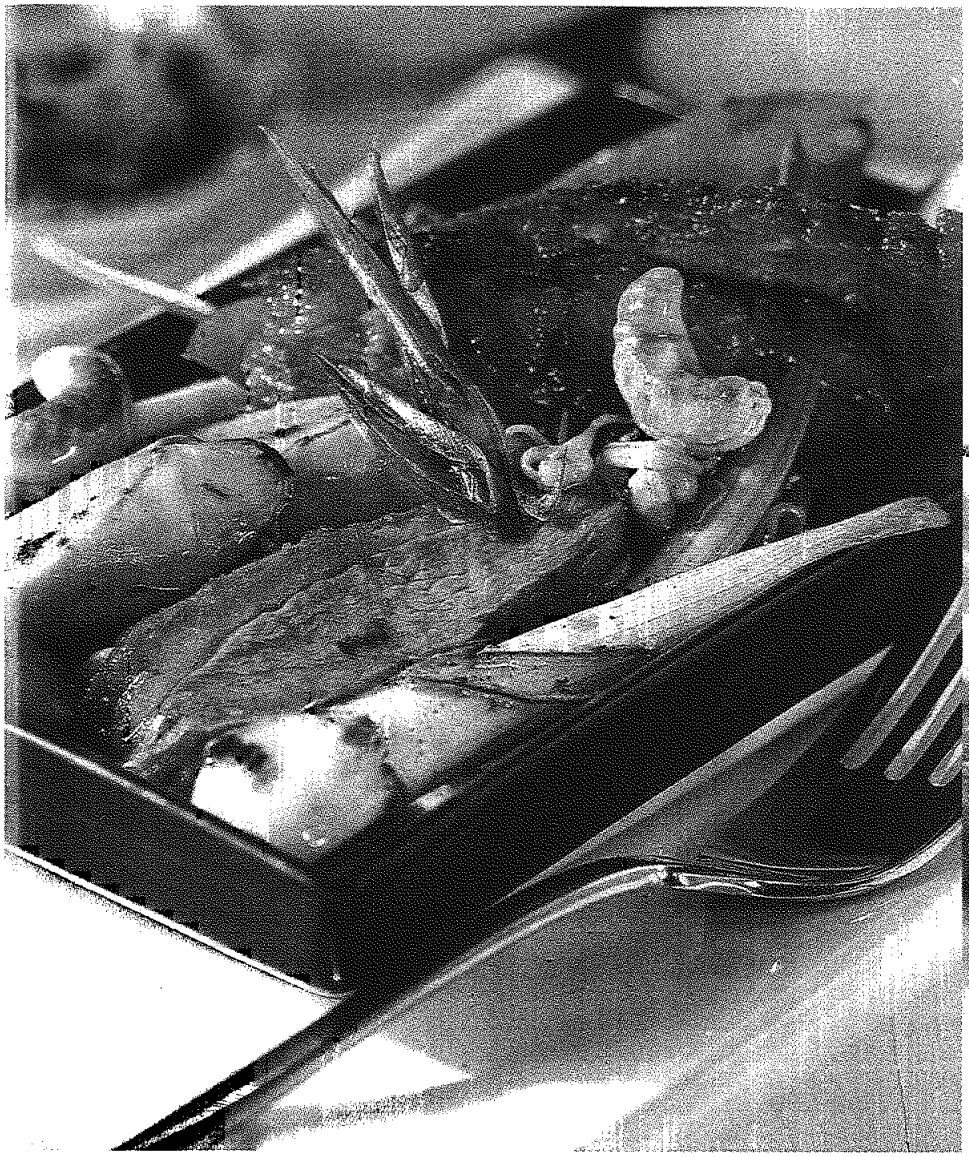
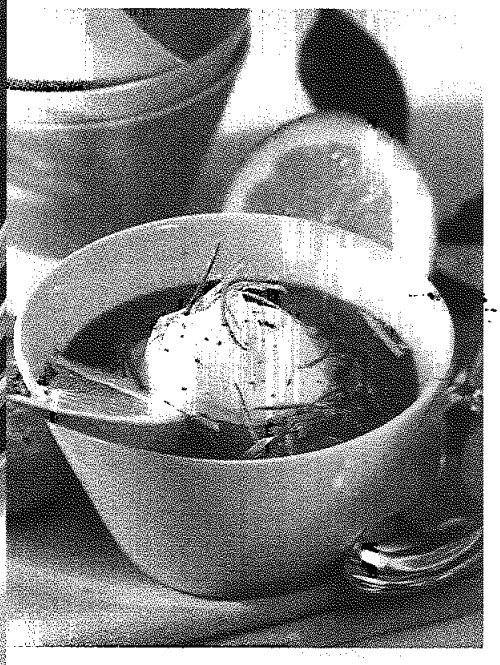
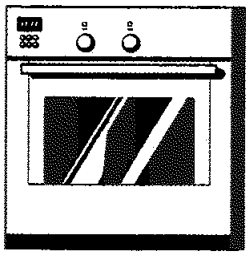
SIEMENS





Notice d'utilisation



HB 535..FN

FR

5650 011 901

Protection de l'environnement

Remarques concernant la mise au rebut

Pour le transport, cet appareil a été conditionné dans un emballage destiné à le protéger. Tous les matériaux constitutifs de l'emballage sont compatibles avec l'environnement et recyclables. - Aidez-nous à éliminer l'emballage dans le respect de l'environnement.

Les appareils usagés ne sont pas des déchets dénués de valeur. Une mise au rebut respectueuse de l'environnement permet d'en récupérer de précieuses matières premières.
Avant de mettre l'ancien appareil au rebut, rendez-le inutilisable et collez dessus une étiquette portant la mention suivante: «Attention : appareil défectueux».

Pour obtenir les coordonnées du centre de recyclage où rapporter l'ancien appareil et l'emballage, veuillez consulter votre revendeur ou votre municipalité.

Economies d'énergie

- Ne préchauffez le four que lorsque la recette ou le tableau de la notice d'utilisation le demande.
- Utilisez des moules sombres, laqués noirs ou émaillés. Ces types de moules absorbent bien la chaleur.
- Si vous voulez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le four étant encore chaud, le temps de cuisson diminue au deuxième gâteau. Vous pouvez également enfourner deux gâteaux côte à côte (gâteaux dans des moules à cake).
- Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin de la durée impartie grâce à la chaleur résiduelle.

Avant le branchement du nouvel appareil

Avant d'utiliser votre nouvel appareil, veuillez lire attentivement la présente notice d'utilisation. Elle contient des remarques importantes concernant l'utilisation et l'entretien de l'appareil.

- Conservez avec soin la notice de montage et d'utilisation. Si vous remettez l'appareil à un tiers, veuillez-y joindre sa notice de montage et d'utilisation.
- Ne mettez pas l'appareil en service si vous constatez une avarie due au transport.
- Ne confiez le montage et le raccordement de votre appareil qu'à un installateur agréé qui respectera les instructions ci-jointes et le schéma de branchement. Si l'appareil n'a pas été correctement branché, vous perdez vos droits de garantie en cas de dégâts.

Remarques importantes

Consignes de sécurité

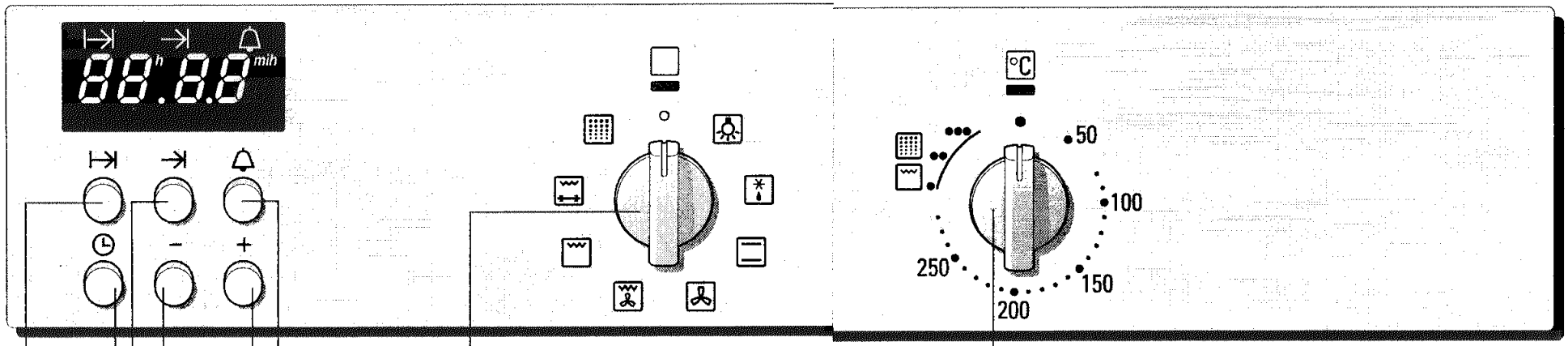
- Cet appareil est conforme aux dispositions de sécurité applicables aux appareils électriques. Seuls les techniciens du service après-vente formés par le fabricant sont habilités à effectuer des réparations. Des réparations inexpertes peuvent engendrer des risques considérables pour l'utilisateur.
- Les surfaces des appareils de chauffage et de cuisson chauffent beaucoup pendant le fonctionnement. Les parois intérieures du four et les résistances deviennent très chaudes. Eloignez les enfants. Vous risquez de vous brûler !
- Les câbles de branchement des appareils électriques ne doivent pas être coincés dans la porte de four brûlante car ceci pourrait endommager leur gaine isolante. Court-circuit, électrocution !
- Ne stockez jamais de matières inflammables dans le four car elles risqueraient de s'enflammer si vous allumiez le four. Risques de brûlures !
- Si l'appareil est défectueux, éteignez ce dernier et débranchez-le ou enlevez le fusible de l'installation de la cuisine. Appelez le service après-vente.
- Cet appareil est conforme aux dispositions applicables aux appareils générateurs de chaleur. Les interrupteurs de foyer et la poignée du four deviennent très chauds si vous faites marcher l'appareil longtemps à une température élevée.
- Utilisez l'appareil uniquement pour préparer des aliments.

Prenez soin de votre appareil

- Ne posez pas de plaque à pâtisserie sur la sole du four. Ne la revêtez pas non plus d'une feuille de papier aluminium. Il en résulterait une accumulation de chaleur qui modifierait les temps de cuisson et endommagerait l'émail.
- Ne versez pas d'eau dans le four chaud car ceci endommagerait l'émail.
- Les jus de fruits qui gouttent de la plaque laissent des taches indélébiles. Si vous faites cuire des gâteaux aux fruits très juteux, utilisez la lèchefrite car cette dernière est plus profonde.
- Ne vous asseyez pas sur la porte du four ouverte. Ne vous en servez pas de marchepied.
- La porte du four doit fermer correctement. Pour cela, le joint de porte doit toujours être propre.
- Avant d'enclencher la pyrolyse, enlevez les grosses salissures présentes dans le four car elles pourraient s'enflammer.
- Pendant la pyrolyse, n'accrochez pas d'objets inflammables sur la poignée du four (torchon à vaisselle par exemple).

Votre nouvel appareil

Le bandeau de commande



Touche Heure

Touche Durée

Touche Moins

Touche Fin

Touche Minuterie

Touche Plus

Sélecteur de mode de cuisson à voyant lumineux
Positions du sélecteur de mode de cuisson:

- Lampe du four
- Décongélation
- Convection naturelle
- Chaleur tournante
- Gril air pulsé
- Grill
- Grillade au tournebroche
- Pyrolyse automatique

Lorsque vous réglez le sélecteur de mode de cuisson, le voyant lumineux et la lampe du four s'allument. Après avoir utilisé le four, ramenez toujours le sélecteur de mode de cuisson en position 0.

Thermostat avec voyant lumineux
Positions du thermostat:

50 - 280 = Température en °C

• = Gril faible
•• = Gril moyen
••• = Gril puissant

• = Degré de nettoyage léger
•• = Degré de nettoyage moyen
••• = Degré de nettoyage intensif

Les points valent pour les grillades et la pyrolyse automatique.

Le voyant lumineux s'allume lorsque vous enclenchez le thermostat. Il s'éteint une fois la température atteinte et il se réallume lorsque le four se remet à chauffer. Le voyant ne s'allume pas lorsque l'on utilise le gril.

Coupure de sécurité

Si vous n'avez pas modifié les réglages du four pendant plusieurs heures d'affilée, la coupure de sécurité s'active.

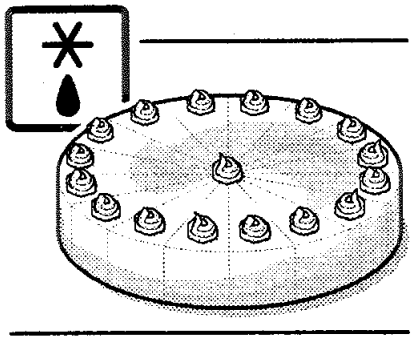
Le voyant lumineux du thermostat s'allume et s'éteint brièvement toutes les 20 secondes, sauf pour les grillades normales et à air pulsé.

Pour pouvoir utiliser de nouveau le four, ramenez le sélecteur de mode de cuisson en position éteinte. -

L'instant auquel la coupure de sécurité s'active dépend de la température ou de la position-gril réglée.

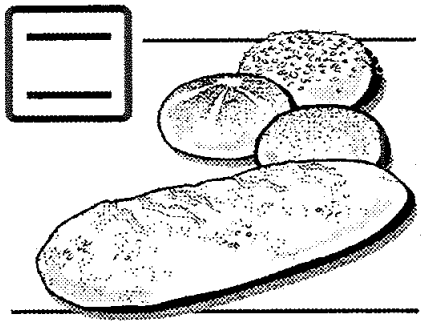
Les modes de cuisson

Votre four offre différents modes de cuisson.
Vous pouvez ainsi sélectionner un mode de cuisson optimalement adapté à votre plat.



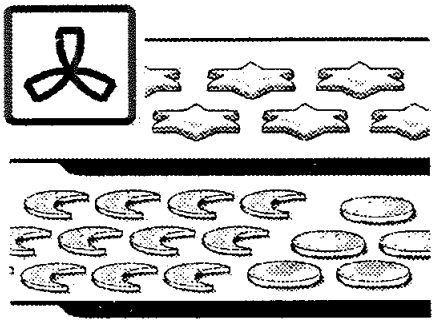
Décongélation

Un ventilateur situé dans la paroi arrière du four répartit la chaleur autour de la préparation congelée. Les pièces de viande surgelées, la volaille, le pain et les gâteaux dégèlent rapidement et uniformément.



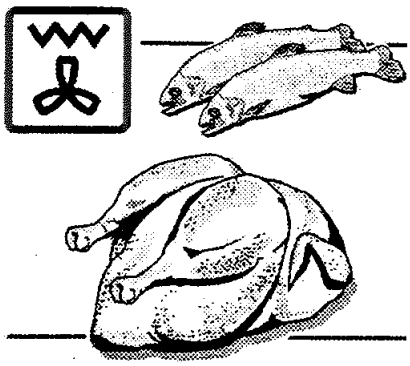
Convection naturelle

La chaleur est diffusée uniformément sur le gâteau ou le rôti par la voûte et la sole.
Cela convient tout à fait au pain, biscuit, gâteau aux fruits juteux cuit sur **un niveau**. Le chauffage de voûte et sole convient aussi aux pièces de viande de boeuf, veau et gibier cuites dans un plat ou en cocotte.



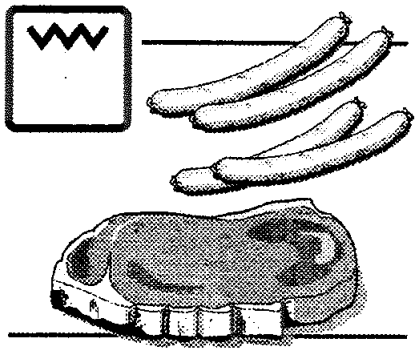
Chaleur tournante

Un ventilateur situé dans la paroi arrière du four répartit la chaleur de voûte et de sole uniformément dans le four. En chaleur tournante, vous pouvez faire cuire les gâteaux simultanément sur **deux niveaux**.
Les gâteaux à pâte levée et les meringues réussissent mieux avec ce mode de cuisson.
Choisissez une température de four inférieure de 20 à 30 °C à celle de la convection naturelle.
La chaleur tournante convient également bien pour stériliser et déshydrater.



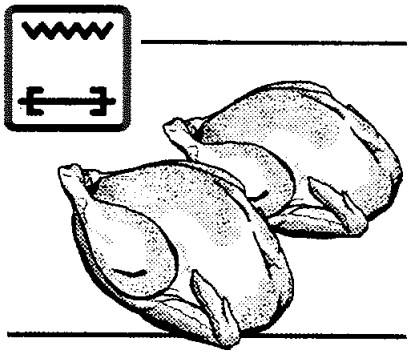
Gril air pulsé

La résistance du gril et le ventilateur fonctionnent alternativement. Le ventilateur diffuse sur le mets la chaleur émanant de la résistance éteinte. Les pièces de viande sont ainsi croustillantes et dorées sur toutes leurs faces et le four se salit moins qu'avec la convection naturelle. Les gros rôtis, la volaille et le poisson se laissent eux aussi remarquablement bien préparer, sans tournebroche et sans préchauffage.



Grillades

Toute la surface située sous la résistance est chauffée. Vous pouvez ainsi griller plusieurs steaks, saucisses, poissons ou toasts.



Grillade au tournebroche

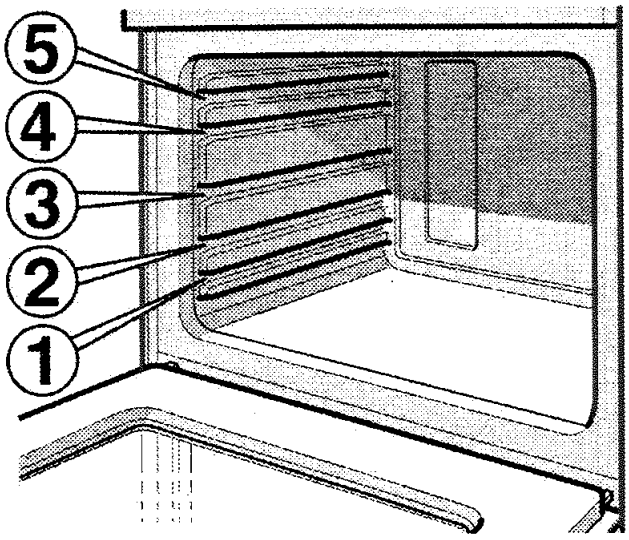
La chaleur n'est diffusée que par le haut sur le rôti ou la volaille.

La volaille et les gros rôtis tournent et toute leur surface devient donc croustillante.

Ventilateur de refroidissement

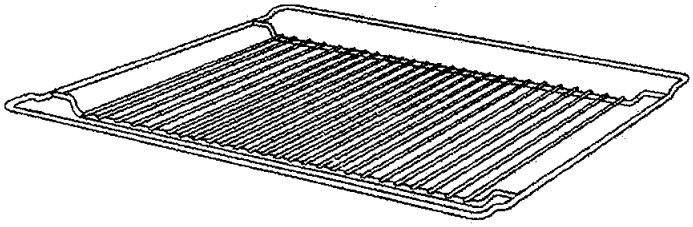
L'appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement qui fonctionne tant que le four est chaud. Suivant le type de poignée, l'air chaud s'échappe par le haut ou le bas de la poignée.

Four et accessoires

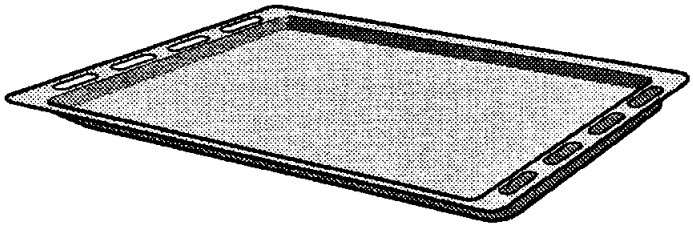


Vous pouvez enfourner les **accessoires** à 5 hauteurs différentes.

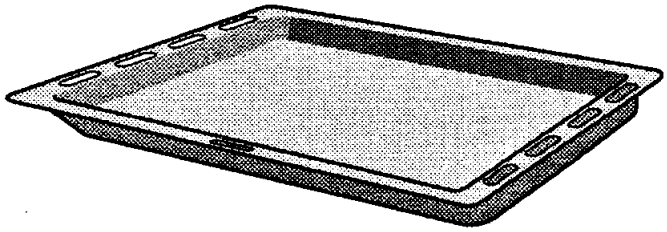
Vous pouvez sortir les accessoires aux deux-tiers de leur longueur sans qu'ils basculent. Il est ainsi facile de retirer les plats du four.



Grilles HZ 23400 pour de la vaisselle, des moules à gâteau, pièces à griller et plats surgelés.
La grille doit être enfournée avec la courbure vers le bas ⌣.



Plaque émaillée HZ 23150 pour gâteaux et petits fours.
Cuisson sur **un niveau**:
Enfournez toujours la plaque émaillée à la hauteur 3 ou 4.
Cuisson sur **deux niveaux**:
Vous pouvez utiliser la plaque émaillée au lieu de la lèchefrite.
Enfournez la plaque à pâtisserie jusqu'à la butée, en veillant à ce que la partie inclinée soit tournée vers la porte du four.



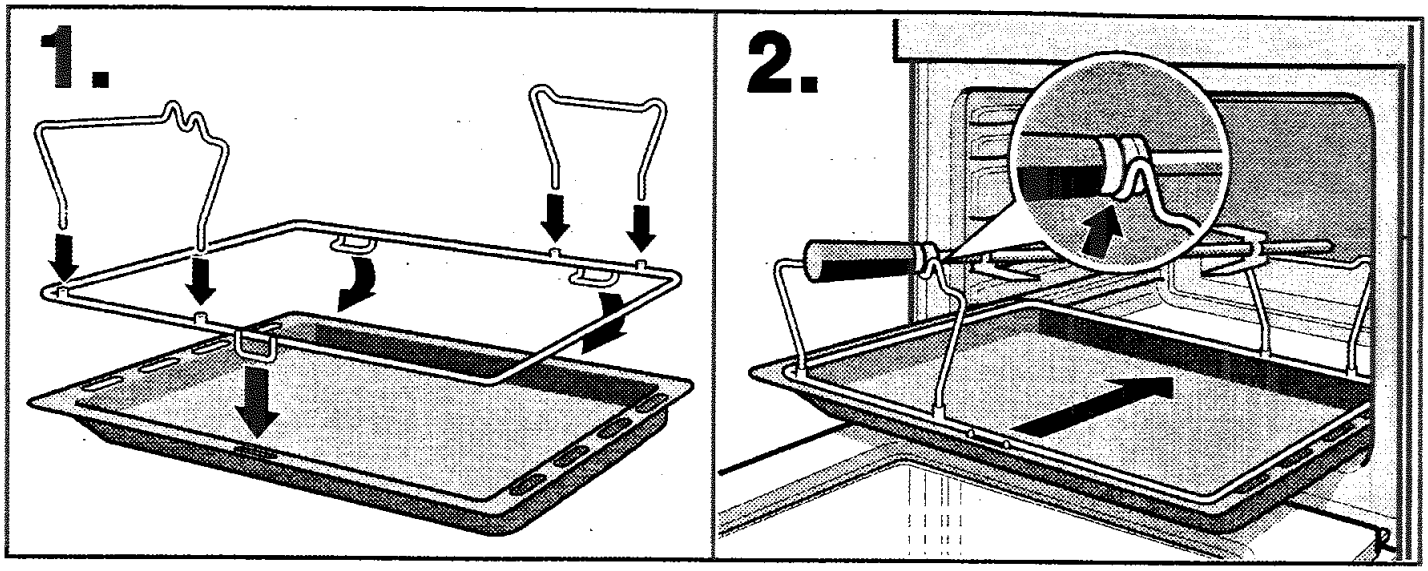
Lèchefrite pour gâteaux juteux, plats surgelés et gros rôtis. Si vous faites cuire la préparation directement sur la grille ou au tournebroche, vous pouvez aussi utiliser la lèchefrite pour récupérer le jus.

Vous pouvez vous procurer les **accessoires** chez votre revendeur. Veuillez-lui indiquer le numéro HZ.

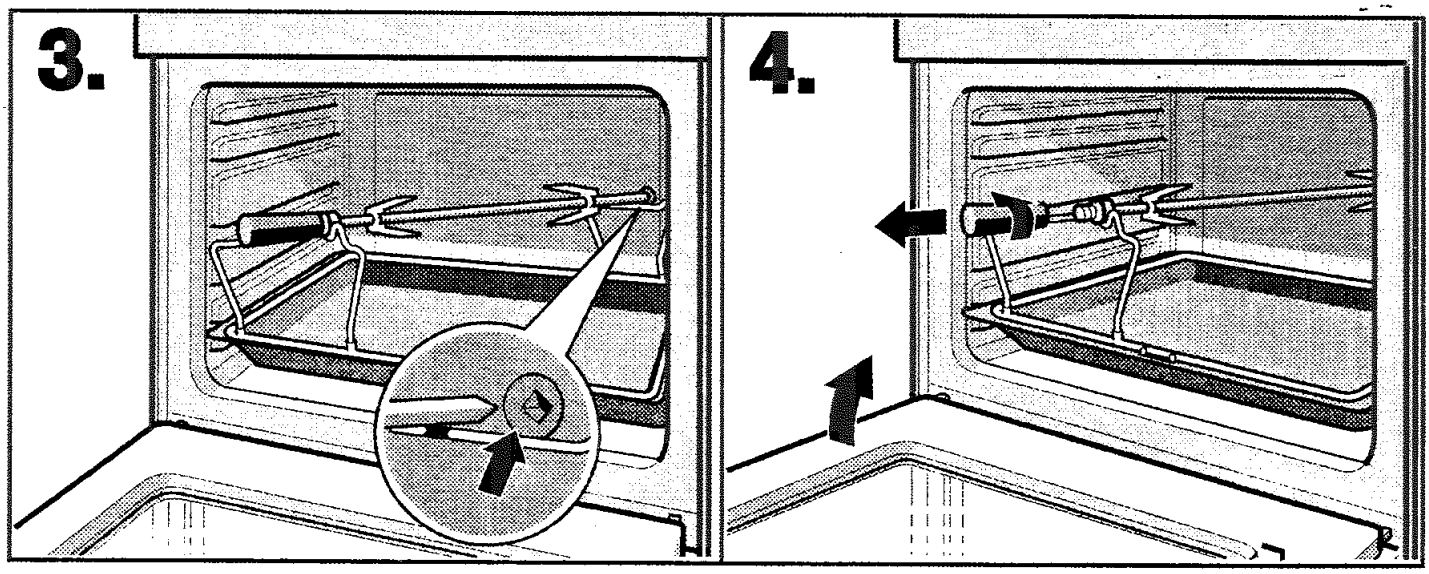
Tournebroche

pour les rôtis et les grosses volailles.

Installez le tournebroche comme ceci:



1. Sur la lèchefrite, posez le châssis du tournebroche.
2. Posez le tournebroche sur le châssis.

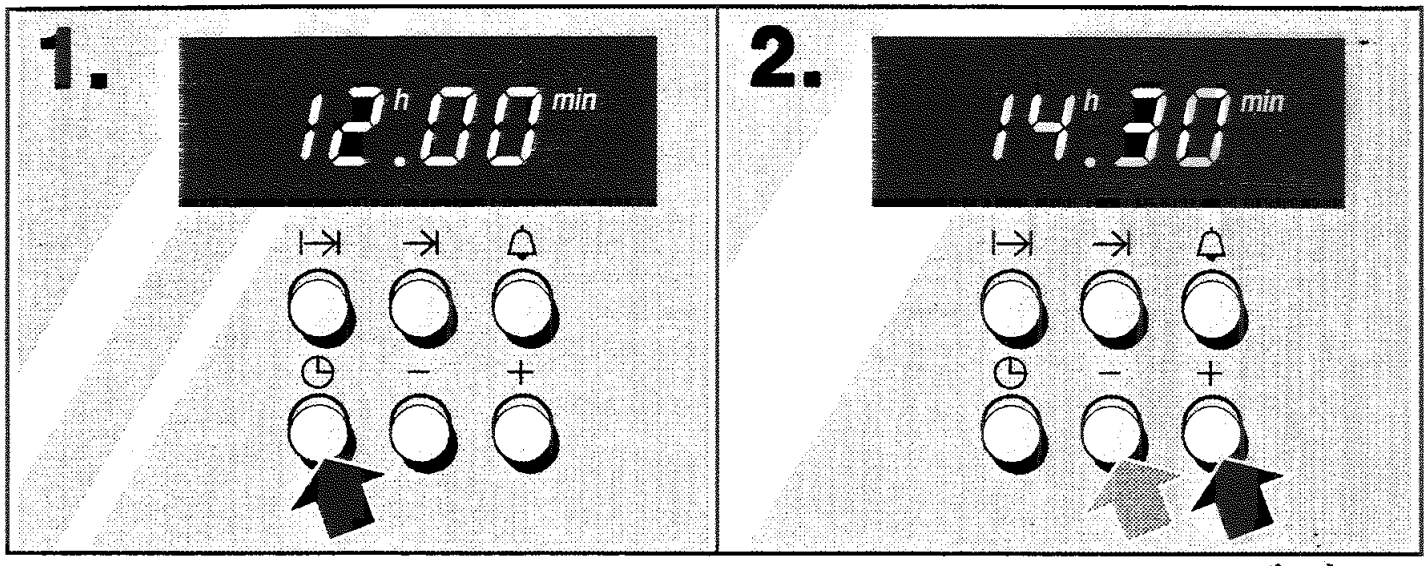


3. Enfournez la lèchefrite au niveau 1. Un orifice a été ménagé dans la paroi arrière du four. Faites-y encranter l'extrémité du tournebroche.
4. Dévissez la poignée puis fermez la porte du four.

Avant la première utilisation

Réglage de l'heure

Après le branchement de l'appareil ou une coupure de courant, trois zéros clignotent à l'indicateur.



1. Appuyez sur la touche Heure ◷.

2. Réglez l'heure à l'aide de la touche + ou de la touche -.
Au bout de quelques secondes, l'horloge se remet automatiquement en marche.

Changement d'heure (passage de l'heure d'été à l'heure d'hiver par ex.)

Attention ! Si vous avez programmé une durée ou une fin de cuisson, vous ne pouvez pas modifier l'heure.

1. Appuyez sur la touche Heure ◷.

2. Réglez l'heure à l'aide de la touche + ou de la touche -.

Remarques

- L'heure ne s'affichera pas si vous avez réglé avec la touche minuterie une durée ou fin de cuisson. Si vous voulez savoir l'heure actuelle, appuyez sur la touche Heure ◷. L'heure s'affiche alors pendant quelques secondes à l'indicateur.

Faire chauffer le four

Pour dissiper l'odeur du neuf, faites chauffer le four fermé et vide pendant 60 minutes. Pour cela, positionnez le sélecteur de fonction sur ⊟ et le sélecteur de température sur 240 °C.

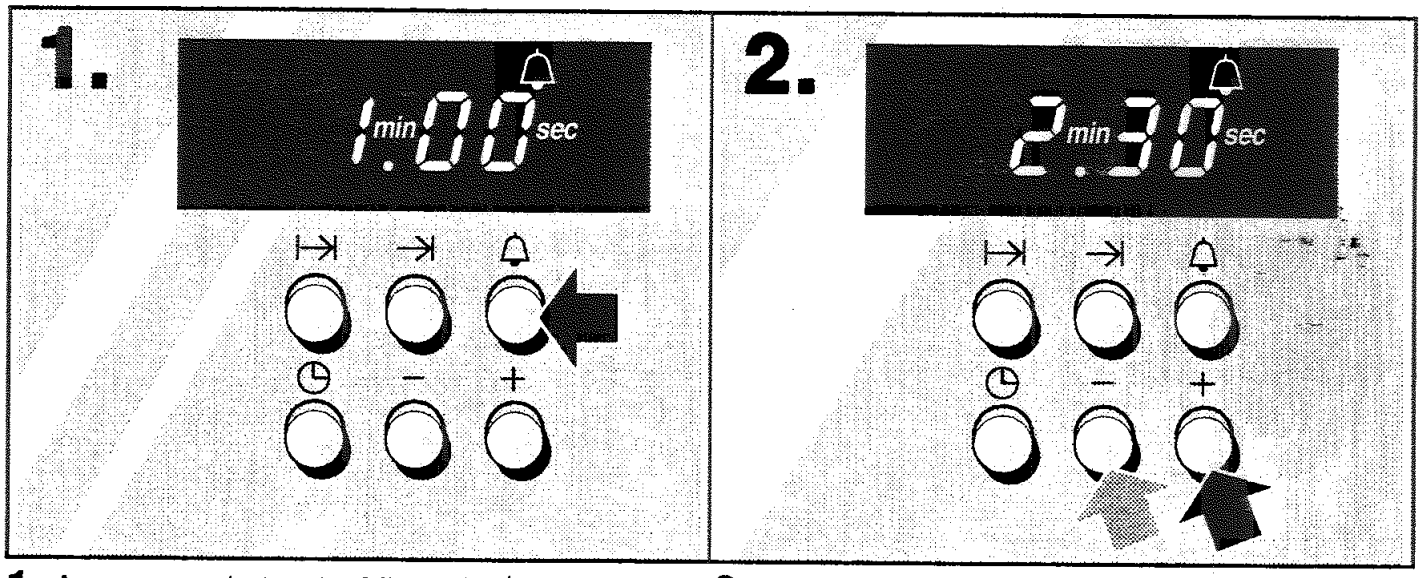
Nettoyage des accessoires

Avant la première utilisation, veuillez nettoyer soigneusement les accessoires avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle.

Minuterie

Vous pouvez régler la minuterie à tout moment, même si une durée ou fin de cuisson est déjà programmée. La durée réglée est toujours visibleà l'indicateur. La minuterie possède un signal sonore particulier. Vous pouvez ainsi savoir si le temps écoulé correspond à celle–ci ou, par exemple, à une durée de cuisson.

Réglages



1. Appuyez sur la touche Minuterie 🔔.

2. Réglez l'heure désirée par la touche + ou la touche -.

Au bout de quelques secondes, le réglage est automatiquement mémorisé. A l'indicateur de l'heure, le temps programmé se décompte.

Une fois le temps programmé écoulé, un signal sonore retentit et le symbole Minuterie clignote. Appuyez sur la touche Minuterie 🔔.

Correction

Appuyez sur la touche Minuterie 🔔. Modifier le temps par la touche + ou -.

Effacement

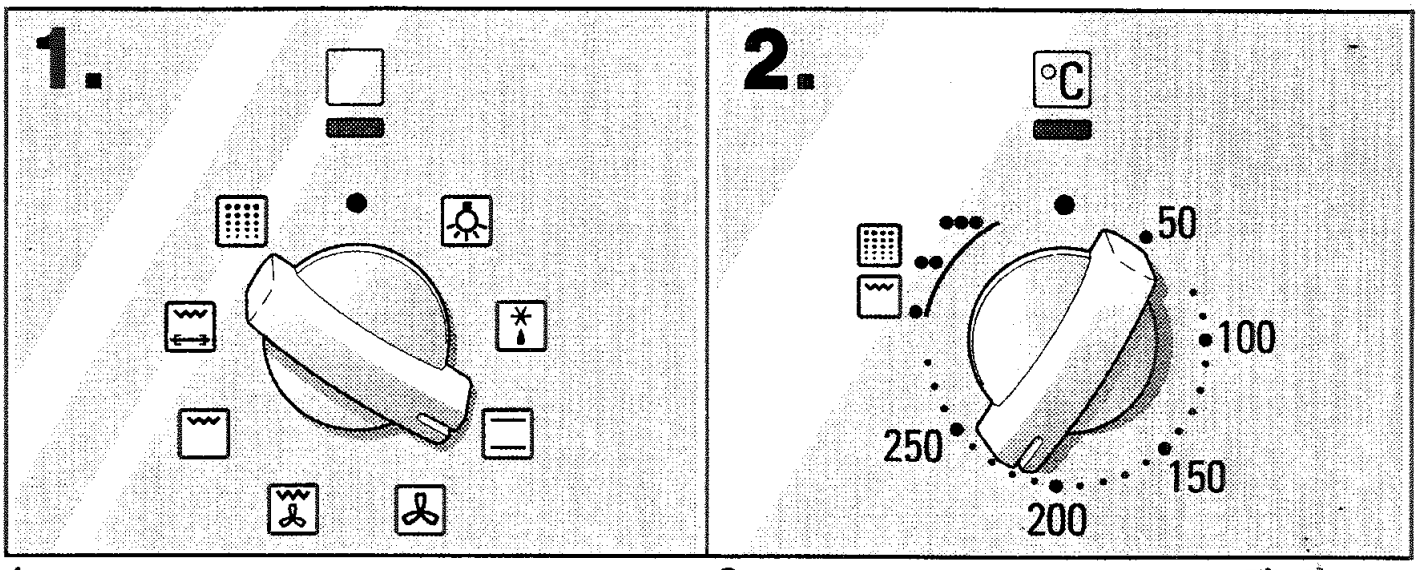
Appuyez sur la touche Minuterie 🔔 deux fois de suite.

Remarque

- Vous pouvez régler les heures, minutes et secondes.

Cuire, rôtir, griller

Réglages du four



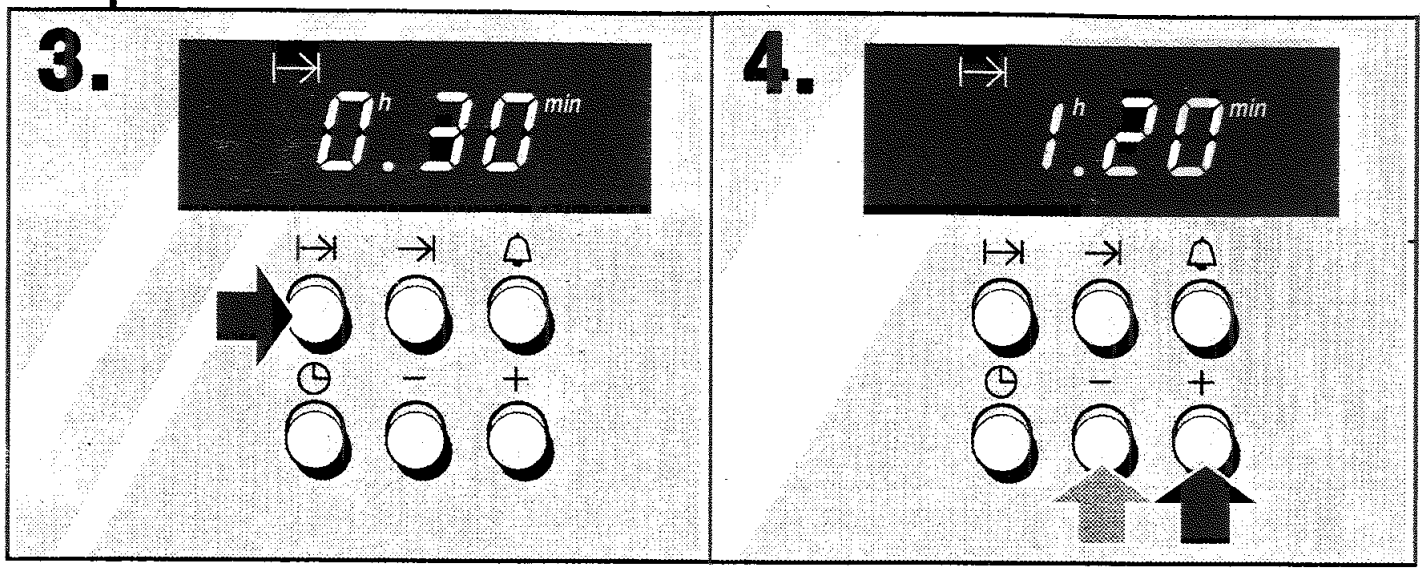
1. Réglez le mode de cuisson souhaité à l'aide du sélecteur de mode de cuisson.

2. A l'aide du thermostat, réglez la température ou la position gril.

Lorsque le plat est prêt, ramenez le sélecteur de mode de cuisson en position 0

Programmation du temps de cuisson

Réglez le sélecteur de mode de cuisson et le thermostat en suivant les instructions du point **1** et **2**.



3. Appuyez sur la touche Durée I→I.

4. A l'aide des touches + ou -, programmez la durée.
Le four s'enclenche au bout de quelques secondes.

Une fois le temps de cuisson écoulé, un signal sonore se fait entendre. Le four s'éteint. Pour couper prématurément le signal sonore, appuyez sur la touche Durée I→I.

Le fonctionnement automatique est désactivé lorsque l'heure apparaît à l'affichage. Si l'affichage se trouve encore sur 0.00, appuyez sur la touche Durée I→I. L'heure s'affiche.

Si le plat n'est pas encore complètement cuit, réglez à nouveau comme décrit aux points **3** et **4**.

Une fois que le plat est prêt, ramenez le sélecteur de mode de cuisson en position 0.

Correction

Vous pouvez à tout moment modifier la durée. Appuyez sur la touche Durée I→I puis corrigez à l'aide des touches + ou -.

Effacement

Coupez le sélecteur de mode de cuisson.

Remarques

- L'heure réglée se décompte à la minuterie. Pour connaître le temps de cuisson restant pour le plat qui se trouve dans le four, appuyez sur la touche Durée I→I. La durée restante s'affiche pendant quelques secondes.

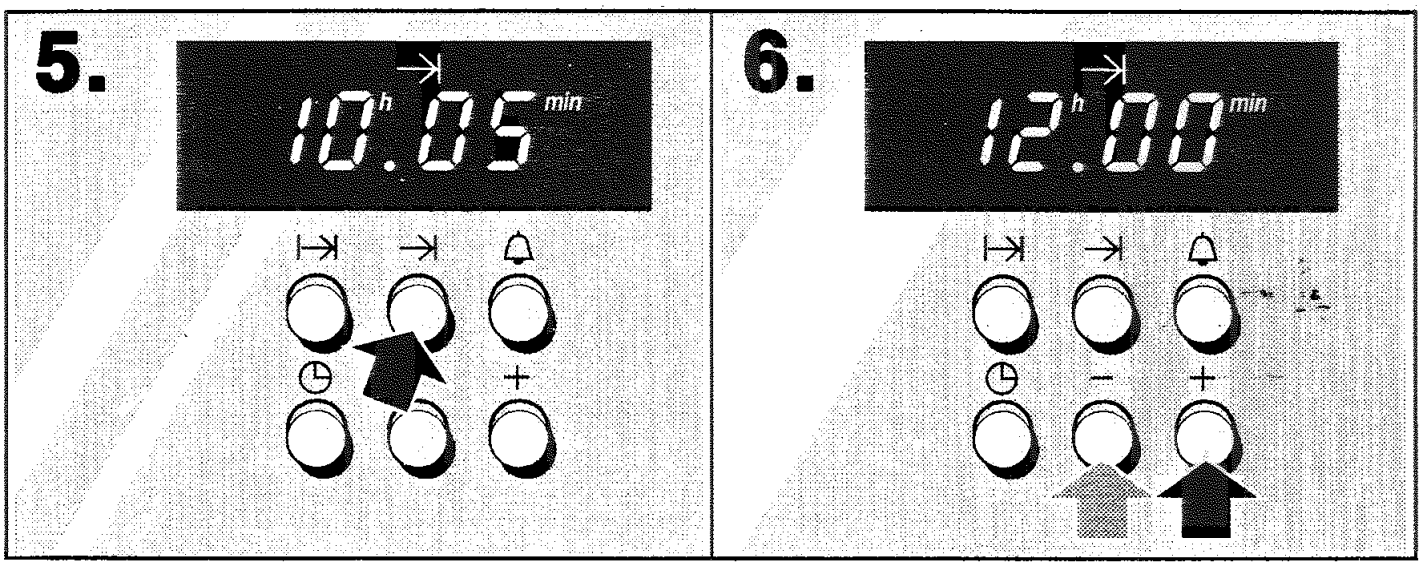
❑ Vous pouvez régler la durée entre une minute et 23 heures 59 minutes.

Programmation de fin de cuisson différée

Veillez à ce que les aliments facilement périssables ne restent pas trop longtemps dans le four.

Vous avez des rendez–vous importants, mais le repas doit néanmoins être prêt à l'heure. C'est facile, car le four s'enclenche et s'éteint automatiquement à l'heure souhaitée.

Effectuez le réglage en suivant les instructions du point **1** à **4**. Après, commencez par le point **5**.



5. Appuyez sur la touche Fin →I.
L'heure de fin de cuisson apparaît à l'affichage. Le four s'éteindra à ce moment–là.

6. Modifiez l'heure de fin de cuisson à l'aide des touches + ou -.

Le four s'allume et s'éteint automatiquement. L'affichage de l'horloge électronique indique l'heure de fin de cuisson jusqu'au démarrage du four. Ensuite, il affiche la durée qui décroît.

Une fois le temps de cuisson écoulé, un signal sonore se fait entendre. Le four s'éteint. Pour couper prématurément le signal sonore, appuyez sur la touche Durée I→I.

Le fonctionnement automatique est désactivé lorsque l'heure apparaît à l'affichage. Si l'affichage se trouve encore sur 0.00, appuyez sur la touche Durée I→I. L'heure s'affiche.

Si le plat n'est pas encore complètement cuit, réglez à nouveau comme décrit aux points **3** et **4**.

Une fois que le plat est prêt, ramenez le sélecteur de mode de cuisson en position 0.

Correction

Avant que le four ne s'enclenche, vous pouvez corriger à tout moment l'heure de fin de cuisson en appuyant sur la touche Fin →I. Modifiez l'heure de fin à l'aide des touches + ou -.

Effacement

Coupez le sélecteur de mode de cuisson.

Remarque

- L'heure de fin de cuisson apparaît pendant quelques secondes si vous appuyez sur la touche Fin →I.

Gâteaux et pâtisseries

Tableaux

Les valeurs indiquées dans le tableau s'entendent avec enfournement dans le four préchauffé. Si vous ne voulez pas préchauffer, allongez les temps de cuisson de 5 à 10 minutes.

La température et le temps de cuisson dépendent de la nature et de la quantité de la pâte préparée. C'est pourquoi les tableaux présentent des fourchettes de valeurs. Commencez par la valeur la plus basse car une température basse permet d'obtenir des mets uniformément dorés. Si nécessaire, sélectionnez la fois suivante une valeur plus élevée.

Placez toujours le moule à gâteaux sur la grille.

Vous trouverez des informations complémentaires dans «Conseils pour la pâtisserie» faisant suite au tableau.

Gâteaux cuits dans des moules	Moule sur grille	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, en mn
Tarte	Moule à tarte Moule en fer blanc de 31 cm de diamètre	1 2 + 4	⊞ ⊞	180 - 190 170 - 180	30 - 40 40 - 50
Quiche	Moule à tarte Moule en fer blanc de 31 cm de diamètre	1	⊞	160 - 170	40 - 50
Cake*	Moule à cake Moule en fer blanc de 28 cm de diamètre.	1	⊞	160 - 170	50 - 60

* Si vous faites cuire plusieurs cakes en même temps, vous pouvez placer les moules côte à côte dans le four.

Gâteau cuit sur la plaque		Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, en mn
Pizza	Lèchefrite	3	⊟	180 - 200	30 - 40
Pâte feuilletée	Lèchefrite	3	⊞	170 - 190	20 - 30
Meringue	Lèchefrite	3	⊞	80 - 90	120 - 150
Gâteaux secs	Lèchefrite	3	⊟	160 - 180	25 - 35
Macarons	Lèchefrite	3	⊟	120 - 140	30 - 40

Conseils pour la pâtisserie

Vous voulez utiliser votre propre recette.

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

Vérifiez si votre gâteau à pâte levée est complètement cuit.

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

Le gâteau s'affaisse au sortir du four.	Au gâteau suivant, veillez à ce que la pâte soit moins liquide ou bien réduisez la température du four de 10 degrés. Respectez les temps indiqués dans la recette.
Le gâteau est monté davantage au centre que sur les bords.	Ne graissez pas le tour du moule démontable. Après la cuisson, démoulez soigneusement le gâteau à l'aide d'un couteau pointu.
Le dessus du gâteau est trop cuit.	Enfournez-le jusqu'au fond, choisissez une température plus basse et faites cuire le gâteau un peu plus longtemps.
Le dessous du gâteau est trop cuit.	Enfournez-le plus haut et réglez la fois suivante une température plus basse.
Le gâteau est trop sec.	A l'aide d'un cure-dent, percez plusieurs petits trous dans le gâteau cuit. Dedans, versez du jus de fruit ou du liquide légèrement alcoolisé. Au gâteau suivant, augmentez la température de 10 °C et réduisez les temps de cuisson.
Le pain ou le gâteau a un bel aspect mais l'intérieur est semi-liquide (filets d'eau à l'intérieur).	Pour le gâteau suivant, veillez à ce que la pâte soit moins liquide. Augmentez le temps de cuisson et réduisez la température. Si les gâteaux ont une garniture juteuse, faites précuire la pâte, saupoudrez d'amandes ou de chapelure puis disposez la garniture. Respectez la recette et les temps de cuisson.
Les petits fours ou les sablés ne se décollent pas de la plaque.	Enfournez à nouveau la plaque pendant un court instant puis décollez immédiatement les petits fours. La fois suivante, recouvrez la plaque de papier sulfurisé.
Le gâteau ne se démoule pas.	Après la cuisson, laissez le gâteau refroidir 5 à 10 mn. Il sera ainsi plus facile à démouler. S'il refuse toujours de se démouler, décollez les bords avec précaution à l'aide d'un couteau. Retournez à nouveau le gâteau puis recouvrez plusieurs fois le moule d'une serviette humide et froide. Pour le gâteau suivant, beurrez généreusement le moule et saupoudrez-le de chapelure ou de farine.

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

Le fabricant mesure la température du four au moyen d'une grille d'essai enfournée un temps fixe en milieu de four. Chaque ustensile et accessoire influe sur la température mesurée, raison pour laquelle vous constaterez toujours une différence.

Les pâtisseries ne sont pas uniformément dorées.

Pour obtenir des pâtisseries uniformes, sélectionnez une température légèrement plus basse. Le papier sulfurisé dépassant de la plaque peut gêner la circulation de l'air. Découpez toujours le papier aux dimensions de la plaque.

Le dessous des petits fours est trop cuit.

La fois suivante, enfournez la plaque au niveau 4.

Le dessous de la tarte aux fruits est trop clair. Le jus des fruits a coulé.

La fois suivante, utilisez un moule plus profond et baissez le niveau d'enfournement.

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

De la vapeur d'eau peut se dégager pendant la cuisson des pâtisseries. Suivant le type de poignée, elle s'échappe au-dessus ou en-dessous de la poignée. Cette vapeur peut se condenser sur le bandeau de commande ou sur les façades des meubles voisins et se mettre à goutter. C'est là un phénomène physique normal.

Viande, volaille, poisson, soufflés

Vaisselle

Vous pouvez utiliser toute vaisselle résistante à la chaleur.

Placez toujours le plat au centre de la grille.

Avec les gros rôtis et la volaille, utilisez le tournebroche et la lèchefrite.

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

Conseils pour les rôtis

Le résultat du rôtissage dépend de la nature et de la qualité de la viande.

Versez 2 à 3 cuillères à soupe de liquide sur la viande maigre et 8 à 10 cuillères sur les rôtis à braiser, selon leur taille.

Retournez les morceaux de viande de plus de 1,5 kg à mi-cuisson. Une fois que le rôti est prêt, laissez-le reposer pendant 10 minutes dans le four éteint et fermé. Le jus de la viande se répartit mieux ainsi.

Remarques concernant les grillades

Lorsque vous utilisez le gril, fermez toujours le four.

Pour les pièces à griller plates comme le poisson et les toasts, utilisez le réglage Gril. Le gratin de pommes de terre réussit le mieux avec le réglage Gril air pulsé.

Prenez si possible des pièces à griller de même épaisseur. Elles doivent faire 2 - 3 cm d'épaisseur minimum pour être uniformément dorées et bien juteuses. Salez les steaks seulement une fois grillés.

Posez les pièces à griller directement sur la grille.
Si vous faites griller une seule pièce, vous obtiendrez les meilleurs résultats en la plaçant au centre de celle-ci.
Enfournez également la lèchefrite à la hauteur 1 pour récupérer le jus de viande et moins salir le four.

Aux deux tiers du temps de cuisson indiqué, retournez les grillades.

N'oubliez pas: la résistance du gril s'allume et s'éteint en permanence. C'est tout à fait normal. La fréquence de ce phénomène dépend de la position gril sélectionnée.

Conseils pour les grillades au tournebroche

Lorsque vous utilisez le gril, fermez toujours le four.

Avec le tournebroche, vous pouvez griller de plus gros rôtis, comme les rôtis roulés, et de plus grosses volailles.

Pour obtenir un rôti uniformément cuit et bien doré, veuillez respecter les consignes suivantes:

Embrochez le rôti de préférence au milieu de la broche. Fixez-le aux deux extrémité avec les fourches de retenue. La fourche de retenue arrière doit se trouver au moins à 7 cm de l'extrémité de la broche. De plus, vous pouvez le ficeler avec du fil de cuisine.

Pour les volailles, attachez le bout des ailes sous la poitrine et les cuisses à la carcasse avec du fil de cuisine. Cette précaution les empêchera de trop brunir.

Sur les grosses volailles, percez la peau sous les ailes pour que la graisse puisse s'écouler.

Pour la température du four, reportez-vous aux indications figurant dans les tableaux. Si la température est trop élevée, l'extérieur de la viande et des volailles brunit trop et l'intérieur reste en grande partie cru.

Tableau

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

Les valeurs des tableaux sont indicatives. Elles dépendent de la qualité et de la nature de la viande.

Plats	Poids	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, gril	Durée, mn
Rosbif saignant	1 kg	ouvert	2		230 - 240	30
Rosbif à point	1 kg	ouvert	2		210 - 220	45
Gigot d'agneau	1,5 kg	ouvert	2		160 - 180	120
Rôti roulé de porc	2 kg	Tournebroche	1		240 - 250	120
Rôti à la broche	3 kg	Tournebroche	1		220 - 230	150
Poulet	1,5 kg	Tournebroche	1		250 - 270	70
Canard	1,7 kg	Tournebroche	1		240 - 250	90
Poisson grillé	300 g env.	Grille	4		Position • - ••	25
Tranches de pain à griller, dorer		Grille	5		Position •••	3 - 5
Gratin de pommes de terre		Moule à soufflé ou lèchefrite	2		150 - 170	60

Conseils pour les rôtis et grillades

Le tableau ne contient pas de valeur pour le poids du rôti.	Choisissez les valeurs qui correspondent au poids précédent et allongez la durée de cuisson.
Comment pouvez-vous savoir si le rôti est cuit ?	Utilisez un thermomètre pour viande (en vente dans le commerce) ou bien faites le «test de la cuillère». Appuyez sur le rôti avec la cuillère. Si vous sentez une résistance, le rôti est prêt. Si la cuillère s'enfonce, allongez le temps de cuisson.
Le rôti est trop cuit et l'extérieur est brûlé par endroits.	Vérifiez le niveau d'enfournement ainsi que la température.
Le rôti a un bel aspect mais la sauce est brûlée.	La fois suivante, choisissez un plat à rôti plus petit ou ajoutez plus de liquide.
Le rôti a un bel aspect, mais la sauce est trop claire et insipide.	La fois suivante, choisissez un plat à rôti plus grand et ajoutez moins de liquide.
L'arrosage du rôti produit un dégagement de vapeur.	Utilisez le gril air pulsé à la place de la convection naturelle. De cette façon, le fond du rôti ne chauffe pas autant et il se dégage moins de vapeur.
Bien que grillant au tournebroche, le rôti ou la volaille n'est doré(e) que sur un côté.	Fixez fermement le rôti/la volaille à l'aide des pinces fourchettes puis ficelez-le avec du fil de cuisine.

Cuisson de menu

Avec la chaleur tournante, vous pouvez faire cuire un menu complet dans le four. La chaleur produite par le four est mieux utilisée. Avec la chaleur tournante, les mets ne se communiquent pas d'odeur ni de goût.

Exemple 1 :

Plats	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée, mn
Grille 1 Gigot d'agneau 1,3 kg	Plat sur la grille	2		180	90
Pommes de terre au four					
Grille 2 Tarte	Moule à pâtisserie sur la grille	4		180	Au bout de 45 minutes de cuisson, vous pouvez disposer les pommes de terre autour du gigot d'agneau puis mettre la tarte au four.

Exemple 2 :

Plats	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée, mn
Grille 1 Gigot d'agneau* 1,3 kg	Plat sur la grille	2		180	90
Grille 2 Gratin de pommes de terre	Moule à pâtisserie sur la grille	4		180	20 minutes plus tard, vous pouvez mettre le gratin au four.

* 20 minutes avant la fin de la cuisson, vous pouvez aussi disposer les tomates autour du gigot.

Produits cuisinés surgelés

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

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

Plat		Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée, mn
Pommes frites	Grille ou lèchefrite	3		240 - 250	20 - 30
Pizza	Grille ou lèchefrite	2		170 - 190	20 - 30
Pizza-baguette	Grille	3		190 - 210	15 - 25

Remarque : Pendant la cuisson d'aliments surgelés, la lèchefrite peut se déformer. Ceci est dû aux importantes variations de température dans l'accessoire. Cette déformation disparaît d'elle-même pendant la cuisson ou le rôtissage.

Décongélation

Sortez l'aliment de son emballage puis mettez-le dans un plat approprié sur la grille.

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

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

	Accessoires	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C
Aliments surgelés délicats par ex. gâteaux à la crème fraîche, à la crème au beurre, gâteaux recouverts d'un glaçage au chocolat ou au sucre, tartes aux fruits	Grille	2	⊡	Le thermostat reste coupé
Produits surgelés divers* Poulets, saucisses et viande, pain, petit pains	Grille	2	⊡	50 °C

* Disposez les volailles sur l'assiette, poitrine en-dessous.

Entretien et nettoyage

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

Extérieur de l'appareil

Essuyer l'appareil avec un chiffon humide suffit. S'il est très sale, ajoutez quelques gouttes de produit pour la vaisselle dans l'eau de nettoyage. Ensuite, essuyez l'appareil avec un chiffon sec.

N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou récurants car cette opération ferait apparaître des taches mates. Si de tels produits entrent en contact avec la table de cuisson, essuyez-la immédiatement à l'eau.

Les légères variations de couleurs apparaissant sur la façade de l'appareil sont normales. Elles proviennent de l'utilisation de différents matériaux tels que le verre, le plastique et le métal.

Appareils à façade en aluminium

Veuillez utiliser un détergent doux pour fenêtre et un chiffon doux pour fenêtre, ou un chiffon en microfibres. Essuyez à l'horizontale et sans appuyer sur la surface.

N'utilisez aucun détergent agressif, ni éponge abrasive, ni serpillière. Essuyez la surface en aluminium avec un chiffon sec.

Joints

Vous pouvez retirer les joints situé contre la porte du four et contre le four, et les nettoyer avec du produit à vaisselle (pas dans le lave-vaisselle). N'utilisez jamais de détergents agressifs ou récurants.

Accessoires

De préférence, mettez à tremper les accessoires immédiatement après utilisation dans de l'eau additionnée des détergents habituels. Le tournebroche ne doit pas tremper pendant plus d'une heure. Vous pourrez ensuite enlever les résidus sales avec une brosse ou une éponge à vaisselle.
Vous pouvez nettoyer le tournebroche complet au lave-vaisselle.

Autonettoyage par pyrolyse

Pendant cette opération, le four chauffe à une température de 500 °C env. Les résidus qui se sont accumulés pendant le rôtissage, les grillades ou la cuisson de pain/pâtisseries sont calcinés.

Vous avez le choix entre trois puissances de nettoyage.

Puissance	Degré de nettoyage	Durée
•••	intensive	env. 2 heures
••	moyenne	env. 1½ heure
•	économique	env. 1 heure

Ce qu'il faut savoir

- ❑ Pour votre sécurité, la porte du four se verrouille automatiquement dès que la température du four dépasse 300 °C. Vous pouvez ouvrir à nouveau la porte seulement lorsque la température est redescendue en-dessous de 300 °C.
- ❑ N'essayez pas d'ouvrir la porte du four une fois la pyrolyse enclenchée. Ce geste pourrait interrompre l'opération.
- ❑ L'extérieur du four devient plus chaud que lors du fonctionnement normal. Veillez à ce qu'aucun objet ne recouvre la façade. Eloignez les enfants.
- ❑ Pendant la pyrolyse, la lampe du four reste éteinte.

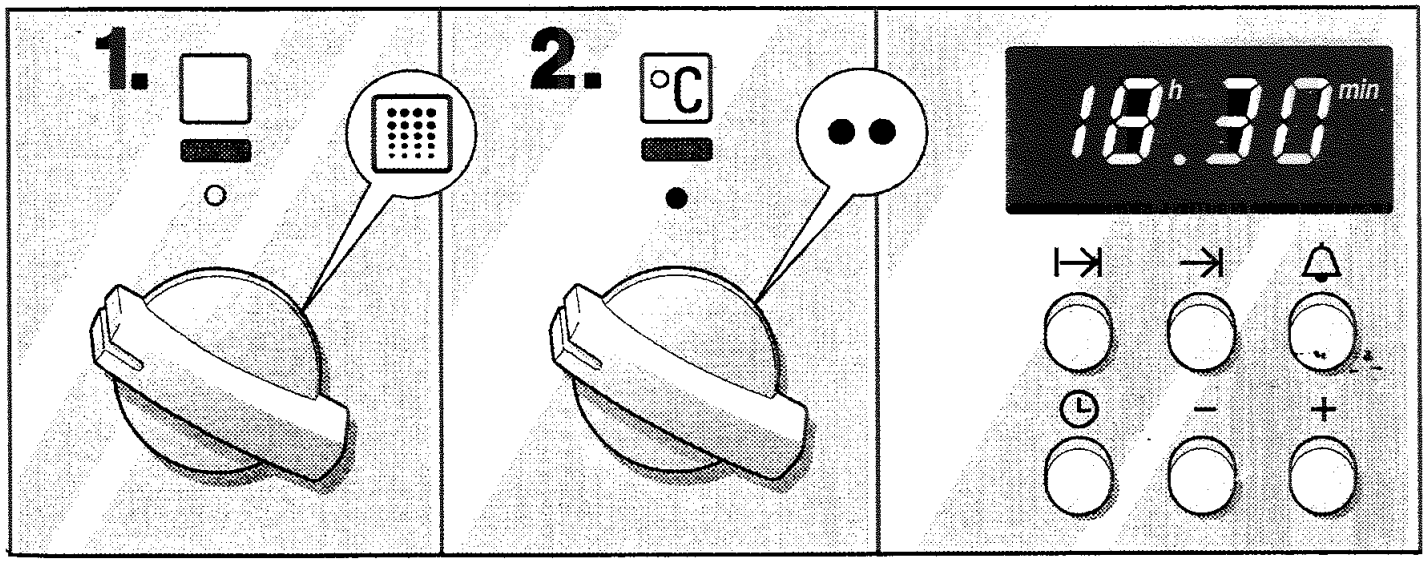
Accessoires

A la hauteur 2, vous pouvez enfourner soit la lèchefrite soit la plaque à pâtisserie émaillée, pour qu'elles soient nettoyées en même temps. Les grilles et le tournebroche avec châssis complet ne peuvent pas se nettoyer par pyrolyse.

Attention !

- ❑ Enlevez du four les accessoires non appropriés et toute la vaisselle.
- ❑ Essuyez le four et les accessoires à nettoyer à l'aide d'un chiffon humide. Les résidus d'aliments décollés, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer. Risques d'incendie !
- ❑ Nettoyez la porte et les bords du four près du joint de porte. N'utilisez pas de détergent récurant pour nettoyer le joint.

Réglages:



1. Positionnez le sélecteur de fonction sur ▦.

2. Avec le thermostat, réglez la puissance de nettoyage. La pyrolyse s'enclenche quelques secondes plus tard.

Une fois la durée écoulée, l'affichage s'efface.

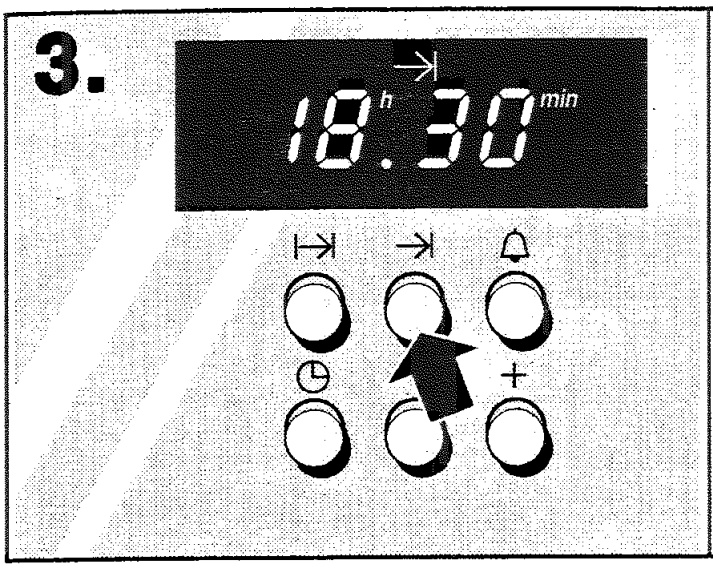
La porte du four se déverrouille une fois que la température est redescendue en-dessous de 300 °C.

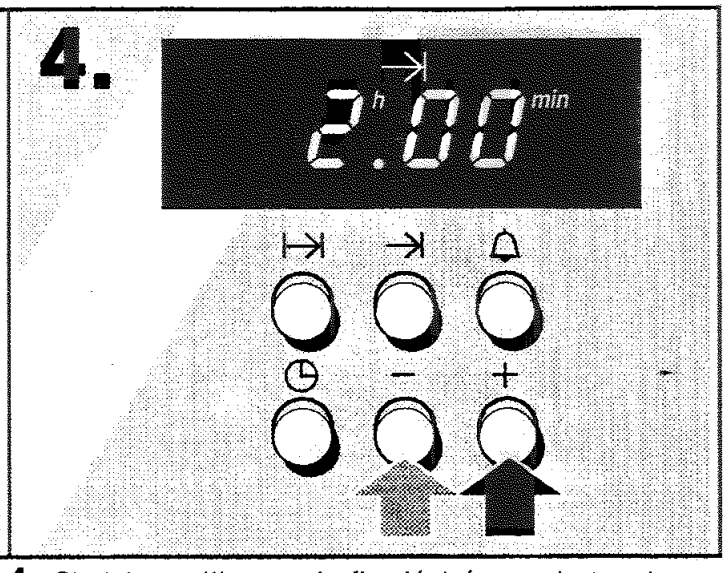
Ne coupez le sélecteur de mode de cuisson qu'une fois la porte du four ouverte.

La pyrolyse s'allume et s'éteint automatiquement.

Vous pouvez utiliser par ex. l'électricité au tarif de nuit. Réglez la pyrolyse automatique le soir. Programmez par ex. 2 heures du matin comme heure de fin. Suivant la puissance de nettoyage, le four s'enclenchera et s'éteindra au bon moment.

Réglez suivant description aux points **1** et **2**. Passez ensuite immédiatement au point **3**.





3. Appuyez sur la touche Fin →I.
L'heure de fin de la pyrolyse apparaît à l'affichage.

4. Choisissez l'heure de fin désirée par la touche + ou –.
La nouvelle heure de fin est validée quelques secondes plus tard.

La pyrolyse s'allume et s'éteint automatiquement.

Effacement:

Si vous coupez le sélecteur de mode de cuisson, tout le réglage s'efface.

Remarques

- Une fois la pyrolyse commencée, impossible d'en modifier la puissance.
- Pour connaître le temps de la pyrolyse, appuyez sur la touche Durée I→I. La durée restante s'affiche pendant quelques secondes à l'affichage de l'horloge électronique. Pour connaître l'heure de fin de la pyrolyse, appuyez sur la touche Fin →I.

Lorsque le four a refroidi

Essuyez les restes calcinés avec un chiffon humide.

N'oubliez pas :

En cas d'utilisation normale, un nettoyage par pyrolyse tous les 2 ou 3 mois suffit. Une pyrolyse consomme seulement entre 2,5 et 4,7 kWh.

L'émail spécial très résistant à la chaleur et les pièces en métal peuvent ternir ou se décolorer au bout de quelque temps. Ce phénomène est normal et n'influe en rien sur le fonctionnement de l'appareil. Ne nettoyez pas ces décolorations avec des éponges abrasives ou avec des détergents agressifs.

Le four est émaillé. Cet émail a été cuit sur le métal à de très hautes températures, raison pour laquelle de légères différences de nuance peuvent apparaître.

Il est impossible de recouvrir complètement d'émail les minces arêtes des plaques. Elles peuvent donc être rugueuses. Leur protection anticorrosion est néanmoins garantie.

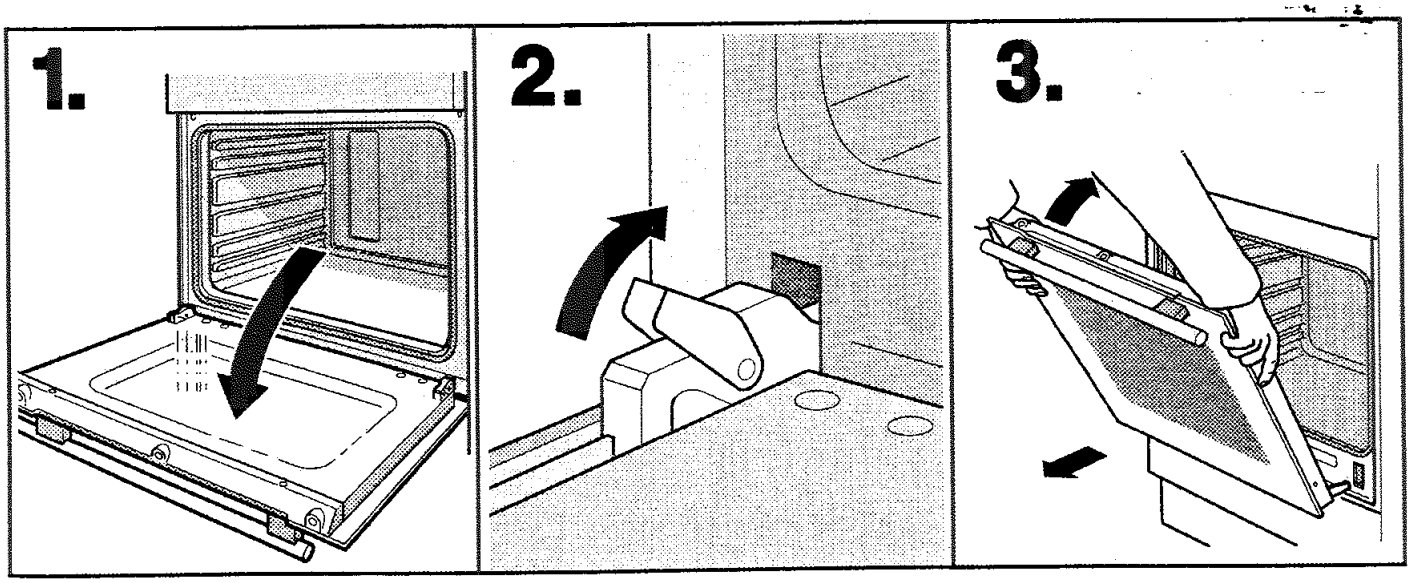
Nettoyage manuel du four

Si vous souhaitez nettoyer le four vous-même sans recourir au nettoyage par pyrolyse, lavez-le avec de l'eau chaude additionnée de produit pour la vaisselle ou de vinaigre. N'utilisez pas d'éponge abrasive.

Pour faciliter le nettoyage

- ❑ Vous pouvez allumer la lampe du four. Pour cela, réglez le sélecteur de fonction sur ☼.
- ❑ Vous pouvez enlever la porte du four:

1. Ouvrez la porte du four en grand.
2. Faites pivoter les deux taquets de verrouillage vers le haut jusqu'à la butée.
3. Fermez la porte de façon à pouvoir la démonter en la tirant vers le haut.



Au cas où vous utiliseriez du produit nettoyant pour four, veuillez respecter les instructions suivantes:

- ❑ Utilisez le produit nettoyant pour four uniquement lorsque celui-ci est froid.
- ❑ Vaporisez le produit puis laissez agir. Si les taches sont particulièrement rebelles, faites chauffer le four à 50 °C pendant 2 minutes, mais pas plus longtemps car l'émail se tacherait.
- ❑ Essuyez entièrement le four.

Couvercle en verre de la lampe du four

Pour nettoyer le couvercle en verre présent dans le four, utilisez de préférence de l'eau additionnée de produit à vaisselle.

Incidents et dépannage

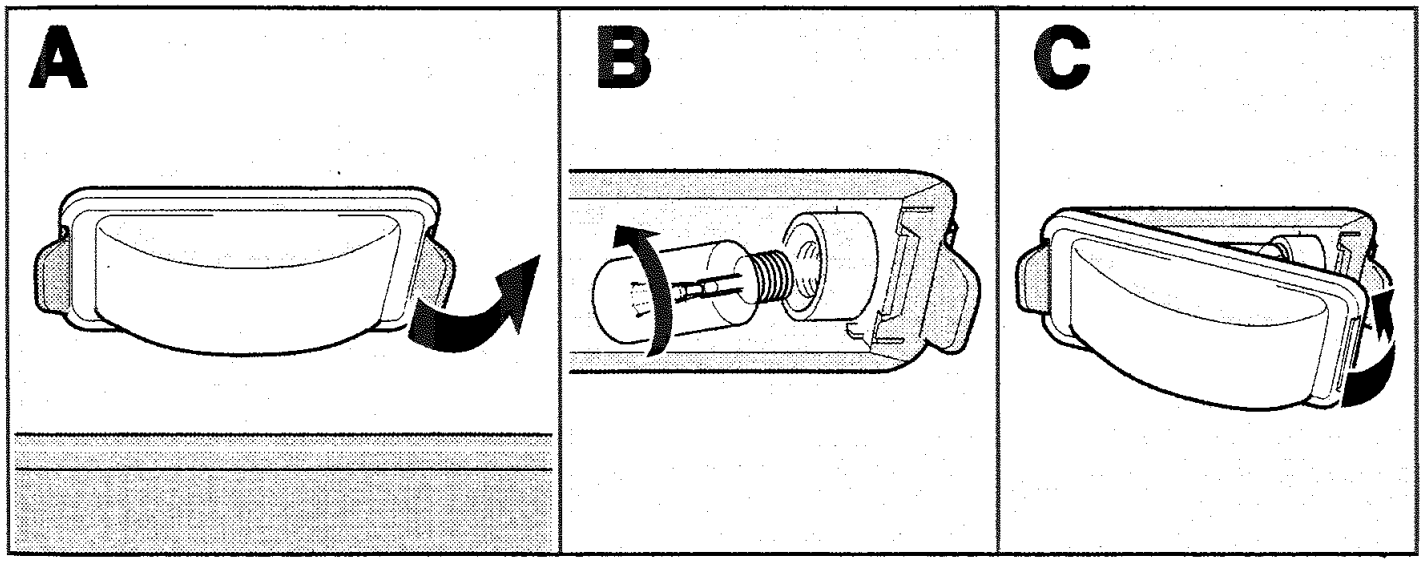
Il se peut qu'une petite panne gêne le bon fonctionnement de votre appareil. Avant d'appeler le service après-vente, veuillez respecter les consignes suivantes:

Incident	Cause possible	Remarques/Remèdes
La table ne fonctionne pas.	Fusible grillé/Disjoncteur disjoncté	Vérifiez dans le boîtier à fusibles/disjoncteurs si ceux du four sont en état de marche.
	Coupure de courant	Vérifiez si l'éclairage de la cuisine s'allume.
La porte du four refuse de s'ouvrir.	Coupure de courant	Ramenez le sélecteur de mode de cuisson et le thermostat en position 0. Réglez l'heure puis faites démarrer à nouveau la pyrolyse. Si vous ne voulez pas recommencer la pyrolyse, attendez que la température du four soit redescendue en dessous de 300 °C.
L'affichage de l'horloge électronique clignote.	Coupure de courant	Réglez à nouveau l'heure.
Lorsque vous réglez le sélecteur de mode de cuisson, le voyant lumineux du thermostat s'allume et s'éteint plusieurs fois.	Défaut dans les circuits électroniques des micro-ondes.	Prévenez le service après-vente.

Seuls les techniciens du service après-vente formés par le fabricant sont habilités à effectuer des réparations. Des réparations inexpertes peuvent engendrer des risques considérables pour l'utilisateur.

Remplacement de l'ampoule située dans la voûte du four

Si l'ampoule du four a grillé, vous devrez la changer. Vous pourrez la remplacer vous-même. Procurez-vous des ampoules de rechange résistantes aux températures élevées auprès de notre SAV ou du commerce spécialisé en indiquant les numéros E-Nr. et FD de votre appareil. N'utilisez que celles-ci.



Procédure:

1. Coupez le fusible du secteur.
2. Etalez dans le four froid un torchon à vaisselle afin d'éviter des dégâts.
3. Retirez le couvercle en verre. Pour ce faire, appliquez le pouce sur la patte de droite de la fixation du verre puis appuyez vers la droite – Fig. A).
4. Dévissez l'ampoule du four – Fig. B – et remplacez-la par une ampoule de même type et de même puissance (en watts).
5. Remontez le couvercle en verre. Pour ce faire, appliquez le couvercle du côté gauche puis poussez sur son côté droit – Fig. C.
6. Enlevez le torchon à vaisselle.
7. Rebranchez le fusible puis procédez à un nouveau réglage de l'heure.

Changer le couvercle en verre

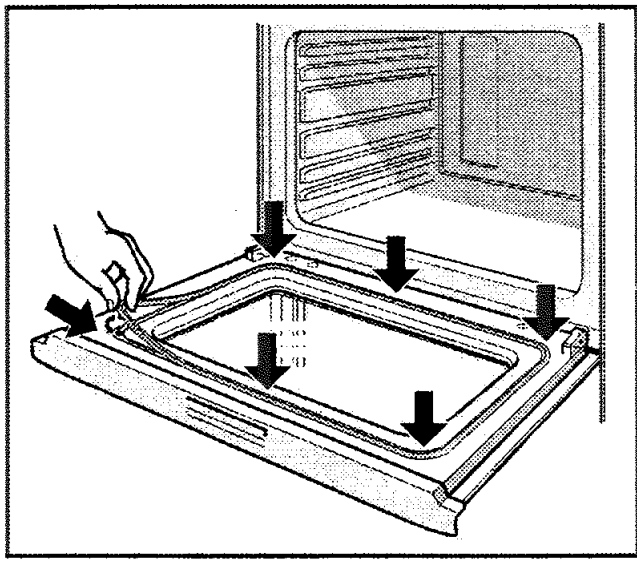
Si le couvercle en verre de la lampe du four est endommagé, vous devrez le changer. Vous pouvez vous procurer des couvercles en verre de rechange auprès du service après-vente. Veuillez lui indiquer les numéros E-Nr. et FD de votre appareil.

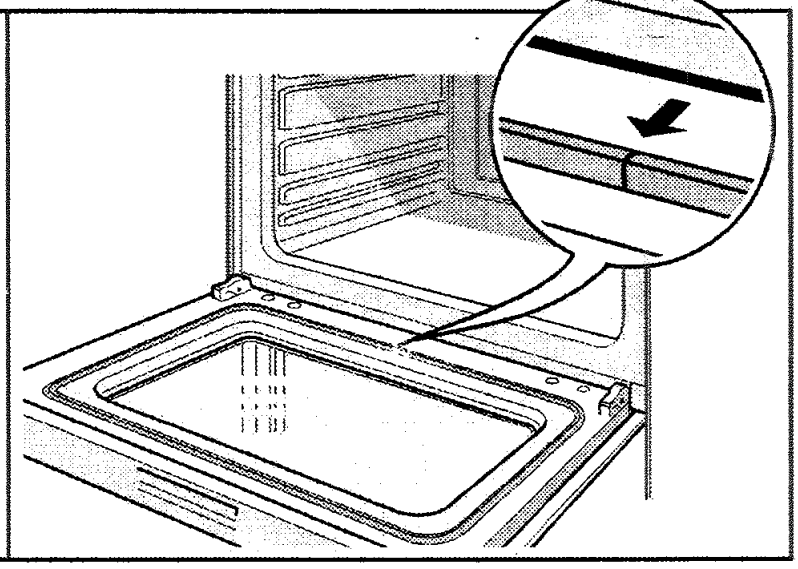
Remplacement du joint de porte

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

1. Ouvrez la porte du four.
2. Enlevez l'ancien joint de porte.
3. 6 crochets maintiennent le joint de porte. A l'aide de ces crochets, accrochez le nouveau joint à l'intérieur de la porte du four puis appuyez.

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





Changer le joint en lisière

Un autre joint se trouve sur les côtés gauche et droit du four. Ce joint est fixé en haut et en bas par un crochet. Vous pouvez également remplacer ce joint.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Vous trouverez l'adresse et le numéro de téléphone du SAV agréé le plus proche dans le livret joint à la notice d'utilisation ou appelez le SAV général qui vous renseignera.

Numéros de produit E-Nr. et de fabrication FD

Indiquez au service après-vente les numéros de produit (N° E-Nr.) et de fabrication (N° FD) de votre appareil. La plaque signalétique comportant ces numéros se trouve sur le côté droit de la porte du four. Pour éviter d'avoir à rechercher ces numéros au moment de la panne, nous vous conseillons de reporter de suite les références dans l'encadré ci-dessous.

E-Nr.	FD

Service après-vente ☎