Four intégré HB.43T..0., HB.43S..0., HEV43T..0.

BOSCH

[fr] Mode d’emploi

fr Table des matières

Conseils et consignes de sécurité 2
Avant l'assemblage 2
Conseils et consignes de sécurité 3
Causes des dommages 3
Votre nouveau four 4
Bandeau de commande 4
Bouton de fonctions 4
Touches de commande et écran d'affichage 4
Bouton de température 5
Compartiment intérieur du four 5
Accessoires 5
Avant la première utilisation 6
Programmer l'heure 6
Chauffer le four 6
Nettoyage des accessoires 6
Programmer le four 6
Mode de cuisson et température 6
Chauffage rapide 7
Programmer les fonctions de temps 7
Minuterie 7
Temps de cuisson 7
Heure de fin de cuisson 8
Heure 8
Sécurité-enfants 9
Modifier les réglages de base 9
Fonction nettoyage 9
Avant la pyrolyse 9
Programmation 9
Après le nettoyage 10
Entretien et nettoyage 10
Produits de nettoyage 10
Fonction éclairage 11
Démontage de la résistance gril 11
Décrocher et raccrocher les clayettes ou les rails de gauche et de droite 11
Démonter et remonter la porte du four 11
Démonter et remonter les plaques en verre de la porte 12
Que faire en cas de panne ? 13
Tableau des pannes 13
Changer l'ampoule du four 13
Vitre protectrice 13
Service après-vente 13
Numéros de produit E et de fabrication FD 13
Conseils pour économiser de l'énergie et respecter l'environnement 14
Économiser l'énergie 14
Élimination des déchets de manière écologique 14
Testés pour vous dans notre laboratoire 14
Gâteaux et pâtisseries 14
Conseils pratiques de cuisson 16
Viandes, volailles, poissons 16
Conseils pour les rôtis et grillades 18
Gratins, soufflés, toasts 18
Plats préparés 19
Plats spéciaux 19
Décongélation 19
Séchage 20
Cuisson des confitures 20
L'acrylamide dans l'alimentation 21
Plats tests 21
Enfourner 21
Grillades 22

Vous trouverez des informations supplementaires 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**

Conseils et consignes de sécurité

Lisez attentivement les instructions de ce manuel. Conservez les notices d'utilisation et de montage. Si cet appareil est cédé à une autre personne, il doit être accompagné du manuel correspondant.

Ces notices d'instructions sont aussi bien valables pour les fours indépendants que pour les fours polyvalents. Si votre four est polyvalent, lisez la notice d'utilisation pour connaître son fonctionnement.

Avant l'assemblage

Dommages pendant le transport

Vérifiez votre appareil après l'avoir retiré de l'emballage. En cas de dommages provoqués pendant le transport, ne branchez pas l'appareil. Contactez le Service technique et notez par écrit les dommages occasionnés pour éviter de perdre tout droit à indemnisation.

Branchement électrique

Le four doit uniquement être branché par un technicien spécialisé et agréé. La garantie ne couvre pas les dommages occasionnés par une erreur de branchement.

Avant la première utilisation de votre appareil, vérifiez que l'installation électrique de votre maison possède une prise de terre et réunit toutes les conditions de sécurité en vigueur. L'assemblage et la connexion de votre four doivent être effectués par un technicien agréé. L'utilisation du four sans prise de terre ou avec une installation incorrecte peut provoquer, bien que dans des circonstances très peu probables, de graves dommages (blessures corporelles et décès par électrocution). Le fabricant n'est pas tenu responsable du fonctionnement inadéquat et des éventuels dommages provoqués par des installations électriques non conformes.

Conseils et consignes de sécurité

Cet appareil a uniquement été conçu pour un usage domestique. N'utilisez le four que pour la préparation d'aliments.

Les enfants et adultes ne doivent pas manipuler le four sans surveillance

- s'ils souffrent d'une altération de leurs capacités physiques ou mentales, ou bien
- lorsqu'ils ne possèdent pas les connaissances ou l'expérience nécessaire.

Ne laissez pas les enfants jouer avec le four.

Porte du four

La porte du four doit rester fermée lorsque le four est en fonctionnement. Par mesure de sécurité, il est recommandé de laisser la porte du four systématiquement fermée, même lorsque le four est éteint.

Ne pas jouer avec la porte du four, ni s'y suspendre ou s'y asseoir, même lorsque celle-ci est fermée.

Compartiment intérieur du four chaud

⚠ Risque de brûlures !

- Ne touchez jamais les surfaces intérieures du four ni les éléments chauffants lorsqu'ils sont chauds. Ouvrez la porte du four avec prudence. Un dégagement de vapeur chaude peut se produire. Les petits enfants doivent être tenus à l'écart.
- Ne versez pas d'eau à l'intérieur du four lorsqu'il est chaud au risque de générer de la vapeur d'eau chaude.
- Ne préparez pas de plats en utilisant de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Les vapeurs d'alcool peuvent prendre feu à l'intérieur du four. Utilisez de faibles doses de boissons fortement alcoolisées et ouvrez la porte du four avec précaution.

⚠ Risque d'incendie !

- N'introduisez jamais d'objets inflammables à l'intérieur du four. N'ouvrez pas la porte si le four dégage de la fumée. Éteignez le four. Débranchez la prise ou déconnectez le fusible du boîtier à fusibles.
- Fixez correctement le papier de cuisson aux accessoires lors du préchauffage du four. À l'ouverture du four, un courant d'air se produit. Le papier de cuisson pourrait entrer en contact avec les éléments chauffants et prendre feu. Veillez à toujours fixer le papier de cuisson sur le récipient ou le moule. Ne recouvrez de papier de cuisson que la surface nécessaire. Le papier de cuisson ne doit pas dépasser de l'accessoire qu'il recouvre.

⚠ Risque de court-circuit !

Ne fixez aucun câble de raccordement d'appareils électriques sur la porte chaude du four au risque de faire fondre la gaine isolante.

Accessoires et récipients chauds

⚠ Risque de brûlures !

Ne retirez pas les accessoires ou récipients chauds du four sans utiliser de maniques.

Dépannages inappropriés

⚠ Risque de décharge électrique ! !

Les dépannages non appropriés sont dangereux. Ils ne peuvent être effectués que par un personnel du Service technique dûment formé. Débranchez la prise ou déconnectez le fusible de la boîte à fusibles lorsque l'appareil est défectueux. Prévenez le Service technique.

Sécurité supplémentaire de la porte

Dans le cas de certaines recettes dont les temps de cuisson durent longtemps, à des températures élevées, la porte du four peut devenir très chaude. S'il y a des enfants en bas âge dans votre foyer, bien les surveiller lorsque le four est en marche.

Il existe également un dispositif de protection qui empêche tout contact direct avec la porte du four. Cet accessoire en option (671383) est disponible auprès de notre Service technique.

Causes des dommages

Attention !

- Accessoires, récipients, film, papier sulfurisé ou papier en aluminium sur la sole du four : Ne placez aucun accessoire sur la sole du four. Ne placez aucun film ni papier d'aucune sorte sur la sole du four pour la couvrir. Ne placez aucun récipient sur la sole du four si la température est réglée à plus de 50 °C au risque de surchauffe. Les temps de cuisson ne seraient alors plus applicables et l'émail serait endommagé.
- Eau dans le four chaud : Ne versez pas d'eau à l'intérieur du four lorsqu'il est chaud. Cela provoque en effet la formation de vapeur. Les variations thermiques peuvent endommager l'émail et les accessoires.
- Aliments liquides : Ne conservez pas trop longtemps d'aliments liquides à l'intérieur du four avec la porte fermée au risque d'endommager l'émail.
- Jus de fruits : Ne remplissez pas trop la plaque pour préparer des gâteaux aux fruits moelleux. Si du jus de fruits venait à goutter de la plaque, il laisserait des taches permanentes. Si vous le pouvez, utilisez la plaque de cuisson émaillée profonde.
- Refroidir avec la porte ouverte : Laissez toujours la porte fermée durant le refroidissement du four. Les façades des meubles contigus pourraient s'altérer avec le temps même lorsque la porte du four n'est qu'entrouverte.
- Joint du four très sale : Lorsque le joint du four est très sale, la porte ne peut pas se fermer correctement pendant le fonctionnement du four. Les façades des meubles contigus peuvent alors s'altérer. Veillez à toujours maintenir le joint du four propre.
- Porte du four comme surface d'appui : Ne vous appuyez et ne vous asseyez pas sur la porte du four ouverte. Ne placez aucun récipient ni accessoire sur la porte du four.
- Transporter l'appareil : Ne transportez pas et ne soulevez pas le four par la poignée de porte. La poignée n'est pas conçue pour supporter le poids de l'appareil et est susceptible de se casser. La plaque en verre de la porte peut se déplacer et se décaler par rapport à la façade du four.
- Griller au four : Pour cuire au gril, ne placez pas la lèchefrite universelle profonde ou la plaque à pâtisserie plate à une hauteur supérieure à 3. En raison de la chaleur élevée, elles peuvent en effet se déformer et endommager l'émail lors de leur retrait. Utilisez uniquement les hauteurs 4 et 5 pour le rôtissage direct sur la grille.

Votre nouveau four

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

Bandeau de commande

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

Commandes magnétiques escamotables

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

Touches

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

Bouton de fonctions

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

Position		Utilisation
o	Position zéro	Le four est éteint.
	Chaleur tournante*	Pour gâteaux et pâtisseries. La cuisson peut avoir lieu sur deux niveaux. Une turbine située dans la paroi arrière du four diffuse uniformément la chaleur.
	Chaleur de voûte et de sole*	Pour gâteaux, gratins et rôtissage de viande maigre (veau ou gibier, par exemple, sur un seul niveau). La chaleur provient des résistances inférieure et supérieure.
	Gril avec chaleur tournante	Rôtissage de morceaux de viande, de volaille et de poisson. La résistance du gril et le ventilateur se connectent et se déconnectent par alternance. La turbine fait circuler la chaleur du gril autour des produits.
	Gril de grande surface	Rôtissage de biftecks, saucisses, toasts et poisson. Toute la surface située en dessous de la résistance du gril est chauffée.

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

Position		Utilisation
	Gril de petite surface	Grillade de petites quantités de biftecks, saucisses, toasts et poissons. La zone centrale de la résistance du gril est chauffée.
	Chaleur de sole	Confire, enfourner et gratiner. La chaleur provient de la résistance inférieure.
	Décongélation	Décongeler, par exemple de la viande, de la volaille, du pain ou des gâteaux. La turbine fait circuler la chaleur tournante autour de l'aliment.
	Éclairage	Allumer la lampe du compartiment intérieur du four.

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

Lorsque vous choisissez un mode de cuisson, l'ampoule du compartiment intérieur du four s'allume.

Touches de commande et écran d'affichage

Les touches permettent de régler plusieurs fonctions supplémentaires. L'écran affiche les valeurs réglées.

Touche		Utilisation
	Chauffage rapide	Chauffer le four très rapidement.
	Fonction nettoyage	Démarrer la fonction pyrolyse pour les surfaces autonettoyantes de l'intérieur du four.
	Fonctions de temps	Sélectionner le minuteur, le temps de cuisson, l'heure de fin de cuisson et l'heure.
	Sécurité-enfants	Verrouiller / déverrouiller le bandeau de commande.
–	Moins	Réduire les valeurs programmées.
+	Plus	Augmenter les valeurs programmées.

Sur l'écran d'affichage, les crochets [ ] indiquent le symbole correspondant à la fonction de temps activée.

Bouton de température

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

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

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

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

Compartiment intérieur du four

Le four est équipé d'un ventilateur et d'une lampe.

Ventilateur

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

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

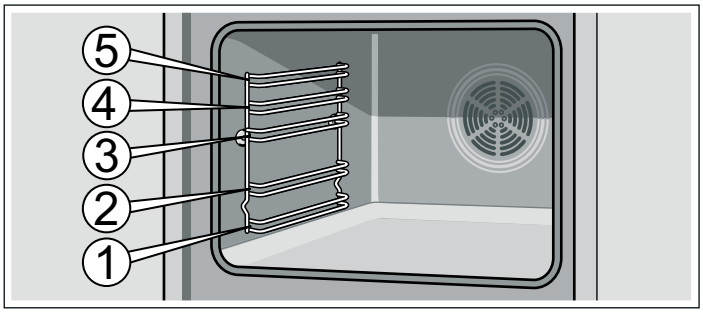
Éclairage

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

Accessoires

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

Il est possible d'extraire l'accessoire d'environ 2/3 sans qu'il ne se renverse. Ceci permet de retirer plus aisément les aliments.



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

Votre four est fourni avec quelques-uns des accessoires suivants.

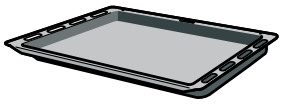
Les accessoires peuvent être achetés auprès du Service technique, dans des établissements spécialisés ou sur Internet. Indiquez le numéro HEZ.

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

Introduire la grille en orientant la courbure vers le bas .

Plaque à pâtisserie émaillée plate
Pour gâteaux, petits gâteaux et biscuits.

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



Lèchefrite universelle émaillée profonde
Pour gâteaux moelleux, pâtisseries, plats surgelés et rôtissage de gros morceaux de viande. Cette plaque peut également être utiliser pour récupérer la graisse des pièces de viande rôties sur la grille.

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

Accessoires spéciaux

Les accessoires spéciaux peuvent être achetés auprès du Service technique ou dans des commerces spécialisés. Un large choix d'accessoires pour four est présenté dans nos brochures et sur Internet. La disponibilité et la possibilité de réaliser des commandes d'accessoires spéciaux en ligne varient en fonction du pays. Pour en savoir davantage, consultez la documentation d'achat.

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

Accessoires spéciaux	Numéro HEZ	Usage
Plaque à pâtisserie émaillée plate	HEZ361000	Pour gâteaux, petits fours et biscuits.
Lèchefrite universelle émaillée profonde	HEZ362000	Pour gâteaux moelleux, pâtisseries, plats surgelés et rôtissage de gros morceaux de viande. Vous pouvez également utiliser cette tôle pour récupérer la graisse des pièces de viande rôties sur la grille.
Grille	HEZ364000	Pour récipients de cuisine, moules, rôtis, pièces à griller et plats surgelés.

Accessoires spéciaux	Numéro HEZ	Usage
Plaque à pizza	HEZ317000	Idéale pour les pizzas, les produits surgelés et les grands gâteaux ronds. La plaque pour pizza peut être utilisée au lieu de la lèchefrite universelle profonde. Placez la plaque sur la grille et suivez les informations indiquées dans les tableaux.
Fait-tout en métal	HEZ6000	Vous pouvez placer le fait-tout dans la poissonnière de la table de cuisson vitrocéramique. Il convient parfaitement à la technique de cuisson avec sondes, ainsi que pour la programmation automatique ou le rôtissage automatique. Le fait-tout dispose d'un revêtement externe émaillé et d'un revêtement interne antiadhésif.
Fait-tout en verre	HEZ915001	Le fait-tout en verre est idéal pour préparer des ragoûts et des gratins au four. Il est particulièrement adapté à la programmation automatique ou au rôtissage automatique.
Guides coulissants triples à extraction totale	HEZ368301	Les rails d'extraction situés aux hauteurs 1, 2 et 3 permettent le retrait total des accessoires sans qu'ils ne se renversent.

Avant la première utilisation

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

Programmer l'heure

Une fois connecté, le panneau indicateur affiche le symbole ◷ et quatre zéros. Régler l'heure.

1. Appuyer sur la touche ◷.
   L'indicateur de l'heure affiche 12:00.
2. Ajuster l'heure à l'aide des touches **+** ou **−**.

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

Chauffer le four

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

1. Sélectionner la chaleur de voûte et la chaleur de sole ⊟ à l'aide du bouton de fonctions.
2. Sélectionner 240 °C à l'aide du bouton de température.

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

Nettoyage des accessoires

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

Programmer le four

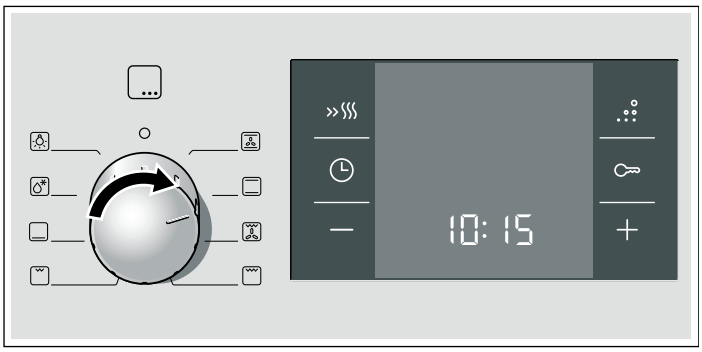
Le four peut être programmé de plusieurs manières. Les lignes qui suivent expliquent la façon dont le mode de cuisson, la température ou le niveau de gril doivent être programmés. Le four permet de programmer le temps de cuisson (durée) et l'heure de fin de cuisson. Pour de plus amples informations,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

Remarque : Il est recommandé de toujours préchauffer le four avant d'introduire les aliments pour éviter la formation excessive de condensation sur la plaque en verre.

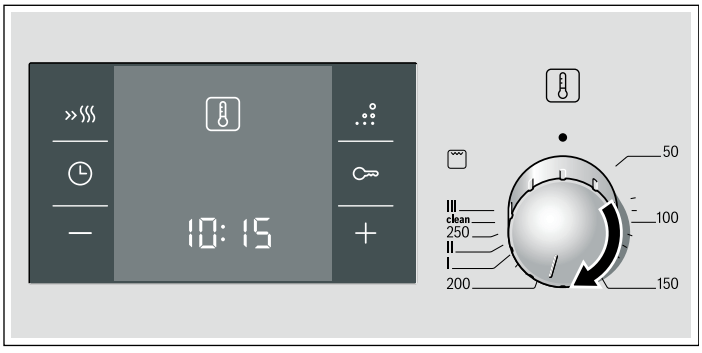
Mode de cuisson et température

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

1. Sélectionner le mode de cuisson à l'aide du bouton de fonctions.



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



Le four commence à chauffer.

Eteindre le four

Tourner le sélecteur des fonctions sur la position zéro.

Modifier les réglages

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

Chauffage rapide

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

Cette fonction doit être utilisée pour des températures supérieures à 100 °C. Les modes de cuisson suivants sont recommandés :

- Chaleur tournante
- Convection naturelle
- Chaleur de sole

Pour une cuisson uniforme, n'enfournez pas l'aliment avant la fin du cycle de chauffage rapide.

1. Choisir le mode de cuisson et la température.
2. Appuyez brièvement sur la touche »≋.

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

Fin du chauffage rapide

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

Annuler le chauffage rapide

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

Programmer les fonctions de temps

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

Minuterie

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

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

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

Le temps du minuteur s'est écoulé

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

Modifier le temps de la minuterie

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

Annuler le temps du minuteur

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

Consulter les réglages de temps

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

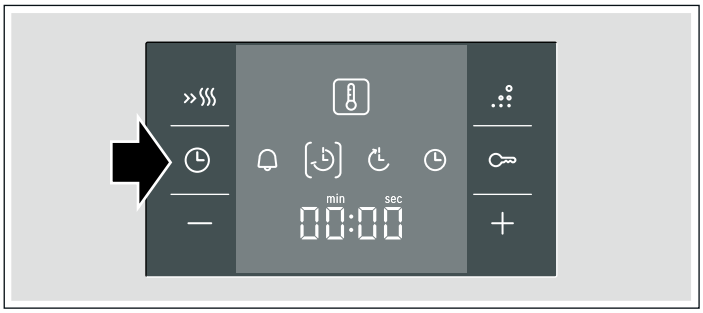
Pour consulter le minuteur 🔔, la durée de cuisson, l'heure de fin de cuisson ou l'heure ◷, appuyer à plusieurs reprises sur la touche ◷ jusqu'à ce que le symbole respectif apparaisse entre crochets. La valeur correspondante s'affiche quelques secondes sur le panneau indicateur.

Temps de cuisson

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

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

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



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

Le four s'allume au bout de quelques secondes. Le symbole [] s'allume et le décompte du temps du minuteur s'affiche sur l'écran. Tous les autres symboles de temps s'éteignent.

Le temps de cuisson est terminé

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

Modifier la durée de cuisson

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

Annuler le temps de cuisson

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

Consulter les réglages de temps

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

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

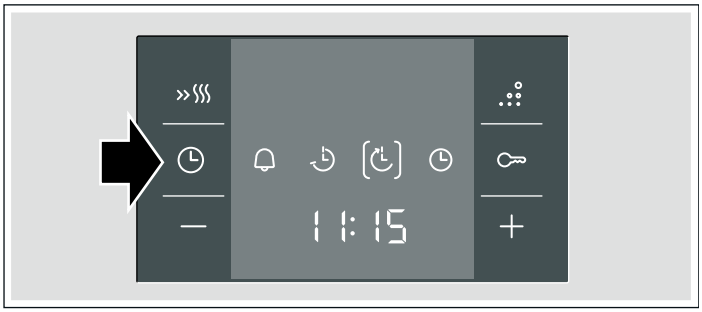
Heure de fin de cuisson

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

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

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

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



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

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

Le temps de cuisson est terminé

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

Modifier l'heure de fin de cuisson

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

Annuler l'heure de fin de cuisson

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

Consulter les réglages de temps

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

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

Heure

Après le branchement ou après une coupure de courant, le symbole ◷ et quatre zéros apparaissent à l'affichage.Régler l'heure.

1. Appuyer sur la touche ◷.
   L'indicateur de l'heure affiche 12:00.
2. Ajuster l'heure à l'aide des touches + ou −.

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

Modifier l'heure

Aucune autre fonction de temps ne doit être programmée.

1. Appuyer quatre fois sur la touche ◷.
   Sur le panneau indicateur, les symboles du temps s'affichent, le symbole ◷ apparaît entre crochets.
2. Ajuster l'heure à l'aide des touches + ou −.

L'heure programmée apparaît au bout de quelques secondes.

Masquer l'heure

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

Sécurité-enfants

Le four dispose d'une sécurité-enfants afin que les enfants ne puissent pas l'allumer accidentellement.

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

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

Activer la sécurité-enfants

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

Appuyer sur la touche ⊶ pendant environ 4 secondes.

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

Désactiver la sécurité-enfants

Appuyer sur la touche ⊶ pendant environ 4 secondes.

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

Modifier les réglages de base

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

Réglages de base	Sélection 1	Sélection 2	Sélection 3
c 1 Indicateur de l'heure	toujours*	uniquement à l'aide de la touche ◷	-
c2 Durée du signal après finalisation du temps de cuisson ou du minuteur	env. 10 secondes	env. 2 minutes*	env. 5 minutes
c3 Temps d'attente jusqu'à ce qu'un réglage soit validé	env. 2 secondes	env. 5 secondes*	env. 10 secondes

* Réglage en usine

Aucune autre fonction de temps ne doit être programmée.

1. Appuyer sur la touche ◷ pendant environ 4 secondes.
   Le réglage de base actuel pour l'heure, par exemple c 1 pour la sélection 1, apparaît à l'affichage.
2. Modifier le réglage de base à l'aide des touches **+** ou **−**.
3. Confirmer au moyen de la touche ◷.
   Le réglage de base suivant apparaît à l'affichage. La touche ◷ permet de parcourir tous les niveaux et les touches **+** ou **−** permettent de modifier le réglage.
4. Pour sortir, appuyer sur la touche ◷ pendant environ 4 secondes.

Tous les réglages de base sont validés.

Les réglages de base peuvent être remodifiés à tout moment.

Fonction nettoyage

La fonction pyrolyse régénère les surfaces autonettoyantes de l'intérieur du four.

La paroi arrière du compartiment intérieur, les parois latérales ou la voûte peuvent disposer d'un revêtement en céramique à porosité élevée. Ce revêtement absorbe les éclaboussures lors de la cuisson ou du rôtissage puis les dissout pendant le fonctionnement du four. Ce système de nettoyage permet de régénérer les surfaces auto-nettoyantes qui ne peuvent plus se nettoyer correctement automatiquement.

Avant la pyrolyse

Retirer les accessoires et les récipients non appropriés de l'intérieur du four.

Nettoyer la base de l'intérieur du four et les parois émaillées

Avant de programmer la fonction pyrolyse, nettoyer les surfaces non autonettoyantes de l'intérieur du four. Dans le cas contraire, des taches très tenaces apparaissent.

Utiliser un chiffon et de l'eau chaude mélangée à un peu de savon ou de vinaigre. Si le four est très sale, utiliser un tampon à récurer fin ou un produit de nettoyage spécialement adapté aux fours. Procéder à ce nettoyage uniquement lorsque le compartiment intérieur du four est froid. Ne pas passer de tampon à récurer ni de produits de nettoyage pour fours sur les surfaces autonettoyantes.

Programmation

Le nettoyage dure environ une heure.

1. Placer le bouton de fonctions sur Chaleur tournante ▣.
2. Placer le thermostat sur **clean**.
3. Appuyer sur la touche .⁝.

Le symbole .⁝ s'affiche sur l'écran. L'heure de fin de pyrolise, ainsi que le symbole ◷ apparaît entre crochets. Le nettoyage commence au bout de quelques secondes. Le décompte de la durée s'affiche et le symbole ◷ apparaît entre crochets. Le symbole ◷ s'éteint.

Le nettoyage est terminé

Un signal sonore retentit. Le four cesse de chauffer. L'écran affiche 00:00. Appuyer deux fois sur la touche ◷ et tourner le bouton de fonction jusqu'à la position o. Le four s'éteint.

Annuler le nettoyage

Appuyer sur la touche .:: et mettre le bouton de fonctions en position o. Le four s'éteint.

Retarder l'heure de fin

L'heure à laquelle la pyrolise doit se terminer peut être modifiée. On peut par exemple effectuer la pyrolise pendant la nuit afin de pouvoir utiliser le four dans la journée.

Programmer en suivant les instructions des points 1 à 3. Avant de commencer la pyrolise, retarder la durée à l'aide de la touche + ou −.

Le four se met en veille. L'écran d'affichage indique l'heure à laquelle la pyrolise sera terminée et le symbole apparaît entre crochets. Lorsque la pyrolise démarre, la durée et le symbole s'affichent entre crochets. Le symbole s'éteint.

Après le nettoyage

Après refroidissement du compartiment intérieur du four, éliminer les restes de cendres à l'aide d'un chiffon humide.

Entretien et nettoyage

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

Remarques

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

Produits de nettoyage

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

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

Lavez soigneusement les lavettes neuves avant de les utiliser.

Zone	Produits de nettoyage
Façade du four	Eau chaude avec un peu de savon : Nettoyez avec une lavette et séchez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de produits pour vitres ou de grattoirs pour verre.
Acier inoxydable	Eau chaude avec un peu de savon : Nettoyez avec une lavette et séchez avec un chiffon doux. Nettoyez immédiatement les taches de calcaire, de graisse, de maïzena et de blanc d'œuf pour éviter qu'elles ne corrodent les surfaces. Vous pouvez vous procurer, dans les centres de Service technique ou les commerces spécialisés, des produits spécialement prévus pour l'entretien des surfaces chaudes en acier inoxydable. Appliquez le produit de nettoyage avec un chiffon doux très fin.
Plaque en verre	Produits de nettoyage pour vitres : Nettoyez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de grattoirs pour verre.
Viseur	Produits de nettoyage pour vitres : Nettoyez avec un chiffon doux. N'utilisez pas d'alcool, de vinaigre ni d'autres produits de nettoyage abrasifs ou acides.
Plaques en verre de la porte	Produits de nettoyage pour vitres : Nettoyez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de grattoirs pour verre.
Verre protecteur de la lampe du four	Eau chaude avec un peu de savon : Nettoyez avec une lavette.
Joint Ne pas l'enlever !	Eau chaude avec un peu de savon : Nettoyez avec une lavette. Ne pas frotter.
Clayettes ou rails	Eau chaude avec un peu de savon : Laissez tremper puis nettoyez avec une lavette ou une brosse.
Guides coulissants	Eau chaude avec un peu de savon : Nettoyez avec une lavette ou une brosse. Ne pas laisser tremper ni introduire au lave-vaisselle.
Accessoires	Eau chaude avec un peu de savon : Laissez tremper puis nettoyez avec une lavette ou une brosse.

Nettoyer les surfaces auto-nettoyantes de l'intérieur du four

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

Ce système de nettoyage permet de régénérer les surfaces auto-nettoyantes qui ne peuvent plus se nettoyer correctement automatiquement. Consulter pour cela le chapitre *Système de nettoyage*.

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

Attention !

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

Nettoyer la sole du four et les parois émaillées

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

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

Fonction éclairage

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

Allumer l'éclairage du four

Tourner le bouton de fonctions sur la position ☼.

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

Éteindre la lampe du four

Tournez le bouton de fonctions sur la position o.

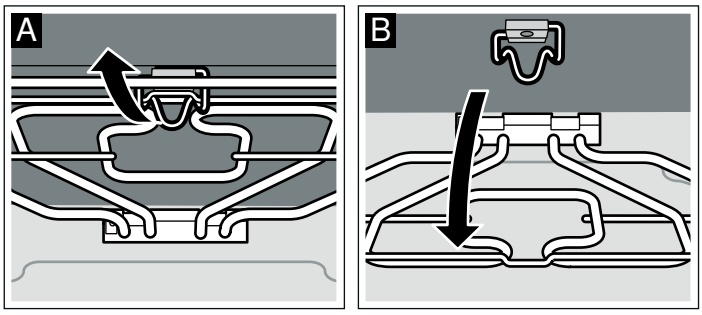
Démontage de la résistance gril

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

⚠ **Risque de brûlures !**

Pour cela, le four doit être froid.

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



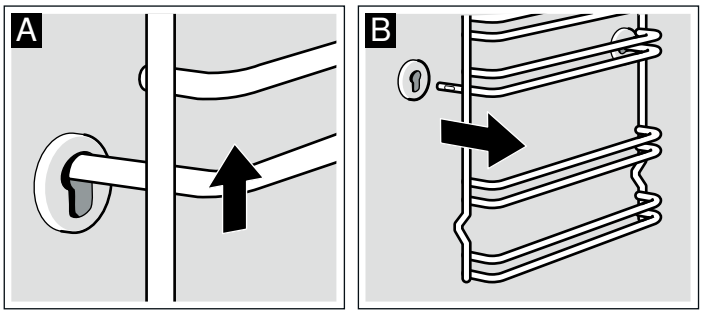
Après le nettoyage, déplacer de nouveau vers le haut la résistance du gril. Pousser la poignée vers le bas et mettre en place la résistance du gril.

Décrocher et raccrocher les clayettes ou les rails de gauche et de droite

Il est possible de retirer les clayettes ou les rails de gauche et de droite pour les nettoyer. Pour cela, le four doit être froid.

Retirer les clayettes ou les rails

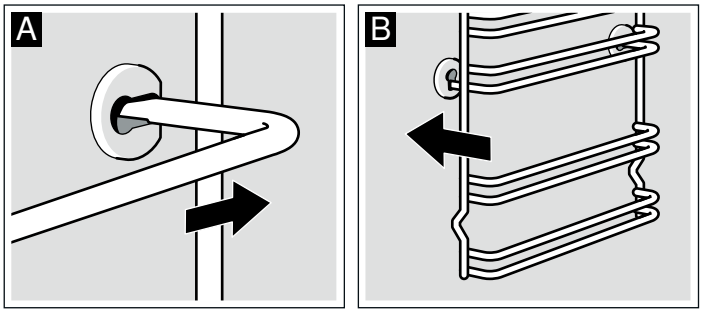
1. Levez la clayette ou le rail par la partie avant
2. et décrochez l'élément (schéma A).
3. Tirez ensuite la clayette ou le rail vers l'avant pour procéder à son retrait total (schéma B).



Nettoyez les clayettes ou les rails avec du liquide vaisselle et une éponge. Nous vous recommandons d'utiliser une brosse pour les taches récalcitrantes.

Poser les clayettes ou les rails

1. Insérez tout d'abord la clayette ou le rail dans l'encoche arrière en l'enfonçant légèrement (schéma A),
2. puis procédez à son insertion dans l'encoche avant (schéma B).

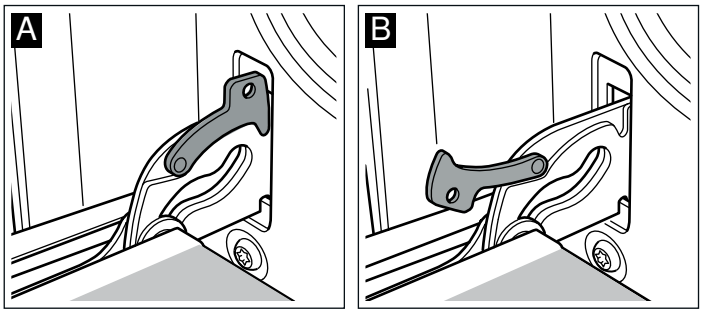


Les clayettes ou les rails peuvent être ajustés à gauche et à droite. La courbure doit toujours être orientée vers le bas.

Démonter et remonter la porte du four

Pour simplifier le nettoyage des plaques en verre, il est possible de démonter la porte du four.

Les charnières de la porte sont équipées d'un taquet de verrouillage. Lorsque celui-ci est en position verrouillée (schéma A), il est impossible de démonter la porte. Si le taquet est en position déverrouillée, les charnières se bloquent et vous pouvez démonter la porte (schéma B). Ainsi, il est impossible que la porte se referme brusquement.

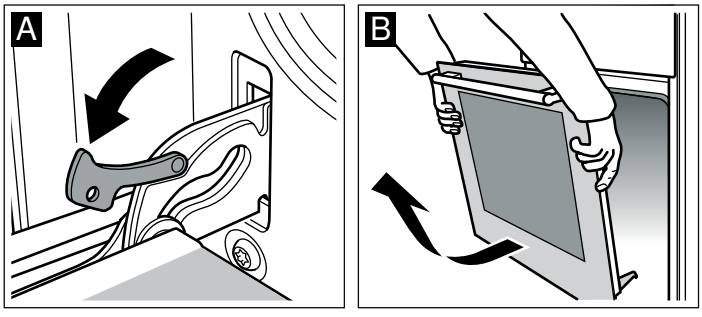


⚠ **Risque de blessures !**

Si les charnières ne sont pas bloquées à l'aide du taquet, il se peut que la porte se referme brusquement. Vérifiez que les taquets se trouvent toujours en position verrouillée à moins que vous ne souhaitiez démonter la porte.

Démonter la porte

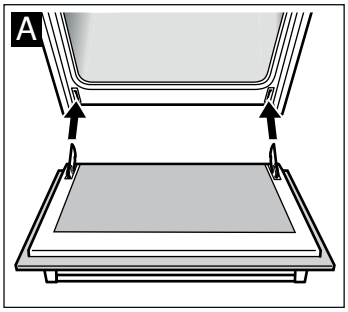
1. Ouvrez la porte du four en grand.
2. Sortez les deux taquets de verrouillage situés à droite et à gauche (schéma A).
3. Refermez la porte du four jusqu'en butée (schéma B). Tenez la porte par les côtés avec les deux mains. Refermez-la légèrement, puis retirez-la.

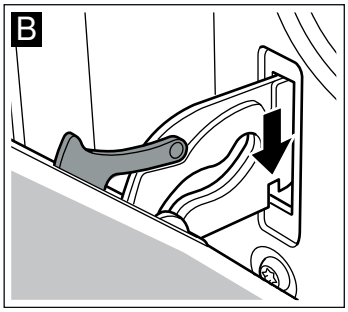


Remonter la porte

Replacez la porte en procédant dans l'ordre inverse des étapes précédentes.

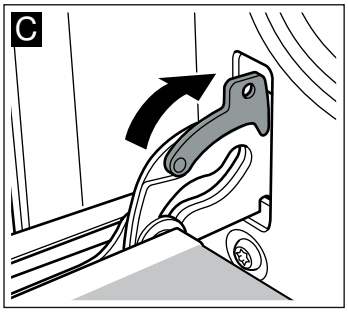
1. Au moment de reposer la porte, veillez à ce que les deux charnières s'encastrent parfaitement dans leur ouverture respective (schéma A).
2. La fente inférieure des charnières doit s'encastrer des deux côtés (schéma B).





Une mauvaise mise en place des charnières peut provoquer le désalignement de la porte.

3. Refermez les taquets de verrouillage (schéma C). Fermez la porte du four.



⚠ Risque de blessures !

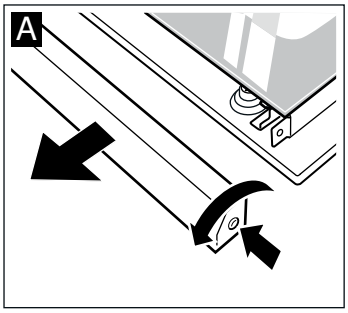
Ne touchez pas la charnière si la porte venait à tomber ou si la charnière se referme brusquement. Prévenez le Service technique.

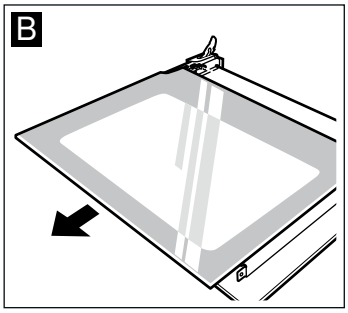
Démonter et remonter les plaques en verre de la porte

Il est possible de démonter les plaques en verre de la porte du four pour simplifier le nettoyage.

Démonter

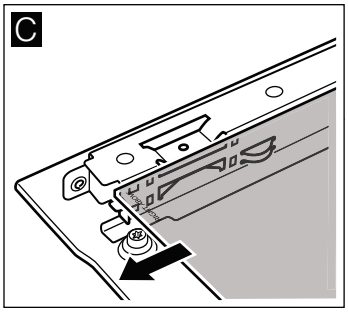
1. Démonter la porte du four et la poser sur un chiffon, la poignée vers le bas.
2. Dévisser le cache supérieur de la porte du four. Pour ce faire, desserrer les vis de gauche et de droite (schéma A).
3. Soulever et sortir la plaque en verre supérieure (schéma B).





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

4. Sortir la plaque en verre inférieure (schéma C).



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

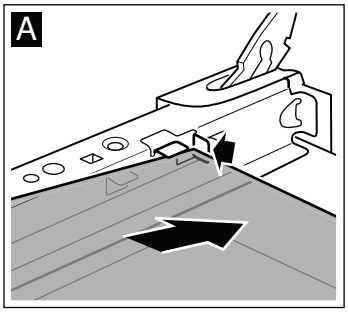
Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou corrosifs, de grattoirs pour verre ni de tampons métalliques qui risquent d'endommager le verre.

Montage

Si la porte du four comporte deux plaques en verre, suivre les étapes 2 à 4.

1. Introduire la plaque en verre inférieure vers l'arrière en l'inclinant (schéma A).

   Lors du montage des plaques en verre, vérifier que l'inscription « right above » se trouve en bas à gauche et soit inversée.



2. Introduire la plaque en verre supérieure vers l'arrière en l'inclinant, la surface lisse vers l'extérieur.
3. Replacer et revisser le cache.
4. Remonter la porte du four.

Utiliser uniquement le four après s'être assuré que les plaques en verre sont correctement montées.

Que faire en cas de panne ?

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

Tableau des pannes

Panne	Cause possible	Solution/ conseils
Le four ne fonctionne pas.	Le fusible est défectueux.	Vérifier que le fusible est en bon état dans le boîtier à fusibles.
	Coupure de l'alimentation électrique.	Vérifier que la lumière de la cuisine s'allume ou que les autres appareils électroménagers fonctionnent.
Les voyants ◷ et zéro s'allument.	Coupure de courant.	Procéder de nouveau au réglage de l'heure.
Le four ne chauffe pas.	Il y a de la poussière sur les contacts.	Tourner plusieurs fois les manettes dans les deux sens.

Messages d'erreur

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

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

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

⚠ Risque de décharge électrique ! !

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

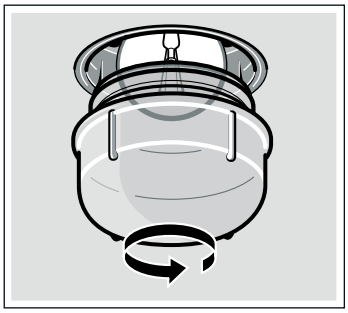
Changer l'ampoule du four

L'ampoule du four doit être remplacée lorsqu'elle est détériorée. Des ampoules de rechange résistant à la température sont disponibles auprès du Service technique ou dans les commerces spécialisés. N'utilisez que ce type d'ampoules.

⚠ Risque de décharge électrique ! !

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

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



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

Vitre protectrice

Les vitres protectrices endommagées doivent être remplacées. Ces accessoires sont disponibles auprès du Service technique. Indiquez le nº de produit ainsi que le nº de fabrication du four.

Service après-vente

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

Numéros de produit E et de fabrication FD

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

N° E **N° FD**

Service après-vente ☏

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

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

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

B 070 222 141

FR 01 40 10 11 00

CH 0848 840 040

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

Conseils pour économiser de l'énergie et respecter l'environnement

Ce chapitre reprend quelques conseils pour économiser de l'énergie pendant le cycle de cuisson et de rôtissage, ainsi que des consignes pour la mise au rebut de l'appareil.

Économiser l'énergie

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

  Il est également possible d'introduire deux moules rectangulaires en même temps (l'un à côté de l'autre).
- Pour les temps de cuisson longs, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin pour tirer profit de la chaleur résiduelle.

Élimination des déchets de manière écologique

Jetez l'emballage en prenant compte du recyclage.

Cet appareil est identifié conformément à la directive relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques DEEE 2002/96/CE. Cette directive définit le cadre pour le recyclage et la réutilisation des appareils usagés sur l'ensemble du territoire européen.

Testés pour vous dans notre laboratoire

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

Remarques

- Les valeurs des tableaux s'entendent toujours pour un enfournement dans le compartiment de cuisson froid.

  Préchauffez uniquement si cela est indiqué dans les tableaux. Recouvrez l'accessoire de papier cuisson uniquement après le préchauffage.
- Les durées indiquées dans les tableaux sont indicatives. Elles dépendent de la qualité et de la nature de l'aliment.
- Utilisez les accessoires livrés avec l'appareil. Des accessoires supplémentaires sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé comme accessoires optionnels.

  Avant l'utilisation, retirez du compartiment de cuisson tous les accessoires et récipients dont vous n'avez pas besoin.
- Utilisez toujours des maniques lorsque vous retirez des accessoires ou récipients chauds du compartiment de cuisson.

Gâteaux et pâtisseries

Enfourner sur un niveau

Avec la chaleur de sole et de voûte, ⊟ on obtient une meilleure cuisson des gâteaux.

Si la cuisson se fait avec la Chaleur tournante 🌀, les hauteurs suivantes sont recommandées pour l'introduction des accessoires :

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

Enfourner à différents niveaux

Utiliser le mode Chaleur tournante 🌀.

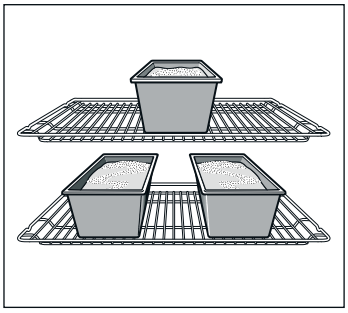
Hauteurs de four sur 2 niveaux :

- Plaque de cuisson émaillée: Hauteur 3
- Plaque de cuisson en aluminium : Hauteur 1

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

Les tableaux fournissent de nombreux conseils pour chaque plat.

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



Moules

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

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

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

Tableaux

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

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

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

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

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

Gâteaux à préparer dans des moules	Moule sur la grille	Hauteur	Mode de cuisson	Température en ºC	Temps de cuisson (minutes)
Tarte	Moule à tarte en fer blanc (Ø 31 cm)	1		220-240	40-50
		1+3		190-200	35-45
Quiche	Moule à tarte en fer blanc (Ø 31 cm)	1		220-230	40-50
Gâteaux*	Moule à gâteaux en fer blanc (Ø 28 cm)	2		180-200	50-60

* Pour cuire au four plus d'un gâteau à la fois, disposer plusieurs moules sur la grille.

Gâteaux cuits sur la plaque du four		Hauteur	Mode de cuisson	Température en ºC	Temps de cuisson (minutes)
Pizzas	Plaque de cuisson	2		200-220	25-35
	Plaque à pâtisserie en aluminium + plaque de cuisson plate	1+3		170-180	30-40
	Plaque à pâtisserie en aluminium + lèchefrite universelle profonde	1+3		170-180	30-40
Pâte feuilletée	Plaque de cuisson	3		170-190	20-30
	Plaque à pâtisserie en aluminium + plaque de cuisson plate	1+3		170-190	30-45
	Plaque à pâtisserie en aluminium + lèchefrite universelle profonde	1+3		170-190	30-45

Vous pouvez vous procurer une plaque de cuisson supplémentaire dans les commerces spécialisés ou auprès du Service technique.

Pain et petits pains		Hauteur	Mode de cuisson	Température en ºC	Temps de cuisson (minutes)
Pain à la levure de boulanger avec 1,2 kg de farine* (préchauffer)	Plaque de cuisson émaillée	2		270	8
				200	35-45
Pain au levain avec 1,2 kg de farine* (préchauffer)	Plaque de cuisson émaillée	2		270	8
				200	40-50
Petits pains (au seigle par exemple)	Plaque de cuisson émaillée	3		200-220	20-20

* Ne versez jamais d'eau directement à l'intérieur du four chaud.

Pâtisserie		Hauteur	Mode de cuisson	Température en ºC	Temps de cuisson (minutes)
Petits gâteaux et biscuits	Plaque de cuisson émaillée	3		150-160	20-30
	Plaque à pâtisserie en aluminium + plaque de cuisson plate	1+3		140-150	25-30
	Plaque à pâtisserie en aluminium + lèchefrite universelle profonde	1+3		140-150	25-30
Meringues	Plaque de cuisson émaillée	3		80-90	180-210
Pets-de-nonne	Plaque de cuisson émaillée	2		190-210	30-40
Macarons	Plaque de cuisson émaillée	3		110-130	30-40
	Plaque à pâtisserie en aluminium + plaque de cuisson plate	1+3		100-120	35-45
	Plaque à pâtisserie en aluminium + lèchefrite universelle profonde	1+3		100-120	35-45

Vous pouvez vous procurer des plaques supplémentaires dans les commerces spécialisés.

Conseils pratiques de cuisson

Si vous suivez votre propre recette.	Vous pouvez vous reporter à un produit équivalent du tableau de cuisson.
Vérifier que le gâteau à pâte battue est à point.	Environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson spécifié sur la recette, enfoncer un bâtonnet en bois fin au point le plus élevé du gâteau. Si le bâtonnet ressort propre, sans reste de pâte, le gâteau est prêt.
Le gâteau est tout plat.	La prochaine fois, utiliser moins de liquide ou choisir une température de cuisson 10 degrés inférieure. Observer les temps indiqués sur la recette au moment de faire la pâte.
Le gâteau est bien monté au centre, mais pas sur les bords.	Ne pas huiler le moule. Une fois le gâteau cuit, le décoller délicatement du moule avec la lame d'un couteau.
Le gâteau est trop doré sur le dessus.	Placer le gâteau plus bas dans le four, choisir une température de cuisson inférieure et le laisser cuire plus longtemps.
Le gâteau est sec.	Faire plusieurs trous dans le gâteau cuit à l'aide d'un bâtonnet. Verser ensuite quelques gouttes de jus de fruits ou d'alcool sur le gâteau. La prochaine fois, choisir une température de cuisson 10 degrés supérieure et réduire le temps de cuisson.
Le pain et la pâtisserie (cheesecake, par exemple) ont un joli aspect extérieur mais sont pâteux à l'intérieur (humides, voire très humides à certains endroits).	La prochaine fois, utiliser moins de liquide et laisser la préparation un peu plus longtemps dans le four, à une température inférieure. Pour des gâteaux avec une garniture plus juteuse, enfourner tout d'abord le fond. Étaler ensuite sur le fond du gâteau des amandes en morceaux ou de la chapelure avant de verser le reste des ingrédients. Respecter les temps de cuisson indiqués sur la recette.
Les petits gâteaux ne sont pas tous dorés de la même manière.	Choisir une température inférieure ; les petits gâteaux seront plus uniformes. Enfourner les petits gâteaux les plus délicats à un niveau avec chaleur de voûte et de sole. Le papier sulfurisé qui dépasse peut également avoir une influence sur la circulation de l'air. Toujours le découper à la taille de la plaque.
La base de la tarte aux fruits n'est pas assez dorée.	La prochaine fois, mettre la tarte à un niveau inférieur.
Le jus de fruits coule.	La prochaine fois, utiliser la lèchefrite si celle-ci est disponible.
Les viennoiseries à pâte levée peuvent se coller les unes aux autres pendant la cuisson.	Laisser un espace d'environ 2 cm entre elles. Elles pourront ainsi gonfler et dorer uniformément.
Cuisson sur plusieurs niveaux. Les petits gâteaux de la plaque supérieure sont plus cuits que ceux de la plaque inférieure.	Pour cuire sur plusieurs niveaux, utiliser systématiquement la chaleur tournante. Même si plusieurs plaques sont enfournées à la fois, elles ne seront peut-être pas prêtes en même temps.
Lors de la cuisson des gâteaux juteux, de la condensation se forme.	La cuisson peut générer de la vapeur d'eau. Une partie de cette vapeur est évacuée par la poignée de la porte du four et peut se condenser et former des gouttes d'eau dans le bandeau de commande ou sur les façades des meubles proches. Ce phénomène est inévitable.

Viandes, volailles, poissons

Récipients

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

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

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

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

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

Toujours placer le récipient au centre de la grille.

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

Rôtissage

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

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

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

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

Grillades

Toujours utiliser le gril avec le four fermé.

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

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

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

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

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

Retourner les morceaux après ⅔ du temps.

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

Viande

Retournez les pièces de viande à mi-cuisson.

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

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

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

Viande	Poids	Récipient	Hauteur	Mode de cuisson	Température en ºC, niveau de gril	Temps de cuisson (minutes)
Estouffade de bœuf (côtes par exemple)	1,0 kg	fermé	2		220-240	90
	1,5 kg		2		210-230	110
	2,0 kg		2		200-220	130
Aloyau de bœuf	1,0 kg	ouvert	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2,0 kg		2		190-210	90
Rosbif saignant	1,0 kg	ouvert	1		210-230	40
Biftecks bien cuits		Grille	5		3	20
Biftecks saignants			5		3	15
Viande de porc sans couenne (cou par exemple)	1,0 kg	ouvert	1		190-210	100
	1,5 kg		1		180-200	140
	2,0 kg		1		170-190	160
Viande de porc avec couenne (par ex. échine, gigot)	1,0 kg	ouvert	1		180-200	120
	1,5 kg		1		170-190	150
	2,0 kg		1		160-180	180
Côtes de porc fumées, avec os	1,0 kg	fermé	2		210-230	70
Rôti de viande hachée	750 g de viande	ouvert	1		170-190	70
Saucisses	env. 750 g	Grille	4		3	15
Rôti de veau	1,0 kg	ouvert	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
Gigot d'agneau désossé	1,5 kg	ouvert	1		150-170	110

Volailles

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

Mettre la volaille sur la grille, les filets vers le bas. La retourner lorsque le temps estimé ⅔ est écoulé.

Retourner les pièces de viande, le rond de dinde ou le filet de dinde, à mi-cuisson. Retourner les morceaux de volaille après ⅔ du temps.

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

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

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

Volailles	Poids	Récipient	Hauteur	Mode de cuisson	Température en ºC	Temps de cuisson (minutes)
Demi-poulets, de 1 à 4 pièces	400 g la pièce	Grille	2		200-220	40-50
Poulet découpé	250 g la pièce	Grille	2		200-220	30-40
Poulet, entier, de 1 à 4 unités	1,0 kg chacune	Grille	2		190-210	50-80
Canard	1,7 kg	Grille	2		180-200	90-100
Oie	3,0 kg	Grille	2		170-190	110-130
Jeune dinde	3,0 kg	Grille	2		180-200	80-100
2 cuisses de dinde	800 g la pièce	Grille	2		190-210	90-110

Poisson

Retourner les morceaux de poisson après ⅔ du temps.

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

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

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

Poisson	Poids	Récipient	Hauteur	Mode de cuisson	Température en ºC, niveau de gril	Temps de cuisson (minutes)
Poisson cuit au gril	300 g	Grille	3		2	20-25
	1,0 kg		2		180-200	45-50
	1,5 kg		2		170-190	50-60
Darnes de poisson	300 g la pièce	Grille	4		2	20-25

Conseils pour les rôtis et grillades

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

Gratins, soufflés, toasts

Toujours placer le plat sur la grille.

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

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

Plat	Récipient	Hauteur	Mode de cuisson	Température en ºC, niveau de gril	Temps de cuisson (minutes)
Soufflés sucrés (p. ex. soufflé aux fruits)	Moule à soufflé	2		180-200	40-50
Gratins d'ingrédients précuits (gratin de pâtes, par exemple)	Moule à soufflé ou plaque de cuisson émaillée	3		210-230	30-40
		3		210-230	20-30
Gratins d'ingrédients crus* (gratin de pommes de terre, par exemple)	Moule à gratin ou plaque émaillée	2		160-180	50-70
		2		160-180	50-70
Toasts dorés	Grille	5		3	4-5
Toasts gratinés	Grille	3+1		170-180	8-12

* Le gratin ne doit pas dépasser plus de 2 cm.

Plats préparés

Respecter les consignes du fabricant mentionnées sur l'emballage.

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

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

Plat	Accessoires	Hauteur	Mode de cuisson	Température enºC	Durée (minutes)
Frites	Grille ou plaque de cuisson émaillée	3		190-210	20-30
Pizza*	Grille	2		200-220	15-20
Pizza - Pain	Plaque de cuisson émaillée	3		190-200	20-25

Remarque : La plaque peut se déformer pendant la cuisson de produits congelés. Ceci est dû à la différence de températures. La déformation disparaîtra pendant la cuisson.

Plats spéciaux

À basse température, on obtient un yaourt crémeux ou une pâte levée légère.

Enlever avant tout les accessoires, les grilles et les rails des deux côtés, à l'intérieur du four.

Préparation d'un yaourt

1. Faire bouillir 1 litre de lait (3,5 % de matière grasse) et laisser refroidir le liquide jusqu'à ce qu'il redescende à 40 °C.
2. Mélanger 150 g de yaourt (à température du réfrigérateur).
3. Le verser dans des tasses ou des pots et recouvrir les récipients à l'aide d'un film transparent.
4. Préchauffer le compartiment intérieur du four comme indiqué ci-dessous.
5. Placer ensuite les tasses ou les pots sur la sole du compartiment intérieur du four et régler le four comme indiqué ci-dessous.

Laisser la pâte lever

1. Préparer la pâte à base de levure comme à l'accoutumée. Verser la pâte dans un récipient en céramique résistant à la chaleur et le couvrir.
2. Préchauffer le compartiment intérieur du four comme indiqué ci-dessous.
3. Éteindre le four et laisser lever la pâte à l'intérieur.

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

Décongélation

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

Respecter les consignes du fabricant mentionnées sur l'emballage.

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

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

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

Séchage

N'utiliser que des fruits et légumes de qualité, et bien les laver.

Bien les laisser s'égoutter et sécher.

Couvrir la plaque de cuisson émaillée et la grille de papier sulfurisé ou d'un papier similaire.

Retourner les fruits et légumes de temps en temps.

Lorsqu'ils sont dorés, les sécher et les retirer du papier.

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

Cuisson des confitures

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

Attention !

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

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

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

Préparation

1. Versez les fruits ou les légumes dans les bocaux sans remplir ces derniers à ras bord.
2. Nettoyez les bords des bocaux (ces parties doivent être propres).
3. Placez une rondelle de caoutchouc humide et un couvercle sur chaque bocal.
4. Fermez les bocaux avec des brides.

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

Programmation

1. Placer la plaque émaillée à la hauteur 2. Placer les bocaux sur la plaque de manière à ce qu'ils ne soient pas en contact.
2. Verser un demi-litre d'eau chaude (environ 80 °C) dans la plaque émaillée.
3. Fermer la porte du four.
4. Régler le bouton de fonctions sur Chaleur de sole .
5. Régler la température entre 170 et 180 ºC.

Cuisson des confitures

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

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

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

Cuisson des légumes

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

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

Retirer les bocaux du four

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

Attention !

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

L'acrylamide dans l'alimentation

L'acrylamide est produite lorsque des produits tels que les céréales ou les pommes de terre sont cuisinés à des températures élevées, par exemple les pommes de terre, les toasts, les viennoiseries, le pain et les pâtisseries (gâteaux secs, biscuits aux épices, gâteaux de Noël).

Conseils pour cuisiner avec un taux d'acrylamide bas.	
Généralités	■ Limiter au maximum le temps de cuisson. ■ Dorer les aliments sans trop les faire griller. ■ Les aliments les plus grands et épais contiennent peu d'acrylamide.
Enfourner	Chaleur de voûte et de sole maximum : 200 °C Avec air chaud maximum : 180 °C.
Petits gâteaux et gâteaux secs	Chaleur de voûte et de sole maximum : 190 °C. Avec air chaud maximum : 170 °C. L'œuf ou le jaune d'œuf réduisent la formation d'acrylamide.
Frites au four	Les répartir en une seule couche, de façon homogène, sur la plaque de cuisson. Faire cuire au moins 400 g par plaque, afin qu'elles ne sèchent pas.

Plats tests

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

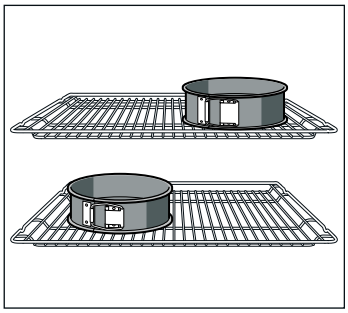
Selon EN 50304/EN 60350 (2009) ou bien IEC 60350.

Enfourner

Enfourner sur 2 niveaux :
Mettre toujours la lèchefrite profonde au niveau supérieur et la plaque en aluminium au niveau inférieur.

Petits-beurre :
Les plaques placées en même temps dans le four ne sont pas obligatoirement prêtes en même temps.

Gâteau aux pommes, sur 1 niveau :
Placer les moules démontables foncés séparés les uns des autres.
Gâteau aux pommes, sur 2 niveaux :
Placer les moules démontables foncés les uns sur les autres.



Gâteaux dans des moules démontables en fer-blanc :
Enfourner avec Chaleur de voûte et de sole ⊟ sur 1 niveau.
Utiliser la plaque de cuisson émaillée au lieu de la grille et y placer les moules démontables.

Plat	**Accessoires, conseils et mises en garde**	**Hauteur**	**Mode de cuisson**	**Température enºC**	**Temps de cuisson (minutes)**
Petits-beurre (préchauffer*)	Plaque de cuisson plate	2	⊟	160-170	20-30
	Lèchefrite universelle profonde	3	⊟	150-160	20-30
	Plaque à pâtisserie en aluminium + plaque de cuisson plate	1+3	⊞	140-160	20-30
	Plaque à pâtisserie en aluminium + lèchefrite universelle profonde	1+3	⊞	140-160	20-30
Petits gâteaux (20 pièces)	Plaque de cuisson émaillée	3	⊟	150-170	20-30

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

Vous pouvez vous procurer des grilles et des plaques à pâtisserie supplémentaires dans les commerces spécialisés.

Plat	Accessoires, conseils et mises en garde	Hauteur	Mode de cuisson	Température enºC	Temps de cuisson (minutes)
Petits gâteaux, 20 pièces par plaque (préchauffer*)	Plaque à pâtisserie en aluminium + plaque de cuisson plate	1+3		140-150	30-40
	Plaque à pâtisserie en aluminium + lèchefrite universelle profonde	1+3		140-150	30-40
Gâteau simple (préchauffer*)	Moule démontable	1		170-180	30-40
Gâteau à la levure cuit sur plaque	Plaque de cuisson émaillée	3		160-180	30-40
	Plaque à pâtisserie en aluminium + plaque de cuisson plate	1+3		150-160	30-45
	Plaque à pâtisserie en aluminium + lèchefrite universelle profonde	1+3		150-160	30-40
Gâteau aux pommes nappé	2 grilles + 2 moules démontables en fer-blanc de Ø 20 cm.	1+3		170-180	60-70
	Plaque de cuisson émaillée + 2 moules démontables en fer-blanc Ø 20 cm.	1		190-210	70-90

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

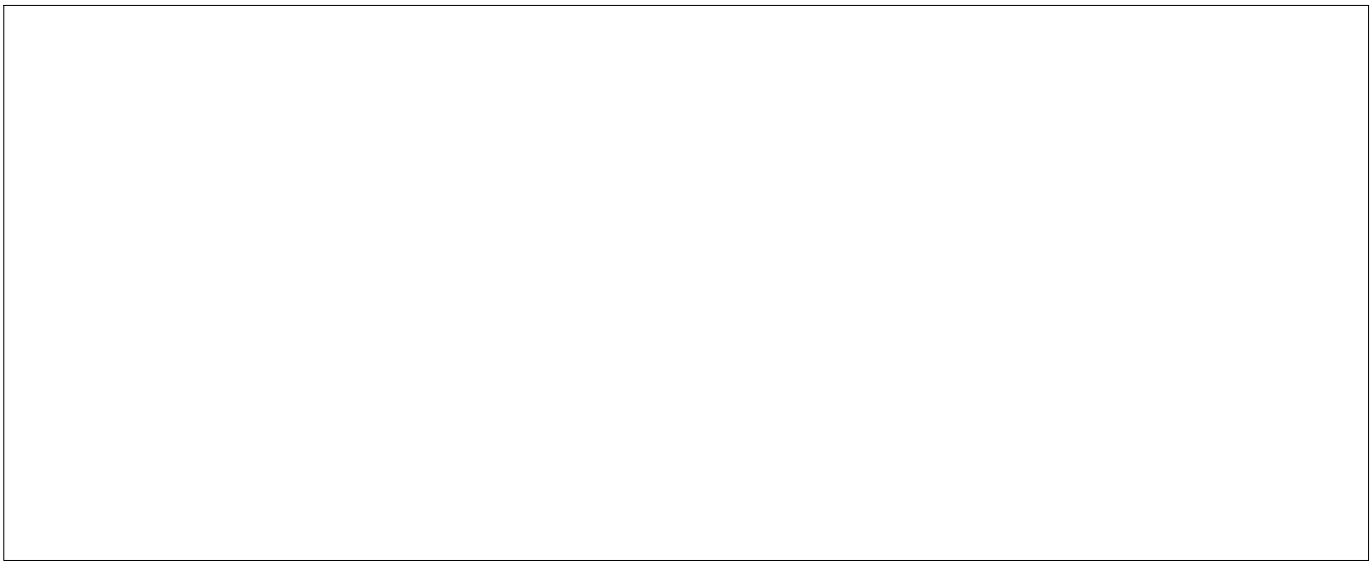
Vous pouvez vous procurer des grilles et des plaques à pâtisserie supplémentaires dans les commerces spécialisés.

Grillades

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

Plat	Accessoires	Hauteur	Mode de cuisson	Niveau de gril	Temps de cuisson (minutes)
Toasts dorés (préchauffer 10 min)	Grille	5		3	½-2
Steak hâché de boeuf, 12 unités* (ne pas préchauffer)	Grille + plaque émaillée	5+1		3	25-30

* Lorsque les ⅔ du temps sont écoulés, retourner les pièces.



Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany
www.bosch-home.com

9000356607

01
910706