



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



**Four avec fonction jet de vapeur
HRG635B.1**



BOSCH

[fr] Notice d'utilisation

Table des matières

	Utilisation conforme	4		Vapeur	19
	Précautions de sécurité importantes	5	Bruits	19	
	Généralités	5	Cuisson combi-vapeur - cuisson avec de la vapeur	19	
	Vapeur	6	Réchauffer	19	
	Causes de dommages	6	Position Étuve	20	
	Généralités	6	Remplir le réservoir d'eau	20	
	Vapeur	7	Après chaque fonctionnement à la vapeur	21	
	Protection de l'environnement	7		Sécurité-enfants	22
	Économie d'énergie	7	Activation et désactivation	22	
	Élimination écologique	7		Réglages de base	23
	Présentation de l'appareil	8	Modifier les réglages de base	23	
	Bandeau de commande	8	Liste des réglages de base	23	
	Éléments de commande	8	Coupure de courant	23	
	Écran	9	Modifier l'heure	23	
	Modes de fonctionnement	9		Réglage fonctionnement continu	24
	Modes cuisson	10	Démarrer le réglage Sabbath	24	
	Autres informations	11		Nettoyants	24
	Fonctions du compartiment de cuisson	11	Nettoyants appropriés	24	
	Réservoir d'eau	11	Surfaces du compartiment de cuisson	25	
	Accessoires	12	Maintenir l'appareil propre	26	
	Accessoires fournis	12		Fonction nettoyage	26
	Insertion de l'accessoire	12	Détartrage	26	
	Accessoires en option	13		Supports	27
	Avant la première utilisation	14	Décrocher et accrocher les supports	27	
	Avant la première mise en service	14		Porte de l'appareil	28
	Première mise en service	14	Décrocher et accrocher la porte de l'appareil	28	
	Nettoyer le compartiment de cuisson et les accessoires	14	Enlever le recouvrement de la porte	28	
	Utilisation de l'appareil	15	Dépose et pose des vitres de la porte	29	
	Allumer et éteindre l'appareil	15		Anomalies, que faire ?	30
	Démarrer le fonctionnement	15	Remédier soi-même aux dérangements	30	
	Réglage d'un mode de fonctionnement	15	Durée de fonctionnement maximale	31	
	Réglage du mode de cuisson et de la température	15	Lampes dans le compartiment de cuisson	31	
	Chauffage rapide	16		Service après-vente	32
	Fonctions temps	17	Numéro de produit et numéro de fabrication	32	
	Réglage de la durée	17			
	Réglage de la fin	17			
	Réglage du minuteur	18			

 Plats	32
Indications concernant les réglages.	32
Sélectionner un plat	33
Régler un plat.	33
 Testés pour vous dans notre laboratoire.	34
Moules en silicone	34
Gâteaux et petites pâtisseries	34
Pain et petits pains	38
Pizzas, quiches et gâteaux salés	40
Gratins et soufflés	42
Volaille	43
Viande	45
Poisson	48
Légumes et garnitures	50
Yaourt.	51
Modes de cuisson Eco.	51
L'acrylamide dans l'alimentation.	53
Cuisson basse température	53
Déshydratation	54
Mise en conserve.	55
Laisser lever la pâte en position Étuve	56
Décongélation	57
Réchauffer	57
Maintien au chaud	58
Plats d'essai	59

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**

Utilisation conforme

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

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

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

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

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

Cet appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 4 000 m.

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

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

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

Assurez-vous de toujours insérer les accessoires dans le bon sens dans le compartiment de cuisson. → "Accessoires" à la page 12

Précautions de sécurité importantes

Généralités

Mise en garde – Risque d'incendie !

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

Mise en garde – Risque de brûlure !

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

Mise en garde – Risque de brûlures !

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

Mise en garde – Risque de blessure !

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

Mise en garde – Risque de choc électrique !

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

⚠ Mise en garde – Danger par magnétisme !

Le bandeau de commande ou les éléments de commande contiennent des aimants permanents. Ceux-ci peuvent influencer sur des implants électroniques, par ex. stimulateurs cardiaques ou pompes à insuline. En tant que porteur d'un implant électronique, respecter une distance minimum de 10 cm du bandeau de commande.

Vapeur**⚠ Mise en garde – Risque de brûlure ! !**

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

⚠ Mise en garde – Risque de blessures et d'incendie !

Les liquides inflammables peuvent s'enflammer dans le compartiment de cuisson chaud (déflagration). Ne pas remplir le réservoir d'eau de liquides inflammables (p.ex. boissons alcoolisées). Remplir le réservoir d'eau exclusivement d'eau ou de solution détartrante que nous recommandons.

 Causes de dommages**Généralités****Attention !**

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

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

Vapeur

Attention !

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

Protection de l'environnement

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

Économie d'énergie

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

Élimination écologique



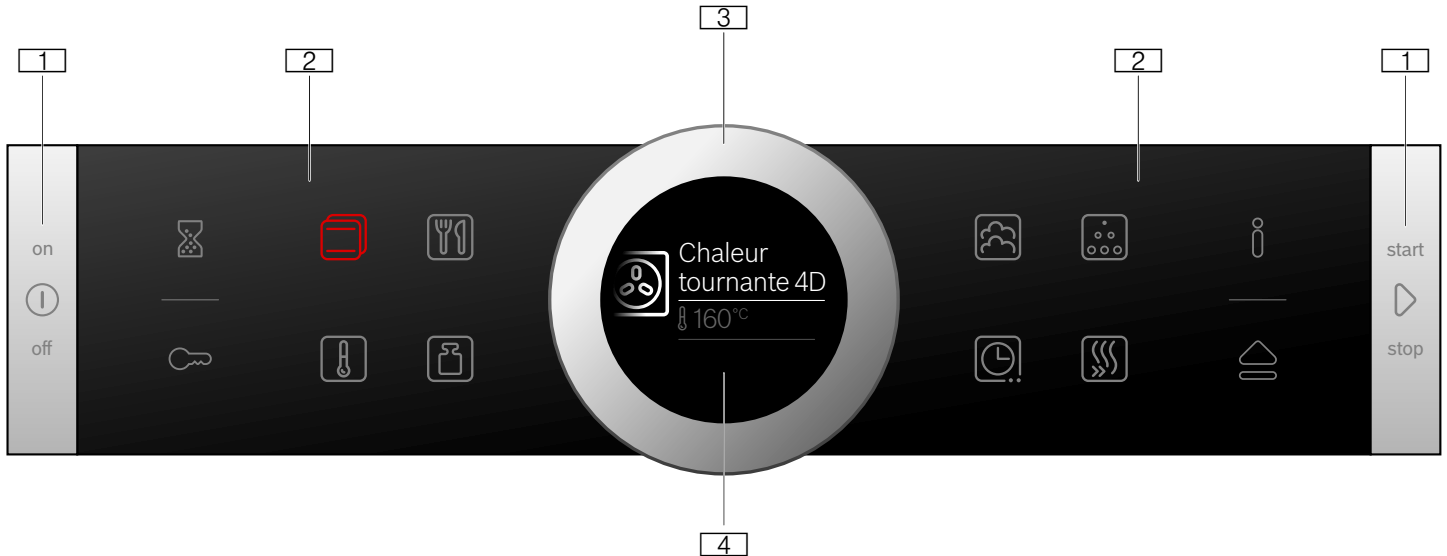
Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

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.

Présentation de l'appareil

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

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



1 Touches

Les touches à gauche et à droite sur le bandeau de commande possèdent un point de pression. Appuyez sur la touche pour l'actionner. Sur les appareils qui n'ont pas de façade en inox, ces deux touches sont aussi des champs tactiles sans point de pression.

2 Champs tactiles

Sous les champs tactiles il y a des sondes. Effleurez seulement le symbole respectif pour sélectionner la fonction.

3 Bague de commande

La bague de commande est installée de telle manière que vous puissiez la tourner à gauche ou à droite sans limitation. Appuyez légèrement sur la bague et déplacez-la avec le doigt dans le sens désiré.

4 Écran

Dans l'écran sont affichés les valeurs de réglage actuelles, les sélections possibles ou des textes d'information.

Bandeau de commande





Au bandeau de commande, vous réglez les différentes fonctions de votre appareil à l'aide de touches, de champs tactiles et d'une bague de commande. L'écran vous affiche les réglages actuels.

L'aperçu montre le bandeau de commande, l'appareil allumé, avec un mode de cuisson sélectionné.

Touches et champs tactiles

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

Symbole		Signification
Touches		
ⓘ	on/off	Allumer et éteindre l'appareil
▶	start/stop	Démarrer et arrêter le fonctionnement ou l'annuler en appuyant longtemps (env. 3 sec.) sur la touche
Champs tactiles à l'extérieur		
⌚	Minuteur	Sélectionner le minuteur
🔒	Sécurité-enfants	Activer et désactiver la sécurité-enfants en appuyant longtemps (env. 4 sec.) sur la touche
ⓘ	Information	Appeler l'affichage d'informations Appeler les réglages de base en appuyant longtemps (env. 3 sec.)
🚰	Ouvrir le bandeau	Remplir ou vider le réservoir d'eau
Champs tactiles à l'intérieur		
📖	Modes de cuisson	Sélectionner le mode de fonctionnement Modes de cuisson
🌡️	Température	Sélectionner la température pour le compartiment de cuisson
🍽️	AutoPilot	Sélection du mode de fonctionnement Plats avec programmes de cuisson
📏	Poids	Sélection du poids lors du mode de fonctionnement Plats

	Vapeur	Sélectionnez le mode de fonctionnement Mode vapeur
	Fonctions de temps	Sélectionner des fonctions de temps
	Détartrage	Sélection du mode de fonctionnement Fonction de nettoyage
	Chauffage rapide	Démarrer ou annuler le chauffage rapide pour le compartiment de cuisson

Le champ tactile dont la valeur peut être modifiée dans l'écran ou est affichée à l'avant-plan, est allumé en rouge.

Bague de commande

Avec la bague de commande, vous modifiez les valeurs de réglage qui sont affichées dans l'écran.

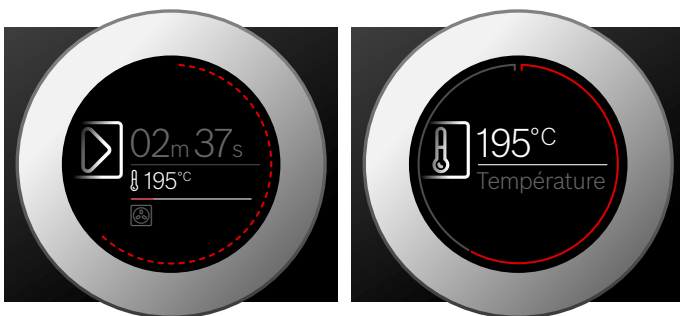
Lors de la plupart des listes de sélection, par ex. de la température, vous devez ramener la bague de commande en arrière lorsque la valeur minimale ou maximale est atteinte. Lors des modes de cuisson par exemple, le premier point réapparaît après le dernier.

Écran

L'écran est structuré de telle manière que vous puissiez lire les indications d'un coup d'oeil, de manière appropriée à chaque situation.

La valeur que vous pouvez actuellement régler, est focalisée. Elle apparaît en caractères blancs avec en dessous une ligne blanche. La valeur à l'arrière-plan est représentée en gris.

Focus	La valeur dans le focus peut être modifiée directement, sans devoir la sélectionner au préalable. Après le démarrage d'un mode, la température ou la position apparaît toujours dans le focus. La ligne blanche est en même temps la ligne de chauffe et se remplit de rouge.
Agrandissement	Aussi longtemps que vous modifiez la valeur dans le focus à l'aide de la bague de commande, seule cette valeur est affichée agrandie.



Ligne annulaire

A l'extérieur dans l'écran si trouve la ligne annulaire. Lorsque vous modifiez une valeur, la ligne annulaire vous indique à quel endroit vous vous trouvez dans la liste de sélection. Selon la plage de réglage, la ligne annulaire est continue ou divisée en segments, selon la longueur de la liste de sélection.

Pendant le fonctionnement, la ligne annulaire se remplit de rouge à un rythme d'une seconde. Après chaque minute pleine, les segments se remplissent de nouveau. Lors de l'écoulement d'une durée, un segment s'éteint toutes les secondes.

Affichage de la température

Après le démarrage d'un mode, la température actuelle dans le compartiment de cuisson est affichée dans l'écran par un graphique.

Ligne de chauffe	La ligne blanche en dessous de la température se remplit de rouge de gauche à droite, au fur et à mesure de la chauffe du compartiment de cuisson. Lorsque vous préchauffez, le moment optimal pour l'enfournement du mets est atteint dès que la ligne est remplie de rouge en continu. Lors des positions de réglage, par ex. les positions grill, la ligne est immédiatement remplie de rouge.
Indicateur de chaleur résiduelle	Quand l'appareil est éteint, la ligne annulaire indique la chaleur résiduelle dans le compartiment de cuisson. Plus la chaleur résiduelle baisse, plus la ligne annulaire devient sombre et disparaît un moment donné.

Remarque : Dû à l'inertie thermique, la température affichée peut être légèrement différente de la température réelle dans le compartiment de cuisson.

Modes de fonctionnement

Votre appareil dispose de différents modes de fonctionnement qui vous facilitent l'utilisation de l'appareil.

Vous trouverez les descriptions précises concernant ces modes dans les chapitres correspondants.

















Mode de fonctionnement	Emploi
Modes de cuisson → "Utilisation de l'appareil" à la page 15	Pour la préparation optimale de vos mets, vous disposez de différents modes de cuisson parfaitement adaptés.
AutoPilot → "Plats" à la page 32	Pour de nombreux plats, les valeurs de réglage appropriées sont déjà programmées.
Vapeur → "Vapeur" à la page 19	Pour la préparation optimale de vos mets, vous disposez de différents modes de cuisson à la vapeur parfaitement adaptés.
Nettoyage → "Fonction nettoyage" à la page 26	La fonction de nettoyage Détartrage vous facilite le nettoyage de l'appareil.

Modes cuisson

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

Les symboles relatifs aux différents modes de cuisson vous aident à les reconnaître.

En cas de températures très élevées, après un certain temps, l'appareil réduit légèrement la température.

Mode de cuisson	Température	Emploi
 Chaleur tournante 4D *	30-275°C	Pour faire cuire et rôtir sur un ou plusieurs niveaux. La chaleur du collier chauffant situé dans la paroi arrière est répartie uniformément dans le compartiment de cuisson par le ventilateur.
 Convection naturelle *	30-300°C	Pour la cuisson et le rôtissage traditionnels sur un niveau. Convient particulièrement pour des gâteaux avec une garniture fondante. La chaleur est diffusée uniformément par la voûte et la sole.
 Chaleur tournante Eco	30-275°C	Pour la cuisson douce de mets sélectionnés sur un niveau, sans préchauffage. La chaleur du collier chauffant situé dans la paroi arrière est répartie dans le compartiment de cuisson par le ventilateur.
 Convection naturelle éco	30-300°C	Pour la cuisson douce de mets sélectionnés. La chaleur est diffusée par la voûte et la sole.
 Gril air pulsé *	30-300°C	Pour le rôtissage de volaille, de poisson entier et de gros morceaux de viande. La résistance du gril et le ventilateur fonctionnent en alternance. Le ventilateur répartit l'air chaud autour du mets.
 Gril, grande surface	Positions gril : 1 = faible 2 = moyen 3 = fort	Pour griller des pièces peu épaisses, telles que des steaks, saucisses ou des toasts et pour gratiner. Toute la surface située sous la résistance du gril est chauffée.
 Gril, petite surface	Positions gril : 1 = faible 2 = moyen 3 = fort	Pour griller de petites quantités de steaks, saucisses ou toasts et pour gratiner. La surface centrale sous la résistance du gril est chauffée.
 Position Pizza	30-275°C	Pour la préparation de pizzas et de mets qui demandent beaucoup de chaleur par le bas. La résistance inférieure et le collier chauffant dans la paroi arrière chauffent.
 Cuisson basse température	70-120°C	Pour la cuisson lente à découvert de morceaux de viande tendres, saisis, en les préservant. La chaleur est diffusée uniformément à basse température par la voûte et la sole.
 Chaleur de sole	30-250°C	Pour la cuisson au bain-marie et pour poursuivre la cuisson. La chaleur est diffusée par la sole.
 Décongeler	30-60°C	Pour décongeler doucement des mets congelés.
 Maintien au chaud *	60-100°C	Pour maintenir au chaud des mets cuits.
 Préchauffer la vaisselle	30-70°C	Pour chauffer de la vaisselle.
 Réchauffer	80-180°C	Pour des plats et des pains et pâtisseries Les aliments cuits sont réchauffés délicatement. Grâce à la vapeur amenée, les aliments ne se dessèchent pas.
 Position Étuve	30-50°C	Pour de la pâte à la levure du boulanger et du levain La pâte lève nettement plus rapidement qu'à la température ambiante. Le dessus de la pâte ne se dessèche pas.
 Séchage	150 °C	Après chaque fonctionnement avec de la vapeur, séchez le compartiment de cuisson afin d'éliminer toute humidité.

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

Valeurs de référence

Pour chaque mode de cuisson, l'appareil indique une température ou position de référence. Vous pouvez la

valider ou modifier dans la plage respective.

Autres informations

Dans la plupart des cas, l'appareil vous donne des indications et d'autres informations concernant l'action actuellement exécutée.

Effleurez sur le champ **i**. L'indication est affichée pendant quelques secondes dans l'écran. En cas d'indications plus longues, feuillotez jusqu'à la fin avec la bague de commande.

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

Fonctions du compartiment de cuisson

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

Ouvrir la porte de l'appareil

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

Éclairage du compartiment de cuisson

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

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

Remarque : Dans les réglages de base, vous pouvez définir que l'éclairage du compartiment de cuisson ne s'allume pas lors du fonctionnement. → "*Réglages de base*" à la page 23

Ventilateur de refroidissement

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

Attention !

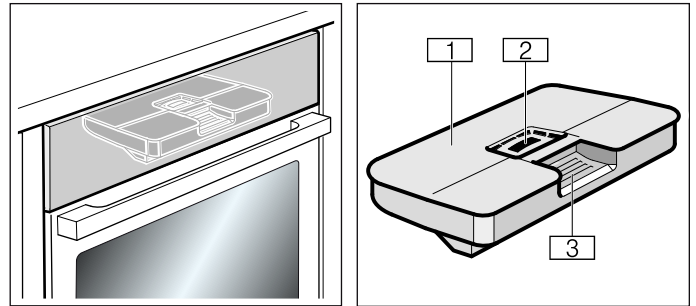
Ne pas couvrir les fentes d'aération. Sinon l'appareil surchauffe.

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

Remarque : Dans les réglages de base, vous pouvez modifier le temps de poursuite du ventilateur. → "*Réglages de base*" à la page 23

Réservoir d'eau

L'appareil est équipé d'un réservoir d'eau. Le réservoir d'eau se trouve derrière le bandeau de commande. Pour les modes de cuisson à la vapeur, remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau. → "*Vapeur*" à la page 19




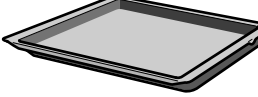
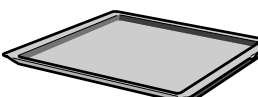
- 1 Couvercle du réservoir
- 2 Ouverture pour le remplissage
- 3 Poignée pour retirer et insérer le réservoir d'eau

Accessoires

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

Accessoires fournis

Votre appareil est équipé des accessoires suivants :

	<p>Grille Pour des récipients, des moules à soufflé et à gâteaux. Pour des rôtis, des grillades et des plats surgelés.</p>
	<p>Lèche-frite Pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. Elle peut servir à récupérer la graisse si vous faites griller directement sur la grille.</p>
	<p>Plaque à pâtisserie Pour des gâteaux sur plaque et des petites pâtisseries.</p>

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

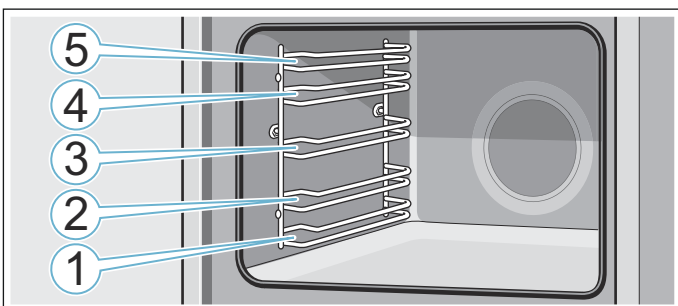
Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou sur Internet.

Remarque : Lorsque l'accessoire devient chaud il peut se déformer. Cela n'influe en rien sur le fonctionnement. Dès qu'il refroidit, la déformation disparaît.

Insertion de l'accessoire

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

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



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


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

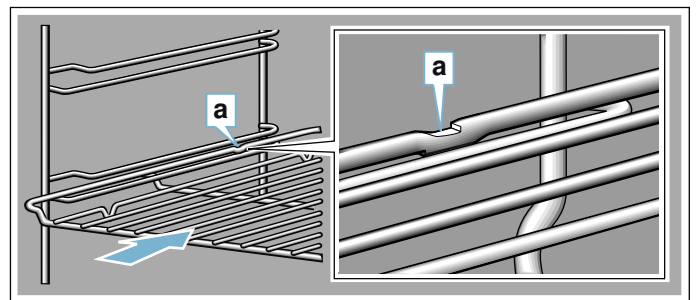
Remarques

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

Fonction d'arrêt

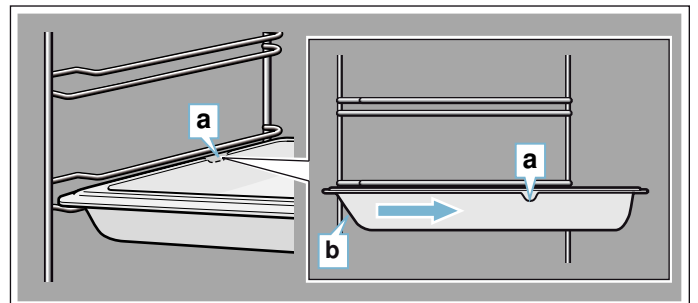
L'accessoire peut être retiré jusqu'à environ la moitié jusqu'à ce qu'il s'encliquette. La fonction d'arrêt empêche le basculement de l'accessoire lors de son extraction. L'accessoire doit être correctement introduit dans le compartiment de cuisson, afin que la sécurité anti-basculement fonctionne.

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



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

Exemple illustré : lèche-frite

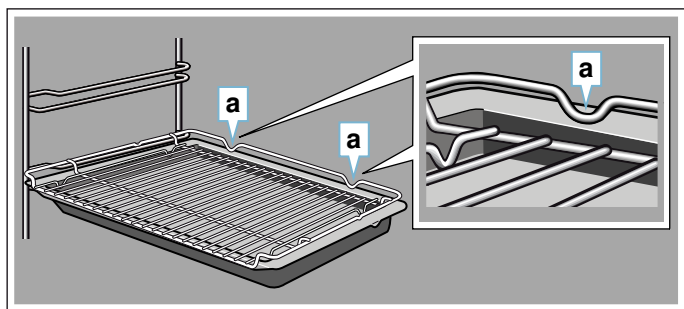


Combiner les accessoires

Vous pouvez enfouir la grille et la lèche-frite ensemble, pour récupérer les liquides qui s'égouttent.

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

Exemple illustré : lèche-frite



Accessoires en option

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

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

Remarque : Les accessoires en option ne correspondent pas tous à tous les appareils. Lors de l'achat, veuillez toujours indiquer la désignation exacte de votre appareil (E-Nr.). → "Service après-vente" à la page 32

Accessoires en option

Grille

Pour des récipients, moules à gâteau, plats à gratin et pour des rôtis et des pièces à griller.

Lèche-frite

Pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. Elle peut servir à récupérer la graisse si vous faites griller vos mets directement sur la grille.

Plaque à pâtisserie

Pour des gâteaux sur plaque et des petites pâtisseries.

Grille d'insertion

Pour la viande, la volaille et le poisson.

À placer dans la lèche-frite pour récupérer la graisse et le jus de viande qui s'écoule.

Lèche-frite, à revêtement anti-adhérent

Pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. Les gâteaux et les rôtis se détachent plus facilement de la lèche-frite.

Plaque à pâtisserie, à revêtement anti-adhérent

Pour des gâteaux sur plaque et des petites pâtisseries. Les pâtisseries se détachent plus facilement de la plaque à pâtisserie.

Poêle professionnelle avec grille d'insertion

Pour préparer de grandes quantités.

Couvercle pour la lèche-frite-pro

Le couvercle permet d'utiliser la lèche-frite-pro comme une cocotte-pro.

Plaque à pizza

Pour des pizzas et grands gâteaux ronds.

Tôle à griller

Pour des grillades à la place de la grille ou comme protection anti-éclaboussures. À utiliser uniquement dans la lèche-frite.

Pierre à pain et à pizzas

Pour le pain, les petits pains et la pizza dont le fond doit être croustillant.

La pierre à pain et à pizzas doit être préchauffée à la température recommandée.

Cocotte en verre (5,1 litres)

Pour des plats cuits à l'étouffée et des soufflés. Idéale pour le mode de fonctionnement "Plats".

Tablette en verre

Pour de gros rôtis, gâteaux fondants et soufflés.

Lèche-frite en verre

Pour des soufflés, plats aux légumes et pâtisseries.

Système télescopique simple

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

Système télescopique double

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

Système télescopique triple

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

Baguettes décoratives

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



Avant la première utilisation

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

Avant la première mise en service

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

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

Attention !

Domages de l'appareil dus à l'utilisation de liquides non appropriés.

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

Remarques

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


Classe de dureté de l'eau	Réglage
0	00 adoucie
1 (jusqu'à 1,3 mmol/l)	01 douce
2 (1,3 - 2,5 mmol/l)	02 moyenne
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	03 dure
4 (plus de 3,8 mmol/l)	04 très dure

Première mise en service


Après le branchement de l'appareil ou une panne de courant, les réglages pour la première mise en service apparaissent dans l'écran. Cela peut durer quelques secondes avant que l'invitation apparaisse.

Remarque : Vous pouvez remodifier ces réglages à tout moment dans les réglages de base. → "Réglages de base" à la page 23


Régler la langue


1. Régler la langue désirée avec la bague de commande.
2. Pour confirmer, effleurer le champ . Le réglage suivant apparaît.

Régler l'heure

1. Régler l'heure au moyen de la bague de commande.
2. Pour confirmer, effleurer le champ . Le réglage suivant apparaît.

Régler la dureté de l'eau

1. Régler la classe de dureté de l'eau à l'aide de la bague de commande.
2. Pour confirmer, effleurer le champ . Dans l'écran apparaît l'indication que la première mise en service est terminée. L'heure actuelle s'affiche.


Si vous n'utilisez pas l'appareil, éteignez-le au moyen de la touche on/off .


Nettoyer le compartiment de cuisson et les accessoires


Avant de préparer pour la première fois des mets avec l'appareil, nettoyez le compartiment de cuisson et les accessoires.

Nettoyer le compartiment de cuisson

Afin d'éliminer l'odeur de neuf, chauffez le compartiment de cuisson à vide, porte fermée.

1. Retirez les accessoires du compartiment de cuisson.
2. Retirez les restes d'emballage (comme les billes de polystyrène) du compartiment de cuisson.
3. Avant de faire chauffer votre appareil, essuyez les surfaces lisses du compartiment de cuisson avec un chiffon doux et humide.
4. Allumez l'appareil à l'aide de la touche on/off .
5. Remplissez le réservoir d'eau.
6. Réglez le mode de cuisson, la température et l'adjonction de vapeur, puis démarrez l'appareil.

Réglages	
Mode de cuisson	Convection naturelle  avec l'adjonction de vapeur puissance 01 (faible)
Température	240°C
Durée	1 heure

7. Aérez la cuisine tant que l'appareil chauffe.
8. Éteignez l'appareil après la durée indiquée en appuyant sur la touche on/off .
9. Attendez que le compartiment de cuisson ait refroidi.
10. Nettoyez les surfaces lisses avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et une lavette.
11. Videz le réservoir d'eau et séchez le compartiment de cuisson.

Nettoyer les accessoires

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

Utilisation de l'appareil

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

Allumer et éteindre l'appareil

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

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

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

Allumer l'appareil

Avec la touche on/off  vous allumez l'appareil.

Tous les champs tactiles s'allument en rouge. Dans l'écran apparaît le logo Bosch et ensuite le premier mode de cuisson de la liste de sélection.

Remarque : Dans les réglages de base vous pouvez déterminer quel mode de fonctionnement doit apparaître après la mise en service. → "Réglages de base" à la page 23

Éteindre l'appareil


Avec la touche on/off  vous éteignez l'appareil.

Une fonction éventuellement en cours est annulée.

L'heure ou éventuellement l'indicateur de chaleur résiduelle apparaît dans l'écran.


Remarque : Dans les réglages de base vous pouvez déterminer si l'heure doit être affichée ou pas lorsque l'appareil est éteint. → "Réglages de base" à la page 23


Démarrer le fonctionnement

Vous devez démarrer chaque mode avec la touche start/stop .

Après le démarrage, une indication de temps apparaît dans l'écran en plus des réglages. La ligne annulaire et la ligne de chauffe apparaissent également.


Arrêter le fonctionnement

Avec la touche start/stop  vous pouvez aussi interrompre un fonctionnement et le laisser poursuivre.

Si vous appuyez sur la touche start/stop  pendant env. 3 secondes, le fonctionnement sera complètement annulé et tous les réglages seront réinitialisés.


Remarque : Après une interruption ou annulation du fonctionnement, le ventilateur peut continuer à fonctionner.

Réglage d'un mode de fonctionnement


Après la mise en service de l'appareil, le mode de fonctionnement de référence réglé apparaît. Vous pouvez immédiatement démarrer ce réglage au moyen de la touche start/stop .


Si vous voulez régler un autre mode de fonctionnement, vous trouverez les descriptions précises pour cela dans les chapitres correspondants.

Il est généralement valable :

1. Effleurer le champ correspondant.
Le symbole s'allume en rouge.
 2. A l'aide de la bague de commande, modifier la sélection dans le focus.
 3. Procéder à d'autres réglages, si nécessaire.
Pour cela, effleurer le champ correspondant et modifier la valeur au moyen de la bague de commande.
 4. Démarrer à l'aide de la touche start/stop .
- L'appareil se met en marche.


Réglage du mode de cuisson et de la température

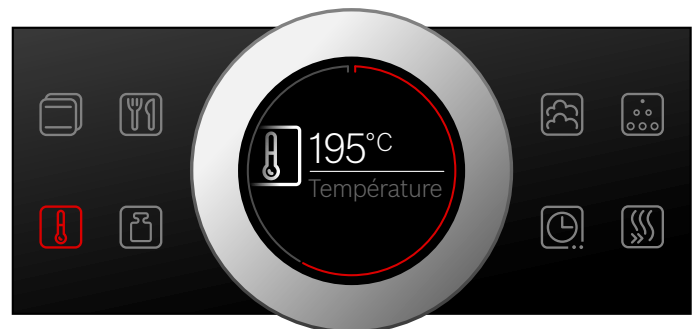
Si le mode de fonctionnement Modes de cuisson n'est pas sélectionné, effleurez le champ . Le symbole s'allume en rouge et le premier mode de cuisson avec la température de référence apparaît à l'écran.


Exemple illustré : Chaleur tournante Eco  à 195°C.

1. Réglez le mode de cuisson avec la bague de commande.




2. Appuyez sur le champ .
3. Réglez la température au moyen de la bague de commande.



4. Démarrez à l'aide de la touche start/stop .
Le temps affiché indique depuis combien de temps l'appareil est déjà en marche.





L'appareil commence à chauffer.

Lorsque votre plat est prêt, éteignez l'appareil en appuyant sur la touche on/off .

Remarque : Vous pouvez régler sur l'appareil aussi la durée et la fin du fonctionnement. → "Fonctions temps" à la page 17

Modifier

Après le démarrage, la température reste affichée dans le focus. Lorsque vous tournez la bague de commande, la température est directement modifiée et validée.



Pour modifier le mode de cuisson, interrompez le fonctionnement au préalable en appuyant sur la touche start/stop  et effleurez le champ . Le premier mode de cuisson avec la température de référence correspondante apparaît. Modifiez le mode de cuisson au moyen de la bague de commande.

Remarque : Lorsque vous modifiez le mode de cuisson, les autres réglages seront également remis à zéro.

Chauffage rapide

Le chauffage rapide permet de réduire la durée de chauffe lors de certains modes de cuisson.


Modes de cuisson appropriés pour le chauffage rapide :

-  Chaleur tournante 4D
-  Convection naturelle

Afin d'obtenir un résultat de cuisson uniforme, enfournez votre plat et les accessoires uniquement lorsque le préchauffage rapide est terminé.

Réglage

Veillez à ce que le mode de cuisson soit approprié et que la température réglée soit d'au moins 100°C. Sinon le chauffage rapide ne peut pas être démarré.


1. Régler le mode de cuisson et la température.
2. Effleurer le champ .

Le symbole s'allume en rouge. Une indication pour la confirmation apparaît dans l'écran.

Lorsque le chauffage rapide est terminé, un signal retentit et une indication apparaît dans l'écran. Le symbole n'est plus allumé. Enfourez votre plat.




Remarque : La fonction de temps Durée démarre avec le chauffage rapide. Réglez une durée seulement quand le chauffage rapide est terminé.



Annuler


Pour annuler le chauffage rapide, réappuyez sur le champ . Le symbole n'est plus allumé.

Fonctions temps

Votre appareil dispose de différentes fonctions de temps.

Fonction de temps	Emploi
 Durée	Après écoulement d'une durée réglée, le fonctionnement de l'appareil s'arrête automatiquement.
 Fin	Entrez la durée et une heure de fin désirée. L'appareil démarre automatiquement, de sorte que le fonctionnement soit terminé à l'heure désirée.
 Minuteur	Le minuteur fonctionne comme un sablier. Il marche indépendamment du fonctionnement et d'autres fonctions de temps. Après écoulement du temps réglé, l'appareil ne se met pas automatiquement en service ou hors service.

Après le réglage d'un fonctionnement, vous pouvez appeler la durée et la fin en effleurant le champ . Le minuteur a son propre champ  et peut être réglé à tout moment.

Après écoulement d'une durée ou d'un temps du minuteur, un signal retentit. Vous pouvez couper le signal prématurément en effleurant le champ .

Remarque : Dans les réglages de base, vous pouvez modifier le temps de retentissement du signal.

→ "Réglages de base" à la page 23

Réglage de la durée

Vous pouvez régler sur l'appareil la durée de cuisson de votre plat. Ainsi, la durée de cuisson ne sera pas dépassée et vous ne devez pas interrompre d'autres occupations pour mettre fin au fonctionnement.


Réglage

Selon la direction dans laquelle vous tournez la bague de commande en premier, la durée commence à une valeur de référence : gauche 10 minutes, droite 30 minutes.


Jusqu'à une heure, la durée peut être réglée par pas de 1 minute, puis par pas de 5 minutes.


Il est possible de régler au maximum 23 heures et 59 minutes.

Exemple illustré : Durée 45 minutes.

1. Réglez le mode de fonctionnement et la température ou la position.
2. Avant de démarrer, effleurez le champ . À l'écran, la durée est affichée en blanc dans le focus.
3. Réglez la durée avec la bague de commande.





La valeur est validée au bout de quelques secondes ou effleurez deux fois le champ . La durée est affichée à l'écran en dessous du mode de fonctionnement et de la température ou de la position.


4. Démarrez à l'aide de la touche start/stop . La durée s'écoule dans l'affichage.





L'appareil commence à chauffer.


Un signal retentit lorsque la durée est écoulee. L'appareil cesse de chauffer. La durée 00m 00s est indiquée dans l'affichage.

Vous pouvez régler une nouvelle durée en effleurant le champ  ou appuyer sur la touche start/stop  pour continuer le fonctionnement sans durée.

Lorsque votre plat est prêt, éteignez l'appareil en appuyant sur la touche on/off .

Modifier et annuler

Pour modifier la durée, effleurez le champ . La durée est affichée en blanc dans le focus et peut être modifiée avec la bague de commande. Valider la modification en effleurant le champ .

Si vous voulez annuler la durée, ramenez la durée complètement à zéro. Après la validation de la modification, vous pouvez continuer le fonctionnement sans durée en appuyant sur la touche start/stop .

Réglage de la fin

Vous pouvez différer l'heure de la fin de la durée. Vous pouvez par ex. enfourner le mets le matin et régler de telle manière qu'il sera prêt à midi.


Remarques

- Veillez à ce que les aliments ne restent pas trop longtemps dans le compartiment de cuisson et se gâtent.
- Ne réglez plus une fin après le démarrage du fonctionnement. Le résultat de cuisson ne correspondrait plus.


Réglage


La fin de la durée peut être différée de maximum 23 heures et 59 minutes.

Exemple illustré : la durée réglée est 45 minutes et le plat doit être prêt à 12:00 heures.

1. Réglez le mode de fonctionnement et la température ou la position.
2. Réglez la durée.
3. Avant de démarrer, réeffleurez le champ . À l'écran, la fin est affichée en blanc dans le focus.
4. Différez la fin au moyen de la bague de commande.





La valeur réglée est validée au bout de quelques secondes ou réeffleurer le champ . À l'écran, l'heure de la fin est affichée en dessous du mode de fonctionnement et de la température ou de la position.


5. Démarrez à l'aide de la touche start/stop . L'heure à laquelle l'appareil démarre est affichée à l'écran.






L'appareil est en position d'attente. Lorsque l'appareil démarre, la durée s'écoule à l'écran.


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

Vous pouvez régler une nouvelle durée en effleurant le champ  ou appuyer sur la touche start/stop  pour continuer le fonctionnement sans durée.

Lorsque votre plat est prêt, éteignez l'appareil en appuyant sur la touche on/off .

Modifier et annuler

Pour modifier l'heure de la fin, interrompez d'abord le fonctionnement en appuyant sur la touche start/stop  et effleurez deux fois le champ . L'heure de la fin est affichée en blanc dans le focus et peut être modifiée au moyen de la bague de commande. Continuer le fonctionnement en appuyant sur la touche start/stop .

Si vous voulez effacer l'heure de la fin, ramenez l'heure de la fin à zéro. Vous pouvez démarrer directement la durée réglée en appuyant sur la touche start/stop .

Remarque : La modification de l'heure de la fin est uniquement possible aussi longtemps que la durée n'a pas commencé à s'écouler. Le résultat de cuisson ne correspondrait plus.

Réglage du minuteur



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

Réglage

Le temps du minuteur commence toujours à zéro minutes.


Plus la valeur est grande, plus les incréments de temps deviennent grands lors du réglage.

Il est possible de régler au maximum 24 heures.

1. Effleurer le champ . Le symbole s'allume en rouge. A l'écran, le temps du minuteur est affiché en blanc dans le focus.
2. Régler le temps du minuteur avec la bague de commande.
3. Démarrer en effleurant le champ .

Remarque : Le minuteur se met aussi automatiquement en marche après quelques secondes.


Le temps du minuteur s'écoule.

Le minuteur reste visible dans l'écran lorsque l'appareil est éteint. Lorsqu'un fonctionnement est en cours, les réglages de ce mode sont affichés à l'avant-plan. Lorsque vous effleurez le champ , le temps du minuteur est affiché pendant quelques secondes.

Lorsque le temps du minuteur est écoulé, un signal retentit et une indication apparaît dans l'écran. Le symbole n'est plus allumé.

Conseil : Si le temps réglé du minuteur se rapporte au fonctionnement de l'appareil, utilisez la durée. Le temps est visible à l'avant-plan et l'appareil s'éteint automatiquement.

Modifier et annuler

Pour modifier le temps du minuteur, effleurez le champ . Le temps du minuteur est affiché en blanc dans le focus et peut être modifié avec la bague de commande.

Si vous voulez annuler le minuteur, remettez le temps du minuteur à zéro. Après la validation de la modification, le symbole n'est plus allumé.

Vapeur

Certains modes de cuisson permettent de préparer des mets avec de la vapeur. Vous disposez en plus des modes de cuisson Position Étuve et Réchauffer.

Mise en garde – Risque de brûlures !

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

Bruits

Pompe

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

Bandeau

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

Cuisson combi-vapeur - cuisson avec de la vapeur

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

Votre aliment à cuire

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

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





Intensité de la vapeur

Plusieurs intensités d'adjonction de vapeur sont à votre disposition :

Intensité	Niveau
faible	01
moyenne	02
Fort	03



Modes de cuisson appropriés

Les modes de cuisson suivants permettent d'utiliser la vapeur :

- Chaleur tournante 4D 
- Convection naturelle 
- Gril air pulsé 
- Maintien au chaud 


Réglage


Remplissez le réservoir d'eau avant tout réglage.

1. Réglez le mode de cuisson et la température appropriés.
2. Appuyez sur le champ . La position de vapeur est affichée à côté de la température en blanc dans le focus.
3. Réglez la position de vapeur avec la bague de commande.
4. Démarrez à l'aide de la touche start/stop . L'appareil commence à chauffer.


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

Modifier et annuler

Pour modifier la position de vapeur, effleurez le champ . La position de vapeur est affichée en blanc dans le focus et peut être modifiée avec la bague de commande. La modification est directement validée.

Si vous souhaitez annuler le mode vapeur, effleurez à nouveau le champ . Le fonctionnement continue sans adjonction de vapeur.

Réchauffer




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

Remarque : Si le réservoir d'eau se vide au cours du mode Réchauffer, le fonctionnement sera interrompu. Remplissez le réservoir d'eau.


Réglage

Les types de cuisson à la vapeur requièrent toujours une durée.

Remplissez le réservoir d'eau avant tout réglage.


1. Réglez le mode de cuisson.
2. Appuyez sur le champ . À l'écran, la température apparaît en blanc dans le focus.
3. Réglez la température au moyen de la bague de commande.
4. Appuyez sur le champ . À l'écran, la durée est affichée en blanc dans le focus.
5. Réglez la durée avec la bague de commande.
6. Démarrez à l'aide de la touche start/stop . La durée s'écoule dans l'affichage. L'appareil commence à chauffer.


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

Lorsque votre plat est prêt, éteignez l'appareil en appuyant sur la touche on/off .

Modifier


Après le démarrage, la température reste affichée dans le focus. Lorsque vous tournez la bague de commande, la température est directement modifiée et validée.

Pour modifier la durée, effleurez le champ  et modifiez au moyen de la bague de commande. La modification est directement validée.

Pour modifier le mode de cuisson, interrompez d'abord le fonctionnement en appuyant sur la touche start/stop .

Remarque : Lorsque vous modifiez le mode de cuisson, les autres réglages seront également remis à zéro.

Position Étuve

Avec le mode de cuisson Position étuve , la pâte à la levure lève nettement plus rapidement qu'à la température ambiante et ne sèche pas.




Pour choisir le réglage adapté, utilisez les indications du tableau. → "Testés pour vous dans notre laboratoire" à la page 34

Remarque : Si le réservoir d'eau se vide au cours du mode Position étuve, le fonctionnement sera interrompu. Remplissez le réservoir d'eau.


Réglage

Les types de cuisson à la vapeur requièrent toujours une durée.

Remplissez le réservoir d'eau avant tout réglage.


1. Réglez le mode de cuisson.
2. Appuyez sur le champ . À l'écran, la température apparaît en blanc dans le focus.
3. Réglez la température au moyen de la bague de commande.
4. Appuyez sur le champ . À l'écran, la durée est affichée en blanc dans le focus.
5. Réglez la durée avec la bague de commande.
6. Démarrez à l'aide de la touche start/stop . La durée s'écoule dans l'affichage. L'appareil commence à chauffer.


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

Lorsque votre plat est prêt, éteignez l'appareil en appuyant sur la touche on/off .

Modifier

Après le démarrage, la température reste affichée dans le focus. Lorsque vous tournez la bague de commande, la température est directement modifiée et validée.

Pour modifier la durée, effleurez le champ  et modifiez au moyen de la bague de commande. La modification est directement validée.

Pour modifier le mode de cuisson, interrompez d'abord le fonctionnement en appuyant sur la touche start/stop .

Remarque : Lorsque vous modifiez le mode de cuisson, les autres réglages seront également remis à zéro.

Remplir le réservoir d'eau

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

Assurez-vous d'avoir correctement réglé la dureté de l'eau. → "Réglages de base" à la page 23

Mise en garde – Risque de blessures et d'incendie !

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

Mise en garde – Risque de brûlures !

Le réservoir d'eau peut devenir chaud lorsque l'appareil fonctionne. Lorsque l'appareil vient de fonctionner, patientez jusqu'à ce que le réservoir d'eau soit refroidi. Retirez le réservoir d'eau de son logement.

Attention !

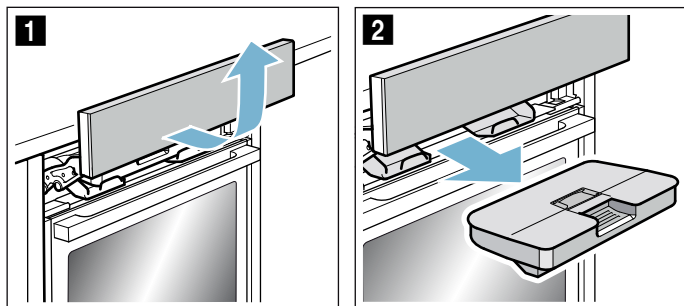
Dommages de l'appareil dus à l'utilisation de liquides non appropriés.

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

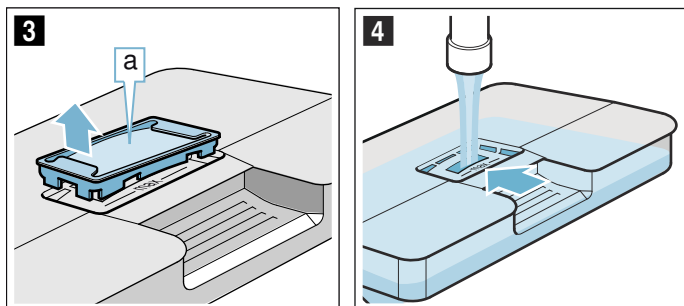
Remarques

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

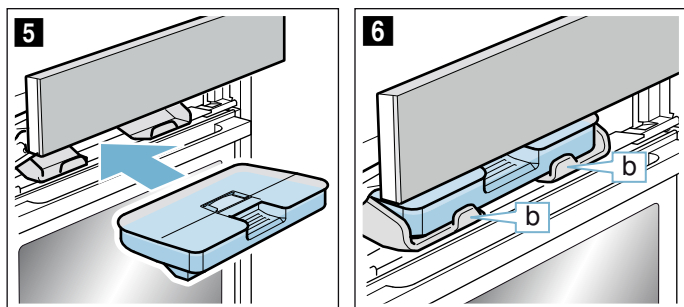
1. Appuyer sur le champ ☰.
Le bandeau est automatiquement poussé vers l'avant.
2. Tirer le bandeau vers l'avant des deux mains et le pousser ensuite vers le haut, jusqu'à ce qu'il s'encliquette (fig. 1).
3. Lever le réservoir d'eau et l'enlever de son logement (fig. 2).



4. Appuyer sur le chapeau le long du joint afin qu'aucune eau ne puisse sortir du réservoir d'eau.
5. Retirer le cache **a** (figure 3).
6. Remplir le réservoir d'eau froide jusqu'au repère "max" (fig. 4).



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



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

Remplir le réservoir d'eau

Remarques

- Les modes avec de la vapeur se poursuivent sans adjonction de vapeur.
- Si le réservoir d'eau se vide au cours du mode Position Étuve ou Réchauffer, le fonctionnement sera interrompu. Remplissez le réservoir d'eau.

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

Après chaque fonctionnement à la vapeur

⚠ Mise en garde – Risque de brûlures !

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

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

L'appareil devient chaud pendant le fonctionnement. Laisser refroidir l'appareil avant son nettoyage.

Attention !

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

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

Remarques

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

Vider le réservoir d'eau

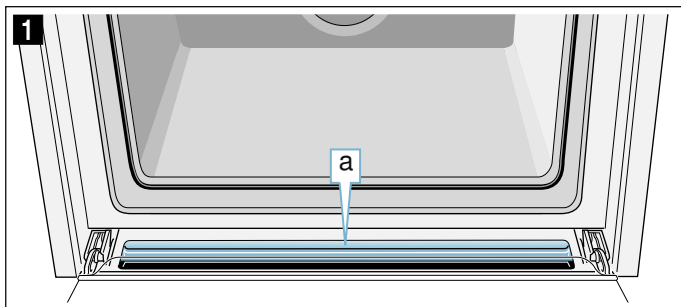
Attention !

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

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





Séchez la gouttière

1. Laisser l'appareil refroidir.
2. Ouvrir la porte de l'appareil.
3. Essuyez la gouttière **a** en dessous du compartiment de cuisson avec une lavette éponge (image **1**).



Lancer le séchage

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


1. Laisser refroidir l'appareil.
2. Éliminer immédiatement les grosses salissures et essuyer l'humidité présente dans le fond du compartiment de cuisson.
3. Si nécessaire, mettre l'appareil en service à l'aide de la touche on/off .
4. Appuyer sur le champ . Le premier mode de cuisson apparaît sur le display.
5. Régler le mode de cuisson Séchage  avec la bague de commande.
Remarque : Le température et la durée sont prééglées à demeure et ne peuvent pas être modifiées.
6. Démarrer à l'aide de la touche start/stop . Le séchage est lancé et se termine automatiquement après 10 minutes.
7. Ouvrir la porte de l'appareil et la laisser ouverte 1 à 2 minutes pour permettre à l'humidité de s'échapper du compartiment de cuisson.

Séchez le compartiment de cuisson à la main

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


Sécurité-enfants

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



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

Activation et désactivation

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

Appuyer respectivement 4 secondes env. sur le champ .

Une indication pour la confirmation apparaît dans l'écran.

Lorsque l'appareil est en service, le champ  est allumé en rouge. Lorsque l'appareil est éteint, le champ  n'est pas allumé.

Réglages de base

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

Modifier les réglages de base

L'appareil doit être éteint.

1. Appuyer pendant env. 3 secondes sur le champ **i**. Des indications concernant le déroulement apparaissent dans l'écran.
2. Confirmer les indications au moyen du champ **☑**. Le premier réglage "Sprache" (langue) apparaît dans l'écran.
3. Modifier le réglage en cas de besoin avec la bague de commande.
4. Effleurer le champ **☑**. Le réglage suivant apparaît dans l'écran et peut être modifié avec la bague de commande.
5. Parcourir tous les réglages au moyen du champ **☑** et les modifier avec la bague de commande, en cas de besoin.
6. A la fin, appuyer pendant env. 3 secondes sur le champ **i** pour valider.

Dans l'écran apparaît une indication que les réglages ont été mémorisés.

Annuler

Si vous ne souhaitez pas mémoriser les modifications, vous pouvez annuler avec la touche on/off **⏻**. Dans l'écran apparaît une indication que les réglages n'ont pas été mémorisés.

Liste des réglages de base

Selon l'équipement de votre appareil, les réglages de base ne sont pas tous disponibles.

Réglage	Sélection
Langue	D'autres langues sont disponibles
Heure	Heure en format 24 h
Dureté de l'eau	00 (adoucie) 01 (douce) 02 (moyenne) 03 (dure) 04 (très dure)
Signal sonore	Durée courte (30 sec.) Durée moyenne (1 min.)* Durée longue (5 min.)
Tonalité des touches	Activée Désactivée* (bip lors de on/off ⏻ reste)
Luminosité de l'écran	5 niveaux
Affichage de l'heure	Éteint Digital*
Éclairage	Éteint lors du fonctionnement Allumé lors du fonctionnement*

Sécurité enfants	Uniquement verrouillage des touches* Verrouillage de la porte et verrouillage des touches
Mode après la mise en service	Modes de cuisson* AutoPilot
Assombrissement de nuit	Désactivé* Activé
Logo de marque	Afficher* Pas afficher
Temps de poursuite du ventilateur	Recommandé* Minimal
Système télescopique	Pas équipé ultérieurement* (en cas de supports et extraction simple) Équipé ultérieurement (en cas d'extraction double et triple)
Réglage Sabbat	Activé Désactivé*
Réglages usine	Réinitialiser Ne pas réinitialiser*

* Réglage usine (les réglages usine peuvent être différents selon le modèle d'appareil)

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

Coupure de courant

Les modifications des réglages que vous avez définies sont conservées même après une panne de courant.

Vous devez uniquement procéder de nouveau aux réglages de la première mise en service en cas de longue coupure de courant. L'appareil peut pallier à une coupure de courant de courte durée.

Modifier l'heure

Si vous désirez adapter l'heure, par ex. de l'heure d'été à l'heure d'hiver, modifiez le réglage de base.

L'appareil doit être éteint.

1. Appuyer pendant env. 3 secondes sur la touche **i**. Des indications concernant le déroulement apparaissent dans l'écran.
2. Confirmer les indications en effleurant le champ **☑**. Le premier réglage "Sprache" (langue) apparaît dans l'écran.
3. Effleurer le champ **☑**. Le réglage pour l'heure apparaît.
4. Modifier l'heure avec la bague de commande.
5. Pour valider, appuyer pendant env. 3 secondes sur le champ **i**.

Dans l'écran apparaît une indication que les réglages ont été mémorisés.

Réglage fonctionnement continu





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

Démarrer le réglage Sabbat

Avant de pouvoir utiliser le réglage Sabbat, vous devez l'activer dans les réglages de base. → "Réglages de base" à la page 23

Si le réglage de base est modifié en conséquence, le réglage Sabbat est affiché pour les modes de cuisson comme dernier mode.

L'appareil chauffe avec la convection naturelle. Il est possible de régler une température entre 85°C et 140°C.

1. Avec la bague de commande, régler le mode de cuisson Réglage Sabbat .
2. Effleurer le champ .
A l'écran, la température apparaît en blanc dans le focus.
3. Régler la température désirée au moyen de la bague de commande.
4. Avant de démarrer, effleurer le champ .
A l'écran, la durée est affichée en blanc dans le focus.
5. Régler la durée désirée avec la bague de commande.
Remarque : L'heure de la fin ne peut pas être différée.
6. Démarrer à l'aide de la touche start/stop .
La durée s'écoule dans l'écran.
L'appareil commence à chauffer.



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

Éteignez l'appareil en appuyant sur la touche on/off .

Remarque : Si vous ouvrez la porte de l'appareil, le fonctionnement ne sera pas interrompu.

Modifier et annuler

Les réglages ne peuvent plus être modifiés après le démarrage.

Si vous voulez annuler le réglage Sabbat, éteignez l'appareil au moyen de la touche on/off . Vous ne pouvez plus arrêter le fonctionnement avec la touche start/stop .

Nettoyants

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

Nettoyants appropriés

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

Attention !

Dégâts de la surface

N'utilisez pas de

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

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

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

Mise en garde – Risque de brûlure !

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

Niveau	Nettoyage
Extérieur de l'appareil	
Façade en inox	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Éliminer immédiatement les taches de calcaire, projections de graisse, de féculé et de blanc d'œuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures. Des produits d'entretien spéciaux pour inox qui sont appropriés pour des surfaces chaudes sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Appliquer avec un chiffon doux une pellicule mince de produit d'entretien.
Matière plastique	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyant pour vitres ni de racloirs à verre.

Surfaces laquées	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux.
Bandeau de commande	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyant pour vitres ni de raclours à verre.
Vitres de la porte	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de raclour à verre ni de spirales à récurer en inox.
Poignée de la porte	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Si du détartrant parvient sur la poignée de la porte, l'essuyer immédiatement. Sinon ces taches ne pourront plus être enlevées.

L'intérieur de l'appareil

Surfaces émaillées et surfaces autonettoyantes	Veillez tenir compte des consignes concernant les surfaces du compartiment de cuisson à la suite du tableau.
Couvercle en verre de l'éclairage du compartiment de cuisson	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. En cas de salissures importantes, utiliser un produit de nettoyage pour four.
Joint de porte Ne pas l'enlever !	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette. Ne pas récurer.
Recouvrement de la porte en inox	Nettoyant pour inox : Respecter les indications des fabricants. Ne pas utiliser de produit d'entretien pour inox. Enlever le recouvrement de la porte pour le nettoyage.
Supports	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.
Système télescopique	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette ou une brosse. Ne pas éliminer la graisse de lubrification sur les rails télescopiques, les nettoyer de préférence en position rentrée. Ne pas nettoyer au lave-vaisselle.
Accessoires	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse. En cas de salissures importantes, utiliser une spirale à récurer en inox.
Réservoir d'eau	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyez avec une lavette et rincer abondamment à l'eau claire pour éliminer les restes de produit à vaisselle. Séchez-la ensuite avec un chiffon doux. Laisser sécher avec le couvercle ouvert. Essuyer le joint au niveau du couvercle pour le sécher. Ne pas nettoyer au lave-vaisselle.

Remarques

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

Surfaces du compartiment de cuisson

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

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

Nettoyer les surfaces émaillées

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

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

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

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

Nettoyage des surfaces autonettoyantes

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

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

Réglage

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

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

La couche en céramique est régénérée.

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

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

Attention !

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

Maintenir l'appareil propre

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

Conseils

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

Fonction nettoyage

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

Détartrage

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

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

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

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



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

Réglage

Attention !


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

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


1. Mélangez 400 ml d'eau avec 200 ml de produit détartrant liquide pour obtenir une solution détartrante.
2. Retirez le réservoir d'eau et le remplissez de la solution détartrante, puis réinsérez-le entièrement. Fermez le bandeau.
3. Appuyez sur le champ . À l'écran apparaît la première fonction de nettoyage « Détartrage ». La durée de détartrage est affichée. Elle ne peut pas être modifiée.
4. Démarrez à l'aide de la touche start/stop . La durée s'écoule dans l'affichage. L'appareil commence le détartrage.

Un signal retentit lorsque la durée est écoulée.


Premier rinçage

1. Ouvrez le bandeau.
2. Retirez le réservoir d'eau, rincez-le soigneusement, remplissez-le d'eau et remettez-le en place.
3. Fermez le bandeau.
4. Utilisez la touche marche/arrêt  pour démarrer. L'appareil effectue un rinçage. Un signal retentit lorsque la durée est écoulée.

Deuxième rinçage

1. Ouvrez le bandeau.
2. Retirez le réservoir d'eau, rincez-le soigneusement, remplissez-le d'eau et remettez-le en place.
3. Fermez le bandeau.
4. Utilisez la touche marche/arrêt  pour démarrer. L'appareil effectue un rinçage. Un signal retentit lorsque la durée est écoulée.

Nettoyage de finition

1. Ouvrez le bandeau.
 2. Videz le réservoir d'eau et séchez-le.
 3. Éteignez l'appareil en appuyant sur la touche marche/arrêt .
- Le détartrage est terminé et l'appareil est prêt à fonctionner.

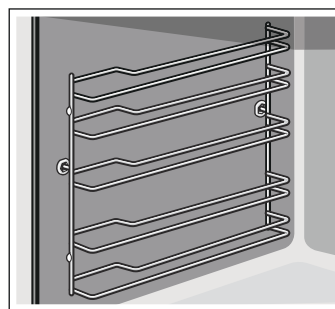
Supports

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

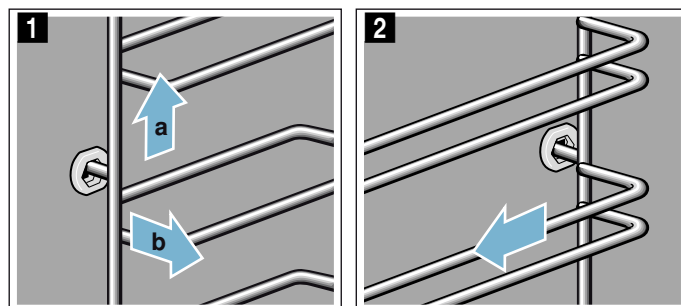
Décrocher et accrocher les supports

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

Décrocher les supports



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

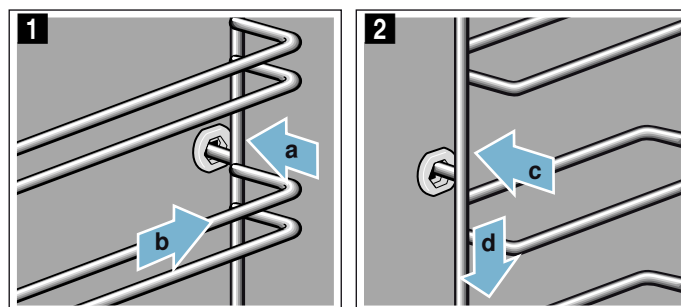


Nettoyez les supports avec du produit à vaisselle et une éponge à vaisselle. Utilisez une brosse en cas de salissures tenaces.

Accrocher les supports

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

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



Porte de l'appareil

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

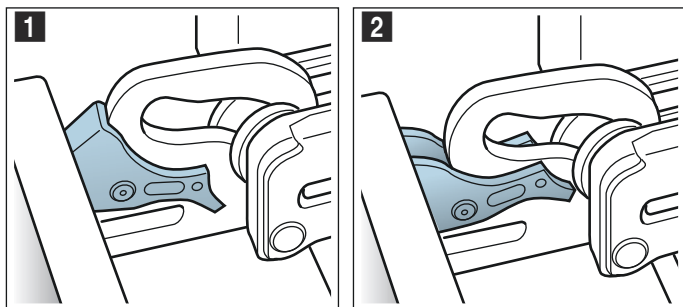
Décrocher et accrocher la porte de l'appareil

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

Les charnières de la porte de l'appareil possèdent respectivement un levier de verrouillage.

Lorsque les leviers de verrouillage sont fermés (fig. 1), la porte de l'appareil est sécurisée. Elle ne peut pas être décrochée.

Si les leviers de verrouillage sont ouverts pour décrocher la porte de l'appareil (fig. 2), les charnières sont sécurisées. Elles ne peuvent pas se fermer subitement.

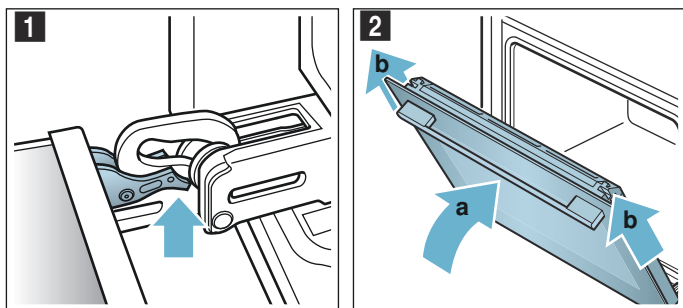


⚠ Mise en garde **Risque de blessure !**

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

Décrocher la porte de l'appareil

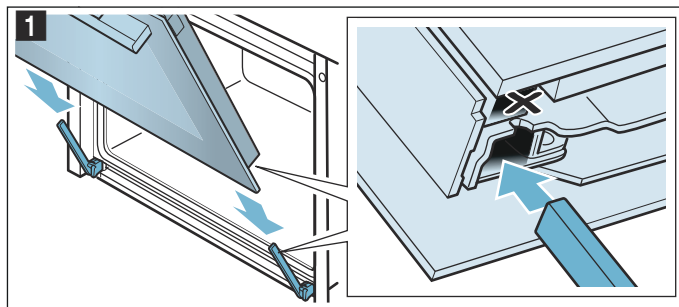
1. Ouvrir la porte de l'appareil en grand et pousser en direction de l'appareil.
2. Ouvrir les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite (fig. 1).
3. Fermer la porte de l'appareil jusqu'à l'arrêt **a**. Avec les deux mains, tenir la porte à gauche et à droite **b** et la retirer par le haut (fig.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



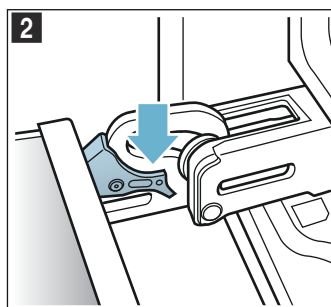
Accrocher la porte de l'appareil

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

1. En accrochant la porte de l'appareil, veiller à ce que les deux charnières soient introduites tout droit dans l'ouverture (fig. 1). Appliquez les deux charnières en bas à la vitre extérieure et utilisez celle-ci comme guidage. Veillez à ce que les charnières soient introduites dans la bonne ouverture. L'introduction doit se faire facilement et sans résistance. Si vous sentez une résistance, vérifiez si les charnières sont introduites dans la bonne ouverture.



2. Ouvrir complètement la porte de l'appareil. Refermer les deux leviers de verrouillage (fig. 2).

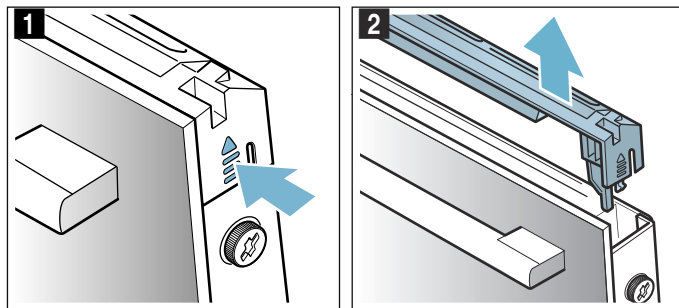


3. Fermer la porte du compartiment de cuisson.

Enlever le recouvrement de la porte

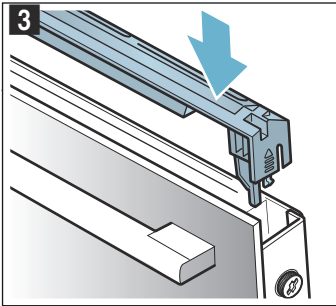
L'insert en inox du recouvrement de la porte peut se décolorer. Pour un nettoyage à fond, vous pouvez enlever le recouvrement.

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



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

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



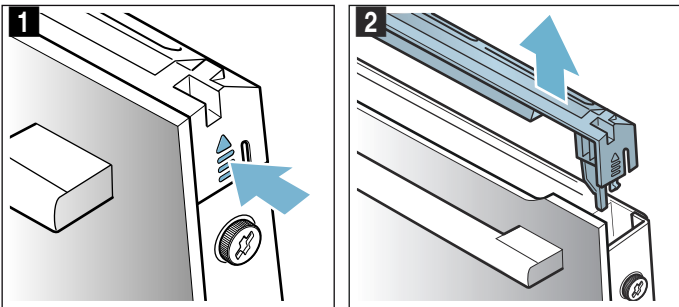
- Fermer la porte de l'appareil.

Dépose et pose des vitres de la porte

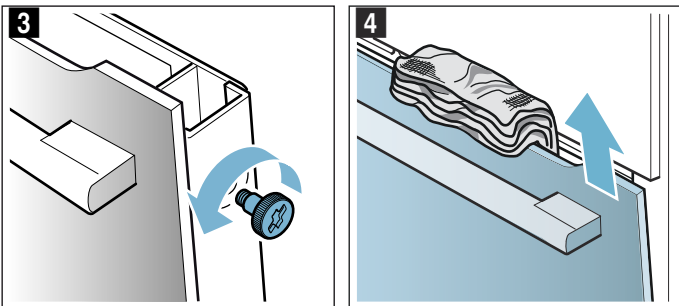
Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez déposer les vitres de la porte de l'appareil.

Dépose sur l'appareil

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



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



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

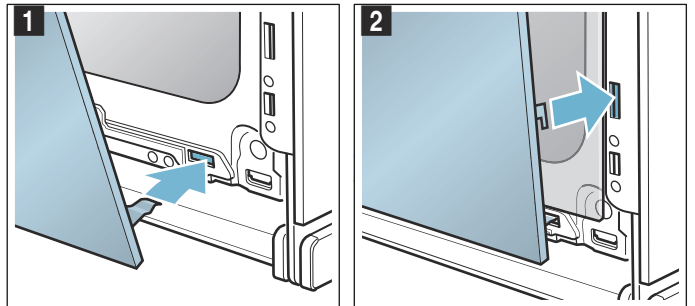
⚠ Mise en garde

Risque de blessure !

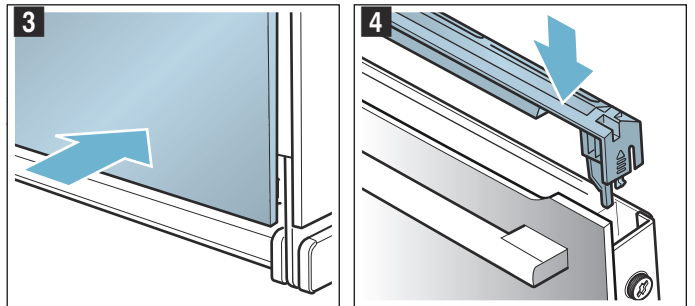
- Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.
- Les charnières de la porte de l'appareil bougent à l'ouverture et à la fermeture de la porte et peuvent pincer. Ne jamais mettre les doigts dans la zone des charnières.

Pose sur l'appareil

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



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



- Fermer la porte de l'appareil.

Attention !

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

Anomalies, que faire ?


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


Remédier soi-même aux dérangements

Vous pouvez souvent facilement remédier vous-même à certains dérangements techniques sur l'appareil.

Si le résultat de cuisson d'un mets n'est pas optimal, vous trouverez à la fin de la notice d'utilisation de nombreux conseils et astuces pour la préparation.

→ "Testés pour vous dans notre laboratoire" à la page 34


Dérangement	Cause possible	Remède / remarques
L'appareil ne fonctionne pas.	Fusible grillé.	Vérifiez le fusible dans le boîtier à fusibles.
	Coupure de courant	Vérifiez si la lumière de la cuisine ou d'autres appareils ménagers fonctionnent.
Dans l'écran apparaît "Sprache Deutsch".	Coupure de courant	Réglez à nouveau la langue et l'heure.
L'heure n'apparaît pas lorsque l'appareil est éteint.	Réglage de base modifiée.	Modifiez le réglage de base concernant l'affichage de l'heure.
L'appareil ne chauffe pas, le symbole  est allumé dans l'écran.	Le mode démonstration est activé dans les réglages de base.	Séparez brièvement l'appareil du secteur (couper le fusible dans le boîtier à fusibles) et désactivez ensuite le mode démonstration à l'intérieur de 3 minutes dans les réglages de base.
L'appareil ne s'allume pas et « Compartiment de cuisson trop chaud » s'affiche sur l'affichage	Pour le mets ou le mode de cuisson sélectionné, le compartiment de cuisson est trop chaud	Laissez refroidir le compartiment de cuisson et recommencez
La bague de commande est tombée du logement dans le bandeau de commande.	La bague de commande a été désencliquetée par mégarde.	La bague de commande est amovible. Remplacez la bague de commande simplement dans son logement dans le bandeau de commande et poussez-la, de sorte qu'elle s'encliquette et puisse être tournée comme d'habitude.
La bague de commande ne peut plus être tournée.	Des salissures se trouvent sous la bague de commande.	La bague de commande est amovible. Pour désencliqueter la bague de commande, retirez-la simplement de son logement. Ou appuyez sur le bord extérieur de la bague de commande, de sorte qu'elle pivote et puisse être facilement saisie. Nettoyez délicatement la bague de commande et son logement sur l'appareil avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et une lavette. Séchez-la ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de produits agressifs ou récurant. Ne pas la mettre à tremper ni la nettoyer au lave-vaisselle. Ne pas enlever la bague de commande trop souvent, afin que son logement reste solide.
Le mode de cuisson à la vapeur ou le détartrage ne démarre pas ou cesse de fonctionner	Réservoir d'eau vide	Remplissez le réservoir d'eau
	Le volet est ouvert	Fermez le volet
	Le détartrage bloque le fonctionnement de la vapeur	Procédez au détartrage
	Sonde défectueuse	Contactez le service après-vente
L'appareil vous invite à effectuer un rinçage	L'alimentation électrique a été coupée pendant le processus de détartrage ou l'appareil a été éteint	Après la remise en marche l'appareil, rincer deux fois
L'appareil vous invite à effectuer un détartrage, sans que le compteur n'apparaisse auparavant	La classe de dureté de l'eau réglée est trop faible	Procédez au détartrage Vérifiez et adaptez le cas échéant la classe de dureté de l'eau réglée
Les touches clignotent	Phénomène normal dû à l'eau de condensation se trouvant derrière le bandeau de commande	Les touches cesseront de clignoter dès que l'eau de condensation s'évaporer
Lors des modes de cuisson avec de la vapeur, le résultat de cuisson est trop humide ou trop sec	L'intensité de la vapeur choisie est inappropriée	Sélectionnez une intensité de vapeur plus élevée ou plus faible

Le message "Remplir le réservoir d'eau" apparaît bien que le réservoir d'eau soit rempli	Le volet est ouvert	Fermez le volet
	Réservoir d'eau non verrouillé	Verrouiller le réservoir d'eau → "Vapeur" à la page 19
	Sonde défectueuse	Appeler le service après-vente
	Le réservoir d'eau est tombé. Avec le choc, des pièces internes du réservoir d'eau ont bougé, le réservoir d'eau n'est plus étanche.	commander un nouveau réservoir d'eau
Le volet permettant de retirer le réservoir ne s'ouvre pas	La fiche n'est pas connectée	Connectez l'appareil au secteur
	Coupure de courant	Vérifiez si les autres appareils de cuisine fonctionnent
	Fusible défectueux	Vérifiez dans le boîtier à fusibles si le fusible utilisé pour l'appareil est en bon état
	Capteur de la zone  défectueux	Appelez le service après-vente Si nécessaire, videz le réservoir d'eau : ouvrez la porte de l'appareil, placez vos doigts à droite et à gauche sous le volet pour le retirer
Vous entendez un bruit ressemblant à un « Plop », pendant la cuisson	Il s'agit d'un effet froid/chaud en cas de produit surgelé, dû à la vapeur d'eau	Impossible
L'appareil ne s'allume pas et « Compartiment de cuisson trop chaud » s'affiche sur l'affichage	Pour le mets ou le mode de cuisson sélectionné, le compartiment de cuisson est trop chaud	Laissez refroidir le compartiment de cuisson et recommencez

Mise en garde – Risque de choc électrique !

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

Messages d'erreur affichés dans l'écran

Si un message d'erreur avec "D" ou "E", par ex. D0111 ou E0111, apparaît dans l'écran, éteignez et rallumez l'appareil au moyen de la touche on/off .

Si l'agit d'un dérangement occasionnel, l'affichage s'éteint. Si le message d'erreur réapparaît, appelez le service après-vente en indiquant le message d'erreur exact.

Durée de fonctionnement maximale


Si vous n'avez pas modifié les réglages sur votre appareil depuis plusieurs heures, l'appareil cesse automatiquement de chauffer. Cela évite un fonctionnement permanent involontaire.

A quel moment la durée de fonctionnement maximale est atteinte dépend des réglages respectifs relatifs au mode de fonctionnement.

Durée de fonctionnement maximale atteinte

Dans l'écran apparaît l'indication que la durée de fonctionnement maximale est atteinte.

Pour continuer le fonctionnement, effleurez un champ quelconque ou tournez la bague de commande.

Si vous n'avez pas besoin de l'appareil, éteignez-le au moyen de la touche on/off .

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

Lampes dans le compartiment de cuisson

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

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

Service après-vente

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


Numéro de produit et numéro de fabrication

Lors de votre appel, veuillez indiquer le numéro de produit (E-Nr.) complet et le numéro de fabrication (FD-Nr.), afin de nous permettre de mieux vous aider. Vous trouverez la plaque signalétique portant ces numéros en ouvrant la porte de l'appareil.

Si votre appareil est équipé d'un vaporisateur, la plaque signalétique se trouve à droite sous le bandeau de commande.



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

E-Nr.		FD-Nr.	
Service après-vente 			

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

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

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

B 070 222 141
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.

Plats

Avec le mode de fonctionnement "AutoPilot" vous pouvez préparer des mets les plus différents. L'appareil sélectionne pour vous automatiquement la plupart des réglages.

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

Indications concernant les réglages

- Le résultat de cuisson dépend de la qualité des aliments et du type de récipient. Pour un résultat de cuisson optimal, utilisez uniquement des aliments irréprochables et de la viande à la température du réfrigérateur.
- L'appareil sélectionne à votre place le mode de cuisson optimal et le réglage du temps et de la température. Il vous demande seulement d'entrer le poids. Il n'est pas possible d'entrer des poids en dehors de la fourchette de poids prévue.
- En cas de plats de rôtissage, lors desquels l'appareil se charge à votre place de la sélection de la température, des températures jusqu'à 300°C peuvent être mémorisées. Pour cette raison, veuillez à utiliser un ustensile suffisamment résistant à la température.
- L'appareil vous donne des indications par ex. concernant les ustensiles, la hauteur d'enfournement ou l'adjonction de liquide en cas de viande. Lors de certains mets il est nécessaire par ex. de retourner ou de remuer le mets pendant la cuisson. Cela est indiqué dans l'écran juste après le démarrage. Un signal vous rappelle cela au moment opportun.
- A la fin de la notice d'utilisation vous trouverez des indications concernant les récipients appropriés et des conseils et astuces pour la préparation.

Modes avec de la vapeur

Lors de certains mets, la fonction vapeur est automatiquement activée. Vous trouverez des indications générales concernant la fonction Vapeur dans le chapitre respectif. → "Vapeur" à la page 19

Mise en garde – Risque de brûlures !

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





Sélectionner un plat

Le tableau suivant présente les valeurs de réglage pour les plats indiqués.


Plats
Tarte génoise
Brioche tressée, couronne briochée
Pain de froment/ pain bis sur plaque
Pain blanc sur plaque
Fougasse
Pain de seigle et de froment avec de la levure dans un moule
Poulet, farci
Morceaux de poulet
Canard, non farci
Rôti d'échine de porc désossé
Rôti de porc avec croûte, par ex. épaule
Rosbif, saignant
Rosbif, médium
Rôti de veau, persillé
Poitrine de veau, farcie
Gigot désossé, cuit à cœur
Rôti de viande hachée fraîche
Poisson, entier
Filet de poisson à l'étuvée
Régénérer un plat

Régler un plat

L'appareil vous guide tout au long du processus de réglage de votre mets sélectionné.



1. Effleurer le champ .
A l'écran, le premier plat est affiché en blanc dans le focus.
2. Régler le plat désiré avec la bague de commande.
3. Effleurer le champ .
A l'écran, le poids est affiché en blanc dans le focus.
4. Régler le poids du met avec la bague de commande.
La durée est calculée automatiquement.
5. Confirmer avec la touche start/stop .
Une indication concernant l'accessoire et la hauteur d'enfournement apparaît.
6. Démarrer à l'aide de la touche start/stop .
La durée s'écoule dans l'écran. La ligne de chauffe n'apparaît pas lors des plats.
L'appareil commence à chauffer.

Un signal retentit lorsque la durée est écoulée.
L'appareil cesse de chauffer.


Lorsque votre plat est prêt, éteignez l'appareil en appuyant sur la touche on/off .

Poursuivre la cuisson

Une fois la durée écoulée, vous pouvez poursuivre la cuisson si le résultat de cuisson ne répond pas à vos souhaits.


Un message s'affiche dans l'écran vous demandant si vous désirez poursuivre la cuisson. Si vous voulez poursuivre la cuisson, appuyez sur la touche start/stop . Une durée de référence apparaît, vous pouvez la modifier. Démarrer à l'aide de la touche start/stop .

Remarque : Vous pouvez poursuivre la cuisson autant de fois que vous désirez.

Si le résultat de cuisson répond à vos souhaits, effleurez le champ .

Éteignez l'appareil en appuyant sur la touche on/off .



Différer l'heure de la fin

Lors de certains plats, vous pouvez différer l'heure de la fin. Avant de démarrer, effleurer le champ  et reporter la fin au moyen de la bague de commande.

Après le démarrage, l'appareil se met en position d'attente. L'heure de la fin ne peut plus être modifiée.

Modifier et annuler

Les réglages ne peuvent plus être modifiés après le démarrage.

Si vous voulez annuler, éteignez l'appareil au moyen de la touche on/off . Vous ne pouvez plus arrêter le fonctionnement avec la touche start/stop .

Testés pour vous dans notre laboratoire

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

Remarque : Lors de la préparation des aliments, une grande quantité de vapeur d'eau peut s'accumuler dans le compartiment de cuisson.

Votre appareil est très économe en énergie et ne génère que peu de chaleur extérieure pendant son fonctionnement. En raison de la grande différence de température entre l'intérieur et l'extérieur de l'appareil, de la condensation peut se former au niveau de la porte et du bandeau de commande ou à la surface des meubles voisins. Il s'agit d'un phénomène physique normal. La condensation peut être réduite grâce au préchauffage ou en ouvrant légèrement la porte. Si vous utilisez la fonction vapeur, il y aura très certainement une grande quantité de vapeur d'eau dans le compartiment de cuisson. Essuyez le compartiment après la cuisson, une fois qu'il a refroidi.

Moules en silicone

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

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

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

Gâteaux et petites pâtisseries

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

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

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

Cuire avec la fonction vapeur

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

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

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

Niveaux d'enfournement

Respectez les niveaux d'enfournement indiqués.

Cuire sur un niveau

Utilisez les niveaux d'enfournement suivants pour cuire sur un niveau :

- Pâtisseries à bord haut : niveau 2
- Pâtisseries plates : niveau 3

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

Cuire sur plusieurs niveaux

Utilisez la chaleur tournante 4 D. Les pâtisseries sur plaque ou en moules enfournées simultanément ne doivent pas nécessairement être prêtes au même moment.

Cuire sur deux niveaux :

- Lèchefrite : niveau 3
Plaque à pâtisserie : niveau 1
- Moules sur la grille
première grille : niveau 3
deuxième grille : niveau 1

Cuire sur trois niveaux :

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

Cuire sur quatre niveaux :

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

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

Accessoires

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

Grille

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

Lèchefrite ou plaque à pâtisserie

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

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

Moules

Les plus adaptés sont les moules foncés en métal.

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

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

Papier de cuisson

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

Valeurs de réglage recommandées

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

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




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

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

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






















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

Modes de cuisson utilisés :

-  Chaleur tournante 4D
-  Convection naturelle
-  Position Pizza

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

- 1 = faible
- 2 = moyen
- 3 = élevé

Plat	Accessoires/ustensiles	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Intensité de vapeur	Durée en min.
Gâteau dans moules						
Cake, simple	Moule à savarin/à cake	2		150-170	-	50-70
Cake, simple	Moule à savarin/à cake	2		150-160	1	50-70
Cake, simple, 2 niveaux	Moule à savarin/à cake	3+1		140-160	-	60-80
Génoise, fine	Moule à savarin/à cake	2		150-170	-	60-80
Gâteau aux fruits, fin, en pâte à cake	Moule à kouglof	2		160-180	-	40-60
Fond de tarte en pâte à cake	Moule à tarte	3		160-180	-	20-30
Fond de tarte en pâte à cake	Moule à tarte	2		150-160	1	25-35
Tarte aux fruits ou gâteau au fromage blanc, fond en pâte brisée	Moule démontable Ø26 cm	2		170-190	-	60-80
Gâteau suisse (Wähe)	Plaque à pizza	3		220-240	-	35-45
Tarte	Moule à tarte, fer noir	3		190-210	-	25-40
Tarte	Moule à tarte, fer noir	3		200-220	1	30-40
Brioche	Moule à kouglof	2		150-170	-	50-70
Brioche	Moule à kouglof	2		150-160	1	60-70
Gâteau à la levure de boulanger	Moule démontable Ø28 cm	2		160-170	-	20-30
Gâteau à la levure de boulanger	Moule démontable Ø28 cm	2		150-160	2	25-35
Génoise, 2 œufs	Moule à tarte	3		150-170*	-	20-30
Génoise, 2 œufs	Moule à tarte	2		150-160	1	20-35
Tarte génoise, 3 œufs	Moule démontable Ø26 cm	2		160-170*	-	25-35
Tarte génoise, 3 œufs	Moule démontable Ø26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-30
Tarte génoise, 6 œufs	Moule démontable Ø28 cm	2		150-170*	-	30-50
Tarte génoise, 6 œufs	Moule démontable Ø28 cm	2		150-160	1	10
					-	25-35

* Préchauffer

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

Plat	Accessoires/ustensiles	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Intensité de vapeur	Durée en min.
Gâteau cuit sur la plaque						
Cake avec garniture	Plaque à pâtisserie	3		160-180	-	20-40
Cake avec garniture	Plaque à pâtisserie	3		160-170	1	30-40
Cake, 2 niveaux	Poêle universelle + plaque à pâtisserie	3+1		140-160	-	30-50
Tarte en pâte brisée avec garniture sèche	Plaque à pâtisserie	3		170-190	-	25-35
Tarte à la levure de boulanger avec garniture sèche, 2 niveaux	Poêle universelle + plaque à pâtisserie	3+1		160-170	-	35-45
Tarte avec garniture fondante	Poêle universelle	3		160-180	-	55-65
Gâteau suisse (Wähe)	Poêle universelle	3		170-190	-	45-55
Gâteau à la levure de boulanger avec garniture sèche	Poêle universelle	3		160-180	-	15-20
Gâteau à la levure de boulanger avec garniture sèche	Plaque à pâtisserie	3		150-160	1	20-30
Gâteau à la levure de boulanger avec garniture sèche, 2 niveaux	Poêle universelle + plaque à pâtisserie	3+1		150-170	-	20-30
Gâteau à la levure de boulanger avec garniture fondante	Poêle universelle	3		180-200	-	30-40
Gâteau à la levure de boulanger avec garniture fondante, 2 niveaux	Poêle universelle + plaque à pâtisserie	3+1		150-170	-	45-60
Brioche tressée, couronne briochée	Plaque à pâtisserie	2		160-170	-	25-35
Brioche tressée, couronne briochée	Plaque à pâtisserie	2		150-160	2	25-35
Biscuit roulé	Plaque à pâtisserie	3		180-200*	-	8-15
Biscuit roulé	Plaque à pâtisserie	3		180-200*	1	10-15
Stollen (gâteau de Noël) avec 500 g de farine	Plaque à pâtisserie	2		150-170	-	45-60
Stollen (gâteau de Noël) avec 500 g de farine	Poêle universelle	3		140-150	2	80-90
Strudel, sucré	Poêle universelle	2		170-180	-	50-60
Strudel, sucré	Poêle universelle	3		180-190	2	50-60
Strudel, congelé	Poêle universelle	3		200-220	-	35-45
Strudel, congelé	Poêle universelle	3		180-200	1	35-45

Petites pâtisseries

Petits gâteaux	Plaque à pâtisserie	3		160**	-	20-30
Petits gâteaux	Plaque à pâtisserie	3		150**	-	25-35
Petits gâteaux, 2 niveaux	Poêle universelle + plaque à pâtisserie	3+1		150**	-	25-35
Petits gâteaux, 3 niveaux	Plaques à pâtisserie + poêle universelle	5+3+1		140**	-	35-45
Muffins	Plaque à muffins	3		170-190	-	15-20
Muffins	Plaque à muffins	3		150-160	1	25-35
Muffins, 2 niveaux	Plaques à muffins	3+1		160-180*	-	15-30
Petites pâtisseries en pâte levée	Plaque à pâtisserie	3		160-180	-	25-35
Petites pâtisseries en pâte levée	Plaque à pâtisserie	3		160-180	2	25-35
Petites pâtisseries en pâte levée, 2 niveaux	Poêle universelle + plaque à pâtisserie	3+1		150-170	-	25-40
Feuilletés	Plaque à pâtisserie	3		170-190*	-	20-35
Feuilletés	Plaque à pâtisserie	3		200-220*	1	15-25

* Préchauffer

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

Plat	Accessoires/ustensiles	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Intensité de vapeur	Durée en min.
Feuilletés, 2 niveaux	Poêle universelle + plaque à pâtisserie	3+1		170-190*	-	20-45
Feuilletés, 3 niveaux	Plaques à pâtisserie + poêle universelle	5+3+1		170-190*	-	20-45
Feuilletés, plats, 4 niveaux	4 grilles	5+3+2+1		180-200*	-	20-35
Pâtisserie en pâte à choux	Plaque à pâtisserie	3		200-220	-	30-40
Pâtisserie en pâte à choux	Plaque à pâtisserie	3		200-220*	1	25-35
Pâtisserie en pâte à choux, 2 niveaux	Poêle universelle + plaque à pâtisserie	3+1		190-210	-	35-45
Pâte levée feuilletée	Plaque à pâtisserie	3		160-180	-	20-30
Pâte levée feuilletée	Plaque à pâtisserie	3		160-180	1	25-35

Petits gâteaux secs

biscuiterie dressée	Plaque à pâtisserie	3		140-150**	-	25-40
biscuiterie dressée	Plaque à pâtisserie	3		140-150**	-	25-40
Biscuiterie dressée, 2 niveaux	Poêle universelle + plaque à pâtisserie	3+1		140-150**	-	30-40
Biscuiterie dressée, 3 niveaux	Plaques à pâtisserie + poêle universelle	5+3+1		130-140**	-	35-55
Petits gâteaux secs	Plaque à pâtisserie	3		140-160	-	15-30
Petits gâteaux secs, 2 niveaux	Poêle universelle + plaque à pâtisserie	3+1		140-160	-	15-30
Petits gâteaux secs, 3 niveaux	Plaques à pâtisserie + poêle universelle	5+3+1		140-160	-	15-30
Meringue	Plaque à pâtisserie	3		80-90*	-	120-150
Meringue, 2 niveaux	Poêle universelle + plaque à pâtisserie	3+1		80-90*	-	120-180
Macarons	Plaque à pâtisserie	3		90-110	-	20-40
Macarons, 2 niveaux	Poêle universelle + plaque à pâtisserie	3+1		90-110	-	25-45
Macarons, 3 niveaux	Plaques à pâtisserie + poêle universelle	5+3+1		90-110	-	30-45

* Préchauffer

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

Astuces concernant les gâteaux et petites pâtisseries

Vous désirez savoir si le gâteau est cuit ?	Piquez une brochette en bois sur le point le plus haut du gâteau. Si la pâte n'accroche pas à la brochette en bois, le gâteau est prêt.
Le gâteau s'affaisse.	La prochaine fois, utilisez moins de liquide. Ou alors, baissez la température de 10 °C et rallongez le temps de cuisson. Vérifiez les ingrédients indiqués et les instructions de préparation sur la recette.
Le gâteau est plus haut au centre et plus bas sur les bords.	Graissez uniquement le fond du moule démontable. Après la cuisson, démoulez avec précaution le gâteau à l'aide d'un couteau.
Le jus des fruits remonte.	Utilisez la lèchefrite lors de la prochaine cuisson.
Les petites pâtisseries se collent les unes aux autres lors de la cuisson.	Il convient de laisser un espace d'environ 2 cm autour de chaque petit gâteau. Il y aura ainsi suffisamment de place pour que les gâteaux lèvent et brunissent de tous les côtés.
Le gâteau est trop sec.	Augmentez la température de 10 °C et réduisez le temps de cuisson.
Le gâteau est trop clair dans l'ensemble.	Si le niveau d'enfournement et l'accessoire sont corrects, augmentez la température ou rallongez le temps de cuisson.
Le gâteau est trop clair sur le dessus mais trop foncé en dessous.	La prochaine fois, enfournez un niveau au-dessus.
Le gâteau est trop foncé sur le dessus mais trop clair en dessous.	La prochaine fois, enfournez un niveau en-dessous. Baissez la température et rallongez le temps de cuisson.
Le gâteau moulé ou le cake est plus foncé à l'arrière.	Ne placez pas le moule directement contre la paroi arrière, mais au centre de l'accessoire.
Le gâteau est trop foncé dans l'ensemble.	La prochaine fois, baissez la température et rallongez le temps de cuisson.

La pâtisserie a bruni de manière irrégulière.	Choisissez une température un peu plus basse. Le papier de cuisson peut également influencer la circulation de l'air. Découpez toujours le papier de cuisson au bon format. Veillez à ce que le moule ne soit pas placé directement devant les ouvertures de la paroi arrière du compartiment de cuisson. Pour cuire de petites pâtisseries, utilisez si possible des dimensions et des épaisseurs similaires.
Vous avez cuisiné sur plusieurs niveaux. La pâtisserie de la plaque supérieure est plus foncée que celle de la plaque inférieure.	Pour la cuisson sur plusieurs niveaux, sélectionnez toujours la chaleur tournante 4D. Les pâtisseries sur plaques ou en moules enfournées simultanément ne doivent pas nécessairement être prêtes au même moment.
Le gâteau a l'air prêt, mais n'est pas cuit à l'intérieur.	Cuisez plus longtemps à basse température et ajoutez moins de liquide. Pour les gâteaux à garniture fondante, précuisez d'abord la pâte. Parsemez-la d'amandes ou de chapelure puis ajoutez la garniture.
Le gâteau ne se démoule pas une fois renversé.	Laissez le gâteau refroidir 5 à 10 minutes après la cuisson. S'il ne se démoule toujours pas, décollez encore une fois le bord à l'aide d'un couteau. Renversez de nouveau le gâteau et couvrez le moule à l'aide d'un chiffon froid et mouillé. La prochaine fois, graissez le moule et parsemez avec de la chapelure.

Pain et petits pains

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

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

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

Cuire avec la fonction vapeur

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

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

Niveaux d'enfournement

Respectez les niveaux d'enfournement indiqués.

Cuire sur un niveau

Utilisez les niveaux d'enfournement suivants pour cuire sur un niveau :

- Pâtisseries à bord haut : niveau 2
- Pâtisseries plates : niveau 3

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

Cuire sur deux niveaux

Utilisez la chaleur tournante 4 D. Les pâtisseries sur plaque ou en moules enfournées simultanément ne doivent pas nécessairement être prêtes au même moment.

- Lèchefrite : niveau 3
Plaque à pâtisserie : niveau 1
- Moules sur la grille
première grille : niveau 3
deuxième grille : niveau 1

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

Accessoires

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

Grille

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

Lèchefrite ou plaque à pâtisserie

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

Moules

Les plus adaptés sont les moules foncés en métal.

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

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

Papier de cuisson

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

Produits congelés

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

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

Valeurs de réglage recommandées

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

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

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

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

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






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

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

Attention !
















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

Modes de cuisson utilisés :

-  Chaleur tournante 4D
-  Convection naturelle
-  Gril air pulsé
-  Gril, grande surface
-  Position Pizza

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

- 1 = faible
- 2 = moyen
- 3 = élevé

Plat	Accessoires	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Position du gril	Intensité de vapeur	Durée en min.
Pain							
Pain blanc, 750 g	Lèchefrite ou moule à cake	2		210-220*	-	-	10-15
				180-190	-	-	25-35
Pain blanc, 750 g	Lèchefrite ou moule à cake	2		210-220	-	3	10-15
				180-190	-	-	25-35
Pain bis, 1,5 kg	Lèchefrite ou moule à cake	2		210-220*	-	-	10-15
				180-190	-	-	40-50
Pain bis, 1,5 kg	Lèchefrite ou moule à cake	2		210-220	-	3	10-15
				180-190	-	-	45-55
Pain complet, 1 kg	Poêle universelle	2		210-220*	-	-	10-15
				180-190	-	-	40-50
Pain complet, 1 kg	Poêle universelle	2		210-220	-	3	10-15
				180-190	-	-	40-50
Fougasse	Poêle universelle	3		250-270	-	-	20-25
Fougasse	Poêle universelle	3		220-230	-	3	20-30
Petits pains							
Petits pains ou baguette, à réchauffer, pré-cuits	Poêle universelle	3		180-200	-	-	10-15
Petits pains ou baguette, à réchauffer, pré-cuits	Plaque à pâtisserie	3		200-220	-	2	10-20
Petits pains, sucrés, frais	Plaque à pâtisserie	3		170-190*	-	-	15-20
Petits pains, sucrés, frais	Plaque à pâtisserie	3		150-170	-	3	25-35
Petits pains, sucrés, frais, 2 niveaux	Poêle universelle + plaque à pâtisserie	3+1		150-170*	-	-	20-30
Petits pains, frais	Plaque à pâtisserie	3		180-200	-	-	20-30
Petits pains, frais	Plaque à pâtisserie	3		200-220	-	2	20-30

* Préchauffer

Plat	Accessoires	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Position du gril	Intensité de vapeur	Durée en min.
Baguette, précuite, réfrigérée	Poêle universelle	3		180-200	-	-	20-30
Baguette, précuite, réfrigérée	Plaque à pâtisserie	3		200-220	-	1	10-20
Régénérer les petits pains, baguette	Grille	2		150-160*	-	-	10-20

Petits pains, congelés

Petits pains ou baguette, à réchauffer, précuits	Poêle universelle	3		180-200	-	-	10-15
Petits pains ou baguette, à réchauffer, précuits	Plaque à pâtisserie	3		180-200	-	1	15-25
Produits à la saumure, pâtons	Poêle universelle	3		180-200	-	-	20-25
Produits à la saumure, pâtons	Plaque à pâtisserie	3		210-230	-	1	18-25
Croissant, pâtons	Poêle universelle	3		170-190	-	-	30-35
Croissant, pâtons	Plaque à pâtisserie	3		180-200	-	1	20-25
Régénérer les petits pains, baguette	Grille	2		160-170	-	-	10-20

Toast

Gratiner des toasts, 4 pièces	Grille	3		190-210	-	-	10-15
Gratiner des toasts, 12 pièces	Grille	3		230-250	-	-	10-15
Faire dorer des toast (ne pas préchauffer)	Grille	5		-	3	-	4-6

* Préchauffer

Pizzas, quiches et gâteaux salés

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

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

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

Cuire avec la fonction vapeur

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

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

Niveaux d'enfournement

Respectez les niveaux d'enfournement indiqués.

Cuire sur un niveau

Utilisez les niveaux d'enfournement suivants pour cuire sur un niveau :

- Pâtisseries à bord haut : niveau 2
- Pâtisseries plates : niveau 3

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

Cuire sur plusieurs niveaux

Utilisez la chaleur tournante 4 D. Les pâtisseries sur plaque ou en moules enfournées simultanément ne doivent pas nécessairement être prêtes au même moment.

Cuire sur deux niveaux :

- Lèchefrite : niveau 3
Plaque à pâtisserie : niveau 1
- Moules sur la grille
première grille : niveau 3
deuxième grille : niveau 1

Cuire sur quatre niveaux :

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

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

Accessoires

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

Grille

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

Lèche-frite ou plaque à pâtisserie

Enfournez la lèche-frite ou la plaque à pâtisserie jusqu'à la butée, en orientant la partie biseautée vers la porte de l'appareil.

Pour les pizzas avec beaucoup de garniture, utilisez la lèche-frite.

Moules

Les plus adaptés sont les moules foncés en métal.

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

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

Papier de cuisson

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

Produits congelés

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

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

Valeurs de réglage recommandées

Dans le tableau, vous trouverez le mode de cuisson optimal pour différents plats. La température et le temps de cuisson dépendent de la quantité et de la nature de la pâte. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées. Commencez avec les valeurs les plus

basses. Une température basse permet l'obtention d'un brunissement plus uniforme. Si nécessaire, augmentez la température à la prochaine cuisson.

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




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

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

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















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

Modes de cuisson utilisés :

-  Chaleur tournante 4D
-  Convection naturelle
-  Position Pizza

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

- 1 = faible
- 2 = moyen
- 3 = élevé

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

* Préchauffer

Plat	Accessoires	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Intensité de vapeur	Durée en min.
Tarte flambée	Lèchefrite	3		260-280*	-	10-15
Tarte flambée	Lèchefrite	2		200-220*	2	15-25
Pirojki	Moule à soufflé	2		190-200	-	30-45
Chauss. au thon	Lèchefrite	3		180-190	-	30-45
Chauss. au thon	Lèchefrite	2		170-190	2	30-40
Böreks	Lèchefrite	1		200-220*	-	20-30

* Préchauffer

Gratins et soufflés

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

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

Niveaux d'enfournement

Utilisez les niveaux d'enfournement indiqués.

Vous pouvez préparer votre recette dans des moules ou avec la lèchefrite sur un niveau.

- Moules sur la grille : niveau 2
- Lèchefrite : niveau 3

Pour les soufflés, utilisez la fonction vapeur. Vous n'avez pas besoin de bain-marie.

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

Accessoires

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

Grille

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

Lèchefrite

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

Récipients

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

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

Valeurs de réglage recommandées

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

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

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

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

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











Modes de cuisson utilisés :

- Chaleur tournante 4D
- Convection naturelle
- Gril air pulsé
- Position Pizza

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

- 1 = faible
- 2 = moyen
- 3 = élevé

Gratins & soufflés	Accessoires / Récipients	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Intensité de vapeur	Durée en min.
Soufflé, relevé, ingrédients cuits à point	Moule à soufflé	2		200-220	-	30-50
Soufflé, relevé, ingrédients cuits à point	Moule à soufflé	2		150-170	2	40-50
Soufflé, sucré	Moule à soufflé	2		170-190	-	40-60

Gratins & soufflés	Accessoires / Récipients	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Intensité de vapeur	Durée en min.
Lasagnes, fraîches, 1 kg	Moule à soufflé	2		160-180	-	50-60
Lasagne, fraîche, 1 kg	Moule à soufflé	2		170-180	2	35-45
Lasagnes, congelées, 400 g	Grille	2		190-210	-	30-35
Lasagnes, congelées, 400 g	Récipient ouvert	2		180-190	2	40-50
Gratin dauphinois, ingrédients crus, 4 cm d'épaisseur	Moule à soufflé	2		160-190	-	50-70
Gratin dauphinois, ingrédients crus, 4 cm d'épaisseur	Moule à soufflé	2		160-170	3	50-60
Gratin de pommes de terre, ingrédients crus, 4 cm hauteur, 2 niveaux	Moule à soufflé	3+1		150-170	-	60-80
Soufflé	Moule à soufflé	2		160-180*	-	35-45
Soufflé	Moule à soufflé	2		170-180	2	30-40
Soufflé	Ramequins	2		170-190	-	65-75

Volaille

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

Cuisson sur la grille

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

Enfournez la lèchefrite et la grille au niveau d'enfournement indiqué. Veillez à ce que la grille soit bien placée sur la lèchefrite. → "Accessoires" à la page 12

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

Cuisson dans un récipient

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

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

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

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

Récipient ouvert

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

Récipient fermé

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

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

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

Rôtir avec la fonction vapeur

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

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

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

Griller

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

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

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

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

Remarques

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

Valeurs de réglage recommandées

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

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

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

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

Retournez la volaille après environ 1/2 à 2/3 du temps de cuisson indiqué.






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

Conseils

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














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







Modes de cuisson utilisés :

-  Chaleur tournante 4D
-  Convection naturelle
-  Gril air pulsé
-  Gril, grande surface
-  Position Pizza







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

- 1 = faible
- 2 = moyen
- 3 = élevé

Plat	Accessoires/ustensiles	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Position gril	Intensité de vapeur	Durée en min.
Poulet							
Poulet, 1 kg	Grille	2		200-220	-	-	60-70
Poulet, 1 kg	Grille	2		190-210	-	2	50-60
Blanc de poulet, part de 150 g (griller)	Grille	4		-	3*	-	15-20
Petits morceaux de poulet, 250 g pièce	Grille	3		220-230	-	-	30-35
Petits morceaux de poulet, 250 g pièce	Grille	3		200-220	-	2	30-45
Sticks de poulet, nuggets, congelés	Poêle universelle	3		190-210	-	-	20-25
Poularde, 1,5 kg	Grille	2		200-220	-	-	70-90
Poularde, 1,5 kg	Grille	2		180-200	-	2	65-75
Canard & oie							
Canard, 2 kg	Grille	1		180-200	-	-	90-110
Canard, 2 kg	Grille	2		150-160	-	2	70-90
				180-190	-	-	30-40
Magret de canard, pièce de 300 g	Grille	3		230-250	-	-	25-30
Magret de canard, pièce de 300 g	Grille	3		220-240	-	2	25-30
* Préchauffer 5 min.							

Plat	Accessoires/ustensiles	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Position gril	Intensité de vapeur	Durée en min.
Oie, 3 kg	Grille	2		160-180	-	-	120-150
Oie, 3 kg	Grille	2		130-140	-	2	110-120
				150-160	-	2	20-30
				170-180	-	-	30-40
Cuisses d'oie, pièce de 350 g	Grille	2		210-230	-	-	40-50
Cuisses d'oie, pièce de 350 g	Grille	3		190-200	-	2	45-55

Dinde

Dindonneau, 2,5 kg	Grille	2		180-200	-	-	70-90
Dindonneau, 2,5 kg	Grille	2		140-150	-	2	70-80
				170-180	-	-	20-30
Blanc de dinde, sans os, 1 kg	Récipient fermé	2		240-260	-	-	80-100
Gigot de dinde, avec os, 1 kg	Grille	2		180-200	-	-	80-100
Gigot de dinde, avec os, 1 kg	Grille	2		170-180	-	2	80-100

* Préchauffer 5 min.

Viande

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

Rôtis et viandes braisées

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

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

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

Cuisson sur la grille

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

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

Enfourez la lèchefrite et la grille au niveau d'enfournement indiqué. Veillez à ce que la grille soit bien placée sur la lèchefrite. → "Accessoires" à la page 12

Rôtis et viandes braisées dans un récipient

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

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

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

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

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

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

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

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

Récipient ouvert

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

Récipient fermé

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

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

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

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

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

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

Rôtis et viandes braisées avec la fonction vapeur

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

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

Les rôtis ne doivent pas être retournés.

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

Griller

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

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

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

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

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

Remarques

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

Valeurs de réglage recommandées

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

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

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





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

Retournez le rôti et la pièce à griller après environ $\frac{1}{2}$ à $\frac{2}{3}$ du temps de cuisson indiqué.

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




























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

Modes de cuisson utilisés :

-  Chaleur tournante 4D
-  Convection naturelle
-  Gril air pulsé
-  Gril, grande surface

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

- 1 = faible
- 2 = moyen
- 3 = élevé

Plat	Accessoires/ustensiles	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Position du gril	Intensité de vapeur	Durée en min.
Porc							
Rôti de porc sans couenne, par ex. échine, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		180-190	-	-	110-130
Rôti de porc sans couenne, par ex. échine, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		180-190	-	1	110-130
Rôti de porc avec couenne par ex. épaule, 2 kg	Grille	2		190-200	-	-	130-140
Rôti de porc avec couenne par ex. épaule, 2 kg	Récipient ouvert	2		100	-	3	25-30
				170-180	-	1	70-90
				200-210	-	-	20-25
Rôti de porc, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		220-230	-	-	70-80
Rôti de porc, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		170-180	-	1	80-90
Filet mignon de porc, 400 g	Grille	3		220-230	-	-	20-25
Filet mignon de porc, 400 g	Récipient ouvert	3		210-220*	-	1	25-30
Carré de porc avec os, 1 kg (rajouter un peu d'eau)	Récipient fermé	2		210-230	-	-	70-90
Carré de porc avec os, 1 kg	Récipient ouvert	2		160-170	-	1	70-80
Côtelettes de porc, 2 cm d'épaisseur	Grille	5		-	2	-	16-20
Médallions de porc, 3 cm d'épaisseur (préchauffer 5 min.)	Grille	5		-	3*	-	8-12
Bœuf							
Filet de bœuf médium, 1 kg	Grille	2		210-220	-	-	40-50
Filet de bœuf médium, 1 kg	Récipient ouvert	2		190-200	-	1	50-60
Rôti de bœuf à braiser, 1,5 kg	Récipient fermé	2		200-220	-	-	130-160
Rosbif, médium, 1,5 kg	Grille	2		220-230	-	-	60-70
Rosbif, médium, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		190-200	-	1	65-80
Steak, 3 cm d'épaisseur, médium***	Grille	3		-	3	-	15-20
Hamburger, 3-4 cm d'épaisseur	Grille	4		-	3	-	25-30
Veau							
Rôti de veau, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		160-170	-	-	100-120
Rôti de veau, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		170-180	-	1	90-110
Jarret de veau, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		200-210	-	-	100-120
Jarret de veau, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		170-180	-	1	100-120
Agneau							
Gigot d'agneau sans os, médium, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		170-190	-	-	50-80
Gigot d'agneau sans os, médium, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		170-180	-	1	80-90

* Préchauffer

** Sans retourner

*** Ne pas préchauffer

Plat	Accessoires/ustensiles	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Position du gril	Intensité de vapeur	Durée en min.
Selle d'agneau avec os**	Grille	2		180-190	-	-	40-50
Selle d'agneau avec os**	Récipient ouvert	3		200-210*	-	1	25-30
Côtes d'agneau	Grille	3		-	3	-	12-16

Saucisses

Saucisses à griller	Grille	4		-	3	-	10-15
---------------------	--------	---	--	---	---	---	-------

Plats de viande

Rôti de viande hachée, 1 kg	Récipient ouvert	2		170-180	-	-	60-70
Rôti de viande hachée, 1 kg	Récipient ouvert	2		190-200	-	1	70-80

* Préchauffer

** Sans retourner

*** Ne pas préchauffer

Astuces concernant les rôtis, viandes braisées et grillades

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

Poisson

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

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

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

Rôtissage et grillades sur la grille

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

Ajoutez en fonction de la taille et du type de poisson jusqu'à 1/2 litres d'eau dans la lèchefrite. Le liquide qui s'égoutte est récupéré. Cela produit moins de fumée et le compartiment de cuisson reste propre.

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

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

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

Remarques

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

Cuisson et étuvée dans un récipient

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

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

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

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

Récipient ouvert

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

Récipient fermé

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

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

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

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

Rôtir avec la fonction vapeur

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

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

Le poisson ne doit pas être retourné.

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

Valeurs de réglage recommandées

Dans le tableau, vous trouverez le mode de cuisson optimal des plats de poisson. La température et le

temps de cuisson dépendent de la quantité, de la nature et de la température de l'aliment. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées. Commencez par les valeurs les plus basses. Si nécessaire, augmentez la température à la prochaine cuisson.

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

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





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

Retournez le poisson, qui n'est pas en position intermédiaire, après environ 1/2 à 2/3 du temps indiqué.

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




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

Modes de cuisson utilisés :

-  Chaleur tournante 4D
-  Convection naturelle
-  Gril air pulsé
-  Gril, grande surface

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

- 1 = faible
- 2 = moyen
- 3 = élevé

Plat	Accessoires / Récipients	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Position gril	Intensité de vapeur	Durée en min.
Poisson							
Poisson entier, grillé 300 g, p. ex. truite	Grille	2		170-190	-	-	20-30
Poisson cuit, entier, 300 g, p. ex. truite	Lèchefrite	2		170-180	-	1	15-20
				160-170	-	-	5-10
Poisson entier, grillé 1,5 kg, p. ex. saumon	Grille	2		170-190	-	-	30-40

Filets de poisson

Filet de poisson, nature grillé	Grille	4		-	1*	-	15-25
---------------------------------	--------	---	---	---	----	---	-------

* préchauffer





** Enfourner la lèchefrite en-dessous au niveau 2

Plat	Accessoires / Récipients	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Position gril	Intensité de vapeur	Durée en min.
------	--------------------------	-----------------------	-----------------	-------------------	---------------	---------------------	---------------

Darnes de poisson

Darne de poisson, 3 cm d'épaisseur**	Grille	4		-	3	-	10-20
--------------------------------------	--------	---	---	---	---	---	-------

Poisson, surgelé

Filet de poisson, nature	Récipient fermé	2		210-230	-	-	20-30
Filet de poisson, gratiné	Grille	2		200-220	-	-	45-60
Filet de poisson, gratiné	Récipient ouvert	2		200-220	-	1	35-45
Bâtonnets de poisson (retourner entre-temps)	Lèche-frite	3		200-220	-	-	20-30

* préchauffer

** Enfourner la lèche-frite en-dessous au niveau 2

Légumes et garnitures

Vous trouverez ici des indications de préparation des légumes grillés, des pommes de terre et des produits à base de pommes de terre congelés.

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

Niveaux d'enfournement

Respectez les niveaux d'enfournement indiqués.

Préparation sur un niveau

Référez-vous aux indications du tableau.

Préparation sur deux niveaux

Utilisez la chaleur tournante 4 D. Les plaques enfournées simultanément ne doivent pas obligatoirement être prêtes au même moment.

- Lèche-frite : niveau 3
- Plaque à pâtisserie : niveau 1

Accessoires

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

Grille

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

Lèche-frite ou plaque à pâtisserie

Enfournez la lèche-frite ou la plaque à pâtisserie jusqu'à la butée, en orientant la partie biseautée vers la porte de l'appareil.

Papier de cuisson

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




Valeurs de réglage recommandées

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

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

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

Modes de cuisson utilisés :

-  Chaleur tournante 4D
-  Grille, grande surface
-  Position Pizza

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



- 1 = faible
- 2 = moyen
- 3 = élevé

Plat	Accessoires	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Position gril	Intensité de vapeur	Durée en min.
------	-------------	------------------------	-----------------	-------------------	---------------	---------------------	---------------

Plats de légumes

Légumes grillés	Lèche-frite	5		-	3	-	10-15
-----------------	-------------	---	---	---	---	---	-------

Pommes de terre

Pommes de terre au four, coupées en deux	Lèche-frite	3		160-180	-	-	45-60
Pommes de terre au four, coupées en deux	Lèche-frite	3		180-190	-	1	40-50

Plat	Accessoires	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Position gril	Intensité de vapeur	Durée en min.
Surgelés de pommes de terre							
Rösti de pommes de terre	Lèche-frite	3		200-220	-	-	25-35
Beignets de pomme de terre, garnis	Lèche-frite	3		190-210	-	-	20-30
Croquettes	Lèche-frite	3		200-220	-	-	25-35
Frites	Lèche-frite	3		190-210	-	-	25-35
Frites, 2 niveaux	Lèche-frite + plaque à pâtisserie	3+1		190-210	-	-	30-40

Yaourt

Avec votre appareil, vous pouvez même réaliser des yaourts.

Préparer des yaourts

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

1. Faire chauffer 1 litre de lait (3,5 % MG) sur la table de cuisson à 90 °C et le laisser refroidir à 40 °C. Pour le lait UHT, faites chauffer à 40 °C.

2. Délayer 150 g de yaourt (température réfrigérée).
3. Remplir des tasses ou des petits verres et recouvrir de film alimentaire.
4. Placer les tasses ou les verres sur le fond du compartiment de cuisson et suivre les indications.
5. Après la préparation, laisser refroidir le yaourt au réfrigérateur.

Mode de cuisson utilisée :

- Position étuve

Plat	Accessoires	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en heures
Yaourt	Ramequins	Fond du compartiment de cuisson		35-40	5-6

Modes de cuisson Eco

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

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

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

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

Le mode de cuisson chaleur tournante Eco est utilisé pour déterminer la classe d'efficacité énergétique.

Accessoires

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

Grille

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

Lèche-frite ou plaque à pâtisserie

Enfournez la lèche-frite ou la plaque à pâtisserie jusqu'à la butée, en orientant la partie biseautée vers la porte de l'appareil.

Moules et récipients

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

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

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

Papier de cuisson



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





























Valeurs de réglage recommandées

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

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

Modes de cuisson utilisés :

-  Chaleur tournante Eco
-  Convection naturelle Eco

Plat	Accessoires/ustensiles	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Gâteau dans moules					
Cake dans un moule	Moule à savarin / à cake	2		140-160	60-80
Fond de tarte, pâte à cake	Moule à tarte	2		150-170	20-30
Génoise, 2 œufs	Moule à tarte	2		150-170	20-30
Tarte génoise, 3 œufs	Moule démontable Ø26 cm	2		160-170	30-45
Tarte génoise, 6 œufs	Moule démontable Ø28 cm	2		150-160	50-60
Brioche	Moule à kouglof	2		150-170	50-70
Gâteau cuit sur la plaque					
Gâteau à la levure du boulanger avec garniture sèche	Plaque à pâtisserie	3		150-170	25-40
Tarte avec garniture sèche	Plaque à pâtisserie	3		170-180	25-35
Biscuit roulé	Plaque à pâtisserie	3		180-190	15-20
Brioche tressée, couronne briochée	Plaque à pâtisserie	3		160-170	25-35
Gâteau à la levure de boulanger avec garniture sèche	Plaque à pâtisserie	3		160-180	15-20
Petites pâtisseries					
Muffins	Plaque à muffins	2		160-180	15-25
Petits gâteaux	Plaque à pâtisserie	3		150-160	25-35
Feuilletés	Plaque à pâtisserie	3		170-190	20-35
Pâtisserie en pâte à chou	Plaque à pâtisserie	3		200-220	35-45
Petits gâteaux secs	Plaque à pâtisserie	3		140-160	15-30
Biscuiterie dressée	Plaque à pâtisserie	3		140-150	25-35
Petites pâtisseries en pâte levée	Plaque à pâtisserie	3		160-180	25-35
Pain et petits pains					
Pain bis, 1,5 kg	Moule à cake	2		200-210	35-45
Fougasse	Lèche-frite	3		250-275	15-20
Petits pains, sucrés, frais	Plaque à pâtisserie	3		170-190	15-20
Petits pains, frais	Plaque à pâtisserie	3		180-200	20-30
Viandes					
Rôti de porc sans couenne, par ex. échine, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		180-190	120-140
Rôti de bœuf à braiser, 1,5 kg	Récipient fermé	2		200-220	140-160
Rôti de veau, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		170-180	110-130
Poisson					
Poisson entier, étuvé 300 g, p. ex. truite	Récipient fermé	2		190-210	25-35
Poisson entier, étuvé 1,5 kg, p. ex. saumon	Récipient fermé	2		190-210	45-55
Filet de poisson, nature, étuvé	Récipient fermé	2		190-210	15-25

L'acrylamide dans l'alimentation

L'acrylamide se retrouve principalement dans les produits de pommes de terre et de céréales chauffés à forte température, comme les chips, les frites, les

toasts, les petits pains, le pain et autres produits de boulangerie fine (gâteaux secs, pain d'épice, spéculoos).

Astuces de préparation faibles en acrylamide

Généralités	<ul style="list-style-type: none"> ■ Les temps de cuisson doivent si possible rester brefs. ■ Les plats doivent dorer et non brunir. ■ Les plats cuisinés grands et épais contiennent moins d'acrylamide.
Cuisson	<p>En convection naturelle, 200 °C max. En chaleur tournante, 180 °C max.</p>
Petits gâteaux secs	<p>En convection naturelle, 190 °C max. En chaleur tournante, 170 °C max. Un œuf ou un jaune réduit la formation d'acrylamide.</p>
Frites au four	Répartissez-les uniformément sur la plaque et sur une seule épaisseur. Cuire au moins 400 g par plaque, afin que les frites ne se dessèchent pas.

Cuisson basse température

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

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

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

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

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

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

Récipient

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

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

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


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





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

Valeurs de réglage recommandées

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

Mode de cuisson utilisée :

-  Cuisson basse température

Plat	Récipient	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Durée de la cuisson en min.	Température en °C	Durée en min.
Volailles						
Magret de canard, 400 g	Récipient ouvert	2		6-8	90*	45-60
Blanc de poulet, part de 200 g	Récipient ouvert	2		5-7	90*	30-60
Blanc de dinde, sans os, 1 kg	Récipient ouvert	2		8-10	90*	150-210
Porc						
Rôti de porc, 5-6 cm d'épaisseur, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		8-10	80*	210-240

* préchauffer

Plat	Récipient	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Durée de la cuisson en min.	Température en °C	Durée en min.
Filet mignon de porc, entier	Récipient ouvert	2		6-8	80*	90-120
Médailles de porc, 4 cm d'épaisseur	Récipient ouvert	2		5-7	80*	90-120
Bœuf						
Rôti de boeuf (rumsteak), 6-7cm d'épaisseur, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		8-10	80*	210-270
Filet de bœuf, entier, 1 kg	Récipient ouvert	2		4-6	80*	150-210
Rosbif, 5-6cm d'épaisseur	Récipient ouvert	2		6-8	80*	210-270
Tournedos/Rumsteck, 4 cm d'épaisseur	Récipient ouvert	2		5-7	80*	30-60
Veau						
Rôti de veau, 4-5 cm d'épaisseur, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		8-10	80*	210-240
Rôti de veau, 10-15 cm d'épaisseur, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		8-10	80*	210-240
Filet de veau, entier, 800 g	Récipient ouvert	2		5-7	80*	120-150
Filets mignons, 4 cm d'épaisseur	Récipient ouvert	2		5-7	80*	45-90
Agneau						
Selle d'agneau, désossée, part de 200 g	Récipient ouvert	2		5-7	80*	120-180
Gigot d'agneau sans os, médium, 1 kg ficelé	Récipient ouvert	2		6-8	80*	180-240

* préchauffer

Astuces de cuisson à basse température

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

Déshydratation

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

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

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

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

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

Utilisez les niveaux d'enfournement suivants pour la déshydratation :

- 1ère grille : niveau 3
- 2ème grille : niveaux 3 + 1


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






Valeurs de réglage recommandées

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

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

Mode de cuisson utilisée :

-  Chaleur tournante 4D

Fruits, légumes et herbes	Accessoires	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en heures
Fruits à pépins (tranches de pommes, 3 mm d'épaisseur par grille 200 g)	1-2 grilles		80	5-9
Fruits à noyau (prunes)	1-2 grilles		80	8-10
Racines comestibles (carottes), râpées, blanchies	1-2 grilles		80	5-8
Champignons en rondelles	1-2 grilles		60	6-9
Herbes, nettoyées	1-2 grilles		60	2-6

Mise en conserve

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

Mise en garde – Risque de blessure !

Si les aliments ne sont pas correctement mis en conserve, les bocaux peuvent éclater. Respecter les indications concernant la mise en conserve.

Pots

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

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

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

Préparer des fruits et des légumes

Utilisez uniquement des fruits et des légumes sains. Lavez-les soigneusement.

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

Fruits

Mettez les fruits en bocaux avec une solution sucrée, chauffée et écumée (env. 400 ml pour un pot de 1 litre). Dans un litre d'eau :

- env. 250 g de sucre pour les fruits doux
- env. 500 g de sucre pour les fruits acides

Légumes

Mettez les légumes dans les bocaux avec de l'eau bouillie.

Essuyez les bords du pot, ils doivent être propres. Placez un joint en caoutchouc et un couvercle sur chaque pot. Fermez les pots avec des pinces. Placez les pots sur la lèchefrite, sans qu'ils ne se touchent. Versez 500 ml d'eau chaude (env. 80 °C) dans la lèchefrite. Ajustez les réglages comme indiqué dans le tableau.

Terminer la mise en conserve

Fruits

Au bout d'un moment, des bulles commencent à remonter. Éteignez l'appareil dès que tous les bocaux moussent. Après avoir laissé reposer les pots, sortez-les du compartiment de cuisson.

Légumes


Au bout d'un moment, des bulles commencent à remonter. Dès que tous les bocaux moussent, réduisez la température à 120 °C et laissez les pots mousser dans le compartiment de cuisson fermé, comme indiqué dans le tableau. Éteignez l'appareil ensuite et laissez reposer encore quelques minutes, comme indiqué dans le tableau.





Retirez les pots du compartiment de cuisson et posez-les sur un chiffon propre. Ne posez pas les pots chauds sur un dessous de plat froid ou humide, car ils pourraient éclater. Recouvrez les bocaux, afin de les protéger des courants d'air. Ne retirez les pinces qu'une fois que les pots sont froids.

Valeurs de réglage recommandées

Les temps indiqués dans le tableau de réglages sont des valeurs de référence pour la mise en conserve des fruits et légumes. Ils peuvent être influencés par la température ambiante, le nombre de pots, la quantité, la chaleur et la qualité du contenu. Les indications sont valables pour des pots ronds de 1 litre. Avant de changer de température ou d'éteindre, vérifiez que le contenu des pots mousse bien. Le contenu des pots ne commence à mousser qu'après 30 à 60 minutes environ.

Mode de cuisson utilisée :

-  Chaleur tournante 4D

Mettre en conserves	Récipient	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Légumes, p. ex. carottes	Bocaux de 1 litre	1		160-170	Jusqu'à ébullition : 30-40
				120	Dès l'ébullition : 30-40
				-	Chaleur rémanente : 30
Légumes, p. ex. concombre	Bocaux de 1 litre	1		160-170	Jusqu'à ébullition : 30-40
				-	Chaleur rémanente : 30
Fruits à noyau, p. ex. cerises, prunes	Bocaux de 1 litre	1		160-170	Jusqu'à ébullition : 30-40
				-	Chaleur rémanente : 35
Fruits à pépins, p. ex. pommes, fraises	Bocaux de 1 litre	1		160-170	Jusqu'à ébullition : 30-40
				-	Chaleur rémanente : 25

Laisser lever la pâte en position Étuve

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

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

Fermentation de la pâte

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

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

Fermentation individuelle


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







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

Valeurs de réglage recommandées

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

Mode de cuisson utilisée :

-  Position étuve

Plat	Accessoires / Récipients	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Étape	Température en °C	Durée en min.
Pâte à la levure de boulanger, sucrée						
p. ex. morceaux de levure	Saladier	2		Fermentation de la pâte	35-40	30-45
	Lèche-frite	2		Fermentation individuelle	35-40	10-20
Pâte grasse, p. ex. panettone	Saladier	2		Fermentation de la pâte	40-45	40-90
	Moule sur la grille	2		Fermentation individuelle	40-45	30-60
Pâte à la levure de boulanger, relevée						
p. ex. pizza	Saladier	2		Fermentation de la pâte	35-40	20-30
	Lèche-frite	2		Fermentation individuelle	35-40	10-15

Plat	Accessoires / Récipients	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Étape	Température en °C	Durée en min.
Pâte à pain						
Pain blanc	Saladier	2		Fermentation de la pâte	35-40	30-40
	Lèche-frite	2		Fermentation individuelle	35-40	15-25
Pain bis	Saladier	2		Fermentation de la pâte	35-40	25-40
	Lèche-frite	2		Fermentation individuelle	35-40	10-20
Petits pains	Saladier	2		Fermentation de la pâte	35-40	30-40
	Lèche-frite	2		Fermentation individuelle	35-40	15-25

Décongélation

Le mode décongélation permet de décongeler les fruits, légumes et pâtisseries congelés. Il est recommandé de décongeler la volaille, la viande et le poisson au réfrigérateur.

Utilisez les niveaux d'enfournement suivants pour la décongélation :

- 1ère grille : niveau 2
- 2ème grille : niveaux 3 + 1

Valeurs de réglage recommandées

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

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

Retirez l'aliment congelé de son emballage et déposez-le dans un récipient adapté, sur la grille.

Pendant la décongélation, remuez ou retournez les aliments une ou deux fois. Les gros morceaux doivent être retournés plusieurs fois. Si nécessaire, séparez les aliments entre-temps ou bien retirez du compartiment de cuisson les morceaux déjà décongelés.

Laissez reposer le plat décongelé entre 10 et 30 minutes dans l'appareil éteint, afin que la température s'équilibre.

Mode de cuisson utilisée :

- Décongélation

Plat	Accessoires	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Pain, petits pains					
Pain & petits pains en général	Plaque à pâtisserie	2		50	40-70
Gâteau					
Gâteau, fondant	Plaque à pâtisserie	2		50	70-90
Gâteau, sec	Plaque à pâtisserie	2		60	60-75

Réchauffer

Avec ce mode de cuisson, réchauffez des plats de manière diététique à l'aide de la fonction vapeur. Vos plats auront le goût et l'aspect des plats frais. Même les pâtisseries du jour précédent peuvent être recuites.

Utilisez si possible des récipients plats, larges et thermorésistants. Les récipients froids rallongent le processus de réchauffement.

Réchauffez uniquement, si possible, des aliments de même type et de mêmes dimensions. Si cela n'est pas possible, prenez pour référence l'ingrédient du plat qui a la durée de réchauffement la plus longue.

Ne couvrez pas les plats qu'ils sont réchauffés.

Placez le plat dans un récipient sur la grille ou posez-le directement sur la grille au niveau 2.

Pendant le fonctionnement, n'ouvrez pas la porte de l'appareil, sous peine de laisser échapper de la vapeur.

Valeurs de réglage recommandées












Dans le tableau, vous trouverez le réglage optimal pour différents plats. Les durées sont fournies à titre indicatif. Elles dépendent du récipient, de la qualité, de la température et de la nature des aliments. C'est pourquoi des plages de durées sont indiquées. Choisissez d'abord la durée la plus courte, puis prolongez-la, si nécessaire.

Les valeurs du tableau s'entendent pour un enfournement du plat dans le compartiment de cuisson froid. Pour certains plats, le préchauffage est obligatoire et indiqué dans le tableau.

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

Mode de cuisson utilisée :

-  Régénération

Plat	Accessoires / Récipients	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Légumes, réfrigérés					
1 kg	Récipient ouvert	2		120-130	15-25
250 g	Récipient ouvert	2		120-130	5-15
Plats, réfrigérés					
Plat, 1 portion	Récipient ouvert	2		120-130	15-25
Potage, ragoût, 400 ml	Récipient ouvert	2		120-130	10-25
Garnitures, p. ex. pâtes, quenelles, pommes de terre, riz	Récipient ouvert	2		120-130	8-25
Gratins, p. ex. lasagnes, gratin dauphinois	Récipient ouvert	2		120-140	10-25
Pizza, cuite	Grille	2		170-180*	5-15
Pâtisserie					
Petits pains, baguette cuits	Grille	2		150-160*	10-20
Vol-au-vents	Grille	2		180*	4-10
Pâtisserie, congelée					
Pizza, cuite	Grille	2		170-180*	5-15
Petits pains, baguette cuits	Grille	2		160-170*	10-20

* préchauffer

Maintien au chaud

Vous pouvez maintenir vos plats préparés au chaud avec le mode de maintien au chaud. Grâce aux différents degrés d'humidité réglables, vous pouvez éviter aux plats préparés de se dessécher.

Ne couvrez pas les plats.

Ne maintenez pas vos plats préparés au chaud plus de deux heures. Veuillez noter que certains plats peuvent continuer de cuire pendant le maintien au chaud. Ne couvrez pas les plats.

Les différents niveaux de vapeur s'adaptent au maintien au chaud :

- Niveau 1 : Pièces à rôtir et sautées
- Niveau 2 : Gratins et garnitures
- Niveau 3 : Potées/Ragoûts et soupes

Plats d'essai

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

Selon la norme EN 60350-1 : 2013 ou CEI 60350-1 : 2011.

Cuisson

Les pâtisseries sur plaque ou en moules enfournées simultanément ne doivent pas nécessairement être prêtes au même moment.

Niveaux d'enfournement pour la cuisson sur deux niveaux :

- Lèche-frite : niveau 3
Plaque à pâtisserie : niveau 1
- Moules sur la grille
première grille : niveau 3
deuxième grille : niveau 1

Niveaux d'enfournement pour la cuisson sur trois niveaux :

- Plaque à pâtisserie : niveau 5
- Lèche-frite : niveau 3
- Plaque à pâtisserie : niveau 1

Tarte aux pommes

Tartes aux pommes sur un niveau : placer les moules démontables forcés côte à côte.

Tartes aux pommes sur deux niveaux : superposez les moules démontables forcés.

Gâteaux en moules démontables en fer-blanc : cuire sur un niveau en mode de convection naturelle. Utilisez

la lèche-frite à la place de la grille et placez-y le moule démontable.




Biscuit de Savoie sans graisse

Biscuit de Savoie sans graisse sur deux niveaux : superposez les moules démontables sur la grille.

Remarques
















- Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement dans le compartiment de cuisson froid.
- Veuillez noter les indications de préchauffage dans les tableaux. Les valeurs de réglages s'entendent sans chauffage rapide.
- Utilisez ensuite les températures de cuisson indiquées les plus basses.

Modes de cuisson utilisés :

-  Chaleur tournante 4D
-  Convection naturelle
-  Position Pizza

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

- 1 = faible
- 2 = moyen
- 3 = élevé

Plat	Accessoires	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Intensité de vapeur	Durée en min.
Cuisson						
Sablés	Plaque à pâtisserie	3		140-150*	-	25-40
Sablés	Plaque à pâtisserie	3		140-150*	-	25-40
Sablés, 2 niveaux	Poêle universelle + plaque à pâtisserie	3+1		140-150*	-	30-40
Sablés, 3 niveaux	Plaques à pâtisserie + poêle universelle	5+3+1		130-140*	-	35-55
Petits gâteaux	Plaque à pâtisserie	3		160*	-	20-30
Petits gâteaux	Plaque à pâtisserie	3		150*	-	25-35
Petits gâteaux, 2 niveaux	Poêle universelle + plaque à pâtisserie	3+1		150*	-	25-35
Petits gâteaux, 3 niveaux	Plaques à pâtisserie + poêle universelle	5+3+1		140*	-	35-45
Biscuit de Savoie sans graisse	Moule démontable Ø26 cm	2		160-170**	-	25-35
Biscuit de Savoie sans graisse	Moule démontable Ø26 cm	2		160-170**	-	30-40
Biscuit de Savoie sans graisse	Moule démontable Ø26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-25
Biscuit de Savoie sans graisse, 2 niveaux	Moule démontable Ø26 cm	3+1		150-170**	-	30-50
Tarte aux pommes	2 moules à pâtisserie en fer noir Ø20 cm	2		170-180	-	60-80
Tarte aux pommes	2 moules à pâtisserie en fer noir Ø20 cm	2		180-200	-	60-80
Tarte aux pommes, 2 niveaux	2 moules à pâtisserie en fer noir Ø20 cm	3+1		170-190	-	70-90


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



** Préchauffer, ne pas utiliser la fonction de chauffe rapide

Grillades

Enfournez également la lèche-frite. Le liquide est récupéré et le compartiment de cuisson reste propre.

Mode de cuisson utilisée :

-  Gril, grande surface

Plat	Accessoires	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Position gril	Durée en min.
Griller					
Brunir des toasts*	Grille	5		3	4-6
Beefburger, 12 pièces**	Grille	4		3	25-30
* ne pas préchauffer					
** retourner après 2/3 du temps de cuisson					



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com



9001233633
960719