



**Four intégré HB.22R..., HB.22B...**



**BOSCH**

[fr] Notice d'utilisation

|                                                                                 |           |                                                              |           |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Précautions de sécurité importantes.....</b>                                 | <b>2</b>  | Tableau des pannes .....                                     | 11        |
| Causes de dommages .....                                                        | 4         | Changer l'ampoule du four .....                              | 12        |
| <b>Votre nouveau four .....</b>                                                 | <b>4</b>  | Vitre protectrice .....                                      | 12        |
| Bandeau de commande.....                                                        | 4         | <b>Service après-vente.....</b>                              | <b>12</b> |
| Bouton de fonctions.....                                                        | 5         | Numéros de produit E et de fabrication FD .....              | 12        |
| Touches d'utilisation et panneau indicateur .....                               | 5         | <b>Conseils concernant l'énergie et l'environnement.....</b> | <b>13</b> |
| Bouton de température.....                                                      | 5         | Économiser l'énergie .....                                   | 13        |
| Compartiment intérieur du four .....                                            | 5         | Élimination des déchets de manière écologique .....          | 13        |
| <b>Vos accessoires.....</b>                                                     | <b>6</b>  | <b>Testés pour vous dans notre laboratoire .....</b>         | <b>13</b> |
| Introduction des accessoires .....                                              | 6         | Gâteaux et pâtisseries .....                                 | 13        |
| Accessoires spéciaux.....                                                       | 6         | Conseils pratiques de cuisson.....                           | 15        |
| <b>Avant la première utilisation.....</b>                                       | <b>7</b>  | Viandes, volailles, poissons.....                            | 15        |
| Confirmer l'indicateur .....                                                    | 7         | Conseils pour les rôtis et grillades.....                    | 17        |
| Chauffer le four.....                                                           | 7         | Gratins, soufflés, toasts .....                              | 17        |
| Nettoyage des accessoires .....                                                 | 7         | Plats préparés .....                                         | 18        |
| <b>Programmer le four.....</b>                                                  | <b>7</b>  | Plats spéciaux .....                                         | 18        |
| Mode de cuisson et température .....                                            | 7         | Décongélation .....                                          | 18        |
| Chauffage rapide .....                                                          | 7         | Séchage .....                                                | 18        |
| <b>Programmer les fonctions de temps.....</b>                                   | <b>8</b>  | Cuisson des confitures .....                                 | 19        |
| Minuterie .....                                                                 | 8         | <b>L'acrylamide dans l'alimentation .....</b>                | <b>20</b> |
| Temps de cuisson .....                                                          | 8         | <b>Plats tests .....</b>                                     | <b>20</b> |
| <b>Sécurité-enfants.....</b>                                                    | <b>9</b>  | Enfourner .....                                              | 20        |
| <b>Entretien et nettoyage .....</b>                                             | <b>9</b>  | Grillades .....                                              | 21        |
| Produits de nettoyage.....                                                      | 9         |                                                              |           |
| Fonction éclairage.....                                                         | 9         |                                                              |           |
| Décrocher et raccrocher les clayettes ou les rails de gauche et de droite ..... | 10        |                                                              |           |
| Démonter et remonter la porte du four .....                                     | 10        |                                                              |           |
| Dépose et pose des vitres de la porte .....                                     | 11        |                                                              |           |
| <b>Que faire en cas de panne ? .....</b>                                        | <b>11</b> |                                                              |           |

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)**

## **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 luster. 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 nettoyeur 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.

## Causes de dommages

### Attention !

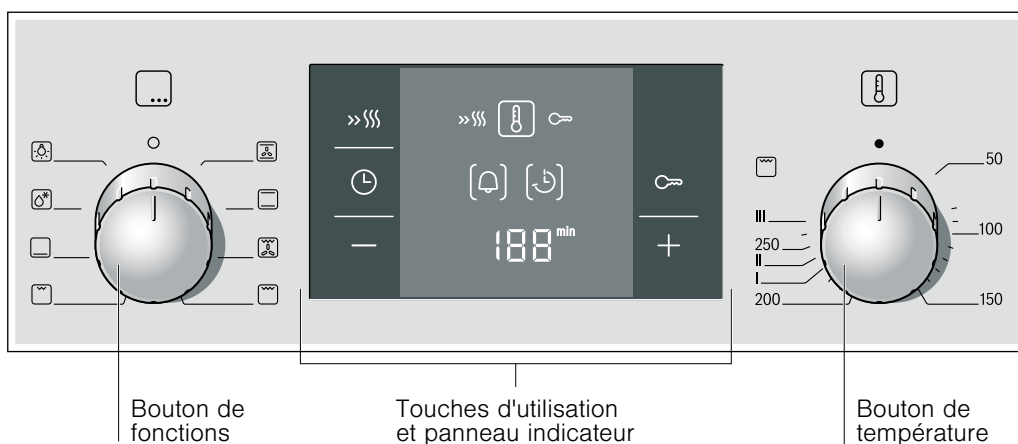
- Accessoires, feuille, papier cuisson ou récipient sur le fond du compartiment de cuisson : Ne posez pas d'accessoires sur le fond du compartiment de cuisson. Ne recouvrez pas le fond du compartiment de cuisson d'une feuille, quel que soit le type, ni de papier cuisson. Ne placez pas de récipient sur 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.



### Commandes magnétique amovibles

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

### Touches

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

## Bouton de fonctions

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

| Position                     | Utilisation                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Position zéro                | Le four est éteint.                                                                                                                                                                                                   |
| Chaleur tournante*           | Pour gâteaux et pâtisseries. La cuisson peut avoir lieu sur deux niveaux. Une turbine située dans la paroi arrière du four diffuse uniformément la chaleur.                                                           |
| Chaleur de voûte et de sole* | Pour gâteaux, gratins et rôti de viande maigre (veau ou gibier, par exemple, sur un seul niveau). La chaleur provient des résistances inférieure et supérieure.                                                       |
| Gril avec chaleur tournante  | Rôtissage de morceaux de viande, de volaille et de poisson. La résistance du gril et le ventilateur se connectent et se déconnectent par alternance. La turbine fait circuler la chaleur du gril autour des produits. |
| Gril de grande surface       | Rôtissage de biftecks, saucisses, toasts et poisson. Toute la surface située en dessous de la résistance du gril est chauffée.                                                                                        |
| Gril de petite surface       | Grillade de petites quantités de biftecks, saucisses, toasts et poissons. La zone centrale de la résistance du gril est chauffée.                                                                                     |
| Chaleur de sole              | Confire, enfourner et gratiner. La chaleur provient de la résistance inférieure.                                                                                                                                      |
| Décongélation                | Décongeler, par exemple de la viande, de la volaille, du pain ou des gâteaux. La turbine fait circuler la chaleur tournante autour de l'aliment.                                                                      |
| Éclairage                    | Allumer la lampe du compartiment intérieur du four.                                                                                                                                                                   |

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

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

## Touches d'utilisation et panneau indicateur

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

| Touche             | Utilisation                                                |
|--------------------|------------------------------------------------------------|
| Chauffage rapide   | Chauffez le four particulièrement rapidement.              |
| Fonctions de temps | Sélectionnez la minuterie  ainsi que le temps de cuisson . |
| Sécurité-enfants   | Bloquer et débloquer le bandeau de commande.               |
| Moins              | Diminuer les valeurs programmées.                          |
| Plus               | Augmenter les valeurs programmées.                         |

Sur le panneau indicateur, les crochets [ ] indiquent le symbole correspondant à la fonction de temps activée.

## Bouton de température

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

| Position      | Sens                                                      |
|---------------|-----------------------------------------------------------|
| Position zéro | Le four ne chauffe pas.                                   |
| 50-270        | Plage de température                                      |
| I, II et III. | Niveaux de gril                                           |
|               | Niveaux de gril de petite surface  et de grande surface . |
|               | I = niveau 1, faible                                      |
|               | II = niveau 2, moyen                                      |
|               | III = niveau 3, intense                                   |

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

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

## Compartiment intérieur du four

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

### 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.

### Lampe

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

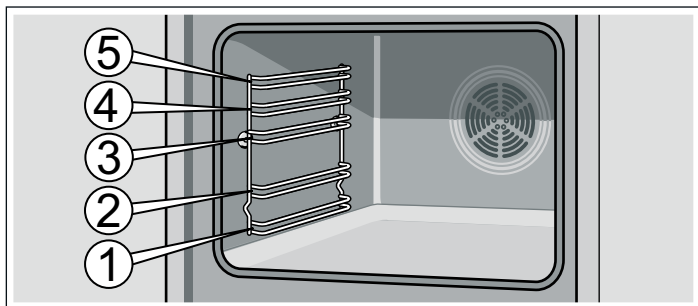
# Vos accessoires

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.

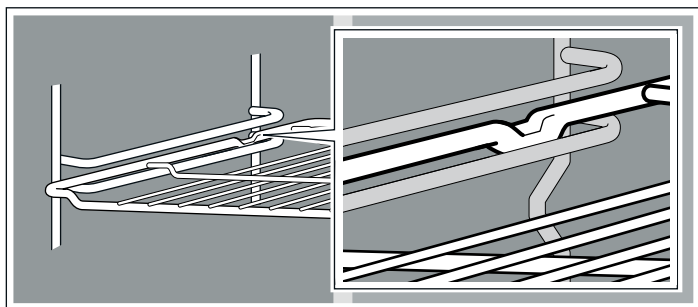
## Introduction des accessoires

Les accessoires peuvent être placés dans le four à 5 hauteurs différentes. Les accessoires doivent toujours être enfoncés jusqu'au fond afin qu'ils ne touchent pas la plaque en verre de la porte.



Les accessoires peuvent être retirés de moitié, sans risquer de basculer. Ceci permet de retirer plus aisément les aliments.

Lorsque vous introduisez un accessoire dans le four, veillez à ce que la courbure se trouve à l'arrière de l'accessoire. Il s'emboîtera ainsi parfaitement.



En fonction des équipements, si l'appareil dispose de rails d'extraction, ceux-ci s'encastrent légèrement lorsqu'ils sont entièrement retirés. Cela permet de placer facilement les accessoires. Pour déverrouiller, replacez les rails d'extraction à l'intérieur du four en exerçant une légère pression.

**Remarque :** Les accessoires peuvent se déformer sous l'effet de la chaleur. En refroidissant, la déformation disparaîtra. Cela n'empêche pas un fonctionnement normal.

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 à pâtisserie, rôtis, grillades et plats surgelés.

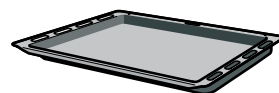
Introduisez la grille le côté ouvert vers la porte du four et la courbure vers le bas .



### Plaque de cuisson émaillée plate

Pour gâteaux, petits gâteaux 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, pâtes, plats surgelés et rôtissage de gros morceaux de viande. Cette plaque peut également être utilisée 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 pâtisserie émaillée plate             | HEZ361000  | Pour gâteaux, petits gâteaux et biscuits                                                                                                                                                                                                                    |
| Lèchefrite universelle émaillée profonde       | HEZ362000  | Pour gâteaux moelleux, pâtisseries, plats surgelés et rôtissage de gros morceaux de viande. Cette plaque peut également être utilisée pour récupérer la graisse des pièces de viande rôties sur la grille.                                                  |
| Grille                                         | HEZ364000  | Pour récipients de cuisine, moules, rôtis, pièces à griller et plats surgelés                                                                                                                                                                               |
| 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.                                                                                |
| Guides coulissants triples à extraction totale | HEZ368301  | Les rails d'extraction situés aux hauteurs 1, 2 et 3 permettent de retirer totalement les accessoires sans les renverser.                                                                                                                                   |



# 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*.

## Confirmer l'indicateur

Une fois connecté, le panneau indicateur affiche un zéro clignotant. Appuyez sur la touche  pour confirmer. Le voyant s'éteint.

## Chauffer le four

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

1. Sélectionner la chaleur de voûte et la chaleur de sole  à l'aide du bouton de fonctions.
  2. Sélectionner 240 °C à l'aide du bouton de température.
- Éteindre le four au bout d'une heure. Pour cela, remplacer 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.

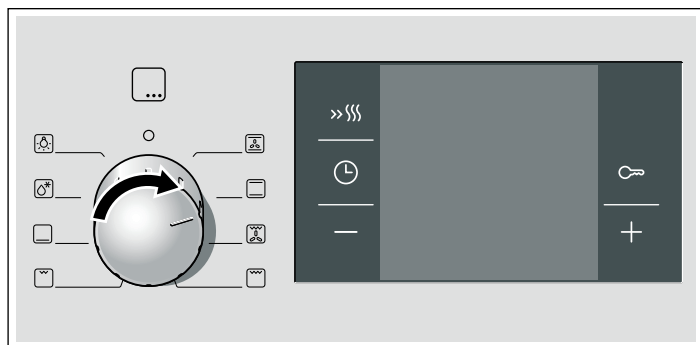
# Programmer le four

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) pour chaque plat. Pour de plus amples informations, consultez le chapitre *Programmer les fonctions de temps*.

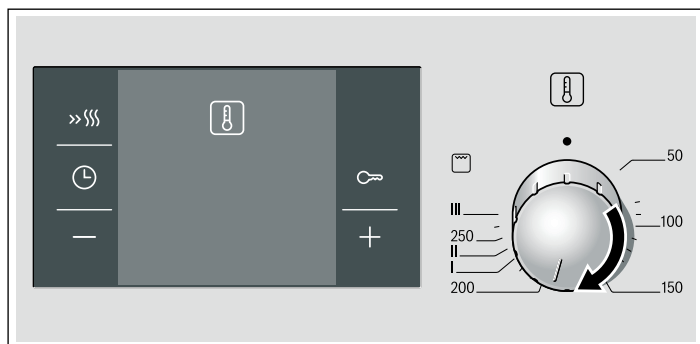
## Mode de cuisson et température

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

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



2. Sélectionnez la température ou le niveau du gril à l'aide du bouton de température.



Le four commence à chauffer.

## Eteindre le four

Tourner le sélecteur des fonctions sur la position zéro.

## Modifier les réglages

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

## Chauffage rapide

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

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

- Chaleur tournante 
- Convection naturelle 
- Chaleur de sole 

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

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

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

## Fin du chauffage rapide

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

## Annuler le chauffage rapide

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

# Programmer les fonctions de temps

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

## Minuterie

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

### 1. Appuyez une fois sur la touche .

Les symboles de temps s'affichent sur le panneau indicateur, les crochets se trouvent près de .

### 2. Programmez le temps de la minuterie à l'aide des touches + ou -.

Valeur proposée de la touche + = 10 minutes

Valeur proposée de la touche - = 5 minutes

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

### Le temps de la minuterie est terminé

Un signal sonore retentit. Le panneau indicateur affiche . Éteignez la minuterie à l'aide de la touche .

### Modifier le temps de la minuterie

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

### Annuler le temps sur la minuterie

Rétablissez le temps de la minuterie sur à l'aide de la touche -. Le temps modifié s'affiche au bout de quelques secondes. La minuterie s'éteint.

### Consulter les réglages de temps

Si la minuterie et la durée sont programmées, les deux symboles s'affichent sur le panneau indicateur. En premier plan, on voit s'écouler le temps de la minuterie. Les crochets se trouvent près du symbole .

Afin de consulter le temps de cuisson , appuyez sur la touche . Les crochets se trouvent près du symbole et la valeur s'affiche pendant quelques secondes sur le panneau indicateur.

## Temps de cuisson

Ce four permet de programmer le temps de cuisson pour chaque aliment. 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 le dépassement du temps de cuisson en cas d'inattention.

Exemple : temps de cuisson de 45 minutes.

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

### 2. Sélectionnez la température ou le niveau du gril à l'aide du bouton de température.

### 3. Appuyez deux fois sur la touche .

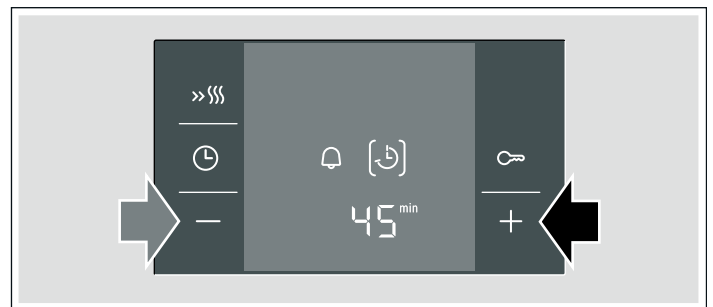
Le panneau indicateur affiche . Les symboles de temps s'affichent, les crochets se trouvent près de .



### 4. Programmez le temps de cuisson à l'aide des touches + ou -.

Valeur proposée pour la touche + = 30 minutes

Valeur proposée pour la touche - = 10 minutes



Le four s'allume au bout de quelques secondes. Le symbole s'allume et le défilement du temps de cuisson s'affiche sur le panneau indicateur . Les autres symboles de temps s'éteignent.

### Le temps de cuisson est terminé

Un signal sonore retentit. Le four cesse de chauffer. Le panneau indicateur affiche . Appuyez sur la touche . Programmez un nouveau temps de cuisson à l'aide des touches + ou -. Ou appuyez deux fois sur la touche et mettez le bouton de fonctions en position zéro. Le four est éteint.

### Modifier la durée de cuisson

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

### Annuler le temps de cuisson

Rétablissez le temps de cuisson sur à l'aide de la touche -. Le temps modifié s'affiche au bout de quelques secondes. Le temps a été annulé. Si la minuterie est programmée, commencez par appuyer sur la touche .

### Consulter les réglages de temps

Si la minuterie et la durée sont programmées, les deux symboles s'affichent sur le panneau indicateur. En premier plan, on voit s'écouler le temps de la minuterie. Les crochets se trouvent près du symbole .

Afin de consulter le temps de cuisson , appuyez sur la touche . Les crochets se trouvent près du symbole et la valeur s'affiche pendant quelques secondes sur le panneau indicateur.



# Sécurité-enfants

Le four dispose d'une sécurité-enfants qui leur évite d'allumer accidentellement l'appareil.

Le four n'accepte aucun réglage. La minuterie peut être programmée lorsque la sécurité-enfants est activée.

Lorsque le mode de cuisson, la température ou le niveau de gril ont été programmés, la sécurité-enfants interrompt la cuisson.

### Activer la sécurité-enfants

Aucune déconnexion automatique ne doit avoir été programmée.

Appuyez sur la touche  pendant environ quatre secondes.

Le panneau indicateur affiche . La sécurité-enfants est activée.

### Désactiver la sécurité-enfants

Appuyez sur la touche  pendant environ quatre secondes.

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

# 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.<br><br>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. |

| Zone                                 | Produits de nettoyage                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Plaque en verre                      | Produits de nettoyage pour vitres : Nettoyez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de grattoirs pour verre.                                                                                                                                                                                                                          |
| Viseur                               | Produits de nettoyage pour vitres : Nettoyez avec un chiffon doux. N'utilisez pas d'alcool, de vinaigre ni d'autres produits de nettoyage abrasifs ou acides.                                                                                                                                                                       |
| Plaques en verre de la porte         | Produits de nettoyage pour vitres : Nettoyez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de grattoirs pour verre.                                                                                                                                                                                                                          |
| Compartiment intérieur du four       | Eau chaude avec un peu de savon ou eau additionnée de vinaigre : Nettoyez avec une lavette.<br><br>En cas de saleté extrême, utilisez des tampons à récurer en acier inoxydable ou des produits de nettoyage spécialement destinés aux fours. Procédez toujours à ce nettoyage lorsque le compartiment intérieur du four est froid. |
| Verre protecteur de la lampe du four | Eau chaude avec un peu de savon : Nettoyez avec une lavette.                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Joint (ne pas démonter)              | Eau chaude avec un peu de savon : Nettoyez avec une lavette. Ne pas frotter.                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Clayettes ou rails                   | Eau chaude avec un peu de savon : Laissez tremper puis nettoyez avec une lavette ou une brosse.                                                                                                                                                                                                                                     |
| Guides coulissants                   | Eau chaude avec un peu de savon : Nettoyez avec une lavette ou une brosse. Ne pas laisser tremper ni introduire au lave-vaisselle.                                                                                                                                                                                                  |
| Accessoires                          | Eau chaude avec un peu de savon : Laissez tremper puis nettoyez avec une lavette ou une brosse.                                                                                                                                                                                                                                     |

### Fonction éclairage

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

#### Allumer l'éclairage du four

Tourner le bouton de fonctions sur la position .

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

#### Éteindre la lampe du four

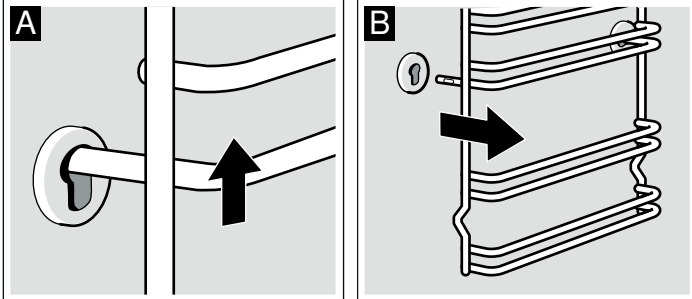
Tournez le bouton de fonctions sur la position .

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

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

### Retirer les clayettes ou les rails

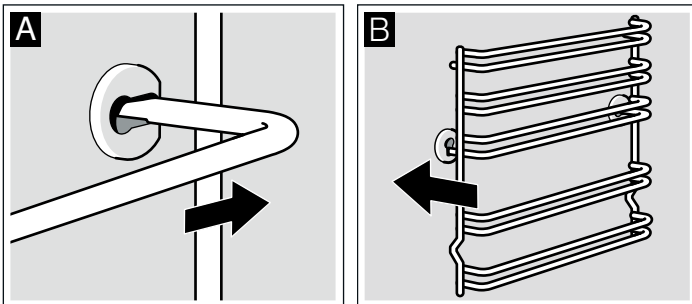
1. Levez la clayette ou le rail par la partie avant et décrochez (figure A).
2. Tirez ensuite la clayette ou le rail vers l'avant pour procéder à son retrait total (figure B).



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

### Poser les clayettes ou les rails

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

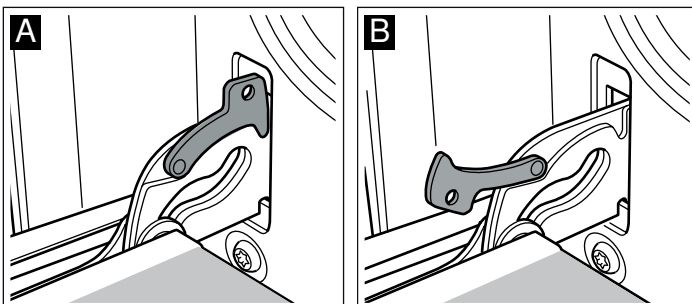


Les clayettes ou les rails peuvent être ajustés à gauche et à droite. La courbure doit toujours être orientée vers le bas.

## Démonter et remonter la porte du four

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

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

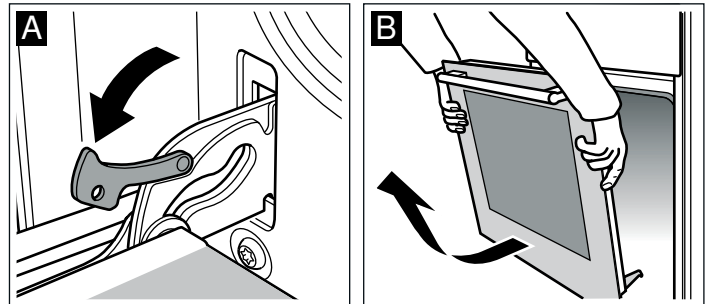


### ⚠ Risque de blessures !

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

### Démonter la porte

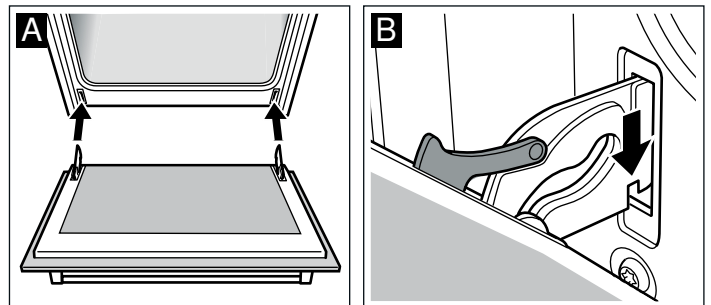
1. Ouvrez la porte du four en grand.
2. Sortez les deux taquets de verrouillage situés à droite et à gauche (schéma A).
3. Refermez la porte du four jusqu'en butée (schéma B). Tenez la porte par les côtés avec les deux mains. Refermez-la légèrement, puis retirez-la.



### Remonter la porte

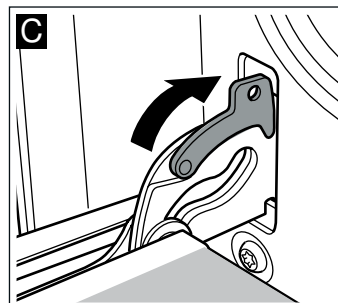
Remplacez la porte en procédant dans l'ordre inverse des étapes précédentes.

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



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

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



### ⚠ Risque de blessures !

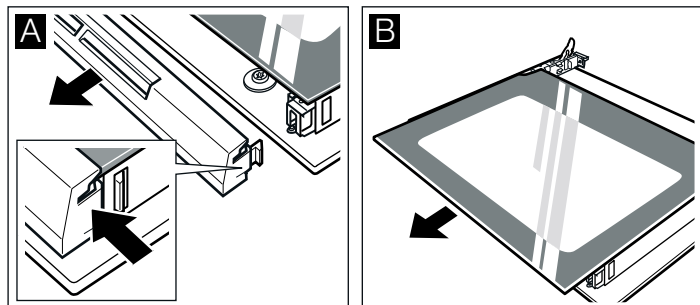
Ne touchez pas la charnière si la porte venait à tomber ou si la charnière se referme brusquement. Prévenez le Service technique.

## Dépose et pose des vitres de la porte

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

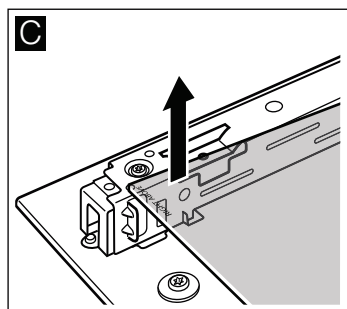
### Démonter

1. Démontez la porte du four et posez-la sur un chiffon, poignée vers le bas.
2. Retirez le couvercle supérieur de la porte du four. Pour cela, exercez une pression des doigts sur la languette qui se trouve à gauche et à droite (Schéma A).
3. Soulevez la plaque en verre supérieure et retirez-la (Schéma B).



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

4. Soulevez la plaque en verre et retirez-la (Schéma C).



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

### Risque de blessure !

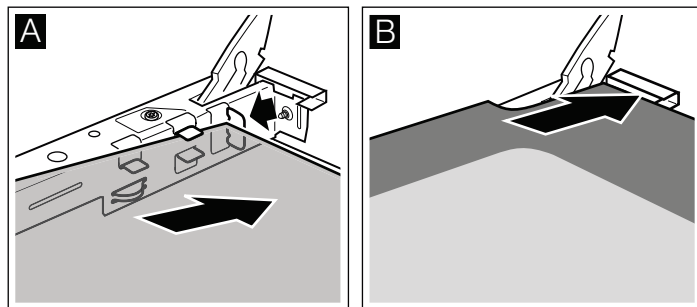
Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.

### Montage

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

Lors du montage, assurez-vous que l'inscription « right above » qui se trouve en bas à gauche est inversée.

1. Introduisez la plaque en verre par l'arrière en l'inclinant (Schéma A).
2. Introduisez la plaque en verre supérieure par l'arrière sur les deux supports en l'inclinant. La surface lisse doit se trouver vers l'extérieur. (Schéma B)



3. Placez le cache et appuyez.
4. Remontez la porte du four.

**Utilisez uniquement le four 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 des pannes

| Panne                                    | Cause possible                           | Solution / conseils                                                                                                   |
|------------------------------------------|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Le four ne fonctionne pas.               | Le fusible est défectueux.               | Vérifiez dans le boîtier à fusibles que le fusible est en bon état.                                                   |
|                                          | Coupure de courant.                      | Vérifiez que la lumière de la cuisine s'allume ou que les autres appareils électroménagers fonctionnent.              |
| L'indicateur indique un zéro clignotant. | Coupure de courant.                      | Confirmez au moyen de la touche  . |
| 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

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                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Une touche a été maintenue enfoncée trop longtemps ou est coincée. | Appuyez sur toutes les touches une par une. Vérifiez qu'il n'y ait pas de touche bloquée, couverte ou sale. |

### Risque de décharge électrique !

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

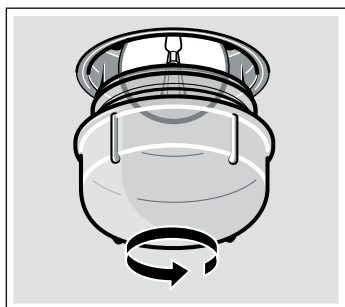
## Changer l'ampoule du four

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. Remplacez 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.

## 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.

## Élimination des déchets de manière écologique

Jetez l'emballage en prenant compte du recyclage.



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

# Testés pour vous dans notre laboratoire

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

## Remarques

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

## Gâteaux et pâtisseries

### Enfourner sur un niveau

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

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

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

### Enfourner à différents niveaux

Utiliser le mode Chaleur tournante .

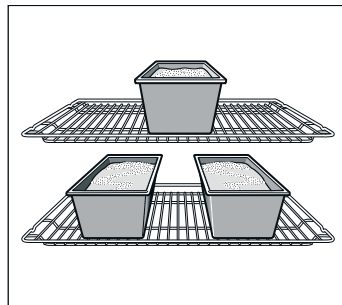
Hauteurs de four sur 2 niveaux :

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

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

Les tableaux fournissent de nombreux conseils pour chaque plat.

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



## Moules

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

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

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

## Tableaux

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

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

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

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

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

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

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

| Gâteaux cuits sur la plaque du four |                                                                     | Hauteur | Mode de cuisson | Température en °C | Temps de cuisson (minutes) |
|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|---------|-----------------|-------------------|----------------------------|
| Pizzas                              | Plaque de cuisson                                                   | 2       |                 | 200-220           | 25-35                      |
|                                     | Plaque à pâtisserie en aluminium + plaque de cuisson plate          | 1+3     |                 | 170-180           | 35-45                      |
|                                     | Plaque à pâtisserie en aluminium + lèche-frite universelle profonde | 1+3     |                 | 170-180           | 35-45                      |
| Pâte feuilletée                     | Plaque de cuisson                                                   | 3       |                 | 180-200           | 25-35                      |
|                                     | Plaque à pâtisserie en aluminium + plaque de cuisson plate          | 1+3     |                 | 170-190           | 30-45                      |
|                                     | Plaque à pâtisserie en aluminium + lèche-frite universelle profonde | 1+3     |                 | 170-190           | 30-45                      |
| Börek (recette turque)              | Lèche-frite                                                         | 2       |                 | 190-200           | 40-55                      |

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

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

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

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

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



## Conseils pratiques de cuisson

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

## Viandes, volailles, poissons

### Récipients

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

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

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

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

Données indiquées dans les tableaux :

Récipient sans couvercle = ouvert

Récipient avec couvercle = fermé

Toujours placer le récipient au centre de la grille.

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

### Rôtissage

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

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

La quantité de liquide dépend du type de viande et du matériau du récipient. Si vous préparez de la viande dans une cocotte

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

\* Préchauffer le four pendant 5 minutes

## 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 rôti effectué directement sur la grille, placer la plaque émaillée à la hauteur 1.

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

Poisson

Retourner les morceaux de poisson après ⅔ du temps.

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

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

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

| Poisson                                                    | Poids  | Récipient                  | Hauteur | Mode de cuisson | Température en°C | Temps de cuisson (minutes) |
|------------------------------------------------------------|--------|----------------------------|---------|-----------------|------------------|----------------------------|
| Poisson maigre/mixte, pièce entière (daurade, par exemple) | 600 g  | Plaque de cuisson émaillée | 3       |                 | 180-190          | 45-55                      |
| Poisson gras, petites pièces (saumon, par exemple)         |        | Grille*                    | 2       |                 | 180-190          | 45-55                      |
| Colin farci                                                | 1,0 kg | Plaque de cuisson émaillée | 3       |                 | 180-190          | 55-65                      |

\* Introduire la plaque de cuisson émaillée à la hauteur 1.

Conseils pour les rôtis et grillades

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

Gratins, soufflés, toasts

Toujours placer le plat sur la grille.

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

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

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

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

Plats préparés

Respecter les consignes du fabricant mentionnées sur l'emballage.

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

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

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

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

Plats spéciaux

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

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

Préparation d'un yaourt

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

- 4. Préchauffer le compartiment intérieur du four comme indiqué ci-dessous.
- 5. Placer ensuite les tasses ou les pots sur la sole du compartiment intérieur du four et régler le four comme indiqué ci-dessous.

Laisser la pâte lever

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

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

Décongélation

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

Respecter les consignes du fabricant mentionnées sur l'emballage.

Sortir les aliments congelés de leur emballage et les mettre dans un récipient adapté, sur la grille.  
Placer la volaille sur un plat, les filets vers le bas.

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

Séchage

N'utiliser que des fruits et légumes de qualité, et bien les laver. Bien les laisser s'égoutter et sécher.

Couvrir la plaque de cuisson émaillée et la grille de papier sulfurisé ou d'un papier similaire.  
Retourner les fruits et légumes de temps en temps.  
Lorsqu'ils sont dorés, les sécher et les retirer du papier.

| Plat                               | Hauteur | Mode de cuisson                                                                     | Température en °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                 |

Cuisson des confitures

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

Attention !

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

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

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

Préparation

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

- 3. Placez une rondelle de caoutchouc humide et un couvercle sur chaque bocal.
  - 4. Fermez les bocaux avec des brides.
- N'enfournez pas plus de six bocaux à la fois.

Programmation

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

# L'acrylamide dans l'alimentation

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

## Conseils pour cuisiner avec un taux d'acrylamide bas.

|                                |                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Généralités</b>             | <ul style="list-style-type: none"><li>■ Limiter au maximum le temps de cuisson.</li><li>■ Dorer les aliments sans trop les faire griller.</li><li>■ Les aliments les plus grands et épais contiennent peu d'acrylamide.</li></ul> |
| <b>Enfourner</b>               | Chaleur de voûte et de sole maximum : 200 °C<br>Avec air chaud maximum : 180 °C.                                                                                                                                                  |
| Petits gâteaux et gâteaux secs | Chaleur de voûte et de sole maximum : 190 °C.<br>Avec air chaud maximum : 170 °C.<br>L'œuf ou le jaune d'œuf réduisent la formation d'acrylamide.                                                                                 |
| Frites au four                 | Les répartir en une seule couche, de façon homogène, sur la plaque de cuisson. Faire cuire au moins 400 g par plaque, afin qu'elles ne sèchent pas.                                                                               |

## Plats tests

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

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

### Enfourner

Enfourner sur 2 niveaux :

Mettre toujours la lèchefrite profonde au niveau supérieur et la plaque en aluminium au niveau inférieur.

Petits-beurre :

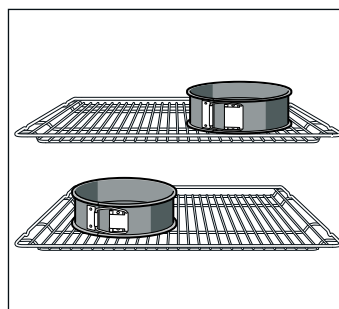
Les plaques placées en même temps dans le four ne sont pas obligatoirement prêtes en même temps.

Gâteau aux pommes, sur 1 niveau :

Placer les moules démontables foncés séparés les uns des autres.

Gâteau aux pommes, sur 2 niveaux :

Placer les moules démontables foncés les uns sur les autres.



Gâteaux dans des moules démontables en fer-blanc :

Enfourner avec Chaleur de voûte et de sole  sur 1 niveau. Utiliser la plaque de cuisson émaillée au lieu de la grille et y placer les moules démontables.

| Plat                                                | Accessoires, conseils et mises en garde                            | Hauteur | Mode de cuisson                                                                       | Température en °C | Temps de cuisson (minutes) |
|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|---------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|----------------------------|
| Petits-beurre (préchauffer*)                        | Plaque de cuisson plate                                            | 2       |  | 160-170           | 20-30                      |
|                                                     | Lèchefrite universelle profonde                                    | 3       |  | 150-160           | 20-30                      |
|                                                     | Plaque à pâtisserie en aluminium + plaque de cuisson plate         | 1+3     |  | 140-160           | 20-30                      |
|                                                     | Plaque à pâtisserie en aluminium + lèchefrite universelle profonde | 1+3     |  | 140-160           | 20-30                      |
| Petits gâteaux (20 pièces)                          | Plaque de cuisson émaillée                                         | 3       |  | 150-170           | 20-35                      |
| Petits gâteaux, 20 pièces par plaque (préchauffer*) | Plaque à pâtisserie en aluminium + plaque de cuisson plate         | 1+3     |  | 140-150           | 30-40                      |
|                                                     | Plaque à pâtisserie en aluminium + lèchefrite universelle profonde | 1+3     |  | 140-150           | 30-40                      |
| Gâteau simple (préchauffer*)                        | Moule démontable                                                   | 1       |  | 170-180           | 35-45                      |

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

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



| Plat                               | Accessoires, conseils et mises en garde                                 | Hauteur | Mode de cuisson                                                                    | Température en °C | Temps de cuisson (minutes) |
|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|---------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|----------------------------|
| Gâteau à la levure cuit sur plaque | Plaque de cuisson émaillée                                              | 2       |  | 160-180           | 30-40                      |
|                                    | Plaque à pâtisserie en aluminium + plaque de cuisson plate              | 1+3     |  | 150-160           | 30-45                      |
|                                    | Plaque à pâtisserie en aluminium + lèche-frite universelle profonde     | 1+3     |  | 150-160           | 30-40                      |
| Gâteau aux pommes nappé            | 2 grilles + 2 moules démontables en fer-blanc de Ø 20 cm.               | 1+3     |  | 170-180           | 60-70                      |
|                                    | Plaque de cuisson émaillée + 2 moules démontables en fer-blanc Ø 20 cm. | 1       |  | 190-210           | 70-90                      |

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

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

## Grillades

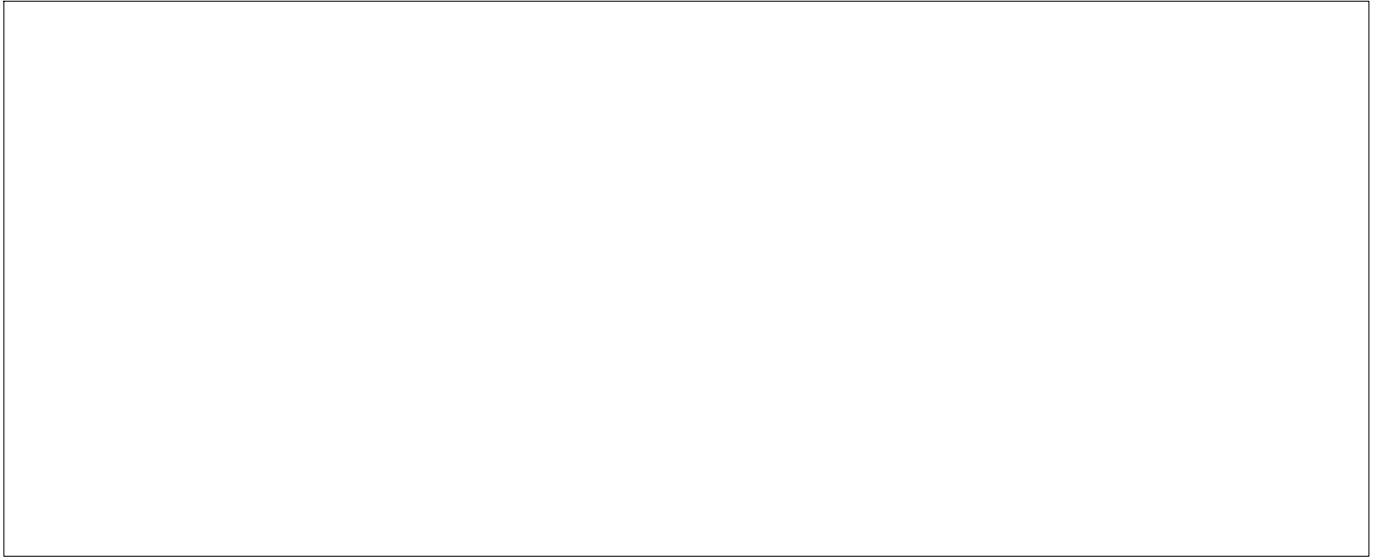
Si les aliments sont posés directement sur la grille, mettre la plaque émaillée en position 1. Le jus de la viande est ainsi recueilli et le four reste plus propre.

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

\* Retourner lorsque le temps estimé 2/3 est écoulé.







**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

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



9000800755

00  
920608