



Four intégré HBB74C...



BOSCH

[fr] Notice d'utilisation

Précautions de sécurité importantes.....	2	Démonter le cache de la porte.....	13
Causes de dommages.....	4	Dépose et pose des vitres de la porte.....	13
Votre nouveau four.....	5	Que faire en cas de panne ?.....	14
Bandeau de commande.....	5	Tableau de pannes.....	14
Sélecteur de fonctions.....	5	Changer l'ampoule du four.....	14
Touches et panneau indicateur.....	6	Vitre protectrice.....	14
Touches pour modifier les valeurs programmées.....	6	Service après-vente.....	15
Compartiment intérieur du four.....	6	Numéros de produit E et de fabrication FD.....	15
Vos accessoires.....	7	Conseils concernant l'énergie et l'environnement.....	15
Accessoires.....	7	Élimination des déchets de manière écologique.....	15
Accessoires spéciaux.....	7	Économiser l'énergie.....	15
Avant la première utilisation.....	7	Fonction Chaleur tournante économique.....	15
Programmer l'heure.....	7	Testés pour vous dans notre laboratoire.....	17
Chauffer le four.....	7	Gâteaux et pâtisseries.....	17
Nettoyage des accessoires.....	7	Conseils pratiques de cuisson.....	19
Programmer le four.....	8	Viandes, volailles, poissons.....	20
Mode de cuisson et température.....	8	Conseils pour les rôtis et grillades.....	22
Chauffage rapide.....	8	Gratins, soufflés, toasts.....	22
Programmer les fonctions de temps.....	8	Plats préparés.....	23
Minuteur.....	8	Plats spéciaux.....	23
Durée du temps de cuisson.....	9	Décongélation.....	24
Heure de fin de cuisson.....	9	Séchage.....	24
Heure.....	10	Cuisson des confitures.....	24
Modifier les réglages de base.....	10	Acrylamide dans les aliments.....	25
Arrêt automatique.....	10	Plats tests.....	26
Autonettoyage.....	11	Cuire.....	26
Recommandations importantes.....	11	Grillades.....	26
Avant le nettoyage.....	11		
Réglage.....	11		
Après l'autonettoyage.....	11		
Entretien et nettoyage.....	12		
Produits de nettoyage.....	12		
Fonction éclairage.....	12		
Extraire le chariot mobile du four.....	12		

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

Précautions de sécurité importantes

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

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

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

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

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

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

en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.

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

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

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

Risque d'incendie !

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

Risque de brûlure !

- L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés
- Les récipients ou les accessoires deviennent très chaud. Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou les accessoires du compartiment de cuisson.
- Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans un compartiment de cuisson chaud. Ne jamais préparer de plats contenant de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Utiliser uniquement de petites quantités de boissons fortement alcoolisées. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.

Risque de brûlures !

- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.
- De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution. Tenir les enfants éloignés
- La présence d'eau dans un compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau chaude. Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.

Risque de blessure !

Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.


Risque de choc électrique !

- Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations. Si l'appareil est défectueux, retirer la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil. Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyer à vapeur.
- Lors du remplacement de l'ampoule du compartiment de cuisson, les contacts du culot de l'ampoule sont sous tension. Retirer la fiche secteur ou couper le fusible dans le boîtier à fusibles avant de procéder au remplacement.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

Risque d'incendie !

- Les restes de nourriture épars, la graisse et le jus de cuisson peuvent s'enflammer au cours de l'autonettoyage. Enlever les salissures les plus grossières du compartiment de cuisson et des accessoires avant chaque cycle d'autonettoyage.
- L'extérieur de l'appareil devient très chaud lors de l'autonettoyage. Ne jamais accrocher jamais d'objet inflammable, tel qu'un torchon à vaisselle, à la poignée de la porte. Ne pas entraver la façade de l'appareil. Tenir les enfants éloignés

Risque de brûlure !

- Le compartiment de cuisson devient très chaud lors de l'autonettoyage. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil ni déplacer à la main les crochets de verrouillage. Laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés
-  L'extérieur de l'appareil devient très chaud lors de l'autonettoyage. Ne jamais toucher la porte de l'appareil. Laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés

Risque de préjudice sérieux pour la santé !

L'appareil devient très chaud lors de l'autonettoyage. Le revêtement anti-adhérent des plaques et des moules est détruit et il se dégage des gaz toxiques. Ne jamais nettoyer des plaques et des moules à revêtement anti-adhérents avec le cycle d'autonettoyage. Seuls des accessoires émaillés peuvent être nettoyés avec le mode d'autonettoyage.

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.

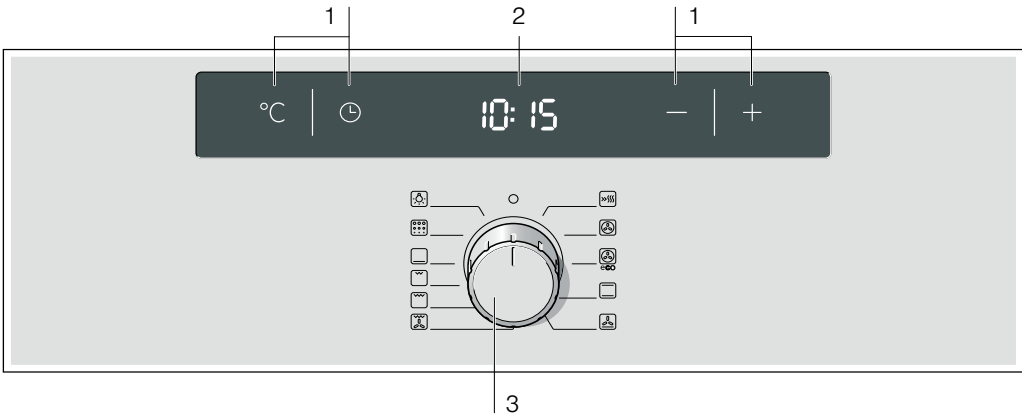
- Aliments humides : Ne conservez pas d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée. Cela endommage l'émail.
- Jus de fruits : Ne garnissez pas trop la plaque à pâtisserie en cas de gâteaux aux fruits très juteux. Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches 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 de porte très encrassé : si le joint de la porte est très encrassé, la porte de l'appareil ne fermera plus correctement lors du fonctionnement. La façade des meubles voisins peut être endommagée. Veillez à ce que le joint de l'appareil soit toujours propre.
- Porte de l'appareil utilisée comme surface d'assise ou support : il est interdit de grimper, de s'asseoir et de s'accrocher à la porte de l'appareil. Ne pas déposer de récipients ou des accessoires sur la porte de l'appareil.
- Introduire l'accessoire : Selon le modèle d'appareil, les accessoires peuvent rayer la vitre en fermant la porte. Introduire les accessoires toujours jusqu'en butée dans le compartiment de cuisson.
- Transporter l'appareil : Ne transportez ou ne portez pas l'appareil par la poignée de la porte. La poignée ne supportera pas le poids de l'appareil et risque de se casser.

Votre nouveau four

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

Bandeau de commande

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



Usage	
1	Touches
2	Panneau indicateur
3	Sélecteur de fonctions

Commande magnétique amovible

Sur certains fours, la commande magnétique est amovible. Pour l'enclencher ou la désenclencher, appuyez sur le bouton lorsqu'il se trouve sur la position zéro.

Touches

N'appuyez pas trop fort sur les touches. Appuyez seulement sur le symbole correspondant.

Sélecteur de fonctions

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

Position	Utilisation
Position zéro	Le four est éteint.
Chauffage rapide	Le four atteint rapidement la température programmée.
Chaleur tournante 3D*	Pour gâteaux et pâtisseries. Il est possible de cuire sur trois niveaux. Une turbine située dans la paroi arrière du four diffuse uniformément la chaleur.
Chaleur tournante économique*	Pour la préparation de gâteaux, de pâtisseries, de produits surgelés, de rôtis et de poissons sur un niveau, sans avoir recours au préchauffage. Le ventilateur diffuse la chaleur de manière uniforme dans le compartiment intérieur du four pour optimiser l'utilisation d'énergie.

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





Position	Utilisation
Chaleur de voûte et de sole*	Pour gâteaux, gratins et rôtissage de viande maigre (veau ou gibier, par exemple), sur un seul niveau. La chaleur provient des résistances inférieure et supérieure.
Fonction pizza	Préparation rapide d'aliments surgelés, sans avoir recours au préchauffage (pizzas, frites ou feuilletés, par exemple). La chaleur provient de la résistance inférieure et de la turbine de la paroi arrière.
Gril avec chaleur tournante	Rôtissage de morceaux de viande, de volaille et de poisson. La résistance du gril et le ventilateur se connectent et se déconnectent par alternance. La turbine fait circuler la chaleur du gril autour des produits.
Gril de grande surface	Rôtissage de biftecks, saucisses, toasts et poisson. Toute la surface située en dessous de la résistance du gril est chauffée.
Gril de petite surface	Grillade de petites quantités de biftecks, saucisses, toasts et poisson. La zone centrale de la résistance du gril est chauffée.
Chaleur de sole	Confire, cuire et gratiner. La chaleur provient de la résistance inférieure.
Pyrolyse	Nettoyage automatique du compartiment intérieur du four. Le four chauffe jusqu'à élimination de la saleté.
Éclairage	Allumer la lampe du compartiment intérieur du four.

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

Lorsqu'un mode de cuisson est sélectionné, le panneau indicateur affiche .

Touches et panneau indicateur

Les touches servent à régler diverses fonctions. Le panneau indicateur affiche les valeurs réglées.

Touche	Fonction de la touche
°C Température	Sélectionner la température, le niveau de gril ou de nettoyage.
⌚ Fonctions de temps	Sélectionner le minuteur  , le temps de cuisson  , l'heure de fin de cuisson  et l'heure  .
— Moins	Diminuer les valeurs programmées.
+ Plus	Augmenter les valeurs programmées.




Sur le panneau indicateur, le symbole correspondant à la fonction de temps activée s'affiche.

Touches pour modifier les valeurs programmées



Il est possible de modifier toutes les valeurs fixées et recommandées à l'aide des touches **+** ou **—**.


+ = Augmenter les valeurs programmées.

— = Diminuer les valeurs programmées.

Plages		
30-270	Plage de température	Température du compartiment intérieur du four en °C.
1-3	Niveaux de gril	Niveaux de gril de petite surface  et de grande surface  1 = niveau 1, faible 2 = niveau 2, modéré 3 = niveau 3, intense
	Niveaux de nettoyage	Niveaux de nettoyage pour la fonction d'autonettoyage  1 = niveau 1, faible 2 = niveau 2, modéré 3 = niveau 3, intense
1 s - 23 h 59		Durée du temps de cuisson.
1 s - 23 h 59		Durée du minuteur.

Symbole du mode de cuisson

Tant que le four chauffe, le symbole  sur le panneau indicateur reste allumé. Lorsque le four atteint la température idéale pour l'introduction des aliments et que la température se stabilise, le symbole  s'éteint.


Le symbole  ne s'allume jamais pour les niveaux de gril et de nettoyage.

Compartiment intérieur du four

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

Lampe

La lampe du compartiment intérieur du four reste allumée tant que celui-ci est en marche. La lampe du four s'éteint lorsque la température atteint 60 °C, ainsi que pendant la pyrolyse. Cela permet un réglage précis.

Il est cependant possible d'allumer la lampe lorsque le four est éteint en plaçant le bouton de fonctions sur .

Ventilateur

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

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

Vos accessoires

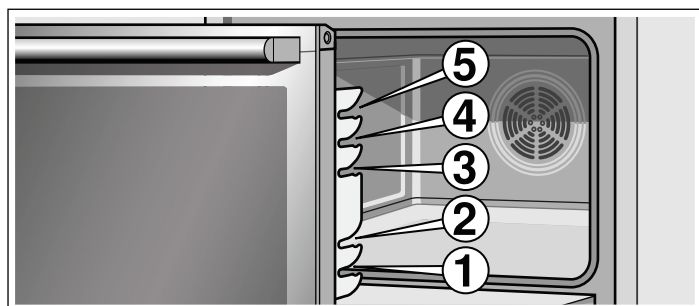
Vos accessoires fournis sont adaptés à de nombreux récipients. Assurez-vous que les accessoires toujours insérés dans le four dans le bon sens.

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

Accessoires

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

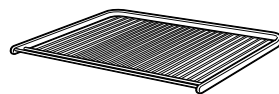
Les accessoires doivent être placés sur les crochets situés à droite et à gauche. Lors de la mise en place des accessoires, veillez à ce qu'ils soient correctement fixés aux crochets avant de les relâcher pour éviter qu'ils ne tombent.



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

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

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



Grille

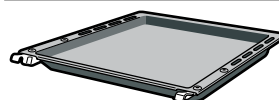
Pour récipients, moules, rôtis, pièces à griller et plats surgelés.



Plaque à pâtisserie émaillée plate

Pour gâteaux, petits-fours et biscuits.

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



Lèchefrite universelle émaillée profonde

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

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

Accessoires spéciaux

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


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

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

Avant la première utilisation

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


Programmer l'heure

Une fois connecté, le panneau indicateur affiche le symbole  et 0:00. Mettez l'horloge à l'heure.

1. Appuyez sur la touche .


L'indicateur de l'heure affiche 12:00.


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

3. Confirmez l'heure à l'aide de la touche .

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

Chauffer le four

Pour supprimer l'odeur de neuf, chauffer le four à vide en le laissant fermé. La meilleure solution consiste à chauffer le four pendant une heure en réglant la chaleur de voûte et la chaleur de sole  à 240 °C. Vérifiez l'absence d'emballage à l'intérieur du four.

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

2. Appuyez sur la touche + jusqu'à ce que la valeur 240 °C s'affiche sur le panneau indicateur.

Éteignez le four au bout d'une heure en replaçant le bouton de fonctions en position zéro.

Nettoyage des accessoires

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

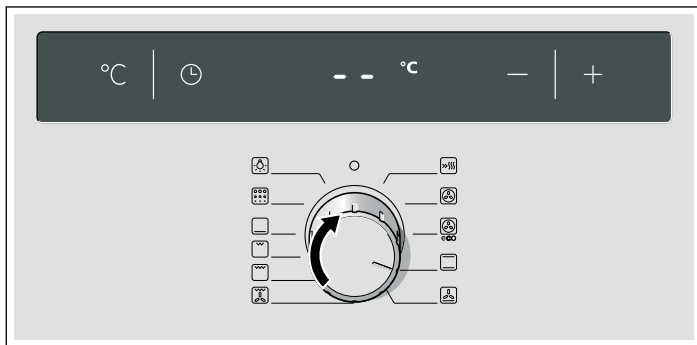
Programmer le four

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

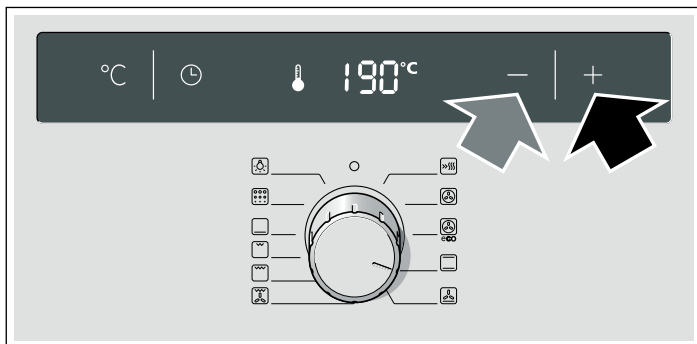
Mode de cuisson et température

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

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



2. Réglez la température ou le niveau de gril souhaité à l'aide des touches + ou -.



Le four commence à chauffer.

Éteindre le four

Mettez le bouton de fonctions sur la position zéro.

Modifier les réglages

Le type de chauffage, la température ou le niveau de gril peuvent être modifiés à tout moment.

Chauffage rapide

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

Cette fonction doit être utilisée pour des températures supérieures à 100 °C.

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

1. Sélectionnez le chauffage rapide ☐ à l'aide du bouton de fonctions.
2. Sélectionnez la température souhaitée à l'aide des touches + et -.

Le symbole ☐ s'allume sur le panneau indicateur. Le four commence à chauffer.

Fin du chauffage rapide

Un signal sonore retentit et le symbole ☐ s'éteint. Introduisez les aliments dans le four et sélectionnez la fonction et la température souhaitées.

Annuler le chauffage rapide

Mettez le bouton de fonctions sur la position zéro. Le four s'éteint.

Remarque : Avec la fonction de chauffage rapide on ne peut pas programmer la durée de cuisson.

Programmer les fonctions de temps

Ce four dispose de plusieurs fonctions de temps. Le menu est activé à l'aide de la touche ⌚ et il est possible de passer d'une fonction à l'autre. Les symboles de temps restent éclairés pendant les réglages. Il est possible de modifier une fonction de temps déjà programmée à l'aide des touches + ou -.

Minuteur

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

1. Appuyez sur la touche ⌚.

Le symbole ⌚ s'allume sur le panneau indicateur.

2. Programmez le temps du minuteur à l'aide des touches + ou -.

Valeur de la touche proposée + = 10 minutes

Valeur de la touche proposée - = 5 minutes

Le temps programmé s'affiche au bout de quelques secondes. Le temps du minuteur commence à défilé. Le symbole ⌚ s'allume et le défilement du temps du minuteur s'affiche sur le panneau indicateur.

Le temps du minuteur est terminé

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

Modifier le temps du minuteur





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

Annuler le temps du minuteur

Lorsque le four est éteint, le minuteur continue à fonctionner. Rétablissez le temps du minuteur sur 00:00 à l'aide de la touche -. Le minuteur s'éteint.

Consulter les réglages de temps



Dans le cas où plusieurs fonctions de temps auraient été programmées, les symboles correspondants s'allument sur le panneau indicateur.

Pour consulter le minuteur , la durée de cuisson , l'heure de fin de cuisson , appuyez à plusieurs reprises sur la touche  jusqu'à ce que le symbole souhaité s'allume. La valeur correspondante s'affiche quelques secondes sur le panneau indicateur.

Durée du temps de cuisson

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


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

1. Sélectionnez le mode de cuisson à l'aide du sélecteur de fonctions.
2. Appuyez deux fois sur la touche .
Le panneau indicateur affiche **00:00** et le symbole de la durée de cuisson .





3. Programmez la durée de cuisson à l'aide des touches **+** ou **-**.
Valeur de la touche proposée **+** = 30 minutes
Valeur de la touche proposée **-** = 10 minutes




4. Appuyez sur la touche **°C**.
Réglez la température ou le niveau de gril souhaité à l'aide des touches **+** ou **-**.
Le four s'allume au bout de quelques secondes. Le panneau indicateur affiche la température programmée et le symbole  s'allume.


Le temps de cuisson est terminé

Un signal sonore retentit. Le four cesse de chauffer. Le panneau indicateur affiche **00:00**. Appuyez deux fois sur la touche . Il est possible de régler de nouveau le temps de cuisson à l'aide des touches **+** ou **-**. Ou appuyez sur la touche  et placez le bouton de fonctions sur la position zéro. Le four est éteint.

Modifier la durée de cuisson





Appuyez deux fois sur la touche . Modifiez la durée de cuisson à l'aide des touches **+** ou **-**.

Annuler le temps de cuisson

Appuyez deux fois sur la touche . Rétablissez le temps de cuisson sur **00:00** à l'aide de la touche **-**. Le temps a été annulé.

Consulter les réglages de temps

Dans le cas où plusieurs fonctions de temps auraient été programmées, les symboles correspondants s'allument sur le panneau indicateur.




Pour consulter le minuteur , la durée de cuisson , l'heure de fin de cuisson , appuyez à plusieurs reprises sur la touche  jusqu'à ce que le symbole souhaité s'allume. La valeur correspondante s'affiche quelques secondes sur le panneau indicateur.

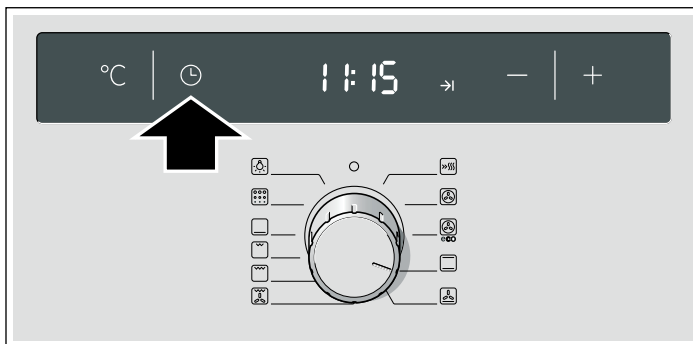
Heure de fin de cuisson

Le four permet de programmer l'heure à laquelle le plat doit être prêt. Dans ce cas, le four s'allume automatiquement et s'éteint à l'heure souhaitée. Par exemple, il est possible d'introduire l'aliment dans le four le matin et de le programmer pour que le plat soit prêt à midi.

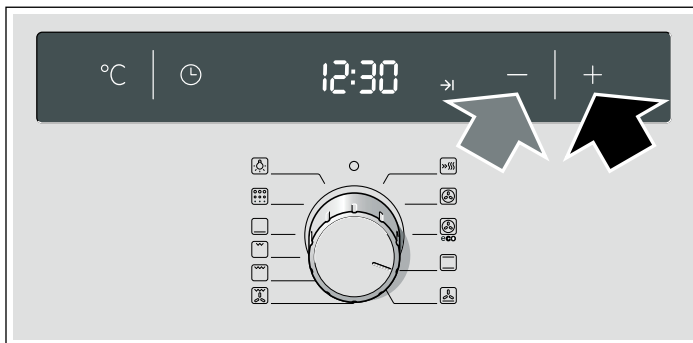
Assurez-vous que les aliments ne se gâtent pas en restant trop longtemps dans le four.

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




1. Réglez le sélecteur de fonctions.
2. Appuyez deux fois sur la touche .
3. Programmez la durée de cuisson à l'aide des touches **+** ou **-**.
4. Appuyez sur la touche .
L'heure à laquelle le plat sera prêt et le symbole de fin de cuisson  s'affichent sur le panneau indicateur.



5. Retardez l'heure de fin de cuisson à l'aide des touches **+** ou **-**.



6. Appuyez sur la touche **°C**.
Réglez la température ou le niveau de gril souhaité à l'aide des touches **+** ou **-**.

Le panneau indicateur affiche la température programmée et le symbole  (le four est réglé en position de veille). Lorsque le four s'allume, la température programmée et le symbole  s'affichent sur le bandeau. Le symbole  s'éteint.

Le temps de cuisson est terminé

Un signal sonore retentit. Le four cesse de chauffer. Le panneau indicateur affiche **00:00**. Appuyez deux fois sur la touche **⏸**. Il est possible de régler de nouveau le temps de cuisson à l'aide des touches **+** ou **-**. Ou appuyez sur la touche **⏸** et placez le bouton de fonctions sur la position zéro. Le four est éteint.

Modifier l'heure de fin de cuisson

Appuyez trois fois sur la touche **⏸**. Modifiez l'heure de fin de cuisson à l'aide des touches **+** ou **-**. Le temps modifié s'affiche au bout de quelques secondes. Ne modifiez pas l'heure de fin de cuisson si le temps de cuisson a commencé à défilé. Le résultat final pourrait varier.

Annuler l'heure de fin de cuisson

Appuyez trois fois sur la touche **⏸** et rétablissez l'heure de fin de cuisson sur l'heure actuelle à l'aide de la touche **-**. Le four s'allume.

Consulter les réglages de temps

Dans le cas où plusieurs fonctions de temps auraient été programmées, les symboles correspondants s'allument sur le panneau indicateur.

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

Heure

Après le branchement ou après une coupure de courant, le symbole **⏸** et l'indication **0:00** s'affichent sur le panneau. Mettez l'horloge à l'heure.

1. Appuyez sur la touche **⏸**.

L'heure **12:00** s'affiche.

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

3. Confirmez l'heure à l'aide de la touche **⏸**.

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

Changer l'heure

Aucune autre fonction de temps ne doit être programmée, le four doit être arrêté.

1. Appuyez deux fois sur la touche **⏸**.

Le symbole **⏸** s'affiche sur le panneau indicateur.

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

3. Confirmez l'heure à l'aide de la touche **⏸**.

L'heure programmée apparaît au bout de quelques secondes.

Masquer l'heure

Il est possible de masquer l'heure. Consultez le chapitre *Modifier les réglages de base*.

Modifier les réglages de base

Ce four propose différents réglages de base. Ces réglages peuvent être adaptés aux besoins propres de l'utilisateur.

Réglage de base	Sélection 0	Sélection 1	Sélection 2	Sélection 3
⏸ 1 Durée du signal après fin du temps de cuisson ou du minuteur	-	env. 10 secondes	env. 2 minutes*	env. 5 minutes
⏸ 2 Indicateur de l'heure	non	oui*	-	-
⏸ 3 Temps d'attente jusqu'à la mise en application d'un réglage	-	env. 2 secondes	env. 4 secondes*	env. 10 secondes
⏸ 6 Sélectionner les réglages d'usine pour toutes les valeurs	non*	oui	-	-

* Réglage en usine

Le four doit être éteint.

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

Le panneau indicateur affiche le réglage de base actuel pour la durée du signal (**⏸ 1** sélection **2**, par exemple).

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

3. Validez à l'aide de la touche **⏸**.

Le réglage de base suivant s'affiche sur le panneau indicateur. La touche **⏸** permet de parcourir tous les réglages et les touches **+** ou **-** servent à les modifier.

4. Appuyez sur la touche **⏸** pendant environ 4 secondes pour terminer.

Tous les réglages ont été appliqués.

Les réglages de base peuvent être rétablis à tout moment.

Arrêt automatique

L'arrêt automatique s'active lorsque les réglages de l'appareil n'ont pas été modifiés pendant plusieurs heures. Le four cesse de chauffer. Tout ceci dépend de la température ou du niveau de gril sélectionné.

L'arrêt automatique s'active

Un signal sonore retentit. Le panneau indicateur affiche **F8**. Le four cesse de chauffer.

Tournez le bouton de fonctions sur la position zéro. Le four s'éteint.

Annulez l'arrêt automatique

Sélectionnez une durée de cuisson pour éviter l'activation involontaire de l'arrêt automatique. Le four chauffe jusqu'à ce que cette durée se soit écoulée.

Autonettoyage

Pendant l'autonettoyage, le four atteint des températures d'environ 500 °C. Cette fonction permet de brûler les restes de rôti ou de cuisson. Il ne vous reste alors plus qu'à nettoyer les cendres se trouvant dans le compartiment intérieur du four.

Trois niveaux de nettoyage sont disponibles.

Niveau	Degré de nettoyage	Durée
1	faible	1 heure 15 minutes env.
2	modéré	1 heure 30 minutes env.
3	intense	env. 2 heures

Plus la saleté est intense et présente depuis longtemps, plus le niveau de nettoyage doit être élevé. Un nettoyage du compartiment intérieur du four s'avère suffisant tous les deux ou trois mois. Un nettoyage profond ne consomme que 2,5-4,7 kilowatts-heure.

Recommandations importantes

Pour votre sécurité, la porte du four se verrouille automatiquement. La porte du four peut seulement être réouverte, lorsque la température dans le compartiment a baissé et le symbole de serrure pour le verrouillage s'est éteint.

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

⚠ Risque de brûlure !

- Le compartiment de cuisson devient très chaud pendant l'autonettoyage. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil ou pousser à la main le crochet de verrouillage. Laisser refroidir l'appareil. Eloigner les enfants.
- L'extérieur de l'appareil devient très chaud pendant l'autonettoyage. Ne jamais toucher la porte de l'appareil. Laisser refroidir l'appareil. Eloigner les enfants.

⚠ Risque d'incendie !

L'extérieur de l'appareil devient très chaud pendant l'autonettoyage. Ne jamais accrocher des objets inflammables sur la poignée de la porte, p.ex. un torchon à vaisselle. Garder la façade de l'appareil dégagée.

Avant le nettoyage

Le compartiment intérieur du four doit être vide. Retirer les accessoires et les récipients non appropriés de l'intérieur du four.

Nettoyez la porte du four et les surfaces latérales du compartiment intérieur du four par la zone des joints.

⚠ Risque d'incendie !

Les restes d'aliments, de graisse et de jus de rôti peuvent prendre feu. Nettoyez le compartiment intérieur du four et les accessoires à l'aide d'un chiffon humide.

Nettoyage conjoint des accessoires

Pour un nettoyage optimal du compartiment intérieur du four, n'utilisez pas la fonction d'autonettoyage avec les plaques.

Toutefois, il est possible d'utiliser l'autonettoyage avec la lèchefrite émaillée profonde ou la plaque à pâtisserie uniquement sur la hauteur 2.

La grille ne doit pas être nettoyée avec la fonction d'autonettoyage.


Nettoyez à l'eau les restes d'aliments, d'huile et de jus de rôti présents sur les accessoires.


⚠ Risques importants pour la santé !



N'introduisez pas de plaques ni de moules antiadhésifs dans le four pendant le nettoyage. La chaleur intense élimine en effet le revêtement antiadhésif et dégage des gaz toxiques.

Réglage


Après avoir choisi le niveau de nettoyage, réglez le four.

1. Sélectionnez la fonction Autonettoyage  à l'aide du bouton de fonctions.
2. Sélectionnez le niveau de nettoyage souhaité à l'aide des touches **+** ou **-**.

Le niveau de nettoyage et le symbole  s'affichent sur le panneau indicateur. Le nettoyage commence au bout de quelques secondes.

Peu après, la porte du four se bloque. Le symbole  s'allume sur le panneau indicateur. Il est impossible d'ouvrir la porte du four tant que le symbole  n'est pas éteint.


Le nettoyage est terminé

Le panneau indicateur affiche **00:00**. Le four cesse de chauffer. Tournez le bouton de fonctions sur la position zéro. Le four s'éteint. La porte du four pourra s'ouvrir une fois que le symbole  du panneau indicateur se sera éteint.

Changer le niveau de nettoyage


Une fois commencé, il est impossible de changer le niveau de nettoyage.




Interrompre l'autonettoyage

Tournez le bouton de fonctions sur la position zéro. Le four s'éteint. La porte du four pourra s'ouvrir une fois que le symbole  du panneau indicateur se sera éteint.


Différer l'heure de fin de cuisson

Le four permet de programmer l'heure à laquelle vous souhaitez que le nettoyage se termine. Ainsi, la fonction d'autonettoyage peut être lancée la nuit, par exemple, pour pouvoir utiliser le four dans la journée.

Programmez en suivant les instructions des points 1 et 2. Avant de commencer le nettoyage, appuyez trois fois sur la touche  et différez l'heure de fin à l'aide des touches **+** ou **-**.

Le four se met en veille. Le niveau de nettoyage et le symbole  s'affichent sur le panneau indicateur. Lorsque le nettoyage commence, le niveau de nettoyage et le symbole  s'affichent sur le panneau indicateur. Le symbole  s'éteint.

Consulter les réglages de temps

Pour consulter la durée du niveau de nettoyage ou l'heure à laquelle se termine l'autonettoyage, appuyez plusieurs fois sur la touche  jusqu'à ce que le symbole souhaité s'affiche. La valeur correspondante s'affiche quelques secondes sur le panneau indicateur.

Après l'autonettoyage

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

Entretien et nettoyage

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

Remarques

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

Produits de nettoyage

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

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

Lavez soigneusement les lavettes neuves avant de les utiliser.

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

Zone	Produits de nettoyage
Cache de la porte	Produits spécialement destinés au nettoyage de l'acier inoxydable (disponibles dans les centres de service technique ou dans les commerces spécialisés). Respectez les indications du fabricant.
Compartiment intérieur du four	Eau chaude avec un peu de savon ou eau additionnée de vinaigre : Nettoyez avec une lavette. En cas de saleté extrême, utilisez des tampons à rincer en acier inoxydable ou des produits de nettoyage spécialement destinés aux fours. Procédez à ce nettoyage uniquement lorsque le compartiment intérieur du four est froid. Utilisez de préférence la fonction d'autonettoyage. Pour en savoir plus, consultez le chapitre <i>Autonettoyage</i> .
Base du chariot mobile du four	Eau chaude avec un peu de savon ou eau additionnée de vinaigre : Nettoyez avec une lavette.
Verre protecteur de la lampe du four	Eau chaude avec un peu de savon : Nettoyez avec une lavette.
Accessoires	Eau chaude avec un peu de savon : Laissez tremper puis nettoyez avec une lavette ou une brosse.

Fonction éclairage

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

Allumer la lampe du four

Tournez le bouton de fonctions sur la position .

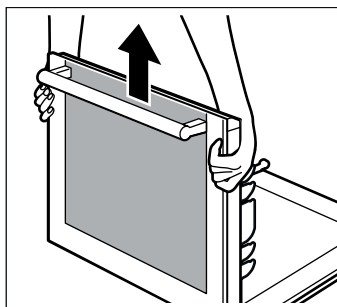
La lampe s'allume.

Éteindre la lampe du four

Tournez le bouton de fonctions sur la position .

Extraire le chariot mobile du four

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

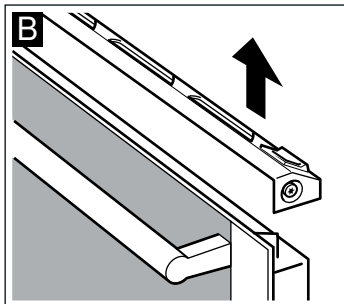
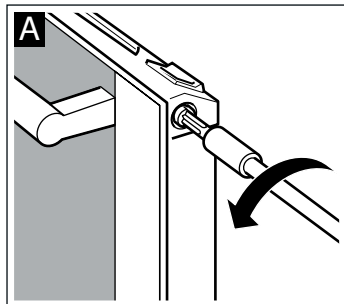


Remplacez la porte du four après le nettoyage en procédant dans l'ordre inverse.

Démonter le cache de la porte

Le cache du chariot mobile du four peut changer de couleur au fil du temps. Il est recommandé de retirer le cache pour un nettoyage en profondeur.

1. Procédez à l'extraction du chariot mobile du four.
2. Dévissez le cache de la porte du chariot mobile du four. Pour ce faire, desserrez les vis de gauche et de droite (schéma A). Retenez la plaque en verre extérieure de la porte avec la main. La plaque en verre s'incline légèrement vers l'avant.
3. Retirez le cache (schéma B).



Veillez à ce que le chariot mobile du four ne se referme pas pendant que le cache est démonté au risque d'endommager la plaque en verre extérieure.

Nettoyez le cache avec un produit spécialement destiné à l'acier inoxydable.

4. Remettez-le en place et fixez-le.
5. Refermez le chariot mobile du four.

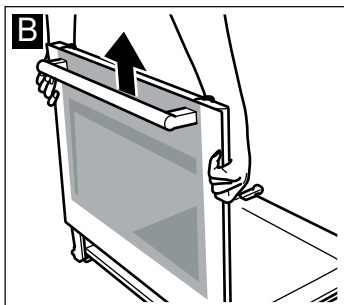
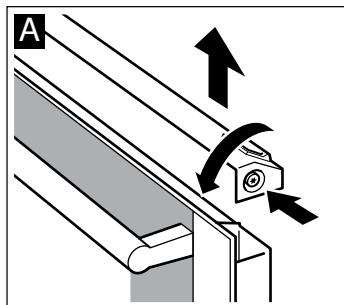
Dépose et pose des vitres de la porte

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

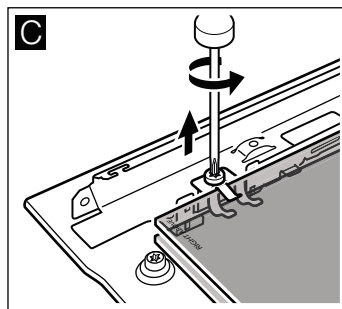
Lors de la dépose des vitres intérieures, faites attention dans quel ordre vous enlevez les vitres. Pour remonter les vitres dans l'ordre correct, basez-vous sur le numéro respectif inscrit sur la vitre.

Démonter

1. Procédez à l'extraction du chariot mobile du four.
2. Retirez le cache supérieur du chariot du four. Pour ce faire, desserrez les vis de gauche et de droite (figure A).
3. Retenez les plaques en verre avec les mains (gauche et droite) et retirez-les en tirant vers le haut (figure B). Déposez-les sur un chiffon, la poignée vers le bas. La plaque en verre intérieure pourvue de crochets ne doit pas être retirée du chariot du four.



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



5. Sortez la plaque en verre inférieure.

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

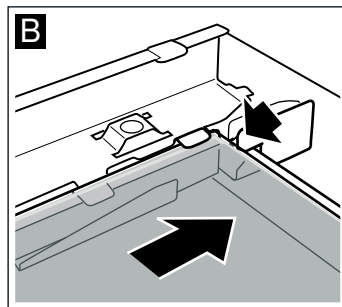
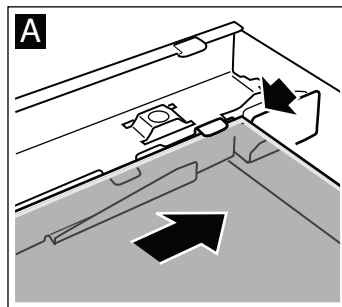
⚠ Risque de blessure !

Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.

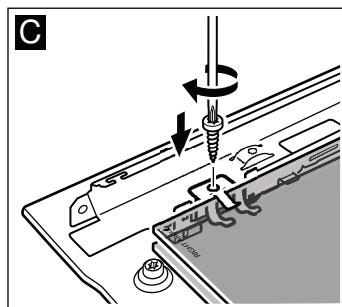
Montage

Lors du montage, veillez à ce que l'inscription « Right above » située en bas et à gauche de chaque plaque de verre soit inversée.

1. Introduisez la plaque en verre inférieure vers l'arrière en l'inclinant (figure A).
2. Introduisez la plaque en verre supérieure (figure B).



3. Placez et vissez les agrafes à gauche et à droite (figure C).







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

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



Que faire en cas de panne ?

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



Tableau de pannes

Panne	Cause possible	Solution / conseils
Le four ne fonctionne pas.	Le fusible est défectueux.	Vérifiez que le fusible est en bon état dans la boîte à fusibles.
	Coupure de courant.	Vérifiez que la lumière de la cuisine s'allume ou que d'autres appareils électroménagers fonctionnent.
Les voyants  et zéro s'allument.	Coupure de courant.	Procédez de nouveau au réglage de l'heure.
Le four ne chauffe pas.	Il y a de la poussière sur les contacts.	Tournez plusieurs fois le bouton rotatif dans les deux directions.
La porte du four ne s'ouvre pas. Le symbole  s'allume sur le panneau indicateur.	La porte du four s'est verrouillée à cause du nettoyage  .	Attendez que le four refroidisse et que le symbole  soit éteint.
Le panneau indicateur affiche FB .	L'arrêt automatique s'est activé.	Tournez le bouton de fonctions sur la position zéro.

Messages d'erreur

Lorsqu'un message d'erreur précédé du symbole  apparaît sur le panneau indicateur, appuyez sur la touche . Le message disparaît. La fonction de temps choisie est effacée. Si le message d'erreur ne disparaît pas, prévenez le Service technique.

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

Message d'erreur	Cause possible	Solution / conseils
E011	Une touche a été maintenue enfoncée trop longtemps ou est coincée.	Appuyer sur toutes les touches les unes après les autres. Vérifiez si l'une des touches est coincée, est recouverte ou encrassée.
E106	Le blocage de la porte a été activé alors que la porte était ouverte.	Appuyez sur la touche  . Il est alors possible de procéder à un nouveau réglage.
E115	La température à l'intérieur du four est trop élevée.	La porte du four est bloquée et le chauffage s'est interrompu. Attendez que le four ait refroidi. Appuyez sur la touche  et réglez l'heure de nouveau.

Risque de décharge électrique ! !

Les dépannages non appropriés sont dangereux. Ils ne peuvent être effectués que par un personnel du Service technique dûment formé.

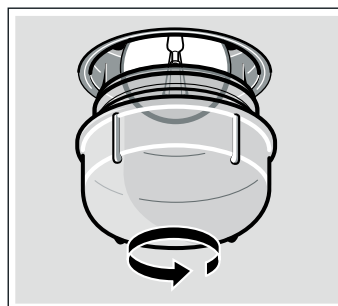
Changer l'ampoule du four

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

Risque de décharge électrique ! !

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

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



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

Vitre protectrice

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

Service après-vente

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

Numéros de produit E et de fabrication FD

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

N° E

N° FD

Service après-vente ☎

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

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

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

B 070 222 141

FR 01 40 10 11 00

CH 0848 840 040

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

Conseils 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.

Élimination des déchets de manière écologique

Jetez l'emballage en prenant compte du recyclage.



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

Économiser l'énergie

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

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

Fonction Chaleur tournante économique

La fonction Chaleur tournante économique offre une économie d'énergie significative lors de la cuisson de plats sur un niveau. Les cycles de cuisson au four et de rôtissage ne requièrent aucun préchauffage.

Remarques

- Pour garantir l'efficacité maximale de la fonction d'économie d'énergie, le plat doit être introduit lorsque le four est froid et vide.
- Pendant le cycle de rôtissage, la porte du four doit être ouverte le moins possible (pour tourner les aliments, par exemple). Le chapitre « Tableaux et suggestions » contient de nombreux conseils et suggestions pour la cuisson au four et le rôtissage.

Tableau

Le tableau ci-dessous contient une sélection des plats les plus adaptés à la fonction d'économie d'énergie. Les réglages de température, les accessoires et la hauteur appropriés y sont indiqués pour chaque plat.

La température et la durée de cuisson peuvent varier en fonction de la quantité, de l'état et de la qualité des aliments. C'est pour cette raison que ces valeurs sont indiquées dans le tableau de façon approximative. Il est recommandé de commencer avec la valeur la plus faible. Le fait de choisir une température plus faible permet d'obtenir un gratin plus uniforme. Si le résultat obtenu n'est pas celui escompté, sélectionnez une température plus élevée la prochaine fois.

Mode de cuisson = Chaleur tournante économique

	Accessoire	Hauteur	Température en °C	Temps de cuisson (minutes)
Gâteaux et pâtisseries				
Biscuit, facile	grille + moule rectangulaire	2	170-180	55-65
Biscuit au beurre	grille + moule rectangulaire	2	150-160	75-85
Base pour tarte	plaque de cuisson plate	3	180-200	30-45

	Accessoire	Hauteur	Température en °C	Temps de cuisson (minutes)
Tarte aux fruits, (par ex. cerises)	moule démontable en métal, Ø 26 cm.	2	160-180	50-60
Gâteau à la levure cuit sur plaque	plaque de cuisson plate	3	160-170	30-40
Biscuit marbré	grille + moule rectangulaire	2	160-170	100-110
Biscuit de Savoie	grille + moule	2	150-160	85-95
Gâteau simple	grille + moule émaillé foncé	2	160-165	40-50
Biscuit traditionnel espagnol (3 œufs)	grille + moule émaillé foncé	1	160-170	45-55
Tarte aux pommes	lèchefrite profonde	3	170-180	65-75
Petits gâteaux et biscuits	plaque de cuisson plate	3	130-140	20-30
Triangles aux noix	plaque de cuisson plate	3	185-195	35-45
Petits pains au lait (12 unités)	plaque de cuisson plate	3	170-180	20-25
Biscuit roulé	plaque de cuisson plate	3	160-170	15-20
Madeleines	plaque de cuisson plate	3	150-160	30-40
Tarte aux pommes, en moule circulaire	moule en métal, Ø 31 cm.	3	230-250	30-40
Quiche	moule en métal, Ø 31 cm.	3	200-220	55-65
Gâteau aux fruits	moule rectangulaire	2	180-200	50-60
Feuilletés aux abricots	plaque de cuisson plate	3	190-200	30-40
Gâteaux secs avec copeaux de chocolat	plaque de cuisson plate	3	140-150	35-45
Petits-beurre	plaque de cuisson plate	3	140-150	30-45
Choux à la crème	lèchefrite profonde	3	210-220	40-50
Torsades feuilletées	plaque de cuisson plate	3	210-230	35-45
Pain (1 kg)	plaque de cuisson plate	3	200-210	55-65
Viandes				
Rôti de veau (1,5 kg d'aiguillette de veau)	grille + récipient fermé	2	200-210	110-120
Rôti de porc (1 kg)	grille + récipient ouvert	2	180-190	110-120
Filet mignon / rosbif, rosé (1 kg)	grille + récipient ouvert	2	240-250	35-45
Filet mignon de bœuf / rosbif, à point (1 kg)	grille + récipient ouvert	2	250-260	45-55
Poissons				
Daurade / bar au four (2 pièces de 350 g chacune)	lèchefrite profonde	2	180-190	30-40
Daurade au sel (2 pièces de 450 g chacune)	plaque de cuisson plate	3	180-190	40-50
Merlu (1 pièce d'1 kg)	plaque de cuisson plate	2	180-190	50-60
Truites (2 pièces de 300 g chacune)	plaque de cuisson plate	2	180-190	25-35
Lotte (2 pièces de 400 g chacune)	plaque de cuisson plate	2	180-190	30-40
Plats précuits congelés				
Pizza congelée à pâte fine	grille	2	210-220	15-20
Pizza à pâte épaisse	grille	2	180-190	25-35
Frites au four	plaque de cuisson plate	3	210-220	20-30
Ailes de poulet	plaque de cuisson plate	3	200-210	15-25
Bâtonnets de poisson	plaque de cuisson plate	3	210-220	20-30
Pain précuit	lèchefrite profonde	3	180-200	10-20
Mini feuilletés farcis	plaque de cuisson plate	3	180-190	15-25
Lasagnes surgelées (450 g)	grille	2	210-230	45-55
Lasagnes (2 pièces de 450 g chacune)	grille	2	210-230	45-55
Bâtonnets de mozzarella	plaque de cuisson plate	2	230-240	15-25
Piments Jalapeños	plaque de cuisson plate	3	200-210	15-25
Autres				
Gratin de pommes de terre	grille + récipient ouvert	2	155-165	75-85
Lasagnes fraîches	grille + récipient ouvert	2	175-180	50-60

Testés pour vous dans notre laboratoire

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

Remarques

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

Gâteaux et pâtisseries

Cuire sur un niveau

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

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

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

Cuire sur différents niveaux

Choisir le mode Chaleur tournante 3D ☉.

Cuire sur 2 niveaux :

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

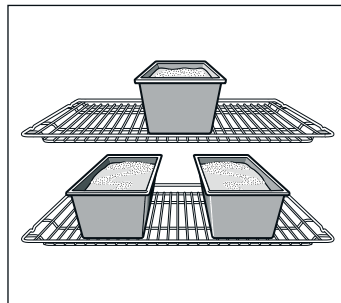
Cuire sur 3 niveaux :

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

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

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

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



Moules

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

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

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

Tableaux

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

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






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

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





















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















Moules à gâteaux	Moule	Hauteur	Type chauffage	Température en °C	Durée en minutes
Biscuit, facile	Moule à savarin / moule rectangulaire	2	☉	160-180	60-75
	3 moules rectangulaires	3+1	☉	140-160	70-90
Gâteau à pâte battue, fin	Moule à savarin / moule rectangulaire	2	☐	150-170	60-70
Fond de tarte à pâte levée	Moule à tarte	3	☐	160-180	20-30
Gâteau fin aux fruits, pâte levée	Moule rond / démontable	2	☐	160-180	50-60
Génoise, 2 œufs (préchauffage)	Moule à tarte	2	☐	150-170	20-30
Génoise, 6 œufs (préchauffage)	Moule démontable	2	☐	150-170	40-50
Fond de pâte brisée avec bord	Moule démontable	1	☐	180-200	25-35






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

Moules à gâteaux	Moule	Hauteur	Type chauffage	Température en °C	Durée en minutes
Tarte aux fruits ou au fromage, base pour tarte à la confiture*	Moule démontable	1		160-180	70-90
Quiche	Plaque à pizza	1		220-240	35-45
Biscuit moule rond	Moule rond	2		150-170	60-70
Pizza, base et garniture fines (préchauffer)	Plaque à pizza	1		270	10-20
Gâteau salé*	Moule démontable	1		170-190	45-55

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

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







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

Petites viennoiseries	Accessoires	Hauteur	Type chauffage	Température en °C	Durée en minutes
Gâteau feuilleté	Lèchefrite	3		190-200	25-35
	Lèchefrite + plaque de cuisson	3+1		190-200	30-40
	2 plaques de cuisson + lèchefrite	5+3+1		170-180	35-45
Gâteaux à pâte levée	Lèchefrite	2		190-210	20-30
	Lèchefrite + plaque de cuisson	3+1		160-180	25-35



Pain et petits pains

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

Ne jamais jeter d'eau dans le four chaud.

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

Conseils pratiques de cuisson

Si vous suivez votre propre recette.	Se reporter à un produit équivalent du tableau de cuisson.
Façon de vérifier que le gâteau à pâte battue est cuit.	Environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson spécifié sur la recette, enfoncer un bâtonnet en bois fin au point le plus élevé du gâteau. Si le bâtonnet ressort propre, sans reste de pâte, le gâteau est prêt.
Le gâteau est tout plat.	La prochaine fois, utiliser moins de liquide ou choisir une température de cuisson inférieure de 10 degrés. Respecter les temps indiqués sur la recette au moment de préparer la pâte.
Le gâteau est bien monté au centre, mais pas sur les bords.	Ne pas graisser le moule. Une fois le gâteau cuit, le décoller délicatement du moule avec la lame d'un couteau.
Le gâteau est trop doré sur le dessus.	Placer le gâteau plus bas dans le four, choisir une température de cuisson inférieure et le laisser cuire plus longtemps.
Le gâteau est sec.	Faire plusieurs trous dans le gâteau cuit à l'aide d'un bâtonnet. Verser ensuite quelques gouttes de jus de fruits ou d'alcool sur le gâteau. La prochaine fois, choisir une température de cuisson supérieure de 10 degrés et réduire le temps de cuisson.
Le pain et la pâtisserie (cheese-cake, par exemple) ont un joli aspect extérieur mais sont pâteux à l'intérieur (humides, voire très humides à certains endroits).	La prochaine fois, utiliser moins de liquide et laisser la préparation un peu plus longtemps dans le four, à une température inférieure. Pour des gâteaux avec une garniture plus juteuse, faire tout d'abord cuire le fond de pâte. Étaler ensuite sur le fond du gâteau des amandes en morceaux ou de la chapelure avant de verser le reste des ingrédients. Respecter les temps de cuisson indiqués sur la recette.
Les petits gâteaux ne sont pas tous dorés de la même manière.	Choisir une température inférieure ; les petits gâteaux cuiront plus uniformément. Cuire les petits gâteaux les plus délicats à un niveau avec chaleur de voûte et de sole  . Le papier sulfurisé qui dépasse peut également avoir une influence sur la circulation de l'air. Toujours le découper à la taille de la plaque.
La base de la tarte aux fruits n'est pas assez dorée.	La prochaine fois, mettre la tarte à un niveau inférieur.
Le jus de fruits coule.	La prochaine fois, utiliser la lèchefrite si celle-ci est disponible.
Les viennoiseries à pâte levée peuvent se coller les unes aux autres pendant la cuisson.	Laisser un espace d'environ 2 cm entre elles. Elles pourront ainsi gonfler et dorer uniformément.
Cuisson sur plusieurs niveaux. Les petits gâteaux de la plaque supérieure sont plus cuits que ceux de la plaque inférieure.	Pour cuire sur différents niveaux, toujours utiliser la chaleur tournante 3D  . Même si plusieurs plaques sont cuites à la fois, elles ne seront peut-être pas prêtes en même temps.
Lors de la cuisson des gâteaux juteux, de la condensation se forme.	La cuisson peut dégager de la vapeur d'eau. Une partie de cette vapeur est évacuée par la poignée de la porte du four ; elle peut se condenser et former des gouttes d'eau sur le bandeau de commande ou sur les façades des meubles proches. Ce phénomène physique est inévitable.

Viandes, volailles, poissons

Récipients

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

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

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

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

Données indiquées dans les tableaux :

Récipient sans couvercle = ouvert

Récipient avec couvercle = fermé

Toujours placer le récipient au centre de la grille.

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

Rôtissage

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

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

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

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

Grillades

Toujours utiliser le gril avec le four fermé.

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

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

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

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

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

Retourner les morceaux après ⅔ du temps.

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



















Viande

Retournez les pièces de viande à mi-cuisson.

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

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

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

Viande	Poids	Accessoires et récipients	Hauteur	Type chauffage	Température en °C, niveau de gril	Durée en minutes
Viande de bœuf						
Estouffade de bœuf	1,0 kg	fermé	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2,0 kg		2		180-200	140
Filet de bœuf, à point	1,0 kg	ouvert	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Rosbif, à point	1,0 kg	ouvert	1		220-240	60
Bifteck, 3 cm d'épaisseur, à point		Grille + lèchefrite	5+1		3	15
Veau						
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
Porc						
Rôti sans lard (par ex. confit de porc)	1,0 kg	ouvert	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Rôti avec lard (par ex. palette)	1,0 kg	ouvert	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Échine de porc	500 g	Grille + lèchefrite	3+1		230-240	30

Viande	Poids	Accessoires et récipients	Hauteur	Type chauffage	Température en °C, niveau de gril	Durée en minutes
Rôti de porc, maigre	1,0 kg	ouvert	2		190-210	120
	1,5 kg		2		180-200	140
	2,0 kg		2		170-190	160
Jambonneau, avec os	1,0 kg	fermé	2		210-230	70
Bifteck, 2 cm d'épaisseur		Grille + lèchefrite	5+1		3	15
Médallions de porc, 3 cm d'épaisseur		Grille + lèchefrite	5+1		3	10

Agneau

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

Gibier

Filet mignon de chevreuil avec os	1,5 kg	ouvert	2		200-220	50
Gigot de chevreuil sans os	1,5 kg	fermé	2		210-230	100
Rôti de sanglier	1,5 kg	fermé	2		180-200	140
Rôti de cerf	1,5 kg	fermé	2		180-200	130
Lapin	2,0 kg	fermé	2		220-240	60

Viande hachée

Rôti de viande hachée	500 g de viande	ouvert	1		180-200	80
-----------------------	-----------------	--------	---	--	---------	----

Saucisses

Saucisses		Grille + lèchefrite	4+1		3	15
-----------	--	---------------------	-----	--	---	----

Volailles

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

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

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

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

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

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

Volaille	Poids	Accessoires et récipients	Hauteur	Type chauffage	Température en °C, niveau de gril	Durée en minutes
Poulet (entier)	1,2 kg	Grille	2		220-240	60-70
Poularde, entière	1,6 kg	Grille	2		210-230	80-90
Poulet (demi poulet)	de 500 g la pièce	Grille	2		220-240	40-50
Morceaux de poulet	de 150 g la pièce	Grille	3		210-230	30-40
Morceaux de poulet	de 300 g la pièce	Grille	3		210-230	35-45
Filets de poulet	de 200 g la pièce	Grille	3		3	30-40
Canard, entier	2,0 kg	Grille	2		190-210	100-110
Magrets de canard	de 300 g la pièce	Grille	3		240-260	30-40
Oie, entière	3,5-4,0 kg	Grille	2		170-190	120-140
Cuisses d'oie	de 400 g la pièce	Grille	3		220-240	40-50
Dinde, petite, entière	3,0 kg	Grille	2		180-200	80-100
Roulé de dinde	1,5 kg	ouvert	1		200-220	110-130
Filets de dinde	1,0 kg	fermé	2		180-200	90
Haut de cuisse de dinde	1,0 kg	Grille	2		180-200	90-100

Poisson







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

Il n'est pas nécessaire de retourner les poissons entiers. Mettre le poisson entier dans le four, l'arête dorsale vers le haut. Afin que le poisson reste stable, mettre une pomme de terre

coupée ou un petit récipient adapté à la cuisson dans l'abdomen du poisson.

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

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

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

Conseils pour les rôtis et grillades










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

Gratins, soufflés, toasts

Placez toujours le plat sur la grille.

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

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

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

Plats préparés

Respecter les consignes du fabricant mentionnées sur l'emballage.

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

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

Plat	Accessoires	Hauteur	Type chauffage	Température en °C	Durée en minutes
Pizza, surgelée					
Pizza à pâte fine	Lèchefrite	2		200-220	15-25
	Lèchefrite + grille	3+1		180-200	25-35
Pizza à pâte épaisse	Lèchefrite	2		170-190	20-30
	Lèchefrite + grille	3+1		170-190	30-40
Pizza - Pain	Lèchefrite	3		170-190	20-30
Mini pizza	Lèchefrite	3		190-210	10-20
Pizza, congelée					
Pizza (préchauffer)	Lèchefrite	1		180-200	10-15
Produits à base de pommes de terre, surgelés					
Frites	Lèchefrite	3		190-210	20-30
	Lèchefrite + plaque de cuisson	3+1		190-200	35-45
Croquettes	Lèchefrite	3		190-210	20-25
Galettes de pommes de terre, pommes de terre farcies	Lèchefrite	3		200-220	15-25
Produits de boulangerie, surgelés					
Petits pains, baguettes	Lèchefrite	3		180-200	10-20
Bretzel (pâte à pain)	Lèchefrite	3		200-220	10-20
Produits de boulangerie, précuits					
Petits pains, baguettes	Lèchefrite	2		190-210	10-20
	Lèchefrite + grille	3+1		160-180	20-25
Produits frits, surgelés					
Bâtonnets de poisson	Lèchefrite	2		220-240	10-20
Bâtonnets de poulet, nuggets	Lèchefrite	3		200-220	15-25
Gâteau feuilleté, surgelé					
Gâteau feuilleté	Lèchefrite	3		190-210	30-35

Plats spéciaux

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

Préparation d'un yaourt

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

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

Laisser la pâte lever

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

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

Décongélation

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

Tenez compte des indications du fabricant sur l'emballage.

Sortez les aliments congelés de leur emballage et placez-les dans un récipient adapté, sur la grille.

Placez la volaille dans un plat, filets vers le bas.

Remarque : La lampe à l'intérieur du four ne s'allume qu'à partir d'une température de 60 °C. On obtient de cette façon un réglage précis optimum.

Plat	Accessoires	Hauteur	Mode de cuisson	Température
Produits surgelés délicats P. ex. gâteaux à la crème, à la crème au beurre, gâteaux avec glaçage au chocolat ou au sucre, fruits, etc.	Grille	1		30 °C
Autres produits surgelés Poulet, charcuterie et viande, pain et viennoiseries, gâteaux et autres pâtisseries	Grille	1		50 °C

Séchage

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

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

Placez la lèchefrite universelle à la hauteur 3 et la grille à la hauteur 1.

Couvrez la lèchefrite universelle et la grille de papier de cuisson ou d'un papier similaire.

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

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

Cuisson des confitures

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

Attention !

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

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

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

Préparation

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

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

4. Fermez les bocaux avec des brides.

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

Programmation

- Placez la lèchefrite universelle au niveau 2. Placez les bocaux sur la plaque de manière à ce qu'ils ne soient pas en contact.
- Versez ½ litre d'eau chaude (environ 80 °C) dans la lèchefrite universelle.
- Fermez la porte du four.
- Réglez le bouton de fonctions sur Chaleur de sole
- Réglez la température entre 170 et 180 °C.

Cuisson des confitures

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

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

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

Cuisson des légumes

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

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

Retirer les bocaux du four

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

Attention !

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

Acrylamide dans les aliments

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

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

Plats tests

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

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

Cuire

Cuire sur 2 niveaux :

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

Cuire sur 3 niveaux :

Toujours mettre la lèchefrite universelle profonde au niveau supérieur.

Petits-beurre :

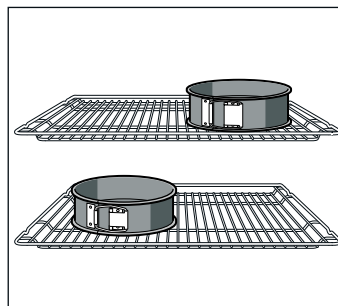
Les plaques placées en même temps dans le four ne sont pas obligatoirement prêtes en même temps.

Gâteau aux pommes, sur 1 niveau :


Placer les moules démontables foncés séparés les uns des autres.
















Gâteau aux pommes, sur 2 niveaux :

Placer les moules démontables foncés les uns sur les autres.



Gâteaux dans des moules démontables en fer-blanc :

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



Plat	Accessoires et moules	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson (minutes)
Petits-beurre (préchauffer*)	Lèchefrite	3		150-160	20-30
	Lèchefrite	3		140-150	20-30
	Lèchefrite + plaque de cuisson	3+1		140-150	25-35
	2 plaques de cuisson + lèchefrite	5+3+1		140-150	25-35
Petits gâteaux (préchauffer*)	Lèchefrite	3		150-170	20-30
	Lèchefrite + plaque de cuisson	3+1		140-160	25-35
	Lèchefrite	3		150-160	25-30
	2 plaques de cuisson + lèchefrite	5+3+1		140-150	25-30
Gâteau simple (préchauffer*)	Moule démontable sur la grille	2		170-180	30-40
Gâteau simple	Moule démontable sur la grille	2		165-175	35-45
Gâteau à la levure cuit sur plaque	Lèchefrite	3		160-180	30-40
	Lèchefrite	3		140-160	35-45
	Lèchefrite + plaque de cuisson	3+1		160-170	30-40
Gâteau aux pommes nappé	Grille + 2 moules démontables Ø 20 cm.	1		190-210	70-90
	2 grilles + 2 moules démontables Ø 20 cm.	3+1		170-190	60-80

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

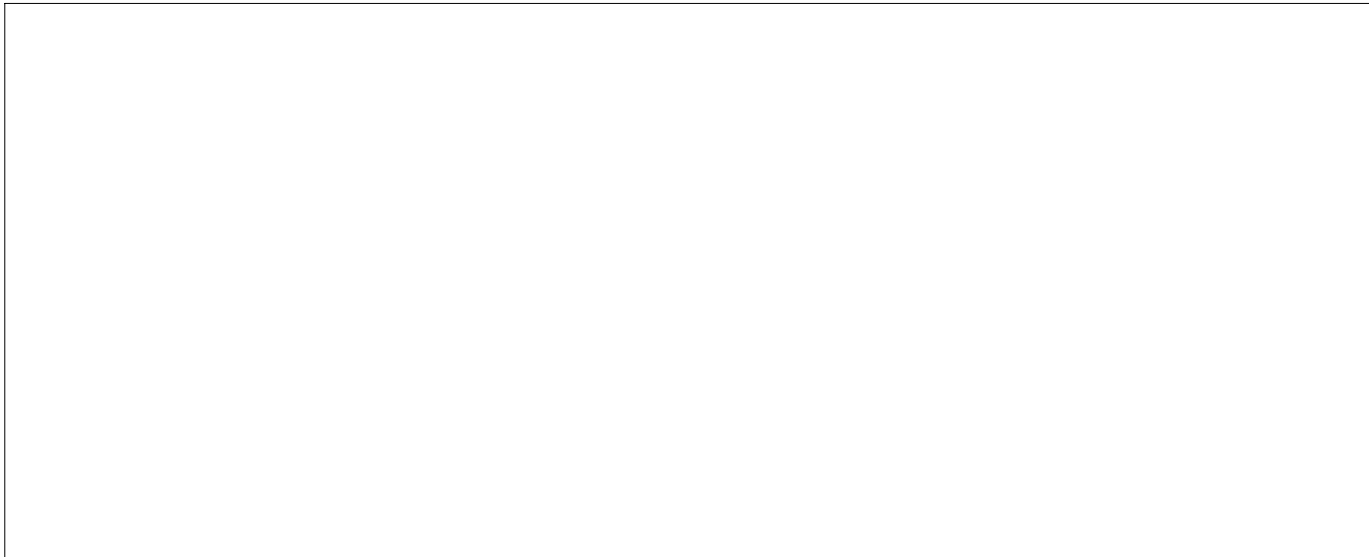
Vous pouvez vous procurer des grilles et des plaques de cuisson supplémentaires dans les commerces spécialisés.

Grillades

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

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

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



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000728626

00
920511