



Register your new Bosch now:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)



**Four encastrable**  
**HBN559.1M HBN559.1Q HBN559.3Q**



**BOSCH**

[fr] Notice d'utilisation



# Table des matières

<b>Précautions de sécurité importantes</b> .....	<b>3</b>
Causes de dommages .....	5
<b>Votre nouveau four</b> .....	<b>6</b>
Bandeau de commande.....	6
Sélecteur de fonctions .....	6
Touches de commande et panneau indicateur .....	7
Sélecteur de température.....	7
Compartiment de cuisson.....	7
<b>Vos accessoires</b> .....	<b>7</b>
Insertion de l'accessoire.....	7
Accessoires supplémentaires .....	8
<b>Avant la première utilisation</b> .....	<b>9</b>
Programmer l'heure.....	9
Chauffer le four.....	9
Nettoyer les accessoires .....	9
<b>Programmer le four</b> .....	<b>9</b>
Modes de cuisson et température .....	9
Chauffage rapide .....	9
<b>Programmer les fonctions de temps</b> .....	<b>10</b>
Minuterie .....	10
Temps de cuisson .....	10
Heure de fin de cuisson .....	11
Heure.....	11
<b>Sécurité-enfants</b> .....	<b>11</b>
<b>Modifier les réglages de base</b> .....	<b>12</b>
<b>Entretien et nettoyage</b> .....	<b>12</b>
Produit nettoyants .....	12
Nettoyage des surfaces autonettoyantes du four.....	13
Décrocher et accrocher la porte du four .....	13
Démontage et remontage des vitres .....	14
<b>Pannes et dépannage</b> .....	<b>14</b>

Tableau de dérangements .....	14
Messages d'erreur .....	15
Changer la lampe du four au plafond .....	15
Cache en verre.....	15
<b>Service après-vente</b> .....	<b>15</b>
Numéro E et numéro FD .....	15
<b>Conseils concernant l'énergie et l'environnement</b> .....	<b>16</b>
Economiser de l'énergie.....	16
Elimination écologique.....	16
Mesures à respecter au cours du transport.....	16
<b>Testés pour vous dans notre laboratoire</b> .....	<b>16</b>
Gâteaux et pâtisseries .....	16
Conseils pour la pâtisserie .....	18
Viande, volaille, poisson .....	19
Conseils pour les rôtis et grillades.....	20
Soufflés, gratins, toasts.....	21
Plats cuisinés.....	21
Mets spéciaux.....	21
Décongélation .....	22
Déshydratation .....	22
Mise en conserve.....	22
<b>L'acrylamide dans certains aliments</b> .....	<b>23</b>
<b>Plats tests</b> .....	<b>24</b>
Cuisson de gâteaux .....	24
Grillades.....	24

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

## Précautions de sécurité importantes

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

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

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

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

Cet appareil est conçu uniquement pour un usage ménager privé et un environnement

domestique. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons. Surveiller l'appareil lorsqu'il fonctionne. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

Cet appareil 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.

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.
- 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 lyster. 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.

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.

### **Risque de brûlures !**

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

### **Risque de blessure !**

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

### **Risque de choc électrique !**

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

- Lors du remplacement de l'ampoule du compartiment de cuisson, les contacts du culot de l'ampoule sont sous tension. Retirer la fiche secteur ou couper le fusible dans le boîtier à fusibles avant de procéder au remplacement.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

### Risque d'incendie !

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

### Risque de brûlure !

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

## Causes de dommages

### Attention !

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

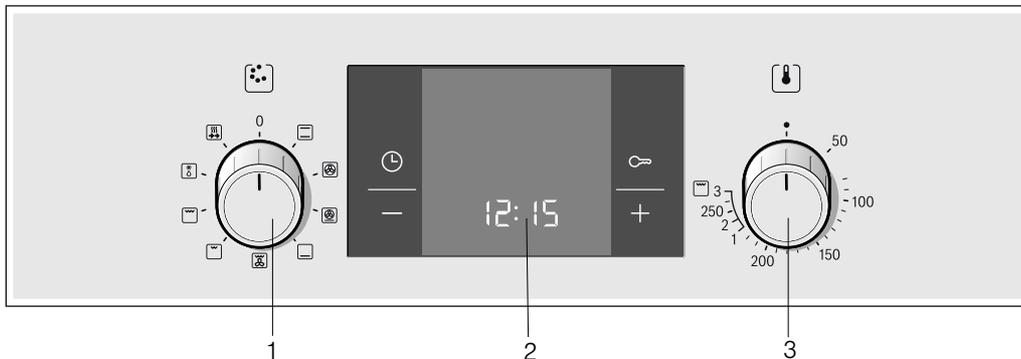
# Votre nouveau four

Vous apprenez ici à connaître votre nouveau four. Nous vous expliquons le bandeau de commande et les différents éléments

de commande. Vous obtenez des informations concernant le compartiment de cuisson et les accessoires.

## Bandeau de commande

Voici un aperçu du panneau de commande. La version dépend du type d'appareil actuel.



Explications	
1	Sélecteur de fonctions
2	Touches de commande et zone d'affichage
3	Sélecteur de température

### Manettes

Les manettes sont escamotables en position éteinte. Appuyez sur la manette pour la faire rentrer et sortir.

### Sélecteur de fonctions

Le sélecteur de mode de fonctionnement permet de régler le mode de cuisson du four. Il se tourne vers la droite ou vers la gauche.

Lorsque le mode de cuisson souhaité est réglé, la lampe du four s'allume.

Positions	Fonction
0	Arrêt Le four est arrêté.
	Cuisson traditionnelle La cuisson et le rôtissage fonctionnent sur un seul niveau. Ce réglage est bien adapté aux gâteaux et aux pizzas (moule ou plaque) et aux rôtis maigres (bœuf, veau et gibier). La chaleur est diffusée uniformément par le haut et par le bas.
	Air pulsé 3D* Vous pouvez cuire en parallèle des pizzas, des petites pâtisseries, des muffins et des pâtes feuilletées sur deux niveaux. L'air réchauffé est diffusé de manière uniforme par un ventilateur équipé d'une résistance annulaire, placé sur la paroi arrière du four.
	Niveau pizza Pour la préparation rapide de plats surgelés sans préchauffage, par ex. pizza, pommes frites ou strudel. La résistance chauffante inférieure et les résistances chauffantes rondes sur la paroi arrière doivent être chaudes.

\* Mode de cuisson selon la catégorie d'efficacité énergétique EN50304.

Positions	Fonction
	Chaleur de sole Le mode Chaleur de sole permet de faire dorer les plats sur le dessous ou de les maintenir au chaud. La chaleur est diffusée par le bas.
	Gril avec chaleur tournante La position Gril avec chaleur tournante est particulièrement indiquée pour les poissons, volailles et gros morceaux de viande. Dans ce cas, la résistance du gril et le ventilateur sont mis en marche et arrêtés en alternance. Le ventilateur diffuse l'air chauffé autour des plats.
	Gril, petite surface Ce mode de cuisson est adapté pour griller des steaks, saucisses, poissons et toasts en petites quantités. La partie médiane de la résistance de gril est chauffée.
	Gril, grande surface Cette position permet de griller plusieurs steaks, saucisses, poissons et toasts. Toute la surface sous la résistance du gril est chauffée.
	Décongélation Exemple: Viande, volaille, pain et tartes. Le ventilateur diffuse l'air chauffé autour des plats.
	Chauffage rapide Cette position permet de réchauffer rapidement vos plats.

\* Mode de cuisson selon la catégorie d'efficacité énergétique EN50304.

## Touches de commande et panneau indicateur

Les touches permettent de régler plusieurs fonctions supplémentaires. Le panneau indicateur affiche les valeurs réglées.

Touche	Utilisation
 Fonctions temps	Sélectionnez le minuteur  , le temps de cuisson  , l'heure de fin de cuisson  et l'heure  .
 Sécurité-enfants	Verrouillez / déverrouillez le bandeau de commande.
- Moins	Réduisez les valeurs programmées.
+ Plus	Augmentez les valeurs programmées.

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

### Touches

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

## Sélecteur de température

Vous pouvez régler la température et la position grill au moyen du sélecteur de température.

Positions	Fonction
 Position zéro	Le four n'est pas chaud.
50-270	Plage de température
1, 2, 3	Positions grill pour le grill, petite  et grande  surfaces. Position 1 = faible Position 2 = intermédiaire Position 3 = puissant

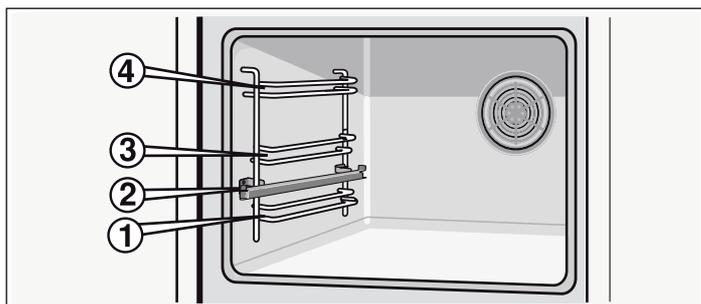
## Vos accessoires

Vos accessoires fournis sont adaptés à de nombreux récipients. Assurez-vous que les accessoires sont 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.

### Insertion de l'accessoire

4 hauteurs sont possibles pour l'insertion de l'accessoire dans le four. Insérez systématiquement l'accessoire en butée afin d'éviter tout contact avec la porte vitrée.



Pendant que le four chauffe, le symbole de température  s'allume sur l'afficheur. Si le chauffage du four est interrompu, le symbole disparaît. Avec certains réglages, il ne s'allume pas.

### Positions grill

En mode Grill , réglez une position de grill avec le sélecteur de température.

## 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 est allumée quand le four est en service. Lorsque vous placez le sélecteur de fonctions sur n'importe quelle position, il se peut que la lampe du four s'allume également, sans que ce dernier soit utilisé.

### 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.

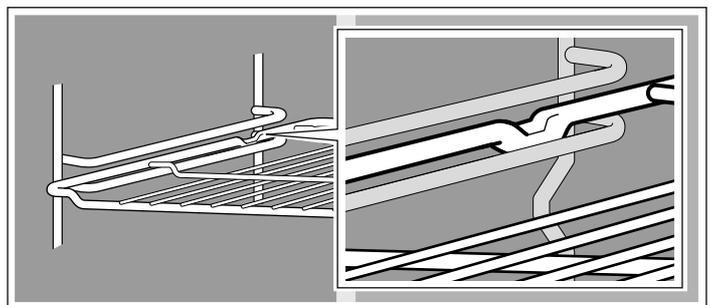
Le ventilateur continue de fonctionner un certain temps, afin que le compartiment de cuisson refroidisse plus vite après le fonctionnement.

### Attention !

Ne pas couvrir les fentes d'aération. Sinon, le four surchauffe.

Lorsque l'accessoire est sorti jusqu'à la moitié environ, il s'enclenche. Ainsi, il est facile de retirer les plats du four.

Lors de l'insertion dans le four, faites attention à la courbure sur la partie arrière de l'accessoire. C'est le seul moyen de garantir son insertion appropriée.



Avec les rails au niveau 2, vous pouvez sortir l'accessoire.

Une fois les rails complètement sortis, vous devez, selon la version de l'appareil, les rentrer de nouveau complètement. Ainsi, il est plus facile d'insérer l'accessoire. Pour ouvrir le dispositif de verrouillage, exercez une pression légère sur les rails et faites-les coulisser dans le four.

**Remarque :** L'accessoire peut se déformer sous l'effet de la chaleur. Une fois refroidi, l'accessoire reprend sa forme initiale. Cela n'a pas d'incidence sur son fonctionnement.

Tenez la plaque de four sur les côtés avec les deux mains et insérez-la parallèlement au support. Évitez les mouvements vers la droite ou la gauche lors du coulisement de la plaque de four. Dans le cas contraire, il est plus difficile d'insérer la plaque de four. Les surfaces émaillées peuvent être endommagées.

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



#### **Grille**

Pour des récipients, moules à gâteau, rôtis, grillades et plats surgelés.

Insérer la grille avec le coude vers le bas  la face ouverte vers la porte du four.



#### **Plaque à pâtisserie émaillée**

Pour des gâteaux et petits gâteaux secs.

Enfournez la plaque à pâtisserie jusqu'à la butée, la partie inclinée en direction de la porte du four.



#### **Lèchefrite**

Pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. Elle peut également servir à récupérer la graisse si vous posez les grillades directement sur la grille.

Enfournez la lèchefrite jusqu'à la butée, partie inclinée en direction de la porte du four.

## **Accessoires supplémentaires**

Vous pouvez vous procurer des accessoires supplémentaires auprès du service après-vente ou chez un revendeur spécialisé. Vous trouverez différents produits adaptés à votre four dans nos brochures ou sur Internet. La disponibilité des accessoires supplémentaires ou la possibilité de les commander sur Internet diffère selon les pays. Pour plus de détails, veuillez consulter nos documents commerciaux.

Les accessoires supplémentaires ne conviennent pas à tous les appareils. Il est donc important d'indiquer le nom complet (N° E) de votre appareil lors de l'achat.

<b>Accessoires supplémentaires</b>	<b>Numéro HEZ</b>	<b>Fonction</b>
Grille	HEZ 434000	Pour les plats, les moules à gâteau, les rôtis, les plats à passer sous le gril et les plats cuisinés surgelés.
Plaque de four en aluminium	HEZ 430001	Pour les gâteaux et les pâtisseries. Insérez la plaque de cuisson dans le four avec le rebord incliné orienté vers la porte du four.
Plaque de four en émail	HEZ 431001	Pour les gâteaux et les pâtisseries. Insérez la plaque de cuisson dans le four avec le rebord incliné orienté vers la porte du four.
La lèchefrite	HEZ 432001	Pour les gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et les gros rôtis. Elle peut aussi servir à récupérer la graisse ou le jus de viande sous la grille. Insérez la lèchefrite dans le four avec le rebord incliné orienté vers la porte du four.

### **Porte du four - mesures de sécurité supplémentaires**

La porte du four peut devenir très chaude en cas de temps de cuisson longs.

Si vous avez des enfants en bas âge, il faut redoubler d'attention lors de l'utilisation du four.

Il existe pour cela un dispositif de protection qui empêche un contact direct avec la porte du four. Cet accessoire vendu séparément (440651) est disponible auprès du service après-vente.

# Avant la première utilisation

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

## Programmer l'heure

Une fois connecté, le symbole  et quatre zéros clignotent sur le panneau indicateur. Réglez l'heure.

1. Appuyez sur la touche .

Le panneau indicateur affiche **12:00**.

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

L'heure programmée s'affiche 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.

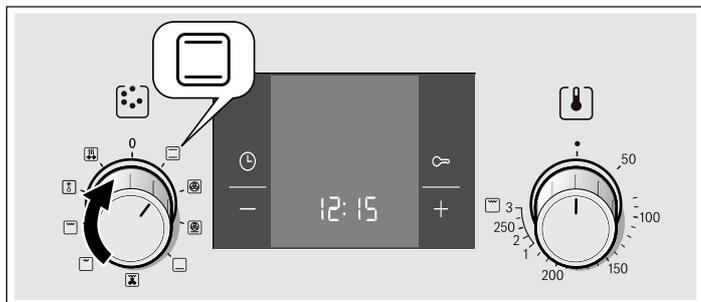
# Programmer le four

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

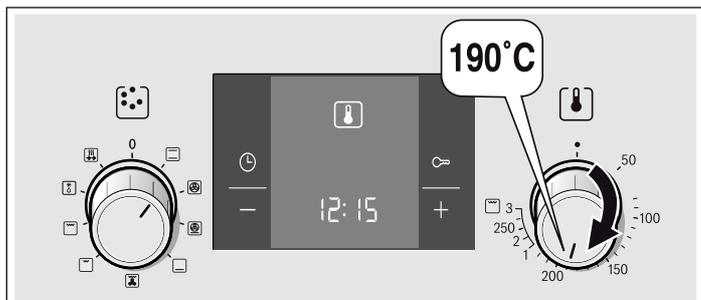
## Modes de cuisson et température

Exemple illustré: Cuisson traditionnelle 190 °C.

1. Réglez le mode de cuisson souhaité avec le sélecteur de fonctions.



2. Vous pouvez régler la température ou la position de gril au moyen du sélecteur de température.



Le four chauffe.

## Arrêter le four

Ramenez le sélecteur de fonctions sur la position zéro.

## Modification des réglages

Il est possible de modifier le mode de cuisson, la température et la position du gril selon les besoins.

## Chauffage rapide

Avec le chauffage rapide, le four atteint la température réglée plus rapidement.

Utilisez le chauffage rapide pour des températures supérieures à 100 °C.

Pour garantir une cuisson uniforme de vos plats, ne placez les plats dans le four qu'après la fin du chauffage rapide.

1. Placez le sélecteur de fonctions sur la position .

2. Réglez la température avec le sélecteur de température.

Le four se met en route après quelques secondes. Le témoin au-dessus du sélecteur de température s'allume.

## Le chauffage rapide est terminé

Le voyant lumineux au-dessus du thermostat s'éteint. Enfourez votre mets et réglez le mode de cuisson désiré.

## Annuler le chauffage rapide

Régler le sélecteur des fonctions sur la position zéro. Le four est éteint.

# Programmer les fonctions de temps

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

## Minuterie

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

1. Appuyez une fois sur la touche .

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

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

Valeur proposée de la touche + = 10 minutes

Valeur proposée de la touche - = 5 minutes

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

### Le temps du minuteur s'est écoulé

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

### Modifier le temps de la minuterie

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

### Annuler le temps du minuteur

Rétablir le temps du minuteur sur **00:00** à l'aide de la touche -. Le temps modifié s'affiche au bout de quelques secondes. Le minuteur s'éteint.

### Consulter les réglages de temps

Dans le cas où plusieurs fonctions de temps auraient été programmées, les symboles correspondants s'affichent sur le panneau indicateur. Le symbole de la fonction de temps apparaît entre crochets.

Pour consulter le minuteur la durée de cuisson l'heure de fin de cuisson ou l'heure , appuyer à plusieurs reprises sur la touche jusqu'à ce que le symbole respectif apparaisse entre crochets. La valeur correspondante s'affiche quelques secondes sur le panneau indicateur.

## Temps de cuisson

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

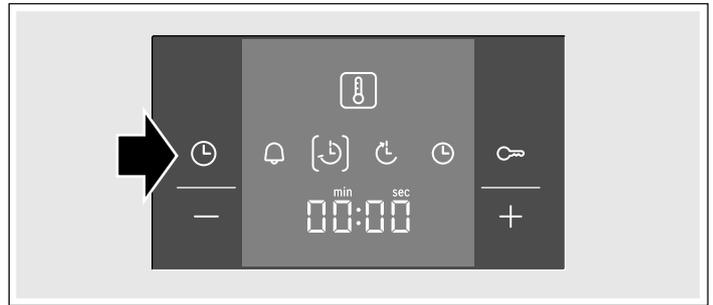
Exemple sur l'image : temps de cuisson de 45 minutes.

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

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

3. Appuyez deux fois sur la touche .

Le panneau indicateur affiche **00:00**. Les symboles du temps s'affichent, le symbole apparaît entre crochets.



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

Valeur proposée de la touche + = 30 minutes

Valeur proposée de la touche - = 10 minutes



Le four s'allume au bout de quelques secondes. Le symbole s'allume et le décompte du temps du minuteur s'affiche sur le panneau indicateur. Tous les autres symboles de temps s'éteignent.

### Le temps de cuisson est terminé

Un signal sonore retentit. Le four cesse de chauffer. Le panneau indicateur affiche **00:00**. Appuyer sur la touche . Programmer un nouveau temps de cuisson à l'aide des touches + ou -. Ou bien appuyer deux fois sur la touche et placer le sélecteur de fonctions sur la position zéro. Le four est éteint.

### Modifier la durée de cuisson

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

### Annuler le temps de cuisson

Rétablir le temps de cuisson sur **00:00** à l'aide de la touche -. Le temps modifié s'affiche au bout de quelques secondes. Le temps a été annulé. Si le minuteur a été programmé, appuyer d'abord sur la touche .

### Consulter les réglages de temps

Dans le cas où plusieurs fonctions de temps auraient été programmées, les symboles correspondants s'affichent sur le panneau indicateur. Le symbole de la fonction de temps apparaît entre crochets.

Pour consulter le minuteur la durée de cuisson l'heure de fin de cuisson ou l'heure , appuyer à plusieurs reprises sur la touche jusqu'à ce que le symbole respectif apparaisse entre crochets. La valeur correspondante s'affiche quelques secondes sur le panneau indicateur.

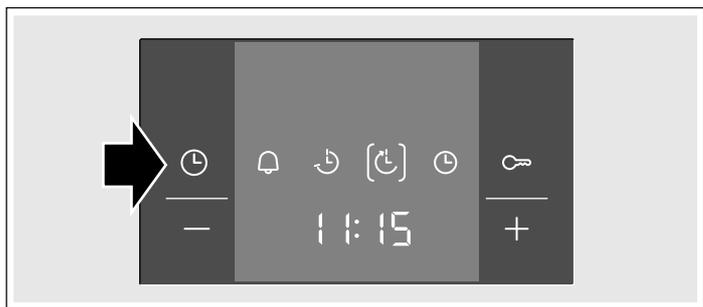
## Heure de fin de cuisson

Le four permet de programmer l'heure à laquelle le plat doit être prêt. Le four s'allume et s'éteint automatiquement à l'heure programmée. Par ex., il est possible d'introduire le plat dans le four le matin et de programmer le four afin que le plat soit prêt à midi.

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

Exemple sur l'image : il est 10 h 30, le temps de cuisson est de 45 minutes et le four doit s'éteindre à 12 h30.

1. Réglez le sélecteur de fonctions.
  2. Réglez le thermostat.
  3. Appuyez deux fois sur la touche .
  4. Programmez le temps de cuisson à l'aide des touches **+** ou **-**.
  5. Appuyez sur la touche .
- Le symbole  apparaît entre crochets. L'heure de fin de cuisson s'affiche.



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



Après quelques secondes, le four valide le temps programmé et se met en position d'attente. Le panneau indicateur affiche l'heure à laquelle le plat sera prêt et le symbole  apparaît entre crochets. Les symboles  et  s'éteignent. Lorsque le four démarre, le décompte du temps de cuisson s'affiche et le symbole  apparaît entre crochets. Le symbole  s'éteint.

## Le temps de cuisson est terminé

Un signal sonore retentit. Le four cesse de chauffer. Le panneau indicateur affiche **00:00**. Appuyer sur la touche . Programmer un nouveau temps de cuisson à l'aide des touches **+** ou **-**. Ou bien appuyer deux fois sur la touche  et placer le sélecteur de fonctions sur la position zéro. Le four est éteint.

## Modifier l'heure de fin de cuisson

Modifier l'heure de fin de cuisson à l'aide des touches **+** ou **-**. Le temps modifié s'affiche au bout de quelques secondes. Si le minuteur a été programmé, commencer par appuyer deux fois sur la touche . Ne pas modifier l'heure de fin de cuisson si le temps de cuisson a commencé à s'écouler. Le résultat final pourrait varier.

## Annuler l'heure de fin de cuisson

Rétablir l'heure de fin de cuisson sur l'heure actuelle à l'aide de la touche **-**. Le temps modifié s'affiche au bout de quelques secondes. Le four s'allume. Si le minuteur a été programmé, commencer par appuyer deux fois sur la touche .

## Consulter les réglages de temps

Dans le cas où plusieurs fonctions de temps auraient été programmées, les symboles correspondants s'affichent sur le panneau indicateur. Le symbole de la fonction de temps apparaît entre crochets.

Pour consulter le minuteur , la durée de cuisson , l'heure de fin de cuisson  ou l'heure , appuyer à plusieurs reprises sur la touche  jusqu'à ce que le symbole respectif apparaisse entre crochets. La valeur correspondante s'affiche quelques secondes sur le panneau indicateur.

## Heure

Après le branchement ou après une coupure de courant, le symbole  et quatre zéros clignotent sur le panneau indicateur. Réglez l'heure.

1. Appuyez sur la touche .
  - Le panneau indicateur affiche **12:00**.
  2. Ajustez l'heure à l'aide des touches **+** ou **-**.
- L'heure programmée s'affiche au bout de quelques secondes.

## Modifier l'heure

Aucune autre fonction de temps ne doit être programmée.

1. Appuyer quatre fois sur la touche .
  - Sur le panneau indicateur, les symboles du temps s'affichent, le symbole  apparaît entre crochets.
  2. Ajuster l'heure à l'aide des touches **+** ou **-**.
- L'heure programmée apparaît 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 dispose d'une sécurité-enfants afin que les enfants ne puissent pas l'allumer accidentellement.

Le four ne répond à aucun réglage. Le minuteur et l'heure peuvent être programmés même si la sécurité-enfants est activée.

Lorsque le type de chauffage, la température ou le niveau de gril sont programmés, la sécurité-enfants interrompt le chauffage.

### Activer la sécurité-enfants

Le temps de cuisson et l'heure de fin de cuisson ne peuvent pas être programmés.

Appuyer sur la touche  pendant environ 4 secondes.

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

### Désactiver la sécurité-enfants

Appuyer sur la touche  pendant environ 4 secondes.

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

# Modifier les réglages de base

Ce four propose différents réglages de base. Ces réglages peuvent être adaptés aux habitudes de chaque utilisateur.

Réglages de base	Sélection 1	Sélection 2	Sélection 3
☐ / Indicateur de l'heure	toujours*	uniquement à l'aide de la touche ☐	-
☐ 2 Durée du signal après finalisation du temps de cuisson ou du minuteur	env. 10 secondes	env. 2 minutes*	env. 5 minutes
☐ 3 Temps d'attente jusqu'à ce qu'un réglage soit validé	env. 2 secondes	env. 5 secondes*	env. 10 secondes

\* Réglage en usine

Aucune autre fonction de temps ne doit être programmée.

- Appuyer sur la touche ☐ pendant environ 4 secondes. Le réglage de base actuel pour l'heure, par exemple ☐ / pour la sélection /, apparaît à l'affichage.
- Modifier le réglage de base à l'aide des touches + ou -.
- Confirmer au moyen de la touche ☐. Le réglage de base suivant apparaît à l'affichage. La touche ☐ permet de parcourir tous les niveaux et les touches + ou - permettent de modifier le réglage.
- Pour sortir, appuyer sur la touche ☐ pendant environ 4 secondes.

Tous les réglages de base sont validés.

Les réglages de base peuvent être remodifiés à tout moment.

# Entretien et nettoyage

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

## Remarques

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

## Produit nettoyants

Pour ne pas endommager les différences surfaces par l'emploi de nettoyants non adaptés, veuillez respecter les instructions suivantes.

### Pour le nettoyage du four

- ne pas utiliser de nettoyant agressif ou récurant,
- pas de nettoyant à taux d'alcool élevé,
- pas d'éponge abrasive,
- pas de nettoyeur haute pression ou de jet de vapeur.
- Ne pas nettoyer les éléments dans une machine à laver la vaisselle.

Rincez convenablement les nouvelles éponges avant leur première utilisation.

<b>Le bandeau de commande</b>	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 un racloir à verre pour le nettoyage.
-------------------------------	---

<b>Surfaces en acier affiné</b>	Nettoyer avec un peu de produit vaisselle et un chiffon humide. Toujours essuyer parallèlement à la veinure naturelle. Le contraire peut entraîner des rayures. Sécher avec un chiffon doux. Éliminer immédiatement les taches de calcaire, de graisse, d'amidon et de blanc d'œuf. Ne pas utiliser de produits à récurer, d'éponges avec grattoir ou de chiffons de nettoyage grossiers. Les surfaces en acier affiné peuvent être polies au moyen d'un produit d'entretien spécial. Veuillez respecter les consignes du fabricant. Vous pouvez obtenir des nettoyants spéciaux pour acier affiné auprès de notre service après-vente ou dans les boutiques spécialisées.
<b>Surfaces en émail et surfaces vernies</b>	Nettoyer avec un peu de produit vaisselle et un chiffon humide. Sécher avec un chiffon doux.
<b>Boutons</b>	Nettoyer avec un peu de produit vaisselle et un chiffon humide. Sécher avec un chiffon doux.
<b>Vitre de la porte</b>	Celle-ci peut être nettoyée avec du nettoyant pour vitres. Ne pas utiliser de nettoyant agressif ou d'objet métallique acéré. Cela pourrait rayer et endommager la surface de la vitre.
<b>Joint</b>	Nettoyer avec un peu de produit vaisselle et un chiffon humide. Sécher avec un chiffon doux.
<b>Sole, plafond et parois latérales du four</b>	Nettoyer avec de l'eau chaude ou de l'eau vinaigrée. En cas d'encrassement important : N'utiliser du nettoyant pour four que sur des surfaces refroidies. Ne jamais en appliquer sur la paroi arrière.
<b>Cache en verre de la lampe du four</b>	Nettoyer avec un peu de produit vaisselle et un chiffon humide. Sécher avec un chiffon doux.
<b>Accessoires</b>	Tremper dans de l'eau savonneuse chaude. Nettoyer avec une brosse ou une éponge.

**Plaque de four en aluminium (en option)** Ne pas les nettoyer dans une machine à laver la vaisselle. Ne jamais utiliser de nettoyant pour four. Afin d'éviter toute rayure, ne jamais toucher les surfaces métalliques avec un couteau ou autre objet acéré équivalent. Nettoyer horizontalement avec un peu de produit vaisselle et un chiffon de nettoyage de vitre humide ou avec un chiffon en microfibras. Sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de produits à récurer, d'éponges avec grattoir ou de chiffons de nettoyage grossiers. Ils rayent la plaque de cuisson

**Sécurité enfants (en option)** Si une sécurité enfants est installée sur la porte du four, celle-ci doit être retirée avant le nettoyage. Laissez tremper toutes les pièces en plastique dans de l'eau savonneuse chaude et nettoyez-les avec une éponge. Sécher avec un chiffon doux. En cas d'encrassement important, la sécurité enfants ne fonctionne plus de manière correcte.

**Table de cuisson** Vous trouverez les indications pour l'entretien et le nettoyage de votre table de cuisson dans la notice d'utilisation consacrée à cette dernière.

## Nettoyage des surfaces autonettoyantes du four

La paroi arrière du four est en céramique à nettoyage automatique. Les éclaboussures provenant de la cuisson et du rôtissage sont résorbées pendant que le four est en fonction. Plus la température est élevée et plus la durée de fonctionnement du four est longue, meilleurs sont les résultats.

Si des encrassements restent visibles après plusieurs cycles, procédez comme suit :

1. Commencez par nettoyer les surfaces émaillées du four de cuisson.
2. Mettez en marche l'air pulsé 3D  ou la cuisson traditionnelle .
3. Chauffez le four vide pendant environ deux heures à la température maximale.

Le revêtement de céramique est ainsi nettoyé. Les résidus bruns et noirs peuvent alors être éliminés avec de l'eau et une éponge douce.

Les différentes couleurs des taches sur le revêtement de céramique n'ont aucune incidence sur la fonction autonettoyante du four.

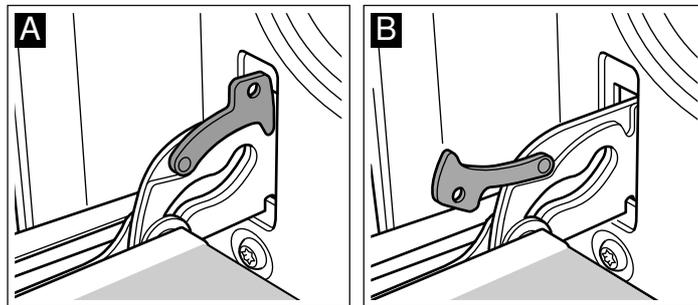
### Attention !

- N'utilisez jamais de produits nettoyants agressifs. Cela pourrait rayer ou endommager le revêtement de surface hautement poreux.
- N'utilisez pas de nettoyant pour four sur les surfaces à nettoyage automatique. Si par inadvertance le produit a touché ces surfaces, nettoyez-les immédiatement avec une éponge et de l'eau claire.

## Décrocher et accrocher la porte du four

Pour le nettoyage et pour la dépose des vitres de la porte, vous pouvez décrocher la porte du four.

Les charnières de la porte du four possèdent respectivement un levier de verrouillage. Lorsque les leviers de verrouillage sont pivotés vers l'intérieur (fig. A), la porte du four est sécurisée. Elle ne peut pas être décrochée. Lorsque les leviers de verrouillage sont pivotés vers l'extérieur pour décrocher la porte du four (fig. B), les charnières sont sécurisées. Elles ne peuvent pas se fermer subitement.

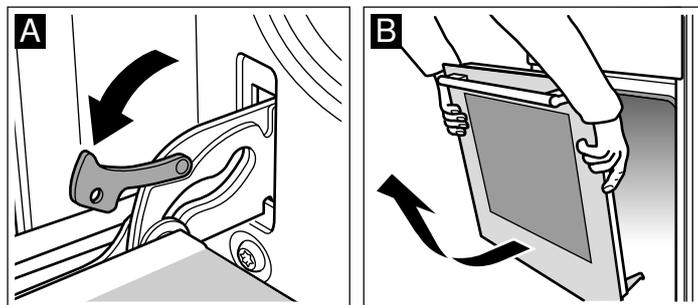


### ⚠ Risque de blessure !

Si les charnières ne sont pas bloquées, elles peuvent se fermer violemment. Veillez à ce que les leviers de verrouillage soient toujours entièrement fermés ou bien entièrement ouverts lors du décrochage de la porte du four.

### Décrocher la porte

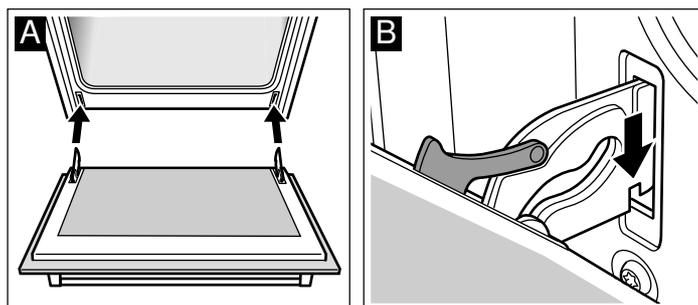
1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Ouvrir les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite (fig. A).
3. Fermer la porte du four jusqu'en butée. Avec les deux mains, la tenir à gauche et à droite. La refermer un peu plus et la retirer (fig. B).



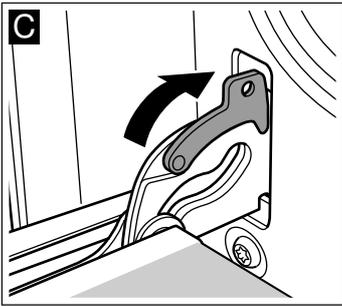
### Accrocher la porte

Accrocher la porte du four en procédant dans l'ordre inverse du décrochage.

1. En accrochant la porte du four, veiller à ce que les deux charnières soient introduites tout droit dans l'orifice (fig. A).
2. L'encoche à la charnière doit s'enclencher des deux côtés (fig. B).



3. Refermer les deux leviers de verrouillage (fig. C). Fermer la porte du four.



**⚠ Risque de blessure !**

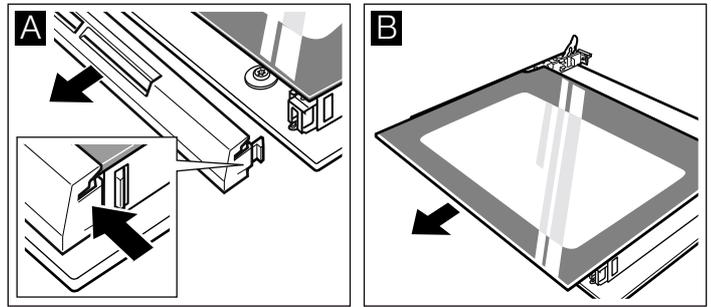
Si la porte du four tombe par inadvertance ou une charnière se ferme, ne pas mettre la main dans la charnière. Appelez le service après-vente.

**Démontage et remontage des vitres**

Pour un meilleur nettoyage, il est possible de déposer les vitres de la porte du four.

**Démontage**

1. Démontez la porte du four. Pour cela, voir la section *Démontage de la porte du four*. Déposez la porte du four avec la poignée vers le bas sur un torchon.
2. Retirez le couvercle supérieur de la porte du four. Pour cela, appuyez avec les doigts à gauche et à droite. Retirez le couvercle (Figure A).
3. Soulevez et retirez la vitre du haut (Figure B).



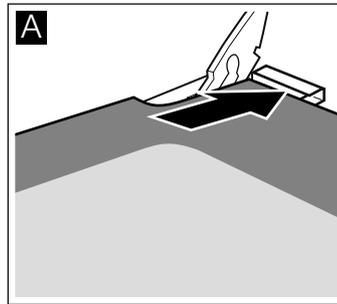
Nettoyez les vitres avec un produit pour vitres et essuyez avec un chiffon doux.

**⚠ 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**

1. Maintenez la vitre supérieure par les côtés et insérez-la en l'inclinant vers l'arrière. La vitre doit être insérée dans les ouvertures présentes sur la partie inférieure. La surface lisse doit être sur l'extérieur et la surface rugueuse sur l'intérieur. (Figure A).



2. Installez le couvercle supérieur sur la porte du four et appuyez. Faites attention à ce que les encoches sur les côtés s'engagent correctement.
3. Remettez en place la porte du four. Pour cela, voir la section *Montage de la porte du four*.

**N'utilisez de nouveau le four que lorsque les vitres sont installées correctement.**

**Pannes et dépannage**

Il se peut qu'une petite panne gêne le bon fonctionnement de votre appareil. Avant d'appeler le service après-vente, consultez le tableau. Vous pouvez éventuellement remédier vous-même au dérangement.

**Tableau de dérangements**

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

**⚠ 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.

Panne	Cause possible	Remède/Remarques
Le four ne fonctionne pas.	Le fusible est défectueux.	Vérifiez dans le boîtier à fusibles si le fusible est en bon état.

Panne	Cause possible	Remède/Remarques
	Coupure de courant.	Vérifiez si la lumière de la cuisine ou d'autres appareils ménagers fonctionnent.
L'affichage de l'heure clignote	Coupure de courant.	Réglez l'heure à nouveau.
Le four ne chauffe pas.	Il y a de la poussière sur les contacts.	Tournez plusieurs fois les manettes dans les deux sens.

**Attention !**

Si le cordon d'alimentation électrique est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou un autre professionnel qualifié.

## Messages d'erreur

Lorsqu'un message d'erreur précédé du symbole  $\text{E}$  apparaît sur le panneau indicateur, appuyer sur la touche  $\text{C}$ . 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
E011	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.

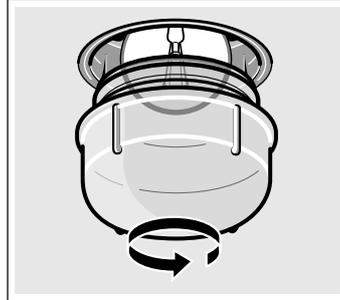
## Changer la lampe du four au plafond

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

### Risque de choc électrique !

Couper le fusible dans la boîte à fusibles.

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



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

## Cache en verre

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

## Service après-vente

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

### Numéro E et numéro 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 se trouvent 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.

## Economiser de l'énergie

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

## Elimination écologique



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



Cet appareil 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.

## Mesures à respecter au cours du transport

Fixez toutes les parties mobiles à l'intérieur et au-dessus de l'appareil avec un ruban adhésif qui peut être retiré sans laisser de traces. Insérez les différents accessoires (par ex. plaque de four) avec du carton fin sur les bords dans les gradins correspondants, afin d'éviter d'endommager l'appareil. Placez du carton ou autre protection similaire entre la face avant et la face arrière afin d'éviter tout choc contre le côté intérieur de la porte vitrée. Fixez la porte du four avec de l'adhésif sur les parois latérales de l'appareil.

Conservez l'emballage d'origine de l'appareil. Transportez l'appareil en position verticale. Veuillez respecter les flèches de transport situées sur l'emballage.

## Si l'emballage d'origine n'est plus disponible

Emballer l'appareil dans un emballage de protection afin de pouvoir garantir une protection suffisante contre tout endommagement lié à son transport.

Transportez l'appareil en position verticale. Ne tenez pas l'appareil par la poignée de la porte ou par les raccords situés à l'arrière car ceux-ci pourraient être endommagés. Ne posez aucun objet lourd sur l'appareil.

# 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

### Cuisson sur un seul niveau

Lors de la cuisson de gâteaux et tartes, le mode Cuisson traditionnelle  est le plus approprié.

Lors de la cuisson en mode Air pulsé 3D , insérez l'accessoire sur les niveaux suivants :

- Gâteau dans un moule à gâteau : Hauteur d'enfournement 2
- Gâteau sur la plaque : Hauteur d'enfournement 3

### Cuisson et rôtissage sur plusieurs niveaux

Utilisez le mode Air pulsé 3D .

Hauteurs d'enfournement pour la cuisson et le rôtissage sur 2 niveaux :

- Lèchefrite : Hauteur d'enfournement 3
- Plaque de cuisson : Hauteur d'enfournement 1

Les plats enfournés ensemble ne doivent pas tous être prêts au même moment.

Les tableaux proposent une sélection de plats.

### Moules

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

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

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

## Tableaux

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

uniformément dorés. Si nécessaire, sélectionnez la fois suivante une valeur plus élevée.

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

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

Gâteaux dans moules	Moule	Hauteur	Mode de cuisson	Thermostat, °C	Durée, minutes
Génoise, simple	Moule à cake	2		160-180	55-65
Génoise, fine (sablés, par exemple)	Moule à cake	2		155-175	65-75
Fond de tarte en pâte brisée avec bord	Moule démontable	1		160-180	30-40
Fond de tarte, génoise	Moule tatin	2		160-180	25-35
Tarte en pâte à biscuit	Moule démontable	2		160-180	30-40
Tartes aux fruits ou au fromage blanc, pâte brisée*	moule démontable foncé	1		170-190	70-90
Gâteaux aux fruits fins, en génoise	Moule démontable	2		150-170	55-65
Tartes salées* (quiche/tarte aux oignons)	Moule démontable	1		180-200	50-60

\* Laissez refroidir le gâteau environ 20 minutes dans l'appareil.

Gâteau sur la plaque	Accessoires	Niveau	Mode de cuisson	Affichage de la température en °C	Durée, minutes
Pâte à gâteau de consistance molle ou pâte levée avec une garniture sèche	La lèchefrite	3		160-180	25-35
	Plaque de cuisson en émail + lèchefrite*	1+3		150-170	40-50
Pâte à gâteau de consistance molle ou pâte levée, aux fruits frais	La lèchefrite	3		140-160	40-50
	Plaque de cuisson en émail + lèchefrite*	1+3		130-150	50-60
Biscuit roulade (préchauffage)	La lèchefrite	2		170-190	15-20
Brioche en forme de natte tressée, 500 g de farine	La lèchefrite	2		160-180	25-35
Gâteau de Noël allemand, 500 g de farine	La lèchefrite	3		160-180	50-60
Gâteau de Noël allemand, 1 kg de farine	La lèchefrite	3		150-170	90-100
Strudel, sucré	La lèchefrite	2		180-200	55-65
Pizza	La lèchefrite	3		180-200	20-30
	Plaque de cuisson en émail + lèchefrite*	1+3		150-170	35-45

\* Lors de la cuisson sur deux niveaux, placez systématiquement la lèchefrite sur le niveau supérieur.

## Pain et petits pains

Sauf indication contraire, il faut toujours préchauffer le four pour la cuisson du pain.

Ne versez jamais d'eau directement dans le four chaud.

Pain et petits pains	Accessoires	Niveau	Mode de cuisson	Thermostat, °C	Durée, minutes
Pain à la levure de boulanger, 1,2 kg de farine	Lèchefrite	2		270	8
				190	35-45
Pain au levain, 1,2 kg de farine	Lèchefrite	2		270	8
				190	35-45
Petits pains (par ex. petits pains de seigle)	Lèchefrite	2		200-220	20-30

Petites pâtisseries	Accessoires	Niveau	Mode de cuisson	Affichage de la température en °C	Durée, minutes
Biscuits	La lèchefrite	3	☐	150-170	10-20
	Plaque de cuisson en émail + lèchefrite*	1+3	☉	130-150	30-40
Meringues	La lèchefrite	3	☉	70-90	135-145
Choux	La lèchefrite	2	☐	200-220	30-40
Macarons	La lèchefrite	3	☐	110-130	30-40
	Plaque de cuisson en émail + lèchefrite*	1+3	☉	100-120	35-45
Pâte feuilletée	La lèchefrite	3	☉	190-210	20-30
	Plaque de cuisson en émail + lèchefrite*	1+3	☉	180-200	30-40

\* Lors de la cuisson sur deux niveaux, placez systématiquement la lèchefrite sur le niveau supérieur.

## Conseils pour la pâtisserie

Vous voulez utiliser votre propre recette.	Basez-vous sur les tableaux qui se rapprochent le plus de votre recette.
Vérifiez si votre cake est complètement cuit.	A l'aide d'un bâtonnet en bois, piquez le sommet du gâteau environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson indiqué dans la recette. Le gâteau est cuit si la pâte n'adhère plus au bâtonnet.
Le gâteau s'affaisse.	La fois suivante, veillez à ce que la pâte soit moins liquide ou bien réduisez la température du four de 10 degrés. Respectez les temps de malaxage indiqués dans la recette.
Le gâteau a monté davantage au centre que sur les bords.	Ne graissez pas le tour du moule démontable. Après la cuisson, détachez soigneusement le gâteau à l'aide d'un couteau.
Le dessus du gâteau est trop cuit.	Enfournez-le jusqu'au fond, choisissez une température plus basse et faites cuire le gâteau un peu plus longtemps.
Le gâteau est trop sec.	A l'aide d'un cure-dent, percez plusieurs petits trous dans le gâteau cuit. Arrosez de jus de fruit ou de liquide légèrement alcoolisé. Au gâteau suivant, augmentez la température de 10 degrés et réduisez le temps de cuisson.
Le pain ou le gâteau (gâteau au fromage blanc par ex.) a un bel aspect mais l'intérieur est pâteux (filets d'eau à l'intérieur).	Pour le gâteau suivant, veillez à ce que la pâte soit moins liquide. Augmentez le temps de cuisson et réduisez la température. En cas de gâteau avec une garniture fondante, faites d'abord précuire le fond. Saupoudrez-le de poudre d'amandes ou de chapelure et mettez ensuite la garniture. Respectez la recette et les temps de cuisson.
Les pâtisseries ne sont pas uniformément dorées.	Baissez la température, la cuisson sera alors plus uniforme. Faites cuire les pâtisseries délicats sur un seul niveau avec la convection naturelle ☐. Le papier cuisson dépassant de la plaque peut également gêner la circulation de l'air. Découpez toujours le papier aux dimensions de la plaque.
Le dessous de la tarte aux fruits est trop clair.	La fois suivante, enfournez le gâteau un niveau plus bas.
Le jus des fruits a coulé.	La fois suivante, utilisez la lèchefrite à bords hauts (s'il y en a).
Les petites pâtisseries en pâte levée collent ensemble pendant la cuisson.	Disposez les pièces de pâtisserie sur la plaque en respectant un espace d'env. 2 cm autour de chaque pièce. Il y aura ainsi suffisamment de place pour que les pièces de pâtisserie puissent gonfler et dorer tout autour.
Vous avez fait cuire des pâtisseries sur plusieurs niveaux. Les pâtisseries placées sur la plaque supérieure sont plus cuites que celles placées sur la plaque inférieure.	Pour la cuisson sur plusieurs niveaux, utilisez toujours la Chaleur tournante 3D ☉. La cuisson des préparations sur des plaques enfournées en même temps ne sera pas forcément terminée au même moment.
La cuisson de gâteaux aux fruits juteux produit de la condensation.	La cuisson peut générer de la vapeur d'eau. Elle s'échappe au-dessus de la porte. Cette vapeur peut se condenser sur le bandeau de commande ou sur les façades des meubles situés à proximité et se mettre à goutter. C'est là une propriété physique normale.

## Viande, volaille, poisson

### Récipient

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

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

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

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

Indications dans les tableaux :

Récipient sans couvercle = ouvert

Récipient avec couvercle = fermé

Placez toujours le plat au centre de la grille.

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

### Rôtissage

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

### Instructions pour la cuisson au grill

La fonction grill doit systématiquement être utilisée avec le four fermé.

Préchauffez le grill pendant environ 3 minutes, avant de placer les aliments sur la grille.

Placez les aliments directement sur la grille. En cas d'aliment unique, placez-le au centre de la grille afin d'obtenir une cuisson optimale. Introduisez par ailleurs la lèchefrite au niveau 1. Cela permet ainsi de récupérer le jus de viande et de moins salir le four.

La plaque ou la lèchefrite ne doit pas être placée sur le niveau 4. Elles peuvent se déformer sous l'effet de températures élevées et être endommagées lors du retrait du compartiment de cuisson.

Dans la mesure du possible, sélectionnez des aliments de même taille. Ce faisant, ils seront dorés de manière uniforme, tout en restant juteux à souhait. Salez les steaks seulement après leur cuisson au grill.

Retournez les aliments après 2/3 la durée indiquée.

La résistance du grill alterne en permanence les phases de fonctionnement et d'arrêt. Il s'agit d'un phénomène normal. La fréquence de mise en marche et d'arrêt dépend du réglage de la fonction grill.

### 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 plats	Niveau	Mode de cuisson	Température °C, Niveau du grill	Durée, minutes
<b>Boeuf</b>						
Rôti de boeuf	1,0 kg	couvert	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Filet de boeuf, rosé	1,0 kg	non couvert	1		210-230	70
	1,5 kg		1		200-220	80
Rosbif, rosé	1,0 kg	non couvert	1		230-250	50
Steaks, 3 cm, rosé		Grille + lèchefrite	4+1		3	15
<b>Veau</b>						
Rôti de veau	1,0 kg	non couvert	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	120
	2,0 kg		1		180-200	140
<b>Porc</b>						
sans couenne (par ex. le cou)	1,0 kg	non couvert	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
avec couenne (par ex. l'épaule)	1,0 kg	non couvert	1		180-200	130
	1,5 kg		1		190-210	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Côtes de porc avec os	1,0 kg	couvert	1		210-230	80
<b>Agneau</b>						
Gigot d'agneau sans os, médium	1,5 kg	non couvert	1		170-190	120

Viande	Poids	Accessoires et plats	Niveau	Mode de cuisson	Température °C, Niveau du grill	Durée, minutes
<b>Viande hachée</b>						
Rôti de viande hachée	env. 750 g	non couvert	1		180-200	70
<b>Saucisses</b>						
Saucisses		Grille + lèche-frite	4+1		3	15

### Volaille

Les valeurs du tableau s'appliquent pour un enfournement à four froid.

Les données de poids du tableau concernent la volaille non farcie et prête à cuire.

Si vous faites rôtir la volaille directement sur la grille, introduisez la lèche-frite au niveau 1.

Pour les canards ou les oies, piquez la peau sous les ailes afin que la graisse puisse s'écouler.

Veillez placer les volailles côté blanc vers le bas sur la grille. Tournez la volaille aux deux tiers de la cuisson.

Pour obtenir une peau de volaille dorée et croustillante, enduisez la peau de beurre ou versez de l'eau salée ou du jus d'orange sur la peau vers la fin de la cuisson.

Volaille	Poids	Accessoires et plats	Niveau	Mode de cuisson	Température °C, Niveau du grill	Durée, minutes
Demi-poulet (1 à 4 morceaux)	400 g chaque	Grille	2		210-230	40-50
Morceaux de poulet	250 g chaque	Grille	3		210-230	30-40
Poulet entier (1 à 4 morceaux)	1 kg chaque	Grille	2		200-220	55-85
Canard, entier	1,7 kg	Grille	2		170-190	80-100
Oie, entière	3,0 kg	Grille	2		160-180	110-130
Jeune dinde, entière	3,0 kg	Grille	2		180-200	80-100
2cuisses de dinde	800 g chaque	Grille	2		180-200	80-100

### Poisson

Tournez les morceaux de poisson après la  $\frac{2}{3}$  durée indiquée.

Il ne faut pas retourner les poissons entiers. Enfourez le poisson entier dans le four de sorte que les nageoires dorsales soient en haut. Placez dans l'abdomen une demie pomme de

terre ou un petit récipient adapté au four pour que le poisson ait une position plus stable.

En cas de cuisson au grill directement sur la grille, introduisez par ailleurs la lèche-frite au niveau 1. Cela permet ainsi de récupérer le jus du poisson et de moins salir le four.

Poisson	Poids	Accessoires et plats	Niveau	Mode de cuisson	Température °C, Niveau du grill	Durée, minutes
Poisson, entier	300 g chaque	Grille	3		2	20-25
	1,0 kg	Grille	2		190-210	40-50
	1,5 kg	Grille	2		180-200	60-70
Morceaux de poisson, des filets par ex.	300 g chaque	Grille	4		2	20-25

## Conseils pour les rôtis et grillades

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

## Soufflés, gratins, toasts

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

Placez le récipient toujours sur la grille.

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

Plat cuisiné	Accessoires et plats	Niveau	Mode de cuisson	Thermostat, °C	Durée, minutes
<b>Gratins</b>					
Gratin, sucré	Plat à gratin	2		170-190	50-60
Gratin de pâtes	Plat à gratin	2		210-230	25-35
<b>Soufflé</b>					
Soufflé de pommes de terre (ingrédients crus), Hauteur max. 2 cm	Plat à gratin	2		150-170	50-60
<b>Toasts</b>					
Toasts dorés, 4 tranches	Grille	4		3	6-7
Pains grillés, 12tranches	Grille	4		3	4-5
Toasts, 4 tranches	Grille	3		3	7-10
Toasts, 12tranches	Grille	3		3	5-8

## Plats cuisinés

Respectez les indications du fabricant figurant sur l'emballage.

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

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

Plat cuisiné	Accessoires	Niveau	Mode de cuisson	Affichage de la température en °C	Durée, minutes
Strudel aux fruits	La lèchefrite	3		190-210	45-55
Pommes frites	La lèchefrite	3		210-230	25-30
Pizza	Grille	2		200-220	15-20
Pizza baguette	Grille	2		190-210	15-20

## Remarque

La cuisson des plats surgelés peut provoquer une déformation de la lèchefrite. Cela provient des grandes différences de température auxquelles l'accessoire est soumis. Cette déformation disparaît déjà pendant le processus de cuisson.

## Mets spéciaux

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

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

### Préparer du yaourt

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

3. En remplir des tasses ou des petits pots Twist-Off, couvrir de film alimentaire

4. Préchauffer le compartiment de cuisson comme indiqué.

5. Placer ensuite les tasses ou bien les pots sur le fond du compartiment de cuisson et préparer comme indiqué.

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

1. Préparer la pâte à la levure du boulanger comme d'habitude, la placer dans un récipient en céramique résistant à la chaleur et couvrir.

2. Préchauffer le compartiment de cuisson comme indiqué.

3. Eteindre le four et placer la pâte dans le compartiment de cuisson pour la laisser lever.

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

## Décongélation

Les délais de décongélation dépendent du type et de la quantité de l'aliment concerné.

Veillez respecter les consignes du fabricant figurant sur l'emballage.

Retirez les aliments de l'emballage et placez-les dans un plat approprié, que vous posez sur la grille.

Veillez placer les volailles côté blanc dans l'assiette.

Produit surgelé	Accessoires	Niveau	Mode de cuisson	Température
Par ex. tartes à la crème fraîche, tartes à la crème au beurre, tartes recouvertes d'un glaçage au chocolat ou au sucre, fruits, poulet, saucisses et viande, pain, petits pains, gâteaux et autres pâtisseries	Grille	2		Le sélecteur de température demeure sur la position d'arrêt.

## Déshydratation

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

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

Laissez-les bien égoutter et essuyez-les.

Recouvrez la lèchefrite et la grille de papier cuisson ou sulfurisé.

Retournez plusieurs fois les fruits ou légumes très juteux.

Une fois le processus de séchage terminé, détachez immédiatement du papier les aliments déshydratés.

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

## Mise en conserve

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

### Attention !

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

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

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

### Préparation

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

4. Fermer les bocaux avec des agrafes.

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

### Réglage

1. Enfouissez la lèchefrite au niveau 2. Disposer les bocaux de sorte qu'ils ne se touchent pas.
2. Verser ½ l d'eau chaude (env. 80 °C) dans la lèchefrite.
3. Fermer la porte du four.
4. Régler Chaleur de sole
5. Régler la température sur 170 à 180 °C.

### Mise en conserve

#### Fruits

Au bout d'env. 40 à 50 minutes, des petites bulles montent à la surface à de courts intervalles. Eteignez le four.

Retirez les bocaux du compartiment de cuisson au bout de 25 à 35 minutes de chaleur résiduelle. Un refroidissement plus lent dans le compartiment de cuisson favorise la prolifération de moisissures sur le fruit en bocal ainsi que son acidification.

Fruits en bocaux d'un litre	Dès l'ébullition	Chaleur résiduelle
Pommes, groseilles, fraises	éteindre	env. 25 minutes
Cerises, abricots, pêches, groseilles à maquereau	éteindre	env. 30 minutes
Compote de pommes, poires, prunes	éteindre	env. 35 minutes

## Légumes

Dès que des bulles montent dans les bocaux, ramener la température à 120 - 140 °C. Selon le type de légume env. 35 à

70 minutes. Après ce temps, éteignez ensuite le four et utilisez la chaleur résiduelle.

Légumes au bouillon froid dans des bocaux d'un litre	Dès l'ébullition	Chaleur résiduelle
Cornichons	-	env. 35 minutes
Betterave rouge	env. 35 minutes	env. 30 minutes
Choux de Bruxelles	env. 45 minutes	env. 30 minutes
Haricots verts, chou-rave, chou rouge	env. 60 minutes	env. 30 minutes
Petits pois	env. 70 minutes	env. 30 minutes

## Sortir les bocaux

Après la mise en conserves, sortez les bocaux du compartiment de cuisson.

## Attention !

Ne posez pas les bocaux chauds sur une surface froide ou humide. Ils risquent d'éclater.

# L'acrylamide dans certains aliments

L'acrylamide se forme avant tout en cas de produits céréaliers et de pommes de terre cuits à haute température, tels que

chips, frites, toast, petits pains, pain ou pâtisseries fines (biscuits, pain d'épices, speculoos).

## Conseils pour la préparation de mets avec une faible formation d'acrylamide

<b>En général</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Réduire les temps de cuisson à un minimum.</li><li>■ Faire uniquement dorer les aliments, ne pas les faire trop brunir.</li><li>■ Un aliment gros et épais contient moins d'acrylamide.</li></ul>
<b>Cuisson de pâtisseries</b>	En mode Convection naturelle, max. 200 °C. En mode Chaleur tournante 3D ou Chaleur tournante, max. 180 °C.
Petits gâteaux secs	En mode Convection naturelle, max. 190 °C. En mode Chaleur tournante 3D ou Chaleur tournante, max. 170 °C. Des oeufs ou des jaunes d'oeuf réduisent la formation d'acrylamide.
Frites au four	Les répartir uniformément et en une couche sur la plaque. Faire cuire au moins 400 g par plaque, afin que les frites ne se dessèchent pas

## Plats tests

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

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

### Cuisson de gâteaux

Cuisson sur 2 niveaux :

Insérez toujours la lèchefrite au-dessus de la plaque de cuisson.

Petits gâteaux secs (par ex., Tulumba Tatlisi turc) :

Les plats enfournés ensemble ne doivent pas tous être prêts au même moment.

Tarte au pompes couverte, niveau 1 :

Changez la position du moule démontable foncé, placez-le en diagonal.

Tarte au pompes couverte, niveau 2 :

Changez la position du moule démontable foncé.

Gâteaux dans moules démontables en métal :

Cuisson traditionnelle ☐ au niveau 1. Utilisez la lèchefrite à la place de la grille et placez-y le moule démontable.

Plat cuisiné	Accessoires et plats	Niveau	Mode de cuisson	Affichage de la température en °C	Durée, minutes
Petits gâteaux secs	La lèchefrite	3	☐	150-170	20-30
	Plaque de cuisson en émail + lèchefrite**	1+3	☒	140-160	35-45
Mini cakes	La lèchefrite	3	☐	150-170	25-35
Mini cakes, préchauffage	Plaque de cuisson en émail + lèchefrite**	1+3	☒	140-160	30-40
Gâteaux à l'eau	Moule démontable	2	☐	160-180	30-40
Tarte aux pommes couverte	Lèchefrite + 2 moules démontables Ø 20 cm***	1	☐	190-210	70-80
	2 grilles* + 2 moules démontables Ø 20 cm***	1+3	☒	170-190	65-75

\* Vous pouvez vous procurer des grilles supplémentaires auprès du service après-vente ou chez un revendeur spécialisé.

\*\* Lors de la cuisson sur deux niveaux, placez systématiquement la lèchefrite sur le niveau supérieur.

\*\*\* Placez les moules à gâteau en diagonale sur l'accessoire.

### Grillades

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

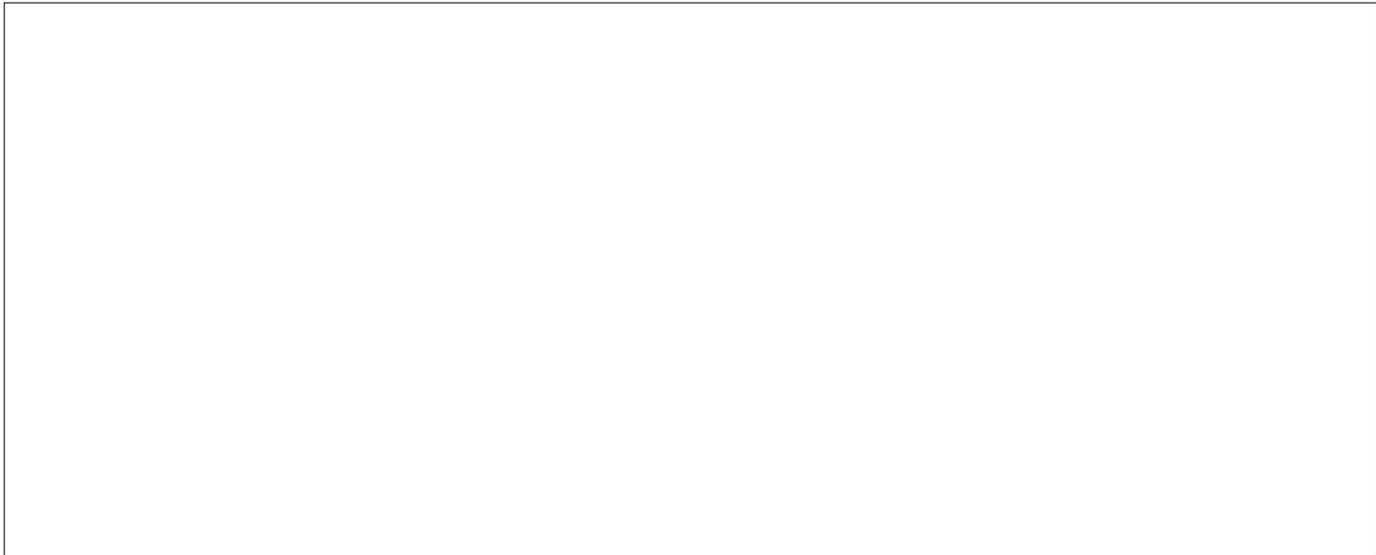
Plat cuisiné	Accessoires et plats	Niveau	Mode de cuisson	Niveau de grille	Durée, minutes
Pain grillé Préchauffez 10min.	Grille	4	☐	3	1/2-2
Beefburger, 12 pièces* sans préchauffage	Grille + lèchefrite	4+1	☐	3	25-30

\* Retournez après 2/3 du temps de cuisson









**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

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



9001198164

03  
181197