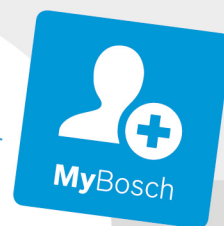




BOSCH

Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**



Four en pose libre

HTB12E4.8T

[fr] Notice d'utilisation

fr Table des matières

Précautions de sécurité importantes	4
Causes de dommages	5
Installation et branchement	6
Votre nouveau four	6
Bandeau de commande	6
Sélecteur des fonctions	7
Sélecteur de température	7
Minuterie	7
Accessoires	7
Avant la première utilisation	8
Chauffer le four	8
Nettoyer les accessoires	8
Réglage du four	8
Mode de cuisson et température	8
Durée	9
Minuteur	9
Réglage du minuteur	9
Le minuteur a expiré	9
Désactiver le minuteur	9
Entretien et nettoyage	10
Nettoyants	10
Pannes et dépannage	11
Tableau de dérangements	11
Changer la lampe du four	11
Service après-vente	12
Numéro E et numéro FD	12
Conseils concernant l'énergie et l'environnement	12
Economiser de l'énergie	12
Elimination écologique	12
Testés pour vous dans notre laboratoire	13
Gâteaux et pâtisseries	13
Gratins, toasts	14
Astuces pour bien cuire des gâteaux et des strudels	15
Plats cuisinés	16
Repas spéciaux	16
L'acrylamide dans certains aliments	16

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

Précautions de sécurité importantes

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

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 n'est pas conçu pour un fonctionnement avec une minuterie externe ou une commande à distance.

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.

Mise en garde – Risque d'incendie !

- Tout objet inflammable entreposé dans le compartiment de cuisson peut s'enflammer. Ne jamais entreposer d'objets inflammables dans le compartiment de cuisson. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil lorsqu'il s'en dégage de la fumée. Éteindre l'appareil et débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles.
- L'appareil devient très chaud. Ne jamais utiliser le dessus de l'appareil comme surface de rangement.
- 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.
- L'appareil devient très chaud. Suivez les consignes spécifiées au chapitre Installation et raccordement concernant la distance minimum à respecter vis-à-vis de l'appareil.
- N'installez pas l'appareil derrière une porte de meuble ni derrière une porte décorative.
- L'appareil ne doit pas être installé dans un meuble encastré.

Il existe un risque de surchauffe.

Mise en garde – Risque de choc électrique !

- Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles d'alimentation défectueux. Si l'appareil est défectueux, débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans la tableau électrique. 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.
- Une infiltration d'humidité peut provoquer un choc électrique. Ne jamais exposer l'appareil à une forte chaleur ou humidité. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

Mise en garde – 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 surfaces accessibles de l'appareil deviennent très chaudes. Ne jamais toucher les surfaces chaudes. Eloigner les enfants.
- Les récipients ou les accessoires deviennent très chaud. Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou les accessoires du compartiment de cuisson.
- Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans un compartiment de cuisson chaud. Ne jamais préparer de plats contenant de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Utiliser uniquement de petites quantités de boissons fortement alcoolisées. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.

Mise en garde – Risque de brûlure !

- 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.

Mise en garde – Risque de blessure !

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

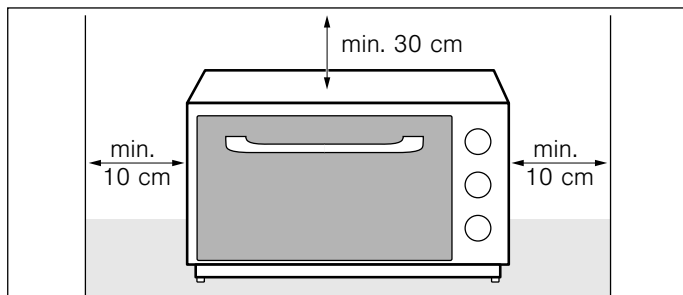
Causes de dommages

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 du four très encrassé : Si le joint du four est très encrassé, la porte du four ne fermera plus correctement lors du fonctionnement. Les façades des meubles voisins risquent d'être endommagées. Veillez à ce que le joint du four soit toujours propre.
- Porte du four utilisée comme surface d'assise : Il est interdit de grimper ou de s'asseoir sur la porte du four ouverte. Ne pas se suspendre à la porte du four.
- 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.

Installation et branchement

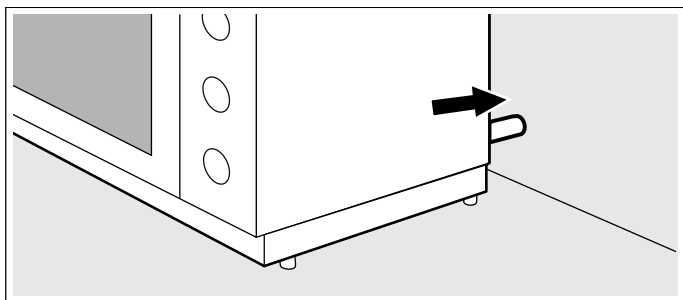
Placez l'appareil de table sur une surface plane et stable (au moins à 85 cm au-dessus du sol). Les fentes d'aération au-dessous, au-dessus et sur les côtés doivent rester dégagées. Les distances minimales indiquées dans l'illustration doivent être respectées.



⚠ Mise en garde – Risque d'incendie !

Le canal de ventilation à l'arrière de l'appareil devient très chaud. Des tentures combustibles (tissus, papiers peints etc.) peuvent s'enflammer. Le matériau du mur doit résister à des températures d'au moins 90 °C.

Il faut prévoir un espace avec des barres de distance entre l'appareil et le mur.



L'appareil répond à la classe de protection I et doit uniquement être utilisé avec une prise de terre.

Pour des raisons de sécurité électrique, cet appareil doit uniquement être raccordé à une prise secteur mise à la terre. Si le raccordement du conducteur de protection n'est pas conforme aux prescriptions, la protection contre les risques électriques n'est pas garantie. La protection par fusible doit être d'au moins 10 ampères. Il faut utiliser un câble de type H 05 W-F ou équivalent pour le raccordement de l'appareil. La tension du secteur doit correspondre à la tension indiquée sur la plaque signalétique.

Le raccordement du cordon d'alimentation ainsi que le remplacement du câble de raccordement doivent uniquement être effectués par un spécialiste. La prise doit rester accessible en permanence.

N'utilisez aucune multiprise ni aucune rallonge. En cas de surcharge il y a risque d'incendie.

Si vous utilisez une boîte à fusible coupe-circuit, utilisez exclusivement un type portant ce signe .

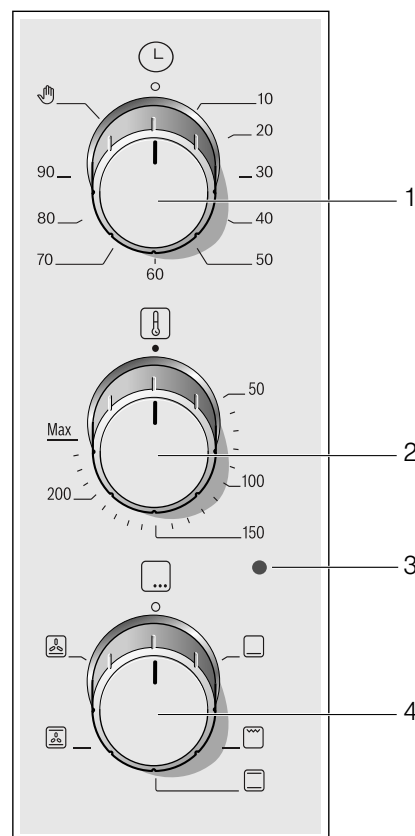
Seul ce signe garantit le respect des réglementations actuelles.

Votre nouveau four

Vous apprendrez 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

Vous trouverez ici une vue d'ensemble générale du bandeau de commande. Cette notice est destinée à plusieurs modèles. Des variations sont possibles selon l'appareil.



Description

1	Minuterie
2	Sélecteur de température
3	Voyant de contrôle de la température
4	Sélecteur des fonctions

Sélecteur des fonctions

Le sélecteur des fonctions permet de régler le mode de cuisson pour le four. Vous pouvez tourner le sélecteur des fonctions à gauche ou à droite.

Lors du réglage du sélecteur des fonctions, la lampe du four s'allume.

Position	Utilisation
o	Position zéro Le four est éteint.
	Chaleur de sole Pour poursuivre la cuisson ou continuer à dorer les mets. La chaleur est diffusée par la sole.
	Gril, grande surface Vous pouvez faire griller des steaks, des saucisses, des toasts et des morceaux de poisson. Toute la surface située sous la résistance du gril est chauffée.
	Convection naturelle La cuisson et le rôtissage fonctionnent sur un seul niveau. Ce réglage est idéal pour des gâteaux et pizzas cuits dans un moule ou sur la plaque ainsi que pour des rôtis maigres de bœuf, veau et de gibier. La chaleur est diffusée uniformément par la voûte et la sole.
	Chaleur tour-nante Pour des gâteaux secs cuits dans un moule, de la pâte feuilletée et des rôtis.
	Position pizza Pour la préparation rapide de produits surgelés sans préchauffage, p. ex. pizza, frites ou strudel. Le ventilateur répartit la chaleur de la résistance chauffante inférieure.

Sélecteur de température

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

Position	Signification
●	Position zéro Le four ne chauffe pas.
50-240	Plage de température La température dans le compartiment de cuisson en °C.
Max	Position gril La puissance pour le gril  .

Le voyant de contrôle de la température est allumé lorsque le four chauffe. Il s'éteint pendant les coupures de chauffe.

Minuterie

Avec la minuterie, vous pouvez régler une durée jusqu'à 90 minutes et faire en sorte que le four se désactive automatiquement.

Position	Signification
o	Position zéro Le four est éteint.
	Fin de la durée réglée Un signal retentit après écoulement d'une durée réglée.
10-90	Durée Durée en minutes.
	Mode manuel Le four est en service. Le four commence à chauffer dès qu'une température est réglée. La minuterie est désactivée.

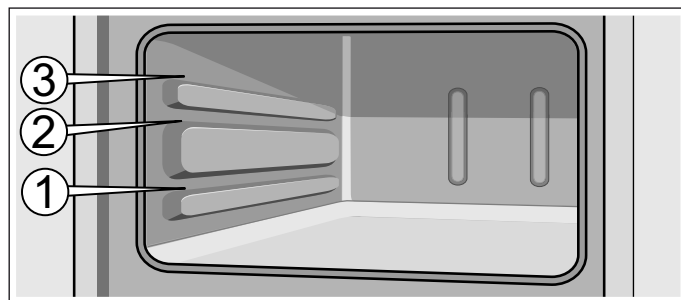
La butée est atteinte après 90 . Ne tournez pas plus loin.

Quand le four est en service, le témoin lumineux de fonctionnement est allumé.

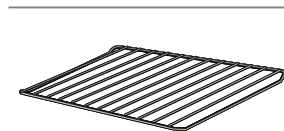
Accessoires

Les accessoires peuvent être enfournés à 3 niveaux différents.

En cas de pièces à griller plus épaisses, enfournez la grille au niveau 2, sinon la pièce à griller risque de toucher le gril.



Lorsque l'accessoire devient chaud il peut se déformer. Cela n'a aucune influence sur le fonctionnement, il reprend sa forme dès qu'il est refroidi.



Grille

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



Plaque à pâtisserie émaillée ronde

Pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et grands plats de viande.

Toujours à utiliser en combinaison avec la grille.

Pour une cuisson uniforme, placez la plaque à pâtisserie au milieu de la grille.



Plaque à pâtisserie émaillée

Pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et grands plats de viande.

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 (grille de protection) qui empêche un contact direct avec la porte du four. Vous pouvez vous procurer cet accessoire spécial (11017190) via le 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.

Chauffer le four

Pour éliminer l'odeur du neuf, laissez chauffer le four à vide, la porte fermée. Idéalement une heure en mode Convection naturelle  à 200 °C. Assurez-vous que le compartiment de cuisson ne contient pas de restes d'emballage.

1. Avec le sélecteur des fonctions, régler sur Convection naturelle .
2. Régler le thermostat sur 200 °C.
3. Régler 60 minutes avec le minuteur.

Le four s'éteindra au bout d'une heure.

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.

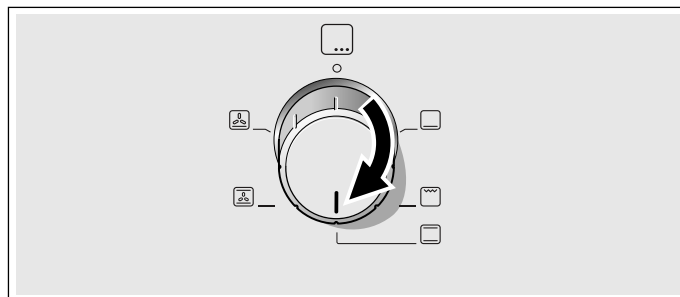
Réglage du four

Vous disposez de plusieurs possibilités pour régler votre four. Nous vous expliquons ici comment régler le mode de cuisson et la température ou la position gril désirés.

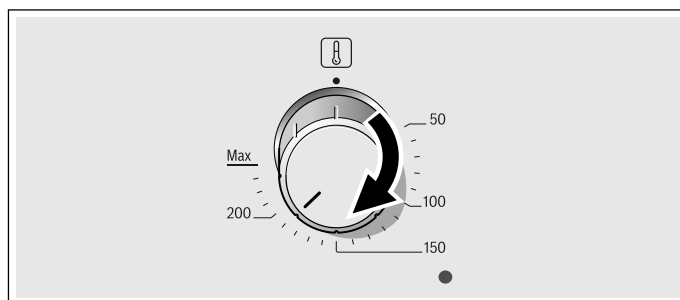
Mode de cuisson et température

Exemple illustré : convection naturelle à 190 °C .

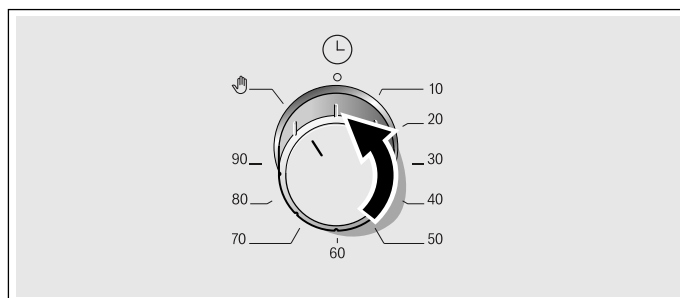
1. Réglez le mode de cuisson à l'aide du sélecteur de fonctions.



2. Réglez la température à l'aide du sélecteur de température.



3. Allumez le four au moyen de la minuterie .



Le four commence à chauffer.

Éteindre le four

Tournez la minuterie en position zéro 0.

Modifier les réglages

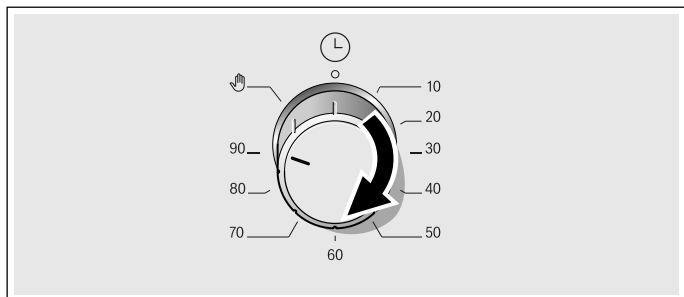
Vous pouvez modifier à tout moment le mode de cuisson et la température au moyen du sélecteur correspondant.

Durée

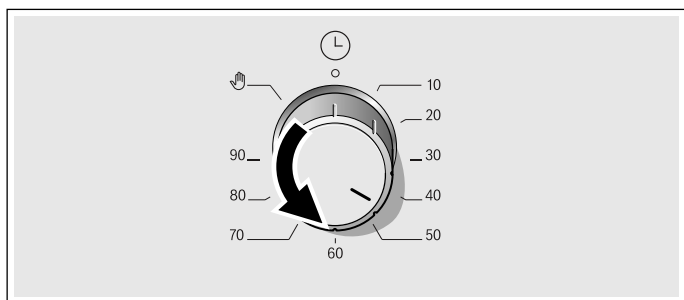
Vous pouvez régler la durée de cuisson de votre mets avec la minuterie. Le four s'éteint automatiquement lorsque la durée est écoulée. Vous ne devez donc pas interrompre d'autres tâches pour éteindre le four. La durée de cuisson n'est pas dépassée par erreur.

Exemple dans l'illustration : durée 45 minutes.

1. Réglez le mode de cuisson à l'aide du sélecteur de fonctions.
2. Réglez la température à l'aide du sélecteur de température.
3. Tournez la minuterie vers la droite jusqu'en butée, pas plus loin.



4. Tournez ensuite en arrière jusqu'à la durée souhaitée.



Le fonctionnement démarre.

Après écoulement du temps

Un signal retentit. Le four ne chauffe plus. La minuterie reste sur la position zéro 0. Tournez le thermostat sur la position •.

Modifier la durée

Tourner le minuteur vers la droite jusqu'en butée et le ramener à la nouvelle durée.

Effacer la durée

Tournez la minuterie en position zéro 0.

Minuteur

La minuterie peut être utilisée comme minuteur de cuisine quand le four est éteint. Vous pouvez régler une durée de jusqu'à 90 minutes.

Réglage du minuteur

1. Tournez la minuterie vers la droite jusqu'en butée.
2. Tournez ensuite en arrière jusqu'à la durée souhaitée. La durée commence à s'écouler.

La durée peut à tout moment être modifiée. Pour ce faire, tournez le sélecteur vers la droite jusqu'en butée et ramenez-le sur la nouvelle durée.

Le minuteur a expiré.

Un signal sonore retentit et la minuterie se trouve en position zéro.

Désactiver le minuteur

Tournez la minuterie en position zéro.

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.

Mise en garde – Risque de brûlure !

L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés.

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

Mise en garde – Risque de choc électrique !

De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur.

Mise en garde – Risque de blessure !

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

Mise en garde – Risque d'électrocution !

Une infiltration d'humidité peut provoquer un choc électrique. Avant le nettoyage ou la maintenance, débrancher la fiche secteur ou déconnecter le fusible dans le boîtier à fusibles. Il ne faut pas tremper cet appareil dans l'eau ou toute autre liquide pour le nettoyer.

Remarques

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

Nettoyants

Afin de ne pas endommager les différentes surfaces en utilisant des nettoyants inappropriés, veuillez respecter les indications du tableau. N'utilisez pas

- de produits agressifs ou récurants,
- de nettoyants fortement alcoolisés,
- de tampons en paille métallique ni d'éponges à dos récurant,
- de nettoyeurs haute pression ni de nettoyeurs à vapeur.

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

Surface	Nettoyants
Façade du four	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyez avec une lavette et séchez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyant pour vitres ni de racloirs à verre.
Vitres de la porte	Nettoyant pour vitres : Nettoyez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de racloir à verre. N'utilisez pas de nettoyant agressif ni d'objet métallique acéré pour le nettoyage. Ils risquent de rayer et d'endommager la surface de la vitre.
Boutons	Essuyez avec de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle et un chiffon doux. Séchez avec un chiffon doux.
Compartiment de cuisson	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau au vinaigre : Nettoyez avec une lavette. La plaque de protection de la résistance chauffante inférieure peut se retirer. Voir pour ce faire la notice de montage Eau tiède additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau au vinaigre. En cas d'encrassement important : utilisez un produit de nettoyage pour four uniquement dans le four froid.
Couvercle en verre de la lampe du four	Essuyez avec de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle et un chiffon doux. Séchez avec un chiffon doux.
Joint Ne pas l'enlever !	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyez avec une lavette. Ne pas récurer.
Accessoires	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettez à tremper et nettoyez avec une lavette ou une brosse.

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.

⚠ Mise en garde – 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.

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.

Panne	Cause possible	Remède/Remarques
Le four ne fonctionne pas.	La fiche n'est pas connectée.	La connecter
	Panne de courant.	Vérifiez si la lumière de la cuisine ou d'autres appareils ménagers fonctionnent.
Le four ne chauffe pas.	Il y a de la poussière sur les contacts.	Tournez plusieurs fois les manettes dans les deux sens.

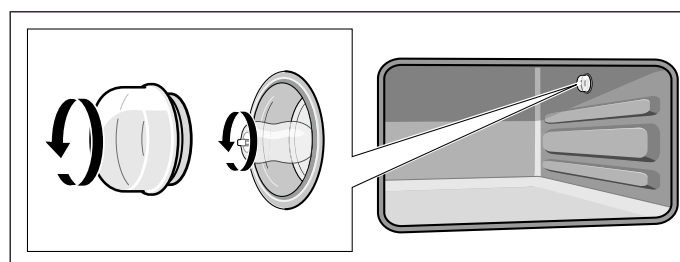
Changer la lampe du four

⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !

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.

Si la lampe du four ne fonctionne pas, il faut la remplacer. Des ampoules de rechange résistantes aux températures élevées sont en vente au service après-vente. Veuillez indiquer les numéros E et FD de votre appareil.

1. Retirez le fusible ou débranchez la fiche secteur.
2. Ouvrez la porte de l'appareil.
3. Étalez un torchon à vaisselle dans l'enceinte de cuisson froide pour éviter tout dommage.
4. Dévissez le couvercle en verre et retirez l'ampoule du four défectueuse à l'intérieur du compartiment de cuisson en tournant vers la gauche.



5. Remplacez l'ampoule du four par une ampoule avec les caractéristiques techniques suivantes :
Tension : 220 - 240 V ;
Puissance : 15W ;
Socle : E14 ;
Résistance à la température : 300°C
6. Revissez le couvercle en verre de la lampe du four.
7. Ressortez le torchon à vaisselle du four et remettez le fusible en place ou rebranchez la fiche secteur.

Tournez le sélecteur de fonctions sur un mode de cuisson quelconque pour vérifier si l'éclairage du four fonctionne.

Service après-vente

Si votre appareil nécessite une réparation, notre service après-vente se tient à votre disposition. Vous trouverez auprès de notre centre de service après-vente le numéro de téléphone du réparateur le plus proche.

Numéro E et numéro FD

Lors de votre appel, veuillez indiquer le numéro de produit (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD-Nr.), afin de nous permettre de mieux vous aider. La plaque signalétique portant ces numéros se trouve à l'arrière du four. Pour éviter de devoir les rechercher en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

E-Nr.	FD-Nr.
Service après-vente ☎	

Veuillez noter que la visite 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.

Ce produit contient des sources de lumière de la classe d'efficacité énergétique G.

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.

Testés pour vous dans notre laboratoire.

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

Remarques

- Les valeurs des tableaux s'entendent toujours pour un enfournement dans le compartiment de cuisson froid et vide. Utilisez le préchauffage uniquement si cela est indiqué dans le tableau de cuisson. Couvrez l'accessoire de papier cuisson avant le préchauffage.
- Les durées indiquées dans les tableaux sont indicatives. Ces valeurs dépendent de la nature et de la qualité des aliments.
- Utilisez les accessoires livrés avec l'appareil. Retirez du compartiment de cuisson tous les accessoires et récipients qui ne sont pas nécessaires.
- Utilisez toujours des maniques pour retirer des accessoires ou récipients chauds du compartiment de cuisson.

Gâteaux et pâtisseries

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.

Gâteau dans un moule	Accessoires	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Brioche	Moule à kouglof rond	1*		170-190	35-45
Tarte génoise	Moule démontable (Ø 26 cm)	1**		160-180	20-30
Gâteau aux fruits	Moule démontable (Ø 26 cm)	1**		160-180	35-45
Brownies	Plat en pyrex rectangulaire***	1**		190-210	25-35
Quiche, tarte plate garnie	Moule rond avec revêtement anti-adhérent (Ø 30 cm)	1*		210-230	55-65

* Enfournez la grille avec la courbure vers le bas.

** Enfournez la grille avec la courbure vers le haut.

*** Utilisez uniquement un récipient en verre résistant à la chaleur. Ne placez jamais un récipient en verre chaud sorti du four sur un support froid ou mouillé. Le récipient en verre pourrait se casser.

Cuisson sur la plaque à pâtisserie	Accessoires	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Muffins, préchauffer****	Plaque à pâtisserie émaillée	3		130-150	25-35
Gâteau cuit sur une plaque	Plaque à pâtisserie émaillée ronde + grille	1**		150-170	35-45
Petits gâteaux secs	Plaque à pâtisserie émaillée	2		180-200	30-40
Biscuiterie dressée	Plaque à pâtisserie émaillée	2		160-180	20-30
Biscuit à l'eau	Plaque à pâtisserie émaillée ronde + grille	1*		160-180	25-35
Pâte à biscuit pour biscuit roulé, préchauffer	Plaque à pâtisserie émaillée	2		180-200	8-15

* Enfournez la grille avec la courbure vers le bas.

** Enfournez la grille avec la courbure vers le haut.

*** Utilisez uniquement un récipient en verre résistant à la chaleur. Ne placez jamais un récipient en verre chaud sorti du four sur un support froid ou mouillé. Le récipient en verre pourrait se casser.

**** Préchauffez le four avant la cuisson. Le four est préchauffé lorsque le voyant de contrôle de la température disparaît.

Cuisson sur la plaque à pâtisserie	Accessoires	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Anneaux au sésame	Plaque à pâtisserie émaillée	2		160-180	35-45
Pâte feuilletée-pâtisseries	Plaque à pâtisserie émaillée	2		210-230	30-40
Bouchées avec pâte yufka	Plaque à pâtisserie émaillée ronde + grille	1**		190-210	25-35
Gâteau rosace	Plaque à pâtisserie émaillée ronde + grille	1**		190-210	25-35
Pâtisserie à pâte levée	Plaque à pâtisserie émaillée ronde + grille	1**		160-180	20-25
Pizza	Plaque à pâtisserie émaillée	2		190-210	20-30
Pain (avec 650 g de farine) préchauffage****	Plaque à pâtisserie émaillée ronde + grille	1*		230 190-210	10 20-40

* Enfourez la grille avec la courbure vers le bas.

** Enfourez la grille avec la courbure vers le haut.

*** Utilisez uniquement un récipient en verre résistant à la chaleur. Ne placez jamais un récipient en verre chaud sorti du four sur un support froid ou mouillé. Le récipient en verre pourrait se casser.

**** Préchauffez le four avant la cuisson. Le four est préchauffé lorsque le voyant de contrôle de la température disparaît.

Gratins, toasts

Placez toujours la vaisselle sur la grille.

Enfourez la plaque à pâtisserie émaillée au niveau 1 si vous faites des grillades directement sur la grille. Le four reste propre.

Plat	Accessoires et récipients	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Pâtes					
Gratin de macaronis	Plat en pyrex rectangulaire***	1*		190-210	35-45
Gratin					
Gratin de pommes de terre, ingrédients crus, max. 4 cm de haut	Plat en pyrex rectangulaire***	1**		150-170	40-50
Toast					
Gratiner des toasts, 9 pièces	Grille	3**		240 ****	5-10

* Enfourez la grille avec la courbure vers le bas.

** Enfourez la grille avec la courbure vers le haut.

*** Utilisez uniquement un récipient en verre résistant à la chaleur. Ne placez jamais un récipient en verre chaud sorti du four sur un support froid ou mouillé. Le récipient en verre pourrait se casser.

**** Préchauffer l'appareil 10 minutes.

Astuces pour bien cuire des gâteaux et des strudels

Avant de commencer :	Utilisez uniquement le préchauffage si la recette le préconise. Si vous utilisez le préchauffage, choisissez une température inférieure à la température de cuisson indiquée dans le tableau - Cuisson. Hormis la plaque à pâtisserie nécessaire à la cuisson, aucun autre ustensile ne doit se trouver dans le four. Si vous utilisez un petit moule à gâteau pour la cuisson, placez-le exactement au milieu de la grille.
Le matériau utilisé influe sur la durée de cuisson.	Tous les ingrédients utilisés pour la préparation de gâteaux de strudels/gratins doivent être frais et à température ambiante. La farine destinée à la cuisson de gâteaux et de strudels/gratins doit être de la qualité requise et doit impérativement être tamisée. Utilisez la levure chimique et la levure conformément aux indications de quantité et de produit du fabricant.
Ce à quoi vous devez prêter attention lors de la cuisson d'un strudel/gratin.	Le tableau indique 1 kg de pâte yufka pour la préparation du strudel/gratin. Si vous utilisez plus ou moins de quantité de pâte que celle indiquée dans la recette ou si vous utilisez une pâte à strudel autolevante, l'épaisseur du gratin/strudel et donc la durée et la température de cuisson se modifient. Les feuilles de pâte yufka doivent être déposées uniformément sur la plaque de cuisson et tartinées d'un mélange à base de lait, d'huile, d'oeuf et de yaourt. Versez le reste de la préparation oeuf/lait sur le gratin. Les feuilles de pâte doivent être déposées uniformément et le mélange oeuf/lait doit être réparti uniformément, pour permettre au gratin de cuire et de dorer uniformément.
Les gâteaux et les strudels/gratins dorent rapidement mais ne sont pas totalement cuits.	Tous les mets ne dorent pas de la même façon. Si vous enduisez des mets d'œuf, de lait ou d'huile, ils vont dorer rapidement. Si la pâtisserie dore trop vite sur le dessus : la prochaine fois, enfournez la plaque à pâtisserie un niveau plus bas, réduisez la température et rallongez la durée de cuisson. Sinon, il se peut que la pâtisserie ne soit pas totalement cuite à l'intérieur, même si elle semble l'être.
Préparation de pâte à la levure de boulanger	Le lait (ou l'eau) doit être tiède afin que la levure puisse lever correctement. La pâte doit avoir la consistance d'un lobe d'oreille. Une pâte dure ne lève pas. Laissez lever la pâte dans un endroit chaud pendant env. 30 minutes. Ne la laissez pas lever trop longtemps, sinon, la pâte devient amère. Une fois la forme de pâte souhaitée obtenue, laissez-la encore lever 15 minutes, puis placez-la dans le four froid. Sortez la pâte prête du four, recouvrez-la d'un torchon humide et laissez-la refroidir. Cela donne une croûte tendre.
Vous voulez utiliser votre propre recette.	Basez-vous sur les tableaux de cuisson qui se rapprochent le plus de votre pâtisserie.
Vous pouvez vérifier si le gâteau est cuit ou non.	Pour ce faire, environ 10 minutes avant la fin de la durée de cuisson, piquez la pâte avec une brochette en bois au point le plus haut. Si la pâte n'accroche plus à la brochette, c'est que le gâteau est cuit.
Le gâteau s'affaisse.	La prochaine fois, utilisez moins de liquide ou réduisez la température du four de 10 degrés. Observez les durées de malaxage indiquées dans la recette. Ouvrez la porte du four au plus tôt 10 minutes avant la fin de la durée de cuisson.
Le gâteau est plus haut au centre et plus bas sur les bords.	Ne graissez pas le tour du moule à gâteau. Après la cuisson, démoulez avec précaution le gâteau à l'aide d'un couteau.
Le dessus du gâteau est trop doré.	La prochaine fois, enfournez le gâteau plus bas, choisissez une température plus basse et faites cuire le gâteau un peu plus longtemps.
Le gâteau est trop sec.	À l'aide d'un cure-dent, percez plusieurs petits trous dans le gâteau cuit. Puis, arrosez d'un peu de jus de fruit. La prochaine fois, augmentez la température de 10 degrés et réduisez la durée de cuisson.
Le gâteau a un bel aspect, mais il est pâteux à l'intérieur.	La prochaine fois, utilisez moins de liquide et réduisez la température tout en augmentant légèrement la durée de cuisson.
Pour cuire les petits pains cramiques, collez ensemble les morceaux.	Il faut prévoir un espace d'env. 2 cm entre les petits pains. Cela laisse aux petits pains suffisamment de place pour lever et cuire de manière uniforme.
La cuisson de gâteaux aux fruits juteux produit de la condensation.	La cuisson peut générer de la vapeur d'eau. Elle s'échappe par le dessus de la porte. La vapeur d'eau peut se condenser sur le bandeau de commande ou sur les façades des meubles avoisinants et se mettre à goutter. C'est là une propriété physique normale.

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	Accessoires	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Frites	Plaque à pâtisserie émaillée	2		210-240	40-50
Pizza	Plaque à pâtisserie émaillée	1		200-220	15-20

Repas spéciaux

Vous réussirez également des yaourts maison à basse température

Retirez d'abord les accessoires du compartiment de cuisson.

1. Portez 0,5 litre de lait (3,5% de m.g) à ébullition et laissez refroidir à 40 °C.
2. Délayez 50 g de yaourt (température réfrigérée).
3. Remplissez des tasses ou des petits verres et recouvrez de film alimentaire.
4. Placez les tasses ou les verres sur la grille.

Préparer du yaourt

Plat	Vaisselle	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température	Durée
Yaourt	Tasses ou verres Sur la grille	1*		50 °C	5 heures

* Enfouez la grille avec la courbure vers le bas.

L'acrylamide dans certains aliments

température, tels que chips, frites, toast, petits pains, pain ou pâtisseries fines (biscuits, pain d'épices, spéculoos).

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

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

De manière générale	■ Les temps de cuisson doivent être aussi courts que possible. ■ Faites uniquement dorer les aliments, sans trop les faire dorer. ■ Un aliment gros et épais contient moins d'acrylamide.
Cuisson de pâtisseries	En mode Convection naturelle, max. 200 °C.
Petits gâteaux secs	En mode Convection naturelle, max. 190 °C. Des œufs ou des jaunes d'œufs réduisent la formation d'acrylamide.
Frites au four	Les répartir uniformément et en une seule couche sur la plaque.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001226676
020804 05