

HBA78B7.0



[fr] Mode d'emploi 3



9000621863

Table des matières

Consignes de sécurité	4	Service après-vente	21
Avant l'encastrement	4	Numéros de produit E et de fabrication FD	21
Indications pour votre sécurité	4	Conseils concernant l'énergie et l'environnement	22
Causes de dommages	4	Economiser de l'énergie	22
Votre nouveau four	5	Elimination écologique	22
Bandeaup de commande	5	Programmes automatiques	22
Touches	5	Récipient	22
Sélecteur rotatif	5	Préparation du mets	22
Affichage	5	Programmes	22
Contrôle de la température	5	Sélectionner le programme et régler	26
Compartiment de cuisson	6	Réglage personnalisé	26
Accessoire	6	Astuces concernant les programmes automatiques	26
Avant la première utilisation	8	Testés pour vous dans notre laboratoire	27
Premiers réglages	8	Gâteaux et pâtisseries	27
Chauffer le compartiment de cuisson	8	Conseils pour la pâtisserie	29
Nettoyer les accessoires	8	Viande, volaille, poisson	30
Allumer et éteindre le four	9	Conseils pour les rôtis et grillades	32
Mise sous tension	9	Basse température	33
Mise hors service	9	Conseils pour la cuisson basse température	33
Réglage du four	9	Soufflés, gratins, toasts	34
Modes cuisson	9	Plats cuisinés	34
Régler le mode de cuisson et la température	10	Mets spéciaux	35
Recommandations de réglage	10	Décongélation	35
Régler le chauffage rapide	11	Déshydratation	35
Fonctions temps	11	Mise en conserve	36
Réglage des fonctions de temps - expliqué succinctement	11	L'acrylamide dans certains aliments	37
Réglage de la minuterie	11	Plats tests	38
Réglage de la durée	12	Cuisson de pâtisseries	38
Différer l'heure de la fin	12	Grillades	38
Réglage de l'heure	13		
Memory	13		
Enregistrer les réglages dans Memory	13		
Démarrer Memory	13		
Réglage fonctionnement continu	13		
Démarrer le réglage Fonctionnement continu	13		
Sécurité-enfants	14		
Réglages de base	14		
Modifier les réglages de base	15		
Arrêt automatique	16		
Autonettoyage	16		
Recommandations importantes	16		
Avant l'autonettoyage	16		
Régler la position de nettoyage	17		
Après l'autonettoyage	17		
Entretien et nettoyage	17		
Nettoyants	17		
Décrocher et accrocher les supports	18		
Décrocher et accrocher la porte du four	18		
Enlever le recouvrement de la porte	19		
Dépose et pose des vitres de la porte	19		
Pannes et dépannage	20		
Tableau de dérangements	20		
Changer la lampe du four au plafond	20		
Remplacement de la lampe gauche du four	21		
Cache en verre	21		

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

⚠ Consignes de sécurité

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

Avant l'encastrement

Avaries de transport

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

Raccordement électronique

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

Indications pour votre sécurité

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

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

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

Ne jamais laisser des enfants jouer avec l'appareil.

Compartiment de cuisson chaud

Risque de brûlure !

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

Risque d'incendie !

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

Risque de court-circuit !

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

Risque de s'ébouillanter !

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

Accessoires et récipients chauds

Risque de brûlure !

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

Réparations inexpertes

Risque de choc électrique !

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

Autonettoyage

Risque d'incendie !

- Les résidus d'aliments décollés, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer pendant l'autonettoyage. Avant chaque autonettoyage, enlevez les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson.
- N'accrochez jamais d'objets inflammables sur la poignée de la porte, p.ex. un torchon à vaisselle. L'extérieur de l'appareil devient très chaud pendant l'autonettoyage. Eloignez les enfants.

Risque de préjudice sérieux pour la santé !

Ne jamais nettoyer avec l'autonettoyage les plaques et moules à revêtement anti-adhérent. La forte chaleur détruit le revêtement anti-adhérent et il y a production de gaz toxiques.

Causes de dommages

Attention !

- Accessoires, feuille, papier cuisson ou récipient sur le fond du compartiment de cuisson : Ne posez pas d'accessoires sur le fond du compartiment de cuisson. Ne recouvrez pas le fond du compartiment de cuisson d'une feuille, quel que soit le type, ni de papier cuisson. Ne placez pas de récipient sur le fond du compartiment de cuisson si vous avez réglé une température supérieure à 50 °C. Cela crée une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson ne correspondent plus et l'émail sera endommagé.
- Eau dans le compartiment de cuisson chaud : Ne versez jamais d'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela produit de la vapeur d'eau. Le changement de température peut occasionner des dommages sur l'émail.
- Aliments humides : Ne conservez pas d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée. Cela endommage l'émail.
- Jus de fruits : Ne garnissez pas trop la plaque à pâtisserie en cas de gâteaux aux fruits très juteux. Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives. Utilisez de préférence la lèchefrite à bords hauts.
- Refroidissement la porte de l'appareil ouverte : Laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement la porte fermée. Même si la porte de l'appareil n'est qu'entrouverte, les façades des meubles voisins risquent d'être endommagées au fil du temps.
- Joint du four très encrassé : Si le joint du four est très encrassé, la porte du four ne fermera plus correctement lors du fonctionnement. Les façades des meubles voisins risquent d'être endommagées. Veillez à ce que le joint du four soit toujours propre.
- Porte du four utilisée comme surface d'assise ou support : Il est interdit de grimper ou de s'asseoir sur la porte du four ouverte. Ne déposez pas de récipient ou d'accessoires sur la porte du four.
- Transporter l'appareil : Ne transportez ou ne portez pas l'appareil par la poignée de la porte. La poignée ne supportera pas le poids de l'appareil et risque de se casser.

Votre nouveau four

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



Touches

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

Symbol	Fonction de la touche
□	Sélectionner le mode de cuisson
¶	Sélectionner les programmes automatiques
☒	Sélectionner l'autonettoyage
▽	Descendre d'une ligne
△	Remonter d'une ligne
Ⓜ	Pression longue = sélectionner Memory Pression brève = démarrer Memory
»»»	Régler le chauffage rapide
⌚	Ouvrir et fermer le menu Fonctions de temps
♂	Eteindre et allumer la lampe du four
ⓘ	Pression brève = interroger des informations Pression longue = ouvrir et fermer le menu Réglages de base
♾	Activer/désactiver la sécurité-enfants
ⓧ	Allumer et éteindre le four
▷▷	Pression brève = démarrer/arrêter le fonctionnement Pression longue = annuler le fonctionnement

Sélecteur rotatif

Avec le sélecteur rotatif, vous pouvez modifier toutes les valeurs de référence et de réglage.

Le sélecteur rotatif est escamotable. Appuyez sur le sélecteur rotatif pour l'enclencher et le désenclencher.

Affichage

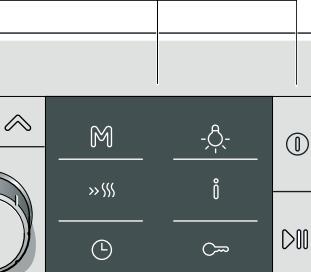
La visualisation est divisée en différentes zones.

- Libellé, apparaît uniquement avant le démarrage
- Zone de réglage
- Ligne d'état, apparaît après le démarrage

Bandeau de commande

Ci-après l'aperçu du bandeau de commande. Des variations de détails sont possibles selon le modèle d'appareil.

Touches



Libellé

La fonction sélectionnée est affichée dans la ligne supérieure, p.ex. les modes de cuisson, programmes, fonctions de temps etc.. A droite de cet affichage, des flèches indiquent dans quelle direction vous pouvez naviguer avec les touches ▽ et △. Après le démarrage, le libellé sera masqué.

Zone de réglage

Dans la zone de réglage apparaissent les valeurs de référence que vous pouvez modifier. Avec les touches de navigation ▽ et △ vous pouvez commuter d'une ligne à l'autre. La ligne dans laquelle vous vous trouvez actuellement est marquée par des parenthèses à gauche et à droite. Avec le sélecteur rotatif, vous pouvez modifier la valeur entre les parenthèses.

Ligne d'état

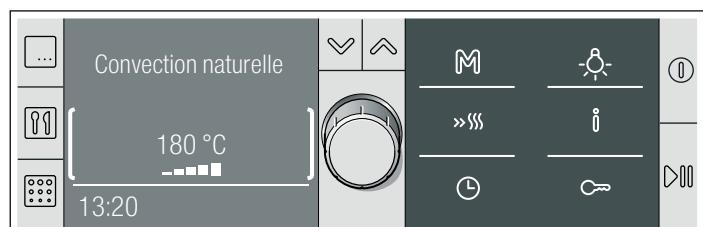
La ligne d'état se situe en bas dans la visualisation. Elle apparaît après le démarrage et indique l'heure actuelle, les fonctions de temps qui s'écoulent ou la sécurité-enfants réglée. Avant le démarrage, vous obtenez des textes d'indication pour le réglage, si nécessaire.

Contrôle de la température

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

Témoin de chauffe

Le témoin de chauffe indique la montée en température dans le compartiment de cuisson. Le moment optimal pour enfourner le plat est atteint lorsque toutes les barres sont remplies.



Les barres n'apparaissent pas en mode gril et nettoyage.

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

Chaleur résiduelle

Après l'arrêt, le contrôle de température indique la chaleur résiduelle dans le compartiment de cuisson. Quand toutes les barres sont remplies, le compartiment de cuisson a atteint une température d'env. 300 °C. L'affichage s'éteint lorsque la température est descendue à env. 60 °C.

Compartiment de cuisson

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

Lampe du four

La lampe du four dans le compartiment de cuisson est allumée pendant le fonctionnement. La lampe s'éteint en cas de températures réglées jusqu'à 60 °C et lors de l'autonettoyage. Cela permet un réglage précis optimal.

La lampe s'allume lorsque vous ouvrez la porte du four.

Vous pouvez éteindre et allumer la lampe au moyen de la touche .

Ventilateur de refroidissement

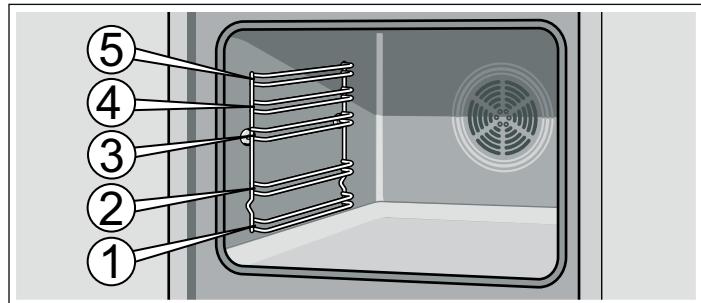
Le ventilateur de refroidissement se met en marche et se coupe en cas de besoin. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte. Attention ! Ne pas couvrir les fentes d'aération. Sinon, le four surchauffe.

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

Accessoire

Les accessoires peuvent être enfournés à 5 niveaux différents.

Vous pouvez sortir l'accessoire aux deux tiers sans qu'il ne bascule. Il est ainsi plus facile de retirer les plats du four.



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

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



Grille

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

Enfourner la grille avec la courbure vers le bas .



Plaque à pâtisserie émaillée

Pour gâteaux et petits fours.

Enfourner la plaque à pâtisserie avec la partie inclinée en direction de la porte du four.



Lèchefrite

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

Enfourner la lèchefrite, la partie inclinée en direction de la porte du four.

Accessoire spécial

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

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

Accessoire spécial	Compartiment	Numéro HEZ	Utilisation	approprié pour l'autonettoyage
Grille	Supports	HEZ334000	Pour des récipients, moules à gâteau, rôtis, grillades et plats surgelés.	non
	Nervures	HEZ334001	Pour des récipients, moules à gâteau, rôtis, grillades et plats surgelés.	non
Plaque à pâtisserie émaillée	-	HEZ331070	Pour gâteaux et petits fours. Enfourner la plaque à pâtisserie avec la partie inclinée en direction de la porte du four.	oui
Lèchefrite	-	HEZ332070	Pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. Elle peut également servir à récupérer la graisse si vous déposez les grillades directement sur la grille. Enfourner la lèchefrite, la partie inclinée en direction de la porte du four.	oui
Grille d'insertion	-	HEZ324000	Pour des rôtis. Placez toujours la grille dans la lèchefrite. La graisse qui s'égoutte et le jus de viande sont recueillis.	non

Accessoire spécial	Compartiment de cuisson avec	Numéro HEZ	Utilisation	approprié pour l'autonettoyage
Grille anti-éclaboussures	-	HEZ325070	Pour faire des grillades, au lieu de la grille ou comme protection contre les éclaboussures, afin de moins salir le four. Utiliser la grille anti-éclaboussures uniquement dans la lèchefrite. Grillades sur la grille anti-éclaboussures : L'utiliser uniquement sur les niveaux d'enfournement 1, 2 et 3. Grille anti-éclaboussures comme protection contre les éclaboussures : Enfourner la lèchefrite dotée de la grille anti-éclaboussures sous la grille.	oui
Lèchefrite en verre	-	HEZ336000	Une plaque à pâtisserie haute en verre. Convient également comme vaisselle de service.	non
Plaque à pizza	-	HEZ317000	Idéale pour des pizzas, produits surgelés ou de grands gâteaux ronds. Vous pouvez utiliser la plaque à pizza au lieu de la lèchefrite. Placez la plaque sur la grille et basez-vous sur les indications dans les tableaux.	non
Pierre de cuisson	-	HEZ327000	La pierre de cuisson est idéale pour préparer du pain maison, des petits pains et de la pizza dont le fond doit être croustillant. La pierre de cuisson doit toujours être chauffée à la température recommandée.	non
Lèchefrite-pro avec grille d'insertion	-	HEZ333070	Elle convient particulièrement pour la préparation de grosses quantités.	oui
Couvercle pour la lèchefrite-pro	-	HEZ333001	Le couvercle transforme la lèchefrite-pro en cocotte-pro.	non
Tiroir-pro	Nervures	HEZ333100	Convient pour la préparation de grosses quantités. Les accessoires complets comprennent une lèchefrite à bords hauts avec grille d'insertion, une grille à placer dessus et un rail télescopique. Avec la grille posée, les grillades réussissent parfaitement.	non
Tiroir-pro Plus	Nervures	HEZ333102	Convient pour la préparation de grosses quantités. Les accessoires complets comprennent une lèchefrite à bords hauts avec grille d'insertion, une grille à placer dessus et un rail télescopique. Avec la grille posée, les grillades réussissent parfaitement.	non
Couvercle pour tiroirs- pro	Nervures	HEZ333101	Le couvercle transforme la lèchefrite-pro en cocotte-pro.	non
Cocotte en verre	-	HEZ915001	La cocotte en verre convient pour des plats braisés et des gratins préparés au four. Elle est idéale pour les programmes et le rôtissage automatiques.	non
Cocotte en métal	-	HEZ6000	La cocotte est adaptée à la zone pour poissonnière de la table de cuisson vitrocéramique. Elle convient pour le système sensoriel de cuisson, mais aussi pour les programmes et le rôtissage automatiques. La cocotte est émaillée à l'extérieur et possède un revêtement anti-adhérent intérieur.	non
Double rail télescopique	Supports	HEZ338250	Les rails télescopiques au niveau 2 et 3 vous permettent de retirer les accessoires davantage, sans qu'ils ne basculent.	non
Triple rail télescopique	Supports	HEZ338352	Les rails télescopiques au niveau 1, 2 et 3 vous permettent de retirer les accessoires davantage, sans qu'ils ne basculent.	non
Triple rail télescopique complet	Supports	HEZ338356	Les rails télescopiques au niveau 1, 2 et 3 vous permettent de retirer complètement les accessoires, sans qu'ils ne basculent.	non
Filtre des fumées	-	HEZ329000	Vous pouvez en post-équiper votre four. Le filtre des fumées retient les particules de graisse en suspension dans l'air et réduit les odeurs de cuisson. Uniquement pour des appareils dont le deuxième chiffre du Nr.-E est 6, 7 ou 8 (p.ex. HBA78B750)	oui
Elément pour la cuisson vapeur	-	HEZ24D300	Pour la préparation diététique de légumes et de poisson.	non

Articles Service après-vente

Pour vos appareils ménagers vous pouvez commander des produits d'entretien et de nettoyage appropriés ou d'autres

accessoires auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou, pour certains pays, sur Internet dans le e-shop. Pour cela, veuillez indiquer le numéro d'article respectif.

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

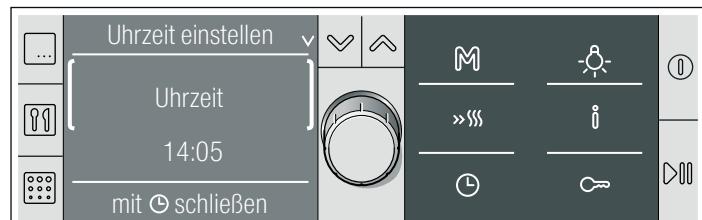
Avant la première utilisation

Dans ce chapitre vous trouverez tout ce que vous devez faire avant d'utiliser votre appareil pour la première fois.

- Réglez l'heure.
- Si nécessaire, modifiez la langue pour l'affichage de texte
- Chauffez le compartiment de cuisson
- Nettoyez les accessoires
- Lisez les consignes de sécurité au début de la notice d'utilisation. Ces consignes sont très importantes.

Premiers réglages

Après le raccordement de votre nouvel appareil, le libellé "Uhrzeit einstellen" (Régler l'heure) est affiché dans la ligne supérieure de l'affichage. Réglez l'heure et, en cas de besoin, la langue pour l'affichage de texte. L'allemand est réglé par défaut.



Régler l'heure et modifier la langue

1. Au moyen de la touche commuter à l'heure préréglée.
 2. Régler l'heure actuelle à l'aide du sélecteur rotatif.
 3. Monter au moyen de la touche .

Les parenthèses se trouvent à droite et à gauche de "Uhrzeit" (Heure).

 4. Avec le sélecteur rotatif, commuter à "Sprache wählen:" (Sélection langue:).
 5. Appuyer sur la touche .

Les parenthèses se trouvent à droite et à gauche de "deutsch" (allemand).

 6. Avec le sélecteur rotatif, régler la langue désirée. 30 langues différentes sont possibles.
 7. Appuyer sur la touche .
- L'heure et la langue sont validées. L'heure actuelle s'affiche dans la visualisation.
- Remarque :** Vous pouvez modifier la langue à tout moment. Voir le chapitre *Réglages de base*.

Chauffer le compartiment de cuisson

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

Assurez-vous que le compartiment de cuisson ne contient pas de restes d'emballage, p.ex. des billes de polystyrène.

Aérez la cuisine tant que le four chauffe.

Chauffez le compartiment de cuisson avec le réglage Convection naturelle et 240 °C.

1. Appuyer sur la touche .

L'affichage d'entrée avec la description des touches apparaît.

2. Ensuite, appuyer immédiatement sur la touche .

Le libellé "Modes cuisson" est indiqué dans la ligne supérieure. Le réglage de référence Chaleur tournante 3D et 160 °C est indiqué dans la zone de réglage. Les parenthèses sont placées à gauche et à droite du mode de cuisson.

3. Avec le sélecteur rotatif, modifier le mode de cuisson sur Convection naturelle.
4. Commuter à la température au moyen de la touche .

Les parenthèses se trouvent maintenant à gauche et à droite de la température.

5. Régler 240 °C au moyen du sélecteur rotatif.
6. Appuyer sur la touche .

Le fonctionnement démarre. Le libellé "Modes cuisson" est masqué. La ligne d'état avec l'heure apparaît en bas dans l'affichage.

7. Eteindre le four au bout de 60 minutes au moyen de la touche .

Les barres du contrôle de la température indiquent la chaleur résiduelle dans le compartiment de cuisson.

Nettoyer les accessoires

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

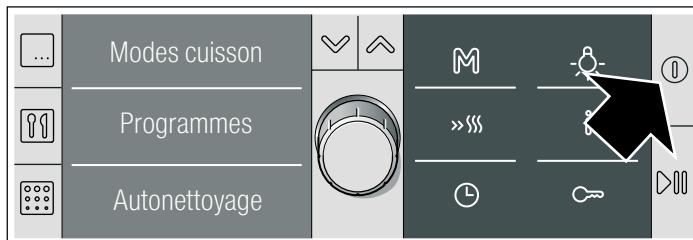
Allumer et éteindre le four

La touche ① sert à allumer et à éteindre le four.

Mise sous tension

Appuyer sur la touche ①.

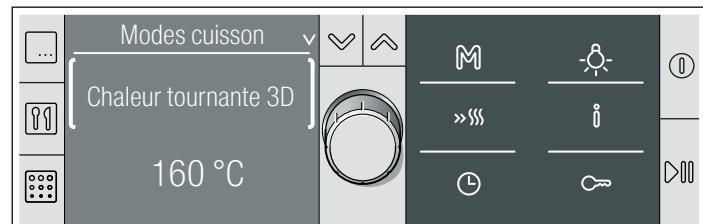
L'affichage d'entrée avec la description des touches apparaît.



Selectionnez le mode de fonctionnement désiré :

- Touche = modes de cuisson
- Touche = programmes
- Touche = autonettoyage
- Touche = réglage Memory enregistré

Si vous n'appuyez sur aucune touche pendant les secondes suivantes, un réglage de référence s'affiche. Cela est toujours le mode de cuisson Chaleur tournante 3D et 160 °C.



Vous pouvez sélectionner à tout moment un autre mode de fonctionnement.

Les réglages sont expliqués de façon détaillée dans les différents chapitres.

Mise hors service

Appuyer sur la touche ①. Le four s'éteint, l'heure apparaît dans l'affichage.

Réglage du four

Dans ce chapitre, vous apprenez

- quels modes de cuisson sont à disposition pour votre four
- comment régler un mode de cuisson et une température
- comment sélectionner un mets dans les recommandations de réglage
- et comment régler le chauffage rapide.

Modes cuisson

Votre four dispose d'un grand nombre de modes de cuisson. Vous pouvez ainsi sélectionner un mode de cuisson optimal pour votre plat.

Mode de cuisson et plage de température	Application
Chaleur tournante 3D 30-275 °C	Pour des gâteaux et pâtisseries cuits sur un à trois niveaux. La chaleur du collier chauffant situé dans la paroi arrière est répartie uniformément dans le compartiment de cuisson par le ventilateur.
Convection naturelle 30-300 °C	Pour des gâteaux, soufflés et des pièces de rôtis maigres, p.ex. boeuf ou gibier, cuits sur un niveau. La chaleur est diffusée uniformément par la voûte et la sole.
CuissonHydro* 30-300 °C	Pour des pâtisseries à la pâte levée, p.ex. pain, petits pains ou brioche tressée, et pour des pâtisseries en pâte à choux, p.ex. choux ou biscuit. La chaleur est diffusée uniformément par la voûte et la sole. L'humidité dans l'aliment reste dans le compartiment de cuisson sous forme de vapeur d'eau.

Mode de cuisson et plage de température	Application
Position Pizza 30-275 °C	Pour la préparation rapide de produits surgelés sans préchauffage, p.ex. pizza, frites ou strudel. La chaleur est diffusée par la sole et par le collier chauffant situé dans la paroi arrière.
Chaleur intense 30-300 °C	Pour des mets avec un fond croustillant. La chaleur est diffusée par la voûte et intensément par la sole.
Chaleur de sole 30-300 °C	Pour mettre en conserves et poursuivre la cuisson et le brunissement de gâteaux. La chaleur est diffusée par la sole.
Gril air pulsé 30-300 °C	Pour le rôtissage de viande, de volaille et de poisson entier. La résistance du gril et le ventilateur fonctionnent en alternance. Le ventilateur répartit l'air chaud autour du mets.
Gril, grande surface Positions gril : 1 (faible), 2 (moyen), 3 (puissant)	Pour griller des steaks, saucisses, toasts et des morceaux de poisson. Toute la surface située sous la résistance du gril est chauffée.
Gril, petite surface Positions gril : 1 (faible), 2 (moyen), 3 (puissant)	Pour griller des petites quantités de steaks, saucisses, toasts et morceaux de poisson. La partie centrale de la résistance du gril chauffe.
Basse température 70-90 °C	Pour la cuisson en douceur des morceaux de viande tendre. La chaleur est diffusée uniformément à basse température par la voûte et la sole.

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

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

Mode de cuisson et plage de température	Application
Décongélation 30-60 °C	Pour la décongélation p.ex. de viande, volaille, pain et gâteau. Le ventilateur répartit l'air tiède autour du mets.
Préchauffage 30-70 °C	Pour préchauffer de la vaisselle, p.ex. en porcelaine ou en verre.
Maintien au chaud 60-100 °C	Pour maintenir au chaud des mets cuits
Recommandations de réglage	Recommandations de réglage pour de nombreux mets.

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

Régler le mode de cuisson et la température

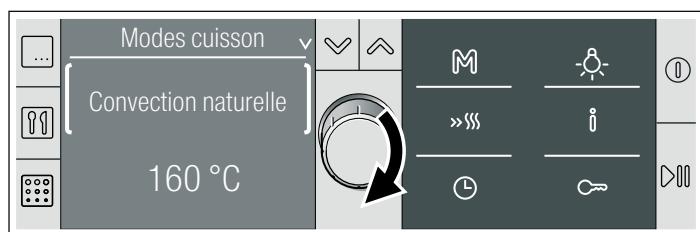
Exemple dans l'illustration : Réglage Convection naturelle, 185 °C

Appuyer sur la touche . Chaleur tournante 3D, 160 °C apparaît dans la visualisation comme réglage de référence.

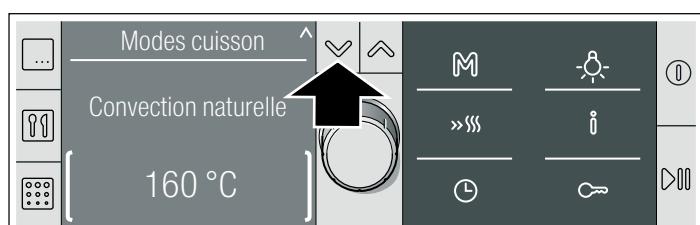
Vous pouvez démarrer immédiatement ce réglage au moyen de la touche  .

Si vous voulez régler un autre mode de cuisson et une autre température, procédez de la façon suivante :

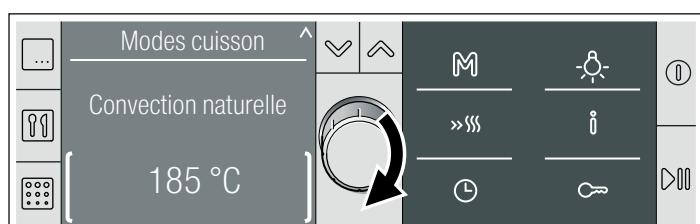
1. Avec le sélecteur rotatif, régler le mode de cuisson désiré.



2. Commuter à la température au moyen de la touche  . Les parenthèses se trouvent à gauche et à droite de la température de référence.

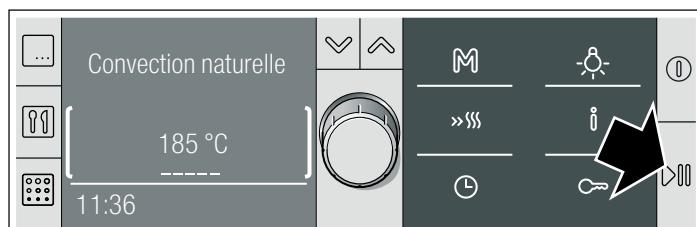


3. Au moyen du sélecteur rotatif, régler la température désirée.



4. Appuyer sur la touche .

Le fonctionnement démarre. L'heure actuelle apparaît dans la ligne d'état.



5. Lorsque le mets est prêt, éteindre le four à l'aide de la touche  ou resélectionner un mode de fonctionnement et régler.

Ouverture de la porte du four en cours de fonctionnement

Le fonctionnement s'arrête. Le fonctionnement continue après avoir refermé la porte.

Arrêter le fonctionnement

Appuyer brièvement sur la touche  . Le four est en état Pause. Le symbole  clignote. Réappuyer sur la touche  , le fonctionnement continue.

Modifier la température ou la position gril

Cela est possible à tout moment. Modifier la température ou la position gril à l'aide du sélecteur rotatif.

Annuler le fonctionnement

Maintenir la touche  appuyée, jusqu'à l'apparition de Chaleur tournante 3D et 160 °C. Vous pouvez procéder à un nouveau réglage.

Consulter les informations

Appuyer brièvement sur la touche  . Pour chaque information, réappuyer brièvement sur la touche  . Avant le démarrage, vous obtiendrez des informations sur les modes de cuisson, les niveaux d'enfournement et les accessoires. Après la mise en marche, vous pouvez demander la température de chauffe dans le compartiment de cuisson.

Réglage de la durée

Voir le chapitre Fonctions de temps, Régler la durée.

Différer l'heure de la fin

Voir le chapitre Fonctions de temps, Différer l'heure de la fin.

Recommendations de réglage

Si vous sélectionnez un plat dans les recommandations de réglage, les valeurs de réglage optimales sont déjà prédefinies. Vous pouvez choisir parmi un grand nombre de catégories différentes. Vous trouverez un grand nombre de plats avec nos recommandations de réglage, depuis des gâteaux jusqu'aux gratins et plats cuisinés, en passant par du pain, de la volaille, de la viande et du gibier. Vous pouvez modifier la température et la durée. Le mode de cuisson est réglé fixe.

Vous arrivez aux plats en passant par plusieurs niveaux de sélection. Essayez-le. Découvrez le large choix de plats.

Sélectionner un plat

1. Appuyer sur la touche .

Chaleur tournante 3D, 160 °C apparaît dans la visualisation comme réglage de référence.

2. Tourner le sélecteur rotatif à gauche sur Recommandations de réglage.

La première catégorie de mets apparaît.

3. Avec la touche , passer à la catégorie de mets et sélectionner la catégorie désirée avec le sélecteur rotatif.

Avec la touche , vous commutez au niveau suivant. Avec le sélecteur rotatif, vous sélectionnez respectivement le choix suivant.

Le réglage pour le plat sélectionné apparaît à la fin dans la visualisation. Vous pouvez modifier la température, mais non pas le mode de cuisson.

4. Appuyer sur la touche .

Le fonctionnement démarre. La durée apparaît dans la ligne d'état et s'écoule.

La durée est écoulée

Un signal retentit. Le four ne chauffe plus. 00:00:00 est affiché dans la ligne d'état. Vous pouvez couper le signal prématurément au moyen de la touche .

Modifier la température ou la position gril

Modifier la température ou la position gril à l'aide du sélecteur rotatif.

Modifier la durée

Appuyer sur la touche , commuter à la durée au moyen du sélecteur rotatif. Appuyer sur la Taste  et modifier la durée au moyen du sélecteur rotatif. Appuyer sur la touche .

Consulter les informations

Appuyer sur la touche .

Différer l'heure de la fin

Voir le chapitre *Fonctions de temps*, Différer l'heure de la fin.

Régler le chauffage rapide

Le chauffage rapide ne convient pas pour tous les modes de cuisson.

Modes de cuisson appropriés

- Chaleur tournante 3D
- Convection naturelle
- CuissonHydro
- Position Pizza
- Chaleur intense

Températures appropriées

Le chauffage rapide ne fonctionne pas si la température réglée est inférieure à 100 °C. Le chauffage rapide n'est pas nécessaire si la température dans le compartiment de cuisson n'est que légèrement inférieure à la température réglée. Il ne se met pas en marche.

Régler le chauffage rapide

Appuyer sur la touche  pour le chauffage rapide. Le symbole  apparaît à côté de la température réglée. Les barres du contrôle de température se remplissent.

Le chauffage rapide est terminé lorsque toutes les barres sont remplies. Vous entendrez un bref signal. Le symbole  s'éteint. Enfournez votre plat.

Remarques

- Si vous modifiez le mode de cuisson, le chauffage rapide sera annulé.
- Une durée réglée s'écoule immédiatement après le démarrage, indépendamment du chauffage rapide.
- Pendant le chauffage rapide, vous pouvez interroger la température actuelle dans le compartiment de cuisson à l'aide de la touche .
- Afin d'obtenir un résultat de cuisson uniforme, enfournez votre plat seulement lorsque le chauffage rapide est terminé.

Annuler le chauffage rapide

Appuyer sur la touche . Le symbole s'éteint.

Fonctions temps

Vousappelez le menu Fonctions temps au moyen de la touche . Les fonctions suivantes sont possibles :

Lorsque le four est éteint :

- Réglage de la minuterie
- Réglage de l'heure

Lorsque le four est allumé :

- Réglage de la minuterie
- Réglage de la durée
- Différer l'heure de la fin

Réglage des fonctions de temps - expliqué succinctement

1. Ouvrir le menu au moyen de la touche .

2. Avec le sélecteur rotatif, régler la fonction désirée.

3. Changer de ligne au moyen de la touche et régler l'heure ou la durée au moyen du sélecteur rotatif.

4. Fermer le menu au moyen de la touche .

Le réglage de chaque fonction individuelle est décrit en détail plus loin dans ce chapitre.

Réglage de la minuterie

La minuterie fonctionne indépendamment du four. Vous pouvez l'utiliser comme un minuteur de cuisine et la régler à tout moment.

1. Appuyer sur la touche .

Le menu Fonctions temps s'ouvre.

2. Appuyer sur la touche et régler le temps de marche de la minuterie au moyen du sélecteur rotatif.

3. Fermer le menu Fonctions temps au moyen de la touche .

L'affichage commute à l'état précédent. Le symbole  pour la minuterie et le temps qui s'écoule s'affichent.

Après écoulement du temps

Un signal retentit. Le temps est écoulé. L'affichage est sur  00:00. Vous pouvez couper le signal prématurément au moyen de la touche .

Annuler le temps de marche

Ouvrir le menu Fonctions temps avec la touche . Appuyer sur la touche  et ramener le temps sur 00:00 au moyen du sélecteur rotatif. Fermer le menu au moyen de la touche .

Modifier le temps de marche

Ouvrir le menu Fonctions temps avec la touche . Appuyer sur la touche  et, dans les secondes suivantes, modifier le temps de marche pour la minuterie à l'aide du sélecteur rotatif. Fermer le menu au moyen de la touche .

Réglage de la durée

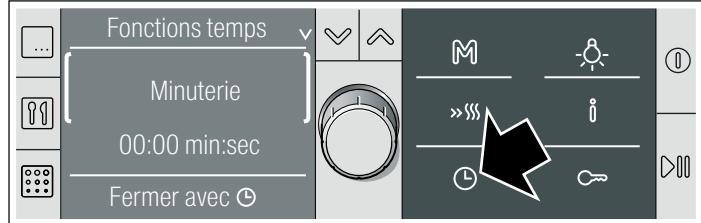
Lorsque vous réglez la durée (temps de cuisson) pour votre plat, le fonctionnement s'arrêtera automatiquement après ce temps. Le four ne chauffe plus.

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

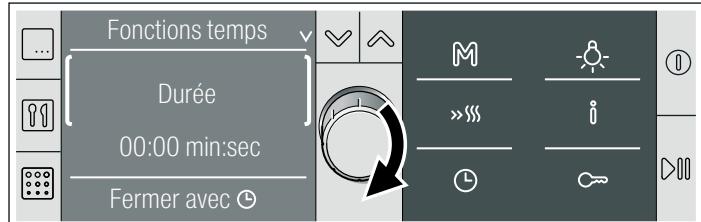
Exemple dans l'illustration : réglage Convection naturelle, 180 °C, 45 minutes

1. Appuyer sur la touche .

Le menu Fonctions temps s'ouvre.

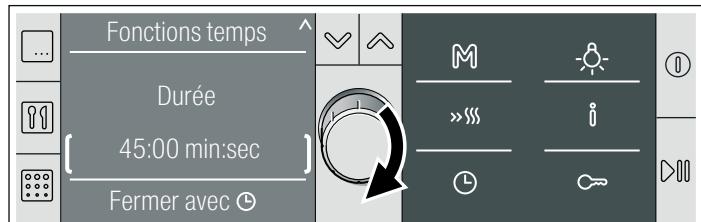


2. Commuter à la durée au moyen du sélecteur rotatif.



3. Changer de ligne au moyen de la touche .

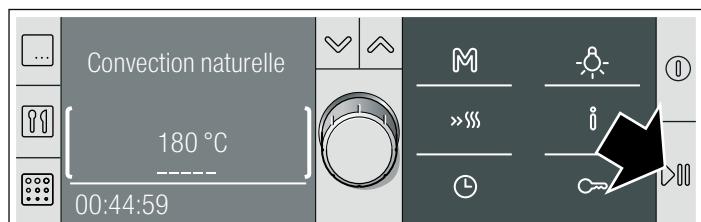
4. Régler la durée de cuisson au moyen du sélecteur rotatif.



5. Appuyer sur la touche .

Le menu Fonctions temps se ferme.

6. Lorsque le fonctionnement n'a pas encore démarré, appuyer sur la touche . La durée défile de manière visible dans la ligne d'état.



La durée est écoulée

Un signal retentit. Le four ne chauffe plus. Dans la ligne d'état, la durée est sur 00:00:00. Vous pouvez couper le signal prématurément au moyen de la touche .

Annuler la durée

Ouvrir le menu au moyen de la touche . Commuter à la durée au moyen du sélecteur rotatif, appuyer sur la touche  et régler la durée sur 00:00 au moyen du sélecteur rotatif. Fermer le menu au moyen de la touche .

Modifier la durée

Ouvrir le menu au moyen de la touche . Commuter à la durée au moyen du sélecteur rotatif, appuyer sur la touche  et modifier la durée au moyen du sélecteur rotatif. Fermer le menu au moyen de la touche .

Décaler l'heure de la fin

Veillez à ce que les aliments facilement périssables ne restent pas trop longtemps dans le compartiment de cuisson.

L'heure de la fin peut être décalée lors de

- tous les modes de cuisson et pour tous les plats des recommandations de réglage
- pour de nombreux programmes
- et pour l'autonettoyage

Exemple : Vous enfournez le plat à 9.30 h. Il demande un temps de cuisson de 45 minutes et sera prêt à 10.15 h. Mais vous désirez qu'il soit prêt à 12.45 h.

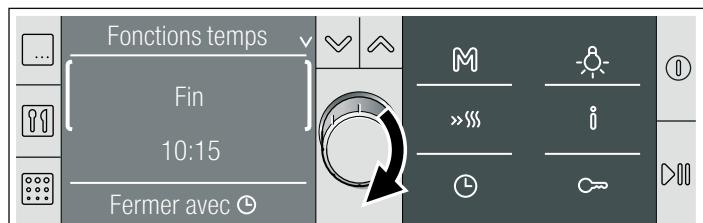
Reportez l'heure de la fin de 10.15 h à 12.45 h. Le four se met en position d'attente. Le fonctionnement démarra à 12.00 h et finira à 12.45 h.

Cette fonction est également judicieuse pour l'autonettoyage. Vous reportez le nettoyage à la nuit et pouvez utiliser le four à tout moment dans la journée.

Décaler la fin

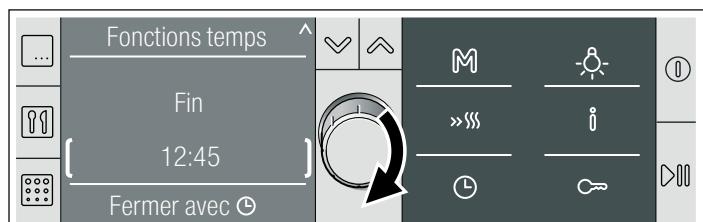
Condition : Le fonctionnement réglé n'a pas démarré. Une durée doit être réglée. Le menu Fonctions temps  est ouvert.

1. Commuter à la "Fin" au moyen du sélecteur rotatif. L'heure à laquelle le fonctionnement sera terminé est affichée dans la deuxième ligne.



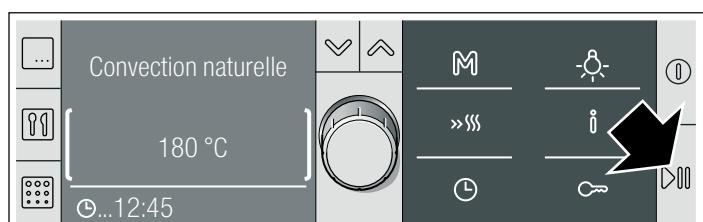
2. Appuyer sur la touche .

3. Au moyen du sélecteur rotatif, décaler la fin.



4. Fermer le menu Fonctions temps au moyen de la touche .

5. Confirmer au moyen de la touche .



Le réglage est validé. Le four est en position attente . L'heure de la fin est affichée dans la ligne d'état. Lorsque le fonctionnement démarre, la durée s'écoule visiblement dans la ligne d'état.

La durée est écoulée

Un signal retentit. Le four ne chauffe plus. Dans la ligne d'état, la durée est sur 00:00:00. Vous pouvez couper le signal prématurément au moyen de la touche .

Corriger l'heure de la fin

Cela est possible tant que le four est en position d'attente. Pour cela, ouvrir le menu au moyen de la touche .

Commuter à l'heure de la fin au moyen du sélecteur rotatif, appuyer sur la touche  et corriger l'heure de la fin au moyen du sélecteur rotatif. Fermer le menu au moyen de la touche .

Annuler l'heure de la fin

Cela est possible tant que le four est en position d'attente. Pour cela, ouvrir le menu au moyen de la touche .

Commuter à l'heure de la fin au moyen du sélecteur rotatif, appuyer sur la touche  et ramener l'heure de la fin à zéro au moyen du sélecteur rotatif jusqu'à ce que l'affichage s'éteigne. Fermer le menu au moyen de la touche .

Réglage de l'heure

Pour pouvoir régler ou modifier l'heure, le four doit être éteint.

Memory

Avec la fonction Memory vous pouvez mémoriser le réglage pour un plat et l'appeler à tout moment.

Memory est utile si vous préparez un plat assez souvent.

Enregistrer les réglages dans Memory

Vous ne pouvez pas enregistrer l'autonettoyage.

1. Régler le mode de cuisson, la température et éventuellement une durée pour le plat désiré. Ne pas démarrer. Si vous désirez mémoriser un programme : Sélectionner le programme et régler le poids. Ne pas démarrer.
2. Maintenir la touche  appuyée jusqu'à l'apparition de "Memory validée".

Le réglage mémorisé s'affiche dans la visualisation et peut être démarré à tout moment.

Mémoriser un autre réglage

Régler à nouveau et enregistrer. Les anciens réglages seront écrasés.

Réglage fonctionnement continu

Avec ce réglage, le four maintient une température entre 85 °C et 140 °C en mode Convection naturelle. Vous pouvez régler une durée de 24 à 73 heures.

Pendant ce temps, les mets dans le compartiment de cuisson restent chauds, sans devoir allumer et éteindre le four.

Démarrer le réglage Fonctionnement continu

Condition : Vous avez activé "Réglage fonction.continu oui" dans les réglages de base. Voir le chapitre *Réglages de base*.

1. Appuyer sur la touche .

Chaleur tournante 3D, 160 °C apparaît dans la visualisation comme réglage de référence.

Après une coupure de courant

Après une coupure de courant, le libellé "Régler l'heure" apparaît dans la visualisation.

1. Appuyer sur la touche  et régler l'heure actuelle au moyen du sélecteur rotatif.
 2. Appuyer sur la touche .
- L'heure est validée.
- ## Modifier l'heure
- Exemple : Modifier l'heure de l'heure d'été à l'heure d'hiver.
1. Appuyer sur la touche .
 2. Commuter à l'heure au moyen du sélecteur rotatif.
 3. Appuyer sur la touche  et modifier l'heure au moyen du sélecteur rotatif.
 4. Appuyer sur la touche .
- Le menu Fonctions temps se ferme. L'heure est modifiée.

Masquer l'heure

Lorsque le four est éteint, l'heure actuelle apparaît dans l'affichage. Vous pouvez masquer l'heure. Pour cela, consultez le chapitre *Réglages de base*.

Démarrer Memory

Vous pouvez démarrer à tout moment les réglages mémorisés pour votre plat.

1. Appuyer brièvement sur la touche .
- Les réglages enregistrés seront affichés. Si "Emplace.mémoire vide" apparaît, aucun réglage n'est mémorisé. Vous ne pouvez pas démarrer Memory.
- Enregistrez d'abord le réglage désiré, comme décrit sous Enregistrer Memory.
2. Appuyer sur la touche .
- Le réglage Memory démarre.

Modifier les réglages

Cela est possible à tout moment. Au prochain démarrage de Memory, le réglage initial mémorisé réapparaît.

2. Tourner le sélecteur rotatif à gauche sur Réglage fonction.continu.
 3. Commuter à la température au moyen de la touche  et régler la température désirée au moyen du sélecteur rotatif.
 4. Ouvrir le menu Fonctions temps avec la touche  et passer à la durée au moyen du sélecteur rotatif.
 - Le réglage de référence 27:00 heures apparaît.
 5. Appuyer sur la touche .
 6. Avec le sélecteur rotatif, régler la durée désirée.
 7. Appuyer sur la touche .
- Le réglage Fonctionnement continu démarre. La durée défile de manière visible dans la ligne d'état.

La durée est écoulée

Le four ne chauffe plus.

Différer l'heure de la fin

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

Annuler le réglage Fonctionnement continu

Maintenir la touche  appuyée jusqu'à l'apparition de Chaleur tournante 3D, 160 °C. Vous pouvez procéder à un nouveau réglage.

Sécurité-enfants

Le four est équipé d'une sécurité-enfants, afin que les enfants ne puissent pas le mettre en marche involontairement ou modifier un fonctionnement en cours.

Activer la sécurité-enfants

Maintenir la touche  appuyée jusqu'à ce que le symbole  apparaisse. Ceci demande env. 4 secondes. Le bandeau de commande est verrouillé.

Verrouiller la porte du four

Vous pouvez modifier les réglages de base de telle manière que la porte du four se verrouille en plus. Pour la procédure, consultez le chapitre *Réglages de base*. La porte du four se verrouille lorsque la température dans le compartiment de

cuisson atteint env. 50 °C. Le symbole  apparaît. Si le four est éteint, la porte du four se verrouille dès que vous activez la sécurité-enfants.

Supprimer le verrouillage

Maintenir la touche  appuyée jusqu'à ce que le symbole  s'éteigne. Vous pouvez régler à nouveau.

Remarque : Même si la sécurité-enfants est activée, vous pouvez éteindre le four au moyen de ① ou en appuyant longtemps sur la touche , régler la minuterie et désactiver le signal sonore.

Réglages de base

Votre appareil possède différents réglages de base que vous pouvez adapter à tout moment à vos besoins.

Remarque : Dans le tableau vous trouverez tous les réglages de base et les possibilités de modification correspondantes.

Selon l'équipement de votre appareil, seuls les réglages de base correspondant à votre appareil seront affichés dans la visualisation.

Réglage de base	Possibilités	Explication
Selection langue : deutsch	29 autres langues sont disponibles	Langue pour les textes affichés
Durée du signal : moyenne	moyenne = 2 minutes courte = 10 secondes longue = 5 minutes	Temps durant lequel le signal retentira après écoulement d'une durée
Sonorité des touches : Off	On Off	Signal sonore de confirmation lors de la pression d'une touche
Luminosité de l'affichage : Jour moyenne Nuit	Jour moyenne Nuit	Eclairage de l'affichage
Contraste : - 000●000 +	p.ex. plus fort - 0000●00 +	Contraste de l'affichage
Affichage heure : On	On Off*	Affichage de l'heure lorsque le four est éteint * L'heure apparaît tant que la chaleur résiduelle est affichée.
Lampe du four lors fonction : On	On Off	Eclairage dans le compartiment de cuisson
Continuer fonct. apr.fermet.porte : Automatique	Automatique Off*	Manière de la poursuite du fonctionnement après l'ouverture et la refermeture de la porte du four. *Continuer le fonctionnement avec 
Verrouiller porte si séc.-enfants : non	non oui	Verrouillage de la porte du four si la sécurité-enfants est activée.
Régl. individuel : - 000●000 +	p.ex. résultat de cuisson toujours plus intensif - 0000●00 +	Modifier le résultat de cuisson de tous les programmes des programmes automatiques vers la droite = plus intensif vers la gauche = plus faible
Affichage Descript.boutons : On	On Off	L'affichage d'entrée apparaît après la mise en service du four

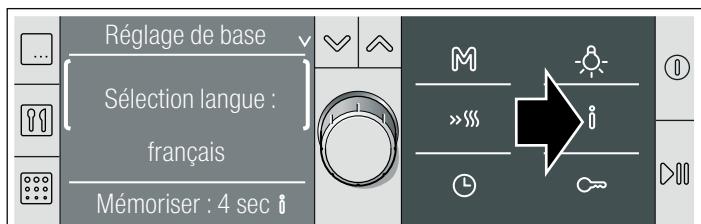
Réglage de base	Possibilités	Explication
Chaleur tournante 3D Référence : 160 °C	de 30 à max. 275 °C	Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson
Convection naturelle Référence : 160 °C	de 30 à max. 300 °C	Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson
CuissonHydro Référence : 160 °C	de 30 à max. 300 °C	Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson
Position Pizza Référence : 200 °C	de 30 à max. 275 °C	Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson
Chaleur intense Référence : 190 °C	de 30 à max. 300 °C	Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson
Chaleur de sole Référence : 150 °C	de 30 à max. 300 °C	Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson
Gril air pulsé Référence : 190 °C	de 30 à max. 300 °C	Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson
Gril, grande surface Référence : puissant	puissant moyenne faible	Modifier durablement la position de référence pour le mode de cuisson
Gril + tournebroche Référence : 250 °C	de 30 à max. 300 °C	Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson
Gril, petite surface Référence : puissant	puissant moyenne faible	Modifier durablement la position de référence pour le mode de cuisson
Basse température Référence : 80 °C	de 70 à max. 90 °C	Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson
Décongélation Référence : 30 °C	de 30 à max. 60 °C	Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson
Préchauffage Référence : 50 °C	de 30 à max. 70 °C	Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson
Maintien au chaud Référence : 70 °C	de 60 à max. 100 °C	Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson
Durée poursuite ventilateur : moyenne	courte moyenne longue très longue	Longueur de la durée de poursuite du ventilateur.
Système de nettoyage : non	non oui	Réglage si l'appareil est équipé d'une voûte et de parois latérales autonettoyantes = système de nettoyage
Rail télescopique : non	non oui	Réglage si l'appareil est équipé de rails télescopiques.
Réglage fonction.continu : non	non oui	Voir le chapitre Réglage fonctionnement continu
Restaurer les réglages usine : non	non oui	Remettre toutes les modifications aux réglages de base

Modifier les réglages de base

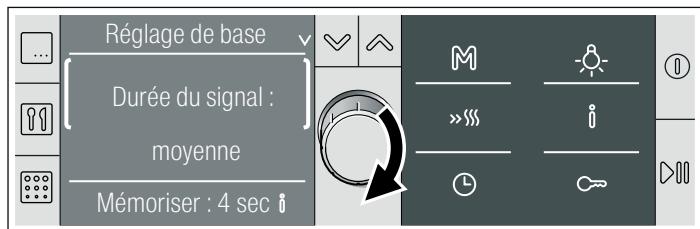
Condition : Le four doit être éteint.

Exemple dans l'illustration : Modifier le réglage de base Durée du signal de moyenne à courte.

1. Maintenir la touche **i** appuyée env. 4 secondes, jusqu'à l'apparition du libellé "Réglages base" et du premier réglage de base "Sélection langue".

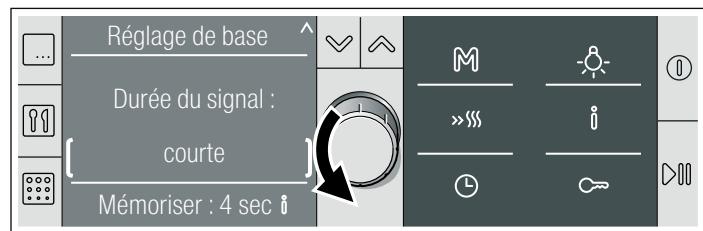


2. Avec le sélecteur rotatif, sélectionner le réglage de base désiré.



3. Commuter à la ligne suivante au moyen de la touche .

4. Modifier le réglage de base au moyen du sélecteur rotatif.



5. Vous pouvez maintenant modifier d'autres réglages de base. Pour cela, changer de ligne au moyen de la touche et régler comme décrit sous le point 2 à 4.

6. Maintenir la touche appuyée jusqu'à ce que l'heure apparaisse. Cela demande environ quatre secondes. Toutes les modifications sont mémorisées.

Annuler

Appuyer sur la touche . Les modifications ne sont pas mémorisées.

Arrêt automatique

Votre four est doté d'une fonction de coupure automatique. Elle s'active si aucune durée n'est réglée et les réglages n'ont pas été modifiés pendant une longue durée. Le moment où cette coupure est activée dépend de la température réglée ou de la position gril.

Coupure active

Le texte "Arrêt automatique" apparaît dans l'affichage. Le

fonctionnement est interrompu. Pour effacer le texte, appuyez sur une touche quelconque. Vous pouvez procéder à un nouveau réglage.

Remarque : Si vous avez réglé une durée, le four ne chauffe plus après écoulement de la durée. La fonction de coupure automatique n'est pas nécessaire.

Autonettoyage

Lors de l'autonettoyage, le four chauffe jusqu'à environ 500 °C. Les résidus provenant du rôtissage, des grillades ou de la cuisson de pâtisseries seront ainsi calcinés et vous devez seulement essuyer les cendres dans le compartiment de cuisson.

Vous pouvez choisir parmi trois puissances de nettoyage.

Position	Degré de nettoyage	Durée
1	économique	environ 1 heure, 15 minutes
2	moyenne	environ 1 heure, 30 minutes
3	intensif	environ 2 heures

Plus les salissures sont importantes et anciennes, plus la puissance de nettoyage doit être élevée. Il suffit de nettoyer le compartiment de cuisson tous les deux à trois mois. Vous pouvez également le nettoyer plus souvent si cela s'avère nécessaire. Un nettoyage ne consomme qu'environ 2,5 - 4,7 kWh.

Recommandations importantes

Pour votre sécurité, la porte du four se verrouille automatiquement. Vous pouvez seulement rouvrir la porte du four, lorsque le compartiment de cuisson a un peu refroidi et le symbole de serrure pour le verrouillage est éteint. N'essayez pas de déplacer le crochet à la main.

N'essayez pas d'ouvrir la porte du four une fois l'autonettoyage enclenché. Vous risquez d'interrompre le nettoyage.

La lampe située dans le compartiment de cuisson n'est pas allumée pendant l'autonettoyage.

Risque d'incendie !

L'extérieur du four devient très chaud. Veillez à ce que le devant du four reste dégagé. Ne jamais accrocher des objets inflammables sur la poignée de la porte, p.ex. un torchon à vaisselle. Eloignez les enfants.

Avant l'autonettoyage

Le compartiment de cuisson doit être vide. Enlevez les accessoires, les récipients et les supports du compartiment de cuisson. Pour savoir comment décrocher les supports, consultez le chapitre *Entretien et nettoyage*.

Nettoyez la porte et les bords du compartiment de cuisson au niveau du joint. Ne pas nettoyer le joint.

Risque d'incendie !

Les résidus alimentaires, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer. Essuyez avec un chiffon humide le compartiment de cuisson et les accessoires que vous nettoyez avec l'autonettoyage.

Nettoyage des accessoires avec l'autonettoyage

Les supports sont inappropriés pour l'autonettoyage. Retirez-les du compartiment de cuisson. Si vous désirez nettoyer des accessoires avec l'autonettoyage, vous pouvez vous procurer des supports d'accessoires auprès du service après-vente. Ils vous permettront de nettoyer des accessoires émaillés, p.ex. la lèchefrite, sans revêtement anti-adhérent, avec l'autonettoyage. Nettoyer toujours un accessoire à la fois avec l'autonettoyage.

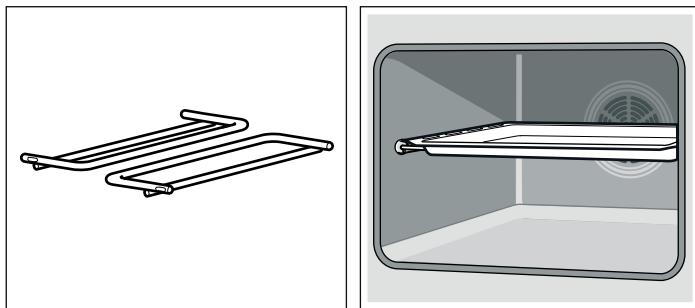
Des accessoires non émaillés, p.ex. la grille, sont inappropriés pour l'autonettoyage. Retirez-les du compartiment de cuisson.

⚠ Risque de préjudice sérieux pour la santé !!

Ne jamais nettoyer les plaques et moules à revêtement anti-adhérent avec le nettoyage du four. La forte chaleur détruit le revêtement anti-adhérent et il y a production de gaz toxiques.

Vous pouvez vous procurer les supports d'accessoires auprès du service après-vente ou sur Internet sous la référence 466546.

Les supports d'accessoires s'enfichent à gauche et à droite.



Régler la position de nettoyage

1. Appuyer sur la touche .

Position de nettoyage 3 apparaît comme réglage de référence. Vous pouvez démarrer immédiatement l'autonettoyage avec la touche .

Si vous désirez modifier la puissance de nettoyage :

2. Sélectionner la position de nettoyage désirée au moyen du sélecteur rotatif.

3. Démarrer le nettoyage au moyen de la touche .

La porte du four se verrouille peu de temps après le démarrage. Le symbole  pour le verrouillage s'allume.

A la fin du nettoyage

Le four ne chauffe plus. Dans la ligne d'état, la durée est sur 00:00:00. La porte du four peut uniquement être réouverte lorsque le symbole  est éteint.

Annuler le nettoyage

Eteindre le four au moyen de . Tant que le symbole  est allumé, la porte du four est verrouillée.

Corriger la position de nettoyage

Après la mise en marche, la position de nettoyage ne peut plus être modifiée.

Le nettoyage doit se dérouler la nuit

Afin que vous puissiez utiliser le four dans la journée, reportez la fin du nettoyage à la nuit. Voir le chapitre *Fonctions de temps*. Différer la fin.

Après l'autonettoyage

Lorsque le compartiment de cuisson est refroidi, essuyez les cendres restantes dans le compartiment de cuisson avec un chiffon humide.

Entretien et nettoyage

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

Remarques

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

Nettoyants

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

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

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

Niveau	Nettoyants
Façade du four	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyant pour vitres ni de racloirs à verre.
Inox	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Eliminer immédiatement les dépôts calcaires, de graisse, de féculle et de blanc d'oeuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures. Auprès du service après-vente et dans le commerce spécialisé, vous pouvez vous procurer des produits d'entretien spéciaux pour inox qui sont appropriés pour des surfaces chaudes. Appliquer avec un chiffon doux une pellicule mince de produit d'entretien.
Vitres du four	Nettoyant pour vitres : Nettoyer avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de racloir à verre.
Recouvrement de la porte	Nettoyant pour inox (en vente au service après-vente ou dans le commerce spécialisé) : Respecter les indications des fabricants.

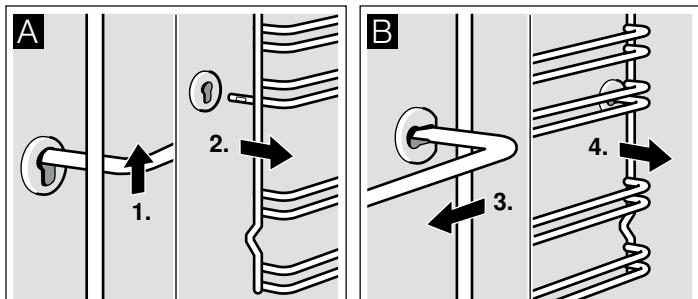
Niveau	Nettoyants
Compartiment de cuisson	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau au vinaigre : Nettoyer avec une lavette. En cas d'enrassement important, utiliser une spirale à récurer en inox ou un produit de nettoyage pour four. L'utiliser uniquement dans le compartiment de cuisson froid. Utiliser de préférence l'autonettoyage. Pour cela, respecter le chapitre <i>Autonettoyage</i> !
Cache en verre de la lampe du four	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette.
Supports	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.
Rails télescopiques	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette ou une brosse. Ne pas les mettre à tremper, ne pas les nettoyer au lave-vaisselle ni avec l'autonettoyage. Cela endommage les rails et ils se bloquent.
Accessoire	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.

Décrocher et accrocher les supports

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

Décrocher les supports

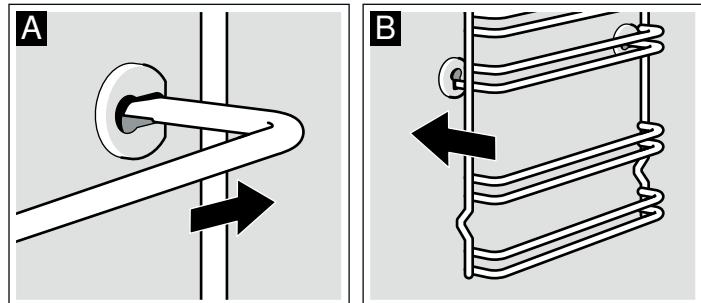
1. Lever le support à l'avant vers le haut
2. et le décrocher (fig. A).
3. Tirer ensuite tout le support vers l'avant
4. et le retirer (fig. B).



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

Accrocher les supports

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

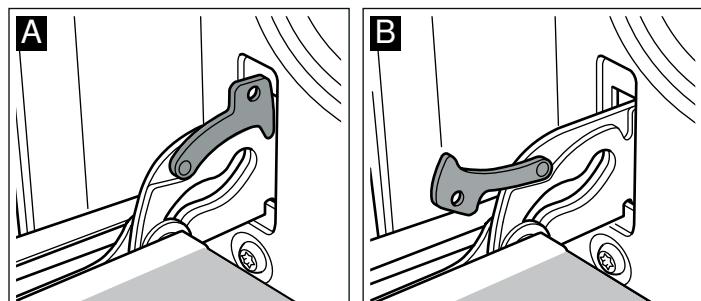


Les supports s'adaptent à droite et à gauche. La courbure doit toujours être en bas.

Décrocher et accrocher la porte du four

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

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

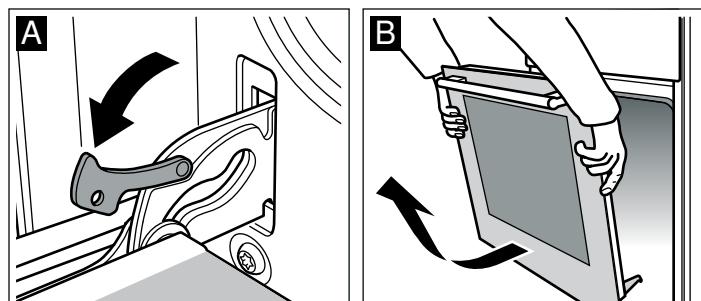


⚠ Risque de blessure !

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

Décrocher la porte

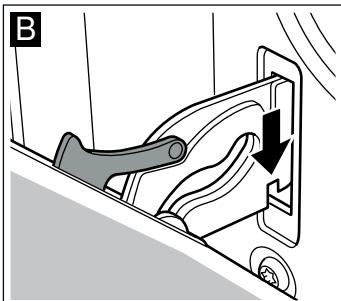
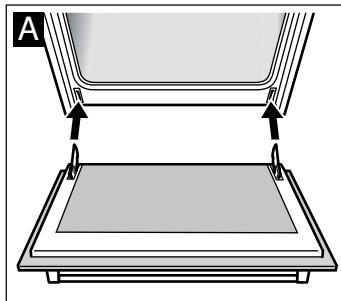
1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Ouvrir les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite (fig. A).
3. Fermer la porte du four jusqu'en butée. Avec les deux mains, la tenir à gauche et à droite. La refermer un peu plus et la retirer (fig. B).



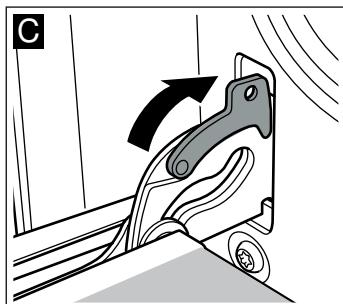
Accrocher la porte

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

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



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



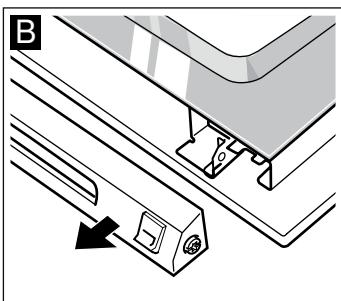
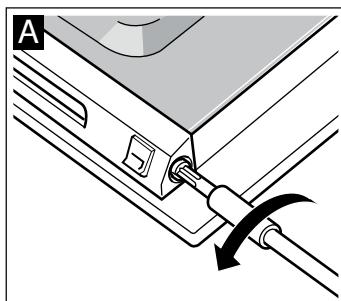
⚠ Risque de blessure !

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

Enlever le recouvrement de la porte

Le recouvrement sur la porte du four peut se décolorer. Pour nettoyer correctement, vous pouvez enlever le recouvrement.

1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Dévisser le recouvrement sur la porte du four. A cet effet, dévisser les vis à gauche et à droite (fig. A).
3. Enlever le recouvrement (fig. B).



Veillez à ne pas fermer la porte du four tant que le recouvrement est enlevé. La vitre intérieure peut être endommagée.

Nettoyer le recouvrement avec un nettoyant pour inox.

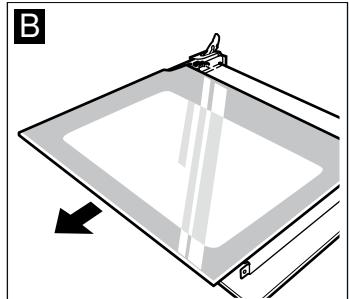
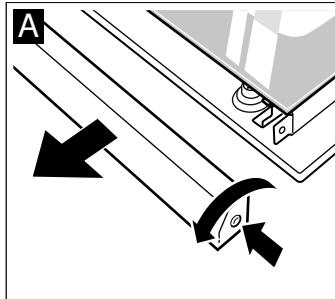
4. Reposer le recouvrement et le fixer.
5. Fermer la porte du four.

Dépose et pose des vitres de la porte

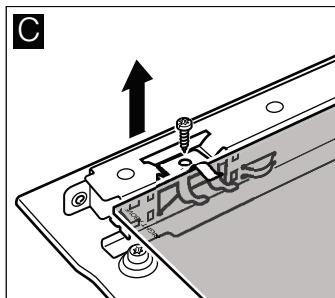
Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez déposer les vitres de la porte du four.

Dépose

1. Décrocher la porte du four et la placer sur un chiffon, la poignée vers le bas.
2. Dévisser le recouvrement en haut à la porte du four. A cet effet, dévisser les vis à gauche et à droite (fig. A).
3. Soulever la vitre supérieure et la retirer (fig. B).



4. Dévisser les crochets à droite et à gauche. Lever la vitre et retirer les fixations de la vitre (fig. C). Enlever la vitre.



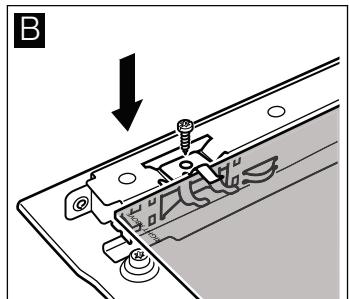
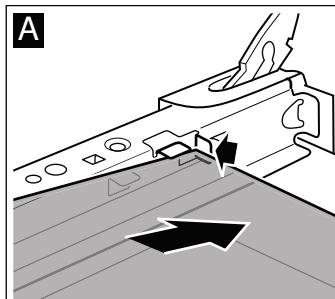
Nettoyez les vitres avec un nettoyeur pour vitres et un chiffon doux.

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

Pose

Lors de la pose, veillez à ce que l'inscription "Right above" en bas à gauche soit orientée la tête en bas.

1. Engager la vitre vers l'arrière en l'inclinant (fig. A).
2. Fixer les crochets sur la vitre à droite et à gauche, aligner de sorte que les ressorts se trouvent au-dessus du trou de vissage et visser (fig. B).



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

Réutilisez le four seulement si les vitres sont correctement installées.

Pannes et dépannage

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

Tableau de dérangements

Si un jour, le résultat de cuisson d'un plat n'est pas optimal, consultez le chapitre *Testés pour vous dans notre laboratoire*.

Panne	Cause possible	Remarque/Remède
L'appareil ne fonctionne pas.	Fusible défectueux	Vérifiez dans le boîtier à fusibles si le fusible est en bon état.
Le texte "Régler l'heure" apparaît dans la visualisation. L'heure n'est pas actuelle.	Coupure de courant	Réglez l'heure actuelle à l'aide du sélecteur rotatif et appuyez sur la touche  .
La porte du four refuse de s'ouvrir. Le texte "Régler l'heure" est affiché dans la visualisation. L'heure affichée n'est pas actuelle.	Coupure de courant pendant l'autonettoyage.	Réglez l'heure actuelle à l'aide du sélecteur rotatif et appuyez sur la touche  .
Le four ne chauffe pas ou le mode de cuisson choisi ne peut pas être réglé.	Mode de cuisson non reconnu.	Réglez à nouveau.
Le four ne chauffe pas. Le texte "Démo" est affiché dans la visualisation.	Le four est en mode démonstration.	Coupez le fusible dans le boîtier à fusibles et réenclenchez-le après env. 20 secondes. Dans les 2 minutes suivantes, maintenir la touche  appuyée pendant quatre secondes, jusqu'à ce que le texte "Démo" s'éteigne
"Arrêt automatique" apparaît dans la visualisation.	L'arrêt automatique s'est activé. Le four s'éteint.	Appuyez sur n'importe quelle touche. Le texte s'efface. Vous pouvez régler à nouveau.

Messages d'erreur accompagnés de E

Si un message d'erreur accompagné d'un E apparaît dans l'affichage, appuyez sur la touche .

Cela supprime le message d'erreur. Eventuellement vous devez ensuite régler l'heure à nouveau. Si l'erreur réapparaît, appelez le service après-vente.

En cas de messages d'erreur suivants, vous pouvez y remédier vous-même.

Message d'erreur	Cause possible	Remarque/Remède
E011	Une touche a été pressée trop longtemps ou est bloquée.	Appuyez sur toutes les touches, l'une après l'autre. Vérifiez si les touches sont propres. Si le message d'erreur ne disparaît pas, appelez le service après-vente.
E115	La température dans le compartiment de cuisson est trop haute.	La porte du four se verrouille. Attendez que le compartiment de cuisson soit refroidi. Vous effacez le message d'erreur au moyen de la touche  .

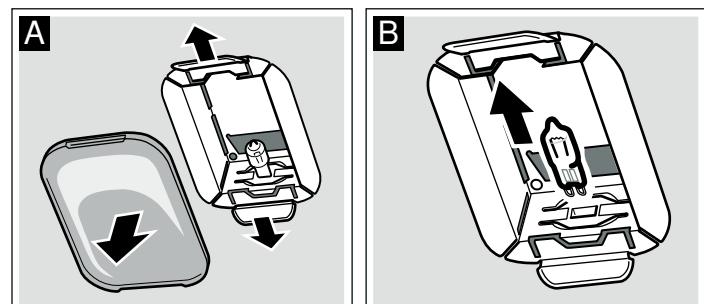
Changer la lampe du four au plafond

Si l'ampoule du four a grillé, vous devez la changer. Des ampoules halogènes de 230V, 25 W, résistantes aux températures élevées, sont en vente dans le commerce spécialisé ou auprès du service après-vente. Saisissez l'ampoule halogène avec un chiffon sec. Cela prolonge la durée de vie de l'ampoule. Utilisez exclusivement ces ampoules.

Risque de choc électrique !

Couper le fusible dans la boîte à fusibles.

1. Etaler un torchon à vaisselle dans le four froid, afin d'éviter des dégâts.
2. Enlever le cache en verre. Pour ce faire, pousser les languettes métalliques vers le côté avec le pouce (fig. A).
3. Retirer l'ampoule - ne pas la tourner (fig. B). Introduire une ampoule neuve, tout en veillant à la position des tiges-contacts. Pousser l'ampoule à fond.



4. Remettre en place le cache en verre. Ce faisant, l'insérer d'un côté et l'appuyer fermement de l'autre côté. Le verre s'encliquete.
5. Enlever le torchon et armer le fusible.

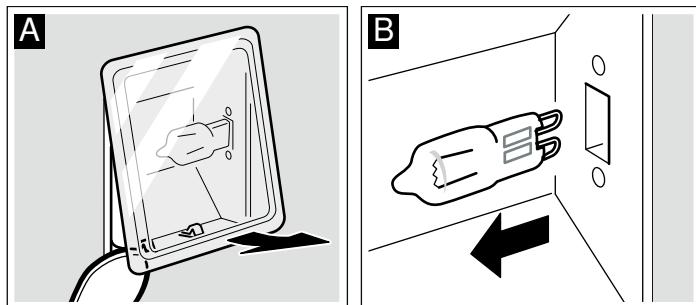
Remplacement de la lampe gauche du four

Si l'ampoule du four a grillé, vous devez la changer. Des ampoules halogènes de 230V, 25 W, résistantes aux températures élevées, sont en vente dans le commerce spécialisé ou auprès du service après-vente. Saisissez l'ampoule halogène avec un chiffon sec. Cela prolonge la durée de vie de l'ampoule. Utilisez exclusivement ces ampoules.

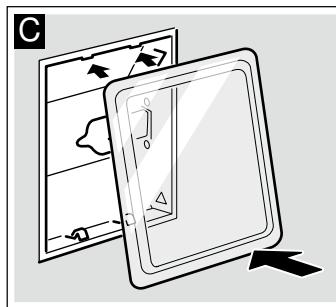
⚠ Risque de choc électrique !

Couper le fusible dans la boîte à fusibles.

1. Etaler un torchon à vaisselle dans le four froid, afin d'éviter des dégâts.
2. Enlever le cache en verre. Pour ce faire, ouvrir le cache en verre avec la main par le bas (fig. A). Si le cache en verre s'enlève difficilement, utiliser une cuillère comme aide.
3. Retirer l'ampoule - ne pas la tourner (fig. B). Introduire une ampoule neuve, tout en veillant à la position des tiges-contacts. Pousser l'ampoule à fond.



4. Remettre en place le cache en verre. Veiller à ce que le bombage dans le verre soit à droite. Appliquer le verre en haut et l'appuyer fortement en bas (fig. C). Le verre s'encliquete



5. Enlever le torchon et armer le fusible.

Cache en verre

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

Service après-vente

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

Numéros de produit E et de fabrication FD

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

N° E

N° FD

Service après-vente ☎

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

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

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

B 070 222 141
FR 01 40 10 11 00
CH 0848 840 040

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

Conseils concernant l'énergie et l'environnement

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

Economiser de l'énergie

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

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

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

Elimination écologique

Eliminez l'emballage en respectant l'environnement.



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

Programmes automatiques

Avec les programmes automatiques vous réussirez facilement des plats braisés raffinés, des rôtis fondants et des ragoûts et potées succulents. Vous n'avez pas besoin de retourner le mets et de l'arroser et le compartiment de cuisson reste propre.

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

Récipient

Les programmes automatiques sont uniquement appropriés pour le rôtissage dans un récipient fermé, sauf en cas de rôti de jambon gratiné. Utilisez uniquement des récipients avec un couvercle qui ferme bien. Respectez aussi les indications du fabricant du récipient.

Récipients appropriés

Nous recommandons des récipients résistant à la chaleur (jusqu'à 300 °C) en verre ou en vitrocéramique. Les cocottes en inox ne conviennent que sous réserve. La surface brillante reflète fortement le rayonnement thermique. Le mets doré moins et la viande est moins cuite. Si vous utilisez une cocotte en acier inox, enlevez le couvercle après la fin du programme. Passez la viande encore 8 à 10 minutes sous le gril avec la position gril. Si vous utilisez des cocottes en acier émaillé, en fonte d'acier ou en aluminium moulé, le mets brunit davantage. Ajoutez un peu plus de liquide.

Récipients inappropriés

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

Taille des récipients

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

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

Préparation du mets

Utilisez de la viande fraîche ou surgelée. Nous recommandons de la viande fraîche ayant la température du réfrigérateur.

Choisissez un récipient approprié.

Pesez la viande, la volaille ou le poisson frais ou surgelés. Des indications précises figurent dans les tableaux correspondants. Vous avez besoin de connaître le poids pour le réglage.

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

De nombreux mets nécessitent l'ajout de liquide. Le liquide ajouté dans le récipient doit recouvrir le fond à une hauteur d'env. 1/2 cm. Si dans le tableau est indiqué "un peu" de liquide, alors 2-3 cuillerées à soupe sont généralement suffisantes. S'il est indiqué "oui" pour le liquide, vous pouvez ajouter plus. Respectez les indications précédant les tableaux et dans les tableaux.

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

En cas de certains mets il n'est pas possible de différer l'heure de la fin. Ces mets sont marqués par une astérisque *.

Mettez le récipient toujours dans le compartiment de cuisson froid.

Programmes

Volaille

Placez la volaille dans la cocotte, le côté blanc vers le haut. Les volailles farcies ne sont pas appropriées.

En cas de plusieurs cuisses de volaille, réglez le poids de la cuisse la plus lourde. Les cuisses doivent être à peu près de poids égal.

Exemple : 3 cuisses de poulet de 300 g, 320 g et de 400 g. Réglez 400 g.

Si vous voulez préparer dans une cocotte deux poulets de poids égal, réglez comme pour les cuisses le poids du poulet le plus lourd.

En cas de blanc de dinde, ajoutez suffisamment d'eau afin qu'il reste juteux.

Programmes	Fourchette de poids en kg	Ajouter du liquide	Poids de réglage
Volaille			
Poulet, frais*	0,7-2,0	non	Poids de la viande
Pouarde, fraîche*	1,4-2,3	non	Poids de la viande

Programmes	Fourchette de poids en kg	Ajouter du liquide	Poids de réglage
Canard, frais*	1,6-2,7	non	Poids de la viande
Oie, fraîche*	2,5-3,5	non	Poids de la viande
Dindonneau, frais*	2,5-3,5	non	Poids de la viande
Blanc de dinde, frais*	0,5-2,5	beaucoup	Poids de la viande
Cuisses, fraîches	0,3-1,5	non	Poids de la cuisse la plus lourde
p.ex. cuisses de poulet, de canard, d'oie, de dindonneau			
Cuisses, surgelées*	0,3-1,5	non	Poids de la cuisse la plus lourde
p.ex. cuisses de poulet, de canard, d'oie, de dindonneau			

Viande

Ajoutez dans le récipient la quantité de liquide indiquée.

Boeuf

Pour du rôti à braiser, ajoutez assez de liquide. Vous pouvez également utiliser la marinade.

Programmes	Fourchette de poids en kg	Ajouter du liquide	Poids de réglage
Boeuf			
Rôti à braiser, frais	0,5-3,0	oui	Poids de la viande
p.ex. entrecôte, macreuse, paleron, rôti mariné			
Rôti à braiser, surgelé*	0,5-2,0	oui	Poids de la viande
p.ex. entrecôte, macreuse, paleron			
Rosbif, frais, médium	0,5-2,5	non	Poids de la viande
p.ex. filet			
Rosbif, frais, saignant	0,5-2,5	non	Poids de la viande
p.ex. filet			
Rosbif, surgelé, bien cuit*	0,5-2,0	non	Poids de la viande
p.ex. filet			
Rôti de viande hachée*	0,3-3,0	non	Poids total
Pot-au-feu, frais	0,5-2,5	beaucoup	Poids de la viande

Veau

En cas d'osso-buco, mettre une grande quantité de légumes

(céleri, tomates, carottes) dans le récipient et répartir la viande dessus. Ajouter du liquide (bouillon) selon les besoins.

Programmes	Fourchette de poids en kg	Ajouter du liquide	Poids de réglage
Veau			
Rôti, frais, maigre	0,5-3,0	oui	Poids de la viande
p.ex. noix, noix pâtissière			
Rôti, frais, persillé	0,5-3,0	un peu	Poids de la viande
p.ex. échine, collier			
Rôti, surgelé, maigre*	0,5-2,0	oui	Poids de la viande
p.ex. noix, noix pâtissière			
Rôti, surgelé, persillé*	0,5-2,0	un peu	Poids de la viande
p.ex. échine, collier			
Jarret avec os, frais	0,5-2,5	oui	Poids de la viande
Osso buco	0,5-3,5	oui	Poids de la viande
p.ex. rouelles de jarret avec des légumes			

Porc

En cas de viande non désossée, placez-la dans la cocotte, côté os vers le bas.

En cas de rôti avec croûte, placez-le dans le récipient, côté croûte vers le haut. Avant la cuisson, incisez la couenne en losanges, sans endommager la chair.

En cas de rôti de jambon, placez-le dans le récipient, côté gras vers le haut. Gratiner le rôti de jambon dans le récipient ouvert.

En cas de rôtis, réglez le poids de la viande, en cas de rôtis roulés et de rôtis de viande hachée le poids total.

Programmes	Fourchette de poids en kg	Ajouter du liquide	Poids de réglage
Porc			
Rôti d'échine, frais, sans os	0,5-3,0	oui	Poids de la viande
Rôti d'échine, frais, avec os	0,5-3,0	oui	Poids de la viande
Rôti d'échine, surgelé, sans os*	0,5-2,0	oui	Poids de la viande
Rôti d'échine, surgelé, avec os*	0,5-2,0	oui	Poids de la viande
Rôti de carré de porc, frais, avec os	0,5-3,0	oui	Poids de la viande
Rôti de longe, frais	0,5-2,5	oui	Poids de la viande
Rôti roulé, frais	0,5-3,0	oui	Poids total
Rôti avec croûte, frais p.ex. poitrine	0,5-3,0	non	Poids de la viande
Rôti avec croûte, frais p.ex. épaule	0,5-3,0	non	Poids de la viande
Rôti de viande hachée*	0,3-3,0	non	Poids total
Kassler avec os, frais	0,5-3,0	oui	Poids de la viande
Rôti de jambon, frais, saumuré, cuire	1,0-4,0	un peu	Poids de la viande
Rôti de jambon, frais, saumuré, gratiner*	1,0-4,0	non	Poids de la viande

Agneau et mouton

Pour les rôtis et les cuisses, réglez le poids de la viande, pour les rôtis de viande hachée le poids total.

Programmes	Fourchette de poids en kg	Ajouter du liquide	Poids de réglage
Agneau			
Gigot, frais, sans os, bien cuit	0,5-2,5	un peu	Poids de la viande
Gigot, frais, sans os, médium	0,5-2,5	non	Poids de la viande
Gigot, frais, avec os, bien cuit	0,5-2,5	un peu	Poids de la viande
Gigot, surgelé, sans os, bien cuit*	0,5-2,0	un peu	Poids de la viande
Gigot, surgelé, sans os, médium*	0,5-2,0	non	Poids de la viande
Gigot, surgelé, avec os, bien cuit*	0,5-2,0	un peu	Poids de la viande
Rôti de viande hachée*	0,3-3,0	non	Poids total

Programmes	Fourchette de poids en kg	Ajouter du liquide	Poids de réglage
Mouton			
Rôti de mouton, frais p.ex. épaule	0,5-3,0	oui	Poids de la viande
Rôti de mouton, surgelé* p.ex. épaule	0,5-2,0	oui	Poids de la viande

Gibier

Vous pouvez barder du gibier de lard, la viande restera plus juteuse, mais dore moins. Pour plus de saveur, vous pouvez marinier le gibier avant la cuisson dans du babeurre, du vin ou du vinaigre et le placer la nuit au frigo.

Si vous faites cuire plusieurs cuisses de lièvre, réglez le poids de la cuisse la plus lourde.

Vous pouvez faire cuire du lapin découpé au préalable. Réglez le poids total.

Programmes	Fourchette de poids en kg	Ajouter du liquide	Poids de réglage
Gibier			
Rôti de cerf, frais p.ex. épaule, poitrine	0,5-3,0	oui	Poids de la viande
Rôti de cerf, surgelé* p.ex. épaule, poitrine	0,5-2,0	oui	Poids de la viande
Cuisson de chevreuil, frais, sans os	0,5-3,0	oui	Poids de la viande
Cuisson de chevreuil, surgelé*, sans os	0,5-2,0	oui	Poids de la viande
Cuisse de lièvre, fraîche, avec os	0,3-0,6	oui	Poids de la cuisse la plus lourde

Programmes	Fourchette de poids en kg	Ajouter du liquide	Poids de réglage
Cuisse de lièvre, surgelée*, avec os	0,3-0,6	oui	Poids de la cuisse la plus lourde
Rôti de sanglier, frais p.ex. épaule, poitrine	0,5-3,0	oui	Poids de la viande
Rôti de sanglier, surgelé* p.ex. épaule, poitrine	0,5-2,0	oui	Poids de la viande
Lapin, frais	0,5-3,0	oui	Poids de la viande

Poisson

Nettoyer, acidifier et saler le poisson comme à l'habitude.
Pour du poisson étuvé : ajouter du liquide dans le récipient, p.ex. du vin ou du jus de citron, à une hauteur d'un 1/2 cm.
Pour du poisson rôti : fariner le poisson et le badigeonner de beurre fondu.

En cas de poisson entier, placez-le de préférence en position "à la nage" dans le récipient. A savoir, la nageoire dorsale orientée vers le haut. Pour stabiliser le poisson, placez dans son ventre une pomme de terre entamée ou un petit récipient résistant à la chaleur.

En cas de plusieurs poissons, réglez le poids total. Les poissons doivent toutefois être à peu près de la même taille ou de poids égal. Exemple : Deux truites de 0,6 kg et de 0,5 kg. Réglez 1,1 kg.

Programmes	Fourchette de poids en kg	Ajouter du liquide	Poids de réglage
Poisson			
Truite, fraîche, à l'étuvée*	0,3-1,5	oui	Poids total
Truite, fraîche, rôtir*	0,3-1,5	non	Poids total
Sandre, frais, à l'étuvée*	0,5-2,0	oui	Poids total
Sandre, frais, rôtir*	0,5-2,0	non	Poids total
Cabillaud, frais, à l'étuvée*	0,5-2,0	oui	Poids total
Cabillaud, frais, rôtir*	0,5-2,0	non	Poids total
Carpe, fraîche, à l'étuvée*	0,8-2,0	oui	Poids total
Carpe, fraîche, rôtir*	0,8-2,0	non	Poids total

Rôti de viande hachée

Utilisez de la viande hachée fraîche.

Réglez le poids total du rôti de viande hachée.

Vous pouvez ajouter des dés de légumes ou du fromage à la masse de viande.

Programmes	Fourchette de poids en kg	Ajouter du liquide	Poids de réglage
Rôti de viande hachée			
De viande de boeuf fraîche*	0,3-3,0	non	Poids total
De viande de porc fraîche*	0,3-3,0	non	Poids total
De viande d'agneau fraîche*	0,3-3,0	non	Poids total
De viande mixte fraîche*	0,3-3,0	non	Poids total

Ragoût/potée

Vous pouvez combiner différents types de viande et des légumes frais.

Couper la viande en petits cubes. Utiliser les morceaux de poulet en entier.

Ajouter à la viande la même ou la double quantité de légumes. Exemple : Pour 0,5 kg de viande, ajoutez 0,5 kg à 1 kg de légumes frais.

Si la viande doit être dorée, placez-la comme dernier ingrédient sur les légumes dans la cocotte. Si elle doit être moins dorée, mélangez la viande avec les légumes.

En cas de ragoût/potée avec de la viande, réglez le poids de la viande. Si les légumes doivent être plus tendres, réglez le poids total.

Pour des potées de légumes, les types de légumes fermes tels que carottes, haricots verts, chou blanc, céleri et pommes de terres sont appropriés. Plus les légumes sont coupés petits, plus ils seront moelleux. Afin que les légumes ne brunissent pas trop, recouvrez-les de liquides.

Programmes	Fourchette de poids en kg	Ajouter du liquide	Poids de réglage
Ragoût/potée			
Avec de la viande	0,3-3,0	oui	Poids de la viande
p.ex. Ragoût aux 3 viandes et légumes "Pichelsteiner"			
Avec des légumes	0,3-3,0	oui	Poids total
p.ex. Ragoût végétarien			

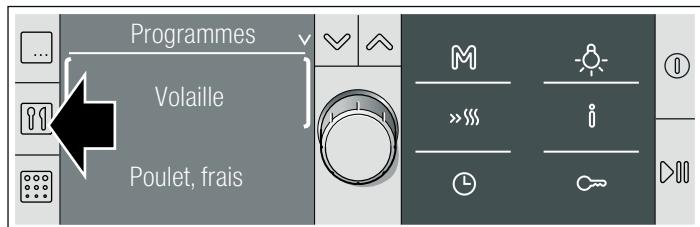
Programmes	Fourchette de poids en kg	Ajouter du liquide	Poids de réglage
Goulasch	0,3-3,0	oui	Poids de la viande
Paupiettes	0,3-3,0	oui	Poids de la viande

Sélectionner le programme et régler

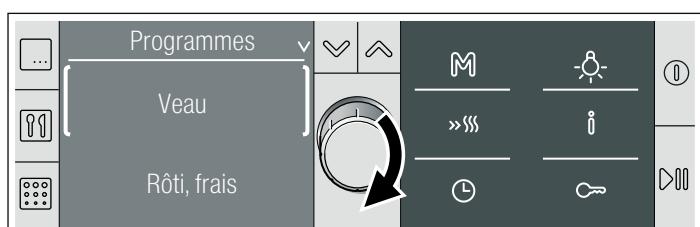
Exemple dans l'illustration : programme pour du rôti de veau surgelé, maigre, 1,3 kg.

1. Appuyer sur la touche .

Le premier groupe de programmes et le premier programme apparaissent.

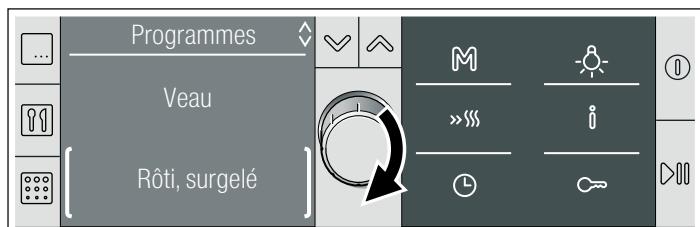


2. Sélectionner le groupe de programmes au moyen du sélecteur rotatif.

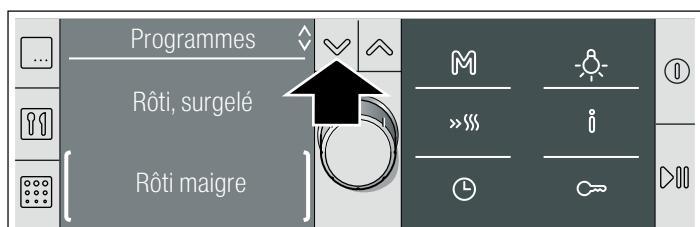


3. Changer de ligne au moyen de la touche .

4. Au moyen du sélecteur rotatif, sélectionner le programme.



5. Lors de certains programmes vous pouvez encore différencier davantage, p.ex. pour le rôti de veau entre rôti maigre ou rôti persillé. Appuyez sur la touche et sélectionnez avec le sélecteur rotatif.



Astuces concernant les programmes automatiques

Le poids du rôti ou de la volaille est supérieur à la plage de poids indiquée.	La plage de poids est limitée intentionnellement. Souvent l'on ne trouve pas de cocotte suffisamment grande pour de très gros rôtis. Préparez des gros morceaux avec le mode Convection naturelle  ou le mode Gril air pulsé  .
Le rôti est réussi, mais la sauce est trop foncée.	Choisissez un récipient plus petit ou utilisez plus de liquide.
Le rôti est réussi, mais la sauce est trop claire et liquide.	Choisissez un récipient plus grand ou utilisez moins de liquide.
Le rôti est trop sec par le dessus.	Utilisez un récipient avec un couvercle qui ferme bien. De la viande très maigre restera juteuse si vous la bardez de lard.

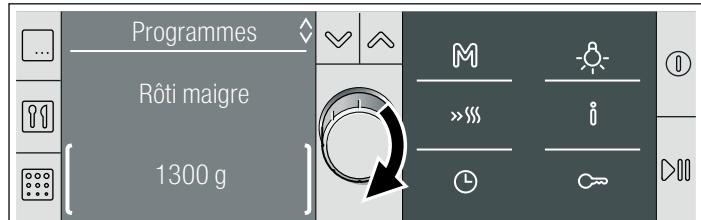
Pendant la cuisson il y aura une odeur de brûlé, mais le rôti a un bel aspect.

Le couvercle de la cocotte ferme mal ou la viande a gonflé et a soulevé le couvercle. Utilisez toujours un couvercle adapté. Veillez à ce qu'il y ait un espace d'au moins 3 cm entre la viande et le couvercle.

6. Appuyer sur la touche .

Une proposition de poids apparaît pour le programme sélectionné.

7. Au moyen du sélecteur rotatif, régler le poids de l'aliment.



8. Appuyer sur la touche .

Le programme démarre. La durée défile de manière visible dans la ligne d'état.

Le programme est terminé

Un signal retentit. Le four ne chauffe plus. Vous pouvez effacer le signal prématûrement au moyen de la touche . Dans la ligne d'état, l'affichage est sur 00:00:00 pour la durée écoulée.

Annuler le programme

Maintenir la touche  appuyée jusqu'à l'apparition de Chaleur tournante 3D, 160 °C. Vous pouvez procéder à un nouveau réglage.

Consulter les informations

Avant le démarrage : appuyer brièvement sur la touche . Pour chaque information, appuyer de nouveau sur la touche .

Différer l'heure de la fin

Voir le chapitre *Fonctions de temps, Différer l'heure de la fin*.

Réglage personnalisé

Si le résultat de la cuisson d'un programme ne répond pas à vos attentes, vous pouvez le régler la prochaine fois selon vos souhaits.

Réglez suivant la description au point 1 à 7.

Puis appuyer sur la touche  et déplacer la zone lumineuse au moyen du sélecteur rotatif.

- 000●000 +

Vers la gauche = résultat de cuisson plus faible.

Vers la droite = résultat de cuisson plus fort.

La durée pour le programme est modifiée.

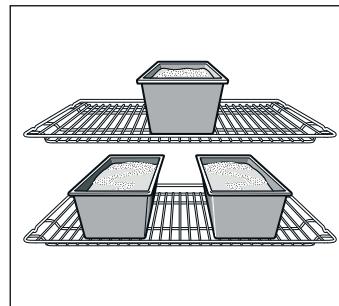
Vous voulez préparer de la viande surgelée.	Assaisonnez de la viande surgelée de la même façon que de la viande fraîche. Attention : En cas de viande surgelée il n'est pas possible de différer l'heure de la fin. La viande décongelerait entre-temps et deviendrait impropre à la consommation.
La viande n'est pas assez cuite ou trop cuite.	Modifiez les réglages la fois suivante. Pour cela vous trouverez des consignes dans le chapitre <i>Programmes automatiques, Réglage individuel</i> .

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.



Moules

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

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

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

Tableaux

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

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

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

Remarque : En raison de la forte humidité, du condensat peut se former sur la vitre intérieure du four lors de la cuisson en mode CuissonHydro. Ouvrez la porte du four avec prudence, de la vapeur chaude s'échappe.

Gâteaux et pâtisseries

Cuire sur un niveau

La Convection naturelle  est idéale pour la cuisson de gâteaux.

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

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

Cuisson sur plusieurs niveaux

Utilisez le mode Chaleur tournante 3D .

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

- Lèchefrite : niveau 3
- Plaque à pâtisserie : niveau 1
- Niveaux d'enfournement lors de la cuisson de pâtisseries sur 3 niveaux :
- Plaque à pâtisserie : niveau 5
- Lèchefrite : niveau 3
- Plaque à pâtisserie : niveau 1

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

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

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

Modes de cuisson :

-  = Chaleur tournante 3D
-  = Convection naturelle

■  = CuissonHydro■  = Chaleur intense

Gâteau dans des moules	Moule	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Cake, simple	Moule à savarin/à cake	2		160-180	50-60
	3 moules à cake	3+1		140-160	60-80
Cake, fin	Moule à savarin/à cake	2		150-170	60-70
Fond de tarte, pâte à cake	Moule pour fond de tarte aux fruits	3		160-180	20-30
Gâteau aux fruits, pâte à cake	Moule démontable/à kouglof	2		160-180	50-60
Génoise, 2 oeufs (préchauffer)	Moule pour fond de tarte aux fruits	2		160-180	20-30
Tarte génoise, 6 oeufs (préchauffer)	Moule démontable	2		160-180	40-50
Fond de tarte en pâte brisée avec bord	Moule démontable	1		180-200	25-35
Tarte aux fruits ou au fromage blanc, fond en pâte brisée*	Moule démontable	1		170-190	70-90
Gâteau suisse (Wähe)	Plaque à pizza	2		220-240	30-40
Kouglof	Moule à Kouglof	2		150-170	60-70
Pizza, fond mince, avec peu de garniture (préchauffer)	Plaque à pizza	2		280-300	10-15
Gâteaux salés*	Moule démontable	2		180-200	40-50

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

Modes de cuisson :

-  = Chaleur tournante 3D
-  = Convection naturelle

■  = CuissonHydro■  = Chaleur intense

Gâteau sur la plaque	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Pâte à cake avec garniture sèche	Plaque à pâtisserie	2		170-190	20-30
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		150-170	35-45
Pâte à cake avec garniture fondante, fruits	Lèchefrite	2		170-190	25-35
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		140-160	40-50
Pâte levée avec garniture sèche	Plaque à pâtisserie	3		170-190	25-35
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		150-170	35-45
Pâte levée avec garniture fondante, fruits	Lèchefrite	3		160-180	40-50
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		150-160	50-60
Pâte brisée avec garniture sèche	Plaque à pâtisserie	2		180-200	20-30
Pâte brisée avec garniture fondante, fruits	Lèchefrite	3		170-190	50-60
Gâteau suisse (Wähe)	Lèchefrite	2		210-230	40-50
Biscuit roulé (préchauffer)	Plaque à pâtisserie	2		170-190	15-20
Brioche tressée avec 500 g de farine	Plaque à pâtisserie	2		180-200	25-35
Stollen (Gâteau de Noël) avec 500 g de farine	Plaque à pâtisserie	3		160-180	60-70
Stollen (Gâteau de Noël) avec 1 kg de farine	Plaque à pâtisserie	3		140-160	90-100
Strudel, sucré	Lèchefrite	2		190-210	55-65
Pizza	Plaque à pâtisserie	2		200-220	25-35
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		180-200	40-50
Tarte flambée (préchauffer)	Lèchefrite	2		280-300	10-12

Modes de cuisson :■  = Chaleur tournante 3D■  = Convection naturelle■  = CuissonHydro

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

Pain et petits pains

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

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

Modes de cuisson :■  = Chaleur tournante 3D■  = CuissonHydro

Pain et petits pains	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Pain à la levure du boulanger avec 1,2 kg de farine	Lèchefrite	2		300	5
				200	30-40
Pain au levain avec 1,2 kg de farine	Lèchefrite	2		300	8
				200	35-45
Fougasse	Lèchefrite	2		300	10-15
Petits pains (ne pas préchauffer)	Plaque à pâtisserie	3		200-220	20-30
Petits pains en pâte levée, sucrés	Plaque à pâtisserie	3		180-200	15-20
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		150-170	20-30

Conseils pour la pâtisserie

Vous voulez utiliser votre propre recette. Basez-vous sur les tableaux qui se rapprochent le plus de votre recette.

Vérifiez si votre cake est complètement cuit.	A l'aide d'un bâtonnet en bois, piquez le sommet du gâteau environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson indiqué dans la recette. Le gâteau est cuit si la pâte n'adhère plus au bâtonnet.
Le gâteau s'affaisse.	La fois suivante, veillez à ce que la pâte soit moins liquide ou bien réduisez la température du four de 10 degrés. Respectez les temps de malaxage indiqués dans la recette.
Le gâteau a monté davantage au centre que sur les bords.	Ne graissez pas le tour du moule démontable. Après la cuisson, détachez soigneusement le gâteau à l'aide d'un couteau.
Le dessus du gâteau est trop cuit.	Enfournez-le jusqu'au fond, choisissez une température plus basse et faites cuire le gâteau un peu plus longtemps.
Le gâteau est trop sec.	A l'aide d'un cure-dent, percez plusieurs petits trous dans le gâteau cuit. Arrosez de jus de fruit ou de liquide légèrement alcoolisé. Au gâteau suivant, augmentez la température de 10 degrés et réduisez le temps de cuisson.

Le pain ou le gâteau (gâteau au fromage blanc par ex.) a un bel aspect mais l'intérieur est pâteux (filets d'eau à l'intérieur).	Pour le gâteau suivant, veillez à ce que la pâte soit moins liquide. Augmentez le temps de cuisson et réduisez la température. En cas de gâteau avec une garniture fondante, faites d'abord précuire le fond. Saupoudrez-le de poudre d'amandes ou de chapelure et mettez ensuite la garniture. Respectez la recette et les temps de cuisson.
Les pâtisseries ne sont pas uniformément dorées.	Baissez la température, la cuisson sera alors plus uniforme. Faites cuire les pâtisseries délicats sur un seul niveau avec la convection naturelle  . Le papier cuisson dépassant de la plaque peut également gêner la circulation de l'air. Découpez toujours le papier aux dimensions de la plaque.
Le dessous de la tarte aux fruits est trop clair.	La fois suivante, enfournez le gâteau un niveau plus bas.
Le jus des fruits a coulé.	La fois suivante, utilisez la lèchefrite à bords hauts (s'il y en a).
Les petites pâtisseries en pâte levée collent ensemble pendant la cuisson.	Disposez les pièces de pâtisserie sur la plaque en respectant un espace d'env. 2 cm autour de chaque pièce. Il y aura ainsi suffisamment de place pour que les pièces de pâtisserie puissent gonfler et doré tout autour.
Vous avez fait cuire des pâtisseries sur plusieurs niveaux. Les pâtisseries placées sur la plaque supérieure sont plus cuites que celles placées sur la plaque inférieure.	Pour la cuisson sur plusieurs niveaux, utilisez toujours la Chaleur tournante 3D  . La cuisson des préparations sur des plaques enfournées en même temps ne sera pas forcément terminée au même moment.
La cuisson de gâteaux aux fruits juteux produit de la condensation.	La cuisson peut générer de la vapeur d'eau. Elle s'échappe au-dessus de la porte. Cette vapeur peut se condenser sur le bandeau de commande ou sur les façades des meubles situés à proximité et se mettre à goutter. C'est là une propriété physique normale.

Viande, volaille, poisson

Récipient

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

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

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

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

Indications dans les tableaux :

Récipient sans couvercle = ouvert
Récipient avec couvercle = fermé

Placez toujours le plat au centre de la grille.

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

Rôtissage

Ajoutez un peu de liquide à une viande maigre. Le fond du récipient doit être recouvert d'env. 1/2 cm de liquide.

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

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

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

Grillades

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

Fermez toujours le four lorsque le gril fonctionne.

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

Retournez les pièces à griller après les 2/3 du temps de cuisson.

Salez les steaks seulement une fois grillés.

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

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

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

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

Viande

Retournez les pièces de viande à mi-cuisson.

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

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

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

Modes de cuisson :

-  = Convection naturelle
-  = Gril air pulsé
-  = Gril, grande surface

Viande	Poids	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C, position gril	Durée en minutes
Boeuf						
Rôti de boeuf à braiser	1,0 kg	Fermé	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2,0 kg		2		180-200	140

Viande	Poids	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C, position gril	Durée en minutes
Filet de boeuf, médium	1,0 kg	Ouvert	2	<input type="checkbox"/>	210-230	60
	1,5 kg		2	<input type="checkbox"/>	200-220	80
Rosbif, médium	1,0 kg	Ouvert	1	<input checked="" type="checkbox"/>	220-240	60
Steaks, 3 cm d'épaisseur, médium		Grille + lèchefrite	5+1	<input type="checkbox"/>	3	15
Veau						
Rôti de veau	1,0 kg	Ouvert	2	<input type="checkbox"/>	190-210	110
	1,5 kg		2	<input type="checkbox"/>	180-200	130
	2,0 kg		2	<input type="checkbox"/>	170-190	150
Jarret de veau	1,5 kg	Ouvert	2	<input type="checkbox"/>	210-230	140
Porc						
Rôti sans couenne (p.ex. échine)	1,0 kg	Ouvert	1	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	120
	1,5 kg		1	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	150
	2,0 kg		1	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	170
Rôti avec couenne (p.ex. épaule)	1,0 kg	Ouvert	1	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	130
	1,5 kg		1	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	160
	2,0 kg		1	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	190
Filet mignon de porc	500 g	Grille + lèchefrite	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	230-240	30
Rôti de porc, maigre	1,0 kg	Ouvert	2	<input type="checkbox"/>	200-220	120
	1,5 kg		2	<input type="checkbox"/>	190-210	140
	2,0 kg		2	<input type="checkbox"/>	180-200	160
Kassler avec os	1,0 kg	Fermé	2	<input type="checkbox"/>	210-230	70
Steaks, 2 cm d'épaisseur		Grille + lèchefrite	5+1	<input type="checkbox"/>	3	15
Médaillons de porc, 3 cm d'épaisseur		Grille + lèchefrite	5+1	<input type="checkbox"/>	3	10
Agneau						
Selle d'agneau avec os	1,5 kg	Ouvert	2	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	60
Gigot d'agneau sans os, médium	1,5 kg	Ouvert	1	<input checked="" type="checkbox"/>	160-180	120
Gibier						
Selle de chevreuil avec os	1,5 kg	Ouvert	2	<input type="checkbox"/>	200-220	50
Cuissot de chevreuil sans os	1,5 kg	Fermé	2	<input type="checkbox"/>	210-230	100
Rôti de sanglier	1,5 kg	Fermé	2	<input type="checkbox"/>	180-200	140
Rôti de cerf	1,5 kg	Fermé	2	<input type="checkbox"/>	180-200	130
Lapin	2,0 kg	Fermé	2	<input type="checkbox"/>	220-240	60
Viande hachée						
Rôti de viande hachée	de 500 g de viande	Ouvert	1	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	80
Saucisses						
Saucisses		Grille + lèchefrite	4+1	<input type="checkbox"/>	3	15
Volaille						
Les données de poids dans le tableau concernent la volaille non farcie et prête à cuire.					Pour les canards ou les oies, piquez la peau sous les ailes. La graisse peut ainsi s'écouler.	
En cas de volaille entière, placez-la sur la grille, le côté blanc vers le bas. Retourner après les 2/3 du temps indiqué.					Pour obtenir une peau de volaille dorée et croustillante, enduisez la peau de beurre ou versez de l'eau salée ou du jus d'orange sur la peau vers la fin de la cuisson.	
Retourner les pièces à rôtir, telles que du rôti de dinde ficelé ou du blanc de dinde, après la moitié du temps indiqué. Retourner les morceaux de volaille après les 2/3 du temps.						

Modes de cuisson :■  = Convection naturelle■  = Gril air pulsé■  = Gril, grande surface

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

Poisson

Retournez les morceaux de poisson aux 2/3 du temps.

Il n'est pas nécessaire de retourner du poisson entier. En cas de poisson entier, enfournez-le en position "à la nage", la nageoïde dorsale vers le haut. Une pomme de terre entamée, ou un petit récipient résistant à la chaleur, placé(e) dans le ventre du poisson le rend plus stable.

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

Modes de cuisson :

-  = Convection naturelle
-  = Gril air pulsé
-  = Gril, grande surface

Poisson	Poids	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C, position gril	Durée en minutes
Poisson, entier	resp. env. 300 g	Grille	2		2	20-25
	1,0 kg	Grille	2		200-220	45-55
	1,5 kg	Grille	2		190-210	60-70
	2,0 kg	Fermé	2		190-210	70-80
Darne de poisson, 3 cm d'épaisseur		Grille	3		2	20-25
Filet de poisson		Fermé	2		210-230	25-30

Conseils pour les rôtis et grillades

Le tableau ne contient pas de valeur pour le poids du rôti.	Choisissez les valeurs qui correspondent au poids immédiatement inférieur et allongez la durée de cuisson.
Vous voulez savoir si le rôti est cuit.	Utilisez un thermomètre pour viande (en vente dans le commerce) ou bien faites le « test de la cuillère ». Appuyez sur le rôti avec une cuillère. Si vous sentez une résistance, le rôti est cuit. Si la cuillère s'enfonce, allongez le temps de cuisson.
Le rôti est trop cuit et l'extérieur est brûlé par endroits.	Vérifiez le niveau d'enfournement ainsi que la température.
Le rôti a un bel aspect mais la sauce est brûlée.	La fois suivante, choisissez un plat à rôti plus petit ou ajoutez plus de liquide.
Le rôti a un bel aspect, mais la sauce est trop claire et insipide.	La fois suivante, choisissez un plat à rôti plus grand et ajoutez moins de liquide.
L'arrosoage 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.

Basse température

La basse température est le mode de cuisson idéal pour obtenir une viande rosée ou à point. La viande reste très juteuse et fondante.

Avantage : vous avez de la marge pour la préparation du menu, car la viande se maintient bien au chaud.

Remarques

- N'utilisez que de la viande fraîche d'un aspect impeccable. Enlevez soigneusement les nerfs et les bords de gras. Le gras développe un goût particulier lors de la cuisson à basse température.
- Il n'est pas nécessaire de retourner les gros morceaux de viande.
- La viande peut être tranchée immédiatement après la cuisson basse température. Pas besoin d'un temps de repos.
- En raison de cette méthode de cuisson particulière, le cœur de la viande est rose. Ce qui ne signifie pas cependant qu'il est cru ou insuffisamment cuit.
- Si vous voulez de la sauce de viande, faites cuire votre viande dans un récipient fermé. Tenez toutefois compte du fait que les temps de cuisson seront plus courts.
- Pour vérifier si la viande est cuite, utilisez un thermomètre à viande. Une température à cœur de 60 °C doit être maintenue pendant au moins 30 minutes.

Récipients appropriés

Utilisez un récipient peu profond, p.ex. un plat de service en porcelaine ou une cocotte en verre sans couvercle.

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

Réglage

1. Sélectionner le mode de cuisson Basse température  et régler une température entre 70 et 90 °C. Préchauffer le four et chauffer le récipient en même temps.
2. Faire fondre un peu de matière grasse dans une poêle. Saisir la viande de tous les côtés à feu vif, aussi aux extrémités, et la mettre immédiatement dans le récipient préchauffé.
3. Remettre au four le récipient contenant la viande et faire cuire à basse température. Pour la plupart des morceaux de viande, une température de 80 °C pour la cuisson basse température est idéale.

Tableau

Tous les morceaux tendres de volaille, de boeuf, de porc et d'agneau conviennent pour la cuisson basse température. Les temps de cuisson à basse température dépendent de l'épaisseur et de la température à cœur de la viande.

Plat	Poids	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée de saisie en minutes	Durée cuisson basse température en heures
Volaille						
Blanc de dinde	1000 g	2		80	6-7	4-5
Magret de canard*	300-400 g	2		80	3-5	2-2½
Boeuf						
Rôti de boeuf (p.ex. rumsteck), 6-7 cm d'épaisseur	env. 1,5 kg	2		80	6-7	4½-5½
Filet de boeuf, entier	env. 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Rosbif, 5-6 cm d'épaisseur	env. 1,5 kg	2		80	6-7	4-5
Steaks dans la hanche, 3 cm d'épaisseur		2		80	5-7	80-110 Min.
Veau						
Rôti de veau (p.ex. noix), 6-7 cm d'épaisseur	env. 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Filet de veau	env. 800 g	2		80	6-7	3-3½
Porc						
Rôti de porc, maigre (p.ex. filet), 5-6 cm d'épaisseur	env. 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Filet mignon de porc, entier	env. 500 g	2		80	6-7	2½-3
Agneau						
Filet d'agneau, entier	env. 200 g	2		80	5-6	1½-2

* Pour obtenir une peau croustillante, faites cuire le magret de canard brièvement à la poêle après la cuisson basse température.

Conseils pour la cuisson basse température

La viande cuite doucement à basse température n'est pas aussi chaude que la viande rôtie de façon conventionnelle. Afin que la viande cuite ne refroidisse pas si vite, chauffez les assiettes et servez les sauces très chaudes.

Vous voulez maintenir au chaud de la viande cuite à basse température. Après la cuisson basse température, ramenez la température à 70 °C. Vous pouvez maintenir les petits morceaux de viande au chaud pendant 45 minutes, les gros morceaux pendant 2 heures maximum.

Soufflés, gratins, toasts

Placez toujours la vaisselle sur la grille.

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

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

Modes de cuisson :

-  = Chaleur tournante 3D
-  = Convection naturelle
-  = Gril air pulsé

Plat	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C, position gril	Durée en minutes
Soufflés/gratins					
Gratin sucré	Plat à gratin	2		180-200	50-60
Soufflé	Plat à gratin	2		180-200	35-45
	Ramequins	2		200-220	25-30
Gratin de pâtes	Plat à gratin	2		200-220	40-50
Lasagne	Plat à gratin	2		180-200	40-50
Gratin					
Gratin de pommes de terre, ingrédients crus, max. 4 cm de haut	1 plat à gratin	2		160-180	60-80
	2 plats à gratin	3+1		150-170	60-80
Toasts					
4 pièces, gratinés	Grille + lèchefrite	3+1		160-170	10-15
12 pièces, gratinés	Grille + lèchefrite	3+1		160-170	15-20

Plats cuisinés

Respectez les indications du fabricant figurant sur l'emballage.

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

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

Modes de cuisson :

-  = Chaleur tournante 3D
-  = CuissonHydro
-  = Position Pizza

Plat	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Pizza, surgelée					
Pizza à pâte fine	Lèchefrite	2		200-220	15-20
	Lèchefrite + grille	3+1		180-200	20-30
Pizza à pâte épaisse	Lèchefrite	2		170-190	20-30
	Lèchefrite + grille	3+1		170-190	25-35
Pizza-baguette	Lèchefrite	3		170-190	20-30
Mini-pizzas	Lèchefrite	3		190-210	10-20
Pizza, du réfrigérateur					
Pizza (préchauffer)	Lèchefrite	1		180-200	10-15
Produits de pommes de terre, surgelés					
Frites	Lèchefrite	3		190-210	20-30
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		180-200	30-40
Croquettes	Lèchefrite	3		190-210	20-25
Rösti, pommes de terre farcies	Lèchefrite	3		200-220	15-25
Pains et pâtisseries, surgelés					
Petits pains, baguette	Lèchefrite	3		180-200	10-20
Bretzels (pâtons)	Lèchefrite	3		200-220	10-20

Plat	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Pains et pâtisseries, précuits					
Petits pains précuits, baguette précuite	Lèchefrite	2		190-210	10-20
	Lèchefrite + grille	3+1		160-180	20-25
Boulettes végétariennes, surgelées					
Bâtonnets de poisson	Lèchefrite	2	/	220-240	10-20
Sticks de poulet, Nuggets de poulet	Lèchefrite	3	/	200-220	15-25
Strudel, surgelé					
Strudel	Lèchefrite	3	/	190-210	30-35

Mets spéciaux

Avec des températures basses et le mode chaleur tournante 3D vous réussirez alors aussi bien du yaourt crémeux qu'une pâte légère à la levure du boulanger. Enlevez d'abord du compartiment de cuisson les accessoires, les grilles supports ou les rails télescopiques.

Préparer du yaourt

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

3. En remplir des tasses ou des petits pots Twist-Off, couvrir de film alimentaire
4. Préchauffer le compartiment de cuisson comme indiqué.
5. Placer ensuite les tasses ou bien les pots sur le fond du compartiment de cuisson et préparer comme indiqué.

Laisser lever de la pâte à la levure du boulanger

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

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

Décongélation

Le mode de cuisson Décongélation est idéal pour des aliments surgelés.

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

Respectez les indications du fabricant figurant sur l'emballage.

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

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

Remarque : Jusqu'à 60 °C, la lampe du four ne s'allume pas. Cela permet un réglage précis optimal.

Plat	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température
Aliments surgelés délicats p.ex. tartes à la crème fraîche, tarte à la crème au beurre, tartes avec glaçage au chocolat ou du sucre glacé, fruits etc.	Grille	1		30 °C
Produits surgelés divers Poulet, saucisses et viande, pain et petits pains, gâteaux et autres pâtisseries	Grille	1		50 °C

Déshydratation

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

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

Laissez-les bien égoutter et essuyez-les.

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

Retournez plusieurs fois les fruits ou légumes très juteux.

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

Fruits et herbes	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température	Durée
600 g de tranches de pommes	Lèchefrite + grille	3+1		80 °C	env. 5 h
800 g de poires en quartier	Lèchefrite + grille	3+1		80 °C	env. 8 h

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

Mise en conserve

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

Attention !

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

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

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

Préparation

1. Remplir les bocaux, mais pas trop.

2. Essuyer les bords des bocaux, ils doivent être propres.

3. Poser un joint en caoutchouc humide et un couvercle sur chaque bocal.

4. Fermer les bocaux avec des agrafes.

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

Réglage

1. Enfournez la lèchefrite au niveau 2. Disposer les bocaux de sorte qu'ils ne se touchent pas.

2. Verser ½ l d'eau chaude (env. 80 °C) dans la lèchefrite.

3. Fermer la porte du four.

4. Régler Chaleur de sole

5. Régler la température sur 170 à 180 °C.

6. Mettre en marche.

Mise en conserve

Fruits

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

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

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

Légumes

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

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

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

Sortir les bocaux

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

Attention !

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

L'acrylamide dans certains aliments

L'acrylamide se forme avant tout en cas de produits céréaliers et de pommes de terre cuits à haute température, tels que chips, frites, toast, petits pains, pain ou pâtisseries fines (biscuits, pain d'épices, speculoos).

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

En général

- Réduire les temps de cuisson à un minimum.
- Faire uniquement dorer les aliments, ne pas les faire trop brunir.
- Un aliment gros et épais contient moins d'acrylamide.

Cuisson de pâtisseries

En mode Convection naturelle, max. 200 °C.

En mode Chaleur tournante 3D ou Chaleur tournante, max. 180 °C.

Petits gâteaux secs

En mode Convection naturelle, max. 190 °C.

En mode Chaleur tournante 3D ou Chaleur tournante, max. 170 °C.

Des oeufs ou des jaunes d'oeuf réduisent la formation d'acrylamide.

Frites au four

Les répartir uniformément et en une couche sur la plaque. Faire cuire au moins 400 g par plaque, afin que les frites ne se dessèchent pas

Plats tests

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

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

Cuisson de pâtisseries

Cuisson sur 2 niveaux :

Enfourner la lèchefrite toujours au-dessus de la plaque à pâtisserie.

Cuisson sur 3 niveaux :

Enfourner la lèchefrite en milieu.

Biscuiterie dressée :

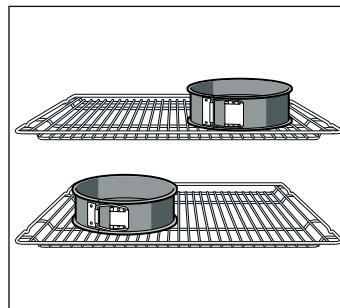
La cuisson des préparations sur des plaques enfournées en même temps ne sera pas forcément terminée au même moment.

Tourte aux pommes sur 1 niveau :

Placer côté à côté les moules démontables foncés en les décalant.

Tourte aux pommes sur 2 niveaux :

Moules démontables de couleur foncée : les placer l'un au-dessus de l'autre en les décalant, voir fig.



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

Modes de cuisson :

- = Chaleur tournante 3D
- = Convection naturelle
- = CuissonHydro
- = Chaleur intense

Plat	Accessoires et moules	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Biscuiterie dressée (préchauffer*)	Plaque à pâtisserie	3		140-150	30-40
	Plaque à pâtisserie	3		140-150	25-35
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		140-150	30-45
	2 Plaques à pâtisserie + lèchefrite	5+3+1		130-140	35-50
Small cakes (préchauffer*)	Plaque à pâtisserie	3		150-170	20-30
	Plaque à pâtisserie	3		150-160	20-30
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		140-160	25-40
	2 Plaques à pâtisserie + lèchefrite	5+3+1		130-150	25-40
Biscuit à l'eau (préchauffer*)	Moule démontable sur la grille	2		160-170	30-40
Biscuit à l'eau	Moule démontable sur la grille	2		150-160	35-45
Tourte aux pommes	Grille + 2 moules démontables Ø 20 cm	2		170-190	80-90
	2 grilles + 2 moules démontables Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90

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

Grillades

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

Mode de cuisson :

- = Gril, grande surface

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

* Retourner aux 2/3 du temps



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