



Four intégré HBB43C..., HBB23C...



**BOSCH**

[fr] Notice d'utilisation

<b>Précautions de sécurité importantes</b> .....	<b>2</b>	<b>Que faire en cas de panne ?</b> .....	<b>12</b>
Causes de dommages .....	4	Tableau des pannes.....	12
<b>Votre nouveau four</b> .....	<b>4</b>	Changer l'ampoule du four .....	12
Bandeau de commande.....	4	Vitre protectrice .....	12
Sélecteur de fonctions .....	5	<b>Service après-vente</b> .....	<b>12</b>
Touches de commande et affichage .....	5	Numéros de produit E et de fabrication FD .....	12
Bouton de température.....	5	<b>Conseils concernant l'énergie et l'environnement</b> .....	<b>13</b>
Compartiment intérieur du four .....	5	Économiser l'énergie.....	13
<b>Vos accessoires</b> .....	<b>6</b>	Élimination écologique.....	13
Accessoires .....	6	<b>Testés pour vous dans notre laboratoire</b> .....	<b>13</b>
Accessoires spéciaux .....	6	Gâteaux et pâtisseries .....	13
<b>Avant la première utilisation</b> .....	<b>6</b>	Conseils pratiques de cuisson .....	15
Programmer l'heure.....	6	Viandes, volailles, poissons.....	16
Chauffer le four.....	6	Conseils pour les rôtis et grillades.....	18
Nettoyage des accessoires .....	6	Gratins, soufflés, toasts .....	19
<b>Programmer le four</b> .....	<b>7</b>	Plats préparés .....	19
Mode de cuisson et température.....	7	Plats spéciaux .....	20
Chauffage rapide .....	7	Décongélation.....	20
<b>Programmer les fonctions de temps</b> .....	<b>7</b>	Séchage.....	20
Minuterie .....	7	Cuisson des confitures .....	21
Durée du temps de cuisson .....	8	<b>Acrylamide dans les aliments</b> .....	<b>22</b>
Heure de fin de cuisson .....	8	<b>Plats tests</b> .....	<b>22</b>
Heure.....	9	Cuire .....	22
<b>Sécurité-enfants</b> .....	<b>9</b>	Grillades.....	23
<b>Modifier les réglages de base</b> .....	<b>9</b>		
<b>Entretien et nettoyage</b> .....	<b>10</b>		
Produits de nettoyage .....	10		
Fonction éclairage .....	10		
Démontage de la résistance gril.....	11		
Extraire le chariot mobile du four .....	11		
Démonter et remonter les plaques en verre de la porte .....	11		

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

## Précautions de sécurité importantes

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 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.

Toujours insérer les accessoires à l'endroit dans le four. *Voir la description des accessoires* dans la notice d'utilisation.

### **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 lèster. Recouvrir uniquement la surface nécessaire de papier sulfurisé. Le papier sulfurisé ne doit pas dépasser des accessoires.

### **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
- 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.

### **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 lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution. Tenir les enfants éloignés
- 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.

### **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.

### **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, retirer 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.
- Lors du remplacement de l'ampoule du compartiment de cuisson, les contacts du culot de l'ampoule sont sous tension. Retirer la fiche secteur ou couper le fusible dans le boîtier à fusibles avant de procéder au remplacement.
- 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.

## Risque de brûlure !

L'extérieur de l'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage. Ne jamais toucher la porte de l'appareil. Laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés

## 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.

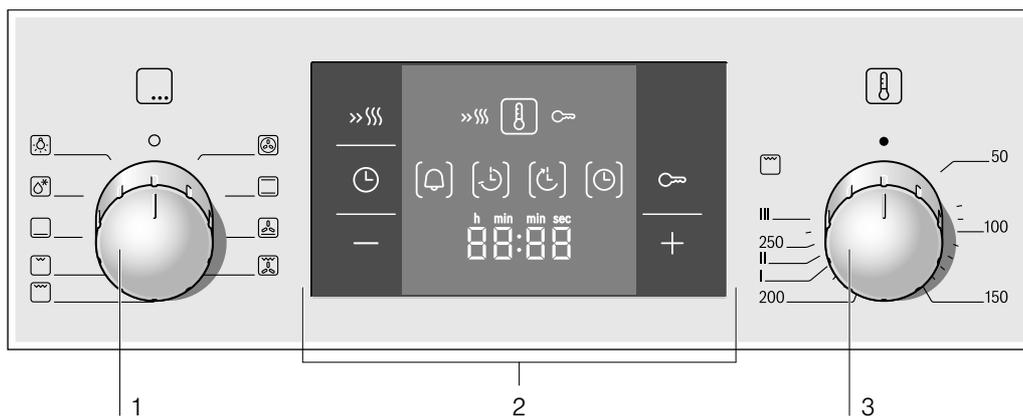
- Jus de fruits : Ne garnissez pas trop la plaque à pâtisserie en cas de gâteaux aux fruits très juteux. Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives. Utilisez de préférence la lèchefrite à bords hauts.
- Refroidissement la porte de l'appareil ouverte : Laissez refroidir le 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 de porte très encrassé : si le joint de la porte est très encrassé, la porte de l'appareil ne fermera plus correctement lors du fonctionnement. La façade des meubles voisins peut être endommagée. Veillez à ce que le joint de l'appareil 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.
- 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.

## Votre nouveau four

Voici votre nouveau four. Ce chapitre décrit les fonctions du bandeau de commande ainsi que ses différents éléments. Vous y trouverez également des informations concernant les accessoires et les composants intérieurs du four.

### Bandeau de commande

Voici une vue générale du bandeau de commande. Le panneau indicateur ne peut pas afficher tous les symboles en même temps. Les éléments peuvent varier en fonction du modèle de l'appareil.



	Usage
1	Sélecteur de fonctions
2	Touches de commande et panneau indicateur
3	Thermostat

### Touches

Sous chaque touche se trouvent des capteurs. N'appuyez pas trop fort sur les touches. Appuyez seulement sur le symbole correspondant.

### Commandes magnétique amovibles

Sur certains fours, les commandes magnétiques sont escamotables. Pour les enclencher ou les désenclencher, appuyez sur le bouton lorsqu'il se trouve sur la position zéro.

## Sélecteur de fonctions

Le sélecteur de fonctions vous permet de programmer le mode de cuisson.

Position	Utilisation
○ Position zéro	Le four est éteint.
 Chaleur tournante 3D*	Pour gâteaux et pâtisseries. Il est possible de cuire sur trois niveaux. Une turbine située dans la paroi arrière du four diffuse uniformément la chaleur.
 Chaleur de voûte et de sole*	Pour gâteaux, gratins et rôtissage de viande maigre (veau ou gibier, par exemple), sur un seul niveau. La chaleur provient des résistances inférieure et supérieure.
 Fonction pizza	Préparation rapide d'aliments surgelés, sans avoir recours au préchauffage (pizzas, frites ou feuilletés, par exemple). La chaleur provient de la résistance inférieure et de la turbine de la paroi arrière.
 Gril avec chaleur tournante	Rôtissage de morceaux de viande, de volaille et de poisson. La résistance du gril et le ventilateur se connectent et se déconnectent par alternance. La turbine fait circuler la chaleur du gril autour des produits.
 Gril de grande surface	Rôtissage de biftecks, saucisses, toasts et poisson. Toute la surface située en dessous de la résistance du gril est chauffée.
 Gril de petite surface	Grillade de petites quantités de biftecks, saucisses, toasts et poissons. La zone centrale de la résistance du gril est chauffée.
 Chaleur de sole	Confire, cuire et gratiner. La chaleur provient de la résistance inférieure.
 Décongélation	Décongeler, par exemple de la viande, de la volaille, du pain ou des gâteaux. La turbine fait circuler la chaleur autour de l'aliment.
 Éclairage	Allumer la lampe du compartiment intérieur du four.

\* Mode de cuisson à partir duquel la classe de rendement énergétique est déterminée selon la norme EN60350.

En choisissant un mode de cuisson, l'éclairage intérieur du four s'allume.

## Touches de commande et affichage

Les touches permettent de régler plusieurs fonctions supplémentaires. Le panneau indicateur affiche les valeurs réglées.

Touche	Utilisation
 Chauffage rapide	Chauffer le four très rapidement.
 Fonctions de temps	Sélectionner le minuteur  , le temps de cuisson  , l'heure de fin de cuisson  et l'heure  .
 Sécurité-enfants	Verrouiller / déverrouiller le bandeau de commande.
- Moins	Diminuer les valeurs programmées.
+ Plus	Augmenter les valeurs programmées.

Sur le panneau indicateur, les crochets [ ] indiquent le symbole correspondant à la fonction de temps activée.

## Bouton de température

Le bouton de température vous permet de choisir la température ou le niveau de gril.

Position	Sens
● Position zéro	Le four ne chauffe pas.
50-270	Plage de température Température du compartiment intérieur du four en °C.
I, II et III. Niveaux de gril	Niveaux de gril de petite surface  et de grande surface  . I = niveau 1, faible II = niveau 2, moyen III = niveau 3, intense

Lorsque le four chauffe, le symbole  s'affiche sur le panneau indicateur. Il s'éteint lors des pauses de chauffage. Le symbole ne s'allume ni en fonction Éclairage  ni en fonction Décongélation .

**Remarque :** Pour utiliser le gril plus de 15 minutes, régler le bouton température sur gril doux.

## Compartiment intérieur du four

La lampe se trouve à l'intérieur du four. Un ventilateur évite une chaleur excessive à l'intérieur du four.

### Ventilateur

Le ventilateur se met en marche et s'arrête lorsque nécessaire. L'air chaud s'échappe par la partie supérieure de la porte. Attention ! N'obstruez pas l'ouverture de ventilation au risque de surchauffer le four.

Après avoir éteint le four, le ventilateur continue de fonctionner pendant une durée déterminée pour favoriser le refroidissement du four.

### Lampe

La lampe du compartiment intérieur du four reste allumée tant que celui-ci est en marche. Il est cependant possible d'allumer la lampe lorsque le four est éteint en plaçant le bouton de fonctions sur .

# Vos accessoires

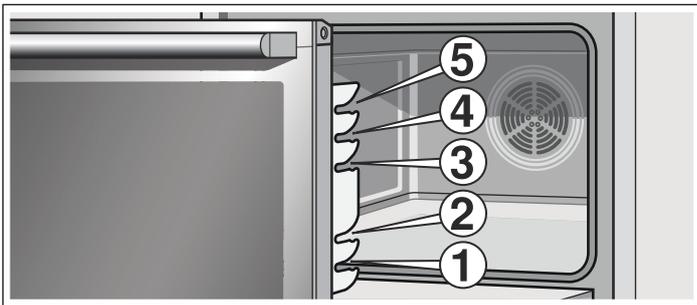
Vos accessoires fournis sont adaptés à de nombreux récipients. Assurez-vous que les accessoires toujours insérés dans le four dans le bon sens.

Pour que certains plats soient encore plus réussis et que le maniement de votre four soit encore plus confortable, il existe une variété d'accessoires optionnels.

## Accessoires

Les accessoires peuvent être placés dans le four à 5 hauteurs différentes.

Les accessoires doivent être placés sur les crochets situés à droite et à gauche. Lors de la mise en place des accessoires, veillez à ce qu'ils soient correctement fixés aux crochets avant de les relâcher pour éviter qu'ils ne tombent.



Les accessoires peuvent se déformer sous l'effet de la chaleur. Une fois refroidis, ils reprendront leur forme d'origine et leur fonction n'en sera pas altérée.

Votre four ne dispose pas de tous les accessoires énumérés ci-après.

Accessoires spéciaux	Numéro HEZ	Usage
Plaque à pizza	HEZ317000	Idéale pour les pizzas, les produits surgelés et les grands gâteaux ronds. La plaque pour pizza peut être utilisée à la place de la lèchefrite universelle profonde. Placez la plaque sur la grille et suivez les informations indiquées dans les tableaux.
Fait-tout en verre	HEZ915001	Le fait-tout en verre est idéal pour préparer des ragoûts et des gratins au four. Il est particulièrement adapté à la programmation automatique ou au rôtissage automatique.

# 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*.

## Programmer l'heure

Une fois connecté, le symbole  et quatre zéros clignotent sur le panneau indicateur. Réglez l'heure.

1. Appuyez sur la touche .

Le panneau indicateur affiche **12:00**.

2. Ajustez l'heure à l'aide des touches **+** ou **-**.

L'heure programmée s'affiche au bout de quelques secondes.

Les accessoires sont en vente auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou sur Internet.



### Grille

Pour récipients, moules, rôtis, pièces à griller et plats surgelés.



### Plaque à pâtisserie émaillée plate

Pour gâteaux, petits-fours et biscuits.

Introduisez la lèchefrite dans le four en veillant à ce que le bord incliné soit orienté vers la porte du four.



### Lèchefrite universelle émaillée profonde

Pour gâteaux moelleux, pâtisseries, plats surgelés et rôtissage de gros morceaux de viande. Vous pouvez également utiliser cette tôle pour récupérer la graisse des pièces de viande rôties sur la grille.

Introduisez la lèchefrite dans le four en veillant à ce que le bord incliné soit orienté vers la porte du four.

## Accessoires spéciaux

Les accessoires spéciaux peuvent être achetés auprès du Service technique ou dans des commerces spécialisés. Un large choix d'accessoires pour four est présenté dans nos brochures et sur Internet. La disponibilité et la possibilité de réaliser des commandes d'accessoires spéciaux en ligne varient en fonction du pays. Veuillez consulter les documents qui vous ont été remis lors de votre achat.

Tous les accessoires spéciaux ne sont pas adaptés à tous les appareils. Pour tout achat, indiquez systématiquement la désignation exacte (E-Nr.) de votre appareil.

## Chauffer le four

Pour supprimer l'odeur de neuf, chauffer le four à vide en le laissant fermé. La meilleure solution consiste à chauffer le four pendant une heure avec la chaleur de voûte et la chaleur de sole  à 240 °C. Vérifier qu'il ne reste aucun élément d'emballage à l'intérieur du four.

1. Sélectionner la chaleur de voûte et la chaleur de sole  à l'aide du bouton de fonctions.

2. Sélectionner 240 °C à l'aide du bouton de température.

Éteindre le four au bout d'une heure. Pour cela, replacer le bouton de fonctions en position zéro.

## Nettoyage des accessoires

Avant d'utiliser les accessoires pour la première fois, nettoyez-les soigneusement avec de l'eau chaude et un peu de savon, puis frottez-les avec une lavette.

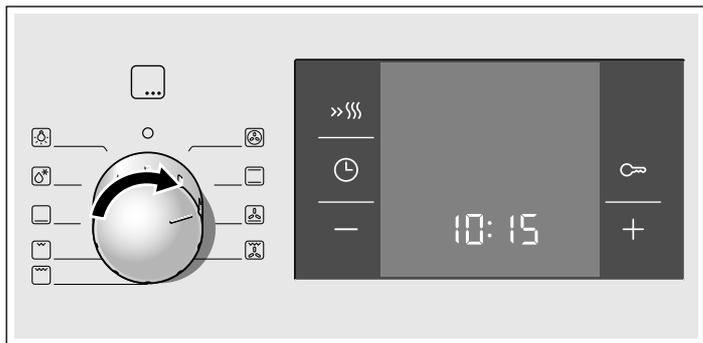
# Programmer le four

Le four peut être programmé de plusieurs manières. Les lignes qui suivent expliquent la façon dont le mode de cuisson, la température ou le niveau de gril doivent être programmés. Le four permet de programmer le temps de cuisson (durée) et l'heure de fin de cuisson. Pour de plus amples informations, consultez le chapitre *Programmer les fonctions de temps*.

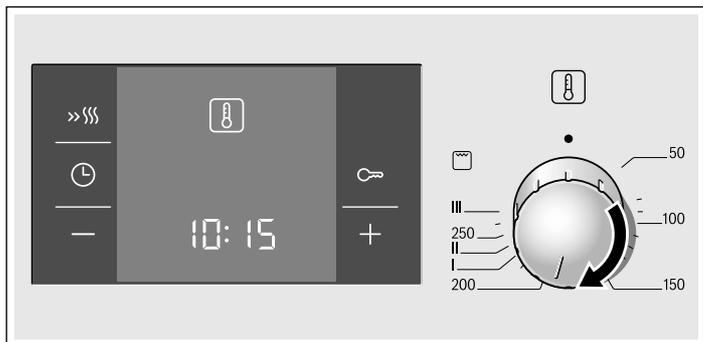
## Mode de cuisson et température

Exemple sur l'image : chaleur de voûte et de sole ☐ à 190 °C.

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



2. Sélectionnez la température ou le niveau du gril à l'aide du thermostat.



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.

## Chauffage rapide

La fonction de chauffage rapide permet au four d'atteindre très rapidement la température programmée.

Le chauffage rapide doit être utilisé pour des températures supérieures à 100 °C. Les modes de cuisson suivants sont recommandés :

- Chaleur tournante 3D ☐
- Chaleur de voûte et de sole ☐
- Fonction pizza ☐
- Chaleur de sole ☐

Pour une cuisson uniforme, ne pas enfourner le plat avant la fin du cycle de chauffage rapide.

1. Sélectionner le mode de cuisson et la température.
2. Appuyer brièvement sur la touche »sss.

Le symbole »sss s'affiche sur le panneau indicateur. Le four commence à chauffer.

## Fin du chauffage rapide

Un signal sonore retentit. Le symbole »sss disparaît du panneau indicateur. Mettez l'aliment dans le four.

## Annuler le chauffage rapide

Appuyez sur la touche »sss. Le symbole »sss disparaît du panneau indicateur.

# Programmer les fonctions de temps

Ce four dispose de plusieurs fonctions de temps. Le menu est activé à l'aide de la touche ⌚ et il est possible de passer d'une fonction à l'autre. Les symboles de temps restent éclairés pendant les réglages. Les crochets [ ] indiquent la fonction de temps sélectionnée. Il est possible de modifier une fonction de temps déjà programmée directement avec les touches + ou -, si le symbole de temps se trouve entre crochets [ ].

## Minuterie

Le fonctionnement de la minuterie ne dépend pas du fonctionnement du four. La minuterie dispose d'un signal propre. Ainsi, il est possible de savoir si le temps de la minuterie a pris fin ou s'il s'agit de l'arrêt automatique du four (temps de cuisson).

1. Appuyez une fois sur la touche ⌚.  
Les symboles de temps s'affichent sur le panneau indicateur, les crochets se trouvent près de ⌚.
2. Programmez le temps de la minuterie à l'aide des touches + ou -.  
Valeur proposée de la touche + = 10 minutes  
Valeur proposée de la touche - = 5 minutes

Le temps programmé s'affiche au bout de quelques secondes. Le temps de la minuterie commence à défiler. Le symbole [⌚] s'allume et le défilement du temps de la minuterie s'affiche sur le panneau indicateur. Les autres symboles de temps s'éteignent.

## Le temps du minuteur s'est écoulé

Un signal sonore retentit. Le panneau indicateur affiche 00:00. Arrêter le minuteur à l'aide de la touche ⌚.

## Modifier le temps de la minuterie

Modifiez le temps de la minuterie à l'aide des touches + ou -.  
Le temps modifié s'affiche au bout de quelques secondes.

## Annuler le temps du minuteur

Rétablir le temps du minuteur sur 00:00 à l'aide de la touche -. Le temps modifié s'affiche au bout de quelques secondes. Le minuteur s'éteint.

## Consulter les réglages de temps

Dans le cas où plusieurs fonctions de temps auraient été programmées, les symboles correspondants s'affichent sur le panneau indicateur. Le symbole de la fonction de temps apparaît entre crochets.

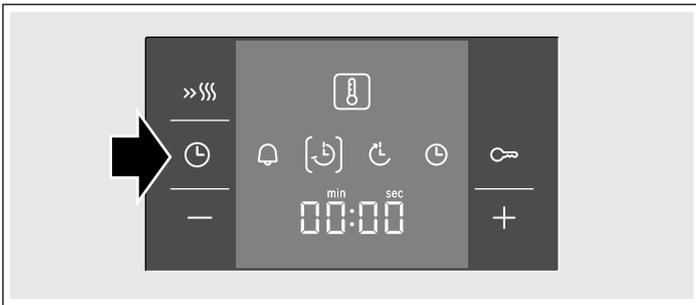
Pour consulter le minuteur , la durée de cuisson , l'heure de fin de cuisson  ou l'heure , appuyer à plusieurs reprises sur la touche  jusqu'à ce que le symbole respectif apparaisse entre crochets. La valeur correspondante s'affiche quelques secondes sur le panneau indicateur.

## Durée du temps de cuisson

Ce four permet de programmer le temps de cuisson pour chaque aliment. Une fois le temps de cuisson écoulé, le four s'éteint automatiquement. Cela évite ainsi d'interrompre d'autres tâches pour venir éteindre le four ou de dépasser le temps de cuisson en cas d'inattention.

Exemple sur l'image : temps de cuisson de 45 minutes.

1. Sélectionner le mode de cuisson à l'aide du sélecteur de fonctions.
2. Sélectionner la température ou le niveau de gril à l'aide du thermostat.
3. Appuyer deux fois sur la touche .  
Le panneau indicateur affiche **00:00**. Les symboles du temps s'affichent, le symbole  apparaît entre crochets.



4. Programmer la durée du temps de cuisson à l'aide des touches **+** ou **-**.  
Valeur proposée pour la touche **+** = 30 minutes  
Valeur proposée pour la touche **-** = 10 minutes



Au bout de quelques secondes, le four s'allume. Le symbole  s'allume et le défilement du temps du minuteur s'affiche sur le panneau indicateur. Tous les autres symboles de temps s'éteignent.

## Le temps de cuisson est terminé

Un signal sonore retentit. Le four cesse de chauffer. Le panneau indicateur affiche **00:00**. Appuyer sur la touche . Programmer un nouveau temps de cuisson à l'aide des touches **+** ou **-**. Ou bien appuyer deux fois sur la touche  et placer le sélecteur de fonctions sur la position zéro. Le four est éteint.

## Modifier la durée de cuisson

Modifiez la durée de cuisson à l'aide des touches **+** ou **-**. Le temps modifié s'affiche au bout de quelques secondes. Si la minuterie est programmée, commencez par appuyer sur la touche .

## Annuler le temps de cuisson

Rétablir le temps de cuisson sur **00:00** à l'aide de la touche **-**. Le temps modifié s'affiche au bout de quelques secondes. Le temps a été annulé. Si le minuteur a été programmé, appuyer d'abord sur la touche .

## Consulter les réglages de temps

Dans le cas où plusieurs fonctions de temps auraient été programmées, les symboles correspondants s'affichent sur le panneau indicateur. Le symbole de la fonction de temps apparaît entre crochets.

Pour consulter le minuteur , la durée de cuisson , l'heure de fin de cuisson  ou l'heure , appuyer à plusieurs reprises sur la touche  jusqu'à ce que le symbole respectif apparaisse entre crochets. La valeur correspondante s'affiche quelques secondes sur le panneau indicateur.

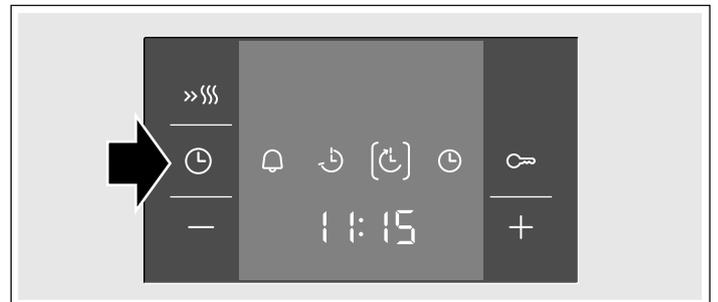
## Heure de fin de cuisson

Le four permet de programmer l'heure à laquelle le plat doit être prêt. Le four s'allume et s'éteint automatiquement à l'heure programmée. Par ex., il est possible d'introduire l'aliment dans le four le matin et de programmer le four de telle sorte que l'aliment soit prêt à midi.

S'assurer que les aliments ne se gâtent pas en restant trop longtemps dans le four.

Exemple sur l'image : il est 10 h 30, le temps de cuisson est de 45 minutes et le four doit s'éteindre à 12 h 30.

1. Régler le sélecteur de fonctions.
2. Régler le thermostat.
3. Appuyer deux fois sur la touche .
4. Programmer la durée du temps de cuisson à l'aide des touches **+** ou **-**.
5. Appuyer sur la touche .  
Le symbole  apparaît entre crochets. L'heure de fin de cuisson s'affiche.



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



Après quelques secondes, le four valide le temps programmé et se met en position d'attente. L'affichage indique l'heure à laquelle le plat sera prêt et le symbole  apparaît entre crochets. Les symboles  et  s'éteignent. Lorsque le four démarre, le temps de cuisson s'écoule visiblement et le symbole  apparaît entre crochets. Le symbole  s'éteint.

## Le temps de cuisson est terminé

Un signal sonore retentit. Le four cesse de chauffer. Le panneau indicateur affiche **00:00**. Appuyer sur la touche **⏸**. Programmer un nouveau temps de cuisson à l'aide des touches **+** ou **-**. Ou bien appuyer deux fois sur la touche **⏸** et placer le sélecteur de fonctions sur la position zéro. Le four est éteint.

## Modifier l'heure de fin de cuisson

Modifier l'heure de fin de cuisson à l'aide des touches **+** ou **-**. Le temps modifié s'affiche au bout de quelques secondes. Si le minuteur a été programmé, commencer par appuyer deux fois sur la touche **⏸**. Ne pas modifier l'heure de fin de cuisson si le temps de cuisson a commencé à s'écouler. Le résultat final pourrait varier.

## Annuler l'heure de fin de cuisson

Rétablir l'heure de fin de cuisson sur l'heure actuelle à l'aide de la touche **-**. Le temps modifié s'affiche au bout de quelques secondes. Le four s'allume. Si le minuteur a été programmé, commencer par appuyer deux fois sur la touche **⏸**.

## Consulter les réglages de temps

Dans le cas où plusieurs fonctions de temps auraient été programmées, les symboles correspondants s'affichent sur le panneau indicateur. Le symbole de la fonction de temps apparaît entre crochets.

Pour consulter le minuteur **⏸**, la durée de cuisson **⏸**, l'heure de fin de cuisson **⏸** ou l'heure **⏸**, appuyer à plusieurs reprises sur la touche **⏸** jusqu'à ce que le symbole respectif apparaisse entre crochets. La valeur correspondante s'affiche quelques secondes sur le panneau indicateur.

## Heure

Après le branchement ou après une coupure de courant, le symbole **⏸** et quatre zéros clignotent sur le panneau indicateur. Réglez l'heure.

1. Appuyez sur la touche **⏸**.

Le panneau indicateur affiche **12:00**.

2. Ajustez l'heure à l'aide des touches **+** ou **-**.

L'heure programmée s'affiche au bout de quelques secondes.

## Modifier l'heure

Aucune autre fonction de temps ne doit être programmée.

1. Appuyer quatre fois sur la touche **⏸**.

Sur le panneau indicateur, les symboles du temps s'affichent, le symbole **⏸** apparaît entre crochets.

2. Ajuster l'heure à l'aide des touches **+** ou **-**.

L'heure programmée apparaît 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 dispose d'une sécurité-enfants afin que les enfants ne puissent pas l'allumer accidentellement.

Le four ne répond à aucun réglage. Le minuteur et l'heure peuvent être programmés même si la sécurité-enfants est activée.

Lorsque le type de chauffage, la température ou le niveau de gril sont programmés, la sécurité-enfants interrompt le chauffage.

## Activer la sécurité-enfants

Le temps de cuisson et l'heure de fin de cuisson ne peuvent pas être programmés.

Appuyer sur la touche **⏸** pendant environ 4 secondes.

Le panneau indicateur affiche le symbole **⏸**. La sécurité-enfants est activée.

## Désactiver la sécurité-enfants

Appuyer sur la touche **⏸** pendant environ 4 secondes.

Le symbole **⏸** du panneau indicateur s'éteint. La sécurité-enfants est désactivée.

# Modifier les réglages de base

Ce four propose différents réglages de base. Ces réglages peuvent être adaptés aux habitudes de chaque utilisateur.

Réglages de base	Sélection 1	Sélection 2	Sélection 3
<b>⏸</b> / Indicateur de l'heure	toujours*	uniquement à l'aide de la touche <b>⏸</b>	-
<b>⏸</b> 2 Durée du signal après finalisation du temps de cuisson ou du minuteur	env. 10 secondes	env. 2 minutes*	env. 5 minutes
<b>⏸</b> 3 Temps d'attente jusqu'à ce qu'un réglage soit validé	env. 2 secondes	env. 5 secondes*	env. 10 secondes

\* Réglage en usine

1. Appuyer sur la touche **⏸** pendant environ 4 secondes.

Le réglage de base actuel pour l'heure, par exemple **⏸** / pour la sélection **1**, apparaît à l'affichage.

2. Modifier le réglage de base à l'aide des touches **+** ou **-**.

3. Confirmer au moyen de la touche **⏸**.

Le réglage de base suivant apparaît à l'affichage. La touche **⏸** permet de parcourir tous les niveaux et les touches **+** ou **-** permettent de modifier le réglage.

4. Pour sortir, appuyer sur la touche **⏸** pendant environ 4 secondes.

Tous les réglages de base sont validés.

Les réglages de base peuvent être remodifiés à tout moment.

Aucune autre fonction de temps ne doit être programmée.

# Entretien et nettoyage

Le four conservera son aspect brillant et fonctionnera longtemps tant que vous l'entretenez et le nettoyez correctement. Nous vous expliquons ci-après comment entretenir et nettoyer le four.

## Remarques

- Il est possible que des nuances apparaissent sur la façade du four à cause des différents matériaux (verre, matière plastique ou métal).
- Les ombres qui peuvent apparaître sur la plaque en verre de la porte et qui semblent être dues à des saletés, sont des reflets de la lampe du four.
- L'émail se détériore en cas de températures extrêmes. Ceci peut provoquer de légères décolorations. Ce phénomène est normal et n'altère en rien le fonctionnement du four. Il est impossible de recouvrir entièrement d'émail les rebords des tôles fines. C'est pourquoi elles peuvent sembler rugueuses au toucher, ce qui ne remet pas en cause leur protection anticorrosive.

## Produits de nettoyage

Tenez compte des recommandations du tableau pour ne pas endommager les différentes surfaces du four avec un produit de nettoyage inadapté. N'utilisez pas :

- des produits de nettoyage abrasifs ou acides,
- des produits puissants contenant de l'alcool,
- des brosses ou éponges dures,
- des nettoyeurs à haute pression ou à vapeur.

Lavez soigneusement les lavettes neuves avant de les utiliser.

Zone	Produits de nettoyage
Façade du four	Eau chaude avec un peu de savon : Nettoyez avec une lavette et séchez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de produits pour vitres ou de grattoirs pour verre.
Acier inoxydable	Eau chaude avec un peu de savon : Nettoyez avec une lavette et séchez avec un chiffon doux. Nettoyez immédiatement les taches de calcaire, de graisse, de maïzena et de blanc d'œuf pour éviter qu'elles ne corrodent les surfaces. Vous pouvez vous procurer, dans les centres de Service technique ou les commerces spécialisés, des produits spécialement prévus pour l'entretien des surfaces chaudes en acier inoxydable. Appliquez le produit de nettoyage avec un chiffon doux très fin.
Plaque en verre	Produits de nettoyage pour vitres : Nettoyez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de grattoirs pour verre.
Viseur	Produits de nettoyage pour vitres : Nettoyez avec un chiffon doux. N'utilisez pas d'alcool, de vinaigre ni d'autres produits de nettoyage abrasifs ou acides.
Plaques en verre de la porte	Produits de nettoyage pour vitres : Nettoyez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de grattoirs pour verre.
Base du chariot mobile du four	Eau chaude avec un peu de savon ou eau additionnée de vinaigre : Nettoyez avec une lavette.

Zone	Produits de nettoyage
Verre protecteur de la lampe du four	Eau chaude avec un peu de savon : Nettoyez avec une lavette.
Joint (ne pas démonter)	Eau chaude avec un peu de savon : Nettoyez avec une lavette. Ne pas frotter.
Accessoires	Eau chaude avec un peu de savon : Laissez tremper puis nettoyez avec une lavette ou une brosse.

## Nettoyer les surfaces autonettoyantes de l'intérieur du four

Sur certains fours, la paroi arrière du compartiment intérieur, les parois latérales ou la voûte peuvent disposer d'un revêtement en céramique à porosité élevée. Ce revêtement absorbe les éclaboussures lors de la cuisson ou du rôtissage puis les dissout pendant le fonctionnement du four. Plus le four est en marche longtemps et plus la température est élevée, plus c'est efficace.

Si les saletés persistent après plusieurs utilisations du four, procéder comme suit :

1. Nettoyer soigneusement la sole et les parois qui ne disposent pas de revêtement.
2. Programmer la chaleur tournante 3D 
3. Chauffer le four à vide et fermé pendant environ 2 heures à température maximale

Ainsi, le revêtement de céramique se reconstituera. Éliminer les résidus de couleur marron ou blanche avec de l'eau et une éponge douce après avoir laissé le four refroidir.

Une légère décoloration du revêtement n'altère en rien la pyrolyse.

### Attention !

- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs. Ils pourraient rayer ou endommager la couche à porosité élevée.
- Ne jamais pulvériser de produits de nettoyage pour fours sur le revêtement en céramique. Si du produit de nettoyage y tombe, l'enlever immédiatement à l'aide d'une éponge et de beaucoup d'eau.

## Nettoyer la sole du four et les parois émaillées

Utiliser un chiffon de nettoyage et de l'eau chaude mélangée à un peu de savon ou de vinaigre.

Si la sole et les parois sont très sales, utiliser une éponge métallique fine ou un produit de nettoyage spécialement destiné aux fours. Procéder à ce nettoyage uniquement lorsque le compartiment intérieur du four est froid. Ne pas passer d'éponge métallique ni de produits de nettoyage pour fours sur les surfaces autonettoyantes.

## Fonction éclairage

Pour simplifier le nettoyage du four, il est possible d'allumer la lampe du compartiment intérieur du four.

### Allumer l'éclairage du four

Tourner le bouton de fonctions sur la position .

L'éclairage s'allume. Le bouton température doit être éteint.

### Éteindre la lampe du four

Tournez le bouton de fonctions sur la position 0.

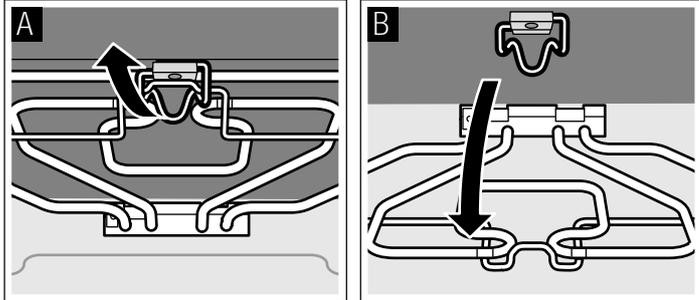
## Démontage de la résistance gril

Sur certains fours, pour simplifier le nettoyage, il est possible de démonter la résistance gril.

### ⚠ Risque de brûlures !

Pour cela, le four doit être froid.

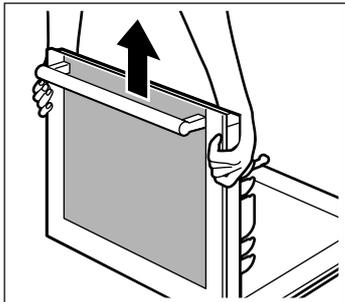
1. Tirer vers l'avant la poignée du gril puis le pousser vers le haut jusqu'à l'entendre se mettre en place (schéma A).
2. En même temps, maintenir la résistance du gril et la pousser vers le bas (schéma B).



Après le nettoyage, déplacer de nouveau vers le haut la résistance du gril. Pousser la poignée vers le bas et mettre en place la résistance du gril.

## Extraire le chariot mobile du four

Le chariot mobile peut être retiré pour faciliter le nettoyage du compartiment intérieur du four. Tirez sur le chariot mobile du four jusqu'en butée. Attrapez le chariot des deux côtés, soulevez-le légèrement et retirez-le. Déposez-le délicatement sur une surface plane. Des composants fragiles sont situés au niveau de la partie inférieure de la sole du four.



Remplacez la porte du four après le nettoyage en procédant dans l'ordre inverse.

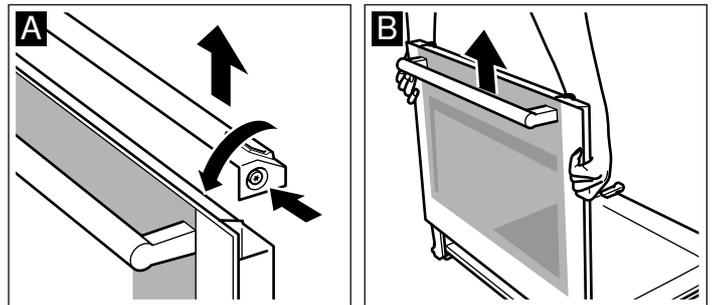
## Démonter et remonter les plaques en verre de la porte

Pour faciliter le nettoyage, il est possible de retirer la plaque en verre du chariot du four.

### Démonter

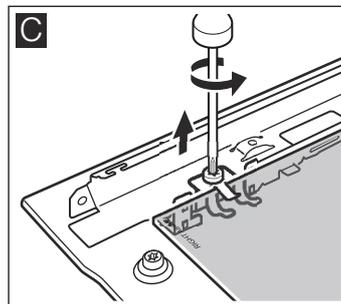
1. Procédez à l'extraction du chariot mobile du four.
2. Retirez le cache supérieur du chariot du four. Pour ce faire, desserrez les vis de gauche et de droite (schéma A).

3. Retenez les plaques en verre avec les mains (gauche et droite) et retirez-les en tirant vers le haut (schéma B). Déposez-les sur un chiffon, la poignée vers le bas. La plaque en verre intérieure pourvue de crochets ne doit pas être retirée du chariot du four.



Si la porte comporte trois plaques en verre, réalisez l'étape supplémentaire suivante :

4. Dévissez les agrafes de gauche et de droite et retirez-les (schéma C). Sortez la plaque en verre supérieure.



Nettoyez les plaques en verre avec du produit de nettoyage pour vitres et un chiffon doux.

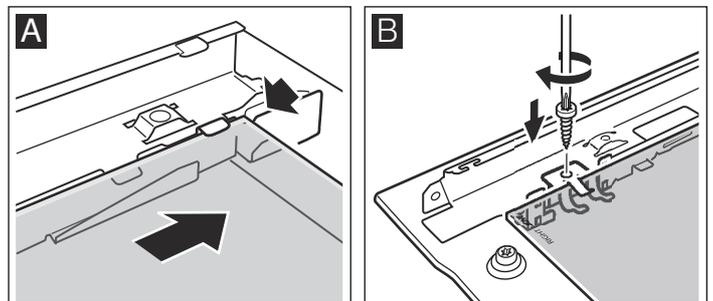
### ⚠ Risque de blessure !

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.

### Montage

Si la porte du four comporte deux plaques en verre, réalisez les étapes 3 à 5.

1. Introduisez la plaque en verre par l'arrière en l'inclinant (schéma A). Lorsque vous monterez les plaques en verre, vérifiez que l'inscription « right above » en bas à gauche est inversée.
2. Placez et vissez les agrafes à gauche et à droite (schéma B).



3. Introduisez les plaques en verre dans le support du chariot.
4. Remplacez et revissez le cache. Si le vissage du cache s'avère impossible, vérifiez que les plaques en verre sont correctement introduites dans le support.
5. Refermez le chariot mobile du four.

**Utilisez uniquement le four après vous être assuré que les plaques en verre sont correctement montées.**

# Que faire en cas de panne ?

Lorsqu'une panne se produit, il s'agit généralement d'une petite anomalie facile à corriger. Avant de faire appel au Service technique, essayez de résoudre la panne à l'aide du tableau suivant.

## Tableau des pannes

Panne	Cause possible	Solution / conseils
Le four ne fonctionne pas.	Le fusible est défectueux.	Vérifiez que le fusible est en bon état dans le boîtier à fusibles.
	Coupure de courant.	Vérifiez que la lumière de la cuisine s'allume ou que les autres appareils électroménagers fonctionnent.
Le panneau indicateur affiche le symbole  et quatre zéros.	Coupure de courant.	Procédez de nouveau au réglage de l'heure.
Le four ne chauffe pas.	Il y a de la poussière sur les contacts.	Tournez plusieurs fois les commandes magnétiques amovibles dans les deux sens.

## Messages d'erreur

Lorsqu'un message d'erreur précédé du symbole  apparaît sur le panneau indicateur, appuyer sur la touche . Le message disparaît. Le réglage de la fonction de temps est effacé. Si le message d'erreur ne disparaît pas, prévenir le service après-vente.

Les messages d'erreur suivants peuvent être résolus par l'utilisateur.

Message d'erreur	Cause possible	Solution/ conseils
<b>E011</b>	Une touche a été maintenue enfoncée trop longtemps ou est coincée.	Appuyer sur chaque touche, une par une. Vérifier qu'aucune touche n'est coincée, recouverte ou encrassée.

# 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 

## Risque de décharge électrique !!

Les dépannages non appropriés sont dangereux. Les réparations ne peuvent être effectuées que par les techniciens du service après-vente dûment formés.

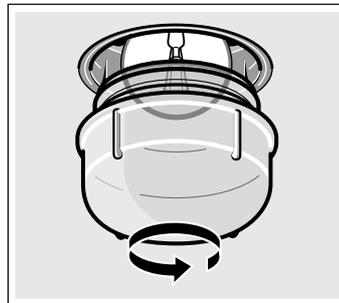
## Changer l'ampoule du four

L'ampoule du four doit être remplacée lorsqu'elle est détériorée. Vous pouvez vous procurer des ampoules de rechange de 220-240 V, culot E14, 25 W, qui résistent aux températures élevées (300 °C), auprès de notre Service technique ou dans les magasins spécialisés. N'utilisez que ce type d'ampoules.

## Risque de décharge électrique !!

Débranchez le four du réseau électrique. Assurez-vous de l'avoir correctement débranché.

1. Placez un chiffon de cuisine dans le four froid pour éviter tout dommage.
2. Retirez la vitre protectrice en tournant vers la gauche.



3. Remplacez l'ampoule par un modèle similaire.
4. Remplacez la vitre protectrice.
5. Retirez le chiffon de cuisine et rebranchez le four au réseau électrique.

## Vitre protectrice

Les vitres protectrices endommagées doivent être remplacées. Ces accessoires sont disponibles auprès du Service technique. Indiquez le n° de produit ainsi que le n° de fabrication du four.

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 de SAV formés qui disposent des pièces de rechange d'origine adaptées à 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.

## Économiser l'énergie

- Préchauffez uniquement le four lorsque la recette ou les tableaux l'exigent.
- Utilisez des moules foncés, vernis ou émaillés en noir car ils absorbent mieux la chaleur.
- Laissez la porte du four fermée pendant les cycles de cuisson au four ou de rôtissage.
- Si vous voulez cuire plusieurs gâteaux, faites-le de préférence l'un après l'autre. Le four sera encore chaud et vous réduirez ainsi le temps de cuisson du deuxième gâteau.

Il est également possible d'introduire deux moules rectangulaires en même temps (l'un à côté de l'autre).

- Pour les temps de cuisson longs, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin pour tirer profit de la chaleur résiduelle.

## Élimination écologique

Éliminez 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.

# 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

Pour cuire un gâteau, le mieux est de le placer à un niveau avec chaleur de voûte et de sole ☐.

En cas de cuisson avec chaleur tournante 3D ☑, les hauteurs suivantes sont recommandées pour introduire les accessoires :

- Moules à gâteaux : Hauteur 2
- Gâteaux préparés sur la plaque de cuisson : Hauteur 3

### Cuire sur différents niveaux

Choisir le mode Chaleur tournante 3D ☑.

Cuire sur 2 niveaux :

- Lèchefrite : hauteur 3.
- Plaque de cuisson : hauteur 1.

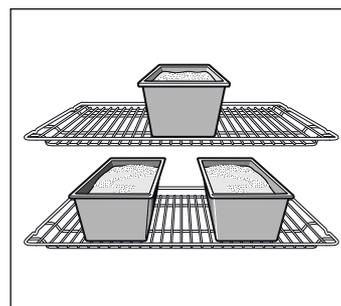
Cuire sur 3 niveaux :

- Lèchefrite : hauteur 5.
- Plaque de cuisson : hauteur 3.
- Plaque de cuisson : hauteur 1.

Les plaques placées en même temps dans le four ne sont pas obligatoirement prêtes en même temps.

Vous trouverez dans les tableaux suivants de nombreux conseils pour la réalisation de vos plats.

S'il y a 3 moules rectangulaires en même temps, les poser sur la grille comme indiqué sur l'image.



### 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

Le tableau reprend les durées de cuisson idéales pour les différents gâteaux et desserts. La température et la durée de cuisson dépendent de la quantité et de la consistance de la pâte. C'est pour cette raison que des plages de temps sont indiquées dans les tableaux de cuisson. Il est préférable de toujours commencer par le temps le plus faible. Une température plus basse permettra d'obtenir une cuisson plus uniforme. Si nécessaire, la température pourra être augmentée la fois suivante.

Si le four est préchauffé, les temps de cuisson sont réduits de 5 ou 10 minutes.

*Vous trouverez plus d'informations dans nos Suggestions de cuisson, en annexe des tableaux.*

S'il n'y a qu'une tarte sur un niveau, placer le moule sur la plaque de cuisson émaillée.

S'il y a plusieurs gâteaux en même temps, il est possible de mettre plusieurs moules sur la grille.

Moules à gâteaux	Moule	Hauteur	Type chauffage	Température en °C	Durée en minutes
Biscuit, facile	Moule à savarin / moule rectangulaire	2		160-180	60-75
	3 moules rectangulaires	3+1		140-160	70-90
Gâteau à pâte battue, fin	Moule à savarin / moule rectangulaire	2		150-170	60-70
Fond de tarte à pâte levée	Moule à tarte	3		160-180	20-30
Gâteau fin aux fruits, pâte levée	Moule rond / démontable	2		160-180	50-60
Génoise, 2 œufs (préchauffage)	Moule à tarte	2		150-170	20-30
Génoise, 6 œufs (préchauffage)	Moule démontable	2		150-170	40-50
Fond de pâte brisée avec bord	Moule démontable	1		180-200	25-35
Tarte aux fruits ou au fromage, base pour tarte à la confiture*	Moule démontable	1		160-180	70-90
Quiche	Plaque à pizza	1		220-240	35-45
Biscuit moule rond	Moule rond	2		150-170	60-70
Pizza, base et garniture fines (préchauffer)	Plaque à pizza	1		270	10-20
Gâteau salé*	Moule démontable	1		170-190	45-55

\* Attendre que le gâteau refroidisse pendant environ 20 minutes en gardant le four éteint et fermé.

Gâteaux préparés sur la plaque de cuisson	Accessoires	Hauteur	Type chauffage	Température en °C	Durée en minutes
Pâte à biscuit, sèche	Lèche-frite	2		170-190	20-30
	Lèche-frite + plaque de cuisson	3+1		160-170	30-40
Pâte à génoise, avec du jus ou des fruits	Lèche-frite	2		170-190	25-35
	Lèche-frite + plaque de cuisson	3+1		140-160	40-50
Pâte levée, sèche	Lèche-frite	3		170-180	25-35
	Lèche-frite + plaque de cuisson	3+1		150-170	35-45
Pâte levée avec jus ou fruits	Lèche-frite	3		160-180	40-50
	Lèche-frite + plaque de cuisson	3+1		150-160	50-60
Tarte à la confiture	Lèche-frite	1		180-200	20-30
Tarte à la confiture, avec jus ou fruits	Lèche-frite	2		160-180	60-70
Quiche	Lèche-frite	1		210-230	40-50
Biscuit roulé (préchauffage)	Lèche-frite	2		170-190	15-20
Brioche tressée avec 500 g de farine	Lèche-frite	2		170-190	25-35
Brioche avec 500 g de farine	Lèche-frite	3		160-180	60-70
Brioche avec 1 kg de farine	Lèche-frite	3		150-170	90-100
Pâte feuilletée sucrée	Lèche-frite	2		190-210	55-65
Pizza	Lèche-frite	2		200-220	25-35
	Lèche-frite + plaque de cuisson	3+1		180-200	40-50
Tarte flambée (préchauffer)	Lèche-frite	2		270	15-20
Börek (recette turque)	Lèche-frite	2		190-200	40-55

Petites viennoiseries	Accessoires	Hauteur	Type chauffage	Température en °C	Durée en minutes
Petits gâteaux et biscuits	Lèchefrite	3	☼	140-160	15-25
	Lèchefrite + plaque de cuisson	3+1	☼	130-150	25-35
	2 plaques de cuisson + lèchefrite	5+3+1	☼	130-150	25-40
Gâteaux secs (préchauffer)	Lèchefrite	3	☐	140-150	30-40
	Lèchefrite	3	☼	140-150	20-30
	Lèchefrite + plaque de cuisson	3+1	☼	140-150	25-35
	2 plaques de cuisson + lèchefrite	5+3+1	☼	140-150	25-35
Macarons	Lèchefrite	2	☐	110-130	30-40
	Lèchefrite + plaque de cuisson	3+1	☼	110-120	35-45
	2 plaques de cuisson + lèchefrite	5+3+1	☼	110-120	35-45
Meringues	Lèchefrite	3	☼	80-100	100-150
Tartelettes	Grille avec plaque - moule à tartelettes	3	☐	180-200	20-25
	2 grilles avec plaque - moules à tartelettes	3+1	☼	160-180	25-30
Ensaïmada (dessert de l'île de Majorque)	Lèchefrite	2	☐	210-230	30-40
Gâteau feuilleté	Lèchefrite	3	☼	190-200	25-35
	Lèchefrite + plaque de cuisson	3+1	☼	190-200	30-40
	2 plaques de cuisson + lèchefrite	5+3+1	☼	170-180	35-45
Gâteaux à pâte levée	Lèchefrite	2	☐	190-210	20-30
	Lèchefrite + plaque de cuisson	3+1	☼	160-180	25-35

### Pain et petits pains

Pour la cuisson du pain, préchauffer le four, sauf si le contraire est précisé dans la recette.

Ne jamais jeter d'eau dans le four chaud.

Pain et petits pains	Accessoires	Hauteur	Type chauffage	Température en °C	Durée en minutes
Pain à pâte levée de 1,2 kg de farine	Lèchefrite	2	☐	270	8
				200	35-45
Pain à pâte fermentée de 1,2 kg de farine	Lèchefrite	2	☐	270	8
				200	40-50
Pudding	Lèchefrite	2	☐	270	15-20
Petits pains (pas de préchauffage)	Lèchefrite	3	☐	200	20-30
Petits pains briochés, sucrés	Lèchefrite	3	☐	180-200	15-20
	Lèchefrite + plaque de cuisson	3+1	☼	150-170	20-30

### Conseils pratiques de cuisson

Si vous suivez votre propre recette.	Se reporter à un produit équivalent du tableau de cuisson.
Façon de vérifier que le gâteau à pâte battue est cuit.	Environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson spécifié sur la recette, enfoncer un bâtonnet en bois fin au point le plus élevé du gâteau. Si le bâtonnet ressort propre, sans reste de pâte, le gâteau est prêt.
Le gâteau est tout plat.	La prochaine fois, utiliser moins de liquide ou choisir une température de cuisson inférieure de 10 degrés. Respecter les temps indiqués sur la recette au moment de préparer la pâte.
Le gâteau est bien monté au centre, mais pas sur les bords.	Ne pas graisser le moule. Une fois le gâteau cuit, le décoller délicatement du moule avec la lame d'un couteau.
Le gâteau est trop doré sur le dessus.	Placer le gâteau plus bas dans le four, choisir une température de cuisson inférieure et le laisser cuire plus longtemps.
Le gâteau est sec.	Faire plusieurs trous dans le gâteau cuit à l'aide d'un bâtonnet. Verser ensuite quelques gouttes de jus de fruits ou d'alcool sur le gâteau. La prochaine fois, choisir une température de cuisson supérieure de 10 degrés et réduire le temps de cuisson.

Le pain et la pâtisserie (cheese-cake, par exemple) ont un joli aspect extérieur mais sont pâteux à l'intérieur (humides, voire très humides à certains endroits).	La prochaine fois, utiliser moins de liquide et laisser la préparation un peu plus longtemps dans le four, à une température inférieure. Pour des gâteaux avec une garniture plus juteuse, faire tout d'abord cuire le fond de pâte. Étaler ensuite sur le fond du gâteau des amandes en morceaux ou de la chapelure avant de verser le reste des ingrédients. Respecter les temps de cuisson indiqués sur la recette.
Les petits gâteaux ne sont pas tous dorés de la même manière.	Choisir une température inférieure ; les petits gâteaux cuiront plus uniformément. Cuire les petits gâteaux les plus délicats à un niveau avec chaleur de voûte et de sole ☐. Le papier sulfurisé qui dépasse peut également avoir une influence sur la circulation de l'air. Toujours le découper à la taille de la plaque.
La base de la tarte aux fruits n'est pas assez dorée.	La prochaine fois, mettre la tarte à un niveau inférieur.
Le jus de fruits coule.	La prochaine fois, utiliser la lèchefrite si celle-ci est disponible.
Les viennoiseries à pâte levée peuvent se coller les unes aux autres pendant la cuisson.	Laisser un espace d'environ 2 cm entre elles. Elles pourront ainsi gonfler et dorer uniformément.
Cuisson sur plusieurs niveaux. Les petits gâteaux de la plaque supérieure sont plus cuits que ceux de la plaque inférieure.	Pour cuire sur différents niveaux, toujours utiliser la chaleur tournante 3D ☉. Même si plusieurs plaques sont cuites à la fois, elles ne seront peut-être pas prêtes en même temps.
Lors de la cuisson des gâteaux juteux, de la condensation se forme.	La cuisson peut dégager de la vapeur d'eau. Une partie de cette vapeur est évacuée par la poignée de la porte du four ; elle peut se condenser et former des gouttes d'eau sur le bandeau de commande ou sur les façades des meubles proches. Ce phénomène physique est inévitable.

## Viandes, volailles, poissons

### Récipients

Il est possible d'utiliser n'importe quel récipient résistant à la chaleur. Les gros rôtis peuvent être posés sur la plaque émaillée.

Les récipients en verre sont les mieux adaptés. Vérifier que le couvercle du fait-tout est bien ajusté et ferme bien.

S'il s'agit de récipients émaillés, ajouter du liquide.

S'il s'agit de fait-tout en acier inoxydable, la viande dorera moins bien et pourra même rester saignante. Dans ce cas, augmenter le temps de cuisson.

Données indiquées dans les tableaux :  
Récipient sans couvercle = ouvert  
Récipient avec couvercle = fermé

Toujours placer le récipient au centre de la grille.

Les récipients en verre chauds doivent être posés sur un torchon sec. Le verre peut éclater si la surface est humide ou froide.

### 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

Toujours utiliser le gril avec le four fermé.

Pour utiliser le gril, préchauffer le four environ 3 minutes avant de mettre le produit à l'intérieur du four.

Mettre les pièces directement sur la grille. S'il n'y qu'une seule pièce, la poser au centre de la grille.

Mettre la plaque de cuisson émaillée à la hauteur 1. Le jus de la viande est ainsi recueilli et le four reste plus propre.

Ne pas mettre la plaque du four ou la lèchefrite aux hauteurs 4 ou 5. En raison de la chaleur élevée, elles peuvent se déformer et l'émail être endommagé lors de leur retrait.

Dans la mesure du possible, choisir des pièces de même grosseur. Elles doront uniformément et conserveront leur jus. Saler les filets après les avoir passés au gril.

Retourner les morceaux après ⅔ du temps.

La résistance du gril s'allume et s'éteint automatiquement. C'est tout à fait normal. La fréquence dépendra du niveau de gril programmé.

### 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	Hauteur	Type chauffage	Température en °C, niveau de gril	Durée en minutes
<b>Viande de bœuf</b>						
Estouffade de bœuf	1,0 kg	fermé	2	☐	200-220	100
	1,5 kg		2	☐	190-210	120
	2,0 kg		2	☐	180-200	140
Filet de bœuf, à point	1,0 kg	ouvert	2	☐	210-230	60
	1,5 kg		2	☐	200-220	80
Rosbif, à point	1,0 kg	ouvert	1	☉	220-240	60

Viande	Poids	Accessoires et récipients	Hauteur	Type chauffage	Température en °C, niveau de gril	Durée en minutes
Bifteck, 3 cm d'épaisseur, à point		Grille + lèchefrite	5+1		3	15
<b>Veau</b>						
Rôti de veau	1,0 kg	ouvert	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Jarret de veau	1,5 kg	ouvert	2		210-230	140
<b>Porc</b>						
Rôti sans lard (par ex. confit de porc)	1,0 kg	ouvert	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Rôti avec lard (par ex. palette)	1,0 kg	ouvert	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Échine de porc	500 g	Grille + lèchefrite	3+1		230-240	30
Rôti de porc, maigre	1,0 kg	ouvert	2		190-210	120
	1,5 kg		2		180-200	140
	2,0 kg		2		170-190	160
Jambonneau, avec os	1,0 kg	fermé	2		210-230	70
Bifteck, 2 cm d'épaisseur		Grille + lèchefrite	5+1		3	15
Médailles de porc, 3 cm d'épaisseur		Grille + lèchefrite	5+1		3	10

<b>Agneau</b>						
Épaule d'agneau, avec os	1,5 kg	ouvert	2		190-210	60
Gigot d'agneau sans os, à point	1,5 kg	ouvert	1		160-180	120

<b>Gibier</b>						
Filet mignon de chevreuil avec os	1,5 kg	ouvert	2		200-220	50
Gigot 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
Lapin	2,0 kg	fermé	2		220-240	60

<b>Viande hachée</b>						
Rôti de viande hachée	500 g de viande	ouvert	1		180-200	80

<b>Saucisses</b>						
Saucisses		Grille + lèchefrite	4+1		3	15

### Volailles

Les poids indiqués dans le tableau sont ceux de volailles sans farce et prêtes à être rôties.

Mettre la volaille sur la grille, les filets vers le bas. La retourner lorsque le temps estimé  $\frac{2}{3}$  est écoulé.

Retourner les pièces de viande, le rond de dinde ou le filet de dinde, à mi-cuisson. Retourner les morceaux de volaille après  $\frac{2}{3}$  du temps.

S'il s'agit de canard ou d'oie, piquer la peau sous les ailes afin que la graisse s'échappe.

Les volailles seront dorées et croustillantes si vers la fin du temps de cuisson elles sont enduites de beurre, d'eau salée ou de jus d'orange.

Pour un rôti effectué directement sur la grille, placer la plaque émaillée à la hauteur 1.

Volaille	Poids	Accessoires et récipients	Hauteur	Type chauffage	Température en °C, niveau de gril	Durée en minutes
Poulet (entier)	1,2 kg	Grille	2		220-240	60-70
Poularde, entière	1,6 kg	Grille	2		210-230	80-90
Poulet (demi poulet)	de 500 g la pièce	Grille	2		220-240	40-50
Morceaux de poulet	de 150 g la pièce	Grille	3		210-230	30-40

Volaille	Poids	Accessoires et récipients	Hauteur	Type chauffage	Température en °C, niveau de gril	Durée en minutes
Morceaux de poulet	de 300 g la pièce	Grille	3		210-230	35-45
Filets de poulet	de 200 g la pièce	Grille	3		3	30-40
Canard, entier	2,0 kg	Grille	2		190-210	100-110
Magrets de canard	de 300 g la pièce	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 la pièce	Grille	3		220-240	40-50
Dinde, petite, entière	3,0 kg	Grille	2		180-200	80-100
Roulé de dinde	1,5 kg	ouvert	1		200-220	110-130
Filets de dinde	1,0 kg	fermé	2		180-200	90
Haut de cuisse de dinde	1,0 kg	Grille	2		180-200	90-100

## Poisson

Retourner les morceaux de poisson après  $\frac{2}{3}$  du temps.

Il n'est pas nécessaire de retourner les poissons entiers. Mettre le poisson entier dans le four, l'arête dorsale vers le haut. Afin que le poisson reste stable, mettre une pomme de terre coupée ou un petit récipient adapté à la cuisson dans l'abdomen du poisson.

S'il s'agit de filets de poisson, ajouter quelques cuillerées à soupe de liquide pour les arroser.

Pour un rôtissage effectué directement sur la grille, placer la plaque émaillée à la hauteur 1.

Poisson	Poids	Accessoires et récipients	Hauteur	Type chauffage	Température en °C, niveau de gril	Durée en minutes
Poisson, entier	env. 300 g	Grille	2		2	20-25
	1,0 kg	Grille	2		200-220	45-55
	1,5 kg	Grille	2		190-210	60-70
	2,0 kg	fermé	2		190-210	70-80
Ventrêche de poisson, 3 cm d'épaisseur		Grille	3		2	20-25
Filet de poisson		fermé	2		210-230	25-30

## 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.

## Gratins, soufflés, toasts

Placez toujours le plat sur la grille.

Pour faire rôtir directement sur la grille, sans récipient, mettez la plaque émaillée à la hauteur 1. De cette façon, le four restera propre.

Le temps de cuisson du gratin doit être calculé en fonction de la taille du récipient et de sa hauteur. Les données du tableau ci-dessous sont de simples recommandations.

Plat	Accessoires et récipients	Hauteur	Type chauffage	Température en °C, niveau de gril	Durée en minutes
<b>Gratins</b>					
Gratins sucrés	Moule à gratin	2		180-200	50-60
Soufflé	Moule à gratin	2		180-200	35-45
	Petits moules individuels	2		200-220	25-30
Gratin de pâtes	Moule à gratin	2		200-220	40-50
Lasagnes	Moule à gratin	2		180-200	40-50
<b>Gratin</b>					
Gratin de pommes de terre, avec ingrédients crus, max. 4 cm de hauteur	1 moule à gratin	2		160-180	60-80
	2 moules à gratin	3+1		150-170	60-80
<b>Toasts</b>					
4 unités, gratinées	Grille + lèchefrite	3+1		160-170	10-15
12 unités, gratinées	Grille + lèchefrite	3+1		160-170	15-20

## Plats préparés

Respecter les consignes du fabricant mentionnées sur l'emballage.

Si les accessoires sont recouverts de papier sulfurisé, vérifier que celui-ci est adapté à des températures élevées. Adapter la taille du papier à la taille du plat à préparer.

Le résultat obtenu dépend du type d'aliment. Il est possible qu'il y ait des irrégularités et des différences de couleur dans les produits crus.

Plat	Accessoires	Hauteur	Type chauffage	Température en °C	Durée en minutes
<b>Pizza, surgelée</b>					
Pizza à pâte fine	Lèchefrite	2		200-220	15-25
	Lèchefrite + grille	3+1		180-200	25-35
Pizza à pâte épaisse	Lèchefrite	2		170-190	20-30
	Lèchefrite + grille	3+1		170-190	30-40
Pizza - Pain	Lèchefrite	3		170-190	20-30
Mini pizza	Lèchefrite	3		190-210	10-20
<b>Pizza, congelée</b>					
Pizza (préchauffer)	Lèchefrite	1		180-200	10-15
<b>Produits à base de pommes de terre, surgelés</b>					
Frites	Lèchefrite	3		190-210	20-30
	Lèchefrite + plaque de cuisson	3+1		190-200	35-45
Croquettes	Lèchefrite	3		190-210	20-25
Galettes de pommes de terre, pommes de terre farcies	Lèchefrite	3		200-220	15-25
<b>Produits de boulangerie, surgelés</b>					
Petits pains, baguettes	Lèchefrite	3		180-200	10-20
Bretzel (pâte à pain)	Lèchefrite	3		200-220	10-20

Plat	Accessoires	Hauteur	Type chauffage	Température en °C	Durée en minutes
<b>Produits de boulangerie, précuits</b>					
Petits pains, baguettes	Lèche-frite	2		190-210	10-20
	Lèche-frite + grille	3+1		160-180	20-25
<b>Produits frits, surgelés</b>					
Bâtonnets de poisson	Lèche-frite	2		220-240	10-20
Bâtonnets de poulet, nuggets	Lèche-frite	3		200-220	15-25
<b>Gâteau feuilleté, surgelé</b>					
Gâteau feuilleté	Lèche-frite	3		190-210	30-35

## Plats spéciaux

À basse température, on obtient de bons yaourts crémeux ou des pâtes à base de levure moussieuses.

### Préparation d'un yaourt

- Faites bouillir 1 litre de lait (3,5 % de matière grasse) et laissez refroidir le liquide jusqu'à ce qu'il redescende à 40 °C.
- Mélangez 150 g de yaourt (à température du réfrigérateur).
- Versez-le dans des tasses ou des pots et recouvrez les récipients à l'aide d'un film transparent.

4. Préchauffez le compartiment intérieur du four comme indiqué ci-dessous.

5. Placez ensuite les tasses ou les pots sur la sole du compartiment intérieur du four et réglez le four comme indiqué ci-dessous.

### Laisser la pâte lever

- Préparez la pâte à base de levure comme à l'accoutumée. Versez la pâte dans un récipient en céramique résistant à la chaleur et recouvrez-le.
- Préchauffez le compartiment intérieur du four comme indiqué ci-dessous.
- Éteignez le four et laissez lever la pâte à l'intérieur.

Plat	Récipients	Hauteur	Mode de cuisson	Température	Durée
Yaourt	Placez les tasses ou les pots	sur la sole du compartiment intérieur du four		Préchauffez à 50 °C 50 °C	5 min 8 h
Laissez la pâte lever	Placez un récipient résistant à la chaleur	sur la sole du compartiment intérieur du four		Préchauffez à 50 °C, éteignez le four et introduisez la pâte à base de levure à l'intérieur.	5-10 min 20-30 min

## Décongélation

Le temps de décongélation dépend du type et de la quantité d'aliments.

Respecter les consignes du fabricant mentionnées sur l'emballage.

Sortir les aliments congelés de leur emballage et les mettre dans un récipient adapté, sur la grille.

Placer la volaille sur un plat, les filets vers le bas.

Produits surgelés	Accessoires	Hauteur	Mode de cuisson	Température
Par ex. Tartes à la crème, tartes à la crème au beurre, avec glaçage au chocolat ou au sucre, fruits, poulet, charcuterie et viande, pain, petits pains, gâteaux et autres pâtisseries.	Grille	1		Le bouton de température reste éteint.

## Séchage

Utilisez uniquement des fruits et légumes frais et lavez-les toujours consciencieusement.

Laissez-les égoutter suffisamment longtemps et essuyez-les complètement.

Placez la lèche-frite universelle à la hauteur 3 et la grille à la hauteur 1.

Couvrez la lèche-frite universelle et la grille de papier de cuisson ou d'un papier similaire.

Plat	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson (heures)
600 g de pommes en rondelles	1+3		80	env. 5 h
800 g de poires en morceaux	1+3		80	env. 8 h
1,5 kg de prunes	1+3		80	env. 8-10 h
200 g d'herbes aromatiques propres	1+3		80	env. 1½ h

**Remarque :** Si les fruits ou légumes sont gorgés de jus ou d'eau, vous devrez les retourner plusieurs fois. Une fois séchés, retirez-les immédiatement du papier.

## Cuisson des confitures

Pour la cuisson, les bocaux et les rondelles en caoutchouc doivent être propres et en parfait état. Dans la mesure du possible, utilisez des bocaux possédant les mêmes dimensions. Les valeurs indiquées dans les tableaux se réfèrent à des bocaux ronds d'un litre.

### Attention !

N'utilisez pas de bocaux de plus grande contenance ou plus hauts. Les couvercles pourraient éclater.

Utilisez uniquement des fruits et légumes frais. Nettoyez-les soigneusement.

Les durées indiquées dans les tableaux sont fournies à titre indicatif. Elles peuvent varier en fonction de la température ambiante, du nombre de bocaux, de la quantité et de la température du contenu. Avant d'arrêter le four, veillez à ce que des bulles se soient formées à l'intérieur des bocaux.

### Préparation

1. Versez les fruits ou les légumes dans les bocaux sans remplir ces derniers à ras bord.
2. Nettoyez les bords des bocaux (ces parties doivent être propres).

3. Placez une rondelle de caoutchouc humide et un couvercle sur chaque bocal.

4. Fermez les bocaux avec des brides.

N'enfournez pas plus de six bocaux à la fois.

### Programmation

1. Placez la lèchefrite universelle au niveau 2. Placez les bocaux sur la plaque de manière à ce qu'ils ne soient pas en contact.

2. Versez ½ litre d'eau chaude (environ 80 °C) dans la lèchefrite universelle.

3. Fermez la porte du four.

4. Réglez le bouton de fonctions sur Chaleur de sole .

5. Réglez la température entre 170 et 180 °C.

### Cuisson des confitures

Au bout de 40-50 minutes, des bulles commencent à se former à intervalles rapprochés. Éteindre le four.

Retirez les bocaux du four au bout de 25-35 minutes (durant ce de temps, le four tire profit de la chaleur résiduelle). Si la durée de refroidissement des pots à l'intérieur du four est plus longue, des germes favorisant l'acidité de la confiture peuvent se former.

Fruits en bocal d'un 1 litre	Dès que des bulles apparaissent	Chaleur résiduelle
Pommes, groseilles, fraises	Éteindre	env. 25 minutes
Cerises, abricots, pêches, groseilles	Éteindre	env. 30 minutes
Compote de pommes, poires, prunes	Éteindre	env. 35 minutes

### Cuisson des légumes

Dès que de petites bulles se forment dans les bocaux, réglez la température sur 120-140 °C. Env. 35-70 minutes en fonction du type de légume. Une fois cette durée écoulée, éteignez le four et tirez profit de la chaleur résiduelle.

Légumes au bouillon froid en bocal d'un litre	Dès que des bulles apparaissent 120-140 °C	Chaleur résiduelle
Concombres	-	env. 35 minutes
Betterave rouge	env. 35 minutes	env. 30 minutes
Choux de Bruxelles	env. 45 minutes	env. 30 minutes
Haricots, chou-rave, chou rouge	env. 60 minutes	env. 30 minutes
Petits pois	env. 70 minutes	env. 30 minutes

### Retirer les bocaux du four

Retirez les bocaux de l'intérieur du four lorsque la cuisson est terminée.

### Attention !

Ne déposez pas les bocaux chauds sur une surface froide ou humide au risque de provoquer leur éclatement.

# Acrylamide dans les aliments

L'acrylamide se produit notamment dans les aliments à base de céréales et pommes de terre préparés à haute température, par ex., frites, toasts, petits pains, pain et pâtisserie fine (gâteaux secs, petits gâteaux épicés, gâteaux secs de Noël).

## Conseils pour préparer des aliments contenant peu d'acrylamide

<b>Général</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Limiter le temps de cuisson au maximum.</li> <li>■ Dorer les aliments sans trop les griller.</li> <li>■ Les aliments volumineux et gras contiennent peu d'acrylamide.</li> </ul>
<b>Cuire</b>	À une chaleur supérieure et inférieure à 200 °C max. Avec chaleur tournante 3D à 180 °C max.
Petits gâteaux et biscuits	À une chaleur supérieure et inférieure à 190 °C max. Avec chaleur tournante 3D à 170 °C max. L'œuf ou le jaune d'œuf réduit la formation d'acrylamide.
Frites au four	Répartir en une seule couche et de manière homogène sur la plaque. Cuire au moins 400 g par plaque pour éviter que les pommes de terre ne se dessèchent

## 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.

### Cuire

Cuire sur 2 niveaux :

Toujours mettre la lèchefrite profonde au niveau supérieur et la plaque de cuisson au niveau inférieur.

Cuire sur 3 niveaux :

Toujours mettre la lèchefrite universelle profonde au niveau supérieur.

Petits-beurre :

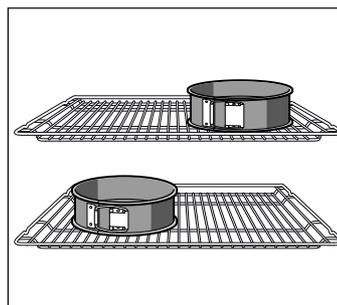
Les plaques placées en même temps dans le four ne sont pas obligatoirement prêtes en même temps.

Gâteau aux pommes, sur 1 niveau :

Placer les moules démontables foncés séparés les uns des autres.

Gâteau aux pommes, sur 2 niveaux :

Placer les moules démontables foncés les uns sur les autres.



Gâteaux dans des moules démontables en fer-blanc :

Cuire avec Chaleur de voûte et de sole  sur 1 niveau. Utiliser la lèchefrite au lieu de la grille et y placer les moules démontables.

Plat	Accessoires et moules	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson (minutes)
Petits-beurre (préchauffer*)	Lèchefrite	3		150-160	20-30
	Lèchefrite	3		140-150	20-30
	Lèchefrite + plaque de cuisson	3+1		140-150	25-35
	2 plaques de cuisson + lèchefrite	5+3+1		140-150	25-35
Petits gâteaux (préchauffer*)	Lèchefrite	3		150-170	20-30
	Lèchefrite + plaque de cuisson	3+1		140-160	25-35
	Lèchefrite	3		150-160	25-30
	2 plaques de cuisson + lèchefrite	5+3+1		140-150	25-30
Gâteau simple (préchauffer*)	Moule démontable sur la grille	2		170-180	30-40
Gâteau simple	Moule démontable sur la grille	2		165-175	35-45

\* Ne pas utiliser la fonction de Chauffage rapide pour préchauffer le four

Vous pouvez vous procurer des grilles et des plaques de cuisson supplémentaires dans les commerces spécialisés.

Plat	Accessoires et moules	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson (minutes)
Gâteau à la levure cuit sur plaque	Lèchefrite	3		160-180	30-40
	Lèchefrite	3		150-170	30-45
	Lèchefrite + plaque de cuisson	3+1		160-170	30-40
Gâteau aux pommes nappé	Grille + 2 moules démontables Ø 20 cm.	1		190-210	70-90
	2 grilles + 2 moules démontables Ø 20 cm.	3+1		170-190	60-80

\* Ne pas utiliser la fonction de Chauffage rapide pour préchauffer le four

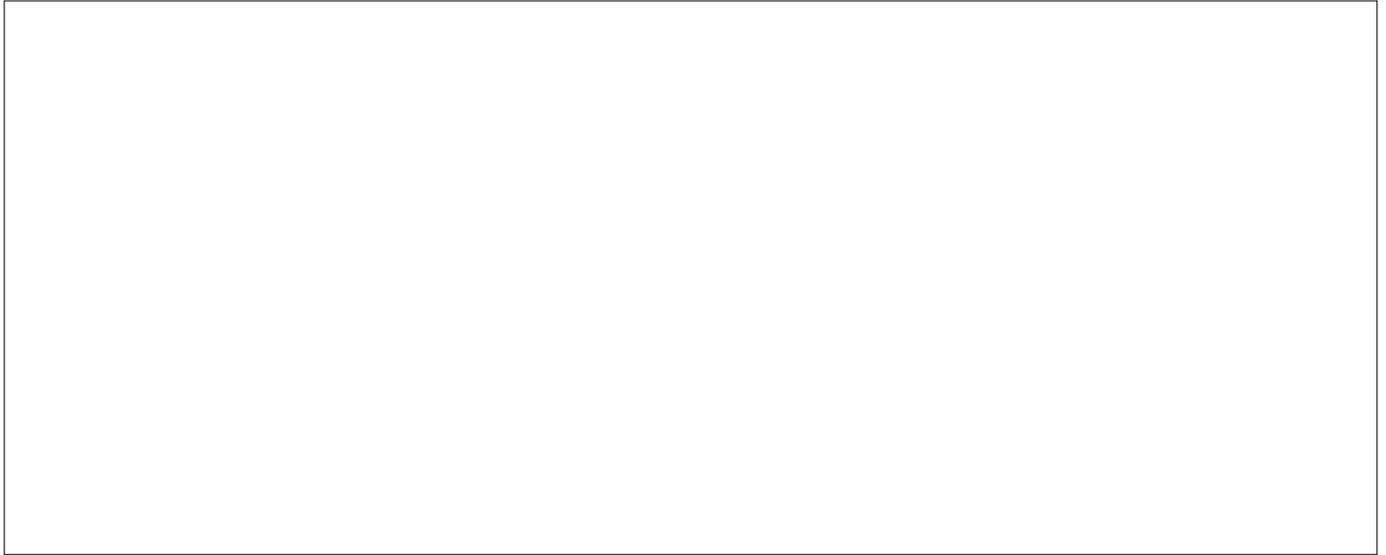
Vous pouvez vous procurer des grilles et des plaques de cuisson supplémentaires dans les commerces spécialisés.

## Grillades

Si les aliments sont posés directement sur la grille, mettre la plaque émaillée en position 1. Le jus de la viande est ainsi recueilli et le four reste plus propre.

Plat	Accessoires	Hauteur	Mode de cuisson	Niveau de gril	Temps de cuisson (minutes)
Toasts dorés (préchauffer 10 min)	Grille	5		3	1/2-2
Steak hâché de boeuf, 12 unités* (ne pas préchauffer)	Grille + plaque émaillée	4+1		3	25-30

\* Retourner lorsque le temps estimé  $\frac{2}{3}$  est écoulé.



**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



9000728463

01  
941104