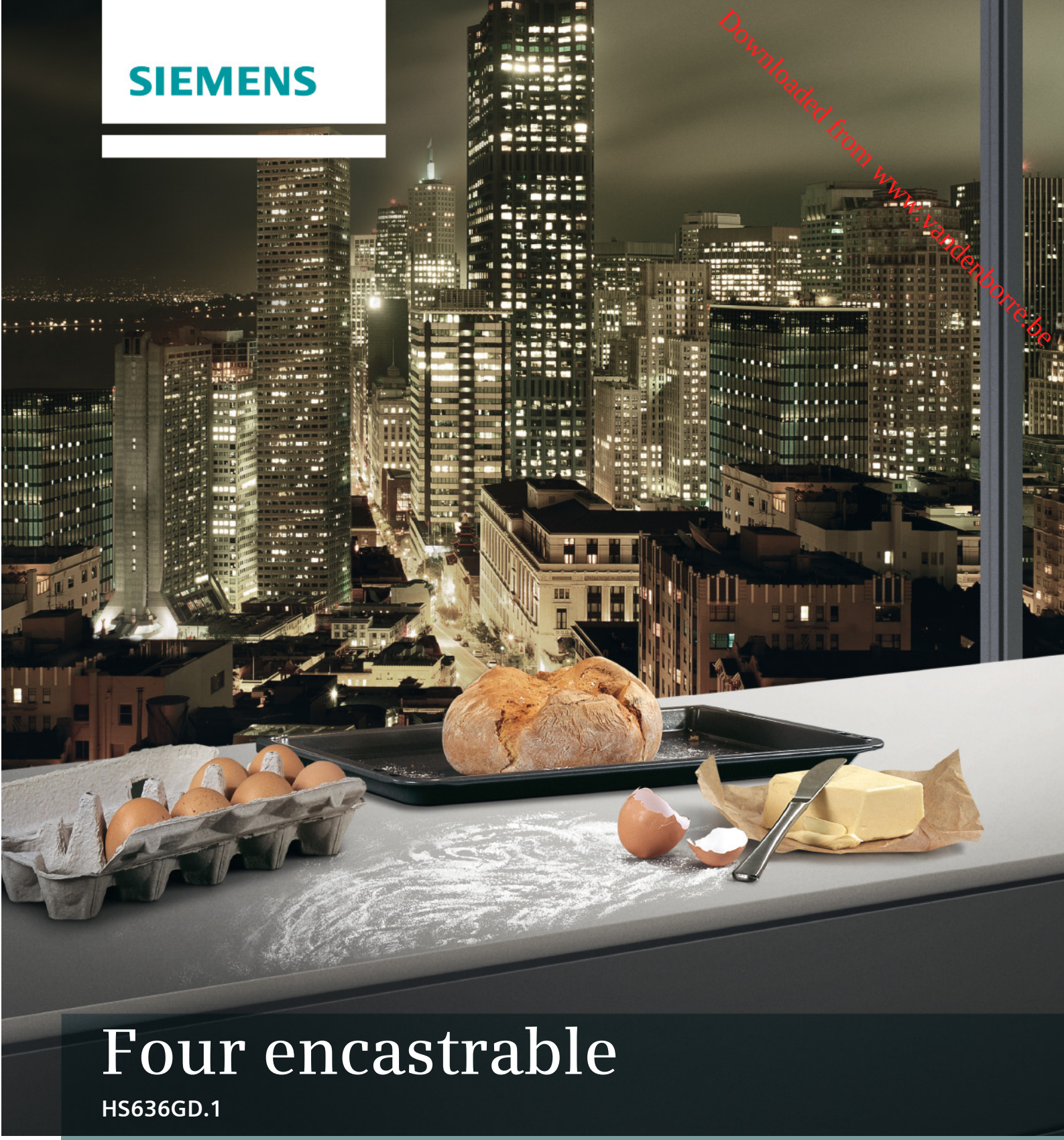
SIEMENS



Downloaded from www.vandenborre.be

# Four encastrable

**HS636GD.1**

siemens-home.com/welcome

**fr** Mode d'emploi

Register your product online

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

# Table des matières


**Utilisation conforme . . . . . 4**

**Précautions de sécurité importantes . . . . . 5**
Généralités . . . . . 5
Vapeur . . . . . 6
Thermomètre à viande . . . . . 6

**Causes de dommages . . . . . 6**
Généralités . . . . . 6
Vapeur . . . . . 7

**Protection de l'environnement . . . . . 7**
Économie d'énergie . . . . . 7
Elimination écologique . . . . . 7

**Présentation de l'appareil . . . . . 8**
Bandeau de commande . . . . . 8
Éléments de commande . . . . . 8
Écran . . . . . 8
Menu des modes de fonctionnement . . . . . 9
Modes de cuisson . . . . . 9
Vapeur . . . . . 10
Autres informations . . . . . 10
Fonctions du compartiment de cuisson . . . . . 11
Réservoir d'eau . . . . . 11

**Accessoires . . . . . 11**
Accessoires fournis . . . . . 11
Insertion de l'accessoire . . . . . 12
Accessoires en option . . . . . 12

**Avant la première utilisation . . . . . 13**
Avant la première mise en service . . . . . 13
Première mise en service . . . . . 13
Calibrer l'appareil et nettoyer le compartiment de cuisson . . . . . 14
Nettoyage des accessoires . . . . . 14

**Utilisation de l'appareil . . . . . 15**
Allumer et éteindre l'appareil . . . . . 15
Démarrer ou interrompre le fonctionnement . . . . . 15
Réglage d'un mode de fonctionnement . . . . . 15
Réglage du mode de cuisson et de la température . . 15
Chauffage rapide . . . . . 16

**Vapeur . . . . . 16**
Bruits . . . . . 16
FullSteam - Cuisson à la vapeur . . . . . 16
Cuisson avec de la vapeur . . . . . 17
Réchauffer . . . . . 17
Laisser lever la pâte . . . . . 17
Décongeler . . . . . 18
Remplir le réservoir d'eau . . . . . 18
Après chaque fonctionnement à la vapeur . . . . . 19

**Fonctions temps . . . . . 20**
Minuteur . . . . . 20
Durée . . . . . 21
Heure de la fin . . . . . 21

**Sécurité-enfants . . . . . 22**
Activation et désactivation . . . . . 22

**Réglages de base . . . . . 22**
Modifier les réglages . . . . . 22
Liste des réglages . . . . . 22
Modifier l'heure . . . . . 23

**Réglage fonctionnement continu . . . . . 23**
Démarrer le réglage Sabbat . . . . . 23

**Thermomètre à viande . . . . . 24**
Modes de cuisson . . . . . 24
Introduire le thermomètre à viande dans le mets . . . . 24
Régler la température à cœur . . . . . 25
Températures à coeur de différents aliments . . . . . 25

**Fonction nettoyage . . . . . 26**
Détartrage . . . . . 26

**Nettoyants . . . . . 27**
Nettoyants appropriés . . . . . 27
Surfaces du compartiment de cuisson . . . . . 28
Maintenir l'appareil propre . . . . . 28

**Supports . . . . . 29**
Décrocher et accrocher les supports . . . . . 29

**Porte de l'appareil . . . . . 30**
Décrocher et accrocher la porte de l'appareil . . . . . 30
Enlever le recouvrement de la porte . . . . . 30
Dépose et pose des vitres de la porte . . . . . 31

**Anomalies, que faire ? . . . . . 32**
Tableau de dérangements . . . . . 32
Durée de fonctionnement maximale dépassée . . . . . 33
Lampes dans le compartiment de cuisson . . . . . 33

**Service après-vente . . . . . 34**
Numéro de produit et numéro de fabrication . . . . . 34

**Plats . . . . . 34**
Indications concernant les réglages . . . . . 34
Sélectionner un plat . . . . . 35
Régler un plat . . . . . 35

Downloaded from www.vandenborre.be

**Testés pour vous dans notre laboratoire. . . . . 36**
Moules en silicone . . . . . 36
Gâteaux et petites pâtisseries . . . . . 36
Pain et petits pains . . . . . 40
Pizzas, quiches et gâteaux salés . . . . . 43
Gratins et soufflés . . . . . 44
Volaille . . . . . 45
Viande . . . . . 48
Poisson . . . . . 51
Légumes, garnitures et œuf . . . . . 53
Desserts . . . . . 56
Cuisson simultanée de plusieurs plats . . . . . 56
Modes de cuisson Eco . . . . . 57
L'acrylamide dans l'alimentation . . . . . 58
Cuisson basse température . . . . . 59
Déshydratation . . . . . 60
Mettre en conserves et extraire du jus . . . . . 61
Stériliser et assurer l'hygiène des biberons . . . . . 62
Laisser lever la pâte . . . . . 62
Décongeler . . . . . 63
Réchauffer . . . . . 64
Maintien au chaud . . . . . 65
Plats d'essai . . . . . 65

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

# Utilisation conforme

Lire attentivement ce manuel. Ce n'est qu'alors que vous pourrez utiliser votre appareil correctement et en toute sécurité. Conserver la notice d'utilisation et de montage pour un usage ultérieur ou pour le propriétaire suivant.

Cet appareil est conçu pour être encastré uniquement. Respecter la notice spéciale de montage.

Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries de transport.

Seul un expert agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'un mauvais raccordement.

Cet appareil est conçu uniquement pour un usage ménager privé et un environnement domestique. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons. Surveiller l'appareil lorsqu'il fonctionne. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

Cet appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 2 000 m.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation.

Assurez-vous de toujours insérer les accessoires dans le bon sens dans le compartiment de cuisson. ⟶ *"Accessoires" à la page 11*

Downloaded from www.vanenborre.be

# Précautions de sécurité importantes

## Généralités

### Mise en garde – Risque d'incendie !

- Tout objet inflammable entreposé dans le compartiment de cuisson peut s'enflammer. Ne jamais entreposer d'objets inflammables dans le compartiment de cuisson. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil lorsqu'il s'en dégage de la fumée. Éteindre l'appareil et débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles.
- Il se produit un courant d'air lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Le papier sulfurisé peut toucher les résistances chauffantes et s'enflammer. Ne jamais poser de papier sulfurisé non attaché sur un accessoire lors du préchauffage. Toujours déposer un plat ou un moule de cuisson sur le papier sulfurisé pour le lester. Recouvrir uniquement la surface nécessaire de papier sulfurisé. Le papier sulfurisé ne doit pas dépasser des accessoires.

### Mise en garde – Risque de brûlure !

- L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés
  Cet appareil et ses parties accessible deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.
- Les récipients ou les accessoires deviennent très chaud. Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou les accessoires du compartiment de cuisson.
- Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans un compartiment de cuisson chaud. Ne jamais préparer de plats contenant de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Utiliser uniquement de petites quantités de boissons fortement alcoolisées. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.

### Mise en garde – Risque de brûlures !

- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.
- De la vapeur chaude peut s'échapper lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil. La vapeur n'est pas visible selon sa température. Ne pas se placer trop près de l'appareil lors de l'ouverture. Ouvrir prudemment la porte de l'appareil. Eloigner les enfants.
- La présence d'eau dans un compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau chaude. Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.

### Mise en garde – Risque de blessure !

- Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.
- Les charnières de la porte de l'appareil bougent à l'ouverture et à la fermeture de la porte et peuvent pincer. Ne jamais mettre les doigts dans la zone des charnières.

### Mise en garde – Risque de choc électrique !

- Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles d'alimentation défectueux. Si l'appareil est défectueux, débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil. Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyer à vapeur.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

Downloaded from www.vandenborre.be

**⚠ Mise en garde – Danger par magnétisme !**
Le bandeau de commande ou les éléments de commande contiennent des aimants permanents. Ceux-ci peuvent influer sur des implants électroniques, par ex. stimulateurs cardiaques ou pompes à insuline. En tant que porteur d'un implant électronique, respecter une distance minimum de 10 cm du bandeau de commande.

### Vapeur

**⚠ Mise en garde – Risque de brûlure ! !**
- L'eau dans le réservoir d'eau peut devenir très chaude lorsque l'appareil continue de fonctionner. Vider le réservoir d'eau après chaque utilisation de l'appareil avec de la vapeur.
- De la vapeur chaude est produite dans le compartiment de cuisson. Ne pas mettre la main dans le compartiment de cuisson lors du fonctionnement de l'appareil avec de la vapeur.
- Du liquide chaud peut déborder lors de l'enlèvement de l'accessoire. Retirer l'accessoire chaud prudemment avec des gants isolants.

**⚠ Mise en garde – Risque de blessures et d'incendie !**
Les liquides inflammables peuvent s'enflammer dans le compartiment de cuisson chaud (déflagration). Ne pas remplir le réservoir d'eau de liquides inflammables (p.ex. boissons alcoolisées). Remplir le réservoir d'eau exclusivement d'eau ou de solution détartrante que nous recommandons.

### Thermomètre à viande

**⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !**
L'isolation peut être endommagée en cas de thermomètre à viande inadéquat. Utiliser uniquement le thermomètre à viande prévu pour cet appareil.

# Causes de dommages

## Généralités

**Attention !**
- Accessoires, feuille, papier cuisson ou récipient sur le fond du compartiment de cuisson : Ne posez pas d'accessoires sur le fond du compartiment de cuisson. Ne recouvrez pas le fond du compartiment de cuisson d'une feuille, quel que soit le type, ni de papier cuisson. Ne placez pas de récipient sur le fond du compartiment de cuisson si vous avez réglé une température supérieure à 50 °C. Cela crée une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson ne correspondent plus et l'émail sera endommagé.
- Feuille d'aluminium : Une feuille d'aluminium placée dans le compartiment de cuisson ne doit pas entrer en contact avec la vitre de la porte. Cela peut conduire à des décolorations définitives sur la vitre de la porte
- Eau dans le compartiment de cuisson chaud : Ne versez jamais d'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela produit de la vapeur d'eau. Le changement de température peut occasionner des dommages sur l'émail.
- Humidité dans le compartiment de cuisson : si de l'humidité subsiste longtemps dans le compartiment de cuisson, cela peut entraîner une corrosion. Laissez sécher le compartiment de cuisson après utilisation. Ne conservez pas d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée. Ne stockez pas d'aliments dans le compartiment de cuisson.
- Refroidissement avec la porte de l'appareil ouverte : lorsque vous avez utilisé l'appareil à haute température, laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement la porte fermée. Ne coincez rien dans la porte de l'appareil. Même si la porte n'est qu'en partie ouverte, les façades des meubles voisins peuvent s'endommager avec le temps. Laissez refroidir le compartiment de cuisson porte ouverte uniquement lorsque la cuisson a créé beaucoup d'humidité.
- Jus de fruits : Ne garnissez pas trop la plaque à pâtisserie en cas de gâteaux aux fruits très juteux. Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives. Utilisez de préférence la lèchefrite à bords hauts.
- Joint de porte fortement encrassé : si le joint est fortement encrassé, la porte de l'appareil ne ferme plus correctement lors du fonctionnement. La façade des meubles voisins peut être endommagée. Veillez à ce que le joint soit toujours propre.
- Porte de l'appareil utilisée comme surface d'assise ou support : il est interdit de grimper, de s'asseoir et de s'accrocher à la porte de l'appareil. Ne pas déposer de récipients ou des accessoires sur la porte de l'appareil.

Downloaded from www.vanuenborre.be

- Introduire l'accessoire : Selon le modèle d'appareil, les accessoires peuvent rayer la vitre en fermant la porte. Introduire les accessoires toujours jusqu'en butée dans le compartiment de cuisson.
- Transporter l'appareil : Ne transportez ou ne portez pas l'appareil par la poignée de la porte. La poignée ne supportera pas le poids de l'appareil et risque de se casser.

## Vapeur

### Attention !

- Moules : la vaisselle doit résister à la chaleur et à la vapeur. Les moules en silicone ne sont pas adaptés pour la cuisson à la vapeur.
- Vaisselle avec taches de rouille : N'utilisez pas de vaisselle présentant des taches de rouille. Même des taches infimes peuvent occasionner de la rouille dans le compartiment de cuisson.
- Liquides qui s'égouttent : Lors de la cuisson à la vapeur avec un bac de cuisson perforé, insérez toujours en-dessous la plaque à pâtisserie, la lèchefrite ou le bac de cuisson non perforé. Cela permet de recueillir le liquide qui s'égoutte.
- Eau chaude dans le réservoir d'eau : L'eau chaude peut endommager la pompe. Remplissez le réservoir d'eau exclusivement d'eau froide.
- Endommagement de l'émail : ne faites jamais fonctionner votre appareil lorsque de l'eau se trouve sur le fond du compartiment de cuisson. Essuyez l'eau qui se trouve sur le fond du compartiment de cuisson avant toute utilisation.
- Solution détartrante : Veillez à ce que la solution détartrante ne parvienne pas sur le bandeau de commande ou sur toute autre surface délicate. Cela endommage les surfaces. Si toutefois cela se produisait, éliminez la solution détartrante immédiatement avec de l'eau.
- Nettoyage du réservoir d'eau : Ne pas nettoyer le réservoir d'eau au lave-vaisselle. Cela endommagerait le réservoir d'eau. Nettoyez le réservoir d'eau avec un chiffon doux et un produit à vaisselle usuel du commerce.

# Protection de l'environnement

Votre nouvel appareil est d'une très grande efficacité énergétique. Vous trouverez ici des conseils comment vous pouvez économiser encore plus d'énergie lors de l'utilisation de l'appareil et comment correctement éliminer l'appareil.

## Économie d'énergie

- Préchauffez l'appareil seulement si cela est indiqué dans la recette ou dans les tableaux de la notice d'utilisation.
- Utilisez des moules de couleur foncée, laqués noirs ou émaillés. Ces types de moule absorbent bien la chaleur.
- Ouvrez le plus rarement possible la porte de l'appareil pendant le fonctionnement.
- Si vous voulez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le compartiment de cuisson étant encore chaud. Le temps de cuisson diminue au deuxième gâteau. Vous pouvez aussi placer 2 moules à cake côte à côte dans le compartiment de cuisson.
- Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre l'appareil 10 minutes avant la fin de la durée impartie puis terminez la cuisson avec la chaleur résiduelle.

## Elimination écologique

Eliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE 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.

Downloaded from www.vandenborre.be

# Présentation de l'appareil

Dans ce chapitre, nous vous expliquons les affichages et les éléments de commande. De plus, vous allez découvrir les différentes fonctions de votre appareil.

**Remarque :** Des variations de détails ou de couleurs sont possibles selon le modèle d'appareil.

1 **Touches**
Les touches à gauche et à droite du sélecteur rotatif possèdent un point de pression. Appuyez sur la touche pour l'actionner.

2 **Sélecteur rotatif**
Vous pouvez tourner le sélecteur rotatif à gauche ou à droite.

3 **Écran tactile**
Dans l'écran tactile sont affichés les valeurs de réglage actuelles, les sélections possibles ou aussi des textes d'information. Pour le réglage, effleurez le champ de texte respectif. Les champs de texte changent en fonction de la sélection.

## Éléments de commande

Les différents éléments de commande sont adaptés aux différentes fonctions de votre appareil. Cela vous permet de régler votre appareil facilement et directement.

### Touches

Vous trouverez ci-après l'explication succincte de la signification des différentes touches.

| Touches | | Signification |
|---|---|---|
| on/off | | Allumer et éteindre l'appareil |
| menu | Menu | Ouvrir le menu des modes de fonctionnement |
| i | Information | Appeler l'affichage d'informations |
| 🔒 | Sécurité enfants | Activer et désactiver la sécurité enfants |
| ◷ | Fonctions de temps | Ouvrir le menu Fonctions temps |
| »ʃʃʃ | Chauffage rapide | Activer et désactiver le chauffage rapide |
| | Ouvrir le bandeau | Remplir ou vider le réservoir d'eau → *"Remplir le réservoir d'eau" à la page 18* |
| start/stop | | Démarrer, arrêter ou annuler le fonctionnement |

## Bandeau de commande

Au bandeau de commande, vous réglez les différentes fonctions de votre appareil à l'aide de touches et d'un sélecteur rotatif. L'écran affiche les réglages actuels.

### Sélecteur rotatif

Le sélecteur rotatif permet de modifier les valeurs de réglage qui sont affichées dans l'écran.

Lors de la plupart des listes de sélection, par ex. les modes de cuisson, le premier point réapparaît après le dernier. Pour la température par ex. vous devez ramener le sélecteur rotatif en arrière lorsque la température minimale ou maximale est atteinte.

## Écran

L'écran est structuré de telle manière que vous puissiez lire les indications d'un coup d'oeil.

La valeur que vous pouvez actuellement régler, est focalisée. Elle apparaît en caractères blancs sur un fond foncé.

### Ligne d'état

La ligne d'état se situe en haut dans l'écran. Elle affiche l'heure et les fonctions de temps réglées.

Downloaded from www.vandenborre.be

### Ligne de progression

La ligne de progression vous permet de voir l'état d'avancement par ex. du chauffage du four ou de l'écoulement de la durée. La ligne droite en dessous de la valeur focalisée se remplit de gauche à droite au fur et à mesure de la progression du fonctionnement en cours.

### Écoulement du temps

Si vous avez démarré votre appareil sans une durée, vous pouvez voir en haut à droite dans la ligne d'état combien de temps l'appareil fonctionne déjà.

Si vous avez réglé une durée et la durée a été ensuite annulée, l'écoulement du temps reprend le temps déjà écoulé et continue à compter à partir de ce temps. Ainsi vous pouvez toujours contrôler depuis combien de temps le fonctionnement est déjà en marche.

### Contrôle de température

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

| | |
|---|---|
| Témoin de chauffe | Le témoin de chauffe indique la montée en température dans le compartiment de cuisson. Le moment optimal pour enfourner le plat est atteint lorsque toutes les barres sont remplies.<br>Les barres n'apparaissent pas lors des positions gril et de nettoyage. |
| Indicateur de chaleur résiduelle | Quand l'appareil est éteint, le contrôle de la température indique la chaleur résiduelle dans le compartiment de cuisson. L'affichage s'éteint lorsque la température est descendue à env. 60°C. |

**Remarque :** Dû à l'inertie thermique, la température affichée peut être légèrement différente de la température réelle dans le compartiment de cuisson. Pendant la chauffe, vous pouvez appeler la température de chauffe actuelle à l'aide de la touche i.

## Menu des modes de fonctionnement

Le menu est divisé en différents modes de fonctionnement. Cela vous permet d'accéder rapidement à la fonction désirée.

Selon le modèle d'appareil, le nombre de modes de fonctionnement est différent. Le nombre de pages du menu des modes de fonctionnement est indiqué dans la ligne d'état en haut à droite. Si 1/2 est indiqué dans la ligne d'état, vous êtes sur la première des deux pages.

| Mode de fonctionnement | Emploi |
|---|---|
| Modes de cuisson | Pour préparer votre plat, vous disposez de nombreux modes de cuisson parfaitement adaptés. |
| Cuisson à la vapeur ⟶ *"Vapeur" à la page 16* | Pour préparer votre plat, vous disposez de modes de cuisson à la vapeur adaptés. |
| Plats ⟶ *"Plats" à la page 34* | Vous trouverez ici, pour de nombreux plats, les valeurs de réglage appropriées déjà programmées. |
| Détartrage ⟶ *"Fonction nettoyage" à la page 26* | Avec ce mode, vous éliminez le calcaire de l'évaporateur. |
| Séchage ⟶ *"Vapeur" à la page 16* | Utilisez après chaque fonctionnement avec de la vapeur. |
| Réglages ⟶ *"Réglages de base" à la page 22* | Vous pouvez adapter les réglages de base de votre appareil à vos habitudes. |

## Modes de cuisson

Afin que vous trouviez toujours le mode de cuisson approprié pour votre plat, nous vous expliquons ci-après les différences et les utilisations.

| Modes de cuisson | | Température | Emploi |
|---|---|---|---|
| | Chaleur tournante 4D * | 30-250°C | Pour faire cuire et rôtir sur un ou plusieurs niveaux.<br>La chaleur du collier chauffant situé dans la paroi arrière est répartie uniformément dans le compartiment de cuisson par le ventilateur. |
| | Convection naturelle * | 30-250°C | Pour la cuisson et le rôtissage traditionnels sur un niveau. Convient particulièrement pour des gâteaux avec une garniture fondante.<br>La chaleur est diffusée uniformément par la voûte et la sole. |
| | Chaleur tournante eco | 30-250°C | Pour la cuisson douce de mets sélectionnés sur un niveau, sans préchauffage.<br>La chaleur du collier chauffant situé dans la paroi arrière est répartie dans le compartiment de cuisson par le ventilateur. |
| | Convection naturelle eco | 30-250°C | Pour la cuisson douce de mets sélectionnés.<br>La chaleur est diffusée par la voûte et la sole. |
| | Gril air pulsé * | 30-250°C | Pour le rôtissage de volaille, de poisson entier et de gros morceaux de viande.<br>La résistance du gril et le ventilateur fonctionnent en alternance. Le ventilateur répartit l'air chaud autour du mets. |

Downloaded from www.vandenborre.be

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Gril grande surface | Positions gril:<br>1 = faible<br>2 = moyen<br>3 = fort | Pour griller des pièces peu épaisses, telles que des steaks, saucisses ou des toasts et pour gratiner.<br>Toute la surface en-dessous de la résistance du gril est chauffée. |
| | Gril petite surface | Positions gril:<br>1 = faible<br>2 = moyen<br>3 = fort | Pour griller des petites quantités, telles que steaks, saucisses ou toasts et pour gratiner.<br>La partie centrale sous la résistance du gril est chauffée. |
| | Position Pizza | 30-250°C | Pour la préparation de pizzas et de mets qui demandent beaucoup de chaleur par le bas.<br>La résistance inférieure et le collier chauffant dans la paroi arrière chauffent. |
| | Cuisson basse température | 70-120°C | Pour la cuisson lente à découvert de morceaux de viande tendres, saisis, en les préservant.<br>La chaleur est diffusée uniformément à basse température par la voûte et la sole. |
| | Chaleur de sole | 30-250°C | Pour la cuisson au bain-marie et pour poursuivre la cuisson de gâteaux.<br>La chaleur est diffusée par la sole. |
| | Fonction coolStart | 30-250°C | Pour préparer rapidement des produits surgelés au niveau 3. La température est fonction des indications du fabricant. Utilisez la température la plus élevée qui est indiquée sur l'emballage. La durée de cuisson est comme indiquée ou plus courte. Le préchauffage n'est pas utile. |
| | Maintien au chaud * | 60-100°C | Pour maintenir au chaud des mets cuits. |
| | Préchauffer la vaisselle | 30-70°C | Pour chauffer de la vaisselle. |

* Mode vapeur possible avec ce mode de cuisson (fonctionnement uniquement avec un réservoir d'eau rempli)

### Valeurs de référence

Pour chaque mode de cuisson, l'appareil indique une température ou position de référence. Vous pouvez les valider ou modifier dans la plage respective.

## Vapeur

Afin de vous permettre de toujours trouver le type de cuisson à la vapeur approprié pour votre plat, nous vous expliquons ci-après les différences et les modes de cuisson.

| Mode de cuisson | | Température | Emploi |
|---|---|---|---|
| | Cuisson à la vapeur | 30-100 °C | Pour des légumes, du poisson, des garnitures, pour extraire le jus de fruits et pour blanchir |
| | Réchauffer | 80-180°C | Pour chauffer des mets en les préservant et pour réchauffer des pâtisseries.<br>Grâce à la vapeur amenée, les aliments ne se dessèchent pas. |
| | Position étuve | 30-50°C | Pour laisser lever des pâtes à la levure et des levains et pour faire maturer du yaourt.<br>La pâte lève plus rapidement qu'à la température ambiante. Le dessus de la pâte ne se dessèche pas. |
| | Décongeler | 30-60 °C | Pour des légumes, de la viande, du poisson et des fruits<br>L'humidité transmet délicatement la chaleur aux aliments en les préservant. Les mets ne se dessèchent pas et ne se déforment pas |

## Autres informations

Dans la plupart des cas, l'appareil vous donne des indications et d'autres informations concernant l'action actuellement exécutée. Pour cela, appuyez sur la touche i. L'indication est affichée pendant quelques secondes.

Certaines indications apparaissent automatiquement, par ex. pour confirmation ou comme invitation ou avertissement.

Downloaded from www.vandenborre.be

## Fonctions du compartiment de cuisson

Certaines fonctions facilitent l'utilisation de votre appareil. Ainsi par ex., une large surface du compartiment de cuisson est éclairée et un ventilateur protège l'appareil d'une surchauffe.

### Ouvrir la porte de l'appareil

Si vous ouvrez la porte de l'appareil pendant un fonctionnement en cours, le fonctionnement sera arrêté. Il continue lors de fermeture de la porte.

### Éclairage du compartiment de cuisson

Lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil, l'éclairage du compartiment de cuisson s'allume. Si la porte reste ouverte plus de 15 minutes, l'éclairage s'éteint.

Lors de la plupart des modes de cuisson, l'éclairage du compartiment de cuisson s'allume avec le démarrage du fonctionnement. Il s'éteint lorsque le fonctionnement est terminé.

**Remarque :** Dans les réglages de base, vous pouvez définir que l'éclairage du compartiment de cuisson ne s'allume pas lors du fonctionnement.

### Ventilateur de refroidissement

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

### Attention !

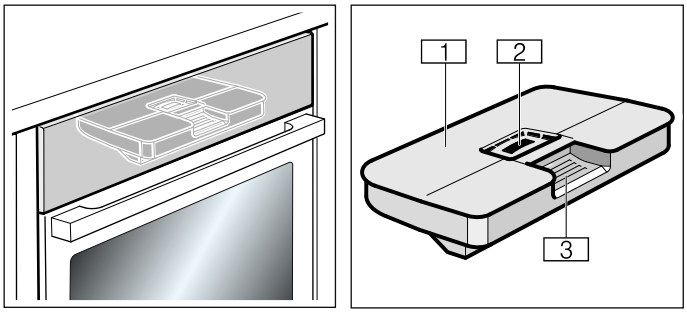
Ne pas couvrir les fentes d'aération. Sinon, le four surchauffe.

Afin que le compartiment de cuisson refroidisse plus vite après le fonctionnement, le ventilateur continue de fonctionner un certain temps.

**Remarque :** Dans les réglages de base, vous pouvez modifier le temps de poursuite du ventilateur.
⟶ *"Réglages de base" à la page 22*

## Réservoir d'eau

L'appareil est équipé d'un réservoir d'eau. Le réservoir d'eau se trouve derrière le bandeau de commande. Pour les modes de cuisson à la vapeur, remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau. ⟶ *"Vapeur" à la page 16*



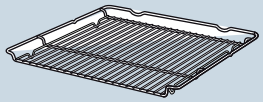
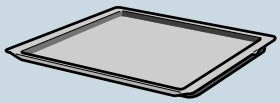
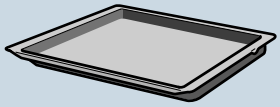
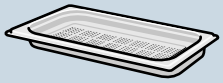
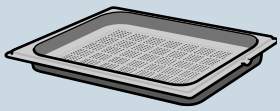
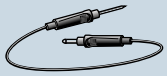

1 Couvercle du réservoir
2 Ouverture pour le remplissage
3 Poignée pour retirer et insérer le réservoir d'eau

# Accessoires

Votre appareil est livré avec divers accessoires. Vous trouverez ici un aperçu des accessoires fournis et de leur utilisation.

## Accessoires fournis

Votre appareil est équipé des accessoires suivants :

| | |
|---|---|
|  | **Grille**<br>Pour des récipients, des moules à soufflé et à gâteaux.<br>Pour des rôtis, des grillades et des plats surgelés. |
|  | **Plaque à pâtisserie**<br>Pour des gâteaux sur plaque et des petites pâtisseries. |
|  | **Lèchefrite**<br>Pour des gâteaux fondants, des pâtisseries, des plats surgelés et de gros rôtis.<br>Elle peut servir à récupérer la graisse si vous posez les grillades directement sur la grille. En mode de cuisson à la vapeur, elle peut également servir de récipient collecteur pour récupérer le liquide qui s'égoutte. |
|  | **Panier vapeur, perforé, taille S**<br>Pour cuire des légumes à la vapeur, extraire le jus de baies et décongeler. |
| | **Panier vapeur, non perforé, taille S**<br>Pour cuire du riz, des légumes secs et des céréales. |
|  | **Panier vapeur, perforé, taille XL**<br>Pour cuire de grandes quantités d'aliments à la vapeur. |
|  | **Thermomètre à viande**<br>Permet une cuisson précise.<br>L'utilisation est décrite dans le chapitre correspondant. ⟶ *"Thermomètre à viande" à la page 24* |

Utilisez uniquement des accessoires d'origine. Ils ont été spécialement élaborés pour votre appareil.

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

**Remarque :** Lorsque l'accessoire devient chaud il peut se déformer. Ce phénomène est normal et n'a aucune incidence sur le fonctionnement de l'appareil. Cette déformation disparaît dès qu'il refroidi.

**Remarque :** Vous pouvez utiliser le panier vapeur avec tous les types de cuisson à la vapeur. Si vous réglez

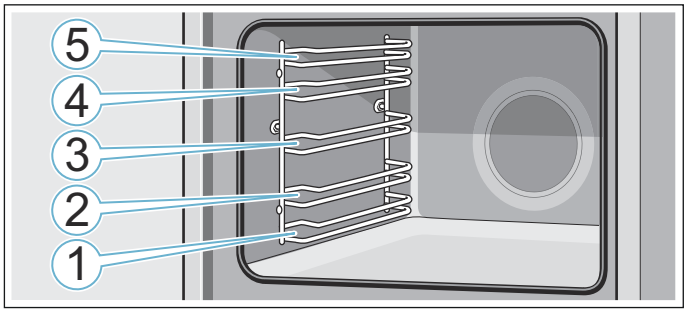
Downloaded from www.vandenborre.be

d'autres modes de cuisson avec des températures élevées, retirez le panier vapeur du compartiment de cuisson. Les températures élevées provoquent des décolorations et des déformations irréversibles du panier vapeur.

## Insertion de l'accessoire

Le compartiment de cuisson possède 5 niveaux d'enfournement. Les niveaux d'enfournement se comptent du bas vers le haut.

Sur certains appareils, le niveau d'enfournement supérieur est repéré par un symbole de gril au niveau du compartiment de cuisson.




Introduire l'accessoire toujours entre les deux barres de guidage d'un niveau d'enfournement.

L'accessoire peut être retiré jusqu'à environ la moitié sans qu'il ne bascule.

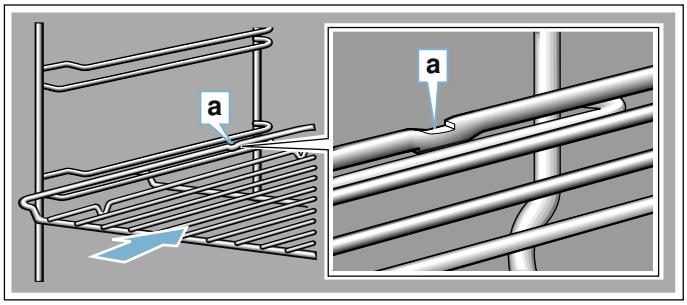
### Remarques

- Veillez à toujours introduire les accessoires dans le bon sens dans le compartiment de cuisson.
- Enfournez toujours complètement l'accessoire dans le compartiment de cuisson afin qu'il ne soit pas en contact avec la porte de l'appareil.

### Fonction d'arrêt

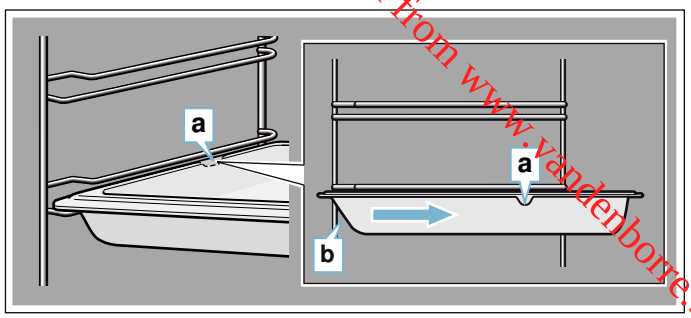
L'accessoire peut être retiré jusqu'à environ la moitié jusqu'à ce qu'il s'encliquette. La fonction d'arrêt empêche le basculement de l'accessoire lors de son extraction. L'accessoire doit être correctement introduit dans le compartiment de cuisson, afin que la sécurité anti-basculement fonctionne.

En introduisant la grille, veillez à ce que le taquet d'arrêt **a** soit orienté vers le bas. Le côté ouvert doit être orienté vers la porte de l'appareil et la courbure vers le bas ⌣.




En introduisant des plaques, veillez à ce que le taquet d'arrêt **a** soit à l'arrière et orienté vers le bas. La partie inclinée de l'accessoire **b** doit être orientée vers l'avant en direction de la porte de l'appareil.

Exemple illustré : lèchefrite

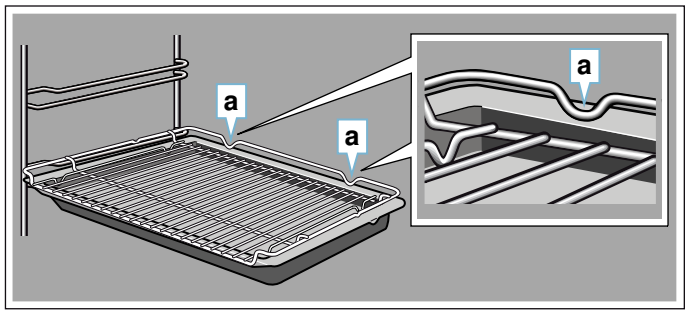



### Combiner les accessoires

Vous pouvez enfourner la grille et la lèchefrite ensemble, pour récupérer les liquides qui s'égouttent.

En posant la grille, assurez-vous que les deux espaceurs **a** reposent sur le bord arrière. En introduisant la lèchefrite, la grille se trouve au-dessus de la barre de guidage supérieure du niveau d'enfournement.

Exemple illustré : lèchefrite




Les petits paniers à vapeur peuvent uniquement être disposés avec la grille dans le compartiment de cuisson.

## Accessoires en option

Les accessoires en option sont en vente auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou sur Internet. Vous trouverez un large choix pour votre appareil dans nos brochures ou sur Internet.

La disponibilité et la possibilité de les commander sur Internet est différente selon les pays. Veuillez consulter vos documents de vente.

**Remarque :** Les accessoires en option ne correspondent pas tous à tous les appareils. Lors de l'achat, veuillez toujours indiquer la désignation exacte de votre appareil (E-Nr.). ⟶ *"Service après-vente" à la page 34*

| Accessoires en option |
|---|
| **Grille**<br>Pour des récipients, moules à gâteau, plats à gratin et pour des rôtis et des pièces à griller. |
| **Lèchefrite**<br>Pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis.<br>Elle peut servir à récupérer la graisse si vous faites griller vos mets directement sur la grille. |

Downloaded from www.vandenborre.be

**Plaque à pâtisserie**
Pour des gâteaux sur plaque et des petites pâtisseries.

**Grille d'insertion**
Pour la viande, la volaille et le poisson.
À placer dans la lèchefrite pour récupérer la graisse et le jus de viande qui s'écoule.

**Lèchefrite, à revêtement anti-adhérent**
Pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis.
Les gâteaux et les rôtis se détachent plus facilement de la lèchefrite.

**Plaque à pâtisserie, à revêtement anti-adhérent**
Pour des gâteaux sur plaque et des petites pâtisseries.
Les pâtisseries se détachent plus facilement de la plaque à pâtisserie.

**Poêle professionnelle avec grille d'insertion**
Pour préparer de grandes quantités.

**Couvercle pour la lèchefrite-pro**
Le couvercle permet d'utiliser la lèchefrite-pro comme une cocotte-pro.

**Plaque à pizza**
Pour des pizzas et grands gâteaux ronds.

**Tôle à griller**
Pour des grillades à la place de la grille ou comme protection anti-éclaboussures. À utiliser uniquement dans la lèchefrite.

**Pierre à pain et à pizzas**
Pour le pain, les petits pains et la pizza dont le fond doit être croustillant.
La pierre à pain et à pizzas doit être préchauffée à la température recommandée.

**Cocotte en verre (5,1 litres)**
Pour des plats cuits à l'étouffée et des soufflés.
Idéale pour le mode de fonctionnement "Plats".

**Tablette en verre**
Pour de gros rôtis, gâteaux fondants et soufflés.

**Panier vapeur, perforé, taille XL**
Pour cuire de grandes quantités d'aliments à la vapeur.

**Panier vapeur, perforé, taille S**
Pour cuire des légumes à la vapeur, extraire le jus de baies et décongeler.

**Panier vapeur, non perforé, taille S**
Pour cuire du riz, des légumes secs et des céréales.

**Récipient en porcelaine, non perforé, taille S**
Pour cuire à la vapeur et servir de la viande, du poisson et des légumes.

**Récipient en porcelaine, non perforé, taille L**
Pour cuire à la vapeur et servir de la viande, du poisson et des légumes.

**Système télescopique simple**
Avec les rails télescopiques au niveau 2, vous pouvez retirer l'accessoire plus loin, sans qu'il ne bascule.

**Système télescopique triple**
Avec les rails télescopiques aux niveaux 1, 2 et 3 vous pouvez retirer l'accessoire plus loin, sans qu'il ne bascule.

**Baguettes décoratives**
Pour recouvrir l'étagère du meuble et la plaque de base de l'appareil.

# Avant la première utilisation

Avant que vous puissiez utiliser votre nouvel appareil, vous devez procéder à quelques réglages. Nettoyez aussi le compartiment de cuisson et les accessoires.

## Avant la première mise en service

Avant d'effectuer la première mise en service, informez-vous auprès de votre société de distribution d'eau pour connaître la dureté de l'eau de votre eau du robinet.

Pour que l'appareil se rappelle de manière fiable le niveau de détartrage requis, vous devez régler correctement la classe de dureté de l'eau.

### Attention !

Dommages de l'appareil dus à l'utilisation de liquides non appropriés.
N'utilisez pas d'eau distillée, ni d'eau du robinet fortement chlorée (> 40 mg/l) ni d'autres liquides.
Utilisez exclusivement de l'eau froide et fraîche du robinet, de l'eau adoucie ou de l'eau minérale plate.

### Remarques

- Si votre eau est très calcaire, nous vous recommandons d'utiliser de l'eau adoucie.
- Si vous utilisez exclusivement de l'eau adoucie, dans ce cas vous pouvez régler la dureté de l'eau sur "adoucie".
- Si vous utilisez de l'eau minérale, réglez la classe de dureté de l'eau sur 4 "très dure".
- Si vous utilisez de l'eau minérale, utilisez uniquement de l'eau minérale non gazeuse.

| Classe de dureté de l'eau | Réglage |
|---|---|
| 0 | 0 adoucie |
| 1 (à 1,3 mmol/l) | 1 douce |
| 2 (1,3 - 2,5 mmol/l) | 2 moyenne |
| 3 (2,5 - 3,8 mmol/l) | 3 dure |
| 4 (plus de 3,8 mmol/l) | 4 très dure |

## Première mise en service

Après le branchement de l'appareil ou une panne de courant, les réglages pour la première mise en service apparaissent dans l'écran.

**Remarque :** Vous pouvez modifier ces réglages à tout moment dans les réglages de base. ⟶ *"Réglages de base" à la page 22*

### Régler la langue

La langue "Deutsch" est préréglée.

1. Avec le sélecteur rotatif, régler la langue désirée.
2. Effleurer la flèche >.
   Le réglage suivant apparaît.

Downloaded from www.vandenborre.be

### Régler l'heure

L'heure démarre à "12:00" heures.

1. Régler l'heure actuelle à l'aide du sélecteur rotatif.
2. Effleurer la flèche >

### Régler la date

La date du 01/01/2014 est préréglée.

1. Appuyez toujours sur la flèche > pour passer au réglage suivant.
2. A l'aide du sélecteur rotatif, réglez le jour actuel, le mois et l'année.

### Régler la dureté de l'eau

La classe de dureté de l'eau « dure » est réglée par défaut.

1. Réglez la dureté de l'eau à l'aide du sélecteur rotatif.
2. Appuyez sur la flèche >.
   Une remarque indiquant que la première mise en service est terminée apparaît à l'écran.

## Calibrer l'appareil et nettoyer le compartiment de cuisson

La température d'ébullition de l'eau dépend de la pression atmosphérique. Lors du calibrage, l'appareil s'adapte aux conditions de pression du lieu d'installation. Cette adaptation se produit automatiquement lors de la première cuisson à la vapeur. Ce processus génère beaucoup de vapeur.

**Préparer le calibrage**

1. Retirez les accessoires du compartiment de cuisson.
2. Retirez les restes d'emballage (comme les billes de polystyrène) du compartiment de cuisson.
3. Avant de calibrer votre appareil, essuyez les surfaces lisses du compartiment de cuisson avec un chiffon doux et humide.

**Calibrer l'appareil et nettoyer le compartiment de cuisson**

### Remarques

- Le calibrage peut uniquement commencer lorsque le compartiment de cuisson est refroidi (température ambiante).
- N'ouvrez pas la porte de l'appareil lors du calibrage. Sinon, le calibrage est interrompu.

1. Allumez l'appareil avec la touche on/off.
2. Remplissez le réservoir d'eau. ⟶ *"Remplir le réservoir d'eau" à la page 18*
3. Réglez le mode de cuisson, la température et la durée du calibrage, puis démarrez votre appareil. ⟶ *"FullSteam - Cuisson à la vapeur" à la page 16*

| Calibrage | |
|---|---|
| Mode de cuisson | Cuisson à la vapeur |
| Température | 100 °C |
| Durée | 30 minutes |

4. Faites chauffer votre appareil après le calibrage.
   **Attention !**
   **Endommagement de l'émail**
   Ne faites jamais fonctionner votre appareil lorsque de l'eau se trouve sur le fond du compartiment de cuisson. Essuyez l'eau qui se trouve sur le fond du compartiment de cuisson avant toute utilisation.
5. Séchez le fond du compartiment de cuisson.
6. Réglez le mode de cuisson, la température pour la chauffe, puis démarrez votre appareil.

| Chauffe | |
|---|---|
| Mode de cuisson | Convection naturelle |
| Température | 240 °C |
| Durée | 30 minutes |

7. Aérez la cuisine tant que l'appareil chauffe.
8. Arrêtez l'appareil après la durée indiquée. Éteignez l'appareil avec la touche on/off.
9. Attendez que le compartiment de cuisson soit refroidi.
10. Nettoyez les surfaces lisses avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et une lavette.
11. Videz le réservoir d'eau et séchez le compartiment de cuisson. ⟶ *"Après chaque fonctionnement à la vapeur" à la page 19*

### Remarques

- Afin que l'appareil se réadapte automatiquement au nouveau lieu après un déménagement, réinitialisez-le aux réglages usine. Répétez les étapes de la première mise en service et du calibrage.
- L'appareil mémorise les réglages du calibrage même en cas de panne de courant ou de débranchement. Le calibrage ne doit pas être répété.

## Nettoyage des accessoires

Nettoyez soigneusement les accessoires avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et une lavette ou une brosse douce.

Downloaded from www.vandenborre.be

# Utilisation de l'appareil

Nous vous avons déjà présenté les éléments de commande et leur fonctionnement. Maintenant, nous vous expliquons comment régler votre appareil. Vous apprendrez ce qui se passe lors de la mise sous tension et de la mise hors tension et comment régler les modes de fonctionnement.

## Allumer et éteindre l'appareil

Avant que vous puissiez procéder à un réglage sur votre appareil, vous devez l'allumer.

Exception : La sécurité enfants et le minuteur peuvent aussi être réglés lorsque l'appareil est éteint.
Les affichages ou informations, par ex. concernant l'indication de la chaleur résiduelle dans le compartiment de cuisson, restent aussi visibles l'appareil éteint.

Si vous n'avez pas besoin de votre appareil, éteignez-le. Si rien n'est réglé pendant une longue durée, l'appareil s'éteint automatiquement.

### Allumer l'appareil

Avec la touche on/off vous allumez l'appareil.
on/off au-dessus de la touche est éclairé en bleu.

Dans l'écran apparaît le logo Siemens et ensuite un mode de cuisson et une température.

**Remarque :** Dans les réglages de base vous pouvez déterminer quel modes de fonctionnement doit apparaître après la mise en service.

### Éteindre l'appareil

Avec la touche on/off vous éteignez l'appareil.
L'éclairage au-dessus de la touche s'éteint.

Une fonction réglée est annulée.

L'heure apparaît dans l'écran.

**Remarque :** Dans les réglages de base vous pouvez déterminer si l'heure doit être affichée ou pas lorsque l'appareil est éteint.

## Démarrer ou interrompre le fonctionnement

Pour démarrer le fonctionnement ou pour interrompre un fonctionnement en cours, appuyez sur la touche start/stop. Après une interruption du fonctionnement, le ventilateur peut continuer à fonctionner.

Pour effacer tous les réglages, appuyer sur la touche on/off.

Si vous ouvrez la porte du compartiment de cuisson pendant le fonctionnement, le fonctionnement sera interrompu. Pour continuer le fonctionnement, fermer la porte du compartiment de cuisson.

## Réglage d'un mode de fonctionnement

Lorsque vous sélectionnez un mode de fonctionnement, l'appareil doit être allumé.

1. Appuyer sur la touche menu.
   Le menu des modes de fonctionnement s'ouvre.
2. Effleurez le mode de fonctionnement désiré.
   Selon le mode de fonctionnement, différentes options possibles sont à disposition.
3. Modifier la sélection à l'aide du sélecteur rotatif.
   Selon la sélection, modifier d'autres réglages.
4. Démarrer avec la touche start/stop.
   Un temps apparaît dans l'écran. Les réglages et la ligne de progression sont visibles.

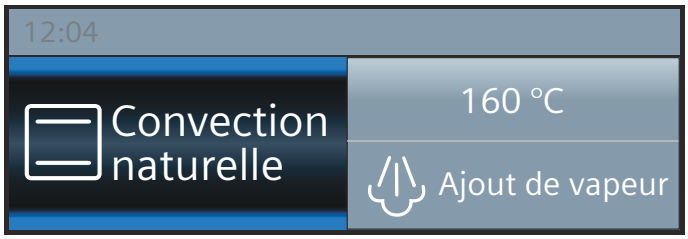
## Réglage du mode de cuisson et de la température

Après la mise en service de l'appareil, le mode de cuisson de référence réglé avec une température apparaît dans l'écran. Vous pouvez démarrer immédiatement ce réglage au moyen de la touche start/stop. Pour régler un autre mode de cuisson, procédez de la façon suivante.

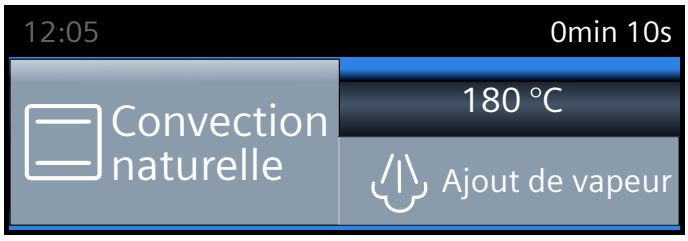
Pour d'autres réglages, vous modifiez les valeurs de la manière suivante :

Exemple illustré : convection naturelle avec 180°C.

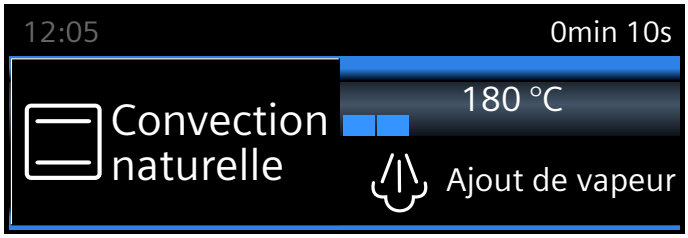
1. Modifiez le mode de cuisson à l'aide du sélecteur rotatif.




2. Appuyez sur la température de référence.
3. Modifiez la température à l'aide du sélecteur rotatif.




4. Démarrez à l'aide de la touche start/stop.




Le mode de cuisson et la température réglés sont indiqués à l'écran.

Downloaded from www.vandenborre.be

## Chauffage rapide

Avec la touche »ʃʃʃ vous pouvez chauffer le compartiment de cuisson très rapidement.
Le chauffage rapide n'est pas possible lors de tous les modes de cuisson.

Modes de cuisson appropriés :

| | |
|---|---|
| | Chaleur tournante 4D |
| | Convection naturelle |

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

### Réglage

Veillez à un mode de cuisson approprié. La température doit être réglée à plus 100°C, sinon le chauffage rapide ne peut pas être démarré.

1. Réglez le mode de cuisson et la température.
2. Appuyez sur la touche »ʃʃʃ.

Le symbole »ʃʃʃ apparaît à gauche de la température. Le contrôle de la température commence à se remplir.

Un signal retentit lorsque le chauffage rapide est terminé. Le symbole »ʃʃʃ s'éteint. Enfournez votre plat.

### Remarques

- Si vous modifiez le mode de cuisson ou la température, le chauffage rapide sera annulé.
- Une durée réglée s'écoule immédiatement après le démarrage, indépendamment du chauffage rapide.
- Pendant le chauffage rapide, vous pouvez interroger la température actuelle dans le compartiment de cuisson à l'aide de la touche ⓘ.

### Annuler

Appuyer sur la touche »ʃʃʃ. Le symbole »ʃʃʃ s'éteint dans l'écran.

# Vapeur

Vous pouvez faire cuire vos mets à l'aide de vapeur en les préservant. Certains modes de cuisson permettent de préparer des mets avec de la vapeur. Vous disposez en plus des modes de cuisson Laisser lever la pâte, Réchauffer et Décongélation.

**⚠ Mise en garde – Risque de brûlures !**
De la vapeur chaude peut s'échapper lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil. La vapeur n'est pas visible selon sa température. Ne pas se placer trop près de l'appareil lors de l'ouverture. Ouvrir prudemment la porte de l'appareil. Eloigner les enfants.

## Bruits

### Pompe

Vous entendez un bruit de bourdonnement pendant le fonctionnement et après la désactivation. Ce bruit survient pendant le test fonctionnel de la pompe. Il s'agit d'un bruit de fonctionnement normal.

### Bandeau

Vous entendez un bruit de bourdonnement ou un cliquetis pendant l'ouverture du volet. Les bruits surviennent lors du déplacement du volet. Il s'agit de bruits de fonctionnement normaux.

## FullSteam - Cuisson à la vapeur

Avec la cuisson à la vapeur, la vapeur d'eau chaude cuit les mets et les empêche de perdre leurs nutriments. Ce mode de préparation permet de conserver la forme, la couleur et l'arôme typique des mets.

**Remarque :** Si le réservoir d'eau se vide pendant la cuisson vapeur, le fonctionnement sera interrompu. Remplissez le réservoir d'eau.

### Lancement

1. Remplir le réservoir d'eau.
   **Remarque :** N'activer la cuisson à la vapeur qu'une fois le compartiment de cuisson entièrement refroidi (température ambiante).
2. Appuyer sur la touche menu.
3. Effleurer le champ "Cuisson à la vapeur".
4. Régler "Cuisson à la vapeur ⧈" à l'aide du sélecteur rotatif.
5. Effleurer le champ "Température" et régler la température à l'aide du sélecteur rotatif.
6. Effleurer le champ "durée" et régler la durée à l'aide du sélecteur rotatif.
7. Démarrer à l'aide de la touche start/stop.
   L'appareil chauffe. A la fin de la chauffe, un signal retentit et le fonctionnement démarre.

Un signal retentit. Le four ne chauffe plus. Vous pouvez effacer le signal prématurément au moyen de la touche ◷.

Downloaded from www.vandenborre.be

### Annuler

Pour annuler le fonctionnement, appuyer sur la touche start/stop.

### Terminer

Pour éteindre l'appareil, effleurer la touche on/off.

### Cuisson simultanée de plusieurs plats

Vous pouvez cuire à la vapeur des menus complets simultanément, sans un transfert de saveurs.
→ *"Testés pour vous dans notre laboratoire" à la page 36*

## Cuisson avec de la vapeur

Lors de la cuisson avec de la vapeur, de la vapeur est introduite dans le compartiment de cuisson à des intervalles et intensités différents pendant le fonctionnement de l'appareil. Cela permet d'obtenir un meilleur résultat de cuisson.

Votre aliment à cuire
- aura une croûte croustillante
- aura un bel aspect
- sera juteux et fondant à l'intérieur
- réduira peu en volume

Vous réglez vous même la combinaison souhaitée mode de cuisson et intensité de la vapeur. Pour choisir un mode de cuisson et l'intensité de vapeur appropriés, utilisez les indications du tableau ou sélectionnez un programme.

### Intensité de la vapeur

Plusieurs intensités d'adjonction de vapeur sont à votre disposition :
- faible
- moyenne
- Fort

### Modes de cuisson appropriés

Les modes de cuisson suivants permettent d'utiliser la vapeur :
- Chaleur tournante 4D
- Convection naturelle
- Gril air pulsé
- Maintien au chaud

### Lancement

1. Remplir le réservoir d'eau.
2. Régler le mode de cuisson au moyen du sélecteur rotatif.
3. Effleurer la température et régler la température à l'aide du sélecteur rotatif.
4. Effleurer le champ "Adjonction de vapeur" et régler l'intensité de la vapeur au moyen du sélecteur rotatif.
5. Démarrer à l'aide de la touche start/stop. L'appareil chauffe.

**Remarque :** Lorsque le réservoir d'eau se vide alors qu'un mode avec de la vapeur est en cours, une notification vous invitant à le remplir apparaît. Le fonctionnement continue sans adjonction de vapeur.

### Annuler l'ajout de vapeur

Pour désactiver la vapeur prématurément, effleurez le champ "Adjonction vapeur". Régler le sélecteur rotatif sur "Arrêt".

**Remarque :** Le fonctionnement continue sans adjonction de vapeur.

### Interrompre le fonctionnement de l'appareil

Pour annuler le fonctionnement, appuyer sur la touche start/stop.

### Terminer

Pour éteindre l'appareil, effleurer la touche on/off.

## Réchauffer

Avec le mode de cuisson "Réchauffer" vous pouvez réchauffer des mets déjà cuits en les préservant ou réchauffer des pains et pâtisseries de la veille. L'activation de la vapeur se fait automatiquement.

**Remarque :** Si le réservoir d'eau se vide pendant le réchauffement, le fonctionnement sera interrompu. Remplissez le réservoir d'eau.

### Lancement

1. Remplir le réservoir d'eau.
2. Effleurer la touche menu.
3. Effleurer le champ "Cuisson à la vapeur".
4. Régler "Réchauffer" à l'aide du sélecteur rotatif.
5. Effleurer la température et régler la température à l'aide du sélecteur rotatif.
6. Effleurer la durée et régler la durée à l'aide du sélecteur rotatif.
7. Démarrer à l'aide de la touche start/stop. L'appareil chauffe.

Un signal retentit. Le four ne chauffe plus. Vous pouvez effacer le signal prématurément au moyen de la touche .

### Annuler

Pour annuler le fonctionnement, appuyer sur la touche start/stop.

### Terminer

Pour éteindre l'appareil, effleurer la touche on/off.

## Laisser lever la pâte

Avec le mode de cuisson "Laisser lever la pâte", la pâte lève nettement plus rapidement qu'à la température ambiante et ne sèche pas.

Pour choisir le réglage adapté, utilisez les indications du tableau. → *"Testés pour vous dans notre laboratoire" à la page 36*

**Remarque :** Si le réservoir d'eau se vide pendant le mode Lasser lever la pâte, le fonctionnement sera interrompu. Remplissez le réservoir d'eau.

Downloaded from www.vandenborre.be

### Lancement

1. Remplir le réservoir d’eau.
   **Remarque :** Activez le mode 'Laisser lever la pâte' uniquement après le refroidissement complet du compartiment de cuisson (température ambiante).
2. Effleurer la touche menu.
3. Effleurer le champ "Cuisson à la vapeur".
4. Régler "Laisser lever la pâte" à l'aide du sélecteur rotatif.
5. Effleurer la température et régler la température à l'aide du sélecteur rotatif.
6. Effleurer la durée et régler la durée à l'aide du sélecteur rotatif.
7. Démarrer à l'aide de la touche start/stop.
   L’appareil chauffe.

Un signal retentit. Le four ne chauffe plus. Vous pouvez effacer le signal prématurément au moyen de la touche .

### Annuler

Pour annuler le fonctionnement, appuyer sur la touche start/stop.

### Terminer

Pour éteindre l'appareil, effleurer la touche on/off.

## Décongeler

Utilisez le mode de cuisson "Décongélation" pour décongeler des produits congelés et surgelés.

**Remarque :** Si le réservoir d'eau se vide pendant le mode Décongélation, le fonctionnement sera interrompu. Remplissez le réservoir d'eau.

### Lancement

1. Remplir le réservoir d’eau.
2. Effleurer le champ menu.
3. Effleurer le champ "Cuisson à la vapeur".
4. Régler "Décongélation" au moyen du sélecteur rotatif.
5. Effleurer la température et régler la température à l'aide du sélecteur rotatif.
6. Effleurer la durée et régler la durée à l'aide du sélecteur rotatif.
7. Démarrer à l'aide de la touche start/stop.
   L’appareil chauffe. A la fin de la chauffe, un signal retentit et le fonctionnement démarre.

Un signal retentit lorsque la durée est écoulée. L'appareil cesse de chauffer. La durée 00m 00s est affichée dans l'écran.

### Annuler

Pour annuler le fonctionnement, appuyer sur la touche start/stop.

### Terminer

Pour éteindre l'appareil, effleurer la touche on/off.

## Remplir le réservoir d’eau

Le réservoir d'eau se trouve derrière le bandeau de commande. Avant de mettre l'appareil en marche, ouvrez le bandeau et remplissez le réservoir d'eau.

Assurez-vous d'avoir correctement réglé la dureté de l'eau. ⟶ *"Réglages de base" à la page 22*

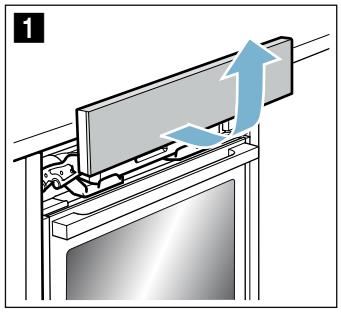
**⚠ Mise en garde – Risque de blessures et d'incendie !**
Remplissez le réservoir d'eau exclusivement avec de l'eau ou la solution détartrante que nous recommandons. Ne remplissez pas le réservoir d'eau avec des liquides inflammables (par ex., des boissons alcoolisées). Les vapeurs des liquides inflammables peuvent s'enflammer dans le compartiment de cuisson par des surfaces chaudes (déflagration). La porte de l'appareil peut s'ouvrir violemment. Des vapeurs chaudes et des jets de flammes peuvent sortir.

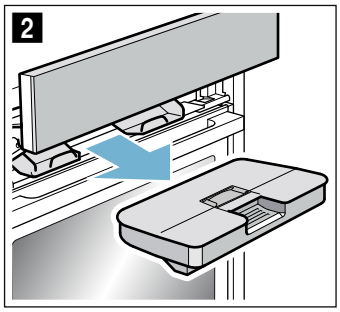
**⚠ Mise en garde – Risque de brûlures !**
Le réservoir d'eau peut devenir chaud lorsque l'appareil fonctionne. Lorsque l'appareil vient de fonctionner, patientez jusqu'à ce que le réservoir d'eau soit refroidi. Retirez le réservoir d'eau de son logement.

### Attention !

Dommages de l'appareil dus à l'utilisation de liquides non appropriés.
N'utilisez pas d'eau distillée, ni d'eau du robinet fortement chlorée (> 40 mg/l) ni d'autres liquides. Utilisez exclusivement de l'eau froide et fraîche du robinet, de l'eau adoucie ou de l'eau minérale plate.

1. Appuyer sur le champ .
   Le bandeau est automatiquement poussé vers l'avant.
2. Tirer le bandeau vers l'avant des deux mains et le pousser ensuite vers le haut, jusqu'à ce qu'il s'encliquette (fig. 1).
3. Lever le réservoir d'eau et l'enlever de son logement (fig. 2).

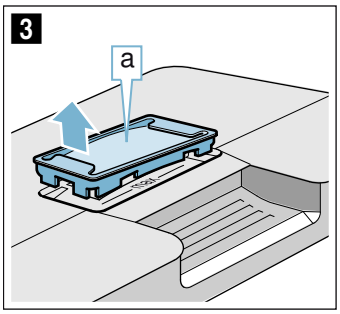


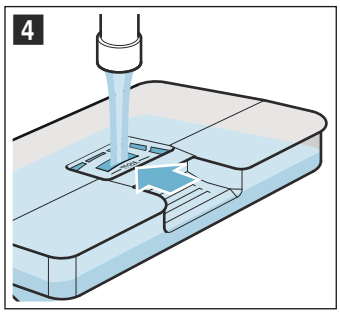




4. Appuyer sur le chapeau le long du joint afin qu'aucune eau ne puisse sortir du réservoir d'eau.

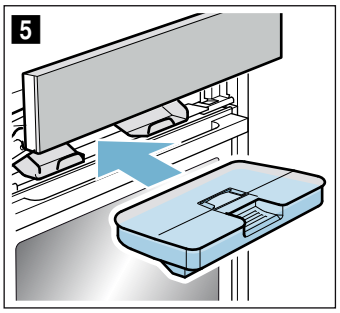
Downloaded from www.vandenborre.be

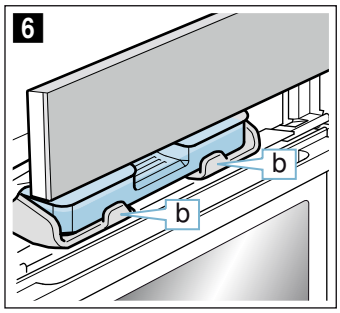
5. Retirer le cache **a**(figure 3).
6. Remplir le réservoir d'eau froide jusqu'au repère "max" (fig. 4).




7. Remettre le cache **a** en place dans l'ouverture du réservoir d'eau.
8. Insérer le réservoir d'eau rempli (fig. 5). Veillez à ce que le réservoir d'eau s'encliquette derrière les deux fixations **b** (fig. 6).




9. Poussez lentement le bandeau vers le bas, puis vers l'arrière jusqu'à ce qu'il soit entièrement fermé.
   Le réservoir d'eau est rempli. Vous pouvez démarrer des modes avec de la vapeur.

### Remplir le réservoir d'eau

Lorsque le réservoir d'eau est vide alors qu'il fonctionne en mode vapeur, une notification vous invitant à le remplir apparaît.

### Remarques

- Les modes avec de la vapeur se poursuivent sans adjonction de vapeur.
- Si le réservoir d'eau se vide pendant le fonctionnement du mode Cuisson vapeur, Laisser lever la pâte, Réchauffer ou Décongélation, le fonctionnement sera interrompu. Remplissez le réservoir d'eau.

1. Ouvrez le bandeau.
2. Retirez le réservoir d'eau et remplissez-le.
3. Remettez en place le réservoir d'eau et fermez le bandeau.

## Après chaque fonctionnement à la vapeur

**⚠ Mise en garde – Risque de brûlures !**
De la vapeur chaude peut s'échapper lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil. La vapeur n'est pas visible selon sa température. Ne pas se placer trop près de l'appareil lors de l'ouverture. Ouvrir prudemment la porte de l'appareil. Eloigner les enfants.

**⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !**
L'appareil devient chaud pendant le fonctionnement. Laisser refroidir l'appareil avant son nettoyage.

### Attention !

Endommagement de l'émail : ne faites jamais fonctionner votre appareil lorsque de l'eau se trouve sur le fond du compartiment de cuisson. Essuyez l'eau qui se trouve sur le fond du compartiment de cuisson avant toute utilisation.

Après chaque fonctionnement avec de la vapeur, l'eau résiduelle est récupérée dans le réservoir d'eau. Ensuite videz et séchez le réservoir d'eau. De l'humidité subsiste dans le compartiment de cuisson. Pour sécher le compartiment de cuisson, vous pouvez utiliser le mode de cuisson "Fonction séchage" ou sécher le compartiment de cuisson manuellement.

### Remarques

- Après l'extension de l'appareil, le champ ▭ reste allumée un peu plus longtemps, afin de vous rappeler de vider le réservoir d'eau.
- Éliminer les taches de calcaire avec un chiffon imbibé de vinaigre, rincer à l'eau claire et sécher avec un chiffon doux.

### Vider le réservoir d'eau

### Attention !

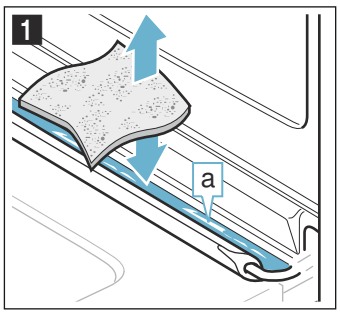
- Ne faites pas sécher le réservoir d'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela pourrait l'endommager.
- Ne nettoyez pas le réservoir d'eau au lave-vaisselle. Cela pourrait l'endommager.

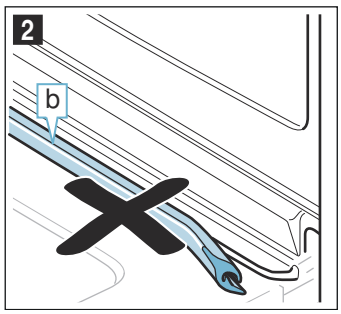
1. Ouvrez le bandeau.
2. Enlever le réservoir d'eau.
3. Retirez avec précaution le couvercle du réservoir d'eau.
4. Videz le réservoir d'eau, nettoyez-le avec du produit à vaisselle et rincez-le soigneusement à l'eau claire.
5. Séchez toutes les pièces avec un chiffon doux.
6. Essuyer le joint au niveau du couvercle pour le sécher.
7. Laisser sécher avec le couvercle ouvert.
8. Placez le couvercle sur le réservoir d'eau et appuyez dessus.
9. Remettez en place le réservoir d'eau et fermez le bandeau.

### Séchez la gouttière

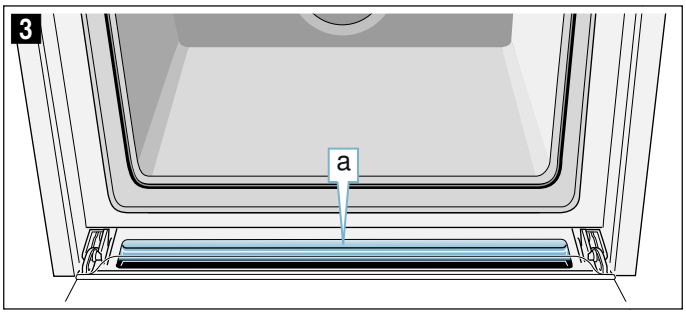
1. Laissez l'appareil refroidir.
2. Ouvrir la porte de l'appareil.
3. Épongez l'eau dans la gouttière **a** avec une éponge et essuyez-la avec précaution (fig. 1).
   Pour essuyer, veillez à ne ce que le joint **b**ne se détache pas de la gouttière (fig. 2).

Downloaded from www.vanheboorre.be




La gouttière **a** se trouve
en dessous du compartiment de cuisson (fig. 3).




**Remarque :** Si le joint s'est détaché, démontez la porte de l'appareil et replacez le joint sur la gouttière. ⟶ *"Porte de l'appareil" à la page 30*

### Démarrer la fonction séchage

Lors du séchage, le compartiment de cuisson chauffe afin de permettre à l'humidité de s'évaporer. Ensuite, ouvrez la porte de l'appareil pour permettre à la vapeur d'eau de s'échapper du compartiment de cuisson.

### Attention !

Endommagement de l'émail : ne faites jamais fonctionner votre appareil lorsque de l'eau se trouve sur le fond du compartiment de cuisson. Essuyez l'eau qui se trouve sur le fond du compartiment de cuisson avant toute utilisation.

1. Laissez refroidir l'appareil.
2. Éliminer immédiatement les grosses salissures et essuyer l'humidité présente dans le fond du compartiment de cuisson.
3. Si nécessaire, appuyer sur la touche on/off pour mettre l'appareil en service.
4. Appuyer sur la touche menu.
   Le choix des modes de fonctionnement apparaît.
5. Effleurer le champ "Continuer".
6. Effleurer le champ "Séchage".
7. Appuyer sur la touche start/stop.
   Le séchage est lancé et se termine automatiquement après 10 minutes.
8. Ouvrir la porte de l'appareil et la laisser ouverte 1 à 2 minutes pour permettre à l'humidité de s'échapper du compartiment de cuisson.

### Séchez le compartiment de cuisson à la main

1. Laissez refroidir l'appareil.
2. Retirez les salissures du compartiment de cuisson.
3. Séchez le compartiment de cuisson avec un chiffon doux.
4. Laissez la porte de l'appareil ouverte 1 heure pour que le compartiment de cuisson soit complètement sec.

# Fonctions temps

Votre appareil dispose de différentes fonctions de temps.

| Fonction de temps | | Emploi |
|---|---|---|
| 🔔 | Minuteur | Le minuteur fonctionne comme un minuteur de cuisine. Un signal retentit après écoulement du temps réglé. |
| \|→\| | Durée | Un signal retentit après écoulement d'une durée réglée. L'appareil s'éteint automatiquement. |
| →\| | Fin | Réglez une durée et une heure de la fin. L'appareil se met automatiquement en marche, de sorte que le fonctionnement soit terminé à l'heure désirée. |

### Remarques

- Vous pouvez régler une durée jusqu'à une heure à la minute près.
  Vous pouvez régler une durée au-dessus d'une heure en pas de 5 minutes .
- Selon la direction dans laquelle vous tournez le sélecteur rotatif, la durée commence à une valeur de référence : gauche 10 minutes,
  droite 30 minutes.
- Un signal retentit après écoulement de chaque fonction de temps.
- Avec la touche i vous pouvez appeler entre-temps des informations qui apparaissent alors brièvement dans l'écran.

## Minuteur

Vous pouvez régler le minuteur à tout moment, même lorsque l'appareil est éteint. Il fonctionne en parallèle à d'autres réglages de temps et émet un signal sonore spécifique. De la sorte, vous pouvez distinguer si c'est le minuteur ou une durée qui est écoulé.
Vous pouvez régler au maximum 24 heures.

1. Appuyer sur la touche ◷.
   Le champ pour le minuteur s'ouvre.
2. Régler le temps du minuteur avec le sélecteur rotatif.
   Le minuteur se met en marche quelques secondes plus tard.

Le symbole 🔔 pour le minuteur et le temps qui s'écoule sont affichés à gauche dans la ligne d'état.

### Après écoulement du temps

Un signal retentit. "Temps du minuteur écoulé" s'affiche. Avec la touche ◷ vous pouvez effacer le signal prématurément.

### Annuler le temps du minuteur

Ouvrir le menu des fonctions de temps à l'aide de la touche ◷ et ramener le temps à zéro. Fermer le menu à l'aide de la touche ◷.

Downloaded from www.vandenborre.be

### Modifier le temps du minuteur

Ouvrir le menu des fonctions du temps à l'aide de la touche ◷ et, dans les secondes suivantes, modifier le temps du minuteur à l'aide du sélecteur rotatif. Démarrer le minuteur à l'aide de la touche ◷.

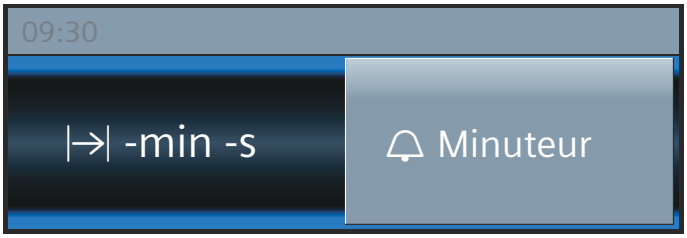
## Durée

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

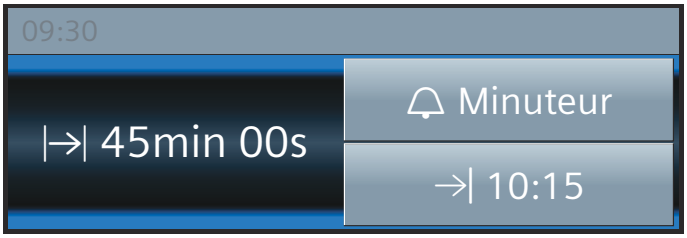
Condition : Un mode de cuisson et une température sont réglés.

Exemple : Réglage pour Chaleur tournante 4D, 180°C, durée 45 minutes.

1. Appuyer sur la touche ◷.
   Le menu des fonctions de temps s'ouvre.




2. Régler la durée avec le sélecteur rotatif.




3. Démarrer à l'aide de la touche start/stop.
   La durée |→| s'écoule visiblement dans la ligne d'état.

### La durée est écoulée

Un signal retentit. Le four ne chauffe plus. Dans la ligne d'état s'affiche "Terminé". Vous pouvez effacer le signal prématurément au moyen de la touche ◷.

### Annuler la durée

Ouvrir le menu des fonctions de temps avec la touche ◷. Ramener la durée à zéro. L'affichage commute au mode de cuisson et à la température réglés.

### Modifier la durée

Ouvrir le menu des fonctions de temps avec la touche ◷. Modifier la durée au moyen du sélecteur rotatif.

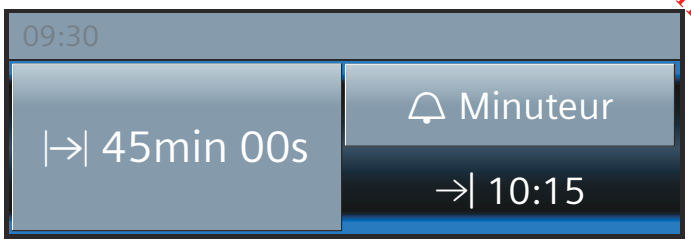
## Heure de la fin

Lorsque vous différez l'heure de la fin, tenez compte du fait que les aliments facilement périssables ne doivent pas rester trop longtemps dans le compartiment de cuisson.

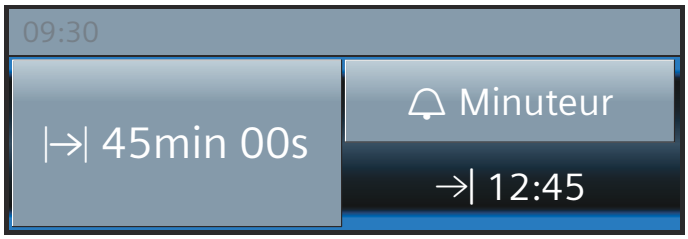
Condition : Le mode réglé n'a pas démarré. Une durée est réglée. Le menu des fonctions de temps ◷ est ouvert.

Exemple illustré : Vous enfournez le mets à 9.30 heures. Il demande un temps de cuisson de 45 minutes et sera prêt à 10.15 heures. Mais vous souhaitez qu'il soit prêt à 12.45 heures.

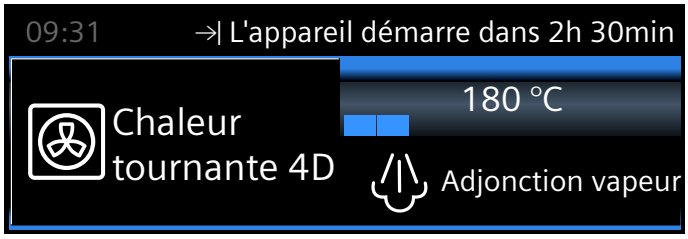
1. Appuyer sur le champ "Fin →|".
   L'heure de la fin s'affiche.




2. Différer l'heure de la fin au moyen du sélecteur rotatif.




3. Confirmer avec la touche start/stop.




Le four est en position d'attente. Le symbole →| et l'heure à laquelle le fonctionnement sera terminé apparaissent dans la ligne d'état. Le fonctionnement démarre au moment approprié. La durée s'écoule visiblement dans la ligne d'état.

### La durée est écoulée

Un signal retentit. Le four ne chauffe plus. Dans la ligne d'état s'affiche "Terminé". Vous pouvez effacer le signal prématurément au moyen de la touche ◷.

### Corriger l'heure de la fin

Cela est possible tant que le four est en position d'attente. Ouvrir le menu des fonctions de temps à l'aide de la touche ◷, appuyer sur "Fin →|" et corriger l'heure de la fin avec le sélecteur rotatif. Quitter le menu à l'aide de la touche ◷.

### Annuler l'heure de la fin

Cela est possible tant que le four est en position d'attente. Pour cela, ouvrir le menu des fonctions de temps à l'aide de la touche ◷. Effleurer "Fin →|" et ramener l'heure de la fin au moyen du sélecteur rotatif. La durée s'écoule immédiatement.

Downloaded from www.vandenborre.be

# Sécurité-enfants

Afin que les enfants ne puissent pas allumer l'appareil par mégarde ou modifier des réglages, votre appareil est équipé d'une sécurité enfants.

Le bandeau de commande est verrouillé et aucun réglage ne peut être effectué. Seulement l'appareil peut être éteint au moyen de la touche on/off.

## Activation et désactivation

Vous pouvez activer et désactiver la sécurité enfants, l'appareil allumé et éteint.

Appuyez respectivement 4 secondes env. sur la touche . Une indication pour la confirmation apparaît dans l'écran et le  s'affiche dans la ligne d'état.

# Réglages de base

Afin que vous puissiez utiliser votre appareil facilement et de manière optimale, différents réglages sont à votre disposition. Vous pouvez modifier ces réglages en fonction de vos besoins.

## Modifier les réglages

1. Appuyer sur la touche on/off.
2. Appuyer sur la touche menu.
   Le menu des modes de fonctionnement s'ouvre.
3. Sélectionner le mode de fonctionnement "Réglages".
   Le Premier réglage de base apparaît et peut être modifié à l'aide du sélecteur rotatif.
4. Effleurer la flèche >.
5. Modifier les valeurs au moyen du sélecteur rotatif.
6. Commuter aux réglages de base suivants à l'aide de la flèche >.
7. Pour mémoriser, appuyer sur la touche menu.
   Dans l'écran apparaît Rejeter ou Mémoriser.

## Liste des réglages

Dans la liste, vous trouverez tous les réglages de base et les possibilités de modification. Selon l'équipement de votre appareil, seuls les réglages correspondant à votre appareil seront affichés dans l'écran.

Vous pouvez modifier les réglages suivants :

| Réglage | Sélection |
|---|---|
| Sélection de la langue | D'autres langues sont disponibles |
| Heure | Régler l'heure actuelle |
| Date | Régler la date actuelle |
| Dureté de l'eau | 0 (adoucie) |
| | 1 (douce) |
| | 2 (moyenne) |
| | 3 (dure) |
| | 4 (très dure) |
| Durée du signal sonore | Court (30 s) |
| | Moyen (1 m) |
| | Long (5 m) |
| Tonalité des touches | Désactivée (tonalité lors de l'activation/ désactivation avec on/off reste) |
| | Activée |
| Luminosité de l'écran | Réglable sur 5 niveaux |
| Affichage de l'heure | Digital avec la date |
| | Analogique |
| | Arrêt |
| Éclairage | Allumé en service |
| | Éteint en service |
| Sécurité enfants* | Verrouillage de la porte + verrouillage des touches |
| | Uniquement verrouillage des touches |

Downloaded from www.vandenborre.be

| | |
|---|---|
| Mode après la mise en marche | Menu général |
| | Modes de cuisson |
| | Cuisson vapeur |
| | Plats* |
| Assombrissement de nuit | Désactivé |
| | Activé (écran assombri entre 22:00 et 5:59 heures) |
| Logo de marque | Afficher |
| | Pas afficher |
| Temps de poursuite du ventilateur | Recommandé |
| | Minimal |
| Système télescopique | Pas équipé ultérieurement |
| | Équipé ultérieurement |
| Réglage Sabbat | Activé |
| | Désactivé |
| Réglages usine | Réinitialiser |
| | Ne pas réinitialiser |
| *) Disponible, selon le modèle d'appareil | |

**Attention !**
En cas de supports et extraction simple : Réglage "Pas équipé ultérieurement".
En cas d'extraction double et triple : Réglage "Équipé ultérieurement".

**Remarque :** Les modifications des réglages concernant la langue, la tonalité des touches et la luminosité de l'écran sont immédiatement effectives. Tous les autres réglages seulement après la mémorisation.

## Modifier l'heure

Vous modifiez l'heure dans les réglages de base.

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

1. Appuyer sur la touche on/off.
2. Appuyer sur la touche menu.
   Le menu des modes de fonctionnement s'ouvre.
3. Effleurer "Réglages".
4. En effleurant la touche >, commuter à "Heure".
5. Modifier l'heure au moyen du sélecteur rotatif.
6. Appuyer sur la touche menu.
   Dans l'écran apparaît Mémoriser ou Rejeter.

### Coupure de courant

Après une panne de courant de longue durée, les réglages pour la première mise en service apparaissent dans l'écran.

Réglez de nouveau la langue, l'heure et la date.

# Réglage fonctionnement continu

Avec la fonction Sabbat, vous pouvez régler une durée jusqu'à 74 heures. Les mets dans le compartiment de cuisson restent chauds, sans devoir allumer et éteindre l'appareil.

## Démarrer le réglage Sabbat

Condition : Vous avez activé "Réglage Sabbat activé" dans les réglages de base. ⟶ *"Réglages de base" à la page 22*

Le compartiment de cuisson chauffe avec la Convection naturelle et une température entre 85°C et 140°C.

1. Appuyer sur la touche on/off.
   Un mode de cuisson et une température de référence apparaissent dans l'écran.
2. Tourner le sélecteur rotatif à gauche et sélectionner le mode de cuisson "Réglage Sabbat".
3. Appuyer sur la température de référence et régler la température à l'aide du sélecteur rotatif.
4. Ouvrir le menu des fonctions de temps à l'aide de la touche ◷ et effleurer le champ "Durée".
   Le réglage de référence 25:00 heures apparaît.
5. Avec le sélecteur rotatif, régler la durée désirée.
6. Démarrer à l'aide de la touche start/stop.
   La durée défile visiblement dans la ligne d'état.

### La durée est écoulée

Un signal retentit. Le four ne chauffe plus. Le message "Terminé" apparaît dans la ligne d'état.

### Différer l'heure de la fin

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

### Annuler la fonction Sabbat

Appuyer sur la touche on/off. Tous les réglages sont effacés. Vous pouvez procéder à un nouveau réglage.

Downloaded from www.vandenborre.be

# Thermomètre à viande

Le thermomètre à viande Plus permet une cuisson précise. Il mesure la température à l'intérieur des aliments. Dès que la température réglée est atteinte, l'appareil s'éteint automatiquement.

## Modes de cuisson

Lorsque vous avez connecté le thermomètre à viande dans le compartiment de cuisson, vous disposez des modes de cuisson suivants.

| | |
|---|---|
| | Chaleur tournante 4D |
| | Chaleur tournante Eco |
| | Convection naturelle |
| | Convection naturelle eco |
| | Position Pizza |
| | Gril air pulsé |
| | Cuisson à la vapeur |
| | Réchauffer |

### Remarques

- Le thermomètre à viande mesure la température à l'intérieur des aliments entre 30°C et 99°C.
- Utilisez uniquement le thermomètre à viande faisant partie de la fourniture. Vous pouvez le racheter auprès du service après-vente comme pièce de rechange.
- Enlevez toujours le thermomètre à viande du compartiment de cuisson après l'utilisation. Ne le conservez jamais dans le compartiment de cuisson.

### Température dans le compartiment de cuisson

Afin de ne pas endommager le thermomètre à viande, ne réglez pas une température supérieure à 250°C.

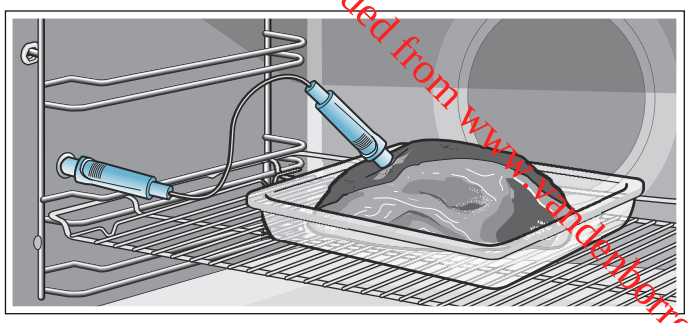
La température réglée du compartiment de cuisson doit être au moins 10°C plus haute que la température à coeur réglée.

## Introduire le thermomètre à viande dans le mets

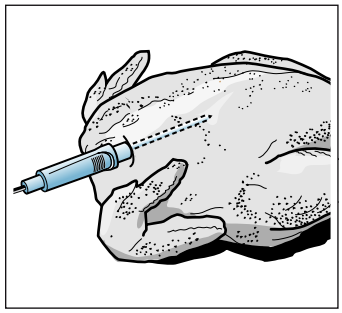
Avant d'enfourner votre mets, introduisez le thermomètre à viande dans l'aliment à cuire.

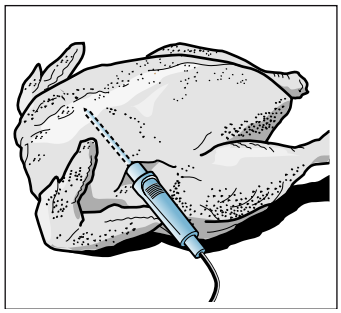
Le thermomètre à viande possède trois points de mesure. Veillez à ce que le point de mesure du milieu se trouve dans l'aliment à cuire.

**Viande :** en cas de gros morceaux, introduisez le thermomètre obliquement par le haut dans la viande aussi loin que possible.
En cas de morceaux moins épais, introduisez-le sur le côté à l'endroit le plus épais.

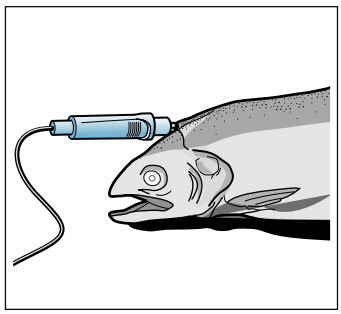


**Volaille :** introduisez le thermomètre à viande à l'endroit le plus épais du suprême de volaille, aussi loin que possible. Selon la nature de la volaille, introduisez le thermomètre à viande à l'oblique ou dans le sens de la longueur. Tournez ensuite la volaille, puis placez-la sur la grille, avec le côté blanc vers le bas.





**Poisson :** introduisez le thermomètre à viande derrière la tête, vers l'arête centrale, aussi loin que possible. Placez le poisson entier sur la grille en position "à la nage" à l'aide d'une moitié de pomme de terre.



**Retourner l'aliment à cuire :** si vous souhaitez retourner l'aliment à cuire, ne retirez pas le thermomètre à viande. Une fois l'aliment à cuire retourné, assurez-vous de la position correcte du thermomètre à viande.

Si vous retirez le thermomètre à viande en cours de service, tous les réglages seront réinitialisés et devront de nouveau être réglés.

### Attention !

Ne coincez pas le câble du thermomètre à viande. Afin de ne pas endommager le thermomètre à viande en raison d'une chaleur trop élevée, vous devez laisser quelques centimètres de distance entre la résistance du gril et le thermomètre à viande. La viande est susceptible d'augmenter de volume en cours de cuisson.

Downloaded from www.vandenborre.be

## Régler la température à cœur

### Modes de cuisson

1. Enclenchez l'appareil.
2. Connectez le thermomètre à viande dans la prise à gauche dans le compartiment de cuisson.
3. Sélectionnez le mode de cuisson au moyen du sélecteur rotatif.
4. Appuyez sur la température de référence et réglez la température à l'aide du sélecteur rotatif.
5. Appuyez sur le champ « Température à cœur » et réglez la température à cœur au moyen du sélecteur rotatif.
6. Si nécessaire, appuyez sur le champ « Ajout de vapeur » et réglez l'intensité de la vapeur au moyen du sélecteur rotatif.
7. Démarrez à l'aide de la touche start/stop.
   La ligne de progression indique la montée de la température à cœur.

### Cuisson à la vapeur

1. Enclenchez l'appareil.
2. Connectez le thermomètre à viande dans la prise à gauche dans le compartiment de cuisson.
3. Appuyez sur la touche menu.
4. Appuyez sur le champ « Cuisson à la vapeur » et sélectionnez le mode de cuisson à l'aide du sélecteur rotatif.
5. Appuyez sur le champ « Température à cœur » et réglez la température à cœur au moyen du sélecteur rotatif.
6. Démarrez à l'aide de la touche start/stop.
   La ligne de progression indique la montée de la température à cœur.

### Plats

1. Enclenchez l'appareil.
2. Connectez le thermomètre à viande dans la prise à gauche dans le compartiment de cuisson.
3. Appuyez sur la touche menu.
4. Appuyez sur le champ « Plats ».
5. Sélectionnez le mets souhaité à l'aide du sélecteur rotatif et du champ « Continuer ».
6. Si nécessaire, appuyez sur le champ « Adapter » et adaptez les réglages à l'aide du sélecteur rotatif.
7. Démarrez à l'aide de la touche start/stop.
   La ligne de progression indique la montée de la température à cœur.

### La température à coeur réglée est atteinte dans l'aliment à cuire

Un signal retentit. Le four ne chauffe plus. Vous pouvez retirer le thermomètre à viande de la prise. Le symbole ⟋ s'éteint.

### Modifier la température à coeur

Vous pouvez modifier à tout moment la température à coeur.

### Annuler

Retirez le thermomètre à viande de la prise.

**⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !**
L'intérieur du four et la sonde thermométrique chauffent beaucoup. Pour brancher et débrancher la sonde, utiliser des gants de four.

**⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !**
L'isolation peut être endommagée en cas de capteur de la température à cœur non approprié. Utiliser exclusivement le capteur de la température à cœur affecté à l'appareil.

## Températures à coeur de différents aliments

N'utilisez pas d'aliments surgelés. Les valeurs figurant dans le tableau sont fournies à titre indicatif. Elles dépendent de la qualité et de la nature des aliments.

A la fin de la notice d'utilisation, vous trouverez des indications détaillées concernant le mode de cuisson et la température. ⟶ *"Testés pour vous dans notre laboratoire" à la page 36*

| Aliment | Température à coeur en °C |
|---|---|
| **Volaille** | |
| Poulet | 80-85 |
| Blanc de poulet | 75-80 |
| Canard | 80-85 |
| Magret de canard, rosé | 55-60 |
| Dinde | 80-85 |
| Blanc de dinde | 80-85 |
| Oie | 80-90 |
| **Porc** | |
| Échine de porc | 85-90 |
| Filet mignon de porc, rosé | 62-70 |
| Longe de porc, bien cuit | 72-80 |
| **Boeuf** | |
| Filet de boeuf ou rosbif, saignant | 45-52 |
| Filet de boeuf ou rosbif, rosé | 55-62 |
| Filet de boeuf ou rosbif, bien cuit | 65-75 |
| **Veau** | |
| Rôti de veau ou paleron, maigre | 75-80 |
| Rôti de veau, épaule | 75-80 |
| Jarret de veau | 85-90 |
| **Agneau** | |
| Gigot d'agneau, rosé | 60-65 |
| Gigot d'agneau, bien cuit | 70-80 |
| Selle d'agneau, rosée | 55-60 |
| **Poisson** | |
| Poisson entier | 65-70 |
| Filet de poisson | 60-65 |
| **Divers** | |
| Rôti de viande hachée, tous types de viande | 80-90 |
| Chauffer, réchauffer des mets | 65-75 |

Downloaded from www.vandenborre.be

# Fonction nettoyage

Votre appareil est doté du mode de fonctionnement "Détartrage". Avec le mode de fonctionnement "Détartrage", vous pouvez éliminer le calcaire de l'évaporateur.

## Détartrage

Afin de garantir le fonctionnement normal de votre appareil, vous devez le détartrer régulièrement.

Le détartrage comprend plusieurs étapes. Pour des raisons d'hygiène, le détartrage doit être entièrement terminé pour que l'appareil soit de nouveau opérationnel. Le détartrage dure au total env. 70 - 90 minutes.

- Détartrage (env. 55 - 70 minutes), videz ensuite le réservoir d'eau et remplissez-le de nouveau
- Premier rinçage (env. 6 - 9 minutes), videz ensuite le réservoir d'eau et remplissez-le de nouveau
- Deuxième rinçage (env. 6 - 9 minutes), videz ensuite le réservoir d'eau et séchez-le

En cas d'interruption du détartrage (par ex. en raison d'une panne de courant ou de la mise hors tension de l'appareil), vous serez invité, une fois l'appareil rallumé, à effectuer deux rinçages. Tant que le deuxième cycle de rinçage n'est pas terminé, l'appareil est verrouillé pour d'autres modes.

La fréquence à laquelle l'appareil doit être détartré dépend de la dureté de l'eau utilisée. Dès qu'il vous reste max. 5 possibilités d'utiliser une fonction faisant appel à de la vapeur, l'appareil vous invite via un message à effectuer un détartrage. Le nombre de fonctionnements restants est affiché après la mise en marche de l'appareil. Vous pouvez donc préparer le détartrage en temps voulu.

### Lancement

#### Attention !

- Dommages matériels : utilisez exclusivement le détartrant liquide que nous vous recommandons pour le détartrage. Les temps d'action pendant le détartrage dépendent du détartrant utilisé. Les autres détartrants risquent d'endommager l'appareil. Détartrant, n° de commande 311 680
- Solution détartrante : veillez à ce que la solution détartrante ou le détartrant n'entre pas en contact avec le bandeau de commande ou toute autre surface fragile. Vous risquez d'endommager les surfaces. Si toutefois cela se produisait, éliminez immédiatement la solution détartrante avec de l'eau.

Si avant le détartrage vous avez utilisé une fonction faisant appel à de la vapeur, éteignez d'abord l'appareil, afin que l'eau résiduelle soit évacuée du système d'évaporation.

1. Mélanger 400 ml d'eau avec 200 ml de produit détartrant liquide pour obtenir une solution détartrante.
2. Appuyer sur la touche on/off.
3. Retirer le réservoir d'eau et le remplir de la solution détartrante.
4. Introduire complètement le réservoir d'eau rempli de la solution détartrante.
5. Fermer le bandeau.
6. Appuyer sur la touche menu.
   Le menu des modes de fonctionnement s'ouvre.
7. Sélectionnez le mode de fonctionnement Détartrage.
   Lorsque vous effleurez le champ « Suite », vous obtenez des informations concernant le nettoyage. La durée de détartrage est affichée. Elle ne peut pas être modifiée.
8. Lancer le nettoyage au moyen de la touche start/stop.
   L'appareil est détartré. La durée s'écoule visiblement dans la ligne d'état. Un signal retentit dès que le détartrage est terminé.

### Premier rinçage

1. Ouvrez le bandeau.
2. Retirez le réservoir d'eau, rincez-le soigneusement, remplissez-le d'eau et remettez-le en place.
3. Fermez le bandeau.
4. Démarrez à l'aide de la touche marche/arrêt.
   L'appareil effectue un rinçage. Un signal retentit dès que le rinçage est terminé.

### Deuxième rinçage

1. Ouvrez le bandeau.
2. Retirez le réservoir d'eau, rincez-le soigneusement, remplissez-le d'eau et remettez-le en place.
3. Fermez le bandeau.
4. Démarrez à l'aide de la touche marche/arrêt.
   L'appareil effectue un rinçage. Un signal retentit dès que le rinçage est terminé.

### Nettoyage de finition

1. Ouvrez le bandeau.
2. Videz le réservoir d'eau et séchez-le.
3. Éteignez l'appareil.
   Le détartrage est terminé et l'appareil est prêt à fonctionner.

Downloaded from www.vandenborre.be

# Nettoyants

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre appareil il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Vous trouverez ici des conseils pour entretenir et nettoyer correctement votre appareil.

## Nettoyants appropriés

Afin de ne pas endommager les différentes surfaces en utilisant des nettoyants inappropriés, veuillez respecter les indications dans le tableau. Selon le modèle d'appareil, les zones ne sont pas toutes présentes sur votre appareil.

**Attention !**
**Dégâts de la surface**
N'utilisez pas de

- nettoyants agressifs ou abrasifs,
- nettoyants à forte teneur d'alcool,
- tampons en paille métallique ni d'éponges à dos récurant,
- nettoyeur haute pression ou nettoyeur à vapeur,
- nettoyant spécial pour le nettoyage à chaud.

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

**Conseil :** Des produits de nettoyage et d'entretien particulièrement recommandés sont en vente auprès du service après-vente. Respectez les indications respectives du fabricant.

**⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !**
L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés
Cet appareil et ses parties accessible deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

| Niveau | Nettoyage |
|---|---|
| **Extérieur de l'appareil** | |
| Façade en inox | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux.<br>Éliminer immédiatement les taches de calcaire, projections de graisse, de fécule et de blanc d'œuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures.<br>Des produits d'entretien spéciaux pour inox qui sont appropriés pour des surfaces chaudes sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Appliquer avec un chiffon doux une pellicule mince de produit d'entretien. |
| Matière plastique | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux.<br>Ne pas utiliser de nettoyant pour vitres ni de racloirs à verre. |
| Surfaces laquées | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. |
| Bandeau de commande | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux.<br>Ne pas utiliser de nettoyant pour vitres ni de racloirs à verre. |
| Vitres de la porte | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux.<br>Ne pas utiliser de racloir à verre ni de spirales à récurer en inox. |
| Poignée de la porte | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux.<br>Si du détartrant parvient sur la poignée de la porte, l'essuyer immédiatement. Sinon ces taches ne pourront plus être enlevées. |
| **L'intérieur de l'appareil** | |
| Surfaces émaillées et surfaces autonettoyantes | Veuillez tenir compte des consignes concernant les surfaces du compartiment de cuisson à la suite du tableau. |
| Couvercle en verre de l'éclairage du compartiment de cuisson | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux.<br>En cas de salissures importantes, utiliser un produit de nettoyage pour four. |
| Joint de porte<br>Ne pas l'enlever ! | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette.<br>Ne pas récurer. |
| Recouvrement de la porte en inox | Nettoyant pour inox : Respecter les indications des fabricants.<br>Ne pas utiliser de produit d'entretien pour inox.<br>Enlever le recouvrement de la porte pour le nettoyage. |
| Supports | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse. |
| Système télescopique | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette ou une brosse.<br>Ne pas éliminer la graisse de lubrification sur les rails télescopiques, les nettoyer de préférence en position rentrée. Ne pas nettoyer au lave-vaisselle. |
| Accessoires | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.<br>Éliminer les salissures de féculents (par ex. du riz) sur des récipients en inox avec de l'eau au vinaigre. |
| Réservoir d'eau | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyez avec une lavette et rincer abondamment à l'eau claire pour éliminer les restes de produit à vaisselle.<br>Séchez-la ensuite avec un chiffon doux. Laisser sécher avec le couvercle ouvert. Essuyer le joint au niveau du couvercle pour le sécher.<br>Ne pas nettoyer au lave-vaisselle. |

Downloaded from www.vanenburre.be

| | |
|---|---|
| Thermomètre à viande | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette ou une brosse.<br>Ne pas nettoyer au lave-vaisselle. |

**Remarques**

- Des légères différences de teintes apparaissent sur la façade de l'appareil en raison des différents matériaux tels que le verre, le plastique et le métal.
- Des ombres ressemblant à des stries sur la vitre de la porte sont des reflets de l'éclairage du compartiment de cuisson.
- L'émail est cuit à des températures très élevées. Ceci peut engendrer des différences de teintes. Ce phénomène est normal et n'a aucune incidence sur le fonctionnement.
  Les bords de plaques minces ne peuvent pas être complètement émaillés. Ils peuvent donc présenter des aspérités. La protection contre la corrosion n'en est pas compromise.

## Surfaces du compartiment de cuisson

La paroi arrière dans le compartiment de cuisson est autonettoyante. Vous reconnaissez cela à la surface rugueuse.

La sole, la voûte et les éléments latéraux sont émaillés et ont une surface lisse.

### Nettoyer les surfaces émaillées

Nettoyez les surfaces émaillées lisses avec une lavette et de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau au vinaigre. Séchez ensuite avec un chiffon doux.

Ramollissez les résidus d'aliment incrustés avec un chiffon humide et de l'eau additionnée de produit à vaisselle. En cas de salissures importantes, utilisez une spirale à récurer en inox ou un produit de nettoyage pour four.

Après le nettoyage, laissez le compartiment de cuisson ouvert afin qu'il sèche.

**Remarque :** Des dépôts blancs peuvent se former à cause des résidus d'aliments. Ceux-ci sont inoffensifs et n'ont aucune influence sur les fonctionnalités de l'appareil. Le cas échéant, vous pouvez retirer les résidus à l'aide d'acide citrique.

### Nettoyage des surfaces autonettoyantes

Les surfaces autonettoyantes sont revêtues d'une céramique mate, hautement poreuse. Les projections de la cuisson et du rôtissage sont absorbées et décomposées par cette couche pendant le fonctionnement de l'appareil.

Lorsque les surfaces autonettoyantes ne se nettoient plus suffisamment et des taches noires apparaissent, elles peuvent être nettoyées par une chauffe contrôlée.

**Réglage**

Enlevez d'abord les supports, rails, accessoires et ustensiles du compartiment de cuisson. Nettoyez soigneusement les surfaces émaillées lisses dans le compartiment de cuisson, le côté intérieur de la porte de l'appareil et le recouvrement de l'éclairage du compartiment de cuisson.

1. Régler le mode de cuisson Chaleur tournante 4D.
2. Régler la température maximale.
3. Démarrer le fonctionnement et laisser fonctionner au moins 1 heure .

La couche en céramique est régénérée.

Après le refroidissement du compartiment de cuisson, éliminez les résidus brunâtres et blanchâtres avec de l'eau et une éponge douce.

**Remarque :** Des taches rougeâtres peuvent se former sur les surfaces. Ce n'est pas de la rouille mais des résidus d'aliments. Ces taches ne présentent pas un danger pour la santé et ne compromettent pas la capacité de nettoyage des surfaces autonettoyantes.

**Attention !**

N'utilisez pas de nettoyant pour four sur les surfaces autonettoyantes. Cela endommage les surfaces. Si du produit de nettoyage pour four parvenait toutefois sur ces surfaces, éponger immédiatement avec de l'eau et une lavette éponge. Ne pas frotter ni utiliser des moyens de nettoyage récurants.

## Maintenir l'appareil propre

Afin d'éviter la formation de salissures tenaces, maintenez l'appareil toujours propre et éliminez immédiatement les salissures.

### Conseils

- Nettoyez le compartiment de cuisson après chaque utilisation. Ainsi les salissures ne peuvent pas s'incruster.
- Éliminez immédiatement les taches de calcaire, de graisse, de fécule et de blanc d'œuf.
- Pour faire cuire des gâteaux très humides, utilisez la lèchefrite.
- Pour le rôtissage, utilisez un récipient approprié, par ex. une cocotte.

Downloaded from www.vandenborre.be

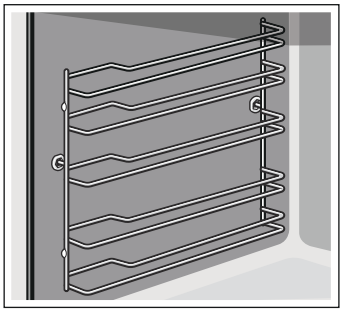
# Supports

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre appareil il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Vous apprendrez ici comment vous pouvez décrocher et nettoyer les supports.

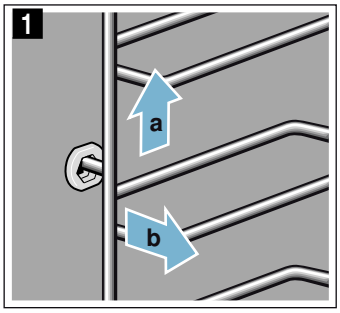
## Décrocher et accrocher les supports

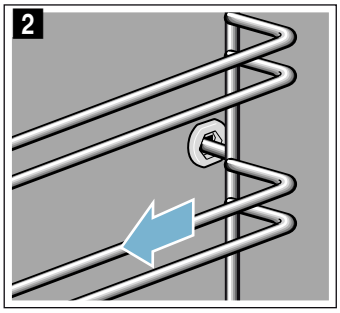
**⚠ Mise en garde – Risque de brûlures !**
Les supports deviennent très chauds. Ne jamais toucher les supports chauds. Laisser toujours l'appareil refroidir. Éloigner les enfants.

### Décrocher les supports



1. Soulever un peu le support à l'avant **a** et le décrocher **b** (fig. 1).
2. Tirer ensuite tout le support vers l'avant et l'enlever (fig. 2).



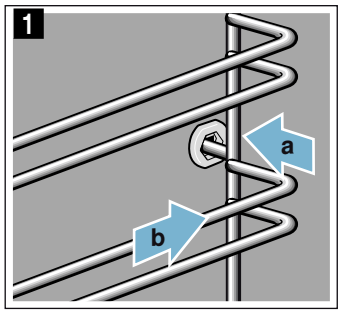



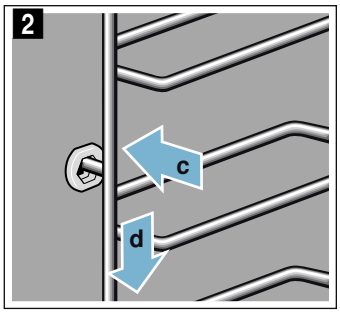

Nettoyez les supports avec du produit à vaisselle et une éponge à vaisselle. Utilisez une brosse en cas de salissures tenaces.

### Accrocher les supports

Les supports s'adaptent uniquement à droite ou à gauche. Veillez pour les deux supports à ce que les barres coudées se trouvent à l'avant.

1. Engager le support d'abord au milieu dans la prise arrière **a**, jusqu'à ce que le support soit appliqué contre la paroi du compartiment de cuisson et le pousser vers l'arrière **b** (fig. 1).
2. L'engager ensuite dans la prise avant **c**, jusqu'à ce que le support soit appliqué là aussi contre la paroi du compartiment de cuisson et le pousser vers le bas **d** (fig. 2).



Downloaded from www.vandenborre.be

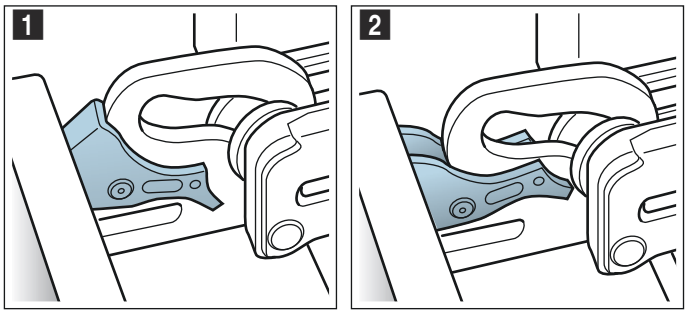
# Porte de l'appareil

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre appareil il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Vous apprendrez ici comment vous pouvez décrocher et nettoyer la porte de l'appareil.

## Décrocher et accrocher la porte de l'appareil

Pour le nettoyage et pour la dépose des vitres de la porte, vous pouvez décrocher la porte de l'appareil.

Les charnières de la porte de l'appareil possèdent respectivement un levier de verrouillage.
Lorsque les leviers de verrouillage sont fermés (fig. 1), la porte de l'appareil est sécurisée. Elle ne peut pas être décrochée.
Si les levier de verrouillage sont ouverts pour décrocher la porte de l'appareil (fig. 2), les charnières sont sécurisées. Elles ne peuvent pas se fermer subitement.

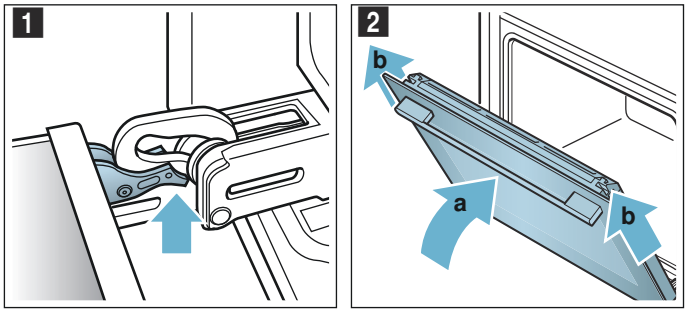



**⚠ Mise en garde**
**Risque de blessure !**

- Les charnières peuvent se fermer violemment si elles ne sont pas bloquées. Veillez à ce que les leviers de verrouillage soient toujours entièrement fermés ou bien entièrement ouverts lors du décrochage de la porte de l'appareil.
- Les charnières de la porte de l'appareil bougent à l'ouverture et à la fermeture de la porte et peuvent pincer. Ne jamais mettre les doigts dans la zone des charnières.

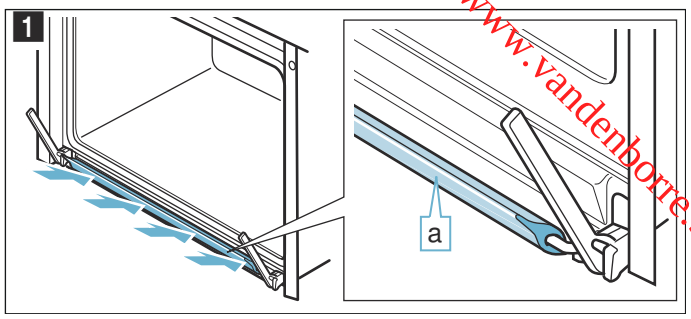
### Décrocher la porte de l'appareil

1. Ouvrir la porte de l'appareil en grand et pousser en direction de l'appareil.
2. Ouvrir les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite (fig. 1).
3. Fermer la porte de l'appareil jusqu'à l'arrêt **a**. Avec les deux mains, tenir la porte à gauche et à droite **b** et la retirer par le haut (fig. 2).

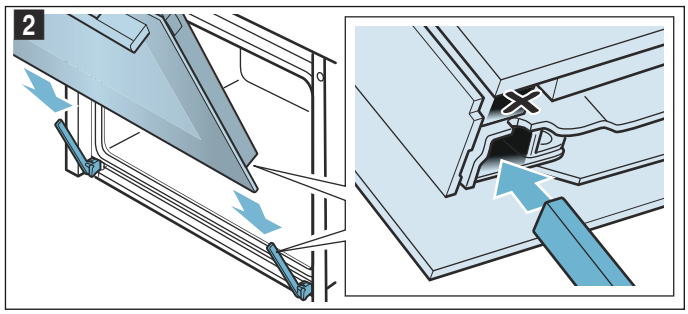



### Accrocher la porte de l'appareil

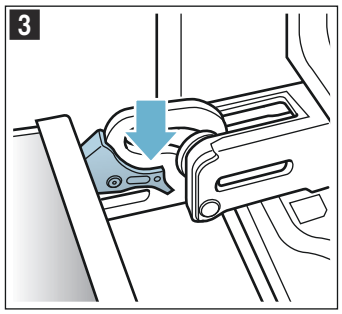
1. Pressez le joint **a** tout le long de la gouttière (fig. 1), car le joint **a** peut se détacher lors du nettoyage.




2. Raccrochez la porte de l'appareil en procédant dans l'ordre inverse.
   En accrochant la porte de l'appareil, veillez à ce que les deux charnières soient introduites tout droit dans l'ouverture (fig. 2).
   Appliquez les deux charnières en bas contre la vitre extérieure et utilisez celle-ci comme guidage. Veillez à ce que les charnières soient introduites dans la bonne ouverture. L'introduction doit se faire facilement et sans résistance. Si vous sentez une résistance, vérifiez si les charnières sont insérées dans la bonne ouverture.




3. Ouvrez complètement la porte de l'appareil. Refermez les deux leviers de verrouillage (fig. 3).



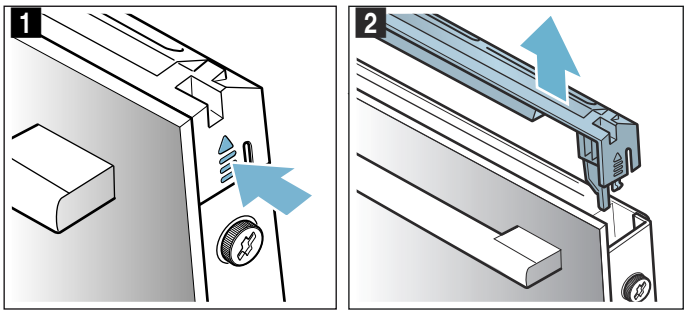

4. Fermez la porte du compartiment de cuisson.

## Enlever le recouvrement de la porte

L'insert en inox du recouvrement de la porte peut se décolorer. Pour un nettoyage à fond, vous pouvez enlever le recouvrement.

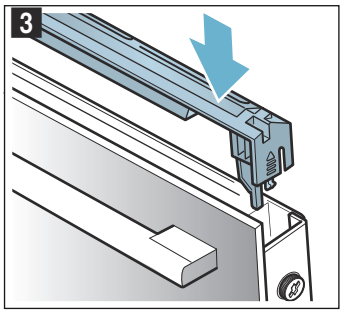
Downloaded from www.vandenborre.be

1. Ouvrir un peu la porte de l'appareil.
2. Appuyer à gauche et à droite au niveau du recouvrement (fig. 1).
3. Enlever le recouvrement (fig. 2).
   Fermer délicatement la porte de l'appareil.



**Remarque :** Nettoyer l'insert en inox dans le recouvrement avec un nettoyant pour inox. Nettoyant le reste du recouvrement de la porte avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et un chiffon doux.

4. Rouvrir un peu la porte de l'appareil. Poser le recouvrement et l'appuyer jusqu'à ce qu'il s'encliquette audiblement (fig. 3).



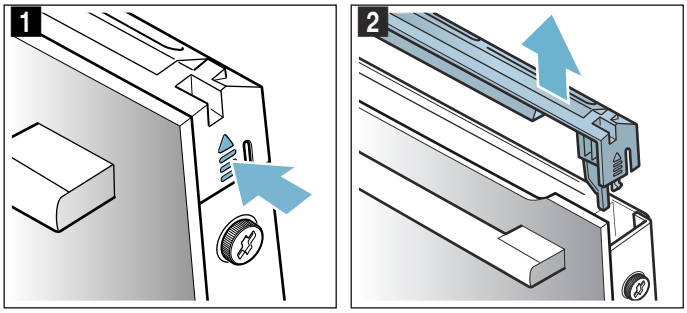
5. Fermer la porte de l'appareil.

## Dépose et pose des vitres de la porte

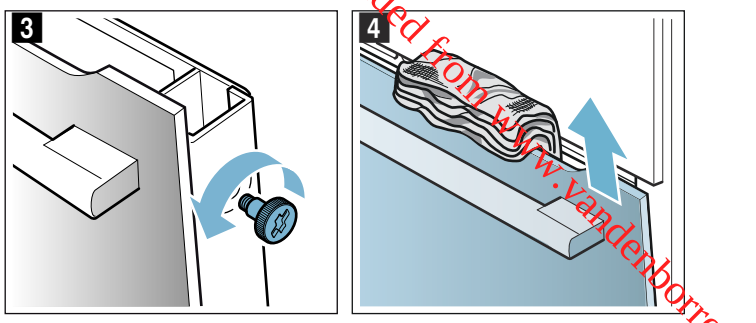
Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez déposer les vitres de la porte de l'appareil.

### Dépose sur l'appareil

1. Ouvrir un peu la porte de l'appareil.
2. Appuyer à gauche et à droite au niveau du recouvrement (fig. 1).
3. Enlever le recouvrement (fig. 2).



4. Dévisser les vis à gauche et à droite sur la porte de l'appareil (fig. 3) et les enlever.
5. Avant de refermer la porte, coincer un torchon plié plusieurs fois (fig. 4).
   Retirer la vitre frontale par le haut et la déposer sur une surface plane, la poignée de la porte vers le bas.



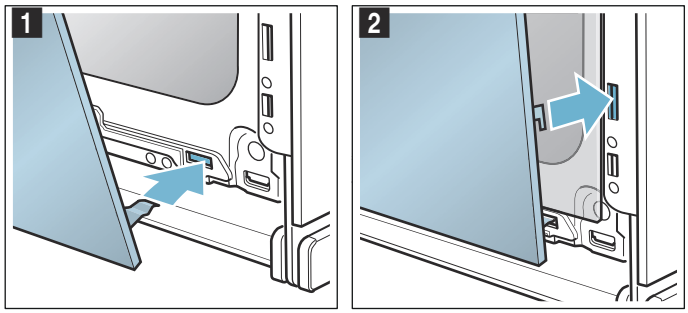
Nettoyez les vitres avec un nettoyant pour vitres et un chiffon doux.

**⚠ Mise en garde**
**Risque de blessure !**

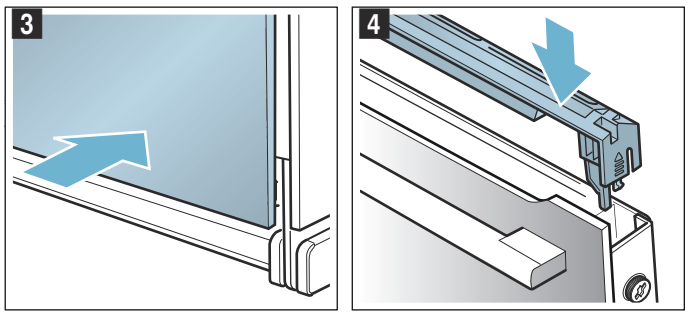
- Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.
- Les charnières de la porte de l'appareil bougent à l'ouverture et à la fermeture de la porte et peuvent pincer. Ne jamais mettre les doigts dans la zone des charnières.

### Pose sur l'appareil

1. Introduire la vitre frontale dans les fixations en bas (fig. 1).
2. Fermer la vitre frontale jusqu'à ce que les deux crochets supérieurs se trouvent en face de l'ouverture (fig. 2).



3. Appuyer la vitre frontale en bas jusqu'à ce qu'elle s'encliquette audiblement (fig. 3)
4. Rouvrir un peu la porte de l'appareil et enlever le torchon.
5. Revisser les deux vis à gauche et à droite.
6. Poser le recouvrement et l'appuyer jusqu'à ce qu'il s'encliquette audiblement (fig. 4).



7. Fermer la porte de l'appareil.

**Attention !**
Réutilisez le compartiment de cuisson seulement si les vitres sont correctement installées.

Downloaded from www.vandenborre.be

# Anomalies, que faire ?

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

**Remarque :** Si un jour, le résultat de cuisson d'un plat n'est pas optimal, consultez la partie tableau à la fin de la notice d'utilisation. Vous y trouverez de nombreux conseils et astuces. ⟶ *"Testés pour vous dans notre laboratoire" à la page 36*

**⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !**
Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles d'alimentation défectueux. Si l'appareil est défectueux, débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

## Tableau de dérangements

En cas de messages d'erreur accompagnés de E, par ex. E0111, éteindre l'appareil et le rallumer. Si le message réapparaît, appeler le service après-vente.

| Dérangement | Cause possible | Remarques/Remèdes |
|---|---|---|
| L'appareil ne fonctionne pas | Fusible défectueux | Vérifier dans le boîtier à fusibles, si le fusible pour l'appareil est en bon état |
| | Coupure de courant | Vérifier si d'autres appareils de cuisine fonctionnent |
| L'appareil est en service, mais aucune commande n'est possible, le symbole ⊸ est affiché dans l'écran | La sécurité enfants est activée | Appuyer sur la touche ⊸, jusqu'à ce que le symbole ⊸ s'éteigne |
| Le compartiment de cuisson ne chauffe pas et "Mode démonstration activé" est affiché dans l'écran | L'appareil est en mode démonstration | Couper le fusible dans le boîtier à fusibles et le réenclencher après env. 10 secondes. Allumer l'appareil et sélectionner dans les réglages "Mode démonstration désactivé". |
| L'appareil ne s'allume pas et « Compartiment de cuisson trop chaud » s'affiche sur l'affichage | Pour le mets ou le mode de cuisson sélectionné, le compartiment de cuisson est trop chaud | Laissez refroidir le compartiment de cuisson et recommencez |
| L'éclairage du compartiment de cuisson est tombé en panne | L'ampoule LED est défectueuse | Appeler le service après-vente |
| Le mode de cuisson à la vapeur ou le détartrage ne démarre pas ou cesse de fonctionner | Réservoir d'eau vide | Remplissez le réservoir d'eau |
| | Le volet est ouvert | Fermez le volet |
| | Le détartrage bloque le fonctionnement de la vapeur | Procédez au détartrage |
| | Sonde défectueuse | Contactez le service après-vente |
| L'appareil vous invite à effectuer un rinçage | L'alimentation électrique a été coupée pendant le processus de détartrage ou l'appareil a été éteint | Après la remise en marche l'appareil, rincer deux fois |
| L'appareil vous invite à effectuer un détartrage, sans que le compteur n'apparaisse auparavant | La classe de dureté de l'eau réglée est trop faible | Procédez au détartrage<br>Vérifiez et adaptez le cas échéant la classe de dureté de l'eau réglée |
| Les touches clignotent | Phénomène normal dû à l'eau de condensation se trouvant derrière le bandeau de commande | Les touches cesseront de clignoter dès que l'eau de condensation s'évaporera |
| Lors des modes de cuisson avec de la vapeur, le résultat de cuisson est trop humide ou trop sec | L'intensité de la vapeur choisie est inappropriée | Sélectionnez une intensité de vapeur plus élevée ou plus faible |
| Le message "Remplir le réservoir d'eau" apparaît bien que le réservoir d'eau soit rempli | Le volet est ouvert | Fermez le volet |
| | Réservoir d'eau non verrouillé | Verrouiller le réservoir d'eau<br>⟶ *"Vapeur" à la page 16* |
| | Sonde défectueuse | Appeler le service après-vente |
| | Le réservoir d'eau est tombé. Avec le choc, des pièces internes du réservoir d'eau ont bougé, le réservoir d'eau n'est plus étanche. | commander un nouveau réservoir d'eau |

Downloaded from www.vandenborre.be

| | | |
|---|---|---|
| Le volet permettant de retirer le réservoir ne s'ouvre pas | La fiche n'est pas connectée | Connectez l'appareil au secteur |
| | Coupure de courant | Vérifiez si les autres appareils de cuisine fonctionnent |
| | Fusible défectueux | Vérifiez dans le boîtier à fusibles si le fusible utilisé pour l'appareil est en bon état |
| | Capteur de la zone défectueux | Appelez le service après-vente<br>Si nécessaire, videz le réservoir d'eau : ouvrez la porte de l'appareil, placez vos doigts à droite et à gauche sous le volet pour le retirer |
| De la vapeur s'échappe par les fentes d'aération pendant la cuisson | Processus normal | Impossible |
| Il y a une très forte production de vapeur lors de la cuisson à la vapeur | L'appareil est automatiquement calibré | Processus normal |
| Il y a de nouveau une très forte production de vapeur lors de la cuisson à la vapeur | L'appareil ne peut pas se calibrer automatiquement lors de courtes durées de cuisson | Réinitialisez l'appareil aux réglages d'usine et répétez le processus de calibrage |
| Vous entendez un bruit ressemblant à un « Plop », pendant la cuisson | Il s'agit d'un effet froid/chaud en cas de produit surgelé, dû à la vapeur d'eau | Impossible |

## Durée de fonctionnement maximale dépassée

Votre appareil met automatiquement fin au fonctionnement si aucune durée n'est réglée et le réglage n'a pas été modifié pendant une longue durée.

Le moment où cette coupure est activée dépend de la température réglée ou de la position gril.

L'appareil signale dans l'écran que le fonctionnement s'arrêtera automatiquement. Ensuite, le fonctionnement s'arrête.

Pour réutiliser l'appareil, vous devez d'abord l'éteindre. Puis rallumez l'appareil et régler le mode désiré.

**Conseil :** Afin que l'appareil ne se coupe pas sans que cela soit désiré, par ex. en cas de très longues durées de cuisson, réglez une durée. L'appareil chauffe jusqu'à ce que la durée réglée soit écoulée.

## Lampes dans le compartiment de cuisson

Pour éclairer le compartiment de cuisson, votre appareil est équipé d'une ou de plusieurs ampoules LED d'une longue durée de vie.

Si toutefois une ampoule LED ou le couvercle en verre de la lampe était un jour défectueux, appelez le service après-vente. Le couvercle de la lampe ne doit pas être enlevé.

Downloaded from www.vanheboorre.be

# Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Nous nous efforçons de toujours trouver une solution adaptée, également afin d'éviter toute visite inutile du technicien du SAV.

## Numéro de produit et numéro de fabrication

Lors de votre appel, veuillez indiquer le numéro de produit (E-Nr.) complet et le numéro de fabrication (FD-Nr.), afin de nous permettre de mieux vous aider. Vous trouverez la plaque signalétique portant ces numéros en ouvrant la porte de l'appareil.
Si votre appareil est équipé d'un vaporisateur, la plaque signalétique se trouve à droite sous le bandeau de commande.

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

| | |
|---|---|
| **E-Nr.** | **FD-Nr.** |

| |
|---|
| **Service après-vente ☏** |

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

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

**Commande de réparation et conseils en cas de dérangements**
**B** 070 222 142
**FR** 01 40 10 12 00
**CH** 0848 840 040

Faites confiance à la compétence du fabricant. Vous garantissez ainsi que la réparation sera effectuée par des techniciens de SAV formés qui disposent des pièces de rechange d'origine adaptées à votre appareil.

# Plats

Avec le mode de fonctionnement "Plats" vous pouvez préparer des mets les plus différents. L'appareil sélectionne à votre place le réglage optimal.

Pour obtenir de bons résultats, le compartiment de cuisson ne doit pas être trop chaud pour le mets sélectionné. Si cela devait être le cas, une indication s'affiche sur l'affichage. Laissez refroidir le compartiment de cuisson et recommencez.

## Indications concernant les réglages

- Le résultat de cuisson dépend de la qualité des aliments et de la taille et du type de l'ustensile. Pour un résultat de cuisson optimal, utilisez uniquement des aliments irréprochables et de la viande à la température du réfrigérateur. En cas de plats surgelés, utiliser uniquement des aliments sortant du congélateur.
- En cas de certains mets, l'appareil propose une température, un mode de cuisson et une durée de cuisson. Vous pouvez modifier la température et la durée de cuisson en fonction de vos besoins
- En cas d'autres plats, l'appareil vous demande d'entrer le poids. Entrez toujours le poids total, sauf indication contraire de l'appareil. L'appareil se charge ici à votre place des réglages du temps et de la température.
  Il n'est pas possible de régler des poids en dehors de la fourchette de poids prévue.
- En cas de plats de rôtissage, lors desquels l'appareil se charge à votre place de la sélection de la température, des températures jusqu'à 300°C peuvent être mémorisées. Pour cette raison, veillez à utiliser un ustensile suffisamment résistant à la température.
- L'appareil vous donne des indications par ex. concernant les ustensiles, la hauteur d'enfournement ou l'adjonction de liquide en cas de viande. Lors de certains mets il est nécessaire par ex. de retourner ou de remuer le mets pendant la cuisson. Cela est indiqué dans l'écran juste après le démarrage. Un signal vous rappelle cela au moment opportun.
- A la fin de la notice d'utilisation vous trouverez des indications concernant les récipients appropriés et des conseils et astuces pour la préparation.
  ⟶ *"Testés pour vous dans notre laboratoire" à la page 36*

### Modes avec de la vapeur

Lors de certains mets, la fonction vapeur est automatiquement activée. L'appareil vous indique quand vous devez remplir le réservoir d'eau. Vous trouverez des indications générales concernant la fonction Vapeur dans le chapitre respectif. ⟶ *"Vapeur" à la page 16*

**⚠ Mise en garde – Risque de brûlures !**
De la vapeur chaude peut s'échapper lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil. La vapeur n'est pas visible selon sa température. Ne pas se placer trop près de l'appareil lors de l'ouverture. Ouvrir prudemment la porte de l'appareil. Eloigner les enfants.

Downloaded from www.vandenborre.be

### Thermomètre à viande

Lors de certains mets, vous pouvez aussi utiliser le thermomètre à viande. Dès que le thermomètre à viande est connecté dans la prise, l'appareil vous affiche les mets appropriés pour son utilisation. Vous pouvez modifier la température dans le compartiment de cuisson et la température à coeur.
⟶ *"Thermomètre à viande" à la page 24*

## Sélectionner un plat

Les plats sont conçus selon une structure uniforme :

- Catégorie
- Mets
- Plat

Le tableau suivant présente les catégories avec les mets qui s'y rattachent. Vous retrouverez pour chaque mets un ou plusieurs plats.

| Catégories | Mets |
|---|---|
| Gâteau | Gâteaux cuits dans un moule |
| | Gâteaux sur une plaque |
| | Petits fours |
| | Petits gâteaux secs |
| Pain, petits pains | Pain |
| | Petits pains |
| Pizza, gâteaux salés | Pizza |
| | Gâteaux salés, quiches |
| Gratins, soufflés | Gratin, ingrédients relevés, frais, cuits |
| | Lasagnes, fraîches |
| | Gratin de pommes de terre, ingrédients crus, 4 cm d'épaisseur |
| | Gratin, sucré, frais |
| | Soufflé dans des ramequins |
| Produits surgelés | Pizza |
| | Petits pains |
| | Plats au four |
| | Produits de pommes de terre |
| | Volaille, poisson |
| | Légumes |
| Volailles | Poulet |
| | Canard, oie |
| | Dinde |
| Viandes | Porc |
| | Bœuf |
| | Veau |
| | Agneau |
| | Gibier |
| | Plats de viande |
| Poisson | Poisson, entier |
| | Filets de poisson |
| | Plats à base de poisson |
| | Fruits de mer |
| Accompagnements, légumes | Légumes |
| | Pommes de terre |
| | Riz |
| | Céréales |
| | Légumes secs |
| | Pâtes, boulettes |
| | œufs |
| Desserts, compote | Desserts, compote |
| Conserver, extraire du jus, désinfecter | Mettre en conserves |
| | Presser |
| | Stériliser des biberons |
| Régénérer, réchauffer | Légumes |
| | Menu |
| | Pâtisserie |
| | Accompagnements |
| Décongeler des mets | Fruits, légumes |

## Régler un plat

L'appareil vous guide tout au long du processus de réglage de votre mets sélectionné. Effleurez toujours le champ "Continuer".

1. Appuyez sur la touche menu.
   Le menu des modes de fonctionnement s'ouvre.
2. Sélectionnez le mode de fonctionnement "Plats".
   La première catégorie s'affiche.
3. Sélectionnez la catégorie souhaitée à l'aide du sélecteur rotatif.
4. Effleurez le champ "Continuer".
5. Sélectionnez le mets au moyen du sélecteur rotatif.
6. Effleurez le champ "Continuer".
7. Sélectionnez le plat au moyen du sélecteur rotatif.
8. Effleurez le champ "Continuer".
9. Réglez le poids à l'aide du sélecteur rotatif.
   **Remarque :** Si vous effleurez le champ "Conseil", vous obtenez des informations sur le niveau d'enfournement, les récipients, etc.
10. Démarrez à l'aide de la touche start/stop.

### Le réglage est terminé

Un signal retentit. Le message "Terminé" apparaît dans la ligne d'état. Le four ne chauffe plus. Vous pouvez effacer le signal prématurément au moyen de la touche ◷.

Si le résultat de cuisson ne répond pas à vos attentes, vous pouvez encore allonger le temps de cuisson. Effleurez sur le champ "Poursuivre la cuisson". Une durée de référence apparaît que vous pouvez toutefois modifier.

Si le résultat de cuisson répond à vos attentes, effleurez "Terminer". "Bon appétit" s'affiche.

### Annuler le réglage

Appuyez sur la touche on/off. Tous les réglages sont effacés. Vous pouvez procéder à un nouveau réglage.

Downloaded from www.vandenborre.be

### Différer l'heure de la fin

Lors de certains plats, vous pouvez différer l'heure de la fin. C'est dans les fonctions de temps que vous pouvez voir comment différer l'heure de fin. ⟶ *"Fonctions temps" à la page 20*

Si vous avez réglé une heure de fin, l'écran passe au temps d'attente. La barre d'état affiche l'heure à laquelle la cuisson est terminée. Les réglages ne peuvent pas être modifiés. Veillez à ce que les aliments facilement périssables ne restent pas trop longtemps dans le compartiment de cuisson.

# Testés pour vous dans notre laboratoire

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

**Remarque :** La préparation d'aliments peut causer une émission de vapeur d'eau importante dans le compartiment de cuisson.
Votre appareil a une grande efficacité énergétique et ne laisse sortir que peu de chaleur durant l'autorisation. En raison des grandes différences de température entre l'espace intérieur de l'appareil et l'extérieur de l'appareil, de la vapeur d'eau condensée peut se déposer sur la porte, le bandeau de commande ou les meubles proches. Il s'agit d'un phénomène physique normal. La condensation peut être réduite en préchauffant ou en ouvrant la porte avec précaution.
Lors de cuisson à la vapeur ou d'utilisation de vapeur, il est souhaitable que beaucoup de vapeur d'eau se forme dans l'espace de cuisson. Essuyez le compartiment après la cuisson, une fois qu'il a refroidi.

## Moules en silicone

Pour une cuisson optimale, nous vous recommandons d'utiliser des moules foncés en métal.

Si vous désirez utiliser des moules en silicone, référez-vous aux indications et aux recettes du fabricant. Les moules en silicone sont souvent plus petits que les moules normaux. Les quantités et les recettes peuvent différer.

Les moules en silicone ne conviennent pas à une préparation avec fonction vapeur ou à une cuisson à la vapeur.

## Gâteaux et petites pâtisseries

Votre appareil vous propose plusieurs modes de cuisson pour la préparation de gâteaux et de petites pâtisseries. Vous trouverez dans les tableaux les réglages optimaux pour de nombreux plats.

Veuillez également noter les indications relatives à la levée de la pâte.

Utilisez uniquement les accessoires d'origine du fabricant de votre appareil. Ils sont parfaitement adaptés au compartiment et aux modes de cuisson.

### Cuire avec la fonction vapeur

Grâce à la fonction vapeur, certaines pâtisseries (ex. : gâteaux à base de levure) forment une croûte craquante et une surface bien lisse. La pâtisserie sèche moins.

Cuire avec la fonction vapeur n'est possible que sur un niveau.

Downloaded from www.vandenborre.be

Certains plats sont mieux réussis, lorsqu'ils sont cuits en plusieurs étapes. Ces étapes figurent dans le tableau.

## Niveaux d'enfournement

Respectez les niveaux d'enfournement indiqués.

**Cuire sur un niveau**
Utilisez les niveaux d'enfournement suivants pour cuire sur un niveau :
- Pâtisseries à bord haut : niveau 2
- Pâtisseries plates : niveau 3

Si vous utilisez le mode de cuisson Chaleur tournante 4D, vous pouvez choisir entre les hauteurs 1, 2, 3 et 4.

**Cuire sur plusieurs niveaux**
Utilisez la chaleur tournante 4 D. Les pâtisseries sur plaque ou en moules enfournées simultanément ne doivent pas nécessairement être prêtes au même moment.
Cuire sur deux niveaux :
- Lèchefrite : niveau 3
  Plaque à pâtisserie : niveau 1
- Moules sur la grille
  première grille : niveau 3
  deuxième grille : niveau 1

Cuire sur trois niveaux :
- Plaque à pâtisserie : niveau 5
  Lèchefrite : niveau 3
  Plaque à pâtisserie : niveau 1

Cuire sur quatre niveaux :
- 4 grilles avec papier de cuisson
  première grille : niveau 5
  deuxième grille : niveau 3
  troisième grille : niveau 2
  quatrième grille : niveau 1

Préparer des plats simultanément vous permet d'économiser jusqu'à 45 pour cent d'énergie. Placez les moules côte à côte ou superposez-les dans le compartiment de cuisson.

## Accessoires

Veillez à toujours utiliser les accessoires adaptés et à les insérer correctement.

**Grille**
Introduisez la grille avec la courbure vers le bas, la face ouverte vers la porte de l'appareil de cuisson. Placez toujours la vaisselle et les moules sur la grille.

**Lèchefrite ou plaque à pâtisserie**
Enfournez la lèchefrite ou la plaque à pâtisserie jusqu'à la butée, en orientant la partie biseautée vers la porte de l'appareil.

Utilisez la lèchefrite pour les gâteaux fondants, pour que le jus n'encrasse pas le compartiment de cuisson.

**Moules**
Les plus adaptés sont les moules foncés en métal.

Les moules en fer-blanc, en céramique et en verre allongent le temps de cuisson et la pâtisserie ne brunit pas de manière uniforme. Si vous désirez utiliser ces moules et la convection naturelle, enfournez les moules au niveau 1.

Pour faire cuire avec la fonction vapeur, les moules doivent résister à la chaleur et à la vapeur.

**Papier de cuisson**
Utilisez seulement du papier de cuisson adapté à la température choisie. Découpez toujours le papier de cuisson au bon format.

## Valeurs de réglage recommandées

Dans le tableau, vous trouverez le mode de cuisson optimal pour différents plats. La température et le temps de cuisson dépendent de la quantité et de la nature de la pâte. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées. Commencez avec les valeurs les plus basses. Une température basse permet l'obtention d'un brunissement plus uniforme. Si nécessaire, augmentez la température à la prochaine cuisson.

**Remarque :** Les temps de cuisson ne peuvent pas être réduits en augmentant les températures. Les gâteaux ou petites pâtisseries seraient cuites à l'extérieur mais pas à l'intérieur.

Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement du plat dans le compartiment de cuisson froid. Vous économisez ainsi jusqu'à 20 pour cent d'énergie. Si vous préchauffez l'appareil de cuisson, réduisez le temps de cuisson indiqué de quelques minutes.

Pour certains plats, le préchauffage est obligatoire et indiqué dans le tableau. Enfournez votre plat et vos accessoires uniquement une fois le préchauffage terminé.

Si vous souhaitez réaliser votre propre recette, référez-vous à une recette similaire dans le tableau. Vous trouverez des informations supplémentaires dans les astuces sur la cuisson juste après les tableaux de réglages.

Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson. Vous obtiendrez ainsi un résultat de cuisson optimal et économiserez jusqu'à 20 pour cent d'énergie.

Modes de cuisson utilisés :
- Chaleur tournante 4D
- Convection naturelle
- Position Pizza

Les niveaux d'intensité de la vapeur sont indiqués en chiffres dans le tableau :
- 1 = faible
- 2 = moyen
- 3 = élevé

Downloaded from www.vanbeneborre.be

| Plat | Accessoires/Ustensiles | Hauteur d'enfournement | Mode de cuisson | Température en °C | Intensité de vapeur | Durée en min. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Gâteau dans moules** | | | | | | |
| Cake, simple | Moule à savarin/à cake | 2 | | 150-170 | - | 50-70 |
| Cake, simple | Moule à savarin/à cake | 2 | | 150-160 | 1 | 50-70 |
| Cake, simple, 2 niveaux | Moule à savarin/à cake | 3+1 | | 140-160 | - | 60-80 |
| Génoise, fine | Moule à savarin/à cake | 2 | | 150-170 | - | 60-80 |
| Gâteau aux fruits, fin, en pâte à cake | Moule à Kouglof | 2 | | 160-180 | - | 40-60 |
| Fond de tarte, pâte à cake | Moule à tarte | 3 | | 160-180 | - | 20-30 |
| Fond de tarte, pâte à cake | Moule à tarte | 2 | | 150-160 | 1 | 25-35 |
| Tarte aux fruits ou gâteau au fromage blanc, fond en pâte brisée | Moule démontable Ø26 cm | 2 | | 170-190 | - | 60-80 |
| Gâteau suisse (Wähe) | Plaque à pizza | 3 | | 170-190 | - | 45-55 |
| Tarte | Moule à tarte, fer noir | 3 | | 190-210 | - | 25-40 |
| Tarte | Moule à tarte, fer noir | 3 | | 200-220 | 1 | 30-40 |
| Brioche | Moule à Kouglof | 2 | | 150-170 | - | 50-70 |
| Brioche | Moule à Kouglof | 2 | | 150-160 | 1 | 60-70 |
| Gâteau à la levure du boulanger | Moule démontable Ø28 cm | 2 | | 160-170 | - | 20-30 |
| Gâteau à la levure du boulanger | Moule démontable Ø28 cm | 2 | | 150-160 | 2 | 25-35 |
| Génoise, 2 œufs | Moule à tarte | 3 | | 150-170* | - | 20-30 |
| Génoise, 2 œufs | Moule à tarte | 2 | | 150-160 | 1 | 20-35 |
| Tarte génoise, 3 œufs | Moule démontable Ø26 cm | 2 | | 160-170* | - | 25-35 |
| Tarte génoise, 3 œufs | Moule démontable Ø26 cm | 2 | | 150-160 | 1 | 10 |
| | | | | | - | 20-30 |
| Tarte génoise, 6 œufs | Moule démontable Ø28 cm | 2 | | 150-170* | - | 30-50 |
| Tarte génoise, 6 œufs | Moule démontable Ø28 cm | 2 | | 150-160 | 1 | 10 |
| | | | | | - | 25-35 |
| **Gâteau cuit sur la plaque** | | | | | | |
| Cake avec garniture | Plaque à pâtisserie | 3 | | 160-180 | - | 20-40 |
| Cake avec garniture | Plaque à pâtisserie | 3 | | 160-170 | 1 | 30-40 |
| Cake, 2 niveaux | Lèchefrite + plaque à pâtisserie | 3+1 | | 140-160 | - | 30-50 |
| Tarte avec garniture sèche | Plaque à pâtisserie | 3 | | 170-190 | - | 25-35 |
| Tarte à la levure de boulanger avec garniture sèche, 2 niveaux | Lèchefrite + plaque à pâtisserie | 3+1 | | 160-170 | - | 35-45 |
| Tarte avec garniture fondante | Lèchefrite | 3 | | 160-180 | - | 55-65 |
| Tarte avec garniture fondante | Lèchefrite | 3 | | 150-170 | - | 55-85 |
| Gâteau suisse (Wähe) | Lèchefrite | 3 | | 170-190 | - | 45-55 |
| Gâteau à la levure de boulanger avec garniture sèche | Lèchefrite | 3 | | 160-180* | - | 10-15 |
| Gâteau à la levure de boulanger avec garniture sèche | Plaque à pâtisserie | 3 | | 150-160 | 1 | 20-30 |
| Gâteau à la levure de boulanger avec garniture sèche, 2 niveaux | Lèchefrite + plaque à pâtisserie | 3+1 | | 150-170 | - | 20-30 |
| Gâteau à la levure de boulanger avec garniture fondante | Lèchefrite | 3 | | 180-200 | - | 30-40 |
| Gâteau à la levure de boulanger avec garniture fondante, 2 niveaux | Lèchefrite + plaque à pâtisserie | 3+1 | | 150-170 | - | 45-60 |

* Préchauffer

** Préchauffer 5 min., ne pas utiliser la fonction de réchauffage rapide

Downloaded from www.vandenborre.be

| Plat | Accessoires/Ustensiles | Hauteur d'enfour-nement | Mode de cuisson | Tempéra-ture en °C | Intensité de vapeur | Durée en min. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Brioche tressée, couronne briochée | Plaque à pâtisserie | 2 | | 160-170 | - | 25-35 |
| Brioche tressée, couronne briochée | Plaque à pâtisserie | 2 | | 150-160 | 2 | 25-35 |
| Biscuit roulé | Plaque à pâtisserie | 3 | | 180-200* | - | 8-15 |
| Biscuit roulé | Plaque à pâtisserie | 3 | | 180-200* | 1 | 10-15 |
| Stollen (Gâteau de Noël) avec 500 g de farine | Plaque à pâtisserie | 2 | | 150-170 | - | 45-60 |
| Stollen (Gâteau de Noël) avec 500 g de farine | Lèchefrite | 3 | | 140-150 | 2 | 80-90 |
| Strudel, sucré | Lèchefrite | 2 | | 170-180 | - | 50-60 |
| Strudel, sucré | Lèchefrite | 3 | | 180-190 | 2 | 50-60 |
| Strudel, congelé | Lèchefrite | 3 | | 200-220 | - | 35-45 |
| Strudel, congelé | Lèchefrite | 3 | | 180-200 | 1 | 35-45 |
| **Biscuits** | | | | | | |
| Petits gâteaux | Plaque à pâtisserie | 3 | | 160** | - | 25-35 |
| Petits gâteaux | Plaque à pâtisserie | 3 | | 150** | - | 25-35 |
| Petits gâteaux, 2 niveaux | Lèchefrite + plaque à pâtisserie | 3+1 | | 150** | - | 25-35 |
| Petits gâteaux, 3 niveaux | Plaque à pâtisserie + lèchefrite | 5+3+1 | | 140** | - | 35-45 |
| Muffins | Plaque à muffins | 3 | | 170-190 | - | 15-20 |
| Muffins | Plaque à muffins | 3 | | 150-160 | 1 | 25-35 |
| Muffins, 2 niveaux | Plaques à muffins | 3+1 | | 160-180* | - | 15-30 |
| Petites pâtisseries en pâte levée | Plaque à pâtisserie | 3 | | 160-180 | - | 25-35 |
| Petites pâtisseries en pâte levée | Plaque à pâtisserie | 3 | | 150-170 | - | 25-35 |
| Petites pâtisseries en pâte levée | Plaque à pâtisserie | 3 | | 160-180 | 2 | 25-35 |
| Petites pâtisseries en pâte levée, 2 niveaux | Lèchefrite + plaque à pâtisserie | 3+1 | | 150-170 | - | 25-40 |
| Feuilletés | Plaque à pâtisserie | 3 | | 170-190* | - | 20-35 |
| Feuilletés | Plaque à pâtisserie | 3 | | 200-220* | 1 | 15-25 |
| Feuilletés, 2 niveaux | Lèchefrite + plaque à pâtisserie | 3+1 | | 170-190* | - | 20-45 |
| Feuilletés, 3 niveaux | Plaque à pâtisserie + lèchefrite | 5+3+1 | | 170-190* | - | 20-45 |
| Feuilletés, plats, 4 niveaux | 4 grilles | 5+3+2+1 | | 180-200* | - | 20-35 |
| Pâtisserie en pâte à choux | Plaque à pâtisserie | 3 | | 200-220 | - | 30-40 |
| Pâtisserie en pâte à choux | Plaque à pâtisserie | 3 | | 200-220* | 1 | 25-35 |
| Pâtisserie en pâte à choux, 2 niveaux | Lèchefrite + plaque à pâtisserie | 3+1 | | 190-210 | - | 35-45 |
| Pâte levée feuilletée | Plaque à pâtisserie | 3 | | 160-180 | - | 20-30 |
| Pâte levée feuilletée | Plaque à pâtisserie | 3 | | 160-180 | 1 | 25-35 |
| **Petits gâteaux secs** | | | | | | |
| Biscuiterie dressée | Plaque à pâtisserie | 3 | | 140-150** | - | 25-40 |
| Biscuiterie dressée | Plaque à pâtisserie | 3 | | 140-150** | - | 25-40 |
| Biscuiterie dressée, 2 niveaux | Lèchefrite + plaque à pâtisserie | 3+1 | | 140-150** | - | 30-40 |
| Biscuiterie dressée, 3 niveaux | Plaque à pâtisserie + lèchefrite | 5+3+1 | | 130-140** | - | 35-55 |
| Petits gâteaux secs | Plaque à pâtisserie | 3 | | 140-160 | - | 15-30 |
| Petits gâteaux secs, 2 niveaux | Lèchefrite + plaque à pâtisserie | 3+1 | | 140-160 | - | 15-30 |
| Petits gâteaux secs, 3 niveaux | Plaque à pâtisserie + lèchefrite | 5+3+1 | | 140-160 | - | 15-30 |
| Meringue | Plaque à pâtisserie | 3 | | 90-100* | - | 100-130 |

* Préchauffer

** Préchauffer 5 min., ne pas utiliser la fonction de réchauffage rapide

Downloaded from www.vandenborre.be

| Plat | Accessoires/Ustensiles | Hauteur d'enfournement | Mode de cuisson | Température en °C | Intensité de vapeur | Durée en min. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Meringue, 2 niveaux | Lèchefrite + plaque à pâtisserie | 3+1 | | 90-100* | - | 100-150 |
| Macarons | Plaque à pâtisserie | 3 | | 90-110 | - | 20-40 |
| Macarons, 2 niveaux | Lèchefrite + plaque à pâtisserie | 3+1 | | 90-110 | - | 25-45 |

* Préchauffer

** Préchauffer 5 min., ne pas utiliser la fonction de réchauffage rapide

### Astuces concernant les gâteaux et petites pâtisseries

| | |
|---|---|
| Vous désirez savoir si le gâteau est cuit ? | Piquez une brochette en bois sur le point le plus haut du gâteau. Si la pâte n'accroche pas à la brochette en bois, le gâteau est prêt. |
| Le gâteau s'affaisse. | La prochaine fois, utilisez moins de liquide. Ou alors, baissez la température de 10 °C et rallongez le temps de cuisson. Vérifiez les ingrédients indiqués et les instructions de préparation sur la recette. |
| Le gâteau est plus haut au centre et plus bas sur les bords. | Graissez uniquement le fond du moule démontable. Après la cuisson, démoulez avec précaution le gâteau à l'aide d'un couteau. |
| Le jus des fruits remonte. | Utilisez la lèchefrite lors de la prochaine cuisson. |
| Les petites pâtisseries se collent les unes aux autres lors de la cuisson. | Il convient de laisser un espace d'environ 2 cm autour de chaque petit gâteau. Il y aura ainsi suffisamment de place pour que les gâteaux lèvent et brunissent de tous les côtés. |
| Le gâteau est trop sec. | Augmentez la température de 10 °C et réduisez le temps de cuisson. |
| Le gâteau est trop clair dans l'ensemble. | Si le niveau d'enfournement et l'accessoire sont corrects, augmentez la température ou rallongez le temps de cuisson. |
| Le gâteau est trop clair sur le dessus mais trop foncé en dessous. | La prochaine fois, enfournez un niveau au-dessus. |
| Le gâteau est trop foncé sur le dessus mais trop clair en dessous. | La prochaine fois, enfournez un niveau en-dessous. Baissez la température et rallongez le temps de cuisson. |
| Le gâteau moulé ou le cake est plus foncé à l'arrière. | Ne placez pas le moule directement contre la paroi arrière, mais au centre de l'accessoire. |
| Le gâteau est trop foncé dans l'ensemble. | La prochaine fois, baissez la température et rallongez le temps de cuisson. |
| La pâtisserie a bruni de manière irrégulière. | Choisissez une température un peu plus basse.<br>Le papier de cuisson peut également influencer la circulation de l'air. Découpez toujours le papier de cuisson au bon format.<br>Veillez à ce que le moule ne soit pas placé directement devant les ouvertures de la paroi arrière du compartiment de cuisson.<br>Pour cuire de petites pâtisseries, utilisez si possible des dimensions et des épaisseurs similaires. |
| Vous avez cuisiné sur plusieurs niveaux. La pâtisserie de la plaque supérieure est plus foncée que celle de la plaque inférieure. | Pour la cuisson sur plusieurs niveaux, sélectionnez toujours la chaleur tournante 4D. Les pâtisseries sur plaques ou en moules enfournées simultanément ne doivent pas nécessairement être prêtes au même moment. |
| Le gâteau a l'air prêt, mais n'est pas cuit à l'intérieur. | Cuisez plus longtemps à basse température et ajoutez moins de liquide. Pour les gâteaux à garniture fondante, précuisez d'abord la pâte. Parsemez-la d'amandes ou de chapelure puis ajoutez la garniture. |
| Le gâteau ne se démoule pas une fois renversé. | Laissez le gâteau refroidir 5 à 10 minutes après la cuisson. S'il ne se démoule toujours pas, décollez encore une fois le bord à l'aide d'un couteau. Renversez de nouveau le gâteau et couvrez le moule à l'aide d'un chiffon froid et mouillé. La prochaine fois, graissez le moule et parsemez avec de la chapelure. |

## Pain et petits pains

Votre appareil vous propose plusieurs modes de cuisson de pain et de petits pains. Vous trouverez dans les tableaux les réglages optimaux pour de nombreux plats.

Veuillez également noter les indications relatives à la levée de la pâte.

Utilisez uniquement les accessoires d'origine du fabricant de votre appareil. Ils sont parfaitement adaptés au compartiment et aux modes de cuisson.

### Cuire avec la fonction vapeur

Grâce à la fonction vapeur, les pains et petits pains forment une croûte craquante et une surface bien lisse. La pâtisserie sèche moins.

Cuire avec la fonction vapeur n'est possible que sur un niveau.

Downloaded from www.vindeborre.be

## Niveaux d'enfournement

Respectez les niveaux d'enfournement indiqués.

**Cuire sur un niveau**
Utilisez les niveaux d'enfournement suivants pour cuire sur un niveau :
- Pâtisseries à bord haut : niveau 2
- Pâtisseries plates : niveau 3

Si vous utilisez le mode de cuisson Chaleur tournante 4D, vous pouvez choisir entre les hauteurs 1, 2, 3 et 4.

**Cuire sur deux niveaux**
Utilisez la chaleur tournante 4 D. Les pâtisseries sur plaque ou en moules enfournées simultanément ne doivent pas nécessairement être prêtes au même moment.
- Lèchefrite : niveau 3
  Plaque à pâtisserie : niveau 1
- Moules sur la grille
  première grille : niveau 3
  deuxième grille : niveau 1

Préparer des plats simultanément vous permet d'économiser jusqu'à 45 pour cent d'énergie. Placez les moules côte à côte ou superposez-les dans le compartiment de cuisson.

## Accessoires

Veillez à toujours utiliser les accessoires adaptés et à les insérer correctement.

**Grille**
Introduisez la grille avec la courbure vers le bas, la face ouverte vers la porte de l'appareil de cuisson. Placez toujours la vaisselle et les moules sur la grille.

**Lèchefrite ou plaque à pâtisserie**
Enfournez la lèchefrite ou la plaque à pâtisserie jusqu'à la butée, en orientant la partie biseautée vers la porte de l'appareil.

**Moules**
Les plus adaptés sont les moules foncés en métal.

Les moules en fer-blanc, en céramique et en verre allongent le temps de cuisson et la pâtisserie ne brunit pas de manière uniforme. Si vous désirez utiliser ces moules et la convection naturelle, enfournez les moules au niveau 1.

Pour faire cuire avec la fonction vapeur, les moules doivent résister à la chaleur et à la vapeur.

**Papier de cuisson**
Utilisez seulement du papier de cuisson adapté à la température choisie. Découpez toujours le papier de cuisson au bon format.

## Produits congelés

N'utilisez pas de produits trop congelés. Retirez la glace de l'aliment.

Les produits congelés sont précuits partiellement de manière inégale. Le brunissement irrégulier demeure même après la cuisson.

## Valeurs de réglage recommandées

Dans le tableau, vous trouverez le mode de cuisson optimal pour différents pains et petits pains. La température et le temps de cuisson dépendent de la quantité et de la nature de la pâte. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées. Commencez par essayer les valeurs les plus basses. Une température basse permet l'obtention d'un brunissement plus uniforme. Si nécessaire, augmentez-la à la prochaine cuisson.

**Remarque :** Les temps de cuisson ne peuvent pas être réduits en augmentant les températures. Les pains ou petits pains seraient cuits à l'extérieur mais pas à l'intérieur.

Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement du plat dans le compartiment de cuisson froid. Vous économisez ainsi jusqu'à 20 pour cent d'énergie. Si vous préchauffez l'appareil de cuisson, réduisez le temps de cuisson indiqué de quelques minutes.

Pour certains plats, le préchauffage est obligatoire et indiqué dans le tableau. Enfournez votre plat et vos accessoires uniquement une fois le préchauffage terminé. Certains plats sont mieux réussis lorsqu'ils sont cuits en plusieurs étapes. Ces étapes figurent dans le tableau.

Les valeurs de réglage pour la pâte à pain s'appliquent aussi bien pour la pâte sur la plaque à pâtisserie que dans un moule à cake.

Si vous souhaitez réaliser votre propre recette, référez-vous à une recette similaire dans le tableau.

Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson. Vous obtiendrez ainsi un résultat de cuisson optimal et économiserez jusqu'à 20 pour cent d'énergie.

## Attention !

Ne versez jamais d'eau dans le compartiment de cuisson chaud et ne posez jamais de récipient rempli d'eau sur le fond du compartiment de cuisson. Le changement de température peut endommager l'émail.

Modes de cuisson utilisés :
- Chaleur tournante 4D
- Convection naturelle
- Gril air pulsé
- Gril grande surface
- Fonction coolStart

Les niveaux d'intensité de la vapeur sont indiqués en chiffres dans le tableau :
- 1 = faible
- 2 = moyen
- 3 = élevé

Downloaded from www.vandenborre.be

| Plat | Accessoires | Niveau d'enfournement | Mode de cuisson | Température en °C / position gril | Intensité de vapeur | Durée en min. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Pain** | | | | | | |
| Pain blanc, 750 g | Lèchefrite ou moule à cake | 2 | | 210-220* | - | 10-15 |
| | | | | 180-190 | - | 35-35 |
| Pain blanc, 750 g | Lèchefrite ou moule à cake | 2 | | 210-220 | 3 | 10-15 |
| | | | | 180-190 | - | 25-35 |
| Pain bis, 1,5 kg | Lèchefrite ou moule à cake | 2 | | 210-220* | - | 10-15 |
| | | | | 180-190 | - | 40-50 |
| Pain bis, 1,5 kg | Lèchefrite ou moule à cake | 2 | | 210-220 | 3 | 10-15 |
| | | | | 180-190 | - | 45-55 |
| Pain complet, 1 kg | Poêle universelle | 2 | | 210-220* | - | 10-15 |
| | | | | 180-190 | - | 40-50 |
| Pain complet, 1 kg | Poêle universelle | 2 | | 210-220 | 3 | 10-15 |
| | | | | 180-190 | - | 40-50 |
| Fougasse | Poêle universelle | 3 | | 230-250 | - | 20-30 |
| Fougasse | Poêle universelle | 3 | | 220-230 | 3 | 20-30 |
| **Petits pains** | | | | | | |
| Petits pains ou baguette, à réchauffer, précuits** | Poêle universelle | 3 | | - | - | - |
| Petits pains ou baguette, à réchauffer, précuits | Plaque à pâtisserie | 3 | | 200-220 | 2 | 10-20 |
| Petits pains, sucrés, frais | Plaque à pâtisserie | 3 | | 170-190* | - | 15-20 |
| Petits pains, sucrés, frais | Plaque à pâtisserie | 3 | | 150-170 | 3 | 25-35 |
| Petits pains, sucrés, frais, 2 niveaux | Poêle universelle + plaque à pâtisserie | 3+1 | | 150-170* | - | 20-30 |
| Petits pains, frais | Plaque à pâtisserie | 3 | | 180-200 | - | 20-30 |
| Petits pains, frais | Plaque à pâtisserie | 3 | | 200-220 | 2 | 20-30 |
| Baguette, précuite, réfrigérée** | Poêle universelle | 3 | | - | - | - |
| Baguette, précuite, réfrigérée | Plaque à pâtisserie | 3 | | 200-220 | 1 | 10-20 |
| Régénérer les petits pains, baguette | Grille | 2 | | 150-160* | - | 10-20 |
| **Petits pains, congelés** | | | | | | |
| Petits pains ou baguette, à réchauffer, précuits** | Poêle universelle | 3 | | - | - | - |
| Petits pains ou baguette, à réchauffer, précuits | Plaque à pâtisserie | 3 | | 180-200 | 1 | 15-25 |
| Produits à la saumure, pâtons** | Poêle universelle | 3 | | - | - | - |
| Produits à la saumure, pâtons | Plaque à pâtisserie | 3 | | 210-230 | 1 | 18-25 |
| Croissant, pâtons | Poêle universelle | 3 | | 170-190 | - | 30-35 |
| Croissant, pâtons | Plaque à pâtisserie | 3 | | 180-200 | 1 | 20-25 |
| Régénérer les petits pains, baguette | Grille | 2 | | 160-170 | - | 10-20 |
| **Toast** | | | | | | |
| Gratiner des toasts, 4 pièces | Grille | 3 | | 190-210 | - | 10-15 |
| Gratiner des toasts, 12 pièces | Grille | 3 | | 230-250 | - | 10-15 |
| Faire dorer des toast (ne pas préchauffer) | Grille | 5 | | 3 | - | 4-6 |

* Préchauffer

** Tenez compte des indications sur l'emballage

Downloaded from www.vandenborre.be

## Pizzas, quiches et gâteaux salés

Votre appareil vous propose plusieurs modes de cuisson pour la préparation de pizzas, quiches et gâteaux salés. Vous trouverez dans les tableaux les réglages optimaux pour de nombreux plats.

Veuillez également noter les indications relatives à la levée de la pâte.

Utilisez uniquement les accessoires d'origine du fabricant de votre appareil. Ils sont parfaitement adaptés au compartiment et aux modes de cuisson.

### Cuire avec la fonction vapeur

Grâce à la fonction vapeur, certaines pâtisseries (ex. : gâteaux à base de levure) forment une croûte craquante et une surface bien lisse. La pâtisserie sèche moins.

Cuire avec la fonction vapeur n'est possible que sur un niveau.

### Niveaux d'enfournement

Respectez les niveaux d'enfournement indiqués.

**Cuire sur un niveau**
Utilisez les niveaux d'enfournement suivants pour cuire sur un niveau :
- Pâtisseries à bord haut : niveau 2
- Pâtisseries plates : niveau 3

Si vous utilisez le mode de cuisson Chaleur tournante 4D, vous pouvez choisir entre les hauteurs 1, 2, 3 et 4.

**Cuire sur plusieurs niveaux**
Utilisez la chaleur tournante 4 D. Les pâtisseries sur plaque ou en moules enfournées simultanément ne doivent pas nécessairement être prêtes au même moment.
Cuire sur deux niveaux :
- Lèchefrite : niveau 3
  Plaque à pâtisserie : niveau 1
- Moules sur la grille
  première grille : niveau 3
  deuxième grille : niveau 1

Cuire sur quatre niveaux :
- 4 grilles avec papier de cuisson
  première grille : niveau 5
  deuxième grille : niveau 3
  troisième grille : niveau 2
  quatrième grille : niveau 1

Préparer des plats simultanément vous permet d'économiser jusqu'à 45 pour cent d'énergie. Placez les moules côte à côte ou superposez-les dans le compartiment de cuisson.

### Accessoires

Veillez à toujours utiliser les accessoires adaptés et à les insérer correctement.

**Grille**
Introduisez la grille avec la courbure vers le bas, la face ouverte vers la porte de l'appareil de cuisson. Placez toujours la vaisselle et les moules sur la grille.

**Lèchefrite ou plaque à pâtisserie**
Enfournez la lèchefrite ou la plaque à pâtisserie jusqu'à la butée, en orientant la partie biseautée vers la porte de l'appareil.

Pour les pizzas avec beaucoup de garniture, utilisez la lèchefrite.

**Moules**
Les plus adaptés sont les moules foncés en métal.

Les moules en fer-blanc, en céramique et en verre allongent le temps de cuisson et la pâtisserie ne brunit pas de manière uniforme. Si vous désirez utiliser ces moules et la convection naturelle, enfournez les moules au niveau 1.

Pour faire cuire avec la fonction vapeur, les moules doivent résister à la chaleur et à la vapeur.

**Papier de cuisson**
Utilisez seulement du papier de cuisson adapté à la température choisie. Découpez toujours le papier de cuisson au bon format.

### Produits congelés

N'utilisez pas de produits trop congelés. Retirez la glace de l'aliment.

Les produits congelés sont précuits partiellement de manière inégale. Le brunissement irrégulier demeure même après la cuisson.

### Valeurs de réglage recommandées

Dans le tableau, vous trouverez le mode de cuisson optimal pour différents plats. La température et le temps de cuisson dépendent de la quantité et de la nature de la pâte. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées. Commencez avec les valeurs les plus basses. Une température basse permet l'obtention d'un brunissement plus uniforme. Si nécessaire, augmentez la température à la prochaine cuisson.

**Remarque :** Les temps de cuisson ne peuvent pas être réduits en augmentant les températures. Le plat serait cuit à l'extérieur mais pas à l'intérieur.

Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement du plat dans le compartiment de cuisson froid. Vous économisez ainsi jusqu'à 20 pour cent d'énergie. Si vous préchauffez l'appareil de cuisson, réduisez le temps de cuisson indiqué de quelques minutes.

Pour certains plats, le préchauffage est obligatoire et indiqué dans le tableau. Enfournez votre plat et vos accessoires uniquement une fois le préchauffage terminé.

Si vous souhaitez réaliser votre propre recette, référez-vous à une recette similaire dans le tableau.

Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson. Vous obtiendrez ainsi un résultat de cuisson optimal et économiserez jusqu'à 20 pour cent d'énergie.

Modes de cuisson utilisés :
- Chaleur tournante 4D
- Convection naturelle
- Position Pizza
- Fonction coolStart

Downloaded from www.vanenborre.be

Les niveaux d'intensité de la vapeur sont indiqués en chiffres dans le tableau :
- 1 = faible
- 2 = moyen
- 3 = élevé

| Plat | Accessoires | Hauteur d'enfournement | Mode de cuisson | Température en °C | Intensité de vapeur | Durée en min. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Pizza** | | | | | | |
| Pizza, fraîche | Plaque à pâtisserie | 3 | | 200-220 | - | 25-35 |
| Pizza, fraîche, 2 niveaux | Lèchefrite + plaque à pâtisserie | 3+1 | | 180-200 | - | 35-45 |
| Pizza, fraîche, pâte fine | Plaque à pizza | 2 | | 220-230 | - | 20-30 |
| Pizza, réfrigérée** | Grille | 3 | | - | - | - |
| **Pizza, congelée** | | | | | | |
| Pizza, pâte fine 1 pièce** | Grille | 3 | | - | - | - |
| Pizza, pâte fine 2 pièces | Lèchefrite + grille | 3+1 | | 190-210 | - | 20-25 |
| Pizza, pâte épaisse, 1 pièce** | Grille | 3 | | - | - | - |
| Pizza, pâte épaisse, 2 pièces | Lèchefrite + grille | 3+1 | | 190-210 | - | 20-30 |
| Pizza-baguette** | Grille | 3 | | - | - | - |
| Mini pizzas** | Lèchefrite | 3 | | - | - | - |
| Mini pizzas, Ø7 cm, 4 niveaux | 4 grilles | 5+3+2+1 | | 180-200* | - | 20-30 |
| **Gâteaux salés & quiches** | | | | | | |
| Gâteaux salés cuits dans le moule | Moule démontable Ø28 cm | 2 | | 170-190 | - | 55-65 |
| Gâteaux salés cuits dans le moule | Moule démontable Ø28 cm | 2 | | 170-190 | 1 | 60-70 |
| Quiche | Moule à tarte, fer noir | 3 | | 190-210 | - | 30-40 |
| Tarte flambée | Lèchefrite | 3 | | 240-250* | - | 10-18 |
| Tarte flambée | Lèchefrite | 2 | | 200-220* | 2 | 15-25 |
| Pirojki | Moule à soufflé | 2 | | 190-200 | - | 30-45 |
| Chauss. au thon | Lèchefrite | 3 | | 180-190 | - | 30-45 |
| Chauss. au thon | Lèchefrite | 2 | | 170-190 | 2 | 30-40 |
| Böreks | Lèchefrite | 1 | | 200-220* | - | 20-30 |

* Préchauffer
** Tenez compte des indications sur l'emballage

## Gratins et soufflés

Votre appareil vous propose plusieurs modes de cuisson pour la préparation de gratins et de soufflés. Vous trouverez dans les tableaux les réglages optimaux pour de nombreux plats.

Utilisez uniquement les accessoires d'origine du fabricant de votre appareil. Ils sont parfaitement adaptés au compartiment et aux modes de cuisson.

### Niveaux d'enfournement

Utilisez les niveaux d'enfournement indiqués.

Vous pouvez préparer votre recette dans des moules ou avec la lèchefrite sur un niveau.
- Moules sur la grille : niveau 2
- Lèchefrite : niveau 2

Pour les soufflés, utilisez la fonction vapeur. Vous n'avez pas besoin de bain-marie. Placez les moules sur le panier à vapeur perforé taille XL ou sur la grille.

Recouvrez d'un film les aliments qui se préparent normalement au bain-marie.

Préparer des plats simultanément vous permet d'économiser jusqu'à 45 % d'énergie. Placez les moules côte à côte dans le compartiment de cuisson.

### Accessoires

Veillez à toujours utiliser les accessoires adaptés et à les insérer correctement.

**Grille**
Introduisez la grille avec la courbure vers le bas, la face ouverte vers la porte de l'appareil de cuisson. Placez toujours la vaisselle et les moules sur la grille.

**Lèchefrite**
Enfournez la lèchefrite jusqu'à la butée, en orientant la partie biseautée vers la porte de l'appareil.

Downloaded from www.vandenborre.be

**Récipients**
Utilisez un récipient large et plat pour les soufflés et gratins. Dans un récipient étroit et haut, les plats mettront plus de temps à cuire et seront plus foncés sur le dessus.

Pour effectuer une préparation avec la fonction vapeur, les moules doivent résister à la chaleur et à la vapeur.

### Valeurs de réglage recommandées

Dans le tableau, vous trouverez le mode de cuisson optimal pour différents gratins et soufflés. La température et le temps de cuisson dépendent de la quantité et de la recette. La cuisson d'un gratin dépend de la taille du récipient et de la hauteur du gratin. C'est pourquoi des plages de réglage sont indiquées. Commencez par essayer les valeurs les plus basses. Une température basse permet l'obtention d'un brunissement plus uniforme. Si nécessaire, augmentez la température à la prochaine cuisson.

**Remarque :** Les temps de cuisson ne peuvent pas être réduits en augmentant les températures. Le gratin ou le soufflé serait cuit à l'extérieur mais pas à l'intérieur.

Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement du plat dans le compartiment de cuisson froid. Vous économisez ainsi jusqu'à 20 pour cent d'énergie. Si vous préchauffez l'appareil de cuisson, réduisez les temps de cuisson indiqués de quelques minutes.

Si vous désirez préparer votre propre recette, référez-vous à un plat similaire dans le tableau.

Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson. Vous obtiendrez ainsi un résultat de cuisson optimal et économiserez jusqu'à 20 pour cent d'énergie.

Modes de cuisson utilisés :
- Chaleur tournante 4D
- Convection naturelle
- Gril air pulsé
- Position Pizza
- Fonction coolStart
- Cuisson à la vapeur

Les niveaux d'intensité de la vapeur sont indiqués en chiffres dans le tableau :
- 1 = faible
- 2 = moyen
- 3 = élevé

| Plat | Accessoires/Ustensiles | Hauteur d'enfournement | Mode de cuisson | Température en °C | Intensité de vapeur | Durée en min. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Soufflé, relevé, ingrédients cuits | Moule à soufflé | 2 | | 200-220 | - | 30-50 |
| Soufflé, relevé, ingrédients cuits | Moule à soufflé | 2 | | 150-170 | 2 | 40-50 |
| Gratin, sucré | Moule à soufflé | 2 | | 170-190 | - | 40-60 |
| Lasagnes, fraîches, 1 kg | Moule à soufflé | 2 | | 160-180 | - | 50-60 |
| Lasagnes, fraîches, 1 kg | Moule à soufflé | 2 | | 170-180 | 2 | 35-45 |
| Lasagnes, congelées, 400 g** | Grille | 2 | | - | - | - |
| Lasagnes, congelées, 400 g | Récipient ouvert | 2 | | 180-190 | 2 | 40-50 |
| Gratin de pommes de terre, ingrédients crus, 4 cm d'épaisseur | Moule à soufflé | 2 | | 160-190 | - | 50-70 |
| Gratin de pommes de terre, ingrédients crus, 4 cm d'épaisseur | Moule à soufflé | 2 | | 160-170 | 3 | 50-60 |
| Gratin de pommes de terre, ingrédients crus, 4 cm de hauteur, 2 niveaux | Moule à soufflé | 3+1 | | 150-170 | - | 60-80 |
| Soufflé | Moule à soufflé | 2 | | 160-180* | - | 35-45 |
| Soufflé | Moule à soufflé | 2 | | 170-180 | 2 | 30-40 |
| Soufflé | Ramequins | 3 | | 100 | - | 40-45 |

* Préchauffer

** Tenez compte des indications sur l'emballage

## Volaille

Votre appareil vous propose différents modes de cuisson pour la préparation de volailles. Vous trouverez dans les tableaux les réglages optimaux pour quelques exemples de plats.

### Cuisson sur la grille

La cuisson sur la grille est plus particulièrement adaptée aux gros volatiles ou à plusieurs morceaux cuits simultanément.

Enfournez la lèchefrite et la grille au niveau d'enfournement indiqué. Veillez à ce que la grille soit bien placée sur la lèchefrite. ⟶ *"Accessoires" à la page 11*

Ajoutez (en fonction de la taille et du type de volaille) jusqu'à ½ litres d'eau dans la lèchefrite. Cela permettra de recueillir la graisse. Vous pourrez utiliser le jus de cuisson pour préparer une sauce. Cela produit moins de fumée et le compartiment de cuisson reste propre.

Downloaded from www.vandenborre.be

### Cuisson dans un récipient

Utilisez seulement un récipient adapté au four. Vérifiez que le récipient peut être logé dans le compartiment de cuisson.

Un récipient en verre est plus adapté. Posez le récipient en verre chaud sur un dessous-de-plat sec. Si le support est humide ou froid, le verre peut se fissurer.

Les sauteuses lisses en acier inox ou aluminium réfléchissent la chaleur comme un miroir et ne sont donc adaptées que dans certaines conditions. La volaille cuit lentement et brunit moins. Utilisez une température plus élevée et/ou un temps de cuisson plus long.

Veuillez consulter les indications du fabricant de votre récipient de cuisson.

**Récipient ouvert**
Pour cuire la volaille, utilisez de préférence un plat à rôti à bord haut. Placez le plat sur la grille. Si vous n'avez pas de récipient adapté, utilisez la lèchefrite.

**Récipient fermé**
Le compartiment de cuisson reste plus propre lors d'une cuisson avec un récipient fermé. Veillez à ce que le couvercle soit adapté et ferme bien. Placez le récipient sur la grille.

À l'ouverture du couvercle après la cuisson, de la vapeur très chaude peut s'échapper. Soulevez le couvercle par l'arrière, afin de laisser échapper la vapeur chaude loin de vous.

La volaille peut également être rendue croustillante dans un plat à rôti fermé. Utilisez pour cela un plat à rôti avec un couvercle en verre et choisissez une température plus élevée.

### Rôtir avec la fonction vapeur

Certains plats peuvent être rendus plus croustillants avec la fonction vapeur. Leur surface devient plus brillante et ils se dessèchent moins.

Utilisez un récipient ouvert. L'ustensile doit résister à la chaleur et à la vapeur.

Activez la fonction vapeur, comme indiqué dans le tableau des réglages. Certains plats sont mieux réussis lorsqu'ils sont cuits en plusieurs étapes. Ces étapes figurent dans le tableau.

### Cuisson vapeur

Au contraire du soutien par l'utilisation de vapeur, les pièces de volaille sont mieux cuites avec la fonction vapeur. Elles restent particulièrement juteuses. Pour varier le goût, vous pouvez saisir la volaille avant de la faire à la vapeur. Cela réduit la durée de cuisson.

Les plus gros morceaux demandent un temps de chauffe et une durée de cuisson plus longs. Si vous utilisez plusieurs gros morceaux similaires, le temps de chauffe sera plus long, mais pas la durée de cuisson.

Les pièces de volaille ne doivent pas être retournées.

Utilisez le panier à vapeur de taille XL et glissez la lèchefrite en-dessous. Vous pouvez également utiliser une tablette en verre et la placer sur la grille.

### Griller

Laissez la porte de l'appareil fermée pendant la cuisson au gril. Ne jamais cuire au gril en laissant la porte de l'appareil ouverte.

Placez la pièce à griller directement sur la grille. Introduire également la lèchefrite universelle, biseau vers la porte de l'appareil, au moins à un niveau d'enfournement en dessous. Cela permettra de recueillir la graisse.

Prenez si possible des morceaux d'épaisseur et de poids similaires. Ils doreront ainsi de manière uniforme et resteront bien fondants. Posez les morceaux à griller directement sur la grille.

Retournez les morceaux à griller à l'aide d'une pince. Lorsque vous piquez la viande avec une fourchette, du jus s'en échappe et elle se dessèche.

### Remarques

- L'élément chauffant du gril clignote toujours, c'est tout à fait normal. La fréquence à laquelle cela se produit dépend de la position gril choisie.
- La cuisson au gril peut générer de la fumée.

### Thermomètre à viande

Cuisez vos plats à point grâce au thermomètre à viande. Lisez les indications d'utilisation du thermomètre à viande figurant dans le chapitre correspondant. Vous trouverez des indications sur la façon de planter le thermomètre à viande, sur les modes de cuisson possibles, et bien d'autres informations. ⟶ *"Thermomètre à viande" à la page 24*

### Valeurs de réglage recommandées

Dans le tableau, vous trouverez le mode de cuisson optimal de la volaille. La température et le temps de cuisson dépendent de la quantité, de la nature et de la température de l'aliment. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées. Commencez par essayer les valeurs les plus basses. Si nécessaire, augmentez-la à la prochaine cuisson.

Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement de la volaille non remplie et prête à cuire, à température réfrigérée dans le compartiment de cuisson froid. Vous économisez ainsi jusqu'à 20 pour cent d'énergie. Si vous préchauffez l'appareil de cuisson, réduisez les temps de cuisson indiqués de quelques minutes.

Dans le tableau, vous trouverez des indications de poids des volailles par défaut. Si vous voulez préparer une volaille lourde, utilisez dans tous les cas une température plus basse. S'il y a plusieurs morceaux, référez-vous au poids des morceaux les plus lourds pour déterminer le temps de cuisson. Les morceaux doivent faire approximativement la même taille.

Généralement, plus une volaille est grande, plus la température doit être basse et plus le temps de cuisson est long.

Retournez la volaille après environ ½ à ⅔ du temps de cuisson indiqué.

**Remarque :** Utilisez seulement du papier de cuisson adapté à la température choisie. Découpez toujours le papier de cuisson au bon format.

Downloaded from www.vandenborre.be

### Conseils

- Piquez la peau du canard ou de l'oie sous les ailes. Cela permet au gras de s'écouler.
- Coupez la peau au niveau du magret du canard. Ne retournez pas le magret.
- Lorsque vous retournez la volaille, veillez d'abord à ce que la poitrine ou la peau soient en bas.
- La volaille devient brune et croustillante si vous la badigeonnez de beurre, d'eau salée ou de jus d'orange vers la fin de la cuisson.

Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson. Vous obtiendrez ainsi un résultat de cuisson optimal et économiserez jusqu'à 20 pour cent d'énergie.

Modes de cuisson utilisés :

- Chaleur tournante 4D
- Convection naturelle
- Gril air pulsé
- Gril grande surface
- Fonction coolStart
- Cuisson à la vapeur

Les niveaux d'intensité de la vapeur sont indiqués en chiffres dans le tableau :

- 1 = faible
- 2 = moyen
- 3 = élevé

| Plat | Accessoires/ustensiles | Niveau d'enfour-nement | Mode de cuisson | Température en °C / position gril | Intensité de vapeur | Durée en min. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Poulet** | | | | | | |
| Poulet, 1 kg | Grille | 2 | | 200-220 | - | 60-70 |
| Poulet, 1 kg | Grille | 2 | | 190-210 | 2 | 50-60 |
| Blanc de poulet, part de 150 g | Grille | 4 | | 3* | - | 15-20 |
| Blanc de poulet (à cuire à la vapeur) | Récipient de cuisson à la vapeur | 3 | | 100 | - | 15-25 |
| Petits morceaux de poulet, 250 g pièce | Grille | 3 | | 220-230 | - | 30-35 |
| Petits morceaux de poulet, 250 g pièce | Grille | 3 | | 200-220 | 2 | 30-45 |
| Bâtonnets de poulet, nuggets, congelés** | Poêle universelle | 3 | | - | - | - |
| Poularde, 1,5 kg | Grille | 2 | | 200-220 | - | 70-90 |
| Poularde, 1,5 kg | Grille | 2 | | 180-200 | 2 | 65-75 |
| **Canard & oie** | | | | | | |
| Canard, non farci, 2 kg | Grille | 1 | | 180-200 | - | 90-110 |
| Canard, non farci, 2 kg | Grille | 2 | | 150-160 | 2 | 70-90 |
| | | | | 180-190 | - | 30-40 |
| Magret de canard, pièce de 300 g | Grille | 3 | | 230-250 | - | 25-30 |
| Magret de canard, pièce de 300 g | Grille | 3 | | 220-240 | 2 | 25-30 |
| Oie, 3 kg | Grille | 2 | | 160-180 | - | 120-150 |
| Oie, 3 kg | Grille | 2 | | 130-140 | 2 | 110-120 |
| | | | | 150-160 | 2 | 20-30 |
| | | | | 170-180 | - | 30-40 |
| Cuisses d'oie, pièce de 350 g | Grille | 2 | | 210-230 | - | 40-50 |
| Cuisses d'oie, pièce de 350 g | Grille | 3 | | 190-200 | 2 | 45-55 |
| **Dinde** | | | | | | |
| Dindonneau, 2,5 kg | Grille | 2 | | 180-200 | - | 70-90 |
| Dindonneau, 2,5 kg | Grille | 2 | | 140-150 | 2 | 70-80 |
| | | | | 170-180 | - | 20-30 |
| Blanc de dinde, sans os, 1 kg | Récipient fermé | 2 | | 240-250 | - | 80-100 |
| Gigot de dinde, avec os, 1 kg | Grille | 2 | | 180-200 | - | 80-100 |
| Gigot de dinde, avec os, 1 kg | Grille | 2 | | 170-180 | 2 | 80-100 |

* Préchauffer 5 min.

** Tenez compte des indications sur l'emballage

Downloaded from www.vandenborre.be

## Viande

Votre appareil vous propose plusieurs modes de cuisson pour la préparation de la viande. Vous trouverez dans les tableaux les réglages optimaux pour de nombreux plats.

### Rôtis et viandes braisées

Arrosez la viande maigre à votre convenance avec de la graisse ou recouvrez-la de tranches de lard.

Découpez la couenne en croix. Lorsque vous retournez le rôti, veillez d'abord à ce que la couenne soit en bas.

Une fois le rôti prêt, laissez le reposer encore 10 minutes dans le compartiment de cuisson fermé et éteint. Le jus de viande sera mieux réparti. Enveloppez le rôti, par ex. dans du papier aluminium. Le temps de repos recommandé n'est pas compris dans le temps de cuisson indiqué.

### Cuisson sur la grille

Sur la grille, la viande deviendra croustillante de tous les côtés.

Ajoutez (en fonction de la taille et du type de viande) jusqu'à ½ litres d'eau dans la lèchefrite. Cela permettra de recueillir la graisse et le jus de cuisson. Vous pourrez utiliser le jus de cuisson pour préparer une sauce. Cela produit moins de fumée et le compartiment de cuisson reste propre.

Enfournez la lèchefrite et la grille au niveau d'enfournement indiqué. Veillez à ce que la grille soit bien placée sur la lèchefrite. ⟶ *"Accessoires" à la page 11*

### Rôtis et viandes braisées dans un récipient

Il est possible de préparer des rôtis et des viandes braisées dans un récipient. Vous pouvez retirer le rôti et le récipient du compartiment de cuisson et préparer la sauce directement dans le récipient.

Utilisez seulement un récipient adapté pour le four. Vérifiez que le récipient peut être logé dans le compartiment de cuisson.

Un récipient en verre est plus adapté. Posez le récipient en verre chaud sur un dessous-de-plat sec. Si le support est humide ou froid, le verre peut se fissurer.

Ajoutez un peu de liquide à la viande maigre. Dans le récipient en verre, le fond doit être recouvert sur env. ½ cm de haut.

La quantité de liquide dépend du type de viande, du matériau du récipient et de l'utilisation d'un couvercle. Si vous préparez de la viande dans un plat en émail ou en métal foncé, il convient d'ajouter un peu plus de liquide que dans un récipient en verre.

Pendant la cuisson, le liquide s'évapore dans le récipient. Si besoin, ajoutez du liquide.

Les sauteuses lisses en acier inox ou aluminium réfléchissent la chaleur comme un miroir et ne sont donc adaptées que dans certaines conditions. La viande cuit lentement et brunit moins. Utilisez une température plus élevée et/ou un temps de cuisson plus long.

Veuillez consulter les indications du fabricant de votre récipient de cuisson.

**Récipient ouvert**
Pour cuire la viande, utilisez de préférence un plat à rôti à bord haut. Placez le plat sur la grille. Si vous n'avez pas de récipient adapté, utilisez la lèchefrite.

**Récipient fermé**
Le compartiment de cuisson reste plus propre lors d'une cuisson avec un récipient fermé. Veillez à ce que le couvercle soit adapté et ferme bien. Placez le récipient sur la grille.

L'écart entre la viande et le couvercle doit être d'au moins 3 cm. Le volume de la viande peut augmenter.

À l'ouverture du couvercle après la cuisson, de la vapeur très chaude peut s'échapper. Soulevez le couvercle par l'arrière, afin de laisser échapper la vapeur chaude loin de vous.

Pour les viandes braisées, précuisez d'abord la viande, si besoin. Ajoutez de l'eau, du vin, du vinaigre ou autre pour le fond de sauce. Le fond du récipient doit être recouvert sur 1 à 2 cm de haut.

Pendant la cuisson, le liquide s'évapore dans le récipient. Si besoin, ajoutez du liquide.

La viande peut également être rendue croustillante dans un plat à rôti fermé. Utilisez pour cela un plat à rôti avec un couvercle en verre et choisissez une température plus élevée.

### Rôtis et viandes braisées avec la fonction vapeur

Certains plats deviennent plus croustillants et se dessèchent moins avec la fonction vapeur.

Utilisez un récipient ouvert. L'ustensile doit résister à la chaleur et à la vapeur.

Les rôtis ne doivent pas être retournés.

Activez la fonction vapeur, comme indiqué dans le tableau des réglages. Certains plats sont mieux réussis, lorsqu'ils sont cuits en plusieurs étapes. Ces étapes figurent dans le tableau.

### Cuisson vapeur

Au contraire du soutien par l'utilisation de vapeur, la viande est mieux cuite avec la fonction vapeur, mais ne forme pas de croûte. Elle reste particulièrement juteuse. Pour varier le goût, vous pouvez saisir la viande avant de la faire à la vapeur. Cela réduit la durée de cuisson.

Les plus gros morceaux demandent un temps de chauffe et une durée de cuisson plus longs. Si vous utilisez plusieurs gros morceaux similaires, le temps de chauffe sera plus long, mais pas la durée de cuisson.

Les morceaux de viande ne doivent pas être retournés.

Utilisez le panier à vapeur de taille XL et glissez la lèchefrite en-dessous. Vous pouvez également utiliser une tablette en verre et la placer sur la grille.

### Griller

Laissez la porte de l'appareil fermée pendant la cuisson au gril. Ne jamais cuire au gril en laissant la porte de l'appareil ouverte.

Placez la pièce à griller directement sur la grille. Introduire également la lèchefrite universelle, biseau vers la porte de l'appareil, au moins à un niveau d'enfournement en dessous. Cela permettra de recueillir la graisse.

Downloaded from www.vandenborre.be

Prenez si possible des morceaux d'épaisseur et de poids similaires. Ils doreront ainsi de manière uniforme et resteront bien fondants. Posez les morceaux à griller directement sur la grille.

Retournez les morceaux à griller à l'aide d'une pince. Lorsque vous piquez la viande avec une fourchette, du jus s'en échappe et elle se dessèche.

Ne salez les pièces qu'après les avoir fait griller. Le sel absorbe l'eau de la viande.

### Remarques

- L'élément chauffant du gril clignote toujours, c'est tout à fait normal. La fréquence à laquelle cela se produit dépend de la position gril choisie.
- La cuisson au gril peut générer de la fumée.

### Thermomètre à viande

Cuisez vos plats à point grâce au thermomètre à viande. Lisez les indications d'utilisation du thermomètre à viande figurant dans le chapitre correspondant. Vous trouverez des indications sur la façon de planter le thermomètre à viande, sur les modes de cuisson possibles, et bien d'autres informations. ⟶ *"Thermomètre à viande" à la page 24*

### Valeurs de réglage recommandées

Dans le tableau, vous trouverez le mode de cuisson optimal de nombreux plats de viande. La température et le temps de cuisson dépendent de la quantité, de la nature et de la température de l'aliment. C'est pourquoi des plages de réglage sont indiquées. Commencez par essayer les valeurs les plus basses. Si nécessaire, augmentez la température à la prochaine cuisson.

Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement de la viande à température réfrigérée dans le compartiment de cuisson froid. Vous économisez ainsi jusqu'à 20 pour cent d'énergie. Si vous préchauffez l'appareil de cuisson, réduisez les temps de cuisson indiqués de quelques minutes.

Dans le tableau, vous trouverez des indications de poids des pièces à rôtir par défaut. Si vous voulez préparer un morceau lourd, utilisez dans tous les cas une température plus basse. S'il y a plusieurs morceaux, référez-vous au poids des morceaux les plus lourds pour déterminer le temps de cuisson. Les morceaux doivent faire approximativement la même taille.

Généralement, plus un rôti est gros, plus la température doit être basse et plus le temps de cuisson est long.

Retournez le rôti et la pièce à griller après environ ½ à ⅔ du temps de cuisson indiqué.

Si vous désirez préparer votre propre recette, référez-vous à un plat similaire. Vous trouverez des informations supplémentaires dans les astuces sur les rôtis, viandes braisées et grillades juste après les tableaux de réglages.

Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson. Vous obtiendrez ainsi un résultat de cuisson optimal et économiserez jusqu'à 20 pour cent d'énergie.

Modes de cuisson utilisés :

- Chaleur tournante 4D
- Convection naturelle
- Gril air pulsé
- Gril grande surface
- Cuisson à la vapeur

Les niveaux d'intensité de la vapeur sont indiqués en chiffres dans le tableau :

- 1 = faible
- 2 = moyen
- 3 = élevé

| Plat | Accessoires/ustensiles | Niveau d'enfour-nement | Mode de cuisson | Température en °C / position gril | Intensité de vapeur | Durée en min. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Porc** | | | | | | |
| Rôti de porc sans couenne, par ex. échine, 1,5 kg | Récipient ouvert | 2 | | 180-190 | - | 110-130 |
| Rôti de porc sans couenne, par ex. échine, 1,5 kg | Récipient ouvert | 2 | | 180-190 | 1 | 110-130 |
| Rôti de porc avec couenne par ex. épaule, 2 kg | Grille | 2 | | 190-200 | - | 130-140 |
| Rôti de porc avec couenne par ex. épaule, 2 kg | Récipient ouvert | 2 | | 100 | - | 25-30 |
| | | | | 170-180 | 1 | 60-75 |
| | | | | 200-210 | - | 20-25 |
| Rôti de porc, 1,5 kg | Récipient ouvert | 2 | | 220-230 | - | 70-80 |
| Rôti de porc, 1,5 kg | Récipient ouvert | 2 | | 170-180 | 1 | 80-90 |

* Préchauffer

** Pour commencer, ajouter env. 200 ml de liquide dans le récipient ; le réservoir d'eau doit être réalimenté en cours de fonctionnement

*** Sans retourner

**** Pour commencer, ajouter env. 100 ml de liquide dans le récipient ; le réservoir d'eau doit être réalimenté en cours de fonctionnement

Downloaded from www.vandenborre.be

| Plat | Accessoires/ustensiles | Niveau d'enfour-nement | Mode de cuisson | Température en °C / position gril | Intensité de vapeur | Durée en min. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Filet mignon de porc, 400 g | Grille | 3 | | 220-230 | - | 20-25 |
| Filet mignon de porc, 400 g | Récipient ouvert | 3 | | 210-220* | 1 | 25-30 |
| Filet mignon de porc, 400 g | Récipient de cuisson à la vapeur | 3 | | 100 | - | 18-20 |
| Carré de porc avec os, 1 kg (rajouter un peu d'eau) | Récipient fermé | 2 | | 210-230 | - | 70-90 |
| Carré de porc avec os, 1 kg | Récipient ouvert | 2 | | 160-170 | 1 | 70-80 |
| Côtelettes de porc, 2 cm d'épaisseur | Grille | 5 | | 2 | - | 16-20 |
| Médaillons de porc, 3 cm d'épaisseur (préchauffer 5 min.) | Grille | 5 | | 3* | - | 8-12 |
| **Bœuf** | | | | | | |
| Filet de bœuf médium, 1 kg | Grille | 2 | | 210-220 | - | 40-50 |
| Filet de bœuf médium, 1 kg | Récipient ouvert | 2 | | 190-200 | 1 | 50-60 |
| Rôti de bœuf à braiser, 1,5 kg | Récipient fermé | 2 | | 200-220 | - | 130-160 |
| Rôti de bœuf à braiser, 1,5 kg**** | Récipient ouvert | 2 | | 150 | 3 | 30 |
| | | | | 130 | 2 | 120-150 |
| Rosbif, médium, 1,5 kg | Grille | 2 | | 220-230 | - | 60-70 |
| Rosbif, médium, 1,5 kg | Récipient ouvert | 2 | | 190-200 | 1 | 65-80 |
| Pot-au-feu** | Récipient ouvert | 2 | | 95 | - | 120-150 |
| Steak, 3 cm d'épaisseur, médium (ne pas préchauffer) | Grille | 3 | | 3 | - | 15-20 |
| Hamburger, 3-4 cm d'épaisseur | Grille | 4 | | 3 | - | 25-30 |
| **Veau** | | | | | | |
| Rôti de veau, 1,5 kg | Récipient ouvert | 2 | | 160-170 | - | 100-120 |
| Rôti de veau, 1,5 kg | Récipient ouvert | 2 | | 170-180 | 1 | 90-110 |
| Jarret de veau, 1,5 kg | Récipient ouvert | 2 | | 200-210 | - | 100-120 |
| Jarret de veau, 1,5 kg | Récipient ouvert | 2 | | 170-180 | 1 | 100-120 |
| **Agneau** | | | | | | |
| Gigot d'agneau sans os, médium, 1,5 kg | Récipient ouvert | 2 | | 170-190 | - | 50-80 |
| Gigot d'agneau sans os, médium, 1,5 kg | Récipient ouvert | 2 | | 170-180 | 1 | 80-90 |
| Selle d'agneau avec os*** | Grille | 2 | | 180-190 | - | 40-50 |
| Selle d'agneau avec os*** | Récipient ouvert | 3 | | 200-210* | 1 | 25-30 |
| Côtes d'agneau | Grille | 3 | | 3 | - | 12-16 |
| **Saucisses** | | | | | | |
| Saucisses à griller | Grille | 4 | | 3 | - | 10-15 |
| Saucisses viennoises | Récipient de cuisson à la vapeur | 3 | | 80 | - | 14-20 |
| Saucisses blanches | Récipient de cuisson à la vapeur | 3 | | 80 | - | 12-20 |
| **Plats de viande** | | | | | | |
| Rôti de viande hachée, 1 kg | Récipient ouvert | 2 | | 170-180 | - | 60-70 |
| Rôti de viande hachée, 1 kg | Récipient ouvert | 2 | | 190-200 | 1 | 70-80 |

* Préchauffer

** Pour commencer, ajouter env. 200 ml de liquide dans le récipient ; le réservoir d'eau doit être réalimenté en cours de fonctionnement

*** Sans retourner

**** Pour commencer, ajouter env. 100 ml de liquide dans le récipient ; le réservoir d'eau doit être réalimenté en cours de fonctionnement

Downloaded from www.vandenborre.be

### Astuces concernant les rôtis, viandes braisées et grillades

| | |
|---|---|
| Le compartiment de cuisson est très sale. | Préparez votre plat cuisiné dans un plat à rôti fermé ou utilisez la plaque de gril. Si vous utilisez la plaque de gril, vous obtiendrez des résultats de cuisson optimaux. Vous pouvez acheter la plaque de gril en supplément. |
| Le rôti est trop foncé et la croûte est brûlée par endroits et/ou le rôti est trop sec. | Vérifiez le niveau d'enfournement et la température. La prochaine fois, baissez la température et réduisez le temps de cuisson. |
| La croûte est trop fine. | Augmentez la température ou allumez brièvement le gril vers la fin du temps de cuisson. |
| Le rôti a l'air cuit, mais la sauce est brûlée. | La prochaine fois, choisissez un plat à rôti plus petit et ajoutez plus de liquide, le cas échéant. |
| Le rôti a l'air cuit, mais la sauce est trop claire et contient trop d'eau. | La prochaine fois, choisissez un plat à rôti plus grand et ajoutez moins de liquide, le cas échéant. |
| La viande braisée est brûlée. | Le plat à rôti et le couvercle doivent être adaptés et bien fermer.<br>Réduisez la température et ajoutez du liquide pendant la cuisson, si besoin. |
| Le morceau grillé est trop sec. | Ne salez la viande qu'après l'avoir fait griller. Le sel absorbe l'eau de la viande. Ne piquez pas le morceau à griller lorsque vous le retournez. Utilisez une pince. |

## Poisson

Votre appareil vous propose différents modes de cuisson pour la préparation du poisson. Vous trouverez dans les tableaux les réglages optimaux pour de nombreux plats.

Les poissons entiers ne doivent pas être retournés. Enfournez le poisson entier en position intermédiaire, la nageoire dorsale vers le haut, dans le compartiment de cuisson. Une pomme de terre coupée ou un petit récipient ouvert dans le ventre du poisson permet de le stabiliser.

Vous saurez que le poisson est cuit, lorsque la nageoire dorsale tombera légèrement.

### Rôtissage et grillades sur la grille

Placez la pièce à griller directement sur la grille. Introduire également la lèchefrite universelle, biseau vers la porte de l'appareil, au moins à un niveau d'enfournement en dessous.

Ajoutez en fonction de la taille et du type de poisson jusqu'à ½ litres d'eau dans la lèchefrite. Le liquide qui s'égoutte est récupéré. Cela produit moins de fumée et le compartiment de cuisson reste propre.

Laissez la porte de l'appareil fermée pendant la cuisson au gril. Ne jamais cuire au gril en laissant la porte de l'appareil ouverte.

Prenez si possible des morceaux d'épaisseur et de poids similaires. Ils doreront ainsi de manière uniforme et resteront bien fondants. Posez les morceaux à griller directement sur la grille.

Retournez les morceaux à griller à l'aide d'une pince. Lorsque vous piquez le poisson avec une fourchette, du jus s'en échappe et il se dessèche.

### Remarques

- L'élément chauffant du gril clignote toujours, c'est tout à fait normal. La fréquence à laquelle cela se produit dépend de la position gril choisie.
- La cuisson au gril peut générer de la fumée.

### Cuisson et étuvée dans un récipient

Utilisez seulement un récipient adapté pour le four. Vérifiez que le récipient peut être logé dans le compartiment de cuisson.

Un récipient en verre est plus adapté. Posez le récipient en verre chaud sur un dessous-de-plat sec. Si le support est humide ou froid, le verre peut se fissurer.

Les sauteuses lisses en acier inox ou aluminium réfléchissent la chaleur comme un miroir et ne sont donc adaptées que dans certaines conditions. Le poisson cuit lentement et brunit peu. Utilisez une température plus élevée et/ou un temps de cuisson plus long.

Veuillez consulter les indications du fabricant de votre récipient de cuisson.

**Récipient ouvert**
Pour préparer un poisson entier, utilisez de préférence un plat à rôti à bord haut. Placez le plat sur la grille. Si vous n'avez pas de récipient adapté, utilisez la lèchefrite.

**Récipient fermé**
Le compartiment de cuisson reste plus propre lors d'une cuisson avec un récipient fermé. Veillez à ce que le couvercle soit adapté et ferme bien. Placez le récipient sur la grille.

Pour cuire à l'étuvée, ajoutez deux à trois cuillerées à soupe de liquide, ainsi qu'un peu de jus de citron ou de vinaigre dans le récipient.

À l'ouverture du couvercle après la cuisson, de la vapeur très chaude peut s'échapper. Soulevez le couvercle par l'arrière, afin de laisser échapper la vapeur chaude loin de vous.

Le poisson peut également être rendu croustillant dans un plat à rôti fermé. Utilisez pour cela un plat à rôti avec un couvercle en verre et choisissez une température plus élevée.

Downloaded from www.vanenborne.be

### Rôtir avec la fonction vapeur

Certains plats deviennent plus croustillants et se dessèchent moins avec la fonction vapeur.

Utilisez un récipient ouvert. L'ustensile doit résister à la chaleur et à la vapeur.

Le poisson ne doit pas être retourné.

Activez la fonction vapeur, comme indiqué dans le tableau des réglages. Certains plats sont mieux réussis lorsqu'ils sont cuits en plusieurs étapes. Ces étapes figurent dans le tableau.

### Cuisson vapeur

La fonction Cuisson à la vapeur permet de mieux cuire le poisson pour obtenir une saveur particulièrement fondante.

Les morceaux plus gros demandent un temps de chauffe et une durée de cuisson plus longs. Si vous utilisez plusieurs gros morceaux similaires, c'est le temps de chauffe qui sera plus long, et non la durée de cuisson.

Il n'est pas nécessaire de retourner le poisson.

Utilisez le panier à vapeur de taille XL et glissez la lèchefrite en-dessous. Vous pouvez également utiliser une tablette en verre et la placer sur la grille.

Recouvrez d'un film les aliments qui se préparent normalement au bain-marie.

### Thermomètre à viande

Cuisez vos plats à point grâce au thermomètre à viande. Lisez les indications d'utilisation du thermomètre à viande figurant dans le chapitre correspondant. Vous trouverez des indications sur la façon de planter le thermomètre à viande, sur les modes de cuisson possibles, et bien d'autres informations. ⟶ *"Thermomètre à viande" à la page 24*

### Valeurs de réglage recommandées

Dans le tableau, vous trouverez le mode de cuisson optimal des plats de poisson. La température et le temps de cuisson dépendent de la quantité, de la nature et de la température de l'aliment. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées. Commencez par les valeurs les plus basses. Si nécessaire, augmentez la température à la prochaine cuisson.

Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement du poisson à température réfrigérée dans le compartiment de cuisson froid. Vous économisez ainsi jusqu'à 20 pour cent d'énergie. Si vous préchauffez l'appareil de cuisson, réduisez les temps de cuisson indiqués de quelques minutes.

Dans le tableau, vous trouverez des indications de poids du poisson par défaut. Si vous voulez préparer un poisson lourd, utilisez dans tous les cas une température plus basse. S'il y a plusieurs poissons, référez-vous au poids des poissons les plus lourds pour déterminer le temps de cuisson. Les poissons doivent faire approximativement la même taille.

Généralement, plus un poisson est gros, plus la température doit être basse et plus le temps de cuisson est long.

Retournez le poisson, qui n'est pas en position intermédiaire, après environ ½ à ⅔ du temps indiqué.

**Remarque :** Utilisez seulement du papier de cuisson adapté à la température choisie. Découpez toujours le papier de cuisson au bon format.

Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson. Vous obtiendrez ainsi un résultat de cuisson optimal et économiserez jusqu'à 20 pour cent d'énergie.

Modes de cuisson utilisés :
- Chaleur tournante 4D
- Convection naturelle
- Gril air pulsé
- Gril grande surface
- Cuisson à la vapeur

Les niveaux d'intensité de la vapeur sont indiqués en chiffres dans le tableau :
- 1 = faible
- 2 = moyen
- 3 = élevé

| Plat | Accessoires/Ustensiles | Hauteur d'enfournement | Mode de cuisson | Température en°C / position gril | Intensité de vapeur | Durée en min. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Poisson** | | | | | | |
| Poisson entier, grillé, 300 g, p. ex. truite | Grille | 2 | | 170-190 | - | 20-30 |
| Poisson cuit, entier, 300 g, p. ex. truite | Lèchefrite | 2 | | 170-180 | 1 | 15-20 |
| | | | | 160-170 | - | 5-10 |
| Poisson entier, cuit à la vapeur, 300 g, p. ex. truite | Récipient de cuisson à la vapeur | 3 | | 80-90 | - | 15-25 |
| Poisson entier, grillé 1,5 kg, p. ex. saumon | Grille | 2 | | 170-190 | - | 30-40 |
| * Préchauffer<br>** Enfourner la lèchefrite en-dessous au niveau 2 | | | | | | |

Downloaded from www.vandenborre.be

| Plat | Accessoires/Ustensiles | Hauteur d'enfour-nement | Mode de cuisson | Température en°C / position gril | Intensité de vapeur | Durée en min. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Poisson entier, cuit à la vapeur, 1,5 kg, p. ex. cabillaud | Récipient de cuisson à la vapeur | 3 | | 80-90 | - | 35-50 |
| **Filets de poisson** | | | | | | |
| Filet de poisson, nature, grillé | Grille | 4 | | 1* | - | 15-25 |
| Filet de poisson, nature, cuit à la vapeur | Récipient de cuisson à la vapeur | 3 | | 80-100 | - | 10-16 |
| **Darnes de poisson** | | | | | | |
| Darne de poisson, 3 cm d'épais-seur** | Grille | 4 | | 3 | - | 10-20 |
| **Poisson, surgelé** | | | | | | |
| Poisson entier, 300 g, p. ex. truite | Récipient de cuisson à la vapeur | 3+1 | | 80-100 | - | 20-25 |
| Filet de poisson, nature | Récipient fermé | 2 | | 210-230 | - | 20-30 |
| Filet de poisson, gratiné | Grille | 2 | | 200-220 | - | 45-60 |
| Filet de poisson, gratiné | Récipient ouvert | 2 | | 200-220 | 1 | 35-45 |
| Bâtonnets de poisson (retourner durant la cuisson) | Lèchefrite | 3 | | 200-220 | - | 20-30 |
| **Plats à base de poisson** | | | | | | |
| Terrine de poisson | Moule à terrine | 2 | | 70-80 | - | 45-80 |

* Préchauffer

** Enfourner la lèchefrite en-dessous au niveau 2

## Légumes, garnitures et œuf

Ici, vous trouverez des indications sur la cuisson à la vapeur d'aliments frais et congelés, par ex. légumes, pommes de terre, riz, céréales et œufs. Vous recevrez également des indications sur la cuisson par exemple de frites congelées.

### Cuisson vapeur

Utilisez uniquement les accessoires originaux. En cas de cuisson à la vapeur avec le panier à vapeur perforé taille XL, utilisez toujours la lèchefrite en-dessous. Le liquide qui s'égoutte est récupéré.

**Cuisson à la vapeur sur un niveau**
Utilisez les niveaux d'enfournement donnés dans les tableaux de réglage.

**Cuisson à la vapeur sur deux niveaux**
La cuisson à la vapeur sur deux niveaux est particulièrement appropriée pour des cuissons simultanées (par exemple : des brocolis et des pommes de terre). Dans le cas d'aliments avec des durées de cuisson différentes, enfourner la denrée qui a la durée de cuisson la plus courte plus tard.

- Grille ou panier à vapeur suspendu, taille S, perforé et/ou non perforé : niveau 5
- Panier à vapeur perforé, taille XL : niveau 3

**Ustensiles**
Si vous utilisez des ustensiles, posez-les sur la grille ou sur le panier à vapeur perforé, taille XL.

L'ustensile doit résister à la chaleur et à la vapeur. Les ustensiles aux parois épaisses prolongent le temps de cuisson.

Recouvrez d'un film les aliments qui se préparent normalement au bain-marie.

**Temps de cuisson et quantité**
Les temps de cuisson pour la cuisson à la vapeur dépendent de la taille des pièces, mais pas de la quantité générale. Dans le cas d'une quantité générale plus importante, le temps de chauffe se prolonge et non la durée de cuisson.

Les plus gros morceaux demandent un temps de chauffe et une durée de cuisson plus longs. Si vous utilisez plusieurs gros morceaux similaires, le temps de chauffe sera plus long, mais pas la durée de cuisson.

Regardez les tailles de pièces données dans le tableau des réglages. Avec des pièces plus petites, le temps de cuisson est raccourci, et il est prolongé dans le cas de pièces plus grandes. La qualité et le degré de maturation ont également une influence sur la durée de cuisson. Les valeurs données ne sont que des lignes directrices.

Répartissez toujours les aliments de manière égale sur l'ustensile. Si les couches sont de hauteur différente, ils ne cuisent pas régulièrement. Ne mettez pas les aliments sensibles à la pression trop hauts dans le bac de cuisson. Il est préférable d'utiliser deux bacs.

**Riz et céréales**
Verser de l'eau ou un autre liquide dans les proportions données. Par exemple, 1:1,5 signifie qu'il faut verser 150 ml de liquide pour 100 g de riz.

Downloaded from www.vanbenborre.be

## Cuisson et grill

Utilisez uniquement les accessoires originaux.

**Préparation sur un niveau**
Utilisez les niveaux d'enfournement donnés dans les tableaux de réglage.

**Préparation sur deux niveaux**
Utilisez la chaleur tournante 4 D. Les plaques enfournées en même temps ne seront pas nécessairement prêtent en même temps.

- Lèchefrite : niveau 3
- Plaque à pâtisserie : niveau 1

## Accessoires

Veillez à toujours utiliser les accessoires adaptés et à les insérer correctement.

**Grille**
Introduisez la grille avec la courbure vers le bas, la face ouverte vers la porte de l'appareil de cuisson. Placez toujours la vaisselle et les moules sur la grille.

**Lèchefrite ou plaque à pâtisserie**
Enfournez la lèchefrite ou la plaque à pâtisserie jusqu'à la butée, en orientant la partie biseautée vers la porte de l'appareil.

**Papier de cuisson**
Utilisez seulement du papier de cuisson adapté à la température choisie. Découpez toujours le papier de cuisson au bon format.

## Valeurs de réglage recommandées

Dans le tableau, vous trouverez le mode de cuisson optimal pour différents plats. La température et le temps de cuisson dépendent de la quantité et de la nature de l'aliment. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées. Commencez avec les valeurs les plus basses. Une température basse permet l'obtention d'un brunissement plus uniforme. Si nécessaire, augmentez la température à la prochaine cuisson.

Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement du plat dans le compartiment de cuisson froid. Si vous préchauffez l'appareil de cuisson, réduisez les temps indiqués de quelques minutes.

Pour certains plats, le préchauffage est obligatoire et indiqué dans le tableau. Enfournez votre plat et vos accessoires uniquement une fois le préchauffage terminé.

Si vous souhaitez préparer votre propre recette, référez-vous à un plat similaire dans le tableau.

Modes de cuisson utilisés :

- Chaleur tournante 4D
- Gril grande surface
- Fonction coolStart
- Cuisson à la vapeur

Les niveaux d'intensité de la vapeur sont indiqués en chiffres dans le tableau :

- 1 = faible
- 2 = moyen
- 3 = élevé

| Plat | Accessoires/Ustensiles | Hauteur d'enfour-nement | Mode de cuisson | Température en°C / position gril | Intensité de vapeur | Durée en min. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Légumes, frais** | | | | | | |
| Artichauts, entiers, à la vapeur | Récipient de cuisson à la vapeur | 3 | | 100 | - | 30-35 |
| Chou-fleur, entier, à la vapeur | Récipient de cuisson à la vapeur | 3 | | 100 | - | 25-35 |
| Fleurs de brocoli à la vapeur | Récipient de cuisson à la vapeur | 3 | | 100 | - | 7-8 |
| Haricots verts, à la vapeur | Récipient de cuisson à la vapeur | 3 | | 100 | - | 18-25 |
| Carottes en rondelles, la vapeur | Récipient de cuisson à la vapeur | 3 | | 100 | - | 10-20 |
| Chou-rave en rondelles, à la vapeur | Récipient de cuisson à la vapeur | 3 | | 100 | - | 20-25 |
| Poireaux en tronçons, à la vapeur | Récipient de cuisson à la vapeur | 3 | | 100 | - | 8-10 |
| Épis de maïs à la vapeur | Moule à terrine | 3 | | 100 | - | 30-40 |
| Betterave rouge, entière, à la vapeur | Récipient de cuisson à la vapeur | 3 | | 100 | - | 43-50 |
| Chou rouge en lanières, à la vapeur | Récipient de cuisson à la vapeur | 3 | | 100 | - | 30-35 |
| Asperge blanche, à la vapeur | Récipient de cuisson à la vapeur | 3 | | 100 | - | 7-15 |
| Épinards à la vapeur | Récipient de cuisson à la vapeur | 3 | | 100 | - | 2-3 |
| Courgettes en rondelles, à la vapeur | Récipient de cuisson à la vapeur | 3 | | 100 | - | 3-4 |
| **Légumes, surgelés** | | | | | | |
| Épinard | Récipient de cuisson à la vapeur | 3 | | 100 | - | 10-25 |
| Chou-fleur | Récipient de cuisson à la vapeur | 3 | | 100 | - | 5-8 |
| Haricots verts | Récipient de cuisson à la vapeur | 3 | | 100 | - | 6-10 |
| Brocoli | Récipient de cuisson à la vapeur | 3 | | 100 | - | 6-10 |
| Petits pois | Récipient de cuisson à la vapeur | 3 | | 100 | - | 2-15 |
| * Tenir compte des indications sur l'emballage | | | | | | |

Downloaded from www.vandenborre.be

| Plat | Accessoires/Ustensiles | Hauteur d'enfournement | Mode de cuisson | Température en°C / position gril | Intensité de vapeur | Durée en min. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Carottes | Récipient de cuisson à la vapeur | 3 | | 100 | - | 4-6 |
| Choux de Bruxelles | Récipient de cuisson à la vapeur | 3 | | 100 | - | 8-12 |
| Macédoine de légumes, 1 kg | Récipient de cuisson à la vapeur | 3 | | 100 | - | 10-15 |
| **Plats de légumes** | | | | | | |
| Légumes grillés | Lèchefrite | 5 | | 3 | - | 10-15 |
| Flan de légumes à la vapeur | Ramequins | 2 | | 100 | - | 50-70 |
| **Pommes de terre** | | | | | | |
| Pommes de terre au four, coupées en deux | Lèchefrite | 3 | | 160-180 | - | 45-60 |
| Pommes de terre au four, coupées en deux | Lèchefrite | 3 | | 180-190 | 1 | 40-50 |
| Pommes de terre en robe des champs, entières | Récipient de cuisson à la vapeur | 3 | | 100 | - | 35-45 |
| Pommes de terre à l'anglaise, en quartiers | Récipient de cuisson à la vapeur | 3 | | 100 | - | 20-25 |
| Quenelles | Récipient de cuisson à la vapeur | 3 | | 95 | - | 20-25 |
| **Surgelés de pommes de terre** | | | | | | |
| Rösti de pommes de terre* | Lèchefrite | 3 | | - | - | - |
| Beignets de pommes de terre, garnis* | Lèchefrite | 3 | | - | - | - |
| Croquettes* | Lèchefrite | 3 | | - | - | - |
| Frites* | Lèchefrite | 3 | | - | - | - |
| Frites, 2 niveaux | Lèchefrite + plaque à pâtisserie | 3+1 | | 190-210 | - | 30-40 |
| **Riz** | | | | | | |
| Riz Basmati, 1:1,5 | Ustensiles plats | 3 | | 100 | - | 20-30 |
| Riz long grain, 1:1,5 | Ustensiles plats | 3 | | 100 | - | 20-30 |
| Riz complet, 1:1,5 | Ustensiles plats | 3 | | 100 | - | 35-45 |
| Riz précuit, 1:1,5 | Ustensiles plats | 3 | | 100 | - | 15-20 |
| Risotto, 1:2 | Ustensiles plats | 3 | | 100 | - | 25-35 |
| **Céréales** | | | | | | |
| Couscous, 1:1 | Ustensiles plats | 3 | | 100 | - | 6-10 |
| Millet complet, 1:2,5 | Ustensiles plats | 3 | | 100 | - | 25-35 |
| Polenta, 1:5 | Ustensiles plats | 3 | | 100 | - | 7-10 |
| Orge, 1:3 | Ustensiles plats | 3 | | 80-100 | - | 20-45 |
| Lentilles, 1:2 | Ustensiles plats | 3 | | 100 | - | 35-50 |
| Haricot blancs, préalablement trempés ; 1:2 | Récipient de cuisson à la vapeur | 3 | | 100 | - | 65-75 |
| Quenelles de semoule | Récipient de cuisson à la vapeur | 3 | | 95 | - | 6-10 |
| **Œufs** | | | | | | |
| Œufs brouillés avec 2 œufs | Récipient ouvert | 2 | | 80 | - | 14-16 |
| Œuf dur | Récipient de cuisson à la vapeur | 3 | | 100 | - | 10-12 |
| Œufs à la coque | Récipient de cuisson à la vapeur | 3 | | 100 | - | 5-8 |

* Tenir compte des indications sur l'emballage

Downloaded from www.vandenborre.be

## Desserts

Avec votre appareil, vous pouvez préparer facilement différents desserts.

### Préparer des yaourts

Enlevez les supports et les accessoires du compartiment de cuisson. Le compartiment de cuisson doit être vide.

1. Faire chauffer 1 litre de lait (3,5 % MG) sur la table de cuisson à 90 °C et le laisser refroidir à 40 °C. Pour le lait UHT, faites chauffer à 40 °C.
2. Délayer 150 g de yaourt (température réfrigérée).
3. Remplir des tasses ou des petits verres et recouvrir de film alimentaire.
4. Placer les tasses ou les verres sur le fond du compartiment de cuisson et suivre les indications.
5. Après la préparation, laisser refroidir le yaourt au réfrigérateur.

### Préparation de riz au lait

1. Peser le riz et ajouter 2,5 fois cette quantité en lait.
2. Remplir un saladier à 2,5 de hauteur maximum avec le riz et le lait.
   Pour les grandes quantités, vous pouvez également utiliser la lèchefrite.
3. Enfourner comme indiqué sur le tableau.
4. Mélanger après la cuisson.
   Le lait résiduel sera ainsi rapidement absorbé.

### Compote

Pesez les fruits et ajoutez une quantité d'eau d'environ ⅓ de cette quantité. Ajouter du sucre et des épices à convenance. Enfourner comme indiqué sur le tableau.

### Crème caramel et crème brûlée

Remplissez les ramequins sur 2-3 cm de hauteur avec cette préparation. Placez le moule directement dans le panier vapeur perforé, taille XL. Aucun bain-marie n'est nécessaire. Réglez le four comme indiqué sur le tableau.

Recouvrez d'un film les aliments qui se préparent normalement au bain-marie.

Si les ramequins sont très épais, le temps de cuisson peut se prolonger.

### Petits pains blancs à la vapeur

Préparez votre pâte à la levure de boulangerie selon votre recette sans temps de cuisson. Déposez les boules formées dans un panier à vapeur perforé graissé taille XL et laissez-les s'étaler. Enfourner comme indiqué sur le tableau.

### Valeurs de réglage recommandées

Modes de cuisson utilisés :
- Cuisson à la vapeur
- Laisser lever la pâte

| Plat | Accessoires | Hauteur d'enfournement | Mode de cuisson | Température en °C | Durée en min. |
|---|---|---|---|---|---|
| Crème brûlée | Ramequins | 3 | | 85 | 20-30 |
| Crème caramel | Ramequins | 3 | | 85 | 25-35 |
| Petits pains blancs à la vapeur | Poêle universelle | 3 | | 100 | 20-30 |
| Yaourt | Ramequins | Fond du compartiment de cuisson | | 35-40 | 300-360 |
| Riz au lait, 1:2,5 | Poêle universelle | 3 | | 100 | 35-45 |
| Compote de fruits, 1/3 eau | Poêle universelle | 3 | | 100 | 10-20 |

## Cuisson simultanée de plusieurs plats

Dans votre appareil, vous pouvez cuire des menus complets simultanément, sans transfert de saveurs ou d'arômes.

Enfournez en premier le mets exigeant le temps de cuisson le plus long, puis ajoutez les autres au moment approprié. Tous les mets seront ainsi prêts en même temps.

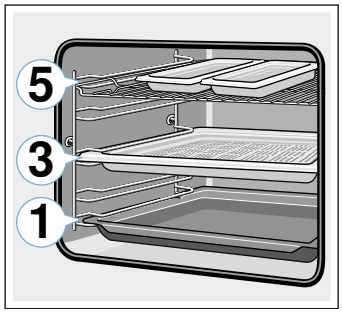
### Cuisson vapeur

La durée de cuisson totale s'allonge en cas de cuisson simultanée de plusieurs plats à la vapeur, car de la vapeur s'échappe à chaque ouverture de la porte, ce qui nécessite de chauffer de nouveau l'appareil.

Tenez compte des indications données aux paragraphes suivants de ce chapitre :
- Le temps de chauffe varie selon la taille et le poids des mets
- La durée de cuisson est indépendante de la quantité
- Utilisez des récipients résistants à la vapeur
- Recouvrez votre soufflé d'un film plastique
- Enfournez toujours la lèchefrite au niveau 1

### Niveaux d'enfournement des accessoires

Enfournez toujours les accessoires dans l'ordre suivant :
- Hauteur 5 : grille avec panier vapeur, taille S
- Hauteur 3 : panier vapeur, taille XL
- Hauteur 1 : lèchefrite



Downloaded from www.vandenborre.be

### Valeurs de réglage recommandées

Mode de cuisson utilisée :
- Cuisson à la vapeur

| Plat | Accessoires/Ustensiles | Hauteur d'enfournement | Mode de cuisson | Température en °C | Durée en min. |
|---|---|---|---|---|---|
| Filet de saumon, surgelé | Récipient de cuisson à la vapeur non perforé, taille S | 5 | | 100 | 20 |
| Brocolis | Récipient de cuisson à la vapeur perforé, taille XL | 3 | | 100 | 9 |
| Pommes de terre à l'anglaise, en quartiers | Récipient de cuisson à la vapeur perforé, taille S | 5 | | 100 | 25 |

## Modes de cuisson Eco

La chaleur tournante Eco et la convection naturelle Eco sont des modes de cuisson intelligents pour la préparation en douceur de viandes, poissons et pâtisseries. L'appareil règle de manière optimale la fourniture d'énergie dans le compartiment de cuisson. Le plat cuisiné est préparé progressivement avec la chaleur résiduelle. Il reste ainsi juteux et brunit moins. Il est possible d'économiser l'énergie selon la préparation et le plat cuisiné.

Enfournez les plats dans le compartiment de cuisson froid et vide. Laissez la porte de l'appareil fermée pendant la cuisson.

Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson. Vous obtiendrez ainsi un résultat de cuisson optimal et économiserez de l'énergie.

Utilisez uniquement les accessoires d'origine du fabricant de votre appareil. Ils sont parfaitement adaptés au compartiment et aux modes de cuisson.

### Accessoires

Veillez à toujours utiliser les accessoires adaptés et à les insérer correctement.

**Grille**
Introduisez la grille avec la courbure vers le bas, la face ouverte vers la porte de l'appareil de cuisson. Placez toujours la vaisselle et les moules sur la grille.

**Lèchefrite ou plaque à pâtisserie**
Enfournez la lèchefrite ou la plaque à pâtisserie jusqu'à la butée, en orientant la partie biseautée vers la porte de l'appareil.

**Moules et récipients**
Les plus adaptés sont les moules foncés en métal. Vous pouvez ainsi économiser jusqu'à 35 pour cent d'énergie.

Les récipients en acier inox ou aluminium réfléchissent la chaleur comme un miroir. Un récipient non réfléchissant en émail, en verre thermorésistant ou recouvert d'un moulage d'aluminium sous pression sera plus adapté.

Les moules en fer-blanc, en céramique ou en verre allongent le temps de cuisson et ne permettent pas au gâteau de brunir de manière uniforme.

**Papier de cuisson**
Utilisez seulement du papier de cuisson adapté à la température choisie. Découpez toujours le papier de cuisson au bon format.

### Valeurs de réglage recommandées

Vous trouverez ici des indications concernant différents plats. La température et le temps de cuisson dépendent de la quantité et de la nature de la pâte. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées. Commencez par essayer les valeurs les plus basses. Une température basse permet l'obtention d'un brunissement plus uniforme. Si nécessaire, augmentez-la à la prochaine cuisson.

**Remarque :** Les temps de cuisson ne peuvent pas être réduits en augmentant les températures. Les gâteaux ou pâtisseries seraient cuites à l'extérieur mais pas à l'intérieur.

Modes de cuisson utilisés :
- Chaleur tournante eco
- Convection naturelle eco

| Plat | Accessoires/Ustensiles | Hauteur d'enfournement | Mode de cuisson | Température en °C | Durée en min. |
|---|---|---|---|---|---|
| **Gâteau dans moules** | | | | | |
| Cake dans un moule | Moule à savarin/à cake | 2 | | 140-160 | 60-80 |
| Fond de tarte, pâte à cake | Moule à tarte | 2 | | 150-170 | 20-30 |
| Génoise, 2 œufs | Moule à tarte | 2 | | 150-170 | 20-30 |
| Tarte génoise, 3 œufs | Moule démontable Ø26 cm | 2 | | 160-170 | 25-40 |
| Tarte génoise, 6 œufs | Moule démontable Ø28 cm | 2 | | 150-160 | 50-60 |

Downloaded from www.vandenborre.be

| Plat | Accessoires/Ustensiles | Hauteur d'enfournement | Mode de cuisson | Température en °C | Durée en min. |
|---|---|---|---|---|---|
| Brioche | Moule à Kouglof | 2 | | 150-170 | 50-70 |
| **Gâteau cuit sur la plaque** | | | | | |
| Gâteau à la levure du boulanger avec garniture sèche | Plaque à pâtisserie | 3 | | 150-170 | 25-40 |
| Tarte avec garniture sèche | Plaque à pâtisserie | 3 | | 170-180 | 25-35 |
| Biscuit roulé | Plaque à pâtisserie | 3 | | 180-190 | 15-20 |
| Brioche tressée, couronne briochée | Plaque à pâtisserie | 3 | | 160-170 | 25-35 |
| Gâteau à la levure de boulanger avec garniture sèche | Plaque à pâtisserie | 3 | | 160-180 | 15-20 |
| **Biscuits** | | | | | |
| Muffins | Plaque à muffins | 2 | | 160-180 | 15-25 |
| Petits gâteaux | Plaque à pâtisserie | 3 | | 150-160 | 25-35 |
| Feuilletés | Plaque à pâtisserie | 3 | | 170-190 | 20-35 |
| Pâtisserie en pâte à choux | Plaque à pâtisserie | 3 | | 200-220 | 35-45 |
| Petits gâteaux secs | Plaque à pâtisserie | 3 | | 140-160 | 15-30 |
| Biscuiterie dressée | Plaque à pâtisserie | 3 | | 140-150 | 30-45 |
| Petites pâtisseries en pâte levée | Plaque à pâtisserie | 3 | | 160-180 | 25-35 |
| **Pain & petits pains** | | | | | |
| Pain bis, 1,5 kg | Moule à cake | 2 | | 200-210 | 35-45 |
| Fougasse | Lèchefrite | 3 | | 240-250 | 20-25 |
| Petits pains, sucrés, frais | Plaque à pâtisserie | 3 | | 170-190 | 15-20 |
| Petits pains, frais | Plaque à pâtisserie | 3 | | 180-200 | 20-30 |
| **Viandes** | | | | | |
| Rôti de porc sans couenne, p. ex. échine, 1,5 kg | Récipient ouvert | 2 | | 180-190 | 120-140 |
| Rôti de bœuf à braiser, 1,5 kg | Récipient fermé | 2 | | 200-220 | 140-160 |
| Rôti de veau, 1,5 kg | Récipient ouvert | 2 | | 170-180 | 110-130 |
| **Poisson** | | | | | |
| Poisson entier, étuvé 300 g, p. ex. truite | Récipient fermé | 2 | | 190-210 | 25-35 |
| Poisson entier, étuvé 1,5 kg, p. ex. saumon | Récipient fermé | 2 | | 190-210 | 45-55 |
| Filet de poisson, nature, étuvé | Récipient fermé | 2 | | 190-210 | 15-25 |

## L'acrylamide dans l'alimentation

L'acrylamide se retrouve principalement dans les produits de pommes de terre et de céréales chauffés à forte température, comme les chips, les frites, les toasts, les petits pains, le pain et autres produits de boulangerie fine (gâteaux secs, pain d'épice, spéculoos).

| Astuces de préparation faibles en acrylamide | |
|---|---|
| Généralités | ■ Les temps de cuisson doivent si possible rester brefs.<br>■ Les plats doivent dorer et non brunir.<br>■ Les plats cuisinés grands et épais contiennent moins d'acrylamide. |
| Cuisson | En convection naturelle, 200 °C max.<br>En chaleur tournante, 180 °C max. |

Downloaded from www.vandenborre.be

| Astuces de préparation faibles en acrylamide | |
|---|---|
| Petits gâteaux secs | En convection naturelle, 190 C max.<br>En chaleur tournante, 170 °C max.<br>Un œuf ou un jaune réduit la formation d'acrylamide. |
| Frites au four | Répartissez-les uniformément sur la plaque et sur une seule épaisseur. Cuire au moins 400 g par plaque, afin que les frites ne se dessèchent pas. |

## Cuisson basse température

La cuisson à basse température est une cuisson lente. On l'appelle également cuisson douce.

La cuisson basse température est idéale pour tous les morceaux nobles (ex. : parties délicates du bœuf, du veau, du porc, de l'agneau ou des volailles), qui doivent rester rosées ou à point. La viande reste fondante, tendre et délicate.

L'avantage pour vous est que vous pouvez mieux planifier vos menus, car la viande cuite à basse température se réchauffe sans problème. Pendant la cuisson, ne retournez pas la viande. Laissez la porte de l'appareil fermée afin de maintenir une température uniforme.

Utilisez uniquement de la viande fraîche et saine sans os. Retirez soigneusement les cartilages et les bords gras. La graisse donne un goût très prononcé à la viande lors de la cuisson à basse température. Vous pouvez également utiliser de la viande marinée ou épicée. N'utilisez pas de viande décongelée.

Après la cuisson à basse température, la viande peut être immédiatement coupée. Aucun temps de repos n'est nécessaire. Grâce à cette méthode de cuisson, la viande reste rosée, sans être crue ou pas assez cuite.

**Remarque :** Le fonctionnement différé avec heure de fin de cuisson n'est pas possible avec le mode de cuisson à basse température.

### Récipient

Utilisez un récipient plat, comme un plat de service en porcelaine ou en verre. Mettez le plat à préchauffer dans le compartiment de cuisson.

Placez toujours le récipient ouvert sur la grille au niveau 2.

Vous trouverez des informations supplémentaires dans les astuces sur la cuisson à basse température juste après les tableaux de réglages.

Votre appareil possède un mode de cuisson à basse température. Commencez toujours avec une préparation réfrigérée. Laissez le compartiment de cuisson et le récipient chauffer pendant env. 15 min.

Faites revenir la viande à forte température, suffisamment longtemps de chaque côté et également sur les extrémités. Placez immédiatement la viande dans le récipient préchauffé. Enfournez de nouveau le récipient et la viande dans le compartiment de cuisson et cuisez à basse température.

### Valeurs de réglage recommandées

La température de cuisson douce et la durée dépendent de la taille, de l'épaisseur et de la qualité de la viande. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées.

Mode de cuisson utilisée :
- Cuisson basse température

| Plat | Ustensiles | Hauteur d'enfournement | Mode de cuisson | Durée de la cuisson en min. | Température en °C | Durée en min. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Volailles** | | | | | | |
| Magret de canard, 400 g | Récipient ouvert | 2 | | 6-8 | 90* | 45-60 |
| Blanc de poulet, part de 200 g | Récipient ouvert | 2 | | 5-7 | 90* | 30-60 |
| Blanc de dinde, sans os, 1 kg | Récipient ouvert | 2 | | 8-10 | 90* | 150-210 |
| **Porc** | | | | | | |
| Rôti de porc, 5-6 cm d'épaisseur, 1,5 kg | Récipient ouvert | 2 | | 8-10 | 80* | 210-240 |
| Filet mignon de porc, entier | Récipient ouvert | 2 | | 6-8 | 80* | 90-120 |
| Médaillons de porc, 4 cm d'épaisseur | Récipient ouvert | 2 | | 5-7 | 80* | 90-120 |
| **Bœuf** | | | | | | |
| Rôti de bœuf (culotte), 6-7 cm d'épaisseur, 1,5 kg | Récipient ouvert | 2 | | 8-10 | 80* | 210-270 |
| Filet de bœuf, entier, 1 kg | Récipient ouvert | 2 | | 4-6 | 80* | 150-210 |
| Rosbif, 5-6 cm d'épaisseur | Récipient ouvert | 2 | | 6-8 | 80* | 210-270 |

* Préchauffer

Downloaded from www.vandenborre.be

| Plat | Ustensiles | Hauteur d'enfournement | Mode de cuisson | Durée de la cuisson en min. | Température en °C | Durée en min. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Tournedos/Rumsteck, 4 cm d'épaisseur | Récipient ouvert | 2 | | 5-7 | 80* | 30-60 |
| **Veau** | | | | | | |
| Rôti de veau, 4-5 cm d'épaisseur, 1,5 kg | Récipient ouvert | 2 | | 8-10 | 80* | 210-240 |
| Rôti de veau, 10-15 cm d'épaisseur, 1,5 kg | Récipient ouvert | 2 | | 8-10 | 80* | 210-240 |
| Filet de veau, entier, 800 g | Récipient ouvert | 2 | | 5-7 | 80* | 120-150 |
| Filets mignons, 4 cm d'épaisseur | Récipient ouvert | 2 | | 5-7 | 80* | 45-90 |
| **Agneau** | | | | | | |
| Selle d'agneau, désossée, pièce de 200 g | Récipient ouvert | 2 | | 5-7 | 80* | 120-180 |
| Gigot d'agneau sans os, médium, 1 kg ficelé | Récipient ouvert | 2 | | 6-8 | 80* | 180-240 |
| * Préchauffer | | | | | | |

### Astuces de cuisson à basse température

| | |
|---|---|
| Cuisson des magrets de canard à basse température. | Posez le magret froid dans la poêle et cuisez-le d'abord du côté de la peau. Puis cuisez-le à basse température pendant 3 à 5 minutes pour qu'il devienne croustillant. |
| La viande cuite à basse température n'est pas aussi chaude qu'après une cuisson normale. | Pour que la viande cuite ne refroidisse pas trop vite, réchauffez les assiettes et servez la sauce très chaude. |

## Déshydratation

Avec la chaleur tournante 4D, vous pouvez également déshydrater des aliments. Grâce à ce processus de conservation, les arômes sont concentrés par la déshydratation.

Utilisez uniquement des fruits, des herbes et des légumes frais et lavez-les soigneusement. Recouvrez la grille de papier cuisson ou sulfurisé. Laissez les fruits bien égoutter et séchez-les.

Coupez-les en gros morceaux égaux ou en tranches fines. Posez les fruits non pelés sur la feuille, face coupée vers le haut. Veillez à ce que les fruits et les champignons ne se superposent pas sur la grille.

Râpez les légumes, puis blanchissez-les. Laissez les légumes blanchis s'égoutter et répartissez-les uniformément sur la grille.

Séchez les herbes avec la tige. Disposez les herbes uniformément et légèrement regroupées sur la grille.

Utilisez les niveaux d'enfournement suivants pour la déshydratation :
- 1ère grille : niveau 3
- 2ème grille : niveaux 3 + 1

Retournez plusieurs fois les fruits et légumes très juteux. Séparez les éléments déshydratés du papier dès qu'ils sont secs.

### Valeurs de réglage recommandées

Vous trouverez dans le tableau les réglages de déshydratation pour divers aliments. La température et la durée dépendent du type, de l'humidité, de la maturité et de l'épaisseur de l'aliment à déshydrater. Plus l'aliment à déshydrater est séché longtemps, mieux il se conservera. Plus les tranches sont fines, plus la déshydratation sera rapide et plus l'aliment conservera son arôme. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées.

Si vous désirez déshydrater d'autres aliments, référez-vous à un aliment similaire dans le tableau.

Mode de cuisson utilisée :
- Chaleur tournante 4D

| Plat | Accessoires | Mode de cuisson | Température en °C | Durée en heures |
|---|---|---|---|---|
| Fruits à pépins (tranches de pommes, 3 mm d'épaisseur, 200 g par grille) | 1-2 grilles | | 80 | 5-9 |
| Fruits à noyau (prunes) | 1-2 grilles | | 80 | 8-10 |
| Racines comestibles (carottes), râpées, blanchies | 1-2 grilles | | 80 | 5-8 |

Downloaded from www.vandenborre.be

| Plat | Accessoires | Mode de cuisson | Tempéra-ture en °C | Durée en heures |
|---|---|---|---|---|
| Champignons en rondelles | 1-2 grilles | | 60 | 6-9 |
| Herbes, néttoyées | 1-2 grilles | | 60 | 2-6 |

## Mettre en conserves et extraire du jus

Votre appareil sert également à faire des conserves et extraire des jus.

### Mise en conserve

Avec votre appareil, vous pouvez mettre des fruits et des légumes en conserve.

**⚠ Mise en garde – Risque de blessure !**
Si les aliments ne sont pas correctement mis en conserve, les bocaux peuvent éclater. Respecter les indications concernant la mise en conserve.

**Pots**
Utilisez uniquement des bocaux propres et non endommagés. Utilisez uniquement des joints en caoutchouc résistants à la chaleur, propres et intacts. Vérifier préalablement les attaches et pinces.

**Conseil :** Pour le nettoyage des pots, vous pouvez utiliser la fonction Désinfecter.

Utilisez uniquement des bocaux de même dimension et contenant le même aliment. Le compartiment de cuisson permet de réaliser simultanément six bocaux de ½, 1 ou 1½ litres maximum. N'utilisez pas de pots trop grands ou trop hauts. Les couvercles pourraient éclater.

Les bocaux ne doivent pas se toucher pendant la mise en conserve dans le compartiment de cuisson.

**Préparation de fruits et légumes**
Utilisez uniquement des fruits et des légumes d'excellente qualité. Lavez-les soigneusement.

Épluchez, dénoyautez et concassez les fruits ou les légumes, puis remplissez les bocaux jusqu'à 2 cm du bord.

Fruits : mettre les fruits dans les bocaux avec un mélange d'eau et de sucre chauffé et moussant (environ 400 ml pour un litre de bocal). Dans un litre d'eau :
- env. 250 g de sucre pour les fruits doux
- env. 500 g de sucre pour les fruits acides

Légumes : remplir les bocaux avec les légumes et de l'eau chaude à ébullition.

Essuyez les bords du pot, ils doivent être propres. Placez un joint en caoutchouc et un couvercle sur chaque pot. Fermez les pots avec des pinces. Placer les pots dans le panier à vapeur perforé, taille XL, de manière à ce qu'ils ne se touchent pas. Verser 500 ml d'eau chaude (environ 80 °C) dans la lèchefrite. Enfourner comme indiqué sur le tableau.

**Terminer la mise en conserves**
Après le temps de cuisson donné, ouvrir la porte de l'appareil. Ne sortir les bocaux du compartiment de cuisson que quand ceux-ci sont complètement refroidis.

Ensuite, laver l'espace de cuisson.

### Presser

Avant d'extraire le jus, mettre les baies dans un saladier et saupoudrer de sucre. Laisser reposer au moins une heure pour que le jus se dégage.

Verser les baies dans le panier à vapeur perforé taille XL et l'enfourner au niveau 2. Pour récupérer le jus, enfourner la lèchefrite en-dessous. Ajustez les réglages comme indiqué dans le tableau.

Après la cuisson, mettre les baies dans une serviette et presser le jus restant.

Ensuite, laver l'espace de cuisson.

### Valeurs de réglage recommandées

Les durées données dans le tableau de réglages sont des lignes directrices pour la mise en conserve de fruits et légumes et pour l'extraction de jus de fruits. Ils peuvent être influencés par la température de la pièce, le nombre de bocaux, les quantités, la chaleur et la qualité du contenu des bocaux. Les indications sont valables pour des pots ronds de 1 litre.

Mode de cuisson utilisée :
- Cuisson à la vapeur

| Plat | Accessoires/Ustensiles | Hauteur d'enfour-nement | Mode de cuisson | Tempéra-ture en °C | Durée en min. |
|---|---|---|---|---|---|
| **Mettre en conserves** | | | | | |
| Légumes, p. ex. carottes | Bocaux de 1 litre | 2 | | 100 | 30-120 |
| Fruits à noyau, p. ex. cerises, prunes | Bocaux de 1 litre | 2 | | 100 | 25-30 |
| Fruits à pépins, p. ex. pommes, fraises | Bocaux de 1 litre | 2 | | 100 | 25-30 |
| **Presser** | | | | | |
| Framboises | Récipient de cuisson à la vapeur XL | 3 | | 100 | 30-45 |
| Groseilles | Récipient de cuisson à la vapeur XL | 3 | | 100 | 40-50 |

Downloaded from www.vandenborre.be

## Stériliser et assurer l'hygiène des biberons

Avec votre appareil, vous pouvez désinfecter facilement votre vaisselle ou les biberons de votre bébé. Le processus correspond à la stérilisation classique à l'eau bouillante.

### Stériliser des biberons

Nettoyez toujours les biberons directement après la tétée avec un goupillon. Lavez-les ensuite au lave-vaisselle.

Disposez les biberons dans le panier vapeur perforé (taille XL), de sorte qu'ils ne se touchent pas. Démarrez le programme « Désinfecter ». Après la désinfection, séchez l'appareil avec un torchon. Après la stérilisation, séchez également les biberons avec un torchon propre.

### Hygiène

Votre appareil convient également pour la préparation des pots de confiture, des bocaux de conserve et de leurs couvercles.

Même le traitement ultérieur des confitures est possible. Cette opération améliore la durée de conservation des confitures.

### Valeurs de réglage recommandées

Utilisez uniquement des pots et couvercles propres et en bon état. Il est recommandé de les laver auparavant au lave-vaisselle. Les ustensiles doivent résister à la chaleur et à la vapeur.

Les durées recommandées dépendent des pots utilisés.

Mode de cuisson utilisée :
- Cuisson à la vapeur

| Plat | Accessoires | Niveau d'enfournement | Mode de cuisson | Température en °C | Durée en min. |
|---|---|---|---|---|---|
| **Hygiène** | | | | | |
| Préparer les pots de confiture et bocaux de conserve | Récipient de cuisson à la vapeur XL | 2 | | 100 | 10-15 |
| Traiter ultérieurement les pots de confiture | Récipient de cuisson à la vapeur XL | 2 | | 100 | 15-20 |
| Stériliser la vaisselle propre* | Récipient de cuisson à la vapeur XL | 2 | | 100 | 15-20 |
| * Le processus correspond à la stérilisation classique à l'eau bouillante. | | | | | |

## Laisser lever la pâte

Avec le mode de cuisson « Laisser lever la pâte », la pâte lève nettement plus rapidement qu'à température ambiante et ne se dessèche pas. Commencez toujours avec la préparation à froid.

Une pâte à la levure de boulanger doit toujours reposer deux fois. Veuillez noter les indications des tableaux de réglages concernant la 1ère et la 2nde levées (fermentation de la pâte et fermentation individuelle).

**Fermentation de la pâte**
Pour la fermentation de la pâte, placez le saladier de pâte sur la grille. Ajustez les réglages comme indiqué dans le tableau.

Pendant la cuisson, n'ouvrez pas la porte de l'appareil, sous peine de laisser échapper l'humidité. Ne couvrez pas la pâte.

**Fermentation individuelle**
Placez votre pâtisserie au niveau d'enfournement indiqué dans le tableau.

Avant la cuisson, essuyez l'humidité dans le compartiment de cuisson.

### Valeurs de réglage recommandées

La température et le temps de cuisson dépendent du type et de la quantité d'ingrédients. Les indications du tableau de réglage sont donc fournies à titre indicatif.

Mode de cuisson utilisée :
- Laisser lever la pâte

| Plat | Accessoires/Ustensiles | Hauteur d'enfournement | Mode de cuisson | Étape | Température en °C | Durée en min. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Pâte à la levure de boulanger, sucrée** | | | | | | |
| P. ex. morceaux de levure | Saladier | 2 | | Fermentation de la pâte | 35-40 | 30-45 |
| | Plaque à pâtisserie | 2 | | Fermentation individuelle | 35-40 | 10-20 |

Downloaded from www.vandenborre.be

| Plat | Accessoires/Ustensiles | Hauteur d'enfour-nement | Mode de cuisson | Étape | Tempéra-ture en °C | Durée en min. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Pâte grasse, p ex. panettone | Saladier | 2 | | Fermentation de la pâte | 40-45 | 40-90 |
| | Plaque à pâtisserie | 2 | | Fermentation individuelle | 40-45 | 30-60 |
| **Pâte à la levure de boulanger, relevée** | | | | | | |
| P. ex. Pizza | Saladier | 2 | | Fermentation de la pâte | 35-40 | 20-30 |
| | Plaque à pâtisserie | 2 | | Fermentation individuelle | 35-40 | 10-15 |
| **Pâte à pain** | | | | | | |
| Pain blanc | Saladier | 2 | | Fermentation de la pâte | 35-40 | 30-40 |
| | Plaque à pâtisserie | 2 | | Fermentation individuelle | 35-40 | 15-25 |
| Pain bis | Saladier | 2 | | Fermentation de la pâte | 35-40 | 25-40 |
| | Plaque à pâtisserie | 2 | | Fermentation individuelle | 35-40 | 10-20 |
| Petits pains | Saladier | 2 | | Fermentation de la pâte | 35-40 | 30-40 |
| | Plaque à pâtisserie | 3 | | Fermentation individuelle | 35-40 | 15-25 |

## Décongeler

La fonction vapeur Décongélation est adaptée à la décongélation de fruits et légumes congelés. Pour décongeler de la pâtisserie, utilisez le mode de cuisson à chaleur tournante 4 D. Il est recommandé de décongeler la volaille, la viande et le poisson au réfrigérateur.

Pour décongeler, sortir l'aliment congelé de son emballage.

Mettez les fruits et les légumes congelés dans le panier à vapeur taille XL et enfournez la lèchefrite en-dessous. Ainsi, l'aliment ne reste pas dans l'eau de décongélation et le liquide qui s'égoutte est récupéré. Pour les aliments congelés pour lesquels les liquides doivent rester dans le plat, comme des épinards à la crème congelés, utilisez la lèchefrite ou un récipient sur la grille.

Posez les pâtisseries sur la grille.

### Valeurs de réglage recommandées

Les durées figurant dans le tableau sont fournies à titre indicatif. Elles dépendent de la qualité, de la température de congélation (-18 °C) et de la nature des aliments. C'est pourquoi des plages de durées sont indiquées. Choisissez d'abord la durée la plus courte, puis prolongez-la, si nécessaire.

**Conseil :** Les morceaux congelés plats ou les portions décongèlent plus vite que les blocs.

Modes de cuisson utilisés :
- Chaleur tournante 4D
- Décongélation

| Plat | Accessoires | Hauteur d'enfour-nement | Mode de cuisson | Tempéra-ture en °C | Durée en min. |
|---|---|---|---|---|---|
| **Pain, petits pains** | | | | | |
| Pain & petits pains en général | Plaque à pâtisserie | 2 | | 50 | 40-70 |
| **Gâteau** | | | | | |
| Gâteau, fondant | Plaque à pâtisserie | 2 | | 50 | 70-90 |
| Gâteau, sec | Plaque à pâtisserie | 2 | | 60 | 60-75 |

Downloaded from www.vandenborre.be

| Plat | Accessoires | Hauteur d'enfournement | Mode de cuisson | Température en °C | Durée en min. |
|---|---|---|---|---|---|
| **Fruits, légumes** | | | | | |
| Baies | Récipient de cuisson à la vapeur | 3 | | 30-40 | 10-15 |
| Légumes | Récipient de cuisson à la vapeur | 3 | | 40-50 | 15-50 |

## Réchauffer

Avec ce mode de cuisson, réchauffez des plats de manière diététique à l'aide de la fonction vapeur. Vos plats auront le goût et l'aspect des plats frais. Même les pâtisseries du jour précédent peuvent être recuites.

Utilisez si possible des récipients plats, larges et thermorésistants. Les récipients froids rallongent le processus de réchauffement.

Réchauffez uniquement, si possible, des aliments de même type et de mêmes dimensions. Si cela n'est pas possible, prenez pour référence l'ingrédient du plat qui a la durée de réchauffement la plus longue.

Ne couvrez pas les plats qu'ils sont réchauffés.

Placez le plat dans un récipient sur la grille ou posez-le directement sur la grille au niveau 2.

Pendant le fonctionnement, n'ouvrez pas la porte de l'appareil, sous peine de laisser échapper de la vapeur.

### Valeurs de réglage recommandées

Dans le tableau, vous trouverez le réglage optimal pour différents plats. Les durées sont fournies à titre indicatif. Elles dépendent du récipient, de la qualité, de la température et de la nature des aliments. C'est pourquoi des plages de durées sont indiquées. Choisissez d'abord la durée la plus courte, puis prolongez-la, si nécessaire.

Les valeurs du tableau s'entendent pour un enfournement du plat dans le compartiment de cuisson froid. Pour certains plats, le préchauffage est obligatoire et indiqué dans le tableau.

Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson. Vous obtiendrez ainsi un résultat de cuisson optimal et économiserez de l'énergie.

Mode de cuisson utilisée :
- Régénération

| Plat | Accessoires/Ustensiles | Hauteur d'enfournement | Mode de cuisson | Température en °C | Durée en min. |
|---|---|---|---|---|---|
| **Légumes, du réfrigérateur** | | | | | |
| 1 kg | Récipient ouvert | 2 | | 120-130 | 15-25 |
| 250 g | Récipient ouvert | 2 | | 120-130 | 5-15 |
| **Plats, réfrigérés** | | | | | |
| Plat, 1 portion | Récipient ouvert | 2 | | 120-130 | 15-25 |
| Potage, ragoût, 400 ml | Récipient ouvert | 2 | | 120-130 | 10-25 |
| Garnitures, p. ex. pâtes, quenelles, pommes de terre, riz | Récipient ouvert | 2 | | 120-130 | 8-25 |
| Gratins, p. ex. lasagnes, Gratin de pommes de terre | Récipient ouvert | 2 | | 120-140 | 10-25 |
| Pizza, cuite | Grille | 2 | | 170-180* | 5-15 |
| **Pâtisserie** | | | | | |
| Petits pains, baguette cuits | Grille | 2 | | 150-160* | 10-20 |
| Vol-au-vents | Grille | 2 | | 180* | 4-10 |
| **Pâtisserie, congelée** | | | | | |
| Pizza, cuite | Grille | 2 | | 170-180* | 5-15 |
| Petits pains, baguette cuits | Grille | 2 | | 160-170* | 10-20 |

* Préchauffer

Downloaded from www.vandenborre.be

## Maintien au chaud

Vous pouvez maintenir vos plats préparés au chaud avec le mode de maintien au chaud. Grâce aux différents degrés d'humidité réglables, vous pouvez éviter aux plats préparés de se dessécher.

Ne couvrez pas les plats.

Ne maintenez pas vos plats préparés au chaud plus de deux heures. Veuillez noter que certains plats peuvent continuer de cuire pendant le maintien au chaud. Ne couvrez pas les plats.

Les différents niveaux de vapeur s'adaptent au maintien au chaud :
- Niveau 1 : Pièces à rôtir et sautées
- Niveau 2 : Gratins et garnitures
- Niveau 3 : Potées/Ragoûts et soupes

## Plats d'essai

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

Selon la norme EN 60350-1 : 2013 ou CEI 60350-1 : 2011.

### Cuisson

Les pâtisseries sur plaque ou en moules enfournées simultanément ne doivent pas nécessairement être prêtes au même moment.

Niveaux d'enfournement pour la cuisson sur deux niveaux :
- Lèchefrite : niveau 3
  Plaque à pâtisserie : niveau 1
- Moules sur la grille
  première grille : niveau 3
  deuxième grille : niveau 1

Niveaux d'enfournement pour la cuisson sur trois niveaux :
- Plaque à pâtisserie : niveau 5
- Lèchefrite : niveau 3
- Plaque à pâtisserie : niveau 1

**Tarte aux pommes**
Tartes aux pommes sur un niveau : placer les moules démontables foncés côte à côte.

Tartes aux pommes sur deux niveaux : superposez les moules démontables foncés.

Gâteaux en moules démontables en fer-blanc : cuire sur un niveau en mode de convection naturelle. Utilisez la lèchefrite à la place de la grille et placez-y le moule démontable.

### Remarques
- Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement dans le compartiment de cuisson froid.
- Veuillez noter les indications de préchauffage dans les tableaux. Les valeurs de réglages s'entendent sans chauffage rapide.
- Utilisez ensuite les températures de cuisson indiquées les plus basses.

Modes de cuisson utilisés :
- Chaleur tournante 4D
- Convection naturelle
- Position Pizza

Les niveaux d'intensité de la vapeur sont indiqués en chiffres dans le tableau :
- 1 = faible
- 2 = moyen
- 3 = élevé

| Plat | Accessoires | Niveau d'enfournement | Mode de cuisson | Température en °C | Intensité de vapeur | Durée en min. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Cuisson** | | | | | | |
| Sablés | Plaque à pâtisserie | 3 | Convection naturelle | 140-150* | - | 25-40 |
| Sablés | Plaque à pâtisserie | 3 | Chaleur tournante 4D | 140-150* | - | 25-40 |
| Sablés, 2 niveaux | Poêle universelle + plaque à pâtisserie | 3+1 | Chaleur tournante 4D | 140-150* | - | 30-40 |
| Sablés, 3 niveaux | Plaques à pâtisserie + poêle universelle | 5+3+1 | Chaleur tournante 4D | 130-140* | - | 35-55 |
| Petits gâteaux | Plaque à pâtisserie | 3 | Convection naturelle | 160* | - | 20-30 |
| Petits gâteaux | Plaque à pâtisserie | 3 | Chaleur tournante 4D | 150* | - | 25-35 |
| Petits gâteaux, 2 niveaux | Poêle universelle + plaque à pâtisserie | 3+1 | Chaleur tournante 4D | 150* | - | 25-35 |
| Petits gâteaux, 3 niveaux | Plaques à pâtisserie + poêle universelle | 5+3+1 | Chaleur tournante 4D | 140* | - | 35-45 |
| Biscuit de Savoie sans graisse | Moule démontable Ø26 cm | 2 | Convection naturelle | 160-170** | - | 25-35 |
| Biscuit de Savoie sans graisse | Moule démontable Ø26 cm | 2 | Chaleur tournante 4D | 160-170** | - | 25-35 |
| Biscuit de Savoie sans graisse | Moule démontable Ø26 cm | 2 | Chaleur tournante 4D | 150-160 | 1 | 10 |
| | | | | | - | 20-25 |
| Biscuit de Savoie sans graisse, 2 niveaux | Moule démontable Ø26 cm | 3+1 | Chaleur tournante 4D | 150-170** | - | 30-50 |

* Préchauffer 5 min., ne pas utiliser la fonction de chauffe rapide

** Préchauffer, ne pas utiliser la fonction de chauffe rapide

Downloaded from www.vandenborre.be

| Plat | Accessoires | Niveau d'enfournement | Mode de cuisson | Température en °C | Intensité de vapeur | Durée en min. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Tarte aux pommes | 2 moules en fer noir Ø20 cm | 2 | | 170-180 | - | 60-80 |
| Tarte aux pommes | 2 moules en fer noir Ø20 cm | 2 | | 180-200 | - | 60-80 |
| Tarte aux pommes, 2 niveaux | 2 moules en fer noir Ø20 cm | 3+1 | | 170-190 | - | 70-90 |
| * Préchauffer 5 min., ne pas utiliser la fonction de chauffe rapide | | | | | | |
| ** Préchauffer, ne pas utiliser la fonction de chauffe rapide | | | | | | |

## Cuisson vapeur

Placez la lèchefrite sous le panier à vapeur perforé, taille XL, lorsque c'est indiqué dans le tableau. Le liquide qui s'égoutte est récupéré.

Niveaux d'enfournement lors de cuisson à la vapeur sur un niveau (utiliser 2,5 kg au maximum) :

- Panier à vapeur perforé, taille XL : niveau 3

Niveaux d'enfournement lors de cuisson à la vapeur sur deux niveaux (utiliser 1,8 kg par niveau au maximum) :

- Panier à vapeur perforé, taille XL : niveau 5
- Panier à vapeur perforé, taille XL : niveau 3

Mode de cuisson utilisée :

- Cuisson à la vapeur

| Plat | Accessoires | Niveau d'enfournement | Mode de cuisson | Température en °C | Durée en min. |
|---|---|---|---|---|---|
| **Cuisson vapeur** | | | | | |
| Petits pois, surgelés, deux récipients | 2x récipients de cuisson à la vapeur XL + lèchefrite | 5+3+1 | | 100 | ** |
| Brocoli, frais, 300 g | Récipient de cuisson à la vapeur XL | 3 | | 100* | 7-8*** |
| Brocoli, frais, un récipient | Récipient de cuisson à la vapeur XL | 3 | | 100* | 7-8*** |
| * Préchauffer | | | | | |
| ** Le contrôle est achevé lorsque la température de 85 °C est atteinte à l'endroit le plus froid (cf. CEI 60350-1) | | | | | |
| *** Un niveau de cuisson comparable entre l'échantillon de référence et l'échantillon principal est obtenu lorsque l'échantillon de référence est cuit pendant 5 minutes (fabriqué comme décrit dans CEI 60350-1). | | | | | |

## Grillades

Enfournez également la lèchefrite. Le liquide est récupéré et le compartiment de cuisson reste propre.

Mode de cuisson utilisée :

- Gril grande surface

| Plat | Accessoires | Hauteur d'enfournement | Mode de cuisson | Position du gril | Durée en min. |
|---|---|---|---|---|---|
| **Griller** | | | | | |
| Brunir des toasts* | Grille | 5 | | 3 | 4-6 |
| Hamburger de bœuf, 12 pièces** | Grille | 4 | | 3 | 25-30 |
| * ne pas préchauffer | | | | | |
| ** retourner après 2/3 du temps de cuisson | | | | | |

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34
81739 München, GERMANY

**siemens-home.com**

Fabriqué par BSH Hausgeräte GmbH titulaire des droits d'utilisation de la marque Siemens AG

9001055082
960428