BOSCH

Register your new device on MyBosch now and get free benefits:
bosch-home.com/welcome

MyBosch

Four encastrable

CSG636B.1

[fr] Notice d'utilisation — Four encastrable

Table des matières

Utilisation conforme 4

Précautions de sécurité importantes 5
Généralités 5
Vapeur 6

Causes de dommages 6
Généralités 6
Vapeur 7

Protection de l'environnement 7
Économie d'énergie 7
Elimination écologique 8

Présentation de l'appareil 9
Bandeau de commande 9
Eléments de commande 9
Écran 10
Modes de fonctionnement 10
Modes de cuisson 11
Vapeur 12
Autres informations 12
Fonctions du compartiment de cuisson 12
Réservoir d'eau 12

Accessoires 13
Accessoires fournis 13
Introduction de l'accessoire 13
Accessoires en option 14

Avant la première utilisation 15
Avant la première mise en service 15
Première mise en service 15
Calibrer l'appareil et nettoyer le compartiment de cuisson 15
Nettoyer les accessoires 16

Utilisation de l'appareil 16
Allumer et éteindre l'appareil 16
Démarrer le fonctionnement 16
Réglage d'un mode de fonctionnement 17
Réglage du mode de cuisson et de la température . . 17
Chauffage rapide 17

Vapeur 18
Bruits 18
Cuisson à la vapeur 18
Cuisson combi-vapeur - cuisson avec de la vapeur . . 19
Réchauffer 19
Position Étuve 20
Décongeler 20
Remplir le réservoir d'eau 20
Après chaque fonctionnement à la vapeur 21

Fonctions temps 23
Réglage de la durée 23
Réglage de la fin 23
Réglage du minuteur 24

Sécurité-enfants 25
Activation et désactivation 25

Réglages de base 25
Modifier les réglages de base 25
Liste des réglages de base 25
Coupure de courant 26
Modifier l'heure 26

Réglage fonctionnement continu 27
Démarrer le réglage Sabbat 27

Nettoyants 27
Nettoyants appropriés 27
Surfaces du compartiment de cuisson 28
Maintenir l'appareil propre 29

Fonction nettoyage 29
Détartrage 29

Supports 30
Décrocher et accrocher les supports 30

Porte de l'appareil 31
Décrocher et accrocher la porte de l'appareil 31
Enlever le recouvrement de la porte 32
Dépose et pose des vitres de la porte 33

Anomalies, que faire ? 34
Remédier soi-même aux dérangements 34
Durée de fonctionnement maximale 35
Lampes dans le compartiment de cuisson 35

Service après-vente 36
Numéro de produit et numéro de fabrication 36

Plats 36
Indications concernant les réglages 36
Sélectionner un plat 37
Régler un plat 37

Testés pour vous dans notre laboratoire 38
Moules en silicone 38
Gâteaux et petites pâtisseries 38
Pain et petits pains 42
Pizzas, quiches et gâteaux salés 44
Gratins et soufflés 45
Volaille 46
Viande 48
Poisson 52
Légumes, garnitures et œuf 54
Desserts 56
Cuisson simultanée de plusieurs plats 57
Modes de cuisson Eco 58
L'acrylamide dans l'alimentation 59
Cuisson basse température 59
Déshydratation 61
Mettre en conserves et extraire du jus 61
Stériliser et assurer l'hygiène des biberons 62
Laisser lever la pâte en position Étuve 63
Décongeler 64
Réchauffer 64
Maintien au chaud 65
Plats tests 66

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

Utilisation conforme

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 est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 2 000 m.

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 15 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.

Assurez-vous de toujours insérer les accessoires dans le bon sens dans le compartiment de cuisson. ⟶ *"Accessoires" à la page 13*

⚠ Précautions de sécurité importantes

Généralités

⚠ Mise en garde – 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.
- Les résidus alimentaires épars, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer. Avant utilisation, retirez les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson, sur les résistances de chauffe et sur les accessoires.
- Il se produit un courant d'air lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Le papier sulfurisé peut toucher les résistances chauffantes et s'enflammer. Ne jamais poser de papier sulfurisé non attaché sur un accessoire lors du préchauffage. Toujours déposer un plat ou un moule de cuisson sur le papier sulfurisé pour le lester. Recouvrir uniquement la surface nécessaire de papier sulfurisé. Le papier sulfurisé ne doit pas dépasser des accessoires.

⚠ Mise en garde – 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.
  Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.
- 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.

⚠ Mise en garde – 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 lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil. La vapeur n'est pas visible selon sa température. Ne pas se placer trop près de l'appareil lors de l'ouverture. Ouvrir prudemment la porte de l'appareil. Eloigner les enfants.
- 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.

⚠ Mise en garde – 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.
- Les charnières de la porte de l'appareil bougent à l'ouverture et à la fermeture de la porte et peuvent pincer. Ne jamais mettre les doigts dans la zone des charnières.

⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !

- Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles d'alimentation défectueux. Si l'appareil est défectueux, débrancher 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.
- 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.

⚠ Mise en garde – Danger par magnétisme !
Le bandeau de commande ou les éléments de commande contiennent des aimants permanents. Ceux-ci peuvent influer sur des implants électroniques, par ex. stimulateurs cardiaques ou pompes à insuline. En tant que porteur d'un implant électronique, respecter une distance minimum de 10 cm du bandeau de commande.

Vapeur

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure ! !
- L'eau dans le réservoir d'eau peut devenir très chaude lorsque l'appareil continue de fonctionner. Vider le réservoir d'eau après chaque utilisation de l'appareil avec de la vapeur.
- De la vapeur chaude est produite dans le compartiment de cuisson. Ne pas mettre la main dans le compartiment de cuisson lors du fonctionnement de l'appareil avec de la vapeur.
- Du liquide chaud peut déborder lors de l'enlèvement de l'accessoire. Retirer l'accessoire chaud prudemment avec des gants isolants.

⚠ Mise en garde – Risque de blessures et d'incendie !
Les liquides inflammables peuvent s'enflammer dans le compartiment de cuisson chaud (déflagration). Ne pas remplir le réservoir d'eau de liquides inflammables (p.ex. boissons alcoolisées). Remplir le réservoir d'eau exclusivement d'eau ou de solution détartrante que nous recommandons.

Causes de dommages

Généralités

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.
- Feuille d'aluminium : Une feuille d'aluminium placée dans le compartiment de cuisson ne doit pas entrer en contact avec la vitre de la porte. Cela peut conduire à des décolorations définitives sur la vitre de la porte
- 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.
- Humidité dans le compartiment de cuisson : si de l'humidité subsiste longtemps dans le compartiment de cuisson, cela peut entraîner une corrosion. Laissez sécher le compartiment de cuisson après utilisation. Ne conservez pas d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée. Ne stockez pas d'aliments dans le compartiment de cuisson.
- Refroidissement avec la porte de l'appareil ouverte : lorsque vous avez utilisé l'appareil à haute température, laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement la porte fermée. Ne coincez rien dans la porte de l'appareil. Même si la porte n'est qu'en partie ouverte, les façades des meubles voisins peuvent s'endommager avec le temps. Laissez refroidir le compartiment de cuisson porte ouverte uniquement lorsque la cuisson a créé beaucoup d'humidité.
- 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.
- Joint de porte fortement encrassé : si le joint est fortement encrassé, la porte de l'appareil ne ferme plus correctement lors du fonctionnement. La façade des meubles voisins peut être endommagée. Veillez à ce que le joint 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.

Vapeur

Attention !

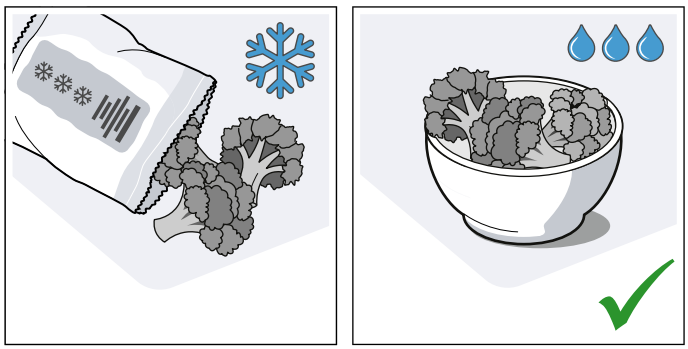
- Moules : la vaisselle doit résister à la chaleur et à la vapeur. Les moules en silicone ne sont pas adaptés pour la cuisson à la vapeur.
- Vaisselle avec taches de rouille : N'utilisez pas de vaisselle présentant des taches de rouille. Même des taches infimes peuvent occasionner de la rouille dans le compartiment de cuisson.
- Liquides qui s'égouttent : Lors de la cuisson à la vapeur avec un bac de cuisson perforé, insérez toujours en-dessous la plaque à pâtisserie, la lèchefrite ou le bac de cuisson non perforé. Cela permet de recueillir le liquide qui s'égoutte.
- Eau chaude dans le réservoir d'eau : L'eau chaude peut endommager la pompe. Remplissez le réservoir d'eau exclusivement d'eau froide.
- Endommagement de l'émail : ne faites jamais fonctionner votre appareil lorsque de l'eau se trouve sur le fond du compartiment de cuisson. Essuyez l'eau qui se trouve sur le fond du compartiment de cuisson avant toute utilisation.
- Solution détartrante : veillez à ce qu'aucune solution détartrante n'entre en contact avec le bandeau de commande ou toute autre surface de l'appareil. Vous risquez d'endommager les surfaces. Si toutefois cela se produisait, éliminez immédiatement la solution détartrante avec de l'eau.
- Nettoyage du réservoir d'eau : Ne pas nettoyer le réservoir d'eau au lave-vaisselle. Cela endommagerait le réservoir d'eau. Nettoyez le réservoir d'eau avec un chiffon doux et un produit à vaisselle usuel du commerce.

Protection de l'environnement

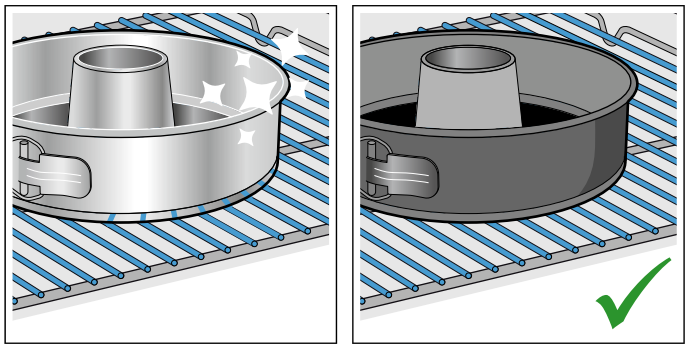
Votre nouvel appareil est d'une très grande efficacité énergétique. Vous trouverez ici des conseils comment vous pouvez économiser encore plus d'énergie lors de l'utilisation de l'appareil et comment correctement éliminer l'appareil.

Économie d'énergie

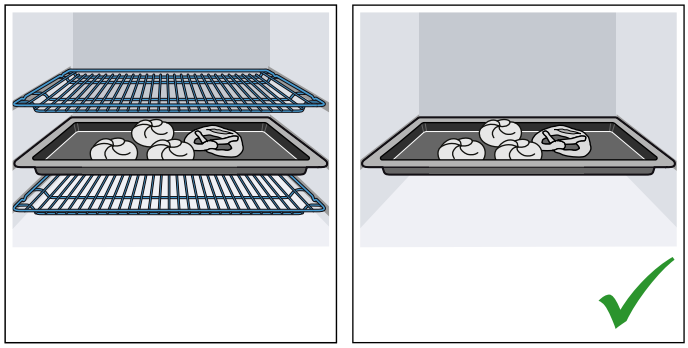
- Préchauffez l'appareil uniquement si cela est indiqué dans la recette ou dans les tableaux de la notice d'utilisation.
- Laissez décongeler les plats cuisinés congelés avant de les placer dans le compartiment de cuisson.



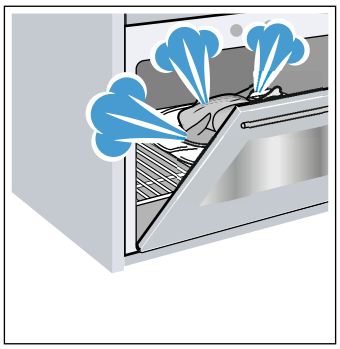
- Utilisez des moules de couleur foncée, laqués noirs ou émaillés. Ces types de moules absorbent bien la chaleur.



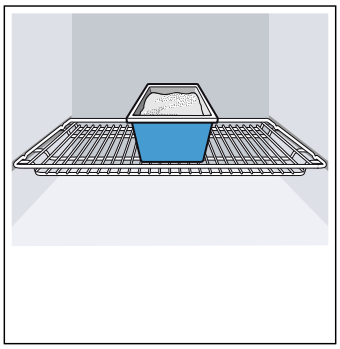
- Retirez du compartiment de cuisson tous les accessoires qui ne sont pas nécessaires.

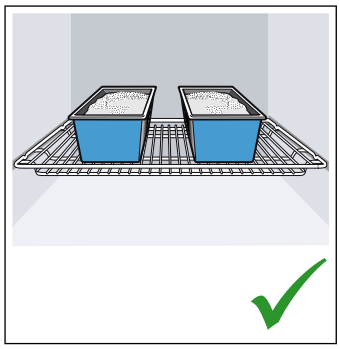


- Ouvrez le moins possible la porte de l'appareil pendant le fonctionnement.



- Si vous souhaitez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le compartiment de cuisson est encore chaud. Le temps de cuisson diminue au deuxième gâteau. Vous pouvez aussi placer 2 moules à cake côte à côte dans le compartiment de cuisson.





- Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre l'appareil 10 minutes avant la fin du temps de cuisson, puis terminer la cuisson grâce à la chaleur résiduelle.

Elimination écologique

Eliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

Présentation de l'appareil

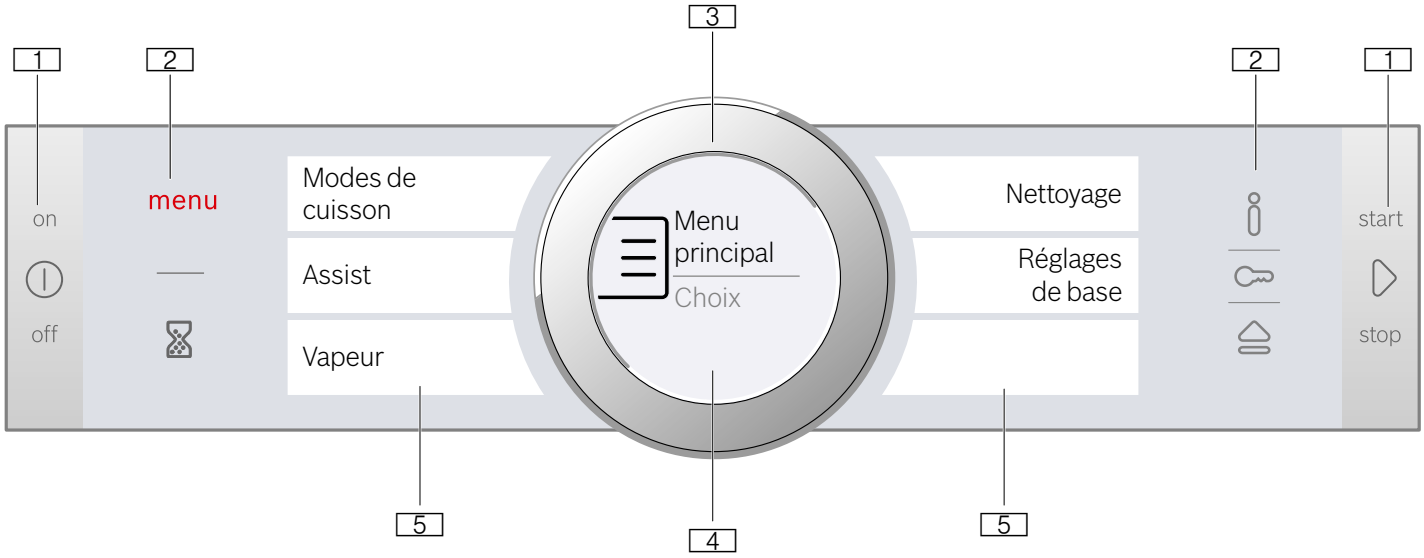
Dans ce chapitre, nous vous expliquons les affichages et les éléments de commande. De plus, vous allez découvrir les différentes fonctions de votre appareil.

Remarque : Des variations de détails ou de couleurs sont possibles selon le modèle d'appareil.

Bandeau de commande

Au bandeau de commande, vous réglez les différentes fonctions de votre appareil à l'aide de touches, de champs tactiles, d'affichages tactiles et d'une bague de commande. L'écran affiche les réglages actuels.

L'aperçu montre le bandeau de commande, l'appareil allumé, avec l'affichage du menu.



1 **Touches**
Les touches à gauche et à droite sur le bandeau de commande possèdent un point de pression. Appuyez sur la touche pour l'actionner.
Sur les appareils qui n'ont pas de façade en inox, ces deux touches sont aussi des champs tactiles sans point de pression.

2 **Champs tactiles**
Sous les champs tactiles il y a des sondes. Effleurez seulement le symbole respectif pour sélectionner la fonction.

3 **Bague de commande**
La bague de commande est installée de telle manière que vous puissiez la tourner à gauche ou à droite sans limitation. Appuyez légèrement sur la bague et déplacez-la avec le doigt dans le sens désiré.

4 **Écran**
Dans l'écran sont affichés les valeurs de réglage actuelles, les sélections possibles ou des textes d'information.

5 **Affichages tactiles**
Dans les affichages tactiles, vous voyez les sélections actuellement possibles. Vous les y sélectionnez directement en effleurant le champ de texte respectif. Les champs de texte changent en fonction de la sélection.

Eléments de commande

Les différents éléments de commande sont adaptés aux différentes fonctions de votre appareil. Cela vous permet de régler votre appareil facilement et directement.

Touches et champs tactiles

Vous trouverez ci-après l'explication succincte de la signification des différentes touches et des champs tactiles.

Symbole		Signification
Touches		
⏻	on/off	Allumer et éteindre l'appareil
▷	start/stop	Démarrer et arrêter le fonctionnement ou l'annuler en appuyant longtemps (env. 3 sec.) sur la touche
Champs tactiles		
menu	Menu	Ouvrir le menu des modes de fonctionnement
⧖	Minuteur	Sélectionner le minuteur
i	Information	Appeler l'affichage d'informations
🔑	Sécurité-enfants	Activer et désactiver la sécurité-enfants en appuyant longtemps (env. 4 sec.) sur la touche
⏏	Ouvrir le bandeau	Remplir ou vider le réservoir d'eau

Bague de commande

Avec la bague de commande, vous modifiez les valeurs de réglage qui sont affichées dans l'écran.

Pour feuilleter dans les listes de sélection dans les affichages tactiles, vous utilisez également la bague de commande.

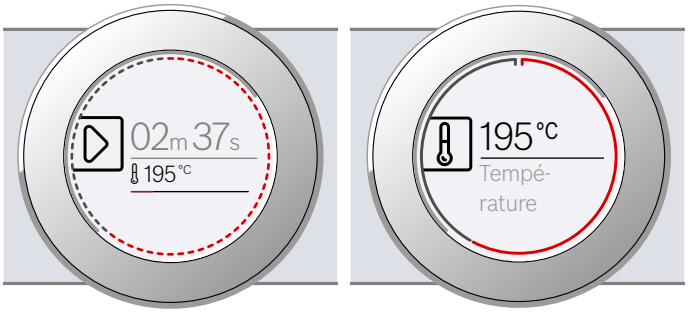
Dans la plupart des listes de sélection, vous devez ramener la bague en arrière quand le premier ou le dernier point est atteint.

Écran

L'écran est structuré de telle manière que vous puissiez lire les indications d'un coup d'oeil, de manière appropriée à chaque situation.

La valeur que vous pouvez actuellement régler est représentée focalisée et en caractères blancs. La valeur à l'arrière-plan est représentée en gris.

Focus	La valeur dans le focus peut être modifiée directement, sans devoir la sélectionner au préalable. Après le démarrage d'un mode, la température ou la position apparaît toujours dans le focus. La ligne blanche est en même temps la ligne de chauffe et se remplit de rouge.
Agrandissement	Aussi longtemps que vous modifiez la valeur dans le focus à l'aide de la bague de commande, seule cette valeur est affichée agrandie.



Ligne annulaire

A l'extérieur dans l'écran si trouve la ligne annulaire.

Lorsque vous modifiez une valeur, la ligne annulaire vous indique à quel endroit vous vous trouvez dans la liste de sélection. Selon la plage de réglage, la ligne annulaire est continue ou divisée en segments, selon la longueur de la liste de sélection.

Pendant le fonctionnement, la ligne annulaire se remplit de rouge à un rythme d'une seconde. Après chaque minute pleine, les segments se remplissent de nouveau. Lors de l'écoulement d'une durée, un segment s'éteint toutes les secondes.

Affichage de la température

Après le démarrage d'un mode, la température actuelle dans le compartiment de cuisson est affichée dans l'écran par un graphique.

Ligne de chauffe	La ligne blanche en dessous de la température se remplit de rouge de gauche à droite, au fur et à mesure de la chauffe du compartiment de cuisson. Lorsque vous préchauffez, le moment optimal pour l'enfournement du mets est atteint dès que la ligne est remplie de rouge en continu. Lors des positions de réglage, par ex. les positions gril, la ligne est immédiatement remplie de rouge.
Indicateur de chaleur résiduelle	Quand l'appareil est éteint, la ligne annulaire indique la chaleur résiduelle dans le compartiment de cuisson. Plus la chaleur résiduelle baisse, plus la ligne annulaire devient sombre et disparaît un moment donné.

Remarque : Dû à l'inertie thermique, la température affichée peut être légèrement différente de la température réelle dans le compartiment de cuisson.

Affichages tactiles

Les affichages tactiles sont à la fois un affichage et un élément de commande. Ils vous affichent ce que vous pouvez sélectionner pour une fonction et ce qui est déjà réglé. Pour sélectionner une fonction, il suffit d'effleurer directement le champ de texte.

La barre rouge verticale sur le côté vous indique quelle fonction est sélectionnée. La valeur correspondante est affichée en blanc dans le focus à l'écran.

Une petite flèche rouge sur le côté du champ de texte indique vers quelle fonction vous pouvez avancer ou reculer.

Modes de fonctionnement

Votre appareil dispose de différents modes de fonctionnement qui vous facilitent l'utilisation de l'appareil.

Vous trouverez les descriptions précises concernant ces modes dans les chapitres correspondants.

Au moyen du champ **menu** vous ouvrez le menu des modes de fonctionnement.

Mode de fonctionnement	Emploi
Modes de cuisson ⟶ *"Utilisation de l'appareil" à la page 16*	Pour la préparation optimale de vos mets, vous disposez de différents modes de cuisson parfaitement adaptés.
Assist ⟶ *"Plats" à la page 36*	Pour de nombreux plats, les valeurs de réglage appropriées sont déjà programmées.
Vapeur ⟶ *"Vapeur" à la page 18*	Pour la préparation optimale de vos mets, vous disposez de différents modes de cuisson à la vapeur parfaitement adaptés.
Nettoyage ⟶ *"Fonction nettoyage" à la page 29*	Plusieurs fonctions de nettoyage existent pour le nettoyage : détartrage et séchage.
Réglages de base ⟶ *"Réglages de base" à la page 25*	Vous pouvez adapter les réglages de base de votre appareil en fonction de vos souhaits.

Modes de cuisson

Afin que vous trouviez toujours le mode de cuisson approprié pour votre plat, nous vous expliquons ci-après les différences et les utilisations.

Mode de cuisson		Température	Emploi
	Chaleur tournante 4D *	30-250°C	Pour faire cuire et rôtir sur un ou plusieurs niveaux. La chaleur du collier chauffant situé dans la paroi arrière est répartie uniformément dans le compartiment de cuisson par le ventilateur.
	Convection naturelle *	30-250°C	Pour la cuisson et le rôtissage traditionnels sur un niveau. Convient particulièrement pour des gâteaux avec une garniture fondante. La chaleur est diffusée uniformément par la voûte et la sole.
	Chaleur tournante éco	30-250 °C	Pour la cuisson douce de mets sélectionnés sur un niveau, sans préchauffage. Le ventilateur répartit dans le compartiment de cuisson la chaleur de la résistance ronde située dans la paroi arrière. Ce mode de cuisson est plus efficace entre 125 et 250 °C. Ce mode de cuisson est utilisé pour déterminer la consommation d'énergie en mode recirculation de l'air et la classe d'efficacité énergétique.
	Convection naturelle éco	30-250 °C	Pour la cuisson douce de mets sélectionnés. La chaleur est diffusée par la voûte et la sole. Ce mode de cuisson est plus efficace entre 150 et 250 °C. Ce mode de cuisson est utilisé pour déterminer la consommation d'énergie en mode conventionnel.
	Gril air pulsé *	30-250°C	Pour le rôtissage de volaille, de poisson entier et de gros morceaux de viande. La résistance du gril et le ventilateur fonctionnent en alternance. Le ventilateur répartit l'air chaud autour du mets.
	Gril, grande surface	Positions gril : 1 = faible 2 = moyen 3 = fort	Pour griller des pièces peu épaisses, telles que des steaks, saucisses ou des toasts et pour gratiner. Toute la surface située sous la résistance du gril est chauffée.
	Gril, petite surface	Positions gril : 1 = faible 2 = moyen 3 = fort	Pour griller de petites quantités de steaks, saucisses ou toasts et pour gratiner. La surface centrale sous la résistance du gril est chauffée.
	Position Pizza	30-250°C	Pour la préparation de pizzas et de mets qui demandent beaucoup de chaleur par le bas. La résistance inférieure et le collier chauffant dans la paroi arrière chauffent.
	Cuisson basse température	70-120°C	Pour la cuisson lente à découvert de morceaux de viande tendres, saisis, en les préservant. La chaleur est diffusée uniformément à basse température par la voûte et la sole.
	Chaleur de sole	30-250°C	Pour la cuisson au bain-marie et pour poursuivre la cuisson. La chaleur est diffusée par la sole.
	Maintien au chaud *	60-100°C	Pour maintenir au chaud des mets cuits.
	Préchauffer la vaisselle	30-70°C	Pour chauffer de la vaisselle.

* Mode vapeur possible avec ce mode de cuisson (fonctionnement uniquement avec un réservoir d'eau rempli)

Valeurs de référence

Pour chaque mode de cuisson, l'appareil indique une température ou position de référence. Vous pouvez la valider ou modifier dans la plage respective.

Vapeur

Afin de vous permettre de toujours trouver le type de cuisson à la vapeur approprié pour votre plat, nous vous expliquons ci-après les différences et les modes de cuisson.

Mode de cuisson		Température	Emploi
	Cuisson à la vapeur	30-100°C	Pour des légumes, du poisson, des garnitures, pour extraire le jus de fruits et pour blanchir
	Réchauffer	80-180°C	Pour des plats et des pains et pâtisseries Les aliments cuits sont réchauffés délicatement. Grâce à la vapeur amenée, les aliments ne se dessèchent pas.
	Position Étuve	30-50°C	Pour de la pâte à la levure du boulanger et du levain La pâte lève nettement plus rapidement qu'à la température ambiante. Le dessus de la pâte ne se dessèche pas.
	Décongeler	30-60°C	Pour des légumes, de la viande, du poisson et des fruits L'humidité transmet délicatement la chaleur aux aliments en les préservant. Les mets ne se dessèchent pas et ne se déforment pas.

Autres informations

Dans la plupart des cas, l'appareil vous donne des indications et d'autres informations concernant l'action actuellement exécutée.

Effleurez sur le champ ℹ. L'indication est affichée pendant quelques secondes dans l'écran. En cas d'indications plus longues, feuilletez jusqu'à la fin avec la bague de commande.

Certaines indications apparaissent automatiquement, par ex. pour confirmation ou comme invitation ou avertissement.

Fonctions du compartiment de cuisson

Les fonctions dans le compartiment de cuisson facilitent l'utilisation de votre appareil. Ainsi par ex., une large surface du compartiment de cuisson est éclairée et un ventilateur protège l'appareil d'une surchauffe.

Ouvrir la porte de l'appareil

Si vous ouvrez la porte de l'appareil pendant un mode en cours, le fonctionnement sera arrêté. Il continue lors de la fermeture de la porte.

Éclairage du compartiment de cuisson

Lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil, l'éclairage du compartiment de cuisson s'allume. Si la porte reste ouverte plus de 15 minutes environ, l'éclairage s'éteint.

Lors de la plupart des modes de fonctionnement, l'éclairage du compartiment de cuisson s'allume avec le démarrage du fonctionnement. Il s'éteint lorsque le fonctionnement est terminé.

Remarque : Dans les réglages de base, vous pouvez définir que l'éclairage du compartiment de cuisson ne s'allume pas lors du fonctionnement. ⟶ *"Réglages de base" à la page 25*

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement se met en marche et se coupe selon les besoins. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte.

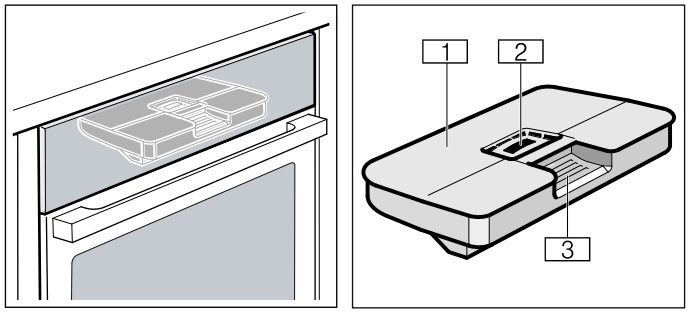
Attention !
Ne pas couvrir les fentes d'aération. Sinon l'appareil surchauffe.

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

Remarque : Dans les réglages de base, vous pouvez modifier le temps de poursuite du ventilateur.
⟶ *"Réglages de base" à la page 25*

Réservoir d'eau

L'appareil est équipé d'un réservoir d'eau. Le réservoir d'eau se trouve derrière le bandeau de commande. Pour les modes de cuisson à la vapeur, remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau. ⟶ *"Vapeur" à la page 18*



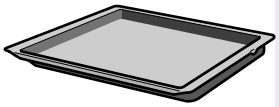
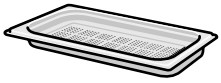
1 Couvercle du réservoir
2 Ouverture pour le remplissage
3 Poignée pour retirer et insérer le réservoir d'eau

Accessoires

Votre appareil est livré avec divers accessoires. Vous trouverez ici un aperçu des accessoires fournis et de leur utilisation.

Accessoires fournis

Votre appareil est équipé des accessoires suivants :

	Grille Pour des récipients, des moules à soufflé et à gâteaux. Pour des rôtis, des grillades et des plats surgelés.
	**Lèchefrite** Pour des gâteaux fondants, des pâtisseries, des plats surgelés et de gros rôtis. Elle peut servir à récupérer la graisse si vous posez les grillades directement sur la grille. En mode de cuisson à la vapeur, elle peut également servir de récipient collecteur pour récupérer le liquide qui s'égoutte.
	**Panier vapeur, perforé, taille S** Pour cuire des légumes à la vapeur, extraire le jus de baies et décongeler.
	Panier vapeur, non perforé, taille S Pour cuire du riz, des légumes secs et des céréales.
	Panier vapeur, perforé, taille XL Pour cuire de grandes quantités d'aliments à la vapeur.

Utilisez uniquement des accessoires d'origine. Ils ont été spécialement élaborés pour votre appareil.

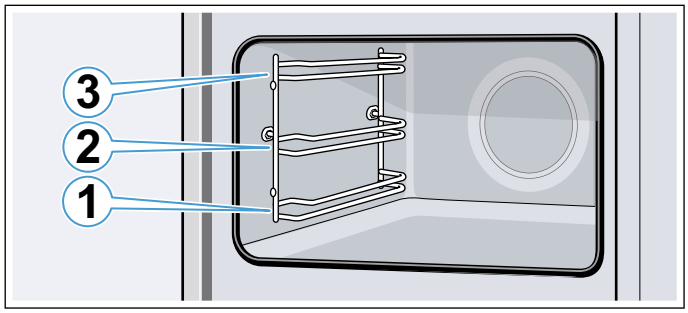
Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou sur Internet.

Remarque : Lorsque l'accessoire devient chaud il peut se déformer. Ce phénomène est normal et n'a aucune incidence sur le fonctionnement de l'appareil. Cette déformation disparaît dès qu'il refroidi.

Remarque : Vous pouvez utiliser le panier vapeur avec tous les types de cuisson à la vapeur. Si vous réglez d'autres modes de cuisson avec des températures élevées, retirez le panier vapeur du compartiment de cuisson. Les températures élevées provoquent des décolorations et des déformations irréversibles du panier vapeur.

Introduction de l'accessoire

Le compartiment de cuisson possède 3 niveaux d'enfournement. Les niveaux d'enfournement se comptent du bas vers le haut.



Introduire l'accessoire toujours entre les deux barres de guidage d'un niveau d'enfournement.

L'accessoire peut être retiré jusqu'à environ la moitié sans qu'il ne bascule.

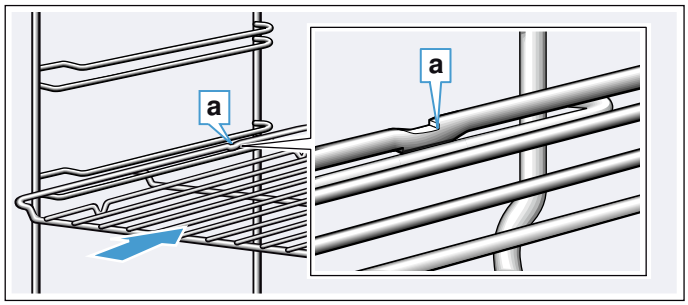
Remarques

- Assurez-vous d'introduire l'accessoire toujours dans le bon sens dans le compartiment de cuisson.
- Introduisez l'accessoire toujours complètement dans le compartiment de cuisson, de sorte qu'il ne touche pas la porte de l'appareil.

Fonction d'arrêt

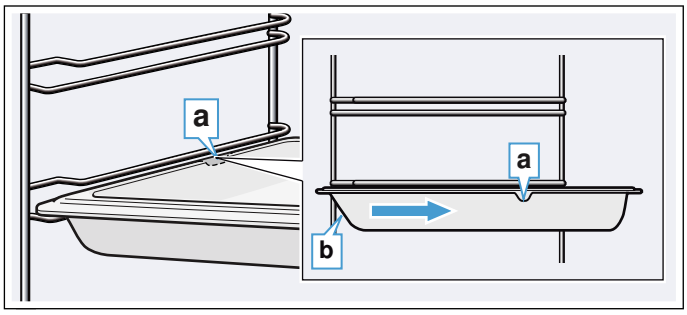
L'accessoire peut être retiré jusqu'à environ la moitié jusqu'à ce qu'il s'encliquette. La fonction d'arrêt empêche le basculement de l'accessoire lors de son extraction. L'accessoire doit être correctement introduit dans le compartiment de cuisson, afin que la sécurité anti-basculement fonctionne.

En introduisant la grille, veillez à ce que le taquet d'arrêt **a** soit orienté vers le bas. Le côté ouvert doit être orienté vers la porte de l'appareil et la courbure vers le bas ⌣.



En introduisant des plaques, veillez à ce que le taquet d'arrêt **a** soit à l'arrière et orienté vers le bas. La partie inclinée de l'accessoire **b** doit être orientée vers l'avant en direction de la porte de l'appareil.

Exemple illustré : lèchefrite

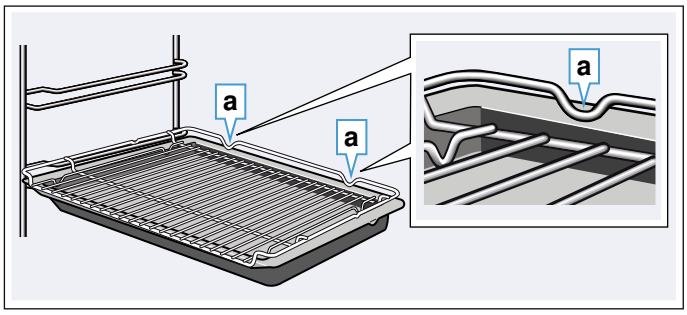


Combiner les accessoires

Vous pouvez enfourner la grille et la lèchefrite ensemble, pour récupérer les liquides qui s'égouttent.

En posant la grille, assurez-vous que les deux espaceurs **a** reposent sur le bord arrière. En introduisant la lèchefrite, la grille se trouve au-dessus de la barre de guidage supérieure du niveau d'enfournement.

Exemple illustré : lèchefrite



Les petits paniers à vapeur peuvent uniquement être disposés avec la grille dans le compartiment de cuisson.

Accessoires en option

Les accessoires en option sont en vente auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou sur Internet. Vous trouverez un large choix pour votre appareil dans nos brochures ou sur Internet.

La disponibilité et la possibilité de les commander sur Internet est différente selon les pays. Veuillez consulter vos documents de vente.

Remarque : Les accessoires en option ne correspondent pas tous à tous les appareils. Lors de l'achat, veuillez toujours indiquer la désignation exacte de votre appareil (E-Nr.). ⟶ *"Service après-vente" à la page 36*

Accessoires en option
Grille Pour des récipients, moules à gâteau, plats à gratin et pour des rôtis et des pièces à griller.
Lèchefrite Pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. Elle peut servir à récupérer la graisse si vous faites griller vos mets directement sur la grille.
Plaque à pâtisserie Pour des gâteaux sur plaque et des petites pâtisseries.
Grille d'insertion Pour la viande, la volaille et le poisson. À placer dans la lèchefrite pour récupérer la graisse et le jus de viande qui s'écoule.
Lèchefrite, à revêtement anti-adhérent Pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. Les gâteaux et les rôtis se détachent plus facilement de la lèchefrite.
Plaque à pâtisserie, à revêtement anti-adhérent Pour des gâteaux sur plaque et des petites pâtisseries. Les pâtisseries se détachent plus facilement de la plaque à pâtisserie.
Poêle professionnelle avec grille d'insertion Pour préparer de grandes quantités.
Couvercle pour la lèchefrite-pro Le couvercle permet d'utiliser la lèchefrite-pro comme une cocotte-pro.
Plaque à pizza Pour des pizzas et grands gâteaux ronds.
Tôle à griller Pour des grillades à la place de la grille ou comme protection anti-éclaboussures. À utiliser uniquement dans la lèchefrite.
Pierre à pain et à pizzas Pour le pain, les petits pains et la pizza dont le fond doit être croustillant. La pierre à pain et à pizzas doit être préchauffée à la température recommandée.
Cocotte en verre (5,1 litres) Pour des plats cuits à l'étouffée et des soufflés. Idéale pour le mode de fonctionnement "Plats".
Tablette en verre Pour de gros rôtis, gâteaux fondants et soufflés.
Panier vapeur, perforé, taille XL Pour cuire de grandes quantités d'aliments à la vapeur.
Panier vapeur, perforé, taille S Pour cuire des légumes à la vapeur, extraire le jus de baies et décongeler.
Panier vapeur, non perforé, taille S Pour cuire du riz, des légumes secs et des céréales.
Récipient en porcelaine, non perforé, taille S Pour cuire à la vapeur et servir de la viande, du poisson et des légumes.
Récipient en porcelaine, non perforé, taille L Pour cuire à la vapeur et servir de la viande, du poisson et des légumes.
Système télescopique simple Avec les rails télescopiques au niveau 1 vous pouvez retirer l'accessoire plus loin, sans qu'il ne bascule.
Baguettes décoratives Pour recouvrir l'étagère du meuble et la plaque de base de l'appareil.

Avant la première utilisation

Avant que vous puissiez utiliser votre nouvel appareil, vous devez procéder à quelques réglages. Nettoyez aussi le compartiment de cuisson et les accessoires.

Avant la première mise en service

Avant d'effectuer la première mise en service, informez-vous auprès de votre société de distribution d'eau pour connaître la dureté de l'eau de votre robinet.

Pour que l'appareil vous rappelle de manière fiable un détartrage requis en attente, vous devez régler correctement la classe de dureté de l'eau.

Attention !

- Dommages de l'appareil dus à l'utilisation de liquides non appropriés.
  N'utilisez pas d'eau distillée, ni d'eau du robinet fortement chlorée (> 40 mg/l), ni d'autres liquides. Utilisez exclusivement de l'eau froide et fraîche du robinet, de l'eau adoucie ou de l'eau minérale plate.
- Anomalies de fonctionnement lors de l'utilisation d'eau filtrée ou déminéralisée.
  Malgré un réservoir d'eau rempli, l'appareil indique qu'il faut remplir ce dernier ou le fonctionnement avec la vapeur est interrompu après environ 2 minutes.
  Mélangez le cas échéant de l'eau filtrée ou déminéralisée avec la même quantité d'eau minérale non gazeuse en bouteille.

Remarques

- Si votre eau est très calcaire, nous vous recommandons d'utiliser de l'eau adoucie.
- Si vous utilisez exclusivement de l'eau adoucie, dans ce cas vous pouvez régler la dureté de l'eau sur « adoucie ».
- Si vous utilisez de l'eau minérale, réglez la classe de dureté de l'eau sur 4 « très dure ».
- Si vous utilisez de l'eau minérale, utilisez uniquement de l'eau minérale non gazeuse.

Classe de dureté de l'eau	Réglage
0	00 adoucie
1 (jusqu'à 1,3 mmol/l)	01 douce
2 (1,3 - 2,5 mmol/l)	02 moyenne
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	03 dure
4 (plus de 3,8 mmol/l)	04 très dure

Première mise en service

Après le branchement de l'appareil ou une panne de courant, les réglages pour la première mise en service apparaissent dans l'écran. Cela peut durer quelques secondes avant que l'invitation apparaisse.

Remarque : Vous pouvez remodifier ces réglages à tout moment dans les réglages de base. ⟶ *"Réglages de base" à la page 25*

Régler la langue

La langue apparaît en premier. La langue "Deutsch" est préréglée.

1. Régler la langue désirée avec la bague de commande.
2. Pour confirmer, effleurer le champ de texte suivant. Le réglage suivant apparaît.

Régler l'heure

L'heure démarre à "12:00 heures".

1. Effleurer le champ de texte "Heure".
2. Régler l'heure au moyen de la bague de commande.
3. Pour confirmer, effleurer le champ de texte suivant. Le réglage suivant apparaît.

Régler la dureté de l'eau

La classe de dureté de l'eau "très dure" est réglée par défaut.

1. Régler la classe de dureté de l'eau à l'aide de la bague de commande.
2. Pour confirmer, effleurer le champ de texte "Terminer les réglages".

Dans l'écran apparaît l'indication que la première mise en service est terminée.

Si vous n'utilisez pas l'appareil, éteignez-le au moyen de la touche on/off ⏻.

Calibrer l'appareil et nettoyer le compartiment de cuisson

La température d'ébullition de l'eau dépend de la pression atmosphérique. Lors du calibrage, l'appareil s'adapte aux conditions de pression du lieu d'installation. Cette adaptation se produit automatiquement lors de la première cuisson à la vapeur. Ce processus génère beaucoup de vapeur.

Préparer le calibrage

1. Retirez les accessoires du compartiment de cuisson.
2. Retirez les restes d'emballage, comme les billes de polystyrène, du compartiment de cuisson.
3. Avant de calibrer votre appareil, essuyez les surfaces lisses du compartiment de cuisson avec un chiffon doux et humide.

Calibrer l'appareil et nettoyer le compartiment de cuisson

Remarques

- Le calibrage peut uniquement commencer lorsque le compartiment de cuisson est froid (température ambiante).
- N'ouvrez pas la porte de l'appareil lors du calibrage. Sinon, le calibrage est interrompu.

1. Allumez l'appareil l'aide de la touche on/off ⏻.
2. Remplissez le réservoir d'eau. ⟶ *"Remplir le réservoir d'eau" à la page 20*

3. Réglez le mode de cuisson, la température et la durée du calibrage, puis démarrez votre appareil. ⟶ *"Cuisson à la vapeur" à la page 18*

Réglages	
Mode de cuisson	Cuisson à la vapeur
Température	100 °C
Durée	30 minutes

4. Faites chauffer votre appareil après le calibrage.
   Attention !
   Endommagement de l'émail
   Ne faites jamais fonctionner votre appareil lorsque de l'eau se trouve sur le fond du compartiment de cuisson. Essuyez l'eau qui se trouve sur le fond du compartiment de cuisson avant toute utilisation.
5. Séchez le fond du compartiment de cuisson.
6. Réglez le mode de cuisson, la température pour la chauffe, puis démarrez votre appareil. ⟶ *"Utilisation de l'appareil" à la page 16*

Chauffe	
Mode de cuisson	Chaleur tournante 4D
Température	maximale
Durée	30 minutes

7. Aérez la cuisine tant que l'appareil chauffe.
8. Arrêtez l'appareil après la durée indiquée. Éteignez l'appareil au moyen de la touche on/off ⏻.
9. Attendez que le compartiment de cuisson ait refroidi.
10. Nettoyez les surfaces lisses avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et une lavette.
11. Videz le réservoir d'eau et séchez le compartiment de cuisson. ⟶ *"Après chaque fonctionnement à la vapeur" à la page 21*

Remarques

- Afin que l'appareil se réadapte automatiquement au nouveau lieu après un déménagement, réinitialisez-le aux réglages usine. Répétez les étapes de la première mise en service et du calibrage.
- L'appareil mémorise les réglages du calibrage même en cas de panne de courant ou de débranchement. Le calibrage ne doit pas être répété.

Nettoyer les accessoires

Nettoyez soigneusement les accessoires avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et une lavette ou une brosse douce.

Utilisation de l'appareil

Nous vous avons déjà présenté les éléments de commande et leur fonctionnement. Maintenant, nous vous expliquons comment régler votre appareil. Vous apprendrez ce qui se passe lors de la mise sous tension et de la mise hors tension et comment régler les modes de fonctionnement.

Allumer et éteindre l'appareil

Avant que vous puissiez procéder à un réglage sur votre appareil, vous devez l'allumer.

Remarque : La sécurité enfants et le minuteur peuvent aussi être réglés lorsque l'appareil est éteint. Certains affichages et informations dans l'écran, par ex. concernant la chaleur résiduelle dans le compartiment de cuisson, restent aussi visibles lorsque l'appareil est éteint.

Si vous n'avez pas besoin de votre appareil, éteignez-le. Si aucun réglage n'est fait pendant une longue durée, l'appareil s'éteint automatiquement.

Allumer l'appareil

Avec la touche on/off ⏻ vous allumez l'appareil.

Dans l'écran apparaît le logo Bosch et ensuite la liste de sélection des modes de cuisson.

Remarque : Dans les réglages de base vous pouvez déterminer quel mode de fonctionnement doit apparaître après la mise en service. ⟶ *"Réglages de base" à la page 25*

Éteindre l'appareil

Avec la touche on/off ⏻ vous éteignez l'appareil.

Une fonction éventuellement en cours est annulée.

L'heure ou éventuellement l'indicateur de chaleur résiduelle apparaît dans l'écran.

Remarque : Dans les réglages de base vous pouvez déterminer si l'heure doit être affichée ou pas lorsque l'appareil est éteint. ⟶ *"Réglages de base" à la page 25*

Démarrer le fonctionnement

Vous devez démarrer chaque mode avec la touche start/stop ▷.

Après le démarrage, une indication de temps apparaît dans l'écran en plus des réglages. La ligne annulaire et la ligne de chauffe apparaissent également.

Arrêter le fonctionnement

Avec la touche start/stop ▷ vous pouvez aussi interrompre un fonctionnement et le laisser poursuivre.

Si vous appuyez sur la touche start/stop ▷ pendant env. 3 secondes, le fonctionnement sera complètement annulé et tous les réglages seront réinitialisés.

Remarque : Après une interruption ou annulation du fonctionnement, le ventilateur peut continuer à fonctionner.

Réglage d'un mode de fonctionnement

Après la mise en service de l'appareil, le mode de fonctionnement de référence réglé apparaît.

Si vous voulez régler un autre mode de fonctionnement, passez par le menu. Vous trouverez les descriptions précises concernant les différents modes de fonctionnement dans les chapitres correspondants.

Il est généralement valable :

1. Effleurer le champ de texte correspondant. La fonction est placée dans le focus.
2. A l'aide de la bague de commande, modifier la sélection dans le focus.
3. Procéder à d'autres réglages, si nécessaire. Pour cela, effleurer le champ de texte correspondant et modifier la valeur au moyen de la bague de commande.
4. Démarrer à l'aide de la touche start/stop ▷.

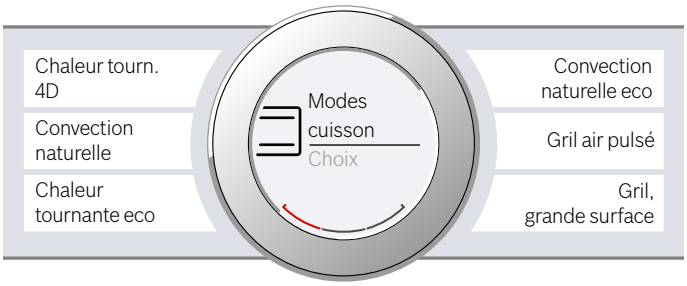
L'appareil se met en marche.

Réglage du mode de cuisson et de la température

Si le mode de fonctionnement Modes de cuisson n'est pas sélectionné, effleurez le champ de texte "Modes cuisson" dans le menu. La liste de sélection des modes de cuisson apparaît dans les affichages tactiles.

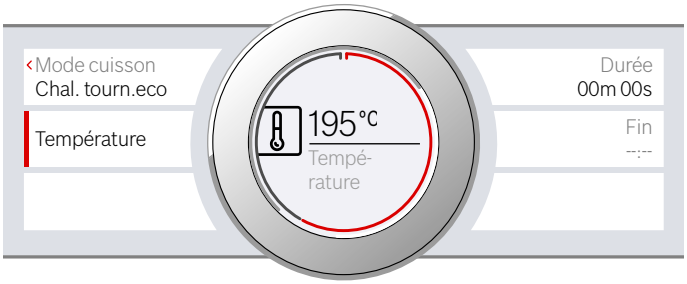
Exemple illustré : Chaleur tournante Eco à 195°C.

1. Effleurer le champ de texte du mode de cuisson désiré. Le cas échéant, feuilleter dans la liste de sélection au moyen de la bague de commande.

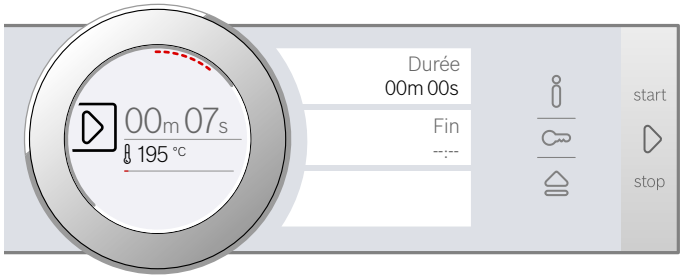


La température est affichée en blanc dans le focus.

2. Régler la température au moyen de la bague de commande.



3. Démarrer à l'aide de la touche start/stop ▷. Le temps affiché indique depuis combien de temps l'appareil est déjà en marche.



L'appareil commence à chauffer.

Lorsque votre plat est prêt, éteignez l'appareil en appuyant sur la touche on/off ⏻.

Remarque : Vous pouvez régler sur l'appareil aussi la durée et la fin du fonctionnement. ⟶ *"Fonctions temps" à la page 23*

Modifier

Après le démarrage, la température reste affichée dans le focus. Lorsque vous tournez la bague de commande, la température est directement modifiée et validée.

Pour modifier le mode de cuisson, annulez le fonctionnement au préalable en appuyant sur la touche start/stop ▷ et effleurez le champ de texte du mode de cuisson. La liste de sélection apparaît. Appuyez sur le mode de cuisson désiré. La température de référence correspondante apparaît dans l'écran.

Remarque : Lorsque vous modifiez le mode de cuisson, les autres réglages seront également remis à zéro.

Chauffage rapide

Le chauffage rapide permet de réduire la durée de chauffe lors de certains modes de cuisson.

Modes de cuisson appropriés pour le chauffage rapide :

- Chaleur tournante 4D
- Convection naturelle

Afin d'obtenir un résultat de cuisson uniforme, enfournez votre plat et les accessoires uniquement lorsque le préchauffage rapide est terminé.

Réglage

Veillez à ce que le mode de cuisson soit approprié et que la température réglée soit d'au moins 100°C. Sinon le chauffage rapide ne peut pas être activé.

1. Régler le mode de cuisson et la température.
2. Effleurer le champ de texte "Chauffage rapide".

Dans le champ de texte apparaît "marche". Une indication pour confirmation apparaît dans l'écran.

Lorsque le chauffage rapide est terminé, un signal retentit et une indication apparaît dans l'écran. Dans le champ de texte apparaît "Arrêt". Enfournez votre plat.

Remarque : La fonction de temps Durée démarre avec le chauffage rapide. Réglez une durée seulement quand le chauffage rapide est terminé.

Annuler

Pour annuler le chauffage rapide, réappuyez sur le champ de texte "Chauffage rapide". Dans le champ de texte apparaît "Arrêt".

Vapeur

Vous pouvez cuire vos mets de manière diététique grâce à la vapeur. Certains modes de cuisson permettent de préparer des mets avec de la vapeur. Vous disposez en plus des modes de cuisson Position Étuve, Position décongélation et Réchauffer.

⚠ Mise en garde – Risque de brûlures !
De la vapeur chaude peut s'échapper lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil. La vapeur n'est pas visible selon sa température. Ne pas se placer trop près de l'appareil lors de l'ouverture. Ouvrir prudemment la porte de l'appareil. Eloigner les enfants.

Bruits

Pompe

Vous entendez un bruit de bourdonnement pendant le fonctionnement et après la désactivation. Ce bruit survient pendant le test fonctionnel de la pompe. Il s'agit d'un bruit de fonctionnement normal.

Bandeau

Vous entendez un bruit de bourdonnement ou un cliquetis pendant l'ouverture du volet. Les bruits surviennent lors du déplacement du volet. Il s'agit de bruits de fonctionnement normaux.

Cuisson à la vapeur

Avec la cuisson à la vapeur, la vapeur d'eau chaude cuit les mets et les empêche de perdre leurs nutriments. Ce mode de préparation permet de conserver la forme, la couleur et l'arôme typique des mets.

Remarque : Si le réservoir d'eau se vide pendant la cuisson vapeur, le fonctionnement sera interrompu. Remplissez le réservoir d'eau.

Lancement

1. Remplir le réservoir d'eau.
   Remarque : N'activer la cuisson à la vapeur qu'une fois le compartiment de cuisson entièrement refroidi (température ambiante).
2. Effleurer le champ **menu**.
   Le choix des modes de fonctionnement apparaît.
3. Effleurer le champ de texte "Vapeur".
4. Appuyez sur le champ « Vapeur ».
   La température est affichée dans le focus.
5. Régler la température au moyen de la bague de commande.
6. Appuyez sur le champ « Durée » et réglez la durée.
   Remarque : Une durée est toujours nécessaire lors des modes de cuisson avec de la vapeur.
7. Démarrer à l'aide de la touche start/stop ▷.

L'appareil commence à chauffer.

Un signal retentit lorsque la durée est écoulée. L'appareil cesse de chauffer. La durée 00m 00s est affichée.

Lorsque votre plat est prêt, éteignez l'appareil en appuyant sur la touche on/off ⏻.

Modifier

Vous pouvez modifier les réglages comme d'habitude.

Pour modifier la température ou la durée, effleurer le champ de texte correspondant et modifier au moyen de la bague de commande. La modification est directement validée.

Pour modifier le mode de cuisson, interrompez d'abord le fonctionnement en appuyant sur la touche start/stop ▷.

Cuisson simultanée de plusieurs plats

Vous pouvez cuire à la vapeur des menus complets simultanément, sans un transfert de saveurs.
⟶ *"Testés pour vous dans notre laboratoire" à la page 38*

Cuisson combi-vapeur - cuisson avec de la vapeur

Lors de la cuisson avec de la vapeur, de la vapeur est introduite dans le compartiment de cuisson à des intervalles et intensités différents pendant le fonctionnement de l'appareil. Cela permet d'obtenir un meilleur résultat de cuisson.

Votre aliment à cuire
- aura une croûte croustillante
- aura un bel aspect
- sera juteux et fondant à l'intérieur
- réduira peu en volume

Vous réglez vous même la combinaison souhaitée mode de cuisson et intensité de la vapeur. Pour choisir un mode de cuisson et l'intensité de vapeur appropriés, utilisez les indications du tableau ou sélectionnez un programme.

Intensité de la vapeur

Plusieurs intensités d'adjonction de vapeur sont à votre disposition :

Intensité	Niveau
faible	01
moyenne	02
Fort	03

Modes de cuisson appropriés

Les modes de cuisson suivants permettent d'utiliser la vapeur :
- Chaleur tournante 4D
- Convection naturelle
- Gril air pulsé
- Maintien au chaud

Lancement

1. Remplir le réservoir d'eau.
2. Régler le mode de cuisson et la température.
3. Effleurer le champ de texte "Adjonction de vapeur". La position de vapeur est affichée en blanc dans le focus.
4. Régler la position de vapeur avec la bague de commande.
5. Démarrer à l'aide de la touche start/stop ▷.

L'appareil commence à chauffer.

Remarque : Lorsque le réservoir d'eau se vide alors qu'un mode avec de la vapeur est en cours, une notification vous invitant à le remplir apparaît dans l'écran. Le fonctionnement continue sans adjonction de vapeur.

Modifier et annuler

Pour modifier la position de vapeur, effleurez le champ de texte "Position vapeur". La position de vapeur est affichée dans le focus et peut être modifiée avec la bague de commande. La modification est directement validée.

Si vous voulez annuler l'adjonction de vapeur, réglez "l'adjonction de vapeur" sur "0".

Remarque : Le fonctionnement continue sans adjonction de vapeur.

Réchauffer

Avec le mode de cuisson Réchauffer, vous pouvez réchauffer des mets déjà cuits en les préservant ou réchauffer des pains et pâtisseries de la veille. L'activation de la vapeur se fait automatiquement.

Remarque : Si le réservoir d'eau se vide au cours du mode Réchauffer, le fonctionnement sera interrompu. Remplissez le réservoir d'eau.

Lancement

1. Remplir le réservoir d'eau.
2. Effleurer le champ **menu**. Le choix des modes de fonctionnement apparaît.
3. Effleurer le champ de texte "Vapeur".
4. Effleurer le champ de texte "Réchauffer". La température est affichée dans le focus.
5. Régler la température au moyen de la bague de commande.
6. Effleurer le champ de texte "Durée" et régler la durée.
   Remarque : Une durée est toujours nécessaire lors des modes de cuisson avec de la vapeur.
7. Démarrer à l'aide de la touche start/stop ▷.

L'appareil commence à chauffer.

Un signal retentit lorsque la durée est écoulée. L'appareil cesse de chauffer. La durée 00m 00s est affichée dans l'écran.

Lorsque votre plat est prêt, éteignez l'appareil en appuyant sur la touche on/off ⏻.

Modifier

Vous pouvez modifier les réglages comme d'habitude.

Pour modifier la température ou la durée, effleurer le champ de texte correspondant et modifier au moyen de la bague de commande. La modification est directement validée.

Pour modifier le mode de cuisson, interrompez d'abord le fonctionnement en appuyant sur la touche start/ stop ▷.

Position Étuve

Avec le mode de cuisson Position étuve, la pâte à la levure lève nettement plus rapidement qu'à la température ambiante et ne sèche pas.

Pour choisir le réglage adapté, utilisez les indications du tableau. ⟶ *"Testés pour vous dans notre laboratoire" à la page 38*

Remarque : Si le réservoir d'eau se vide au cours du mode Position étuve, le fonctionnement sera interrompu. Remplissez le réservoir d'eau.

Lancement

1. Remplir le réservoir d'eau.
   Remarque : Activer la position étuve uniquement après le refroidissement complet du compartiment de cuisson (température ambiante).
2. Effleurer le champ **menu**.
3. Effleurer le champ de texte "Vapeur".
4. Effleurer le champ de texte "Position étuve".
   La température est affichée dans le focus.
5. Régler la température au moyen de la bague de commande.
6. Effleurer le champ de texte "Durée" et régler la durée.
   Remarque : Une durée est toujours nécessaire lors des modes de cuisson avec de la vapeur.
7. Démarrer à l'aide de la touche start/stop ▷.

L'appareil commence à chauffer.

Un signal retentit lorsque la durée est écoulée. L'appareil cesse de chauffer. La durée 00m 00s est affichée dans l'écran.

Lorsque votre plat est prêt, éteignez l'appareil en appuyant sur la touche on/off ⏻.

Modifier

Vous pouvez modifier les réglages comme d'habitude.

Pour modifier la température ou la durée, effleurer le champ de texte correspondant et modifier au moyen de la bague de commande. La modification est directement validée.

Pour modifier le mode de cuisson, interrompez d'abord le fonctionnement en appuyant sur la touche start/ stop ▷.

Décongeler

Utilisez le mode de cuisson Décongélation pour décongeler des produits congelés et surgelés.

Remarque : Si le réservoir d'eau se vide au cours du mode Décongélation, le fonctionnement sera interrompu. Remplissez le réservoir d'eau.

Lancement

1. Remplir le réservoir d'eau.
2. Effleurer le champ **menu**.
3. Effleurer le champ de texte "Vapeur".
4. Effleurer le champ de texte "Décongélation".
   La température est affichée dans le focus.
5. Régler la température au moyen de la bague de commande.
6. Effleurer le champ de texte "Durée" et régler la durée.
   Remarque : Une durée est toujours nécessaire lors des modes de cuisson avec de la vapeur.
7. Démarrer à l'aide de la touche start/stop ▷.

L'appareil commence à chauffer.

Un signal retentit lorsque la durée est écoulée. L'appareil cesse de chauffer. La durée 00m 00s est affichée dans l'écran.

Lorsque votre plat est prêt, éteignez l'appareil en appuyant sur la touche on/off ⏻.

Modifier

Vous pouvez modifier les réglages comme d'habitude.

Pour modifier la température ou la durée, effleurer le champ de texte correspondant et modifier au moyen de la bague de commande. La modification est directement validée.

Pour modifier le mode de cuisson, interrompez d'abord le fonctionnement en appuyant sur la touche start/ stop ▷.

Remplir le réservoir d'eau

Le réservoir d'eau se trouve derrière le bandeau de commande. Avant de mettre l'appareil en marche, ouvrez le bandeau et remplissez le réservoir d'eau.

Assurez-vous d'avoir correctement réglé la dureté de l'eau. ⟶ *"Réglages de base" à la page 25*

⚠ Mise en garde – Risque de blessures et d'incendie !
Remplissez le réservoir d'eau exclusivement avec de l'eau ou la solution détartrante que nous recommandons. Ne remplissez pas le réservoir d'eau avec des liquides inflammables (par ex., des boissons alcoolisées). Les vapeurs des liquides inflammables peuvent s'enflammer dans le compartiment de cuisson par des surfaces chaudes (déflagration). La porte de l'appareil peut s'ouvrir violemment. Des vapeurs chaudes et des jets de flammes peuvent sortir.

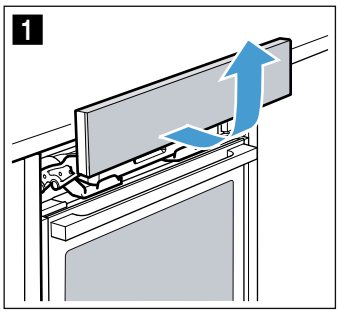
⚠ Mise en garde – Risque de brûlures !
Le réservoir d'eau peut devenir chaud lorsque l'appareil fonctionne. Lorsque l'appareil vient de fonctionner, patientez jusqu'à ce que le réservoir d'eau soit refroidi. Retirez le réservoir d'eau de son logement.

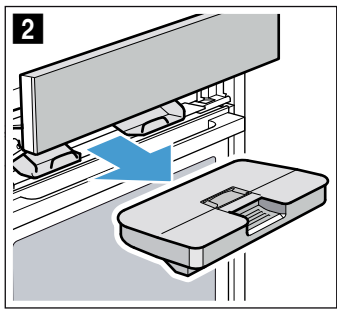
Attention !
Dommages de l'appareil dus à l'utilisation de liquides non appropriés.
N'utilisez pas d'eau distillée, ni d'eau du robinet fortement chlorée (> 40 mg/l) ni d'autres liquides. Utilisez exclusivement de l'eau froide et fraîche du robinet, de l'eau adoucie ou de l'eau minérale plate.

Attention !
Anomalies de fonctionnement lors de l'utilisation d'eau filtrée ou déminéralisée.
Malgré un réservoir d'eau rempli, l'appareil indique qu'il faut remplir ce dernier ou le fonctionnement avec la vapeur est interrompu après environ 2 minutes.
Mélangez le cas échéant de l'eau filtrée ou déminéralisée avec la même quantité d'eau minérale non gazeuse en bouteille.

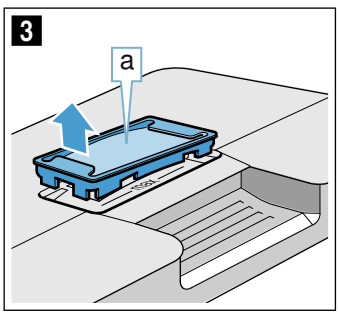
Remarques
- Si votre eau est très calcaire, nous vous recommandons d'utiliser de l'eau adoucie.
- Si vous utilisez exclusivement de l'eau adoucie, dans ce cas vous pouvez régler la dureté de l'eau sur « adoucie ».
- Si vous utilisez de l'eau minérale, réglez la classe de dureté de l'eau sur 4 « très dure ».
- Si vous utilisez de l'eau minérale, utilisez dans ce cas uniquement de l'eau minérale non gazeuse.

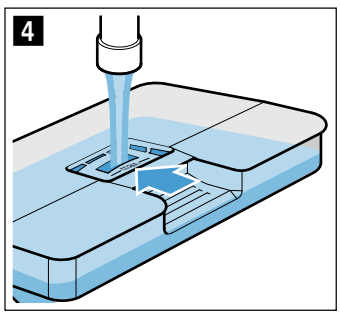
1. Effleurez la zone ⏏.
   Le bandeau est automatiquement poussé vers l'avant.
2. Tirer le bandeau vers l'avant des deux mains et le pousser ensuite vers le haut, jusqu'à ce qu'il s'encliquette (fig. 1).
3. Soulever le réservoir d'eau et l'enlever de son logement (fig. 2).



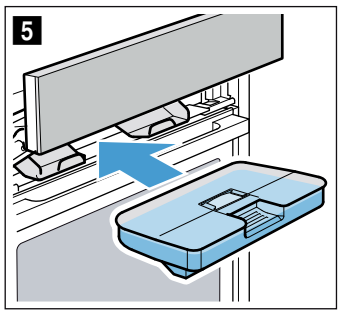


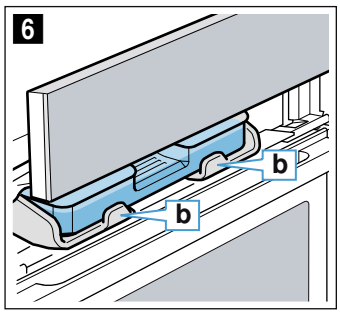
4. Appuyer sur le chapeau le long du joint afin qu'aucune eau ne puisse s'écouler du réservoir d'eau.
5. Enlever le cache **a** (fig. 3).
   Remarque : Le cache **a** est disponible selon le type d'appareil.
6. Remplir le réservoir d'eau froide jusqu'au repère "max" (fig. 4).





7. Insérer à nouveau le cache **a** dans l'orifice sur le réservoir d eau.
8. Insérer le réservoir d'eau rempli (fig. 5). Veillez à ce que le réservoir d'eau s'encliquette derrière les deux fixations **b** (fig. 6).





9. Pousser lentement le bandeau vers le bas, puis l'enfoncer vers l'arrière jusqu'à ce qu'il soit entièrement fermé.
   Le réservoir d'eau est rempli. Vous pouvez démarrer des modes avec de la vapeur.

Remplir le réservoir d'eau

Remarques
- Les modes avec de la vapeur se poursuivent sans adjonction de vapeur.
- Si le réservoir d'eau se vide au cours du mode Cuisson vapeur, Réchauffer, Position étuve ou Décongélation, le fonctionnement sera interrompu. Remplissez le réservoir d'eau.

1. Ouvrez le bandeau.
2. Retirez le réservoir d'eau et remplissez-le.
3. Remettez en place le réservoir d'eau et fermez le bandeau.

Après chaque fonctionnement à la vapeur

⚠ Mise en garde – Risque de brûlures !
De la vapeur chaude peut s'échapper lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil. La vapeur n'est pas visible selon sa température. Ne pas se placer trop près de l'appareil lors de l'ouverture. Ouvrir prudemment la porte de l'appareil. Eloigner les enfants.

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !
L'appareil devient chaud pendant le fonctionnement. Laisser refroidir l'appareil avant son nettoyage.

Attention !
Endommagement de l'émail : ne faites jamais fonctionner votre appareil lorsque de l'eau se trouve sur le fond du compartiment de cuisson. Essuyez l'eau qui se trouve sur le fond du compartiment de cuisson avant toute utilisation.

Après chaque fonctionnement avec de la vapeur, l'eau résiduelle est récupérée dans le réservoir d'eau. Ensuite videz et séchez le réservoir d'eau. De l'humidité subsiste dans le compartiment de cuisson. Pour sécher le compartiment de cuisson, vous pouvez utiliser le mode de fonctionnement "Séchage" ou sécher le compartiment de cuisson manuellement.

Remarques

- Après l'extension de l'appareil, le champ ⏏ reste allumée un peu plus longtemps, afin de vous rappeler de vider le réservoir d'eau.
- Éliminer les taches de calcaire avec un chiffon imbibé de vinaigre, rincer à l'eau claire et sécher avec un chiffon doux.

Vider le réservoir d'eau

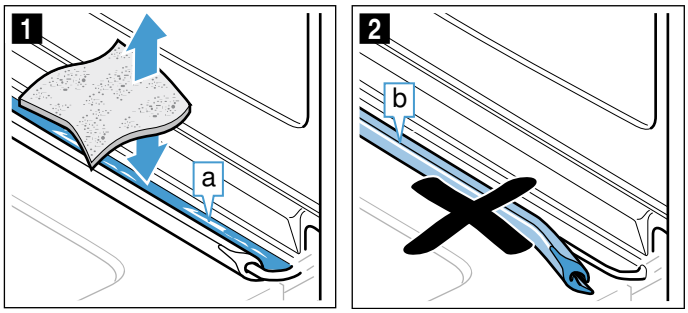
Attention !

- Ne faites pas sécher le réservoir d'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela pourrait l'endommager.
- Ne nettoyez pas le réservoir d'eau au lave-vaisselle. Cela pourrait l'endommager.

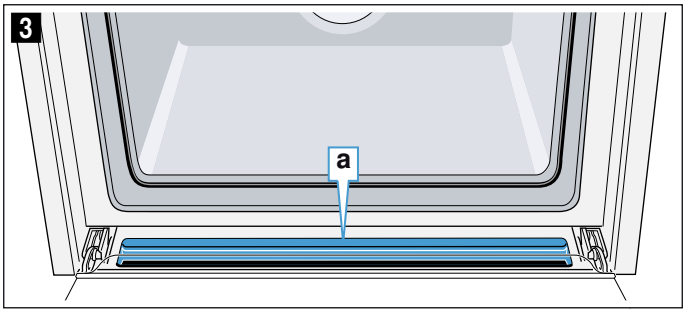
1. Ouvrez le bandeau.
2. Enlever le réservoir d'eau.
3. Retirez avec précaution le couvercle du réservoir d'eau.
4. Videz le réservoir d'eau, nettoyez-le avec du produit à vaisselle et rincez-le soigneusement à l'eau claire.
5. Séchez toutes les pièces avec un chiffon doux.
6. Essuyer le joint au niveau du couvercle pour le sécher.
7. Laisser sécher avec le couvercle ouvert.
8. Placez le couvercle sur le réservoir d'eau et appuyez dessus.
9. Remettez en place le réservoir d'eau et fermez le bandeau.

Séchez la gouttière

1. Laissez l'appareil refroidir.
2. Ouvrez la porte de l'appareil.
3. Épongez l'eau dans la gouttière **a** avec une éponge et essuyez-la avec précaution (fig. 1).
   Pour essuyer, veillez à ne ce que le joint **b**ne se détache pas de la gouttière (fig. 2).



La gouttière **a** se trouve en dessous du compartiment de cuisson (fig. 3).



Remarque : Si le joint s'est détaché, replacez le joint sur la gouttière. ⟶ *"Porte de l'appareil" à la page 31*

Lancer le séchage

Lors du séchage, le compartiment de cuisson chauffe afin de permettre à l'humidité de s'évaporer. Ensuite, ouvrez la porte de l'appareil pour permettre à la vapeur d'eau de s'échapper du compartiment de cuisson.

Attention !

Endommagement de l'émail : ne faites jamais fonctionner votre appareil lorsque de l'eau se trouve sur le fond du compartiment de cuisson. Essuyez l'eau qui se trouve sur le fond du compartiment de cuisson avant toute utilisation.

1. Laissez refroidir l'appareil.
2. Éliminer immédiatement les grosses salissures et essuyer l'humidité présente dans le fond du compartiment de cuisson.
3. Si nécessaire, mettre l'appareil en service à l'aide de la touche on/off ⏻.
4. Effleurer le champ **menu**.
   Le choix des modes de fonctionnement apparaît.
5. Effleurer le champ de texte "Nettoyage".
6. Effleurer le champ de texte "Séchage".
   La durée est affichée. Elle ne peut pas être modifiée.
7. Démarrer à l'aide de la touche start/stop ▷.
   Le séchage est lancé et se termine automatiquement après 10 minutes.
8. Ouvrir la porte de l'appareil et la laisser ouverte 1 à 2 minutes pour permettre à l'humidité de s'échapper du compartiment de cuisson.

Séchez le compartiment de cuisson à la main

1. Laissez l'appareil refroidir.
2. Retirez les salissures du compartiment de cuisson.
3. Séchez le compartiment de cuisson avec une éponge.
4. Laissez la porte de l'appareil ouverte 1 heure pour que le compartiment de cuisson soit complètement sec.

Fonctions temps

Votre appareil dispose de différentes fonctions de temps.

Fonction de temps	Emploi
Durée	Le fonctionnement de l'appareil s'arrête automatiquement après écoulement d'une durée réglée.
Fin	Entrez la durée et une heure de fin désirée. L'appareil démarre automatiquement, de sorte que le fonctionnement soit terminé à l'heure désirée.
Minuteur	Le minuteur fonctionne comme un minuteur de cuisine. Il marche indépendamment du fonctionnement et d'autres fonctions de temps. Après écoulement du temps réglé, l'appareil ne se met pas automatiquement en service ou hors service.

Après le réglage d'un fonctionnement, vous pouvez appeler la durée et la fin en effleurant l'affichage tactile. Le minuteur a son propre champ et peut être réglé à tout moment.

Après écoulement d'une durée ou d'un temps du minuteur, un signal retentit. Vous pouvez couper le signal prématurément en effleurant un champ ou l'affichage tactile.

Remarque : Dans les réglages de base, vous pouvez modifier le temps de retentissement du signal.
→ *"Réglages de base" à la page 25*

Réglage de la durée

Vous pouvez régler sur l'appareil la durée de cuisson de votre plat. Ainsi, la durée de cuisson ne sera pas dépassée et vous ne devez pas interrompre d'autres occupations pour mettre fin au fonctionnement.

Réglage

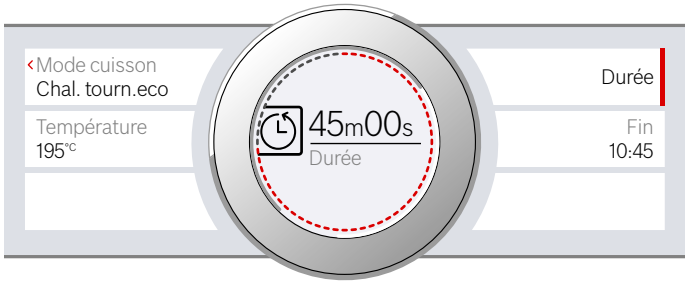
Selon la direction dans laquelle vous tournez la bague de commande en premier, la durée commence à une valeur de référence : gauche 10 minutes, droite 30 minutes.

Jusqu'à une heure, la durée peut être réglée par pas de 1 minute, puis par pas de 5 minutes.

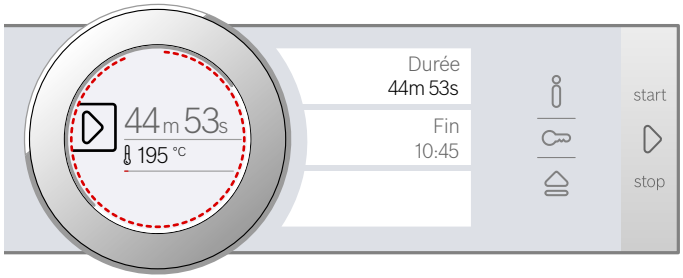
Il est possible de régler au maximum 23 heures et 59 minutes.

Exemple illustré : Il est 10:00 heures, durée 45 minutes.

1. Régler le mode de fonctionnement et la température ou la position.
2. Avant de démarrer, effleurer le champ de texte "Durée".
   A l'écran, la durée est affichée en blanc dans le focus.
3. Régler la durée avec la bague de commande.
   L'heure de la fin est calculée automatiquement.



4. Démarrer à l'aide de la touche start/stop ▷.
   La durée s'écoule.



L'appareil commence à chauffer.

Un signal retentit lorsque la durée est écoulée. L'appareil cesse de chauffer. La durée 00m 00s est affichée dans l'écran.

Vous pouvez régler une nouvelle durée en effleurant le champ de texte "Durée" ou appuyer sur la touche start/stop ▷ pour continuer le fonctionnement sans durée.

Lorsque votre plat est prêt, éteignez l'appareil en appuyant sur la touche on/off ⏻.

Modifier et annuler

Pour modifier la durée, effleurez le champ de texte "Durée". La durée est affichée dans le focus et peut être modifiée avec la bague de commande. La modification est directement validée.

Si vous voulez annuler la durée, ramenez la durée complètement à zéro. Après la validation de la modification, le fonctionnement continue sans durée.

Réglage de la fin

Vous pouvez différer l'heure de la fin de la durée. Vous pouvez par ex. enfourner le mets le matin et régler de telle manière qu'il sera prêt à midi.

Remarques

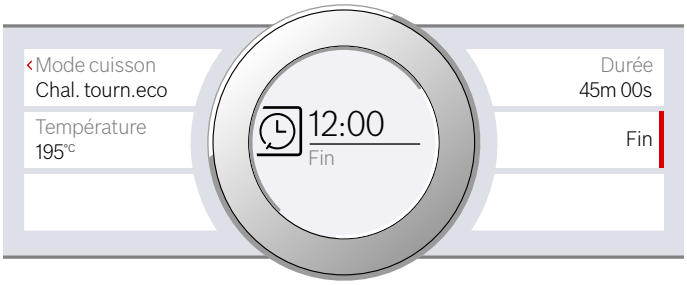
- Veillez à ce que les aliments ne restent pas trop longtemps dans le compartiment de cuisson et se gâtent.
- Ne réglez plus une fin après le démarrage du fonctionnement. Le résultat de cuisson ne correspondrait plus.

Réglage

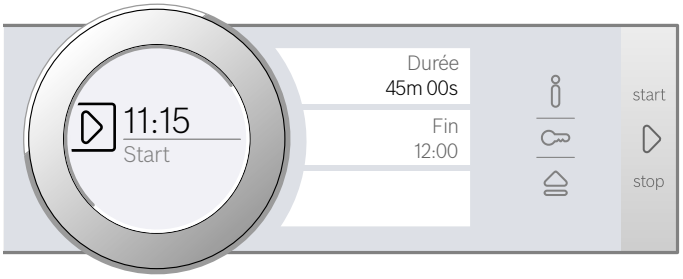
La fin de la durée peut être différée de maximum 23 heures et 59 minutes.

Exemple illustré : Il est 10:00 heures, la durée réglée est 45 minutes et le plat doit être prêt à 12:00 heures.

1. Régler le mode de fonctionnement et la température ou la position.
2. Régler la durée.
3. Avant de démarrer, effleurer le champ de texte "Fin". L'heure de la fin calculée est affichée en blanc dans le focus.
4. Différer la fin au moyen de la bague de commande.



5. Démarrer à l'aide de la touche start/stop ▷. L'heure à laquelle l'appareil démarre est affichée dans l'écran.



L'appareil est en position d'attente. Lorsque l'appareil démarre, la durée s'écoule dans l'écran.

Un signal retentit lorsque la durée est écoulée. L'appareil cesse de chauffer. La durée 00m 00s est affichée dans l'écran.

Vous pouvez régler une nouvelle durée en effleurant le champ de texte "Durée" ou appuyer sur la touche start/stop ▷ pour continuer le fonctionnement sans durée.

Lorsque votre plat est prêt, éteignez l'appareil en appuyant sur la touche on/off ⏻.

Modifier et annuler

L'heure de la fin ne peut plus être modifiée après le démarrage.

Si vous désirez effacer la durée et la fin, interrompez d'abord le fonctionnement en appuyant sur la touche start/stop ▷. Vous pouvez continuer le fonctionnement sans durée et fin.

Réglage du minuteur

Le minuteur fonctionne en parallèle aux autres réglages. Vous pouvez le régler à tout moment, même lorsque l'appareil est éteint. Il émet un signal sonore spécifique, de la sorte, vous pouvez distinguer si c'est le minuteur ou une durée qui est écoulé.

Réglage

Le temps du minuteur commence toujours à zéro minutes.

Plus la valeur est grande, plus les incréments de temps deviennent grands lors du réglage.

Il est possible de régler au maximum 24 heures.

1. Effleurer le champ ⌛.
   Le symbole s'allume en rouge. A l'écran, le temps du minuteur est affiché en blanc dans le focus.
2. Régler le temps du minuteur avec la bague de commande.
3. Démarrer en effleurant le champ ⌛.
   Remarque : Le minuteur se met aussi automatiquement en marche après quelques secondes.

Le temps du minuteur s'écoule.

Le minuteur reste visible dans l'écran lorsque l'appareil est éteint. Lorsqu'un fonctionnement est en cours, les réglages de ce mode sont affichés à l'avant-plan. Lorsque vous effleurez le champ ⌛, le temps du minuteur est affiché pendant quelques secondes.

Lorsque le temps du minuteur est écoulé, un signal retentit et une indication apparaît dans l'écran. Le symbole n'est plus allumé.

Conseil : Si le temps réglé du minuteur se rapporte au fonctionnement de l'appareil, utilisez la durée. Le temps est visible à l'avant-plan et l'appareil s'éteint automatiquement.

Modifier et annuler

Pour modifier le temps du minuteur, effleurez le champ ⌛. Le temps du minuteur est affiché en blanc dans le focus et peut être modifié avec la bague de commande.

Si vous voulez annuler le minuteur, remettez le temps du minuteur à zéro. Après la validation de la modification, le symbole n'est plus allumé.

Sécurité-enfants

Afin que les enfants ne puissent pas allumer l'appareil par mégarde ou modifier des réglages, votre appareil est équipé d'une sécurité enfants.

Le bandeau de commande est verrouillé et aucun réglage ne peut être effectué. Seulement l'appareil peut être éteint au moyen de la touche on/off ⏻.

Activation et désactivation

Vous pouvez activer ou désactiver la sécurité enfants, l'appareil allumé et éteint.

Appuyer respectivement 4 secondes env. sur le champ ⚿.

Une indication pour la confirmation apparaît dans l'écran.

Lorsque l'appareil est en service, le champ ⚿ est allumé en rouge. Lorsque l'appareil est éteint, le champ ⚿ n'est pas allumé.

Réglages de base

Afin que vous puissiez utiliser votre appareil facilement et de manière optimale, différents réglages sont à votre disposition. Vous pouvez modifier ces réglages en fonction de vos besoins.

Modifier les réglages de base

L'appareil doit être allumé.

1. Effleurer le champ **menu**.
   Le choix des modes de fonctionnement apparaît.
2. Effleurer le champ de texte "Réglages de base".
   Les réglages apparaissent dans les affichages tactiles.
3. Effleurer le champ de texte du réglage désiré.
   La barre rouge sur le côté du champ de texte indique quel réglage est sélectionné.
   La valeur correspondante est affichée à l'écran.
4. Modifier la valeur en cas de besoin avec la bague de commande.
5. Effleurer le champ de texte du réglage suivant.
   La valeur correspondante apparaît dans l'écran et peut être modifiée avec la bague de commande.
6. Parcourir les réglages et les modifier avec la bague de commande, en cas de besoin.
   Pour feuilleter dans les réglages, effleurer le champ de texte "Autres réglages".
7. Pour valider, effleurer le champ **menu**.
   Un message apparaît vous demandant si les modifications doivent être mémorisées.
8. Effleurer le champ de texte "Mémoriser".

Dans l'écran apparaît un message indiquant que les réglages ont été mémorisés.

Annuler

Si vous ne désirez pas mémoriser les modifications, effleurer le champ **menu** et ensuite le champ de texte "Ne pas mémoriser". Un message indiquant que les réglages n'ont pas été mémorisés apparaît dans l'écran. Si vous n'utilisez pas l'appareil, éteignez-le au moyen de la touche on/off ⏻.

Liste des réglages de base

Selon l'équipement de votre appareil, les réglages de base ne sont pas tous disponibles.

Réglage	Sélection
Langue	D'autres langues sont disponibles
Heure	Heure en format 24 h
Dureté de l'eau	00 (adoucie) 01 (douce) 02 (moyenne) 03 (dure) 04 (très dure)
Réglages usine	Réinitialiser Ne pas réinitialiser*

Signal sonore	Durée courte (30 sec.) Durée moyenne (1 min.)* Durée longue (5 min.)
Volume	Niveaux 01 - 05
Tonalité des touches	Activée Désactivée* (bip lors de on/off ⏻ reste)
Luminosité de l'écran	5 niveaux
Affichage de l'heure	Éteint Digital*
Éclairage	Éteint lors du fonctionnement Allumé lors du fonctionnement*
Fonctionnement après la mise en service	Menu général Modes de cuisson* Vapeur Assist
Assombrissement de nuit	Désactivé* Activé
Logo de marque	Afficher* Pas afficher
Temps de poursuite du ventilateur	Recommandé* Minimal
Système télescopique	Pas équipé ultérieurement* (en cas de supports et extraction simple) Équipé ultérieurement (en cas d'extraction double et triple)
Réglage fonctionnement continu	Activée Désactivée*

* Réglage usine (les réglages usine peuvent être différents selon le modèle d'appareil)

Remarque : Les modifications des réglages concernant la langue, la tonalité des touches et la luminosité de l'écran sont immédiatement effectives. Tous les autres seulement après la mémorisation des réglages.

Coupure de courant

Les modifications des réglages que vous avez définies sont conservées même après une panne de courant.

Vous devez uniquement procéder de nouveau aux réglages de la première mise en service en cas de longue coupure de courant. L'appareil peut pallier à une coupure de courant de courte durée.

Modifier l'heure

Si vous désirez adapter l'heure, par ex. de l'heure d'été à l'heure d'hiver, modifiez le réglage de base.

L'appareil doit être allumé.

1. Effleurer le champ **menu**.
   Le choix des modes de fonctionnement apparaît dans l'écran.
2. Effleurer le champ de texte "Réglages de base".
   Les réglages apparaissent dans les affichages tactiles.
3. Effleurer le champ de texte "Heure".
   L'heure apparaît dans l'écran.
4. Modifier l'heure avec la bague de commande.
5. Pour valider, effleurer le champ **menu**.
   Un message apparaît vous demandant si les modifications doivent être mémorisées.
6. Effleurer le champ de texte "Mémoriser".

Dans l'écran apparaît un message indiquant que les réglages ont été mémorisés.

Réglage fonctionnement continu

Avec la fonction Sabbat, vous pouvez régler une durée jusqu'à 74 heures. Les mets dans le compartiment de cuisson restent chauds, sans devoir allumer et éteindre l'appareil.

Démarrer le réglage Sabbat

Avant de pouvoir utiliser le réglage Sabbat, vous devez l'activer dans les réglages de base. ⟶ *"Réglages de base" à la page 25*

Si le réglage de base est modifié en conséquence, le réglage Sabbat est affiché pour les modes de cuisson comme dernier mode.

L'appareil chauffe avec la convection naturelle. Il est possible de régler une température entre 85°C et 140°C.

Le mode de fonctionnement Modes de cuisson doit être sélectionné. La liste de sélection des modes de cuisson apparaît dans les affichages tactiles.

1. Effleurer le champ de texte "Réglage Sabbat".
   La valeur de référence de la température est affichée en blanc dans le focus à l'écran.
2. Régler la température désirée au moyen de la bague de commande.
3. Avant de démarrer, effleurer le champ de texte "Durée".
   La valeur de référence de la durée est affichée en blanc dans le focus à l'écran.
4. Régler la durée désirée avec la bague de commande.
   Remarque : L'heure de la fin est calculée automatiquement, mais ne peut pas être différée.
5. Démarrer à l'aide de la touche start/stop ▷.
   La durée s'écoule dans l'écran.

L'appareil commence à chauffer.

Un signal retentit lorsque la durée du réglage Sabbat est écoulée. L'appareil cesse de chauffer. La durée 00m 00s est affichée dans l'écran.

Éteignez l'appareil en appuyant sur la touche on/off ⏻.

Remarque : Si vous ouvrez la porte de l'appareil, le fonctionnement ne sera pas interrompu.

Modifier et annuler

Les réglages ne peuvent plus être modifiés après le démarrage.

Si vous voulez annuler le réglage Sabbat, éteignez l'appareil au moyen de la touche on/off ⏻. Vous ne pouvez plus arrêter le fonctionnement avec la touche start/stop ▷.

Nettoyants

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre appareil il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Vous trouverez ici des conseils pour entretenir et nettoyer correctement votre appareil.

Nettoyants appropriés

Afin de ne pas endommager les différentes surfaces en utilisant des nettoyants inappropriés, veuillez respecter les indications dans le tableau. Selon le modèle d'appareil, les zones ne sont pas toutes présentes sur votre appareil.

Attention !
Dégâts de la surface
N'utilisez pas de

- nettoyants agressifs ou abrasifs,
- nettoyants à forte teneur d'alcool,
- tampons en paille métallique ni d'éponges à dos récurant,
- nettoyeur haute pression ou nettoyeur à vapeur,
- nettoyant spécial pour le nettoyage à chaud.

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

Conseil : Des produits de nettoyage et d'entretien particulièrement recommandés sont en vente auprès du service après-vente. Respectez les indications respectives du fabricant.

⚠ Mise en garde – 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.
Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

Niveau	Nettoyage
Extérieur de l'appareil	
Façade en inox	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Éliminer immédiatement les taches de calcaire, projections de graisse, de fécule et de blanc d'œuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures. Des produits d'entretien spéciaux pour inox qui sont appropriés pour des surfaces chaudes sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Appliquer avec un chiffon doux une pellicule mince de produit d'entretien.
Matière plastique	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyant pour vitres ni de racloirs à verre.

Surfaces laquées	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux.
Bandeau de commande	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyez avec une lavette et séchez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyant pour vitres ni de racloirs à verre. Si du détartrant parvient sur le bandeau de commande, essuyez-le immédiatement. Sinon, ces taches ne pourront plus être enlevées.
Vitres de la porte	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de racloir à verre ni de spirales à récurer en inox.
Poignée de la porte	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Si du détartrant parvient sur la poignée de la porte, l'essuyer immédiatement. Sinon ces taches ne pourront plus être enlevées.

L'intérieur de l'appareil

Surfaces émaillées et surfaces autonettoyantes	Veuillez tenir compte des consignes concernant les surfaces du compartiment de cuisson à la suite du tableau.
Couvercle en verre de l'éclairage du compartiment de cuisson	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. En cas de salissures importantes, utiliser un produit de nettoyage pour four.
Joint de porte Ne pas l'enlever !	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette. Ne pas récurer.
Recouvrement de la porte	en acier inoxydable : utilisez un nettoyant pour inox. Respectez les indications des fabricants. N'utilisez pas de produit d'entretien pour inox. en plastique : nettoyez avec de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle et une lavette. Séchez ensuite avec un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyant pour vitres ni de racloirs à verre. Retirez le recouvrement de la porte pour le nettoyage.
Supports	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.
Système télescopique	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette ou une brosse. Ne pas éliminer la graisse de lubrification sur les rails télescopiques, les nettoyer de préférence en position rentrée. Ne pas nettoyer au lave-vaisselle.
Accessoires	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse. Éliminer les salissures de féculents (par ex. du riz) sur des récipients en inox avec de l'eau au vinaigre.
Réservoir d'eau	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyez avec une lavette et rincer abondamment à l'eau claire pour éliminer les restes de produit à vaisselle. Séchez-la ensuite avec un chiffon doux. Laisser sécher avec le couvercle ouvert. Essuyer le joint au niveau du couvercle pour le sécher. Ne pas nettoyer au lave-vaisselle.

Remarques

- Des légères différences de teintes apparaissent sur la façade de l'appareil en raison des différents matériaux tels que le verre, le plastique et le métal.
- Des ombres ressemblant à des stries sur la vitre de la porte sont des reflets de l'éclairage du compartiment de cuisson.
- L'émail est cuit à des températures très élevées. Ceci peut engendrer des différences de teintes. Ce phénomène est normal et n'a aucune incidence sur le fonctionnement.
  Les bords de plaques minces ne peuvent pas être complètement émaillés. Ils peuvent donc présenter des aspérités. La protection contre la corrosion n'en est pas compromise.

Surfaces du compartiment de cuisson

La paroi arrière dans le compartiment de cuisson est autonettoyante. Vous reconnaissez cela à la surface rugueuse.

La sole, la voûte et les éléments latéraux sont émaillés et ont une surface lisse.

Nettoyer les surfaces émaillées

Nettoyez les surfaces émaillées lisses avec une lavette et de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau vinaigrée. Séchez ensuite avec un chiffon doux.

Ramollissez les résidus d'aliment incrustés avec un chiffon humide et de l'eau additionnée de produit à vaisselle. En cas de salissures importantes, utilisez une spirale à récurer en inox ou un produit de nettoyage pour four.

Attention !

N'utilisez jamais de produit de nettoyage pour four dans un compartiment de cuisson chaud. Cela pourrait endommager l'émail. Avant le prochain chauffage, retirez les résidus du compartiment de cuisson et de la porte de l'appareil.

Après le nettoyage, laissez le compartiment de cuisson ouvert, afin qu'il sèche.

Remarque : Des dépôts blancs peuvent se former à cause des résidus d'aliments. Ceux-ci sont inoffensifs et n'ont aucune influence sur les fonctionnalités de l'appareil. Le cas échéant, vous pouvez éliminer les résidus à l'aide d'acide citrique.

Nettoyage des surfaces autonettoyantes

Les surfaces autonettoyantes sont revêtues d'une céramique mate, hautement poreuse. Les projections de la cuisson et du rôtissage sont absorbées et décomposées par cette couche pendant le fonctionnement de l'appareil.

Lorsque les surfaces autonettoyantes ne se nettoient plus suffisamment et des taches noires apparaissent, elles peuvent être nettoyées par une chauffe contrôlée.

Réglage

Enlevez d'abord les supports, rails, accessoires et ustensiles du compartiment de cuisson. Nettoyez soigneusement les surfaces émaillées lisses dans le compartiment de cuisson, le côté intérieur de la porte de l'appareil et le recouvrement de l'éclairage du compartiment de cuisson.

1. Régler le mode de cuisson Chaleur tournante 4D.
2. Régler la température maximale.
3. Démarrer le fonctionnement et laisser fonctionner au moins 1 heure .

La couche en céramique est régénérée.

Après le refroidissement du compartiment de cuisson, éliminez les résidus brunâtres et blanchâtres avec de l'eau et une éponge douce.

Remarque : Des taches rougeâtres peuvent se former sur les surfaces. Ce n'est pas de la rouille mais des résidus d'aliments. Ces taches ne présentent pas un danger pour la santé et ne compromettent pas la capacité de nettoyage des surfaces autonettoyantes.

Attention !

N'utilisez pas de nettoyant pour four sur les surfaces autonettoyantes. Cela endommage les surfaces. Si du produit de nettoyage pour four parvenait toutefois sur ces surfaces, éponger immédiatement avec de l'eau et une lavette éponge. Ne pas frotter ni utiliser des moyens de nettoyage récurants.

Maintenir l'appareil propre

Afin d'éviter la formation de salissures tenaces, maintenez l'appareil toujours propre et éliminez immédiatement les salissures.

⚠ Mise en garde – Risque d'incendie !

Les résidus alimentaires épars, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer. Avant utilisation, retirez les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson, sur les résistances de chauffe et sur les accessoires.

Conseils

- Nettoyez le compartiment de cuisson après chaque utilisation. Ainsi les salissures ne peuvent pas s'incruster.
- Éliminez immédiatement les taches de calcaire, de graisse, de fécule et de blanc d'œuf.
- Pour faire cuire des gâteaux très humides, utilisez la lèchefrite.
- Pour le rôtissage, utilisez un récipient approprié, par ex. une cocotte.

Fonction nettoyage

Votre appareil est doté du mode de fonctionnement "Détartrage". Avec le mode de fonctionnement "Détartrage", vous pouvez éliminer le calcaire de l'évaporateur.

Détartrage

Afin de garantir le fonctionnement normal de votre appareil, vous devez le détartrer régulièrement.

Le détartrage comprend plusieurs étapes. Pour des raisons d'hygiène, le détartrage doit être entièrement terminé pour que l'appareil soit de nouveau opérationnel. Le détartrage dure au total env. 70 - 95 minutes.

- Détartrage (env. 55 - 70 minutes), videz ensuite le réservoir d'eau et remplissez-le de nouveau
- Premier rinçage (env. 9 - 12 minutes), videz ensuite le réservoir d'eau et remplissez-le de nouveau
- Deuxième rinçage (env. 9 - 12 minutes), videz ensuite le réservoir d'eau et séchez-le

En cas d'interruption du détartrage (par ex. en raison d'une panne de courant ou de la mise hors tension de l'appareil), vous serez invité, une fois l'appareil rallumé, à effectuer deux rinçages. Tant que le deuxième cycle de rinçage n'est pas terminé, l'appareil est verrouillé pour d'autres modes.

La fréquence à laquelle l'appareil doit être détartré dépend de la dureté de l'eau utilisée. Dès qu'il vous reste max. 5 possibilités d'utiliser une fonction faisant appel à de la vapeur, l'appareil vous invite via un message à effectuer un détartrage. Le nombre de fonctionnements restants est affiché après la mise en marche de l'appareil. Vous pouvez donc préparer le détartrage en temps voulu.

Démarrer

Attention !

- Dommages à l'appareil : utilisez exclusivement le détartrant liquide que nous vous recommandons pour le détartrage. Les temps d'action pendant le détartrage dépendent du détartrant utilisé. Les autres détartrants risquent d'endommager l'appareil. Produit détartrant n° de commande 311 680
- Solution détartrante : veillez à ce que la solution détartrante ou le détartrant n'entre pas en contact avec le bandeau de commande ou toute autre surface de l'appareil. Vous risquez d'endommager les surfaces. Si toutefois cela se produisait, éliminez immédiatement la solution détartrante avec de l'eau.

Si avant le détartrage vous avez utilisé une fonction faisant appel à de la vapeur, éteignez d'abord l'appareil, afin que l'eau résiduelle soit évacuée du système d'évaporation.

1. Mélanger 400 ml d'eau avec 200 ml de produit détartrant liquide pour obtenir une solution détartrante.
2. Démarrer à l'aide de la touche marche/arrêt ⏻.

3. Retirer le réservoir d'eau et le remplir de la solution détartrante.
4. Introduire complètement le réservoir d'eau rempli de la solution détartrante.
5. Fermer le volet.
6. Effleurer le champ **menu**.
   Le choix des modes de fonctionnement apparaît.
7. Appuyer sur le champ « Nettoyer ».
8. Appuyer sur le champ « Détartrer ».
   La durée de détartrage est affichée. Elle ne peut pas être modifiée.
9. Démarrer à l'aide de la touche start/stop ▷.

L'appareil est en cours de détartrage. La durée s'écoule à l'écran.
Un signal retentit lorsque la durée est écoulée.

Premier rinçage

1. Ouvrez le bandeau.
2. Retirez le réservoir d'eau, rincez-le soigneusement, remplissez-le d'eau et remettez-le en place.
3. Fermez le bandeau.
4. Utilisez la touche marche/arrêt ▷ pour démarrer.

L'appareil effectue un rinçage.
Un signal retentit lorsque la durée est écoulée.

Deuxième rinçage

1. Ouvrez le bandeau.
2. Retirez le réservoir d'eau, rincez-le soigneusement, remplissez-le d'eau et remettez-le en place.
3. Fermez le bandeau.
4. Utilisez la touche marche/arrêt ▷ pour démarrer.

L'appareil effectue un rinçage.
Un signal retentit lorsque la durée est écoulée.

Nettoyage de finition

1. Ouvrez le bandeau.
2. Videz le réservoir d'eau et séchez-le.
3. Éteignez l'appareil en appuyant sur la touche marche/arrêt ⏻.

Le détartrage est terminé et l'appareil est prêt à fonctionner.

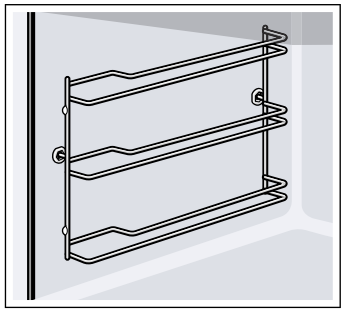
Supports

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre appareil il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Vous apprendrez ici comment vous pouvez décrocher et nettoyer les supports.

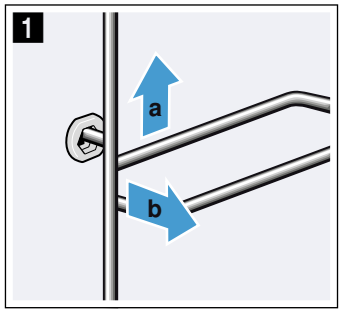
Décrocher et accrocher les supports

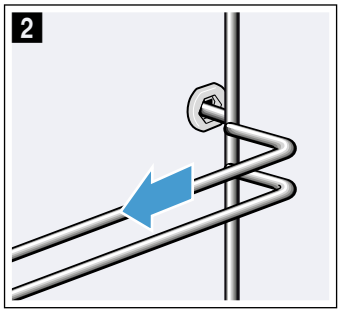
⚠ Mise en garde – Risque de brûlures !
Les supports deviennent très chauds. Ne jamais toucher les supports chauds. Laisser toujours l'appareil refroidir. Éloigner les enfants.

Décrocher les supports



1. Soulever un peu le support à l'avant **a** et le décrocher **b** (fig. 1).
2. Tirer ensuite tout le support vers l'avant et l'enlever (fig. 2).



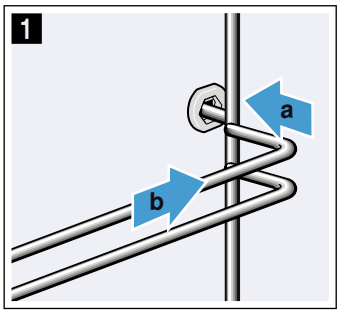


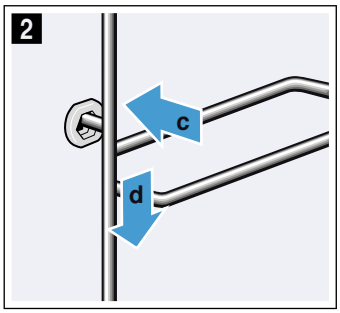
Nettoyez les supports avec du produit à vaisselle et une éponge à vaisselle. Utilisez une brosse en cas de salissures tenaces.

Accrocher les supports

Les supports s'adaptent uniquement à droite ou à gauche. Veillez pour les deux supports à ce que les barres coudées se trouvent à l'avant.

1. Engager le support d'abord au milieu dans la prise arrière **a**, jusqu'à ce que le support soit appliqué contre la paroi du compartiment de cuisson et le pousser vers l'arrière **b** (fig. 1).
2. L'engager ensuite dans la prise avant **c**, jusqu'à ce que le support soit appliqué là aussi contre la paroi du compartiment de cuisson et le pousser vers le bas **d** (fig. 2).





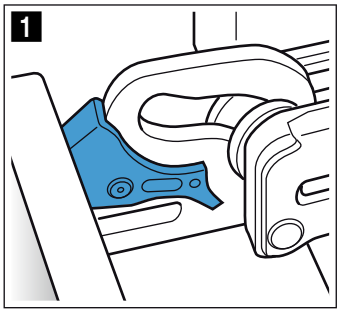
Porte de l'appareil

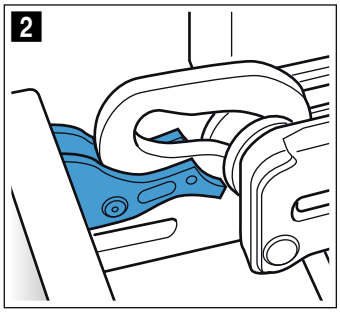
Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre appareil il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Vous apprendrez ici comment vous pouvez décrocher et nettoyer la porte de l'appareil.

Décrocher et accrocher la porte de l'appareil

Pour le nettoyage et pour la dépose des vitres de la porte, vous pouvez décrocher la porte de l'appareil.

Les charnières de la porte de l'appareil possèdent respectivement un levier de verrouillage.
Lorsque les leviers de verrouillage sont fermés (fig. 1), la porte de l'appareil est sécurisée. Elle ne peut pas être décrochée.
Si les levier de verrouillage sont ouverts pour décrocher la porte de l'appareil (fig. 2), les charnières sont sécurisées. Elles ne peuvent pas se fermer subitement.



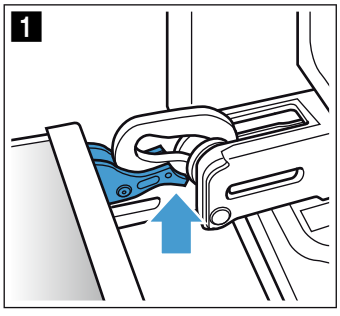


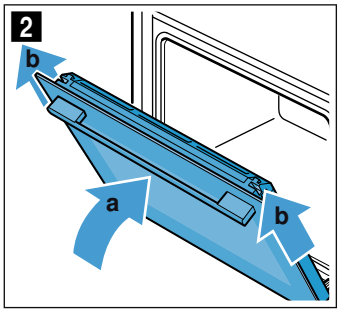
⚠ Mise en garde
Risque de blessure !

- Les charnières peuvent se fermer violemment si elles ne sont pas bloquées. Veillez à ce que les leviers de verrouillage soient toujours entièrement fermés ou bien entièrement ouverts lors du décrochage de la porte de l'appareil.
- Les charnières de la porte de l'appareil bougent à l'ouverture et à la fermeture de la porte et peuvent pincer. Ne jamais mettre les doigts dans la zone des charnières.

Décrocher la porte de l'appareil

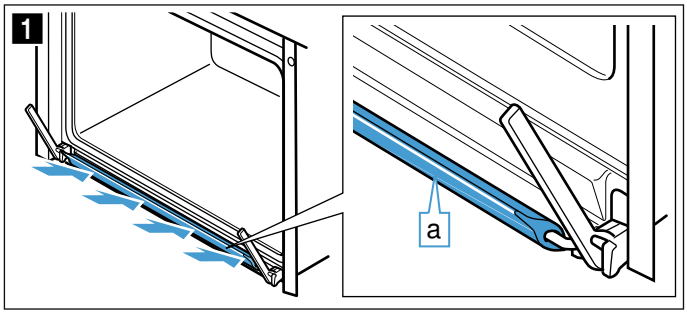
1. Ouvrir la porte de l'appareil en grand et pousser en direction de l'appareil.
2. Ouvrir les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite (fig. 1).
3. Fermer la porte de l'appareil jusqu'à l'arrêt **a**. Avec les deux mains, tenir la porte à gauche et à droite **b** et la retirer par le haut (fig. 2).



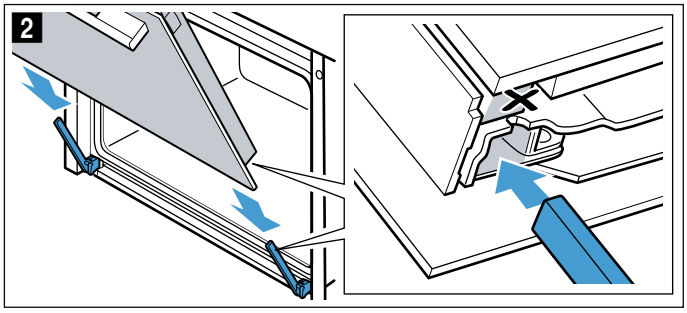


Accrocher la porte de l'appareil

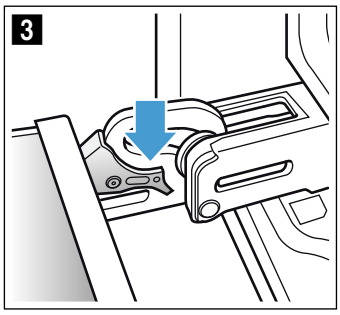
1. Pressez le joint **a** tout le long de la gouttière (fig. 1), car le joint **a** peut se détacher lors du nettoyage.



2. Raccrochez la porte de l'appareil en procédant dans l'ordre inverse.
   En accrochant la porte de l'appareil, veillez à ce que les deux charnières soient introduites tout droit dans l'ouverture (fig. 2).
   Appliquez les deux charnières en bas contre la vitre extérieure et utilisez celle-ci comme guidage.
   Veillez à ce que les charnières soient introduites dans la bonne ouverture. L'introduction doit se faire facilement et sans résistance. Si vous sentez une résistance, vérifiez si les charnières sont insérées dans la bonne ouverture.



3. Ouvrez complètement la porte de l'appareil.
   Refermez les deux leviers de verrouillage (fig. 3).

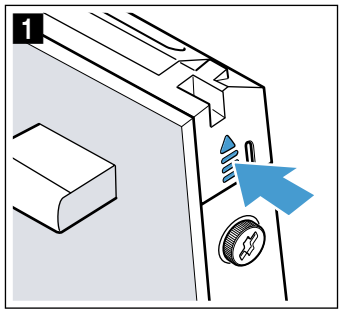


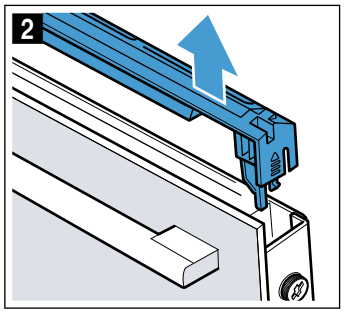
4. Fermez la porte du compartiment de cuisson.

Enlever le recouvrement de la porte

L'insert en inox du recouvrement de la porte peut se décolorer. Pour un nettoyage à fond, vous pouvez enlever le recouvrement.

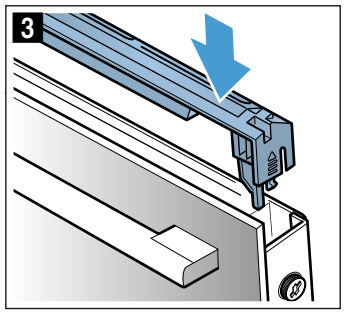
1. Ouvrir un peu la porte de l'appareil.
2. Appuyer à gauche et à droite au niveau du recouvrement (fig. 1).
3. Enlever le recouvrement (fig. 2).
   Fermer délicatement la porte de l'appareil.





Remarque : Nettoyer l'insert en inox dans le recouvrement avec un nettoyant pour inox. Nettoyant le reste du recouvrement de la porte avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et un chiffon doux.

4. Rouvrir un peu la porte de l'appareil. Poser le recouvrement et l'appuyer jusqu'à ce qu'il s'encliquette audiblement (fig. 3).



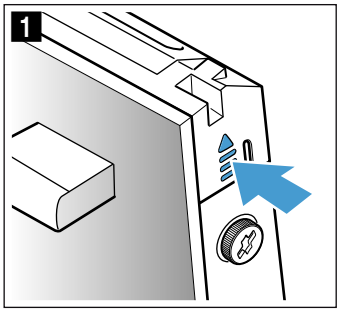
5. Fermer la porte de l'appareil.

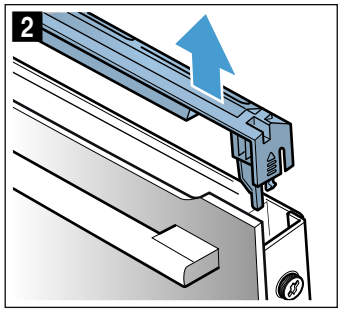
Dépose et pose des vitres de la porte

Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez déposer les vitres de la porte de l'appareil.

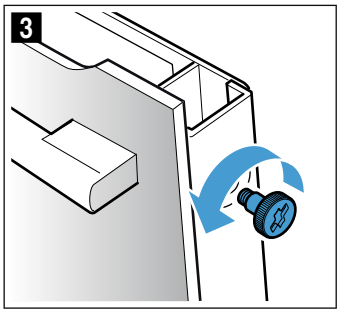
Dépose sur l'appareil

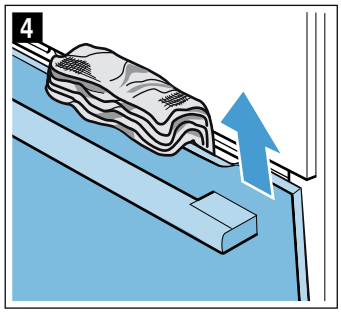
1. Ouvrir un peu la porte de l'appareil.
2. Appuyer à gauche et à droite au niveau du recouvrement (fig. 1).
3. Enlever le recouvrement (fig. 2).





4. Dévisser les vis à gauche et à droite sur la porte de l'appareil (fig. 3) et les enlever.
5. Avant de refermer la porte, coincer un torchon plié plusieurs fois (fig. 4).
   Retirer la vitre frontale par le haut et la déposer sur une surface plane, la poignée de la porte vers le bas.





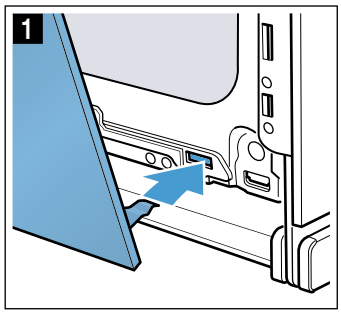
Nettoyez les vitres avec un nettoyant pour vitres et un chiffon doux.

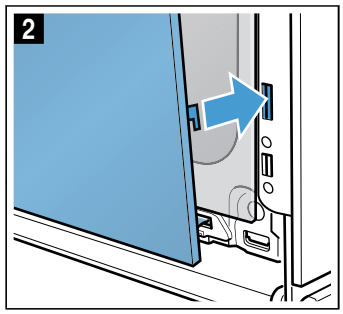
⚠ Mise en garde
Risque de blessure !

- 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.
- Les charnières de la porte de l'appareil bougent à l'ouverture et à la fermeture de la porte et peuvent pincer. Ne jamais mettre les doigts dans la zone des charnières.

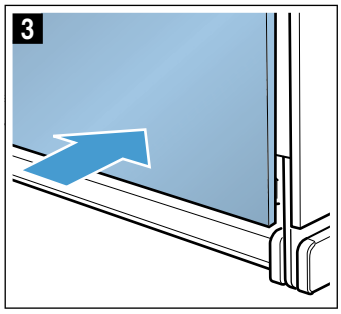
Pose sur l'appareil

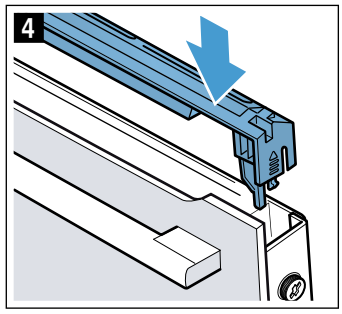
1. Introduire la vitre frontale dans les fixations en bas (fig. 1).
2. Fermer la vitre frontale jusqu'à ce que les deux crochets supérieurs se trouvent en face de l'ouverture (fig. 2).





3. Appuyer la vitre frontale en bas jusqu'à ce qu'elle s'encliquette audiblement (fig. 3)
4. Rouvrir un peu la porte de l'appareil et enlever le torchon.
5. Revisser les deux vis à gauche et à droite.
6. Poser le recouvrement et l'appuyer jusqu'à ce qu'il s'encliquette audiblement (fig. 4).





7. Fermer la porte de l'appareil.

Attention !
Réutilisez le compartiment de cuisson seulement si les vitres sont correctement installées.

Anomalies, que faire ?

Une anomalie de fonctionnement n'est souvent due qu'à un problème simple. Avant d'appeler le service après-vente, veuillez essayer de remédier par vous-même à la panne à l'aide du tableau.

Remédier soi-même aux dérangements

Vous pouvez souvent facilement remédier vous-même à certains dérangements techniques sur l'appareil.

Si le résultat de cuisson d'un mets n'est pas optimal, vous trouverez à la fin de la notice d'utilisation de nombreux conseils et astuces pour la préparation.
→ *"Testés pour vous dans notre laboratoire" à la page 38*

Dérangement	Cause possible	Remède / remarques
L'appareil ne fonctionne pas.	Fusible grillé.	Vérifiez le fusible dans le boîtier à fusibles.
	Coupure de courant	Vérifiez si la lumière de la cuisine ou d'autres appareils ménagers fonctionnent.
Dans l'écran apparaît "Sprache Deutsch".	Coupure de courant	Réglez à nouveau la langue et l'heure.
L'heure n'apparaît pas lorsque l'appareil est éteint.	Réglage de base modifiée.	Modifiez le réglage de base concernant l'affichage de l'heure.
L'appareil ne chauffe pas, le symbole ☑ est allumé dans l'écran.	Le mode démonstration est activé dans les réglages de base.	Séparez brièvement l'appareil du secteur (couper le fusible dans le boîtier à fusibles) et désactivez ensuite le mode démonstration à l'intérieur de 3 minutes dans les réglages de base.
L'appareil ne s'allume pas et « Compartiment de cuisson trop chaud » s'affiche sur l'affichage	Pour le mets ou le mode de cuisson sélectionné, le compartiment de cuisson est trop chaud	Laissez refroidir le compartiment de cuisson et recommencez
La bague de commande est tombée du logement dans le bandeau de commande.	La bague de commande a été désencliquetée par mégarde.	La bague de commande est amovible. Replacez la bague de commande simplement dans son logement dans le bandeau de commande et poussez-la, de sorte qu'elle s'encliquette et puisse être tournée comme d'habitude.
La bague de commande ne peut plus être tournée.	Des salissures se trouvent sous la bague de commande.	La bague de commande est amovible. Pour désencliqueter la bague de commande, retirez-la simplement de son logement. Ou appuyez sur le bord extérieur de la bague de commande, de sorte qu'elle pivote et puisse être facilement saisie. Nettoyez délicatement la bague de commande et son logement sur l'appareil avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et une lavette. Séchez-la ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de produits agressifs ou récurant. Ne pas la mettre à tremper ni la nettoyer au lave-vaisselle. Ne pas enlever la bague de commande trop souvent, afin que son logement reste solide.
Le mode de cuisson à la vapeur ou le détartrage ne démarre pas ou cesse de fonctionner	Réservoir d'eau vide	Remplissez le réservoir d'eau
	Le volet est ouvert	Fermez le volet
	Le détartrage bloque le fonctionnement de la vapeur	Procédez au détartrage
	Sonde défectueuse	Contactez le service après-vente
L'appareil vous invite à effectuer un rinçage	L'alimentation électrique a été coupée pendant le processus de détartrage ou l'appareil a été éteint	Après la remise en marche l'appareil, rincer deux fois
L'appareil vous invite à effectuer un détartrage, sans que le compteur n'apparaisse auparavant	La classe de dureté de l'eau réglée est trop faible	Procédez au détartrage Vérifiez et adaptez le cas échéant la classe de dureté de l'eau réglée
Les touches clignotent	Phénomène normal dû à l'eau de condensation se trouvant derrière le bandeau de commande	Les touches cesseront de clignoter dès que l'eau de condensation s'évaporera
Lors des modes de cuisson avec de la vapeur, le résultat de cuisson est trop humide ou trop sec	L'intensité de la vapeur choisie est inappropriée	Sélectionnez une intensité de vapeur plus élevée ou plus faible

Le message "Remplir le réservoir d'eau" apparaît bien que le réservoir d'eau soit rempli	Le volet est ouvert	Fermez le volet
	Réservoir d'eau non verrouillé	Verrouiller le réservoir d'eau ⟶ *"Vapeur" à la page 18*
	Sonde défectueuse	Appeler le service après-vente
	Le réservoir d'eau est tombé. Avec le choc, des pièces internes du réservoir d'eau ont bougé, le réservoir d'eau n'est plus étanche.	commander un nouveau réservoir d'eau
Le volet permettant de retirer le réservoir ne s'ouvre pas	La fiche n'est pas connectée	Connectez l'appareil au secteur
	Coupure de courant	Vérifiez si les autres appareils de cuisine fonctionnent
	Fusible défectueux	Vérifiez dans le boîtier à fusibles si le fusible utilisé pour l'appareil est en bon état
	Capteur de la zone ⏏ défectueux	Appelez le service après-vente Si nécessaire, videz le réservoir d'eau : ouvrez la porte de l'appareil, placez vos doigts à droite et à gauche sous le volet pour le retirer
Il y a une très forte production de vapeur lors de la cuisson à la vapeur	L'appareil est automatiquement calibré	Processus normal
Il y a de nouveau une très forte production de vapeur lors de la cuisson à la vapeur	L'appareil ne peut pas se calibrer automatiquement lors de courtes durées de cuisson	Réinitialisez l'appareil aux réglages d'usine et répétez le processus de calibrage
Vous entendez un bruit ressemblant à un « Plop », pendant la cuisson	Il s'agit d'un effet froid/chaud en cas de produit surgelé, dû à la vapeur d'eau	Impossible

⚠ Mise en garde – Risque de blessures !
Les réparations non conformes sont dangereuses. Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations. Si l'appareil est défectueux, appelez le service après-vente.

⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !
Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles d'alimentation défectueux. Si l'appareil est défectueux, débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

Messages d'erreur affichés dans l'écran

Si un message d'erreur avec "D" ou "E", par ex. D0111 ou E0111, apparaît dans l'écran, éteignez et rallumez l'appareil au moyen de la touche on/off ⏻.

S'l s'agit d'un dérangement occasionnel, l'affichage s'éteint. Si le message d'erreur réapparaît, appelez le service après-vente en indiquant le message d'erreur exact.

Durée de fonctionnement maximale

Si vous n'avez pas modifié les réglages sur votre appareil depuis plusieurs heures, l'appareil cesse automatiquement de chauffer. Cela évite un fonctionnement permanent involontaire.

A quel moment la durée de fonctionnement maximale est atteinte dépend des réglages respectifs relatifs au mode de fonctionnement.

Durée de fonctionnement maximale atteinte
Dans l'écran apparaît l'indication que la durée de fonctionnement maximale est atteinte.

Pour continuer le fonctionnement, effleurez un champ quelconque ou tournez la bague de commande.

Si vous n'avez pas besoin de l'appareil, éteignez-le au moyen de la touche on/off ⏻.

Conseil : Afin que l'appareil ne se coupe pas sans que cela soit désiré, par ex. en cas de très longues durées de cuisson, réglez une durée. L'appareil chauffe jusqu'à ce que la durée réglée soit écoulée.

Lampes dans le compartiment de cuisson

Pour éclairer le compartiment de cuisson, votre appareil est équipé d'une ou de plusieurs ampoules LED d'une longue durée de vie.

Si toutefois une ampoule LED ou le couvercle en verre de la lampe était un jour défectueux, appelez le service après-vente. Le couvercle de la lampe ne doit pas être enlevé.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Nous nous efforçons de toujours trouver une solution adaptée, également afin d'éviter toute visite inutile du technicien du SAV.

Numéro de produit et numéro de fabrication

Lors de votre appel, veuillez indiquer le numéro de produit (E-Nr.) complet et le numéro de fabrication (FD-Nr.), afin de nous permettre de mieux vous aider. Vous trouverez la plaque signalétique portant ces numéros en ouvrant la porte de l'appareil.
Sur certains appareils équipés d'un vaporisateur, la plaque signalétique se trouve derrière le bandeau de commande.

Pour éviter de devoir les rechercher en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

E-Nr.		**FD-Nr.**	

Service après-vente ☏	

Veuillez noter 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 de SAV formés qui disposent des pièces de rechange d'origine adaptées à votre appareil.

Plats

Avec le mode de fonctionnement "Plats" vous pouvez préparer des mets les plus différents. L'appareil sélectionne à votre place le réglage optimal.

Pour obtenir de bons résultats, le compartiment de cuisson ne doit pas être trop chaud pour le mets sélectionné. Si cela devait être le cas, une indication s'affiche sur l'affichage. Laissez refroidir le compartiment de cuisson et recommencez.

Indications concernant les réglages

- Le résultat de cuisson dépend de la qualité des aliments et de la taille et du type de l'ustensile. Pour un résultat de cuisson optimal, utilisez uniquement des aliments irréprochables et de la viande à la température du réfrigérateur. En cas de plats surgelés, utiliser uniquement des aliments sortant du congélateur.
- En cas de certains mets, l'appareil propose une température, un mode de cuisson et une durée de cuisson. Vous pouvez modifier la température et la durée de cuisson en fonction de vos besoins
- En cas d'autres plats, l'appareil vous demande d'entrer le poids. Entrez toujours le poids total, sauf indication contraire de l'appareil. L'appareil se charge ici à votre place des réglages du temps et de la température.
  Il n'est pas possible de régler des poids en dehors de la fourchette de poids prévue.
- En cas de plats de rôtissage, lors desquels l'appareil se charge à votre place de la sélection de la température, des températures jusqu'à 300°C peuvent être mémorisées. Pour cette raison, veillez à utiliser un ustensile suffisamment résistant à la température.
- L'appareil vous donne des indications par ex. concernant les ustensiles, la hauteur d'enfournement ou l'adjonction de liquide en cas de viande. Lors de certains mets il est nécessaire par ex. de retourner ou de remuer le mets pendant la cuisson. Cela est indiqué dans l'écran juste après le démarrage. Un signal vous rappelle cela au moment opportun.
- A la fin de la notice d'utilisation vous trouverez des indications concernant les récipients appropriés et des conseils et astuces pour la préparation.
  → *"Testés pour vous dans notre laboratoire" à la page 38*

Vapeur

Lors de certains mets, la fonction vapeur est automatiquement activée. Vous trouverez des indications générales concernant la fonction Vapeur dans le chapitre respectif. → *"Vapeur" à la page 18*

Le temps de cuisson est affiché après le démarrage. Il s'écoule seulement lorsque la température réglée est atteinte.

⚠ Mise en garde – Risque de brûlures !
De la vapeur chaude peut s'échapper lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil. La vapeur n'est pas visible selon sa température. Ne pas se placer trop près de l'appareil lors de l'ouverture. Ouvrir prudemment la porte de l'appareil. Eloigner les enfants.

Sélectionner un plat

Les plats sont conçus selon une structure uniforme :

- Catégorie
- Mets
- Plat

Le tableau suivant présente les catégories avec les mets qui s'y rattachent. Vous retrouverez pour chaque mets un ou plusieurs plats.

Catégories	Mets
Gâteau	Gâteaux cuits dans un moule
	Gâteaux sur une plaque
	Petits fours
	Petits gâteaux secs
Pain, petits pains	Pain
	Petits pains
Pizza, gâteaux salés	Pizza
	Gâteaux salés, quiches
Gratins, soufflés	Gratin, ingrédients relevés, frais, cuits
	Lasagnes, fraîches
	Gratin de pommes de terre, ingrédients crus, 4 cm d'épaisseur
	Gratin, sucré, frais
	Soufflé dans des ramequins
Produits surgelés	Pizza
	Petits pains
	Plats au four
	Produits de pommes de terre
	Volaille, poisson
Volailles	Poulet
	Canard, oie
	Dinde
Viandes	Porc
	Bœuf
	Veau
	Agneau
	Gibier
	Plats de viande
Poisson	Poisson
Légumes	Potée de légumes
	Gratin de légume
	Pommes de terre au four, coupées en deux
	Pommes de terre au four, entières

Régler un plat

L'appareil vous guide tout au long du processus de réglage de votre mets sélectionné.

Pour parcourir les différents niveaux, utilisez la bague de commande.

1. Effleurez le champ **menu**.
   Le choix des modes de fonctionnement apparaît.
2. Effleurez le champ de texte "Assist".
   Les catégories apparaissent.
3. Appuyez sur la catégorie souhaitée.
   Les mets correspondants à la catégorie apparaissent.
4. Appuyez sur le mets souhaité.
   Les différents plats apparaissent.
5. Appuyez sur le plat souhaité.
   Les réglages correspondants apparaissent à l'écran. De nombreux plats vous permettent d'adapter les réglages selon vos souhaits.
   À défaut, vous devez régler le poids de certains plats.
   Conseil : Vous pouvez obtenir des conseils sur les accessoires et le niveau d'enfournement grâce au champ "Conseil".
6. Démarrez à l'aide de la touche start/stop ▷.
   La durée s'écoule dans l'affichage.

L'appareil commence à chauffer.

Un signal retentit lorsque la durée est écoulée. L'appareil cesse de chauffer.

Lorsque votre plat est prêt, éteignez l'appareil en appuyant sur la touche on/off ⏻.

Poursuivre la cuisson

Une fois la durée écoulée, vous pouvez poursuivre la cuisson si le résultat de cuisson ne répond pas à vos souhaits.

Un message s'affiche dans l'écran vous demandant si vous désirez poursuivre la cuisson. Si vous voulez poursuivre la cuisson, effleurez le champ de texte "Poursuivre la cuisson". Une durée de référence apparaît, vous pouvez la modifier. Démarrer à l'aide de la touche start/stop ▷.

Remarque : Vous pouvez poursuivre la cuisson autant de fois que vous désirez.

Si le résultat de cuisson répond à vos attentes, effleurez le champ de texte "Terminer".

Éteignez l'appareil en appuyant sur la touche on/off ⏻.

Différer l'heure de la fin

Lors de certains plats, vous pouvez différer l'heure de la fin. Avant de démarrer, effleurer le champ de texte "Fin" et reporter la fin au moyen de la bague de commande.

Après le démarrage, l'appareil se met en position d'attente. L'heure de la fin ne peut plus être modifiée.

Modifier et annuler

Les réglages ne peuvent plus être modifiés après le démarrage.

Si vous voulez annuler, éteignez l'appareil au moyen de la touche on/off ⏻. Vous ne pouvez plus arrêter le fonctionnement avec la touche start/stop ▷.

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 le plus adapté et la hauteur à laquelle il doit être enfourné. Nous vous donnons des conseils concernant les récipients et la préparation.

Remarque : La préparation d'aliments peut causer une émission de vapeur d'eau importante dans le compartiment de cuisson.
Votre appareil a une grande efficacité énergétique et ne laisse sortir que peu de chaleur durant l'autorisation. En raison des grandes différences de température entre l'espace intérieur de l'appareil et l'extérieur de l'appareil, de la vapeur d'eau condensée peut se déposer sur la porte, le bandeau de commande ou les meubles proches. Il s'agit d'un phénomène physique normal. La condensation peut être réduite en préchauffant ou en ouvrant la porte avec précaution.
Lors de cuisson à la vapeur ou d'utilisation de vapeur, il est souhaitable que beaucoup de vapeur d'eau se forme dans l'espace de cuisson. Essuyez le compartiment après la cuisson, une fois qu'il a refroidi.

Moules en silicone

Pour une cuisson optimale, nous vous recommandons d'utiliser des moules foncés en métal.

Si vous désirez utiliser des moules en silicone, référez-vous aux indications et aux recettes du fabricant. Les moules en silicone sont souvent plus petits que les moules normaux. Les quantités et les recettes peuvent différer.

Les moules en silicone ne conviennent pas à une préparation avec fonction vapeur ou à une cuisson à la vapeur.

Gâteaux et petites pâtisseries

Votre appareil vous propose plusieurs modes de cuisson pour la préparation de gâteaux et de petites pâtisseries. Vous trouverez dans les tableaux les réglages optimaux pour de nombreux plats.

Veuillez également noter les indications relatives à la levée de la pâte.

Utilisez uniquement les accessoires d'origine du fabricant de votre appareil. Ils sont parfaitement adaptés au compartiment et aux modes de cuisson.

Cuire avec la fonction vapeur

Grâce à la fonction vapeur, certaines pâtisseries (ex. : gâteaux à base de levure) forment une croûte craquante et une surface bien lisse. La pâtisserie sèche moins.

Cuire avec la fonction vapeur n'est possible que sur un niveau.

Certains plats sont mieux réussis, lorsqu'ils sont cuits en plusieurs étapes. Ces étapes figurent dans le tableau.

Niveaux d'enfournement

Respectez les niveaux d'enfournement indiqués.

Cuisson sur un niveau
Utilisez le niveau d'enfournement suivant pour cuire sur un niveau :
- Niveau 1

Cuire sur deux niveaux
Utilisez la chaleur tournante 4 D. Les pâtisseries sur plaque ou en moules enfournées simultanément ne doivent pas nécessairement être prêtes au même moment.
- Lèchefrite : niveau 3
  Plaque à pâtisserie : niveau 1
- Moules sur la grille
  première grille : niveau 3
  deuxième grille : niveau 1

Préparer des plats simultanément vous permet d'économiser jusqu'à 45 pour cent d'énergie. Placez les moules côte à côte ou superposez-les dans le compartiment de cuisson.

Accessoires

Veillez à toujours utiliser les accessoires adaptés et à les insérer correctement.

Grille
Introduisez la grille avec la courbure vers le bas, la face ouverte vers la porte de l'appareil de cuisson. Placez toujours la vaisselle et les moules sur la grille.

Lèchefrite ou plaque à pâtisserie
Enfournez la lèchefrite ou la plaque à pâtisserie jusqu'à la butée, en orientant la partie biseautée vers la porte de l'appareil.

Utilisez la lèchefrite pour les gâteaux fondants, pour que le jus n'encrasse pas le compartiment de cuisson.

Moules
Les plus adaptés sont les moules foncés en métal.

Les moules en fer-blanc, en céramique et en verre allongent le temps de cuisson et la pâtisserie ne dore pas de manière uniforme.

Pour cuire avec la fonction vapeur, les moules doivent résister à la chaleur et à la vapeur.

Papier de cuisson
Utilisez seulement du papier de cuisson adapté à la température choisie. Découpez toujours le papier de cuisson au bon format.

Valeurs de réglage recommandées

Dans le tableau, vous trouverez le mode de cuisson optimal pour différents plats. La température et le temps de cuisson dépendent de la quantité et de la nature de la pâte. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées. Commencez avec les valeurs les plus basses. Une température basse permet l'obtention d'un brunissement plus uniforme. Si nécessaire, augmentez la température à la prochaine cuisson.

Remarque : Les temps de cuisson ne peuvent pas être réduits en augmentant les températures. Les gâteaux ou petites pâtisseries seraient cuites à l'extérieur mais pas à l'intérieur.

Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement du plat dans le compartiment de cuisson froid. Vous économisez ainsi jusqu'à 20 pour cent d'énergie. Si vous préchauffez l'appareil de cuisson, réduisez le temps de cuisson indiqué de quelques minutes.

Pour certains plats, le préchauffage est obligatoire et indiqué dans le tableau. Enfournez votre plat et vos accessoires uniquement une fois le préchauffage terminé.

Si vous souhaitez réaliser votre propre recette, référez-vous à une recette similaire dans le tableau. Vous trouverez des informations supplémentaires dans les astuces sur la cuisson juste après les tableaux de réglages.

Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson. Vous obtiendrez ainsi un résultat de cuisson optimal et économiserez jusqu'à 20 pour cent d'énergie.

Modes de cuisson utilisés :
- Chaleur tournante 4D
- Convection naturelle
- Position Pizza

Les niveaux d'intensité de la vapeur sont indiqués en chiffres dans le tableau :

- 1 = faible
- 2 = moyen
- 3 = élevé

Plat	Accessoires/ustensiles	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Intensité de vapeur	Durée en min.
Gâteau dans moules						
Cake, simple	Moule à savarin/à cake	1	Convection naturelle	150-170	-	55-70
Cake, simple	Moule à savarin/à cake	1	Chaleur tournante 4D	150-160	1	50-70
Cake, fin	Moule à savarin/à cake	1	Convection naturelle	150-170	-	60-80
Gâteau aux fruits, fin, en pâte à cake	Moule à kouglof/démontable	1	Convection naturelle	160-180	-	45-60
Fond de tarte en pâte à cake	Moule à tarte	1	Convection naturelle	150-170	-	20-40
Fond de tarte en pâte à cake	Moule à tarte	2	Chaleur tournante 4D	160-170	1	25-35
Tarte aux fruits ou gâteau au fromage blanc, fond en pâte brisée	Moule démontable Ø26 cm	1	Convection naturelle	170-180	-	60-80
Gâteau suisse (Wähe)	Plaque à pizza	1	Convection naturelle	190-210	-	45-55
Tarte	Moule à tarte, fer noir	1	Position Pizza	190-210	-	25-40
Tarte	Moule à tarte, fer noir	1	Chaleur tournante 4D	210-220	1	30-40
Brioche	Moule à kouglof	1	Chaleur tournante 4D	150-160	-	65-75
Brioche	Moule à kouglof	1	Chaleur tournante 4D	150-160	1	60-70
Gâteau à la levure de boulanger en moule démontable	Moule démontable Ø28 cm	1	Chaleur tournante 4D	150-160	-	25-35
Gâteau à la levure de boulanger en moule démontable	Moule démontable Ø28 cm	1	Chaleur tournante 4D	160-170	2	25-35
Génoise, 2 œufs	Moule à tarte	1	Convection naturelle	170-180	-	20-30
Génoise, 2 œufs	Moule à tarte	1	Chaleur tournante 4D	150-160	1	25-35
Tarte génoise, 3 œufs	Moule démontable Ø26 cm	1	Convection naturelle	160-170*	-	25-35
Tarte génoise, 3 œufs	Moule démontable Ø26 cm	1	Chaleur tournante 4D	150-160	1	10
					-	20-30
Tarte génoise, 6 œufs	Moule démontable Ø28 cm	1	Chaleur tournante 4D	150-170*	-	30-50
Tarte génoise, 6 œufs	Moule démontable Ø28 cm	1	Chaleur tournante 4D	150-160	1	10
					-	25-35
Gâteau cuit sur la plaque						
Cake avec garniture	Plaque à pâtisserie	1	Convection naturelle	160-180	-	20-40
Cake avec garniture	Plaque à pâtisserie	1	Chaleur tournante 4D	160-170	1	30-40
Cake, 2 niveaux	Poêle universelle + plaque à pâtisserie	3+1	Chaleur tournante 4D	150-170	-	35-50

* Préchauffer

** Préchauffer 5 min., ne pas utiliser la fonction de réchauffage rapide.

Plat	Accessoires/ustensiles	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Intensité de vapeur	Durée en min.
Tarte en pâte brisée avec garniture sèche	Plaque à pâtisserie	1		170-190	-	25-40
Tarte en pâte brisée avec garniture sèche, 2 niveaux	Poêle universelle + plaque à pâtisserie	3+1		150-170	-	40-55
Tarte en pâte brisée avec garniture fondante	Poêle universelle	1		160-180	-	60-80
Gâteau suisse (Wähe)	Poêle universelle	1		180-200	-	40-50
Gâteau à la levure de boulanger avec garniture sèche	Plaque à pâtisserie	1		160-180	-	15-25
Gâteau à la levure de boulanger avec garniture sèche	Plaque à pâtisserie	1		150-160	1	25-35
Gâteau à la levure de boulanger avec garniture fondante	Poêle universelle	1		180-200	-	30-45
Gâteau à la levure de boulanger avec garniture sèche, 2 niveaux	Poêle universelle + plaque à pâtisserie	3+1		160-170	-	25-35
Gâteau à la levure de boulanger avec garniture fondante, 2 niveaux	Poêle universelle + plaque à pâtisserie	3+1		150-160	-	45-60
Brioche tressée, couronne briochée	Plaque à pâtisserie	1		150-160	-	35-45
Brioche tressée, couronne briochée	Plaque à pâtisserie	1		150-170	2	30-40
Biscuit roulé	Plaque à pâtisserie	1		190-210*	-	10-15
Biscuit roulé	Plaque à pâtisserie	1		190-210*	1	10-15
Stollen (gâteau de Noël) avec 500 g de farine	Poêle universelle	1		150-160	-	50-60
Stollen (gâteau de Noël) avec 500 g de farine	Poêle universelle	1		140-150	2	80-90
Strudel, sucré	Poêle universelle	1		170-180	-	40-60
Strudel, sucré	Poêle universelle	1		180-190	2	50-60
Strudel, congelé	Poêle universelle	1		190-210	-	35-50
Strudel, congelé	Poêle universelle	1		180-190	1	35-45
Petites pâtisseries						
Petits gâteaux	Plaque à pâtisserie	1		160**	-	25-35
Petits gâteaux	Plaque à pâtisserie	1		150**	-	25-35
Petits gâteaux, 2 niveaux	Poêle universelle + plaque à pâtisserie	3+1		150**	-	25-35
Muffins	Plaque à muffins	1		170-190	-	15-30
Muffins	Plaque à muffins	1		150-160	1	25-30
Muffins, 2 niveaux	Plaques à muffins	3+1		150-170*	-	20-30
Petites pâtisseries à pâte levée	Plaque à pâtisserie	1		160-170	-	30-40
Petites pâtisseries à pâte levée	Plaque à pâtisserie	1		160-180	2	25-35
Feuilletés	Plaque à pâtisserie	2		170-190*	-	20-45
Feuilletés	Plaque à pâtisserie	1		200-220*	1	15-25
Feuilletés, 2 niveaux	Poêle universelle + plaque à pâtisserie	3+1		170-190*	-	20-45
Pâtisserie en pâte à choux	Plaque à pâtisserie	1		200-220	-	30-45
Pâtisserie en pâte à choux	Plaque à pâtisserie	1		200-220*	1	25-35
Pâte levée feuilletée	Plaque à pâtisserie	1		160-180	-	20-30
Pâte levée feuilletée	Plaque à pâtisserie	1		160-180	2	25-35

* Préchauffer

** Préchauffer 5 min., ne pas utiliser la fonction de réchauffage rapide.

Plat	Accessoires/ustensiles	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Intensité de vapeur	Durée en min.
Petits gâteaux secs						
Biscuiterie dressée	Plaque à pâtisserie	1		150-160**	-	25-40
Biscuiterie dressée	Plaque à pâtisserie	1		140-150**	-	25-40
Biscuiterie dressée, 2 niveaux	Poêle universelle + plaque à pâtisserie	3+1		140-150**	-	30-40
Petits gâteaux secs	Plaque à pâtisserie	2		140-160	-	15-30
Petits gâteaux secs, 2 niveaux	Poêle universelle + plaque à pâtisserie	3+1		130-150	-	20-35
Meringue	Plaque à pâtisserie	2		90-100*	-	100-130
Meringue, 2 niveaux	Poêle universelle + plaque à pâtisserie	3+1		90-100*	-	100-150
Macarons	Plaque à pâtisserie	2		90-110	-	20-40
Macarons, 2 niveaux	Poêle universelle + plaque à pâtisserie	3+1		90-110	-	20-40

* Préchauffer

** Préchauffer 5 min., ne pas utiliser la fonction de réchauffage rapide.

Astuces concernant les gâteaux et petites pâtisseries

Vous désirez savoir si le gâteau est cuit ?	Piquez une brochette en bois sur le point le plus haut du gâteau. Si la pâte n'accroche pas à la brochette en bois, le gâteau est prêt.
Le gâteau s'affaisse.	La prochaine fois, utilisez moins de liquide. Ou alors, baissez la température de 10 °C et rallongez le temps de cuisson. Vérifiez les ingrédients indiqués et les instructions de préparation sur la recette.
Le gâteau est plus haut au centre et plus bas sur les bords.	Graissez uniquement le fond du moule démontable. Après la cuisson, démoulez avec précaution le gâteau à l'aide d'un couteau.
Le jus des fruits remonte.	Utilisez la lèchefrite lors de la prochaine cuisson.
Les petites pâtisseries se collent les unes aux autres lors de la cuisson.	Il convient de laisser un espace d'environ 2 cm autour de chaque petit gâteau. Il y aura ainsi suffisamment de place pour que les gâteaux lèvent et brunissent de tous les côtés.
Le gâteau est trop sec.	Augmentez la température de 10 °C et réduisez le temps de cuisson.
Le gâteau est trop clair dans l'ensemble.	Si le niveau d'enfournement et l'accessoire sont corrects, augmentez la température ou rallongez le temps de cuisson.
Le gâteau est trop clair sur le dessus mais trop foncé en dessous.	La prochaine fois, enfournez un niveau au-dessus.
Le gâteau est trop foncé sur le dessus mais trop clair en dessous.	La prochaine fois, enfournez un niveau en-dessous. Baissez la température et rallongez le temps de cuisson.
Le gâteau moulé ou le cake est plus foncé à l'arrière.	Ne placez pas le moule directement contre la paroi arrière, mais au centre de l'accessoire.
Le gâteau est trop foncé dans l'ensemble.	La prochaine fois, baissez la température et rallongez le temps de cuisson.
La pâtisserie a bruni de manière irrégulière.	Choisissez une température un peu plus basse. Le papier de cuisson peut également influencer la circulation de l'air. Découpez toujours le papier de cuisson au bon format. Veillez à ce que le moule ne soit pas placé directement devant les ouvertures de la paroi arrière du compartiment de cuisson. Pour cuire de petites pâtisseries, utilisez si possible des dimensions et des épaisseurs similaires.
Vous avez cuisiné sur plusieurs niveaux. La pâtisserie de la plaque supérieure est plus foncée que celle de la plaque inférieure.	Pour la cuisson sur plusieurs niveaux, sélectionnez toujours la chaleur tournante 4D. Les pâtisseries sur plaques ou en moules enfournées simultanément ne doivent pas nécessairement être prêtes au même moment.
Le gâteau a l'air prêt, mais n'est pas cuit à l'intérieur.	Cuisez plus longtemps à basse température et ajoutez moins de liquide. Pour les gâteaux à garniture fondante, précuisez d'abord la pâte. Parsemez-la d'amandes ou de chapelure puis ajoutez la garniture.
Le gâteau ne se démoule pas une fois renversé.	Laissez le gâteau refroidir 5 à 10 minutes après la cuisson. S'il ne se démoule toujours pas, décollez encore une fois le bord à l'aide d'un couteau. Renversez de nouveau le gâteau et couvrez le moule à l'aide d'un chiffon froid et mouillé. La prochaine fois, graissez le moule et parsemez avec de la chapelure.

Pain et petits pains

Votre appareil vous propose plusieurs modes de cuisson de pain et de petits pains. Vous trouverez dans les tableaux les réglages optimaux pour de nombreux plats.

Veuillez également noter les indications relatives à la levée de la pâte.

Utilisez uniquement les accessoires d'origine du fabricant de votre appareil. Ils sont parfaitement adaptés au compartiment et aux modes de cuisson.

Cuire avec la fonction vapeur

Grâce à la fonction vapeur, les pains et petits pains forment une croûte craquante et une surface bien lisse. La pâtisserie sèche moins.

Cuire avec la fonction vapeur n'est possible que sur un niveau.

Niveaux d'enfournement

Respectez les niveaux d'enfournement indiqués.

Cuisson sur un niveau
Utilisez le niveau d'enfournement suivant pour cuire sur un niveau :
- Niveau 1

Cuire sur deux niveaux
Utilisez la chaleur tournante 4 D. Les pâtisseries sur plaque ou en moules enfournées simultanément ne doivent pas nécessairement être prêtes au même moment.
- Lèchefrite : niveau 3
  Plaque à pâtisserie : niveau 1
- Moules sur la grille
  première grille : niveau 3
  deuxième grille : niveau 1

Préparer des plats simultanément vous permet d'économiser jusqu'à 45 pour cent d'énergie. Placez les moules côte à côte ou superposez-les dans le compartiment de cuisson.

Accessoires

Veillez à toujours utiliser les accessoires adaptés et à les insérer correctement.

Grille
Introduisez la grille avec la courbure vers le bas, la face ouverte vers la porte de l'appareil de cuisson. Placez toujours la vaisselle et les moules sur la grille.

Lèchefrite ou plaque à pâtisserie
Enfournez la lèchefrite ou la plaque à pâtisserie jusqu'à la butée, en orientant la partie biseautée vers la porte de l'appareil.

Moules
Les plus adaptés sont les moules foncés en métal.

Les moules en fer-blanc, en céramique et en verre allongent le temps de cuisson et la pâtisserie ne dore pas de manière uniforme.

Pour cuire avec la fonction vapeur, les moules doivent résister à la chaleur et à la vapeur.

Papier de cuisson
Utilisez seulement du papier de cuisson adapté à la température choisie. Découpez toujours le papier de cuisson au bon format.

Produits congelés

N'utilisez pas de produits trop congelés. Retirez la glace de l'aliment.

Les produits congelés sont précuits partiellement de manière inégale. Le brunissement irrégulier demeure même après la cuisson.

Valeurs de réglage recommandées

Dans le tableau, vous trouverez le mode de cuisson optimal pour différents pains et petits pains. La température et le temps de cuisson dépendent de la quantité et de la nature de la pâte. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées. Commencez par essayer les valeurs les plus basses. Une température basse permet l'obtention d'un brunissement plus uniforme. Si nécessaire, augmentez-la à la prochaine cuisson.

Remarque : Les temps de cuisson ne peuvent pas être réduits en augmentant les températures. Les pains ou petits pains seraient cuits à l'extérieur mais pas à l'intérieur.

Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement du plat dans le compartiment de cuisson froid. Vous économisez ainsi jusqu'à 20 pour cent d'énergie. Si vous préchauffez l'appareil de cuisson, réduisez le temps de cuisson indiqué de quelques minutes.

Pour certains plats, le préchauffage est obligatoire et indiqué dans le tableau. Enfournez votre plat et vos accessoires uniquement une fois le préchauffage terminé. Certains plats sont mieux réussis lorsqu'ils sont cuits en plusieurs étapes. Ces étapes figurent dans le tableau.

Les valeurs de réglage pour la pâte à pain s'appliquent aussi bien pour la pâte sur la plaque à pâtisserie que dans un moule à cake.

Si vous souhaitez réaliser votre propre recette, référez-vous à une recette similaire dans le tableau.

Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson. Vous obtiendrez ainsi un résultat de cuisson optimal et économiserez jusqu'à 20 pour cent d'énergie.

Attention !

Ne versez jamais d'eau dans le compartiment de cuisson chaud et ne posez jamais de récipient rempli d'eau sur le fond du compartiment de cuisson. Le changement de température peut endommager l'émail.

Modes de cuisson utilisés :
- Chaleur tournante 4D
- Convection naturelle
- Gril air pulsé
- Gril, grande surface
- Gril, petite surface

Les niveaux d'intensité de la vapeur sont indiqués en chiffres dans le tableau :

- 1 = faible
- 2 = moyen
- 3 = élevé

Plat	Accessoires	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C / position gril	Intensité de vapeur	Durée en min.
Pain						
Pain blanc, 750 g	Lèchefrite ou moule à cake	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Pain blanc, 750 g	Lèchefrite ou moule à cake	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Pain bis, 1,5 kg	Lèchefrite ou moule à cake	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Pain bis, 1,5 kg	Lèchefrite ou moule à cake	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-55
Pain complet, 1 kg	Poêle universelle	1		110-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Pain complet, 1 kg	Poêle universelle	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
Fougasse	Poêle universelle	1		220-240	-	25-35
Fougasse	Poêle universelle	2		220-230	3	20-30
Petits pains						
Petits pains ou baguette, à réchauffer, précuits	Poêle universelle	2		200-220	-	10-20
Petits pains ou baguette, à réchauffer, précuits	Plaque à pâtisserie	2		200-220	2	10-20
Petits pains, sucrés, frais	Plaque à pâtisserie	1		170-180*	-	15-25
Petits pains, sucrés, frais	Plaque à pâtisserie	1		160-170	3	25-35
Petits pains, sucrés, frais, 2 niveaux	Poêle universelle + plaque à pâtisserie	3+1		150-160*	-	20-30
Petits pains, frais	Plaque à pâtisserie	1		180-200	-	25-35
Petits pains, frais	Plaque à pâtisserie	1		200-220	2	20-25
Baguette, précuite, réfrigérée	Poêle universelle	2		200-220	-	10-20
Baguette, précuite, réfrigérée	Plaque à pâtisserie	2		200-220	2	10-20
Régénérer les petits pains, baguette	Grille	1		150-160*	-	10-20
Petits pains, congelés						
Petits pains ou baguette, à réchauffer, précuits	Poêle universelle	2		200-220	-	15-25
Petits pains ou baguette, à réchauffer, précuits	Plaque à pâtisserie	2		180-200	1	15-25
Produits à la saumure, pâtons	Grille	1		220-240	-	15-25
Produits à la saumure, pâtons	Plaque à pâtisserie	2		210-230	1	18-25
Croissant, pâtons	Plaque à pâtisserie	1		150-170*	-	20-35
Croissant, pâtons	Plaque à pâtisserie	1		180-200	1	20-30
Régénérer les petits pains, baguette	Grille	1		160-170*	-	10-20

* Préchauffer

Plat	Accessoires	Niveau d'enfour-nement	Mode de cuisson	Température en °C / position gril	Intensité de vapeur	Durée en min.
Toast						
Gratiner des toasts, 4 pièces	Grille	2		3	-	5-15
Gratiner des toasts, 12 pièces	Grille	2		250	-	5-15
Brunir des toasts	Grille	3		3	-	3-6
* Préchauffer						

Pizzas, quiches et gâteaux salés

Votre appareil vous propose plusieurs modes de cuisson pour la préparation de pizzas, quiches et gâteaux salés. Vous trouverez dans les tableaux les réglages optimaux pour de nombreux plats.

Veuillez également noter les indications relatives à la levée de la pâte.

Utilisez uniquement les accessoires d'origine du fabricant de votre appareil. Ils sont parfaitement adaptés au compartiment et aux modes de cuisson.

Cuire avec la fonction vapeur

Grâce à la fonction vapeur, certaines pâtisseries (ex. : gâteaux à base de levure) forment une croûte craquante et une surface bien lisse. La pâtisserie sèche moins.

Cuire avec la fonction vapeur n'est possible que sur un niveau.

Niveaux d'enfournement

Respectez les niveaux d'enfournement indiqués.

Cuisson sur un niveau
Utilisez le niveau d'enfournement suivant pour cuire sur un niveau :
- Niveau 1

Cuire sur deux niveaux
Utilisez la chaleur tournante 4 D. Les pâtisseries sur plaque ou en moules enfournées simultanément ne doivent pas nécessairement être prêtes au même moment.
- Lèchefrite : niveau 3
  Plaque à pâtisserie : niveau 1
- Moules sur la grille
  première grille : niveau 3
  deuxième grille : niveau 1

Préparer des plats simultanément vous permet d'économiser jusqu'à 45 pour cent d'énergie. Placez les moules côte à côte ou superposez-les dans le compartiment de cuisson.

Accessoires

Veillez à toujours utiliser les accessoires adaptés et à les insérer correctement.

Grille
Introduisez la grille avec la courbure vers le bas, la face ouverte vers la porte de l'appareil de cuisson. Placez toujours la vaisselle et les moules sur la grille.

Lèchefrite ou plaque à pâtisserie
Enfournez la lèchefrite ou la plaque à pâtisserie jusqu'à la butée, en orientant la partie biseautée vers la porte de l'appareil.

Pour les pizzas avec beaucoup de garniture, utilisez la lèchefrite.

Moules
Les plus adaptés sont les moules foncés en métal.

Les moules en fer-blanc, en céramique et en verre allongent le temps de cuisson et la pâtisserie ne dore pas de manière uniforme.

Pour cuire avec la fonction vapeur, les moules doivent résister à la chaleur et à la vapeur.

Papier de cuisson
Utilisez seulement du papier de cuisson adapté à la température choisie. Découpez toujours le papier de cuisson au bon format.

Produits congelés

N'utilisez pas de produits trop congelés. Retirez la glace de l'aliment.

Les produits congelés sont précuits partiellement de manière inégale. Le brunissement irrégulier demeure même après la cuisson.

Valeurs de réglage recommandées

Dans le tableau, vous trouverez le mode de cuisson optimal pour différents plats. La température et le temps de cuisson dépendent de la quantité et de la nature de la pâte. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées. Commencez avec les valeurs les plus basses. Une température basse permet l'obtention d'un brunissement plus uniforme. Si nécessaire, augmentez la température à la prochaine cuisson.

Remarque : Les temps de cuisson ne peuvent pas être réduits en augmentant les températures. Le plat serait cuit à l'extérieur mais pas à l'intérieur.

Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement du plat dans le compartiment de cuisson froid. Vous économisez ainsi jusqu'à 20 pour cent d'énergie. Si vous préchauffez l'appareil de cuisson, réduisez le temps de cuisson indiqué de quelques minutes.

Pour certains plats, le préchauffage est obligatoire et indiqué dans le tableau. Enfournez votre plat et vos accessoires uniquement une fois le préchauffage terminé.

Si vous souhaitez réaliser votre propre recette, référez-vous à une recette similaire dans le tableau.

Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson. Vous obtiendrez ainsi un résultat de cuisson optimal et économiserez jusqu'à 20 pour cent d'énergie.

Modes de cuisson utilisés :
- Chaleur tournante 4D
- Convection naturelle
- Position Pizza

Les niveaux d'intensité de la vapeur sont indiqués en chiffres dans le tableau :
- 1 = faible
- 2 = moyen
- 3 = élevé

Plat	Accessoires	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Intensité de vapeur	Durée en min.
Pizza						
Pizza, fraîche	Plaque à pâtisserie	1		200-220	-	20-30
Pizza, fraîche, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		180-200	-	35-45
Pizza, fraîche, pâte fine	Plaque à pizza	1		210-230	-	20-30
Pizza, du réfrigérateur	Grille	1		210-230	-	10-20
Pizza, congelée						
Pizza, pâte fine 1 pièce	Grille	1		210-230	-	10-20
Pizza, pâte fine 2 pièces	Grille + plaque à pâtisserie	3+1		200-220	-	15-25
Pizza, pâte épaisse, 1 pièce	Grille	1		190-210	-	20-35
Pizza, pâte épaisse, 2 pièces	Lèchefrite + grille	3+1		160-180	-	25-35
Pizza-baguette	Grille	1		200-220	-	20-30
Minipizzas	Plaque à pâtisserie	1		210-230	-	10-20
Gâteaux salés & quiches						
Gâteaux salés cuits dans le moule	Moule démontable Ø28 cm	1		170-190	-	50-60
Gâteaux salés cuits dans le moule	Moule démontable Ø28 cm	1		180-190	1	65-75
Quiche	Moule à tarte, fer noir	1		190-210	-	30-45
Tarte flambée	Lèchefrite	1		260-280*	-	10-20
Tarte flambée	Lèchefrite	1		200-220*	2	15-25
Pirojki	Moule à soufflé	1		190-200	-	40-50
Chauss. au thon	Lèchefrite	1		180-190	-	35-45
Chauss. au thon	Lèchefrite	1		180-190	2	30-40
Böreks	Lèchefrite	1		180-200	-	35-45

* Préchauffer

Gratins et soufflés

Votre appareil vous propose plusieurs modes de cuisson pour la préparation de gratins et de soufflés. Vous trouverez dans les tableaux les réglages optimaux pour de nombreux plats.

Utilisez uniquement les accessoires d'origine du fabricant de votre appareil. Ils sont parfaitement adaptés au compartiment et aux modes de cuisson.

Niveaux d'enfournement

Utilisez toujours les niveaux d'enfournement indiqués.

Vous pouvez préparer votre recette dans des moules ou avec la lèchefrite sur un niveau.
- Moules sur la grille : niveau 1
- Lèchefrite : niveau 1

Pour les soufflés, utilisez la fonction vapeur. Vous n'avez pas besoin de bain-marie. Placez les moules sur le panier à vapeur perforé taille XL ou sur la grille.

Recouvrez d'un film les aliments qui se préparent normalement au bain-marie.

Préparer des plats simultanément vous permet d'économiser jusqu'à 45 % d'énergie. Placez les moules côte à côte dans le compartiment de cuisson.

Accessoires

Veillez à toujours utiliser les accessoires adaptés et à les insérer correctement.

Grille
Introduisez la grille avec la courbure vers le bas, la face ouverte vers la porte de l'appareil de cuisson. Placez toujours la vaisselle et les moules sur la grille.

Lèchefrite
Enfournez la lèchefrite jusqu'à la butée, en orientant la partie biseautée vers la porte de l'appareil.

Récipients
Utilisez un récipient large et plat pour les soufflés et gratins. Dans un récipient étroit et haut, les plats mettront plus de temps à cuire et seront plus foncés sur le dessus.

Pour effectuer une préparation avec la fonction vapeur, les moules doivent résister à la chaleur et à la vapeur.

Valeurs de réglage recommandées

Dans le tableau, vous trouverez le mode de cuisson optimal pour différents gratins et soufflés. La température et le temps de cuisson dépendent de la quantité et de la recette. La cuisson d'un gratin dépend de la taille du récipient et de la hauteur du gratin. C'est pourquoi des plages de réglage sont indiquées. Commencez par essayer les valeurs les plus basses. Une température basse permet l'obtention d'un brunissement plus uniforme. Si nécessaire, augmentez la température à la prochaine cuisson.

Remarque : Les temps de cuisson ne peuvent pas être réduits en augmentant les températures. Le gratin ou le soufflé serait cuit à l'extérieur mais pas à l'intérieur.

Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement du plat dans le compartiment de cuisson froid. Vous économisez ainsi jusqu'à 20 pour cent d'énergie. Si vous préchauffez l'appareil de cuisson, réduisez les temps de cuisson indiqués de quelques minutes.

Si vous désirez préparer votre propre recette, référez-vous à un plat similaire dans le tableau.

Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson. Vous obtiendrez ainsi un résultat de cuisson optimal et économiserez jusqu'à 20 pour cent d'énergie.

Modes de cuisson utilisés :
- Chaleur tournante 4D
- Convection naturelle
- Gril air pulsé
- Position Pizza
- Cuisson à la vapeur

Les niveaux d'intensité de la vapeur sont indiqués en chiffres dans le tableau :

- 1 = faible
- 2 = moyen
- 3 = élevé

Plat	Accessoires/Ustensiles	Hauteur d'enfour-nement	Mode de cuisson	Tempéra-ture en °C	Intensité de vapeur	Durée en min.
Soufflé, relevé, ingrédients cuits	Moule à soufflé	1		200-220	-	35-55
Soufflé, relevé, ingrédients cuits	Moule à soufflé	1		160-170	2	40-50
Gratin, sucré	Moule à soufflé	1		170-190	-	45-60
Lasagnes, fraîches, 1 kg	Moule à soufflé	1		160-180	-	50-60
Lasagnes, fraîches, 1 kg	Moule à soufflé	1		170-180	2	35-45
Lasagnes, congelées, 400 g	Lèchefrite	1		190-210	-	30-40
Lasagnes, congelées, 400 g	Récipient ouvert	1		180-190	2	40-50
Gratin de pommes de terre, ingrédients crus, 4 cm d'épaisseur	Moule à soufflé	1		170-180	-	50-60
Gratin de pommes de terre, ingrédients crus, 4 cm d'épaisseur	Moule à soufflé	1		170-190	2	60-70
Soufflé	Moule à soufflé	1		160-170*	-	40-50
Soufflé	Moule à soufflé	1		170-180	2	30-40
Soufflé	Ramequins	1		100	-	40-45

* Préchauffer

Volaille

Votre appareil vous propose différents modes de cuisson pour la préparation de volailles. Vous trouverez dans les tableaux les réglages optimaux pour quelques exemples de plats.

Cuisson sur la grille

La cuisson sur la grille est plus particulièrement adaptée aux gros volatiles ou à plusieurs morceaux cuits simultanément.

Enfournez la lèchefrite et la grille au niveau d'enfournement indiqué. Veillez à ce que la grille soit bien placée sur la lèchefrite. ⟶ *"Accessoires" à la page 13*

Ajoutez (en fonction de la taille et du type de volaille) jusqu'à ½ litres d'eau dans la lèchefrite. Cela permettra de recueillir la graisse. Vous pourrez utiliser le jus de cuisson pour préparer une sauce. Cela produit moins de fumée et le compartiment de cuisson reste propre.

Cuisson dans un récipient

Utilisez seulement un récipient adapté au four. Vérifiez que le récipient peut être logé dans le compartiment de cuisson.

Un récipient en verre est plus adapté. Posez le récipient en verre chaud sur un dessous-de-plat sec. Si le support est humide ou froid, le verre peut se fissurer.

Les sauteuses lisses en acier inox ou aluminium réfléchissent la chaleur comme un miroir et ne sont donc adaptées que dans certaines conditions. La volaille cuit lentement et brunit moins. Utilisez une température plus élevée et/ou un temps de cuisson plus long.

Veuillez consulter les indications du fabricant de votre récipient de cuisson.

Récipient ouvert
Pour cuire la volaille, utilisez de préférence un plat à rôti à bord haut. Placez le plat sur la grille. Si vous n'avez pas de récipient adapté, utilisez la lèchefrite.

Récipient fermé
Le compartiment de cuisson reste plus propre lors d'une cuisson avec un récipient fermé. Veillez à ce que le couvercle soit adapté et ferme bien. Placez le récipient sur la grille.

À l'ouverture du couvercle après la cuisson, de la vapeur très chaude peut s'échapper. Soulevez le couvercle par l'arrière, afin de laisser échapper la vapeur chaude loin de vous.

La volaille peut également être rendue croustillante dans un plat à rôti fermé. Utilisez pour cela un plat à rôti avec un couvercle en verre et choisissez une température plus élevée.

Rôtir avec la fonction vapeur

Certains plats peuvent être rendus plus croustillants avec la fonction vapeur. Leur surface devient plus brillante et ils se dessèchent moins.

Utilisez un récipient ouvert. L'ustensile doit résister à la chaleur et à la vapeur.

Activez la fonction vapeur, comme indiqué dans le tableau des réglages. Certains plats sont mieux réussis lorsqu'ils sont cuits en plusieurs étapes. Ces étapes figurent dans le tableau.

Cuisson vapeur

Au contraire du soutien par l'utilisation de vapeur, les pièces de volaille sont mieux cuites avec la fonction vapeur. Elles restent particulièrement juteuses. Pour varier le goût, vous pouvez saisir la volaille avant de la faire à la vapeur. Cela réduit la durée de cuisson.

Les plus gros morceaux demandent un temps de chauffe et une durée de cuisson plus longs. Si vous utilisez plusieurs gros morceaux similaires, le temps de chauffe sera plus long, mais pas la durée de cuisson.

Les pièces de volaille ne doivent pas être retournées.

Utilisez le panier à vapeur de taille XL et glissez la lèchefrite en-dessous. Vous pouvez également utiliser une tablette en verre et la placer sur la grille.

Griller

Laissez la porte de l'appareil fermée pendant la cuisson au gril. Ne jamais cuire au gril en laissant la porte de l'appareil ouverte.

Placez la pièce à griller directement sur la grille. Introduire également la lèchefrite universelle, biseau vers la porte de l'appareil, au moins à un niveau d'enfournement en dessous. Cela permettra de recueillir la graisse.

Prenez si possible des morceaux d'épaisseur et de poids similaires. Ils doreront ainsi de manière uniforme et resteront bien fondants. Posez les morceaux à griller directement sur la grille.

Retournez les morceaux à griller à l'aide d'une pince. Lorsque vous piquez la viande avec une fourchette, du jus s'en échappe et elle se dessèche.

Remarques

- L'élément chauffant du gril clignote toujours, c'est tout à fait normal. La fréquence à laquelle cela se produit dépend de la position gril choisie.
- La cuisson au gril peut générer de la fumée.

Valeurs de réglage recommandées

Dans le tableau, vous trouverez le mode de cuisson optimal de la volaille. La température et le temps de cuisson dépendent de la quantité, de la nature et de la température de l'aliment. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées. Commencez par essayer les valeurs les plus basses. Si nécessaire, augmentez-la à la prochaine cuisson.

Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement de la volaille non remplie et prête à cuire, à température réfrigérée dans le compartiment de cuisson froid. Vous économisez ainsi jusqu'à 20 pour cent d'énergie. Si vous préchauffez l'appareil de cuisson, réduisez les temps de cuisson indiqués de quelques minutes.

Dans le tableau, vous trouverez des indications de poids des volailles par défaut. Si vous voulez préparer une volaille lourde, utilisez dans tous les cas une température plus basse. S'il y a plusieurs morceaux, référez-vous au poids des morceaux les plus lourds pour déterminer le temps de cuisson. Les morceaux doivent faire approximativement la même taille.

Généralement, plus une volaille est grande, plus la température doit être basse et plus le temps de cuisson est long.

Retournez la volaille après environ ½ à ⅔ du temps de cuisson indiqué.

Remarque : Utilisez seulement du papier de cuisson adapté à la température choisie. Découpez toujours le papier de cuisson au bon format.

Conseils

- Piquez la peau du canard ou de l'oie sous les ailes. Cela permet au gras de s'écouler.
- Coupez la peau au niveau du magret du canard. Ne retournez pas le magret.
- Lorsque vous retournez la volaille, veillez d'abord à ce que la poitrine ou la peau soient en bas.
- La volaille devient brune et croustillante si vous la badigeonnez de beurre, d'eau salée ou de jus d'orange vers la fin de la cuisson.

Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson. Vous obtiendrez ainsi un résultat de cuisson optimal et économiserez jusqu'à 20 pour cent d'énergie.

Modes de cuisson utilisés :
- Chaleur tournante 4D
- Convection naturelle
- Gril air pulsé
- Gril, grande surface
- Position Pizza
- Cuisson à la vapeur

Les niveaux d'intensité de la vapeur sont indiqués en chiffres dans le tableau :

- 1 = faible
- 2 = moyen
- 3 = élevé

Plat	Accessoires/ustensiles	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C / position gril	Intensité de vapeur	Durée en min.
Poulet						
Poulet, 1 kg	Grille	1		200-220	-	60-70
Poulet, 1 kg	Grille	1		200-220	2	50-60
Blanc de poulet, part de 150 g (griller)	Grille	2		3*	-	15-20
Blanc de poulet (à cuire à la vapeur)	Récipient de cuisson à la vapeur	2+1		100	-	15-25
Petits morceaux de poulet, 250 g pièce	Grille	2		220-230	-	30-35
Petits morceaux de poulet, 250 g pièce	Grille	2		200-220	2	30-45
Sticks de poulet, nuggets congelés	Poêle universelle	2		200-220	-	10-20
Poularde, 1,5 kg	Grille	1		200-220	-	70-90
Poularde, 1,5 kg	Grille	1		180-200	2	65-75
Canard & oie						
Canard, 2 kg	Grille	1		180-200	-	90-110
Canard, 2 kg	Grille	1		150-160	2	70-90
				180-190	-	30-40
Magret de canard, pièce de 300 g	Grille	2		230-250	-	25-30
Magret de canard, pièce de 300 g	Grille	2		220-240	2	25-30
Oie, 3 kg	Grille	1		160-180	-	120-150
Oie, 3 kg	Grille	1		130-140	2	110-120
				150-160	2	20-30
				170-180	-	30-40
Cuisses d'oie, pièce de 350 g	Grille	2		210-230	-	40-50
Cuisses d'oie, pièce de 350 g	Grille	2		190-200	2	45-55
Dinde						
Dindonneau, 2,5 kg	Grille	1		180-190	-	70-90
Dindonneau, 2,5 kg	Grille	1		140-150	2	70-80
				170-180	-	20-30
Blanc de dinde, sans os, 1 kg	Récipient fermé	1		240-250	-	80-110
Gigot de dinde, avec os, 1 kg	Grille	1		180-200	-	80-100
Gigot de dinde, avec os, 1 kg	Grille	1		170-180	2	80-100

* Préchauffer 5 min.

Viande

Votre appareil vous propose plusieurs modes de cuisson pour la préparation de la viande. Vous trouverez dans les tableaux les réglages optimaux pour de nombreux plats.

Rôtis et viandes braisées

Arrosez la viande maigre à votre convenance avec de la graisse ou recouvrez-la de tranches de lard.

Découpez la couenne en croix. Lorsque vous retournez le rôti, veillez d'abord à ce que la couenne soit en bas.

Une fois le rôti prêt, laissez le reposer encore 10 minutes dans le compartiment de cuisson fermé et éteint. Le jus de viande sera mieux réparti. Enveloppez le rôti, par ex. dans du papier aluminium. Le temps de repos recommandé n'est pas compris dans le temps de cuisson indiqué.

Cuisson sur la grille

Sur la grille, la viande deviendra croustillante de tous les côtés.

Ajoutez (en fonction de la taille et du type de viande) jusqu'à ½ litres d'eau dans la lèchefrite. Cela permettra de recueillir la graisse et le jus de cuisson. Vous pourrez utiliser le jus de cuisson pour préparer une sauce. Cela produit moins de fumée et le compartiment de cuisson reste propre.

Enfournez la lèchefrite et la grille au niveau d'enfournement indiqué. Veillez à ce que la grille soit bien placée sur la lèchefrite. ⟶ *"Accessoires" à la page 13*

Rôtis et viandes braisées dans un récipient

Il est possible de préparer des rôtis et des viandes braisées dans un récipient. Vous pouvez retirer le rôti et le récipient du compartiment de cuisson et préparer la sauce directement dans le récipient.

Utilisez seulement un récipient adapté pour le four. Vérifiez que le récipient peut être logé dans le compartiment de cuisson.

Un récipient en verre est plus adapté. Posez le récipient en verre chaud sur un dessous-de-plat sec. Si le support est humide ou froid, le verre peut se fissurer.

Ajoutez un peu de liquide à la viande maigre. Dans le récipient en verre, le fond doit être recouvert sur env. ½ cm de haut.

La quantité de liquide dépend du type de viande, du matériau du récipient et de l'utilisation d'un couvercle. Si vous préparez de la viande dans un plat en émail ou en métal foncé, il convient d'ajouter un peu plus de liquide que dans un récipient en verre.

Pendant la cuisson, le liquide s'évapore dans le récipient. Si besoin, ajoutez du liquide.

Les sauteuses lisses en acier inox ou aluminium réfléchissent la chaleur comme un miroir et ne sont donc adaptées que dans certaines conditions. La viande cuit lentement et brunit moins. Utilisez une température plus élevée et/ou un temps de cuisson plus long.

Veuillez consulter les indications du fabricant de votre récipient de cuisson.

Récipient ouvert
Pour cuire la viande, utilisez de préférence un plat à rôti à bord haut. Placez le plat sur la grille. Si vous n'avez pas de récipient adapté, utilisez la lèchefrite.

Récipient fermé
Le compartiment de cuisson reste plus propre lors d'une cuisson avec un récipient fermé. Veillez à ce que le couvercle soit adapté et ferme bien. Placez le récipient sur la grille.

L'écart entre la viande et le couvercle doit être d'au moins 3 cm. Le volume de la viande peut augmenter.

À l'ouverture du couvercle après la cuisson, de la vapeur très chaude peut s'échapper. Soulevez le couvercle par l'arrière, afin de laisser échapper la vapeur chaude loin de vous.

Pour les viandes braisées, précuisez d'abord la viande, si besoin. Ajoutez de l'eau, du vin, du vinaigre ou autre pour le fond de sauce. Le fond du récipient doit être recouvert sur 1 à 2 cm de haut.

Pendant la cuisson, le liquide s'évapore dans le récipient. Si besoin, ajoutez du liquide.

La viande peut également être rendue croustillante dans un plat à rôti fermé. Utilisez pour cela un plat à rôti avec un couvercle en verre et choisissez une température plus élevée.

Rôtis et viandes braisées avec la fonction vapeur

Certains plats deviennent plus croustillants et se dessèchent moins avec la fonction vapeur.

Utilisez un récipient ouvert. L'ustensile doit résister à la chaleur et à la vapeur.

Les rôtis ne doivent pas être retournés.

Activez la fonction vapeur, comme indiqué dans le tableau des réglages. Certains plats sont mieux réussis, lorsqu'ils sont cuits en plusieurs étapes. Ces étapes figurent dans le tableau.

Cuisson vapeur

Au contraire du soutien par l'utilisation de vapeur, la viande est mieux cuite avec la fonction vapeur, mais ne forme pas de croûte. Elle reste particulièrement juteuse. Pour varier le goût, vous pouvez saisir la viande avant de la faire à la vapeur. Cela réduit la durée de cuisson.

Les plus gros morceaux demandent un temps de chauffe et une durée de cuisson plus longs. Si vous utilisez plusieurs gros morceaux similaires, le temps de chauffe sera plus long, mais pas la durée de cuisson.

Les morceaux de viande ne doivent pas être retournés.

Utilisez le panier à vapeur de taille XL et glissez la lèchefrite en-dessous. Vous pouvez également utiliser une tablette en verre et la placer sur la grille.

Griller

Laissez la porte de l'appareil fermée pendant la cuisson au gril. Ne jamais cuire au gril en laissant la porte de l'appareil ouverte.

Placez la pièce à griller directement sur la grille. Introduire également la lèchefrite universelle, biseau vers la porte de l'appareil, au moins à un niveau d'enfournement en dessous. Cela permettra de recueillir la graisse.

Prenez si possible des morceaux d'épaisseur et de poids similaires. Ils doreront ainsi de manière uniforme et resteront bien fondants. Posez les morceaux à griller directement sur la grille.

Retournez les morceaux à griller à l'aide d'une pince. Lorsque vous piquez la viande avec une fourchette, du jus s'en échappe et elle se dessèche.

Ne salez les pièces qu'après les avoir fait griller. Le sel absorbe l'eau de la viande.

Remarques

- L'élément chauffant du gril clignote toujours, c'est tout à fait normal. La fréquence à laquelle cela se produit dépend de la position gril choisie.
- La cuisson au gril peut générer de la fumée.

Valeurs de réglage recommandées

Dans le tableau, vous trouverez le mode de cuisson optimal de nombreux plats de viande. La température et le temps de cuisson dépendent de la quantité, de la nature et de la température de l'aliment. C'est pourquoi des plages de réglage sont indiquées. Commencez par essayer les valeurs les plus basses. Si nécessaire, augmentez la température à la prochaine cuisson.

Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement de la viande à température réfrigérée dans le compartiment de cuisson froid. Vous économisez ainsi jusqu'à 20 pour cent d'énergie. Si vous préchauffez l'appareil de cuisson, réduisez les temps de cuisson indiqués de quelques minutes.

Dans le tableau, vous trouverez des indications de poids des pièces à rôtir par défaut. Si vous voulez préparer un morceau lourd, utilisez dans tous les cas une température plus basse. S'il y a plusieurs morceaux, référez-vous au poids des morceaux les plus lourds pour déterminer le temps de cuisson. Les morceaux doivent faire approximativement la même taille.

Généralement, plus un rôti est gros, plus la température doit être basse et plus le temps de cuisson est long.

Retournez le rôti et la pièce à griller après environ ½ à ⅔ du temps de cuisson indiqué.

Si vous désirez préparer votre propre recette, référez-vous à un plat similaire. Vous trouverez des informations supplémentaires dans les astuces sur les rôtis, viandes braisées et grillades juste après les tableaux de réglages.

Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson. Vous obtiendrez ainsi un résultat de cuisson optimal et économiserez jusqu'à 20 pour cent d'énergie.

Modes de cuisson utilisés :

- Chaleur tournante 4D
- Convection naturelle
- Gril air pulsé
- Gril, grande surface
- Cuisson à la vapeur

Les niveaux d'intensité de la vapeur sont indiqués en chiffres dans le tableau :

- 1 = faible
- 2 = moyen
- 3 = élevé

Plat	Accessoires/Ustensiles	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en°C / position gril	Intensité de vapeur	Durée en min.
Porc						
Rôti de porc sans couenne, p. ex. échine, 1,5 kg	Grille	1		180-200	-	120-130
Rôti de porc sans couenne, p. ex. échine, 1,5 kg	Récipient ouvert	1		180-190	1	110-130
Rôti de porc avec couenne p. ex. épaule, 2 kg	Grille	1		190-200	-	130-140
Rôti de porc avec couenne p. ex. épaule, 2 kg	Récipient ouvert	1		100	-	25-30
				170-180	1	60-80
				200-210	-	25-30
Rôti de porc, 1,5 kg	Récipient ouvert	1		220-230	-	70-80
Rôti de porc, 1,5 kg	Récipient ouvert	1		170-180	1	80-90
Filet mignon de porc, 400 g	Grille	2		220-230	-	20-25
Filet mignon de porc, 400 g	Récipient ouvert	1		210-220*	1	25-30
Filet mignon de porc, 400 g	Récipient de cuisson à la vapeur	2		100	-	18-20
Carré de porc avec os, 1 kg (rajouter un peu d'eau)	Récipient fermé	1		210-220	-	60-80
Carré de porc avec os, 1 kg	Récipient ouvert	1		160-170	1	70-80
Côtelettes de porc, 2 cm d'épaisseur	Grille	3		2	-	16-20

* Préchauffer

** Pour commencer, ajouter env. 100 ml de liquide dans le récipient ; le réservoir d'eau doit être réalimenté en cours de fonctionnement

*** Enfourner la lèchefrite en-dessous au niveau 1

**** retourner après 2/3 du temps de cuisson

***** sans retourner

Plat	Accessoires/Ustensiles	Hauteur d'enfour-nement	Mode de cuisson	Température en°C / position gril	Intensité de vapeur	Durée en min.
Médaillons de porc, 3 cm d'épaisseur (préchauffer 5 min.)	Grille	3		3*	-	8-12
Bœuf						
Filet de bœuf médium, 1 kg	Grille	1		210-220	-	40-50
Filet de bœuf médium, 1 kg	Récipient ouvert	1		190-200	1	50-60
Rôti de bœuf à braiser, 1,5 kg	Récipient fermé	1		200-220	-	130-140
Rôti de bœuf à braiser, 1,5 kg**	Récipient ouvert	1		150	3	30
				130	2	120-150
Rosbif, médium, 1,5 kg	Grille	1		220-230	-	60-70
Rosbif, médium, 1,5 kg	Récipient ouvert	1		190-200	1	65-80
Pot-au-feu, 1,5 kg	Récipient ouvert	1		95	-	120-150
Steak, 3 cm d'épaisseur, médium	Grille	2		3	-	15-20
Hamburger, 3-4 cm d'épaisseur****	Grille	2		-	-	25-35
Veau						
Rôti de veau, 1,5 kg	Récipient ouvert	1		160-170	-	100-120
Rôti de veau, 1,5 kg	Récipient ouvert	1		170-180	1	90-110
Jarret de veau, 1,5 kg	Récipient ouvert	1		200-210	-	100-110
Jarret de veau, 1,5 kg	Récipient ouvert	1		170-180	1	100-120
Agneau						
Gigot d'agneau sans os, médium, 1,5 kg	Grille	1		170-190	-	50-70
Gigot d'agneau sans os, médium, 1,5 kg	Récipient ouvert	1		170-180	1	80-90
Selle d'agneau avec os*****	Grille	1		180-190	-	40-50
Selle d'agneau avec os*****	Récipient ouvert	1		200-210*	1	25-30
Côtes d'agneau***	Grille	2		3	-	12-18
Saucisses						
Saucisses à griller	Grille	2		3	-	10-20
Saucisses viennoises	Récipient de cuisson à la vapeur	2		80	-	14-18
Saucisses blanches	Récipient de cuisson à la vapeur	2		80	-	12-20
Plats de viande						
Rôti de viande hachée, 1 kg	Récipient ouvert	1		170-180	-	70-80
Rôti de viande hachée, 1 kg	Récipient ouvert	1		190-200	1	70-80

* Préchauffer

** Pour commencer, ajouter env. 100 ml de liquide dans le récipient ; le réservoir d'eau doit être réalimenté en cours de fonctionnement

*** Enfourner la lèchefrite en-dessous au niveau 1

**** retourner après 2/3 du temps de cuisson

***** sans retourner

Astuces concernant les rôtis, viandes braisées et grillades

Le compartiment de cuisson est très sale.	Préparez votre plat cuisiné dans un plat à rôti fermé ou utilisez la plaque de gril. Si vous utilisez la plaque de gril, vous obtiendrez des résultats de cuisson optimaux. Vous pouvez acheter la plaque de gril en supplément.
Le rôti est trop foncé et la croûte est brûlée par endroits et/ou le rôti est trop sec.	Vérifiez le niveau d'enfournement et la température. La prochaine fois, baissez la température et réduisez le temps de cuisson.

La croûte est trop fine.	Augmentez la température ou allumez brièvement le gril vers la fin du temps de cuisson.
Le rôti a l'air cuit, mais la sauce est brûlée.	La prochaine fois, choisissez un plat à rôti plus petit et ajoutez plus de liquide, le cas échéant.
Le rôti a l'air cuit, mais la sauce est trop claire et contient trop d'eau.	La prochaine fois, choisissez un plat à rôti plus grand et ajoutez moins de liquide, le cas échéant.
La viande braisée est brûlée.	Le plat à rôti et le couvercle doivent être adaptés et bien fermer. Réduisez la température et ajoutez du liquide pendant la cuisson, si besoin.
Le morceau grillé est trop sec.	Ne salez la viande qu'après l'avoir fait griller. Le sel absorbe l'eau de la viande. Ne piquez pas le morceau à griller lorsque vous le retournez. Utilisez une pince.

Poisson

Votre appareil vous propose différents modes de cuisson pour la préparation du poisson. Vous trouverez dans les tableaux les réglages optimaux pour de nombreux plats.

Les poissons entiers ne doivent pas être retournés. Enfournez le poisson entier en position intermédiaire, la nageoire dorsale vers le haut, dans le compartiment de cuisson. Une pomme de terre coupée ou un petit récipient ouvert dans le ventre du poisson permet de le stabiliser.

Vous saurez que le poisson est cuit, lorsque la nageoire dorsale tombera légèrement.

Rôtissage et grillades sur la grille

Placez la pièce à griller directement sur la grille. Introduire également la lèchefrite universelle, biseau vers la porte de l'appareil, au moins à un niveau d'enfournement en dessous.

Ajoutez en fonction de la taille et du type de poisson jusqu'à ½ litres d'eau dans la lèchefrite. Le liquide qui s'égoutte est récupéré. Cela produit moins de fumée et le compartiment de cuisson reste propre.

Laissez la porte de l'appareil fermée pendant la cuisson au gril. Ne jamais cuire au gril en laissant la porte de l'appareil ouverte.

Prenez si possible des morceaux d'épaisseur et de poids similaires. Ils doreront ainsi de manière uniforme et resteront bien fondants. Posez les morceaux à griller directement sur la grille.

Retournez les morceaux à griller à l'aide d'une pince. Lorsque vous piquez le poisson avec une fourchette, du jus s'en échappe et il se dessèche.

Remarques

- L'élément chauffant du gril clignote toujours, c'est tout à fait normal. La fréquence à laquelle cela se produit dépend de la position gril choisie.
- La cuisson au gril peut générer de la fumée.

Cuisson et étuvée dans un récipient

Utilisez seulement un récipient adapté pour le four. Vérifiez que le récipient peut être logé dans le compartiment de cuisson.

Un récipient en verre est plus adapté. Posez le récipient en verre chaud sur un dessous-de-plat sec. Si le support est humide ou froid, le verre peut se fissurer.

Les sauteuses lisses en acier inox ou aluminium réfléchissent la chaleur comme un miroir et ne sont donc adaptées que dans certaines conditions. Le poisson cuit lentement et brunit peu. Utilisez une température plus élevée et/ou un temps de cuisson plus long.

Veuillez consulter les indications du fabricant de votre récipient de cuisson.

Récipient ouvert
Pour préparer un poisson entier, utilisez de préférence un plat à rôti à bord haut. Placez le plat sur la grille. Si vous n'avez pas de récipient adapté, utilisez la lèchefrite.

Récipient fermé
Le compartiment de cuisson reste plus propre lors d'une cuisson avec un récipient fermé. Veillez à ce que le couvercle soit adapté et ferme bien. Placez le récipient sur la grille.

Pour cuire à l'étuvée, ajoutez deux à trois cuillerées à soupe de liquide, ainsi qu'un peu de jus de citron ou de vinaigre dans le récipient.

À l'ouverture du couvercle après la cuisson, de la vapeur très chaude peut s'échapper. Soulevez le couvercle par l'arrière, afin de laisser échapper la vapeur chaude loin de vous.

Le poisson peut également être rendu croustillant dans un plat à rôti fermé. Utilisez pour cela un plat à rôti avec un couvercle en verre et choisissez une température plus élevée.

Rôtir avec la fonction vapeur

Certains plats deviennent plus croustillants et se dessèchent moins avec la fonction vapeur.

Utilisez un récipient ouvert. L'ustensile doit résister à la chaleur et à la vapeur.

Le poisson ne doit pas être retourné.

Activez la fonction vapeur, comme indiqué dans le tableau des réglages. Certains plats sont mieux réussis lorsqu'ils sont cuits en plusieurs étapes. Ces étapes figurent dans le tableau.

Cuisson vapeur

La fonction Cuisson à la vapeur permet de mieux cuire le poisson pour obtenir une saveur particulièrement fondante.

Les morceaux plus gros demandent un temps de chauffe et une durée de cuisson plus longs. Si vous utilisez plusieurs gros morceaux similaires, c'est le temps de chauffe qui sera plus long, et non la durée de cuisson.

Il n'est pas nécessaire de retourner le poisson.

Utilisez le panier à vapeur de taille XL et glissez la lèchefrite en-dessous. Vous pouvez également utiliser une tablette en verre et la placer sur la grille.

Recouvrez d'un film les aliments qui se préparent normalement au bain-marie.

Valeurs de réglage recommandées

Dans le tableau, vous trouverez le mode de cuisson optimal des plats de poisson. La température et le temps de cuisson dépendent de la quantité, de la nature et de la température de l'aliment. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées. Commencez par les valeurs les plus basses. Si nécessaire, augmentez la température à la prochaine cuisson.

Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement du poisson à température réfrigérée dans le compartiment de cuisson froid. Vous économisez ainsi jusqu'à 20 pour cent d'énergie. Si vous préchauffez l'appareil de cuisson, réduisez les temps de cuisson indiqués de quelques minutes.

Dans le tableau, vous trouverez des indications de poids du poisson par défaut. Si vous voulez préparer un poisson lourd, utilisez dans tous les cas une température plus basse. S'il y a plusieurs poissons, référez-vous au poids des poissons les plus lourds pour déterminer le temps de cuisson. Les poissons doivent faire approximativement la même taille.

Généralement, plus un poisson est gros, plus la température doit être basse et plus le temps de cuisson est long.

Retournez le poisson, qui n'est pas en position intermédiaire, après environ ½ à ⅔ du temps indiqué.

Remarque : Utilisez seulement du papier de cuisson adapté à la température choisie. Découpez toujours le papier de cuisson au bon format.

Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson. Vous obtiendrez ainsi un résultat de cuisson optimal et économiserez jusqu'à 20 pour cent d'énergie.

Modes de cuisson utilisés :
- Gril air pulsé
- Gril, grande surface
- Position Pizza
- Cuisson à la vapeur

Les niveaux d'intensité de la vapeur sont indiqués en chiffres dans le tableau :

- 1 = faible
- 2 = moyen
- 3 = élevé

Plat	Accessoires/Ustensiles	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en°C / position gril	Intensité de vapeur	Durée en min.
Poisson						
Poisson entier, grillé, 300 g, p. ex. truite	Grille	1		170-190	-	20-30
Poisson cuit, entier, 300 g, p. ex. truite	Lèchefrite	1		170-180	2	15-20
				160-170	-	5-10
Poisson entier, cuit à la vapeur, 300 g, p. ex. truite	Récipient de cuisson à la vapeur	2		80-90	-	15-25
Poisson entier, grillé 1,5 kg, p. ex. saumon	Grille	1		170-190	-	30-40
Poisson entier, cuit à la vapeur, 1,5 kg, p. ex. cabillaud	Récipient de cuisson à la vapeur	2		80-90	-	35-50
Filets de poisson						
Filet de poisson, nature, grillé	Grille	2		1*	-	15-25
Filet de poisson, nature, cuit à la vapeur	Récipient de cuisson à la vapeur	2		80-100	-	10-16
Darnes de poisson						
Darne de poisson, 3 cm d'épaisseur**	Grille	2		3	-	18-22
Poisson, surgelé						
Poisson entier, 300 g, p. ex. truite	Récipient de cuisson à la vapeur	2		80-100	-	20-25
Filet de poisson, nature	Récipient fermé	1		210-230	-	25-40
Filet de poisson, gratiné	Grille	2		220-240	-	35-45
Filet de poisson, gratiné	Récipient ouvert	1		200-220	2	35-45

* Préchauffer

** Enfourner la lèchefrite en-dessous au niveau 1

Plat	Accessoires/Ustensiles	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en°C / position gril	Intensité de vapeur	Durée en min.
Bâtonnets de poisson (retourner durant la cuisson)	Plaque à pâtisserie	1		220-240	-	10-20
Plats à base de poisson						
Terrine de poisson	Moule à terrine	1		70-80	-	45-80
* Préchauffer ** Enfourner la lèchefrite en-dessous au niveau 1						

Légumes, garnitures et œuf

Ici, vous trouverez des indications sur la cuisson à la vapeur d'aliments frais et congelés, par ex. légumes, pommes de terre, riz, céréales et œufs. Vous recevrez également des indications sur la cuisson par exemple de frites congelées.

Cuisson vapeur

Utilisez uniquement les accessoires originaux. En cas de cuisson à la vapeur avec le panier à vapeur perforé taille XL, utilisez toujours la lèchefrite en-dessous. Le liquide qui s'égoutte est récupéré.

Cuisson à la vapeur sur un niveau
Utilisez les niveaux d'enfournement donnés dans les tableaux de réglage.

Cuisson à la vapeur sur deux niveaux
La cuisson à la vapeur sur deux niveaux est particulièrement appropriée pour des cuissons simultanées (par exemple : des brocolis et des pommes de terre). Dans le cas d'aliments avec des durées de cuisson différentes, enfourner la denrée qui a la durée de cuisson la plus courte plus tard.

- Grille ou panier à vapeur suspendu, taille S, perforé et/ou non perforé : niveau 3
- Panier à vapeur perforé, taille XL : niveau 2

Ustensiles
Si vous utilisez des ustensiles, posez-les sur la grille ou sur le panier à vapeur perforé, taille XL.

L'ustensile doit résister à la chaleur et à la vapeur. Les ustensiles aux parois épaisses prolongent le temps de cuisson.

Recouvrez d'un film les aliments qui se préparent normalement au bain-marie.

Temps de cuisson et quantité
Les temps de cuisson pour la cuisson à la vapeur dépendent de la taille des pièces, mais pas de la quantité générale. Dans le cas d'une quantité générale plus importante, le temps de chauffe se prolonge et non la durée de cuisson.

Les plus gros morceaux demandent un temps de chauffe et une durée de cuisson plus longs. Si vous utilisez plusieurs gros morceaux similaires, le temps de chauffe sera plus long, mais pas la durée de cuisson.

Regardez les tailles de pièces données dans le tableau des réglages. Avec des pièces plus petites, le temps de cuisson est raccourci, et il est prolongé dans le cas de pièces plus grandes. La qualité et le degré de maturation ont également une influence sur la durée de cuisson. Les valeurs données ne sont que des lignes directrices.

Répartissez toujours les aliments de manière égale sur l'ustensile. Si les couches sont de hauteur différente, ils ne cuisent pas régulièrement. Ne mettez pas les aliments sensibles à la pression trop hauts dans le bac de cuisson. Il est préférable d'utiliser deux bacs.

Riz et céréales
Verser de l'eau ou un autre liquide dans les proportions données. Par exemple, 1:1,5 signifie qu'il faut verser 150 ml de liquide pour 100 g de riz.

Cuisson et grill

Utilisez uniquement les accessoires originaux.

Préparation sur un niveau
Utilisez les niveaux d'enfournement donnés dans les tableaux de réglage.

Préparation sur deux niveaux
Utilisez la chaleur tournante 4 D. Les plaques enfournées en même temps ne seront pas nécessairement prêtent en même temps.

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

Accessoires

Veillez à toujours utiliser les accessoires adaptés et à les insérer correctement.

Grille
Introduisez la grille avec la courbure vers le bas, la face ouverte vers la porte de l'appareil de cuisson. Placez toujours la vaisselle et les moules sur la grille.

Lèchefrite ou plaque à pâtisserie
Enfournez la lèchefrite ou la plaque à pâtisserie jusqu'à la butée, en orientant la partie biseautée vers la porte de l'appareil.

Papier de cuisson
Utilisez seulement du papier de cuisson adapté à la température choisie. Découpez toujours le papier de cuisson au bon format.

Valeurs de réglage recommandées

Dans le tableau, vous trouverez le mode de cuisson optimal pour différents plats. La température et le temps de cuisson dépendent de la quantité et de la nature de l'aliment. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées. Commencez avec les valeurs les plus basses. Une température basse permet l'obtention d'un brunissement plus uniforme. Si nécessaire, augmentez la température à la prochaine cuisson.

Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement du plat dans le compartiment de cuisson froid. Si vous préchauffez l'appareil de cuisson, réduisez les temps indiqués de quelques minutes.

Pour certains plats, le préchauffage est obligatoire et indiqué dans le tableau. Enfournez votre plat et vos accessoires uniquement une fois le préchauffage terminé.

Si vous souhaitez préparer votre propre recette, référez-vous à un plat similaire dans le tableau.

Modes de cuisson utilisés :
- Chaleur tournante 4D
- Convection naturelle
- Gril, grande surface
- Position Pizza
- Cuisson à la vapeur

Les niveaux d'intensité de la vapeur sont indiqués en chiffres dans le tableau :

- 1 = faible
- 2 = moyen
- 3 = élevé

Plat	Accessoires/Ustensiles	Hauteur d'enfour-nement	Mode de cuisson	Température en°C / position gril	Intensité de vapeur	Durée en min.
Légumes, frais						
Artichauts, entiers, à la vapeur	Récipient de cuisson à la vapeur	2		100	-	30-35
Chou-fleur, entier, à la vapeur	Récipient de cuisson à la vapeur	2		100	-	25-35
Fleurs de brocoli à la vapeur	Récipient de cuisson à la vapeur	2		100	-	6-9
Haricots verts, à la vapeur	Récipient de cuisson à la vapeur	2		100	-	18-25
Carottes en rondelles, la vapeur	Récipient de cuisson à la vapeur	2		100	-	10-20
Chou-rave en rondelles, à la vapeur	Récipient de cuisson à la vapeur	2		100	-	20-25
Poireaux en tronçons, à la vapeur	Récipient de cuisson à la vapeur	2		100	-	6-9
Épis de maïs à la vapeur	Récipient de cuisson à la vapeur	2		100	-	30-40
Betterave rouge, entière, à la vapeur	Récipient de cuisson à la vapeur	2		100	-	43-50
Asperge blanche, à la vapeur	Récipient de cuisson à la vapeur	2		100	-	7-15
Épinards à la vapeur	Récipient de cuisson à la vapeur	2		100	-	2-3
Courgettes en rondelles, à la vapeur	Récipient de cuisson à la vapeur	2		100	-	3-4
Légumes, surgelés						
Épinard	Récipient de cuisson à la vapeur	2		100	-	15-25
Chou-fleur	Récipient de cuisson à la vapeur	2		100	-	5-8
Haricots verts	Récipient de cuisson à la vapeur	2		100	-	6-10
Brocoli	Récipient de cuisson à la vapeur	2		100	-	6-7
Petits pois	Récipient de cuisson à la vapeur	2		100	-	3-10
Carottes	Récipient de cuisson à la vapeur	2		100	-	4-6
Choux de Bruxelles	Récipient de cuisson à la vapeur	2		100	-	5-10
Macédoine de légumes, 1 kg	Récipient de cuisson à la vapeur	2		100	-	10-15
Plats de légumes						
Légumes grillés	Lèchefrite	3		3	-	10-15
Flan de légumes à la vapeur	Ramequins	1		100	-	50-70
Pommes de terre						
Pommes de terre au four, coupées en deux	Lèchefrite	1		160-180	-	45-60
Pommes de terre au four, coupées en deux	Lèchefrite	2		180-190	1	40-50
Pommes de terre en robe des champs, entières	Récipient de cuisson à la vapeur	2		100	-	35-45
Pommes de terre à l'anglaise, en quartiers	Récipient de cuisson à la vapeur	2		100	-	20-25
Quenelles	Récipient de cuisson à la vapeur	2		95	-	20-25

Plat	Accessoires/Ustensiles	Hauteur d'enfour-nement	Mode de cuisson	Température en°C / position gril	Intensité de vapeur	Durée en min.
Surgelés de pommes de terre						
Röstis de pommes de terre (retourner en cours de cuisson)	Lèchefrite	2		200-220	-	20-30
Beignets de pomme de terre, garnis (à retourner en cours de cuisson)	Lèchefrite	2		190-210	-	15-25
Croquettes	Plaque à pâtisserie	1		200-220	-	15-25
Frites (retourner en cours de cuisson)	Plaque à pâtisserie	1		190-210	-	20-30
Frites, 2 niveaux (retourner en cours de cuisson)	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		200-220	-	30-40
Riz						
Riz Basmati, 1:1,5	Ustensiles plats	1		100	-	20-30
Riz long grain, 1:1,5	Ustensiles plats	1		100	-	20-30
Riz complet, 1:1,5	Ustensiles plats	1		100	-	35-45
Riz précuit, 1:1,5	Ustensiles plats	1		100	-	15-20
Risotto, 1:2	Ustensiles plats	1		100	-	25-35
Céréales						
Couscous, 1:1	Ustensiles plats	1		100	-	6-10
Millet complet, 1:2,5	Ustensiles plats	1		100	-	25-35
Polenta, 1:5	Ustensiles plats	1		100	-	20-45
Orge, 1:2,5	Ustensiles plats	1		80-100	-	35-45
Lentilles, 1:2	Ustensiles plats	1		100	-	35-50
Haricot blancs, préalablement trempés ; 1:2	Ustensiles plats	1		100	-	65-75
Quenelles de semoule	Récipient de cuisson à la vapeur	2		95	-	6-10
Œufs						
Œufs brouillés avec 2 œufs	Récipient ouvert	1		80	-	14-16
Œuf dur	Récipient de cuisson à la vapeur	2		100	-	9-11
Œufs à la coque	Récipient de cuisson à la vapeur	2		100	-	6-8

Desserts

Avec votre appareil, vous pouvez préparer facilement différents desserts.

Préparer des yaourts

Retirez les accessoires et les supports du compartiment de cuisson. Le compartiment de cuisson doit être vide. N'ouvrez pas la porte de l'appareil pendant que ce dernier fonctionne.

1. Faites chauffer 1 litre de lait (3,5 % MG) sur la table de cuisson à 90 °C et laissez-le refroidir à 40 °C. Pour le lait UHT, faites-le chauffer à 40 °C.
2. Délayez 150 g de yaourt (température réfrigérée).
3. Remplissez des tasses ou des petits verres et recouvrez de film alimentaire.
4. Placez les tasses ou les verres sur le fond du compartiment de cuisson et suivez les indications du tableau.
5. Après la préparation, laissez refroidir le yaourt au réfrigérateur.

Préparation de riz au lait

1. Peser le riz et ajouter 2,5 fois cette quantité en lait.
2. Remplir un saladier à 2,5 de hauteur maximum avec le riz et le lait.
   Pour les grandes quantités, vous pouvez également utiliser la lèchefrite.
3. Enfourner comme indiqué sur le tableau.
4. Mélanger après la cuisson.
   Le lait résiduel sera ainsi rapidement absorbé.

Compote

Pesez les fruits et ajoutez une quantité d'eau d'environ ⅓ de cette quantité. Ajouter du sucre et des épices à convenance. Enfourner comme indiqué sur le tableau.

Crème caramel et crème brûlée

Remplissez les ramequins sur 2-3 cm de hauteur avec cette préparation. Placez le moule directement dans le panier vapeur perforé, taille XL. Aucun bain-marie n'est nécessaire. Réglez le four comme indiqué sur le tableau.

Recouvrez d'un film les aliments qui se préparent normalement au bain-marie.

Si les ramequins sont très épais, le temps de cuisson peut se prolonger.

Petits pains blancs à la vapeur

Préparez votre pâte à la levure de boulangerie selon votre recette sans temps de cuisson. Déposez les boules formées dans un panier à vapeur perforé graissé taille XL et laissez-les s'étaler. Enfourner comme indiqué sur le tableau.

Valeurs de réglage recommandées

Modes de cuisson utilisés :
- Cuisson à la vapeur
- Position étuve

Plat	Accessoires/ustensiles	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C / position fermentation	Durée en min.
Crème brûlée	Ramequins	1		85	20-30
Crème caramel	Ramequins	1		85	25-35
Petits pains blancs à la vapeur	Poêle universelle	1		100	25-30
Yaourt	Ramequins	Fond du compartiment de cuisson		1	300-360
Riz au lait, 1:2,5	Poêle universelle	1		100	35-45
Compote de fruits	Poêle universelle	1		100	10-20

Cuisson simultanée de plusieurs plats

Dans votre appareil, vous pouvez cuire des menus complets simultanément, sans transfert de saveurs ou d'arômes.

Enfournez en premier le mets exigeant le temps de cuisson le plus long, puis ajoutez les autres au moment approprié. Tous les mets seront ainsi prêts en même temps.

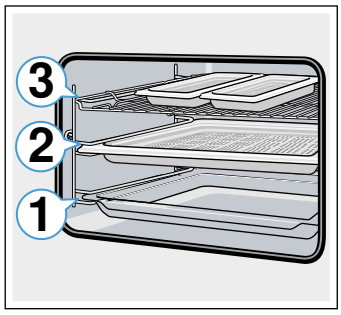
Cuisson vapeur

La durée de cuisson totale s'allonge en cas de cuisson simultanée de plusieurs plats à la vapeur, car de la vapeur s'échappe à chaque ouverture de la porte, ce qui nécessite de chauffer de nouveau l'appareil.

Tenez compte des indications données aux paragraphes suivants de ce chapitre :
- Le temps de chauffe varie selon la taille et le poids des mets
- La durée de cuisson est indépendante de la quantité
- Utilisez des récipients résistants à la vapeur
- Recouvrez votre soufflé d'un film plastique
- Enfournez toujours la lèchefrite au niveau 1

Niveaux d'enfournement des accessoires

Enfournez toujours les accessoires dans l'ordre suivant :
- Hauteur 3 : grille avec panier vapeur, taille S
- Hauteur 2 : panier vapeur, taille XL
- Hauteur 1 : lèchefrite



Valeurs de réglage recommandées

Mode de cuisson utilisée :
- Cuisson à la vapeur

Plat	Accessoires/Ustensiles	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Filet de saumon, surgelé	Récipient de cuisson à la vapeur non perforé, taille S	3		100	20
Brocolis	Récipient de cuisson à la vapeur perforé, taille XL	2		100	9
Pommes de terre à l'anglaise, en quartiers	Récipient de cuisson à la vapeur perforé, taille S	3		100	25

Modes de cuisson Eco

La chaleur tournante éco et la convection naturelle éco sont des modes de cuisson intelligents pour la préparation en douceur de viandes, poissons et pâtisseries. L'appareil règle de manière optimale la fourniture d'énergie dans le compartiment de cuisson. Le plat cuisiné est préparé progressivement avec la chaleur résiduelle. Il reste ainsi juteux et brunit moins. Il est possible d'économiser l'énergie selon la préparation et le plat cuisiné. Cet effet se perd en cas d'ouverture prématurée de la porte pendant la cuisson ou en cas de préchauffage.

Utilisez uniquement les accessoires d'origine de votre appareil. Ils sont parfaitement adaptés au compartiment et aux modes de cuisson. Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson.

Enfournez les plats dans le compartiment de cuisson froid et vide. Choisissez une température de Chaleur tournante Eco comprise entre 125 et 250 °C et de Convection naturelle comprise entre 150 et 250 °C. Laissez la porte de l'appareil fermée pendant la cuisson. Faites cuire uniquement sur un niveau.

Le mode de cuisson Chaleur tournante éco est utilisé pour déterminer la consommation d'énergie en mode recirculation de l'air et la classe d'efficacité énergétique. Le mode de cuisson Convection naturelle éco est utilisé pour déterminer la consommation d'énergie en mode conventionnel.

Accessoires

Veillez à toujours utiliser les accessoires adaptés et à les insérer correctement.

Grille
Introduisez la grille avec la courbure vers le bas, la face ouverte vers la porte de l'appareil de cuisson. Placez toujours la vaisselle et les moules sur la grille.

Lèchefrite ou plaque à pâtisserie
Enfournez la lèchefrite ou la plaque à pâtisserie jusqu'à la butée, en orientant la partie biseautée vers la porte de l'appareil.

Moules et récipients
Les plus adaptés sont les moules foncés en métal. Vous pouvez ainsi économiser jusqu'à 35 pour cent d'énergie.

Les récipients en acier inox ou aluminium réfléchissent la chaleur comme un miroir. Un récipient non réfléchissant en émail, en verre thermorésistant ou recouvert d'un moulage d'aluminium sous pression sera plus adapté.

Les moules en fer-blanc, en céramique ou en verre allongent le temps de cuisson et ne permettent pas au gâteau de brunir de manière uniforme.

Papier de cuisson
Utilisez seulement du papier de cuisson adapté à la température choisie. Découpez toujours le papier de cuisson au bon format.

Valeurs de réglage recommandées

Vous trouverez ici des indications concernant différents plats. La température et le temps de cuisson dépendent de la quantité et de la nature de la pâte. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées. Commencez par essayer les valeurs les plus basses. Une température basse permet l'obtention d'un brunissement plus uniforme. Si nécessaire, augmentez-la à la prochaine cuisson.

Remarque : Les temps de cuisson ne peuvent pas être réduits en augmentant les températures. Les gâteaux ou pâtisseries seraient cuites à l'extérieur mais pas à l'intérieur.

Modes de cuisson utilisés :
- Chaleur tournante Eco
- Convection naturelle Eco

Plat	Accessoires/Ustensiles	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Gâteau dans moules					
Cake dans un moule	Moule à savarin/à cake	1		140-160	60-80
Fond de tarte, pâte à cake	Moule à tarte	1		140-160	20-40
Génoise, 2 œufs	Moule à tarte	1		150-170	20-30
Tarte génoise, 3 œufs	Moule démontable Ø26 cm	1		160-170	25-35
Tarte génoise, 6 œufs	Moule démontable Ø28 cm	1		150-160	50-60
Brioche	Moule à Kouglof	1		150-160	65-75
Gâteau cuit sur la plaque					
Gâteau à la levure du boulanger avec garniture sèche	Plaque à pâtisserie	1		160-180	20-40
Tarte avec garniture sèche	Plaque à pâtisserie	1		170-180	25-35
Brioche tressée, couronne briochée	Plaque à pâtisserie	1		150-160	35-45
Gâteau à la levure de boulanger avec garniture sèche	Plaque à pâtisserie	1		150-170	20-35

Plat	Accessoires/Ustensiles	Hauteur d'enfour-nement	Mode de cuisson	Tempéra-ture en °C	Durée en min.
Biscuits					
Muffins	Plaque à muffins	2		160-180	15-30
Petits gâteaux	Plaque à pâtisserie	1		150-160	25-35
Feuilletés	Plaque à pâtisserie	2		170-190	25-50
Pâtisserie en pâte à choux	Plaque à pâtisserie	1		200-220	35-45
Petits gâteaux secs	Plaque à pâtisserie	2		140-160	15-30
Biscuiterie dressée	Plaque à pâtisserie	2		140-150	25-40
Petites pâtisseries en pâte levée	Plaque à pâtisserie	1		150-160	30-40
Pain & petits pains					
Pain bis, 1,5 kg	Moule à cake	1		200-210	35-45
Fougasse	Lèchefrite	1		240-250	20-25
Petits pains, sucrés, frais	Plaque à pâtisserie	1		170-190	15-20
Petits pains, frais	Plaque à pâtisserie	1		180-200	25-35
Viandes					
Rôti de porc sans couenne, p. ex. échine, 1,5 kg	Récipient ouvert	1		180-190	120-140
Rôti de bœuf à braiser, 1,5 kg	Récipient fermé	1		200-220	140-160
Rôti de veau, 1,5 kg	Récipient ouvert	1		170-180	110-130
Poisson					
Poisson entier, étuvé 300 g, p. ex. truite	Récipient fermé	1		190-210	25-35
Poisson entier, étuvé 1,5 kg, p. ex. saumon	Récipient fermé	1		190-210	45-55
Filet de poisson, nature, étuvé	Récipient fermé	1		190-210	15-35

L'acrylamide dans l'alimentation

L'acrylamide se retrouve principalement dans les produits de pommes de terre et de céréales chauffés à forte température, comme les chips, les frites, les toasts, les petits pains, le pain et autres produits de boulangerie fine (gâteaux secs, pain d'épice, spéculoos).

Astuces de préparation faibles en acrylamide	
Généralités	■ Les temps de cuisson doivent si possible rester brefs. ■ Les plats doivent dorer et non brunir. ■ Les plats cuisinés grands et épais contiennent moins d'acrylamide.
Cuisson	En convection naturelle, 200 °C max. En chaleur tournante, 180 °C max.
Petits gâteaux secs	En convection naturelle, 190 C max. En chaleur tournante, 170 °C max. Un œuf ou un jaune réduit la formation d'acrylamide.
Frites au four	Répartissez-les uniformément sur la plaque et sur une seule épaisseur. Cuire au moins 400 g par plaque, afin que les frites ne se dessèchent pas.

Cuisson basse température

La cuisson à basse température est une cuisson lente. On l'appelle également cuisson douce.

La cuisson basse température est idéale pour tous les morceaux nobles (ex. : parties délicates du bœuf, du veau, du porc, de l'agneau ou des volailles), qui doivent rester rosées ou à point. La viande reste fondante, tendre et délicate.

L'avantage pour vous est que vous pouvez mieux planifier vos menus, car la viande cuite à basse température se réchauffe sans problème. Pendant la cuisson, ne retournez pas la viande. Laissez la porte de l'appareil fermée afin de maintenir une température uniforme.

Utilisez uniquement de la viande fraîche et saine sans os. Retirez soigneusement les cartilages et les bords gras. La graisse donne un goût très prononcé à la viande lors de la cuisson à basse température. Vous pouvez également utiliser de la viande marinée ou épicée. N'utilisez pas de viande décongelée.

Après la cuisson à basse température, la viande peut être immédiatement coupée. Aucun temps de repos n'est nécessaire. Grâce à cette méthode de cuisson, la viande reste rosée, sans être crue ou pas assez cuite.

Remarque : Le fonctionnement différé avec heure de fin de cuisson n'est pas possible avec le mode de cuisson à basse température.

Récipients

Utilisez un récipient plat, comme un plat de service en porcelaine ou en verre. Mettez le plat à préchauffer dans le compartiment de cuisson.

Placez toujours le récipient ouvert sur la grille au niveau 1.

Vous trouverez des informations supplémentaires dans les astuces sur la cuisson à basse température juste après les tableaux de réglages.

Votre appareil possède un mode de cuisson à basse température. Commencez toujours la préparation à froid. Laissez le compartiment de cuisson et le récipient chauffer pendant env. 10 min.

Faites revenir la viande à forte température, suffisamment longtemps de chaque côté et sur les extrémités. Placez immédiatement la viande dans le récipient préchauffé. Enfournez de nouveau le récipient et la viande dans le compartiment de cuisson et cuisez à basse température.

Valeurs de réglage recommandées

La température de cuisson douce et la durée dépendent de la taille, de l'épaisseur et de la qualité de la viande. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées.

Mode de cuisson utilisée :
- Cuisson basse température

Plat	Récipient	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Durée de la cuisson en min	Température en °C	Durée en min
Volaille						
Magret de canard, rosé, 300 g	Récipient ouvert	1		6-8	95*	45-60
Blanc de poulet, 200 g, à cœur	Récipient ouvert	1		4	120*	45-60
Blanc de dinde, sans os, 1 kg, à cœur	Récipient ouvert	1		6-8	120*	100-130
Porc						
Rôti de porc, 5-6 cm d'épaisseur, 1,5 kg	Récipient ouvert	1		6-8	85*	130-180
Filet de porc, entier	Récipient ouvert	1		4-6	85*	45-70
Bœuf						
Rôti de bœuf (culotte), 6-7 cm d'épaisseur, 1,5 kg, à cœur	Récipient ouvert	1		6-8	100*	150-190
Filet de bœuf, 1 kg	Récipient ouvert	1		4-6	85*	90-120
Rosbif, 5-6 cm d'épaisseur	Récipient ouvert	1		6-8	85*	120-180
Tournedos/Rumsteck, 4 cm d'épaisseur	Récipient ouvert	1		4	85*	40-60
Veau						
Rôti de veau, 4-5 cm d'épaisseur, 1,5 kg	Récipient ouvert	1		6-8	85*	100-130
Rôti de veau, 7-10 cm d'épaisseur, 1,5 kg	Récipient ouvert	1		6-8	85*	150-210
Filet de veau, entier, 800 g	Récipient ouvert	1		4-6	85*	70-120
Médaillon de veau, 4 cm d'épaisseur	Récipient ouvert	1		4	80*	40-60
Agneau						
Selle d'agneau, désossée, 200 g	Récipient ouvert	1		4	85*	30-45
Gigot d'agneau sans os, médium, 1 kg ficelé	Récipient ouvert	1		6-8	95*	120-180

* Préchauffer

Astuces de cuisson à basse température

Cuisson des magrets de canard à basse température.	Posez le magret froid dans la poêle et cuisez-le d'abord du côté de la peau. Puis cuisez-le à basse température pendant 3 à 5 minutes pour qu'il devienne croustillant.
La viande cuite à basse température n'est pas aussi chaude qu'après une cuisson normale.	Pour que la viande cuite ne refroidisse pas trop vite, réchauffez les assiettes et servez la sauce très chaude.

Déshydratation

Avec la chaleur tournante 4D, vous pouvez également déshydrater des aliments. Grâce à ce processus de conservation, les arômes sont concentrés par la déshydratation.

Utilisez uniquement des fruits, des herbes et des légumes frais et lavez-les soigneusement. Recouvrez la grille de papier cuisson ou sulfurisé. Laissez les fruits bien égoutter et séchez-les.

Coupez-les en gros morceaux égaux ou en tranches fines. Posez les fruits non pelés sur la feuille, face coupée vers le haut. Veillez à ce que les fruits et les champignons ne se superposent pas sur la grille.

Râpez les légumes, puis blanchissez-les. Laissez les légumes blanchis s'égoutter et répartissez-les uniformément sur la grille.

Séchez les herbes avec la tige. Disposez les herbes uniformément et légèrement regroupées sur la grille.

Utilisez le niveau d'enfournement suivant pour la déshydratation :
- 1ère grille : niveau 2
- 2ème grille : niveaux 3 + 1

Retournez plusieurs fois les fruits et légumes très juteux. Séparez les éléments déshydratés du papier dès qu'ils sont secs.

Valeurs de réglage recommandées

Vous trouverez dans le tableau les réglages de déshydratation pour divers aliments. La température et la durée dépendent du type, de l'humidité, de la maturité et de l'épaisseur de l'aliment à déshydrater. Plus l'aliment à déshydrater est séché longtemps, mieux il se conservera. Plus les tranches sont fines, plus la déshydratation sera rapide et plus l'aliment conservera son arôme. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées.

Si vous désirez déshydrater d'autres aliments, référez-vous à un aliment similaire dans le tableau.

Mode de cuisson utilisée :
- Chaleur tournante 4D

Plat	Accessoires	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en heures
Fruits à pépins (tranches de pommes, 3 mm d'épaisseur, 200 g par grille)	Grille	2		80	4-7
Fruits à noyau (prunes)	Grille	2		80	8-10
Racines comestibles (carottes), râpées, blanchies	Grille	2		80	4-7
Champignons en rondelles	Grille	2		60	6-8
Herbes, néttoyées	1-2 grilles	-		60	2-6

Mettre en conserves et extraire du jus

Votre appareil sert également à faire des conserves et extraire des jus.

Mise en conserve

Avec votre appareil, vous pouvez mettre des fruits et des légumes en conserve.

⚠ Mise en garde – Risque de blessure !
Si les aliments ne sont pas correctement mis en conserve, les bocaux peuvent éclater. Respecter les indications concernant la mise en conserve.

Pots
Utilisez uniquement des bocaux propres et non endommagés. Utilisez uniquement des joints en caoutchouc résistants à la chaleur, propres et intacts. Vérifier préalablement les attaches et pinces.

Conseil : Pour le nettoyage des pots, vous pouvez utiliser la fonction Désinfecter.

Utilisez uniquement des bocaux de même dimension et contenant le même aliment. Le compartiment de cuisson permet de réaliser simultanément six bocaux de ½, 1 ou 1½ litres maximum. N'utilisez pas de pots trop grands ou trop hauts. Les couvercles pourraient éclater.

Les bocaux ne doivent pas se toucher pendant la mise en conserve dans le compartiment de cuisson.

Préparation de fruits et légumes
Utilisez uniquement des fruits et des légumes d'excellente qualité. Lavez-les soigneusement.

Épluchez, dénoyautez et concassez les fruits ou les légumes, puis remplissez les bocaux jusqu'à 2 cm du bord.

Fruits : mettre les fruits dans les bocaux avec un mélange d'eau et de sucre chauffé et moussant (environ 400 ml pour un litre de bocal). Dans un litre d'eau :
- env. 250 g de sucre pour les fruits doux
- env. 500 g de sucre pour les fruits acides

Légumes : remplir les bocaux avec les légumes et de l'eau chaude à ébullition.

Essuyez les bords du pot, ils doivent être propres. Placez un joint en caoutchouc et un couvercle sur chaque pot. Fermez les pots avec des pinces. Placer les pots dans le panier à vapeur perforé, taille XL, de manière à ce qu'ils ne se touchent pas. Verser 500 ml d'eau chaude (environ 80 °C) dans la lèchefrite. Enfourner comme indiqué sur le tableau.

Terminer la mise en conserves
Après le temps de cuisson donné, ouvrir la porte de l'appareil. Ne sortir les bocaux du compartiment de cuisson que quand ceux-ci sont complètement refroidis.

Ensuite, laver l'espace de cuisson.

Presser

Avant d'extraire le jus, mettre les baies dans un saladier et saupoudrer de sucre. Laisser reposer au moins une heure pour que le jus se dégage.

Verser les baies dans le panier à vapeur perforé taille XL et l'enfourner au niveau 2. Pour récupérer le jus, enfourner la lèchefrite en-dessous. Ajustez les réglages comme indiqué dans le tableau.

Après la cuisson, mettre les baies dans une serviette et presser le jus restant.

Ensuite, laver l'espace de cuisson.

Valeurs de réglage recommandées

Les durées données dans le tableau de réglages sont des lignes directrices pour la mise en conserve de fruits et légumes et pour l'extraction de jus de fruits. Ils peuvent être influencés par la température de la pièce, le nombre de bocaux, les quantités, la chaleur et la qualité du contenu des bocaux. Les indications sont valables pour des pots ronds de 1 litre.

Mode de cuisson utilisée :
- Cuisson à la vapeur

Plat	Accessoires/Ustensiles	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Mettre en conserves					
Légumes, p. ex. carottes	Bocaux de 1 litre + récipient de cuisson à la vapeur XL	1		100	30-120
Fruits à noyau, p. ex. cerises, prunes	Bocaux de 1 litre + récipient de cuisson à la vapeur XL	1		100	25-30
Fruits à pépins, p. ex. pommes, fraises	Bocaux de 1 litre + récipient de cuisson à la vapeur XL	1		100	25-30
Presser					
Framboises	Récipient de cuisson à la vapeur	2		100	30-45
Groseilles	Récipient de cuisson à la vapeur	2		100	40-50

Stériliser et assurer l'hygiène des biberons

Avec votre appareil, vous pouvez désinfecter facilement votre vaisselle ou les biberons de votre bébé. Le processus correspond à la stérilisation classique à l'eau bouillante.

Stériliser des biberons

Nettoyez toujours les biberons directement après la tétée avec un goupillon. Lavez-les ensuite au lave-vaisselle.

Disposez les biberons dans le panier vapeur perforé (taille XL), de sorte qu'ils ne se touchent pas. Démarrez le programme « Désinfecter ». Après la désinfection, séchez l'appareil avec un torchon. Après la stérilisation, séchez également les biberons avec un torchon propre.

Hygiène

Votre appareil convient également pour la préparation des pots de confiture, des bocaux de conserve et de leurs couvercles.

Même le traitement ultérieur des confitures est possible. Cette opération améliore la durée de conservation des confitures.

Valeurs de réglage recommandées

Utilisez uniquement des pots et couvercles propres et en bon état. Il est recommandé de les laver auparavant au lave-vaisselle. Les ustensiles doivent résister à la chaleur et à la vapeur.

Les durées recommandées dépendent des pots utilisés.

Mode de cuisson utilisée :
- Cuisson à la vapeur

Plat	Accessoires	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Hygiène					
Préparer les pots de confiture et bocaux de conserve	Récipient de cuisson à la vapeur XL	1		100	10-15
Traiter ultérieurement les pots de confiture	Récipient de cuisson à la vapeur XL	1		100	15-20
Stériliser la vaisselle propre*	Récipient de cuisson à la vapeur XL	1		100	15-20
* Le processus correspond à la stérilisation classique à l'eau bouillante.					

Laisser lever la pâte en position Étuve

Avec le mode de cuisson « Position Étuve », la pâte lève nettement plus rapidement qu'à température ambiante et ne se dessèche pas. Commencez toujours la préparation à froid.

Une pâte à la levure de boulanger doit toujours reposer deux fois. Veuillez noter les indications des tableaux de réglages concernant la 1ère et la 2nde levées (fermentation de la pâte et fermentation individuelle).

Fermentation de la pâte
Pour la fermentation de la pâte, placez le saladier de pâte sur la grille. Ajustez les réglages comme indiqué dans le tableau.

Pendant la cuisson, n'ouvrez pas la porte de l'appareil, sous peine de laisser échapper l'humidité. Ne couvrez pas la pâte.

Fermentation individuelle
Placez votre pâtisserie au niveau d'enfournement indiqué dans le tableau.

Avant la cuisson, essuyez l'humidité dans le compartiment de cuisson.

Valeurs de réglage recommandées

La température et le temps de cuisson dépendent du type et de la quantité d'ingrédients. Les indications du tableau de réglage sont donc fournies à titre indicatif.

Mode de cuisson utilisée :
- Position étuve

Plat	Accessoires/Ustensiles	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Étape	Température en °C	Durée en min.
Pâte à la levure de boulanger, sucrée						
P. ex. morceaux de levure	Saladier	1		Fermentation de la pâte	35-40	30-45
	Lèchefrite	1		Fermentation individuelle	35-40	10-20
Pâte grasse, p ex. panettone	Saladier	1		Fermentation de la pâte	35-40	20-40
	Moule sur la grille	1		Fermentation individuelle	35-40	10-20
Pâte à la levure de boulanger, relevée						
P. ex. Pizza	Saladier	1		Fermentation de la pâte	40-45	40-90
	Lèchefrite	1		Fermentation individuelle	40-45	30-60
Pâte à pain						
Pain blanc	Saladier	1		Fermentation de la pâte	35-40	30-40
	Lèchefrite	1		Fermentation individuelle	35-40	15-25
Pain bis	Saladier	1		Fermentation de la pâte	35-40	25-40
	Lèchefrite	1		Fermentation individuelle	35-40	10-20

Plat	Accessoires/Ustensiles	Hauteur d'enfour-nement	Mode de cuisson	Étape	Tempéra-ture en °C	Durée en min.
Petits pains	Saladier	1		Fermentation de la pâte	35-40	30-40
	Lèchefrite	1		Fermentation individuelle	35-40	15-25

Décongeler

La fonction vapeur Décongélation est adaptée à la décongélation de fruits et légumes congelés. Pour décongeler de la pâtisserie, utilisez le mode de cuisson à chaleur tournante 4 D. Il est recommandé de décongeler la volaille, la viande et le poisson au réfrigérateur.

Pour décongeler, sortir l'aliment congelé de son emballage.

Mettez les fruits et les légumes congelés dans le panier à vapeur taille XL et enfournez la lèchefrite en-dessous. Ainsi, l'aliment ne reste pas dans l'eau de décongélation et le liquide qui s'égoutte est récupéré. Pour les aliments congelés pour lesquels les liquides doivent rester dans le plat, comme des épinards à la crème congelés, utilisez la lèchefrite ou un récipient sur la grille.

Posez les pâtisseries sur la grille.

Valeurs de réglage recommandées

Les durées figurant dans le tableau sont fournies à titre indicatif. Elles dépendent de la qualité, de la température de congélation (-18 °C) et de la nature des aliments. C'est pourquoi des plages de durées sont indiquées. Choisissez d'abord la durée la plus courte, puis prolongez-la, si nécessaire.

Conseil : Les morceaux congelés plats ou les portions décongèlent plus vite que les blocs.

Modes de cuisson utilisés :
- Chaleur tournante 4D
- Décongélation

Plat	Accessoires	Hauteur d'enfour-nement	Mode de cuisson	Tempéra-ture en °C	Durée en min.
Pain, petits pains					
en général	Plaque à pâtisserie	1		50	40-70
Gâteau					
Gâteau, fondant	Plaque à pâtisserie	1		50	70-90
Gâteau, sec	Plaque à pâtisserie	1		60	60-75
Fruits, légumes					
Baies	Récipient de cuisson à la vapeur	2		30-40	10-15
Légumes	Récipient de cuisson à la vapeur	2		40-50	15-50

Réchauffer

Avec ce mode de cuisson, réchauffez des plats de manière diététique à l'aide de la fonction vapeur. Vos plats auront le goût et l'aspect des plats frais. Même les pâtisseries du jour précédent peuvent être recuites.

Utilisez si possible des récipients plats, larges et thermorésistants. Les récipients froids rallongent le processus de réchauffement.

Réchauffez uniquement, si possible, des aliments de même type et de mêmes dimensions. Si cela n'est pas possible, prenez pour référence l'ingrédient du plat qui a la durée de réchauffement la plus longue.

Ne couvrez pas les plats qu'ils sont réchauffés.

Placez le plat dans un récipient sur la grille ou posez-le directement sur la grille au niveau 1.

Pendant le fonctionnement, n'ouvrez pas la porte de l'appareil, sous peine de laisser échapper de la vapeur.

Valeurs de réglage recommandées

Dans le tableau, vous trouverez le réglage optimal pour différents plats. Les durées sont fournies à titre indicatif. Elles dépendent du récipient, de la qualité, de la température et de la nature des aliments. C'est pourquoi des plages de durées sont indiquées. Choisissez d'abord la durée la plus courte, puis prolongez-la, si nécessaire.

Les valeurs du tableau s'entendent pour un enfournement du plat dans le compartiment de cuisson froid. Pour certains plats, le préchauffage est obligatoire et indiqué dans le tableau.

Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson. Vous obtiendrez ainsi un résultat de cuisson optimal et économiserez de l'énergie.

Mode de cuisson utilisée :
- Régénération

Plat	Accessoires/Ustensiles	Hauteur d'enfour-nement	Mode de cuisson	Tempéra-ture en °C	Durée en min.
Légumes, du réfrigérateur					
1 kg	Récipient ouvert	1		120-130	15-25
250 g	Récipient ouvert	1		120-130	5-15
Plats, réfrigérés					
Plat, 1 portion	Récipient ouvert	1		120-130	15-25
Potage, ragoût, 400 ml	Récipient ouvert	1		120-130	10-25
Garnitures, p. ex. pâtes, quenelles, pommes de terre, riz	Récipient ouvert	1		120-130	8-25
Gratins, p. ex. lasagnes, Gratin de pommes de terre	Récipient ouvert	1		120-140	10-25
Pizza, cuite	Grille	1		170-180*	5-15
Pâtisserie					
Petits pains, baguette cuits	Grille	1		150-160*	10-20
Vol-au-vents	Grille	1		180*	4-10
Pâtisserie, congelée					
Pizza, cuite	Grille	1		170-180*	5-15
Petits pains, baguette cuits	Grille	1		160-170*	10-20

* Préchauffer

Maintien au chaud

Vous pouvez maintenir vos plats préparés au chaud avec le mode de maintien au chaud. Grâce aux différents degrés d'humidité réglables, vous pouvez éviter aux plats préparés de se dessécher.

Ne couvrez pas les plats.

Ne maintenez pas vos plats préparés au chaud plus de deux heures. Veuillez noter que certains plats peuvent continuer de cuire pendant le maintien au chaud. Ne couvrez pas les plats.

Les différents niveaux de vapeur s'adaptent au maintien au chaud :

- Niveau 1 : Pièces à rôtir et sautées
- Niveau 2 : Gratins et garnitures
- Niveau 3 : Potées/Ragoûts et soupes

Plats tests

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

Selon EN 60350-1.

Cuisson

Les pâtisseries sur plaque ou en moules enfournées simultanément ne doivent pas nécessairement être prêtes au même moment.

Niveaux d'enfournement pour la cuisson sur deux niveaux :

- Lèchefrite : niveau 3
  Plaque à pâtisserie : niveau 1

Tarte aux pommes
Tartes aux pommes sur un niveau : placer les moules démontables foncés côte à côte.

Gâteaux en moules démontables en fer-blanc : cuire sur un niveau en mode de convection naturelle. Utilisez la lèchefrite à la place de la grille et placez-y le moule démontable.

Remarques

- Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement dans le compartiment de cuisson froid.
- Veuillez noter les indications de préchauffage dans les tableaux. Les valeurs de réglages s'entendent sans chauffage rapide.
- Utilisez ensuite les températures de cuisson indiquées les plus basses.

Modes de cuisson utilisés :

- Chaleur tournante 4D
- Convection naturelle
- Position Pizza

Les niveaux d'intensité de la vapeur sont indiqués en chiffres dans le tableau :

- 1 = faible
- 2 = moyen
- 3 = élevé

Plat	Accessoires/Ustensiles	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Intensité de vapeur	Durée en min.
Cuisson						
Sablés	Plaque à pâtisserie	1		150-160*	-	25-40
Sablés	Plaque à pâtisserie	1		140-150*	-	25-35
Sablés, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		140-150*	-	30-40
Petits gâteaux	Plaque à pâtisserie	1		160*	-	25-35
Petits gâteaux	Plaque à pâtisserie	1		150*	-	25-35
Petits gâteaux, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		150*	-	25-35
Biscuit de Savoie sans graisse	Moule démontable Ø26 cm	1		160-170**	-	25-35
Biscuit de Savoie sans graisse	Moule démontable Ø26 cm	1		160-170**	-	25-35
Biscuit de Savoie sans graisse	Moule démontable Ø26 cm	1		150-160	1	10
					-	20-30
Tarte aux pommes	2x moules à pâtisserie en fer noir Ø20 cm	1		180-200	-	60-70
Tarte aux pommes	2x moules à pâtisserie en fer noir Ø20 cm	1		170-180	-	60-80

* Préchauffer 5 min., ne pas utiliser la fonction de réchauffage rapide

** Préchauffer, ne pas utiliser la fonction de réchauffage rapide

Cuisson vapeur

Placez la lèchefrite sous le panier à vapeur perforé, taille XL, lorsque c'est indiqué dans le tableau. Le liquide qui s'égoutte est récupéré.

Niveaux d'enfournement lors de cuisson à la vapeur sur un niveau (utiliser 2,5 kg au maximum) :
- Panier à vapeur perforé, taille XL : niveau 2

Niveaux d'enfournement lors de cuisson à la vapeur sur deux niveaux (utiliser 1,8 kg par niveau au maximum) :
- Panier à vapeur perforé, taille XL : niveau 3
- Panier à vapeur perforé, taille XL : niveau 2

Mode de cuisson utilisée :
- Cuisson à la vapeur

Plat	Accessoires	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Cuisson vapeur					
Petits pois, surgelés, deux récipients, portion de 1,8 kg	2 récipients de cuisson à la vapeur XL + poêle universelle	3+2+1		100	3-15**
Brocoli, frais, 300 g	Récipient de cuisson à la vapeur XL	2		100*	6-7***
Brocoli, frais, un récipient	Récipient de cuisson à la vapeur XL	2		100*	6-7***
* Préchauffer					
** Le contrôle est achevé lorsque la température de 85 °C est atteinte à l'endroit le plus froid (cf. CEI 60350-1)					
*** Un niveau de cuisson comparable entre l'échantillon de référence et l'échantillon principal est obtenu lorsque l'échantillon de référence est cuit pendant 5 minutes (fabriqué comme décrit dans CEI 60350-1).					

Grillades

Enfournez également la lèchefrite. Le liquide est récupéré et le compartiment de cuisson reste propre.

Mode de cuisson utilisée :
- Gril, grande surface

Plat	Accessoires	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Position du gril	Durée en min.
Griller					
Brunir des toasts	Grille	3		3	3-6
Beefburger de bœuf, 12 pièces*	Grille	2		3	20-30
* retourner après 2/3 du temps de cuisson					

Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:
www.bosch-home.com/welcome

Looking for help? You´ll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.
Find out everything about the many ways Bosch can support you:
www.bosch-home.com/service
Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

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

9001085873
980627