touche  $\ominus$ .
2. Avec le sélecteur rotatif, régler la fonction désirée.
3. Changer de ligne au moyen de la touche  $\surd$  et régler l'heure ou la durée au moyen du sélecteur rotatif.
4. Fermer le menu avec la touche  $\ominus$ .

Le réglage de chaque fonction individuelle est décrit de façon détaillée plus loin dans ce chapitre.

---

## Réglage de la minuterie

La minuterie fonctionne indépendamment du four. Vous pouvez l'utiliser comme un minuteur de cuisine et la régler à tout moment.

1. Appuyer sur la touche  $\ominus$ .  
Le menu Fonctions temps s'ouvre.
2. Appuyer sur la touche  $\surd$  et régler le temps de marche de la minuterie au moyen du sélecteur rotatif.
3. Fermer le menu Fonctions temps avec la touche  $\ominus$ .

L'affichage commute à l'état précédent. Le symbole  $\omin�$  pour la minuterie et le temps qui s'écoule sont affichés.

## Après écoulement du temps

Un signal retentit.  
Le temps est écoulé. L'affichage est sur 🔔 00:00.  
Vous pouvez effacer le signal prématurément au moyen de la touche ⏸.

## Conseils de réglage :

### Annuler le temps de marche

Ouvrir le menu Fonctions temps avec la touche ⏸.  
Appuyer sur la touche ✓ et ramener le temps sur 00:00 avec le sélecteur rotatif. Fermer le menu avec la touche ⏸.

### Modifier le temps de marche

Ouvrir le menu Fonctions temps avec la touche ⏸.  
Appuyer sur la touche ✓ et, dans les secondes suivantes, modifier le temps de marche pour la minuterie à l'aide du sélecteur rotatif. Fermer le menu avec la touche ⏸.

---

## Réglage de la durée

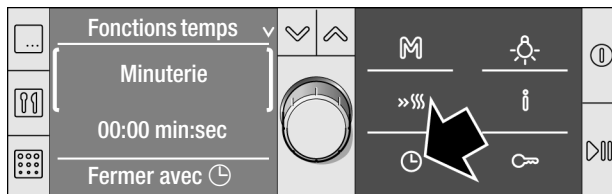
Lorsque vous réglez la durée (temps de cuisson) pour votre plat, le fonctionnement s'arrêtera automatiquement après ce temps. Le four ne chauffe plus.

Condition préalable :

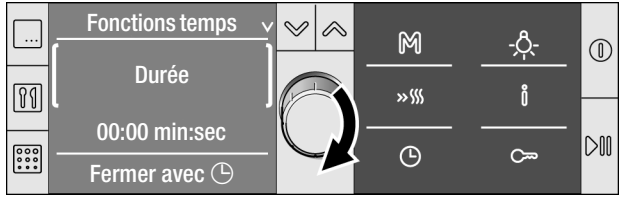
Un mode de cuisson et une température sont réglés.

Exemple dans l'illustration : Réglage Convection naturelle, 180 °C, 45 minutes

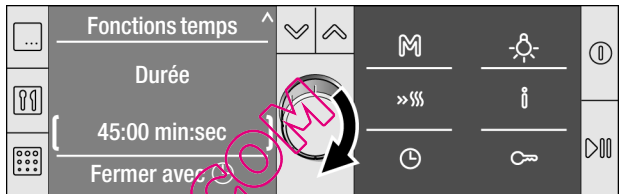
1. Appuyer sur la touche ⏸.  
Le menu Fonctions temps s'ouvre.



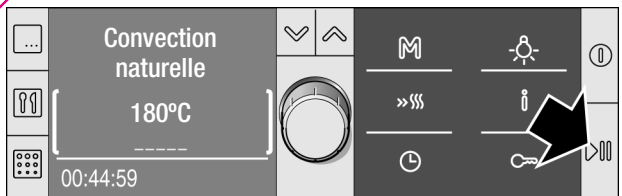
2. Commuter à la durée au moyen du sélecteur rotatif.



3. Changer de ligne au moyen de la touche ∨.
4. Régler la durée de cuisson au moyen du sélecteur rotatif.



5. Appuyer sur la touche ⌚.  
Le menu Fonctions temps se ferme.
6. Lorsque le fonctionnement n'a pas encore démarré, appuyer sur la touche ▶|||.  
La durée s'écoule visiblement dans la ligne d'état.






## La durée est écoulée




Un signal retentit.  
Le four ne chauffe plus. 00:00:00 s'affiche dans la ligne d'état. Vous pouvez effacer le signal prématurément au moyen de la touche ⌚.

## Conseils de réglage :

### Annuler la durée

Ouvrir le menu avec la touche . Commuter à la durée au moyen du sélecteur rotatif, appuyer sur la touche  et régler la durée sur 00:01 au moyen du sélecteur rotatif. Fermer le menu avec la touche .

### Modifier la durée

Ouvrir le menu avec la touche . Commuter à la durée au moyen du sélecteur rotatif, appuyer sur la touche  et modifier la durée au moyen du sélecteur rotatif. Fermer le menu avec la touche .

---

## Différer l'heure de la fin

Veillez à ce que les aliments qui s'abîment facilement ne restent pas trop longtemps dans le compartiment de cuisson.

L'heure de la fin peut être différée lors de

- tous les modes de cuisson et tous les plats des recommandations de réglage
- et pour l'autonettoyage

Exemple : Vous enfournez le plat à 9H30. Il demande un temps de cuisson de 45 minutes et sera prêt à 10H15. Mais vous désirez qu'il soit prêt à 12H45.

Reportez l'heure de la fin de 10H15 à 12H45. Le four se met en attente. Le fonctionnement démarrera à 12H00 et terminera à 12H45.

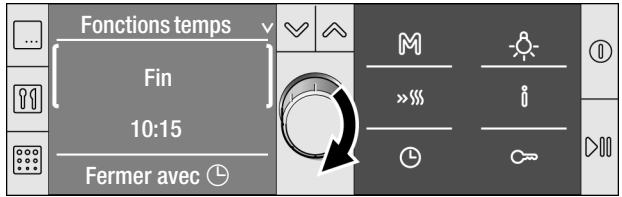
Cette fonction est également judicieuse pour l'autonettoyage. Vous reportez le nettoyage à la nuit et pouvez utiliser le four à tout moment dans la journée.

### Différer la fin

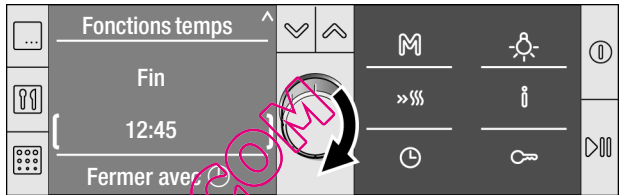
Condition préalable : Le fonctionnement réglé n'a pas démarré. Une durée doit être réglée.

Le menu Fonctions temps  est ouvert.

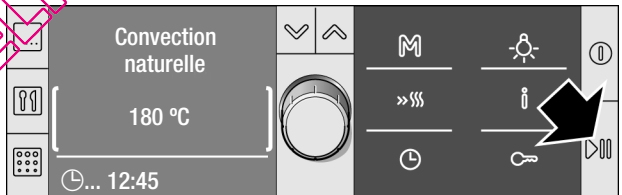
1. Commuter à la "Fin" au moyen du sélecteur rotatif. L'heure à laquelle le fonctionnement sera terminé est affichée dans la deuxième ligne.



2. Appuyer sur la touche ∨.
3. Au moyen du sélecteur rotatif, différer la fin.



4. Fermer le menu Fonctions temps avec la touche ⌚.
5. Confirmer avec la touche ▶|||.






Le réglage est validé. Le four est en position d'attente ⌚... . L'heure de la fin est affichée dans la ligne d'état. Lorsque le fonctionnement démarre, la durée s'écoule visiblement dans la ligne d'état.

### La durée est écoulée




Un signal retentit. Le four ne chauffe plus. Dans la ligne d'état, la durée est sur 00:00:00. Vous pouvez effacer le signal prématurément au moyen de la touche ⌚.

## Conseils de réglage :

### Corriger l'heure de la fin

Cela est possible tant que le four est en position d'attente. Pour cela, ouvrir le menu au moyen de la touche . Commuter à l'heure de la fin au moyen du sélecteur rotatif, appuyer sur la touche  et corriger l'heure de la fin au moyen du sélecteur rotatif. Fermer le menu avec la touche .

### Annuler l'heure de la fin

Cela est possible tant que le four est en position d'attente. Pour cela, ouvrir le menu au moyen de la touche . Commuter à l'heure de la fin au moyen du sélecteur rotatif, appuyer sur la touche  et ramener l'heure de la fin à zéro au moyen du sélecteur rotatif jusqu'à ce que l'affichage s'éteigne. Fermer le menu avec la touche .

---

## Réglage de l'heure

Pour pouvoir régler ou modifier l'heure, le four doit être éteint.




### Après une coupure de courant

Après une coupure de courant, le libellé « Régler l'heure » apparaît dans l'affichage.

1. Appuyer sur la touche  et modifier l'heure actuelle avec le sélecteur rotatif.
2. Appuyer sur la touche .  
L'heure est validée.

### Modifier l'heure

Exemple : Modifier l'heure de l'heure d'été à l'heure d'hiver.

1. Appuyer sur la touche .  
Le menu Fonctions temps s'ouvre.
2. Commuter à l'heure au moyen du sélecteur rotatif.
3. Appuyer sur la touche  et modifier l'heure avec le sélecteur rotatif.
4. Appuyer sur la touche .  
Le menu Fonctions temps se ferme. L'heure est modifiée.

## Masquer l'heure


Lorsque le four est éteint, l'heure actuelle apparaît dans l'affichage. Vous pouvez masquer l'heure. Pour ce réglage, consultez le chapitre *Réglages de base*.

---

# Sécurité-enfants

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

## Activer la sécurité-enfants

Maintenir la touche  appuyée jusqu'à l'apparition du symbole . Ceci demande environ 4 secondes.


Le bandeau de commande est verrouillé.

## Supprimer le verrouillage

Maintenir la touche  appuyée jusqu'à ce que symbole  s'éteigne. Vous pouvez régler à nouveau.

### Remarque


Vous pouvez éteindre le four même si la sécurité-enfants est active.

Désactiver le signal au moyen de la touche , régler la minuterie.

---


# Modifier les réglages de base

Votre appareil possède différents réglages de base que vous pouvez adapter à tout moment à vos besoins.

Vous ouvrez le menu Réglages base en appuyant longtemps (env. 4 sec) sur la touche .

## Réglages de base

Dans le tableau vous trouverez tous les réglages de base et les possibilités de modification correspondantes.

Réglage de base	Possibilités	Explication
Sélection langue : Français	29 autres langues sont disponibles	Langue pour les textes affichés
Durée du signal : moyenne	moyenne = 2 minutes courte = 10 secondes longue = 5 minutes	Temps durant lequel le signal retentira après écoulement d'une durée
Sonorité des touches : Off	On Off	Signal sonore de confirmation lors de la pression d'une touche
Luminosité de l'affichage : Jour	Jour moyenne Nuit	Eclairage de l'affichage
Contraste ○○○●○○○	p.ex. plus fort ○○○○○●○	Contraste de l'affichage
Affichage heure : On	On Off*	Affichage de l'heure dans la visualisation lorsque le four est éteint * L'heure tant que la chaleur résiduelle est affichée.
Continuer fonct. apr.fermet.porte : Off	Off * Automatique	Manière de la poursuite du fonctionnement après l'ouverture et la refermeture de la porte du four *Continuer le fonctionnement avec 
Régl. individuel : – ○○○●○○○ +	p.ex. résultat de cuisson toujours plus intensif – ○○○○○●○ +	Modifier le résultat de cuisson pour tous les programmes des programmes automatiques à droite = plus intensif à gauche = plus faible
Affichage Descript.boutons : On	On Off	Affichage d'entrée après la mise en service du four



Réglage de base	Possibilités	Explication
Chaleur tourn. 3D Temp. de réf. : 160 °C	de 30 à max. 250 °C	Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson
Chaleur tourn. Temp. de réf. : 160 °C	de 30 à max. 250 °C	Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson
Convection natu. Temp. de réf. : 180 °C	de 30 à max. 300 °C	Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson
CuissonHydro Temp. réf. : 160 °C	de 30 à max. 300 °C	Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson
Chaleur intense Temp. de réf. : 190 °C	de 100 à max. 300 °C	Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson
Chaleur de sole Temp. de réf. : 180 °C	de 30 à max. 200 °C	Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson
Gril air pulsé Temp. de réf. : 190 °C	de 100 à max. 250 °C	Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson
Gril, gde. surface Temp. de réf. : puissant	puissant moyen faible	Modifier durablement la position de référence pour le mode de cuisson
Gril, pte surface Temp. de réf. : puissant	puissant moyen faible	Modifier durablement la position de référence pour le mode de cuisson
Basse température Temp. de réf. : 80 °C	de 70 à max. 100 °C	Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson
Préchauffage Temp. de réf. : 50 °C	de 30 à max. 70 °C	Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson
Maintien chaud Temp. de réf. : 70 °C	de 60 à max. 100 °C	Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson

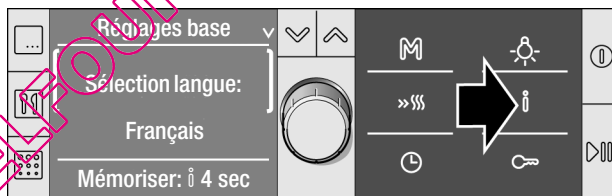
Réglage de base	Possibilités	Explication
Réglage fonction.continu : non	non oui	Voir le chapitre Réglage fonctionnement continu
Tension service : 220-230 V	220-230 V 230-240 V	Adapter la tension service
Restaurer les réglages usine : non	non oui	Remettre toutes les modifications aux réglages de base

## Modifier les réglages de base

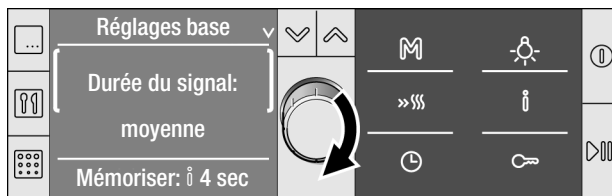
Condition préalable : Le four doit être éteint.

Exemple dans l'illustration : Modifier le réglage de base de la durée du signal sonore de moyenne à courte.

1. Maintenir la touche **i** appuyée env. 4 secondes, jusqu'à l'apparition du libellé "Réglages base" et du premier réglage de base "Sélection langue".

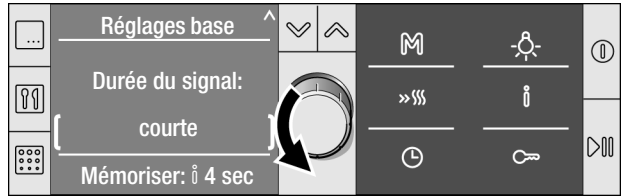


2. Avec le sélecteur rotatif, sélectionner le réglage de base désiré.



3. Commuter à la ligne suivante au moyen de la touche **∨**.

4. Modifier le réglage de base au moyen du sélecteur rotatif.



Vous pouvez maintenant modifier d'autres réglages de base. Pour cela, changer de ligne avec la touche  $\wedge$  et régler comme décrit sous le point 2 à 4.

5. Maintenir la touche  $i$  appuyée, jusqu'à ce que l'heure apparaisse. Cela demande environ quatre secondes.  
Toutes les modifications sont mémorisées.

#### Annuler

Appuyer sur la touche  $D$ . Les modifications ne sont pas mémorisées.

---

## Arrêt automatique

Votre four est doté d'une fonction de coupure automatique. Elle s'active si aucune durée n'est réglée et les réglages n'ont pas été modifiés pendant une longue durée.

#### La coupure s'active

Le texte « Arrêt automatique » apparaît dans l'affichage. Le moment où cette coupure s'active dépend de la température réglée ou de la position gril.

Pour effacer le texte, appuyez sur une touche quelconque. Vous pouvez effectuer un nouveau réglage.

#### Remarque

Si vous avez réglé une durée, le four ne chauffe plus après écoulement de la durée. La fonction de coupure automatique n'est pas nécessaire.

# Autonettoyage

Lors de l'autonettoyage, le compartiment de cuisson est chauffé à env. 480 °C. Les résidus accumulés lors des diverses utilisations du four pour faire rôtir, griller ou cuire des aliments sont alors calcinés.

L'autonettoyage dure env. 2 heures y compris le temps de chauffage et de refroidissement.

## Préparatifs

Enlevez du four les accessoires inappropriés et tous les récipients.

### Nettoyage des accessoires dans le four

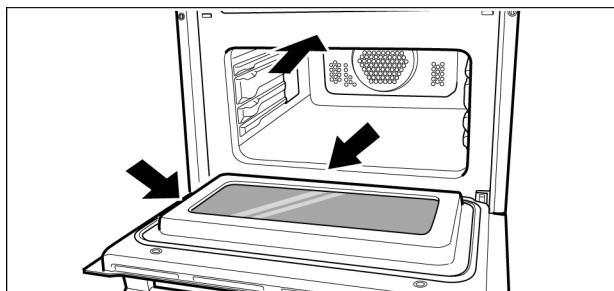
Vous pouvez nettoyer la lèchefrite au niveau 2. La grille n'est pas appropriée à l'autonettoyage.



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.



Les résidus alimentaires, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer et être à l'origine d'un incendie ! Essuyez la sole du four, la porte du four à l'intérieur et les surfaces du bord à l'avant du four avec un chiffon humide. Vous ne devez pas récurer le joint du four.



Il suffit si vous nettoyez le compartiment de cuisson tous les deux à trois mois. Un nettoyage consomme seulement env. 2,5 - 4,7 kWh.

L'email spécial particulièrement thermostable et les pièces en métal nu peuvent ternir ou se décolorer avec le temps. Ce phénomène est normal et n'a aucune incidence sur le fonctionnement. Ne traitez pas ces décolorations avec des tampons à récurer ou avec des nettoyeurs agressifs.

---

## 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.

Si, après le démarrage, vous ouvrez encore une fois la porte de l'appareil, il se peut que le crochet de verrouillage soit visible en haut du four. C'est normal. Le crochet disparaît automatiquement lorsque vous refermez la porte. Veuillez ne pas essayer de déplacer le crochet à la main.

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

La lampe dans le compartiment de cuisson reste éteinte pendant l'autonettoyage. Les barres du contrôle de température n'apparaissent pas.





Risque d'incendie !


L'extérieur de l'appareil devient très chaud. Veillez à ce que le devant de l'appareil reste dégagé. Eloignez impérativement les jeunes enfants.

Ne jamais accrocher des objets inflammables sur la poignée de la porte, p.ex. un torchon à vaisselle.

---

## Réglage de l'autonettoyage

1. Appuyer sur la touche .
2. Démarrer le nettoyage avec .


La porte du four se verrouille peu de temps après le démarrage. Le symbole  pour le verrouillage s'allume.

### A la fin de l'autonettoyage

Le four ne chauffe plus. Dans la ligne d'état, la durée est sur 00:00:00. La porte du four peut uniquement être réouverte lorsque le symbole est éteint.

### Conseils de réglage :

#### Annuler le nettoyage

Eteindre le four au moyen de . Tant que le symbole  est allumé, la porte du four est verrouillée.

#### Le nettoyage doit se dérouler la nuit

Afin que vous puissiez utiliser le four dans la journée, reportez la fin du nettoyage à la nuit. Voir le chapitre *Fonctions de temps*, Différer la fin.

---

## Après l'autonettoyage

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

QUELLE-LEUR.COM

---

# Entretien et nettoyage

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre four il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Nous vous expliquons ici comment entretenir et nettoyer correctement votre four.



Risque de court-circuit !

N'utilisez jamais de nettoyeurs à haute pression ou à vapeur.



Risque de brûlures !

Ne pas nettoyer directement après l'arrêt. Laisser refroidir l'appareil.

## Remarques

Les légères variations de couleurs apparaissant sur la façade de l'appareil 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.

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.

QUELFOUR.COM

---

## Nettoyants

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

N'utilisez pas

- de produits agressifs ou récurants,
- de raclours à verre ou métalliques pour nettoyer la vitre de la porte de l'appareil,
- de raclours à verre ou métalliques pour nettoyer le joint de la porte,

- de tampons en paille métallique ni d'éponges à dos récurant,
- de nettoyeurs fortement alcoolisés.

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

Niveau	Nettoyants
Façade de l'appareil	<p>Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux.</p> <p>Ne pas utiliser de nettoyeur pour vitres, raclours à verre ou métalliques pour le nettoyage.</p>
Inox	<p>Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux.</p> <p>Éliminer immédiatement les dépôts calcaires, de graisse, de féculé et de blanc d'oeuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures.</p> <p>Des nettoyeurs spéciaux pour inox sont en vente au service après-vente ou dans le commerce spécialisé.</p>
Four émaillé	<p>Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau au vinaigre : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux.</p> <p>En cas d'encrassement important : Utilisez de préférence une éponge pour inox ou l'autonettoyage automatique.</p>
Couvercle en verre de la lampe du four	<p>Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette.</p>
Vitres du four	<p>Nettoyeur pour vitres : Nettoyer avec une lavette.</p> <p>Ne pas utiliser de raclour à verre.</p>
Joint	<p>Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette, ne pas récurer.</p> <p>Ne pas utiliser de raclours à verre ou métalliques pour le nettoyage.</p>
Accessoire	<p>Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.</p>



## Nettoyage des vitres

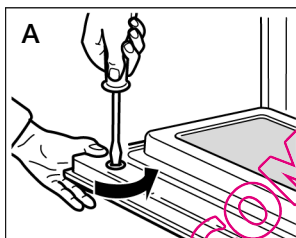
Pour le nettoyage, vous pouvez enlever les vitres de la porte du four.



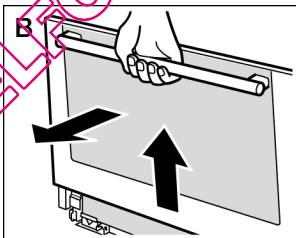
Risque de brûlures !  
Ne pas procéder à la dépose immédiatement après l'arrêt. Le four doit être froid.

### Dépose

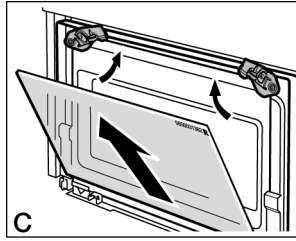
1. Ouvrir la porte du four.
2. Dévisser les deux vis sur la porte au moyen d'un tournevis (largeur de lame 8-11 mm). Ce faisant, tenir la vitre de porte avec une main. (Fig. A)



3. Fermer lentement la porte et retirer la vitre vers le haut par la poignée de porte. (Fig. B)



4. Tenir la vitre intermédiaire et pousser les dispositifs d'enclenchement à la porte vers le haut.  
Retirer la vitre vers le haut. (Fig. C)



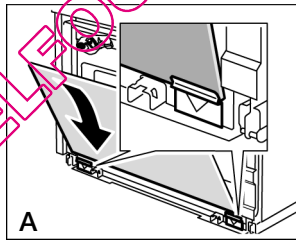
Nettoyez les vitres avec un nettoyant pour vitres et un chiffon doux.

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

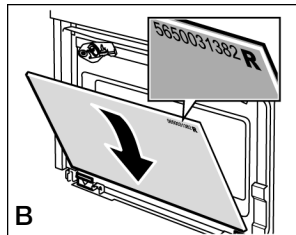
## Pose

1. Avec les deux mains, tenir la vitre intermédiaire au niveau supérieur et l'insérer en bas dans le guidage. (Fig. A)

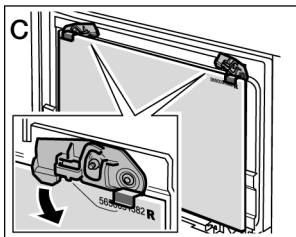
Veillez à ce que la vitre soit insérée droite en bas.



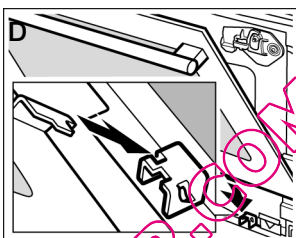
2. L'écriture doit se trouver lisiblement en haut à droite. (Fig. B)



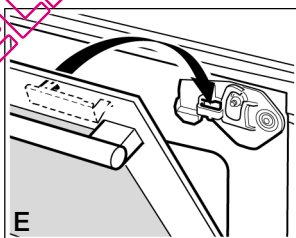
3. Pousser les dispositifs d'enclenchement vers le bas. (Fig. C)



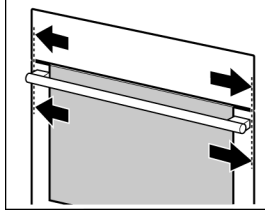
4. Avec les deux mains, insérer la vitre de la porte dans le guidage. (Fig. D)



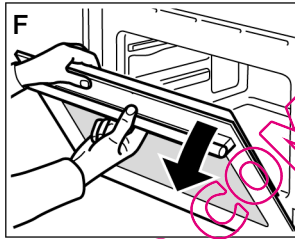
5. Pousser la vitre de la porte vers le bas, la lever légèrement et l'accrocher en haut. (Fig. E)



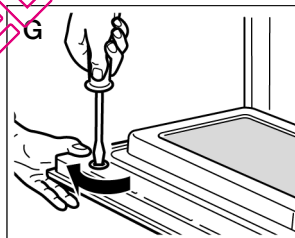
Veillez à ce que la vitre de la porte soit au même niveau que le bandeau de commande.



6. Ouvrir complètement la porte en tenant les vitres avec une main. (Fig. F)



7. Visser les vis à la porte au moyen d'un tournevis (largeur de lame 8-11 mm) sans serrer, fermer la porte. (Fig. G)





**Vous devez uniquement réutiliser le four lorsque les vitres sont correctement remontées.**

# Incidents et dépannage

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

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

## Tableau de dérangements

Panne	Cause possible	Remède / remarques
L'appareil ne fonctionne pas.	Fusible défectueux	Vérifiez dans le boîtier à fusibles si le fusible est en bon état.
Dans l'affichage apparaît le texte « Régler l'heure ». L'heure n'est pas actuelle.	Coupure de courant	Réglez l'heure actuelle à l'aide du sélecteur rotatif et appuyez sur la touche ⊕.
La porte du four ne s'ouvre pas. Le texte « Régler l'heure » est indiqué dans la visualisation. L'heure affichée n'est pas actuelle.	Coupure de courant pendant l'autonettoyage	Réglez l'heure actuelle à l'aide du sélecteur rotatif et appuyez sur la touche ⊕. Attendez jusqu'à ce que le compartiment de cuisson soit refroidi. Le symbole  s'éteint. Vous pouvez ouvrir la porte du four.
Le four ne chauffe pas ou le mode de cuisson choisi ne peut pas être réglé.	Mode de cuisson non reconnu	Réglez de nouveau.
Le four ne chauffe pas. Le texte « Démo » est affiché dans la visualisation.	Le four est en mode démonstration	Coupez le fusible dans le boîtier à fusibles et réenclenchez-le après env. 20 secondes. Dans les 2 minutes, maintenir la touche  appuyée pendant quatre secondes, jusqu'à ce que le texte « Démo » s'éteigne.
« Arrêt automatique » apparaît dans l'affichage.	L'arrêt automatique s'est activé. Le four s'éteint	Appuyez sur une touche quelconque. Le texte s'efface. Vous pouvez régler à nouveau.

## Messages d'erreur accompagnés de E

Si un message d'erreur accompagné d'un E apparaît dans l'affichage, appuyez sur la touche ☹. Cela supprime le message d'erreur. Eventuellement vous devez ensuite régler l'heure à nouveau. Si l'erreur réapparaît, appelez le service après-vente.

En cas de messages d'erreur suivants, vous pouvez y remédier vous-même.

Message d'erreur	Cause possible	Remarques / remède
E011	Une touche a été pressée trop longtemps.	Vérifiez si les touches sont propres. Appuyez sur toutes les touches, l'une après l'autre. Si le message d'erreur ne disparaît pas, appelez le service après-vente.
E115	La température dans le compartiment de cuisson est trop haute.	La porte du four se verrouille. Attendez jusqu'à ce que le compartiment de cuisson soit refroidi. Effacez le message d'erreur au moyen de la touche ☹.



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

Vous pouvez remplacer la lampe du four. Vous pouvez vous procurer des ampoules halogènes de 12 V, 20 W, résistantes aux températures élevées, auprès de notre service après-vente ou dans le commerce spécialisé.



Risque d'électrocution !

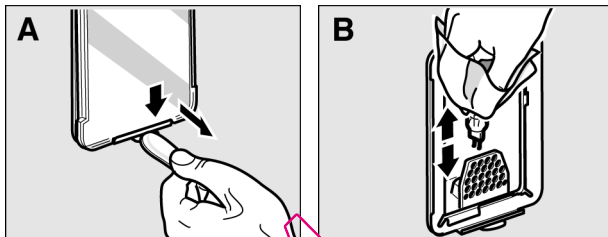
Ne jamais replacer la lampe du four lorsque l'appareil est connecté.

Retirez la fiche secteur de la prise ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.

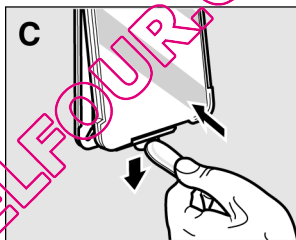
Enlevez l'ampoule halogène neuve de l'emballage en la saisissant toujours avec un chiffon sec. Cela prolonge la durée de vie de l'ampoule.

## Procédez comme suit

1. Désactiver le fusible dans la boîte à fusibles.
2. Étaler un torchon à vaisselle dans le four froid, afin d'éviter des dégâts.
3. Enlever le cache en verre. Pour ce faire, ouvrir avec la main le cache en verre en bas. Si le cache en verre s'enlève difficilement, servez-vous d'une cuillère. (Fig. A)
4. Retirer l'ampoule et la remplacer par le même type d'ampoule. (Fig. B)



5. Remettre en place le cache en verre. (Fig. C)



6. Enlever le torchon à vaisselle. Réarmer le fusible dans le boîtier à fusibles et reconnecter la fiche secteur.

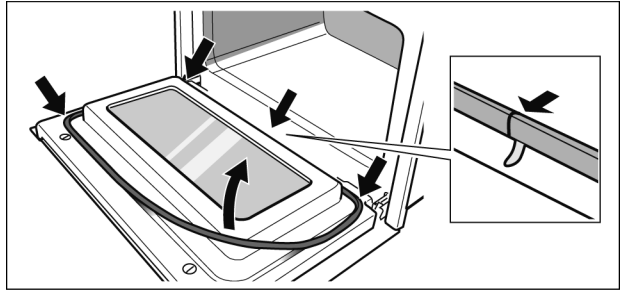
---

## Remplacement du joint de porte

Si le joint de porte est défectueux, vous devez le changer. Des joints de rechange pour votre appareil sont en vente auprès du service après-vente. Veuillez indiquer les numéros E et FD de votre appareil.

1. Ouvrir la porte du four.
2. Retirer l'ancien joint de porte.

3. 5 crochets sont fixés sur le joint de porte. A l'aide de ces crochets, accrocher le joint neuf à la porte du four.



Remarque : Pour des raisons techniques, les bords du joint de porte se rejoignent centrés en bas de porte.

## Service après-vente

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

### Numéro E et numéro FD

Lorsque vous appelez notre service après-vente, veuillez indiquer le numéro E et le numéro FD de votre appareil.

La plaque signalétique avec les numéros est située dans le four.

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

N° E	N° FD
------	-------

Service après-vente ☎

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



---

# Conseils concernant l'énergie et l'environnement

Vous trouverez ici des conseils comment vous pouvez économiser de l'énergie lors de la cuisson et comment correctement éliminer votre appareil.

---

## Economiser de l'énergie

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 moules absorbent bien la chaleur.

Pendant la cuisson ou le rôtissage, ouvrez la porte du four aussi rarement que possible.

Si vous voulez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le four étant encore chaud. Le temps de cuisson diminue au deuxième gâteau.

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.

---

## 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 (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

---

# 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

### Concernant les tableaux

Les temps indiqués s'entendent pour un enfournement dans le four froid.

La température et la durée de cuisson dépendent de la nature et de la quantité de la pâte préparée. C'est pourquoi les tableaux présentent des fourchettes de valeurs. Commencez par la valeur la plus basse et, la fois suivante, réglez une valeur plus haute si nécessaire. Une température plus basse permet d'obtenir des mets plus uniformément dorés.


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


Placez toujours le moule à gâteaux au milieu de la grille.









## Moules






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

Chaleur tournante = 

Convection naturelle = 





Chaleur intense = 








Gâteaux cuits dans un moule	Récipient	Hau- teur	Mode de cuisson	Tempé- rature °C	Durée en minutes
Génoise simple	Moule à savarin/ à cake	1		160-180	40-50
Génoise, fine (p.ex. gâteau sablé)	Moule à savarin ou moule à cake	1		150-170	60-80
Fond de tarte génoise	Moule pour fond de tarte aux fruits	2		160-180	25-35
Gâteaux aux fruits, pâte levée fine	Moule à kouglof ou moule démontable	1		150-170	45-55
Biscuit, 2 oeufs	Moule pour fond de tarte aux fruits	1		150-160	20-25
Tarte en pâte à biscuit, 6 oeufs, préchauffer	Moule démontable foncé	1		170-180	30-40
Fond de tarte en pâte brisée avec bord	Moule démontable foncé	1		170-190	30-40
Tarte aux fruits ou au fromage blanc avec fond de tarte en pâte brisée*	Moule démontable foncé	1		170-180	60-70













Gâteaux cuits dans un moule	Réceptif	Hau- teur	Mode de cuisson	Tempé- rature °C	Durée en minutes
Gâteau suisse (Wähe)	Moule démontable foncé	1		190-200	40-60
Kouglof	Moule à Kouglof	1		150-170	35-45
Gâteau aux noix	Moule démontable foncé	1		160-170	45-55
Pizza, fond mince, avec peu de garniture**	Plaque ronde à pizza	1		230-250	12-17
Gâteaux salés	Moule démontable foncé	1		180-200	50-60

\* Laissez refroidir le gâteau env. 20 minutes dans le compartiment de cuisson.

\*\* Préchauffer le compartiment de cuisson.

Convection naturelle =   
 Chaleur tournante 3D =   
 Chaleur tournante =   
 Chaleur intense = 




Gâteaux sur la plaque	Accessoire	Hau- teur	Mode de cuisson	Tempé- rature °C	Durée en minutes
Génoise avec garniture sèche	Lèchefrite	2		160-180	25-35
Génoise avec garniture sèche	Lèchefrite + plaque à pâtisserie émaillée*	1 3		150-170	40-50
Génoise avec garniture fondante (fruits)	Lèchefrite	1		150-170	30-40
Pâte levée avec garniture sèche	Lèchefrite	2		170-190	35-45
Pâte levée avec garniture sèche	Lèchefrite + plaque à pâtisserie émaillée*	1 3		160-180	50-60
Pâte levée avec garniture fondante (fruits)	Lèchefrite	2		170-190	45-55
Pâte levée avec garniture fondante (fruits)	Lèchefrite + plaque à pâtisserie émaillée*	1 3		150-170	50-60

Gâteaux sur la plaque	Accessoire	Hau- teur	Mode de cuisson	Tempé- rature °C	Durée en minutes
Pâte Brisée avec garniture sèche	Lèchefrite	2		160-180	25-35
Pâte Brisée avec garniture sèche	Lèchefrite + plaque à pâtisserie émaillée*	1 3		160-180	30-40
Pâte Brisée avec garniture fondante (fruits)	Lèchefrite	1		160-180	50-60
Gâteau suisse (Wähe)	Lèchefrite	1		190-200	40-50
Biscuit roulé, préchauffer	Lèchefrite	2		170-190	10-20
Brioche tressée avec 500 g de farine	Lèchefrite	2		160-180	60-70
Gâteau de Noël avec 500 g de farine	Lèchefrite	2		150-170	60-70
Gâteau de Noël avec 1 kg de farine	Lèchefrite	2		140-150	65-75
Strudel, sucré	Lèchefrite	1		180-200	40-50
Pizza	Lèchefrite	1		210-230	25-35
Pizza	Lèchefrite + plaque à pâtisserie émaillée*	1 3		180-190	40-50
Tarte flambée, préchauffer	Lèchefrite	2		220-240	15-20

\* Les plaques à pâtisserie émaillées sont en vente dans le commerce spécialisé comme accessoire en option.

Convection naturelle = 

Chaleur tournante 3D = 

Petites pâtisseries	Accessoire	Hau- teur	Mode de cuisson	Tempé- rature °C	Durée en minutes
Petits gâteaux secs	Lèchefrite	2		150-170	20-30
Petits gâteaux secs	Lèchefrite + plaque à pâtisserie émaillée*	1 3		140-160	30-40
Macarons	Lèchefrite	2		120-140	35-45

Petites pâtisseries	Accessoire	Hau- teur	Mode de cuisson	Tempé- rature °C	Durée en minutes
Macarons	Lèchefrite + plaque à pâtisserie émaillée*	1 3		110-130	40-50
Meringue	Lèchefrite	2		80-100	90-110
Muffins	Plaques à muffins sur la grille	2		160-180	35-45
Muffins	resp. 1 plaque à muffins sur lèchefrite + plaque à pâtisserie émaillée*	1 3		140-160	50-60
Pâtisserie en pâte à choux	Lèchefrite	2		200-220	30-40
Biscuits pâte feuilletée	Lèchefrite	2		180-200	30-40
Biscuits pâte feuilletée	Lèchefrite + plaque à pâtisserie émaillée*	1 3		190-210	35-45
Pâtisserie à base de pâte levée	Lèchefrite	2		190-210	20-30

\* Les plaques à pâtisserie émaillées sont en vente dans le commerce spécialisé comme accessoire en option.

Convection naturelle =

Chaleur tournante =

Toujours préchauffer le four.

Pain et petits pains	Accessoire	Hau- teur	Mode de cuisson	Tempé- rature °C	Durée en minutes
Pain à la levure avec 1 kg de farine	Lèchefrite	2		300 + 170	10 15-25
Pain au levain avec 1,2 kg de farine	Lèchefrite	2		300 + 170	10 40-50
Fougasse	Lèchefrite	2		220-240	15-20
Petits pains	Lèchefrite	2		200-220	20-30
Petits pains en pâte levée, sucrés	Lèchefrite	2		190-210	15-25

---

## Conseils pour la pâtisserie

---

**Vous voulez utiliser votre propre recette.**

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

---

**Vous voulez utiliser un moule en silicone, verre, plastique ou céramique.**

Le moule doit résister à des températures jusqu'à 250 °C. Dans ces moules, les gâteaux seront moins dorés.

---

**Vérifiez si votre génoise est complètement cuite.**

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

---

**Le gâteau s'affaisse.**

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

---

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

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

---

**Le gâteau est trop cuit.**

Choisissez une température plus basse et faites cuire le gâteau un peu plus longtemps.

---

**Le gâteau est trop sec.**

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

---

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

Pour le gâteau suivant, veillez à ce que la pâte soit moins liquide. Augmentez le temps de cuisson et réduisez la température. Si les gâteaux ont une garniture juteuse, faites précuire la pâte, saupoudrez d'amandes ou de chapelure puis disposez la garniture. Respectez la recette et les temps de cuisson.

---

**Le gâteau ne se démoule pas.**

Après la cuisson, laissez le gâteau refroidir 5 à 10 minutes. Il sera ainsi plus facile à démouler. S'il refuse toujours de se démouler, décollez les bords avec précaution à l'aide d'un couteau. Retournez à nouveau le gâteau puis recouvrez plusieurs fois le moule d'une serviette humide et froide. Pour le gâteau suivant, beurrez généreusement le moule et saupoudrez-le de chapelure.

---

---

**Vous avez mesuré la température du four avec votre propre thermomètre et avez constaté une différence.**

Le fabricant mesure la température du four au centre du compartiment de cuisson après un temps déterminé à l'aide d'une grille d'essai. Chaque ustensile et accessoire influe sur la température mesurée, raison pour laquelle vous constaterez toujours une différence.

---

---

## Rôtir et griller

### Concernant les tableaux

La température et le temps de rôtissage dépendent de la nature et de la quantité des mets. C'est pourquoi les tableaux présentent des fourchettes de valeurs. Commencez par la valeur la plus basse et, la fois suivante, réglez une valeur plus haute si nécessaire.

Vous trouverez des informations supplémentaires dans la section intitulée « *Conseils pour les rôtis et les grillades* » faisant suite aux tableaux.

### Récipients

Vous pouvez utiliser toute vaisselle résistant à la chaleur. Placez toujours le plat au centre de la grille. La lèchefrite convient également très bien pour de gros rôtis.

Le plat peut devenir très chaud. Utilisez des maniques pour le sortir du four.

Posez les récipients en verre très chauds sur un torchon sec. Si la surface est humide ou froide, le verre peut se casser.

### Conseils pour les rôtis

Pour le rôtissage de viande et de volaille, utilisez un plat à rôtir à bord haut.

Vérifiez si la taille du récipient est adaptée au compartiment de cuisson. Il ne doit pas être trop grand.



Viande : Ne mettez pas trop de liquide dans le récipient. Le fond doit être à peine recouvert. Pour du rôti à braiser, mettez un peu plus de liquide. Retournez les pièces de viande à mi-cuisson. Une fois que le rôti est 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.

Volaille : Retournez les pièces de volaille après les  $\frac{2}{3}$  du temps.

### Conseils pour les grillades

Grillez toujours avec la porte du four fermée et sans préchauffage.

Prenez si possible des morceaux à griller qui sont de la même épaisseur. Les steaks doivent être d'une épaisseur d'au moins 2 à 3 cm. Ils seront alors uniformément dorés et bien juteux. Salez les steaks seulement une fois grillés.

Pour retourner les morceaux à griller, utilisez une pince. Si vous piquez la viande avec une fourchette, elle perdra du jus et dessèche.

La viande rouge, p.ex. du boeuf dore plus vite qu'une viande blanche comme du veau ou du porc.

Des morceaux de viande blanche à griller ou du poisson ne sont souvent que légèrement dorés à la surface, mais à l'intérieur ils sont cuits et juteux.

La résistance du gril s'éteint et se rallume automatiquement. C'est normal. Le nombre de fois dépend de la position gril sélectionnée.

### Conseils pour la cuisson à l'étuvée

Pour étuver du poisson, utilisez un récipient avec couvercle.


Ajoutez deux à trois cuillerées à soupe de liquide et un peu de jus de citron ou de vinaigre dans le récipient.


### Boeuf








Retourner le rôti de boeuf à braiser après  $\frac{1}{3}$  et les  $\frac{2}{3}$  du temps. A la fin, laisser reposer encore env. 10 minutes.

Retourner le filet de boeuf et le rosbif à mi-cuisson. A la fin, laisser reposer encore env. 10 minutes.

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


Convection naturelle = 

Gril, grande surface = 





	Poids	Accessoire	Hau- teur	Mode de cuisson	Tempéra- ture °C, position gril	Durée en minutes
Rôti de boeuf à braiser	env. 1 kg	Récipient fermé, grille	1		190-210	120-140
	env. 1,5 kg	Récipient fermé, grille	1		180-200	140-160
	env. 2 kg	Récipient fermé, grille	1		170-190	160-180
Filet de boeuf, médium	env. 1 kg	Récipient fermé, grille	1		170-190	60-70
	env. 1,5 kg	Récipient fermé, grille	1		160-180	80-90
Rosbif, médium	env. 1 kg	Récipient ouvert, grille	1		280-300	40-50
Steaks médium, 3 cm d'épaisseur		Lèche-frite + grille	1 3		3	1. face : env. 10-15 2. face : env. 5-10

## Veau

Retourner le rôti et le jarret de veau à mi-cuisson. A la fin, laisser reposer encore env. 10 minutes.

Convection naturelle = 

Gril air pulsé = 

	Poids	Accessoire	Hau- teur	Mode de cuisson	Température °C position gril	Durée en minutes
Rôti de veau	env. 1 kg	Récipient fermé, grille	1		190-210	120-130
	env. 1,5 kg	Récipient fermé, grille	1		180-200	130-140
	env. 2 kg	Récipient fermé, grille	1		170-190	150-160
Jarret de veau	env. 1,5 kg	Récipient fermé, grille	1		190-200	120-130

## Porc

Retourner le rôti de porc maigre et le rôti sans couenne à mi-cuisson. A la fin, laisser reposer encore env. 10 minutes.


Placer le rôti dans le récipient, la couenne vers le haut. Inciser la couenne. Ne pas retourner le rôti. A la fin, laisser reposer encore env. 10 minutes.










Ne pas retourner le filet mignon de porc ni le kassler. A la fin, laisser reposer encore env. 5 minutes.

Retourner la côte d'échine après les  $\frac{2}{3}$  du temps.

Gril air pulsé = 

Convection naturelle = 

Gril, grande surface = 








	Poids	Accessoire	Hau- teur	Mode de cuisson	Tempé- rature °C, position gril	Durée en minutes
Rôti sans couenne (p.ex. échine)	env. 750 g	Récipient fermé, grille	1		240-260	70-80
Rôti avec couenne (p.ex. épaule)	env. 1,5 kg	Récipient ouvert, grille	1		180-200	150
	env. 2 kg	Récipient ouvert, grille	1		170-190	180
Filet mignon de porc	env. 500 g	Récipient fermé, grille	1		180-200	35-45
Rôti de porc, maigre	env. 1 kg	Récipient fermé, grille	1		190-210	90-100
	env. 1,5 kg	Récipient fermé, grille	1		180-200	130-140
	env. 2 kg	Récipient fermé, grille	1		170-190	140-150
Kassler avec os	env. 1 kg	Récipient ouvert, grille	1		190-200	70-80
Côte d'échine, 2 cm d'épaisseur		Lêchefrite + grille	1 3		2	1. face : env. 15-20 2. face : env. 10-15

## Agneau et gibier

Retourner de l'agneau et du gibier à mi-cuisson.

Gril air pulsé = 

Convection naturelle = 

	Poids	Accessoire	Hau- teur	Mode de cuisson	Tempéra- ture °C, position gril	Durée en minutes
Selle d'agneau avec os	env. 1 kg	Récipient ouvert, grille	1		190-210	40-50
Gigot d'agneau désossé, médium	env. 1,5 kg	Récipient fermé, grille	1		180-200	90-100
Selle de chevreuil avec os	env. 1 kg	Récipient fermé, grille	1		210-220	40-50
Cuissot de chevreuil désossé	1,5 kg	Récipient fermé, grille	1		180-190	105-120
Rôti de sanglier	env. 1,5 kg	Récipient fermé, grille	1		200-220	100-110
Rôti de cerf	env. 1,5 kg	Récipient fermé, grille			200-220	90-100
Lapin	env. 1,5 kg	Récipient fermé, grille	1		200-220	40-45



## Divers

À la fin, laisser reposer le rôti de viande hachée encore env. 10 minutes.

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

Gril air pulsé = 

Gril, grande surface = 

	Poids	Accessoire	Hau- teur	Mode de cuisson	Tempéra- ture °C, position gril	Durée en minutes
Rôti de viande hachée	env. 1 kg	Récipient ouvert, grille	1		180-200	65-75
Saucisses à griller, 4-6 pièces	à env. 150 g	Lèchefrite + grille	1 3		3	1. face : env. 10-15 2. face : env. 5-10

## Volaille

Placer les poulets entiers, poularde, blanc de poulet et dindonneau avec le côté blanc vers le bas. Retourner après les  $\frac{2}{3}$  du temps.

Placer les demi-poulets et les morceaux de poulet avec le côté peau vers le haut. Ne pas retourner.

Retourner les canards et oies après  $\frac{1}{3}$  et les  $\frac{2}{3}$  du temps.


Placer les magrets de canard et les filets d'oie avec le côté peau vers le bas. Retourner à mi-cuisson.

Retourner les cuisses d'oie à mi-cuisson. Piquer la peau.

Retourner les rôtis de dinde ficelés après les  $\frac{2}{3}$  du temps.








Placer les blancs de dinde et les gigots de dinde avec le côté peau vers le bas. Retourner après les  $\frac{2}{3}$  du temps.

Gril air pulsé = 

Gril, grande surface = 

Chaleur tournante = 

Convection naturelle = 

	Poids	Accessoire	Hau- teur	Mode de cuisson	Température °C, position gril	Durée en minutes
Poulet, entier	env. 1,2 kg	Récipient fermé, grille	1		230-250	70-80
Poularde, entière	env. 1,7 kg	Récipient fermé, grille	1		230-250	80-90
Poulet, demi	de 500 g	Récipient ouvert, grille	1		190-210	40-50
Morceaux de poulet	env. 800 g	Récipient ouvert, grille	1		170-190	50-55
Morceaux de poulet	env. 1,5 kg	Récipient fermé, grille	1		220-240	55-65
Blanc de poulet		Récipient ouvert, grille	1		200-220	45-60
Canard, entier	1,5-1,7 kg	Lèchefrite	1		170-190	80-90

	Poids	Accessoire	Hau- teur	Mode de cuisson	Température °C, position grill	Durée en minutes
Magret de canard, 2 magrets	de 300-400 g	Grille + lèche-frite*	2 1		2	30-35
Oie, entière	3-3,5 kg	Lèche-frite	1		160-180	120-140
Filet d'oie, 2 filets	de 500 g	Grille + lèche-frite*	2 1		180-200	55-65
Cuisses d'oie, 4 cuisses	env. 1,5 kg	Grille + lèche-frite*	2 1		160-180	60-70
Dindonneau, entier	env. 3 kg	Lèche-frite	1		170-180	85-95
Rôti de dinde ficelé	env. 1,5 kg	Récipient fermé, grille	1		200-220	110-120
Blanc de dinde	env. 1 kg	Récipient fermé, grille	1		200-210	80-90
Gigot de dinde	env. 1,3 kg	Récipient fermé, grille	1		230-250	85-100

\* Verser 50 ml d'eau dans la lèche-frite.

## Poisson






Pour cuire à l'étuvée du poisson entier, placez-le en position « à la nage ».

Grill, petite surface =

Grill, grande surface =

Convection naturelle =

	Poids	Accessoire	Hau- teur	Mode de cuisson	Tempéra- ture °C, position grill	Durée en minutes
Poisson p.ex. truite entière, grillée	env. 300 g	Lèche-frite + grille*	1 3		2	1. face : env. 15-20 2. face : env. 10-15
Darne de poisson p.ex. saumon, grillée, 3 cm d'épaisseur		Lèche-frite + grille*	1 3		3	1. face : env. 11-13 2. face : env. 8-12

	Poids	Accessoire	Hau- teur	Mode de cuisson	Tempéra- ture °C, position gril	Durée en minutes
Poisson entier 2-3 poissons, grillés	de 300 g	Lèche-frite + grille*	1 3		2	1. face : env. 10-15 2. face : env. 10-15
Poisson entier, étuvé	env. 1 kg	Récipient fermé, grille	1		170-190	50-60
	env. 1,5 k g	Récipient fermé, grille	1		160-180	60-70
	env. 2 kg	Récipient fermé, grille	1		150-170	70-80
Filet de poisson p.ex. lieu noir, étuvé	env. 800 g	Récipient fermé, grille	1		170-190	40-50

\* Huiler la grille au préalable.

## Conseils pour les rôtis et grillades

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

Pour des petits morceaux de rôti, choisissez une température plus haute et une durée de cuisson plus courte. En cas de gros morceaux de rôti, choisissez une température plus basse et une durée de cuisson plus longue.

**Comment pouvez-vous savoir si le rôti est cuit ?**

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

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

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

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

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

## Soufflés, gratins, tranches de pain à griller

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

Placez toujours le plat au centre de la grille.

Pour des soufflés et gratins, utilisez un grand récipient plat. Dans des récipients étroits et hauts, les mets nécessitent plus de temps pour la cuisson et brunissent davantage à la surface.

Laissez cuire les soufflés et gratins encore 5 minutes, le four éteint.

Pour des gratins, gratins de pommes de terre et lasagnes, utilisez un plat à gratin d'une hauteur de 4 à 5 cm.

Faites cuire les soufflés dans des ramequins ou dans un moule à soufflé à bord haut. Préchauffer le compartiment de cuisson.


Toasts gratinés


Placer 4 toasts l'un à côté de l'autre au milieu de la lèchefrite.

Répartir 12 toasts uniformément sur la lèchefrite.

Chaleur tournante = 









Convection naturelle = 

Gril air pulsé = 

Gril, grande surface = 

Gril, petite surface = 



Soufflés, gratins, toasts	Poids	Accessoire	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, position gril	Durée en minutes
Gratin sucré	env. 1,5 kg	Récipient ouvert, grille	1		140-160	45-55
Soufflé		Récipient ouvert, grille	1		160-180	40-50
Soufflé dans des ramequins		Récipient ouvert, grille	1		200-210	12-17
Gratin de pâtes	env. 1 kg	Récipient ouvert, grille	1		150-170	35-45
Lasagne		Récipient ouvert, grille	1		170-190	25-35
Gratin dauphinois, ingrédients crus	env. 1,1 kg	Récipient ouvert, grille	1		180-200	45-55
Gratiner des toasts, 4 pièces		Lèche-frite	2		3	8-10
Gratiner des toasts, 12 pièces		Lèche-frite	2		3	9-11

QUELFOUR.COM

## Plats cuisinés surgelés

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
















Les valeurs du tableau s'entendent pour un enfournement à four froid.

Ne pas superposer les frites, les croquettes et les röstis.

Retourner les bâtonnets de poisson, sticks de poulet, nuggets et burgers aux légumes à mi-cuisson.

Convection naturelle = 

Chaleur tournante = 

Produits surgelés	Accessoire	Hau- teur	Mode de cuisson	Tempéra- ture °C	Durée en minutes
Pizza à fond mince	Lèche-frite	1		200-220	15-20
Pizza à fond épais	Lèche-frite	2		190-210	20-25
Mini-pizzas	Lèche-frite	2		210-230	15-20
Pizza-baguette	Lèche-frite	2		180-190	15-20
Frites	Lèche-frite	2		220-230	20-25
Croquettes	Lèche-frite	2		200-220	25-35
Rösti, pommes de terre farcies	Lèche-frite	2		200-220	25-35
Petits pains, baguette	Grille	2		200-220	15-20
Bretzels, pâtons	Lèche-frite*	2		190-210	20-25
Petits pains ou baguettes précuits	Grille	2		140-160	12-15
Bâtonnets de poisson	Lèche-frite	2		220-230	20-25
Sticks de poulet, Nuggets	Lèche-frite	2		210-230	25-35
Burgers aux légumes	Lèche-frite	2		200-220	25-35
Strudel	Lèche-frite	2		200-220	30-40
Lasagne	Grille	2		190-200	30-40

\* Recouvrez la lèche-frite de papier sulfurisé. Le papier sulfurisé doit être approprié pour ces températures.

---

# Basse température

La basse température est le mode de cuisson idéal pour obtenir une viande rosée ou à point. La viande reste très juteuse et demeure très fondante.


Avantage : La viande se maintient très bien au chaud, cela vous laisse plus de marge dans la planification du menu.

---

## Réglage de basse température

Utilisez un récipient peu profond, p.ex. un plat de service en porcelaine ou une cocotte en verre avec couvercle.

Placez toujours le récipient fermé sur la grille, au niveau 1.

1. Sélectionner Basse température  et régler une température entre 70 et 100 °C. Préchauffer le compartiment de cuisson et chauffer le récipient en même temps.
2. Faire fondre un peu de matière grasse dans une poêle. Saisir la viande de tous les côtés à feu vif, aussi aux extrémités, et la mettre immédiatement dans le récipient préchauffé.
3. Placer le récipient dans le compartiment de cuisson et remettre en marche.

### Remarques :












- N'utilisez que de la viande fraîche d'un aspect impeccable. Enlevez soigneusement les nerfs et les bords de gras. Le gras développe un goût particulier lors de la cuisson à basse température.
- Tous les morceaux tendres de volaille, de boeuf, de porc, de veau et d'agneau conviennent pour le mode basse température. Les durées de saisie et de cuisson dépendent de la taille du morceau de viande.
- Saisissez la viande à feu très vif et suffisamment longtemps de tous les côtés, aussi aux extrémités.

- Pour vérifier si la viande est cuite, utilisez un thermomètre à viande. Une température à coeur de 60 °C devrait être maintenue au moins pendant 30 minutes.
- Vous pouvez également faire cuire votre viande à basse température dans un récipient ouvert. Les temps de cuisson s'allongent.
- Il n'est pas nécessaire de retourner la viande, même épaisse.
- Après la cuisson basse température, vous pouvez immédiatement couper la viande. Pas besoin d'un temps de repos.
- En raison de cette méthode de cuisson particulière, le coeur de la viande est toujours rose. Mais cela ne signifie pas qu'il est cru ou insuffisamment cuit.

## Basse température

Utilisez un récipient avec un couvercle adapté, p.ex. une cocotte en verre. Placer la cocotte sur la grille.

Basse température = 

	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée en minutes
Blanc de dinde	1		80	240-270
Magret de canard sans peau	1		80	110-140
Rôti de boeuf (p.ex. rumsteck)	1		80	270-300
Filet de boeuf	1		80	150-180
Rosbif	1		80	180-220
Steaks de boeuf, 3 cm d'épaisseur	1		80	70-100
Rôti de veau (p.ex. noix)	1		80	180-220
Filet de veau	1		80	80-100
Rôti de porc (p.ex. filet), saisi	1		80	180-210
Filet de porc	1		80	140-170
Filet d'agneau	1		80	40-70

---

## Conseils pour la cuisson basse température

---

**La viande cuite doucement à basse température n'est pas aussi chaude que la viande rôtie de manière conventionnelle.**

Afin que la viande cuite ne refroidisse pas trop rapidement, chauffez les assiettes et servez les sauces très chaudes.

---

**Vous voulez maintenir au chaud de la viande cuite à basse température.**

Après la cuisson basse température, ramenez la température à 70 °C. Vous pouvez maintenir les petits morceaux de viande au chaud pendant 45 minutes, les gros morceaux jusqu'à 2 heures de temps.

---

QUELFOUR.COM

---

# Plats tests

Les laboratoires d'essai se servent de ces plats tests pour vérifier la qualité et le fonctionnement des appareils.

Selon les normes DIN 44547 et EN 60350


## Cuisson des pâtisseries

Les valeurs du tableau s'appliquent pour un enfournement à four froid.

Tourte aux pommes :

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











Convection naturelle = 

Chaleur tournante = 

Chaleur tournante 3D = 

Chaleur intense = 


QUELFOUR.COM



	Accessoire	Hau- teur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Biscuiterie dressée	Lèche-frite	2		150-170	20-30
	Lèche-frite	2		150-170	20-30
	Lèche-frite* + plaque à pâtisserie émaillée**	1 3		140-150	30-40
Petits gâteaux	Lèche-frite	2		150-170	25-35
	Lèche-frite	2		140-160	25-35
Petits gâteaux (préchauffer)	Lèche-frite* + plaque à pâtisserie émaillée**	1 3		150-170	25-35
Biscuit à l'eau	Moule démontable sur la grille	1		160-170	30-40
Gâteau à la levure de boulanger sur la plaque	Lèche-frite	2		170-190	45-55
	Lèche-frite* + plaque à pâtisserie émaillée**	1 3		150-170	50-60
Tourte aux pommes	Grille + 2 moules démontables Ø 20 cm	1		180-200	70-90

\* Si vous faites cuire sur deux niveaux, enfournez la plaque à pâtisserie émaillée toujours au-dessus de la lèche-frite.

\*\* Les plaques à pâtisserie émaillées sont en vente dans le commerce spécialisé comme accessoire en option.

## Grillades

Gril, grande surface = 

Mets	Accessoire	Hau- teur	Mode de cuisson	Position gril	Durée, minutes
Brunir des toasts*	Grille	3		3	1-2
Beefburger 12 pièces**	Grille + lèche-frite	3 1		3	30

\* Préchauffer 5 minutes.

\*\* Retourner à mi-cuisson.

---

# 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.

---