

# Four mural BL 253



## Table de matières

|                                                   |           |
|---------------------------------------------------|-----------|
| <b>Indications importantes pour l'utilisation</b> | <b>5</b>  |
| Avant le montage                                  | 5         |
| Pour votre sécurité                               | 5         |
| Causes de dommages                                | 6         |
| <b>Le four mural</b>                              | <b>7</b>  |
| La vitrocéramique                                 | 7         |
| <b>Le mécanisme de montée/descente</b>            | <b>8</b>  |
| Ouverture et fermeture                            | 8         |
| <b>Le bandeau de commande</b>                     | <b>10</b> |
| Touches de commande et affichages                 | 10        |
| Sélecteur du mode de cuisson                      | 11        |
| Bouton rotatif                                    | 12        |
| <b>Four et accessoires</b>                        | <b>13</b> |
| Four                                              | 13        |
| Lampes du four                                    | 13        |
| Accessoires                                       | 14        |
| Supports d'accessoires                            | 15        |
| Vitrocéramique                                    | 15        |
| <b>Avant la première utilisation</b>              | <b>16</b> |
| Réglage de l'heure                                | 16        |
| Chauffer le four                                  | 16        |
| Nettoyage des accessoires                         | 16        |
| <b>Allumer et éteindre le four</b>                | <b>17</b> |
| Interrupteur principal                            | 17        |
| <b>Réglage du four</b>                            | <b>18</b> |
| Réglage                                           | 18        |
| Eteindre automatiquement                          | 19        |
| Mise en marche et arrêt automatique               | 20        |
| Contrôle de la température                        | 22        |
| <b>Heure</b>                                      | <b>23</b> |
| Réglage                                           | 23        |
| <b>Minuterie</b>                                  | <b>24</b> |
| Réglage                                           | 24        |
| <b>Réglages de base</b>                           | <b>26</b> |
| Réglage                                           | 26        |

|                                             |           |
|---------------------------------------------|-----------|
| <b>Chauffage rapide</b>                     | <b>28</b> |
| Réglage                                     | 28        |
| <b>Sécurité-enfants</b>                     | <b>29</b> |
| Réglage                                     | 29        |
| <b>Limitation automatique du temps</b>      | <b>30</b> |
| <b>Programmes automatiques</b>              | <b>31</b> |
| Vaisselle                                   | 31        |
| Préparer le mets                            | 31        |
| Programmes                                  | 32        |
| Réglage                                     | 33        |
| Mise en marche et arrêt automatique         | 34        |
| Conseils pour les programmes automatiques   | 35        |
| <b>Pyrolyse</b>                             | <b>36</b> |
| Avant la pyrolyse                           | 36        |
| Nettoyage des accessoires dans le four      | 36        |
| Réglage                                     | 37        |
| Mise en marche et arrêt automatique         | 38        |
| Après la pyrolyse                           | 39        |
| <b>Entretien</b>                            | <b>39</b> |
| Eviter des fortes salissures                | 39        |
| <b>Nettoyage</b>                            | <b>40</b> |
| Nettoyants                                  | 40        |
| Dépose et pose des vitres                   | 41        |
| <b>Remédier soi-même aux petites pannes</b> | <b>43</b> |
| <b>Changer les lampes du four</b>           | <b>45</b> |
| Lampe du plafond                            | 45        |
| Lampes latérales                            | 45        |
| Couvercles en verre                         | 46        |
| <b>Ouvrir le four manuellement</b>          | <b>47</b> |
| Procédez comme suit                         | 47        |
| <b>Service après-vente</b>                  | <b>48</b> |
| <b>Emballage et appareil usagé</b>          | <b>48</b> |

|                                            |           |
|--------------------------------------------|-----------|
| <b>Valeurs de réglage et conseils</b>      | <b>49</b> |
| Gâteaux et pâtisseries                     | 49        |
| Conseils pour la pâtisserie                | 50        |
| Viande, volaille, poisson                  | 51        |
| Conseils pour les rôtis et grillades       | 53        |
| Cuisson à basse température                | 54        |
| Conseils pour la cuisson basse température | 54        |
| Soufflés, gratins, toasts, légumes         | 55        |
| Déshydratation                             | 55        |
| Stérilisation                              | 56        |
| Plats cuisinés surgelés                    | 57        |
| Décongélation                              | 57        |
| Maintenir au chaud et faire fondre         | 58        |
| Conseils pour économiser de l'énergie      | 58        |
| <b>L'acrylamide dans certains aliments</b> | <b>59</b> |
| <b>Plats tests</b>                         | <b>60</b> |

## Indications importantes pour l'utilisation

Lisez attentivement cette notice d'utilisation pour employer et entretenir votre four toujours correctement et de manière sûre.

Conservez avec soin la notice de montage et d'utilisation. Si vous remettez le four à un tiers, veuillez-y joindre les notices.

Pour éviter tout incident et accident lors de l'utilisation de votre nouveau four et que vous restiez longtemps satisfait de votre appareil, nous vous conseillons de prendre note des remarques suivantes.

### Avant le montage

Respectez les consignes dans la notice de montage.

Contrôlez le four après l'avoir déballé. En cas d'avarie de transport il ne doit pas être raccordé.  
Risque de blessures !

Si le four ne possède pas de connecteur, seul un spécialiste agréé est habilité à le raccorder. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, vous perdez tout droit à la garantie.

### Pour votre sécurité

Votre four est destiné à un usage domestique uniquement. Utilisez-le uniquement pour préparer des aliments.

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

- s'ils ne sont physiquement, sensoriellement ou mentalement pas en mesure
- ou s'ils ont un manque de connaissances et d'expérience, d'utiliser l'appareil en toute sécurité.

Ne jamais laisser des enfants jouer avec l'appareil.

**⚠ Avertissement:** Enfants

Les enfants ne doivent préparer des mets que si vous le leur avez appris. Ils doivent être capables de se servir correctement de l'appareil. Ils doivent comprendre les dangers indiqués dans la notice d'utilisation. Les enfants doivent être surveillés pendant l'utilisation de l'appareil, afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

**⚠ Avertissement:** Four chaud

Ne jamais toucher la vitrocéramique chaude, les surfaces intérieures chaudes du four ni les résistances chauffantes. Risque de brûlures !  
Eloignez les enfants.

De la vapeur chaude peut s'échapper lorsque vous ouvrez le four. Risque de brûlures !

Ne jamais conserver des objets inflammables dans le four. Ne pas poser de papier sulfurisé sur la vitrocéramique. Risques d'incendie !

Ne jamais coincer le cordon de raccordement d'un appareil électrique dans le four chaud. L'isolation du câblage peut fondre. Risque de court-circuit !

Attention en cas de mets que l'on prépare avec des boissons fortement alcoolisées (p.ex. Cognac, rhum). L'alcool s'évapore à des températures élevées. Dans des circonstances défavorables, les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans le four. Risque de brûlures !  
Utilisez uniquement des petites quantités de boissons fortement alcoolisées et ouvrez prudemment la porte du four.

**⚠ Avertissement:** Résidus d'huile et de graisse

L'huile et la graisse s'enflamme rapidement. Risques d'incendie !

Éliminez les gros résidus d'huile et de graisse avant l'utilisation suivante.

**⚠ Avertissement:** Fissures dans la vitrocéramique

En cas de fissures et fêlures dans la vitrocéramique, ne plus utiliser le four. Risque d'électrocution !  
Appelez le service après-vente.

**⚠ Avertissement:** Réparations

Les réparations inexpertes sont dangereuses. Risque d'électrocution !  
Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et de remplacer des câbles d'alimentation défectueux.

Si le four est défectueux, couper le fusible dans le boîtier à fusibles. Risque de court-circuit !  
Appelez le service après-vente.

### **⚠ Avertissement:** Pyrolyse

Les résidus d'aliments et le jus de rôti peuvent s'enflammer pendant la pyrolyse. Risques d'incendie! Avant chaque pyrolyse, enlevez les grosses salissures présentes dans le four.

Ne jamais nettoyer les accessoires à revêtement anti-adhérent avec la pyrolyse. La forte chaleur détruit le revêtement anti-adhérent et il y a production de gaz toxiques.  
Risque d'effets graves pour la santé !

## **Causes de dommages**

Vous pouvez éviter un grand nombre d'endommagements. Respectez les conseils suivants.

### **Attention:** Four

Ne pas projeter de l'eau dans le four chaud. Ceci endommagerait l'émail.

Ne pas placer la vaisselle jusqu'au bord de la vitrocéramique. Elle ne doit pas dépasser les supports d'accessoires. Sinon, la vaisselle heurte le four lors de la fermeture.

Utilisez de la vaisselle appropriée. Placez-la toujours au centre de la vitrocéramique.

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

### **Attention:** Vitrocéramique

Les dessous d'accessoires et de vaisselle rugueux rayent la vitrocéramique. Vérifiez vos accessoires et votre vaisselle.

Le sel, sucre ou le sable rayent la vitrocéramique. Des taches définitives peuvent survenir lors de la chauffe. Ne vous servez pas de la vitrocéramique comme surface de rangement ou de travail.

Ne pas utiliser de la vaisselle en plastique. Elle fond et occasionne de taches définitives.  
Utilisez de la vaisselle appropriée.

### **Attention:** Mécanisme de montée/descente

Des dommages peuvent survenir si le plateau mobile heurte un objet.  
Veillez à ce que la zone de déplacement du plateau mobile soit toujours dégagée.

Ne montez pas, ne vous asseyez pas et ne vous appuyez pas sur la vitrocéramique.

### **Attention:** Façades de meubles adjacents

Si le joint est très encrassé, le four ne ferme pas correctement. L'air chaud sortant peut endommager les façades de meubles voisins.  
Veiller à ce que le joint du four soit toujours propre.

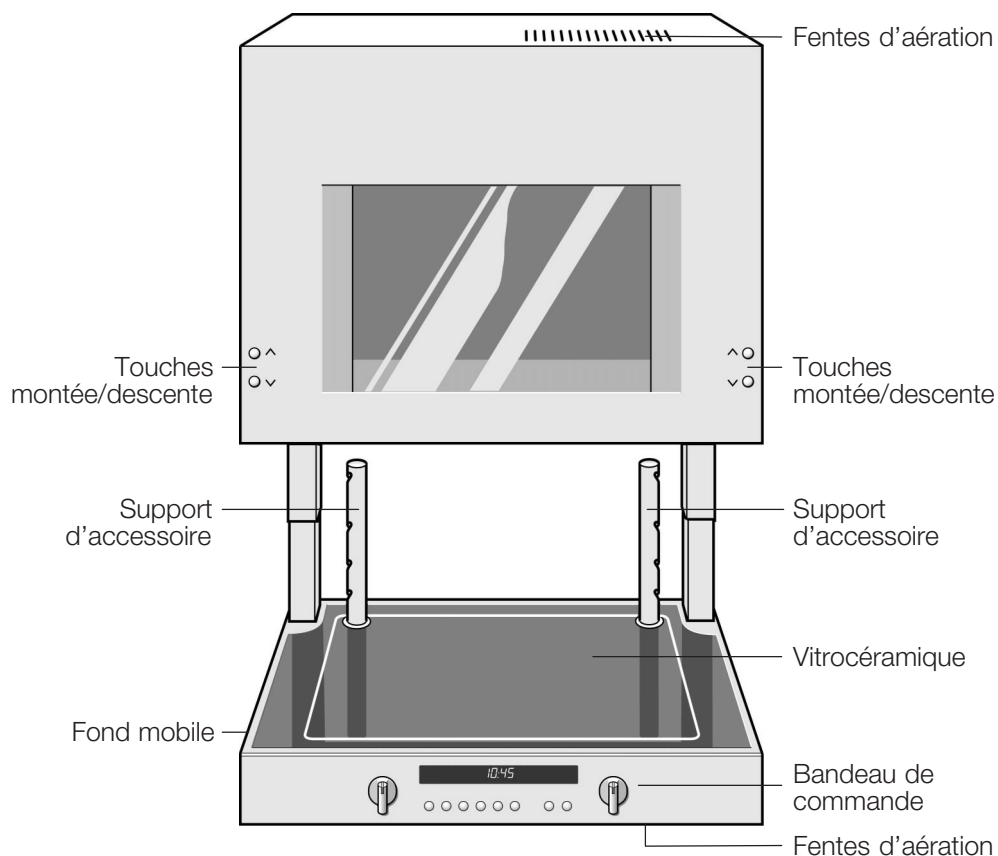
Laisser refroidir le four en état fermé ou grand ouvert. S'il n'est qu'entrouvert, l'air chaud peut endommager avec les temps les façades de meubles voisins.

## Le four mural

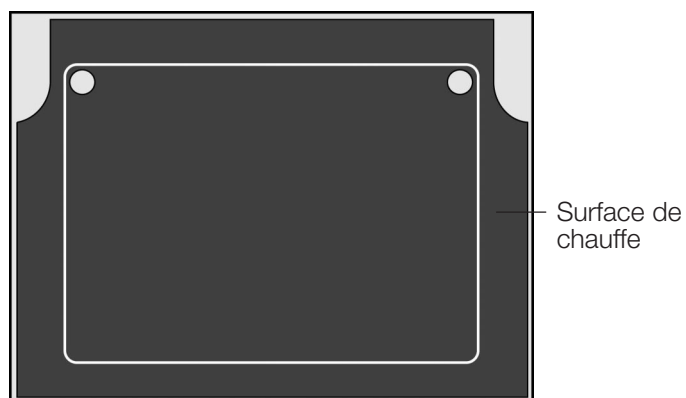
Vous apprendrez ici à connaître votre nouveau four.

Nous vous expliquons le mécanisme de montée/descente et le bandeau de commande avec les interrupteurs et affichages.

Vous obtenez des informations concernant les modes de cuisson et les accessoires fournis avec l'appareil.



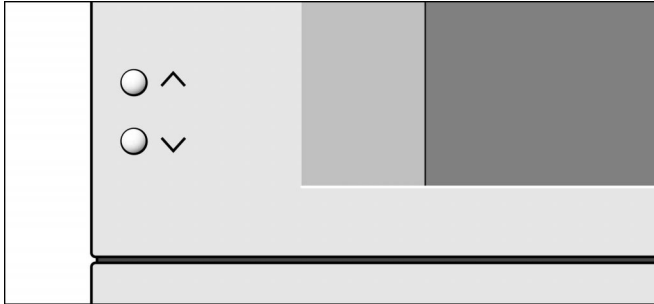
## La vitrocéramique



## Le mécanisme de montée/descente

Avec la fonction «ascenseur» vous ouvrez votre four pour accrocher les accessoires et préparer vos mets. Ce type d'ouverture est très ergonomique et vous permet d'utiliser le four confortablement. Vous n'avez plus besoin de mettre les mains dans le four et vous définissez vous-même la hauteur de travail optimale.

### Ouverture et fermeture



Les touches du plateau mobile sur la façade du four permettent de piloter le mécanisme de montée/descente.

Les deux paires de touches sur le côté gauche et droit de la façade du four ont la même fonction.

#### Ouvrir le four :

Appuyer sur la touche ouverture V.

#### Fermer le four :

Appuyer sur la touche fermeture ^.

Maintenir la touche respective appuyée jusqu'à ce que le fond mobile soit à la position souhaitée.

#### Mémoriser la position du plateau mobile :

Vous pouvez mémoriser votre position préférée du fond mobile. Le plateau mobile descend ainsi automatiquement jusqu'à la position mémorisée lorsque vous appuyez seulement env. 1 seconde sur la touche ouverture V. Pour fermer le four, appuyez env. 1 seconde sur la touche fermeture ^.

Avant de mémoriser la position du plateau mobile, vous devez modifier dans les réglages de base le mode de fonctionnement du plateau mobile de Manuel à Automatique.

Pour cela, consultez le chapitre «Réglages de base».

- 1 Fermer le four par la touche fermeture ^ et l'éteindre au moyen de l'interrupteur principal ①.
- 2 Amener le fond mobile à la position souhaitée.
- 3 Appuyer sur la touche v au bandeau de commande jusqu'à ce qu'un signal retentisse.  
La position du plateau mobile est mémorisée.

Vous pouvez mémoriser à tout moment une nouvelle position du plateau mobile.

Après une panne de courant ou si vous modifiez les réglages de base, la position du plateau mobile doit être remémorisée.

Pour arrêter le plateau mobile pendant son déplacement automatique, appuyez sur une touche de montée/descente.

- Protection anti-coincement :  
Si le plateau mobile heurte une forte résistance, il s'arrête et recule légèrement.  
Refermez le four, afin que le plateau mobile et la protection anti-coincement refonctionnent correctement.

Afin d'éviter toutefois des blessures et des dommages, veillez à ne pas coincer les mains. Veillez à ce que la zone de déplacement du plateau mobile soit toujours dégagée.

- Vitesse du mécanisme de montée/descente :  
Vous pouvez modifier la vitesse de déplacement du plateau mobile dans les réglages de base.  
Pour cela, consultez le chapitre «Réglages de base».

**Remarque:** Le bandeau de commande est verrouillé pendant le déplacement du plateau mobile.

Ne pas charger le plateau mobile de plus de 10 kg.

## Le bandeau de commande

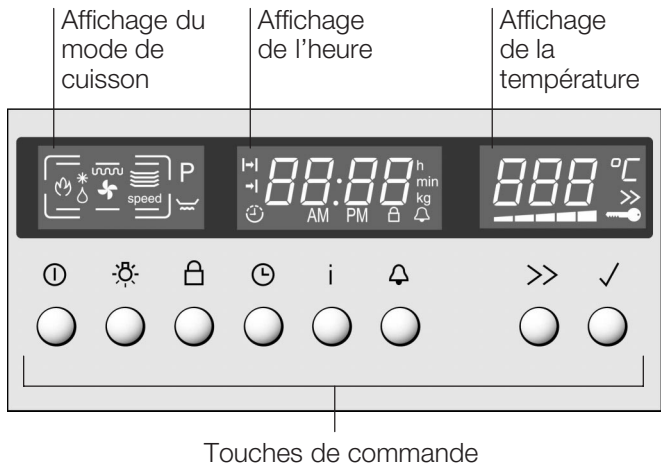
Le réglage de votre four s'effectue au moyen du bandeau de commande. Nous vous expliquons ici les différents éléments de commande.

### Touches de commande et affichages

Avec les touches de commande, vous démarrez le four et réglez différentes fonctions supplémentaires.

Dans les affichages vous pouvez lire les valeurs réglées. Vous pouvez régler tant qu'un symbole clignote dans l'affichage.

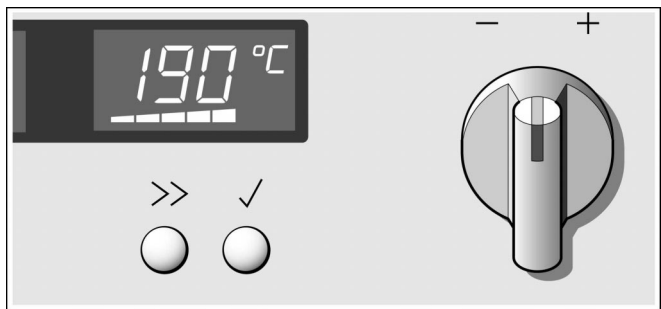
Jamais tous les symboles n'apparaîtront en même temps dans les affichages.

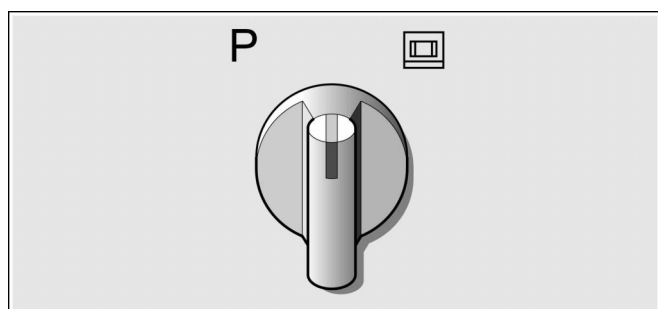


| Touche                     | Usage                                                                                                                      |
|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ⓘ Interrupteur principal   | Allumer et éteindre le four                                                                                                |
| 💡 Lampe                    | Allumer et éteindre les lampes du four                                                                                     |
| 🔒 Verrou                   | Activer et désactiver la sécurité-enfants                                                                                  |
| 🕒 Heure                    | Régler l'heure 🕒, la durée ⏱ et la fin ➡                                                                                   |
| i Info                     | Appeler des réglages de base, interroger la température de préchauffage ou le poids réglé lors des programmes automatiques |
| 🔔 Réveil                   | Réglage minuterie                                                                                                          |
| >> Chauffage rapide        | Chauffer le four particulièrement rapidement                                                                               |
| ✓ Confirmation / Démarrage | Confirmer les réglages ou démarrer le four                                                                                 |

| Symbol   | Bedeutung                                                      |
|----------|----------------------------------------------------------------|
| 🔑 Clé    | Indique que le fonctionnement du sécurité-enfants              |
| 🔒 Verrou | Indique que le fonctionnement du plateau mobile est verrouillé |

La barre constituée de cinq cases dans l'affichage de température est le contrôle de la température. Il indique la montée en température ou la chaleur résiduelle dans le four.





## Sélecteur du mode de cuisson

Le sélecteur du mode de cuisson sert à régler le mode de cuisson.

Le symbole respectif apparaît dans l'affichage du mode de cuisson.

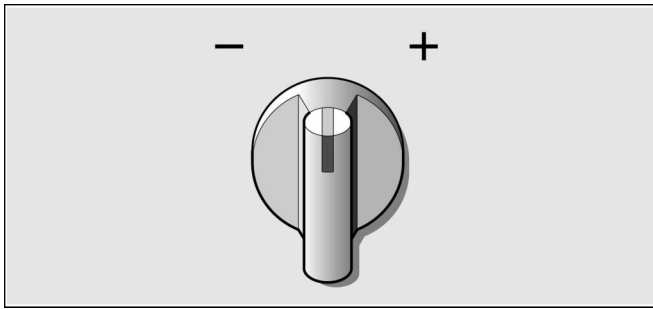
A l'affichage de température apparaît une valeur de référence pour chaque mode de cuisson.

| Mode de cuisson                                                                                                  | Usage                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Convection naturelle           | pour des gâteaux dans des moules, gâteaux sur la plaque, soufflés et pièces de viande maigre                                                    |
|  Cuisson traditionnelle étuvée* | pour des pâtisseries à base de pâte levée, pâte à biscuit et pâte à choux                                                                       |
|  Chaleur tournante              | pour des pizzas, gâteaux, petits gâteaux secs et de la pâte feuilletée sur deux niveaux; sur un niveau, accrocher l'accessoire au niveau 1 ou 3 |
|  Speed                          | pour des produits surgelés sans préchauffage, directement sur la vitrocéramique                                                                 |
|  Chaleur de sole               | pour poursuivre la cuisson de gâteaux et pour la stérilisation et pour des mets au bain-marie                                                   |
|  Gril à la chaleur tournante  | pour de la viande, volaille et du poisson entier                                                                                                |
|  Gril                         | pour des steaks, saucisses, toasts et morceaux de poisson                                                                                       |
|  Décongélation                | pour décongeler à 20 °C et de 30 °C à 60 °C                                                                                                     |
|  Maintenir au chaud ouvert    | pour maintenir des aliments au chaud avec le four ouvert et pour faire fondre du chocolat, beurre et gélatine                                   |
|  Préchauffage                 | pour préchauffer de la vaisselle en porcelaine jusqu'à 60 °C                                                                                    |
|  Maintenir au chaud           | pour maintenir des aliments au chaud, avec le four fermé, de 65 °C à 100 °C                                                                     |
|  Pyrolyse                     | pour l'autonettoyage du four                                                                                                                    |
|  Programmes automatiques      | programmes pour des plats braisés, rôtis juteux et des potées et ragoûts                                                                        |

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

## Bouton rotatif

Avec le bouton rotatif, vous pouvez modifier toutes les valeurs de réglage.



| Plages             | Signification                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 30 °C - 300 °C     | Température pour les modes de cuisson<br><br>Exceptions :<br>Chaleur tournante  de 30 °C à 275 °C<br>Décongélation  à 20 °C et de 30 °C à 60 °C<br>Préchauffage  de 30 °C à 60 °C<br>Maintenir au chaud  de 65 °C à 100 °C |
| 1 - 3              | Positions pour le gril                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 1                  | Position pour maintenir au chaud, ouvert                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 1 - 3              | Positions pour la pyrolyse                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 0:01 h - 23:59 h   | Durée de 1 minute à 23:59 heures                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 0:05 min - 12:00 h | Temps de la minuterie de 5 secondes à 12:00 heures                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| P1 - P26           | Programmes des programmes automatiques                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 0.3 kg - 3.0 kg    | Kilogrammes pour les programmes lors de certains programmes la plage est petite                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

Vous obtenez ici des informations concernant le four et les accessoires. Nous vous expliquons comment accrocher les accessoires et utiliser la vitrocéramique.

### Four

Le four possède un ventilateur de refroidissement. Pendant le fonctionnement il se met en marche et se coupe en cas de besoin. Le ventilateur continue de fonctionner un certain temps, afin que le four refroidisse plus vite.

L'air chaud s'échappe sur le dessus du four et sur le dessous du fond mobile.

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

Si, pendant le fonctionnement, on ouvre le four, le chauffage se coupe. Une durée qui s'écoule éventuellement s'arrête. Lorsque le four est fermé, redémarrer à l'aide de la touche ✓.

### Lampes du four

Le four possède une lampe de plafond et deux lampes latérales.

Les lampes ne peuvent pas être allumées pendant la pyrolyse .

- Touche Lampe  :  
Avec la touche Lampe  vous pouvez allumer ou éteindre les lampes.
- Fonctionnement du four :  
Lors de la mise en marche du four par l'interrupteur principal ①, les lampes s'allument, lors de l'arrêt elles s'éteignent.

Réglage du four :

Les lampes sont éteintes en cas de températures réglées jusqu'à 60 °C et lors de la pyrolyse .

Exception : En mode Décongélation  à 20 °C, les lampes ne s'allument pas.

Un réglage précis optimal est ainsi possible.

Si le four doit automatiquement s'allumer et s'éteindre, les lampes sont éteintes jusqu'au démarrage. Les lampes sont allumées tant qu'une durée s'écoule. Lorsque la durée est écoulée, les lampes s'éteignent.

- **Fonctionnement du plateau mobile :**  
Lorsque la four est ouvert, seule la lampe du plafond est allumée.

Le four est éteint :

Lorsque les lampes sont éteintes, la lampe du plafond s'allume lors de l'ouverture du four. Elle s'éteint dès que le four est fermé.

Lorsque les lampes sont allumées, les lampes latérales s'éteignent lors de l'ouverture du four.

Toutes les lampes s'éteignent dès que le four est fermé.

Le four est allumé :

Lorsque les lampes sont éteintes, la lampe du plafond s'allume lors de l'ouverture du four. Toutes les lampes s'allument dès que le four est fermé.

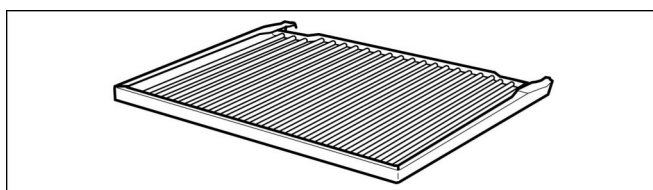
Lorsque les lampes sont allumées, les lampes latérales s'éteignent lors de l'ouverture du four. Elles se rallument dès que le four est fermé.

## Accessoires

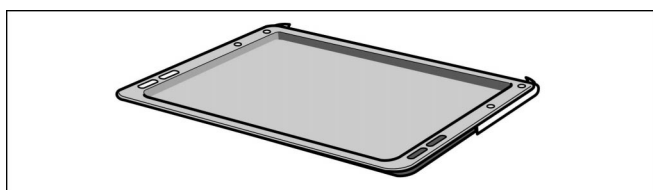
Vous pouvez acheter des accessoires ou des accessoires spéciaux auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. A cet effet, veuillez indiquer le numéro BA ou BS.

Vous trouverez de nombreux accessoires pour votre four dans nos prospectus ou sur Internet.

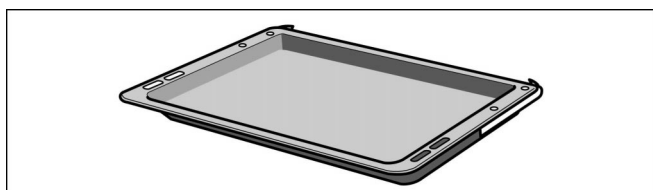
Lorsque l'accessoire devient chaud il peut se déformer. La déformation disparaît dès qu'il refroidit. Ce phénomène est normal et n'influe en rien sur le fonctionnement.



- **Grille BA 236200:**  
Pour de la vaisselle, des moules à gâteau, rôtis, grillades et plats surgelés.



- **Plaque à pâtisserie émaillée BA 226200:**  
Pour gâteaux et petits fours.

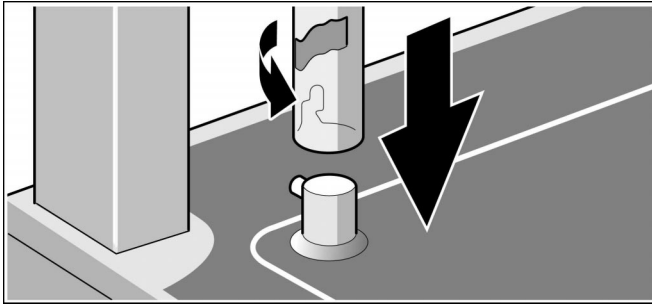


- **Lèche-frite à grillades BA 226210:**  
Pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis.  
Elle peut également servir à récupérer la graisse si vous déposez les grillades directement sur la grille.

| Accessoire spéciaux                 | Usage                                                             |
|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| Grille d'insertion<br>BA 236210     | pour des grillades dans la lèche-frite à grillades                |
| Planchette à enfourner<br>BS 020002 | pour enfourner et défourner facilement du pain et des pâtisseries |

## Supports d'accessoires

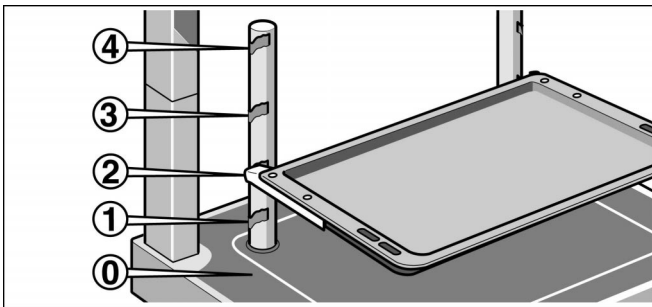
Avant d'accrocher l'accessoire pour la première fois, vous devez enficher les supports d'accessoires.



Veillez à ce que les fentes d'accrochage pour l'accessoire soient orientées vers l'extérieur.

- 1 Enficher chaque support d'accessoires sur sa fixation.
- 2 Le tourner légèrement vers l'extérieur, de sorte que le tenon s'enclenche jusqu'en butée dans l'encoche.

Vous pouvez enlever les supports d'accessoires à tout moment. A cet effet, soulever légèrement le support d'accessoires respectif, le tourner vers l'intérieur et le retirer des fixations vers le haut.



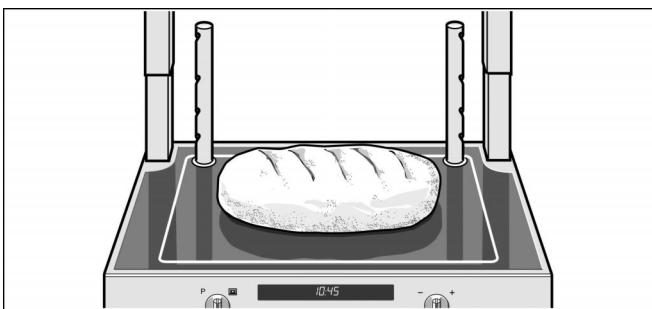
L'accessoire peut être accroché à 4 niveaux différents dans les supports d'accessoires.

Pour la vaisselle, la vitrocéramique sur le fond mobile sert de surface support supplémentaire.

Pivoter légèrement l'accessoire vers les fentes d'accrochage et l'accrocher dans les supports d'accessoires, de sorte qu'il s'enclenche fermement. Sur le fond mobile, poser la vaisselle directement sur la vitrocéramique.

## Vitrocéramique

Pour de nombreux mets, vous pouvez utiliser la vitrocéramique comme surface support supplémentaire. Les rôtis, pains et pâtisseries réussissent particulièrement bien par le contact avec la surface de chauffe et vous n'avez pas besoin d'accessoire.



Placez le récipient directement sur la vitrocéramique.

Pour faire cuire du pain, placez la pâte sans récipient directement sur la vitrocéramique.

Les plats cuisinés surgelés aussi se placent sans récipient directement sur la vitrocéramique.

Placez votre mets toujours au centre de la surface de chauffe. L'impression sur la vitrocéramique vous y aidera.

---

## Avant la première utilisation

---

Votre four possède plusieurs fonctions différentes. Nous vous montrerons ici entièrement comment vous devez l'utiliser correctement. Vous trouverez des exemples pour le réglage du four ainsi que pour l'heure, la minuterie et les réglages de base.

Avant d'utiliser votre four pour la première fois, veuillez lire les consignes de sécurité dans le chapitre «Indications importantes pour l'utilisation».

Lorsque le four est en ordre de marche, chauffez-le et nettoyez les accessoires.

### Réglage de l'heure

Si le symbole Heure  et quatre zéros clignotent à l'affichage de l'heure, le four n'est pas encore prêt à fonctionner.

Réglez l'heure.

- 1 Appuyer sur la touche Heure .  
12:00 apparaît à l'affichage de l'heure et le symbole Heure  clignote.
- 2 Régler l'heure actuelle à l'aide du bouton rotatif.
- 3 Confirmer au moyen de la touche Heure .

Le four est prêt à fonctionner.

### Chauffer le four

Afin d'éliminer l'odeur du neuf, chauffez le four à vide, porte fermée.

Pour cela, une heure en mode convection naturelle  à 240 °C est idéal.

- 1 Appuyer autant de fois que nécessaire sur l'interrupteur principal  jusqu'à ce que le symbole  apparaisse à l'affichage du mode de cuisson.
- 2 Avec le sélecteur du mode de cuisson, régler sur Convection naturelle .
- 3 Avec le bouton rotatif, régler sur 240 °C.
- 4 Démarrer le four au moyen de la touche .

Eteindre le four au bout d'une heure à l'aide de l'interrupteur principal .

### Nettoyage des accessoires

Pour éliminer les salissures dues au transport, nettoyez soigneusement les accessoires avec de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle et une lavette.

---

## Allumer et éteindre le four

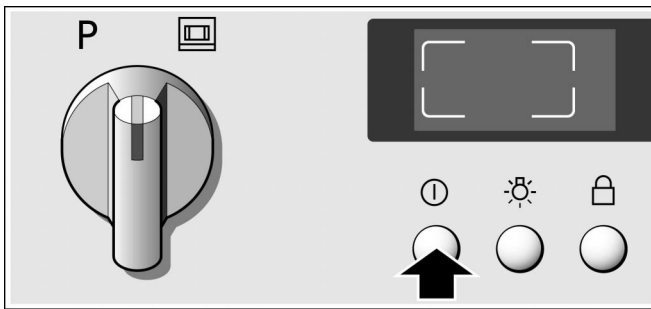
---

Pour ne pas démarrer le four par mégarde, il est équipé d'un interrupteur principal.

Le four peut uniquement être réglé lorsqu'il est sous tension.

### Interrupteur principal

L'interrupteur principal ① sert à mettre le four sous tension et hors tension.



#### Mise sous tension :

Appuyer sur l'interrupteur principal ① jusqu'à ce que le symbole [ ] apparaisse dans l'affichage du mode de cuisson.

Si vous ne réglez rien ou ne confirmez pas un réglage, le four se remet automatiquement hors tension après quelques minutes.

L'affichage du mode de cuisson s'éteint.

#### Mise hors tension :

Appuyer sur l'interrupteur principal ① jusqu'à ce que l'affichage du mode de cuisson s'éteigne.

## Réglage du four

Dans le chapitre «Valeurs de réglage et conseils» vous trouverez les réglages corrects pour de nombreux plats. Vous avez différentes possibilités pour le réglage :

- Eteindre le four manuellement :  
Vous éteignez le four vous même lorsque le mets est prêt.
- Le four s'éteint automatiquement :  
Vous n'avez pas besoin d'interrompre d'autres tâches pour éteindre le four. Le temps de cuisson ne sera pas dépassé involontairement.
- Le four s'allume et s'éteint automatiquement :  
Vous répartissez la préparation. Vous pouvez enfourner votre mets p.ex. le matin et régler le four de telle manière que le mets sera prêt à midi.

**Remarque:** Démarrer le four toujours au moyen de la touche ✓.

Si vous oubliez de mettre en marche, un signal sonore vous le rappellera au bout de quelques secondes.

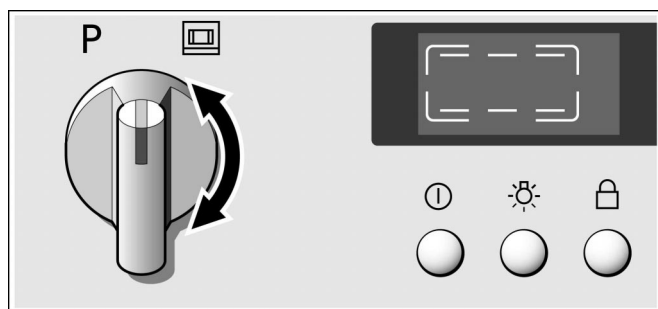
Vous pouvez uniquement démarrer le four s'il est fermé. Exception : Lors du mode Maintien au chaud ouvert  le four doit être ouvert. La fonction du plateau mobile est verrouillée pendant ce temps et le symbole de verrou  est allumé à l'affichage de température.

## Réglage

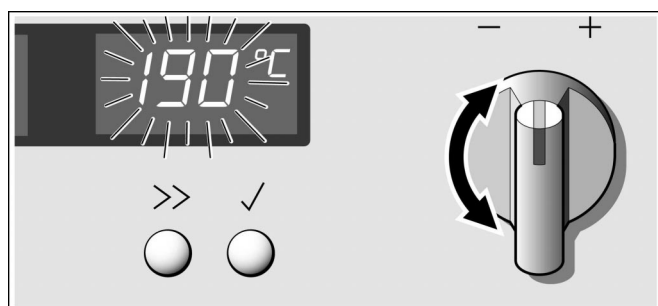
Mettre le four sous tension au moyen de l'interrupteur principal ①. Ensuite vous pouvez procéder aux réglages.

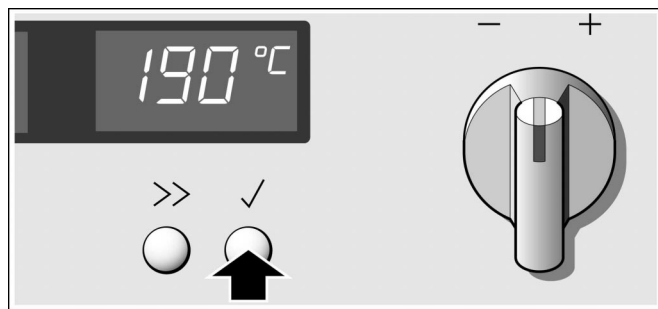
Exemple : Convection naturelle , 190 °C.

1 Régler le sélecteur sur le mode de cuisson voulu.



2 Régler la température ou la position gril souhaitée à l'aide du bouton rotatif.





- 3 Démarrer le four au moyen de la touche ✓.

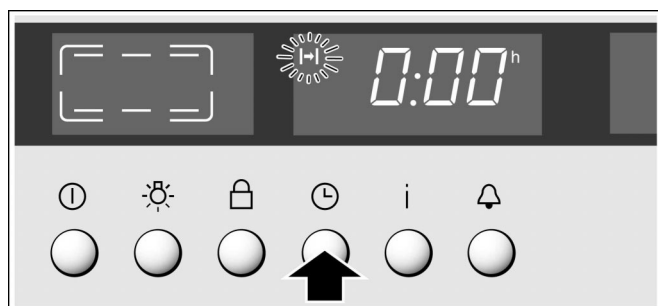
L'heure est affichée dans l'affichage de l'heure.

- Mise hors tension :  
Lorsque le plat est prêt, éteindre le four à l'aide de l'interrupteur principal ①.
- Modifier les réglages :  
Vous pouvez modifier à tout moment le mode de cuisson et la température ou la position grill.  
Redémarrer le four au moyen de la touche ✓.

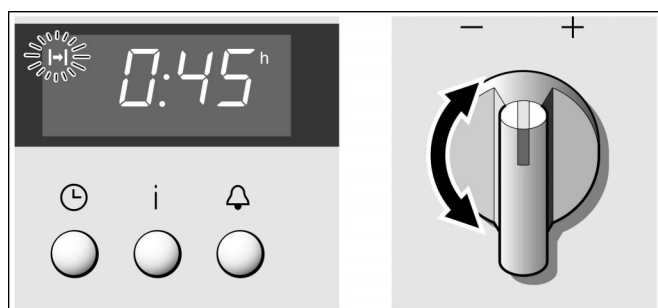
## Eteindre automatiquement

Réglez comme décrit aux points 1 à 2. Avant de démarrer le four, programmez la durée pour votre plat.

Exemple : Durée 45 minutes



- 3 Appuyer autant de fois que nécessaire sur la touche Heure ⌚ jusqu'à ce que le symbole Durée ⏱ clignote à l'affichage de l'heure.



- 4 A l'aide du bouton rotatif, régler la durée souhaitée.

Valeur de référence Plus + = 30 min.  
Valeur de référence Moins - = 10 min.

- 5 Démarrer le four au moyen de la touche ✓.

Le symbole Durée ⏱ est allumé à l'affichage de l'heure et la durée s'écoule visiblement.

- La durée s'est écoulée :  
Un signal retentit. Le four s'arrête de chauffer et les lampes du four s'éteignent.  
Le symbole Durée ⏱ clignote à l'affichage de l'heure et la durée 0:00 est affichée.  
La température ou la position grill clignote à l'affichage de la température.  
Vous pouvez couper le signal prématurément en appuyant sur la touche Heure ⌚.  
Mettre le four hors tension au moyen de l'interrupteur principal ①.

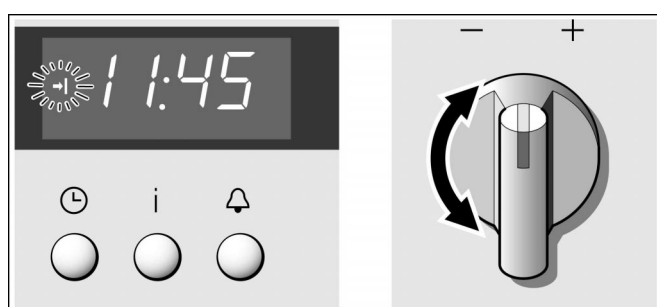
- **Modifier la durée :**  
Appuyer autant de fois que nécessaire sur la touche Heure  jusqu'à ce que le symbole Durée  clignote à l'affichage de l'heure.  
Modifier la durée à l'aide du bouton rotatif.  
Confirmer la modification à l'aide de la touche .
- **Annuler la durée :**  
Appuyer autant de fois que nécessaire sur la touche Heure  jusqu'à ce que le symbole Durée  clignote à l'affichage de l'heure.  
A l'aide du bouton rotatif, ramener la durée sur 0:00.  
Confirmer la modification à l'aide de la touche .
- **Modifier les réglages :**  
Si vous modifiez le mode de cuisson, la durée réglée sera effacée. Si vous modifiez la température ou la position gril, la durée s'arrête.  
Redémarrer le four au moyen de la touche .
- **Annuler les réglages :**  
Mettre le four hors tension au moyen de l'interrupteur principal .
- **Interroger les réglages de temps :**  
Interroger l'heure de la fin  ou l'heure  :  
Appuyer autant de fois que nécessaire sur la touche Heure  jusqu'à ce que le symbole correspondant apparaisse à l'affichage de l'heure.  
La valeur est affichée pendant quelques secondes.

## Mise en marche et arrêt automatique

Veillez à ce que les aliments ne restent pas trop longtemps dans le four et s'abîment.

Réglez comme décrit aux points 1 à 4. Avant de démarrer le four, différez l'heure de la fin.

Exemple : Il est 9:45 h. La cuisson de votre plat dure 45 minutes et il doit être prêt à 11h45.



- 5 Appuyer autant de fois que nécessaire sur la touche Heure  jusqu'à ce que le symbole Fin  clignote à l'affichage de l'heure.

A l'affichage de l'heure apparaît l'heure de la fin de la durée.

- 6 Au moyen du bouton rotatif, reporter l'heure de la fin à plus tard.

- 7 Confirmer les réglages à l'aide de la touche .

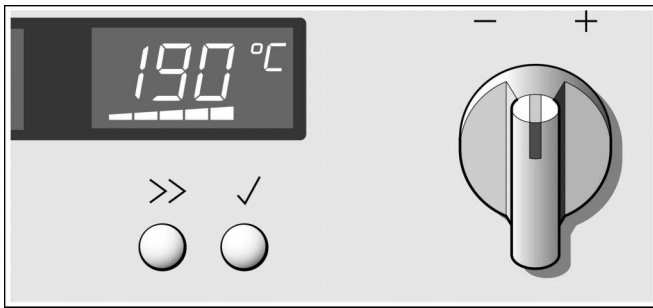
Le symbole Fin →| est allumé à l'affichage de l'heure et l'heure de la fin s'affiche. Quand le four démarre, le symbole Durée |→| est allumé et la durée s'écoule visiblement.

Les lampes du four sont éteintes jusqu'au démarrage.

- L'heure de la fin est atteinte :  
Un signal retentit. Le four s'arrête de chauffer et les lampes du four s'éteignent.  
Le symbole Durée |→| clignote à l'affichage de l'heure et la durée 0:00 est affichée.  
La température ou la position gril clignote à l'affichage de la température.  
Vous pouvez couper le signal prématurément en appuyant sur la touche Heure ⊖.  
Mettre le four hors tension au moyen de l'interrupteur principal ①.
- Modifier l'heure de la fin :  
Appuyer autant de fois que nécessaire sur la touche Heure ⊖ jusqu'à ce que le symbole Fin →| clignote à l'affichage de l'heure.  
Modifier l'heure de la fin à l'aide du bouton rotatif.  
Confirmer la modification à l'aide de la touche ✓.
- Annuler l'heure de la fin :  
Appuyer autant de fois que nécessaire sur la touche Heure ⊖ jusqu'à ce que le symbole Fin →| clignote à l'affichage de l'heure.  
Ramener l'heure de la fin à l'aide du bouton rotatif jusqu'à atteindre l'heure actuelle à laquelle la durée se termine.  
Confirmer la modification à l'aide de la touche ✓.  
Le four se met en marche.
- Modifier les réglages :  
Si vous modifiez le mode de cuisson, la durée et l'heure de la fin réglées seront effacées. Vous pouvez modifier la température ou la position gril jusqu'à ce que la durée s'écoule.  
Confirmer la modification à l'aide de la touche ✓.
- Annuler les réglages :  
Mettre le four hors tension au moyen de l'interrupteur principal ①.
- Interroger les réglages de temps :  
Interroger la durée |→| ou l'heure de la fin →| ou l'heure ⊕ réglée :  
Appuyer autant de fois que nécessaire sur la touche Heure ⊖ jusqu'à ce que le symbole correspondant apparaisse à l'affichage de l'heure.  
La valeur est affichée pendant quelques secondes.

## Contrôle de la température

Le contrôle de la température vous indique la montée en température ou la chaleur résiduelle dans le four.



### Montée en température :

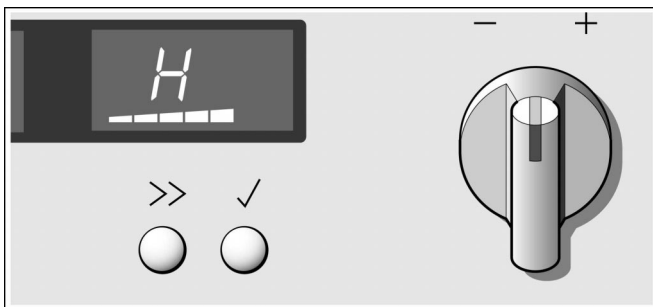
Lorsque vous démarrez le four, le contrôle de la température vous indique la montée en température. Si vous préchauffez le four, enfournez votre plat dès que les cinq cases sont remplies.

L'affichage n'apparaît pas en mode gril , décongélation  jusqu'à 20 °C, maintenir au chaud ouvert  et pyrolyse .

Aussi longtemps que le four préchauffe, vous pouvez interroger la température de chauffe actuelle au moyen de la touche d'info **i**. Elle apparaît pendant quelques secondes à l'affichage de température.

Vous ne pouvez pas interroger en mode chaleur de sole .

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



### Chaleur résiduelle :

Lorsque vous éteignez le four, le contrôle de la température vous indique la chaleur résiduelle. Si vous ouvrez le four, un H s'affiche en plus pour indiquer que le four est chaud.

Lors de la chaleur résiduelle, le contrôle de la température se rapporte toujours à 300 °C. Lorsque les cinq cases sont remplies, la température du four est d'env. 300 °C. Une fois la température redescendue à env. 60 °C, l'affichage s'éteint.

Avec la chaleur résiduelle, vous pouvez maintenir des plats au chaud dans le four.

En cas de mets demandant des temps de cuisson plus longs, vous pouvez éteindre le four déjà 5-10 minutes plus tôt. La chaleur résiduelle finira la cuisson du mets. Vous économiserez de l'énergie.

---

## Heure

---

Après avoir branché l'appareil pour la première fois ou après une panne de courant, le symbole Heure  et quatre zéros clignotent à l'affichage de l'heure. Réglez l'heure.

### Réglage

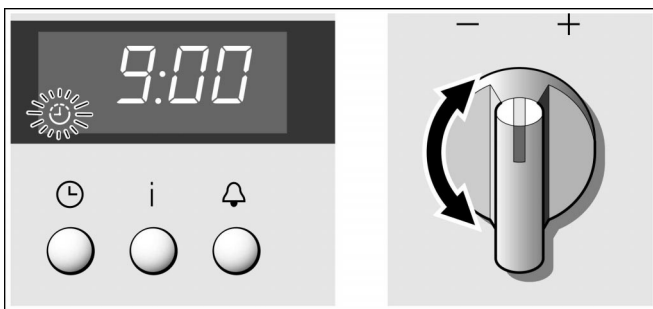
Le four doit être éteint et aucun temps de minuterie ne doit être réglé.

Exemple : 13:00 h

- 1 Appuyer sur la touche Heure .  
A l'affichage de l'heure apparaît l'heure 12:00 et le symbole Heure  clignote.



- 2 Régler l'heure à l'aide du bouton rotatif.



- 3 Confirmer au moyen de la touche Heure .

L'heure est validée lorsque le symbole Heure  s'éteint.

- Modifier l'heure :  
Vous pouvez modifier l'heure à tout moment.
- Masquer l'heure :  
Vous pouvez modifier les réglages de base de manière que l'heure soit uniquement affichée lorsque le four est en marche.  
Pour cela, consultez le chapitre «Réglages de base».

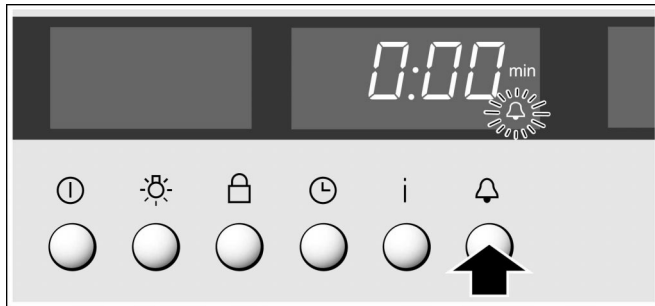
## Minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie comme un réveil de cuisine. Elle fonctionne indépendamment du four et a son propre signal sonore.

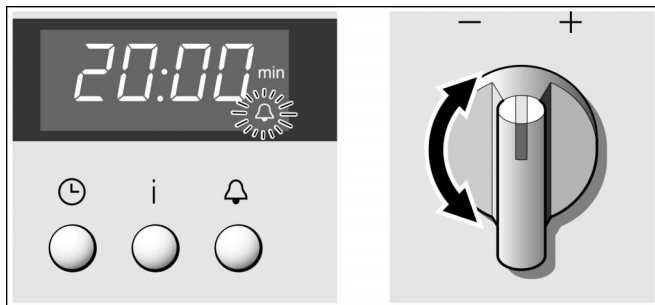
### Réglage

Vous pouvez régler la minuterie à tout moment.

Exemple : 20 minutes



- 1 Appuyer sur la touche Minuterie .  
A l'affichage de l'heure apparaît le temps de la minuterie 0:00 et le symbole minuterie  clignote.



- 2 Régler le temps de minuterie à l'aide du bouton rotatif.

Valeur de référence Plus + = 10 min.

Valeur de référence Moins - = 5 min.

- 3 Démarrer la minuterie au moyen de la touche Minuterie .

A l'affichage de l'heure apparaît le symbole Minuterie  et le temps de la minuterie s'écoule visiblement.

- Le temps de minuterie s'est écoulé :  
Un signal retentit. A l'affichage de l'heure, le symbole Minuterie  clignote et le temps de minuterie 0:00 s'affiche.  
Eteindre la minuterie au moyen de la touche Minuterie .
- Modifier le temps de la minuterie :  
Appuyer sur la touche Minuterie . Le symbole Minuterie  clignote à l'affichage de l'heure.  
Modifier le temps de minuterie à l'aide du bouton rotatif.  
Confirmer à l'aide de la touche Minuterie .
- Annuler la durée réglée à la minuterie :  
Appuyer trois fois la touche Minuterie .

- La minuterie et la durée ou l'heure de la fin sont réglées en même temps :  
Les deux symboles sont allumés à l'affichage de l'heure. Le temps réglé à la minuterie s'écoule visiblement.

Interroger la durée , l'heure de la fin  ou l'heure  :

Appuyer autant de fois que nécessaire sur la touche Heure  jusqu'à ce que le symbole correspondant apparaisse à l'affichage de l'heure.

La valeur est affichée pendant quelques secondes.

- Annuler les réglages :  
Si vous éteignez le four à l'aide de l'interrupteur principal , la minuterie continue à fonctionner.

## Réglages de base

Votre four possède différents réglages de base. Vous pouvez adapter ces réglages à vos habitudes.

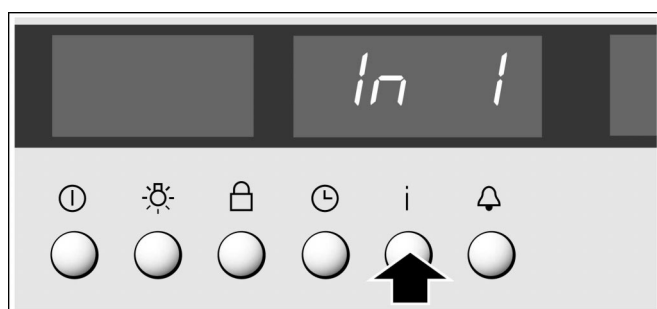
| Réglage de base                                                  | 0                          | 1               | 2            |
|------------------------------------------------------------------|----------------------------|-----------------|--------------|
| <b>In 1</b> Réinitialiser toutes les valeurs                     | non                        | oui             | –            |
| <b>In 2</b> Afficher l'heure                                     | pendant cuisson uniquement | permanent*      | –            |
| <b>In 3</b> Durée du signal après écoulement d'un temps réglé    | signal bref                | signal mi-long* | signal long  |
| <b>In 4</b> Temps de poursuite du ventilateur de refroidissement | durée courte               | durée moyenne*  | durée longue |
| <b>In 5</b> Luminosité des affichages                            | lumineux                   | moyen*          | faible       |
| <b>In 6</b> Verrouillage de la porte lors de sécurité-enfants    | non*                       | oui             | –            |
| <b>In 7</b> Vitesse du plateau mobile                            | lente*                     | rapide          | –            |
| <b>In 8</b> Format de l'heure                                    | 24 h*                      | 12 AM/PM        | –            |
| <b>In 9</b> Mode de fonctionnement du plateau mobile             | manuel*                    | automatique     | –            |
| * réglage usine                                                  |                            |                 |              |

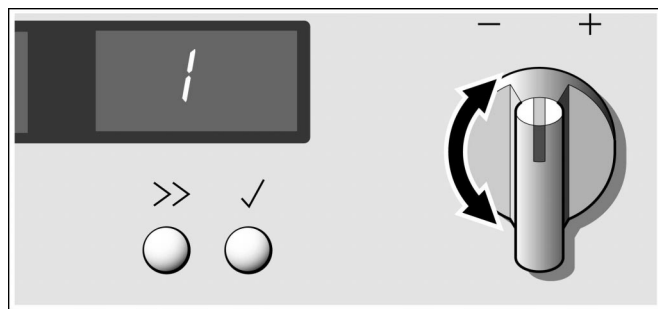
## Réglage

Le four doit être éteint et aucun temps de minuterie ne doit être réglé.

Exemple : Réinitialiser toutes les valeurs.

- 1 Appuyer sur la touche Info **i** jusqu'à ce qu'un signal retentisse.  
A l'affichage de l'heure apparaît In 1 et à l'affichage de la température est indiqué le réglage de base réglé correspondant.





**2** Modifier le réglage de base à l'aide du bouton rotatif.

Avec la touche Info **i** vous pouvez parcourir tous les niveaux et modifier les réglages de base à l'aide du bouton rotatif.

**3** A la fin, confirmer les modifications à l'aide de la touche ✓.

- Modifier les réglages de base :  
Vous pouvez modifier les réglages de base à tout moment.

## Chauffage rapide

En mode chauffage rapide, le four atteint particulièrement vite la température souhaitée.

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

Vous pouvez utiliser le chauffage rapide avec les modes de cuisson suivants :

Convection naturelle 

Cuisson traditionnelle étuvée 

Chaleur tournante 

Gril à la chaleur tournante 

Le chauffage rapide peut uniquement être enclenché si la température réglée s'élève à au moins 100 °C et le contrôle de température n'est pas encore complètement rempli.

## Réglage

Régler le four comme souhaité et le démarrer.

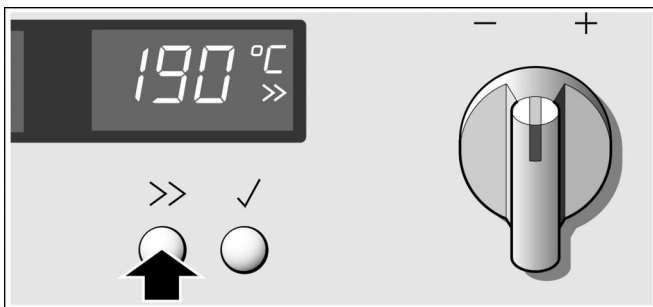
Exemple : Chauffage rapide à 190 °C

Appuyer sur la touche Chauffage rapide >>.

Le symbole Chauffage rapide >> s'allume à l'affichage de la température.

Le four chauffe jusqu'à ce que toutes les cases du contrôle de température soient remplies.

- Le chauffage rapide est terminé :  
Un signal retentit et le symbole Chauffage rapide >> s'éteint. Toutes les cases du contrôle de température sont allumées.  
Enfournez votre plat.
- Annuler le chauffage rapide :  
Appuyer sur la touche Chauffage rapide >>.  
Le symbole Chauffage rapide >> s'éteint.
- Modifier les réglages :  
Si vous modifiez le mode de cuisson ou la température ou la position gril, le chauffage rapide s'arrête.



## Sécurité-enfants

Votre four possède une sécurité-enfants. Ainsi, les enfants ne peuvent pas mettre le four en marche ou modifier un réglage par mégarde.

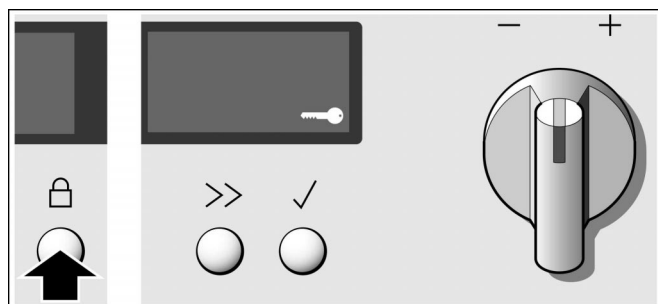
Avec la sécurité-enfants les touches de commande ne réagissent pas, sauf quelques exceptions :

- Sécurité-enfants lorsque le four est en marche :  
Le signal sonore pour le réveil ou une durée écoulée peut être coupé.  
Tous les réglages de temps peuvent être interrogés au moyen de la touche Heure ⌚.  
Le four peut être mis hors tension avec l'interrupteur principal ①, mais ne peut plus être remis sous tension.
- Sécurité-enfants lorsque le four est éteint :  
Le signal sonore pour le réveil peut être coupé.  
L'heure peut être interrogée au moyen de la touche Heure ⌚.

## Réglage

Vous pouvez activer la sécurité-enfants à tout moment.

Exemple: Sécurité-enfants lorsque le four est éteint.



Appuyer sur la touche Verrou  jusqu'à ce que le symbole de clé  apparaisse à l'affichage de température.

La sécurité-enfants est activée et le symbole de clé  s'allume.

- Annuler la sécurité-enfants :  
Appuyer sur la touche Verrou  jusqu'à ce que le symbole de clé  s'éteigne à l'affichage de température.  
Vous pouvez réutiliser le four comme d'habitude.
- Verrouiller le fonctionnement du plateau mobile :  
Vous pouvez modifier les réglages de base de manière que le fonctionnement du plateau mobile soit verrouillé en plus lors de la sécurité-enfants. Pour cela, consultez le chapitre «Réglages de base».

Lorsque vous activez la sécurité-enfants, les touches de commande et le fonctionnement du plateau mobile seront verrouillés.

A l'affichage de l'heure s'allume en plus le symbole de verrou .

---

## Limitation automatique du temps

---

La limitation automatique du temps de votre four devient active lorsque le four chauffe pendant une longue durée sans que vous ayez modifié un réglage. La durée de ce temps dépend de la température ou de la position gril réglée.

Les lampes du four s'éteignent après env. 2 heures.

### **La limitation automatique du temps devient active :**

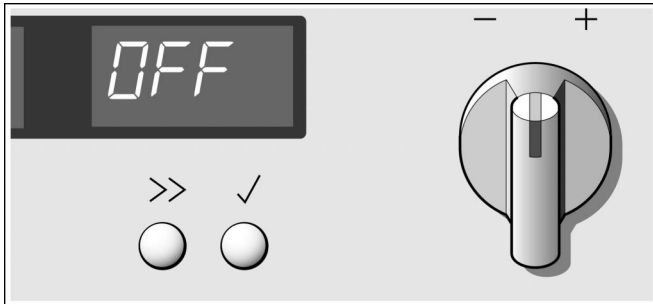
Un signal sonore retentit et à l'affichage de température apparaît OFF.

Le four s'arrête de chauffer.

Mettre le four hors tension au moyen de l'interrupteur principal ①.

Vous pouvez réutiliser le four comme d'habitude.

- Réglage de la durée :  
Afin d'éviter l'activation non désirée de la limitation automatique du temps, réglez une durée.  
Le four chauffe jusqu'à ce que la durée se soit écoulée.



Avec les programmes automatiques, vous réussirez très facilement des plats à braiser raffinés, des rôtis juteux et de succulents ragoûts. Vous n'avez plus à retourner les rôtis, à verser du jus dessus ni à remuer. Le four reste propre du fait que la vaisselle est fermée.

### Vaisselle

Le mode programmes automatiques ne convient que pour la cuisson dans un récipient fermé. Utilisez exclusivement des récipients avec un couvercle adapté.

- **Vaisselle appropriée :**  
La vaisselle doit résister à des températures jusqu'à 300 °C. Veillez à ce que les poignées aussi résistent à la chaleur. Utilisez de préférence des récipients en verre ou en vitrocéramique.  
Respectez les indications des fabricants des récipients.

Lors de certains mets, le fond du récipient doit être recouvert de liquide afin que les aliments n'attachent pas.

En cas de récipients en acier émaillé, fonte ou en aluminium coulé sous pression, l'aliment dore plus vite. Ajoutez plus de liquide.  
Ajoutez moins liquide en cas d'aliments surgelés.

Les cocottes en inox ne conviennent que sous réserve. Le mets dore moins bien et cuit moins vite.

- **Vaisselle inappropriée :**  
Les récipients en aluminium clair, brillant, ou en argile, sont inappropriés. Ils ne captent pas bien la chaleur et l'argile aspire l'eau.
- **Dimensions de la vaisselle :**  
Vous obtiendrez le meilleur résultat de cuisson si la viande recouvre environ les deux tiers du fond du récipient. Vous obtiendrez ainsi un beau jus de viande.  
La distance entre la viande et la paroi du récipient et le couvercle doit être d'au moins 3 cm. La viande est susceptible d'augmenter de volume en cours de cuisson.  
La distance entre la potée et le couvercle doit aussi être d'au moins 3 cm.

### Préparer le mets

Le résultat de cuisson dépend de la qualité des aliments. Pesez la viande fraîche ou surgelée, le poisson ou les légumes en cas de potées.

Pour le réglage, vous devez connaître le poids

- **Viande :**  
Assaisonnez la viande comme d'habitude.  
Si indiqué dans le tableau des programmes, versez le liquide dans le plat vide jusqu'à ce que son fond en soit recouvert, p.ex. de l'eau ou du bouillon.  
Placez la viande dans le récipient et fermez le récipient avec un couvercle approprié.

Le rosbif devrait être d'une épaisseur d'env. 8 cm et ficelé. Il cuira uniformément et gardera sa forme.

- **Poisson :**  
Nettoyez le poisson; assaisonnez et salez-le comme à l'habitude.

Poisson cuit à l'étuvée :

Versez du liquide, par ex. du vin ou du jus de citron, dans le plat vide jusqu'à ce que son fond en soit recouvert.

Poisson frit :

Passez le poisson dans la farine puis badigeonnez-le de beurre fondu.

Placez la viande dans le récipient et fermez le récipient avec un couvercle approprié.

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

- **Ragoût/potée :**  
Préparez les ingrédients comme à l'habitude et remplissez-en le récipient.  
Ajoutez en plus un peu de liquide et fermez avec un couvercle approprié.

## Programmes

Placez le récipient sur la vitrocéramique. Ne pas préchauffer le four.

| Programme plat frais           | Approprié                                                      | Plage de poids | Ajout de liquide |
|--------------------------------|----------------------------------------------------------------|----------------|------------------|
| 1 Rôti de boeuf                | Noix entrecôte, macreuse, tranche, rôti mariné                 | 0,5 - 3,0 kg   | oui              |
| 2 Rosbif, médium               | Rosbif, noix entrecôte                                         | 0,5 - 2,5 kg   | non              |
| 3 Rosbif, saignant             | Rosbif, noix entrecôte                                         | 0,5 - 2,5 kg   | non              |
| 4 Rôti de porc                 | Collet, échine, collier, rouelle, noix, rôti roulé             | 0,5 - 3,0 kg   | oui              |
| 5 Rôti avec couenne            | Epaule avec couenne, poitrine                                  | 0,5 - 2,5 kg   | non              |
| 6 Rôti de veau                 | Epaule, jarret, noix pâtissière, noix, poitrine de veau farcie | 0,5 - 2,5 kg   | oui              |
| 7 Gigot d'agneau               | Gigot désossé                                                  | 0,5 - 2,5 kg   | oui              |
| 8 Gigot d'agneau à point       | Gigot désossé                                                  | 0,5 - 2,5 kg   | non              |
| 9 Poulet                       | Poulet                                                         | 0,5 - 2,0 kg   | non              |
| 10 Canard, oie                 | Canard, oie                                                    | 1,0 - 3,0 kg   | non              |
| 11 Cuisses de volaille         | Cuisses de poulet, de dindonneau, de canard, d'oie             | 0,3 - 1,5 kg   | non              |
| 12 Blanc de dinde              | Filet de dinde, rôti roulé de dinde                            | 0,5 - 2,5 kg   | oui              |
| 13 Agneau, cerf                | Epaule, collier, haut-de-côtelette                             | 0,5 - 2,5 kg   | oui              |
| 14 Carré porc chevreuil gibier | Cuisse de chevreuil, cuisse de lièvre                          | 0,5 - 3,0 kg   | oui              |
| 15 Rôti de viande hachée       | Pain de viande                                                 | 0,3 - 3,0 kg   | non              |
| 16 Potées/Ragoûts              | Paupiettes, potée aux légumes, goulasch                        | 0,3 - 3,0 kg   | oui              |
| 17 Poisson à l'étuvée          | Truite, sandre, carpe, cabillaud entier                        | 0,3 - 1,5 kg   | oui              |
| 18 Poisson grillé              | Truite, sandre, carpe, cabillaud entier                        | 0,3 - 1,5 kg   | non              |

| Programme plat surgelé*   | Approprié                                                      | Plage de poids | Ajout de liquide |
|---------------------------|----------------------------------------------------------------|----------------|------------------|
| 19 Rôti de boeuf          | Noix entrecôte, macreuse, tranche                              | 0,5 - 2,0 kg   | oui              |
| 20 Rôti de porc           | Collet, échine, collier, rouelle, noix, rôti roulé             | 0,5 - 2,0 kg   | oui              |
| 21 Rôti de veau           | Epaule, jarret, noix pâtissière, noix, poitrine de veau farcie | 0,5 - 2,0 kg   | oui              |
| 22 Gigot d'agneau         | Gigot désossé                                                  | 0,5 - 2,0 kg   | oui              |
| 23 Gigot d'agneau à point | Gigot désossé                                                  | 0,5 - 2,0 kg   | non              |
| 24 Cuisses de volaille    | Cuisses de poulet, de dindonneau, de canard, d'oie             | 0,3 - 1,5 kg   | non              |
| 25 Agneau, cerf           | Epaule, collier, haut-de-côtelette                             | 0,5 - 2,0 kg   | oui              |
| 26 Chevreuil gibier       | Cuisse de chevreuil, cuisse de lièvre                          | 0,5 - 2,0 kg   | oui              |

\* Attention : En cas de viande surgelée, ne pas différer l'heure de la fin. La viande décongèle pendant le temps d'attente et deviendra non comestible.

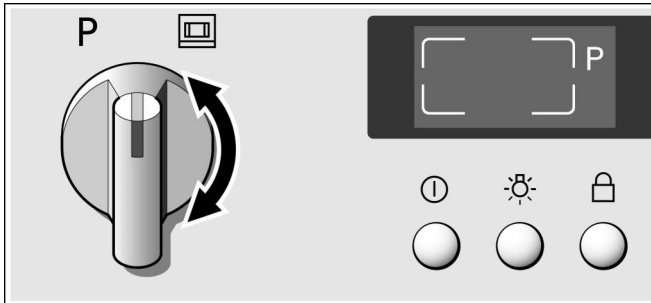
- Durée du plat :  
Afin de connaître la durée de cuisson de votre plat, réglez comme décrit sous point 1 à 5. A l'affichage de l'heure apparaît l'heure de la fin. La durée s'écoule visiblement quand le four démarre.

## Réglage

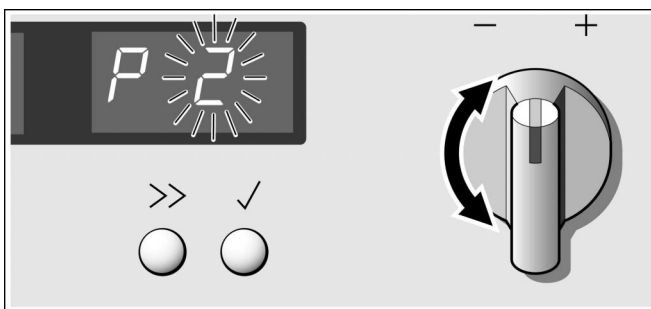
Après avoir préparé votre plat, choisissez un programme approprié dans le tableau des programmes. Mettez le four en marche par l'interrupteur principal ① et réglez.

Exemple : Rosbif médium, 1,2 kg, il est 9:45 h.

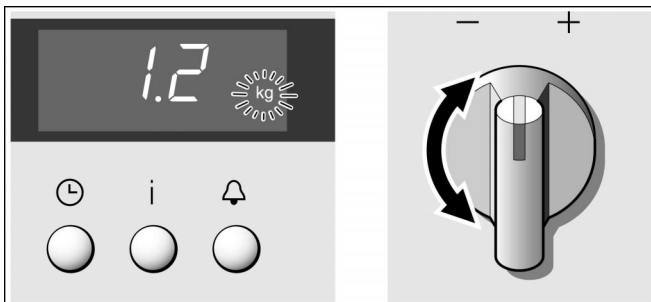
Programme 2, le plat demande une durée de 65 minutes.



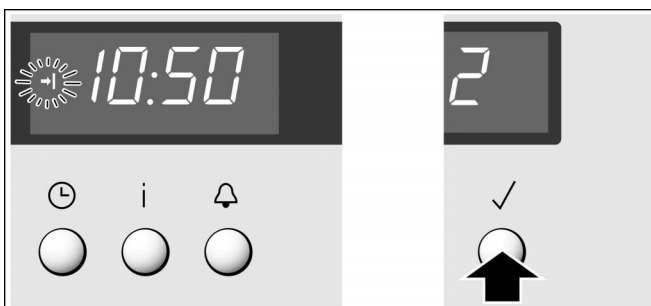
- 1 Avec le sélecteur du mode de cuisson, sélectionner les programmes automatiques.



- 2 Par le bouton rotatif, régler le numéro de programme désiré.



- 3 Confirmer avec la touche ✓.  
Une valeur de référence pour le poids apparaît à l'affichage de l'heure.



- 4 A l'aide du bouton rotatif, programmer le poids.

- 5 Confirmer avec la touche ✓.  
Le symbole Fin →| clignote à l'affichage de l'heure et l'heure de la fin du programme s'affiche.

- 6 Démarrer le four au moyen de la touche ✓.

Le symbole Durée |→| s'allume à l'affichage de l'heure et la durée s'écoule visiblement.

- La durée s'est écoulée :  
Un signal retentit. Le four s'arrête de chauffer et les lampes du four s'éteignent.  
Le symbole Durée |→| clignote à l'affichage de l'heure et la durée 0:00 s'affiche.  
Vous pouvez couper le signal prématurément en appuyant sur la touche Heure 🕒.  
Mettre le four hors tension au moyen de l'interrupteur principal ⓘ.

- Annuler le programme :  
Modifier le mode de cuisson ou éteindre le four par l'interrupteur principal ①.

Le numéro de programme ne peut pas être modifié.

- Interroger les réglages :  
Interroger l'heure de la fin →I ou l'heure ⌚ :  
Appuyer autant de fois que nécessaire sur la touche Heure ⌚ jusqu'à ce que le symbole correspondant apparaisse à l'affichage de l'heure.  
La valeur est affichée pendant quelques secondes.

Interroger le poids :

Appuyer sur la touche Info i. Le poids réglé s'affiche pendant quelques secondes à l'affichage de l'heure.

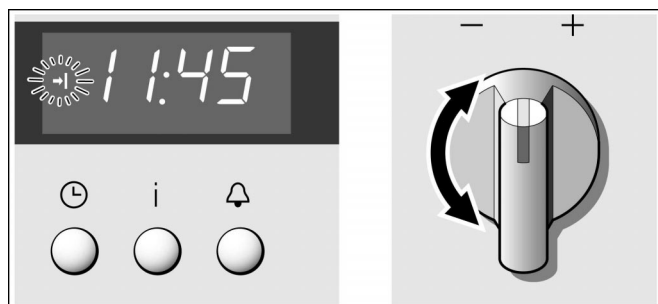
## Mise en marche et arrêt automatique

Veillez à ce que les aliments ne restent pas trop longtemps dans le four et s'abîment.

N'utilisez pas de viande surgelée. Elle décongèle pendant le temps d'attente et deviendra non comestible.

Réglez comme décrit aux points 1 à 5. Avant de démarrer le four, différez l'heure de la fin.

Exemple : Le plat doit être prêt à 11:45 h.



- 6 Différer l'heure de la fin à l'aide du bouton rotatif.

- 7 Confirmer avec la touche ✓.

Le symbole Fin →I s'allume à l'affichage de l'heure et l'heure de la fin s'affiche. Quand le four démarre, le symbole Durée I→I clignote à l'affichage de l'heure et la durée s'écoule visiblement.

Les lampes du four sont éteintes jusqu'au démarrage.

- L'heure de la fin est atteinte :  
Un signal retentit. Le four s'arrête de chauffer et les lampes du four s'éteignent.  
Le symbole Durée I→I clignote à l'affichage de l'heure et la durée 0:00 s'affiche.  
Vous pouvez couper le signal prématurément en appuyant sur la touche Heure ⌚.  
Mettre le four hors tension au moyen de l'interrupteur principal ①.
- Modifier l'heure de la fin :  
Appuyer autant de fois que nécessaire sur la touche Heure ⌚ jusqu'à ce que le symbole Fin →I clignote à l'affichage de l'heure.  
Modifier l'heure de la fin à l'aide du bouton rotatif.  
Confirmer la modification à l'aide de la touche ✓.

- Annuler l'heure de la fin :  
Appuyer autant de fois que nécessaire sur la touche Heure  jusqu'à ce que le symbole Fin  clignote à l'affichage de l'heure.  
Ramener l'heure de la fin à l'aide du bouton rotatif jusqu'à atteindre l'heure actuelle à laquelle le programme se termine.  
Confirmer la modification à l'aide de la touche .  
Le four se met en marche.
- Interroger les réglages :  
Interroger la durée , ou l'heure de la fin  ou l'heure  :  
Appuyer autant de fois que nécessaire sur la touche Heure  jusqu'à ce que le symbole correspondant apparaisse à l'affichage de l'heure.  
La valeur sera affichée pendant quelques secondes.
- Annuler le programme :  
Modifier le mode de cuisson ou éteindre le four par l'interrupteur principal .
- Interroger le poids :  
Appuyer sur la touche Info . Le poids réglé s'affiche pendant quelques secondes à l'affichage de l'heure.

## Conseils pour les programmes automatiques

|                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Le poids de votre rôti ou de votre volaille est supérieur à la fourchette de poids indiquée.</b> | La fourchette de poids est sciemment délimitée. Pour de très gros rôtis l'on ne trouve souvent pas de cocotte suffisamment grande. Faites rôtir les gros morceaux avec la convection naturelle  ou avec le mode gril à la chaleur tournante  . |
| <b>Le rôti est réussi mais la sauce est brûlée.</b>                                                 | Choisissez un récipient plus petit et mettez plus de liquide.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Le rôti est réussi, mais la sauce est trop claire et insipide.</b>                               | Choisissez un récipient plus grand et mettez moins ou pas de liquide.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Le dessus du rôti est trop sec.</b>                                                              | Utilisez un récipient dont le couvercle ferme bien. La viande très maigre restera juteuse si vous la bardez de lard.                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Odeur de brûlé pendant la cuisson mais le rôti a un bel aspect.</b>                              | Le couvercle de la cocotte ferme mal ou bien la viande a gonflé et a soulevé le couvercle. Utilisez toujours un couvercle adapté. Veillez à ce qu'il y ait toujours une distance d'au moins 3 cm entre la viande et la paroi du récipient et le couvercle.                                                                                                                                                       |
| <b>Vous voulez rôtir simultanément plusieurs cuisses de volaille.</b>                               | Les cuisses doivent être approximativement de la même taille. Réglez le poids de la cuisse la plus grosse. Exemple: Deux cuisses de dinde de respectivement 1,4 et 1,5 kg. Réglez 1,5 kg.                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Vous voulez étuver ou rôtir simultanément plusieurs poissons.</b>                                | Les poissons doivent être approximativement de la même taille. Réglez le poids total. Exemple: Deux truites de 0,6 et 0,5 kg. Réglez 1,1 kg.                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Vous désirez préparer une volaille farcie.</b>                                                   | De la volaille farcie est inappropriée. Elle réussit le mieux sans récipient, directement sur la grille. Consultez pour cela le chapitre «Valeurs de réglage et conseils».                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>La viande dans le ragoût n'est pas assez dorée.</b>                                              | Disposez les dés de viande près des bords du récipient puis mettez les légumes au milieu.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Les légumes du ragoût sont trop mous ou trop durs.</b>                                           | Si les légumes doivent être croquants, réglez le poids de la viande. Si les légumes doivent être mous, réglez le poids des légumes et de la viande ensemble.                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Vous voulez préparer une potée végétarienne.</b>                                                 | Sont appropriés uniquement des légumes fermes, p.ex. carottes, haricots verts, choux blanc, céleri ou pommes de terre. Plus les légumes sont coupés menus, plus ils deviennent mous. Pour que les légumes ne brunissent pas trop, recouvrez-les de liquide.                                                                                                                                                      |
| <b>Vous voulez utiliser votre cocotte en inox.</b>                                                  | Les récipients en inox sont appropriés de manière limitée. Le mets dore moins bien et cuit moins vite.<br>Retirez le couvercle en fin de programme et passez la viande sous le gril réglé sur la position 3  pendant 8 à 10 minutes.                                                                                          |

## Pyrolyse

Avec la pyrolyse vous pouvez confortablement débarrasser votre four des salissures.

Le four chauffe à env. 500 °C. Les résidus qui se sont accumulés pendant le rôtissage, les grillades ou la cuisson de pain/pâtisseries seront alors calcinés. Vous devez uniquement essuyer les cendres dans le four.

Il y a trois puissances de nettoyage différentes.

| Position | Degré de nettoyage | Durée               |
|----------|--------------------|---------------------|
| 1        | économique         | 1 heure             |
| 2        | moyen              | 1 heure, 15 minutes |
| 3        | intensif           | 1 heure, 30 minutes |

Plus les salissures sont importantes et anciennes, plus la puissance de nettoyage devrait être élevée. En cas d'utilisation normale, il suffit de nettoyer le four tous les 2 - 3 mois. Un nettoyage consomme seulement env. 2,4 - 4,0 kWh.

**Remarque:** Les lampes du four ne peuvent pas être allumées.

Le contrôle de température n'apparaît pas.

**⚠ Avertissement:** Pour votre sécurité, la fonction du plateau mobile sera automatiquement verrouillée à partir d'une certaine température. A l'affichage de l'heure apparaît le symbole de verrou .

Vous pouvez uniquement rouvrir le four lorsque le symbole de verrou  s'éteint.

Ne jamais ouvrir le four manuellement.

Risque de brûlure par déflagration !

Tant que le fonctionnement du plateau mobile est verrouillé, le four ne peut pas être redémarré.

## Avant la pyrolyse

Nettoyez le four et la vitrocéramique au niveau du joint du four. Ne pas récurer le joint. Des salissures peuvent s'incruster sous l'effet de la chaleur et endommager le joint.

Nettoyez la zone entre les supports d'accessoires et leurs fixations. Sinon, les cendres rendent l'enlèvement des supports d'accessoires plus difficile.

Sortez la vaisselle du four ainsi que les accessoires inappropriés.

**⚠ Avertissement:** Les résidus d'aliments décollés, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer. Risques d'incendie !

Essuyez le four et les accessoires à nettoyer à l'aide d'un chiffon humide.

## Nettoyage des accessoires dans le four

Avec la pyrolyse, vous pouvez nettoyer la lèchefrite ou la plaque à pâtisserie émaillée enfournée au niveau 3. La grille n'est pas appropriée à la pyrolyse.

Si le four est très encrassé, il est préférable de le nettoyer sans accessoires et sans supports d'accessoires. Vous obtiendrez ainsi un résultat satisfaisant.

Vous pouvez nettoyer les accessoires en renouvelant le processus.

**⚠ Avertissement:** Ne jamais nettoyer avec la pyrolyse les accessoires à revêtement anti-adhérent. La forte chaleur détruit le revêtement anti-adhérent et il y a production de gaz toxiques. Risque d'effets graves pour la santé !

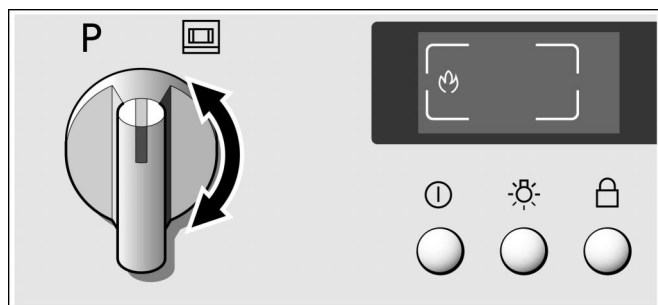
Les supports d'accessoires changent de teinte lors de hautes températures. Ces décolorations peuvent être éliminées avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et une éponge à dos récurant.

Si vous ne nettoyez pas d'accessoires avec la pyrolyse, vous pouvez retirer les supports d'accessoires.

## Réglage

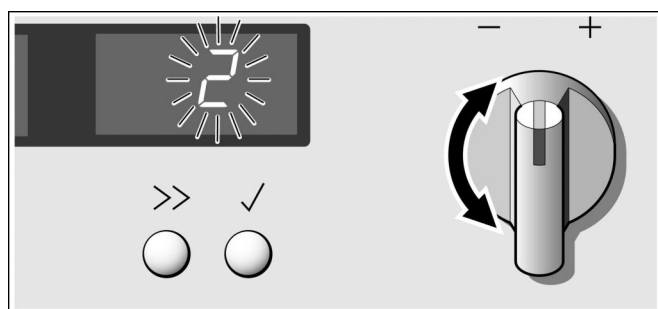
Mettre le four sous tension au moyen de l'interrupteur principal ①. Ensuite vous pouvez procéder aux réglages.

Exemple : Position de nettoyage 2, il est 9:35 h.

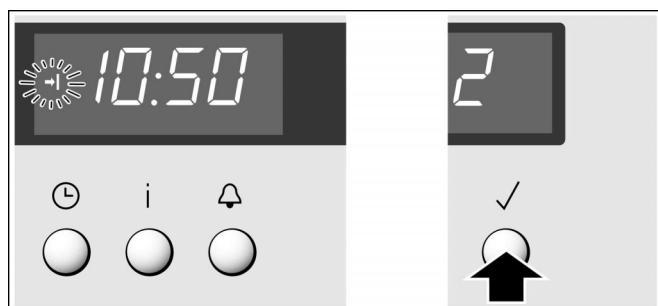


- 1 Sélectionner la pyrolyse au moyen du sélecteur du mode de cuisson.

Afin de ne pas démarrer la pyrolyse par mégarde, la position de sécurité 0 clignote à l'affichage de température.



- 2 A l'aide du bouton rotatif, régler la puissance de nettoyage souhaitée.



- 3 Confirmer avec la touche ✓.  
Le symbole Fin →I clignote à l'affichage de l'heure et l'heure de la fin de la pyrolyse s'affiche.

- 4 Démarrer le four au moyen de la touche ✓.

Le symbole Durée I→I s'allume à l'affichage de l'heure et la durée s'écoule visiblement.

La fonction du plateau mobile est automatiquement verrouillée à partir d'une certaine température et le symbole de verrou  apparaît à l'affiche de l'heure.

- La durée s'est écoulée :  
Un signal retentit. Le four s'arrête de chauffer.  
Le symbole Durée I→I clignote à l'affichage de l'heure et la durée 0:00 s'affiche.  
Vous pouvez couper le signal prématurément en appuyant sur la touche Heure .
- Annuler la pyrolyse :  
Modifier le mode de cuisson ou éteindre le four par l'interrupteur principal ①.

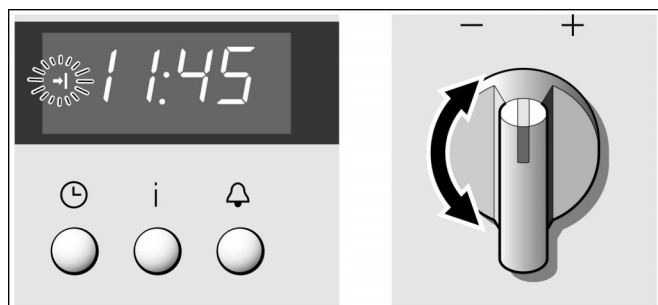
La position de nettoyage ne peut pas être modifiée.

- Interroger les réglages de temps :  
Interroger l'heure de la fin →I ou l'heure  :  
Appuyer autant de fois que nécessaire sur la touche Heure  jusqu'à ce que le symbole correspondant apparaisse à l'affichage de l'heure.  
La valeur sera affichée pendant quelques secondes.

## Mise en marche et arrêt automatique

Réglez comme décrit aux points 1 à 3. Avant de démarrer le four, différez l'heure de la fin.

Exemple : La pyrolyse doit être terminée à 11:45 h.



4 Différer l'heure de la fin à l'aide du bouton rotatif.

5 Confirmer avec la touche ✓.

Le symbole Fin →| s'allume à l'affichage de l'heure et l'heure de la fin s'affiche. Quand le four démarre, le symbole Durée |→| s'allume et la durée s'écoule visiblement.

La fonction du plateau mobile est automatiquement verrouillée à partir d'une certaine température et le symbole de verrou ⛔ apparaît à l'affiche de l'heure.

- L'heure de la fin est atteinte :  
Un signal retentit. Le four s'arrête de chauffer.  
Le symbole Durée |→| clignote à l'affichage de l'heure et la durée 0:00 s'affiche.  
Vous pouvez couper le signal prématurément en appuyant sur la touche Heure ⌚.  
Mettre le four hors tension au moyen de l'interrupteur principal ⓑ.
- Modifier l'heure de la fin :  
Appuyer autant de fois que nécessaire sur la touche Heure ⌚ jusqu'à ce que le symbole Fin →| clignote à l'affichage de l'heure. Modifier l'heure de la fin à l'aide du bouton rotatif.  
Confirmer la modification à l'aide de la touche ✓.
- Annuler l'heure de la fin :  
Appuyer autant de fois que nécessaire sur la touche Heure ⌚ jusqu'à ce que le symbole Fin →| clignote à l'affichage de l'heure.  
Ramener l'heure de la fin à l'aide du bouton rotatif jusqu'à atteindre l'heure actuelle à laquelle la pyrolyse se termine.  
Confirmer la modification à l'aide de la touche ✓.  
Le four se met en marche.
- Annuler la pyrolyse :  
Modifier le mode de cuisson ou éteindre le four par l'interrupteur principal ⓑ.

La position de nettoyage ne peut pas être modifiée.

- Interroger les réglages de temps :  
Interroger la durée |→|, ou l'heure de la fin →| ou l'heure ⌚ :  
Appuyer autant de fois que nécessaire sur la touche Heure ⌚ jusqu'à ce que le symbole correspondant apparaisse à l'affichage de l'heure.  
La valeur sera affichée pendant quelques secondes.

## Après la pyrolyse

Laissez bien refroidir le four.

Essuyer ensuite avec un chiffon humide les restes calcinés dans le four.

---

## Entretien

---

Si vous entretenez toujours correctement votre four il gardera longtemps l'aspect du neuf et vous n'avez pas souvent besoin de le nettoyer à fond.

### Eviter des fortes salissures

En respectant certaines choses au quotidien, votre four ne se salira pas trop fortement.

- Four :  
Éliminez les plus grosses salissures immédiatement après l'utilisation du four.  
Ainsi, elles ne durcissent pas et il n'y aura pas de taches tenaces.

Utilisez aussi souvent que possible la lèchefrite comme collecteur de graisse.

- Devant du four :  
Si vous nettoyez d'autres objets avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et une lavette, essuyez en même temps le devant du four.  
Ceci évite que les salissures s'incrustent.
- Inox :  
Éliminez immédiatement les taches de calcaire, de graisse, de fécule et de blanc d'oeuf.  
Ceci évite la formation de corrosion.

## Nettoyage

Même lors d'un bon entretien de votre four il est toutefois indispensable de le nettoyer de temps en temps à fond. Afin de ne pas endommager les différentes surfaces par des nettoyants inappropriés, veuillez respecter les indications dans le tableau.

### Nettoyants

**Attention:** N'utilisez jamais des produits ou accessoires de nettoyage agressifs ou récurants.

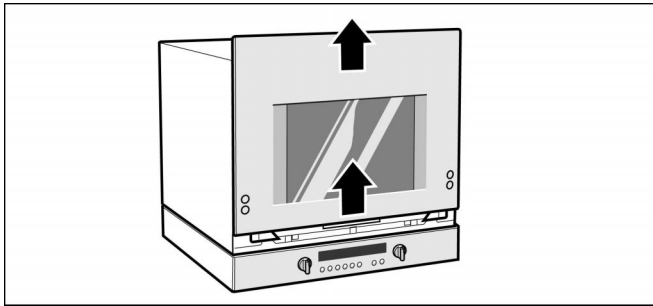
| Niveau                                       | Nettoyage                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Extérieur du four</b>                     | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle :<br>Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Vitres du four</b>                        | Nettoyant pour vitres :<br>Nettoyer avec une lavette.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Intérieur du four</b>                     | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou eau au vinaigre :<br>Nettoyer avec une lavette.<br><br>Produit de nettoyage pour four, en cas de fortes salissures :<br>Utiliser dans le four froid uniquement.<br>Ne jamais utiliser pour nettoyer la vitrocéramique.<br><br>Utiliser de préférence la pyrolyse.                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Couvercle en verre aux lampes du four</b> | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle :<br>Nettoyer avec une lavette.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Vitrocéramique</b>                        | Nettoyant spécial pour vitrocéramique (sans silicone), pour des taches d'eau aussi du citron ou du vinaigre :<br>Nettoyer avec une lavette.<br>Ne jamais utiliser du nettoyant pour four ou du détachant.<br><br>En cas de fortes salissures, utiliser un racloir à verre (en vente au service après-vente ou dans le commerce spécialisé) :<br>Enlever la sécurité et nettoyer uniquement avec la lame.<br>Attention, la lame est tranchante.<br>Risque de blessures !<br>Reverrouiller après le nettoyage.<br>Remplacer immédiatement les lames endommagées. |
| <b>Supports d'accessoires</b>                | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle :<br>Récurer avec une éponge à dos récurant.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

| Niveau                            | Nettoyage                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Joint</b><br>Ne pas l'enlever! | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle:<br>Nettoyer avec une lavette, ne pas récurer.                                                                                                                |
| <b>Accessoires</b>                | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle:<br>Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.<br><br>La lèchefrite ou la plaque à pâtisserie émaillée peut être nettoyée avec la pyrolyse. |

**Remarque:** Les bords de plaques minces ne peuvent pas être émaillés complètement. Ils peuvent donc présenter des aspérités. Ce phénomène est normal et n'influe en rien sur le fonctionnement.

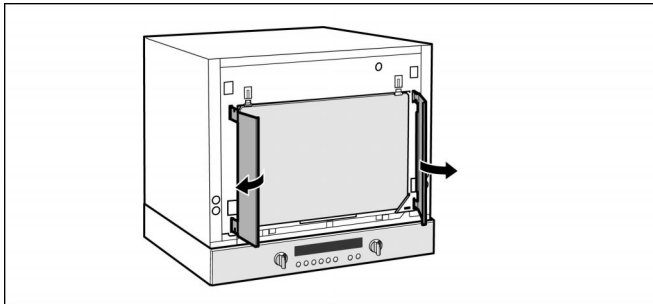
## Dépose et pose des vitres

Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez enlever les deux vitres extérieures du devant du four.

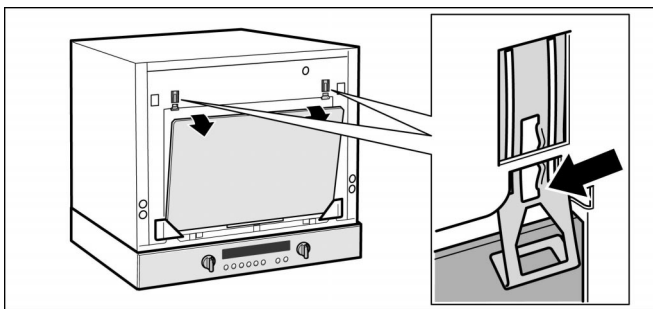


- 1 Pousser la vitre frontale vers le haut et la retirer vers l'avant.  
Attention ! La vitre frontale n'est plus serrée dès qu'elle est sortie des crochets.  
Tenez-la bien.

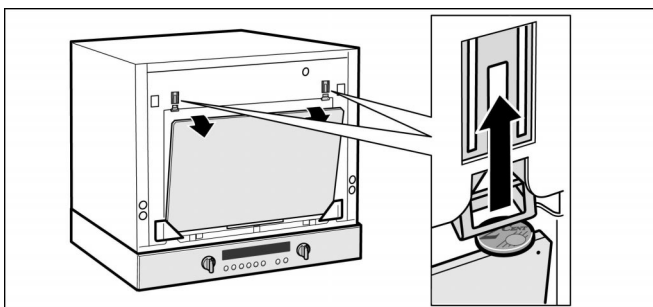
Les touches montée/descente pour le plateau mobile sont poussées vers le haut avec la vitre.



- 2 Pivoter les deux caches vers l'extérieur et les enlever.



- 3 Pousser vers l'intérieur d'abord le ressort de fixation droit et ensuite le ressort de fixation gauche pour la deuxième vitre jusqu'à ce qu'il puisse être passé sous la traverse.

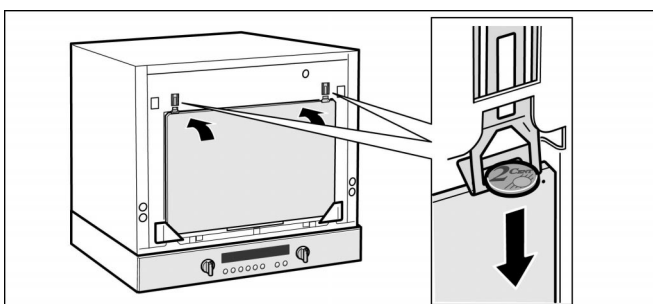


- 4 Pousser les ressorts de fixation complètement vers le haut à l'aide d'une pièce de monnaie et retirer la vitre. Attention ! Dès que les deux ressorts de fixation se trouvent complètement en haut, la vitre bascule vers l'avant. Tenez-la bien.

Utilisez une pièce de monnaie, afin de ne pas vous blesser aux arêtes vives.

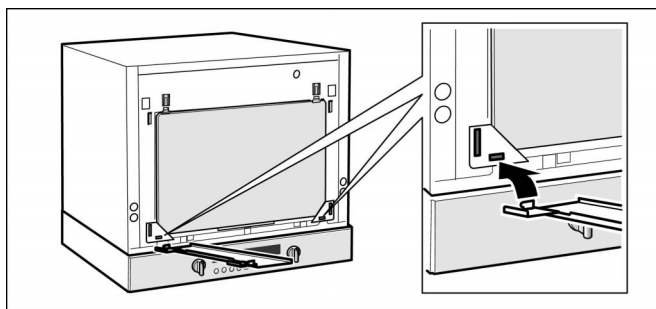
Nettoyez les vitres avec un nettoyeur pour vitres et un chiffon doux.

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

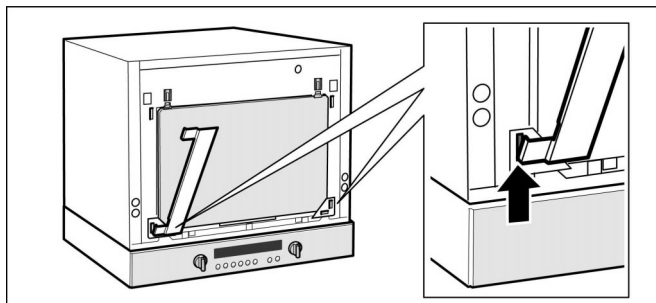


- 5 Accrocher la deuxième vitre et pousser les ressorts de fixation complètement vers le bas à l'aide d'une pièce de monnaie.

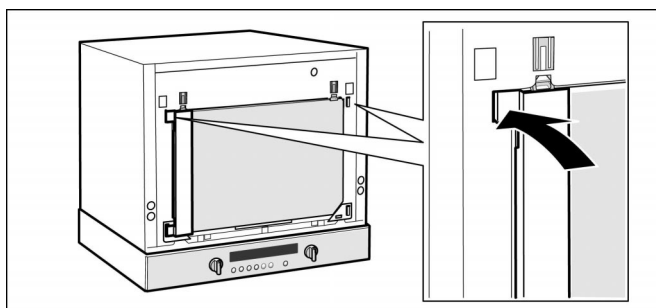
Le petit point de marquage à l'extérieur sur la vitre doit se trouver en haut à droite.



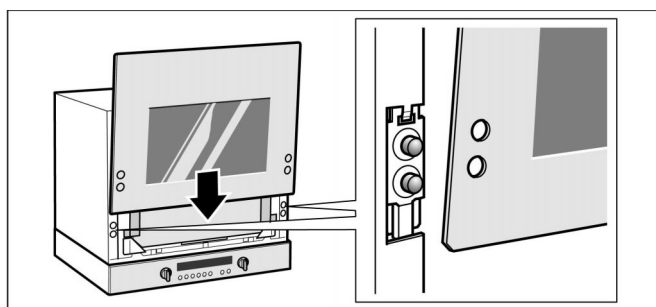
- 6 Refixer les deux caches.  
A cet effet, introduire la petite languette dans la fente transversale en bas.



- 7 Pivoter le cache vers le haut et pousser la grande languette dans la fente longitudinale en bas.



- 8 Accrocher la grande languette dans la fente longitudinale en haut et pousser la petite languette dans la fente transversale.



- 9 Accrocher la vitre frontale et la pousser vers le bas.

Veillez à ce que les touches montée/descente pour le plateau mobile se trouvent correctement dans les orifices de la vitre frontale.

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

## Remédier soi-même aux petites pannes

Il se peut qu'une petite panne gêne le bon fonctionnement de votre appareil.  
Avant d'appeler le service après-vente, essayez de remédier vous-même à la panne à l'aide du tableau.

| Panne                                                                                              | Cause possible                                                              | Remède / remarques                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Le four ne peut pas être mis en marche.</b>                                                     | Le fusible est défectueux.                                                  | Vérifier dans le boîtier à fusibles si celui du four est en bon état.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                    | Panne de courant.                                                           | Vérifier si d'autres appareils de cuisine fonctionnent.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                    | Le four est verrouillé.                                                     | Appuyer sur la touche Verrou  jusqu'à ce que le symbole de clé  s'éteigne à l'affichage de température.                                                                                                                                                                          |
| <b>L'affichage de l'heure clignote.</b>                                                            | Panne de courant.                                                           | Régler à nouveau l'heure.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>L'affichage de l'heure clignote.</b>                                                            | Le four est mal fermé.                                                      | Fermer bien le four.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                    | Vous n'avez pas démarré le four.                                            | Appuyer sur la touche  .                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Le four ne chauffe pas. Un point clignote en haut à gauche dans l'affichage de température.</b> | Le four se trouve en mode démonstration.                                    | Régler le four sur Convection naturelle  et 30 °C. Appuyer sur la touche Chauffage rapide  jusqu'à ce qu'un signal retentisse et le point clignote. Réappuyer sur la touche Chauffage rapide  . |
| <b>Le four ne peut pas être démarré.</b>                                                           | Le fonctionnement du plateau mobile est verrouillé par la pyrolyse.         | Attendre jusqu'à ce que le symbole de verrou  s'éteigne à l'affichage de l'heure.                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                    | Le four est mal fermé.                                                      | Rouvrir le four et le refermer.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Le four ne peut pas être ouvert.</b>                                                            | Le fonctionnement du plateau mobile est verrouillé par la pyrolyse.         | Attendre jusqu'à ce que le symbole de verrou  s'éteigne à l'affichage de l'heure.                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                    | Le fonctionnement du plateau mobile est verrouillé par la sécurité-enfants. | Appuyer sur la touche Verrou  jusqu'à ce que le symbole de clé  s'éteigne à l'affichage de température.                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                    | La position du plateau mobile est mémorisée très haut.                      | Réappuyer sur la touche Ouverture  et mémoriser la position du plateau mobile à la hauteur désirée à l'aide de la touche  .                                                                                                                                                  |
| <b>A l'affichage de la température apparaît "OFF".</b>                                             | La limitation automatique du temps a été activée.                           | Mettre le four hors tension au moyen de l'interrupteur principal  .                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>La position du plateau mobile ne peut pas être mémorisée.</b>                                   | Le four n'était pas correctement fermé.                                     | Refermer complètement le four et le rouvrir.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

Vous pouvez effectuer chaque message d'erreur à l'aide de la touche Heure . Ceci remet le four à l'état initial.

Vous devez régler l'heure à nouveau.

Si un message d'erreur ne peut pas être supprimé ou apparaît assez souvent, appelez le service après-vente.

| Message d'erreur à l'affiche de l'heure           | Cause possible                                                  | Remède / remarques                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>E005 ou E305</b>                               | Erreur de communication entre les modules électroniques.        | Appuyer sur la touche Heure  . Régler à nouveau l'heure. |
| <b>E010, E014, E119, E120, E310, E314 ou E701</b> | Erreur de données dans l'électronique.                          | Appuyer sur la touche Heure  . Régler à nouveau l'heure. |
| <b>E011</b>                                       | Vous avez appuyé trop longtemps sur une touche commande.        | Appuyer sur toutes les touches une par une et vérifier si elles sont coincées.                                                              |
| <b>E101 ou E104</b>                               | Surcharge de la sonde de température.                           | Appuyer sur la touche Heure  . Régler à nouveau l'heure. |
| <b>E115</b>                                       | La température du four est trop élevée.                         | Laisser refroidir le four jusqu'à ce qu'il réagisse à nouveaux aux commandes.                                                               |
| <b>E702, E704, E705 ou E706</b>                   | Erreur de données dans l'électronique pour le plateau mobile.   | Appuyer sur la touche Heure  . Régler à nouveau l'heure. |
| <b>E703</b>                                       | Contact de porte ne fonctionne pas.                             | Appuyer sur la touche Heure  . Régler à nouveau l'heure. |
| <b>E711</b>                                       | Vous avez appuyé trop longtemps sur une touche montée/descente. | Appuyer sur la touche Heure  . Régler à nouveau l'heure. |
|                                                   | Une touche montée/descente est coincée.                         | Appuyer sur toutes les touches montée/levée une par une et vérifier si elles sont coincées.                                                 |
|                                                   | La vitre de façade n'est pas correctement en place.             | Bouger légèrement la vitre de façade jusqu'à ce que les touches montée/descente ne soient plus coincées.                                    |

 **Avertissement:** Faire effectuer des réparations uniquement par des techniciens du service après-vente formés par le fabricant.  
Des réparations inexpertes peuvent engendrer des risques considérables pour l'utilisateur.

## Changer les lampes du four

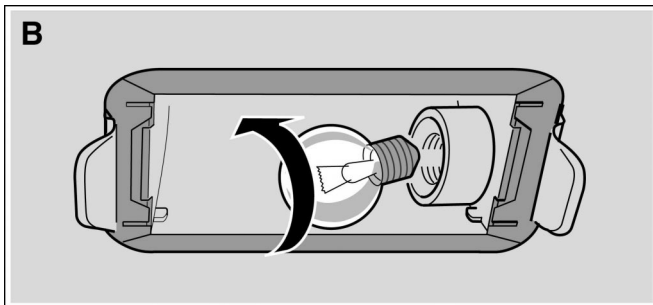
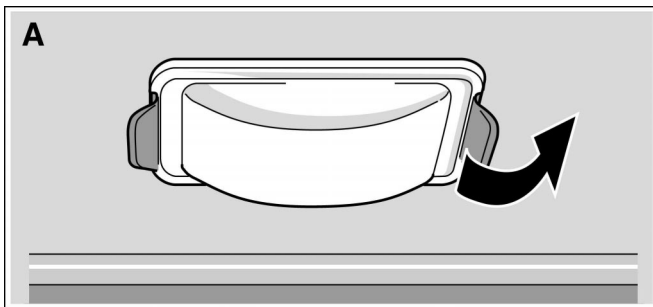
Si une lampe du four a grillé vous devez la remplacer. Des ampoules de rechange résistantes aux températures élevées sont en vente au service après-vente ou dans le commerce spécialisé.

N'utilisez que ces ampoules.

**⚠ Avertissement:** Changer les lampes du four uniquement lorsque le four est froid. Risque de brûlures !

### Lampe du plafond

Utilisez exclusivement une ampoule de 40 W.

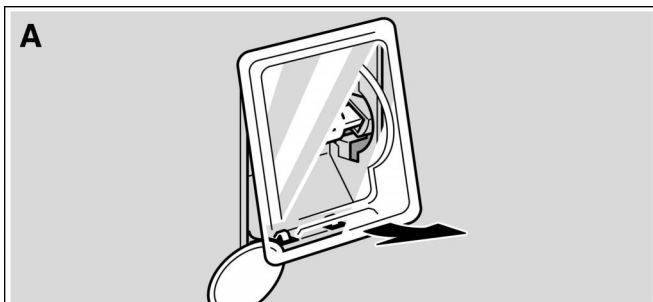


- 1 Couper le fusible se trouvant dans le boîtier à fusibles.
- 2 Etaler un torchon à vaisselle sur la vitrocéramique afin d'éviter des dégâts.
- 3 Enlever le couvercle en verre. Pour ce faire, pousser avec le pouce l'attache métallique vers l'arrière. (Fig. A)  
Attention ! Le couvercle en verre n'est plus serré dès qu'un côté est désenclenché. Tenez-le bien.
- 4 Dévisser l'ampoule (fig. B) et la remplacer par un type d'ampoule identique.
- 5 Remettre en place le couvercle en verre. A cet effet, insérer d'un côté le couvercle en verre sous l'attache et l'appuyer fermement de l'autre côté jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- 6 Enlever le torchon de la vitrocéramique et réarmer le fusible.

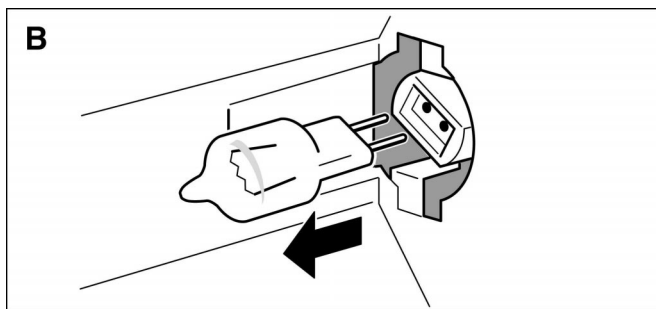
### Lampes latérales

Utilisez exclusivement des lampes halogènes de 10 W. Saisissez les lampes halogènes avec un chiffon propre et sec. Ceci rallonge la durée de vie.

La lampe latérale gauche et la lampe latérale droite se changent de la même manière.



- 1 Couper le fusible se trouvant dans le boîtier à fusibles.
- 2 Etaler un torchon à vaisselle sur la vitrocéramique afin d'éviter des dégâts.
- 3 Enlever le couvercle en verre. Pour ce faire, ouvrir avec la main le couvercle en verre par le bas. Si le couvercle en verre s'enlève difficilement, servez-vous d'une cuillère. (Fig. A)



- 4 Retirer l'ampoule, ne pas la tourner, (fig. B) et la remplacer par un type d'ampoule identique. Respecter la position des tiges-contacts. Pousser l'ampoule à fond.



- 5 Remettre en place le couvercle en verre. Veiller à ce que le bombage dans le verre se trouve du côté droit de la lampe.  
Insérer le couvercle en verre en haut et le presser fermement en bas jusqu'à ce qu'il s'enclenche. (Fig. C)
- 6 Enlever le torchon de la vitrocéramique et réarmer le fusible.

## Couvercles en verre

Un couvercle en verre endommagé doit être remplacé. Vous pouvez vous procurer des couvercles en verre appropriés auprès du service après-vente. Veuillez indiquer les numéros E et FD de votre four.

## Ouvrir le four manuellement

Si la fonction du plateau mobile tombe en panne, vous pouvez ouvrir votre four manuellement. P. ex. en cas de panne de courant et un plat est encore dans le four.

Pour cela, vous avez besoin d'une de ces piles bloc 9 V type E :

- Alcaline 6LR61, 6LF22 ou 6AM6
- Zinc-charbon 6F22

**⚠ Avertissement:** Laisser bien refroidir le four.

Après le fonctionnement, le four est très chaud à l'intérieur. Risque de brûlures !

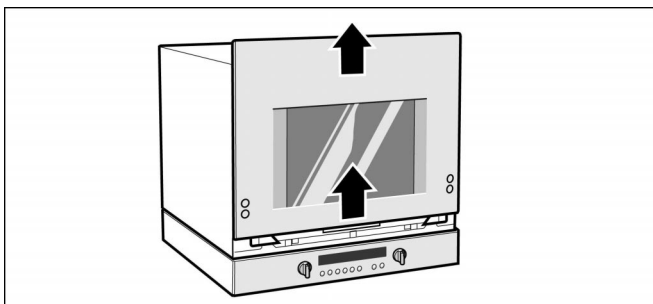
Ne jamais ouvrir le four pendant la pyrolyse. Risque de brûlure par déflagration !

Couper le fusible se trouvant dans le boîtier à fusibles. Risque d'électrocution !

**Attention:** Utiliser exclusivement les piles indiquées. D'autres sources de tension peuvent endommager le four.

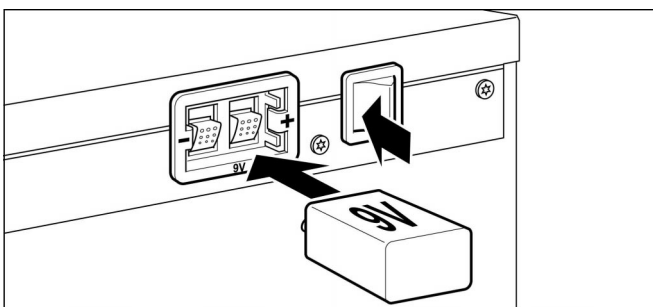
### Procédez comme suit

Ne pas descendre le plateau mobile de plus de 40 cm. L'entraînement du plateau mobile peut être endommagé.



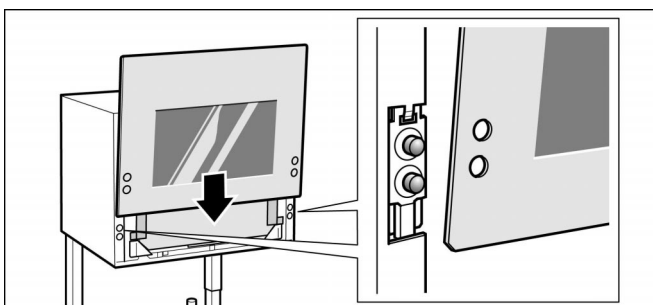
- 1** Pousser la vitre frontale vers le haut et l'enlever vers l'avant.  
Attention ! La vitre frontale n'est plus serrée dès qu'elle est sortie des crochets.  
Tenez-la bien.

Les touches montée/descente pour le plateau mobile sont poussées vers le haut avec la vitre.



- 2** Pour la pile 9 V sur les contacts en haut à droite sur le four. Appuyer en même temps sur l'interrupteur à bascule situé à côté à droite.  
Le plateau mobile descend lentement.

Veillez à la polarité correcte:  
Gauche = Moins –  
Droite = Plus +



- 3** Raccrocher la vitre frontale et la pousser vers le bas.

Veillez à ce que les touches montée/descente pour le plateau mobile se trouvent correctement dans les orifices de la vitre frontale.

Lorsque les touches montée/descente fonctionnent à nouveau, fermez d'abord le four. Vous pouvez alors réutiliser la fonction du plateau mobile comme d'habitude.

## Service après-vente

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

### Numéro E et numéro FD

Lorsque vous appelez notre service après-vente, indiquez le numéro E complet et le numéro FD complet de votre four.

La plaque signalétique comportant ces numéros se trouve sur le dessous du fond mobile.

Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de besoin, vous pouvez reporter les données de votre four dans l'encadré ci-dessous.

|      |       |
|------|-------|
| N° E | N° FD |
|------|-------|

|                       |
|-----------------------|
| Service après-vente 🏠 |
|-----------------------|

## Emballage et appareil usagé

Déballiez l'appareil et éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

## Valeurs de réglage et conseils

Ici vous trouverez un choix de plats et les réglages optimaux correspondants.

Les valeurs de réglage s'entendent pour l'enfournement du mets dans le four froid. Vous économiserez de l'énergie.

La température et la durée dépendent de la quantité et de la nature du mets. C'est pourquoi les tableaux présentent des fourchettes de valeurs.

Les conseils vous donnent des informations supplémentaires. Elles vous aident à optimiser le plat selon vos souhaits.

- Accessoires :  
Utilisez les accessoires livrés avec l'appareil.  
Vous pouvez acheter des accessoires supplémentaires ou des accessoires spéciaux au service après-vente ou dans le commerce spécialisé.

Les plaques et moules en métal de couleur foncée sont les plus appropriés. Il est préférable de placer les récipients en métal clair ou en verre directement sur la vitrocéramique.

Respectez les indications des fabricants.

## Gâteaux et pâtisseries

Placez les moules sur la grille.

Placer la pâte à pain directement sur la vitrocéramique.

| Gâteaux cuits dans des moules                             | Moule                                  | Niveau | Mode de cuisson | Température en °C | Durée en minutes |
|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------|--------|-----------------|-------------------|------------------|
| Gâteaux à pâte levée simple                               | Moule à kouglof/<br>à savarin/ à cake  | 1      |                 | 150 - 170         | 50 - 60          |
| Gâteaux à pâte levée fine<br>(p.ex. sablés)               | Moule à kouglof/<br>à savarin/ à cake  | 1      |                 | 140 - 160         | 60 - 70          |
| Fond de tarte en pâte brisée avec bord                    | Moule démontable                       | 0      |                 | 150 - 170         | 25 - 35          |
| Fond de tarte génoise                                     | Moule pour fond de<br>tarte aux fruits | 0      |                 | 160 - 180         | 20 - 30          |
| Tarte en pâte à biscuit                                   | Moule démontable                       | 1      |                 | 160 - 180         | 30 - 40          |
| Tarte aux fruits ou au fromage blanc,<br>pâte brisée*     | Moule démontable                       | 1      |                 | 170 - 190         | 70 - 90          |
| Gâteaux aux fruits (pâte levée fine)                      | Moule démontable/<br>moule à kouglof   | 1      |                 | 150 - 170         | 50 - 60          |
| Tartes salées* (p.ex. des quiches, tartes<br>aux oignons) | Moule démontable                       | 0      |                 | 170 - 190         | 50 - 60          |

\* Laisser refroidir le gâteau env. 20 minutes dans le four.

| Gâteau sur plaque                                                  | Accessoire                                                    | Niveau     | Mode de cuisson | Température en °C      | Durée en minutes   |
|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|------------|-----------------|------------------------|--------------------|
| Pâte à cake ou à la levure de boulanger<br>avec garniture sèche    | Plaque<br>Plaque + lèchefrite à<br>grillades*                 | 1<br>3 + 1 | <br>            | 180 - 200<br>140 - 160 | 20 - 30<br>40 - 50 |
| Pâte à cake ou à la levure de boulanger<br>avec garniture fondante | Plaque<br>Plaque + lèchefrite à<br>grillades*                 | 2<br>3 + 1 | <br>            | 160 - 180<br>140 - 160 | 40 - 50<br>50 - 60 |
| Biscuit roulé (préchauffer)                                        | Lèchefrite à grillades                                        | 1          |                 | 190 - 210              | 15 - 20            |
| Brioche tressée, avec 500 g de farine                              | Lèchefrite à grillades                                        | 2          |                 | 170 - 190              | 30 - 40            |
| Gâteau de Noël, avec 500 g de farine                               | Lèchefrite à grillades                                        | 2          |                 | 180 - 200              | 50 - 60            |
| Gâteau de Noël, avec 1 kg de farine                                | Lèchefrite à grillades                                        | 2          |                 | 170 - 190              | 60 - 80            |
| Strudel, sucré                                                     | Lèchefrite à grillades                                        | 1          |                 | 180 - 200              | 60 - 70            |
| Pizzas                                                             | Lèchefrite à grillades<br>Plaque + lèchefrite à<br>grillades* | 1<br>3 + 1 | <br>            | 210 - 230<br>190 - 210 | 25 - 35<br>40 - 50 |

\* Si vous faites cuire sur deux niveaux, accrochez la plaque toujours au-dessus de la lèchefrite à grillades.

| Pain et petits pains                              | Accessoire                        | Niveau | Mode de cuisson                                                                    | Température en °C | Durée en minutes |
|---------------------------------------------------|-----------------------------------|--------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|------------------|
| Préchauffer                                       |                                   |        |                                                                                    | 300               | 8 - 10           |
| Pain à la levure de boul., avec 1,2 kg de farine* | sans                              | 0      |  | 200               | 35 - 45          |
| Préchauffer                                       |                                   |        |                                                                                    | 300               | 8 - 10           |
| Pain au levain, avec 1,2 kg de farine*            | sans                              | 0      |  | 200               | 45 - 55          |
| Petits pains                                      | Plaque                            | 2      |  | 220 - 240         | 25 - 35          |
| Petits pains prêts à cuire, bretzels              | Plaque                            | 1      |  | 200 - 220         | 10 - 25          |
|                                                   | Plaque + lèchefrite à grillades** | 3 + 1  |  | 180 - 200         | 15 - 25          |

\* Ne jamais verser de l'eau directement sur la vitrocéramique.

\*\* Si vous faites cuire sur deux niveaux, accrochez la plaque toujours au-dessus de la lèchefrite à grillades.

| Petites pâtisseries | Accessoire                       | Niveau | Mode de cuisson                                                                      | Température en °C | Durée en minutes |
|---------------------|----------------------------------|--------|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|------------------|
| Petits gâteaux secs | Plaque                           | 2      |    | 130 - 150         | 10 - 20          |
|                     | Plaque + lèchefrite à grillades* | 3 + 1  |    | 120 - 140         | 25 - 35          |
| Meringue            | Plaque                           | 1      |    | 70 - 90           | 100 - 150        |
| Pâte à choux        | Plaque                           | 1      |    | 210 - 230         | 30 - 40          |
| Macarons            | Plaque                           | 1      |    | 110 - 130         | 30 - 40          |
|                     | Plaque + lèchefrite à grillades* | 3 + 1  |    | 100 - 120         | 40 - 50          |
| Pâte feuilletée     | Plaque                           | 1      |  | 180 - 200         | 25 - 35          |
|                     | Plaque + lèchefrite à grillades* | 3 + 1  |  | 170 - 190         | 35 - 45          |

\* Si vous faites cuire sur deux niveaux, accrochez la plaque toujours au-dessus de la lèchefrite à grillades.

## Conseils pour la pâtisserie

|                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Vous voulez utiliser votre propre recette.</b>                    | Repérez-vous aux gâteaux et pâtisseries similaires dans les tableaux.                                                                                                                                                                                 |
| <b>Vous voulez vérifier si votre génoise est complètement cuite.</b> | Environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson indiqué dans la recette, piquez profondément avec un bâtonnet en bois dans le gâteau à son sommet. Le gâteau est cuit si de la pâte n'adhère pas au bâtonnet.                                     |
| <b>Le gâteau s'affaisse.</b>                                         | La fois suivante, veillez à ce que la pâte soit moins liquide ou bien réduisez la température du four de 10 degrés. Respectez les temps de malaxage indiqués dans la recette.                                                                         |
| <b>Le gâteau a monté au centre et non pas aux bords.</b>             | Ne graissez pas la paroi du moule démontable. Après la cuisson, détachez soigneusement le gâteau à l'aide d'un couteau.                                                                                                                               |
| <b>Le dessus du gâteau est trop foncé.</b>                           | Accrochez l'accessoire plus bas. Choisissez une température plus basse et faites cuire le gâteau un peu plus longtemps.                                                                                                                               |
| <b>Le gâteau est trop sec.</b>                                       | A l'aide d'un cure-dent, percez plusieurs petits trous dans le gâteau cuit et versez dessus goutte à goutte du jus de fruit ou du liquide légèrement alcoolisé. Au gâteau suivant, augmentez la température de 10 °C et réduisez le temps de cuisson. |

|                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Le pain ou le gâteau (gâteau au fromage blanc par ex.) a un bel aspect mais l'intérieur est pâteux (filets d'eau à l'intérieur).</b>      | La fois suivante, utilisez un peu moins de liquide. Faites cuire un peu plus longtemps à une température plus basse. En cas de gâteau avec une garniture fondante, faites précuire le fond. Saupoudrez-le de poudre d'amandes ou de chapelure et mettez ensuite la garniture. Respectez le temps de cuisson indiqué dans la recette.                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Le gâteau ou les pâtisseries ne sont pas uniformément dorés.</b>                                                                          | Choisissez la température un peu plus basse. Faites cuire les pâtisseries délicats sur un seul niveau, avec le mode de cuisson convection naturelle  . Le papier sulfurisé dépassant de la plaque peut gêner la circulation de l'air. Découpez toujours le papier aux dimensions. Pour la cuisson sur un seul niveau avec le mode chaleur tournante  accrocher l'accessoire au niveau 1 ou 3. |
| <b>Le dessous de la tarte aux fruits est trop clair. Le jus des fruits a coulé.</b>                                                          | La fois suivante, utilisez la lèchefrite à grillades à bords hauts.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Vous avez fait cuire sur deux niveaux. Les pâtisseries placées sur la plaque du haut sont plus cuites que celles de la plaque du bas.</b> | Pour la cuisson sur deux niveaux, utilisez toujours le mode chaleur tournante  . Les plaques enfournées en même temps ne seront pas forcément terminées au même moment.                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Vous voulez utiliser des plaques et moules en métal clair ou en verre.</b>                                                                | Placez le récipient directement sur la vitrocéramique.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>La cuisson de gâteaux aux fruits juteux produit de la condensation.</b>                                                                   | C'est là un phénomène physique normal. Pendant la cuisson se forme de la vapeur d'eau qui s'échappe par les fentes d'aération. Cette vapeur peut se condenser sur les façades de meubles voisins et se mettre à goutter.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

## Viande, volaille, poisson

- **Vaisselle:**  
Vous pouvez utiliser toute vaisselle résistante à la chaleur. La lèchefrite à grillades convient également très bien au gros rôti.

Placez la vaisselle toujours au centre de la vitrocéramique.

Posez la vaisselle en verre très chaude sur une serviette sèche. Sur une surface humide ou froide, le verre peut se casser.

- **Rôtir:**  
Le résultat du rôtissage dépend de la nature et de la qualité de la viande.

En cas de viande maigre, ajoutez 2 à 3 cuillerées à soupe de liquide, et 8 à 10 cuillerées à soupe de liquide pour les rôtis à braiser.

Après le temps de cuisson du rôti, laissez-le reposer 10 minutes de plus dans le four éteint et fermé. De la sorte, le jus se répartit mieux dans la viande.

- **Gril:**  
Prenez si possible des pièces à griller de même épaisseur. Elles doivent faire 2 à 3 cm d'épaisseur minimum. Elles seront alors uniformément dorées et bien juteuses.

Déposez les morceaux à griller directement sur la grille. Ils réussissent le mieux au milieu de la grille. Accrochez en plus la lèchefrite à grillades au niveau 1. Elle récupère le jus de viande et le four se salit moins.

### Viande

Salez les steaks seulement une fois grillés, pour éviter qu'ils ne dessèchent.

Retournez les morceaux de viande à mi-cuisson, les grillades aux deux tiers du temps de cuisson.

| Viande                                               |            | Vaisselle | Niveau | Mode de cuisson                                                                      | Température en °C, gril | Durée en minutes |
|------------------------------------------------------|------------|-----------|--------|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|------------------|
| Rôti de boeuf à braiser                              | 1 kg       | fermé     | 0      |    | 200 - 220               | 100              |
|                                                      | 1,5 kg     |           | 0      |    | 190 - 210               | 120              |
|                                                      | 2 kg       |           | 0      |    | 180 - 200               | 140              |
| Aloyau                                               | 1 kg       | ouvert    | 0      |    | 210 - 230               | 80               |
|                                                      | 1,5 kg     |           | 0      |    | 200 - 220               | 90               |
|                                                      | 2 kg       |           | 0      |    | 190 - 210               | 100              |
| Rosbif, médium*                                      | 1 kg       | ouvert    | 0      |    | 220 - 240               | 60               |
| Steaks, bien cuits                                   |            | Grille*** | 4      |    | 3                       | 20               |
| Steaks, à point                                      |            | Grille*** | 4      |    | 3                       | 15               |
| Viande de porc sans couenne (p.ex. échine)           | 1 kg       | ouvert    | 0      |    | 190 - 210               | 130              |
|                                                      | 1,5 kg     |           | 0      |    | 180 - 200               | 150              |
|                                                      | 2 kg       |           | 0      |    | 170 - 190               | 170              |
| Viande de porc avec couenne** (p.ex. épaule, jarret) | 1 kg       | ouvert    | 0      |    | 200 - 220               | 140              |
|                                                      | 1,5 kg     |           | 0      |    | 190 - 210               | 160              |
|                                                      | 2 kg       |           | 0      |    | 180 - 200               | 190              |
| Carré de porc avec os                                | 1 kg       | fermé     | 0      |    | 210 - 230               | 70               |
| Rôti de viande hachée                                | 750 g      | ouvert    | 0      |    | 200 - 220               | 100              |
| Saucisses                                            | 750 g env. | Grille*** | 4      |    | 3                       | 12               |
| Rôti de veau                                         | 1 kg       | ouvert    | 0      |   | 180 - 200               | 100              |
|                                                      | 2 kg       |           | 0      |  | 170 - 190               | 120              |
| Gigot d'agneau désossé                               | 1,5 kg     | ouvert    | 0      |  | 170 - 190               | 120              |

\* Tourner le ros-bif à mi-cuisson. Une fois cuit, envelopper le ros-bif dans une feuille d'aluminium et le laisser reposer 10 minutes dans le four.

\*\* Entailler la couenne en cas de viande de porc. Poser la viande d'abord avec la couenne au contact du plat.

\*\*\* Accrocher la lèchefrite à grillades au niveau 1.

## Volaille

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

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

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

Retournez la volaille entière aux deux-tiers du temps de cuisson.

| Volaille                       |          | Accessoire | Niveau | Mode de cuisson                                                                      | Température en °C | Durée en minutes |
|--------------------------------|----------|------------|--------|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|------------------|
| Demi - poulet<br>1 à 4 moitiés | de 400 g | Grille*    | 2      |  | 210 - 230         | 40 - 50          |
| Morceaux de poulet             | de 250 g | Grille*    | 2      |  | 210 - 230         | 30 - 40          |
| Poulet entier<br>1 à 2 poulets | de 1 kg  | Grille*    | 2      |  | 200 - 220         | 50 - 80          |
| Canard                         | 1,7 kg   | Grille*    | 2      |  | 180 - 200         | 90 - 110         |
| Oie                            | 3 kg     | Grille*    | 2      |  | 160 - 180         | 120 - 140        |
| Dindonneau                     | 3 kg     | Grille*    | 2      |  | 180 - 200         | 100 - 120        |
| Cuisses de dinde<br>2 cuisses  | de 800 g | Grille*    | 2      |  | 180 - 200         | 90 - 110         |

\* Accrocher la lèchefrite à grillades au niveau 1.

## Poisson

Les indications s'entendent pour du poisson non pané.

| Poisson                                   |          | Accessoire | Niveau | Mode de cuisson                                                                    | Température en °C, gril | Durée en minutes |
|-------------------------------------------|----------|------------|--------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|------------------|
| Poisson grillé                            | de 300 g |            | 2      |  | 2                       | 20 - 25          |
|                                           | 1 kg     | Grille*    | 2      |  | 200 - 220               | 40 - 50          |
|                                           | 1,5 kg   |            | 2      |  | 190 - 210               | 50 - 60          |
| Poisson en tranches<br>(p.ex. des darnes) | de 300 g | Grille*    | 3      |  | 2                       | 20 - 25          |

\* Accrocher la lèchefrite à grillades au niveau 1.

## Conseils pour les rôtis et grillades

|                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Le tableau ne contient pas de valeur pour le poids de votre rôti.</b>      | Choisissez les valeurs du poids le plus proche et modifiez la durée en conséquence.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Vous voulez vérifier si votre rôti est cuit.</b>                           | 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. S'il est ferme, le rôti est prêt. Si la cuillère s'enfonce, allongez le temps de cuisson.                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Le rôti est de couleur trop foncée et l'extérieur est en partie brûlé.</b> | Choisissez une température un peu plus basse.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Le rôti a un bel aspect mais la sauce est brûlée.</b>                      | La fois suivante, choisissez un plat à rôti plus petit ou ajoutez plus de liquide.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Le rôti a un bel aspect, mais la sauce est trop claire et insipide.</b>    | La fois suivante, choisissez un plat à rôti plus grand ou ajoutez moins de liquide.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>L'arrosage du rôti produit un dégagement de vapeur.</b>                    | C'est là un phénomène physique normal. Une grande partie de la vapeur s'échappe par les fentes d'aération. Elle peut se condenser sur les façades de meubles voisins et se mettre à goutter.<br>Utilisez le mode Gril à la chaleur tournante  au lieu de convection naturelle  . De cette façon, le fond du rôti ne chauffe pas autant et il se dégage moins de vapeur. |

## Cuisson à basse température

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

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

- Vaisselle appropriée:  
Utilisez un récipient peu profond, résistant à la chaleur, par ex. un plat de service en porcelaine.

### Procédez de la manière suivante

- 1 Mettre le four sous tension à l'aide de l'interrupteur principal ①.
- 2 Régler le mode de cuisson Convection naturelle
- 3 Régler la température sur 90 °C.
- 4 Démarrer le four à l'aide la touche ✓ et préchauffer. Pendant ce processus, faire chauffer la vaisselle sur la vitrocéramique.
- 5 Faire fondre un peu de matière grasse dans une poêle. Saisir la viande intensivement puis la mettre immédiatement dans la vaisselle préchauffée.
- 6 Remettre dans le four le récipient avec la viande puis poursuivre la cuisson. Pour la plupart des morceaux de viande, une température de poursuite de cuisson de 90 °C convient idéalement.

**Remarque:** N'utilisez que de la viande fraîche.

Saisissez la viande à une température très élevée et suffisamment longtemps.

Ne couvrez pas la viande pendant la poursuite de la cuisson dans le four.

Vous n'avez plus à retourner les gros morceaux de viande.

La viande peut être coupée immédiatement après la cuisson basse température. Pas besoin d'un temps de repos.

En raison de cette méthode de cuisson particulière, le cœur de la viande est toujours rose. Ce qui ne signifie pas cependant qu'il est cru ou insuffisamment cuit.

### Tableau

Tous les morceaux tendres de bœuf, de porc, de veau et d'agneau conviennent pour la cuisson basse température. Les durées de saisie et de cuisson dépendent de la taille de la viande.

Les temps de saisie s'entendent lorsque vous déposez la viande dans la matière grasse très chaude.

| Plat                                             | Saisir sur le foyer en minutes | Poursuite de cuisson au four en minutes |
|--------------------------------------------------|--------------------------------|-----------------------------------------|
| <b>Petits morceaux de viande</b>                 |                                |                                         |
| Dés ou lanières                                  | tous les côtés 1 - 2           | 20 - 30                                 |
| Escalopes, steaks ou médaillons de petite taille | par face 1 - 2                 | 35 - 50                                 |
| <b>Morceaux de viande de taille moyenne</b>      |                                |                                         |
| Filet entier (400-800 g)                         | tous les côtés 4 - 5           | 75 - 120                                |
| Selle d'agneau (environ 450 g)                   | par face 2 - 3                 | 50 - 60                                 |
| Côtelette double                                 | tous les côtés 7 - 9           | 100 - 120                               |
| <b>Gros morceaux de viande</b>                   |                                |                                         |
| Filet entier (à partir de 900 g)                 | tous les côtés 6 - 8           | 120 - 150                               |
| Rôti (600 g-1 kg)                                | tous les côtés 8 - 10          | 120 - 150                               |
| Rôti (1,1-2 kg)                                  | tous les côtés 8 - 10          | 180 - 270                               |

## Conseils pour la cuisson basse température

|                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>La viande cuite à basse température n'est pas aussi chaude que la viande rôtie de manière conventionnelle.</b> | Réchauffez les assiettes puis servez les sauces très chaudes.                                                                                                                                    |
| <b>Vous voulez maintenir au chaud de la viande cuite à basse température.</b>                                     | Après la cuisson basse température, réduisez à 70 °C. Vous pouvez maintenir les petits morceaux de viande au chaud pendant 45 minutes, les gros morceaux de viande jusqu'à deux heures de temps. |

## Soufflés, gratins, toasts, légumes

Les gratins sont des soufflés à base d'ingrédients crus que l'on fait gratiner.

| Plat                                                              | Vaisselle                               | Niveau | Mode de cuisson | Température en °C, gril | Durée en minutes |
|-------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|--------|-----------------|-------------------------|------------------|
| Soufflé sucré (p.ex. soufflé au fromage blanc avec des fruits)    | Plat à gratin                           | 0      |                 | 170 - 190               | 45 - 55          |
| Soufflé salé à base d'ingrédients cuits (p. ex. gratin aux pâtes) | Plat à gratin ou lèchefrite à grillades | 0      |                 | 180 - 200               | 30 - 40          |
|                                                                   |                                         | 1      |                 | 170 - 190               | 25 - 35          |
| Soufflé salé à base d'ingrédients crus (p.ex. gratin dauphinois)  | Plat à gratin ou lèchefrite à grillades | 0      |                 | 190 - 210               | 45 - 55          |
|                                                                   |                                         | 1      |                 | 190 - 210               | 40 - 50          |
| Brunir des toasts, 8 toasts                                       | Grille                                  | 4      |                 | 3                       | 2 - 6            |
| Toaster, 8 toasts                                                 | Grille**                                | 3      |                 | 3                       | 5 - 10           |
| Légumes gril, frais                                               | Lèchefrite à grillades                  | 2      |                 | 3                       | 30 - 40          |

\* Le soufflé peut être d'une hauteur max. de 2 cm. S'il est plus haut, utiliser le mode convection naturelle .

\*\* Accrocher la lèchefrite à grillades au niveau 1

## Déshydratation

Lavez les soigneusement et essuyez-les.

Utilisez uniquement des fruits et légumes de première qualité.

Recouvrez la grille et la lèchefrite à grillades de papier sulfurisé.

| Plat                          |        | Zubehör                          | Niveau | Mode de cuisson | Température en °C | Durée en heures |
|-------------------------------|--------|----------------------------------|--------|-----------------|-------------------|-----------------|
| Pommes en tranches            | 600 g  | Grille + lèchefrite à grillades* | 3 + 1  |                 | 80                | 5 env.          |
| Poires en quartier            | 800 g  | Grille + lèchefrite à grillades* | 3 + 1  |                 | 80                | 8 env.          |
| Prunes                        | 1,5 kg | Grille + lèchefrite à grillades* | 3 + 1  |                 | 80                | 10 env.         |
| Herbes aromatiques, nettoyées | 200 g  | Grille + lèchefrite à grillades* | 3 + 1  |                 | 80                | 1 ½ env.        |

\* Accrochez la grille au-dessus de la lèchefrite à grillades.

**Remarque:** Retournez plusieurs fois les fruits ou légumes très juteux.

Une fois le processus de séchage terminé, détachez immédiatement du papier les aliments déshydratés.

## Stérilisation

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

Ne stérilisez pas plus de six bocaux de fruits ou de légumes à la fois.

Les durées mentionnées dans les tableaux sont indicatives. Elle peuvent être influencées par la température ambiante, le nombre de bocaux, la quantité et la chaleur du contenu des bocaux.

Avant de modifier la température ou d'éteindre, vérifiez que ça perle bien dans les bocaux – à savoir que beaucoup de petites bulles montent.

### Préparation

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

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

Ne remplissez pas trop les bocaux de fruits ou de légumes. Fermez-les correctement. Veillez à ce que les bords des bocaux soient propres.

## Réglages

- 1 Accrocher la lèchefrite à grillades au niveau 1. Y disposer les bocaux de sorte qu'ils ne se touchent pas.
- 2 Verser ½ litre d'eau chaude (à 80 °C env.) dans la lèchefrite à grillades.
- 3 Fermer le four.
- 4 Régler le mode de cuisson Chaleur de sole .
- 5 Régler la température sur 170 à 180 °C.
- 6 Démarrer au moyen de la touche .

### Stérilisation des fruits

Dès que l'ébullition commence dans les bocaux, au bout d'environ 40 à 50 minutes, éteignez le four par l'interrupteur principal ①.

Retirer les bocaux du four au bout de 25 à 35 minutes de chaleur résiduelle. Un refroidissement plus long dans le four pourrait favoriser la prolifération de moisissures sur le fruit en bocal ainsi que son acidification.

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

### Stérilisation des légumes

Dès l'ébullition dans les bocaux, réduisez la température à 120 - 140 °C.

Après le temps indiqué dans le tableau, éteignez le four à l'aide de l'interrupteur principal ①.

Retirer les bocaux du four au bout de 30 à 35 minutes de chaleur résiduelle.

| Légumes au bouillon froid dans des bocaux ronds d'un litre | dès l'ébullition 120 °C - 140 °C | Chaleur résiduelle |
|------------------------------------------------------------|----------------------------------|--------------------|
| Cornichons                                                 | Désactivation                    | env. 35 minutes    |
| Betterave rouge                                            | env. 35 minutes                  | env. 30 minutes    |
| Choux de Bruxelles                                         | env. 45 minutes                  | env. 30 minutes    |
| Haricots verts, chou-rave, chou rouge                      | env. 60 minutes                  | env. 30 minutes    |
| Petits pois                                                | env. 70 minutes                  | env. 30 minutes    |

### Sortir les bocaux

Posez les bocaux sur un torchon sec. Sur une surface humide ou froide, ils peuvent se casser.

## Plats cuisinés surgelés

Placez votre plat cuisiné surgelé directement sur la vitrocéramique ou sur une plaque placée sur la vitrocéramique. On se sert ainsi de la chaleur de contact lors du mode Speed .

Les valeurs de réglage indiquées dans le tableau s'entendent pour des mets cuisinés surgelés précuits.

**⚠ Avertissement:** Ne jamais poser du papier sulfurisé directement sur la vitrocéramique. Risques d'incendie!

| Plat                            |                                | Niveau | Mode de cuisson                                                                     | Température en °C | Durée en minutes |
|---------------------------------|--------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|------------------|
| Pizzas                          | à fond mince                   | 0      |  | 270 - 300         | 10 - 20          |
|                                 | à fond épais, Baguettes pizza  | 0      |  | 230 - 280         | 15 - 25          |
|                                 | Mini-pizzas                    | 0      |  | 230 - 280         | 8 - 15           |
|                                 | Pizza sur 2 niveaux            | 1 + 3  |  | 200 - 220         | 15 - 30          |
| Surgelés de pommes de terre     | Frites*                        | 0      |  | 250 - 280         | 15 - 25          |
|                                 | Croquettes, Pommes duchesse    | 0      |  | 250 - 280         | 10 - 20          |
|                                 | Rösti, pommes de terre farcies | 0      |  | 250 - 280         | 10 - 20          |
| Pain et pâtisserie (fini cuits) | Petits pains                   | 0      |  | 220 - 250         | 5 - 15           |
|                                 | Brezels                        | 0      |  | 220 - 250         | 5 - 15           |
| Fritures                        | Bâtonnets de poisson           | 0      |  | 250 - 280         | 5 - 15           |
|                                 | Sticks de poulet               | 0      |  | 250 - 280         | 10 - 20          |
|                                 | Burgers aux légumes            | 0      |  | 250 - 280         | 15 - 25          |

\* Les répartir uniformément et en une seule couche. Pour la cuisson sur deux niveaux, utilisez toujours le mode chaleur tournante 3D , accrocher l'accessoire au niveau 1 et 3.

## Décongélation

Sortir l'aliment de son emballage puis le mettre dans un plat approprié au milieu de la grille.

Veuillez respecter les indications du fabricant figurant sur l'emballage.

Les temps de décongélation dépendent de la nature et de la quantité des aliments.

| Plat                                                                                                                                                             | Accessoire | Niveau | Mode de cuisson                                                                       | Température en °C |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| <b>Aliments surgelés délicats</b><br>p.ex. tartes recouvertes d'un glaçage au chocolat ou au sucre, tartes à la crème fraîche, à la crème au beurre, fruits etc. | Grille     | 1      |  | 20 °C             |
| <b>Produits surgelés divers*</b><br>p.ex. poulets, saucisses et viande, pain, petits pains, gâteaux et pâtisseries                                               | Grille     | 1      |  | 50 °C             |

\* Recouvrir les aliments d'une feuille micro-ondable. Placer la volaille sur la vaisselle, le côté blanc vers le bas.

**Remarque:** Les lampes du four s'allument à 20 °C, elles s'éteignent de 30 °C à 60 °C.

## Maintenir au chaud et faire fondre

Sur la surface de chauffe vous pouvez maintenir des aliments au chaud avec le four ouvert et faire fondre du chocolat ou du beurre et dissoudre de la gélatine.

### Mode de cuisson

Maintien au chaud ouvert  :

Ce mode ne possède qu'une position de chauffe et peut uniquement être démarré lorsque le four est ouvert. La fonction du plateau mobile est verrouillée pendant ce temps et le symbole de verrou  est allumé à l'affichage de température.

Le maintien au chaud avec le four ouvert est idéal pour des mets dans un récipient fermé. Grâce au chauffage doux, le mets ne surchauffe pas et reste juteux.

Les temps pour faire fondre dépendent de la nature et de la quantité des aliments.

Pour faire fondre, n'utilisez pas de feuille en aluminium ou des récipients en plastique. Ils fondent et attachent.

|                                                                    | Niveau | Mode de cuisson                                                                   | Position |
|--------------------------------------------------------------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>Maintien au chaud</b><br>avec le four ouvert                    | 0      |  | 1        |
| <b>Faire fondre, dissoudre</b><br>p.ex. chocolat, beurre, gélatine | 0      |  | 1        |

## Conseils pour économiser de l'énergie

Ne préchauffez le four que lorsque la recette ou le tableau de la notice d'utilisation le demande.

Utilisez des moules sombres ou émaillés en métal. Ces types de moules captent très bien la chaleur.

Si vous voulez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Ainsi le four est encore chaud et le temps de cuisson pour le deuxième gâteau sera plus court.

En cas de mets demandant des temps de cuisson plus longs, éteignez le four déjà 5-10 minutes plus tôt. La chaleur résiduelle finira la cuisson du mets.

---

## L'acrylamide dans certains aliments

---

Le degré de nocivité de l'acrylamide dans des aliments est actuellement discuté par des spécialistes. Sur la base des résultats de recherche actuels nous avons rédigé pour vous ces informations.

### Quels aliments sont concernés?

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

---

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

---

|                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>En général</b>     | Réduire les temps de cuisson à un minimum.<br>Faire uniquement dorer les aliments, ne pas les faire trop brunir.<br>Un aliment gros et épais contient moins d'acrylamide.<br>Si possible utiliser des pommes de terre fraîches. Elles ne devraient pas avoir d'endroits verts ou commençant à germer. Ne pas stocker les pommes de terre à une température inférieure à 8 °C. |
| <b>Pâtisserie</b>     | Avec le mode convection naturelle ☐ max. 200 °C, chaleur tournante ☐ max. 180 °C.<br>Des oeufs ou des jaunes d'oeuf réduisent la formation d'acrylamide.                                                                                                                                                                                                                      |
| Petits gâteaux secs   | Avec le mode convection naturelle ☐ max. 190 °C, chaleur tournante ☐ max. 170 °C.                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Frites au four</b> | Les répartir uniformément et en une seule couche sur la plaque. Faire cuire au moins 400 g par plaque, afin d'éviter qu'elles se dessèchent.                                                                                                                                                                                                                                  |

---

## Plats tests

Ces tableaux ont été établis pour les différents instituts, afin de faciliter l'essai et le test des différents fours.

Selon la norme DIN 44547 et EN 60350.

### Cuire de la pâtisserie

Les valeurs de réglage s'entendent pour l'accrochage dans le four froid.

| Plat                                               | Accessoire/moule                             | Niveau | Mode de cuisson | Température en °C | Durée en minutes |
|----------------------------------------------------|----------------------------------------------|--------|-----------------|-------------------|------------------|
| Biscuiterie dressée                                | Plaque                                       | 1      |                 | 160 - 180         | 20 - 30          |
|                                                    | Plaque + lèchefrite à grillades*             | 3 + 1  |                 | 140 - 160         | 35 - 45          |
| Petits gâteaux, 20 gâteaux                         | Plaque                                       | 2      |                 | 160 - 180         | 25 - 35          |
| Petits gâteaux, 20 pièces par plaque (préchauffer) | Plaque + lèchefrite à grillades*             | 3 + 1  |                 | 140 - 160         | 30 - 40          |
| Biscuit à l'eau                                    | Moule démontable                             | 1      |                 | 160 - 180         | 30 - 40          |
| Gâteau à la levure de boulanger sur la plaque      | Lèchefrite à grillades                       | 2      |                 | 160 - 180         | 40 - 50          |
|                                                    | Plaque + lèchefrite à grillades*             | 3 + 1  |                 | 140 - 160         | 50 - 60          |
| Tourte aux pommes                                  | 2 moules démontables en tôle blanche Ø 20 cm | 0      |                 | 190 - 210         | 70 - 80          |

\* Si vous faites cuire sur deux niveaux, accrochez la plaque toujours au-dessus de la lèchefrite à grillades.

### Gril

Les valeurs de réglage s'entendent pour l'accrochage dans le four froid.

| Plat                                    | Accessoire | Niveau | Mode de cuisson | Position gril | Durée en minutes |
|-----------------------------------------|------------|--------|-----------------|---------------|------------------|
| Brunir des toasts (préchauffer 10 min.) | Grille     | 4      |                 | 3             | 1 - 2            |
| Beefburger 12 pièces*                   | Grille     | 3      |                 | 3             | 25 - 30          |

\* Les retourner après  $\frac{2}{3}$  du temps. Accrocher la lèchefrite à grillades au niveau 1.

## Notes





**Gaggenau Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Str. 34  
81739 MÜNCHEN  
GERMANY

[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)

9000 282 092 • G061088 • fr

**GAGGENAU**