

Four encastré

Use and Care Manual

HBE5452UC



BOSCH
Invented for life



Table des Matières

Définitions de sécurité	4	Remarque liée à la protection des données	25
IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ	5	Déclaration de conformité	25
Installation et entretien corrects	5	Module Wi-Fi®	25
Sécurité-incendie	5	Nettoyage et entretien	26
Prévention des brûlures	6	Nettoyants appropriés	26
Sécurité des enfants	6	Surfaces du compartiment de cuisson	28
Consignes en matière de nettoyage	7	Maintenir l'appareil propre	28
Sécurité pour la batterie de cuisine	7	Fonction Nettoyage	28
Avertissement issue de la proposition 65 de l'État de la Californie :	7	Supports	29
Causes des dommages	8	Porte de l'appareil	30
Protection de l'environnement	8	Dépannage	33
Économie d'énergie	8	Remédier soi-même aux dérangements	33
Découvrir l'appareil	9	Durée de fonctionnement maximale	34
Pièces	9	Changer l'ampoule au plafond dans le compartiment de cuisson	34
Bandeau de commande	10	Cache en verre	35
Éléments de commande	10	Service après-vente	35
Affichage	11	Avant d'appeler le service de dépannage	35
Modes de fonctionnement	12	Plaque signalétique	35
Modes de cuisson	12	Service	35
Autres informations	13	Pièces et accessoires	35
Fonctions du compartiment de cuisson	13	ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE	36
Accessoires	13	Couverture de la garantie :	36
Avant la première utilisation de l'appareil	15	Durée de la garantie	36
Première mise en service	15	Réparation ou remplacement comme solution exclusive	36
Nettoyer le compartiment de cuisson et les accessoires	15	Produit hors garantie	36
Fonctionnement	16	Exclusions à la garantie	36
Allumer et éteindre l'appareil	16	Plats	37
Démarrer le fonctionnement	16	Indications concernant les réglages	37
Réglage d'un mode de fonctionnement	16	Sélectionner un plat	38
Réglage du mode de cuisson et de la température ..	16	Régler un plat	38
Chauffage rapide	17	Testé pour vous dans notre laboratoire culinaire	39
Options de réglage du temps	17	Gâteaux et petites pâtisseries	39
Régler la durée	18	Pain et petits pains	43
Réglage de la fin	18	Pizzas, quiches et gâteaux salés	44
Réglage du minuteur	19	Gratins et soufflés	46
Verrou pour enfant	19	Volaille	47
Activation et désactivation	19	Viande	48
Réglages de base	20	Poisson	50
Modifier les réglages de base	20	Légumes et garnitures	51
Liste des réglages de base	20	Cuisson basse température	52
Panne de courant	20	Déshydratation	53
Modifier l'heure	21	Laisser lever la pâte	54
Mode Sabbat	21	Décongélation	55
Démarrer le réglage Sabbat	21	Maintien au chaud	55
Home Connect	22		
Configuration	22		
Démarrage à distance	24		
Réglages Home Connect	24		

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

Définitions de sécurité

▲ AVERTISSEMENT

Ceci indique que le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures graves, voire la mort.

▲ ATTENTION

Ceci indique que le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures légères ou de gravité moyenne.

AVIS : Ceci indique que la non-conformité à cet avis de sécurité peut entraîner des dégâts matériels ou endommager l'appareil.

Remarque : Ceci vous signale des informations et/ou indications importantes.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT

Votre nouvel appareil a été conçu pour un fonctionnement sûr et fiable si vous en prenez bien soin. Lire attentivement toutes les consignes avant l'emploi. Ces précautions réduiront les risques de brûlures, de choc électrique, d'incendie et de lésions corporelles. Lors de l'utilisation d'un appareil électroménager, quelques précautions de sécurité élémentaires doivent être observées, y compris celles qui figurent aux pages suivantes.

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

Installation et entretien corrects

Demandez à l'installateur de vous montrer où se trouve le disjoncteur ou le fusible. Identifier sa position pour pouvoir le retrouver facilement.

Cet appareil doit être adéquatement installé et mis à la terre par un technicien agréé. Branchez l'appareil uniquement dans une prise correctement reliée à la terre. Pour plus de détails, reportez-vous à la notice d'installation.

Cet appareil est destiné uniquement à une utilisation domestique normale. Il n'est pas homologué pour un usage en extérieur. Voyez la Énoncé de la Garantie Limitée. Si vous avez des questions, communiquez avec le fabricant.

Ne pas entreposer ni utiliser de produits chimiques corrosifs, vapeurs, substances inflammables ou produits non alimentaires à l'intérieur ou à proximité de l'appareil. Il a été spécialement conçu pour être utilisé pendant le chauffage et la cuisson des aliments. L'emploi de produits chimiques corrosifs pour chauffer ou nettoyer l'appareil endommagera ce dernier et peut provoquer des blessures.

Ne pas se servir de cet appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il est endommagé. Communiquer avec un réparateur autorisé.

Ne pas obstruer les événements du four.

Ne pas réparer ni remplacer toute pièce de l'appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé par ce manuel. Toute réparation doit être effectuée par un réparateur autorisé.

En cas d'erreur, l'affichage clignote et émet un signal sonore continu. Débrancher l'appareil de l'alimentation et appeler un réparateur autorisé.

AVERTISSEMENT

Avant de démonter la porte, s'assurer que le courant qui alimente le four est coupé. Le non respect de cette instruction peut entraîner des brûlures.

La porte du four est lourde et fragile. Utilisez les deux mains pour retirer la porte du four. La face avant de la

porte est en verre. Manipuler avec précaution pour éviter les cassures.

Saisir la porte uniquement par les côtés. Ne pas tenir la porte par la poignée car elle risque de tourner et provoquer des blessures ou des dommages.

Si la porte n'est pas maintenue fermement et correctement, des lésions corporelles ou des dommages matériels pourraient survenir.

Placer la porte sur une surface plane et stable afin qu'elle ne puisse pas tomber. Le non respect de cette consigne peut entraîner des lésions corporelles ou des dommages à l'appareil.

AVERTISSEMENT

Pour éviter les blessures dues à l'enclenchement des charnières, s'assurer que les deux leviers sont bien en place avant de retirer la porte. D'autre part, ne pas forcer la porte pour la fermer ou l'ouvrir - cela pourrait endommager une charnière et provoquer des blessures.

AVERTISSEMENT

S'assurer que l'appareil et les ampoules ont refroidi et que le courant qui alimente l'appareil a été coupé avant de changer une ou plusieurs ampoules. Le non respect de cette instruction peut entraîner un choc électrique ou des brûlures. Les lentilles (le cas échéant) doivent être mises en place lors de l'utilisation de l'appareil. Les lentilles (le cas échéant) permettent d'éviter que les ampoules ne se brisent. Les lentilles (le cas échéant) sont en verre. Manipuler avec précaution pour éviter les cassures. Le verre brisé peut être une cause de blessures.

AVERTISSEMENT

Si l'alimentation principale n'est pas coupée, la douille reste sous tension lorsque la porte est ouverte.

Sécurité-incendie

AVERTISSEMENT

Ne JAMAIS couvrir les encoches, orifices ou passages pratiqués au fond du four et ne jamais recouvrir complètement la grille avec des matériaux tels que le papier d'aluminium. Vous risquez autrement de bloquer la circulation de l'air à l'intérieur du four. Les feuilles d'aluminium peuvent également emprisonner la chaleur et présenter ainsi un risque d'incendie.

Si des matériaux à l'intérieur d'un four ou d'un tiroir-réchaud venaient à prendre feu, conserver la porte fermée. Éteindre l'appareil et déconnecter le circuit depuis le boîtier de disjoncteurs.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT

Utiliser cet appareil uniquement dans le cadre de l'utilisation prévue tel que décrit dans ce manuel. NE JAMAIS utiliser pour chauffer ou réchauffer une pièce. Ceci pourrait faire surchauffer l'appareil. L'appareil ne doit jamais servir à entreposer quoi que ce soit.

Toujours avoir un détecteur de fumée en état de marche près de la cuisine.

Si des vêtements s'enflamment, rouler par terre immédiatement pour éteindre les flammes.

Veillez à avoir à portée de main un extincteur d'incendie en bon état de marche, placé visiblement près de l'appareil et facile d'accès.

Étouffez les flammes d'un feu d'aliments autre qu'un feu de graisse à l'aide de bicarbonate de soude. Ne jamais utiliser d'eau sur les feux de cuisson.

AVERTISSEMENT

POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE LÉSIONS CORPORELLES DANS L'ÉVENTUALITÉ D'UN FEU DE GRAISSE, OBSERVER LES CONSIGNES SUIVANTES :

- a. **ÉTOUFFER LES FLAMMES** à l'aide d'un couvercle bien hermétique, d'une tôle à biscuits ou d'un plateau en métal, puis éteindre l'appareil. FAIRE ATTENTION À NE PAS SE BRÛLER. Si les flammes ne s'éteignent pas immédiatement, ÉVACUER LES LIEUX ET FAIRE APPEL AU SERVICE D'INCENDIE.
 - b. NE JAMAIS SAISIR UN RÉCIPIENT QUI BRÛLE. Vous pourriez vous brûler.
 - c. NE PAS UTILISER D'EAU, y compris les chiffons ou serviettes mouillées. Une violente explosion de vapeur risque de se produire.
 - d. Utiliser un extincteur uniquement si :
 - Vous savez que vous possédez un extincteur de CLASSE ABC, et vous en connaissez déjà le maniement.
 - L'incendie est de petite ampleur et contenu dans la zone où il s'est déclaré.
 - Le service d'incendie est appelé.
 - On peut combattre l'incendie le dos tourné vers la sortie.
-

Prévention des brûlures

NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR - Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils ne sont pas rouges. Les parois intérieures d'un four peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Avant et après l'utilisation, ne pas toucher les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four et ne pas mettre des vêtements, des maniques ou d'autres matériaux inflammables en contact avec ces éléments et ces surfaces tant qu'ils n'auront pas suffisamment refroidi. Les autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.

Parmi ces surfaces, citons les ouvertures d'évent, les surfaces situées près de ces ouvertures et les portes du four.

Faire attention en ouvrant le tiroir-réchaud. En se plaçant sur le côté, ouvrir la porte (ou le tiroir) lentement et légèrement pour laisser l'air chaud et/ou la vapeur s'échapper du four. Éloigner le visage de l'ouverture et s'assurer qu'aucun enfant ou animal ne se trouve près de l'appareil. Une fois l'air chaud et/ou la vapeur sortis, continuez la cuisson. Ne pas laisser les portes ouvertes à moins que vous ne soyez en train de cuisiner ou de nettoyer. Ne pas laisser les portes ouvertes sans surveillance.

Ne pas chauffer ou réchauffer des contenants d'aliments non ouverts. L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et provoquer des blessures.

Prendre des précautions lors de la cuisson d'aliments au contenu élevé en alcool (e.g. le rhum, le brandy, le bourbon) dans le four. L'alcool s'évapore à des températures élevées. Il existe un risque d'incendie car les vapeurs d'alcool peuvent prendre feu à l'intérieur du four. Utiliser de petites quantités d'alcool dans les aliments et ouvrir la porte du four avec précautions.

Placez toujours les grilles du four à la position souhaitée alors que le four est froid. Toujours utiliser des maniques quand le four est chaud. Si une grille doit être déplacée alors que le four est chaud, ne pas laisser les poignées isolantes entrer en contact avec les éléments chauffants.

ATTENTION

Afin d'éviter toute blessure ou dommages potentiels, s'assurer d'installer la grille en suivant exactement les instructions d'installation, et ne pas la mettre à l'envers ni dans le mauvais sens.

Toujours utiliser des poignées isolantes sèches. Des poignées mouillées ou humides entrant en contact avec les surfaces chaudes peuvent provoquer des blessures par dégagement de vapeur. Ne laissez pas les poignées toucher les éléments chauffants chauds. Ne pas utiliser de serviette ni de chiffon volumineux.

Attacher les vêtements lâches, etc. avant de commencer. Attacher les cheveux longs de façon à ce qu'ils ne pendent pas et ne pas porter de vêtements lâches ou d'habits ou objets qui pendillent, tels que cravates, foulards, bijoux ou manches.

Sécurité des enfants

Lorsque les enfants sont assez âgés pour utiliser l'appareil, il incombe aux parents ou tuteurs légaux de veiller à ce qu'ils soient formés aux pratiques sécuritaires par des personnes qualifiées.

Ne permettre à personne de grimper, rester debout, s'appuyer, s'asseoir ou se pencher sur toute partie d'un appareil, notamment une porte, un tiroir-réchaud ou un tiroir de rangement. Ceci peut endommager l'appareil qui risque de basculer et causer des blessures sérieuses.

Ne pas permettre aux enfants d'utiliser cet appareil sauf sous la surveillance attentive d'un adulte. Ne pas laisser

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

les enfants et les animaux seuls ou sans surveillance lorsque l'appareil est en service. Ne jamais les laisser jouer aux alentours de l'appareil, que ce dernier soit en service ou non.

ATTENTION

Les articles d'intérêt pour les enfants ne doivent pas être rangés dans un appareil électroménager, dans les armoires au-dessus de l'appareil ou sur le dossier. Les enfants peuvent grimper sur l'appareil pour atteindre ces objets et se blesser sérieusement.

Consignes en matière de nettoyage

Ne laissez jamais de graisse s'accumuler dans le four.

AVERTISSEMENT

RISQUE DE BRÛLURE

 L'extérieur de l'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage. Ne jamais toucher la porte de l'appareil. Laisser l'appareil refroidir. Tenir hors de portée des enfants.

Sécurité pour la batterie de cuisine

AVIS : Ne pas placer les aliments directement sur la sole du four.

Observer les instructions du fabricant lors de l'utilisation de sacs de cuisson ou de rôtissage.

Avertissement issue de la proposition 65 de l'État de la Californie :

AVERTISSEMENT

Ce produit peut vous exposer à des produits chimiques, comme du chlorure de vinyle, reconnus par l'État de la Californie comme causant le cancer, des malformations congénitales ou d'autres effets nocifs sur la reproduction. Pour de plus amples renseignements, consultez www.P65Warnings.ca.gov.

Causes des dommages

AVIS

- Accessoires, feuille, papier de cuisson ou récipient sur le fond du compartiment de cuisson :
 - ne poser aucun accessoire sur le fond du compartiment de cuisson.
 - Ne pas recouvrir le fond du compartiment de cuisson d'une feuille, quel que soit le type, ni de papier de cuisson.
 - Ne pas placer de récipient sur le fond du compartiment de cuisson si une température supérieure à 50 °C (122 °F) est réglée.

Cela crée une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson et de rôtissage ne sont plus conformes et cela endommage l'émail.

- Feuille d'aluminium : Une feuille d'aluminium placée dans le compartiment de cuisson ne doit pas entrer en contact avec la vitre de la porte. Cela peut conduire à des décolorations définitives sur la vitre de la porte
- Eau dans le compartiment de cuisson chaud : Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela produit de la vapeur d'eau. Le changement de température peut endommager l'émail.
- Humidité dans le compartiment de cuisson : si de l'humidité subsiste longtemps dans le compartiment de cuisson, cela peut entraîner une corrosion. Laisser sécher le compartiment de cuisson après utilisation. Ne pas conserver d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée. Ne stockez pas d'aliments dans le compartiment de cuisson.
- Refroidissement avec la porte de l'appareil ouverte : lorsque vous avez utilisé l'appareil à haute

température, laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement la porte fermée. Ne rien coincer dans la porte de l'appareil. Même si la porte n'est qu'entrouverte, les façades des meubles voisins peuvent être endommagées avec le temps.

Laissez refroidir le compartiment de cuisson avec la porte ouverte uniquement lorsque la cuisson a créé beaucoup d'humidité.

- Jus de fruits : Ne pas trop garnir la plaque à pâtisserie pour des gâteaux aux fruits très juteux. Le jus de fruits qui dégoutte de la plaque laisse des taches définitives. Utiliser de préférence une plaque à pâtisserie avec du papier d'aluminium.
- Joint de porte encrassé : si le joint est fortement encrassé, la porte de l'appareil ne ferme plus correctement lors du fonctionnement. La façade des meubles voisins peut être endommagée. Veiller à ce que le joint soit toujours propre.
- Porte de l'appareil utilisée comme surface d'assise ou support : il est interdit de grimper, de s'asseoir et de s'accrocher à la porte de l'appareil. Ne pas déposer de récipients ou des accessoires sur la porte de l'appareil.
- Insertion d'accessoires : en fonction du modèle d'appareil, les accessoires risquent de griffer la vitre de la porte en refermant la porte de l'appareil. Toujours veiller à insérer les accessoires jusqu'à la butée dans le compartiment de cuisson.
- Transport de l'appareil : ne pas porter ou soutenir l'appareil par la poignée de la porte. Celle-ci n'est pas conçue pour supporter le poids de l'appareil et peut se casser.

Protection de l'environnement

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

Déballer l'appareil et jeter l'emballage dans le respect de l'environnement.

Économie d'énergie

- Préchauffez l'appareil seulement si cela est indiqué dans la recette ou dans les tableaux de la notice d'utilisation.
- Utilisez des moules de couleur foncée, laqués noirs ou émaillés. Ces types de moule absorbent bien la chaleur.
- Ouvrez le plus rarement possible la porte de l'appareil pendant le fonctionnement.

- Si vous voulez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire de préférence les uns après les autres. Le compartiment de cuisson étant encore chaud. Le temps de cuisson diminue au deuxième gâteau. Vous pouvez aussi placer 2 moules à gâteau côte à côte dans le compartiment de cuisson.
- Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre l'appareil 10 minutes avant la fin de la durée impartie puis terminer la cuisson avec la chaleur résiduelle.

Découvrir l'appareil

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

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

Pièces



- | | |
|---|-------------------------------|
| 1 | Bandeau de commande |
| 2 | Joint de porte |
| 3 | Élément chauffant |
| 4 | Ventilateur convecteur |
| 5 | Charnières de porte |
| 6 | Fentes de ventilation de four |

AVIS : Ne pas placer les aliments directement sur la sole du four.

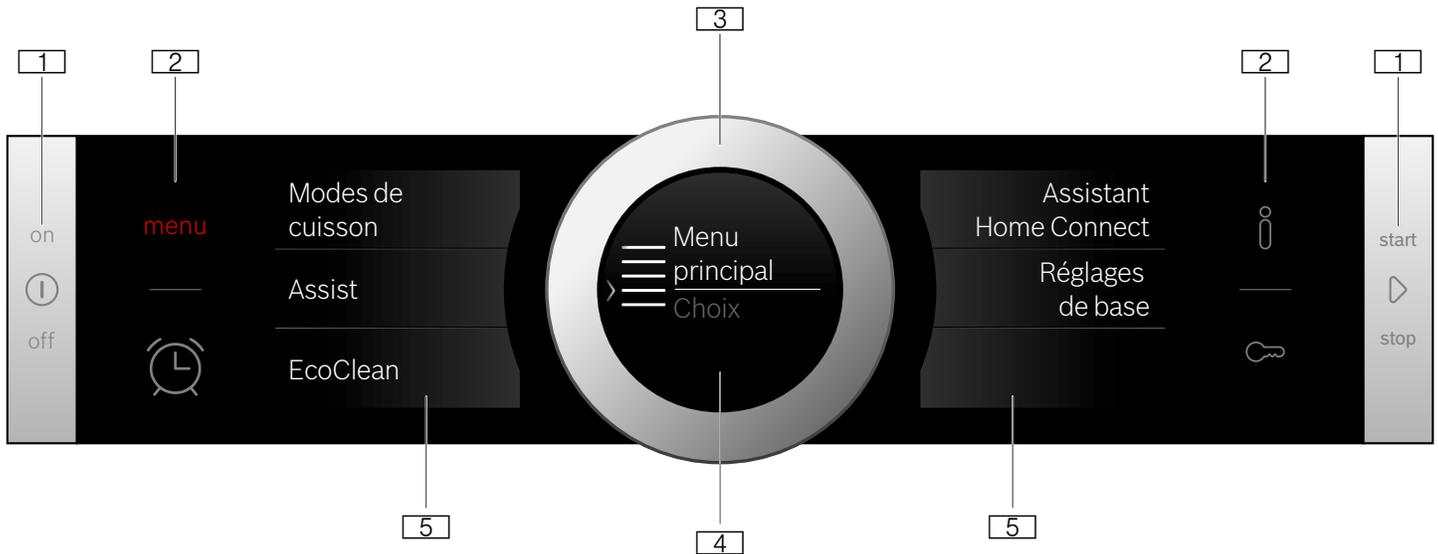
Ne pas obstruer les événements du four.

Bandeau de commande

Sur le bandeau de commande, vous réglez les différentes fonctions de votre appareil à l'aide de touches, de champs tactiles, d'affichages tactiles et

d'une bague de commande. L'écran affiche les réglages actuels.

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



1 Touches

Les touches à gauche et à droite sur le bandeau de commande possèdent un point de pression. Appuyez sur la touche pour l'actionner.

Sur les appareils qui n'ont pas de façade en inox, ces deux touches sont aussi des champs tactiles sans point de pression.

2 Champs tactiles

Sous les champs tactiles se trouvent des sondes. Effleurez seulement le symbole respectif pour sélectionner la fonction.

3 Bague de commande

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

4 Affichage

À l'écran sont affichés les valeurs de réglage actuelles, les sélections possibles ou des textes d'information.

5 Affichages tactiles

Dans les affichages tactiles, vous voyez les sélections actuellement possibles. Vous pouvez les sélectionner directement en effleurant le champ de texte respectif. Les champs de texte changent en fonction de la sélection.

Touches et champs tactiles

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

Symbole		Signification
Touches		
ⓘ	on/off (activer/désactiver)	Allumer et éteindre l'appareil
▶	start/stop (démarrage/arrêt)	Démarrer et arrêter le fonctionnement ou l'annuler en appuyant longtemps (env. 3 sec.) sur la touche
Champs tactiles		
menu	Menu	Ouvrir le menu des modes de fonctionnement
🕒	Minuteur	Sélectionner le minuteur
i	Information	Obtenir l'affichage d'informations
🔒	Sécurité enfants	Activer et désactiver la sécurité pour les enfants en appuyant longtemps (env. 4 sec.) sur la touche

Bague de commande

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

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

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

Éléments de commande

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

Affichage

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

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

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



Ligne annulaire

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

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

Affichage de la température

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

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

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

Affichages tactiles

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

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

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

Température

< Mode de cuisson
Chaleur tournante 4D

Modes de fonctionnement

Votre appareil dispose de différents modes de fonctionnement qui facilitent son utilisation.

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

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

Mode de fonctionnement	Emploi
Modes de cuisson → "Fonctionnement" à la page 16	Pour la préparation optimale de vos mets, vous disposez de différents modes de cuisson parfaitement adaptés.

Assist → "Plats" à la page 37	Pour de nombreux plats, les valeurs de réglage appropriées sont déjà programmées.
EcoClean → "Fonction Nettoyage" à la page 28	La fonction de nettoyage nettoie le compartiment de cuisson presque automatiquement.
Assistant Home Connect → "Home Connect" à la page 22	Cette fonction permet de relier votre four à un appareil mobile.
Réglages de base → "Réglages de base" à la page 20	Vous pouvez adapter les réglages de base de votre appareil en fonction de vos souhaits.

Modes de cuisson

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

Les symboles relatifs aux différents modes de cuisson vous aident à les reconnaître.

En cas de températures très élevées, après un certain temps, l'appareil réduit légèrement la température.

Mode de cuisson	Température	Emploi
 Convection naturelle	150-550° F (65-285)	Pour la cuisson et le rôtissage traditionnels sur un niveau. Convient particulièrement pour des gâteaux avec une garniture fondante. La chaleur est diffusée uniformément par la voûte et la sole.
 Gril, grande surface	Positions gril : 1 = faible 2 = moyen 3 = fort	Pour griller des pièces peu épaisses, telles que des steaks, des saucisses ou des toasts et pour gratiner. Toute la surface située sous la résistance du gril est chauffée.
 Chaleur intense	150-550° F (65-285)	Pour de coupes de viande moins tendres ou de volaille. La chaleur est diffusée par la voûte et intensément par la sole.
 Chaleur tournante 4D	150-525° F (65-275 °C)	Pour faire cuire et rôtir sur un ou plusieurs niveaux. La chaleur du collier chauffant situé dans la paroi arrière est répartie uniformément dans le compartiment de cuisson par le ventilateur.
 Gril air pulsé	450-550° F (230-285 °C)	Pour le rôtissage de volailles, de poissons entiers et de gros morceaux de viande. La résistance du gril et le ventilateur fonctionnent en alternance. Le ventilateur répartit l'air chaud autour du mets.
 Position pizza	150-525° F (65-275 °C)	Pour la préparation de pizzas et de mets qui demandent beaucoup de chaleur par le bas. La résistance inférieure et le collier chauffant dans la paroi arrière chauffent.
 Cuisson basse température	100-250° F (35-120 °C)	Pour la cuisson lente à découvert de morceaux de viande tendres, saisis, en les préservant. La chaleur est diffusée uniformément à basse température par la voûte et la sole.
 Chaleur de sole	80-110° F (25-45 °C)	Pour la fermentation (faire lever la pâte). La chaleur est diffusée par la sole.
 Maintien au chaud	140-220 °F (60-105 °C)	Pour maintenir au chaud des mets cuits.



Préchauffer la vaisselle

100-150 ° F
(35-65 ° C)

Pour chauffer de la vaisselle.



Décongélation

100-140 ° F
(35-60 ° C)

Pour décongeler doucement des mets congelés.

Valeurs de référence

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

Autres informations

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

Effleurez le champ \bar{i} . L'indication est affichée pendant quelques secondes à l'écran. En cas d'indications plus longues, faites dérouler jusqu'à la fin avec la bague de commande.

Certaines indications apparaissent automatiquement, par ex. les confirmations ou les invitations et les avertissements.

Fonctions du compartiment de cuisson

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

⚠ ATTENTION

Ne rien placer sur le fond du compartiment de cuisson. Ne pas couvrir de papier d'aluminium. Une accumulation de chaleur pourrait endommager l'appareil et causer des blessures.

Ouvrir la porte de l'appareil

Si vous ouvrez la porte de l'appareil pendant un fonctionnement en cours, le fonctionnement sera arrêté. Il continue dès que la porte est refermée.

Éclairage du compartiment de cuisson

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

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

Remarque : Dans les réglages de base, vous pouvez définir que l'éclairage du compartiment de cuisson ne s'allume pas lors du fonctionnement. → "Réglages de base" à la page 20

Ventilateur de refroidissement

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

⚠ ATTENTION

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

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

Remarque : Dans les réglages de base, vous pouvez modifier le temps de poursuite du ventilateur.
→ "Réglages de base" à la page 20

Accessoires

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

⚠ ATTENTION

Ne pas glisser d'accessoires entre les positions des tablettes, sinon elles pourraient se renverser.

Accessoires fournis

Votre appareil est équipé des accessoires suivants :



Grille (3x)

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

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

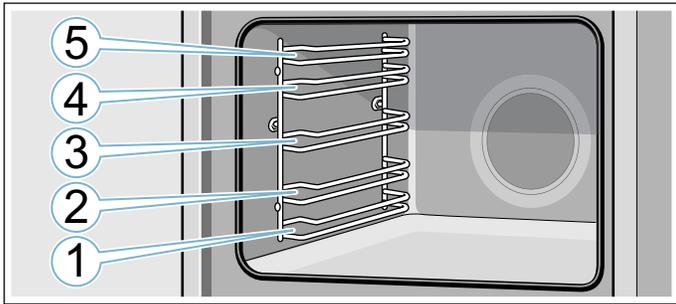
Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente, ou sur Internet.

Remarque : Lorsque l'accessoire devient chaud, il peut se déformer. Cela n'influe en rien sur le fonctionnement. Cette déformation disparaît dès qu'il refroidit.

Insertion de l'accessoire

Le compartiment de cuisson possède 5 niveaux d'enfournement. Les niveaux d'enfournement se comptent du bas vers le haut.

Sur certains appareils, le niveau d'enfournement supérieur est repéré par un symbole de gril au niveau du compartiment de cuisson.



Toujours introduire l'accessoire entre les deux barres de guidage d'un niveau d'enfournement.

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

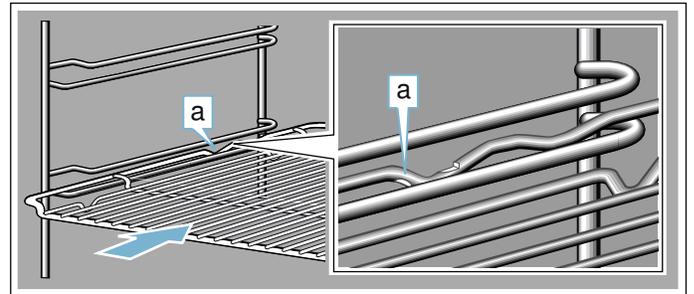
Remarques

- Veillez à toujours introduire les accessoires dans le bon sens dans le compartiment de cuisson.
- Enfouez toujours complètement l'accessoire dans le compartiment de cuisson afin qu'il ne soit pas en contact avec la porte de l'appareil.

Fonction d'arrêt

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

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



Accessoires en option

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

La disponibilité des accessoires en option ainsi que la possibilité de les commander en ligne varient selon les pays. Veuillez consulter les documents de vente.

Remarque : Tous les accessoires en option ne conviennent pas pour tous les appareils. Lors de l'achat, veuillez toujours indiquer la désignation exacte de votre appareil (E-Nr.). → "Service après-vente" à la page 35

Accessoires en option



Lèchefrite et gril (disponible via l'eShop)

Lèchefrite: #00449757

Gril (supérieur): #00449756

Avant la première utilisation de l'appareil

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

Première mise en service

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

Remarque : Vous pouvez remodifier ces réglages à tout moment dans les réglages de base. → "Réglages de base" à la page 20

Avec Home Connect

Vous pouvez procéder aux réglages sur l'appareil ou avec Home Connect sur votre appareil mobile.

1. Effleurer le champ « Avec Home Connect ».
2. Suivre les instructions dans le chapitre Home Connect.

Sur l'appareil

Procéder aux réglages suivants sur l'appareil :

Réglage de la langue

La langue apparaît en premier. La langue « English » (anglais) est pré-réglée.

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

Réglage de l'heure

L'heure démarre à « 12:00 heures » .

1. Appuyer sur le champ « Heure ».
2. Régler l'heure au moyen de la bague de commande.
3. Pour confirmer, effleurer le champ de texte « Terminer les réglages » .

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

Nettoyer le compartiment de cuisson et les accessoires

Avant de préparer pour la première fois des mets avec l'appareil, nettoyez le compartiment de cuisson et les accessoires.

Nettoyer le compartiment de cuisson

Afin d'éliminer l'odeur de neuf, chauffez le compartiment de cuisson à vide, la porte fermée.

Assurez-vous que le compartiment de cuisson ne contient pas de restes d'emballage, tels que des billes de polystyrène. Avant la chauffe, essuyez les surfaces lisses dans le compartiment de cuisson avec un chiffon doux humide. Aérez la cuisine tant que l'appareil chauffe. Procédez aux réglages indiqués. Vous apprendrez dans les chapitres suivants comment régler le mode de cuisson et la température. → "Fonctionnement" à la page 16

Réglages

Mode de cuisson Chaleur tournante 4D 

Température maximale

Durée 1 heure

Éteignez l'appareil après la durée indiquée en appuyant sur la touche on/off  (activer/désactiver).

Lorsque le compartiment de cuisson a refroidi, nettoyez les surfaces lisses avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et une lavette.

Nettoyer les accessoires

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

Fonctionnement

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

Allumer et éteindre l'appareil

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

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

Éteignez votre appareil si vous n'en avez pas besoin. Si rien n'est réglé pendant une longue durée, l'appareil s'éteint automatiquement.

Allumer l'appareil

Vous allumez l'appareil avec la touche on/off ⓘ (activer/désactiver).

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

Remarque : Dans les réglages de base vous pouvez déterminer quel mode de fonctionnement doit apparaître après l'activation.

Éteindre l'appareil

Vous éteignez l'appareil avec la touche on/off ⓘ (activer/désactiver).

Une fonction qui serait en cours est annulée en éteignant l'appareil.

L'heure ou possiblement l'indicateur de chaleur résiduelle apparaît à l'écran.

Remarque : Dans les réglages de base, vous pouvez déterminer si l'heure doit être affichée ou pas lorsque l'appareil est éteint.

Démarrer le fonctionnement

Vous devez démarrer chaque mode de fonctionnement avec la touche start/stop ▶ (démarrage/arrêt).

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

Arrêter le fonctionnement

Avec la touche start/stop ▶ (démarrage/arrêt) vous pouvez aussi interrompre un fonctionnement et le laisser se poursuivre.

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

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

Réglage d'un mode de fonctionnement

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

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

De manière générale :

1. Effleurer le champ de texte correspondant.
La fonction apparaît dans le focus.
2. À l'aide de la bague de commande, modifier la sélection dans le focus.
3. Procéder à d'autres réglages, si nécessaire.
Pour cela, effleurer le champ de texte correspondant et modifier la valeur au moyen de la bague de commande.
4. Démarrer à l'aide de la touche start/stop ▶ (démarrage/arrêt).

L'appareil se met en marche.

Réglage du mode de cuisson et de la température

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

Exemple dans l'illustration : convection naturelle ☐ à 350 °F (195 °C).

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



La température est affichée en blanc dans le focus.

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



3. Démarrer à l'aide de la touche start/stop ▷ (démarrage/arrêt).

Le temps affiché indique depuis combien de temps l'appareil est déjà en marche.



L'appareil commence à chauffer.

Lorsque votre plat est prêt, éteignez l'appareil en appuyant sur la touche on/off Ⓚ (activer/désactiver).

Remarque : Vous pouvez également régler la durée et la fin du fonctionnement sur l'appareil.

Modification

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

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

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

Chauffage rapide

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

Modes de cuisson appropriés pour le chauffage rapide :

- 🌀 Chaleur tournante 4D
- 📺 Convection naturelle

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

Réglage

Veillez à ce que le mode de cuisson soit approprié et que la température réglée soit d'au moins 200 °F (95 °C). Sinon le chauffage rapide ne peut pas être démarré.

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

Dans le champ de texte apparaît « marche ». Une indication pour confirmation apparaît à l'écran.

Lorsque le chauffage rapide est terminé, un signal retentit et une indication apparaît à l'écran. Dans le champ de texte apparaît « Arrêt ». Enfourez votre plat.

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

Annuler

Pour annuler le chauffage rapide, effleurez à nouveau le champ de texte « Chauffage rapide ». Dans le champ de texte apparaît « Arrêt ».

Options de réglage du temps

Votre appareil dispose de différentes fonctions de temps.

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

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

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

Remarque : Dans les réglages de base, vous pouvez modifier la durée de retentissement du signal.

Régler la durée

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

Réglage

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

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

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

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

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



4. Démarrer à l'aide de la touche start/stop (démarrage/arrêt). La durée s'écoule.



L'appareil commence à chauffer.

Un signal retentit lorsque la durée est écoulée. L'appareil cesse de chauffer. La durée 00m 00s est indiquée sur l'affichage.

Vous pouvez régler une nouvelle durée en effleurant le champ de texte « Durée » ou appuyer sur la touche start/stop (démarrage/arrêt) pour continuer le fonctionnement sans durée.

Lorsque votre plat est prêt, éteignez l'appareil en appuyant sur la touche on/off (activer/désactiver).

Modifier et annuler

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

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

Réglage de la fin

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

Remarques

- Veillez à ce que les aliments ne restent pas trop longtemps dans le compartiment de cuisson afin qu'ils ne se gâtent pas. RESPECTER TOUS PRATIQUES SÉCURITAIRES POUR LA MANIPULATION DES ALIMENTS POUR ASSURER LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS.
- Ne réglez pas une fin après le démarrage du fonctionnement. Le résultat de cuisson ne correspondra plus.

Réglage

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

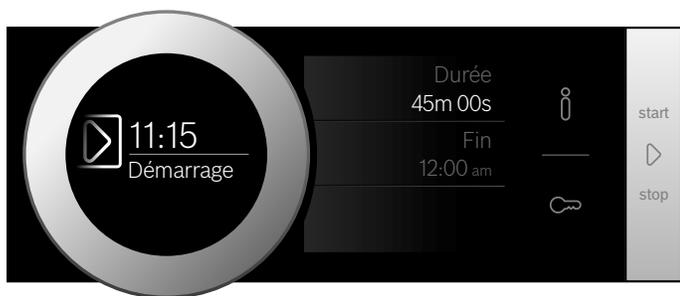
Exemple illustré : Il est 10:00 heures, la durée réglée est 45 minutes et le plat doit être prêt à 12:00 heures.

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



5. Démarrer à l'aide de la touche start/stop ▷ (démarrage/arrêt).

L'heure à laquelle l'appareil démarre est affichée à l'écran.



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

Un signal retentit lorsque la durée est écoulée. L'appareil cesse de chauffer. La durée 00m 00s est indiquée sur l'affichage.

Vous pouvez régler une nouvelle durée en effleurant le champ de texte « Durée » ou appuyer sur la touche start/stop ▷ (démarrage/arrêt) pour continuer le fonctionnement sans durée.

Lorsque votre plat est prêt, éteignez l'appareil en appuyant sur la touche on/off Ⓛ (activer/désactiver).

Modifier et annuler

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

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

Réglage du minuteur

Le minuteur fonctionne en parallèle aux autres réglages. Vous pouvez le régler à tout moment, même lorsque l'appareil est éteint. Il émet un signal sonore spécifique de sorte que vous pouvez distinguer s'il s'agit du minuteur ou d'une durée qui est écoulée.

Réglage

Le temps du minuteur commence toujours à zéro minute. Plus la valeur est grande, plus les périodes de temps deviennent grands lors du réglage.

Il est possible de régler au maximum 24 heures.

1. Effleurer le champ Ⓛ.

Le symbole s'allume en rouge. À l'écran, le temps du minuteur est affiché en blanc dans le focus.

2. Régler le temps du minuteur avec la bague de commande.

3. Démarrer en effleurant le champ Ⓛ.

Remarque : Le minuteur se met aussi automatiquement en marche après quelques secondes.

Le temps du minuteur s'écoule.

Le minuteur reste visible sur l'écran lorsque l'appareil est éteint. Lorsqu'un mode est en cours de fonctionnement, les réglages de celui-ci sont affichés à l'avant-plan.

Lorsque vous effleurez le champ Ⓛ, le temps du minuteur est affiché pendant quelques secondes.

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

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

Modifier et annuler

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

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

Verrou pour enfant

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

Le bandeau de commande est verrouillé et aucun réglage ne peut être effectué. L'appareil peut être éteint uniquement au moyen de la touche on/off Ⓛ (activer/désactiver).

Activation et désactivation

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

Appuyer respectivement 4 secondes env. sur le champ Ⓛ.

Une indication pour la confirmation apparaît à l'écran.

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

Réglages de base

Pour pouvoir utiliser votre appareil de manière optimale et simple, différents réglages sont à votre disposition. Vous pouvez modifier ces réglages en fonction de vos besoins.

Modifier les réglages de base

L'appareil doit être allumé.

1. Effleurer le champ **menu**.
Le choix des modes de fonctionnement apparaît.
2. Appuyer sur le champ de texte « Réglages de base ». Les réglages apparaissent dans les affichages tactiles.
3. Appuyer sur le champ du réglage souhaité.
La barre rouge placée en regard du champ indique le réglage sélectionné.
La valeur correspondante est affichée.
4. Modifier la valeur si nécessaire avec la bague de commande.
5. Appuyer sur le champ du réglage suivant.
La valeur correspondante apparaît et peut être modifiée avec la bague de commande.
6. Parcourir les réglages et les modifier avec la bague de commande, en cas de besoin.
Pour parcourir les réglages, appuyer sur le champ « Autres réglages ».
7. Pour valider, effleurer le champ **menu**.
Un message vous invitant à sauvegarder les modifications apparaît.
8. Appuyer sur le champ « Sauvegarder ».
Un message indiquant que les réglages ont été sauvegardés apparaît.

Annuler

Si vous ne désirez pas sauvegarder les modifications, effleurez le champ **menu** et ensuite le champ de texte « Ne pas sauvegarder ». Un message indiquant que les réglages n'ont pas été sauvegardés apparaît à l'écran. Si vous n'utilisez pas l'appareil, éteignez-le au moyen de la touche on/off ① (activer/désactiver).

Liste des réglages de base

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

Réglage	Sélection
Langue	Autres langues possibles
Heure	Heure en format 12 h
Home Connect	Activer ou désactiver le WiFi
Réglages usine	Réinitialiser Ne pas réinitialiser*
Signal sonore	Durée courte (30 sec.) Durée moyenne (1 min)* Durée longue (5 min)

Volume sonore	Graduation à 5 niveaux
Tonalité des touches	Activée Désactivée* (tonalité reste pour on/off ① (activer/désactiver))
Luminosité de l'afficheur	5 niveaux
Affichage de l'heure	Désactivé Numérique* Analogue
Éclairage	Éteint lors du fonctionnement Allumé lors du fonctionnement*
Fonctionnement après la mise en service	Menu principal Modes de cuisson* Assist
Obscurcissement de nuit	Désactivé* Activé
Logo de la marque	Affichages* Ne pas afficher
Poursuite de ventilation	Recommandée* Minimum
Système d'extraction	Pas équipé ultérieurement* (en cas de supports et extraction simple) Équipé ultérieurement (en cas d'extraction double et triple)
Réglage Sabbath	Activé Désactivé*

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

Panne de courant

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

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

Modifier l'heure

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

L'appareil doit être allumé.

1. Effleurer le champ **menu**.

Le choix des modes de fonctionnement apparaît à l'écran.

2. Appuyer sur le champ de texte « Réglages de base ».

Les réglages apparaissent dans les affichages tactiles.

3. Appuyer sur le champ « Heure ».

L'heure est affichée à l'écran.

4. Modifier l'heure avec la bague de commande.

5. Pour valider, effleurer le champ **menu**.

Un message vous invitant à sauvegarder les modifications apparaît.

6. Appuyer sur le champ « Sauvegarder ».

Un message indiquant que les réglages ont été sauvegardés apparaît.

Mode Sabbat

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

Démarrer le réglage Sabbat

Avant de pouvoir utiliser le réglage Sabbat, vous devez l'activer dans les réglages de base. → "Réglages de base" à la page 20

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

L'appareil chauffe avec la convection naturelle. Vous pouvez régler une température entre 150 °F et 300 °F (85 °C et 140 °C).

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

1. Effleurer le champ de texte « Réglage Sabbat ».

La valeur de référence de la température est affichée en blanc dans le focus à l'écran.

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

3. Avant de démarrer, appuyer sur le champ « Durée ».

La valeur de référence de la durée est affichée en blanc dans le focus à l'écran.

4. Régler la durée désirée avec la bague de commande.

Remarque : L'heure de la fin est calculée automatiquement, mais ne peut pas être différée.

5. Démarrer à l'aide de la touche start/stop (démarrage/arrêt).

La durée s'écoule sur l'affichage.

L'appareil commence à chauffer.

Un signal retentit lorsque la durée du réglage Sabbat est écoulée. L'appareil cesse de chauffer. La durée 00m 00s est indiquée sur l'affichage.

Éteignez l'appareil en appuyant sur la touche on/off  (activer/désactiver).

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

Modifier et annuler

Les réglages ne peuvent plus être modifiés après le démarrage.

Si vous voulez annuler le réglage Sabbat, éteignez l'appareil au moyen de la touche on/off  (activer/désactiver). Vous ne pouvez plus arrêter le fonctionnement avec la touche start/stop  (démarrage/arrêt).

Home Connect

Cet appareil est compatible Wi-Fi et peut être commandé à distance via un appareil mobile.

Si l'appareil n'est pas relié au réseau domestique, ce dernier fonctionne comme un four sans connexion réseau et il peut encore être utilisé depuis l'affichage.

Remarques

- Observez les consignes de sécurité de cette notice d'utilisation et assurez-vous qu'elles soient également respectées si vous utilisez l'appareil via l'appli Home Connect alors que vous n'êtes pas à la maison. Observez aussi les consignes dans l'appli Home Connect.
- La commande au niveau de l'appareil même est à tout moment prioritaire. Pendant ce temps, la commande via l'appli Home Connect n'est pas possible.

Configuration

Afin de pouvoir procéder à des réglages via Home Connect, l'appli Home Connect doit être installée et configurée sur votre appareil mobile.

Pour ce faire, consultez les documents Home Connect fournis.

Suivez les étapes prescrites par l'appli pour procéder aux réglages.

L'appli doit être ouverte pour la configuration.

Connexion automatique au réseau domestique

Remarques

- Vous avez besoin d'un routeur avec fonctionnalité WPS.
- Vous pouvez démarrer l'assistant Home Connect lors de la première mise en service ou via le menu principal.

1. Effleurer le champ **menu**.

2. Effleurer le champ « Assistant Home Connect ».

Appareil prêt pour l'établissement automatique de la connexion réseau.



3. Appuyer sur la touche WPS sur le routeur. Attendez que « Connexion réseau réussie » s'affiche.



4. Effleurer « Connexion avec l'appli ».



Appareil prêt pour la connexion avec l'appli.

5. Démarrer l'appli sur l'appareil mobile et suivre les instructions pour la connexion automatique au réseau. La procédure de connexion est terminée quand « Connexion avec l'appli réussie » apparaît.



Connexion manuelle au réseau domestique

Remarque : Vous pouvez démarrer l'assistant Home Connect lors de la première mise en service ou via le menu.

1. Effleurer le champ **menu**.
2. Effleurer le champ « Assistant Home Connect ».
3. Effleurer le champ « Connecter manuellement ».



Appareil prêt pour l'établissement manuel de la connexion réseau.

Sur l'affichage apparaissent le SSID et le code du réseau du four.



4. Connecter le terminal mobile au réseau du four avec la SSID « HomeConnect » et le code « HomeConnect ».



Attendre que « Connexion réseau réussie » s'affiche.



5. Effleurer « Connexion avec l'appli ».



Appareil prêt pour la connexion avec l'appli.

6. Démarrer l'appli sur l'appareil mobile et suivre les instructions pour la connexion réseau manuelle.

La procédure de connexion est terminée quand « Connexion avec l'appli réussie » apparaît.



Démarrage à distance

Si vous souhaitez démarrer un fonctionnement du four avec votre appareil mobile, le démarrage à distance doit être activé.

Remarques

- Le champ « Démarrage à distance » n'est visible que si l'assistant Home Connect a été installé avec succès.
- Notez que certains modes de fonctionnement ne peuvent être démarrés qu'au niveau du four.

1. Effleurer le champ **menu**.
2. Effleurer le champ « Démarrage à distance ».  s'affiche



Dans les situations suivantes, le démarrage à distance est automatiquement désactivé :

- ouverture de la porte du four 15 min. après l'activation du démarrage à distance.
- ouverture de la porte du four 15 min. après la fin du fonctionnement du four.
- 24 heures après l'activation du démarrage à distance.

Si vous démarrez le fonctionnement du four sur l'appareil, le démarrage à distance sera automatiquement activé. Vous pouvez alors procéder à des modifications sur l'appareil mobile ou démarrer un nouveau programme.

Réglages Home Connect

Vous pouvez à tout moment adapter Home Connect à vos besoins.

Remarque : Dans les réglages Home Connect, effleurez la touche  pour afficher les informations sur le réseau et l'appareil.

WiFi

Si le WiFi est activé, vous pouvez utiliser la fonctionnalité Home Connect.

Remarque : En mode disponibilité réseau, votre appareil consomme 3 W max.

1. Effleurer le champ **menu**.
2. Appuyer sur le champ de texte « Réglages de base ».
3. Effleurer le champ « Home Connect ».

4. Effleurer le champ « WiFi » pour activer ou désactiver le module radio.



Se déconnecter du réseau

Vous pouvez déconnecter votre four du réseau à tout moment.

Remarque : Si votre four est déconnecté du réseau, aucune commande via Home Connect n'est possible.

1. Effleurer le champ **menu**.
2. Appuyer sur le champ de texte « Réglages de base ».
3. Effleurer le champ « Home Connect ».
4. Effleurer le champ « Se déconnecter du réseau ».



Se connecter au réseau

1. Effleurer le champ **menu**.
2. Appuyer sur le champ de texte « Réglages de base ».
3. Effleurer le champ « Home Connect ».
4. Effleurer le champ « Se connecter au réseau ».
5. Effleurer le champ « Connecter manuellement » ou « Connecter automatiquement ».
6. Suivre les instructions à la section « Connexion manuelle au réseau domestique » ou « Connexion automatique au réseau domestique ».

Connexion avec l'appli

Si l'appli Home Connect est installée sur votre appareil mobile, vous pouvez la connecter à votre four.

Remarque : L'appareil doit être connecté au réseau.

1. Effleurer le champ **menu**.
2. Appuyer sur le champ de texte « Réglages de base ».
3. Effleurer le champ « Home Connect ».
4. Effleurer le champ « Connexion avec appli ».



Télécommande

L'appli Home Connect vous permet d'accéder confortablement aux fonctions de votre four.

Remarques

- La commande au niveau de l'appareil même est à tout moment prioritaire. Pendant ce temps, la commande via l'appli Home Connect n'est pas possible.
- À la livraison, la télécommande est activée.
- Si la télécommande est désactivée, seuls les états de fonctionnement du four s'affichent sur l'appli Home Connect.
- Lors de l'activation du démarrage à distance, la télécommande est automatiquement activée.

1. Effleurer le champ **menu**.
2. Appuyer sur le champ de texte « Réglages de base ».
3. Effleurer le champ « Home Connect ».
4. Effleurer le champ « Télécommande » pour activer ou désactiver la commande via l'appli Home Connect.



Remarque liée à la protection des données

Lors de la première connexion de votre appareil avec un réseau WLAN relié à Internet, votre appareil transmet les catégories suivantes de données au serveur Home Connect (premier enregistrement) :

- code d'appareil univoque (constitué de clés d'appareil ainsi que de l'adresse MAC du module de communication Wi-Fi).
- Certificat de sécurité du module de communication Wi-Fi (pour la protection technique des informations de la connexion).
- La version actuelle du logiciel et du matériel de votre appareil ménager.
- État d'une précédente restauration éventuelle des réglages d'usine.

Ce premier enregistrement prépare l'utilisation des fonctionnalités Home Connect et ne s'avère nécessaire qu'au moment où vous voulez utiliser les fonctionnalités Home Connect pour la première fois.

Remarque : Notez que les fonctionnalités Home Connect ne sont utilisables qu'en liaison avec l'appli Home Connect. Vous pouvez consulter les informations sur la protection des données dans l'appli Home Connect.

Déclaration de conformité

Par la présente, Robert Bosch Hausgeräte GmbH déclare que l'appareil doté de la fonctionnalité Home Connect est conforme aux exigences fondamentales et aux autres dispositions pertinentes de la directive 2014/53/UE.

Vous trouverez une déclaration de conformité RED détaillée sur Internet à l'adresse

www.bosch-home.com

à la page Produit de votre appareil dans les documents supplémentaires.



Module Wi-Fi®

Déclarations FCC/IC

Modèle : COM1

FCC ID : 2AHES-COMGEN1

IC : 21152-COMGEN1

Le module Home Connect est un appareil de communication conçu pour établir une communication entre les équipements et les appareils intelligents.

Ce module est intégré en usine, sous le contrôle direct de BSH Home Appliances Corporation, et ne peut pas être entretenu ou mis à jour par l'utilisateur. 77/8 po. (20 cm) de distance minimum doivent séparer l'utilisateur de l'appareil.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ FCC

⚠ ATTENTION

Les changements ou modifications qui n'ont pas été expressément approuvés pourraient entraîner la nullité de votre droit d'utilisation de l'équipement.

Cet appareil est conforme à la Partie 15 des règlements FCC. L'utilisation est soumise aux deux conditions suivantes :

1. L'appareil ne peut causer d'interférences nuisibles et
2. Il doit accepter toute interférence reçues, notamment celles pouvant entraîner une opération non désirée.

Nettoyage et entretien

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

⚠ AVERTISSEMENT

Ne nettoyez pas l'appareil pendant qu'il est encore chaud. Certains produits nettoyants produisent des vapeurs nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude. Chiffons ou éponges humides peuvent causer des brûlures par dégagement de vapeur.

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE DE BRÛLURE

L'appareil chauffe beaucoup. Ne jamais toucher aux surfaces intérieures du four chaud ni aux résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants à distance.

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE

La pénétration d'humidité peut provoquer un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur à haute pression ou à vapeur.

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE DE BLESSURE

Lorsque le verre de la porte est rayé, il peut sauter. Ne pas utiliser de grattoir à verre, ni de produits agressifs ou abrasifs.

AVIS D'INDUSTRIE CANADA

Le présent appareil est conforme aux CNR d'Industrie Canada applicables aux appareils radio exempts de licence.

L'exploitation est autorisée aux deux conditions suivantes :

1. L'appareil ne doit pas produire de brouillage, et
2. L'utilisateur de l'appareil doit accepter tout brouillage radioélectrique subi, même si le brouillage est susceptible d'en compromettre le fonctionnement.

Nettoyants appropriés

Afin de ne pas endommager les différentes surfaces avec des nettoyants inadaptés, respecter les indications du tableau suivant. Selon le modèle d'appareil, les zones ne sont pas toutes présentes sur votre appareil.

⚠ ATTENTION

ENDOMMAGEMENT DES SURFACES

N'utilisez aucun

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

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE DE BRÛLURE

L'appareil chauffe beaucoup. Ne jamais toucher aux surfaces intérieures du four chaud ni aux résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants à distance.

Surface	Nettoyage
Extérieur de l'appareil	
Façade en acier inox	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Éliminer immédiatement les dépôts de calcaire, de graisse, d'amidon et de blanc d'œuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures. Des produits d'entretien spéciaux pour inox qui sont appropriés pour des surfaces chaudes sont en vente auprès du service après-vente ou dans les commerces spécialisés. Appliquer une fine couche de produit d'entretien avec un chiffon doux.
Plastique	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyant pour vitres ni de racloir à verre.
Surfaces laquées	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux.
Bandeau de commande	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyant pour vitres ni de racloir à verre.
Vitres de porte	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de racloir à verre ni de spirales à récurer en inox.
Poignée de la porte	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Si du détartrant se retrouve sur la poignée de la porte, l'essuyer immédiatement. Sinon ces taches ne pourront plus être enlevées.

Intérieur de l'appareil

Surfaces émaillées et surfaces autonettoyantes	Veillez tenir compte des consignes concernant les surfaces du compartiment de cuisson figurant à la suite du tableau.
Cache en verre de l'éclairage du compartiment de cuisson	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. En cas de salissures importantes, utiliser un produit de nettoyage pour four.

Joint de porte Ne pas l'enlever!
Eau chaude additionnée de produit à vaisselle :
Nettoyer avec une lavette.
Ne pas récurer.

Recouvrement de la porte en inox
Nettoyant pour inox :
Respecter les indications des fabricants.
Ne pas utiliser de produit d'entretien pour inox.
Enlever le recouvrement de la porte pour le nettoyage.

Supports
Eau chaude additionnée de produit à vaisselle :
Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.

Accessoires
Eau chaude additionnée de produit à vaisselle :
Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.
En cas de salissures importantes, utiliser une spirale à récurer en inox.

Remarques

- De légères différences de teintes apparaissent sur la façade de l'appareil en raison des différents matériaux tels que le verre, le plastique et le métal.
- Des ombres ressemblant à des stries sur la vitre de la porte sont des reflets de l'éclairage du compartiment de cuisson.
- L'émail est cuit à des températures très élevées. Ceci peut engendrer des différences de teintes. Ce phénomène est normal et n'a aucune incidence sur le fonctionnement.

Les bords de plaques minces ne peuvent pas être complètement émaillés. Ils peuvent donc présenter des aspérités. La protection contre la corrosion n'en est pas compromise.

Surfaces du compartiment de cuisson

La paroi arrière, la voûte et les éléments latéraux dans le compartiment de cuisson sont autonettoyants. Vous reconnaissez cela à la surface rugueuse.

La sole du compartiment de cuisson est émaillée et présente une surface lisse.

Nettoyer les surfaces émaillées

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

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

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

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

Nettoyage des surfaces autonettoyantes

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

Lorsque les surfaces autonettoyantes ne se nettoient plus suffisamment et que des taches foncées apparaissent, elles peuvent être nettoyées avec la fonction de nettoyage. Respectez pour cela les indications dans le chapitre correspondant. → "Fonction Nettoyage" à la page 28

⚠ ATTENTION

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

Maintenir l'appareil propre

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

Conseils

Nettoyez le compartiment de cuisson après chaque utilisation. Ainsi les salissures ne peuvent pas s'incruster. Éliminez immédiatement les taches de calcaire, de graisse, de fécule et de blanc d'œuf.

Pour le rôtissage, utilisez un récipient approprié, par ex. une cocotte.

Fonction Nettoyage

La fonction de nettoyage « EcoClean » permet de nettoyer les surfaces autonettoyantes du compartiment de cuisson.

Les surfaces autonettoyantes (paroi arrière, voûte et parois latérales) sont revêtues d'une céramique mate, hautement poreuse. Cette couche absorbe les projections provenant de la cuisson et des grillades et les décompose pendant le fonctionnement du four. Lorsque ces surfaces ne se nettoient plus suffisamment et que des taches foncées apparaissent, les surfaces peuvent être nettoyées en utilisant la fonction de nettoyage.

Remarque : Les utilisations sont saisies par l'appareil. L'appareil affiche le moment où un nettoyage est recommandé. La recommandation est affichée jusqu'à ce que le nettoyage complet soit effectué. Si vous ne donnez pas suite à cette invitation, des dommages sur les surfaces autonettoyantes peuvent se produire.

Si votre appareil est déjà très encrassé, ou bien si vous constatez des taches foncées sur la paroi arrière, n'attendez pas l'invitation à nettoyer l'appareil. En effet, plus le nettoyage est fréquent, plus longue sera la capacité de nettoyage des surfaces autonettoyantes. Vous pouvez nettoyer votre appareil à tout moment avec la fonction de nettoyage selon les besoins.

Avant la fonction de nettoyage

Enlevez les supports, rails, accessoires et ustensiles du compartiment de cuisson.

Nettoyage de la sole du compartiment de cuisson et de l'intérieur de la porte de l'appareil

Éliminez les grosses salissures sur la sole du compartiment de cuisson, sur l'intérieur de la porte de l'appareil et au niveau de l'éclairage du compartiment de cuisson. Sinon, des taches définitives apparaîtront.

⚠ ATTENTION

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

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE DE BRÛLURE

⚠ L'extérieur de l'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage. Ne jamais toucher la porte de l'appareil. Laisser l'appareil refroidir. Tenir hors de portée des enfants.

Régler la fonction de nettoyage

Avant de régler la fonction de nettoyage, assurez-vous d'avoir observé toutes les indications concernant les préparatifs.

La durée de la fonction de nettoyage est pré-réglée à 1 heure. Elle ne peut pas être modifiée.

1. Effleurer le champ **menu**.

Le choix des modes de fonctionnement apparaît.

2. Effleurer le champ de texte « EcoClean Direct ».

3. Démarrer à l'aide de la touche start/stop ▷ (démarrage/arrêt).

La durée s'écoule sur l'affichage. La ligne de chauffe n'apparaît pas lors de la fonction de nettoyage.

La fonction de nettoyage démarre.

Aérez la cuisine lorsque la fonction de nettoyage est en marche.

Un signal retentit lorsque la fonction de nettoyage est terminée. La durée 00m 00s est indiquée sur l'affichage. Éteignez l'appareil en appuyant sur la touche on/off ① (activer/désactiver).

Différer l'heure de la fin

Vous pouvez différer l'heure de la fin. Avant de démarrer, effleurer le champ de texte « Fin » et différer la fin au moyen de la bague de commande.

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

Annuler

Si vous voulez annuler la fonction de nettoyage, éteignez l'appareil au moyen de la touche on/off ① (activer/désactiver). Vous ne pouvez plus arrêter le fonctionnement avec la touche start/stop ▷ (démarrage/arrêt).

Remarque : Le compteur d'heures de service n'est pas réinitialisé. L'invitation concernant la fonction de nettoyage apparaît toujours à l'écran.

Après la fonction de nettoyage

Une fois le compartiment de cuisson refroidi, l'essuyer avec un chiffon humide, le cas échéant.

Remarque : Des taches rougeâtres peuvent se former sur les surfaces pendant le fonctionnement et la fonction de nettoyage. Il ne s'agit pas de rouille, mais de résidus d'aliments. Ces taches ne présentent pas un danger pour la santé et ne compromettent pas la capacité de nettoyage des surfaces autonettoyantes.

Supports

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

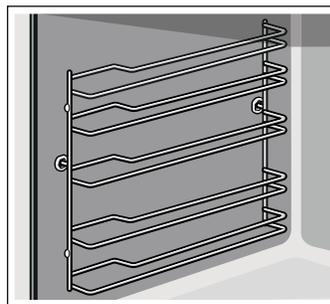
Décrocher et accrocher les supports

⚠ AVERTISSEMENT

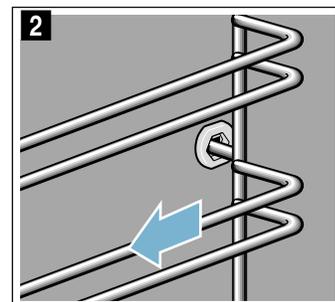
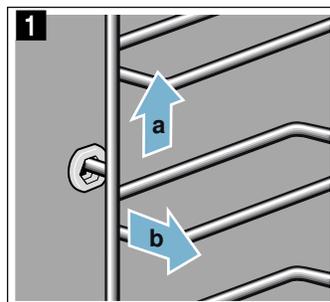
RISQUE DE BRÛLURE

Les supports deviennent très chauds. Ne jamais toucher les supports chauds. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir hors de portée des enfants.

Décrocher les supports



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

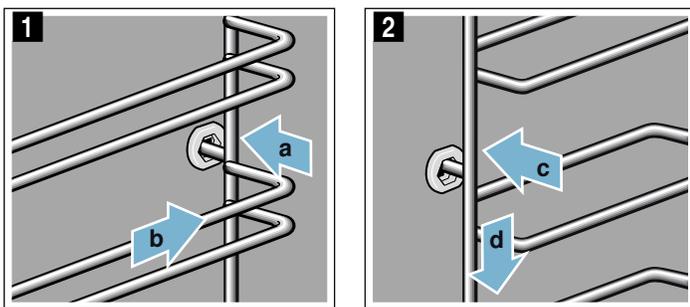


Nettoyer les supports avec du produit à vaisselle et une éponge à vaisselle. Utiliser une brosse en cas de salissures tenaces.

Accrocher les supports

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

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



Porte de l'appareil

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

⚠ ATTENTION

- Avant d'enlever la porte, s'assurer que le four est froid et que le courant qui l'alimente a été coupé. Le non-respect de cette précaution pourrait entraîner un choc électrique ou des brûlures.
- La porte du four est lourde et certaines parties sont fragiles. Utilisez les deux mains pour l'enlever. Le devant de la porte est en verre. Manipuler avec précautions pour éviter les cassures.
- Saisir uniquement les côtés de la porte. Ne prenez pas la poignée, car elle peut osciller dans la main et causer des dommages ou des blessures.
- Si la porte du four n'est pas saisie fermement et correctement, il y a un risque de lésion corporelle ou de dommage au produit.
- Pour éviter toute blessure causée par l'enclenchement soudain du support charnière, s'assurer que les deux leviers sont bien enclenchés avant d'enlever la porte. En outre, ne forcez la porte pour l'ouvrir ou la fermer, car la charnière pourrait s'endommager et vous pourriez vous blesser.
- Après avoir démonté la porte, ne pas la poser sur des objets acérés ou pointus car ceux-ci risquent de briser la vitre. Disposer la porte sur une surface plane et lisse afin qu'elle ne risque pas de tomber.

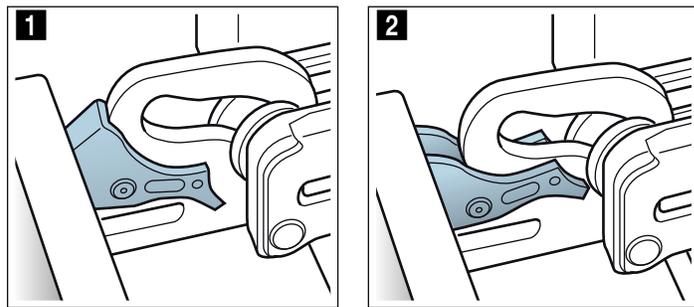
Décrocher et accrocher la porte de l'appareil

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

Les charnières de la porte de l'appareil possèdent respectivement un levier de verrouillage.

Lorsque les leviers de verrouillage sont fermés (fig. **1**), la porte de l'appareil est sécurisée. Elle ne peut pas être décrochée.

Si les leviers de verrouillage sont ouverts pour décrocher la porte de l'appareil (fig. **2**), les charnières sont sécurisées. Elles ne peuvent pas se fermer subitement.



⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE DE BLESSURE

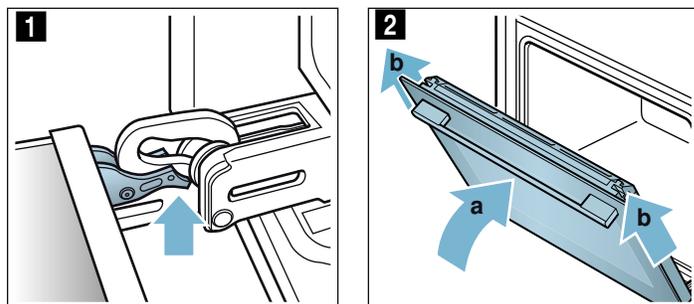
- Les charnières peuvent se fermer violemment si elles ne sont pas bloquées. Veillez à ce que les leviers de verrouillage soient toujours entièrement fermés ou bien entièrement ouverts lors du décrochage de la porte de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT

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

Décrocher la porte de l'appareil

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



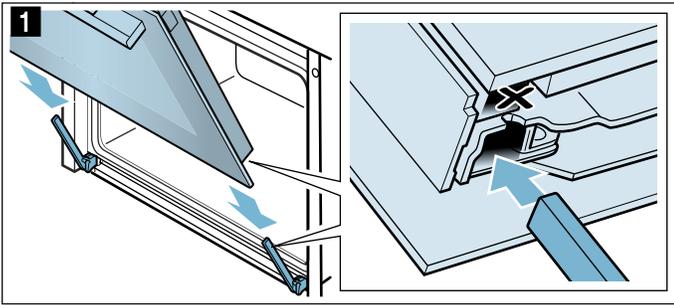
Accrocher la porte de l'appareil

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

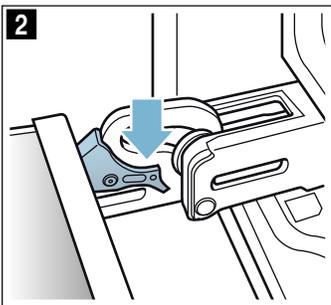
1. En accrochant la porte de l'appareil, veiller à ce que les deux charnières soient introduites tout droit dans l'ouverture (fig. **1**).

Appliquer les deux charnières en bas à la vitre extérieure et utilisez celle-ci comme guidage.

Veiller à ce que les charnières soient introduites dans la bonne ouverture. L'introduction doit se faire facilement et sans résistance. Si vous sentez une résistance, veuillez vérifier si les charnières sont introduites dans la bonne ouverture.



2. Ouvrir complètement la porte de l'appareil. Refermer les deux leviers de verrouillage (fig. **2**).

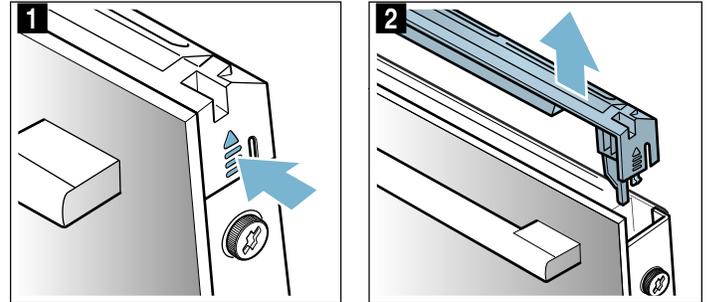


3. Fermer la porte du compartiment de cuisson.

Enlevez le recouvrement de la porte

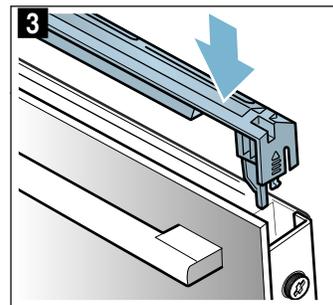
L'insert en inox du recouvrement de la porte peut se décolorer. Pour un nettoyage à fond, vous pouvez enlever le recouvrement.

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



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

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



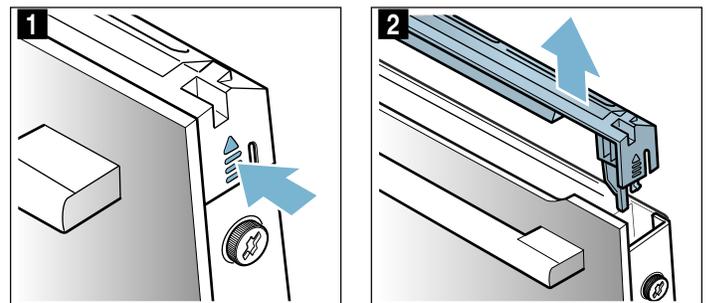
5. Fermer la porte de l'appareil.

Retrait et pose des vitres de la porte

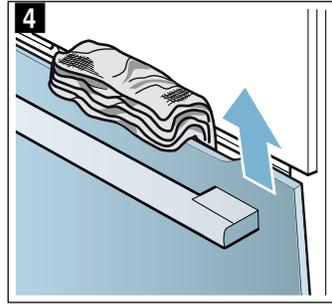
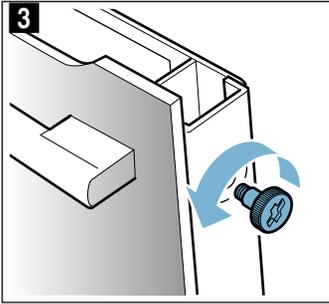
Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez déposer les vitres de la porte de l'appareil.

Retrait sur l'appareil

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



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



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

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE DE BLESSURE

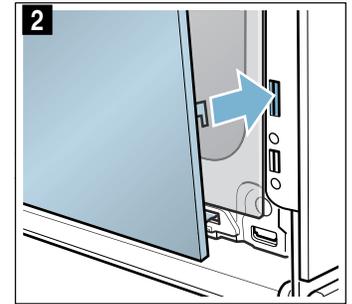
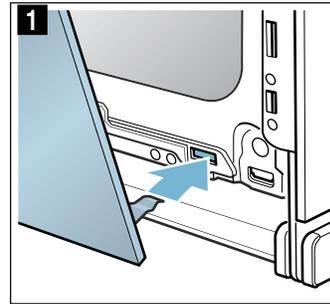
- Lorsque le verre de la porte est rayé, il peut sauter. Ne pas utiliser de grattoir à verre, ni de produits agressifs ou abrasifs.

⚠ AVERTISSEMENT

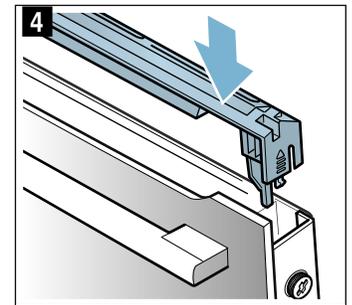
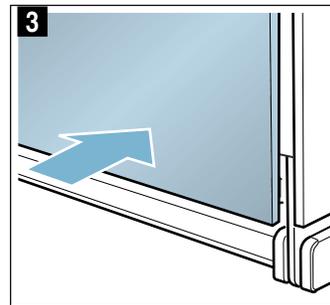
- Les charnières de la porte de l'appareil bougent à l'ouverture et à la fermeture de la porte et vous pouvez vous pincer. Ne jamais mettre les doigts dans la zone des charnières.

Pose sur l'appareil

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



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



7. Fermer la porte de l'appareil.

⚠ ATTENTION

Réutiliser le compartiment de cuisson uniquement lorsque les vitres sont correctement installées.

Dépannage

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

▲ ATTENTION

Les réparations devraient être effectuées uniquement par un réparateur autorisé.

Des réparations inappropriées sur votre appareil peuvent mener à des risques de blessures graves ou de décès.

Remédier soi-même aux dérangements

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

Si le résultat de cuisson d'un mets n'est pas optimal, vous trouverez à la fin de la notice d'utilisation de nombreux conseils et astuces pour la préparation.

→ "Testé pour vous dans notre laboratoire culinaire" à la page 39

Dérangement	Cause possible	Remède/Remarques
L'appareil ne fonctionne pas.	Fusible défectueux. Panne de courant	Vérifiez le fusible dans le boîtier à fusibles. Vérifiez si la lumière de la cuisine ou d'autres appareils ménagers fonctionnent.
À l'écran apparaît "Language English"	Panne de courant	Réglez à nouveau la langue et l'heure.
L'heure n'apparaît pas lorsque l'appareil est éteint.	Réglage de base modifié.	Modifiez le réglage de base concernant l'affichage de l'heure.
L'appareil ne chauffe pas, le symbole  est allumé à l'écran.	Le mode démonstration est activé dans les réglages de base.	Débranchez brièvement l'appareil du secteur (couper le fusible dans le boîtier à fusibles) et désactivez ensuite le mode démonstration à l'intérieur de 3 minutes dans les réglages de base.
L'appareil ne s'allume pas et « Compartiment de cuisson trop chaud » s'affiche sur l'affichage	Le compartiment de cuisson est trop chaud pour le mets ou le mode de cuisson sélectionné	Laisser refroidir le compartiment de cuisson et recommencer
La bague de commande est tombée du logement dans le bandeau de commande.	La bague de commande a été décliquetée par mégarde.	La bague de commande est amovible. Remplacez simplement la bague de commande dans son logement dans le bandeau de commande et poussez-la, de sorte qu'elle s'encliquette et puisse être tournée comme d'habitude.
La bague de commande ne tourne plus facilement.	Des salissures se trouvent sous la bague de commande.	La bague de commande est amovible. Pour décliqueter la bague de commande, retirez-la simplement de son logement. Ou appuyez sur le bord extérieur de la bague de commande, de sorte qu'elle pivote et puisse être facilement saisie. Nettoyez délicatement la bague de commande et son logement sur l'appareil avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et une lavette. Sécher ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de produits agressifs ou récurant. Ne pas mettre à tremper ni nettoyer au lave-vaisselle. Ne pas enlever la bague de commande trop souvent, afin que son logement reste solide.
Home Connect ne fonctionne pas correctement.		Consultez www.home-connect.com

▲ AVERTISSEMENT

RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE

Les réparations non conformes sont sources de danger. Les réparations et le remplacement des câbles endommagés doivent être confiés exclusivement à des techniciens de S.A.V. formés par nous. Si l'appareil est défectueux, débrancher la fiche d'alimentation secteur ou désactiver le coupe-circuit ou le fusible sur le tableau électrique. Appeler le S.A.V.

Messages d'erreur affichés à l'écran

Si un message d'erreur avec « D » ou « E », par ex. D0111 ou E0111, apparaît à l'écran, éteignez et rallumez l'appareil au moyen de la touche on/off ① (activer/désactiver).

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

Durée de fonctionnement maximale

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

À quel moment la durée de fonctionnement maximale est atteinte dépend des réglages respectifs concernant le mode de fonctionnement.

Durée de fonctionnement maximale atteinte

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

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

Si vous n'avez pas besoin de l'appareil, éteignez-le au moyen de la touche on/off ① (activer/désactiver).

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

Changer l'ampoule au plafond dans le compartiment de cuisson

Si la lampe dans le compartiment de cuisson est défectueuse, vous devez la changer. Des ampoules halogènes de 230V, 40 W, résistantes aux températures élevées, sont en vente dans le commerce spécialisé ou auprès du service après-vente.

Saisissez l'ampoule halogène avec un chiffon sec. Cela prolonge la durée de vie de l'ampoule. Utilisez exclusivement ces ampoules.

▲ AVERTISSEMENT

Si l'alimentation principale n'est pas coupée, la douille reste sous tension lorsque la porte est ouverte.

▲ AVERTISSEMENT

S'assurer que l'appareil et les ampoules ont refroidi et que le courant qui alimente l'appareil a été coupé avant de changer une ou plusieurs ampoules. Le non respect de cette instruction peut entraîner un choc électrique ou des brûlures. Les lentilles (le cas échéant) doivent être mises en place lors de l'utilisation de l'appareil. Les lentilles (le cas échéant) permettent d'éviter que les ampoules ne se brisent. Les lentilles (le cas échéant) sont en verre. Manipuler avec précaution pour éviter les cassures. Le verre brisé peut être une cause de blessures.

▲ AVERTISSEMENT

RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE

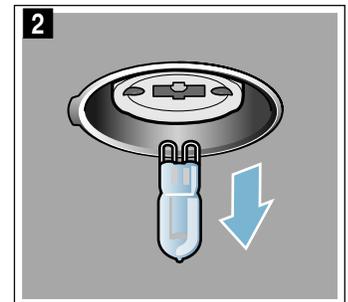
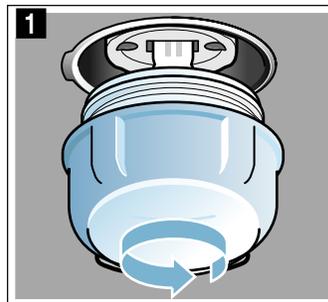
Au moment de remplacer la lampe du four, ne pas oublier que les contacts de la douille de lampe sont sous tension. Pour cette raison, débrancher la fiche d'alimentation secteur avant de changer la lampe ou bien désactiver le coupe-circuit ou le fusible sur le tableau électrique.

▲ AVERTISSEMENT

RISQUE DE BRÛLURE

L'appareil chauffe beaucoup. Ne jamais toucher aux surfaces intérieures du four chaud ni aux résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants à distance.

1. Étaler un torchon dans le compartiment de cuisson froid afin d'éviter des endommagements.
2. Dévisser le cache en verre en tournant à gauche (fig. 1).
3. Retirer l'ampoule - ne pas la tourner (fig. 2). Introduire une ampoule neuve, tout en veillant à la position des tiges des contacts. Pousser l'ampoule à fond.



4. Revissez le couvercle en verre. Selon le type d'appareil, le couvercle en verre est équipé d'un anneau d'étanchéité. Remettez l'anneau d'étanchéité en place avant de visser.
5. Enlever le torchon, puis armer le fusible.

Cache en verre

Si le cache en verre de l'ampoule halogène est endommagé, il doit être remplacé. Vous obtiendrez un

nouveau cache en verre auprès du service après-vente. Veuillez indiquer les numéros E et FD de votre appareil.

Service après-vente

Avant d'appeler le service de dépannage

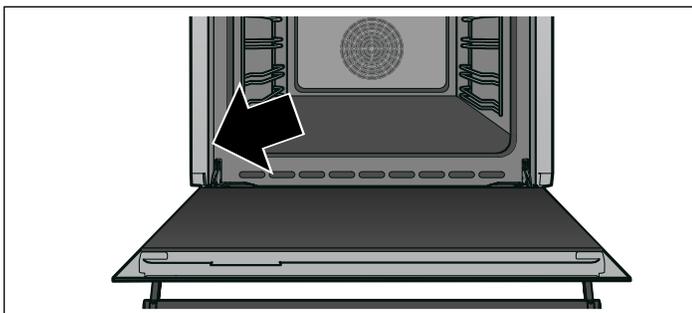
Pour des informations sur le dépannage, se reporter au Manuel d'utilisation et d'entretien. Consulter la "Énoncé de la Garantie Limitée" figurant dans le Manuel d'utilisation et d'entretien.

Pour contacter un technicien de dépannage, voir les coordonnées sur la couverture avant du manuel ou dans la section suivante. Lorsque vous téléphonez, soyez prêt à fournir les informations imprimées sur la plaque signalétique de votre produit.

Plaque signalétique

La plaque signalétique affiche le modèle et le numéro de série. Consultez la plaque signalétique de l'appareil lorsque vous sollicitez une réparation.

La plaque signalétique se trouve sur la côté gauche de la cavité du four.



Pour éviter de devoir chercher chaque information lors de votre appel, vous pouvez inscrire les quatre éléments requis dans les espaces fournis ci-dessous.

Numéro de modèle

Numéro FD

Date d'achat

Service après-vente ☎

Conservez votre facture ou votre contrat aux fins de validation de garantie si jamais vous avez besoin d'une réparation.

Service

Nous réalisons que vous avez effectué un investissement considérable dans votre cuisine. Nous nous engageons à offrir tout le support dont vous et votre appareil avez besoin afin que vous puissiez profiter pleinement de votre appareil.

Ne pas hésiter à contacter notre département de service à la clientèle si vous avez des questions ou dans le cas peu probable que votre appareil Bosch® ait besoin d'entretien. Notre équipe de service est prête à vous aider.

USA

800-944-2904

www.bosch-home.com/us/support

Canada

800-944-2904

www.bosch-home.ca/en/support

Pièces et accessoires

Les pièces, les filtres, les décalamineuses, les nettoyants en acier inoxydable et plus encore peuvent être achetés dans le magasin en ligne Bosch ou par téléphone.

USA

www.bosch-home.com/us/store

Canada

Marcone 800-482-6022

ou

Reliable Parts 800-941-9217

ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE

Couverture de la garantie :

La garantie limitée fournie par BSH Home Appliances Ltd. (« BSH ») dans le présent énoncé de garantie limitée s'applique seulement aux Bosch appareil (« Produit ») vendu au premier acheteur, en autant que le produit ait été acheté :

- pour une utilisation normale résidentielle (non commerciale), et qu'en fait en tout temps a été utilisé pour un usage domestique normal ;
- nouveau au détail (non en montre, tel quel ou un retour), qu'il n'est pas destiné à la revente ni à un usage commercial et ;
- aux États-Unis ou au Canada et qu'il est demeuré en tout temps dans le pays où l'appareil a été acheté.

Les garanties données ici s'appliquent seulement au premier acheteur du produit et ne sont pas transférables. S'assurer de retourner la carte d'enregistrement, quoiqu'elle n'est pas nécessaire pour la garantie, c'est la façon dont BSH peut vous aviser dans le cas d'un avis de rappel ou de sécurité du produit.

Durée de la garantie

BSH garantit que le produit ne présente aucun défaut de matériaux ou de fabrication pour une période trois cent soixante cinq (365) jours à compter de la date d'achat. La durée commence à la date d'achat et ne sera pas allongée, prolongée, interrompue pour quelle que raison que ce soit.

Ce Produit est également garanti contre tout défaut de matériau et de fabrication *apparent* (tels les éraflures sur l'acier inoxydable, les défauts d'aspect de la peinture ou de la porcelaine, les ébréchures, les bosselures, ou autres dégâts au fini du Produit), pendant une période de trente (30) jours à compter de la date d'achat ou de la date de clôture pour une nouvelle construction. Cette garantie relative à *l'apparence* exclut les légères variations de couleur découlant des différences inhérentes aux pièces peintes et en porcelaine, ainsi que découlant des différences causées par l'éclairage de cuisine, l'emplacement du produit ou d'autres facteurs similaires. Cette garantie relative à *l'apparence* exclut plus particulièrement tout appareil électroménager en exposition, de plancher, « En l'état » ou de stock « B ».

Réparation ou remplacement comme solution exclusive

Pendant la période de garantie, BSH ou un de ses centres de service autorisés réparera le produit sans frais (sujet à certaines limitations indiquées dans le présent document), si le produit présente un défaut de fabrication ou de matériaux. Si des tentatives raisonnables pour réparer le produit sont vaines, alors BSH remplacera le produit (un modèle supérieur peut être disponible, à la seule discrétion de BSH, moyennant des frais additionnels). Toutes les pièces ou les composants enlevés demeurent la seule propriété de BSH. Toute pièce et tout composant réparés doit être identique à la pièce d'origine à des fins de cette garantie

et la garantie ne sera pas prolongée en regard de telles pièces. La seule responsabilité de BSH est de faire réparer le produit défectueux par un centre de service autorisé pendant les heures d'affaires normales. Pour la sécurité et éviter des dommages à la propriété, BSH recommande fortement de ne pas réparer le produit soi-même, par une personne non qualifié ; BSH ne sera pas tenu responsable des réparations ou du travail effectué par une personne non autorisée. Si le consommateur désire faire réparer par une personne autre qu'une personne autorisée, **CETTE GARANTIE EST AUTOMATIQUEMENT NULLE ET NON AVENUE**. Les centres de service autorisés sont les personnes ou les compagnies qui ont été spécialement formées sur les produits BSH et qui possèdent, selon l'opinion de BSH, une réputation supérieure pour le service à la clientèle et la capacité technique (il est à noter qu'elles sont des entités indépendantes et non des agents, partenaires, affiliations ou représentants de BSH). Nonobstant ce qui suit, BSH ne sera pas tenu responsable d'aucune façon si le produit est situé dans une région éloignée (supérieure à 100 miles d'un centre de service autorisé) ou n'est pas accessible de façon raisonnable, dans un environnement hasardeux, dangereux ; dans une telle éventualité, à la demande du consommateur, BSH pourrait payer les frais de main-d'oeuvre et de pièces et expédier les pièces à un centre de service autorisé le plus près, mais le consommateur serait entièrement responsable pour toute durée de déplacement et autres frais spéciaux encourus par le centre de service, en autant qu'il accepte l'appel de service.

Produit hors garantie

BSH n'a aucun obligation, par loi ou autre, d'offrir toute concession, incluant réparation, prorata ou remplacement de produit une fois la garantie expirée.

Exclusions à la garantie

La couverture de garantie décrite aux présentes exclut tout défaut ou dommage qui n'est pas une faute directe de BSH, y compris sans limitation, un ou plusieurs des cas suivants :

- utilisation du produit autre qu'un usage normal, habituel et de la façon destinée (incluant sans limitation toute forme d'utilisation commerciale, d'utilisation ou de rangement d'un produit pour l'intérieur à l'extérieur, utilisation du produit de concert avec un transporteur aérien ou marin) ;
- mauvaise conduite, négligence, mauvaise utilisation, abus, accidents, fonctionnement inadéquat, mauvais entretien, installation inadéquate ou négligente, altération, manquement d'observer les instructions de fonctionnement, mauvaise manipulation, service non autorisé (incluant réparation par le consommateur ou exploration du fonctionnement interne du produit) ;
- ajustement, modification ou altération de toute sorte ;
- manquement à la conformité des normes applicables fédérales, provinciales, municipales ou électrique du pays, codes de plomberie et/ou de construction,

réglementation ou lois, incluant le manquement d'installer le produit en stricte conformité avec les codes et réglementations de construction et d'incendie locaux ;

- usure ordinaire, déversements d'aliments, liquide, accumulation de graisse ou autres substances accumulées dans, sur ou autour du produit ;
- toute force ou tout facteur externe, élémentaire et/ou environnemental, incluant sans limitation, pluie, vent, sable, inondation, incendie, coulée de boue, gel, humidité excessive et exposition prolongée à l'humidité, foudre, surtension, problème de structure autour de l'appareil et actes de Dieu.

En aucun cas, BSH ne sera tenu responsable des dommages survenus à la propriété, incluant les armoires, planchers, plafonds et autres objets ou structures autour du produit. Également exclus de la garantie sont des produit sur lequel le numéro de série a été modifié, altéré, effacé, enlevé ; appel de service pour enseigner le fonctionnement du produit ou les visites où il n'y a aucun problème avec le produit ; correction de problèmes d'installation (le consommateur est seul responsable pour toute structure et tout réglage du produit, incluant l'électricité, la plomberie et autres connexions nécessaires, pour un plancher/fondation appropriée, et pour toute modification incluant, sans limitation, armoire, mur, plancher, tablette, etc.) et la remise de coupe-circuit ou remplacement de fusible. SELON LA PORTÉE PERMISE PAR LA LOI, CETTE GARANTIE DONNE DES SOLUTIONS EXCLUSIVE

RELATIVEMENT AU PRODUIT, QUE LA RÉCLAMATION SURVIENNE PAR CONTRAT OU TORT (INCLUANT RESPONSABILITÉ STRICTE OU NÉGLIGENCE) OU AUTRE. CETTE GARANTIE EST EN LIEU DE TOUTE AUTRE GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE, TOUTE GARANTIE PAR LOI, À DES FINS DE COMMERCIALISATION OU À DES FINS PARTICULIÈRES, OU AUTRE, SERA EN VIGUEUR SEULEMENT POUR LA PÉRIODE EFFECTIVE DE LA GARANTIE LIMITÉE EXPRESSE. EN AUCUN CAS, LE FABRICANT NE PEUT ÊTRE TENU RESPONSABLE DES DOMMAGES ACCESSOIRES, SPÉCIAUX, INDIRECTS, PERTES D'AFFAIRES, ET/OU DOMMAGES PUNITIFS, PERTES, FRAIS INCLUANT SANS LIMITATION LE MANQUEMENT AU TRAVAIL, REPAS À L'HÔTEL ET/OU AU RESTAURANT, FRAIS DE REMODELAGE SURVENUS À CAUSE DE DOMMAGES DIRECTS DÉFINITIVEMENT CAUSÉS EXCLUSIVEMENT PAR BSH OU AUTRE. CERTAINS ÉTATS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS ET NE PERMETTENT PAS LA LIMITATION SUR LA DURÉE D'UNE GARANTIE IMPLICITE, PAR CONSÉQUENT LES LIMITATIONS SUSMENTIONNÉES PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER. CETTE GARANTIE DONNE DES DROITS SPÉCIFIQUES ET IL PEUT Y EN AVOIR D'AUTRES QUI VARIENT D'UN ÉTAT À L'AUTRE.

Aucune tentative de modifier, changer ou amender cette garantie ne peut être effective sans le consentement écrit autorisé par un officier de BSH.

Plats

Avec le mode de fonctionnement « Assist », vous pouvez préparer les mets les plus divers. L'appareil sélectionne à votre place les réglages optimaux.

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

Indications concernant les réglages

- Le résultat de cuisson dépend de la qualité des aliments et de la taille et du type de l'ustensile. Pour un résultat de cuisson optimal, utilisez uniquement des aliments frais et de la viande à la température du réfrigérateur. Pour des plats surgelés, utilisez uniquement des aliments sortant du congélateur.
- Pour certains mets, l'appareil propose une température, un mode de cuisson et une durée de cuisson. Vous pouvez modifier la température et la durée de cuisson en fonction de vos besoins
- En cas de plats de rôtissage, pour lesquels l'appareil se charge à votre place de la sélection de la température, des températures jusqu'à 570° F (300 °C) peuvent être sauvegardées. Pour cette raison, veillez à utiliser un ustensile suffisamment résistant à la température.

- L'appareil vous donne des indications par ex. concernant les ustensiles, la hauteur d'enfournement ou l'ajout de liquide en cas de viande. Pour certains mets, il est nécessaire par ex. de retourner ou de remuer le mets pendant la cuisson. Cela est indiqué à l'écran juste après le démarrage. Un signal vous rappelle cela au moment opportun.
- À la fin de la notice d'utilisation, vous trouverez des indications concernant les récipients appropriés et des conseils et astuces pour la préparation. → *"Testé pour vous dans notre laboratoire culinaire" à la page 39*

Sélectionner un plat

Les plats sont conçus selon une structure uniforme :

- Catégorie
- Mets
- Plat

Le tableau suivant présente les catégories avec les mets correspondants. Vous retrouverez pour chaque mets un ou plusieurs plats.

Catégories	Mets
Gâteau	Gâteaux dans des moules
	Gâteaux sur la plaque à pâtisseries
	Petites pâtisseries
	Petits gâteaux secs
Pain, petits pains	Pain
	Petits pains
Pizza, gâteaux salés	Pizza
	Gâteaux salés, quiches
Gratins, soufflés	Gratin, ingrédients cuits
	Lasagnes, fraîches
	Gratin de pommes de terre, ingrédients crues, peu épaisseur
	Gratin, sucré
	Soufflés en ramequins
Produits surgelés	Fruit crumble
	Pizza
	Petits pains
	Soufflés/gratins
	Produits de pommes de terre
Volaille	Volaille, poisson
	Poulet
	Canard, oie
Viande	Dinde
	Porc
	Bœuf
	Agneau
Poisson	Plats de viande
	Poisson
Légumes	Gratiner des légumes
	Pommes de terre au four, moitié
	Pommes de terre au four, entières

Régler un plat

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

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

1. Effleurer le champ **menu**.
Le choix des modes de fonctionnement apparaît.
2. Effleurer le champ de texte « Assist ».
Les catégories apparaissent.
3. Appuyer sur la catégorie souhaitée.
Les mets correspondants à la catégorie apparaissent.

4. Appuyer sur le mets souhaité.
Les différents plats apparaissent.

5. Appuyer sur le plat souhaité.
Les réglages correspondants apparaissent à l'écran.
Vous pouvez adapter les réglages selon vos souhaits pour de nombreux plats.

Conseil : Vous pouvez obtenir des conseils sur les accessoires et le niveau d'enfournement grâce au champ « Conseil ».

6. Démarrer à l'aide de la touche start/stop ▷ (démarrage/arrêt).

La durée s'écoule sur l'affichage.

L'appareil commence à chauffer.

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

Lorsque votre plat est prêt, éteignez l'appareil en appuyant sur la touche on/off ⓘ (activer/désactiver).

Poursuivre la cuisson

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

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

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

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

Éteignez l'appareil en appuyant sur la touche on/off ⓘ (activer/désactiver).

Différer l'heure de la fin

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

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

Modifier et annuler

Les réglages ne peuvent plus être modifiés après le démarrage.

Si vous voulez annuler, éteignez l'appareil au moyen de la touche on/off ⓘ (activer/désactiver). Vous ne pouvez plus arrêter le fonctionnement avec la touche start/stop ▷ (démarrage/arrêt).

Testé pour vous dans notre laboratoire culinaire

Vous trouverez ici un choix de plats et les réglages optimaux leur correspondant. Nous vous montrons 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 plats et la préparation.

Remarque : La préparation d'aliments peut causer une émission de vapeur d'eau importante dans le compartiment de cuisson.

Votre appareil est d'une grande efficacité énergétique et laisse très peu de chaleur s'échapper pendant le fonctionnement. En raison des grandes différences de température entre l'intérieur et l'extérieur de l'appareil, de la vapeur d'eau condensée peut se déposer sur la porte, le bandeau de commande ou les meubles proches. Il s'agit d'un phénomène physique normal. La condensation peut être réduite grâce au préchauffage ou en ouvrant la porte avec précaution.

Gâteaux et petites pâtisseries

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

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

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

Niveaux d'enfournement

Respectez les niveaux d'enfournement indiqués.

Cuire sur un grille

Utilisez les grilles d'enfournement suivants pour cuire sur un niveau :

- pâtisseries à bord haut : niveau 2
- pâtisseries plates : niveau 3

Si vous utilisez le mode de cuisson Chaleur tournante 4D, vous pouvez choisir entre les niveaux 1, 2, 3 et 4.

Cuisson sur plusieurs niveaux

Utilisez la chaleur tournante 4 D. Les pâtisseries sur deux grilles enfournées simultanément ne doivent pas nécessairement être prêtes au même moment.

Cuire sur deux niveaux :

- Première grille : niveau 3
- Deuxième grille : niveau 1

Cuire sur trois niveaux :

- Première grille : niveau 5
- Deuxième grille : niveau 3
- Troisième grille : niveau 1

Placez les moules côte à côte ou superposez-les dans le compartiment de cuisson.

Accessoires

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

Grille

Introduisez la grille avec le côté ouvert orienté vers la porte du four et la courbure vers le bas. Placez toujours les plats et les moules sur la grille.

Moules

Les moules les plus adaptés sont en aluminium brillant.

Les moules en fer-blanc, en céramique et en verre allongent le temps de cuisson et la pâtisserie ne dore pas de manière uniforme. Si vous souhaitez utiliser ces moules et la convection naturelle, enfournez-les au niveau 1.

Papier cuisson

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

Valeurs de réglage recommandées

Le tableau indique le mode de cuisson optimal pour différents plats. La température et le temps de cuisson dépendent de la quantité et de la nature de la pâte. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées.

Commencez par essayer les valeurs les plus basses. Une température plus basse permet d'obtenir des mets dorés plus uniformément. Si nécessaire, augmentez-les à la prochaine cuisson.

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

Si vous souhaitez réaliser votre propre recette, référez-vous à une recette similaire dans le tableau. Vous trouverez des informations supplémentaires dans les conseils culinaires juste après les tableaux de réglages. Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson. Vous obtiendrez ainsi un résultat de cuisson optimal.

Modes de cuisson utilisés:

-  Chaleur tournante 4D
-  Convection naturelle
-  Position Pizza

Plat	Accessoires/ustensiles	Hauteur d'enfouement	Mode de cuisson	Température en °F (°C)	Durée en min.
Gâteaux dans un moule					
Cake, simple	Moule à savarin/à cake	3		300-340 (150-170)	50-70
Cake, simple, 2 niveaux	Moule à savarin/à cake	3+1		285-320 (140-160)	25-35
Cake, fin	Moule à savarin/à cake	2		300-340 (150-170)	60-80
Fond de tarte en pâte à cake	Moule à tarte	3		320-355 (160-180)	20-30
Tarte aux fruits ou gâteau au fromage blanc, fond en pâte brisée	Moule démontable Ø10 1/4" (26 cm)	2		340-375 (170-190)	60-80
Gâteau suisse (Wähe)	Plaque à pizza	3		430-465 (220-240)	35-45
Tarte	Moule à tarte, tôle bleuie	3		375-410 (190-210)	30-45
Brioche	Moule à kouglof	2		300-340 (150-170)	50-70
Gâteau à la levure	Moule démontable Ø28 cm (11 po)	2		320-340 (160-170)	20-30
Génoise, 2 œufs	Moule à tarte	3		300-340 (150-170)	20-30
Tarte génoise, 3 œufs	Moule démontable Ø10 1/4" (26 cm)	2		320-340 (160-170)	25-35
Tarte génoise, 6 œufs	Moule démontable Ø28 cm (11 po)	2		300-340 (150-170)	30-50
Gâteau cuit sur la plaque					
Cake avec garniture	Plaque à pâtisserie	3		320-355 (160-180)	20-40
Cake, 2 niveaux	Plaques à pâtisserie	1+3		285-320 (140-160)	30-50
Tarte à pâte brisée avec garniture sèche	Plaque à pâtisserie	3		340-375 (170-190)	20-30
Tarte à pâte brisée avec garniture sèche, 2 niveaux	Plaques à pâtisserie	1+3		320-340 (160-170)	35-45
Tarte à pâte brisée avec garniture fondante	Plaque à pâtisserie	3		320-355 (160-180)	55-65
Gâteau suisse (Wähe)	Plaque à pâtisserie	3		390-410 (200-210)	40-50
Gâteau à la levure de boulanger avec garniture sèche	Plaque à pâtisserie	3		320-355 (160-180)	15-20
Gâteau à la levure de boulanger avec garniture sèche, 2 niveaux	Plaques à pâtisserie	1+3		300-340 (150-170)	20-30
Gâteau à la levure de boulanger avec garniture fondante	Plaque à pâtisserie	3		355-390 (180-200)	30-40
Gâteau à la levure de boulanger avec garniture fondante, 2 niveaux	Plaques à pâtisserie	1+3		300-340 (150-170)	45-60
Brioche tressée, couronne briochée	Plaque à pâtisserie	2		320-340 (160-170)	25-35
Biscuit roulé	Plaque à pâtisserie	3		355-390 (180-200)	8-15

Plat	Accessoires/ustensiles	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °F (°C)	Durée en min.
Strudel, sucré	Plaque à pâtisserie	2		375-410 (190-210)	55-65
Strudel, congelé	Plaque à pâtisserie	3		390-430 (200-220)	35-45
Petites pâtisseries					
Cupcakes	Plaque à muffins	3		320 (160)	25-35
Cupcakes	Plaque à muffins	3		300 (150)	25-35
Cupcakes, 2 niveaux	Plaque à muffins	1+3		300 (150)	30-40
Cupcakes, 3 niveaux	Plaques à muffins	5+3+1		285 (140)	35-45
Muffins	Plaque à muffins	3		340-375 (170-190)	15-20
Muffins, 2 niveaux	Plaques à muffins	3+1		320-355 (160-180)	15-40
Feuilletés	Plaque à pâtisserie	3		340-375 (170-190)	20-35
Feuilletés, 2 niveaux	Plaque à pâtisserie	3+1		340-375 (170-190)	20-45
Feuilletés, 3 niveaux	Plaques à pâtisserie	5+3+1		340-375 (170-190)	20-45
Feuilletés, plats, 4 niveaux	Plaques à pâtisserie	5+3+2+1		355-390 (180-200)	20-35
Pâtisserie aux deux pâtes	Plaque à pâtisserie	3		320-355 (160-180)	20-30
Biscuits					
Biscuits Spritzgebäck	Plaque à pâtisserie	3		285-300 (140-150)	25-40
Biscuits Spritzgebäck	Plaque à pâtisserie	3		285-300 (140-150)	25-40
Biscuits Spritzgebäck, 2 niveaux	Plaques à pâtisserie	3+1		285-300 (140-150)	30-40
Biscuits Spritzgebäck, 3 niveaux	Plaques à pâtisserie	5+3+1		265-285 (130-140)	35-55
Biscuits	Plaque à pâtisserie	3		285-320 (140-160)	15-30
Petits gâteaux secs, 2 niveaux	Plaques à pâtisserie	3+1		285-320 (140-160)	15-30
Biscuits, 3 niveaux	Plaques à pâtisserie	5+3+1		285-320 (140-160)	15-30
Macarons	Plaque à pâtisserie	3		195-230 (90-110)	20-40
Macarons, 2 niveaux	Plaques à pâtisserie	3+1		195-230 (90-110)	25-45
Macarons, 3 niveaux	Plaques à pâtisserie	5+3+1		195-230 (90-110)	30-45

Conseils pour la pâtisserie

Vous souhaitez savoir si le gâteau est cuit ?	Piquez une brochette en bois sur le point le plus haut du gâteau. Le gâteau est cuit si la pâte n'adhère plus au bâtonnet.
Le gâteau s'affaisse.	La prochaine fois, utilisez moins de liquide. Ou alors, baissez la température de 10 °C et rallongez le temps de cuisson. Respectez les ingrédients et les instructions de préparation indiqués sur la recette.
Le gâteau a monté davantage au centre que sur les bords.	Graissez uniquement le fond du moule démontable. Après la cuisson, démoulez avec précaution le gâteau à l'aide d'un couteau.
Le jus des fruits a coulé.	La prochaine fois, tapisser la plaque à pâtisserie avec du papier d'aluminium.
Les petites pâtisseries se collent les unes aux autres lors de 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 bien gonfler et dorer tout autour.
Le gâteau est trop sec.	Augmentez la température de 10 °C et réduisez le temps de cuisson.
Le gâteau est trop clair dans l'ensemble.	Si le niveau d'enfournement et l'accessoire sont corrects, augmentez la température ou rallongez le temps de cuisson.
Le gâteau est trop clair sur le dessus mais trop foncé en dessous.	La prochaine fois, enfournez un niveau au-dessus.
Le gâteau est trop foncé sur le dessus mais trop clair en dessous.	La prochaine fois, enfournez un niveau en-dessous. Baissez la température et rallongez le temps de cuisson.
Le gâteau moulé ou le cake est plus foncé à l'arrière.	Ne placez pas le moule directement contre la paroi arrière, mais au centre de l'accessoire.
Le gâteau est trop foncé dans l'ensemble.	La prochaine fois, baissez la température et rallongez le temps de cuisson.
Les pâtisseries ne sont pas uniformément dorées.	Choisissez une température un peu plus basse. Le papier de cuisson peut également influencer la circulation de l'air. Découpez toujours le papier de cuisson au bon format. Veillez à ce que le moule ne soit pas placé directement devant les ouvertures de la paroi arrière du compartiment de cuisson. Pour cuire de petites pâtisseries, utilisez si possible des dimensions et des épaisseurs similaires.
Vous avez cuisiné sur plusieurs niveaux. La pâtisserie de la plaque supérieure est plus foncée que celle de la plaque inférieure.	Pour une cuisson sur plusieurs niveaux, sélectionnez toujours la chaleur tournante 4D. Les pâtisseries sur plaques ou en moules enfournées simultanément ne doivent pas nécessairement être prêtes au même moment.
Le gâteau a l'air prêt, mais n'est pas cuit à l'intérieur.	Cuisez plus longtemps à basse température et ajoutez moins de liquide. Pour les gâteaux à garniture fondante, précuisez d'abord le fond. Parsemez-le d'amandes ou de farine puis ajoutez la garniture.
Le gâteau ne se démoule pas une fois renversé.	Laissez le gâteau refroidir 5 à 10 minutes après la cuisson. S'il ne se démoule toujours pas, décollez encore une fois le bord à l'aide d'un couteau. Retournez à nouveau le gâteau puis recouvrez plusieurs fois le moule d'une serviette humide et froide. La prochaine fois, graissez le moule et parsemez-le avec de la farine.

Pain et petits pains

Votre appareil vous propose plusieurs modes de cuisson de pain et de petits pains. Les tableaux de réglages indiquent les réglages optimaux pour de nombreux plats. Veuillez également noter les indications relatives à la levée de la pâte.

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

Niveaux d'enfournement

Respectez les niveaux d'enfournement indiqués.

Cuire sur un grille

Utilisez les grilles d'enfournement suivants pour cuire sur un niveau :

- pâtisseries à bord haut : niveau 2
- pâtisseries plates : niveau 3

Si vous utilisez le mode de cuisson Chaleur tournante 4D, vous pouvez choisir entre les niveaux 1, 2, 3 et 4.

Cuire sur deux niveaux

Utilisez la chaleur tournante 4 D. Les pâtisseries sur plaque ou en moules enfournées simultanément ne doivent pas nécessairement être prêtes au même moment.

Moules sur la grille

- première grille : niveau 3
- deuxième grille : niveau 1

Placez les moules côte à côte ou superposez-les dans le compartiment de cuisson.

Accessoires

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

Grille

Introduisez la grille avec le côté ouvert orienté vers la porte du four et la courbure vers le bas. Placez toujours les plats et les moules sur la grille.

Moules

Les moules les plus adaptés sont en aluminium brillant. Les moules en fer-blanc, en céramique et en verre allongent le temps de cuisson et la pâtisserie ne dore pas de manière uniforme. Si vous souhaitez utiliser ces moules et la convection naturelle, enfournez-les au niveau 1.

Papier cuisson

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

Produits surgelés

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

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

Valeurs de réglage recommandées

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

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

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

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

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

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

⚠ ATTENTION

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

Modes de cuisson utilisés :

-  Chaleur tournante 4D
-  Convection naturelle
-  Gril air pulsé
-  Gril, grande surface
-  Position Pizza

Plat	Accessoires	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °F (°C)	Position du grill	Durée en min.
Pain						
Pain blanc, 750 g	Moule à gâteau	2		355-390 (180-200)	-	25-40
Pain bis, 1,5 kg	Moule à gâteau	2		390 (200) 355 (180)	-	10 20-30
Pain bis, 1,5 kg	Plaque à pâtisserie	2		390-410 (200-210)	-	40-50
Pain complet, 1 kg	Plaque à pâtisserie	2		390-410 (200-210)	-	40-50
Fougasse	Plaque à pâtisserie	3		480-520 (250-270)	-	20-25
Petits pains						
Petits pains ou baguette, à réchauffer, pré-cuits	Plaque à pâtisserie	3		355-390 (180-200)	-	10-15
Petits pains, sucrés, frais	Plaque à pâtisserie	3		340-375 (170-190)	-	15-20
Petits pains, sucrés, frais, 2 niveaux	Plaques à pâtisserie	3+1		300-340 (150-170)	-	20-30
Petits pains, frais	Plaque à pâtisserie	3		355-390 (180-200)	-	20-30
Baguette, pré-cuite, réfrigérée	Plaque à pâtisserie	3		355-390 (180-200)	-	20-30
Petits pains, congelés						
Petits pains ou baguette, à réchauffer, pré-cuits	Plaque à pâtisserie	3		355-390 (180-200)	-	10-15
Croissant, pâtons	Plaque à pâtisserie	3		340-375 (170-190)	-	30-35
Toast						
Gratiner des toasts, 4 pièces	Grille	3		375-410 (190-210)	-	10-15
Gratiner des toasts, 12 pièces	Grille	3		445-480 (230-250)	-	10-15
Faire dorer des toasts (ne pas préchauffer)	Grille	5		-	3	4-6

Pizzas, quiches et gâteaux salés

Votre appareil vous propose de nombreux modes de cuisson pour la préparation de pizzas, quiches et gâteaux salés. Les tableaux de réglages indiquent les réglages optimaux pour de nombreux plats.

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

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

Niveaux d'enfournement

Respectez les niveaux d'enfournement indiqués.

Cuire sur un grille

Utilisez les grilles d'enfournement suivants pour cuire sur un niveau :

- pâtisseries à bord haut : niveau 2
- pâtisseries plates : niveau 3

Si vous utilisez le mode de cuisson Chaleur tournante 4D, vous pouvez choisir entre les niveaux 1, 2, 3 et 4.

Cuisson sur plusieurs niveaux

Utilisez la chaleur tournante 4 D. Les pâtisseries sur plaque ou en moules enfournées simultanément ne doivent pas nécessairement être prêtes au même moment.

Cuire sur deux niveaux :

- première grille avec papier cuisson : niveau 3
- deuxième grille avec papier cuisson : niveau 1

Cuire sur quatre niveaux :

- première grille avec papier cuisson : niveau 5
- deuxième grille avec papier cuisson : niveau 3
- troisième grille avec papier cuisson : niveau 2
- quatrième grille avec papier cuisson : niveau 1

Placez les moules côte à côte ou superposez-les dans le compartiment de cuisson.

Accessoires

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

Grille

Introduisez la grille avec le côté ouvert orienté vers la porte du four et la courbure vers le bas. Placez toujours les plats et les moules sur la grille.

Moules

Les moules les plus adaptés sont en aluminium brillant.

Les moules en fer-blanc, en céramique et en verre allongent le temps de cuisson et la pâtisserie ne dore pas de manière uniforme. Si vous souhaitez utiliser ces moules et la convection naturelle, enfournez-les au niveau 1.

Papier cuisson

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

Produits surgelés

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

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

Valeurs de réglage recommandées

Le tableau indique le mode de cuisson optimal pour différents plats. La température et le temps de cuisson dépendent de la quantité et de la nature de la pâte. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées. Commencez par essayer les valeurs les plus basses. Une température plus basse permet d'obtenir des mets dorés plus uniformément. Si nécessaire, augmentez-les à la prochaine cuisson.

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

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

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

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

Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson. Vous obtiendrez ainsi un résultat de cuisson optimal.

Modes de cuisson utilisés:

-  Chaleur tournante 4D
-  Convection naturelle
-  Position Pizza

Plat	Accessoires	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °F (°C)	Durée en min.
Pizza					
Pizza, fraîche	Moule à pizza perforé	3		390-430 (200-220)	25-35
Pizza, fraîche	Moule à pizza perforé	3		390-430 (200-220)	25-35
Pizza, fraîche, 2 niveaux	Moule à pizza perforé	3+1		355-390 (180-200)	35-45
Pizza, fraîche, pâte fine	Moule à pizza perforé	2		430-445 (220-230)	20-30
Pizza, réfrigérée	Grille	3		375-410 (190-210)	10-15
Pizza, congelée					
Pizza, pâte fine 1 morceau	Grille	3		375-410 (190-210)	15-20
Pizza, pâte fine 2 morceaux	Grille	3+1		375-410 (190-210)	20-25
Pizza, pâte épaisse, 1 morceau	Grille	3		355-390 (180-200)	20-25
Pizza, pâte épaisse, 2 morceaux	Grille	3+1		375-410 (190-210)	20-30
Pizza-baguette	Grille	3		390-430 (200-220)	15-20

Plat	Accessoires	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °F (°C)	Durée en min.
Mini-pizzas	Grille	3		355-390 (180-200)	15-20
Mini-pizzas, Ø7 cm 4 niveaux	4 grilles	5+3+2+1		355-390 (180-200)	20-30
Gâteaux salés, quiches					
Gâteaux salés cuits dans le moule	Moule démontable Ø28 cm (11 po)	2		340-375 (170-190)	65-75
Quiche	Moule à tarte, tôle bleuie	3		375-410 (190-210)	35-45
Tarte flambée	Plaque à pâtisserie	3		500-535 (260-280)	10-15
Pirojki	Plat à gratin	2		340-375 (170-190)	50-70

Gratins et soufflés

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

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

Niveaux d'enfournement

Utilisez toujours le niveau d'enfournement indiqué.

Moules sur la grille : hauteur 2

Placez les moules côte à côte dans le compartiment de cuisson.

Accessoires

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

Grille

Introduisez la grille avec le côté ouvert orienté vers la porte du four et la courbure vers le bas. Placez toujours les plats et les moules sur la grille.

Récipient

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

Valeurs de réglage recommandées

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

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

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

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

Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson. Vous obtiendrez ainsi un résultat de cuisson optimal.

Modes de cuisson utilisés:

- Chaleur tournante 4D
- Convection naturelle

Gratins, soufflés	Accessoires/ustensiles	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °F (°C)	Durée en min.
Gratin, relevé, ingrédients cuits à point	Plat à gratin	2		390-430 (200-220)	30-50
Gratin sucré	Plat à gratin	2		340-375 (170-190)	40-60
Lasagnes, fraîches, 1 kg	Plat à gratin	2		320-355 (160-180)	50-60
Lasagnes, congelées, 400 g	Grille	2		375-410 (190-210)	30-35
Gratin de pommes de terre, ingrédients crus, 4 cm d'épaisseur	Plat à gratin	2		320-375 (160-190)	50-70
Gratin de pommes de terre, ingrédients crus, 4 cm hauteur, 2 niveaux	Plat à gratin	3+1		300-340 (150-170)	60-80

Gratins, soufflés	Accessoires/ustensiles	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °F (°C)	Durée en min.
Soufflé	Plat à gratin	2		340-375 (170-190)	35-45
Soufflé	Ramequins	3		375-410 (190-210)	25-30

Volaille

Votre appareil vous propose différents modes de cuisson pour la préparation de volailles. Les tableaux de réglages vous indiquent les réglages optimaux pour chaque plat.

Cuisson dans un récipient

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

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

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

Respectez les indications du fabricant de votre récipient de cuisson.

Récipient ouvert

Pour cuire la volaille, utilisez de préférence un plat à rôtir à bord haut. Placez le plat sur la grille.

Récipient fermé

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

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

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

Valeurs de réglage recommandées

Dans le tableau, vous trouverez le mode de cuisson optimal de la volaille. La température et le temps de cuisson dépendent de la quantité, de la nature et de la température de l'aliment. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées. Commencez par essayer les

valeurs les plus basses. Si nécessaire, augmentez-les à la cuisson suivante.

Les valeurs de réglage s'entendent pour l'enfournement d'une volaille non farcie et prête à cuire, à température réfrigérée dans le compartiment de cuisson froid. Si vous utilisez le préchauffage, réduisez les temps de cuisson indiqués de quelques minutes.

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

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

Retournez la volaille après environ 1/2 à 2/3 du temps de cuisson indiqué.

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

Conseils

Piquez la peau du canard ou de l'oie sous les ailes. Cela permet au gras de s'écouler.

Coupez la peau au niveau du magret du canard. Ne retournez pas le magret.

Lorsque vous retournez la volaille, veillez avant tout à ce que la poitrine ou la peau soient en bas.

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

Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson. Vous obtiendrez ainsi un résultat de cuisson optimal.

Modes de cuisson utilisés :

-  Convection naturelle
-  Gril air pulsé
-  Gril, grande surface

Plat	Accessoires/ustensiles	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °F (°C)	Position de gril	Durée en min.
Poulet						
Poulet, 1 kg	Poêle gril	2		390-430 (200-220)	-	60-70
Blanc de poulet, portion de 150 g (à griller)	Poêle gril	4		-	3	15-20
Petits morceaux de poulet, portion de 250 g	Poêle gril	3		390-445 (220-230)	-	30-35

Plat	Accessoires/ ustensiles	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °F (°C)	Position de grill	Durée en min.
Pépites de poulet, congelés	Poêle grill	3		375-410 (190-210)	-	20-25
Poularde, 1,5 kg	Poêle grill	2		390-430 (200-220)	-	70-90
Dinde						
Dindonneau, 2,5 kg	Poêle grill	2		355-390 (180-200)	-	70-90
Blanc de dinde, sans os, 1 kg	Récipient fermé	2		465-500 (240-260)	-	80-100
Gigot de dinde, avec os, 1 kg	Poêle grill	2		355-390 (180-200)	-	80-100

Viande

Votre appareil vous propose plusieurs modes de cuisson pour la préparation de la viande. Les tableaux de réglages indiquent les réglages optimaux pour de nombreux plats.

Rôtir et braiser

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

Découpez la couenne en croix. Lorsque vous retournez le rôti, veillez avant tout à ce que la couenne soit en bas. Une fois le rôti prêt, laissez-le reposer encore 10 minutes dans le compartiment de cuisson fermé et éteint. Le jus de viande sera mieux réparti. Enveloppez le rôti, p. ex. dans du papier aluminium. Le temps de repos recommandé n'est pas compris dans le temps de cuisson indiqué.

Rôtis et viandes braisées dans un récipient

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

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

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

Ajoutez un peu de liquide à la viande maigre pour la cuire. Dans le récipient en verre, le fond doit être recouvert sur env. 2 cm de haut.

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

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

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

Respectez les indications du fabricant de votre récipient de cuisson.

Récipient ouvert

Pour cuire la viande, utilisez de préférence un plat à rôti à bord haut. Placez le plat sur la grille.

Récipient fermé

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

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

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

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

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

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

Griller

Laissez la porte de l'appareil fermée pendant la cuisson au grill. N'utilisez jamais le grill en laissant la porte de l'appareil ouverte.

Prenez si possible des morceaux d'épaisseur et de poids similaires. Ils seront alors uniformément dorés et bien juteux.

Pour retourner les morceaux à griller, utilisez une pince. Si vous piquez la viande avec une fourchette, elle perdra du jus et se desséchera.

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

Remarques

- L'élément chauffant du grill clignote toujours, c'est tout à fait normal. Le nombre de fois dépend de la position de grill sélectionnée.
- La cuisson au grill peut générer de la fumée.

Valeurs de réglage recommandées

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

Les valeurs de réglage s'entendent pour l'enfournement d'une viande à température réfrigérée dans le compartiment de cuisson froid. Si vous utilisez le préchauffage, réduisez les temps de cuisson indiqués de quelques minutes.

Dans le tableau, vous trouverez des indications de poids des pièces à rôtir par défaut. Si vous voulez préparer un morceau lourd, utilisez dans tous les cas une température plus basse. En présence de plusieurs morceaux, référez-vous au poids des morceaux les plus

lourds pour déterminer le temps de cuisson. Les morceaux doivent être approximativement de la même taille.. Généralement, plus un rôti est gros, plus la température doit être basse et plus le temps de cuisson est long.

Retournez le rôti et la pièce à griller après environ 1/2 à 2/3 du temps de cuisson indiqué.

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

Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson. Vous obtiendrez ainsi un résultat de cuisson optimal.

Modes de cuisson utilisés :

-  Convection naturelle
-  Gril air pulsé
-  Gril, grande surface

Plat	Accessoires/ ustensiles	Niveau d'enfouren- ment	Mode de cuisson	Température en °F (°C)	Position du gril	Durée en min.
Porc						
Rôti de porc sans couenne, p. ex. échine, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		355-375 (180-190)	-	110-130
Rôti de porc avec couenne par ex. épaule, 2 kg	Grille	2		375-390 (190-200)	-	130-140
Rôti de porc, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		430-445 (220-230)	-	70-80
Filet mignon de porc, 400 g	Grille	3		430-445 (220-230)	-	20-25
Carré de porc avec os, 1 kg (rajouter un peu d'eau)	Récipient fermé	2		410-445 (210-230)	-	70-90
Côtelettes de porc, 2 cm d'épaisseur	Grille	5		-	2	16-20
Médallions de porc, 3 cm d'épaisseur (préchauffer 5 min.)	Grille	5		-	3	8-12
Boeuf						
Filet de bœuf médium, 1 kg	Grille	2		410-430 (210-220)	-	40-50
Rôti de bœuf à braiser, 1,5 kg	Récipient fermé	2		390-430 (200-220)	-	130-160
Rôti de bœuf à point 1,5 kg	Grille	2		430-445 (220-230)	-	60-70
Steak, 3 cm d'épaisseur, médium**	Grille	3		-	3	15-20
Hamburger, 3 cm d'épaisseur	Grille	4		-	3	25-30
Agneau						
Gigot d'agneau sans os, médium, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		340-375 (170-190)	-	50-80
Selle d'agneau avec os	Grille	2		355-375 (180-190)	-	40-50
Côtes d'agneau	Grille	3		-	3	12-16

Plat	Accessoires/ ustensiles	Niveau d'enfou- ment	Mode de cuisson	Température en °F (°C)	Position du gril	Durée en min.
Saucisses						
Saucisses à griller	Grille	4		-	3	10-15
Plats de viande						
Rôti de viande hachée, 1 kg	Récipient ouvert	2		340-355 (170-180)	-	60-70

Astuces pour rôtir et braiser

Le compartiment de cuisson se salit fortement.	Préparez votre plat cuisiné dans un faitout fermé à température plus élevée ou utilisez la plaque du gril. Si vous utilisez la plaque de gril, vous obtiendrez des résultats de cuisson optimaux. Vous pouvez acheter la plaque de gril en supplément.
Le rôti est trop foncé et la croûte est brûlée par endroits et/ou le rôti est trop sec.	Vérifiez le niveau d'enfournement ainsi que la température. La prochaine fois, baissez la température et réduisez le temps de cuisson.
La croûte est trop fine.	Augmentez la température ou allumez brièvement le gril à la fin du temps de cuisson.
Le rôti a un bel aspect mais la sauce est brûlée.	La prochaine fois, choisissez un plat à rôtir plus petit et ajoutez éventuellement plus de liquide.
Le rôti a un bel aspect, mais la sauce est trop claire et insipide.	La prochaine fois, choisissez un plat à rôtir plus grand et ajoutez éventuellement moins de liquide.
La viande à braiser brûle.	Le plat à rôtir et le couvercle doivent être adaptés l'un à l'autre et bien fermer. Réduisez la température et au besoin, ajoutez du liquide pendant le braisage.

Poisson

Votre appareil vous propose différents modes de cuisson pour la préparation du poisson. Les tableaux de réglages indiquent les réglages optimaux pour de nombreux plats. Les poissons entiers ne doivent pas être retournés. Enfouissez le poisson entier dans le compartiment de cuisson en position intermédiaire, la nageoire dorsale vers le haut. Une pomme de terre coupée ou un petit récipient ouvert dans le ventre du poisson permettent de le stabiliser.

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

Cuisson et étuvée dans un récipient

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

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

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

Respectez les indications du fabricant de votre récipient de cuisson.

Récipient ouvert

Pour préparer un poisson entier, utilisez de préférence un plat à rôti à bord haut. Placez le plat sur la grille.

Récipient fermé

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

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

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

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

Valeurs de réglage recommandées

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

Les valeurs de réglage s'entendent pour l'enfournement d'un poisson à température réfrigérée dans le compartiment de cuisson froid. Si vous utilisez le préchauffage, réduisez les temps de cuisson indiqués de quelques minutes.

Dans le tableau, vous trouverez des indications de poids des poissons par défaut. Si vous voulez préparer un poisson lourd, utilisez dans tous les cas une température plus basse. En présence de plusieurs poissons, référez-

vous au poids des poissons les plus lourds pour déterminer le temps de cuisson. Les poissons doivent faire approximativement la même taille.

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

Retournez le poisson qui n'est pas en position intermédiaire, après environ 1/2 à 2/3 du temps indiqué.

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

Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson. Vous obtiendrez ainsi un résultat de cuisson optimal.

Modes de cuisson utilisés :

-  Convection naturelle
-  Gril air pulsé
-  Gril, grande surface

Plat	Accessoires/ ustensiles	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °F (°C)	Position de gril	Durée en min.
Poisson						
Poisson, grillé, entier 300 g. p. ex. truite	Poêle gril	2		340-375 (170-190)	-	20-30
Poisson, grillé, entier 1,5 kg, p. ex. saumon	Poêle gril	2		340-375 (170-190)	-	30-40
Filets de poisson						
Filet de poisson, nature, grillé	Poêle gril	4		-	1	15-25
Darnes de poisson						
Darne de poisson, 3 cm d'épais- seur	Poêle gril	4		-	3	10-20
Poisson, surgelé						
Filet de poisson, nature	Récipient fermé	2		410-445 (210-230)	-	20-30
Bâtonnets de poisson (retourner en cours de cuisson)	Plaque à pâtis- serie	3		390-430 (200-220)	-	20-30

Légumes et garnitures

Vous trouverez ici des indications de préparation des légumes grillés, des pommes de terre et des produits à base de pommes de terre congelés.

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

Niveaux d'enfournement

Respectez les niveaux d'enfournement indiqués.

Préparation sur un niveau

Référez-vous aux indications du tableau.

Préparation sur deux niveaux

Utilisez la chaleur tournante 4 D. Les plaques enfournées en même temps ne seront pas nécessairement prêtes en même temps.

- Première grille : niveau 3
- Deuxième grille : niveau 1

Accessoires

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

Grille

Introduisez la grille avec le côté ouvert orienté vers la porte du four et la courbure vers le bas. Placez toujours les plats et les moules sur la grille.

Papier cuisson

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

Valeurs de réglage recommandées

Le tableau indique le mode de cuisson optimal pour différents plats. La température et le temps de cuisson dépendent de la quantité et de la nature des aliments. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées. Commencez par essayer les valeurs les plus basses. Une température plus basse permet d'obtenir des mets dorés plus uniformément. Si nécessaire, augmentez-les à la cuisson suivante.

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

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

Modes de cuisson utilisés:

-  Chaleur tournante 4D
-  Convection naturelle

Plat	Accessoires	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °F (°C)	Position de gril	Durée en min.
Plats de légumes						
Légumes grillés	Plaque à pâtisserie	5		-	3	10-15
Pommes de terre						
Pommes de terre au four, coupées en deux	Plaque à pâtisserie	3		320-355 (160-180)	-	45-60
Surgelés de pommes de terre						
Röstis de pommes de terre	Plaque à pâtisserie	3		390-430 (200-220)	-	25-35
Frites	Plaque à pâtisserie	3		375-410 (190-210)	-	25-35
Frites, 2 niveaux	Plaques à pâtisserie	3+1		375-410 (190-210)	-	30-40

Cuisson basse température

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

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

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

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

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

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

Récipient

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

Placez toujours le récipient ouvert sur la grille au niveau 2.

Vous trouverez des informations supplémentaires dans les conseils culinaires juste après les tableaux de réglages.

Votre appareil possède un mode de cuisson à basse température. Commencez toujours avec la préparation à froid. Laissez le compartiment de cuisson et le récipient chauffer pendant env. 15 min.

Saisissez la viande à feu très vif, suffisamment longtemps de tous les côtés, sans oublier les extrémités. Placez immédiatement la viande dans le récipient préchauffé. Enfouissez de nouveau le récipient et la viande dans le compartiment de cuisson et cuisez à basse température.

Valeurs de réglage recommandées

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

Mode de cuisson utilisée :

Cuisson basse température

Plat	Récipient	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Durée de la cuisson en min.	Température en °F (°C)	Durée en min.
Volaille						
Magret de canard (de 400 g)	Récipient ouvert	2		6-8	175 (80)*	60-120
Blanc de poulet, 200 g chacun	Récipient ouvert	2		5-7	195 (90)*	60-90
Blanc de dinde, sans os, 1 kg	Récipient ouvert	2		8-10	195 (90)*	150-210

* Préchauffer

Plat	Réceptif	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Durée de la cuisson en min.	Température en °F (°C)	Durée en min.
Porc						
Rôti de filet de porc, 5-6 cm d'épaisseur 1,5 kg	Réceptif ouvert	2		8-10	175 (80)*	180-210
Filet mignon de porc, entier	Réceptif ouvert	2		6-8	175 (80)*	60-120
Médallions de porc, 4 cm d'épaisseur	Réceptif ouvert	2		5-7	175 (80)*	90-120
Boeuf						
Rôti de bœuf (rumsteck) 6-7 cm d'épaisseur 1,5 kg	Réceptif ouvert	2		8-10	175 (80)*	180-240
Filet de bœuf, entier, 1 kg	Réceptif ouvert	2		4-6	175 (80)*	180-240
Rosbif, 5-6 cm d'épaisseur	Réceptif ouvert	2		6-8	175 (80)*	210-270
Tournedos/Rumsteck, 4 cm d'épaisseur	Réceptif ouvert	2		5-7	175 (80)*	30-60
Agneau						
Selle d'agneau, désossée 200 g chacun	Réceptif ouvert	2		5-7	175 (80)*	120-180
Gigot d'agneau sans os, médium, 1 kg ficelé	Réceptif ouvert	2		6-8	175 (80)*	150-210

* Préchauffer

Conseils pour la cuisson basse température

Cuisson des magrets de canard à basse température. Placez le magret de canard à froid dans la poêle et saisissez d'abord le côté peau. Puis cuisez-le à basse température pendant 3 à 5 minutes pour qu'il devienne croustillant.

La viande cuite doucement à basse température n'est pas aussi chaude que la viande rôtie de manière conventionnelle. Afin que la viande cuite ne refroidisse pas si vite, chauffez les assiettes et servez les sauces très chaudes.

Déshydratation

Le mode Chaleur tournante 4D est idéal pour la déshydratation. Grâce à ce processus de conservation, les arômes sont concentrés par la déshydratation.

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

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

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

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

Utilisez les niveaux d'enfournement suivants pour la déshydratation :

- 1re grille : niveau 3
- 2e grille : niveaux 3 + 1

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

Valeurs de réglage recommandées

Le tableau indique les réglages de déshydratation pour divers aliments. La température et la durée dépendent du type, de l'humidité, de la maturité et de l'épaisseur de l'aliment à déshydrater. Plus l'aliment à déshydrater est séché longtemps, mieux il se conservera. Plus les tranches sont fines, plus la déshydratation sera rapide et

plus l'aliment conservera son arôme. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées.

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

Modes de cuisson utilisés:

 Chaleur tournante 4D

Fruits, légumes et herbes	Accessoires	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en heures
Fruits à pépins (tranches de pommes, 3 mm d'épaisseur par grille 200 g)	1-2 grilles		175 (80)	5-9
Fruits à noyau (prunes)	1-2 grilles		175 (80)	8-10
Racines comestibles (carottes), râpées, blanchies	1-2 grilles		175 (80)	5-8
Champignons tranchés	1-2 grilles		175 (80)	6-9
Fines herbes, nettoyées	1-2 grilles		175 (80)	2-6

Laisser lever la pâte

Votre appareil permet de faire monter la pâte nettement plus rapidement qu'à température ambiante. Utilisez le mode de cuisson par convection naturelle. Commencez toujours avec la préparation à froid.

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

Fermentation de la pâte

Ajustez les réglages et préchauffez l'appareil comme indiqué dans le tableau. Placez le bol de pâte sur la grille.

Pendant la cuisson, n'ouvrez pas la porte de l'appareil, sinon l'humidité risque de s'échapper. Recouvrez la pâte d'un chiffon humide.

Fermentation individuelle

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

Si vous souhaitez préchauffer, la fermentation individuelle s'effectue hors de l'appareil dans un endroit chaud.

Valeurs de réglage recommandées

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

Modes de cuisson utilisés :

 Convection naturelle

Plat	Accessoires/ustensiles	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Étape	Température en °F (°C)	Durée en min.
Pâte à la levure de boulanger, facile	Saladier	2		Fermentation de la pâte	95-105 (35-40)	25-30
	Plaque à pâtisserie	2		Fermentation individuelle	95-105 (35-40)	10-20
Pâte à la levure de boulanger, épaisse et grasse	Saladier	2		Fermentation de la pâte	95-105 (35-40)	20-40
	Plaque à pâtisserie	2		Fermentation individuelle	95-105 (35-40)	15-25

Décongélation

Le mode décongélation permet de décongeler les fruits, légumes et pâtisseries congelés. Il est recommandé de décongeler la volaille, la viande et le poisson au réfrigérateur.

Utilisez les niveaux d'enfournement suivants pour la décongélation :

- 1e grille : niveau 2
- 2e grille : niveaux 3 + 1

▲ AVERTISSEMENT

RISQUES À LA SANTÉ

Du liquide sera produit lors de la décongélation de viande ou de volaille. Drainez ce liquide quand vous retournez la viande ou la volaille et en aucune circonstance devriez-vous l'utiliser à d'autres fins ou lui permettre d'entrer en contact avec d'autres aliments.

Valeurs de réglage recommandées

Les valeurs figurant dans le tableau sont fournies à titre indicatif. Elles dépendent de la qualité, de la température de congélation (0 °F / -18 °C) et de la nature des aliments. Des plages de durées sont indiquées. Choisissez d'abord la durée la plus courte, puis prolongez-la, si nécessaire.

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

Retirez l'aliment congelé de son emballage et déposez-le dans un récipient adapté, sur la grille.

Pendant la décongélation, remuez ou retournez les aliments une ou deux fois. Retournez les gros morceaux plusieurs fois. Si nécessaire, séparez les aliments entre-temps ou bien retirez du compartiment de cuisson les morceaux déjà décongelés.

Laissez reposer le plat décongelé entre 10 et 30 minutes dans l'appareil éteint, afin que la température s'équilibre.

Mode de cuisson utilisée :

 Décongélation

Plat	Accessoires	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °F (°C)	Durée en min.
Pain, petits pains					
Pain et petits pains en général	Plaque à pâtisserie	2		120 (50)	40-70
Gâteau					
Gâteau, fondant	Plaque à pâtisserie	2		120 (50)	70-90
Gâteau, sec	Plaque à pâtisserie	2		140 (60)	60-75

Maintien au chaud

Vous pouvez maintenir vos plats préparés au chaud avec le mode de maintien au chaud. Vous évitez ainsi la formation de condensation et n'avez pas besoin d'essuyer le compartiment de cuisson.

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



9001235755

980227



BOSCH

Invented for life

1901 Main Street, Suite 600 • Irvine, CA 92614 • 800-944-2904
www.bosch-home.com • © 2018 BSH Home Appliances