Four intégré HEA23B...

BOSCH

[fr] Notice d’utilisation

fr Table des matières

Précautions de sécurité importantes ... 2
Causes de dommages ... 4
Votre nouvelle cuisinière ... 4
Bandeau de commande ... 4
Touches et affichage ... 5
Sélecteur des fonctions ... 5
Thermostat ... 5
Interrupteurs des foyers ... 5
Compartiment de cuisson ... 5
Vos accessoires ... 6
Introduction des accessoires ... 6
Accessoires en option ... 6
Articles Service après-vente ... 7
Avant la première utilisation ... 7
Réglage de l'heure ... 7
Chauffer le four ... 7
Nettoyer les accessoires ... 7
Réglage de la table de cuisson ... 7
Réglage du four ... 8
Mode de cuisson et température ... 8
Chauffage rapide ... 8
Réglage des fonctions de temps ... 8
Minuterie ... 8
Durée ... 9
Heure de la fin ... 9
Heure ... 10
Sécurité-enfants ... 10
Modifier les réglages de base ... 10
Entretien et nettoyage ... 11
Produits de nettoyage ... 11
Fonction éclairage ... 11
Décrocher et raccrocher les clayettes ou les rails de gauche et de droite ... 11
Démonter et remonter la porte du four ... 12
Dépose et pose des vitres de la porte ... 12
Que faire en cas de panne ? ... 13
Tableau des pannes ... 13
Changer l'ampoule du four ... 14
Vitre protectrice ... 14
Service après-vente ... 14
Numéros de produit E et de fabrication FD ... 14
Conseils concernant l'énergie et l'environnement ... 15
Économiser l'énergie ... 15
Elimination écologique ... 15
Testés pour vous dans notre laboratoire ... 15
Gâteaux et pâtisseries ... 15
Conseils pratiques de cuisson ... 17
Viandes, volailles, poissons ... 18
Conseils pour les rôtis et grillades ... 20
Gratins, soufflés, toasts ... 21
Plats préparés ... 21
Plats spéciaux ... 22
Décongélation ... 22
Séchage ... 22
Cuisson des confitures ... 23
Acrylamide dans les aliments ... 24
Plats tests ... 24
Cuire ... 24
Grillades ... 25

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**

⚠ Précautions de sécurité importantes

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

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

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

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

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

Cet appareil 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 8 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

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

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

Risque d'incendie !

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

Risque de brûlure !

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

Risque de brûlures !

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

Risque de blessure !

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

Risque de choc électrique !

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

Causes de dommages

Attention !

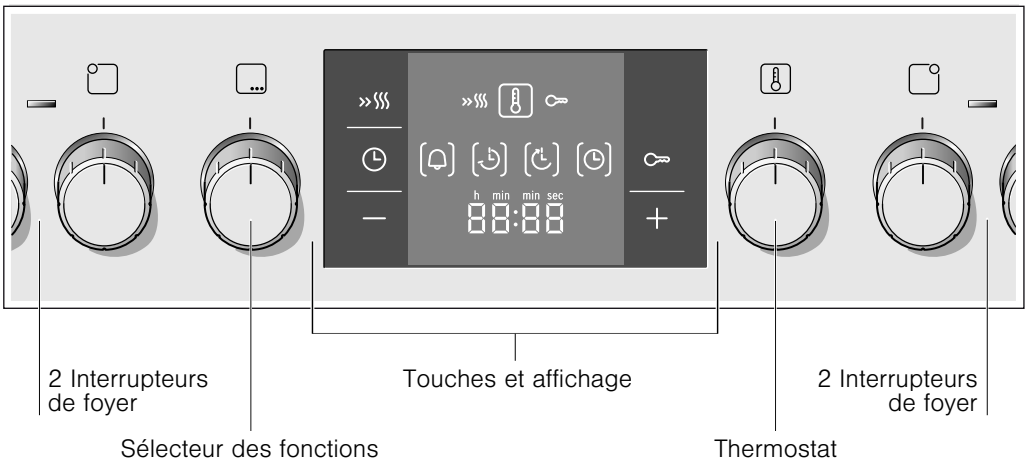
- Accessoires, feuille, papier cuisson ou récipient sur le fond du compartiment de cuisson : Ne posez pas d'accessoires sur le fond du compartiment de cuisson. Ne recouvrez pas le fond du compartiment de cuisson d'une feuille, quel que soit le type, ni de papier cuisson. Ne placez pas de récipient sur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

Votre nouvelle cuisinière

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

Bandeau de commande

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



Commandes magnétique amovibles

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

Touches

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

Touches et affichage

Avec les touches vous réglez différentes fonctions additionnelles. Dans l'affichage vous pouvez lire les valeurs réglées.

Touche		Emploi
»≋	Chauffage rapide	Chauffer le four très rapidement.
◷	Fonctions de temps	Sélection du minuteur 🔔, d'une durée, de l'heure de la fin et de l'heure ◷.
⊶	Sécurité-enfants	Verrouiller et déverrouiller les fonctions du four.
–	Moins	Réduire les valeurs de réglage
+	Plus	Augmenter les valeurs de réglage

Les parenthèses [ ] autour du symbole correspondant indiquent quelle fonction de temps est à l'avant-plan dans l'affichage. Exception : pour l'heure, le symbole ◷ s'allume uniquement lorsque vous procédez à une modification.

Sélecteur des fonctions

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

Position		Utilisation
o	Position zéro	Le four est éteint.
	Chaleur tournante 3D*	Pour des gâteaux et pâtisseries cuits sur un à trois niveaux. La chaleur du collier chauffant situé dans la paroi arrière est répartie uniformément dans le compartiment de cuisson par le ventilateur.
	Convection naturelle	Pour des gâteaux, soufflés et des pièces de rôtis maigres, p.ex. boeuf ou gibier, cuits sur un niveau. La chaleur est diffusée uniformément par la voûte et la sole.
	Gril air pulsé	Rôtissage de viande, de volaille et de poisson entier. La résistance du gril et le ventilateur fonctionnent en alternance. Le ventilateur répartit l'air chaud autour du mets.
	Gril, grande surface	Faire griller des steaks, saucisses, toasts et des morceaux de poisson. Toute la surface située sous la résistance du gril est chauffée.
	Chaleur de sole	Mettre en conserves et poursuivre la cuisson ou le brunissage de gâteaux. La chaleur est diffusée par la sole.
	Lampe du four	Allumer la lampe du four.

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

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

Thermostat

Le thermostat permet de régler la température ou la position gril.

Position		Signification
●	Position zéro	Le four ne chauffe pas.
50-270	Plage de température	La température dans le compartiment de cuisson en °C.
1, 2, 3	Positions gril	Les positions gril pour le mode Gril, grande surface. Position 1 = faible Position 2 = moyen Position 3 = puissant

Lorsque le four chauffe, le symbole est allumé dans l'affichage. Il s'éteint pendant les coupures de chauffe.

Interrupteurs des foyers

Les quatre interrupteurs de foyer permettent de régler la puissance de chauffe des différents foyers.

Position		Signification
o	Position zéro	Le foyer est éteint.
1-9	Positions de chauffe	La puissance du foyer. 1 = puissance minimale 9 = puissance maximale
◎	Enclenchement de zone	Enclencher le grand foyer à deux zones ou la zone pour poissonnière (n'existe pas pour tous les foyers).

Lorsque vous activez un foyer, le voyant lumineux au-dessus de l'interrupteur du foyer s'allume.

Compartiment de cuisson

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

Lampe du four

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

Ventilateur de refroidissement

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

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

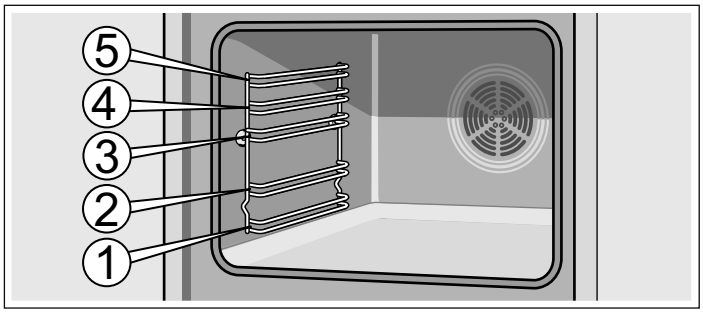
Vos accessoires

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

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

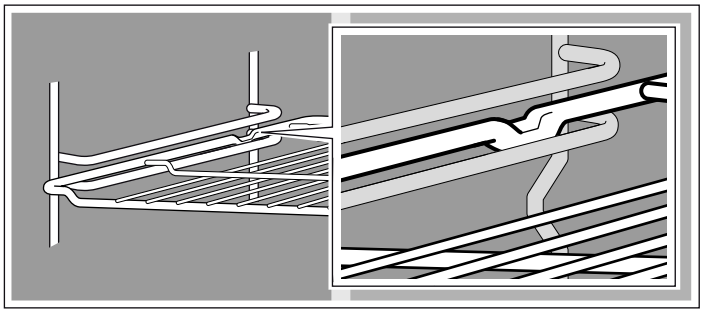
Introduction des accessoires

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



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

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



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

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

Votre four ne dispose pas de tous les accessoires énumérés ci-après.

Les accessoires sont en vente auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou sur Internet.

Grille
Pour récipients, moules à pâtisserie, rôtis, grillades et plats surgelés.

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

Plaque de cuisson émaillée plate
Pour gâteaux, petits gâteaux et biscuits.

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

Lèchefrite universelle émaillée profonde
Pour gâteaux moelleux, pâtes, plats surgelés et rôtissage de gros morceaux de viande.Cette plaque peut également être utilisée pour récupérer la graisse des pièces de viande rôties sur la grille.

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

Accessoires en option

Les accessoires en option sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Vous trouverez un large choix d'accessoires pour votre four dans nos brochures ou sur Internet. La disponibilité des accessoires en option ainsi que la possibilité de les commander en ligne varie selon les pays. Veuillez consulter les documents de vente.

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

Accessoires en option	Numéro HEZ	Utilisation
Grille	HEZ364000	Pour des récipients, moules à gâteau, rôtis, grillades et plats surgelés.
Plaque à pâtisserie émaillée	HEZ361000	Pour les gâteaux et les petits gâteaux secs. Enfournez la plaque à pâtisserie, la partie inclinée en direction de la porte du four.
Poêle universelle	HEZ362000	Pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. Elle peut également servir à récupérer la graisse si vous posez les grillades directement sur la grille. Enfournez la lèchefrite, partie inclinée en direction de la porte du four.
Plaque à pizza	HEZ317000	Idéale pour des pizzas, produits surgelés ou de grands gâteaux ronds. La plaque à pizza peut être utilisée à la place de la poêle universelle. Posez la plaque sur la grille et respectez les indications dans le tableau.
Cocotte en verre	HEZ915001	La cocotte en verre convient pour des plats braisés et des gratins préparés au four. Elle convient particulièrement bien pour les programmes et le rôtissage automatiques.
Triple rail à sortie totale	HEZ368301	Les rails télescopiques au niveau 1, 2 et 3 vous permettent de retirer les accessoires davantage, sans qu'ils ne basculent. Le triple rail n'est pas approprié pour des appareils avec tournebroche.

Accessoires en option	Numéro HEZ	Utilisation
Triple rail à sortie totale avec fonction arrêt	HEZ368306	Les rails télescopiques aux niveaux 1, 2 et 3 permettent de retirer entièrement les accessoires sans qu'ils ne basculent. Les rails télescopiques s'encliquettent, si bien que les accessoires puissent être posés facilement dessus. Le triple rail à sortie totale avec fonction arrêt n'est pas approprié pour des appareils avec tournebroche.

Articles Service après-vente

Pour vos appareils ménagers vous pouvez commander des produits d'entretien et de nettoyage appropriés ou d'autres accessoires auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou, pour certains pays, sur Internet dans le e-shop. Pour cela, veuillez indiquer le numéro d'article respectif.

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

Avant la première utilisation

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

Réglage de l'heure

Après le raccordement de l'appareil, le symbole ◷ et quatre zéros clignotent dans l'affichage. Réglez l'heure.

1. Appuyer sur la touche ◷.
L'heure 12:00 apparaît dans l'affichage. Les symboles de l'heure sont allumés, les parenthèses renferment ◷.

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

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

Chauffer le four

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

Aérez la cuisine tant que le four chauffe.

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

2. Régler le thermostat sur 240 °C.

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

Nettoyer les accessoires

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

Réglage de la table de cuisson

Votre table de cuisson est livrée avec sa propre notice d'utilisation. Vous y trouverez des consignes importantes relatives à la sécurité, des instructions détaillées pour le réglage et des informations sur l'entretien et le nettoyage.

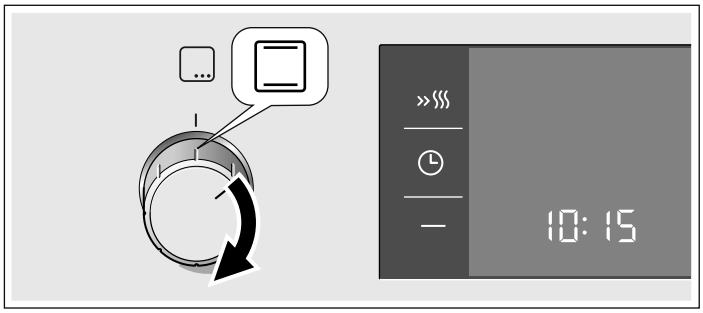
Réglage du four

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

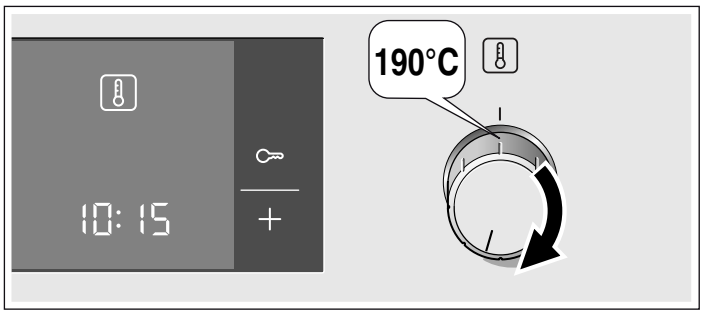
Mode de cuisson et température

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

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



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



Le four commence à chauffer.

Eteindre le four

Tourner le sélecteur des fonctions sur la position zéro.

Modifier les réglages

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

Chauffage rapide

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

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

- Chaleur tournante 3D
- Convection naturelle ⊟

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

1. Régler le mode de cuisson et la température.

2. Appuyer sur la touche »≋.

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

Le chauffage rapide est terminé

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

Annuler le chauffage rapide

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

Réglage des fonctions de temps

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

Minuterie

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

1. Appuyer une fois sur la touche ◷.

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

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

Valeur de référence touche **+** = 10 minutes

Valeur de référence touche **−** = 5 minutes

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

Le temps de minuterie est écoulé

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

Modifier le temps de la minuterie

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

Annuler le temps de la minuterie

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

Interroger les réglages de temps

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

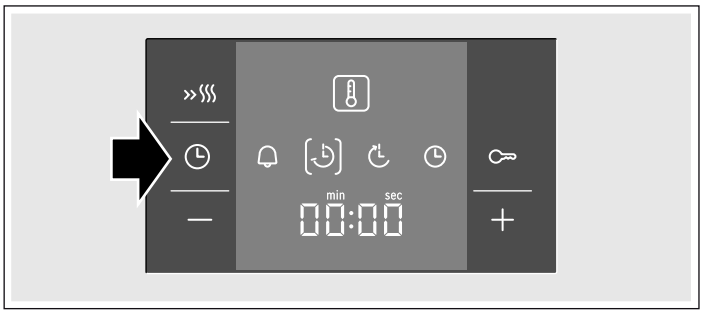
Pour interroger la minuterie 🔔, la durée, l'heure de la fin ou l'heure ◷, appuyer répétitivement sur la touche ◷, jusqu'à ce que le symbole respectif figure entre les parenthèses. La valeur correspondante apparaît pour quelques secondes dans l'affichage.

Durée

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

Exemple dans l'illustration : Durée 45 minutes.

1. Régler le mode de cuisson à l'aide du sélecteur des fonctions.
2. A l'aide du thermostat, régler la température ou la position gril.
3. Appuyer deux fois sur la touche ◷.
   Dans l'affichage apparaît 00:00. Les symboles de temps sont allumés, ◷ figure entre les parenthèses.



4. Régler la durée au moyen de la touche **+** ou **−**.
   Valeur de référence touche **+** = 30 minutes
   Valeur de référence touche **−** = 10 minutes

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

La durée est écoulée

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

Modifier la durée

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

Annuler la durée

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

Interroger les réglages de temps

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

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

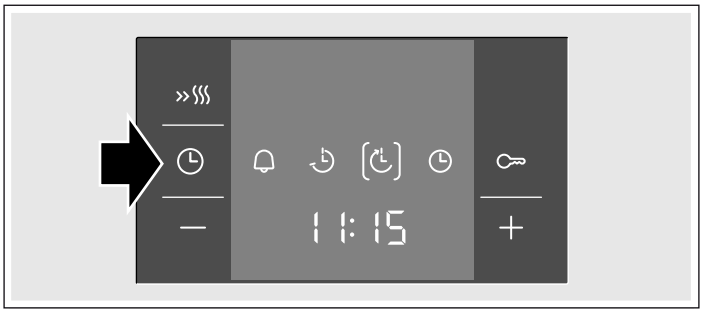
Heure de la fin

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

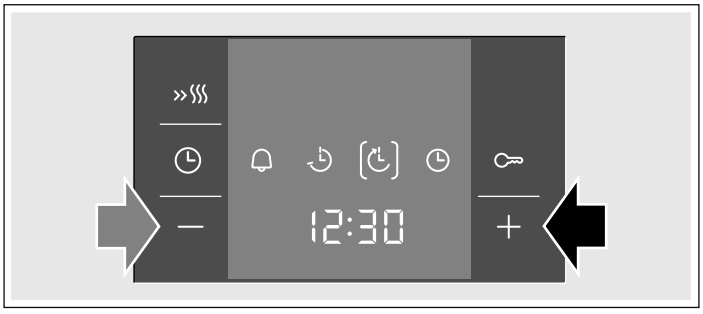
Veillez à ce que les aliments ne restent pas trop longtemps dans le compartiment de cuisson et s'avarient.

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

1. Régler le sélecteur du mode de cuisson.
2. Régler le thermostat.
3. Appuyer deux fois sur la touche ◷.
4. Régler la durée au moyen de la touche **+** ou **−**.
5. Appuyer sur la touche ◷.
   Les parenthèses sont autour de ◷. Dans l'affichage apparaît l'heure à laquelle le mets sera prêt.



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



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

La durée est écoulée

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

Modifier l'heure de la fin

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

Annuler l'heure de la fin

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

Interroger les réglages de temps

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

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

Heure

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

1. Appuyer sur la touche .
   L'heure 12:00 apparaît dans l'affichage. Les symboles de l'heure sont allumés, les parenthèses renferment .
2. Régler l'heure au moyen de la touche **+** ou **−**.

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

Modifier l'heure

Aucune autre fonction de temps ne doit avoir été réglée.

1. Appuyer quatre fois sur la touche .
   Les symboles de temps s'allument dans l'affichage, figure entre les parenthèses.
2. Modifier l'heure au moyen de la touche **+** ou **−**.

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

Masquer l'heure

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

Sécurité-enfants

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

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

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

Remarque : La sécurité-enfants n'a pas d'impact sur une table de cuisson éventuellement raccordée.

Activer la sécurité-enfants
Aucune durée ou heure de la fin ne doit être réglée.

Appuyer sur la touche pendant env. quatre secondes.

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

Désactiver la sécurité-enfants
Appuyer sur la touche pendant env. quatre secondes.

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

Modifier les réglages de base

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

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

* Réglage usine

Aucune autre fonction de temps ne doit avoir été réglée.

1. Appuyer sur la touche pendant 4 secondes env.
   Le réglage de base actuel pour la durée du signal, p.ex. c1 1 pour la sélection 1 apparaît dans l'affichage.
2. Modifier le réglage de base au moyen de la touche **+** ou **−**.
3. Confirmer au moyen de la touche .
   Le réglage de base suivant apparaît dans l'affichage. Avec la touche vous pouvez parcourir tous les niveaux et modifier à l'aide de la touche **+** ou **−**.
4. A la fin, appuyer sur la touche pendant 4 secondes env.

Tous les réglages de base sont validés.

Vous pouvez remodifier vos réglages de base à tout moment.

Entretien et nettoyage

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

Remarques

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

Produits de nettoyage

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

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

Lavez soigneusement les lavettes neuves avant de les utiliser.

Zone	Produits de nettoyage
Façade du four	Eau chaude avec un peu de savon : Nettoyez avec une lavette et séchez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de produits pour vitres ou de grattoirs pour verre.
Acier inoxydable	Eau chaude avec un peu de savon : Nettoyez avec une lavette et séchez avec un chiffon doux. Nettoyez immédiatement les taches de calcaire, de graisse, de maïzena et de blanc d'œuf pour éviter qu'elles ne corrodent les surfaces. Vous pouvez vous procurer, dans les centres de Service technique ou les commerces spécialisés, des produits spécialement prévus pour l'entretien des surfaces chaudes en acier inoxydable. Appliquez le produit de nettoyage avec un chiffon doux très fin.
Plaque en verre	Produits de nettoyage pour vitres : Nettoyez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de grattoirs pour verre.
Viseur	Produits de nettoyage pour vitres : Nettoyez avec un chiffon doux. N'utilisez pas d'alcool, de vinaigre ni d'autres produits de nettoyage abrasifs ou acides.
Plaques en verre de la porte	Produits de nettoyage pour vitres : Nettoyez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de grattoirs pour verre.
Compartiment intérieur du four	Eau chaude avec un peu de savon ou eau additionnée de vinaigre : Nettoyez avec une lavette. En cas de saleté extrême, utilisez des tampons à récurer en acier inoxydable ou des produits de nettoyage spécialement destinés aux fours. Procédez toujours à ce nettoyage lorsque le compartiment intérieur du four est froid.
Verre protecteur de la lampe du four	Eau chaude avec un peu de savon : Nettoyez avec une lavette.
Joint (ne pas démonter)	Eau chaude avec un peu de savon : Nettoyez avec une lavette. Ne pas frotter.
Clayettes ou rails	Eau chaude avec un peu de savon : Laissez tremper puis nettoyez avec une lavette ou une brosse.
Guides coulissants	Eau chaude avec un peu de savon : Nettoyez avec une lavette ou une brosse. Ne pas laisser tremper ni introduire au lave-vaisselle.
Accessoires	Eau chaude avec un peu de savon : Laissez tremper puis nettoyez avec une lavette ou une brosse.

Fonction éclairage

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

Allumer l'éclairage du four

Tourner le bouton de fonctions sur la position .

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

Éteindre la lampe du four

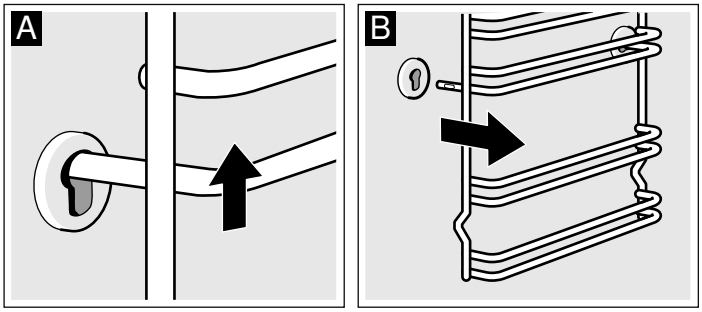
Tournez le bouton de fonctions sur la position O.

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

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

Retirer les clayettes ou les rails

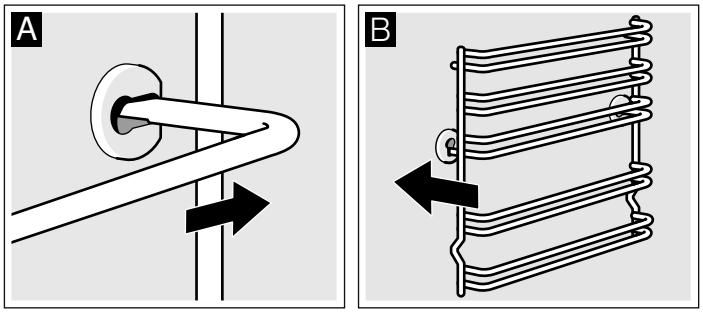
1. Levez la clayette ou le rail par la partie avant et décrochez (figure A).
2. Tirez ensuite la clayette ou le rail vers l'avant pour procéder à son retrait total (figure B).



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

Poser les clayettes ou les rails

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

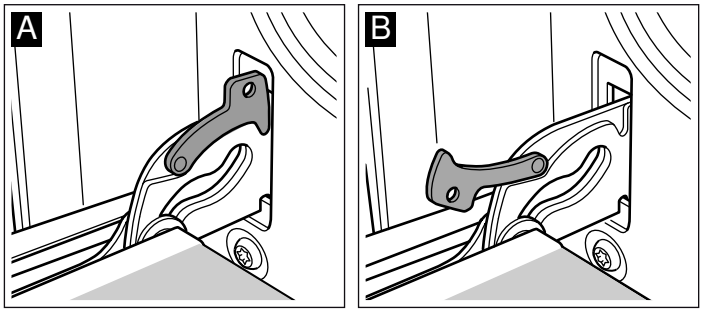


Les clayettes ou les rails peuvent être ajustés à gauche et à droite. La courbure doit toujours être orientée vers le bas.

Démonter et remonter la porte du four

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

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

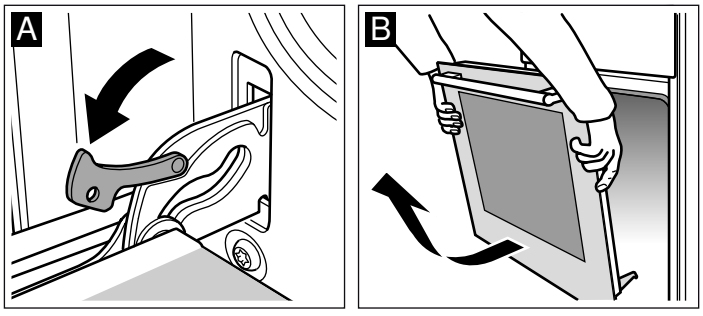


⚠ Risque de blessures !

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

Démonter la porte

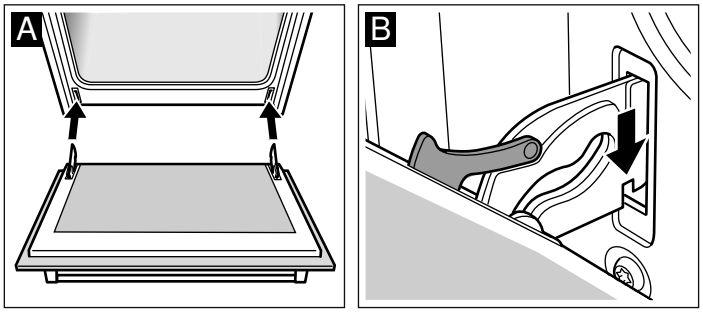
1. Ouvrez la porte du four en grand.
2. Sortez les deux taquets de verrouillage situés à droite et à gauche (schéma A).
3. Refermez la porte du four jusqu'en butée (schéma B). Tenez la porte par les côtés avec les deux mains. Refermez-la légèrement, puis retirez-la.



Remonter la porte

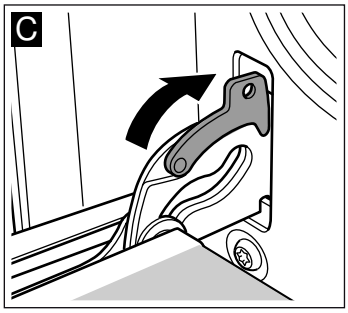
Replacez la porte en procédant dans l'ordre inverse des étapes précédentes.

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



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

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



⚠ Risque de blessures !

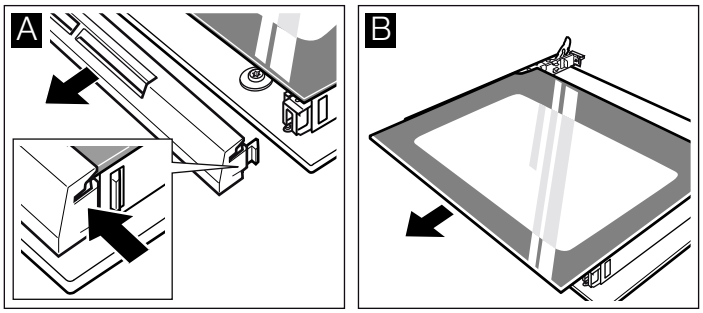
Ne touchez pas la charnière si la porte venait à tomber ou si la charnière se referme brusquement. Prévenez le Service technique.

Dépose et pose des vitres de la porte

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

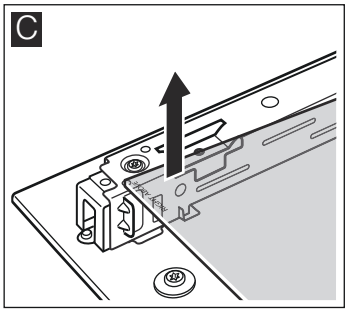
Démonter

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



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

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



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

⚠ Risque de blessure !

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

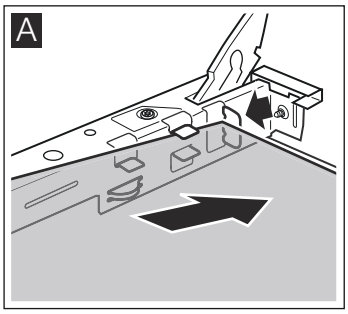
Montage

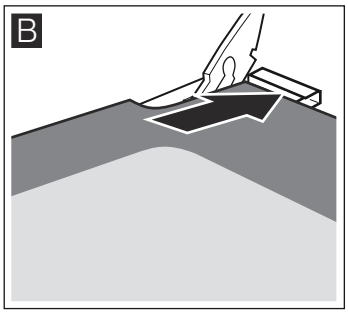
Si la porte du four comporte deux plaques en verre, suivez les étapes 2 à 4.

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

1. Introduisez la plaque en verre par l'arrière en l'inclinant (Schéma A).

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





3. Placez le cache et appuyez.

4. Remontez la porte du four.

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

Que faire en cas de panne ?

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

Tableau des pannes

Panne	Cause possible	Solution / conseils
Le four ne fonctionne pas.	Le fusible est défectueux.	Vérifiez que le fusible est en bon état dans le boîtier à fusibles.
	Coupure de courant.	Vérifiez que la lumière de la cuisine s'allume ou que les autres appareils électroménagers fonctionnent.
Le panneau indicateur affiche le symbole ◷ et quatre zéros.	Coupure de courant.	Procédez de nouveau au réglage de l'heure.
Le four ne chauffe pas.	Il y a de la poussière sur les contacts.	Tournez plusieurs fois les commandes magnétiques amovibles dans les deux sens.

Messages d'erreur

Lorsqu'un message d'erreur précédé du symbole F apparaît sur le panneau indicateur, appuyer sur la touche ◷. Le message disparaît. Le réglage de la fonction de temps est effacé. Si le message d'erreur ne disparaît pas, prévenir le service après-vente.

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

Message d'erreur	Cause possible	Solution/ conseils
F011	Une touche a été maintenue enfoncée trop longtemps ou est coincée.	Appuyer sur chaque touche, une par une. Vérifier qu'aucune touche n'est coincée, recouverte ou encrassée.

⚠ Risque de décharge électrique ! !

Les dépannages non appropriés sont dangereux. Les réparations ne peuvent être effectuées que par les techniciens du service après-vente dûment formés.

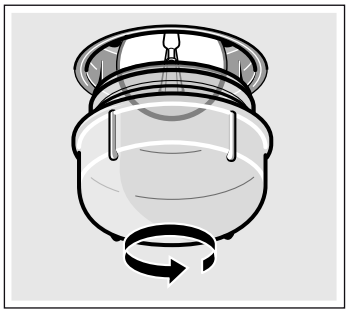
Changer l'ampoule du four

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

⚠ Risque de décharge électrique ! !

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

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



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

Vitre protectrice

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

Service après-vente

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

Numéros de produit E et de fabrication FD

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

N° E	**N° FD**

Service après-vente ☏

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

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

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

B 070 222 141

FR 01 40 10 11 00

CH 0848 840 040

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

Conseils concernant l'énergie et l'environnement

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

Économiser l'énergie

- Préchauffez uniquement le four lorsque la recette ou les tableaux l'exigent.
- Utilisez des moules foncés, vernis ou émaillés en noir car ils absorbent mieux la chaleur.
- Laissez la porte du four fermée pendant les cycles de cuisson au four ou de rôtissage.
- Si vous vous voulez cuire plusieurs gâteaux, faites-le de préférence l'un après l'autre. Le four sera encore chaud et vous réduirez ainsi le temps de cuisson du deuxième gâteau. Il est également possible d'introduire deux moules rectangulaires en même temps (l'un à côté de l'autre).
- Pour les temps de cuisson longs, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin pour tirer profit de la chaleur résiduelle.

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.

Testés pour vous dans notre laboratoire

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

Remarques

- Les valeurs des tableaux s'entendent toujours pour un enfournement dans le compartiment de cuisson froid.

  Préchauffez uniquement si cela est indiqué dans les tableaux. Recouvrez l'accessoire de papier cuisson uniquement après le préchauffage.
- Les durées indiquées dans les tableaux sont indicatives. Elles dépendent de la qualité et de la nature de l'aliment.
- Utilisez les accessoires livrés avec l'appareil. Des accessoires supplémentaires sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé comme accessoires optionnels.

  Avant l'utilisation, retirez du compartiment de cuisson tous les accessoires et récipients dont vous n'avez pas besoin.
- Utilisez toujours des maniques lorsque vous retirez des accessoires ou récipients chauds du compartiment de cuisson.

Gâteaux et pâtisseries

Cuire sur un niveau

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

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

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

Cuire sur différents niveaux

Choisir le mode Chaleur tournante 3D.

Cuire sur 2 niveaux :

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

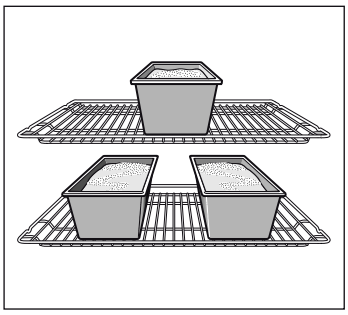
Cuire sur 3 niveaux :

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

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

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

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



Moules

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

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

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

Tableaux

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

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

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

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

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

Moules à gâteaux	**Moule**	**Hauteur**	**Type chauffage**	**Température en ºC**	**Durée en minutes**
Biscuit, facile	Moule à savarin / moule rectangulaire	2		160-180	60-75
	3 moules rectangulaires	3+1		140-160	70-90
Gâteau à pâte battue, fin	Moule à savarin / moule rectangulaire	2		150-170	60-70
Fond de tarte à pâte levée	Moule à tarte	3		160-180	20-30
Gâteau fin aux fruits, pâte levée	Moule rond / démontable	2		160-180	50-60
Génoise, 2 œufs (préchauffage)	Moule à tarte	2		150-170	20-30
Génoise, 6 œufs (préchauffage)	Moule démontable	2		150-170	40-50
Fond de pâte brisée avec bord	Moule démontable	1		180-200	25-35
Tarte aux fruits ou au fromage, base pour tarte à la confiture*	Moule démontable	1		160-180	70-90
Quiche	Plaque à pizza	1		220-240	35-45
Biscuit moule rond	Moule rond	2		150-170	60-70
Pizza, base et garniture fines (préchauffer)	Plaque à pizza	1		270	10-20
Gâteau salé*	Moule démontable	1		170-190	45-55

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

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

Petites viennoiseries	Accessoires	Hauteur	Type chauffage	Température en ºC	Durée en minutes
Petits gâteaux et biscuits	Lèchefrite	3		140-160	15-25
	Lèchefrite + plaque de cuisson	3+1		130-150	25-35
	2 plaques de cuisson + lèchefrite	5+3+1		130-150	25-40
Gâteaux secs (préchauffer)	Lèchefrite	3		140-150	30-40
	Lèchefrite	3		140-150	20-30
	Lèchefrite + plaque de cuisson	3+1		140-150	25-35
	2 plaques de cuisson + lèchefrite	5+3+1		140-150	25-35
Macarons	Lèchefrite	2		110-130	30-40
	Lèchefrite + plaque de cuisson	3+1		110-120	35-45
	2 plaques de cuisson + lèchefrite	5+3+1		110-120	35-45
Meringues	Lèchefrite	3		80-100	100-150
Tartelettes	Grille avec plaque - moule à tartelettes	3		180-200	20-25
	2 grilles avec plaque - moules à tartelettes	3+1		160-180	25-30
Ensaïmada (dessert de l'île de Majorque)	Lèchefrite	2		210-230	30-40
Gâteau feuilleté	Lèchefrite	3		190-200	25-35
	Lèchefrite + plaque de cuisson	3+1		190-200	30-40
	2 plaques de cuisson + lèchefrite	5+3+1		170-180	35-45
Gâteaux à pâte levée	Lèchefrite	2		190-210	20-30
	Lèchefrite + plaque de cuisson	3+1		160-180	25-35

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

Ne jamais jeter d'eau dans le four chaud.

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

Conseils pratiques de cuisson

Si vous suivez votre propre recette.	Se reporter à un produit équivalent du tableau de cuisson.
Façon de vérifier que le gâteau à pâte battue est cuit.	Environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson spécifié sur la recette, enfoncer un bâtonnet en bois fin au point le plus élevé du gâteau. Si le bâtonnet ressort propre, sans reste de pâte, le gâteau est prêt.
Le gâteau est tout plat.	La prochaine fois, utiliser moins de liquide ou choisir une température de cuisson inférieure de 10 degrés. Respecter les temps indiqués sur la recette au moment de préparer la pâte.
Le gâteau est bien monté au centre, mais pas sur les bords.	Ne pas graisser le moule. Une fois le gâteau cuit, le décoller délicatement du moule avec la lame d'un couteau.
Le gâteau est trop doré sur le dessus.	Placer le gâteau plus bas dans le four, choisir une température de cuisson inférieure et le laisser cuire plus longtemps.
Le gâteau est sec.	Faire plusieurs trous dans le gâteau cuit à l'aide d'un bâtonnet. Verser ensuite quelques gouttes de jus de fruits ou d'alcool sur le gâteau. La prochaine fois, choisir une température de cuisson supérieure de 10 degrés et réduire le temps de cuisson.

Le pain et la pâtisserie (cheese-cake, par exemple) ont un joli aspect extérieur mais sont pâteux à l'intérieur (humides, voire très humides à certains endroits).	La prochaine fois, utiliser moins de liquide et laisser la préparation un peu plus longtemps dans le four, à une température inférieure. Pour des gâteaux avec une garniture plus juteuse, faire tout d'abord cuire le fond de pâte. Étaler ensuite sur le fond du gâteau des amandes en morceaux ou de la chapelure avant de verser le reste des ingrédients. Respecter les temps de cuisson indiqués sur la recette.
Les petits gâteaux ne sont pas tous dorés de la même manière.	Choisir une température inférieure ; les petits gâteaux cuiront plus uniformément. Cuire les petits gâteaux les plus délicats à un niveau avec chaleur de voûte et de sole. Le papier sulfurisé qui dépasse peut également avoir une influence sur la circulation de l'air. Toujours le découper à la taille de la plaque.
La base de la tarte aux fruits n'est pas assez dorée.	La prochaine fois, mettre la tarte à un niveau inférieur.
Le jus de fruits coule.	La prochaine fois, utiliser la lèchefrite si celle-ci est disponible.
Les viennoiseries à pâte levée peuvent se coller les unes aux autres pendant la cuisson.	Laisser un espace d'environ 2 cm entre elles. Elles pourront ainsi gonfler et dorer uniformément.
Cuisson sur plusieurs niveaux. Les petits gâteaux de la plaque supérieure sont plus cuits que ceux de la plaque inférieure.	Pour cuire sur différents niveaux, toujours utiliser la chaleur tournante 3D. Même si plusieurs plaques sont cuites à la fois, elles ne seront peut-être pas prêtes en même temps.
Lors de la cuisson des gâteaux juteux, de la condensation se forme.	La cuisson peut dégager de la vapeur d'eau. Une partie de cette vapeur est évacuée par la poignée de la porte du four ; elle peut se condenser et former des gouttes d'eau sur le bandeau de commande ou sur les façades des meubles proches. Ce phénomène physique est inévitable.

Viandes, volailles, poissons

Récipients

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

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

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

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

Données indiquées dans les tableaux :
Récipient sans couvercle = ouvert
Récipient avec couvercle = fermé

Toujours placer le récipient au centre de la grille.

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

Rôtissage

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

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

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

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

Grillades

Toujours utiliser le gril avec le four fermé.

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

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

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

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

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

Retourner les morceaux après ⅔ du temps.

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

Viande

Retournez les pièces de viande à mi-cuisson.

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

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

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

Viande	Poids	Accessoires et récipients	Hauteur	Type chauffage	Température en ºC, niveau de gril	Durée en minutes
Viande de bœuf						
Estouffade de bœuf	1,0 kg	fermé	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2,0 kg		2		180-200	140
Filet de bœuf, à point	1,0 kg	ouvert	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80

Viande	Poids	Accessoires et récipients	Hauteur	Type chauffage	Température en ºC, niveau de gril	Durée en minutes
Rosbif, à point	1,0 kg	ouvert	1		220-240	60
Bifteck, 3 cm d'épaisseur, à point		Grille + lèchefrite	5+1		3	15
Veau						
Rôti de veau	1,0 kg	ouvert	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Jarret de veau	1,5 kg	ouvert	2		210-230	140
Porc						
Rôti sans lard (par ex. confit de porc)	1,0 kg	ouvert	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Rôti avec lard (par ex. palette)	1,0 kg	ouvert	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Échine de porc	500 g	Grille + lèchefrite	3+1		230-240	30
Rôti de porc, maigre	1,0 kg	ouvert	2		190-210	120
	1,5 kg		2		180-200	140
	2,0 kg		2		170-190	160
Jambonneau, avec os	1,0 kg	fermé	2		210-230	70
Bifteck, 2 cm d'épaisseur		Grille + lèchefrite	5+1		3	15
Médaillons de porc, 3 cm d'épaisseur		Grille + lèchefrite	5+1		3	10
Agneau						
Épaule d'agneau, avec os	1,5 kg	ouvert	2		190-210	60
Gigot d'agneau sans os, à point	1,5 kg	ouvert	1		160-180	120
Gibier						
Filet mignon de chevreuil avec os	1,5 kg	ouvert	2		200-220	50
Gigot de chevreuil sans os	1,5 kg	fermé	2		210-230	100
Rôti de sanglier	1,5 kg	fermé	2		180-200	140
Rôti de cerf	1,5 kg	fermé	2		180-200	130
Lapin	2,0 kg	fermé	2		220-240	60
Viande hâchée						
Rôti de viande hachée	500 g de viande	ouvert	1		180-200	80
Saucisses						
Saucisses		Grille + lèchefrite	4+1		3	15

Volailles

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

Mettre la volaille sur la grille, les filets vers le bas. La retourner lorsque le temps estimé ⅔ est écoulé.

Retourner les pièces de viande, le rond de dinde ou le filet de dinde, à mi-cuisson. Retourner les morceaux de volaille après ⅔ du temps.

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

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

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

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

Poisson

Retourner les morceaux de poisson après ⅔ du temps.

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

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

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

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

Conseils pour les rôtis et grillades

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

Gratins, soufflés, toasts

Placez toujours le plat sur la grille.

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

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

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

Plats préparés

Respecter les consignes du fabricant mentionnées sur l'emballage.

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

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

Plat	Accessoires	Hauteur	Mode de cuisson	Température en ºC	Temps de cuisson (minutes)
Pizza, surgelée					
Pizza à pâte fine	Lèchefrite	2		210-230	15-30
	Lèchefrite + grille	3+1		180-200	25-35
Pizza à pâte épaisse	Lèchefrite	2		180-200	20-30
	Lèchefrite + grille	3+1		170-190	30-40
Pizza - Pain	Lèchefrite	3		190-200	20-25
Mini pizza	Lèchefrite	3		190-210	10-20
Pizza, congelée					
Pizza (préchauffer)	Lèchefrite	1		190-210	10-20
Produits à base de pommes de terre, surgelés					
Frites	Lèchefrite	3		190-210	20-30
	Lèchefrite + plaque de cuisson	3+1		190-200	35-45
Croquettes	Lèchefrite	3		200-220	25-30
Galettes de pommes de terre, pommes de terre farcies	Lèchefrite	3		210-230	15-25
Produits de boulangerie, surgelés					
Petits pains, baguettes	Lèchefrite	3		180-200	10-20
Bretzel (pâte à pain)	Lèchefrite	3		210-230	15-25
Produits de boulangerie, précuits					
Petits pains, baguettes	Lèchefrite	2		190-210	10-20
	Lèchefrite + grille	3+1		160-180	20-25

Plat	Accessoires	Hauteur	Mode de cuisson	Température en ºC	Temps de cuisson (minutes)
Produits frits, surgelés					
Bâtonnets de poisson	Lèchefrite	2		220-240	10-20
Bâtonnets de poulet, nuggets	Lèchefrite	3		200-220	15-25
Gâteau feuilleté, surgelé					
Gâteau feuilleté	Lèchefrite	3		200-220	35-40

Plats spéciaux

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

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

Préparation d'un yaourt

1. Faire bouillir 1 litre de lait (3,5 % de matière grasse) et laisser refroidir le liquide jusqu'à ce qu'il redescende à 40 °C.
2. Mélanger 150 g de yaourt (à température du réfrigérateur).
3. Le verser dans des tasses ou des pots et recouvrir les récipients à l'aide d'un film transparent.
4. Préchauffer le compartiment intérieur du four comme indiqué ci-dessous.
5. Placer ensuite les tasses ou les pots sur la sole du compartiment intérieur du four et régler le four comme indiqué ci-dessous.

Laisser la pâte lever

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

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

Décongélation

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

Respectez les indications du fabricant figurant sur l'emballage.

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

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

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

Séchage

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

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

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

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

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

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

Cuisson des confitures

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

Attention !

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

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

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

Préparation

1. Versez les fruits ou les légumes dans les bocaux sans remplir ces derniers à ras bord.
2. Nettoyez les bords des bocaux (ces parties doivent être propres).
3. Placez une rondelle de caoutchouc humide et un couvercle sur chaque bocal.
4. Fermez les bocaux avec des brides.

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

Programmation

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

Cuisson des confitures

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

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

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

Cuisson des légumes

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

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

Retirer les bocaux du four

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

Attention !

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

Acrylamide dans les aliments

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

Conseils pour préparer des aliments contenant peu d'acrylamide	
Général	■ Limiter le temps de cuisson au maximum. ■ Dorer les aliments sans trop les griller. ■ Les aliments volumineux et gras contiennent peu d'acrylamide.
Cuire	À une chaleur supérieure et inférieure à 200 °C max. Avec chaleur tournante 3D à 180 °C max.
Petits gâteaux et biscuits	À une chaleur supérieure et inférieure à 190 °C max. Avec chaleur tournante 3D à 170 °C max. L'œuf ou le jaune d'œuf réduit la formation d'acrylamide.
Frites au four	Répartir en une seule couche et de manière homogène sur la plaque. Cuire au moins 400 g par plaque pour éviter que les pommes de terre ne se dessèchent

Plats tests

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

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

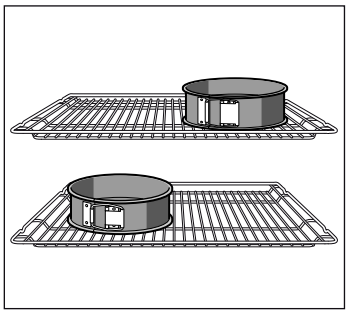
Cuire

Cuire sur 2 niveaux :
Toujours mettre la lèchefrite profonde au niveau supérieur et la plaque de cuisson au niveau inférieur.

Cuire sur 3 niveaux :
Toujours mettre la lèchefrite universelle profonde au niveau supérieur.

Petits-beurre :
Les plaques placées en même temps dans le four ne sont pas obligatoirement prêtes en même temps.

Gâteau aux pommes, sur 1 niveau :
Placer les moules démontables foncés séparés les uns des autres.
Gâteau aux pommes, sur 2 niveaux :
Placer les moules démontables foncés les uns sur les autres.



Gâteaux dans des moules démontables en fer-blanc :
Cuire avec Chaleur de voûte et de sole ⊟ sur 1 niveau. Utiliser la lèchefrite au lieu de la grille et y placer les moules démontables.

Plat	**Accessoires et moules**	**Hauteur**	**Mode de cuisson**	**Température en ºC**	**Temps de cuisson (minutes)**
Petits-beurre (préchauffer*)	Lèchefrite	3	⊟	150-160	20-30
	Lèchefrite	3		140-150	20-30
	Lèchefrite + plaque de cuisson	3+1		140-150	25-35
	2 plaques de cuisson + lèchefrite	5+3+1		140-150	25-35
Petits gâteaux (préchauffer*)	Lèchefrite	3	⊟	150-170	20-30
	Lèchefrite + plaque de cuisson	3+1		140-160	25-35
	Lèchefrite	3		150-160	25-30
	2 plaques de cuisson + lèchefrite	5+3+1		140-150	25-30

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

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

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

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

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

Grillades

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

Plat	Accessoires	Hauteur	Mode de cuisson	Niveau de gril	Temps de cuisson (minutes)
Toasts dorés (préchauffer 10 min)	Grille	5		3	½-2
Steak hâché de boeuf, 12 unités* (ne pas préchauffer)	Grille + plaque émaillée	4+1		3	25-30

* Retourner lorsque le temps estimé ⅔ est écoulé.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany
www.bosch-home.com

9001195275

00
960308