



HB36P575

Four encastrable

SIEMENS

Consignes de sécurité 4
 Avant l'encastrement 4
 Indications pour votre sécurité 4
 Causes de dommages 4
Votre nouvel appareil 5
 Bandeau de commande 5
 Touches 5
 Sélecteur rotatif 5
 Affichage 5
 Contrôle de la température 6
 Compartiment de cuisson 6
 Accessoire 6
Avant la première utilisation 7
 Premiers réglages 7
 Chauffer le compartiment de cuisson 7
 Nettoyer les accessoires 8
Allumer et éteindre le four 8
 Mise sous tension 8
 Mise hors service 8
Réglage du four 8
 Modes cuisson 8
 Régler le mode de cuisson et la température 9
 Recommandations de réglage 9
 Régler le chauffage rapide 9
Memory 10
 Enregistrer les réglages dans Memory 10
 Démarrer Memory 10
Réglage fonctionnement continu 10
 Démarrer le réglage Fonctionnement continu 10
Fonctions temps 11
 Réglage de la minuterie 11
 Réglage de la durée 11
 Différer l'heure de la fin 11
 Réglage de l'heure 12
Sécurité-enfants 12
 Activer la sécurité enfants 12
 Supprimer le verrouillage 12
Réglages de base 13
 Modifier les réglages de base 14
Arrêt automatique 14
Autonettoyage 14
 Préparatifs 14
 Réglage de l'autonettoyage 14
 Après l'autonettoyage 15
Entretien et nettoyage 15
 Nettoyants 15
 Nettoyage des vitres 15
Tableau des pannes 16
 Tableau de dérangements 16
 Changer la lampe du four 17
 Remplacement du joint de porte 17
Service après-vente 18
 Numéro E et numéro FD 18

Conseils concernant l'énergie et l'environnement 18
 Economie d'énergie 18
 Elimination écologique 18
Programmes automatiques 19
 Sélectionner un programme 19
 Réglage personnalisé 19
 Récipient 19
 Préparer le mets 19
Testés pour vous dans notre laboratoire 20
 Gâteaux et pâtisseries 20
 Conseils pour la pâtisserie 22
 Rôtissage et grillade 23
 Conseils pour les rôtis et grillades 26
 Soufflés, gratins, toasts 26
 Plats cuisinés 27
Cuire à basse température 27
 Cuire à basse température 27
 Conseils pour cuire les aliments à basse température 28
Plats tests 28
 Cuire du pain et les pâtisseries 28
 Grillades 29
L'acrylamide dans certains aliments 29

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous : www.siemens-home.com et la boutique en ligne : www.siemens-eshop.com

⚠️ 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.

Raccordement électronique

Seul un expert agréé est autorisé à raccorder l'appareil. En cas de dommages dus à un mauvais raccordement, vous ne pourrez faire valoir 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 brûlure !

- 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 enfants.
- 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. N'utilisez des boissons fortement alcoolisées qu'en petites quantités et ouvrez prudemment la porte de l'appareil.

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.
- Lors du préchauffage, ne jamais mettre du papier cuisson sur l'accessoire sans fixer le papier. Un courant d'air se produit lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Le papier cuisson risque de toucher les résistances chauffantes et de s'enflammer. Alourdissez toujours le papier cuisson avec un récipient ou un moule. Garnissez toujours la surface nécessaire de papier cuisson. Le papier cuisson ne doit pas dépasser de l'accessoire.

Risque de court-circuit !

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

Accessoires et récipients chauds

Risque de brûlure !

Utilisez toujours des maniques pour retirer des accessoires ou des récipients chauds du compartiment de cuisson.

Réparations inexpertes

Risque de choc électrique !

Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations. 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 de mets 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.
- N'ajoutez jamais d'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

Attention !

- Plaque à pâtisserie, papier sulfurisé, feuille alu ou récipient sur le fond du compartiment de cuisson : Ne placez aucune plaque à pâtisserie ou récipient sur le fond du compartiment de cuisson. Ne recouvrez pas le fond du compartiment de cuisson d'une feuille lu. Cela crée une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson ne correspondent alors plus et l'émail est endommagé.
- Eau dans le compartiment de cuisson chaud : Ne versez jamais d'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela produit de la vapeur d'eau. Le changement de température peut endommager l'émail.
- Aliments humides : Ne conservez pas d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée. Cela endommage l'émail.
Ne stockez pas d'aliments dans l'appareil. Cela peut occasionner de la corrosion.
- Jus de fruit : Ne garnissez pas trop la lèchefrite lorsque vos gâteaux aux fruits sont très juteux. Le jus de fruits qui s'écoule de la lèchefrite laisse des taches définitives.
- Refroidissement avec la porte de l'appareil ouverte : Laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement avec la porte fermée. Ne coincez rien dans la porte de l'appareil. Même si la porte n'est qu'en partie ouverte, les façades des meubles voisins peuvent 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. La façade des meubles voisins peut être endommagée. Veillez à ce que le joint soit toujours propre.

- Porte de l'appareil comme surface d'assise ou pour déposer des objets : Ne montez pas et ne vous asseyez pas sur la porte de l'appareil ouverte. Ne déposez pas de récipients ou d'accessoires sur la porte de l'appareil.

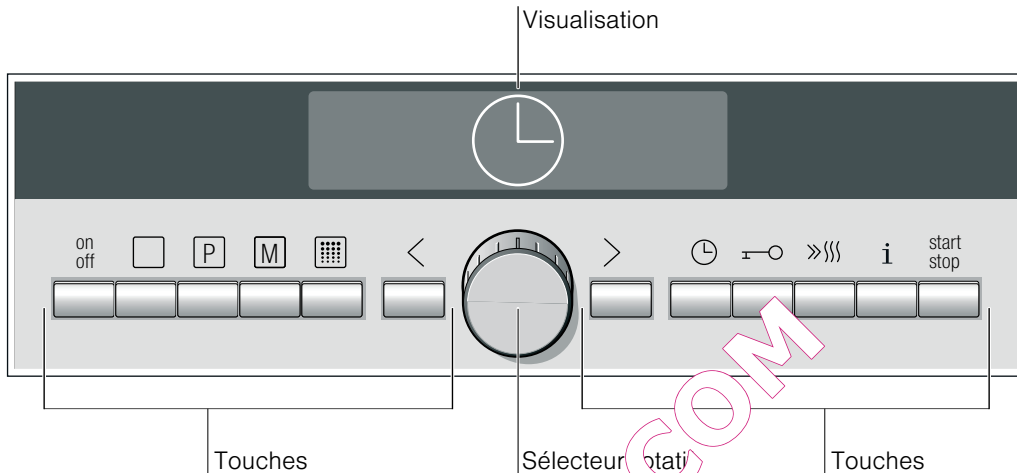
- Transporter l'appareil : Ne transportez et ne portez jamais l'appareil par la poignée de la porte. Celle-ci n'est pas conçue pour supporter le poids de l'appareil et peut se casser.

Votre nouvel appareil

Vous apprenez ici à connaître votre nouvel appareil. Nous vous expliquons le bandeau de commande et les différents éléments de commande. Nous vous fournissons également des informations sur 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

Symbole	Fonction de la touche
on off	Allumer et éteindre le four
□	Sélectionner le mode de cuisson
P	Sélectionner les programmes automatiques
M	Pression brève = sélectionner/démarrer Memory Pression longue = enregistrer Memory
■	Sélectionner l'autonettoyage
<	Se déplacer vers la gauche dans la zone de réglage
>	Se déplacer vers la droite dans la zone de réglage
🕒	Ouvrir et fermer le menu Fonctions de temps
🔑	Activer/désactiver la sécurité-enfants
»»»	Enclencher le chauffage rapide
i	Pression brève = interroger des informations Pression longue = ouvrir ou fermer le menu Réglages de base
start stop	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.

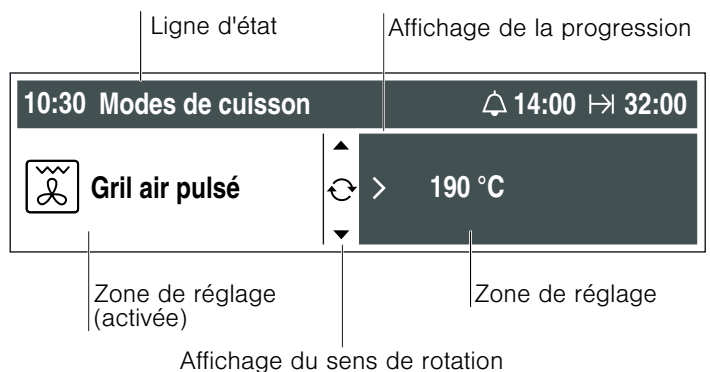
Le sélecteur rotatif est escamotable. Appuyez sur le sélecteur rotatif pour l'enclencher et le désenclencher.

Affichage

Peu de temps après l'arrêt de l'appareil, l'affichage passe au mode veille. L'affiche devient plus sombre. Si vous oubliez d'éteindre la cuisinière après usage, l'affichage passe automatiquement en veille au bout d'1 heure environ.

La visualisation est divisée en différentes zones.

- Ligne d'état
- Affichage de la progression
- Zones de réglage
- Affichage du sens de rotation



Ligne d'état

La ligne d'état se situe en haut dans la visualisation. Dans cette ligne sont affichés l'heure, le mode sélectionné, des textes d'aide, des informations et les fonctions de temps réglées.

Affichage de la progression

L'affichage de la progression vous permet un aperçu rapide de la durée qui s'écoule. Elle est affichée comme ligne sous la ligne d'état après le démarrage. La ligne commence à gauche et s'allonge en fonction de la progression de la durée. Lorsque la durée est écoulée, la ligne a atteint le bord droit de l'affichage.


Zones de réglage

Dans les deux zones de réglage apparaissent des valeurs de référence que vous pouvez modifier. La zone de réglage dans laquelle vous vous trouvez actuellement apparaît sur fond clair avec écriture noire. Ici vous pouvez effectuer des modifications.


Les touches de navigation < et > permettent de passer d'une zone de réglage à l'autre. Les flèches < et > dans les zones de réglage indiquent dans quelle direction vous pouvez vous déplacer avec les touches de navigation.

Après la mise en marche, les deux zones de réglage apparaissent sur fond foncé avec écriture claire.

Affichage du sens de rotation

L'affichage  indique dans quelle direction vous pouvez tourner le sélecteur rotatif.

 = tourner le sélecteur rotatif à droite

 = tourner le sélecteur rotatif à gauche

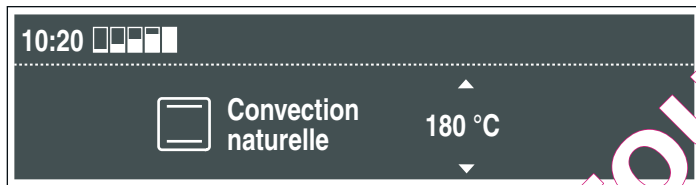
Si les deux flèches directionnelles sont affichées, vous pouvez tourner le sélecteur rotatif dans les deux sens.

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.

Témoin de chauffe

Le témoin de chauffe indique la montée en température dans le compartiment de cuisson. Le moment optimal pour enfourner le plat est atteint lorsque toutes les barres sont remplies.



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

Pendant la chauffe, vous pouvez interroger la température de chauffe actuelle à l'aide de la touche **i**. De manière 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 la dernière barre est remplie, 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 est équipé d'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.

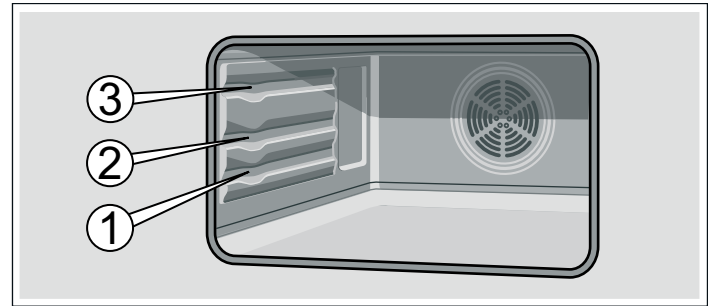
Attention !

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

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

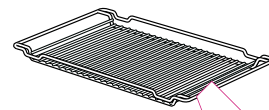
Accessoire

Les accessoires peuvent être enfournés à 3 niveaux différents.





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

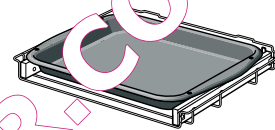
Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou sur Internet. Veuillez indiquer le numéro HZ.



Grille

Pour de la vaisselle, des moules à gâteau, rôtis 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 ne bascule.

Accessoires en option

Les accessoires optionnels sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Vous trouverez un large choix d'accessoires pour votre four dans nos brochures ou sur Internet. La disponibilité des accessoires en option ainsi que la possibilité de les commander en ligne varie selon les pays. Veuillez consulter les documents de vente.

Accessoires en option	Numéro HZ	Utilisation
Lèche-frite	HZ86U000	Pour des gros rôtis, gâteaux secs et fondants, gratins et gratins de pomme de terre. Elle sert de protection contre les projections lorsque vous faites griller de la viande directement sur la grille. Enfourez par ailleurs la lèche-frite au niveau 1. Enfourner la lèche-frite, la partie inclinée en direction de la porte du four.
Plaque à pâtisserie émaillée	HZ86B000	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.
Lèche-frite en verre	HZ86G000	Pour de gros rôtis, gâteaux fondants, gratins et gratins de pomme de terre. Elle sert de protection contre les projections lorsque vous faites griller de la viande directement sur la grille. Enfourez en plus la lèche-frite en verre au niveau 1.

Accessoires en option	Numéro HZ	Utilisation
Cocotte en verre	HZ915001	Pour des plats braisés et des gratins préparés au four. Elle convient particulièrement pour les programmes automatiques.
Cocotte universelle	HZ390800	Pour des portions particulièrement grosses ou nombreuses. L'extérieur de la cocotte est en émail granité et elle est dotée d'un couvercle en verre résistant aux hautes températures. 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 gril	Numéro d'article 463582	Pour le nettoyage du compartiment de cuisson. Le gel est inodore.
Chiffon à microfibrilles alvéolé	Numéro d'article 460770	Idéal pour le nettoyage de 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	Empêche 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.

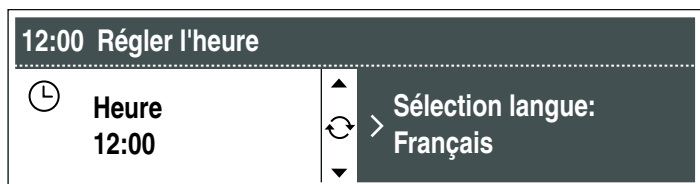
Avant la première utilisation

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 texte "Uhrzeit einstellen" (Régler l'heure) est affiché dans la ligne d'état. 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. Régler l'heure actuelle à l'aide du sélecteur rotatif.
2. Avec la touche >, commuter dans la zone de réglage droite à "Sprache wählen: deutsch".
3. Avec le sélecteur rotatif, régler la langue désirée.
4. Appuyer sur la touche ⏸.

La langue et l'heure seront mémorisées. L'heure actuelle s'affiche dans la visualisation.

Remarque : Vous pouvez modifier la langue à tout moment. 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.

Réglez le mode de cuisson Convection naturelle et la température de 240 °C.

1. Appuyer sur la touche off .
Le logo Siemens apparaît.
Le mode de cuisson Chaleur tournante 3D et 160 °C sont affichés comme réglages de référence.
2. Avec le sélecteur rotatif, modifier le mode de cuisson sur Convection naturelle.
3. Avec la touche >, commuter à la température et modifier la température sur 240 °C au moyen du sélecteur rotatif.
4. Appuyer sur la touche start/stop .
Le fonctionnement démarre.
5. Éteindre le four au bout de 60 minutes au moyen de la touche off .

L'heure apparaît dans l'affichage.

Les barres du contrôle de la température indiquent la chaleur résiduelle dans le compartiment de cuisson.

Dans le chapitre *Réglage du four* vous pouvez lire en détail comment régler un mode de cuisson et la température.


Nettoyer les accessoires

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





Allumer et éteindre le four

La touche  sert à allumer et à éteindre le four.

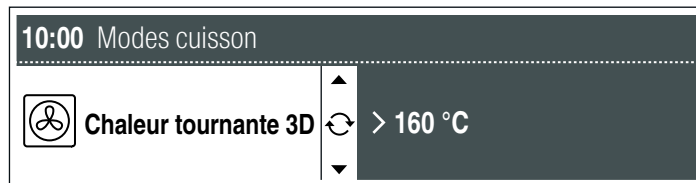
Mise sous tension

Appuyer sur la touche .

Le logo Siemens apparaît. Sélectionnez le mode de fonctionnement désiré.

- Touche  = modes de cuisson
- Touche  = programmes automatiques
- Touche  = réglage Memory enregistré
- Touche  = autonettoyage


Si vous n'avez sélectionné aucun mode de fonctionnement après quelques secondes, le mode de cuisson Chaleur tournante 3D, 160 °C sera proposé.



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

Vous pouvez lire dans les différents chapitres comment procéder aux réglages.

Mise hors service

Appuyer sur la touche . 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 cuisson


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



Mode 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 génoises 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) et pour des gâteaux cuits sur la plaque.
 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 les aliments reste dans le compartiment de cuisson sous forme de vapeur d'eau.

Mode de cuisson et plage de température	Application
 Chaleur intense 100-300 °C	Pour des plats avec un fond croustillant (p. ex. quiche). La chaleur est diffusée par la voûte et intensément par la sole.
 Chaleur de sole 30-200 °C	Pour les plats et pâtisseries devant être bien cuits sur le dessous. À la fin de la cuisson, enclenchez la chaleur de sole juste brièvement.
 Gril air pulsé 100-250 °C	Pour de la volaille ou de gros morceaux de viande.
 Gril, grande surface faible (1), moyen (2), puissant (3)	Pour griller des steaks, saucisses, toasts ou des morceaux de poisson en grandes quantités.
 Gril, petite surface faible (1), moyen (2), puissant (3)	Pour griller des steaks, saucisses, toasts ou des morceaux de poisson en petites quantités.
 Cuire à basse température 70-100 °C	Pour des morceaux de viande tendre qui doivent être cuits médium/rosé ou à point.
 Préchauffage 30-70 °C	Pour préchauffer de la vaisselle en porcelaine.
 Maintien au chaud 60-100 °C	Pour maintenir des préparations au chaud.

Régler le mode de cuisson et la température

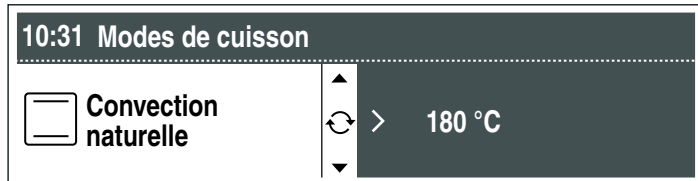
Exemple dans l'illustration : Réglage pour  Convection naturelle, 240 °C.


Appuyer sur la touche .

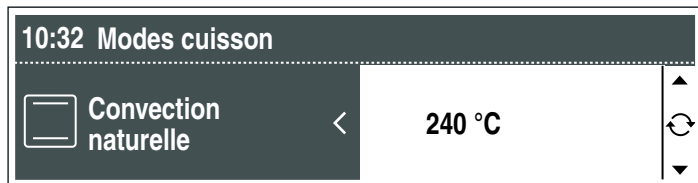
 Chaleur tournante 3D, 160 °C apparaît dans la visualisation comme réglage de référence. Vous pouvez démarrer immédiatement ce réglage au moyen de la touche .


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

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




2. Avec la touche , commuter à la température et régler la température au moyen du sélecteur rotatif.



3. Appuyer sur la touche . Le fonctionnement démarre. Les barres de chauffe du contrôle de la température apparaissent dans la ligne d'état.





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




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.


Ouverture de la porte du four en cours de fonctionnement

Le four cesse de fonctionner.  clignote. Réappuyez sur la touche  après avoir fermé la porte du four. Le fonctionnement continue.



Arrêter le fonctionnement

Appuyer sur la touche . Le four est en état Pause,  clignote. Réappuyer sur la touche , le fonctionnement continue.

Annuler le fonctionnement

Maintenir la touche  appuyée jusqu'à l'apparition de Chaleur tournante 3D, 160 °C. Vous pouvez procéder à un nouveau réglage.

Consulter les informations

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

Réglage de la durée

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

Différer l'heure de la fin


Voir le chapitre *Fonctions de temps*, Différer l'heure de 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 réglage, depuis des gâteaux jusqu'aux gratins et plats cuisinés, en passant par du pain, de la volaille, du poisson, 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 la visualisation comme réglage de référence.

2. Tourner le sélecteur rotatif à gauche sur .




3. Avec la touche , passer à la première 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.

4. Appuyer sur la touche .

Le fonctionnement démarre. La durée proposée   défile visiblement dans la ligne d'état.




Le temps est écoulé

Un signal retentit. Le four ne chauffe plus.   0:00 est affiché dans la ligne d'état. Vous pouvez couper le signal prématurément au moyen de la touche .



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  et commuter à la durée avec la touche . Modifier la durée au moyen du sélecteur rotatif. Appuyer sur la touche .

Consulter les informations

Appuyer brièvement sur la touche . Pour chaque information, réappuyer brièvement sur la touche .






Différer l'heure de la fin

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

Régler le chauffage rapide

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

Modes de cuisson appropriés

-  Chaleur tournante 3D
-  Chaleur tournante
-  Convection naturelle
-  Cuissonhydro
-  Chaleur intense

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.

Régler le chauffage rapide

Condition : Un mode de cuisson approprié et une température sont réglés.

Appuyer sur la touche »⏏ pour le chauffage rapide. Le symbole »⏏ apparaît dans la ligne d'état. 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. Enfourez 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 interroger 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, enfourez votre plat seulement lorsque le chauffage rapide est terminé.

Memory

La fonction Memory vous permet d'enregistrer vos réglages et de les appeler par une simple pression d'un bouton. Pour cela, vous disposez de six emplacements-mémoires. Cette fonction est utile pour des plats que vous préparez assez souvent.

Enregistrer les réglages dans Memory

L'autonettoyage ne peut pas être mémorisé.

1. Régler le mode de cuisson, la température et éventuellement une durée pour le plat désiré. Ne pas démarrer. Si vous désirez enregistrer un programme : sélectionner le programme et procéder aux réglages. Ne pas démarrer.
2. Appuyer brièvement sur la touche [M] et sélectionner l'emplacement-mémoire 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 immédiatement.

Mémoriser un autre réglage

Régler à nouveau et enregistrer. Les anciens réglages seront écrasés.

Démarrer Memory

Vous pouvez démarrer à tout moment les réglages mémorisés pour votre plat.

1. Appuyer brièvement sur la touche [M]. Les réglages enregistrés seront affichés. Si "Emplacement mémoire vide" apparaît, aucun réglage n'est mémorisé. Vous ne pouvez pas démarrer Memory. Enregistrez d'abord le réglage désiré, comme décrit sous "Enregistrer Memory".

Appuyer deux fois sur la touche ^{start}/_{stop}.

Le réglage Memory démarre.

Modifier les réglages

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 entre 85 °C et 140 °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.

Démarrer le réglage Fonctionnement continu

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

1. Appuyer sur la touche ^{off}/_{off}.
Chaleur tournante 3D, 160 °C apparaît dans la visualisation comme réglage de référence.
2. Tourner le sélecteur rotatif à gauche et sélectionner le mode de cuisson Réglage fonction.continu.
3. Avec la touche >, commuter à la température et régler la température au moyen du sélecteur rotatif.
4. Ouvrir le menu Fonctions temps avec la touche ⌚ et passer à la durée avec la touche >.
Le réglage de référence 27:00 heures apparaît.
5. Avec le sélecteur rotatif, régler la durée désirée.
6. Fermer le menu Fonctions temps au moyen de la touche ⌚.
7. Appuyer sur la touche ^{start}/_{stop}.

Le réglage Fonctionnement continu démarre.

La durée est écoulée

Le four ne chauffe plus.

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 ^{start}/_{stop} appuyée jusqu'à l'apparition de Chaleur tournante 3D ⌚, 160 °C. Vous pouvez procéder à un nouveau réglage.

Fonctions temps

Vous appelez le menu Fonctions temps au moyen de la touche . 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 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 .

Le menu Fonctions temps s'ouvre.

2. Régler le temps de marche pour la minuterie au moyen du sélecteur rotatif.

3. Fermer le menu au moyen de la touche .

L'affichage commute à l'état précédent. Le symbole pour la minuterie et le temps qui s'écoule s'affichent.

Après écoulement du temps

Un signal retentit. L'affichage est sur 0:00. Vous pouvez couper le signal prématurément au moyen de la touche . Fermer le menu Fonctions temps au moyen de la touche .

Annuler le temps de marche

Ouvrir le menu Fonctions temps au moyen de la touche et ramener le temps sur 0:00. Fermer le menu au moyen de la touche .

Modifier le temps de marche

Ouvrir le menu Fonctions temps au moyen de la touche et, dans les secondes suivantes, modifier le temps de marche pour la minuterie à l'aide du sélecteur rotatif. Fermer le menu au moyen de 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 : Un mode de cuisson et une température sont réglés.

Exemple dans l'illustration : réglage Convection naturelle, 180 °C, durée 45 minutes.

1. Appuyer sur la touche .

Le menu Fonctions temps s'ouvre.



2. Commuter à la durée au moyen de la touche ou et régler la durée au moyen du sélecteur rotatif.

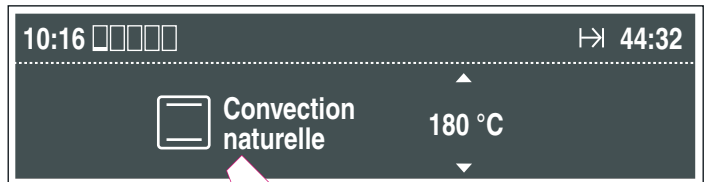


3. Appuyer sur la touche .

Le menu Fonctions temps se ferme.

4. Lorsque le fonctionnement n'a pas encore démarré, appuyer sur la touche .

La durée défile 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 0:00. Vous pouvez couper le signal prématurément au moyen de la touche .

Annuler la durée

Ouvrir le menu au moyen de la touche . Commuter à la durée au moyen de la touche ou et régler la durée sur 0:00 au moyen du sélecteur rotatif. L'affichage commute au mode de cuisson et à la température réglés. Le fonctionnement continue sans durée.

Modifier la durée

Ouvrir le menu au moyen de la touche . Commuter à la durée au moyen de la touche ou et modifier la durée au moyen du sélecteur rotatif. Fermer le menu au moyen de la touche .

Différer l'heure de la fin

Veillez à ce que les aliments facilement périssables 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
- pour de nombreux programmes
- et pour l'autonettoyage

Exemple : Vous enfournez le plat à 9.30 h. Il demande un temps de cuisson de 45 minutes et sera prêt à 10.15 h. Mais vous désirez qu'il soit prêt à 12.45 h.

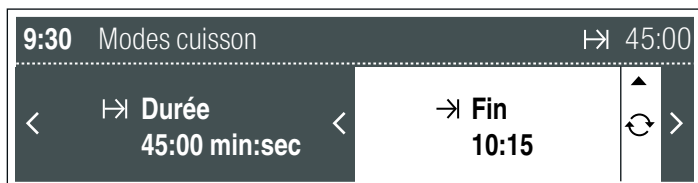
Reportez l'heure de la fin de 10.15 h à 12.45 h. Le four se met en position d'attente. Le fonctionnement démarrera à 12.00 h et finira à 12.45 h.

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.

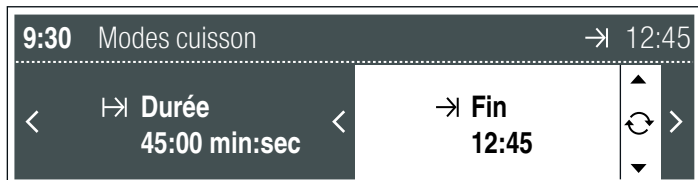
Différer la fin

Condition : Le fonctionnement réglé n'a pas démarré. Une durée est réglée. Le menu Fonctions temps \odot est ouvert.

1. Commuter à l'heure de la fin au moyen de la touche \triangleright . L'heure de la fin s'affiche.



2. Au moyen du sélecteur rotatif, différer l'heure de la fin.



3. Fermer le menu Fonctions temps au moyen de la touche \odot .
4. Confirmer au moyen de la touche start/stop .

Le réglage est validé. Le four est en position d'attente, l'heure de la fin \rightarrow est affichée dans la ligne d'état. Le fonctionnement démarre au moment approprié. La durée \rightarrow défile 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 \rightarrow 0:00. Vous pouvez couper le signal prématurément au moyen de la touche \odot .

Corriger l'heure de la fin

Cela est possible tant que le four est en position d'attente. A cet effet, ouvrir le menu au moyen de la touche \odot , commuter à l'heure de la fin au moyen de la touche \triangleright ou \triangleleft et régler l'heure de la fin au moyen du sélecteur rotatif. Fermer le menu au moyen de la touche \odot .

Annuler l'heure de la fin

Cela est possible tant que le four est en position d'attente. A cet effet, ouvrir le menu au moyen de la touche \odot , commuter à l'heure de la fin avec la touche \triangleright ou \triangleleft et tourner le sélecteur rotatif à gauche jusqu'à ce que l'affichage s'éteigne. La durée s'écoule immédiatement.

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 texte "Régler l'heure" est affiché dans la ligne d'état.

1. Régler l'heure actuelle à l'aide du sélecteur rotatif. La langue réglée pour l'affichage est indiquée dans la zone de réglage droite. Elle ne se dérègle pas après une coupure de courant.

2. Appuyer sur la touche \odot .

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 \odot . Le menu Fonctions temps s'ouvre.
2. Commuter à l'heure \odot au moyen de la touche \triangleright et modifier l'heure au moyen du sélecteur rotatif.
3. Appuyer sur la touche \odot . Le menu Fonctions temps se ferme.

Modifier l'affichage de l'heure

Lorsque le four est éteint, l'horloge avec l'heure actuelle apparaît dans l'affichage. Vous pouvez modifier cet affichage pour représenter l'horloge différemment, à savoir heure digitale ou heure masquée. Pour cela, 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 involontairement ou modifier un fonctionnement en cours.

Le four ne réagit à aucun réglage. Vous pouvez régler la minuterie même si la sécurité enfants est activée.

Activer la sécurité enfants

Maintenez la touche start/stop appuyée jusqu'à l'apparition du symbole start/stop . Ceci demande env. 4 secondes.

Le bandeau de commande est verrouillé.

Supprimer le verrouillage

Maintenez la touche start/stop appuyée jusqu'à ce que le symbole start/stop s'éteigne. Vous pouvez régler à nouveau.

Remarque : Même si la sécurité enfants est activée, vous pouvez éteindre le four à l'aide de off ou en appuyant longtemps sur la touche start/stop , réglez la minuterie et désactivez le signal sonore à l'aide de la touche \odot .

Réglages de base

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

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

Selon l'équipement de votre appareil, seuls les réglages de base correspondant à votre appareil seront affichés dans la visualisation.

Réglage de base	Possibilités	Explication
Sélection langue: Français	29 autres langues sont disponibles	Langue pour les textes affichés
Durée du signal sonore: moyenne	courte = 10 secondes moyenne = 2 minutes longue = 5 minutes	Temps durant lequel le signal retentira après écoulement d'une durée
Tonalité des touches: Off	Activé Off	Signal sonore de confirmation lors de la pression d'une touche.
Luminosité de l'affichage: Jour	Jour Moyenne Nuit	Éclairage de l'affichage
Affichage heure: analogique 1	Désactivé analogique 1 analogique 2 analogique 3 digital	Représentation de l'horloge dans l'affichage lorsque le four est éteint.
Continuer le fonctionnement après fermeture porte : Off	Automatique Désactivé*	Le four continue de fonctionner se poursuit lorsque la porte du four est ouverte puis refermée. * Continuer le fonctionnement avec <small>start stop</small>
Régl. individuel: - □□□■□□ +	p.ex. résultat de cuisson toujours plus intensif - □□□□■□ +	Modifier le résultat de cuisson de tous les programmes des programmes automatiques vers la droite = plus intensif vers la gauche = plus faible
Affichage Logo de marque: Activé	Activé Off	Le logo Siemens après la mise en service du four
Chaleur tournante 3D Référence : 160 °C	de 30 à max. 250 °C	Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson
Chaleur tournante Référence : 160 °C	de 30 à max. 250 °C	Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson
Convection naturelle Référence : 180 °C	de 30 à max. 300 °C	Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson
CuissonHydro Référence : 160 °C	de 30 à max. 300 °C	Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson
Chaleur intense Référence : 190 °C	de 100 à max. 300 °C	Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson
Chaleur de sole Référence : 180 °C	de 30 à max. 200 °C	Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson
Gril air pulsé Référence : 190 °C	de 100 à max. 250 °C	Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson
Gril, grande surface Référence: 3	puissant (3) moyen (2) faible (1)	Modifier durablement la position de référence pour le mode de cuisson
Gril, petite surface Référence: 3	puissant (3) moyen (2) faible (1)	Modifier durablement la position de référence pour le mode de cuisson
Basse température Référence : 80 °C	de 70 à max. 100 °C	Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson
Préchauffage Référence : 50 °C	de 30 à max. 70 °C	Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson
Maintien au chaud Référence : 70 °C	de 60 à max. 100 °C	Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson
Réglage fonction.continu: non	non oui	Voir le <i>chapitre Réglage fonctionnement continu</i>
Restaurer les réglages usine: non	non oui	Remettre toutes les modifications aux réglages de base

Modifier les réglages de base

Condition : Le four doit être éteint.

1. Maintenir la touche **i** appuyée pendant env. 4 secondes jusqu'à ce que "Sélection langue: Français" apparaisse dans la visualisation.
2. Modifier le réglage de base à l'aide de la touche < ou >.
3. Modifier la valeur au moyen du sélecteur rotatif.

4. Vous pouvez maintenant modifier d'autres réglages de base. Pour cela, commuter au moyen de la touche < ou > et régler comme décrit sous le point 2 et 3.
5. Maintenir la touche **i** appuyée jusqu'à ce que l'affichage s'éteigne. Cela demande environ 4 secondes. Toutes les modifications sont mémorisées.

Annuler

Appuyer sur la touche **off**. 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. Le moment où cette coupure est activée dépend de la température réglée ou de la position gril.

Coupure active

Le texte "Arrêt automatique" apparaît dans l'affichage. Le

fonctionnement est interrompu. Pour effacer le texte, appuyez sur une touche quelconque. Vous pouvez procéder à 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 du rôtissage, des grillades ou de la cuisson de pain/pâtisseries sont calcinés. L'autonettoyage dure env. 2 heures y compris le temps de chauffe et de refroidissement.

Remarques

- Pour votre sécurité, la porte du four se verrouille automatiquement. Vous pouvez seulement rouvrir la porte du four, lorsque le compartiment de cuisson a un peu refroidi et le symbole de serrure pour le verrouillage est éteint. N'essayez pas de déplacer le crochet à la main.
- N'essayez pas d'ouvrir la porte de l'appareil une fois l'autonettoyage enclenché. Vous risquez d'interrompre le nettoyage.
- La lampe dans le compartiment de cuisson reste éteinte pendant l'autonettoyage. Les barreaux 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. Éloignez impérativement les jeunes enfants.
- N'accrochez jamais d'objet inflammable, tel qu'un torchon à vaisselle, à la poignée de la porte.

Préparatifs

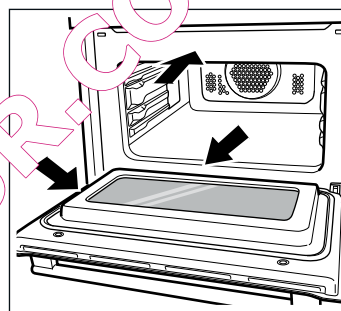
Sortez tous les accessoires et les ustensiles du four.

⚠ Risque de préjudice sérieux pour la santé !

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

⚠ Risque d'incendie !

Les résidus alimentaires, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer. Essayez la sole du four, l'intérieur de la porte du four et les surfaces du bord à l'avant du four avec un chiffon humide. Veillez à ne pas frotter le joint du four.



Il vous suffit de nettoyer le compartiment de cuisson tous les deux à trois mois. En cas de besoin, vous pouvez aussi nettoyer plus souvent. Vous pouvez également le nettoyer plus souvent si cela s'avère nécessaire. Un nettoyage consomme seulement env. 3,8 kWh.

L'émail 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 du four. Ne traitez pas ces décolorations avec des tampons à récurer ou avec des nettoyeurs agressifs.

Réglage de l'autonettoyage

1. Appuyez sur la touche **start**.
2. Démarrez le nettoyage avec **start**.

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

À la fin du nettoyage

Le texte « Fin autonettoyage » apparaît dans la ligne d'état. Vous pouvez rouvrir la porte du four uniquement lorsque le symbole **lock** s'éteint.

Annuler le nettoyage

Eteindre le four au moyen de la touche **off**. La porte du four peut seulement être ouverte lorsque le symbole **lock** s'éteint.

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.

Entretien et nettoyage

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre appareil micro-ondes, il gardera longtemps un aspect neuf et restera intact. Vous trouverez ici des conseils pour entretenir et nettoyer correctement votre appareil.

⚠ Risque de court-circuit !

N'utilisez jamais de nettoyeur à pression ou à vapeur.

⚠ Risque de brûlure !

Ne nettoyez jamais l'appareil juste après l'avoir éteint. Laissez 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 semblables à des stries peuvent apparaître sur la vitre de la porte: elles proviennent des reflets de la lampe du four.
- L'émail est cuit à des températures très élevées. Ceci peut engendrer des différences de teintes. Ce phénomène est normal et n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four. Les bords de plaques minces ne peuvent pas être émaillés complètement. Ils peuvent donc présenter des aspérités. La protection contre la corrosion n'en est pas compromise.

Nettoyants

Afin de ne pas endommager les différentes surfaces en utilisant des nettoyants inappropriés, veuillez respecter les indications dans le tableau. N'utilisez pas

- de produits agressifs ou décapants,
- de racloirs à verre ou métalliques pour nettoyer la porte vitrée.
- de racloirs à verre ou métalliques pour nettoyer le joint de la porte,
- de tampons en paille métallique ni d'éponges à dos décapant,
- de nettoyants fortement alcoolisés.

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

Niveau	Nettoyants
Façade de l'appareil	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyez avec une lavette et essuyez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyeur pour vitres, ni de racloirs à verre ou métalliques pour le nettoyage.
Inox	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyez avec une lavette et essuyez avec un chiffon doux. Éliminez immédiatement les dépôts calcaires, de graisse, de féculé et de blanc d'œuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures. Des nettoyants spéciaux pour inox sont en vente au service après-vente ou dans le commerce spécialisé.

Niveau	Nettoyants
Four	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau vinaigrée : Nettoyez avec une lavette et essuyez avec un chiffon doux. En cas d'encrassement important : utilisez uniquement un produit de nettoyage pour four lorsque le four est refroidi. Utilisez de préférence une éponge pour inox.
Cache en verre de la lampe du four	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyez avec une lavette.
Bandeau de commande/vitre extérieure de la porte	Nettoyant pour vitres : Essuyez immédiatement avec un chiffon doux. N'utilisez pas de racloir à verre.
Vitre interne de la porte	Nettoyant pour vitres : Essuyez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de racloir à verre.
Joint	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyez avec une lavette, sans frotter. N'utilisez pas de racloirs à verre ou métalliques pour le nettoyage.
Accessoire	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettez à tremper et nettoyez avec une lavette ou une brosse.

Nettoyage des vitres

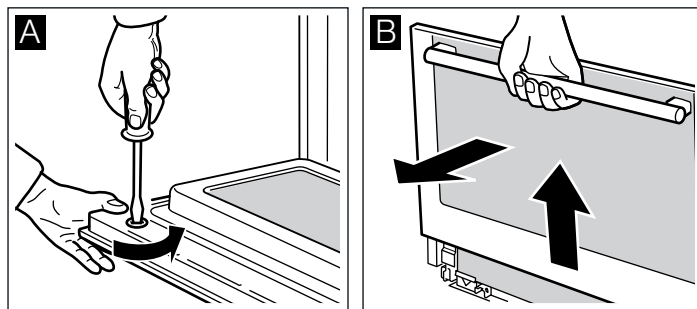
Pour le nettoyage, vous pouvez enlever les vitres de la porte du four.

⚠ Risque de brûlure !

Ne procédez pas à la dépose immédiatement après l'arrêt. Le four doit être froid.

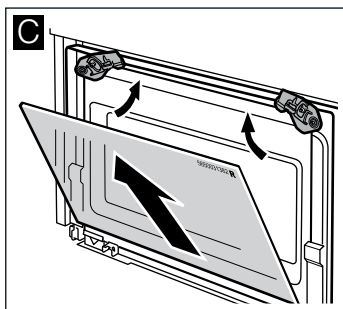
Dépose

1. Ouvrez la porte du four.
2. Dévissez les deux vis sur la porte à l'aide d'un tournevis (largeur de lame 8-11 mm). Ce faisant, tenir la vitre de porte avec une main. (Fig. A)

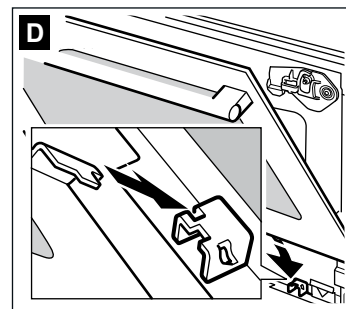
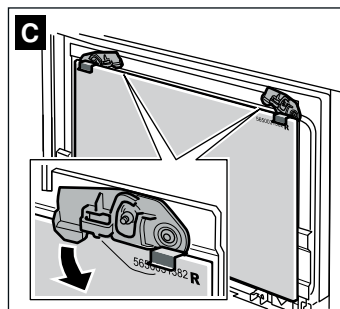


3. Fermez lentement la porte et retirez la vitre vers le haut par la poignée de porte. (Fig. B)

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



3. Pousser les dispositifs d'enclenchement vers le bas. (Fig. C)
4. Introduire la vitre dans le guidage, la lever légèrement et l'accrocher en haut. (Fig. D)

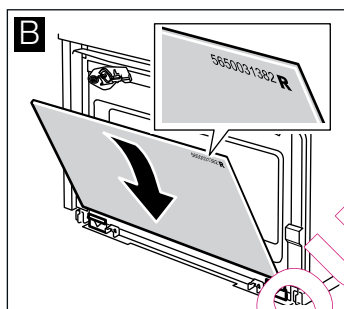
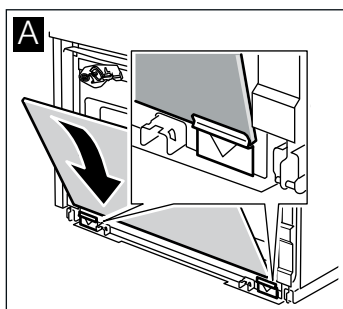


Remarques

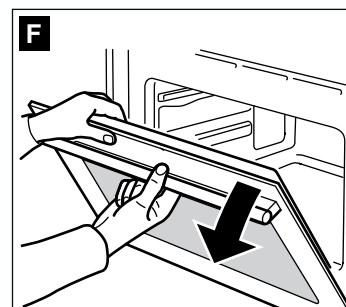
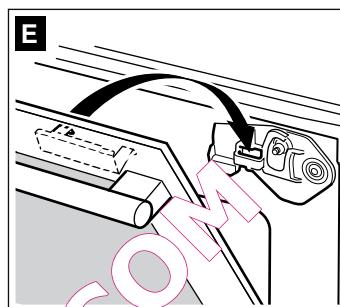
- Nettoyez les vitres à l'aide d'un produit à vitres et d'un chiffon doux.
- N'utilisez pas de produits agressifs ou décapants. Le racloir à verre n'est pas approprié. Le verre peut être endommagé.

Pose

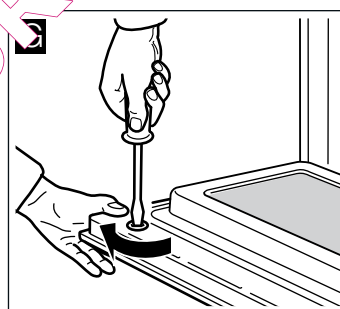
- Engager la vitre et la pousser vers le bas jusqu'à ce qu'elle s'enclenche. (Fig. A)
- L'écriture doit se trouver lisiblement en haut à droite. (Fig. B)



5. Soulever légèrement la vitre et l'accrocher en haut. (Fig. E)
6. Ouvrir complètement la porte en tenant les vitres avec une main. (Fig. F)



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



Attention !

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

Tableau des pannes

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







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.

⚠ Risque de choc électrique !


Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations.

Tableau de dérangements

Panne	Cause possible	Remarque/Remède
L'appareil ne fonctionne pas.	Fusible défectueux	Vérifier dans le boîtier à fusibles si le fusible est en bon état.
Le texte "Régler l'heure" apparaît dans la ligne d'état. L'heure n'est pas actuelle. Dans la zone de réglage droite s'affiche "Sélection langue".	Coupure de courant	Réglez l'heure actuelle à l'aide du sélecteur rotatif et appuyez sur la touche . La langue réglée ne se dérègle pas après une coupure de courant.


Panne	Cause possible	Remarque/Remède
La porte du four ne s'ouvre pas. Le texte "Régler l'heure" est affiché dans la ligne d'état. L'heure affichée n'est pas actuelle. Dans la zone de réglage droite s'affiche "Sélection langue". Le symbole  est affiché.	Coupure de courant pendant l'autonettoyage.	Réglez l'heure actuelle à l'aide du sélecteur rotatif et appuyez sur la touche  . La langue réglée ne se dérègle pas après une coupure de courant. Attendez 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.	Régler de nouveau.
L'appareil ne chauffe pas à la température réglée.	Vous n'avez pas appuyé sur la touche  .	Appuyez sur la touche  .
Le four ne chauffe pas. Le texte "Démo" est affiché dans la ligne d'état.	Le four est en mode démonstration.	Coupez le fusible dans le boîtier à fusibles et réarmez-le après env. 20 secondes. Dans les 2 minutes suivantes, maintenir la touche  appuyée pendant quatre secondes, jusqu'à ce que le texte "Démo" s'éteigne.
Le texte "Arrêt automatique" apparaît dans la ligne d'état.	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	Remarque/Remède
E011	Une touche a été pressée trop longtemps ou est bloquée.	Appuyez sur toutes les touches, l'une après l'autre. Vérifiez si les touches sont propres. Si le message d'erreur ne disparaît pas, appelez le service après-vente.
E115	La température dans le compartiment de cuisson est trop élevée.	La porte du four se verrouille. Attendez que le compartiment de cuisson soit refroidi. Vous effacez le message d'erreur au moyen de la touche  .

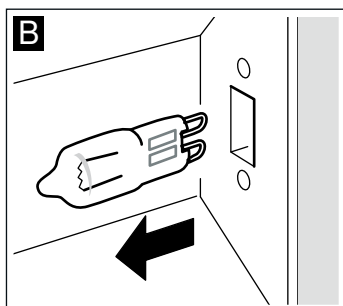
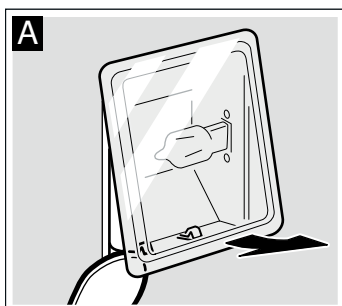
Changer la lampe du four

Si l'ampoule du four a grillé, vous devez la changer. Des ampoules halogènes de 230V, 25 W, résistantes aux températures élevées, sont en vente dans le commerce spécialisé ou auprès du service après-vente. Saisissez l'ampoule halogène avec un chiffon sec. Cela prolonge la durée de vie de l'ampoule. Utilisez exclusivement ces ampoules.

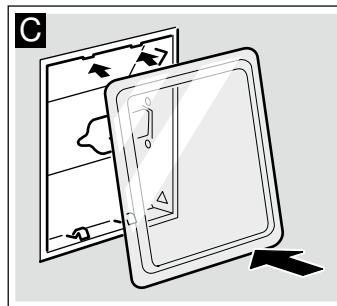
Risque de choc électrique !

Ne remplacez jamais la lampe du four lorsque l'appareil est connecté. Enlever le fusible dans le boîtier à fusibles ou bien débrancher la fiche secteur.

- Étalez un torchon à vaisselle dans le four froid, afin d'éviter des dégâts.
- Retirez le cache en verre. Pour ce faire, ouvrir le cache en verre avec la main par le bas (fig. A). Si le cache en verre s'enlève difficilement, utiliser une cuillère comme aide.
- Retirer l'ampoule - ne pas la tourner (fig. B). Introduire une ampoule neuve, tout en veillant à la position des tiges-contacts. Pousser l'ampoule à fond.



- Remettre le cache en verre. Veiller à ce que le bombage dans le verre soit à droite. Appliquer le verre en haut et l'appuyer fortement en bas (fig. C). Le verre s'encliquette.

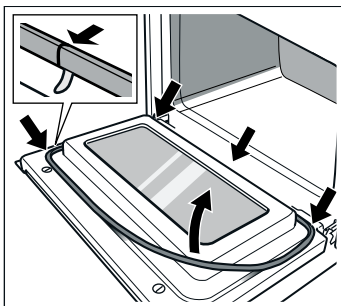


- Retirer le torchon à vaisselle. Réarmer le fusible dans le boîtier à fusibles et reconnecter la fiche secteur.

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.

- Ouvrez la porte du four.
- Retirez l'ancien joint de porte.
- 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. Nous trouvons toujours une solution appropriée pour éviter des visites inutiles d'un technicien.

Numéro E et numéro FD

Lors de votre appel, veuillez indiquer le numéro de produit (n° E) et le numéro de fabrication (n° FD), pour nous permettre de mieux vous aider. La plaque signalétique portant ces numéros se trouve 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 ☎

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

Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

B 070 222 11 00
FR 01 40 11 11 00
CH 081 26 00 40

Faites confiance à la compétence du fabricant. Vous êtes garantis ainsi que la réparation sera effectuée par des techniciens formés qui possèdent les pièces de rechange d'origine pour votre appareil.

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.

Economie d'énergie

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

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

Pendant la cuisson ou le rôtissage, ouvrez le plus rarement possible la porte de l'appareil.

Si vous voulez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le compartiment de cuisson étant encore chaud. Le temps de cuisson pour le deuxième gâteau peut alors être réduit.

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 répond à la directive européenne 2002/96/CE concernant les appareils électriques et électroniques usagés (déchets des équipements électriques et électroniques - DEEE). La directive spécifie le cadre pour une reprise et un recyclage des appareils usagés applicable au niveau européen.

Programmes automatiques

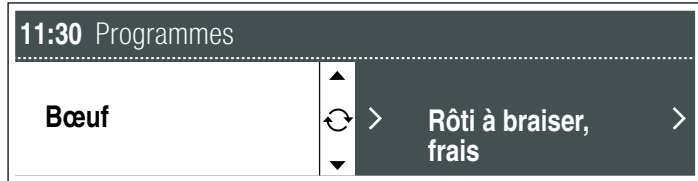
Les programmes automatiques vous permettent de préparer des plats très facilement. Vous sélectionnez le programme et entrez le poids de votre mets. La commande des programmes automatiques se charge du réglage optimal. Vous pouvez choisir parmi 15 programmes.

Sélectionner un programme

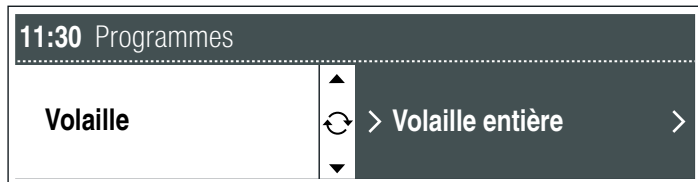
Exemple dans l'illustration : Sélectionner et régler le programme pour 800 g de blanc de dinde frais.

1. Appuyer sur la touche [P].

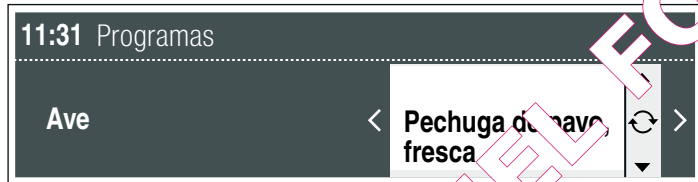
Le premier groupe de programmes et le premier programme apparaissent.



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



3. Appuyer sur la touche > et sélectionner le programme à l'aide du sélecteur rotatif.

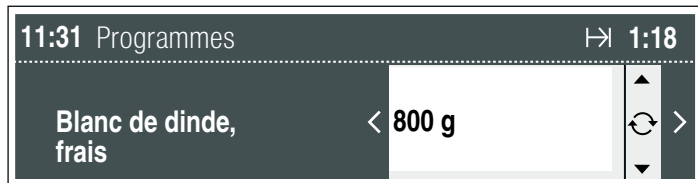


4. Appuyer sur la touche >.

Un poids de référence apparaît sur le programme sélectionné.

5. Régler le poids à l'aide du sélecteur rotatif.

La durée du programme est affichée dans la ligne d'état.




Si maintenant vous réappuyez sur la touche > vous commutez au programme Réglage individuel. Vous pouvez influencer sur le résultat du programme. Voir Réglage individuel ci-après.

6. Appuyer sur la touche ^{start}/_{stop}.

Le programme démarre. La durée I→I défile de manière visible dans la ligne d'état.

Le programme est terminé

Un signal retentit. Le four ne chauffe plus. Vous pouvez supprimer le signal à l'aide de la touche . I→I 0:00 affiche dans la ligne d'état.

Annuler le programme

Eteindre le four au moyen de la touche ^{off}. Vous pouvez procéder à un nouveau réglage.

Consulter les informations

Avant le démarrage, appuyer brièvement sur la touche i. Différentes informations concernant les programmes seront affichées. Pour chaque information, réappuyer brièvement sur la touche i.

Réglage personnalisé

Si le résultat de cuisson d'un programme ne correspond pas à votre souhait, vous pouvez le modifier la prochaine fois.

Effectuez les réglages indiqués aux points 1 à 5.

Appuyez sur la touche > et déplacez le champ lumineux à l'aide du sélecteur rotatif.

- □□□■□□□ +

Vers la gauche = résultat de cuisson plus faible.

Vers la droite = résultat de cuisson plus fort.

Démarrez à l'aide de la touche ^{start}/_{stop}.

La durée ne change pas.

Récipient

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, niveau 1.

Récipients appropriés

Utilisez des récipients appropriés des récipients résistants à la chaleur (jusqu'à 200 °C), récipients en verre ou en vitrocéramique. En cas de cocottes en acier émaillé, 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 récipients en plastique ou avec des poignées en plastique sont inappropriés.

Taille des récipients

La viande doit recouvrir le fond du récipient environ aux deux-tiers. 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.

Poissons 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
Bœuf			
Rôti à braiser, frais	p.ex. 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
Volaille			
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
Poisson			
Poisson entier	p.ex. truite, sandre, carpe, cabillaud	0,30 - 1,50	oui
Ragoût/potée			
	p.ex. paupiettes, goulasch	0,30 - 2,00	oui
Rôti de viande hachée			
	p.ex. de viande mixte fraîche env. 8 cm d'épaisseur	0,30 - 2,00	non
Gibier			
Rôti de cerf, frais	p.ex. épaule, collier	0,50 - 2,00	oui
Cuissot de chevreuil désossé, frais		0,50 - 2,00	oui
Agneau			
Gigot d'agneau, frais, sans os, médium		0,50 - 2,00	oui
Porc			
Rôti d'échine, frais		0,50 - 2,00	oui
Rôti avec croûte, frais	p.ex. épaule avec couenne, poitrine	0,50 - 2,00	non
Veau			
Rôti, frais	p.ex. épaule, jarret, noix, poitrine de veau farcie	0,50 - 2,00	oui

Testés pour vous dans notre laboratoire

Vous trouverez ici un choix de plats et les réglages optimaux correspondants. Nous vous montrons le mode de cuisson et la température les plus appropriés pour votre plat. Vous obtenez des indications concernant l'accessoire 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 froid. Préchauffez uniquement si cela est indiqué dans les tableaux. Recouvrez l'accessoire de papier cuisson 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.

Avant l'utilisation, retirez du compartiment de cuisson tous les accessoires et récipients dont vous n'avez pas besoin.

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

Gâteaux et pâtisseries

À propos des tableaux

Remarques




- Les temps indiqués supposent un enfournement dans un 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 prochaine fois, utilisez une valeur plus haute si nécessaire. Une température plus basse permet d'obtenir des plats dorés plus uniformément.

- Vous trouverez des informations supplémentaires dans la section *Conseils pour la pâtisserie* à la suite des tableaux.
- Placez toujours le moule à gâteaux au milieu de la grille.

Moules



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



-  Chaleur tournante
-  Convection naturelle
-  Chaleur intense














Gâteaux cuits dans un moule	Récipient	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée en minutes
Cake, simple	Moule à savarin/à cake	1		160-180	40-50
Cake, fin (p.ex. gâteau sablé)	Moule à savarin ou moule à cake	1		150-170	60-80
Fond de tarte en pâte à cake	Moule pour fond de tarte aux fruits	2		160-180	25-35
Gâteau aux fruits, en pâte à cake	Moule à kouglof ou moule démontable	1		150-170	45-55
Génoise, 2 œufs	Moule pour fond de tarte aux fruits	1		150-160	20-25
Tarte génoise, 6 œufs (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 pâte brisée*	Moule démontable foncé	1		170-180	60-70
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

* Laisser 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	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée en minutes
Pâte à cake avec garniture sèche	Lèchefrite	2		160-180	25-35
Pâte à cake avec garniture sèche	Lèchefrite + plaque à pâtisserie émaillée*	1 3		150-170	40-50
Pâte à cake 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
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	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	40-50

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

Gâteaux sur la plaque	Accessoire	Hau- teur	Mode de cuisson	Température °C	Durée en minutes
Stollen (Gâteau de Noël) avec 500 g de farine	Lèchefrite	2	☐	150-170	60-70
Stollen (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	Hauteur	Mode de cuisson	Température °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
Macarons	Lèchefrite + plaque à pâtisserie émaillée*	1 3	☐	110-130	40-50
Meringues	Lèchefrite	2	☐	80-100	90-110
Muffins	Plaque à muffins sur la grille	2	☐	160-180	35-45
Muffins	Resp. 1 plaque à muffins lèchefrite + plaque à pâtisserie émaillée*	1 3	☒	140-160	50-60
Pâtisserie en pâte à choux	Lèchefrite	2	☐	200-220	30-40
Feuilletés	Lèchefrite	2	☐	180-200	30-40
Feuilletés	Lèchefrite + plaque à pâtisserie émaillée*	1 3	☒	190-210	35-45
Pâtisserie à base de pâte levée	Lèchefrite	2	☐	190-210	20-30

* Des plaques à pâtisserie émaillées sont en vente dans le commerce spécialisé comme accessoire en option

■ ☐ Convection naturelle

Toujours préchauffer le four.

■ ☒ Chaleur tournante

Pain et petits pains	Accessoire	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée en minutes
Pain à la levure du boulanger 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 souhaitez utiliser votre propre recette.	Basez-vous sur les tableaux qui se rapprochent le plus de votre recette.
Vous souhaitez utiliser un moule en silicone, verre, plastique ou céramique.	Le moule doit résister à des températures allant jusqu'à 250 °C. Dans ces moules, les gâteaux seront moins dorés.
Vérifiez si votre cake est complètement cuit.	Enfoncez un couteau dans le gâteau environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson indiqué. Le gâteau est cuit si la pâte n'adhère plus au couteau.
Le gâteau s'affaisse.	La prochaine fois, 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 gonflé plus 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.	À l'aide d'un cure-dent, percez plusieurs petits trous dans le gâteau cuit. Arrosez de jus de fruit ou de liquide légèrement alcoolisé. La prochaine fois, augmentez la température de 10 degrés et réduisez les temps de cuisson.
Le pain ou le gâteau (p.ex. au fromage blanc) a un bel aspect, mais l'intérieur est pâteux (avec des filets d'eau).	La prochaine fois, 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. Si vous ne parvenez toujours pas à le démouler, utilisez un couteau pour décoller les bords avec précaution. Retournez à nouveau le gâteau puis recouvrez plusieurs fois le moule d'une serviette humide et froide. La prochaine fois, beurrez généreusement le moule et saupoudrez-le de farine.
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.

Rôtissage et grillade

À propos des tableaux

La température et le temps de rôtissage dépendent de la nature et de la quantité des aliments. C'est pourquoi les tableaux présentent des fourchettes de valeurs. Commencez par la valeur la plus basse et, la prochaine fois, utilisez 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.

Récipient

Vous pouvez utiliser toute vaisselle résistant à la chaleur. Placez toujours le plat au centre de la grille. La lèche-fruits 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 tapis non sec. Si la surface est humide ou froide, le verre peut se casser.

Conseils pour le rôtissage

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 le rôti cuit, laissez-le reposer 10 minutes de plus dans

Bœuf

Remarques

- Retournez le rôti de bœuf à braiser après 1/3 et 2/3 du temps. À la fin, laissez reposer encore env. 10 minutes.

le four éteint et fermé. Cela permet au jus de mieux se répartir dans la viande.

Volaille :

Retournez les pièces de volaille après les 2/3 du temps.

Conseils pour les grillades

Remarques

- Grillez toujours avec la porte du four fermée et sans préchauffage.
- Choisissez si possible des pièces à griller 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 uniquement lorsqu'ils sont grillés.
- Pour retourner les morceaux à griller, utilisez une pince. Si vous piquez la viande avec une fourchette, elle perdra du jus et se dessèchera.
- La viande rouge, p. ex. du bœuf, dore plus vite que la viande blanche (p. ex. veau ou porc). Même légèrement dorés à la surface, les morceaux de viande blanche à griller ou les poissons peuvent quand même être cuits et juteux à l'intérieur.
- 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.

- Retourner le filet de bœuf et le rosbif à mi-cuisson. À la fin, laissez reposer encore env. 10 minutes.
- Retournez les steaks après les 2/3 du temps.
- Convection naturelle
- Gril, grande surface

Bœuf	Poids	Accessoire	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, position gril	Durée en minutes
Rôti de bœuf à braiser	env. 1 kg	Récipient fermé, grille	1	<input type="checkbox"/>	190-210	120-140
	env. 1,5 kg	Récipient fermé, grille	1	<input type="checkbox"/>	180-200	140-160
	env. 2 kg	Récipient fermé, grille	1	<input type="checkbox"/>	170-190	160-180

Bœuf	Poids	Accessoire	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, position grill	Durée en minutes
Filet de bœuf, 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		Lèchefrite + grille	1 3	☐	3	1ère face : env. 10-15 2ème face : env. 5-10

Veau

Remarque : Retournez le rôti et le jarret de veau à mi-cuisson. A la fin, laissez reposer encore env. 10 minutes.

- ☐ Convection naturelle
- ☒ Gril air pulsé

Veau	Poids	Accessoire	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	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

Remarques

- Retournez le rôti de porc maigre et le rôti sans couenne à mi-cuisson. À la fin, laissez reposer encore env. 10 minutes.
- Placer le rôti dans le récipient, la couenne vers le haut. Inciser la couenne. Ne pas retourner le rôti. À la fin, laissez reposer encore env. 10 minutes.

- Ne pas retourner le filet mignon de porc ni le kassler. À la fin, laissez reposer encore env. 5 minutes.
- Retournez la côte d'échine après les 2/3 du temps.
- ☒ Gril air pulsé
- ☐ Convection naturelle
- ☐ Gril, grande surface

Porc	Poids	Accessoire	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, position grill	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		Lèchefrite + grille	1 3	☐	2	1ère face : env. 15-20 2ème face : env. 10-15

Agneau et gibier

Remarque : Retournez l'agneau et le gibier à mi-cuisson.

- ☒ Gril air pulsé
- ☐ Convection naturelle

Agneau et gibier	Poids	Accessoire	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	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

Agneau et gibier	Poids	Accessoire	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée en minutes
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	1		200-220	90-100
Lapin	env. 1,5 kg	Récipient fermé, grille	1		200-220	40-45

Divers

Remarques

- À la fin, laissez reposer le pain de viande encore env. 10 minutes.
- Retournez les saucisses après les $\frac{2}{3}$ du temps.
- Gril air pulsé
- Gril, grande surface

Divers	Poids	Accessoire	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, position grill	Durée en minutes
Pain de viande	env. 1 kg	Récipient ouvert, grille	1		180-200	65-75
Saucisses à griller, 4-6 pièces	d'env. 150 g	Lèchefrite + grille	1 3		3	1ère face : env. 10-15 2ème face : env. 5-10

Volaille

Remarques

- Placer les poulets entiers, poularde, blanc de poulet et dindonneau avec le côté blanc vers le bas. Retournez aux $\frac{2}{3}$ du temps.
- Placer les demi-poulets et les morceaux de poulet avec le côté peau vers le haut. Ne pas le retourner.
- Retournez les canards et oies après les $\frac{1}{3}$ et $\frac{2}{3}$ du temps.
- Placez les magrets de canard et les filets d'oie avec le côté peau vers le bas. Le retourner à mi-cuisson.
- Retourner les cuisses d'oie à mi-cuisson. Piquer la peau.
- Retournez les pois de dinde ficelés après les $\frac{2}{3}$ du temps.
- Placez les blancs de dinde et les gigots de dinde avec le côté peau vers le bas. Retournez aux $\frac{2}{3}$ du temps.
- Gril air pulsé
- Gril, grande surface
- Chaleur tournante
- Convection naturelle



Volaille	Poids	Accessoire	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, position grill	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
Magret de canard, 2 magrets	de 300-400 g	Grille + lèchefrite*	2 1		2	30-35
Oie, entière	3-3,5 kg	Lèchefrite	1		160-180	120-140
Filet d'oie, 2 filets	de 500 g	Grille + lèchefrite*	2 1		180-200	55-65
Cuisses d'oie, 4 cuisses	env. 1,5 kg	Grille + lèchefrite*	2 1		160-180	60-70
Dindonneau, entier	env. 3 kg	Lèchefrite	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. 1kg	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 lèchefrite

Poisson

Remarque : Pour cuire à l'étuvée du poisson entier, placez-le en position "à la nage".

■  Gril, petite surface

-  Gril, grande surface
-  Convection naturelle

Poisson	Poids	Accessoire	Hau- teur	Mode de cuisson	Température °C, position gril	Durée en minutes
Poisson p.ex. truite entière, grillée	env. 300 g	Lèche-frite + grille*	1 3		2	1ère face : env. 15-20 2ème face : env. 10-15
Darne de poisson p.ex. saumon, grillé, 3 cm d'épaisseur		Lèche-frite + grille*	1 3		3	1ère face : env. 11-13 2ème face : env. 8-12
Poisson entier 2-3 poissons, grillés	de 300 g	Lèche-frite + grille*	1 3		2	1ère face : env. 10-15 2ème face : env. 10-15
Poisson entier, étuvé	env. 1 kg	Récipient fermé, grille	1		170-190	50-60
	env. 1,5 kg	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

* Huilez 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 viande, 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, toasts

Remarques

- Les valeurs du tableau supposent un environnement dans un four froid.
- Placez toujours le plat au centre de la grille.
- Pour des gratins et gratins de pommes de terre, utilisez un grand récipient plat. Dans des récipients étroits et hauts, les mets nécessitent plus de temps de 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 : placez 4 toasts côte à côte au milieu de la lèche-frite. Répartissez 12 toasts uniformément sur la lèche-frite. Faire brunir les toasts.
-  Chaleur tournante
-  Convection naturelle
-  Gril à chaleur tournante
-  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

Plats cuisinés

Remarques

- Veuillez respecter les consignes du fabricant figurant sur l'emballage.
- Les valeurs du tableau supposent un enfournement dans un four froid.
- Ne superposez pas les frites, les croquettes ni les röstis.

- Retournez les bâtonnets de poisson, sticks de poulet, nuggets et burgers aux légumes à mi-cuisson.
- Les tartes à la crème fraîche doivent être placées sans accessoire sur la sole du four, au niveau 0.
- Convection naturelle
- Chaleur tournante

Produits surgelés	Accessoire	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée en minutes
Pizza à fond mince	Lèche-frite	1	<input type="checkbox"/>	200-220	15-20
Pizza à fond épais	Lèche-frite	2	<input type="checkbox"/>	190-210	20-25
Mini-pizzas	Lèche-frite	2	<input type="checkbox"/>	210-230	15-20
Pizza-baguette	Lèche-frite	2	<input checked="" type="checkbox"/>	180-190	15-20
Frites	Lèche-frite	2	<input type="checkbox"/>	220-230	20-25
Croquettes	Lèche-frite	2	<input type="checkbox"/>	200-220	25-35
Rösti, pommes de terre farcies	Lèche-frite	2	<input type="checkbox"/>	200-220	25-35
Petits pains, baguette	Grille	2	<input type="checkbox"/>	200-220	15-20
Bretzels, pâtons	Lèche-frite*	2	<input type="checkbox"/>	190-210	20-25
Petits pains ou baguettes pré-cuits	Grille	2	<input checked="" type="checkbox"/>	200-160	12-15
Bâtonnets de poisson	Lèche-frite	2	<input type="checkbox"/>	220-230	20-25
Sticks de poulet, Nuggets	Lèche-frite	2	<input checked="" type="checkbox"/>	210-230	25-35
Burgers aux légumes	Lèche-frite	2	<input type="checkbox"/>	200-220	25-35
Strudel	Lèche-frite	2	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	30-40
Lasagne	Grille		<input type="checkbox"/>	190-200	30-40

* Recouvrez la lèche-frite de papier cuisson.

Le papier cuisson doit être approprié pour ces températures.

Cuire à basse température

La basse température est le mode de cuisson idéal pour obtenir une viande rosée ou à point. La viande est très juteuse et fondante. Avantage : vous avez plus de marge pour la préparation du menu, car la viande est toujours bien au chaud.

Cuire à 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 enfournée au niveau 1.

1. Sélectionnez Basse température et réglez une température entre 70 et 100 °C. Préchauffez le compartiment de cuisson et chauffez le récipient en même temps.
2. Faites fondre un peu de matière grasse dans une poêle. Saisissez la viande de tous les côtés à feu vif, aux extrémités également, et mettez-la immédiatement dans le récipient préchauffé.
3. Placez le récipient dans le compartiment de cuisson et remettez en marche.

Remarques

- N'utilisez que de la viande fraîche d'un aspect impeccable. Retirez soigneusement les nerfs et les bords de gras. Le gras

Cuire à basse température

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

Cuire à basse température

développe un goût particulier lors de la cuisson à basse température.

- Tous les morceaux tendres de volaille, de bœuf, de porc et d'agneau conviennent pour la cuisson 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, sans oublier les extrémités.
- Pour vérifier si la viande est cuite, utilisez un thermomètre à viande. Une température à cœur 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 cœur de la viande est toujours rose. Mais cela ne signifie pas qu'il est cru ou insuffisamment cuit.

Cuire à basse température	Niveau	Mode de cuisson	Température °C	Durée en minutes
Volaille				
Blanc de dinde	1		80	240-270
Magret de canard sans peau	1		80	110-140
Bœuf				
Rôti de bœuf (p. ex. rumsteck)	1		80	270-300
Filet de bœuf	1		80	150-180
Rosbif	1		80	180-220
Steaks de bœuf, 3 cm d'épaisseur	1		80	70-100
Veau				
Rôti de veau (p. ex. noix)	1		80	180-220
Filet de veau	1		80	80-100
Porc				
Rôti de porc (p. ex. échine)	1		80	180-210
Filet mignon de porc	1		80	140-170
Agneau				
Filet d'agneau	1		80	40-70

Conseils pour cuire des aliments à 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 souhaitez 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 maximum.

Plats tests

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

Selon la norme DIN 44547 ou EN 60361 (2009)

Cuire du pain et des pâtisseries

Remarques

- Les valeurs du tableau supposent un enfournement dans un four froid.
- Tourte aux pommes: placez des moules à manqué foncés côte à côte.

- Convection naturelle
- Chaleur tournante
- Chaleur tournante 3D
- Chaleur intense

	Accessoire	Hauteur	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

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

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

	Accessoire	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Gâteau à la levure du boulanger sur plaque	Lèchefrite	2		170-190	45-55
	Lèchefrite* + plaque à pâtisserie émaillée**	1 3		150-170	50-60
Tourte aux pommes	2 moules à manqué Ø 20 cm sur la grille	1		180-200	70-90

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

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

Grillades

Gril, grande surface

Plat	Accessoire	Hauteur	Mode de cuisson	Position gril	Durée, minutes
Brunir des toasts*	Grille	3		3	1-2
Beefburger 12 pièces**	Grille + lèchefrite	3 1		3	30

* Préchauffer 5 minutes.

** Retourner à mi-cuisson.

L'acrylamide dans certains aliments

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 ou 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 plus 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 couche sur la plaque. Faire cuire au moins 400 g par plaque, afin que les frites ne se dessèchent pas

QUEL FOUR.COM

QUEL FOUR.COM

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



9000711464 2 911006