



**Four encastrable HBA53B5.0C**



**BOSCH**

[fr] Mode d'emploi



|   |           |  |           |
|---|-----------|--|-----------|
| <b>Consignes de sécurité.....</b>                             | <b>4</b>  | <b>Testés pour vous dans notre laboratoire .....</b> | <b>16</b> |
| Avant l'encastrement.....                                     | 4         | Gâteaux et pâtisseries .....                         | 16        |
| Indications pour votre sécurité.....                          | 4         | Conseils pour la pâtisserie .....                    | 18        |
| Causes de dommages .....                                      | 4         | Viande, volaille, poisson.....                       | 19        |
| <b>Votre nouveau four .....</b>                               | <b>5</b>  | Conseils pour les rôtis et grillades.....            | 21        |
| Bandeau de commande.....                                      | 5         | Soufflés, gratins, toasts .....                      | 21        |
| Touches et affichage.....                                     | 5         | Plats cuisinés.....                                  | 22        |
| Sélecteur des fonctions .....                                 | 5         | Mets spéciaux .....                                  | 23        |
| Thermostat .....  | 6         | Décongélation .....                                  | 23        |
| Compartiment de cuisson.....                                  | 6         | Déshydratation .....                                 | 23        |
| Accessoire.....   | 6         | Mise en conserve .....                               | 23        |
| <b>Avant la première utilisation .....</b>                    | <b>8</b>  | <b>L'acrylamide dans certains aliments .....</b>     | <b>24</b> |
| Réglage de l'heure .....                                      | 8         | <b>Plats tests .....</b>                             | <b>25</b> |
| Chauffer le four.....   | 8         | Cuisson de pâtisseries .....                         | 25        |
| Nettoyer les accessoires .....                                | 8         | Grillades .....                                      | 25        |
| <b>Réglage du four.....</b>                                   | <b>8</b>  |  |           |
| Mode de cuisson et température .....                          | 8         |  |           |
| Chauffage rapide .....  | 9         |  |           |
| <b>Réglage des fonctions de temps.....</b>                    | <b>9</b>  |  |           |
| Minuterie .....   | 9         |  |           |
| Durée.....  | 9         |  |           |
| Heure de la fin.....  | 10        |  |           |
| Heure.....  | 10        |  |           |
| <b>Sécurité-enfants.....</b>                                  | <b>11</b> |  |           |
| <b>Modifier les réglages de base.....</b>                     | <b>11</b> |  |           |
| <b>Système de nettoyage .....</b>                             | <b>11</b> |  |           |
| Avant le nettoyage.....                                       | 11        |  |           |
| Réglage .....   | 11        |  |           |
| Après le nettoyage .....                                      | 12        |  |           |
| <b>Entretien et nettoyage .....</b>                           | <b>12</b> |  |           |
| Nettoyants .....  | 12        |  |           |
| Décrocher et accrocher les supports .....                     | 13        |  |           |
| Décrocher et accrocher la porte du four .....                 | 13        |  |           |
| Dépose et pose des vitres de la porte .....                   | 14        |  |           |
| <b>Pannes et dépannage.....</b>                               | <b>14</b> |  |           |
| Tableau de dérangements .....                                 | 14        |  |           |
| Changer la lampe du four au plafond .....                     | 15        |  |           |
| Cache en verre.....   | 15        |  |           |
| <b>Service après-vente.....</b>                               | <b>15</b> |  |           |
| Numéros de produit E et de fabrication FD .....               | 15        |  |           |
| <b>Conseils concernant l'énergie et l'environnement .....</b> | <b>15</b> |  |           |
| Economiser de l'énergie.....                                  | 15        |  |           |
| Elimination écologique.....                                   | 15        |  |           |

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

# **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.

## **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.

## Bandeau de commande

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



## Manettes

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

## Touches

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

## Touches et affichage

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

| Touche                   | Utilisation   |
|--------------------------|---|
| »»» Chauffage rapide     | Chauffer le four très rapidement.   |
| ..: Système de nettoyage | Démarrer le système de nettoyage pour les surfaces autonettoyantes dans le compartiment de cuisson. |
| ⌚ Fonctions de temps     | Sélectionner Minuterie ⌚, Durée ⌚, Heure de la fin ⌚ et Heure ⌚.                                    |
| 🔒 Sécurité-enfants       | Verrouiller et déverrouiller le bandeau de commande.  |
| - Moins                  | Réduire les valeurs de réglage.   |
| + Plus                   | Augmenter les valeurs de réglage.   |

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

## Sélecteur des fonctions

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

| Position                | Utilisation   |
|-------------------------|---|
| ○ Position zéro         | Le four est éteint.   |
| 🌀 Chaleur tournante 3D* | Pour des gâteaux et pâtisseries cuits sur un à trois niveaux. La chaleur du collier chauffant situé dans la paroi arrière est répartie uniformément dans le compartiment de cuisson par le ventilateur. |
| ☐ Convection naturelle  | Pour des gâteaux, soufflés et des pièces de rôtis maigres, p.ex. bœuf ou gibier, cuits sur un niveau. La chaleur est diffusée uniformément par la voûte et la sole.                                     |
| 🍕 Position Pizza        | Préparation rapide de produits surgelés sans préchauffage, p.ex. pizza, frites ou strudel. La résistance inférieure et le collier chauffant dans la paroi arrière chauffent.                            |
| 🔥 Gril air pulsé        | Rôtissage de viande, de volaille et de poisson entier. La résistance du gril et le ventilateur fonctionnent en alternance. Le ventilateur répartit l'air chaud autour du mets.                          |
| ☐ Gril, grande surface  | Faire griller des steaks, saucisses, toasts et des morceaux de poisson. Toute la surface située sous la résistance du gril est chauffée.  |
| ☐ Gril, petite surface  | Faire griller des steaks, saucisses, toasts et des morceaux de poisson en petites quantités. La partie centrale de la résistance du gril chauffe.   |
| ☐ Chaleur de sole       | Mettre en conserves et poursuivre la cuisson ou le brunissage de gâteaux. La chaleur est diffusée par la sole.  |

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

| Position      | Utilisation  |
|---------------|--|
| Décongélation | Décongélation p.ex. de viande, volaille, pain et gâteau. Le ventilateur répartit l'air tiède autour du mets. |
| Lampe du four | Allumer la lampe du four.  |

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

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

## Thermostat

Le thermostat permet de régler la température, la position grill ou de nettoyage.

| Position   | Signification   |
|------------|---|
| ●          | Position zéro Le four ne chauffe pas.   |
| 50-270     | Plage de température La température dans le compartiment de cuisson en °C.  |
| I, II, III | Positions grill Les positions grill pour le mode Grill, petite  et grande  surface.<br>I = Position 1, faible<br>II = Position 2, moyen<br>III = Position 3, puissant |
| clean      | Position de nettoyage La position pour le système de nettoyage.   |

Lorsque le four chauffe, le symbole est allumé dans l'affichage. Il s'éteint pendant les coupures de chauffe. Le symbole n'est pas allumé en mode Décongélation .

## Compartiment de cuisson

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

### Lampe du four

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

### Ventilateur de refroidissement

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

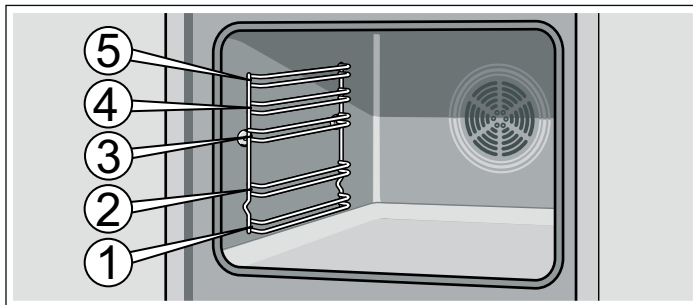
Le ventilateur continue de fonctionner un certain temps, afin que le compartiment de cuisson refroidisse plus vite après le fonctionnement.

| Accessoire spécial           | Numéro HEZ | Utilisation  |
|------------------------------|------------|--|
| Grille                       | HEZ334000  | Pour des récipients, moules à gâteau, rôtis, grillades et plats surgelés.  |
| Plaque à pâtisserie émaillée | HEZ331000  | Pour des gâteaux et petits fours.<br>Enfournier la plaque à pâtisserie avec la partie inclinée en direction de la porte du four.   |
| Lèchefrite                   | HEZ332000  | Pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. Elle peut également servir à récupérer la graisse si vous posez les grillades directement sur la grille.<br>Enfournier la lèchefrite, la partie inclinée en direction de la porte du four. |
| 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.  |

## 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.

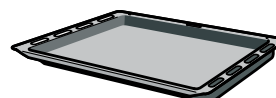
Enfournier la grille avec la courbure vers le bas .



### Plaque à pâtisserie émaillée

Pour gâteaux et petits fours.

Enfournier 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.

Enfournier 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 brochures ou sur Internet vous trouverez un large choix pour votre four. La disponibilité des accessoires optionnels ainsi que la possibilité de les commander online est différente selon les pays. Veuillez consulter les documents de vente.

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

| Accessoire spécial   | Numéro HEZ | Utilisation  |
|--|------------|--|
| Grille anti-éclaboussures  | HEZ325000  | Pour faire des grillades, au lieu de la grille ou comme protection contre les éclaboussures, afin de moins salir le four. Utiliser la grille anti-éclaboussures uniquement dans la lèchefrite.<br>Grillades sur la grille anti-éclaboussures : L'utiliser uniquement sur les niveaux d'enfournement 1, 2 et 3.<br>Grille anti-éclaboussures comme protection contre les éclaboussures : Enfournier la lèchefrite dotée de la grille anti-éclaboussures sous la grille. |
| Lèchefrite en verre  | HEZ336000  | Une plaque à pâtisserie haute en verre. Convient également comme vaisselle de service.   |
| Plaque à pizza   | HEZ317000  | Idéale pour des pizzas, produits surgelés ou de grands gâteaux ronds. Vous pouvez utiliser la plaque à pizza au lieu de la lèchefrite. Placez la plaque sur la grille et basez-vous sur les indications dans les tableaux.   |
| Pierre de cuisson  | HEZ327000  | La pierre de cuisson est idéale pour préparer du pain maison, des petits pains et de la pizza dont le fond doit être croustillant. La pierre de cuisson doit toujours être chauffée à la température recommandée.  |
| Plaque à pâtisserie émaillée avec revêtement anti-adhérent                                     | HEZ331010  | Les gâteaux et pâtisseries se détachent plus facilement de la plaque à pâtisserie. Enfournier la plaque à pâtisserie avec la partie inclinée en direction de la porte du four.   |
| Lèchefrite avec revêtement anti-adhérent   | HEZ332010  | Des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et de gros rôtis se détachent plus facilement de la lèchefrite. Enfournier la lèchefrite, la partie inclinée en direction de la porte du four.   |
| Lèchefrite-pro avec grille d'insertion   | HEZ333000  | Elle convient particulièrement pour la préparation de grosses quantités.   |
| Couvercle pour la lèchefrite-pro   | HEZ333001  | Le couvercle transforme la lèchefrite-pro en cocotte-pro.  |
| Cocotte en verre   | HEZ915001  | La cocotte en verre convient pour des plats braisés et des gratins préparés au four. Elle est idéale pour les programmes et le rôtissage automatiques.   |
| Cocotte en métal   | HEZ6000    | La cocotte est adaptée à la zone pour poissonnière de la table de cuisson vitrocéramique. Elle convient pour le système sensoriel de cuisson, mais aussi pour les programmes et le rôtissage automatiques. La cocotte est émaillée à l'extérieur et possède un revêtement anti-adhérent intérieur.   |
| Double rail télescopique   | HEZ338250  | Les rails télescopiques au niveau 2 et 3 vous permettent de retirer les accessoires davantage, sans qu'ils ne basculent.   |
| Triple rail télescopique   | HEZ338352  | Les rails télescopiques au niveau 1, 2 et 3 vous permettent de retirer les accessoires davantage, sans qu'ils ne basculent.  |
| Triple rail télescopique complet   | HEZ338356  | Les rails télescopiques au niveau 1, 2 et 3 vous permettent de retirer complètement les accessoires, sans qu'ils ne basculent.   |
| Parois latérales autonettoyantes   |            |  |
| Appareils avec une lampe de four   | HEZ339020  | Afin que le compartiment de cuisson se nettoie automatiquement pendant le fonctionnement, vous pouvez post-équiper les parois latérales.   |
| Appareils avec une lampe de four et le rôtissage automatique                                   | HEZ339020  | Afin que le compartiment de cuisson se nettoie automatiquement pendant le fonctionnement, vous pouvez post-équiper les parois latérales.   |
| Plafond et parois latérales autonettoyants   |            |  |
| Appareils avec une lampe de four et une résistance de gril rabattable                          | HEZ329020  | Afin que le compartiment de cuisson se nettoie automatiquement pendant le fonctionnement, vous pouvez post-équiper la voûte et les parois latérales.   |
| Appareils avec deux lampes de four et une résistance de gril rabattable                        | HEZ329022  | Afin que le compartiment de cuisson se nettoie automatiquement pendant le fonctionnement, vous pouvez post-équiper la voûte et les parois latérales.   |
| Appareils avec une lampe de four, une résistance de gril rabattable et un thermomètre à viande | HEZ329027  | Afin que le compartiment de cuisson se nettoie automatiquement pendant le fonctionnement, vous pouvez post-équiper la voûte et les parois latérales.   |
| Filtre des fumées  | HEZ329000  | Vous pouvez en post-équiper votre four. Le filtre des fumées retient les particules de graisse en suspension dans l'air et réduit les odeurs de cuisson.<br>Uniquement pour des appareils dont le deuxième chiffre du Nr.-E est 6, 7 ou 8 (p.ex. HBA3 8B750)   |
| Système de cuisson à vapeur  | HEZ24D300  | Pour la préparation diététique de légumes et de poisson.   |

## Articles Service après-vente

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

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

|   |                            |  |
|---|----------------------------|--|
| Lingettes d'entretien pour surfaces en inox | Numéro d'article<br>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<br>463582 | Pour le nettoyage du compartiment de cuisson. Le gel est inodore.  |
| Chiffon à microfibres alvéolé               | Numéro d'article<br>460770 | Idéal pour le nettoyage de surfaces délicates, telles que verre, vitrocéramique, inox ou aluminium. Le chiffon à microfibres élimine en une seule opération de travail les salissures aqueuses et grasses. |
| Sécurité de porte                           | Numéro d'article<br>612594 | Pour empêcher que des enfants ouvrent la porte du four. Selon la porte de l'appareil, la sécurité se visse différemment. Veuillez consulter la fiche jointe à la sécurité de porte.                        |

## Avant la première utilisation

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

### Réglage de l'heure

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

1. Appuyer sur la touche ⌚.

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

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

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

### Chauffer le four

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

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

2. Régler le thermostat sur 240 °C.

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

### Nettoyer les accessoires

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

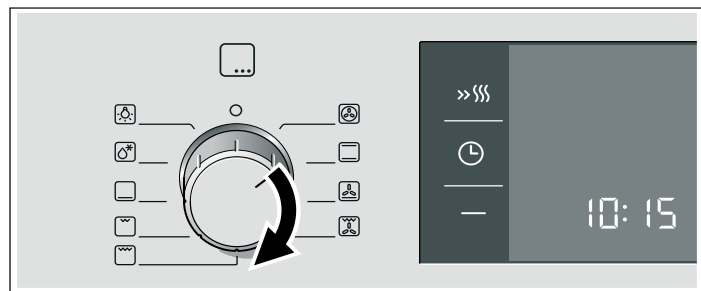
## Réglage du four

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

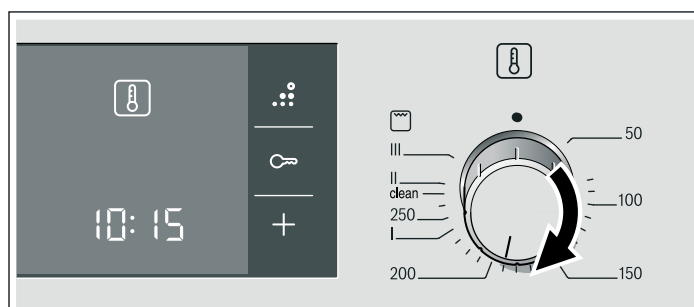
### Mode de cuisson et température

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

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



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



Le four commence à chauffer.

### Eteindre le four

Tourner le sélecteur des fonctions sur la position zéro.

### Modifier les réglages




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



## Chauffage rapide

Avec le chauffage rapide, votre four atteint particulièrement vite la température réglée.

Utilisez le chauffage rapide pour des températures réglées, supérieures à 100 °C. Les modes de cuisson suivants sont appropriés :

- Chaleur tournante 3D 
- Convection naturelle 
- Position Pizza 

Afin d'obtenir un résultat de cuisson uniforme, enfournez votre plat seulement lorsque le chauffage rapide est terminé.

1. Régler le mode de cuisson et la température.

2. Appuyer sur la touche »|||. Le symbole »||| s'allume dans l'affichage. Le four commence à chauffer.

Le symbole »||| s'allume dans l'affichage. Le four commence à chauffer.


### Le chauffage rapide est terminé

Un signal retentit. Le symbole »||| s'éteint dans l'affichage. Enfournez votre plat.

### Annuler le chauffage rapide

Appuyer sur la touche »|||. Le symbole »||| dans l'affichage s'éteint.


## Réglage des fonctions de temps

Votre four possède différentes fonctions de temps. La touche  permet d'appeler le menu et de commuter entre les différentes fonctions. Les symboles de temps sont allumés aussi longtemps que vous pouvez régler. Le parenthèses [ ] vous indiquent sur quelle fonction de temps vous êtes positionné. La touche + ou - vous permet de régler directement une fonction de temps déjà réglée, lorsque le symbole de temps figure entre parenthèses.

### Minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie comme minuteur de cuisine. Elle fonctionne indépendamment du four. Le minuteur émet un signal sonore spécifique. De la sorte, vous pouvez distinguer si c'est le minuteur ou une durée qui s'est écoulé.


1. Appuyer une fois sur la touche .

Les symboles de temps s'allument dans l'affichage,  figure entre les parenthèses.


2. Régler le temps de minuterie au moyen de la touche + ou -.

Valeur de référence touche + = 10 minutes

Valeur de référence touche - = 5 minutes

Le temps réglé est validé au bout de quelques secondes. Le minuteur se met en marche. Dans l'affichage, le symbole  s'allume et le temps de minuterie s'écoule visiblement. Les autres symboles de temps s'effacent.

### Le temps de minuterie est écoulé

Un signal retentit. Dans l'affichage apparaît 00:00. Désactiver la minuterie au moyen de la touche .

### Modifier le temps de la minuterie






Modifier le temps de minuterie au moyen de la touche + ou -. La modification sera validée après quelques secondes.

### Annuler le temps de la minuterie

Au moyen de la touche -, remettre le temps de minuterie sur 00:00. La modification sera validée après quelques secondes. La minuterie est désactivée.

### Interroger les réglages de temps

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

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

### Durée


Vous pouvez régler au four la durée de cuisson pour votre mets. Le four s'éteint automatiquement lorsque la durée est écoulée. Donc pas besoin d'interrompre d'autres tâches pour éteindre le four. Le temps de cuisson ne sera pas dépassé involontairement.

Exemple dans l'illustration : Durée 45 minutes.

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

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

3. Appuyer deux fois sur la touche .

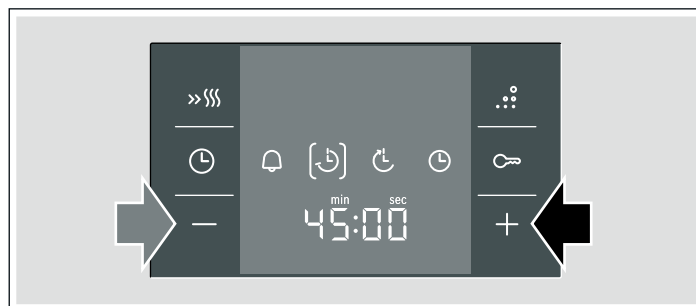
Dans l'affichage apparaît 00:00. Les symboles de temps sont allumés,  figure entre les parenthèses.




4. Régler la durée au moyen de la touche + ou -.



Valeur de référence touche + = 30 minutes

Valeur de référence touche - = 10 minutes




Le four se met en marche quelques secondes plus tard. La durée s'écoule visiblement dans l'affichage et le symbole  est allumé. Les autres symboles de temps s'éteignent.


### La durée est écoulée

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

## Modifier la durée






Modifier la durée au moyen de la touche **+** ou **-**. La modification sera validée après quelques secondes. Si la minuterie est réglée, appuyez auparavant sur la touche .

## Annuler la durée

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

## Interroger les réglages de temps

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



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


## Heure de la fin

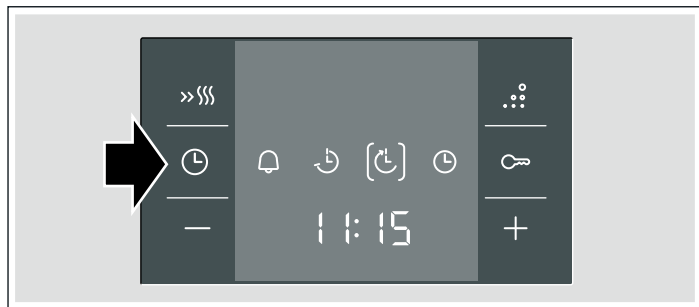
Vous pouvez différer l'heure à laquelle votre mets doit être prêt. Le four démarre automatiquement et la cuisson est terminée au moment voulu. Vous pouvez p.ex. enfourner le mets le matin et régler de telle manière qu'il sera prêt à midi.

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

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






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

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





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




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


## La durée est écoulée

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

## Modifier l'heure de la fin






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

## Annuler l'heure de la fin


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


## Interroger les réglages de temps

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

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



## Heure

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

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

## Modifier l'heure

Aucune autre fonction de temps ne doit avoir été réglée.

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

## Masquer l'heure

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

# Sécurité-enfants

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


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

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


## Activer la sécurité-enfants


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

Appuyer sur la touche  pendant quatre secondes env.

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


## Désactiver la sécurité-enfants

Appuyer sur la touche  pendant quatre secondes env.

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

# Modifier les réglages de base

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


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


\* Réglage usine

1. Appuyer sur la touche  pendant 4 secondes env.

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

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

3. Confirmer au moyen de la touche .

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

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

Tous les réglages de base sont validés.

Vous pouvez remodifier vos réglages de base à tout moment.

Aucune autre fonction de temps ne doit avoir été réglée.

# Système de nettoyage

Le système de nettoyage régénère les surfaces autonettoyantes dans le compartiment de cuisson.

La paroi arrière, la voûte et les parois latérales dans le compartiment de cuisson sont revêtues d'une céramique hautement poreuse. Les projections de la cuisson et du rôtissage sont absorbées et décomposées par cette couche pendant le fonctionnement du four. Lorsque ces surfaces autonettoyantes ne se nettoient plus suffisamment, elles peuvent être régénérées au moyen du système de nettoyage.

## Avant le nettoyage

Sortez les accessoires et les ustensiles du compartiment de cuisson.


### Nettoyage de la sole du compartiment de cuisson

Avant de régler le système de nettoyage, nettoyez les surfaces non autonettoyantes dans le compartiment de cuisson. Sinon, des taches définitives apparaîtront.

Utilisez une lavette et de l'eau additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau au vinaigre. En cas d'encrassements importants, utilisez une spirale à récurer en inox ou un produit de nettoyage pour four. L'utiliser uniquement dans le compartiment de cuisson froid. Ne jamais traiter les surfaces autonettoyantes avec une spirale à récurer ou du produit de nettoyage pour four.


## Réglage

Le nettoyage dure env. une heure.


1. Régler le sélecteur des fonctions sur chaleur tournante 3D .

2. Régler le thermostat sur **clean**.

3. Appuyer sur la touche **..:**.

Le symbole **..:** s'allume dans l'affichage. L'heure à laquelle le nettoyage sera terminé apparaît à l'affichage et le symbole  figure entre parenthèses. Le nettoyage démarre quelques secondes plus tard. La durée s'écoule visiblement et le symbole  figure entre parenthèses. Le symbole  s'éteint.

### Le nettoyage est terminé

Un signal retentit. Le four s'arrête de chauffer. 00:00 apparaît dans l'affichage. Appuyer deux fois sur la touche  et régler le sélecteur des fonctions sur la position zéro. Le four est éteint.




### Annuler le nettoyage

Appuyer sur la touche **..:** et régler le sélecteur des fonctions sur la position zéro. Le four est éteint.

### Différer l'heure de la fin

Vous pouvez différer l'heure à laquelle le nettoyage sera terminé. Le nettoyage peut ainsi se dérouler p.ex. la nuit, afin que vous puissiez utiliser votre four dans la journée.

Réglez comme décrit aux points 1 à 3. Avant que le nettoyage démarre, différer l'heure de la fin à l'aide de la touche **+** ou **-**.

Le four se met en position d'attente. L'heure à laquelle le nettoyage sera terminé apparaît à l'affichage et le symbole  figure entre parenthèses. Lorsque le nettoyage démarre, la durée s'écoule visiblement et le symbole  figure entre parenthèses. Le symbole  s'éteint.

## Entretien et nettoyage

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

### Remarques

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

### Nettoyants

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

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

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

| Niveau                             | Nettoyants   |
|------------------------------------|--|
| Façade du four                     | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyant pour vitres ni de 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 fécule et de blanc d'oeuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures.<br>Après du service après-vente et dans le commerce spécialisé, vous pouvez vous procurer des produits d'entretien spéciaux pour inox qui sont appropriés pour des surfaces chaudes. Appliquer avec un chiffon doux une pellicule mince de produit d'entretien. |
| Vitres du four                     | Nettoyant pour vitres : Nettoyer avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de racloir à verre.   |
| Cache en verre de la lampe du four | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette.   |

### Après le nettoyage

Lorsque le compartiment de cuisson est complètement refroidi, essuyez les résidus de sel sur les surfaces autonettoyantes avec un chiffon humide.

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

### Nettoyage des surfaces autonettoyantes dans le compartiment de cuisson

La paroi arrière, la voûte et les parois latérales dans le compartiment de cuisson sont revêtues d'une céramique hautement poreuse. Les projections de la cuisson et du rôtissage sont absorbées et décomposées par cette couche pendant le fonctionnement du four. Plus la température est élevée et plus le temps d'utilisation du four est long, plus le résultat sera satisfaisant.

Ne jamais traiter les surfaces autonettoyantes avec du produit de nettoyage pour four.

Lorsque les surfaces autonettoyantes ne se nettoient plus suffisamment, elles peuvent être régénérées avec le système de nettoyage. Pour cela, consultez le chapitre *Système de nettoyage*.

Une légère décoloration du revêtement n'a aucune influence sur l'autonettoyage.

### Attention !

- Ne jamais utiliser des produits et moyens de nettoyage récurants. Ils rayent ou détruisent la couche hautement poreuse.
- Ne jamais traiter la couche en céramique avec du produit de nettoyage pour four. Si un produit de nettoyage pour four arrive accidentellement dessus, essuyez-le immédiatement avec une éponge et suffisamment d'eau.

### Nettoyage de la sole du compartiment de cuisson

Utilisez une lavette et de l'eau additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau au vinaigre.

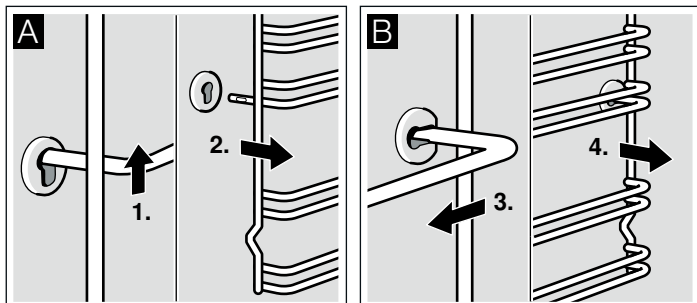
En cas d'encrassements importants, utilisez une spirale à récurer en inox ou un produit de nettoyage pour four. L'utiliser uniquement dans le compartiment de cuisson froid. Ne jamais traiter les surfaces autonettoyantes avec une spirale à récurer ou du produit de nettoyage pour four.

## Décrocher et accrocher les supports

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

### Décrocher les supports

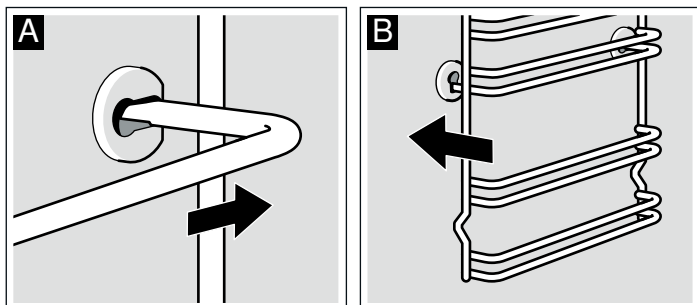
1. Lever le support à l'avant vers le haut
2. et le décrocher (fig. A).
3. Tirer ensuite tout le support vers l'avant
4. et le retirer (fig. B).



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).

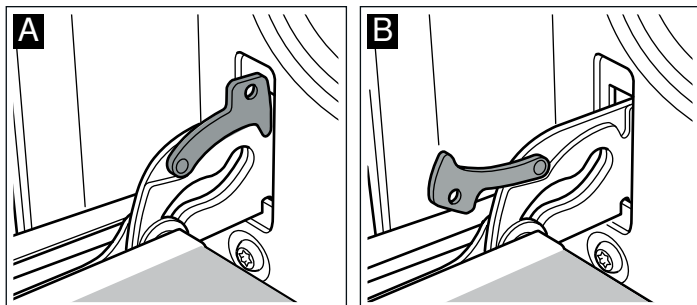


Les supports s'adaptent à droite et à gauche. La courbure doit toujours être en bas.

## 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.



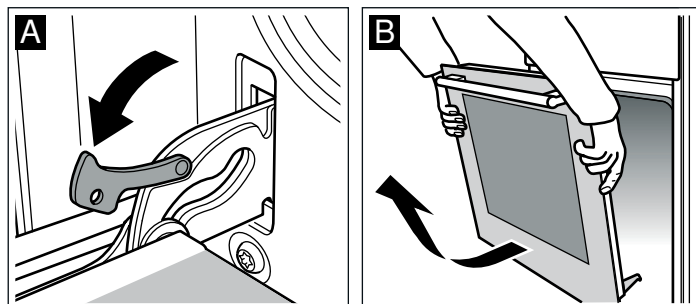
### ⚠ Risque de blessure !

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

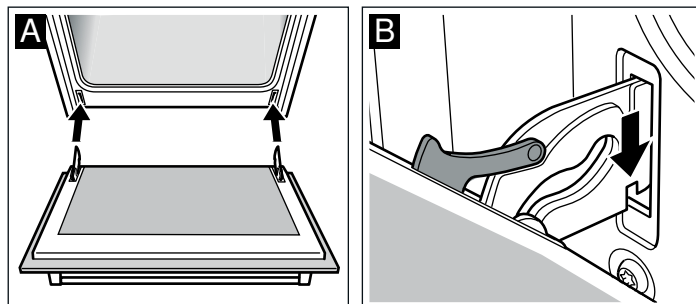
1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Ouvrir les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite (fig. A).
3. Fermer la porte du four jusqu'en butée. Avec les deux mains, la tenir à gauche et à droite. La refermer un peu plus et la retirer (fig. B).



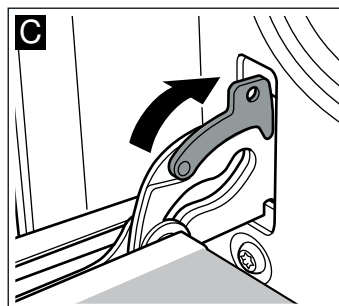
### Accrocher la porte

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 !

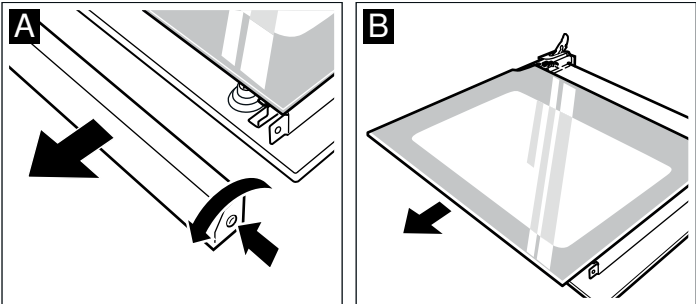
Si la porte du four tombe par inadvertance ou une charnière se ferme, ne pas mettre la main dans la charnière. Appelez le service après-vente.

Dépose et pose des vitres de la porte

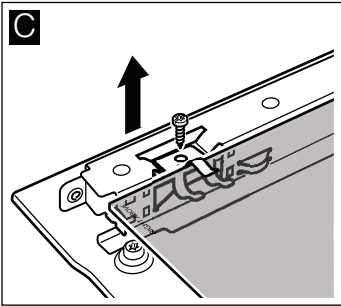
Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez déposer les vitres de la porte du four.

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.

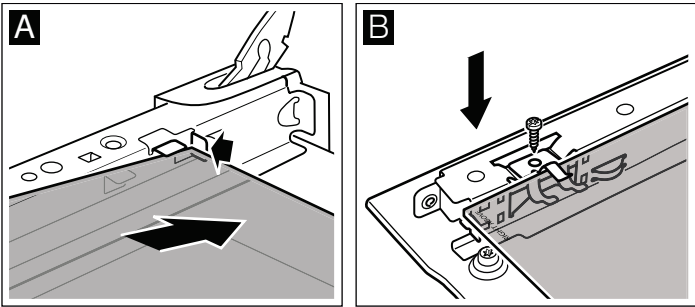


Nettoyez les vitres avec un nettoyeur pour vitres et un chiffon doux.  
N'utilisez pas de produits agressifs ou récurant ni de racloir à verre. Le verre pourrait être endommagé.

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

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

Messages d'erreur

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

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

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

⚠ Risque de choc électrique !

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

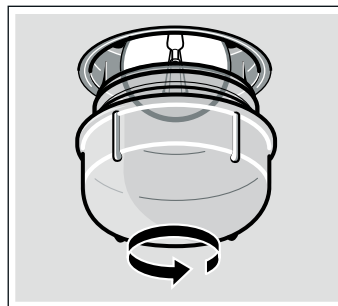
## Changer la lampe du four au plafond

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

### ⚠ Risque de choc électrique !

Couper le fusible dans la boîte à fusibles.

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



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

## Cache en verre

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

## Service après-vente

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

### Numéros de produit E et de fabrication FD

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

N° E

N° FD

### Service après-vente ☎

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

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

### Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

B 070 222 141

FR 01 40 10 11 00

CH 0848 840 040

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

## Conseils concernant l'énergie et l'environnement

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

### Economiser de l'énergie

- Préchauffez le four seulement si cela est indiqué dans la recette ou dans les tableaux de la notice d'utilisation.
- Utilisez des moules sombres, laqués noirs ou émaillés. Ces types de moule absorbent bien la chaleur.
- Pendant la cuisson ou le rôtissage, ouvrez la porte du four aussi rarement que possible.
- Si vous voulez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le four étant encore chaud. Le temps de cuisson diminue au deuxième gâteau. Vous pouvez également enfourner 2 moules à cake l'un à côté de l'autre.
- Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin de la durée impartie puis terminez la cuisson avec la chaleur résiduelle.

### Elimination écologique

Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



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



# Testés pour vous dans notre laboratoire

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


## Remarques

- Les valeurs des tableaux s'entendent toujours pour un enfournement dans le compartiment de cuisson froid. Préchauffez uniquement si cela est indiqué dans les tableaux. Recouvrez l'accessoire de papier cuisson uniquement après le préchauffage.
- Les durées indiquées dans les tableaux sont indicatives. Elles dépendent de la qualité et de la nature de l'aliment.
- Utilisez les accessoires livrés avec l'appareil. Des accessoires supplémentaires sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé comme accessoires optionnels.  
Avant l'utilisation, retirez du compartiment de cuisson tous les accessoires et récipients dont vous n'avez pas besoin.
- Utilisez toujours des maniques lorsque vous retirez des accessoires ou récipients chauds du compartiment de cuisson.

## Gâteaux et pâtisseries

### Cuire sur un niveau

La Convection naturelle  est idéale pour la cuisson de gâteaux.

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

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

### Cuisson sur plusieurs niveaux

Utilisez le mode Chaleur tournante 3D .

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

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

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

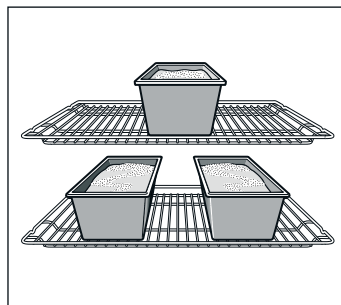
- Plaque à pâtisserie : niveau 5

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

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

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

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



## Moules

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

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








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

## Tableaux

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






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

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





















| Gâteau dans des moules                 | Moule                               | Niveau | Mode de cuisson  | Température en °C | Durée en minutes |
|--|-------------------------------------|--------|--|-------------------|------------------|
| Cake, simple                           | Moule à savarin/à cake              | 2      |  | 160-180           | 50-60            |
|  | 3 moules à cake                     | 3+1    |  | 140-160           | 60-80            |
| Cake, fin                              | Moule à savarin/à cake              | 2      |  | 150-170           | 65-75            |
| Fond de tarte, pâte à cake             | Moule pour fond de tarte aux fruits | 3      |  | 160-180           | 20-30            |
| Gâteau aux fruits, pâte à cake         | Moule démontable/à kou-glof         | 2      |  | 160-180           | 50-60            |
| Génoise, 2 oeufs (préchauffer)         | Moule pour fond de tarte aux fruits | 2      |  | 160-180           | 20-30            |
| Tarte génoise, 6 oeufs (préchauffer)   | Moule démontable                    | 2      |  | 160-180           | 40-50            |
| Fond de tarte en pâte brisée avec bord | Moule démontable                    | 1      |  | 170-190           | 25-35            |












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



| Gâteau dans des moules                                     | Moule            | Niveau | Mode de cuisson   | Température en °C | Durée en minutes |
|--|------------------|--------|---|-------------------|------------------|
| Tarte aux fruits ou au fromage blanc, fond en pâte brisée* | Moule démontable | 1      |  | 170-190           | 70-90            |
| Gâteau suisse (Wähe)                                       | Plaque à pizza   | 1      |  | 220-240           | 35-45            |
| Kouglof  | Moule à Kouglof  | 2      |  | 150-170           | 60-70            |
| Pizza, fond mince, avec peu de garniture (préchauffer)     | Plaque à pizza   | 1      |  | 250-270           | 10-15            |
| Gâteaux salés*   | Moule démontable | 1      |  | 180-200           | 45-55            |

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

| Gâteau sur la plaque                          | Accessoire                       | Niveau | Mode de cuisson   | Température en °C | Durée en minutes |
|---|----------------------------------|--------|---|-------------------|------------------|
| Pâte à cake avec garniture sèche              | 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      |    | 180-200           | 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    |    | 150-170           | 50-60            |
| Pâte brisée avec garniture sèche              | Plaque à pâtisserie              | 2      |  | 170-190           | 20-30            |
| Pâte brisée avec garniture fondante, fruits   | Lèchefrite                       | 2      |  | 170-190           | 60-70            |
| Gâteau suisse (Wähe)                          | Lèchefrite                       | 1      |  | 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      |  | 170-190           | 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      |  | 210-230           | 25-35            |
|   | Lèchefrite + plaque à pâtisserie | 3+1    |  | 180-200           | 40-50            |
| Tarte flambée (préchauffer)                   | Lèchefrite                       | 2      |  | 250-270           | 10-15            |
| Börek   | Lèchefrite                       | 2      |  | 180-200           | 40-50            |

| 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           | 30-40            |
|                                   | Lèchefrite + plaque à pâtisserie    | 3+1    |  | 140-150           | 30-45            |
|                                   | 2 plaques à pâtisserie + lèchefrite | 5+3+1  |  | 130-140           | 40-55            |
| 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          |

| Petites pâtisseries             | Accessoire                          | Niveau | Mode de cuisson  | Température en °C | Durée en minutes |
|---------------------------------|-------------------------------------|--------|--|-------------------|------------------|
| Muffins                         | Grille avec plaque à muffins        | 2      |  | 170-190           | 20-25            |
|                                 | 2 grilles avec plaques à muffins    | 3+1    |  | 160-180           | 25-35            |
| Pâtisserie en pâte à choux      | 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                 | 2      |  | 180-200           | 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.

| 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      |  | 270               | 5                |
|   |                                  |        |  | 200               | 30-40            |
| Pain au levain avec 1,2 kg de farine                | Lèchefrite                       | 2      |  | 270               | 8                |
|   |                                  |        |  | 200               | 35-45            |
| Fougasse  | Lèchefrite                       | 2      |  | 270               | 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    |  | 160-180           | 20-30            |

## Conseils pour la pâtisserie

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

Vous avez fait cuire des pâtisseries sur plusieurs niveaux. Les pâtisseries placées sur la plaque supérieure sont plus cuites que celles placées sur la plaque inférieure.

Pour la cuisson sur plusieurs niveaux, utilisez toujours la Chaleur tournante 3D . La cuisson des préparations sur des plaques enfournées en même temps ne sera pas forcément terminée au même moment.

La cuisson de gâteaux aux fruits juteux produit de la condensation.

La cuisson peut générer de la vapeur d'eau. Elle s'échappe au-dessus de la porte. Cette vapeur peut se condenser sur le bandeau de commande ou sur les façades des meubles situés à proximité et se mettre à goutter. C'est là une propriété physique normale.

## Viande, volaille, poisson

### Récipient

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

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

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

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

Indications dans les tableaux :

Récipient sans couvercle = ouvert

Récipient avec couvercle = fermé

Placez toujours le plat au centre de la grille.

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

### Rôtissage

Ajoutez un peu de liquide à une viande maigre. Le fond du récipient doit être recouvert d'env. 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, entaillez la couenne en croix et posez le rôti avec la couenne au contact du récipient.

| Viande                           | Poids  | Accessoires et récipients | Niveau | Mode de cuisson   | Température en °C, position gril | Durée en minutes |
|----------------------------------|--------|---------------------------|--------|---|----------------------------------|------------------|
| <b>Boeuf</b>                     |        |                           |        |   |                                  |                  |
| Rôti de boeuf à braiser          | 1,0 kg | Fermé                     | 2      |  | 210-230                          | 100              |
|                                  | 1,5 kg |                           | 2      |  | 200-220                          | 120              |
|                                  | 2,0 kg |                           | 2      |  | 190-210                          | 140              |
| Filet de boeuf, médium           | 1,0 kg | Ouvert                    | 2      |  | 210-230                          | 60               |
|                                  | 1,5 kg |                           | 2      |  | 200-220                          | 80               |
| Rosbif, médium                   | 1,0 kg | Ouvert                    | 1      |  | 220-240                          | 60               |
| Steaks, 3 cm d'épaisseur, médium |        | Grille + lèchefrite       | 5+1    |  | 3                                | 15               |
| <b>Veau</b>                      |        |                           |        |   |                                  |                  |
| Rôti de veau                     | 1,0 kg | Ouvert                    | 2      |  | 190-210                          | 110              |
|                                  | 1,5 kg |                           | 2      |  | 180-200                          | 130              |
|                                  | 2,0 kg |                           | 2      |  | 170-190                          | 150              |
| Jarret de veau                   | 1,5 kg | Ouvert                    | 2      |  | 210-230                          | 140              |

| Viande                               | Poids  | Accessoires et récipients | Niveau | Mode de cuisson | Température en °C, position grill | Durée en minutes |
|--------------------------------------|--------|---------------------------|--------|-----------------|-----------------------------------|------------------|
| <b>Porc</b>                          |        |                           |        |                 |                                   |                  |
| Rôti sans couenne (p.ex. échine)     | 1,0 kg | Ouvert                    | 1      |                 | 190-210                           | 120              |
|                                      | 1,5 kg |                           | 1      |                 | 180-200                           | 150              |
|                                      | 2,0 kg |                           | 1      |                 | 170-190                           | 170              |
| Rôti avec couenne (p.ex. épaule)     | 1,0 kg | Ouvert                    | 1      |                 | 190-210                           | 130              |
|                                      | 1,5 kg |                           | 1      |                 | 180-200                           | 160              |
|                                      | 2,0 kg |                           | 1      |                 | 170-190                           | 190              |
| Filet mignon de porc                 | 500 g  | Grille + lèchefrite       | 3+1    |                 | 220-230                           | 30               |
| Rôti de porc, maigre                 | 1,0 kg | Ouvert                    | 2      |                 | 200-220                           | 120              |
|                                      | 1,5 kg |                           | 2      |                 | 190-210                           | 140              |
|                                      | 2,0 kg |                           | 2      |                 | 180-200                           | 160              |
| Kassler avec os                      | 1,0 kg | Fermé                     | 2      |                 | 200-220                           | 70               |
| Steaks, 2 cm d'épaisseur             |        | Grille + lèchefrite       | 5+1    |                 | 3                                 | 20               |
| Médallions de porc, 3 cm d'épaisseur |        | Grille + lèchefrite       | 5+1    |                 | 3                                 | 10               |

|                                |        |        |   |  |         |     |
|--------------------------------|--------|--------|---|--|---------|-----|
| <b>Agneau</b>                  |        |        |   |  |         |     |
| Selle d'agneau avec os         | 1,5 kg | Ouvert | 2 |  | 190     | 60  |
| Gigot d'agneau sans os, médium | 1,5 kg | Ouvert | 1 |  | 150-170 | 120 |







|                              |        |        |   |  |         |     |
|------------------------------|--------|--------|---|--|---------|-----|
| <b>Gibier</b>                |        |        |   |  |         |     |
| Selle de chevreuil avec os   | 1,5 kg | Ouvert | 2 |  | 200-220 | 50  |
| Cuissot de chevreuil sans os | 1,5 kg | Fermé  | 2 |  | 210-230 | 100 |
| Rôti de sanglier             | 1,5 kg | Fermé  | 2 |  | 180-200 | 140 |
| Rôti de cerf                 | 1,5 kg | Fermé  | 2 |  | 180-200 | 130 |
| Lapin                        | 2,0 kg | Fermé  | 2 |  | 220-240 | 60  |

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

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

|   |  |  |   |  |  |  |
|---|--|--|---|--|--|--|
| <b>Volaille</b>   |  |  |   |  |  |  |
| Les données de poids dans le tableau concernent la volaille non farcie et prête à cuire.                                  |  |  | 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. |  |  |  |
| 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 les canards ou les oies, piquez la peau sous les ailes. La graisse peut ainsi s'écouler.   |  |  |  |
|   |  |  | Pour obtenir une peau de volaille dorée et croustillante, enduisez la peau de beurre ou versez de l'eau salée ou du jus d'orange sur la peau vers la fin de la cuisson.             |  |  |  |

| Volaille           | Poids    | Accessoires et récipients | Niveau | Mode de cuisson | Température en °C, position grill | Durée en minutes |
|--------------------|----------|---------------------------|--------|-----------------|-----------------------------------|------------------|
| Poulet, entier     | 1,2 kg   | Grille                    | 2      |                 | 200-220                           | 60-70            |
| Poularde, entière  | 1,6 kg   | Grille                    | 2      |                 | 190-210                           | 80-90            |
| Poulet, demi       | de 500 g | Grille                    | 2      |                 | 220-240                           | 40-50            |
| Morceaux de poulet | de 150 g | Grille                    | 3      |                 | 210-230                           | 30-40            |
| Morceaux de poulet | de 300 g | Grille                    | 3      |                 | 220-240                           | 35-45            |
| Blanc de poulet    | de 200 g | Grille                    | 2      |                 | 3                                 | 30-40            |
| Canard, entier     | 2,0 kg   | Grille                    | 2      |                 | 190-210                           | 100-110          |
| Magret de canard   | de 300 g | Grille                    | 3      |                 | 240-260                           | 30-40            |

| Volaille             | Poids      | Accessoires et récipients | Niveau | Mode de cuisson   | Température en °C, position gril | Durée en minutes |
|----------------------|------------|---------------------------|--------|---|----------------------------------|------------------|
| Oie, entière         | 3,5-4,0 kg | Grille                    | 2      |  | 170-190                          | 120-140          |
| Cuisses d'oie        | de 400 g   | Grille                    | 3      |  | 220-240                          | 50-60            |
| Dindonneau, entier   | 3,0 kg     | Grille                    | 2      |  | 180-200                          | 80-100           |
| Rôti de dinde ficelé | 1,5 kg     | Ouvert                    | 1      |  | 190-210                          | 110-130          |
| Blanc de dinde       | 1,0 kg     | Fermé                     | 2      |  | 180-200                          | 80-90            |
| Gigot de dinde       | 1,0 kg     | Grille                    | 2      |  | 180-200                          | 90-100           |







### Poisson

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

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

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

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

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

## Conseils pour les rôtis et grillades






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

## Soufflés, gratins, toasts

Placez toujours la vaisselle sur la grille.

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

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

| Plat                    | Accessoires et récipients | Niveau | Mode de cuisson  | Température en °C, position gril | Durée en minutes |
|-------------------------|---------------------------|--------|--|----------------------------------|------------------|
| <b>Soufflés/gratins</b> |                           |        |  |                                  |                  |
| Gratin sucré            | Plat à gratin             | 2      |  | 180-200                          | 50-60            |
| Soufflé                 | Plat à gratin             | 2      |  | 170-190                          | 35-45            |
|                         | Ramequins                 | 2      |  | 190-210                          | 25-30            |
| Gratin de pâtes         | Plat à gratin             | 2      |  | 200-220                          | 40-50            |
| Lasagne                 | Plat à gratin             | 2      |  | 180-200                          | 40-50            |

| Plat   | Accessoires et récipients | Niveau | Mode de cuisson | Température en °C, position gril | Durée en minutes |
|--|---------------------------|--------|-----------------|----------------------------------|------------------|
| <b>Gratin</b>  |                           |        |                 |                                  |                  |
| Gratin de pommes de terre, ingrédients crus, max. 4 cm de haut | 1 plat à gratin           | 2      |                 | 160-180                          | 60-80            |
|  | 2 plats à gratin          | 1+3    |                 | 150-170                          | 60-80            |
| <b>Toasts</b>  |                           |        |                 |                                  |                  |
| 4 pièces, gratinés   | Grille                    | 4      |                 | 3                                | 7-10             |
| 12 pièces, gratinés  | Grille                    | 4      |                 | 3                                | 5-8              |

## Plats cuisinés


Respectez les indications du fabricant figurant sur l'emballage.

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

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

| Plat   | Accessoire                        | Niveau | Mode de cuisson | Température en °C | Durée en minutes |
|--|-----------------------------------|--------|-----------------|-------------------|------------------|
| <b>Pizza, surgelée</b>                       |                                   |        |                 |                   |                  |
| Pizza à pâte fine                            | Lèche-frite                       | 2      |                 | 200-220           | 15-20            |
|  | Lèche-frite + grille              | 3+1    |                 | 180-200           | 20-30            |
| Pizza à pâte épaisse                         | Lèche-frite                       | 2      |                 | 170-190           | 20-30            |
|  | Lèche-frite + grille              | 3+1    |                 | 170-190           | 25-35            |
| Pizza-baguette                               | Lèche-frite                       | 3      |                 | 170-190           | 20-30            |
| Mini-pizzas                                  | Lèche-frite                       | 3      |                 | 190-210           | 10-20            |
| <b>Pizza, du réfrigérateur</b>               |                                   |        |                 |                   |                  |
| Pizza (préchauffer)                          | Lèche-frite                       | 1      |                 | 180-200           | 10-15            |
| <b>Produits de pommes de terre, surgelés</b> |                                   |        |                 |                   |                  |
| Frites                                       | Lèche-frite                       | 3      |                 | 190-210           | 20-30            |
|  | Lèche-frite + plaque à pâtisserie | 3+1    |                 | 180-200           | 30-40            |
| Croquettes                                   | Lèche-frite                       | 3      |                 | 190-210           | 20-25            |
| Rösti, pommes de terre farcies               | Lèche-frite                       | 3      |                 | 200-220           | 15-25            |
| <b>Pains et pâtisseries, surgelés</b>        |                                   |        |                 |                   |                  |
| Petits pains, baguette                       | Lèche-frite                       | 3      |                 | 180-200           | 10-20            |
| Bretzels (pâtons)                            | Lèche-frite                       | 3      |                 | 200-220           | 10-20            |
| <b>Pains et pâtisseries, précuits</b>        |                                   |        |                 |                   |                  |
| Petits pains précuits, baguette précuite     | Lèche-frite                       | 3      |                 | 190-210           | 10-20            |
|  | Lèche-frite + grille              | 3+1    |                 | 160-180           | 20-25            |
| <b>Boulettes végétariennes, surgelées</b>    |                                   |        |                 |                   |                  |
| Bâtonnets de poisson                         | Lèche-frite                       | 2      |                 | 220-240           | 10-20            |
| Sticks de poulet, Nuggets de poulet          | Lèche-frite                       | 3      |                 | 200-220           | 15-25            |
| <b>Strudel, surgelé</b>                      |                                   |        |                 |                   |                  |
| Strudel                                      | Lèche-frite                       | 3      |                 | 180-200           | 35-40            |

## Mets spéciaux

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

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



### Préparer du yaourt

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

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

### Laisser lever de la pâte à la levure du boulanger

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

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


## Décongélation

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

Respectez les indications du fabricant figurant sur l'emballage.  
Enlever les aliments surgelés de leur emballage et les placer dans un récipient sur la grille.  
Placer la volaille dans une assiette, le côté blanc vers le bas.





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

## Déshydratation

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

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

Laissez-les bien égoutter et essuyez-les.  
Recouvrez la lèchefrite et la grille de papier cuisson ou sulfurisé.  
Retournez plusieurs fois les fruits ou légumes très juteux.  
Une fois le processus de séchage terminé, détachez immédiatement du papier les aliments déshydratés.

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

## Mise en conserve

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

### Attention !

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

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

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


### Préparation

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

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

### Réglage

1. Enfournez la lèchefrite au niveau 2. Disposer les bocaux de sorte qu'ils ne se touchent pas.
2. Verser ½ l d'eau chaude (env. 80 °C) dans la lèchefrite.
3. Fermer la porte du four.

4. Régler Chaleur de sole .

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

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.

| 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  | <div><div>■ Réduire les temps de cuisson à un minimum.</div><div>■ Faire uniquement dorer les aliments, ne pas les faire trop brunir.</div><div>■ Un aliment gros et épais contient moins d'acrylamide.</div></div> |
| Cuisson de pâtisseries  | <div>En mode Convection naturelle, max. 200 °C.</div> <div>En mode Chaleur tournante 3D ou Chaleur tournante, max.180 °C.</div>   |
| Petits gâteaux secs   | <div>En mode Convection naturelle, max. 190 °C.</div> <div>En mode Chaleur tournante 3D ou Chaleur tournante, max. 170 °C.</div> <div>Des oeufs ou des jaunes d'oeuf réduisent la formation d'acrylamide.</div>     |
| 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 :

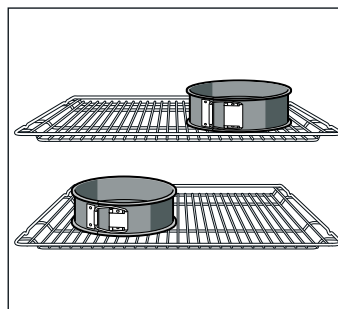
La cuisson des préparations sur des plaques enfournées en même temps ne sera pas forcément terminée au même moment.

Tourte aux pommes sur 1 niveau :

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

Tourte aux pommes sur 2 niveaux :

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



Gâteaux dans des moules démontables en fer-blanc :

Faire cuire sur 1 niveau avec la Convection naturelle

Utilisez la lèchefrite au lieu de la grille et placez dessus le moule démontable.

| Plat                               | Accessoires et moules                    | Niveau | Mode de cuisson | Température en °C | Durée en minutes |
|------------------------------------|--|--------|-----------------|-------------------|------------------|
| Biscuiterie dressée (préchauffer*) | Plaque à pâtisserie                      | 3      |                 | 140-150           | 30-40            |
|                                    | Plaque à pâtisserie                      | 3      |                 | 140-150           | 30-40            |
|                                    | Lèchefrite + plaque à pâtisserie         | 3+1    |                 | 140-150           | 30-45            |
|                                    | 2 plaques à pâtisserie + lèchefrite      | 5+3+1  |                 | 130-140           | 40-55            |
| Small cakes (préchauffer*)         | Plaque à pâtisserie                      | 3      |                 | 150-170           | 20-35            |
|                                    | Plaque à pâtisserie                      | 3      |                 | 150-170           | 20-35            |
|                                    | Lèchefrite + plaque à pâtisserie         | 3+1    |                 | 140-160           | 30-45            |
|                                    | 2 plaques à pâtisserie + lèchefrite      | 5+3+1  |                 | 130-150           | 35-55            |
| Biscuit à l'eau (préchauffer*)     | Moule démontable sur la grille           | 2      |                 | 160-170           | 30-40            |
| Biscuit à l'eau                    | Moule démontable sur la grille           | 2      |                 | 160-170           | 25-40            |
| Tourte aux pommes                  | Grille + 2 moules démontables Ø 20 cm    | 1      |                 | 170-190           | 80-100           |
|                                    | 2 grilles + 2 moules démontables Ø 20 cm | 3+1    |                 | 170-190           | 70-100           |

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

## Grillades

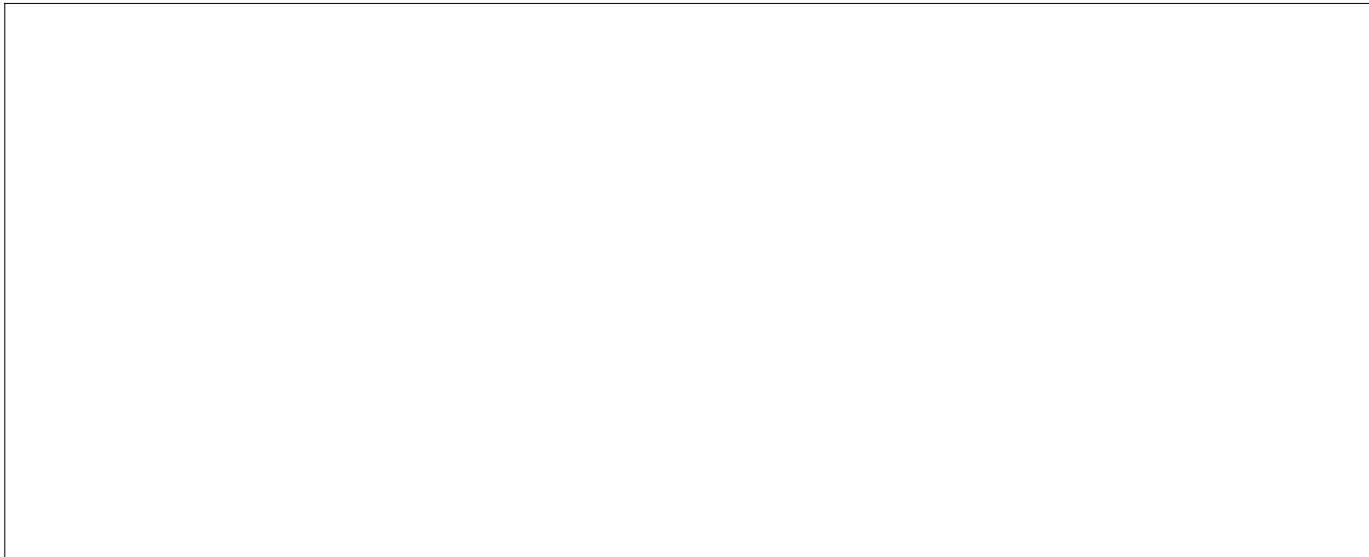
Si vous placez les aliments directement sur la grille, enfournez en plus la lèchefrite au niveau 1. Elle récupère le liquide et le four restera plus propre.

| Plat   | Accessoire          | Niveau | Mode de cuisson | Position gril | Durée en minutes |
|--|---------------------|--------|-----------------|---------------|------------------|
| Brunir des toasts<br>préchauffer 10 minutes  | Grille              | 5      |                 | 3             | 1/2-2            |
| Beefburger, 12 pièces*<br>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

Germany

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



9000641182

910209