

HBA24B1.0



BOSCH

[fr] Mode d'emploi3



9000612477

Consignes de sécurité.....	4	Testés pour vous dans notre laboratoire	16
Avant l'encastrement.....	4	Gâteaux et pâtisseries	16
Indications pour votre sécurité.....	4	Conseils pour la pâtisserie	19
Causes de dommages	4	Viande, volaille, poisson.....	19
Votre nouveau four	5	Conseils pour les rôtis et grillades.....	22
Bandeau de commande.....	5	Soufflés, gratins, toasts	22
Touches et affichage.....	5	Plats cuisinés.....	22
Sélecteur des fonctions	5	Mets spéciaux	23
Thermostat	6	Décongélation	23
Compartiment de cuisson.....	6	Déshydratation	24
Accessoire.....	6	Mise en conserve	24
Avant la première utilisation.....	8	L'acrylamide dans certains aliments	25
Réglage de l'heure	8	Plats tests	25
Chauffer le four.....	8	Cuisson de pâtisseries	25
Nettoyer les accessoires.....	8	Grillades	26
Réglage du four.....	8		
Mode de cuisson et température	8		
Chauffage rapide	9		
Réglage des fonctions de temps.....	9		
Minuterie	9		
Durée.....	9		
Heure de la fin.....	10		
Heure.....	10		
Sécurité-enfants.....	10		
Modifier les réglages de base.....	11		
Entretien et nettoyage	11		
Nettoyants	11		
Décrocher et accrocher les supports	12		
Décrocher et accrocher la porte du four	12		
Dépose et pose des vitres de la porte.....	13		
Pannes et dépannage.....	13		
Tableau de dérangements.....	13		
Changer la lampe du four au plafond	13		
Cache en verre.....	13		
Service après-vente.....	14		
Numéros de produit E et de fabrication FD	14		
Conseils concernant l'énergie et l'environnement	14		
Economiser de l'énergie.....	14		
Elimination écologique.....	14		
Rôtissage automatique	14		
Récipient.....	14		
Préparation du mets.....	15		
Viande.....	15		
Réglage	15		
Durée du programme	16		
Conseils concernant le rôtissage automatique.....	16		

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

Consignes de sécurité

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

Avant l'encastrement

Avaries de transport

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

Raccordement électronique

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

Indications pour votre sécurité

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Utilisez l'appareil exclusivement pour préparer des aliments.

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

- si physiquement ou mentalement ils ne sont pas en mesure ou
- s'ils ont un manque de connaissances et d'expérience.

Ne jamais laisser des enfants jouer avec l'appareil.

Compartiment de cuisson chaud

Risque de brûlure !

- Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Ouvrir prudemment la porte. De la vapeur chaude peut s'échapper. Eloignez impérativement les jeunes enfants.
- Ne jamais préparer des mets avec de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans le compartiment de cuisson. N'utilisez des boissons fortement alcoolisées qu'en petites quantités et ouvrez prudemment la porte de l'appareil.

Risque d'incendie !

- Ne jamais conserver des objets inflammables dans le compartiment de cuisson. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil en cas de production de fumée dans l'appareil. Éteignez l'appareil. Retirez la fiche secteur de la prise ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.
- Lors du préchauffage, ne jamais mettre du papier cuisson sur l'accessoire sans fixer le papier. Un courant d'air se produit lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Le papier cuisson risque de toucher les résistances chauffantes et de s'enflammer. Alourdissez toujours le papier cuisson avec un récipient ou un moule. Garnissez toujours la surface nécessaire de papier cuisson. Le papier cuisson ne doit pas dépasser de l'accessoire.

Risque de court-circuit !

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

Risque de s'ébouillanter !

Ne jamais verser de l'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela produit de la vapeur d'eau chaude.

Accessoires et récipients chauds

Risque de brûlure !

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

Réparations inexpertes

Risque de choc électrique !

Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations. Si l'appareil est défectueux, retirez la fiche de la prise de secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles. Appelez le service après-vente.

Causes de dommages

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.
- 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.
- Aliments humides : Ne conservez pas d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée. Cela endommage l'émail.
- 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.
- Refroidissement la porte de l'appareil ouverte : Laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement la porte fermée. Même si la porte de l'appareil n'est qu'entreouverte, les façades des meubles voisins risquent d'être endommagées au fil du temps.
- Joint du four très encrassé : Si le joint du four est très encrassé, la porte du four ne fermera plus correctement lors du fonctionnement. Les façades des meubles voisins risquent d'être endommagées. Veillez à ce que le joint du four soit toujours propre.
- Porte du four utilisée comme surface d'assise ou support : Il est interdit de grimper ou de s'asseoir sur la porte du four ouverte. Ne déposez pas de récipient ou d'accessoires sur la porte du four.
- 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.

Votre nouveau four

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

Bandeau de commande

Ci-après l'aperçu du bandeau de commande. Les symboles n'apparaissent jamais tous en même temps dans l'affichage. Des variations de détails sont possibles selon le modèle d'appareil.



Manettes

Les manettes sont escamotables. Pour l'enclencher et la désenclencher, appuyez sur la manette en position 0.

Touches

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

Touches et affichage

Les touches permettent de régler différentes fonctions supplémentaires. A l'affichage vous pouvez lire les valeurs réglées.

Touche	Utilisation
»»»	Chauffage rapide Chauffer le four très rapidement.
kg	kilogramme Sélectionner kilogramme pour les programmes.
🕒	Fonctions de temps Sélectionner Minuterie 🕒, Durée ⏪, Heure de la fin ⏩ et Heure 🕒.
🔒	Sécurité-enfants Verrouiller et déverrouiller le bandeau de commande.
-	Moins Réduire les valeurs de réglage.
+	Plus Augmenter les valeurs de réglage.

Les parenthèses [] autour du symbole correspondant indiquent quelle fonction de temps est à l'avant-plan dans l'affichage. Exception : Pour l'heure, le symbole 🕒 est seulement allumé lorsque vous procédez à une modification.

Sélecteur des fonctions

Le sélecteur des fonctions permet de régler le mode de cuisson.

Position	Utilisation
○	Position zéro Le four est éteint.
🌀	Chaleur tournante 3D* Pour des gâteaux et pâtisseries cuits sur un à trois niveaux. La chaleur du collier chauffant situé dans la paroi arrière est répartie uniformément dans le compartiment de cuisson par le ventilateur.
📺	Convection naturelle Pour des gâteaux, soufflés et des pièces de rôtis maigres, p.ex. boeuf ou gibier, cuits sur un niveau. La chaleur est diffusée uniformément par la voûte et la sole.
🔥	Gril air pulsé Rôtissage de viande, de volaille et de poisson entier. La résistance du gril et le ventilateur fonctionnent en alternance. Le ventilateur répartit l'air chaud autour du mets.
📺	Gril, grande surface Faire griller des steaks, saucisses, toasts et des morceaux de poisson. Toute la surface située sous la résistance du gril est chauffée.
📺	Chaleur de sole Mettre en conserves et poursuivre la cuisson ou le brunissage de gâteaux. La chaleur est diffusée par la sole.
🕒	Rôtissage automatique Programmes pour des plats braisés et des rôtis fondants. Le mode de cuisson et la durée sont définis en fonction du poids.
💡	Lampe du four Allumer la lampe du four.

* Mode de cuisson ayant été utilisé pour déterminer la classe d'efficacité énergétique selon EN50304.

Lorsque vous réglez, la lampe du four dans le compartiment de cuisson s'allume.

Thermostat

Le thermostat permet de régler la température ou la position gril.

Position		Signification
●	Position zéro	Le four ne chauffe pas.
50-270	Plage de température	La température dans le compartiment de cuisson en °C.
I, II, III	Positions gril	Les positions gril pour le mode Gril, grande surface ☐.
		I = Position 1, faible
		II = Position 2, moyen
		III = Position 3, puissant

Lorsque le four chauffe, le symbole  est allumé dans l'affichage. Il s'éteint pendant les coupures de chauffe.

Compartiment de cuisson

La lampe du four est située dans le compartiment de cuisson. Un ventilateur de refroidissement protège le four d'une surchauffe.

Lampe du four

La lampe du four dans le compartiment de cuisson est allumée pendant le fonctionnement. En réglant le sélecteur des fonctions sur la position  vous pouvez allumer la lampe sans chauffage.

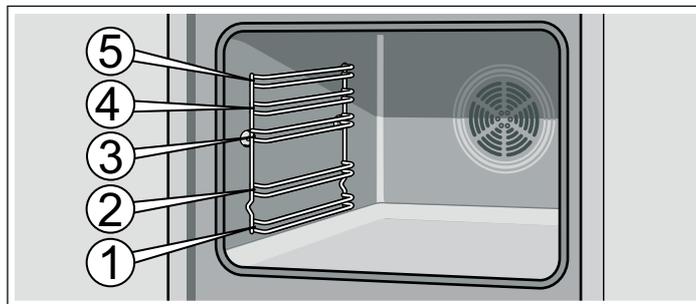
Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement se met en marche et se coupe en cas de besoin. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte. Attention ! Ne pas couvrir les fentes d'aération. Sinon, le four surchauffe.

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

Accessoire

Les accessoires peuvent être enfournés à 5 niveaux différents. Vous pouvez sortir l'accessoire aux deux tiers sans qu'il ne bascule. Il est ainsi plus facile de retirer les plats du four.



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

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



Grille

Pour des récipients, moules à gâteau, rôtis, grillades et plats surgelés.

Enfourner la grille avec la courbure vers le bas .



Lèche-frite

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

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

Accessoire spécial

Les accessoires optionnels sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Dans nos brochures ou sur Internet vous trouverez un large choix pour votre four. La disponibilité des accessoires optionnels ainsi que la possibilité de les commander online est différente selon les pays. Veuillez consulter les documents de vente.

Les accessoires en option ne correspondent pas tous à tous les appareils. Lors de l'achat, veuillez toujours indiquer la désignation exacte (E-Nr.) de votre appareil.

Accessoire spécial	Numéro HEZ	Utilisation
Grille	HEZ334000	Pour des récipients, moules à gâteau, rôtis, grillades et plats surgelés.
Plaque à pâtisserie émaillée	HEZ331000	Pour des gâteaux et petits fours. Enfourner la plaque à pâtisserie avec la partie inclinée en direction de la porte du four.
Lèche-frite	HEZ332000	Pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. Elle peut également servir à récupérer la graisse si vous posez les grillades directement sur la grille. Enfourner la lèche-frite, la partie inclinée en direction de la porte du four.
Grille d'insertion	HEZ324000	Pour des rôtis. Placez toujours la grille dans la lèche-frite. La graisse qui s'égoutte et le jus de viande sont recueillis.
Grille anti-éclaboussures	HEZ325000	Pour faire des grillades, au lieu de la grille ou comme protection contre les éclaboussures, afin de moins salir le four. Utiliser la grille anti-éclaboussures uniquement dans la lèche-frite.

Grillades sur la grille anti-éclaboussures : L'utiliser uniquement sur les niveaux d'enfournement 1, 2 et 3.

Grille anti-éclaboussures comme protection contre les éclaboussures : Enfourner la lèche-frite dotée de la grille anti-éclaboussures sous la grille.

Accessoire spécial	Numéro HEZ	Utilisation
Lèchefrite en verre	HEZ336000	Une plaque à pâtisserie haute en verre. Convient également comme vaisselle de service.
Plaque à pizza	HEZ317000	Idéale pour des pizzas, produits surgelés ou de grands gâteaux ronds. Vous pouvez utiliser la plaque à pizza au lieu de la lèchefrite. Placez la plaque sur la grille et basez-vous sur les indications dans les tableaux.
Pierre de cuisson	HEZ327000	La pierre de cuisson est idéale pour préparer du pain maison, des petits pains et de la pizza dont le fond doit être croustillant. La pierre de cuisson doit toujours être chauffée à la température recommandée.
Plaque à pâtisserie émaillée avec revêtement anti-adhérent	HEZ331010	Les gâteaux et pâtisseries se détachent plus facilement de la plaque à pâtisserie. Enfournier la plaque à pâtisserie avec la partie inclinée en direction de la porte du four.
Lèchefrite avec revêtement anti-adhérent	HEZ332010	Des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et de gros rôtis se détachent plus facilement de la lèchefrite. Enfournier la lèchefrite, la partie inclinée en direction de la porte du four.
Lèchefrite-pro avec grille d'insertion	HEZ333000	Elle convient particulièrement pour la préparation de grosses quantités.
Couvercle pour la lèchefrite-pro	HEZ333001	Le couvercle transforme la lèchefrite-pro en cocotte-pro.
Cocotte en verre	HEZ915001	La cocotte en verre convient pour des plats braisés et des gratins préparés au four. Elle est idéale pour les programmes et le rôtissage automatiques.
Cocotte en métal	HEZ6000	La cocotte est adaptée à la zone pour poissonnière de la table de cuisson vitrocéramique. Elle convient pour le système sensoriel de cuisson, mais aussi pour les programmes et le rôtissage automatiques. La cocotte est émaillée à l'extérieur et possède un revêtement anti-adhérent intérieur.
Double rail télescopique	HEZ338250	Les rails télescopiques au niveau 2 et 3 vous permettent de retirer les accessoires davantage, sans qu'ils ne basculent.
Triple rail télescopique	HEZ338352	Les rails télescopiques au niveau 1, 2 et 3 vous permettent de retirer les accessoires davantage, sans qu'ils ne basculent.
Triple rail télescopique complet	HEZ338356	Les rails télescopiques au niveau 1, 2 et 3 vous permettent de retirer complètement les accessoires, sans qu'ils ne basculent.
Parois latérales autonettoyantes		
Appareils avec une lampe de four	HEZ339020	Afin que le compartiment de cuisson se nettoie automatiquement pendant le fonctionnement, vous pouvez post-équiper les parois latérales.
Appareils avec une lampe de four et le rôtissage automatique	HEZ339020	Afin que le compartiment de cuisson se nettoie automatiquement pendant le fonctionnement, vous pouvez post-équiper les parois latérales.
Plafond et parois latérales autonettoyants		
Appareils avec une lampe de four et une résistance de gril rabattable	HEZ329020	Afin que le compartiment de cuisson se nettoie automatiquement pendant le fonctionnement, vous pouvez post-équiper la voûte et les parois latérales.
Appareils avec deux lampes de four et une résistance de gril rabattable	HEZ329022	Afin que le compartiment de cuisson se nettoie automatiquement pendant le fonctionnement, vous pouvez post-équiper la voûte et les parois latérales.
Appareils avec une lampe de four, une résistance de gril rabattable et un thermomètre à viande	HEZ329027	Afin que le compartiment de cuisson se nettoie automatiquement pendant le fonctionnement, vous pouvez post-équiper la voûte et les parois latérales.
Filtre des fumées	HEZ329000	Vous pouvez en post-équiper votre four. Le filtre des fumées retient les particules de graisse en suspension dans l'air et réduit les odeurs de cuisson. Uniquement pour des appareils dont le deuxième chiffre du Nr.-E est 6, 7 ou 8 (p.ex. HBA3 8B750)
Système de cuisson à vapeur	HEZ24D300	Pour la préparation diététique de légumes et de poisson.

Articles Service après-vente

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

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

Avant la première utilisation

Vous apprendrez ici ce que vous devez faire avant d'utiliser votre four pour la première fois pour préparer des mets. Lisez auparavant le chapitre *Consignes de sécurité*.

Réglage de l'heure

Après le raccordement de l'appareil, le symbole  et quatre zéros s'allument dans l'affichage. Réglez l'heure.

1. Appuyer sur la touche .

L'heure 12:00 apparaît dans l'affichage.

2. Régler l'heure au moyen de la touche **+** ou **-**.

L'heure réglée sera validée au bout de quelques secondes.

Chauffer le four

Afin d'éliminer l'odeur de neuf, laissez chauffer le four à vide, porte fermée. Idéalement une heure en mode convection naturelle  à 240 °C. Assurez-vous que le compartiment de cuisson ne contient pas de restes d'emballage.

1. Avec le sélecteur des fonctions, régler sur Convection naturelle .

2. Régler le thermostat sur 240 °C.

Eteindre le four au bout d'une heure. Pour ce faire, tourner le sélecteur des fonctions sur la position zéro.

Nettoyer les accessoires

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

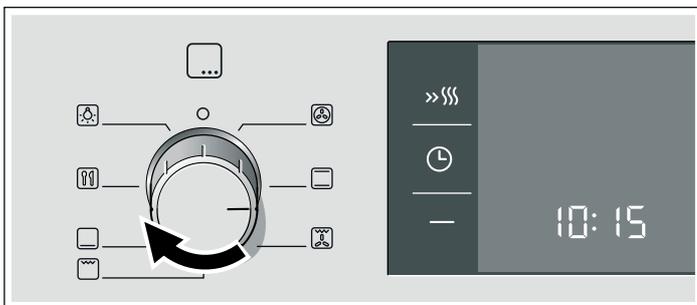
Réglage du four

Vous avez plusieurs possibilités pour régler votre four. Nous vous expliquons ici comment régler le mode de cuisson et la température ou la position gril souhaités. Vous pouvez régler au four la durée et l'heure de la fin pour votre mets. Pour cela, consultez le chapitre *Réglage des fonctions de temps*.

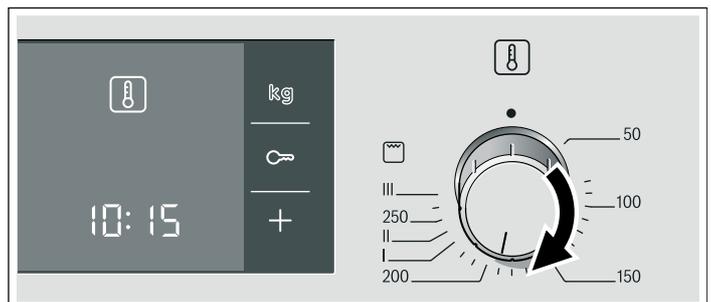
Mode de cuisson et température

Exemple dans l'illustration : Convection naturelle  à 190 °C.

1. Régler le mode de cuisson à l'aide du sélecteur des fonctions.



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



Le four commence à chauffer.

Eteindre le four

Tourner le sélecteur des fonctions sur la position zéro.

Modifier les réglages

Vous pouvez modifier à tout moment le mode de cuisson et la température ou la position gril au moyen du sélecteur correspondant.

Annuler la durée

Remettre la durée sur 00:00 au moyen de la touche **-**. La modification sera validée après quelques secondes. La durée est effacée. Si la minuterie est réglée, appuyez auparavant sur la touche **⏸**.

Interroger les réglages de temps

Si plusieurs fonctions de temps sont réglées, les symboles correspondants sont allumés dans l'affichage. Le symbole de la fonction de temps à l'avant-plan figure entre parenthèses.

Pour interroger la minuterie **⏸**, la durée **⏱**, l'heure de la fin **⌚** ou l'heure **⌚**, appuyer répétitivement sur la touche **⏸**, jusqu'à ce que le symbole respectif figure entre les parenthèses. La valeur correspondante apparaît pour quelques secondes dans l'affichage.

Heure de la fin

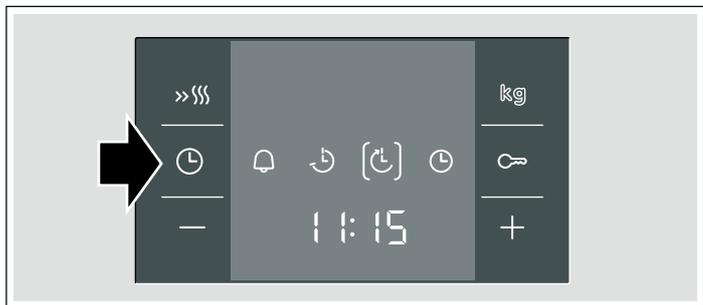
Vous pouvez différer l'heure à laquelle votre mets doit être prêt. Le four démarre automatiquement et la cuisson est terminée au moment voulu. Vous pouvez p.ex. enfourner le mets le matin et régler de telle manière qu'il sera prêt à midi.

Veillez à ce que les aliments ne restent pas trop longtemps dans le compartiment de cuisson et s'avarient.

Exemple dans l'illustration : Il est 10:30 h, la durée est de 45 minutes et la cuisson doit être terminée à 12:30 h.

1. Régler le sélecteur du mode de cuisson.
2. Régler le thermostat.
3. Appuyer deux fois sur la touche **⏸**.
4. Régler la durée au moyen de la touche **+** ou **-**.
5. Appuyer sur la touche **⏸**.

Les parenthèses sont autour de **⌚**. Dans l'affichage apparaît l'heure à laquelle le mets sera prêt.



6. Différer l'heure de la fin à l'aide de la touche **+** ou **-**.



Après quelques secondes, le four valide les réglages et se met en position d'attente. L'affichage indique l'heure à laquelle le mets sera prêt et le symbole **⌚** figure entre parenthèses. Le symbole **⏸** et **⏱** s'éteignent. Lorsque le four démarre, la durée s'écoule visiblement et le symbole **⏱** figure entre parenthèses. Le symbole **⌚** s'éteint.

La durée est écoulée

Un signal retentit. Le four s'arrête de chauffer. Dans l'affichage apparaît 00:00. Appuyer sur la touche **⏸**. Vous pouvez régler une nouvelle durée au moyen de la touche **+** ou **-**. Ou appuyer deux fois sur la touche **⏸** et régler le sélecteur des fonctions sur la position zéro. Le four est éteint.

Modifier l'heure de la fin

Modifier l'heure de la fin au moyen de la touche **+** ou **-**. La modification sera validée après quelques secondes. Si la minuterie est réglée, appuyez auparavant deux fois sur la touche **⏸**. Ne modifiez plus l'heure de la fin si la durée s'écoule déjà. Le résultat de cuisson ne correspondra plus.

Annuler l'heure de la fin

Remettre l'heure de la fin à l'heure actuelle au moyen de la touche **-**. La modification sera validée après quelques secondes. Le four se met en marche. Si la minuterie est réglée, appuyez auparavant deux fois sur la touche **⏸**.

Interroger les réglages de temps

Si plusieurs fonctions de temps sont réglées, les symboles correspondants sont allumés dans l'affichage. Le symbole de la fonction de temps à l'avant-plan figure entre parenthèses.

Pour interroger la minuterie **⏸**, la durée **⏱**, l'heure de la fin **⌚** ou l'heure **⌚**, appuyer répétitivement sur la touche **⏸**, jusqu'à ce que le symbole respectif figure entre les parenthèses. La valeur correspondante apparaît pour quelques secondes dans l'affichage.

Heure

Après avoir branché l'appareil ou après une panne de courant, le symbole **⌚** et quatre zéros s'allument dans l'affichage. Régler l'heure.

1. Appuyer sur la touche **⏸**.
L'heure 12:00 apparaît dans l'affichage.
2. Régler l'heure au moyen de la touche **+** ou **-**.
L'heure réglée sera validée au bout de quelques secondes.

Modifier l'heure

Aucune autre fonction de temps ne doit avoir été réglée.

1. Appuyer quatre fois sur la touche **⏸**.
Les symboles de temps s'allument dans l'affichage, **⌚** figure entre les parenthèses.
2. Modifier l'heure au moyen de la touche **+** ou **-**.
L'heure réglée sera validée au bout de quelques secondes.

Masquer l'heure

Vous pouvez masquer l'heure. Pour cela, consultez le chapitre *Modifier les réglages de base*.

Sécurité-enfants

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

Le four ne réagit à aucun réglage. Vous pouvez régler la minuterie et l'heure même si la sécurité-enfants est activée.

Si un mode de cuisson et la température ou la position gril sont réglés, la sécurité-enfants coupe le chauffage.

Activer la sécurité-enfants

Aucune durée ou heure de la fin ne doit être réglée.

Appuyer sur la touche **⏸** pendant quatre secondes env.

Le symbole **⏸** apparaît dans l'affichage. La sécurité-enfants est activée.

Désactiver la sécurité-enfants

Appuyer sur la touche  pendant quatre secondes env.

Le symbole  s'éteint dans l'affichage. La sécurité-enfants est désactivée.

Sécurité-enfants en cas de rôtissage automatique

Si vous avez réglé le rôtissage automatique, la sécurité-enfants ne fonctionne pas.

Modifier les réglages de base

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

Réglage de base	Sélection 1	Sélection 2	Sélection 3
c1 Affichage heure	permanent*	uniquement avec la touche 	-
c2 Durée du signal après écoulement d'une durée ou du temps de la minuterie	env. 10 sec.	env. 2 min.*	env. 5 min.
c3 Temps d'attente jusqu'à ce qu'un réglage soit validé	env. 2 sec.	env. 5 sec.*	env. 10 sec.

* Réglage usine

Aucune autre fonction de temps ne doit avoir été réglée.

1. Appuyer sur la touche  pendant 4 secondes env.

Le réglage de base actuel pour la durée du signal, p.ex. c1 1 pour la sélection 1 apparaît dans l'affichage.

2. Modifier le réglage de base au moyen de la touche **+** ou **-**.

3. Confirmer au moyen de la touche .

Le réglage de base suivant apparaît dans l'affichage. Avec la touche  vous pouvez parcourir tous les niveaux et modifier à l'aide de la touche **+** ou **-**.

4. A la fin, appuyer sur la touche  pendant 4 secondes env.

Tous les réglages de base sont validés.

Vous pouvez remodifier vos réglages de base à tout moment.

Entretien et nettoyage

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

Remarques

- Les légères variations de couleur apparaissant sur la façade du four sont dues aux différents matériaux tels que le verre, le plastique et le métal.
- Des ombres sur la vitre de la porte, qui ressemblent à des stries, sont des reflets de lumière de la lampe du four.
- L'émail est cuit à des températures très élevées. Ceci peut engendrer des différences de teintes. Ce phénomène est normal et n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four. Les bords de plaques minces ne peuvent pas être émaillés complètement. Ils peuvent donc présenter des aspérités. La protection contre la corrosion n'en est pas compromise.

Nettoyants

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

- de produits agressifs ou récurants,
- de nettoyants fortement alcoolisés,
- de tampons en paille métallique ni d'éponges à dos récurant,
- de nettoyeurs haute pression ni de nettoyeurs à vapeur.

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

Niveau	Nettoyants
Façade du four	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyant pour vitres ni de raclours à verre.
Inox	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Eliminer immédiatement les dépôts calcaires, de graisse, de fécule et de blanc d'oeuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures. Après du service après-vente et dans le commerce spécialisé, vous pouvez vous procurer des produits d'entretien spéciaux pour inox qui sont appropriés pour des surfaces chaudes. Appliquer avec un chiffon doux une pellicule mince de produit d'entretien.
Vitres du four	Nettoyant pour vitres : Nettoyer avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de raclour à verre.
Compartment de cuisson	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau au vinaigre : Nettoyer avec une lavette. En cas d'encrassement important, utiliser une spirale à récurer en inox ou un produit de nettoyage pour four. L'utiliser uniquement dans le compartiment de cuisson froid.
Cache en verre de la lampe du four	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette.

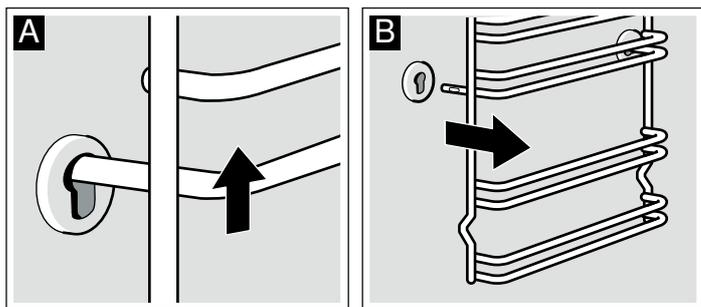
Niveau	Nettoyants
Joint Ne pas l'enlever !	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette. Ne pas rincer.
Supports	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.
Rails télescopiques	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette ou une brosse. Ne pas mettre à tremper ni nettoyer au lave-vaisselle.
Accessoire	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.

Décrocher et accrocher les supports

Pour le nettoyage, vous pouvez enlever les supports. Le four doit être refroidi.

Décrocher les supports

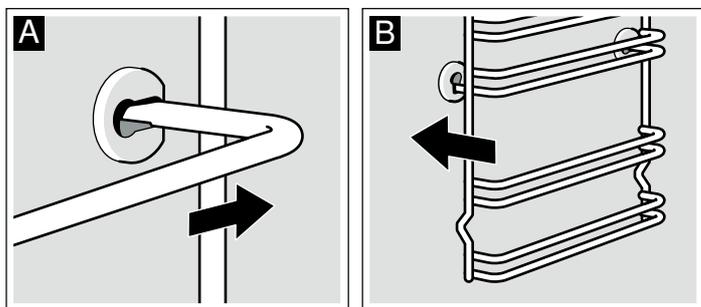
1. Lever le support à l'avant vers le haut
2. et le décrocher (fig. A).
3. Tirer ensuite tout le support vers l'avant et l'enlever (fig. B).



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

Accrocher les supports

1. Engager le support d'abord dans la prise arrière, le pousser légèrement en arrière (fig. A)
2. et l'accrocher ensuite dans la prise avant (fig. B).

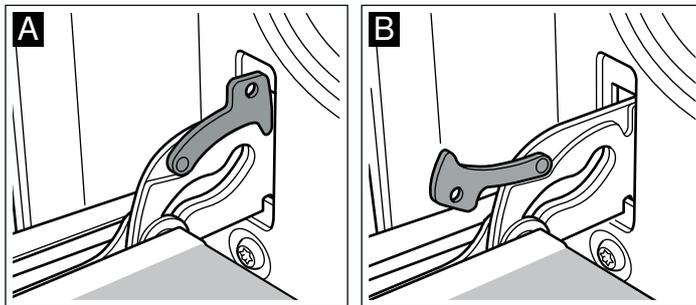


Les supports s'adaptent à droite et à gauche. La courbure doit toujours être en bas.

Décrocher et accrocher la porte du four

Pour le nettoyage et pour la dépose des vitres de la porte, vous pouvez décrocher la porte du four.

Les charnières de la porte du four possèdent respectivement un levier de verrouillage. Lorsque les leviers de verrouillage sont pivotés vers l'intérieur (fig. A), la porte du four est sécurisée. Elle ne peut pas être décrochée. Lorsque les leviers de verrouillage sont pivotés vers l'extérieur pour décrocher la porte du four (fig. B), les charnières sont sécurisées. Elles ne peuvent pas se fermer subitement.

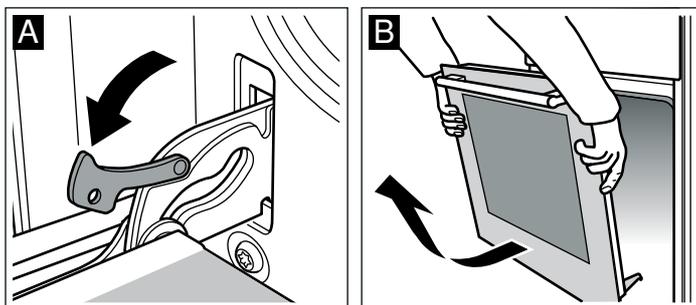


⚠ Risque de blessure !

Si les charnières ne sont pas bloquées, elles peuvent se fermer violemment. Veillez à ce que les leviers de verrouillage soient toujours entièrement fermés ou bien entièrement ouverts lors du décrochage de la porte du four.

Décrocher la porte

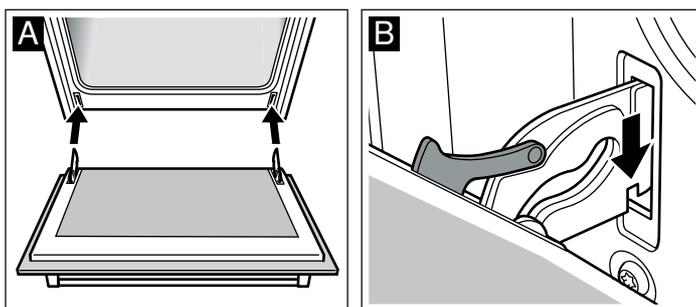
1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Ouvrir les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite (fig. A).
3. Fermer la porte du four jusqu'en butée. Avec les deux mains, la tenir à gauche et à droite. La refermer un peu plus et la retirer (fig. B).



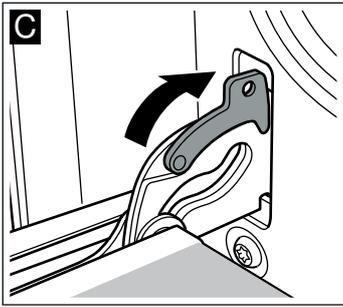
Accrocher la porte

Accrocher la porte du four en procédant dans l'ordre inverse du décrochage.

1. En accrochant la porte du four, veiller à ce que les deux charnières soient introduites tout droit dans l'orifice (fig. A).
2. L'encoche à la charnière doit s'enclencher des deux côtés (fig. B).



3. Refermer les deux leviers de verrouillage (fig. C). Fermer la porte du four.



⚠ Risque de blessure !

Si la porte du four tombe par inadvertance ou une charnière se ferme, ne pas mettre la main dans la charnière. Appelez le service après-vente.

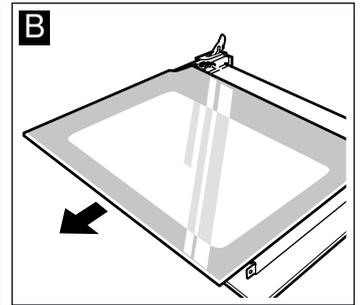
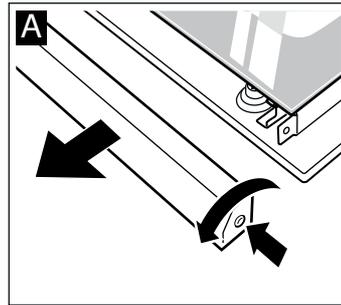
Dépose et pose des vitres de la porte

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

1. Décrocher la porte du four et la placer sur un chiffon, la poignée vers le bas.

2. Dévisser le recouvrement en haut à la porte du four. A cet effet, dévisser les vis à gauche et à droite (fig. A).

3. Soulever la vitre et la retirer (fig. B).



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

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

4. Engager la vitre vers l'arrière en l'inclinant. La face lisse doit être à l'extérieur.
5. Poser le recouvrement et le visser.
6. Accrocher la porte du four.

Réutilisez le four seulement si les vitres sont correctement installées.

Pannes et dépannage

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

Tableau de dérangements

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

Panne	Cause possible	Remède/Remarques
Le four ne fonctionne pas.	Le fusible est défectueux.	Vérifiez dans le boîtier à fusibles si le fusible est en bon état.
	Coupure de courant.	Vérifiez si la lumière de la cuisine ou d'autres appareils ménagers fonctionnent.
⊕ et des zéros sont allumés dans l'affichage.	Coupure de courant.	Réglez l'heure de nouveau.
Le four ne chauffe pas.	Il y a de la poussière sur les contacts.	Tournez plusieurs fois les manettes dans les deux sens.

Messages d'erreur

Si un message d'erreur accompagné de **E** apparaît dans l'affichage, appuyez sur la touche ⊕. Le message disparaît. Une fonction de temps réglée sera effacée. Si le message d'erreur ne disparaît pas, appelez le service après-vente.

Lors du message d'erreur suivant, vous pouvez y remédier vous-même.

Message d'erreur	Cause possible	Remède/Remarques
E011	Une touche a été pressée trop longtemps ou est couverte.	Appuyez sur toutes les touches, l'une après l'autre. Vérifiez si une touche est bloquée, couverte ou encrassée.

⚠ Risque de choc électrique !

Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations.

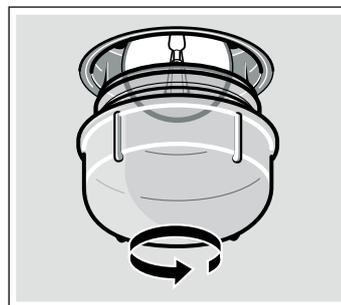
Changer la lampe du four au plafond

Si l'ampoule du four a grillé, vous devez la changer. Des ampoules de rechange de 40 W, résistantes aux températures élevées, sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Utilisez exclusivement ces ampoules.

⚠ Risque de choc électrique !

Couper le fusible dans la boîte à fusibles.

1. Etaler un torchon à vaisselle dans le four froid, afin d'éviter des dégâts.
2. Dévisser le cache en verre en le tournant à gauche.



3. Remplacer l'ampoule par un modèle identique.
4. Revisser le cache en verre.
5. Enlever le torchon et armer le fusible.

Cache en verre

Un cache en verre endommagé doit être remplacé. Des caches en verre appropriés sont en vente auprès du service après-vente. Veuillez indiquer les numéros E et FD de votre appareil.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Nous trouvons toujours une solution appropriée pour éviter des visites inutiles d'un technicien.

Numéros de produit E et de fabrication FD

Lors de votre appel, veuillez indiquer le numéro de produit (n° E) et le numéro de fabrication (n° FD), afin que nous puissions vous apporter une assistance qualifiée. La plaque signalétique avec les numéros est située à droite, sur le côté de la porte du four. Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

N° E

N° FD

Service après-vente

Tenez compte du fait 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 070 222 141

FR 01 40 10 11 00

CH 0848 840 040

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

Conseils concernant l'énergie et l'environnement

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

Economiser de l'énergie

- Préchauffez le four seulement si cela est indiqué dans la recette ou dans les tableaux de la notice d'utilisation.
- Utilisez des moules sombres, laqués noirs ou émaillés. Ces types de moule absorbent bien la chaleur.
- Pendant la cuisson ou le rôtissage, ouvrez la porte du four aussi rarement que possible.
- Si vous voulez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le four étant encore chaud. Le

temps de cuisson diminue au deuxième gâteau. Vous pouvez également enfourner 2 moules à cake l'un à côté de l'autre.

- Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin de la durée impartie puis terminez la cuisson avec la chaleur résiduelle.

Elimination écologique

Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



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

Rôtissage automatique

Avec le rôtissage automatique il est facile de réussir des plats braisés et des rôtis fondants. Vous n'avez pas besoin de retourner le mets et de l'arroser et le compartiment de cuisson reste propre.

Le résultat de cuisson dépend de la qualité de la viande et de la taille et du type de récipient. Utilisez des maniques lorsque vous défournez des mets cuits. Le récipient est très chaud. Attention en ouvrant le récipient, de la vapeur chaude s'échappe.

Récipient

Le rôtissage automatique est uniquement approprié pour le rôtissage dans un récipient fermé. Utilisez uniquement des récipients avec un couvercle qui ferme bien. Respectez aussi les indications du fabricant du récipient.

Récipients appropriés

Nous recommandons des récipients résistant à la chaleur (jusqu'à 300 °C) en verre ou en vitrocéramique. Les cocottes en inox ne conviennent que sous réserve. La surface brillante reflète fortement le rayonnement thermique. Le mets dore

moins et la viande est moins cuite. Si vous utilisez une cocotte en acier inox, enlevez le couvercle après la fin du programme. Passez la viande encore 8 à 10 minutes sous le gril avec la position gril. Si vous utilisez des cocottes en acier émaillé, en fonte d'acier ou en aluminium moulé, le mets brunit davantage. Ajoutez un peu plus de liquide.

Récipients inappropriés

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

Taille des récipients

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

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

Préparation du mets

Utilisez de la viande fraîche, idéalement à la température du réfrigérateur ou de la viande surgelée.

Choisissez un récipient approprié.

Pesez la viande fraîche ou surgelée. Des indications précises figurent dans le tableau. Vous avez besoin de connaître le poids pour le réglage.

Si vous ne trouvez pas le poids approprié pour votre viande, réglez le poids supérieur le plus proche. Votre viande pèse p.ex. 1,6 kg, alors réglez 1,75 kg.

Assaisonnez la viande surgelée de la même façon que la viande fraîche.

Certains mets nécessitent l'ajout de liquide. Ajoutez autant de liquide que le fond du récipient soit recouvert jusqu'à une hauteur d'env. ½ cm. Si dans le tableau est indiqué "un peu" de liquide, alors 2-3 cuillerées à soupe sont généralement suffisantes. Respectez les indications dans les tableaux.

Couvrez le récipient. Placez-le sur la grille au niveau 2.

Mettez le récipient toujours dans le compartiment de cuisson froid.

Viande

Verser du liquide dans le récipient vide, comme indiqué dans le tableau.

Lors des programmes de rôti de boeuf (P1 et P7), la lampe du four s'éteint avant écoulement de la durée de cuisson. La chaleur résiduelle est utilisée pour terminer la cuisson. Le mets est cuit lorsque le signal retentit.

Pour les rôtis, vous réglez le poids de la viande, pour les rôtis de viande hachée et du goulasch le poids total.

En cas de goulasch, utiliser un récipient à bord haut. Placer la viande en bas et la recouvrir de légumes.

Lorsqu'un rôti est cuit, il peut encore reposer 10 minutes de plus dans le compartiment de cuisson éteint et fermé. Cela permet au jus de mieux se répartir dans la viande.

P1 	P2 	P3 	P4 	P5 	AUTOMATIC	P6 	P7 	P8 	P9 	P10 
--------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------	-----------	--------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------

Viande fraîche	Numéro de programme	Fourchette de poids en kg	Ajouter du liquide	Poids de réglage
Rôti de boeuf Tende de tranche, poire, aiguillette, hanche, paleron	P1	0,5-2,5	oui	Poids de la viande
Rôti de veau Noix, noix pâtissière, sous-noix, quasi	P2	0,5-2,5	oui	Poids de la viande
Rôti de porc Echine, collier, collet	P3	0,5-2,5	oui	Poids de la viande
Gigot d'agneau sans os	P4	0,5-2,5	oui	Poids de la viande
Rôti de viande hachée Boeuf, viande de boeuf et de porc mélangée	P5	0,5-2,5	non	Poids total
Goulasch Boeuf, porc, viande de boeuf et de porc mélangée	P6	0,5-2,5	oui	Poids total

Viande surgelée	Numéro de programme	Fourchette de poids en kg	Ajouter du liquide	Poids de réglage
Rôti de boeuf Tende de tranche, poire, aiguillette, hanche, paleron	P7	0,5-2,0	un peu	Poids de la viande
Rôti de veau Noix, noix pâtissière, sous-noix, quasi	P8	0,5-2,0	un peu	Poids de la viande
Rôti de porc Echine, collier, collet	P9	0,5-2,0	un peu	Poids de la viande
Gigot d'agneau sans os	P10	0,5-2,0	un peu	Poids de la viande

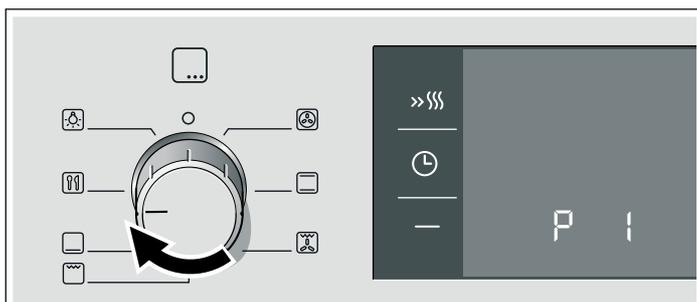
Réglage

Après avoir choisi un programme, réglez le four. Le thermostat doit être sur la position zéro.

Exemple dans l'illustration : Rôti de veau frais (programme 2) avec poids de 1,5 kg.

1. Régler le sélecteur des fonctions sur rôtissage automatique .

Le premier numéro de programme apparaît dans l'affichage.

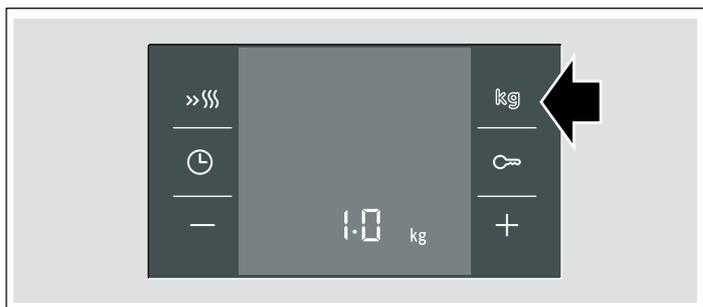


2. Sélectionner le numéro du programme au moyen de la touche + ou -.



3. Appuyer sur la touche kg.

Dans l'affichage apparaît 1,0 kg comme poids de référence.



4. Régler le poids au moyen de la touche + ou -.



Le programme démarre au bout de quelques secondes. La durée s'écoule visiblement et le symbole ⌚ figure entre parenthèses.

Le programme est terminé

Un signal retentit. Le four s'arrête de chauffer. A l'affichage s'affiche 00:00. Régler le sélecteur des fonctions sur la position zéro. Le four est éteint.

Modifier le programme

Après la mise en marche, il n'est plus possible de modifier le numéro de programme et le poids.

Annuler le programme

Régler le sélecteur des fonctions sur la position zéro. Le four est éteint.

Modifier la durée et l'heure de la fin

Pour le rôtissage automatique, vous ne pouvez pas modifier la durée et l'heure de la fin.

Durée du programme

Si vous voulez connaître la durée d'un programme, réglez comme décrit sous les points 1 à 4. La durée ⌚ apparaît dans l'affichage.

Si vous voulez ensuite annuler le programme, réglez le sélecteur des fonctions sur la position zéro.

Conseils concernant le rôtissage automatique

Le poids du rôti est supérieur à la plage de poids indiquée.	La plage de poids est limitée intentionnellement. Souvent l'on ne trouve pas de cocotte suffisamment grande pour de très gros rôtis. Préparez des gros morceaux avec le mode Convection naturelle  ou le mode Gril air pulsé  .
Le rôti est réussi, mais la sauce est trop foncée.	Choisissez un récipient plus petit ou utilisez plus de liquide.
Le rôti est réussi, mais la sauce est trop claire et liquide.	Choisissez un récipient plus grand ou utilisez moins de liquide.
Le rôti est trop sec par le dessus.	Utilisez un récipient avec un couvercle qui ferme bien. De la viande très maigre restera juteuse si vous la bardez de lard.
Pendant la cuisson il y aura une odeur de brûlé, mais le rôti a un bel aspect.	Le couvercle de la cocotte ferme mal ou la viande a gonflé et a soulevé le couvercle. Utilisez toujours un couvercle adapté. Veillez à ce qu'il y ait un espace d'au moins 3 cm entre la viande et le couvercle.
La viande du goulasch est trop brunie.	La fois suivante, mettez dans le récipient d'abord la viande et par-dessus les légumes.

Testés pour vous dans notre laboratoire

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

Remarques

- Les valeurs des tableaux s'entendent toujours pour un enfournement dans le compartiment de cuisson froid. Préchauffez uniquement si cela est indiqué dans les tableaux. Recouvrez l'accessoire de papier cuisson uniquement après le préchauffage.
- Les durées indiquées dans les tableaux sont indicatives. Elles dépendent de la qualité et de la nature de l'aliment.
- Utilisez les accessoires livrés avec l'appareil. Des accessoires supplémentaires sont en vente auprès du

service après-vente ou dans le commerce spécialisé comme accessoires optionnels.

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

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

Gâteaux et pâtisseries

Cuire sur un niveau

La Convection naturelle  est idéale pour la cuisson de gâteaux.

Si vous faites cuire des gâteaux avec la Chaleur tournante 3D , utilisez les niveaux d'enfournement suivants pour l'accessoire :

- Gâteau dans des moules : niveau 2
- Gâteau sur la plaque : niveau 3

Cuisson sur plusieurs niveaux

Utilisez le mode Chaleur tournante 3D .

Niveaux d'enfournement lors de la cuisson de pâtisseries sur 2 niveaux :

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

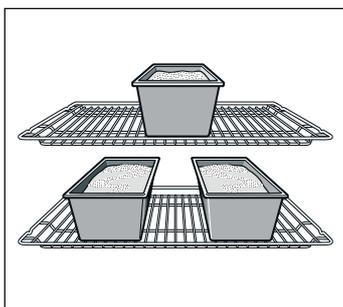
Niveaux d'enfournement lors de la cuisson de pâtisseries sur 3 niveaux :

- Plaque à pâtisserie : niveau 5
- Lèchefrite : niveau 3
- Plaque à pâtisserie : niveau 1

La cuisson des préparations sur des plaques enfournées en même temps ne sera pas forcément terminée au même moment.

Dans les tableaux vous trouverez de nombreuses suggestions pour vos plats.

Si vous faites cuire avec 3 moules à cake simultanément, placez-les sur les grilles comme illustré.



Moules

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

En cas de moules en métal à paroi mince ou en cas de plats en Pyrex les temps de cuisson sont plus longs et le gâteau brunit moins uniformément.

Si vous voulez utiliser des moules en silicone, basez-vous sur les indications et les recettes du fabricant. Les moules en silicone sont souvent plus petits que les moules normaux. Les quantités de pâte et les indications des recettes peuvent diverger.

Tableaux

Dans les tableaux vous trouverez le mode de cuisson optimal pour les différents gâteaux et pâtisseries. La température et la durée de cuisson dépendent de la quantité et de la nature de la pâte préparée. C'est pourquoi les tableaux présentent des fourchettes de valeurs. Commencez par la valeur la plus basse. Une température plus basse permet d'obtenir des mets plus uniformément dorés. Si nécessaire, sélectionnez la fois suivante une valeur plus élevée.

Les temps de cuisson sont de 5 à 10 minutes plus courts lorsque vous préchauffez.

Vous trouverez des informations supplémentaires dans la section *Conseils pour la pâtisserie* à la suite des tableaux.

Gâteau dans des moules	Moule	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Cake, simple	Moule à savarin/à cake	2		160-180	50-60
	3 moules à cake	3+1		140-160	60-80
Cake, fin	Moule à savarin/à cake	2		150-170	65-75
Fond de tarte, pâte à cake	Moule pour fond de tarte aux fruits	3		160-180	20-30
Gâteau aux fruits, pâte à cake	Moule démontable/à kouglof	2		160-180	50-60
Génoise, 2 oeufs (préchauffer)	Moule pour fond de tarte aux fruits	2		160-180	20-30
Tarte génoise, 6 oeufs (préchauffer)	Moule démontable	2		160-180	40-50
Fond de tarte en pâte brisée avec bord	Moule démontable	1		170-190	25-35
Tarte aux fruits ou au fromage blanc, fond en pâte brisée*	Moule démontable	1		170-190	70-90
Gâteau suisse (Wähe)	Plaque à pizza	1		220-240	35-45
Kouglof	Moule à Kouglof	2		150-170	60-70
Pizza, fond mince, avec peu de garniture (préchauffer)	Plaque à pizza	1		250-270	10-15
Gâteaux salés*	Moule démontable	1		180-200	45-55

* Laissez refroidir le gâteau env. 20 minutes dans le four fermé et éteint.

Gâteau sur la plaque	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Pâte à cake avec garniture sèche	Lèchefrite	2		170-190	20-30
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		150-170	35-45
Pâte à cake avec garniture fondante, fruits	Lèchefrite	2		180-200	25-35
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		140-160	40-50

Gâteau sur la plaque	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Pâte levée avec garniture sèche	Lèche-frite	3	☐	170-190	25-35
	Lèche-frite + plaque à pâtisserie	3+1	☒	150-170	35-45
Pâte levée avec garniture fondante, fruits	Lèche-frite	3	☐	160-180	40-50
	Lèche-frite + plaque à pâtisserie	3+1	☒	150-170	50-60
Pâte brisée avec garniture sèche	Lèche-frite	2	☐	170-190	20-30
Pâte brisée avec garniture fondante, fruits	Lèche-frite	2	☐	170-190	60-70
Gâteau suisse (Wähe)	Lèche-frite	1	☐	210-230	40-50
Biscuit roulé (préchauffer)	Lèche-frite	2	☐	170-190	15-20
Brioche tressée avec 500 g de farine	Lèche-frite	2	☐	170-190	25-35
Stollen (Gâteau de Noël) avec 500 g de farine	Lèche-frite	3	☐	160-180	60-70
Stollen (Gâteau de Noël) avec 1 kg de farine	Lèche-frite	3	☐	140-160	90-100
Strudel, sucré	Lèche-frite	2	☐	190-210	55-65
Pizza	Lèche-frite	2	☐	210-230	25-35
	Lèche-frite + plaque à pâtisserie	3+1	☒	180-200	40-50
Tarte flambée (préchauffer)	Lèche-frite	2	☐	250-270	10-15

Petites pâtisseries	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Petits gâteaux secs	Lèche-frite	3	☒	140-160	15-25
	Lèche-frite + plaque à pâtisserie	3+1	☒	130-150	25-35
	2 plaques à pâtisserie + lèche-frite	5+3+1	☒	130-150	30-40
Biscuiterie dressée (préchauffer)	Lèche-frite	3	☐	140-150	30-40
	Lèche-frite	3	☒	140-150	30-40
	Lèche-frite + plaque à pâtisserie	3+1	☒	140-150	30-45
	2 plaques à pâtisserie + lèche-frite	5+3+1	☒	130-140	40-55
Macarons	Lèche-frite	2	☐	100-120	30-40
	Lèche-frite + plaque à pâtisserie	3+1	☒	100-120	35-45
	2 plaques à pâtisserie + lèche-frite	5+3+1	☒	100-120	40-50
Meringues	Lèche-frite	3	☒	80-100	100-150
Muffins	Grille avec plaque à muffins	2	☐	170-190	20-25
	2 grilles avec plaques à muffins	3+1	☒	160-180	25-35
Pâtisserie en pâte à choux	Lèche-frite	2	☐	210-230	30-40
Feuilletés	Lèche-frite	3	☒	180-200	20-30
	Lèche-frite + plaque à pâtisserie	3+1	☒	180-200	25-35
	2 plaques à pâtisserie + lèche-frite	5+3+1	☒	170-190	35-45
Pâtisserie à base de pâte levée	Lèche-frite	2	☐	180-200	20-30
	Lèche-frite + plaque à pâtisserie	3+1	☒	160-180	25-35

Pain et petits pains

Pour la cuisson de pain, préchauffer le four, sauf indication contraire.

Ne jamais verser de l'eau dans le four chaud.

Pain et petits pains	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Pain à la levure du boulanger avec 1,2 kg de farine	Lèche-frite	2	☐	270	5
				200	30-40
Pain au levain avec 1,2 kg de farine	Lèche-frite	2	☐	270	8
				200	35-45

Pain et petits pains	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Fougasse	Lèchefrite	2	☐	270	10-15
Petits pains (ne pas préchauffer)	Lèchefrite	3	☐	200-220	20-30
Petits pains en pâte levée, sucrés	Lèchefrite	3	☐	180-200	15-20
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1	☑	160-180	20-30

Conseils pour la pâtisserie

Vous voulez utiliser votre propre recette.	Basez-vous sur les tableaux qui se rapprochent le plus de votre recette.
Vérifiez si votre cake est complètement cuit.	A l'aide d'un bâtonnet en bois, piquez le sommet du gâteau environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson indiqué dans la recette. Le gâteau est cuit si la pâte n'adhère plus au bâtonnet.
Le gâteau s'affaisse.	La fois suivante, veillez à ce que la pâte soit moins liquide ou bien réduisez la température du four de 10 degrés. Respectez les temps de malaxage indiqués dans la recette.
Le gâteau a monté davantage au centre que sur les bords.	Ne graissez pas le tour du moule démontable. Après la cuisson, détachez soigneusement le gâteau à l'aide d'un couteau.
Le dessus du gâteau est trop cuit.	Enfournez-le jusqu'au fond, choisissez une température plus basse et faites cuire le gâteau un peu plus longtemps.
Le gâteau est trop sec.	A l'aide d'un cure-dent, percez plusieurs petits trous dans le gâteau cuit. Arrosez de jus de fruit ou de liquide légèrement alcoolisé. Au gâteau suivant, augmentez la température de 10 degrés et réduisez le temps de cuisson.
Le pain ou le gâteau (gâteau au fromage blanc par ex.) a un bel aspect mais l'intérieur est pâteux (filets d'eau à l'intérieur).	Pour le gâteau suivant, veillez à ce que la pâte soit moins liquide. Augmentez le temps de cuisson et réduisez la température. En cas de gâteau avec une garniture fondante, faites d'abord précuire le fond. Saupoudrez-le de poudre d'amandes ou de chapelure et mettez ensuite la garniture. Respectez la recette et les temps de cuisson.
Les pâtisseries ne sont pas uniformément dorées.	Baissez la température, la cuisson sera alors plus uniforme. Faites cuire les pâtisseries délicats sur un seul niveau avec la convection naturelle ☐. Le papier cuisson dépassant de la plaque peut également gêner la circulation de l'air. Découpez toujours le papier aux dimensions de la plaque.
Le dessous de la tarte aux fruits est trop clair.	La fois suivante, enfournez le gâteau un niveau plus bas.
Le jus des fruits a coulé.	La fois suivante, utilisez la lèchefrite à bords hauts (s'il y en a).
Les petites pâtisseries en pâte levée collent ensemble pendant la cuisson.	Disposez les pièces de pâtisserie sur la plaque en respectant un espace d'env. 2 cm autour de chaque pièce. Il y aura ainsi suffisamment de place pour que les pièces de pâtisserie puissent gonfler et dorer tout autour.
Vous avez fait cuire des pâtisseries sur plusieurs niveaux. Les pâtisseries placées sur la plaque supérieure sont plus cuites que celles placées sur la plaque inférieure.	Pour la cuisson sur plusieurs niveaux, utilisez toujours la Chaleur tournante 3D ☑. La cuisson des préparations sur des plaques enfournées en même temps ne sera pas forcément terminée au même moment.
La cuisson de gâteaux aux fruits juteux produit de la condensation.	La cuisson peut générer de la vapeur d'eau. Elle s'échappe au-dessus de la porte. Cette vapeur peut se condenser sur le bandeau de commande ou sur les façades des meubles situés à proximité et se mettre à goutter. C'est là une propriété physique normale.

Viande, volaille, poisson

Récipient

Vous pouvez utiliser tout récipient résistant à la chaleur. La lèchefrite convient également très bien pour de gros rôtis.

Des récipients en verre sont les plus appropriés. Veillez à ce que le couvercle soit adapté à la cocotte et ferme bien.

Si vous utilisez des cocottes émaillées, ajoutez un peu plus de liquide.

En cas de cocottes en inox, la viande sera moins dorée et peut être un peu moins cuite. Allongez les temps de cuisson.

Indications dans les tableaux :

Récipient sans couvercle = ouvert

Récipient avec couvercle = fermé

Placez toujours le plat au centre de la grille.

Poser le récipient en verre chaud sur un support sec. Si la surface est humide ou froide, le verre peut se casser.

Rôtissage

Ajoutez un peu de liquide à une viande maigre. Le fond du récipient doit être recouvert d'env. ½ cm de liquide.

Pour du rôti à braiser, ajoutez suffisamment de liquide. Le fond du récipient doit être recouvert d'env. 1 - 2 cm de liquide.

La quantité de liquide dépend du type de viande et du matériau du récipient. Si vous préparez de la viande dans une cocotte émaillée, il faut ajouter un peu plus de liquide que dans un récipient en verre.

Les cocottes en inox ne conviennent que sous réserve. La viande cuit plus lentement et dore moins. Réglez une température plus élevée et/ou un temps de cuisson plus long.

Grillades

Pour des grillades, préchauffez env. 3 minutes avant d'enfourner l'aliment à griller.

Fermez toujours le four lorsque le gril fonctionne.

Prenez si possible des pièces à griller de la même épaisseur. Elles seront alors uniformément dorées et bien juteuses.

Retournez les pièces à griller après les $\frac{2}{3}$ du temps de cuisson.

Salez les steaks seulement une fois grillés.

Déposez les morceaux à griller directement sur la grille. Si vous faites griller une seule pièce, vous obtiendrez les meilleurs résultats en la plaçant au centre de la grille.

Enfournez en plus la lèchefrite au niveau 1. Elle récupère le jus de viande et le four restera plus propre.

Ne pas enfourner la plaque à pâtisserie ou la lèchefrite à la hauteur 4 ou 5 pour les grillades. Elle se déforme par la forte chaleur et risque d'endommager le compartiment de cuisson lors du défournement.

La résistance du grill s'allume et s'éteint en permanence. C'est normal. Le nombre de fois dépend de la position grill sélectionnée.

Viande

Retournez les pièces de viande à mi-cuisson.

Une fois le rôti cuit, laissez-le reposer 10 minutes de plus dans le four éteint et fermé. Cela permet au jus de mieux se répartir dans la viande.

Après la cuisson d'un rosbif, enveloppez-le dans une feuille d'aluminium et laissez-le reposer 10 minutes dans le four.

En cas de rôti de porc avec couenne, entaillez la couenne en croix et posez le rôti avec la couenne au contact du récipient.

Viande	Poids	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C, position grill	Durée en minutes
Boeuf						
Rôti de boeuf à braiser	1,0 kg	Fermé	2		210-230	100
	1,5 kg		2		200-220	120
	2,0 kg		2		190-210	140
Filet de boeuf, médium	1,0 kg	Ouvret	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Rosbif, médium	1,0 kg	Ouvret	1		220-240	60
Steaks, 3 cm d'épaisseur, médium		Grille + lèchefrite	5+1		3	15
Veau						
Rôti de veau	1,0 kg	Ouvret	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Jarret de veau	1,5 kg	Ouvret	2		210-230	140
Porc						
Rôti sans couenne (p.ex. échine)	1,0 kg	Ouvret	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Rôti avec couenne (p.ex. épaule)	1,0 kg	Ouvret	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Filet mignon de porc	500 g	Grille + lèchefrite	3+1		220-230	30
Rôti de porc, maigre	1,0 kg	Ouvret	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Kassler avec os	1,0 kg	Fermé	2		200-220	70
Steaks, 2 cm d'épaisseur		Grille + lèchefrite	5+1		3	20
Médailles de porc, 3 cm d'épaisseur		Grille + lèchefrite	5+1		3	10
Agneau						
Selle d'agneau avec os	1,5 kg	Ouvret	2		190	60
Gigot d'agneau sans os, médium	1,5 kg	Ouvret	1		150-170	120
Gibier						
Selle de chevreuil avec os	1,5 kg	Ouvret	2		200-220	50
Cuissot de chevreuil sans os	1,5 kg	Fermé	2		210-230	100
Rôti de sanglier	1,5 kg	Fermé	2		180-200	140
Rôti de cerf	1,5 kg	Fermé	2		180-200	130

Viande	Poids	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C, position grill	Durée en minutes
Lapin	2,0 kg	Fermé	2		220-240	60

Viande hachée

Rôti de viande hachée	de 500 g de viande	Ouvert	1		180-200	80
-----------------------	--------------------	--------	---	-------------------------------------------------------------------------------------	---------	----

Saucisses

Saucisses		Grille + lèche-frite	4+1		3	15
-----------	--	----------------------	-----	-------------------------------------------------------------------------------------	---	----

Volaille

Les données de poids dans le tableau concernent la volaille non farcie et prête à cuire.

En cas de volaille entière, placez-la sur la grille, le côté blanc vers le bas. Retourner après les $\frac{2}{3}$ du temps indiqué.

Retourner les pièces à rôtir, telles que du rôti de dinde ficelé ou du blanc de dinde, après la moitié du temps indiqué. Retourner les morceaux de volaille après les $\frac{2}{3}$ du temps.

Pour les canards ou les oies, piquez la peau sous les ailes. La graisse peut ainsi s'écouler.

Pour obtenir une peau de volaille dorée et croustillante, enduisez la peau de beurre ou versez de l'eau salée ou du jus d'orange sur la peau vers la fin de la cuisson.

Volaille	Poids	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C, position grill	Durée en minutes
Poulet, entier	1,2 kg	Grille	2		200-220	60-70
Poularde, entière	1,6 kg	Grille	2		190-210	80-90
Poulet, demi	de 500 g	Grille	2		220-240	40-50
Morceaux de poulet	de 150 g	Grille	3		210-230	30-40
Morceaux de poulet	de 300 g	Grille	3		220-240	35-45
Blanc de poulet	de 200 g	Grille	2		3	30-40
Canard, entier	2,0 kg	Grille	2		190-210	100-110
Magret de canard	de 300 g	Grille	3		240-260	30-40
Oie, entière	3,5-4,0 kg	Grille	2		170-190	120-140
Cuisses d'oie	de 400 g	Grille	3		220-240	50-60
Dindonneau, entier	3,0 kg	Grille	2		180-200	80-100
Rôti de dinde ficelé	1,5 kg	Ouvert	1		190-210	110-130
Blanc de dinde	1,0 kg	Fermé	2		180-200	80-90
Gigot de dinde	1,0 kg	Grille	2		180-200	90-100

Poisson

Retournez les morceaux de poisson aux $\frac{2}{3}$ du temps.

Il n'est pas nécessaire de retourner du poisson entier. En cas de poisson entier, enfournez-le en position "à la nage", la nageoire dorsale vers le haut. Une pomme de terre entamée,

ou un petit récipient résistant à la chaleur, placé(e) dans le ventre du poisson le rend plus stable.

En cas de filet de poisson, ajoutez quelques cuillerées à soupe de liquide pour l'étuver.

Poisson	Poids	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C, position grill	Durée en minutes
Poisson, entier	resp. env. 300 g	Grille	2		2	20-25
	1,0 kg	Grille	2		210-230	45-55
	1,5 kg	Grille	2		180-200	60-70
	2,0 kg	Fermé	2		180-200	70-80
Darne de poisson, 3 cm d'épaisseur		Grille	3		2	20-25
Filet de poisson		Fermé	2		210-230	20-30

Conseils pour les rôtis et grillades

Le tableau ne contient pas de valeur pour le poids du rôti.	Choisissez les valeurs qui correspondent au poids immédiatement inférieur et allongez la durée de cuisson.
Vous voulez savoir si le rôti est cuit.	Utilisez un thermomètre pour viande (en vente dans le commerce) ou bien faites le « test de la cuillère ». Appuyez sur le rôti avec une cuillère. Si vous sentez une résistance, le rôti est cuit. Si la cuillère s'enfonce, allongez le temps de cuisson.
Le rôti est trop cuit et l'extérieur est brûlé par endroits.	Vérifiez le niveau d'enfournement ainsi que la température.
Le rôti a un bel aspect mais la sauce est brûlée.	La fois suivante, choisissez un plat à rôti plus petit ou ajoutez plus de liquide.
Le rôti a un bel aspect, mais la sauce est trop claire et insipide.	La fois suivante, choisissez un plat à rôti plus grand et ajoutez moins de liquide.
L'arrosage du rôti produit un dégagement de vapeur.	C'est un phénomène physique normal. Une grande partie de la vapeur s'échappe par l'orifice de sortie de vapeur. Elle peut se condenser sur le bandeau de commande plus froid ou sur les façades des meubles voisins et se mettre à goutter.

Soufflés, gratins, toasts

Placez toujours la vaisselle sur la grille.

Si vous faites des grillades sans récipient, mais directement sur la grille, enfournez en plus la lèchefrite au niveau 1. Le four restera plus propre.

L'état de cuisson d'un soufflé/gratin dépend de la taille du récipient et de l'épaisseur du soufflé/gratin. Les indications dans le tableau ne sont que des valeurs indicatives.

Plat	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C, position gril	Durée en minutes
Soufflés/gratins					
Gratin sucré	Plat à gratin	2		180-200	50-60
Soufflé	Plat à gratin	2		170-190	35-45
	Ramequins	2		190-210	25-30
Gratin de pâtes	Plat à gratin	2		200-220	40-50
Lasagne	Plat à gratin	2		180-200	45-50
Gratin					
Gratin de pommes de terre, ingrédients crus, max. 4 cm de haut	1 plat à gratin	2		160-180	60-80
	2 plats à gratin	1+3		150-170	60-80
Toasts					
12 pièces, gratinés	Grille	4		3	5-8

Plats cuisinés

Respectez les indications du fabricant figurant sur l'emballage.

Si vous recouvrez l'accessoire de papier cuisson, veillez à ce que le papier cuisson soit approprié pour ces températures. Adaptez la taille du papier cuisson au mets.

Le résultat de cuisson dépend beaucoup de l'aliment. Le produit cru peut déjà présenter des pré-brunissements et des inégalités.

Plat	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Pizza, surgelée					
Pizza à pâte fine	Lèchefrite	2		190-210	15-25
	Lèchefrite + grille	3+1		180-200	20-30
Pizza à pâte épaisse	Lèchefrite	2		180-200	20-30
	Lèchefrite + grille	3+1		170-190	25-35
Pizza-baguette	Lèchefrite	3		180-200	20-30
Mini-pizzas	Lèchefrite	3		190-210	10-20
Pizza, du réfrigérateur					
Pizza (préchauffer)	Lèchefrite	3		190-210	10-15

Plat	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Produits de pommes de terre, surgelés					
Frites	Lèche-frite	3	☐	190-210	20-30
	Lèche-frite + plaque à pâtisserie	3+1	☒	180-200	30-40
Croquettes	Lèche-frite	3	☐	200-220	20-25
Rösti, pommes de terre farcies	Lèche-frite	3	☐	210-230	15-25
Pains et pâtisseries, surgelés					
Petits pains, baguette	Lèche-frite	3	☐	170-190	10-20
Bretzels (pâtons)	Lèche-frite	3	☐	210-230	15-25
Pains et pâtisseries, précuits					
Petits pains précuits, baguette précuite	Lèche-frite	3	☐	190-210	10-20
	Lèche-frite + grille	3+1	☒	160-180	20-25
Boulettes végétariennes, surgelées					
Bâtonnets de poisson	Lèche-frite	2	☐	220-240	10-20
Sticks de poulet, Nuggets de poulet	Lèche-frite	3	☐	200-220	15-25
Strudel, surgelé					
Strudel	Lèche-frite	3	☐	200-220	35-40

Mets spéciaux

Avec des températures basses et le mode chaleur tournante 3D ☒ vous réussirez alors aussi bien du yaourt crémeux qu'une pâte légère à la levure du boulanger.

Enlevez d'abord du compartiment de cuisson les accessoires, les grilles supports ou les rails télescopiques.

Préparer du yaourt

1. Porter 1 litre de lait (3,5 % de m.g) à ébullition et laisser refroidir à 40 °C.
2. Délayer 150 g de yaourt (à la température du réfrigérateur) dans le lait.

3. En remplir des tasses ou des petits pots Twist-Off, couvrir de film alimentaire

4. Préchauffer le compartiment de cuisson comme indiqué.

5. Placer ensuite les tasses ou bien les pots sur le fond du compartiment de cuisson et préparer comme indiqué.

Laisser lever de la pâte à la levure du boulanger

1. Préparer la pâte à la levure du boulanger comme d'habitude, la placer dans un récipient en céramique résistant à la chaleur et couvrir.
2. Préchauffer le compartiment de cuisson comme indiqué.
3. Eteindre le four et placer la pâte dans le compartiment de cuisson pour la laisser lever.

Plat	Récipient		Mode de cuisson	Température	Durée
Yaourt	Tasses ou pots Twist-Off	Placer sur le fond du compartiment de cuisson	☒	Préchauffer à 50 °C 50 °C	5 min. 8 h
Laisser lever de la pâte à la levure de boulanger	Récipient résistant à la chaleur	Placer sur le fond du compartiment de cuisson	☒	Préchauffer à 50 °C Eteindre l'appareil et mettre la pâte à la levure dans le compartiment de cuisson	5-10 min. 20-30 min.

Décongélation

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

Respectez les indications du fabricant figurant sur l'emballage.

Enlever les aliments surgelés de leur emballage et les placer dans un récipient sur la grille.

Placer la volaille dans une assiette, le côté blanc vers le bas.

Aliments surgelés	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température
p.ex. tartes à la crème fraîche, tartes à la crème au beurre, tartes avec glaçage au chocolat ou du sucre glacé, fruits, poulets, saucisses et viande, pain et petits pains, gâteau et autres pâtisseries	Grille	1	☒	le thermostat reste sur 0

Déshydratation

Le mode Chaleur tournante 3D  est idéale pour la déshydratation.

Sélectionnez uniquement des fruits et légumes de qualité irréprochable puis lavez-les soigneusement.

Laissez-les bien égoutter et essuyez-les.

Recouvrez la lèchefrite et la grille de papier cuisson ou sulfurisé.

Retournez plusieurs fois les fruits ou légumes très juteux.

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

Fruits et herbes	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température	Durée
600 g de tranches de pommes	Lèchefrite + grille	3+1		80 °C	env. 5 h
800 g de poires en quartier	Lèchefrite + grille	3+1		80 °C	env. 8 h
1,5 kg de quetsches ou de prunes	Lèchefrite + grille	3+1		80 °C	env. 8-10 h
200 g d'herbes aromatiques, nettoyées	Lèchefrite + grille	3+1		80 °C	env. 1½ h

Mise en conserve

Pour la mise en conserves, les bocaux et les joints en caoutchouc doivent être propres et en bon état. Utilisez si possible des bocaux de même taille. Les valeurs indiquées dans les tableaux s'entendent pour des bocaux ronds d'un litre.

Attention !

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

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

Les durées mentionnées dans les tableaux sont indicatives. Elle peuvent être influencées par la température ambiante, le nombre de bocaux, la quantité et la chaleur du contenu des bocaux. Avant de changer le réglage ou d'éteindre, vérifiez si des bulles montent bien dans les bocaux.

Préparation

1. Remplir les bocaux, mais pas trop.
2. Essuyer les bords des bocaux, ils doivent être propres.
3. Poser un joint en caoutchouc humide et un couvercle sur chaque bocal.

4. Fermer les bocaux avec des agrafes.

Ne placez jamais plus de six bocaux dans le compartiment de cuisson.

Réglage

1. Enfournez la lèchefrite au niveau 2. Disposer les bocaux de sorte qu'ils ne se touchent pas.
2. Verser ½ l d'eau chaude (env. 80 °C) dans la lèchefrite.
3. Fermer la porte du four.
4. Régler Chaleur de sole .
5. Régler la température sur 170 à 180 °C.

Mise en conserve

Fruits

Au bout d'env. 40 à 50 minutes, des petites bulles montent à la surface à de courts intervalles. Eteignez le four.

Retirez les bocaux du compartiment de cuisson au bout de 25 à 35 minutes de chaleur résiduelle. Un refroidissement plus lent dans le compartiment de cuisson favorise la prolifération de moisissures sur le fruit en bocal ainsi que son acidification.

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

Légumes

Dès que des bulles montent dans les bocaux, ramener la température à 120 - 140 °C. Selon le type de légume env. 35 à

70 minutes. Après ce temps, éteignez ensuite le four et utilisez la chaleur rémanente.

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

Sortir les bocaux

Après la mise en conserves, sortez les bocaux du compartiment de cuisson.

Attention !

Ne posez pas les bocaux chauds sur une surface froide ou humide. Ils risquent d'éclater.

L'acrylamide dans certains aliments

L'acrylamide se forme avant tout en cas de produits céréaliers et de pommes de terre cuits à haute température, tels que

chips, frites, toast, petits pains, pain ou pâtisseries fines (biscuits, pain d'épices, speculoos).

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

En général	<ul style="list-style-type: none"> ■ Réduire les temps de cuisson à un minimum. ■ Faire uniquement dorer les aliments, ne pas les faire trop brunir. ■ Un aliment gros et épais contient moins d'acrylamide.
Cuisson de pâtisseries	<p>En mode Convection naturelle, max. 200 °C. En mode Chaleur tournante 3D ou Chaleur tournante, max.180 °C.</p>
Petits gâteaux secs	<p>En mode Convection naturelle, max. 190 °C. En mode Chaleur tournante 3D ou Chaleur tournante, max. 170 °C. Des oeufs ou des jaunes d'oeuf réduisent la formation d'acrylamide.</p>
Frites au four	<p>Les répartir uniformément et en une couche sur la plaque. Faire cuire au moins 400 g par plaque, afin que les frites ne se dessèchent pas</p>

Plats tests

Ces tableaux ont été conçus pour des laboratoires d'essai, afin de leur permettre de contrôler et tester plus facilement les différents appareils.

Selon EN 50304/EN 60350 (2009) ou bien IEC 60350.

Cuisson de pâtisseries

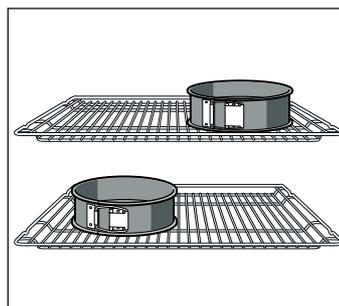
Cuisson sur 2 niveaux :
 Enfourner la lèchefrite toujours au-dessus de la plaque à pâtisserie.

Cuisson sur 3 niveaux :
 Enfourner la lèchefrite en milieu.

Biscuiterie dressée :
 La cuisson des préparations sur des plaques enfournées en même temps ne sera pas forcément terminée au même moment.

Tourte aux pommes sur 1 niveau :
 Placer côte à côte les moules démontables foncés en les décalant.

Tourte aux pommes sur 2 niveaux :
 Moules démontables de couleur foncée : les placer l'un au-dessus de l'autre en les décalant, voir fig.



Gâteaux dans des moules démontables en fer-blanc :
 Faire cuire sur 1 niveau avec la Convection naturelle ☐.
 Utilisez la lèchefrite au lieu de la grille et placez dessus le moule démontable.

Plat	Accessoires et moules	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Biscuiterie dressée (préchauffer*)	Plaque à pâtisserie	3	☐	140-150	30-40
	Plaque à pâtisserie	3	⊗	140-150	30-40
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1	⊗	140-150	30-45
	2 plaques à pâtisserie + lèchefrite	5+3+1	⊗	130-140	40-55
Small cakes (préchauffer*)	Plaque à pâtisserie	3	☐	150-170	20-35
	Plaque à pâtisserie	3	⊗	150-170	20-35
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1	⊗	140-160	30-45
	2 plaques à pâtisserie + lèchefrite	5+3+1	⊗	130-150	35-55
Biscuit à l'eau (préchauffer*)	Moule démontable sur la grille	2	☐	160-170	30-40
Biscuit à l'eau	Moule démontable sur la grille	2	⊗	160-170	25-40

* Pour le préchauffage, ne pas utiliser le chauffage rapide.

Plat	Accessoires et moules	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Tourte aux pommes	Grille + 2 moules démontables Ø 20 cm	1		170-190	80-100
	2 grilles + 2 moules démontables Ø 20 cm	3+1		170-190	70-100

* Pour le préchauffage, ne pas utiliser le chauffage rapide.

Grillades

Si vous placez les aliments directement sur la grille, enfournez en plus la lèchefrite au niveau 1. Elle récupère le liquide et le four restera plus propre.

Plat	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Position gril	Durée en minutes
Brunir des toasts préchauffer 10 minutes	Grille	5		3	1/2-2
Beefburger, 12 pièces* ne pas préchauffer	Grille + lèchefrite	4+1		3	25-30

* Retourner aux $\frac{2}{3}$ du temps



Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
DEUTSCHLAND