BOSCH

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

MyBosch

Cuisinière

HLS79R420

[fr] Notice d'utilisation Cuisinière

Table des matières

Utilisation conforme 4

Précautions de sécurité importantes 5
Ampoule halogène 7
Fonction de nettoyage 7

Causes de dommages 8
Table de cuisson 8
Endommagements du four 9
Endommagements du tiroir-socle 9

Protection de l'environnement 10
Économie d'énergie 10
Conseils pour économiser l'énergie 11
Elimination écologique 11

Cuisson par induction 11
Avantages lors de la cuisson par induction 11
Récipients 11

Installation et branchement 13
Raccordement électrique 13
Placer la cuisinière à l'horizontale 13
Meubles adjacents 13
Fixation murale 13
Mesures à respecter au cours du transport 13

Présentation de l'appareil 14
Généralités 14
Zone de cuisson 14
Bandeau de commande 16
Compartiment de cuisson 17

Accessoires 18
Accessoires fournis 18
Insertion de l'accessoire 18
Accessoires en option 18

Avant la première utilisation 19
Première mise en service 19
Nettoyer le compartiment de cuisson et les accessoires 19

Utilisation de l'appareil 20
Allumer et éteindre la table de cuisson 20
Réglage d'un foyer 20
Conseils de cuisson 21

Fonctions temps 23
Programmation du temps de cuisson 23
Le minuteur 23

Fonction PowerBoost 24
Activer 24
Désactiver 24

Sécurité-enfants 24
Activer et désactiver la sécurité-enfants 24
Sécurité-enfants automatique 24

Coupure de sécurité automatique 24

Réglages de base 25
Pour accéder aux réglages de base : 26

Test des récipients 27

Utilisation de l'appareil 27
Allumer et éteindre l'appareil 27
Réglage du mode de cuisson et de la température . 27
Chauffage rapide 28

Fonctions temps 28
Réglage de la durée 28
Réglage de la fin 29
Réglage de la minuterie 30
Réglage de l'heure 30

Sécurité-enfants 31
Activation et désactivation 31

Réglages de base 31
Liste des réglages de base 31
Modifier les réglages de base 32

Réglage fonctionnement continu 32
Démarrer le réglage Sabbat 32

Nettoyage 33
Produit nettoyants 33
Maintenir l'appareil propre 35

Fonction nettoyage 36
Avant la fonction de nettoyage 36
Régler la fonction de nettoyage 36
Après la fonction de nettoyage 37

Supports 37
Décrocher et accrocher les supports 37

Porte de l'appareil 37
Décrocher et accrocher la porte du four 37
Dépose et pose des vitres de la porte 38

Questions fréquentes et réponses (FAQ) 40

Anomalies, que faire ? 42
Remédier soi-même aux dérangements. 43
Durée de fonctionnement maximale. 43
Changer la lampe du four au plafond 44

Service après-vente 44
Numéro E et numéro FD 44

Programmes 45
Vaisselle 45
Préparation du mets. 45
Programmes. 45
Réglage d'un programme 47

Testés pour vous dans notre laboratoire 48
Indications générales 48
Gâteaux et pâtisseries 49
Soufflés et gratins 53
Volaille, viande et poisson 53
Légumes et garnitures 56
Yaourt. 56
L'acrylamide dans l'alimentation. 56
Cuisson basse température 57
Déshydratation 58
Mise en conserve. 58
Laisser lever la pâte 59
Décongélation 60
Maintien au chaud 60
Plats tests. 60

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

Utilisation conforme

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

Les images de cette notice sont proposées à titre indicatif.

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

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

Cet appareil est destiné exclusivement à une utilisation domestique et non professionnelle. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons. Le processus de cuisson doit être effectué sous surveillance. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

Cet appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 4 000 m.

Cet appareil est conçu exclusivement pour une utilisation avec une minuterie externe ou une télécommande.

N'utilisez pas de protections inappropriées ou de grilles de protection enfants. Ces dispositifs peuvent conduire à des accidents.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 15 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

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

Les personnes portant un stimulateur cardiaque ou un dispositif médical similaire doivent prêter une attention toute particulière lorsqu'elles utilisent des plaques de cuisson à induction ou qu'elles se trouvent à proximité de plaques de cuisson à induction en fonctionnement. Consulter un médecin ou le fabricant du dispositif pour s'assurer que celui-ci est conforme à la réglementation en vigueur et en connaître les incompatibilités éventuelles.

Assurez-vous de toujours insérer les accessoires dans le bon sens dans le compartiment de cuisson. ⟶ *"Accessoires" à la page 18*

⚠ Précautions de sécurité importantes

⚠ Mise en garde – Risque d'incendie !

- Tout objet inflammable entreposé dans le compartiment de cuisson peut s'enflammer. Ne jamais entreposer d'objets inflammables dans le compartiment de cuisson. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil lorsqu'il s'en dégage de la fumée. Éteindre l'appareil et débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles.
- Il se produit un courant d'air lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Le papier sulfurisé peut toucher les résistances chauffantes et s'enflammer. Ne jamais poser de papier sulfurisé non attaché sur un accessoire lors du préchauffage. Toujours déposer un plat ou un moule de cuisson sur le papier sulfurisé pour le lester. Recouvrir uniquement la surface nécessaire de papier sulfurisé. Le papier sulfurisé ne doit pas dépasser des accessoires.
- L'huile et la graisse chaude s'enflamme rapidement. Ne jamais laisser l'huile et la graisse chaude sans surveillance. Ne jamais éteindre le feu avec de l'eau. Eteindre le foyer. Etouffer les flammes prudemment avec un couvercle, une couverture ou similaire.
- Les foyers deviennent très chauds. Ne jamais poser des objets inflammables sur la table de cuisson. Ne pas conserver des objets sur la table de cuisson.
- L'appareil peut devenir extrêmement chaud et des matériaux inflammables peuvent facilement provoquer un incendie. N'entreposez ou n'utilisez aucun objet inflammable (par ex., aérosols, produits nettoyants) sous le four ou à proximité de celui-ci. N'entreposez aucun objet inflammable à l'intérieur du four ou sur celui-ci.
- Les surfaces du tiroir-socle peuvent devenir particulièrement chaudes. Ne conservez, dans le tiroir, que les accessoires du four. Les objets inflammables et combustibles ne doivent pas être conservés dans le tiroir-socle.
- La table de cuisson se coupe automatiquement et ne peut plus être réglée. Elle peut ultérieurement se mettre en service involontairement. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

- L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés.
  Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.
- Les récipients ou les accessoires deviennent très chaud. Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou les accessoires du compartiment de cuisson.
- Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans un compartiment de cuisson chaud. Ne jamais préparer de plats contenant de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Utiliser uniquement de petites quantités de boissons fortement alcoolisées. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.
- Les foyers et leurs alentours (notamment lorsque des cadres sont présents sur les surfaces de cuisson), deviennent très chauds. Ne jamais toucher les surfaces chaudes. Éloigner les enfants.
- Pendant le fonctionnement, les surfaces de l'appareil sont chaudes. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Éloignez les enfants de l'appareil.

- Le foyer chauffe, mais l'affichage ne fonctionne pas. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.
- L'appareil devient chaud pendant le fonctionnement. Laisser refroidir l'appareil avant son nettoyage.
- Les objets en métal deviennent très rapidement brûlants lorsqu'ils sont posés sur la table de cuisson. Ne jamais poser d'objets en métal tels que des couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur la table de cuisson.
- Après chaque utilisation, éteignez toujours la plaque de cuisson à l'aide de l'interrupteur principal. N'attendez pas que la plaque de cuisson se déconnecte automatiquement du fait qu'il n'y ait pas de récipient.

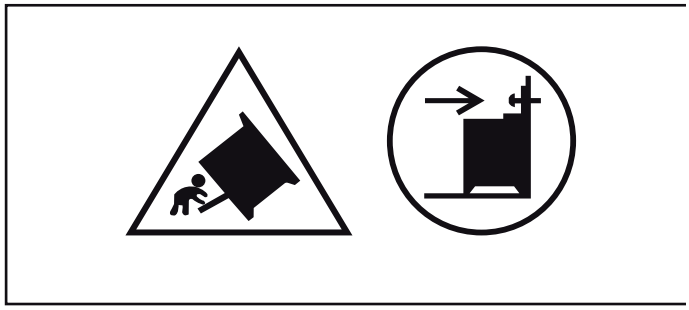
⚠ Mise en garde – Risque de brûlures !

- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.
- De la vapeur chaude peut s'échapper lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil. La vapeur n'est pas visible selon sa température. Ne pas se placer trop près de l'appareil lors de l'ouverture. Ouvrir prudemment la porte de l'appareil. Eloigner les enfants.
- La présence d'eau dans un compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau chaude. Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.

⚠ Mise en garde – Risque de blessure !

- Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.
- En cas de cuisson au bain marie, la plaque de cuisson et le récipient de cuisson peuvent éclater en raison d'une surchauffe. Le récipient de cuisson dans le bain marie ne doit pas toucher directement le fond de la casserole remplie d'eau. Utiliser uniquement de la vaisselle résistante à la chaleur.
- Les casseroles peuvent se soulever brusquement dû à du liquide se trouvant entre le dessous de la casserole et le foyer. Maintenir toujours le foyer et le dessous de casserole secs.
- Si l'appareil est posé sur un socle sans le fixer, il peut glisser du socle. L'appareil doit être relié solidement au socle.
- Vous risquez de vous blesser si vous heurtez la porte de l'appareil ouverte. La porte de l'appareil doit être fermée pendant et après le fonctionnement.

⚠ Mise en garde – Risque de basculement !



Avertissement : Afin d'éviter un basculement de l'appareil, il convient de mettre en place une protection anti-renversement. Veuillez lire la notice de montage.

⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !

- Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles d'alimentation défectueux. Si l'appareil est défectueux, débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil. Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- Les fêlures et cassures dans la vitrocéramique peuvent occasionner des chocs électriques. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.

Ampoule halogène

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !
Les lampes du compartiment de cuisson deviennent très chaudes. Le risque de brûlure persiste encore un certain temps après les avoir éteintes. Ne touchez pas au cache en verre. Évitez tout contact avec la peau lors du nettoyage.

⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !
Lors du remplacement de l'ampoule du compartiment de cuisson, les contacts du culot de l'ampoule sont sous tension. Retirer la fiche secteur ou couper le fusible dans le boîtier à fusibles avant de procéder au remplacement.

Fonction de nettoyage

⚠ Mise en garde – Risque d'incendie !
- Le jus de cuisson, la graisse et les restes de nourriture épars peuvent s'enflammer au cours de la fonction de nettoyage. Avant chaque démarrage de la fonction de nettoyage, enlevez les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson. Ne nettoyez pas en même temps les accessoires.
- L'extérieur de l'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage. Ne jamais accrocher d'objet inflammable, tel qu'un torchon à vaisselle, à la poignée de la porte. Ne pas entraver la façade de l'appareil. Éloigner les enfants.

⚠ Mise en garde – Risque de préjudice sérieux pour la santé !
L'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage. Le revêtement anti-adhérent des plaques et des moules est détruit et il se dégage des gaz toxiques. Ne nettoyez jamais les plaques ni les moules à revêtement anti-adhérent avec la fonction de nettoyage. De manière générale, ne nettoyez aucun accessoire en même temps.

⚠ Mise en garde – Risque de préjudice pour la santé !
La fonction de nettoyage chauffe le compartiment de cuisson à une très forte température, pour que les résidus provenant du rôtissage, des grillades et de la cuisson soient réduits en cendres. Des fumées sont en même temps libérées et risquent d'irriter les muqueuses. Pendant la fonction de nettoyage, aérez largement la cuisine. Ne restez pas longtemps dans la pièce. Éloignez les enfants et les animaux. Respectez les indications même si l'heure de fin est repoussée en cas de fonctionnement différé.

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !
- Le compartiment de cuisson devient très chaud pendant la fonction de nettoyage. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil. Laisser l'appareil refroidir. Éloigner les enfants.
- ⚠ 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. Éloigner les enfants.

Causes de dommages

Table de cuisson

Attention !

- Les bases rugueuses des récipients peuvent rayer la plaque de cuisson.
- Ne jamais placer de récipient vide sur les zones de cuisson. Ils risquent d'entraîner des dommages.
- Ne pas placer de récipients chauds sur le bandeau de commande, les zones d'indicateurs ou le cadre de la plaque. Ils risquent de provoquer des dommages.
- La chute d'objets durs ou pointus sur la plaque de cuisson peut entraîner des dégâts.
- Le papier aluminium et les récipients en plastique fondent sur les zones de cuisson chaudes. L'utilisation de lames de protection n'est pas recommandée sur les plaques de cuisson.

Aperçu

Dans le tableau suivant, vous trouverez les dommages les plus fréquents :

Dommages	Cause	Mesure
Taches	Aliments débordés.	Retirez immédiatement les aliments débordés avec un racloir à verre.
	Détergents inappropriés.	Utilisez exclusivement des détergents appropriés pour ce type de table de cuisson.
Rayures	Sel, sucre et sable.	N'utilisez pas la table de cuisson comme surface de rangement ou de travail.
	Les fonds de récipients rugueux éraflent la table de cuisson.	Vérifiez vos ustensiles.
Décolorations	Détergents inappropriés.	Utilisez exclusivement des détergents appropriés pour ce type de table de cuisson.
	Frottement des récipients.	Soulevez les casseroles et les poêles pour les déplacer.
Écaillement	Sucre, aliments à forte teneur en sucre.	Retirez immédiatement les aliments débordés avec un racloir à verre.

Endommagements du four

Attention !

- Accessoires, feuille, papier cuisson ou récipient sur le fond du compartiment de cuisson : Ne posez pas d'accessoires sur le fond du compartiment de cuisson. Ne recouvrez pas le fond du compartiment de cuisson d'une feuille, quel que soit le type, ni de papier cuisson. Ne placez pas de récipient sur le fond du compartiment de cuisson si vous avez réglé une température supérieure à 50 °C. Cela crée une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson ne correspondent plus et l'émail sera endommagé.
- Feuille d'aluminium : Une feuille d'aluminium placée dans le compartiment de cuisson ne doit pas entrer en contact avec la vitre de la porte. Cela peut conduire à des décolorations définitives sur la vitre de la porte
- Eau dans le compartiment de cuisson chaud : Ne versez jamais d'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela produit de la vapeur d'eau. Le changement de température peut occasionner des dommages sur l'émail.
- Humidité dans le compartiment de cuisson : si de l'humidité subsiste longtemps dans le compartiment de cuisson, cela peut entraîner une corrosion. Laissez sécher le compartiment de cuisson après utilisation. Ne conservez pas d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée. Ne stockez pas d'aliments dans le compartiment de cuisson.
- Refroidissement avec la porte de l'appareil ouverte : lorsque vous avez utilisé l'appareil à haute température, laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement la porte fermée. Ne coincez rien dans la porte de l'appareil. Même si la porte n'est qu'en partie ouverte, les façades des meubles voisins peuvent s'endommager avec le temps. Laissez refroidir le compartiment de cuisson porte ouverte uniquement lorsque la cuisson a créé beaucoup d'humidité.
- Jus de fruits : Ne garnissez pas trop la plaque à pâtisserie en cas de gâteaux aux fruits très juteux. Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives. Utilisez de préférence la lèchefrite à bords hauts.
- Joint de porte fortement encrassé : si le joint est fortement encrassé, la porte de l'appareil ne ferme plus correctement lors du fonctionnement. La façade des meubles voisins peut être endommagée. Veillez à ce que le joint soit toujours propre. → *"Nettoyage" à la page 33*
- Porte de l'appareil utilisée comme surface d'assise ou support : il est interdit de grimper, de s'asseoir et de s'accrocher à la porte de l'appareil. Ne pas déposer de récipients ou des accessoires sur la porte de l'appareil.
- Introduire l'accessoire : Selon le modèle d'appareil, les accessoires peuvent rayer la vitre en fermant la porte. Introduire les accessoires toujours jusqu'en butée dans le compartiment de cuisson.
- Transporter l'appareil : Ne transportez ou ne portez pas l'appareil par la poignée de la porte. La poignée ne supportera pas le poids de l'appareil et risque de se casser.
- Grillades : Pour des grillades, n'enfournez la plaque à pâtisserie ou la lèchefrite pas plus haut que le niveau 3. Elle se déforme par la forte chaleur et endommage l'émail lors du défournement. Ne grillez au niveau 4 et 5 que directement sur la grille.

Endommagements du tiroir-socle

Attention !

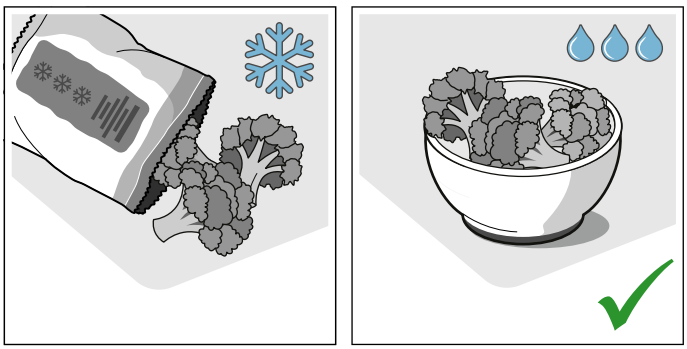
Ne placez aucun objet chaud dans le tiroir-socle. Cela pourrait endommager le tiroir-socle.

Protection de l'environnement

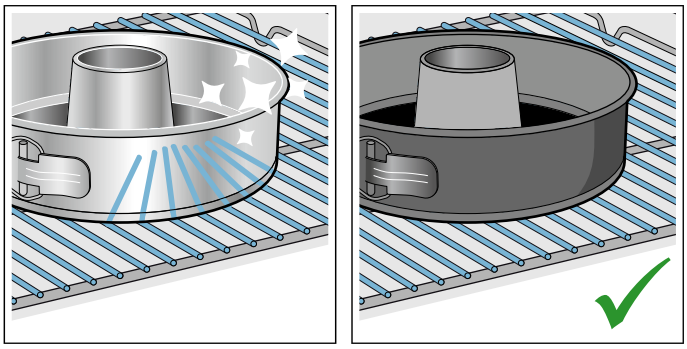
Votre nouvel appareil est d'une très grande efficacité énergétique. Vous trouverez ici des conseils comment vous pouvez économiser encore plus d'énergie lors de l'utilisation de l'appareil et comment correctement éliminer l'appareil.

Économie d'énergie

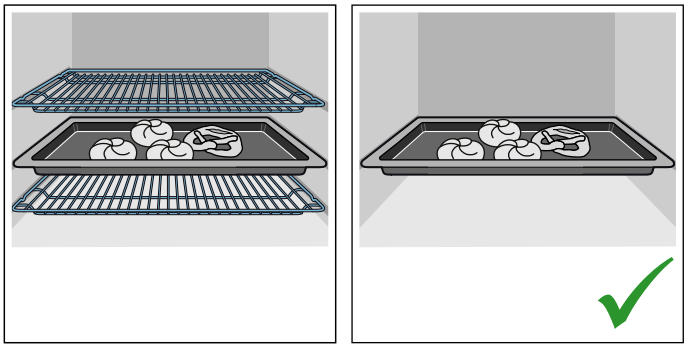
- Préchauffez l'appareil uniquement si cela est indiqué dans la recette ou dans les tableaux de la notice d'utilisation.
- Laissez décongeler les plats cuisinés congelés avant de les placer dans le compartiment de cuisson.



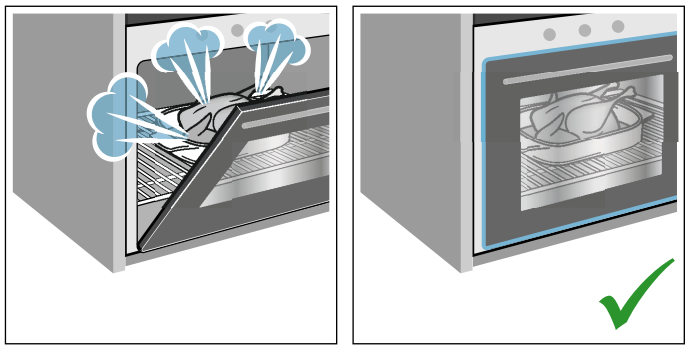
- Utilisez des moules de couleur foncée, laqués noirs ou émaillés. Ces types de moules absorbent bien la chaleur.



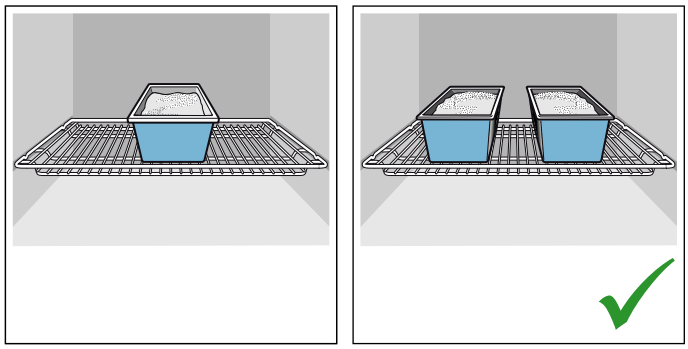
- Retirez du compartiment de cuisson tous les accessoires qui ne sont pas nécessaires.



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



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



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

Conseils pour économiser l'énergie

- Utiliser toujours le couvercle correspondant à chaque casserole. La cuisine sans couvercle consomme plus d'énergie. Utiliser un couvercle en verre qui permet de contrôler la cuisson sans avoir à le soulever.
- Utiliser des récipients dont le fond est plat. Les fonds qui ne sont pas plats consomment davantage d'énergie.
- Le diamètre du fond des récipients doit correspondre à la taille de la zone de cuisson. Attention : les fabricants de récipients indiquent généralement le diamètre supérieur du récipient, qui est souvent plus grand que le diamètre du fond du récipient.
- Utiliser un petit récipient pour de petites quantités. Un grand récipient peu rempli consomme beaucoup d'énergie.
- Pour cuisiner, utiliser peu d'eau. Cela permet d'économiser de l'énergie et de conserver toutes les vitamines et tous les minéraux des légumes.
- Sélectionner le niveau de puissance le plus bas pour maintenir la cuisson. Un niveau de puissance trop élevé gaspille de l'énergie.

Elimination écologique

Eliminez l'emballage en respectant l'environnement.

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

Cuisson par induction

Avantages lors de la cuisson par induction

La cuisson par induction est totalement différente de la cuisson traditionnelle, la chaleur étant directement générée dans le récipient. Cela présente de fait une série d'avantages :

- Gain de temps lors de la cuisson et le rôtissage.
- Économie d'énergie.
- Entretien et nettoyage plus faciles. Les aliments qui ont débordé ne brûlent pas aussi rapidement.
- Contrôle de chaleur et sécurité ; la table de cuisson augmente ou réduit immédiatement le débit thermique après chaque commande. La zone de cuisson par induction cesse de produire de la chaleur si le récipient est retiré sans avoir été désactivée au préalable.

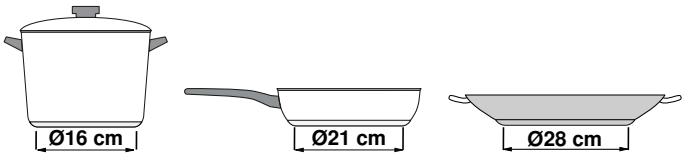
Récipients

Utilisez uniquement des ustensiles ferromagnétiques pour la cuisson par induction, par exemple :

- Ustensiles en acier émaillé
- Ustensiles en fonte
- Ustensiles spéciaux appropriés à l'induction en inox.

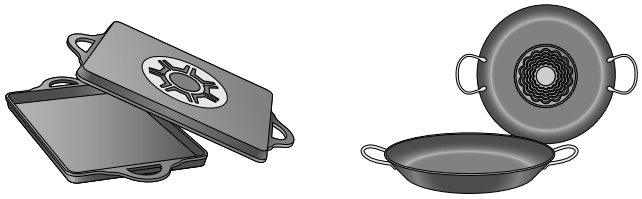
Pour vérifier si les récipients sont appropriés pour la cuisson par induction, vous pouvez consulter le chapitre ⟶ *"Test des récipients"*.

Pour obtenir un bon résultat de cuisson, la zone ferromagnétique du fond du récipient doit correspondre à la dimension du foyer. Si le récipient n'est pas détecté sur un foyer, essayez de nouveau sur un foyer d'un diamètre plus petit.

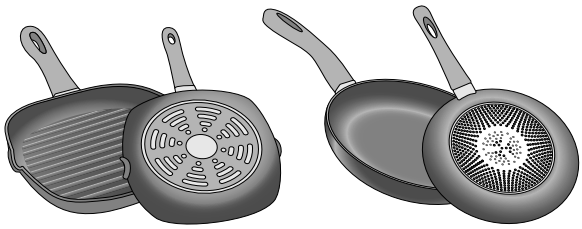


Il existe un autre type de récipients pour la cuisson par induction, dont le fond n'est pas entièrement ferromagnétique :

- Si le fond de l'ustensile n'est que partiellement ferromagnétique, seule la zone ferromagnétique se réchauffe. La distribution de chaleur peut donc ne pas être homogène. La zone non-ferromagnétique peut présenter une température trop basse pour la cuisson.



- Si le fond de l'ustensile contient entre autres de l'aluminium, cela réduit aussi la surface ferromagnétique. Il se peut que cet ustensile ne chauffe pas correctement ou il pourrait même ne pas être détecté.



Récipients non appropriés

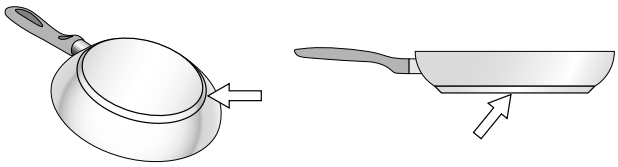
Ne jamais utiliser de récipients en :

- acier fin normal
- verre
- argile
- cuivre
- aluminium

Caractéristiques du fond du récipient

La qualité du fond du récipient peut influencer le résultat de cuisson. Utilisez des casseroles et poêles fabriqués dans des matériaux permettant de diffuser la chaleur, comme les récipients "sandwich" en acier inoxydable, qui permettent de répartir la chaleur de manière uniforme, tout en économisant du temps et de l'énergie.

Utilisez des ustensiles avec un fond plat, les fonds de récipient inégaux compromettent l'apport de chaleur.



Absence de récipient ou taille non adaptée

Si le récipient n'est pas posé sur la zone de cuisson choisie, ou si celui-ci n'est pas dans le matériau ou de la taille adéquat(e), le niveau de puissance visualisé sur l'indicateur de la zone de cuisson clignotera. Poser le récipient adapté pour faire cesser le clignotement. Après 90 secondes, la zone de cuisson s'éteint automatiquement.

Récipients vides ou à fond mince

Ne pas chauffer les récipients vides ni utiliser ceux à fond mince. Bien que la plaque de cuisson soit dotée d'un système interne de sécurité, un récipient vide peut chauffer tellement rapidement que la fonction "désactivation automatique" n'a pas le temps de réagir et peut alors atteindre une température très élevée. La base du récipient peut fondre et endommager le verre de la plaque. Dans ce cas, ne pas toucher le récipient et éteindre la zone de cuisson. Si, après avoir refroidi, celle-ci ne fonctionne plus, contacter le service technique.

Détection du récipient

Chaque foyer possède une limite inférieure pour la détection du récipient, celle-ci dépend du diamètre ferromagnétique et du matériau du fond du récipient. Pour cette raison, utilisez toujours le foyer qui correspond le mieux au diamètre du fond du récipient.

Installation et branchement

N'installez pas l'appareil derrière une porte de meuble ni derrière une porte décorative. Il existe un risque de surchauffe.

Raccordement électrique

Seul du personnel qualifié et agréé peut raccorder l'appareil. Les prescriptions du fournisseur d'électricité compétent doivent impérativement être respectées.

Tout droit à la garantie sera annulé en cas de raccordement incorrect de l'appareil.

Attention !

Votre appareil doit être branché fixement au réseau électrique avec le câble existant.
Sauf en cas d'endommagement, ne retirez jamais le câble de l'appareil et ne le remplacez jamais par un câble avec/sans fiche !

Attention !

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

⚠ Mise en garde – Danger de mort !
Risque d'électrocution en cas de contact avec des composants sous tension.

- Saisissez la fiche uniquement avec les mains sèches.
- Retirez le cordon électrique uniquement directement par la fiche et jamais par le cordon, car celui-ci pourrait alors être endommagé.
- Ne débranchez jamais la fiche pendant le fonctionnement.

Observez les consignes suivantes et assurez-vous que les points suivants sont respectés :

Remarques

- La fiche mâle et la prise de courant vont ensemble.
- Les fils du cordon présentent une section suffisante.
- Le système de mise à la terre est correctement installé.
- L'opération du changement du cordon électrique (si nécessaire) doit impérativement être effectuée par un électricien agréé. Vous pouvez obtenir un cordon électrique de rechange auprès du service après-vente.
- N'utilisez pas de fiches / prises multiples ni de câbles prolongateurs.
- En cas d'utilisation d'un disjoncteur différentiel, n'utilisez qu'un type de disjoncteur arborant le symbole ⌓.
  Seul ce symbole garantit que les prescriptions actuellement en vigueur seront remplies.
- La fiche mâle reste à tout moment accessible.
- Le cordon électrique n'est pas plié, pincé, modifié, coupé.
- Le cordon électrique n'est pas en contact avec des sources de chaleur.

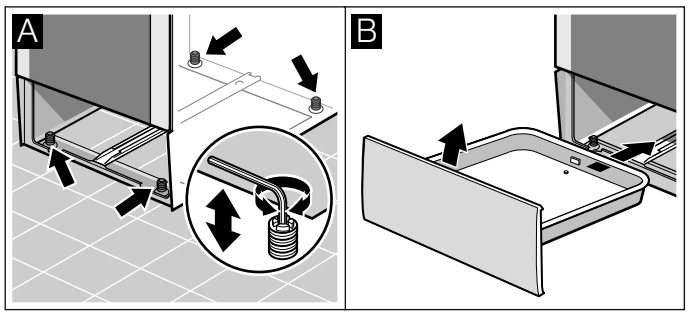
Pour l'installateur

- Un dispositif de coupure omnipolaire avec une ouverture de contact d'au moins 3 mm, doit être présent côté installation. Ceci n'est pas nécessaire en cas de raccordement par un connecteur si celui-ci est accessible pour l'utilisateur.
- Sécurité électrique : la cuisinière est un appareil de la classe de protection I et ne doit être utilisée qu'en liaison avec le raccordement du conducteur de protection.
- Pour raccorder l'appareil, utiliser un câble du type H 05 VV-F ou équivalent.

Placer la cuisinière à l'horizontale

Placez la cuisinière directement sur le sol.

1. Retirer le tiroir de rangement et l'extraire par le haut. Le socle est doté de pieds de réglage à l'avant et à l'arrière.
2. Avec un clé à fourche, réglez les pieds plus haut ou plus bas selon les besoins, jusqu'à ce que la cuisinière soit placée à l'horizontale (fig. A).
3. Réintroduire le tiroir de rangement (fig. B).



Meubles adjacents

Les meubles adjacents ne doivent pas être constitués de matériaux inflammables. Les façades des meubles adjacents doivent pouvoir résister à une température d'au moins 90°C.

Fixation murale

Afin que la cuisinière ne puisse pas basculer, vous devez la fixer au mur à l'aide de l'équerre jointe. Veuillez respecter la notice de montage pour la fixation murale.

Mesures à respecter au cours du transport

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

Conservez l'emballage d'origine de l'appareil. Transportez l'appareil en position verticale. Veuillez

respecter les flèches de transport situées sur l'emballage.

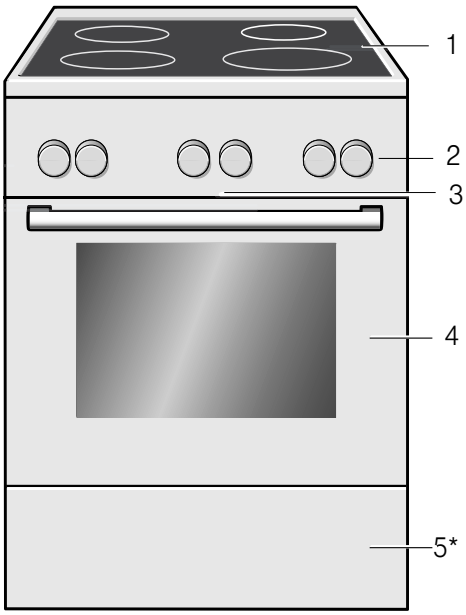
Si l'emballage d'origine n'est plus disponible

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

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

Généralités

La version dépend du type d'appareil actuel.



Explications	
1	Table de cuisson**
2	Bandeau de commande**
3	Ventilateur de refroidissement
4	Porte du four**
5*	Tiroir de rangement**
*	Optionnel (disponible pour certains appareils)
**	Certains détails peuvent être différents en fonction du modèle d'appareil.

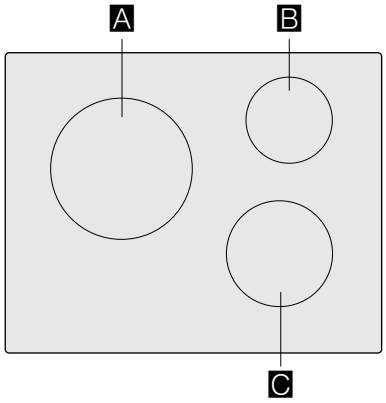
Présentation de l'appareil

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

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

Zone de cuisson

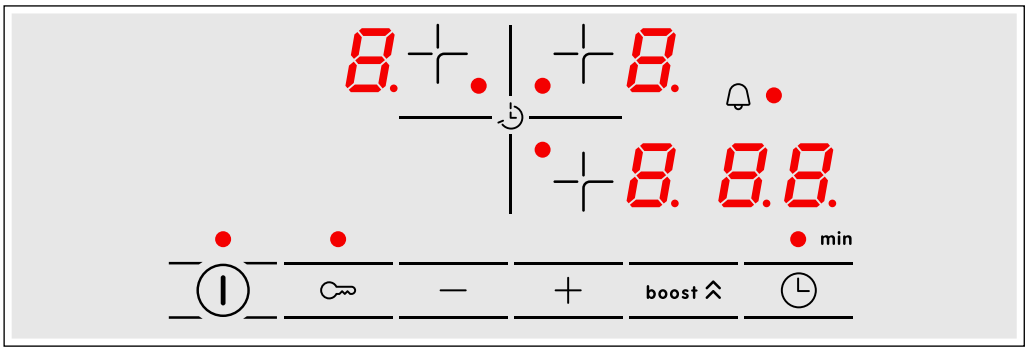
Voici un aperçu du panneau de commande. La version dépend du type d'appareil actuel.



		9*	6*
A	Ø 24	2.200 W	3.700 W
B	Ø 14,5	1.400 W	2.200 W
C	Ø 18	1.800 W	3.100 W

* IEC 60335-2-6

Le bandeau de commande



Surfaces de commande	
⏻	Interrupteur principal
⊹	Sélectionner un foyer
−/+	Champs de réglage
boost	Fonction PowerBoost
◷	Fonction Minuterie
⊶	Sécurité-enfants

Affichages	
0	État de fonctionnement
1-9	Positions de chauffe
H/h	Chaleur résiduelle

Affichages	
b	Fonction PowerBoost
00	Minuterie

Surfaces de commande

Lorsque vous touchez un symbole, la fonction respective sera activée.

Remarques

- Maintenez le bandeau de commande propre et sec. L'humidité compromet le fonctionnement.
- Ne passez aucun récipient à proximité des affichages et des sondes. L'électronique risque de surchauffer.

Les foyers

Les foyers		
◯	Foyer simple	Utilisez des ustensiles de dimension adaptée
Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à l'induction, voir la section ⟶ *"Cuisson par induction"*		

Indicateur de chaleur résiduelle

La table de cuisson possède pour chaque foyer un indicateur de chaleur résiduelle. Il indique qu'un foyer est encore chaud. Ne touchez pas le foyer tant que l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé.

Selon le degré de la chaleur résiduelle, l'affichage est le suivant :

- Affichage H : température élevée
- Affichage h : faible température

Si vous retirez le récipient du foyer pendant la cuisson, l'indicateur de chaleur résiduelle et le niveau de puissance sélectionné clignotent en alternance.

Lorsque le foyer est éteint, l'indicateur de chaleur résiduelle s'allume. Même si la table de cuisson est déjà éteinte, l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé tant que le foyer est encore chaud.

Bandeau de commande

Certains détails peuvent être différents en fonction du modèle d'appareil.

Manettes

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

Touches et affichage

Les touches vous permettent de régler différentes fonctions supplémentaires de votre appareil. Les valeurs pour ce faire apparaissent à l'affichage.

Symbole		Signification
	Fonctions de temps	Sélectionnez Réveil, Minuterie, Durée et Fin en appuyant à plusieurs reprises.
–	Moins	Diminuer les valeurs de réglage.
+	Plus	Augmenter les valeurs de réglage.
	Éclairage du compartiment de cuisson	Allumer et éteindre l'éclairage du compartiment de cuisson.
	Chauffage rapide	Démarrer ou annuler le chauffage rapide pour le compartiment de cuisson
	Sécurité enfants	Verrouiller et déverrouiller les fonctions du four sur le bandeau de commande.

Affichage

La température du compartiment de cuisson réglée à l'aide du sélecteur de température est affichée.

Par ailleurs, vous pouvez lire les réglages des fonctions de temps. La valeur qui est déjà réglable ou écoulée apparaît en arrière-plan. Pour utiliser les fonctions de temps individuelles, appuyez plusieurs fois sur la touche . La barre rouge au-dessus ou en dessous du symbole respectif indique quelle valeur est déjà en arrière-plan.

Modes de cuisson et fonctions

Le sélecteur de fonctions vous permet de régler les modes de cuisson et d'autres fonctions.

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

Mode de cuisson		Température	Utilisation
	Chaleur tournante 3D	30-275°C	Pour faire cuire et rôtir sur un ou plusieurs niveaux. Le ventilateur répartit uniformément dans le compartiment de cuisson la chaleur de la résistance située dans la paroi arrière.
	Chaleur tournante douce	125-275 °C	Pour la cuisson douce de mets sélectionnés sur un niveau, sans préchauffage. Le ventilateur répartit dans le compartiment de cuisson la chaleur de la résistance ronde située dans la paroi arrière. Ce mode de cuisson est utilisé pour déterminer la consommation d'énergie en mode recirculation de l'air et la classe d'efficacité énergétique.
	Position Pizza	30-275°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.
	Chaleur de sole	30-300°C	Pour la cuisson au bain-marie et pour poursuivre la cuisson de gâteaux. La chaleur est diffusée par la sole.
	Maintenir au chaud	60-100°C	Pour maintenir au chaud des mets cuits.
	Décongeler	30-60°C	Pour décongeler doucement des mets congelés.
	Cuisson basse température	70-120°C	Pour la cuisson lente à découvert de morceaux de viande tendres et saisis. La chaleur est diffusée uniformément à basse température 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.
	Gril air pulsé	30-300°C	Pour le rôtissage de volaille, de poisson entier et de gros morceaux de viande. La résistance du gril et le ventilateur fonctionnent en alternance. Le ventilateur répartit l'air chaud autour du mets.

	Convection naturelle	30-300 °C	Pour la cuisson et le rôtissage traditionnels sur un niveau. Convient particulièrement pour des gâteaux avec une garniture fondante. La chaleur est diffusée uniformément par la voûte et la sole. Ce mode de cuisson est utilisé pour déterminer la consommation d'énergie en mode conventionnel.

Remarque : 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 fonctions

Votre nouveau four vous offre bien d'autres fonctions que nous vous expliquons ici brièvement.

Fonction		Utilisation
	Programmes	Pour de nombreux plats, les valeurs de réglage appropriées sont déjà programmées dans l'appareil. ⟶ *"Programmes" à la page 45*
	Pyrolyse	La fonction de nettoyage Pyrolyse nettoie le compartiment de cuisson presque automatiquement. ⟶ *"Fonction nettoyage" à la page 36*

Température

Le sélecteur de température vous permet de régler la température du compartiment de cuisson. Il permet également de sélectionner les positions gril et de nettoyage.

Les réglages apparaissent à l'écran.

Remarques

- La température est réglable par pas de 1 degré jusqu'à 100 °C, puis par pas de 5 degrés.
- En cas de températures très élevées, après un certain temps, l'appareil réduit légèrement la température.

Affichage de la température

La ligne en dessous de l'affichage se remplit en 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 de votre mets est atteint dès que la ligne est remplie de rouge en continu.

Chaleur résiduelle

Quand l'appareil est éteint, l'affichage de la température indique la chaleur résiduelle dans le compartiment de cuisson. Plus la température diminue, moins l'affichage est rempli.

Remarques

- L'affichage de la température se remplit uniquement pour les modes de cuisson pour lesquels une température est réglée. Pour les positions gril elle est par ex. immédiatement remplie.
- Si, au démarrage d'un programme, la température du compartiment de cuisson est trop élevée, apparaît pour certains modes de cuisson. Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir. Ensuite remettez-le en marche.
- En raison de l'inertie thermique, la température affichée peut être légèrement différente de la température réelle dans le compartiment de cuisson.

Compartiment de cuisson

Différentes 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 de refroidissement protège l'appareil d'une surchauffe.

Ouvrir la porte de l'appareil

Si vous ouvrez la porte de l'appareil pendant un fonctionnement en cours, le fonctionnement se poursuit.

Éclairage du compartiment de cuisson

Dans la plupart des modes de cuisson et avec la plupart des fonctions, l'éclairage du compartiment de cuisson reste allumé pendant le fonctionnement. Il s'éteint lorsque le fonctionnement est terminé.

La touche d'éclairage du compartiment de cuisson vous permet d'allumer l'éclairage sans chauffage. Cela vous facilite les choses par ex. lors du nettoyage de votre appareil.

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.

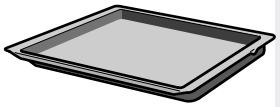
Afin que le compartiment de cuisson refroidisse plus vite après le fonctionnement, le ventilateur continue de fonctionner un certain temps.

Accessoires

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

Accessoires fournis

Votre appareil est équipé des accessoires suivants :

	Grille Pour des récipients, des moules à soufflé et à gâteaux. Pour des rôtis, des grillades et des plats surgelés.
	**Lèchefrite** Pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. Elle peut servir à récupérer la graisse si vous faites griller directement sur la grille.

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

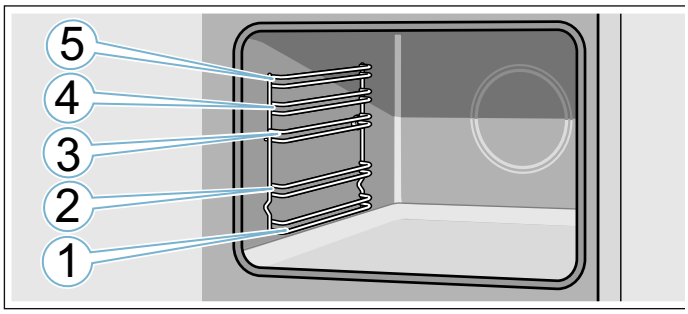
Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou sur Internet.

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

Insertion de l'accessoire

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

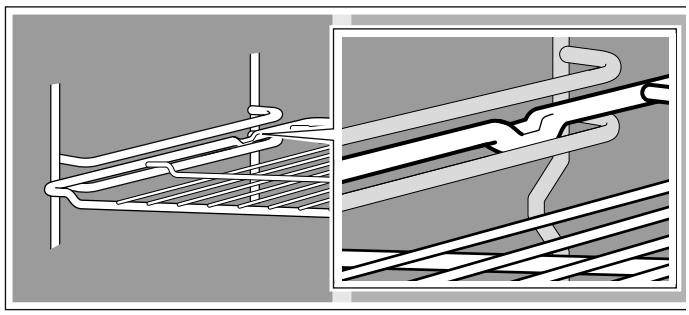
Sur certains appareils, le niveau d'enfournement supérieur est repéré par un symbole de gril au niveau du compartiment de cuisson.



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

L'accessoire peut être retiré à peu près à moitié sans qu'il ne bascule.

En introduisant l'accessoire dans le compartiment de cuisson, veillez à ce que l'indentation de l'accessoire soit orientée vers l'arrière. Ce n'est qu'ainsi qu'il s'encliquette.



Remarques

- Tenez la plaque de four sur les côtés avec les deux mains et insérez-la parallèlement au support. Lors de son insertion, ne déplacez pas la plaque à pâtisserie latéralement dans un mouvement de va et vient. Sinon il sera difficile d'insérer la plaque à pâtisserie. Les surfaces émaillées pourraient être endommagées.
- Veillez à toujours introduire les accessoires dans le bon sens dans le compartiment de cuisson.
- Enfournez toujours complètement l'accessoire dans le compartiment de cuisson afin qu'il ne soit pas en contact avec la porte de l'appareil.
- Retirez du compartiment de cuisson les accessoires dont vous n'avez pas besoin pendant le fonctionnement.

Accessoires en option

Les accessoires en option sont en vente auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou sur Internet. Vous trouverez un large choix 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 : Les accessoires en option ne correspondent pas tous à tous les appareils. Lors de l'achat, veuillez toujours indiquer la désignation exacte de votre appareil (E-Nr.). ⟶ *"Service après-vente" à la page 44*

Accessoires en option
Grille Pour des récipients, moules à gâteau, plats à gratin et pour des rôtis et des pièces à griller.
Plaque à pâtisserie Pour des gâteaux sur plaque et des petites pâtisseries.
Lèchefrite Pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. Elle peut servir à récupérer la graisse si vous faites griller vos mets directement sur la grille.
Grille d'insertion Pour la viande, la volaille et le poisson. À placer dans la lèchefrite pour récupérer la graisse et le jus de viande qui s'écoule.
Lèchefrite, à revêtement anti-adhérent Pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. Les gâteaux et les rôtis se détachent plus facilement de la lèchefrite.

Plaque à pâtisserie, à revêtement anti-adhérent

Pour des gâteaux sur plaque et des petites pâtisseries.

Les pâtisseries se détachent plus facilement de la plaque à pâtisserie.

Lèchefrite Pro

Pour préparer de grandes quantités. Convient parfaitement pour la moussaka par ex.

Lèchefrite Pro avec grille d'insertion

Pour préparer de grandes quantités.

Couvercle pour la lèchefrite Pro

Le couvercle permet d'utiliser la lèchefrite Pro comme une cocotte Pro.

Plaque à pizza

Pour des pizzas et grands gâteaux ronds.

Tôle à griller

Pour des grillades à la place de la grille ou comme protection anti-éclaboussures. À utiliser uniquement dans la lèchefrite.

Pierre à pain et à pizzas

Pour le pain, les petits pains et la pizza dont le fond doit être croustillant.

La pierre à pain et à pizzas doit être préchauffée à la température recommandée.

Cocotte en verre

Pour des plats cuits à l'étouffée et des soufflés.

Système télescopique simple

Avec les rails télescopiques au niveau 2, vous pouvez retirer l'accessoire plus loin, sans qu'il ne bascule.

Système télescopique double

Avec les rails télescopiques aux niveaux 2 et 3 vous pouvez retirer l'accessoire plus loin, sans qu'il ne bascule.

Système télescopique triple

Avec les rails télescopiques aux niveaux 1, 2 et 3 vous pouvez retirer l'accessoire plus loin, sans qu'il ne bascule.

Avant la première utilisation

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

Première mise en service

L'heure apparaît une fois les branchements électriques effectués. Réglez l'heure actuelle.

Régler l'heure

Veillez à ce que le sélecteur de fonction se trouve sur la position zéro.

L'heure démarre à "12:00 heures".

1. Réglez l'heure à l'aide des touches − ou +.
2. Pour confirmer, appuyez sur la touche ⏲.

L'heure actuelle apparaît dans l'affichage.

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, et retirez le ruban adhésif qui se trouve sur l'appareil ou dans ce dernier. 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. ⟶ *"Utilisation de l'appareil" à la page 20*

Réglages	
Mode de cuisson	Chaleur tournante 3D
Température	maximale
Durée	1 heure

Éteignez l'appareil après la durée indiquée.

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.

Utilisation de l'appareil

Dans ce chapitre, il est indiqué comment régler un foyer. Dans le tableau, vous trouverez les positions de chauffe et les temps de cuisson pour différents plats.

Allumer et éteindre la table de cuisson

Vous allumez et éteignez la table de cuisson par l'interrupteur principal.

Allumer : Effleurer le symbole ⏻. Un signal retentit. L'indicateur au niveau de l'interrupteur principal et les indicateurs des foyers 0 s'allument. La table de cuisson est en ordre de marche.

Éteindre : Effleurer le symbole ⏻, jusqu'à ce que l'indicateur s'éteigne. Tous les foyers sont éteints. L'indicateur de chaleur résiduelle est allumé jusqu'à ce que les foyers aient suffisamment refroidi.

Remarques

- La table de cuisson s'éteint automatiquement lorsque tous les foyers sont éteints depuis plus de 20 secondes.
- Les réglages restent mémorisés pendant les 4 premières secondes après la mise hors tension de la table de cuisson. Si la table de cuisson est rallumée pendant ce délai, celle-ci se remet en service avec les réglages précédents.
- La puissance maximale de la table de cuisson dépend du type de raccordement au secteur. Afin de ne pas dépasser cette valeur maximale, la table de cuisson répartit la puissance disponible automatiquement sur les foyers allumés. Lorsque la fonction de gestion de la puissance (Power Management) est activée, la puissance d'un foyer peut être baissée temporairement sous la valeur de consigne.

Réglage d'un foyer

Sélectionner le foyer désiré avec les symboles + et −.

Position de chauffe 1 = puissance minimale.

Position de chauffe 9 = puissance maximale.

Chaque position de chauffe possède une position intermédiaire. Celle-ci est marquée par un point.

Remarques

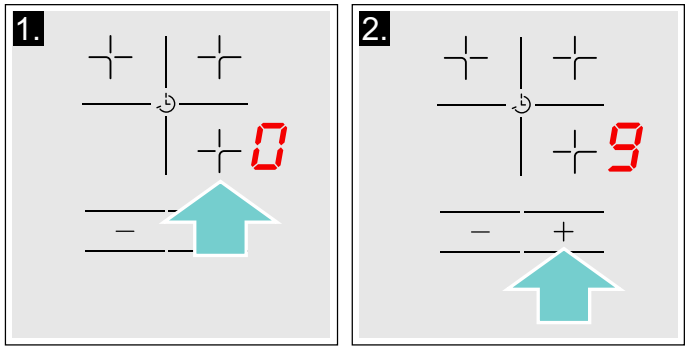
- Pour protéger les parties sensibles de l'appareil contre toute surchauffe ou surcharge électrique, vous pouvez temporairement réduire la puissance de la table de cuisson.
- Afin d'éviter que l'appareil n'émette des bruits, vous pouvez temporairement réduire la puissance de la table de cuisson.

Sélectionner un foyer et une position de chauffe

La table de cuisson doit être allumée.

1. Sélectionner le foyer au moyen du symbole ⊹.
2. Dans les 10 secondes suivantes, effleurer le symbole + ou −. Le réglage de base suivant apparaît :

Symbole + : position de chauffe 9
Symbole − : position de chauffe 4



La position de chauffe est réglée.

Modifier la position de chauffe

Sélectionner le foyer et effleurer le symbole + ou −, jusqu'à ce que la position de chauffe désirée apparaisse.

Eteindre le foyer

Sélectionner le foyer et effleurer ensuite le symbole + ou −, jusqu'à ce que 0 apparaisse.

Le foyer s'éteint et l'indicateur de chaleur résiduelle apparaît.

Remarques

- Si aucun récipient n'a été placé sur la zone de cuisson, le niveau de puissance sélectionné clignote. Au bout d'un certain temps, la zone de cuisson s'éteint.
- Si un récipient est placé sur la zone de cuisson avant d'allumer la plaque, il sera détecté 20 secondes après avoir appuyé sur l'interrupteur principal et la zone de cuisson sera automatiquement sélectionnée. Après détection, sélectionner le niveau de puissance dans les 20 secondes suivantes ; dans le cas contraire, la zone de cuisson s'éteindra. Même si l'on place plusieurs récipients, au moment où l'on allume la plaque de cuisson, un seul d'entre eux sera détecté.

Conseils de cuisson

Recommandations

- En chauffant de la purée, des veloutés et des sauces épaisses, remuer de temps en temps.
- Pour préchauffer, régler la position de chauffe 8 - 9.
- Lors de la cuisson avec un couvercle, réduire la position de chauffe dès que de la vapeur sort entre le couvercle et le récipient. Pour obtenir un bon résultat de cuisson, de la vapeur ne doit pas sortir.
- Après la cuisson, maintenir le récipient fermé jusqu'au service.
- Pour la cuisson en cocotte-minute, respecter les consignes du fabricant.
- Ne pas faire cuire les mets trop longtemps, afin de conserver la valeur nutritive. Le minuteur permet de régler le temps de cuisson optimal.
- Pour un résultat de cuisson plus sain, éviter que l'huile fume.
- Pour faire dorer les mets, les faire frire par petites portions une par une.
- Les récipients peuvent atteindre des températures élevées pendant la cuisson. Il est recommandé d'utiliser des maniques.
- Dans le chapitre ⟶ *"Protection de l'environnement"* vous trouverez des recommandations pour cuisiner en économisant le plus possible d'énergie

Tableau des cuissons

Dans le tableau est indiquée la position de chauffe appropriée pour chaque mets. Le temps de cuisson peut varier selon la nature, le poids, l'épaisseur et la qualité des aliments.

	Position de chauffe	Temps de cuisson (min.)
Faire fondre		
Chocolat, nappage	1 - 1.	-
Beurre, miel, gélatine	1 - 2	-
Chauffer et maintenir au chaud		
Ragoût/potée, par ex. potée aux lentilles	1. - 2	-
Lait*	1. - 2.	-
Chauffer des saucisses dans de l'eau**	3 - 4	-
Décongeler et chauffer		
Épinards surgelés	3 - 4	15 - 25
Goulasch surgelé	3 - 4	35 - 55
Cuire à feu doux, faire bouillir à feu doux		
Quenelles de pomme de terre*	4. - 5.	20 - 30
Poisson*	4 - 5	10 - 15
Sauces blanches, par ex. béchamel	1 - 2	3 - 6
Sauces fouettées, par ex. sauce béarnaise, hollandaise	3 - 4	8 - 12
Faire bouillir, cuire à la vapeur, étuver		
Riz (avec double quantité d'eau)	2. - 3.	15 - 30
Riz au lait***	2 - 3	30 - 40
Pommes de terre en robe des champs	4. - 5.	25 - 35
Pommes de terre à l'anglaise	4. - 5.	15 - 30
Pâtes, nouilles*	6 - 7	6 - 10
Ragoût/potée	3. - 4.	120 - 180
Soupes	3. - 4.	15 - 60
Légumes	2. - 3.	10 - 20
Légumes surgelés	3. - 4.	7 - 20
Cuisson en cocotte minute	4. - 5.	-

* Sans couvercle
** Retourner plusieurs fois
***Préchauffer à la position de chauffe 8 - 8.

	Position de chauffe	Temps de cuisson (min.)
Braiser		
Paupiettes	4 - 5	50 - 65
Rôti à braiser	4 - 5	60 - 100
Goulasch***	3 - 4	50 - 60
Braiser, rôtir avec un fond d'huile**		
Escalope, nature ou panée	6 - 7	6 - 10
Escalope surgelée	6 - 7	6 - 12
Côtelettes, nature ou panées**	6 - 7	8 - 12
Steak (3 cm d'épaisseur)	7 - 8	8 - 12
Blanc de volaille (2 cm d'épaisseur)**	5 - 6	10 - 20
Blanc de volaille surgelé**	5 - 6	10 - 30
Palets de viande hachée (3 cm d'épaisseur)**	4. - 5.	20 - 30
Hamburger (2 cm d'épaisseur)**	6 - 7	10 - 20
Poisson et filet de poisson, nature	5 - 6	8 - 20
Poisson et filet de poisson, pané	6 - 7	8 - 20
Poisson pané surgelé, par ex. bâtonnets de poisson	6 - 7	8 - 15
Scampi, crevettes	7 - 8	4 - 10
Faire sauter des légumes et champignons, frais	7 - 8	10 - 20
Poêlées, légumes, viande en lanières, à la mode asiatique	7 - 8	15 - 20
Plats surgelés, par ex. poêlées	6 - 7	6 - 10
Crêpes (frire une par une)	6. - 7.	-
Omelette (frire une par une)	3. - 4.	3 - 10
Œufs au plat	5 - 6	3 - 6
Frire* (150-200 g par portion dans 1-2 l d'huile, frire les portions une par une)		
Produits surgelés, par ex. frites, nuggets de poulet	8 - 9	-
Croquettes, surgelées	7 - 8	-
Viande, par ex. morceaux de poulet	6 - 7	-
Poisson pané ou en beignets	6 - 7	-
Légumes, champignons panés ou en beignet, tempura	6 - 7	-
Petites pâtisseries, par ex. beignets, fruits en beignets	4 - 5	-

* Sans couvercle
** Retourner plusieurs fois
***Préchauffer à la position de chauffe 8 - 8.

Fonctions temps

Votre table de cuisson dispose de deux fonctions timer :

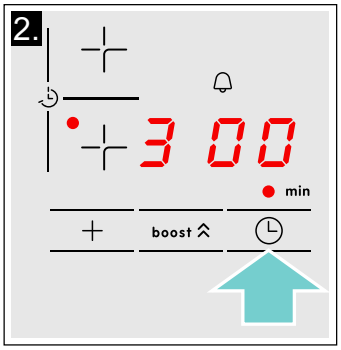
- Programmation du temps de cuisson
- Minuteur

Programmation du temps de cuisson

Le foyer s'éteint automatiquement après écoulement du temps réglé.

Réglages :

1. Sélectionnez le foyer et la position de chauffe souhaitée.
2. Effleurez le symbole ◷. ● s'allume dans l'affichage du foyer. 00 apparaît dans l'affichage de la minuterie.
3. Effleurez le symbole + ou −. Le réglage de base apparaît :
   Symbole + : 30 minutes.
   Symbole − : 10 minutes.



4. Sélectionnez le temps de cuisson souhaité à l'aide des symboles + ou −.

Le temps commence à s'écouler au bout de quelques secondes.

Remarque : Le même temps de cuisson peut être réglé automatiquement pour tous les foyers. Le temps réglé s'écoule pour chacun des foyers indépendamment l'un de l'autre.
Vous trouverez des informations sur la programmation automatique du temps de cuisson dans la section → *"Réglages de base"*

Modifier ou annuler le temps

Sélectionner le foyer. Effleurez le symbole ◷ et modifiez le temps de cuisson à l'aide des symboles + ou −, ou réglez le temps sur 00.

Quand le temps s'est écoulé

La zone de cuisson s'éteint. Un signal d'avertissement retentit et le voyant de la fonction Programmation du temps indique 00 pendant 10 secondes. L'indicateur ● de la zone de cuisson s'allume. Appuyer sur le symbole ◷, les indicateurs s'éteignent et le signal sonore s'arrête.

Remarques

- Si vous avez réglé un temps de cuisson pour plusieurs foyers, l'indication de temps du foyer sélectionné apparaît toujours dans l'affichage de la minuterie.
- Vous pouvez régler un temps de cuisson jusqu'à 99 minutes.

Le minuteur

Le minuteur vous permet de régler une durée allant jusqu'à 99 minutes.

Il fonctionne indépendamment des foyers et des autres réglages. Cette fonction n'éteint pas le foyer automatiquement.

Réglages :

1. Le minuteur peut se régler de deux façons différentes :
   – Un foyer étant sélectionné, effleurez deux fois le symbole ◷.
   – Si aucun foyer n'est sélectionné, effleurez le symbole ◷.
   L'affichage ● en regard du symbole 🔔 s'allume. 00 apparaît dans l'affichage de la minuterie.
2. Effleurez le symbole + ou −. Le réglage de base apparaît.
   Symbole + : 10 minutes.
   Symbole − : 05 minutes.
3. Réglez le temps souhaité à l'aide des symboles + ou −.

Le temps commence à s'écouler au bout de quelques secondes.

Modifier ou annuler le temps

Effleurez plusieurs fois le symbole ◷ jusqu'à ce que, à côté du symbole 🔔, l'affichage ●s'allume. Modifiez le temps ou réglez le temps à l'aide des symboles + ou − sur 00.

Quand le temps s'est écoulé

Un signal d'avertissement retentit. L'afficheur de la fonction Programmation du temps indique 00. Au bout de 10 secondes, les indicateurs s'éteignent.

Appuyer sur le symbole ◷ : les indicateurs s'éteignent et le signal acoustique s'arrête.

Fonction PowerBoost

Grâce à la fonction Powerboost, il est possible de chauffer de grandes quantités d'eau plus rapidement qu'en utilisant la position de chauffe 9.

Cette fonction est disponible pour tous les foyers lorsqu'aucun autre foyer n'est allumé. Sinon les symboles b et 9 clignotent dans l'affichage de la position de chauffe.

Activer

1. Sélectionnez un foyer.
2. Effleurez le symbole **boost**.
   b s'allume dans l'affichage.

La fonction est activée.

Remarque : Si un foyer est allumé lorsqu'une fonction PowerBoost est activée, les symboles b et 9 clignotent dans l'affichage de la position de chauffe ; la position de chauffe 9 est ensuite automatiquement réglée. La fonction Powerboost est désactivée.

Désactiver

1. Sélectionnez le foyer.
2. Effleurez le symbole **boost**.
   b s'éteint dans l'affichage et le foyer revient sur la position de chauffe 9.

La fonction est désactivée.

Remarque : Dans certaines circonstances, la fonction PowerBoost peut s'éteindre automatiquement pour protéger les éléments électroniques internes de la table de cuisson.

Sécurité-enfants

La sécurité-enfants vous permet d'empêcher que des enfants allument la table de cuisson.

Activer et désactiver la sécurité-enfants

La plaque de cuisson doit être éteinte.

Activer : appuyer sur le symbole pendant 4 secondes environ. L'indicateur situé à côté du symbole s'allume pendant 10 secondes. La plaque de cuisson reste bloquée.

Désactiver : appuyer sur le symbole pendant 4 secondes environ. Le blocage a été désactivé.

Sécurité-enfants automatique

Avec cette fonction, la sécurité-enfants est activée automatiquement seulement si la plaque de cuisson est éteinte.

Éteindre et allumer

Pour savoir comment activer la sécurité-enfants automatique, consultez le chapitre ⟶ *"Réglages de base"*

Coupure de sécurité automatique

Lorsqu'un foyer reste en service pendant une longue période et qu'aucune modification de réglage n'est effectuée, la coupure de sécurité automatique est activée.

Le foyer cesse de chauffer. Dans l'affichage du foyer, les symboles F, 8 et l'indicateur de chaleur résiduelle h ou H clignotent en alternance.

L'afficheur s'éteint lorsque vous effleurez l'un des symboles. Le foyer peut à présent être de nouveau réglé.

La coupure de sécurité automatique est activée en fonction de la position de chauffe réglée (après 1 à 10 secondes).

Réglages de base

L'appareil dispose de différents réglages de base. Ces réglages de base peuvent être adaptés à vos besoins personnels.

Affichage	Fonction
c 1	**Sécurité enfants** 0 Manuelle*. 1 Automatique. 2 Fonction désactivée.
c2	**Signaux sonores** 0 Les signaux de validation et de défaut sont désactivés. 1 Seul le signal de défaut est activé. 2 Seul le signal sonore de validation est activé. 3 Tous les signaux sonores sont activés.*
c5	**Programmation automatique du temps de cuisson** 00 Désactivée.* 01-99 Temps jusqu'à l'arrêt automatique.
c6	**Durée du signal sonore de la fonction Minuterie** 1 10 secondes.* 2 30 secondes. 3 1 minute.
c7	**Fonction Power-Management. Limiter la puissance totale de la table de cuisson** **Les réglages disponibles dépendent de la puissance maximale de la table de cuisson.** 0 Désactivée. Puissance maximale de la table de cuisson. */** 1 1000 W puissance minimum. 1. 1500 W ... 3 3000 W recommandé pour 13 ampères. 3. 3500 W recommandé pour 16 ampères. 4 4000 W 4. 4500 W recommandé pour 20 ampères. ... 9 ou 9. Puissance maximale de la table de cuisson.**
c9	**Durée de sélection du foyer** 0 Illimitée : le dernier foyer réglé reste sélectionné.* 1 Limitée : le foyer ne reste sélectionné que quelques secondes.
c 12	**Vérifier les ustensiles de cuisson et le résultat de la cuisson** 0 Non adapté 1 Non optimal 2 Adapté
c23	**Gestion automatique en cas de limite de puissance** 0 Désactivée : indique la limite de puissance selon la fonction Power-Management.* 1 Activée : n'affiche pas la limite de puissance de la fonction de Power-Management.

c0	**Restaurer les paramètres par défaut**
0	Réglages personnalisés.*
1	Rétablir les réglages usine.

*Réglage usine

**La puissance maximale de la table de cuisson est affichée sur la plaque signalétique.

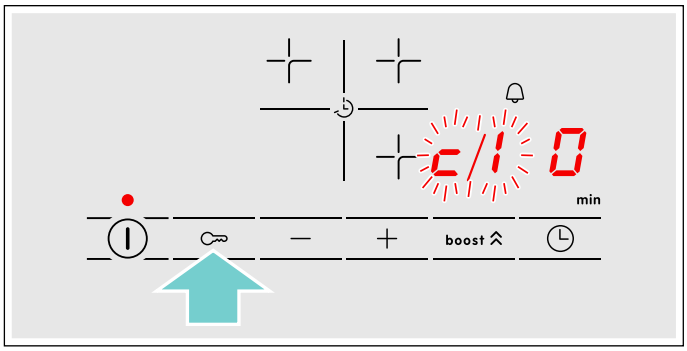
Pour accéder aux réglages de base :

La table de cuisson doit être éteinte.

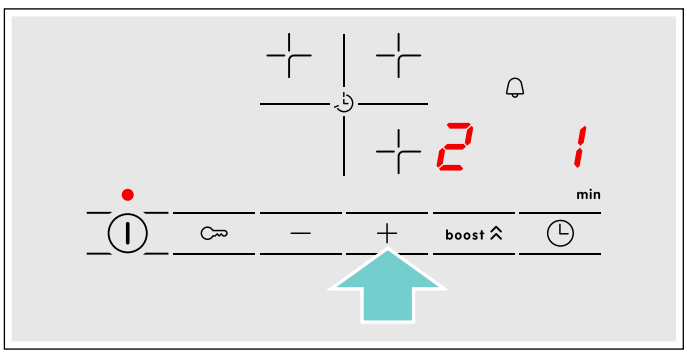
1. Allumez la table de cuisson.
2. Dans les 10 secondes qui suivent maintenez le symbole ⚿ actionné pendant env. 4 secondes. Les quatre premiers affichages indiquent les informations produit. Effleurez les symboles + ou − afin de pouvoir voir les différents affichages.

Informations produit	Affichage
Index du SAV (KI)	01
Numéro de fabrication	Fd
Numéro de fabrication 1	95.
Numéro de fabrication 2	05

3. En effleurant de nouveau le symbole ⚿, vous accédez aux réglages de base. c et 1 clignotent en alternance dans les affichages et 0 apparaît comme préréglage.



4. Effleurez plusieurs fois le symbole ⚿ jusqu'à ce que la fonction souhaitée s'affiche.
5. Ensuite, sélectionnez le réglage souhaité avec les symboles + et −.



6. Effleurez le symbole ⚿ pendant au moins 4 secondes.

Les réglages ont été mémorisés.

Quitter le menu d'options

Éteignez la plaque de cuisson à l'aide de l'interrupteur principal.

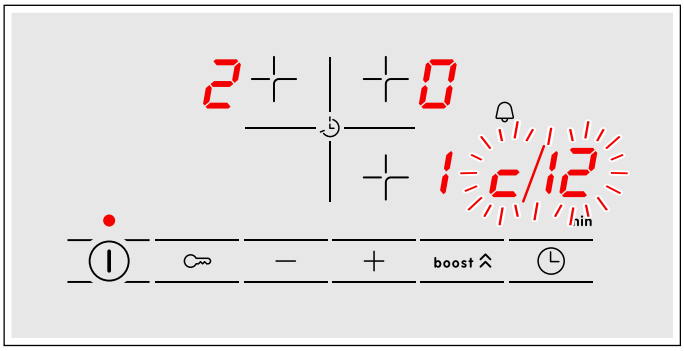
Test des récipients

Cette fonction permet de vérifier la rapidité et la qualité du processus de cuisson en fonction de l'ustensile utilisé.

Le résultat est une valeur de référence et dépend des propriétés de l'ustensile et du foyer utilisé.

1. Placez une casserole froide remplie avec env. 200 ml d'eau au milieu du foyer dont le diamètre correspond le mieux au fond de la casserole.
2. Accédez aux réglages de base et sélectionnez le réglage c 12.
3. Effleurez le symbole + ou −. − clignote dans l'affichage des foyers.
   La fonction a été activée.

Au bout de 20 secondes, le résultat relatif à la qualité et à la rapidité du processus de cuisson apparaît dans l'affichage des foyers.



Vérifiez le résultat selon le tableau suivant :

Résultat	
0	L'ustensile n'est pas adapté au foyer et ne se réchauffe donc pas.*
1	L'ustensile se chauffe plus lentement que prévu et le processus de cuisson n'est pas optimal.*
2	L'ustensile se chauffe correctement et le processus de cuisson est correct.

* S'il existe un plus petit foyer, testez de nouveau la casserole sur le foyer le plus petit.

Pour activer de nouveau la fonction, sélectionnez le symbole + ou −.

Remarques

- Si le foyer utilisé est beaucoup plus petit que le diamètre de la casserole, il est probable que seul le centre de la casserole sera chauffé et le résultat peut ne pas s'avérer optimal ou satisfaisant.
- Vous trouverez des informations sur cette fonction au chapitre ⟶ *"Réglages de base"*.
- Vous trouverez des informations sur le type, la taille et le positionnement de la casserole au chapitre ⟶ *"Cuisson par induction"*.

Utilisation de l'appareil

Nous vous avons déjà présenté les éléments de commande et leur fonctionnement. Maintenant, nous vous expliquons comment régler votre appareil.

Allumer et éteindre l'appareil

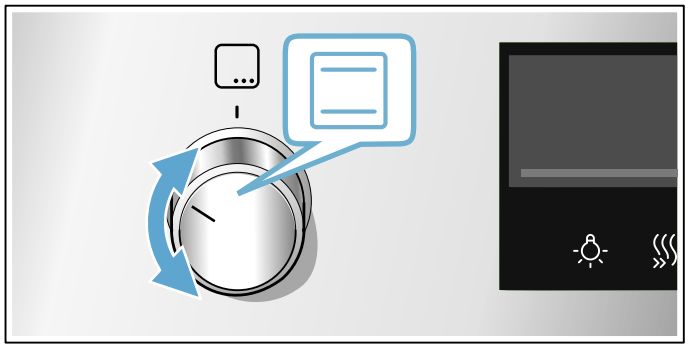
Le sélecteur de fonction allume et éteint l'appareil. Dès que vous le tournez dans une position autre que la position zéro, l'appareil s'allume. Pour éteindre l'appareil, tournez toujours le sélecteur de fonction sur la position zéro.

Réglage du mode de cuisson et de la température

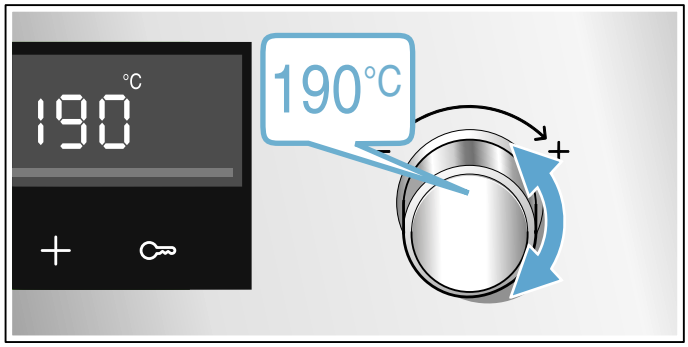
Le sélecteur de fonction et de température permet de régler très facilement votre appareil. Pour connaître le mode de cuisson le mieux adapté pour vos plats, reportez-vous au début de la notice d'utilisation.

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

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



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



L'appareil commence à chauffer après quelques secondes.

Lorsque votre plat est prêt, éteignez l'appareil en tournant le sélecteur de fonction sur la position zéro.

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

Modifier

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

Si vous modifiez le mode de cuisson, la température passe à la valeur de référence correspondante.

Chauffage rapide

Le chauffage rapide permet de réduire la durée de chauffe.

Modes de cuisson appropriés :
- Chaleur tournante 3D
- Convection naturelle

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

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

1. Réglez le mode de cuisson et la température.
2. Effleurez la touche .
   Le symbole » apparaît.

Le four commence à chauffer au bout de quelques secondes.

Un signal retentit lorsque le chauffage rapide est terminé et le symbole » disparaît. Enfournez votre plat.

Fonctions temps

Votre appareil dispose de différentes fonctions de temps.

Fonction de temps	Utilisation
Durée	Après écoulement d'une durée réglée, l'appareil arrête automatiquement de fonctionner.
Fin	Entrez la durée et une heure de fin souhaitée. L'appareil démarre automatiquement, de sorte que le fonctionnement soit terminé à l'heure souhaitée.
Minuterie	La minuterie fonctionne comme un minuteur de cuisine. Il marche indépendamment du mode de fonctionnement et d'autres fonctions de temps et n'influence pas l'appareil.
Heure	Tant qu'aucune autre fonction n'est en cours en arrière-plan, l'appareil affiche l'heure.

Vous pouvez appeler la durée à l'aide de la touche uniquement après le réglage d'un mode de cuisson. Après le réglage d'une durée, l'heure de la fin peut être appelée. La minuterie peut être réglée à tout moment.

Après écoulement d'une durée ou d'un temps de la minuterie, un signal retentit. Vous pouvez couper le signal prématurément en effleurant la touche .

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

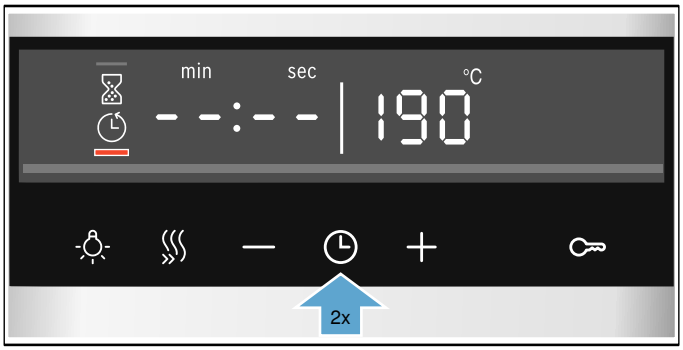
Réglage de la durée

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

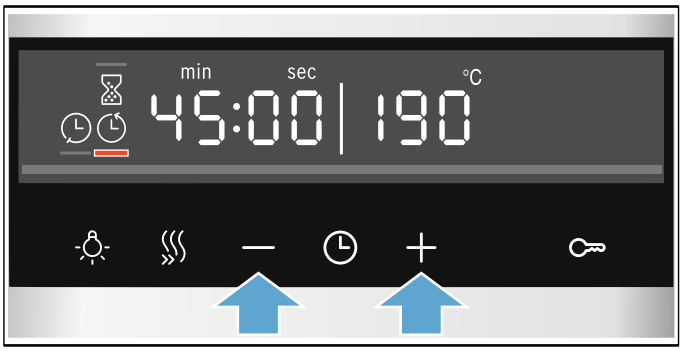
Il est possible de régler au maximum 23 heures et 59 minutes. Jusqu'à une heure, la durée peut être réglée par tranche de 1 minute, puis par tranche de 5 minutes.

Selon la touche que vous effleurez en premier, la durée commence à une autre valeur de référence :
10 minutes pour la touche − et 30 minutes pour la touche +.

Exemple illustré : durée de 45 minutes.
1. Réglez le mode de cuisson, la température ou la puissance.
2. Appuyez deux fois sur la touche .
   La durée est indiquée à l'écran.



3. Réglez la durée avec la touche − ou +.



L'appareil commence à chauffer au bout de quelques secondes. La durée s'écoule sur l'affichage.

La durée est écoulée

Un signal retentit. L'appareil cesse de chauffer. La durée zéro est affichée.

Dès que le signal est terminé, vous pouvez de nouveau régler une durée à l'aide de la touche +.

Lorsque votre plat est prêt, éteignez l'appareil en tournant le sélecteur de fonction sur la position zéro.

Modifier et annuler

Vous pouvez modifier à tout moment la durée au moyen de la touche − ou +. La modification sera validée après quelques secondes.

Pour annuler, ramenez la durée complètement à zéro avec la touche −. L'appareil continue à chauffer sans durée.

Interroger les fonctions de temps

Si plusieurs fonctions de temps sont réglées, les symboles correspondants sont allumés à l'écran. Le symbole dont le temps est déjà affiché, est marqué.

Pour interroger les différentes fonctions de temps, appuyez sur la touche ⏲ jusqu'à ce que le symbole souhaité soit marqué.

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.

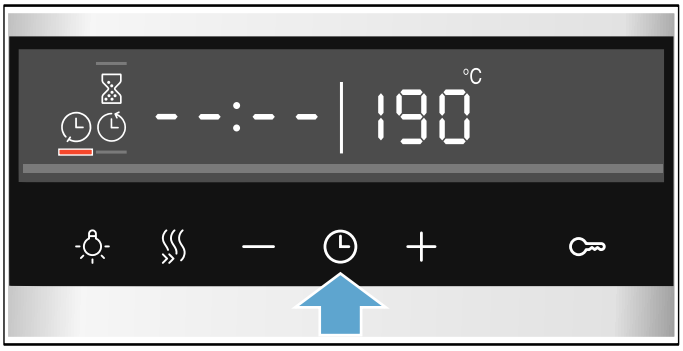
Remarques

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

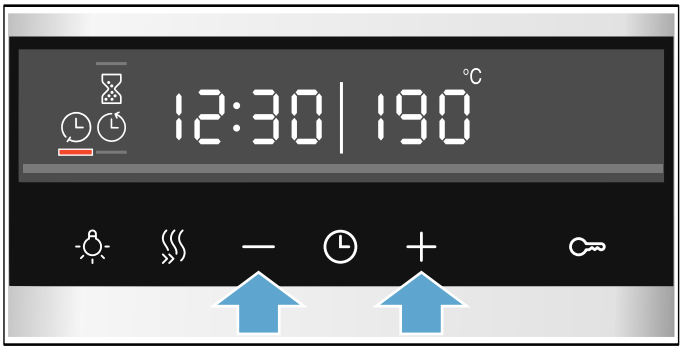
La fin de la durée peut être différée de maximum 23 heures et 59 minutes.

Exemple illustré : il est 10:30 heures, la durée réglée est de 45 minutes et le plat doit être prêt à 12:30 heures.

1. Réglez le mode de cuisson, la température ou la puissance.
2. Appuyez deux fois sur la touche ⏲ et réglez la durée avec la touche − ou +.
3. Appuyez de nouveau sur la touche ⏲.
   L'heure de la fin ⏲ est marquée dans l'affichage.



4. Différez la fin avec la touche + ou −.



Au bout de quelques secondes, l'appareil valide les réglages. L'heure de la fin apparaît dans l'affichage. Dès que l'appareil démarre, la durée s'écoule.

La durée est écoulée

Un signal retentit. L'appareil cesse de chauffer. La durée zéro est affichée.

Dès que le signal est terminé, vous pouvez de nouveau régler une durée à l'aide de la touche +.

Lorsque votre plat est prêt, éteignez l'appareil en tournant le sélecteur de fonction sur la position zéro.

Modifier et annuler

La touche − ou + permet de modifier l'heure de la fin. La modification sera validée après quelques secondes. L'heure de la fin n'est plus modifiable si la durée s'écoule déjà. Le résultat de cuisson ne correspondrait plus.

Pour annuler, à l'aide de la touche −, ramenez l'heure de la fin complètement à zéro à l'heure actuelle plus la durée. L'appareil commence à chauffer et la durée s'écoule.

Interroger les fonctions de temps

Si plusieurs fonctions de temps sont réglées, les symboles correspondants sont allumés à l'écran. Le symbole dont le temps est déjà affiché, est marqué.

Pour interroger les différentes fonctions de temps, appuyez sur la touche ⏲ jusqu'à ce que le symbole souhaité soit marqué.

Réglage de la minuterie

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

Il est possible de régler au maximum 23 heures et 59 minutes. L'heure de la minuterie peut se régler par pas de 30 secondes jusqu'à 10 minutes. Ensuite les incréments de temps deviennent plus grands plus la valeur est grande.

Selon la touche que vous effleurez en premier, la minuterie commence à une autre valeur de référence : 5 minutes pour la touche − et 10 minutes pour la touche +.

1. Appuyez sur la touche ◷ jusqu'à ce que le symbole de la minuterie ⧖ soit marqué.
2. Réglez le temps de la minuterie avec la touche − ou +.

La minuterie commence après quelques secondes.

Conseil : Si le temps réglé de la minuterie se rapporte au fonctionnement de l'appareil, utilisez la durée. L'appareil s'éteint ainsi automatiquement.

La minuterie est écoulée

Un signal retentit. La durée zéro est affichée.

Éteignez la minuterie en appuyant sur une touche de votre choix.

Modifier et annuler

Vous pouvez modifier à tout moment le temps de la minuterie au moyen de la touche − ou +. La modification sera validée après quelques secondes.

Pour annuler, ramenez l'heure de la minuterie complètement à zéro avec la touche −. La minuterie est désactivée.

Interroger les fonctions de temps

Si plusieurs fonctions de temps sont réglées, les symboles correspondants sont allumés à l'écran. Le symbole dont le temps est déjà affiché, est marqué.

Pour interroger les différentes fonctions de temps, appuyez sur la touche ◷ jusqu'à ce que le symbole souhaité soit marqué.

Réglage de l’heure

Après avoir branché l'appareil ou après une panne de courant, l'heure clignote dans l'affichage. Réglez l'heure.

Le sélecteur de fonction doit être sur la position zéro.

1. Réglez l'heure à l'aide des touches − ou +. L'heure cesse de clignoter.
2. Confirmez avec la touche ◷.

L'appareil reprend l'heure réglée.

Remarque : Vous pouvez déterminer dans les réglages de base si l'heure doit être affichée. ⟶ *"Réglages de base" à la page 25*

Modifier l'heure

Vous pouvez au besoin remodifier l'heure par ex. pour le passage de l'heure d'été à l'heure d'hiver.

Pour ce faire, une fois l'appareil éteint, appuyez sur la touche ◷ jusqu'à ce que le symbole de l'heure soit marqué, puis modifiez l'heure à l'aide de la touche − ou +.

Sécurité-enfants

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

Remarques

- Vous pouvez modifier dans les réglages de base la possibilité d'utiliser ou non la fonction de sécurité enfants. ⟶ *"Réglages de base" à la page 25*
- La sécurité-enfants n'a pas d'impact sur une table de cuisson éventuellement raccordée.

Activation et désactivation

Pour activer la sécurité enfants, le sélecteur de fonction doit être en position zéro.

Appuyez sur la touche ⊶ pendant 4 secondes env.

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

Remarque : Si une minuterie ⧖ est réglée, celle-ci continue à s'écouler. Tant que la sécurité enfants est activée, il est impossible de modifier la minuterie.

Pour la désactiver, appuyez de nouveau env. 4 secondes sur la touche ⊶ jusqu'à ce que le symbole dispraisse de l'affichage.

Réglages de base

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

Liste des réglages de base

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

Réglage de base		Sélection
c01	Durée du signal après écoulement d'une durée ou du temps de la minuterie	1 = env. 10 secondes 2 = env. 30 secondes* 3 = env. 2 minutes
c02	Temps d'attente avant validation d'un réglage	1 = env. 3 secondes* 2 = env. 6 secondes 3 = env. 10 secondes
c03	Tonalité touches lors de l'effleurement d'une touche	0 = désactivée 1 = activée*
c04	Luminosité de l'éclairage de l'affichage	1 = sombre 2 = moyenne* 3 = intense
c05	Affichage de l'heure	0 = masquer l'heure 1 = afficher l'heure*
c06	Activation possible de la sécurité enfants	0 = non 1 = oui* 2 = oui, avec verrouillage de porte**
c07	Éclairage du compartiment de cuisson en fonctionnement	0 = non 1 = oui*
c08	Temps de poursuite du ventilateur de refroidissement	1 = court 2 = moyen* 3 = long 4 = extra long
c09	Rails télescopiques post-équipés**	0 = non* (en cas de supports et extraction simple) 1 = oui (en cas d'extraction double et triple)
c10	Réglage Sabbat disponible	0 = non* 1 = oui
c12	Réinitialiser les réglages d'usine	0 = non* 1 = oui

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

** Non disponible sur tous les types d'appareils.

Modifier les réglages de base

Le sélecteur de fonction doit être sur la position zéro.

1. Appuyez sur la touche ⏲ pendant 4 secondes env. Le premier réglage de base apparaît, par ex. c01 1.
2. Modifiez le réglage en cas de besoin avec le sélecteur de température.
3. Passez au réglage de base suivant à l'aide de la touche +.
4. Parcourez tous les réglages de base à l'aide de la touche − ou + et si nécessaire, modifiez-les à l'aide du sélecteur de température.
5. Pour finir, confirmez en appuyant de nouveau sur la touche ⏲ pendant env. 4 secondes.

Tous les réglages de base sont validés.

Vous pouvez remodifier les réglages de base à tout moment.

Remarque : Vos modifications des réglages de base sont conservées après une panne de courant.

Réglage fonctionnement continu

Avec la fonction Sabbat, vous pouvez régler une durée dépassant 70 heures. Les mets dans le compartiment de cuisson restent chauds, sans devoir allumer ni éteindre l'appareil.

Démarrer le réglage Sabbat

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

L'appareil chauffe avec la convection naturelle. Il est possible de régler une température entre 85°C et 140°C. La durée est réglable par pas d'une demi-heure entre 24 et 72 heures.

1. Réglez le sélecteur de fonction sur le programme 🍴. SAbb apparaît.
2. Réglez la température à l'aide du sélecteur de température.
3. Appuyez deux fois sur la touche ⏲. La durée ⏲ est indiquée à l'écran.
4. Réglez la durée avec la touche + ou −.
   Remarque : L'heure de la fin ne peut pas être différée.

L'appareil commence à chauffer au bout de quelques secondes. La durée s'écoule sur l'affichage.

Un signal retentit lorsque la durée du réglage Sabbat est écoulée. L'appareil cesse de chauffer. La durée zéro est affichée.

Éteignez l'appareil en tournant le sélecteur de fonction sur la position zéro.

Modifier et annuler

Les réglages ne peuvent plus être modifiés après le démarrage.

Si vous souhaitez annuler le réglage Sabbat, éteignez l'appareil en tournant le sélecteur de fonction sur la position zéro.

Nettoyage

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.

Produit nettoyants

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

Pour le nettoyage de la table de cuisson

- ne pas utiliser de liquide vaisselle dilué ou de liquide vaisselle pour machine à laver la vaisselle,
- pas d'éponge abrasive,
- pas de nettoyant agressif tel que nettoyant pour four ou détachant,
- pas de nettoyeur haute pression ou de jet de vapeur.
- Ne pas nettoyer les éléments dans une machine à laver la vaisselle.

Pour le nettoyage du four

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

Rincez convenablement les nouvelles éponges avant leur première utilisation.

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !
L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés.
Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

Surface	Nettoyants
Surfaces en inox* (selon le type d'appareil)	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : nettoyez avec une lavette et séchez avec un chiffon doux. Essuyez toujours les surfaces en inox parallèlement à leur veinure naturelle. Vous risqueriez sinon de les rayer. Éliminez immédiatement les dépôts calcaires, de graisse, de fécule et de blanc d'œuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures. Des produits d'entretien spéciaux pour surfaces chaudes en inox sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Appliquez une couche mince de produit d'entretien avec un chiffon doux.
Surfaces émaillées, laquées, en plastique et sérigraphiées* (selon le type d'appareil)	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : nettoyez avec une lavette et séchez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyant pour vitres ni de racloir à verre pour le nettoyage.
Bandeau de commande	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : nettoyez avec une lavette et séchez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyant pour vitres ni de racloir à verre pour le nettoyage.
Couvercle supérieur en verre* (selon le type d'appareil)	Nettoyant pour vitres : nettoyez avec un chiffon doux. Vous pouvez enlever le couvercle supérieur en verre pour le nettoyage. Pour cela, veuillez respecter le chapitre *Couvercle supérieur en verre* !
Boutons rotatifs Ne pas enlever !	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : nettoyez avec une lavette et séchez avec un chiffon doux.
Cadre de la table de cuisson	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : n'utilisez pas un racloir à verre, du citron ni du vinaigre pour nettoyer.
Table de cuisson gaz et support de casserole* (selon le type d'appareil)	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle. Utilisez peu d'eau, elle ne doit pas parvenir à l'intérieur de l'appareil par les pièces inférieures des brûleurs. Enlevez immédiatement les aliments débordés et les résidus d'aliment. Vous pouvez enlever le porte-casserole.
	Support de casserole en fonte* : ne le nettoyez pas au lave-vaisselle.
Brûleur* (selon le type d'appareil)	Enlevez la tête de brûleur et le chapeau, nettoyez-les à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle. Ne les nettoyez pas au lave-vaisselle. Les becs des gicleurs doivent toujours être dégagés. Bougies d'allumage : petite brosse souple. Les brûleurs fonctionnent uniquement si les électrodes d'allumage sont sèches. Séchez soigneusement toutes les pièces. En les remettant en place, veillez à leur position exacte. Les chapeaux de brûleur sont émaillés en noir. La couleur change au fil du temps. Cela n'influe en rien sur le fonctionnement.

* En option (disponible pour certains appareils. Selon le type d'appareil)

Surface	Nettoyants
Foyer électrique* (selon le type d'appareil)	Produits récurants ou éponges à dos récurant : chauffez ensuite brièvement la plaque de cuisson afin qu'elle sèche. Les plaques humides rouillent avec le temps. Appliquez à la fin un produit d'entretien. Enlevez immédiatement les aliments débordés et les résidus d'aliment.
Anneau de la plaque de cuisson* (selon le type d'appareil)	Utilisez un produit d'entretien pour inox afin d'éliminer les effets de miroitement jaune à bleu sur l'anneau de la plaque de cuisson. N'utilisez pas de tampons en paille métallique ni de produits récurants.
Table de cuisson en vitrocéramique* (selon le type d'appareil)	Entretien : produit protecteur et d'entretien pour la vitrocéramique Nettoyage : nettoyants appropriés pour la vitrocéramique. Respectez les indications pour le nettoyage figurant sur l'emballage.
	⚠Racloir à verre pour un encrassement important : déverrouillez et nettoyez uniquement avec la lame. Attention, la lame est très tranchante. Risque de blessure. Reverrouillez après le nettoyage. Remplacez immédiatement les lames endommagées.
Table de cuisson en verre* (selon le type d'appareil)	Entretien : produit protecteur et d'entretien pour le verre Nettoyage : produit de nettoyage pour le verre. Respectez les indications pour le nettoyage figurant sur l'emballage.
	⚠Racloir à verre pour un encrassement important : déverrouillez et nettoyez uniquement avec la lame. Attention, la lame est très tranchante. Risque de blessure. Reverrouillez après le nettoyage. Remplacez immédiatement les lames endommagées.
Vitre	Nettoyant pour vitres : nettoyez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de racloir à verre. Vous pouvez retirer la porte pour faciliter le nettoyage. Pour cela, veuillez respectez le chapitre *Décrocher et raccrocher la porte du four* !
Sécurité enfants porte* (selon le type d'appareil)	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : utilisez une lavette pour le nettoyage. Si une sécurité enfants est installée sur la porte du four, elle doit être retirée avant le nettoyage. En cas d'encrassement important, la sécurité-enfants ne fonctionne plus correctement.
Joint Ne pas enlever !	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : utilisez une lavette pour le nettoyage. Ne pas récurer.

* En option (disponible pour certains appareils. Selon le type d'appareil)

Surface	Nettoyants
Compartiment de cuisson	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou d'eau au vinaigre : nettoyez avec une lavette et séchez avec un chiffon doux. Ramollissez les résidus d'aliment incrustés avec un chiffon humide et du produit à vaisselle. En cas de salissures importantes, utilisez une spirale à récurer en inox ou un produit de nettoyage pour four. ⚠N'utilisez jamais de nettoyant pour cuisinière pour les surfaces autonettoyantes. Après le nettoyage, laissez le compartiment de cuisson ouvert afin qu'il sèche. Si votre four dispose d'une fonction d'autonettoyage, il est préférable de l'utiliser. ⟶ *"Fonction nettoyage" à la page 36* **Remarque :** Des dépôts blancs peuvent se former à cause des restes alimentaires. Ces dépôts ne posent pas de problème et n'ont aucune influence sur le fonctionnement de l'appareil. Le cas échéant, vous pouvez éliminer ces dépôts avec de l'acide citrique.
Couvercle en verre de la lampe du four	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : utilisez une lavette pour le nettoyage.
Support	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : nettoyez avec une lavette ou une brosse. Vous pouvez enlever le support pour le nettoyage. Pour ce faire, veuillez respecter le chapitre *Décrocher et raccrocher le support* !
	Sortie télescopique* (selon le type d'appareil) Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : nettoyez avec une lavette ou une brosse. N'éliminez pas la graisse de lubrification sur les rails télescopiques, nettoyez-les de préférence en position rentrée. Ne les mettez pas à tremper, ne les nettoyez pas au lave-vaisselle ni avec l'autonettoyage. Cela peut endommager les supports et compromettre leur fonctionnement.

* En option (disponible pour certains appareils. Selon le type d'appareil)

Surface	Nettoyants
Accessoires	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : mettez-les à tremper et nettoyez-les avec une lavette ou une brosse.
	Plaque à pâtisserie en aluminium* : (selon le type d'appareil) Séchez ensuite avec un chiffon doux. Ne les nettoyez pas au lave-vaisselle. N'utilisez jamais de nettoyant pour four. Afin d'éviter toute rayure, ne touchez jamais les surfaces métalliques avec un couteau ni tout autre objet acéré. Les produits nettoyants agressifs, les éponges abrasives et les gros chiffons sont inadaptés. Vous risqueriez sinon de les rayer.
	Tournebroche* (selon le type d'appareil) Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : nettoyez avec une lavette ou une brosse. ne le nettoyez pas au lave-vaisselle.
	Thermomètre à viande* (selon le type d'appareil) Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : nettoyez avec une lavette ou une brosse. ne le nettoyez pas au lave-vaisselle.
Tiroir de rangement* (selon le type d'appareil)	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : utilisez une lavette pour le nettoyage.
* En option (disponible pour certains appareils. Selon le type d'appareil)	

Remarques

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

Maintenir l'appareil propre

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

⚠ Mise en garde – Risque d'incendie !
Les résidus alimentaires épars, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer. Avant utilisation, retirez les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson, sur les résistances de chauffe et sur les accessoires.

Conseils

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

Fonction nettoyage

Nettoyez le compartiment de cuisson avec la fonction de nettoyage « Pyrolyse ».

Vous pouvez choisir parmi trois positions de nettoyage.

Degrés	Degré de nettoyage	Durée
1	économique	env. 1 heure, 15 minutes
2	moyen	env. 1 heure, 30 minutes
3	intensif	env. 2 heures

Plus les salissures sont importantes et anciennes, plus la puissance de nettoyage doit être élevée. Il suffit de nettoyer le compartiment de cuisson tous les deux à trois mois. En cas de besoin, vous pouvez aussi le nettoyer plus souvent. Un nettoyage consomme env. 2,5-4,8 kWh.

Remarques

- Pour votre sécurité, la porte de l'appareil se verrouille automatiquement à partir d'une certaine température. Elle peut seulement être de nouveau ouverte lorsque le symbole de verrouillage est éteint dans l'affichage.
- L'éclairage du compartiment de cuisson n'est pas allumé pendant la fonction de nettoyage.

Mise en garde
Risque de brûlure !

- Le compartiment de cuisson devient très chaud pendant la fonction de nettoyage. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil. Laisser l'appareil refroidir. Éloigner les enfants.
- 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. Éloigner les enfants.

Mise en garde
Risque de préjudice pour la santé !
La fonction de nettoyage chauffe le compartiment de cuisson à une très forte température, pour que les résidus provenant du rôtissage, des grillades et de la cuisson soient réduits en cendres. Des fumées sont en même temps libérées et risquent d'irriter les muqueuses. Pendant la fonction de nettoyage, aérez largement la cuisine. Ne restez pas longtemps dans la pièce. Éloignez les enfants et les animaux. Respectez les indications même si l'heure de fin est repoussée en cas de fonctionnement différé.

Avant la fonction de nettoyage

Le compartiment de cuisson doit être vide. Enlevez les accessoires, les récipients et les supports du compartiment de cuisson. Pour savoir comment décrocher le support, consultez le chapitre correspondant. ⟶ *"Supports" à la page 37*

Nettoyez la porte de l'appareil et les bords du compartiment de cuisson au niveau du joint. Ne récurez pas les joints et ne les retirez pas !

Mise en garde
Risque d'incendie !

- Le jus de cuisson, la graisse et les restes de nourriture épars peuvent s'enflammer au cours de la fonction de nettoyage. Avant chaque démarrage de la fonction de nettoyage, enlevez les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson. Ne nettoyez pas en même temps les accessoires.
- L'extérieur de l'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage. Ne jamais accrocher d'objet inflammable, tel qu'un torchon à vaisselle, à la poignée de la porte. Ne pas entraver la façade de l'appareil. Éloigner les enfants.

Régler la fonction de nettoyage

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

La durée est préréglée fixe pour chaque position de nettoyage et ne peut pas être modifiée.

1. À l'aide du sélecteur de fonction, réglez la pyrolyse.
2. Réglez la position de nettoyage à l'aide du sélecteur de température.
   La durée de chaque position apparaît à l'affichage.

La fonction de nettoyage démarre après quelques secondes. La durée s'écoule sur l'affichage.

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

La porte de l'appareil se verrouille peu de temps après le démarrage. Le symbole apparaît.

Un signal retentit lorsque la fonction de nettoyage est terminée. La durée zéro est affichée. Éteignez l'appareil en tournant le sélecteur de fonction sur la position zéro.

La porte de l'appareil peut seulement être de nouveau ouverte une fois que le compartiment de cuisson est suffisamment refroidi et que le symbole de verrouillage est éteint.

Différer l'heure de la fin

Vous pouvez différer l'heure de la fin. Avant le démarrage, appuyez sur la touche jusqu'à ce que le symbole de fin soit marqué dans l'affichage. Différez la fin à l'aide de la touche **+**.

Après le démarrage, l'appareil se met en position d'attente.

Modifier et annuler

La position de nettoyage ne peut plus être modifiée après le démarrage.

L'heure de fin peut être modifiée tant que l'appareil est en position d'attente.

Si vous souhaitez annuler la fonction de nettoyage, éteignez l'appareil en tournant le sélecteur de fonction sur la position zéro.

La porte de l'appareil reste verrouillée tant que le compartiment de cuisson n'a pas suffisamment refroidi

et jusqu'à ce que le symbole de verrouillage s'éteigne dans l'affichage.

Après la fonction de nettoyage

Laissez bien refroidir le compartiment de cuisson. Essuyez les cendres restantes dans le compartiment de cuisson et au niveau de la porte de l'appareil avec un chiffon humide.

Accrochez de nouveau les supports.

Remarque : Des dépôts blanchâtres peuvent se former sur les surfaces émaillées en cas d'encrassement important. Il s'agit de résidus alimentaires qui ne présentent aucun risque. Ils n'ont aucune influence sur le fonctionnement. Vous pouvez éliminer les résidus avec de l'acide citrique en cas de besoin.

Supports

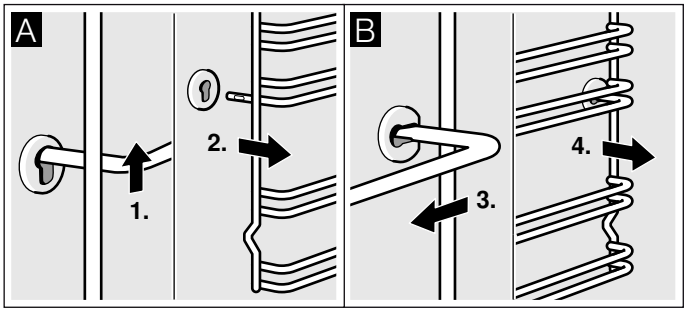
Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre appareil il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Vous apprendrez ici comment vous pouvez décrocher et nettoyer les supports.

Décrocher et accrocher les supports

Pour le nettoyage, vous pouvez enlever les supports. Le four doit être refroidi.

Décrocher les supports

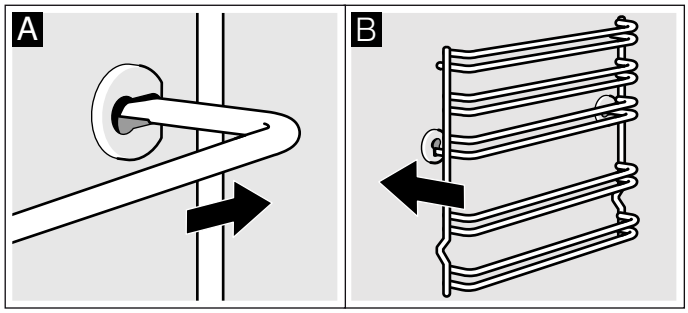
1. Lever le support à l'avant vers le haut
2. et le décrocher (fig. A).
3. Tirer ensuite tout le support vers l'avant
4. et le retirer (fig. B).



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

Accrocher les supports

1. Engager le support d'abord dans la prise arrière, le pousser légèrement en arrière (fig. A)
2. et l'accrocher ensuite dans la prise avant (fig. B).



Les supports s'adaptent à droite et à gauche. Veillez à ce que la hauteur 1 et 2 soit en bas, comme sur la fig. B, et la hauteur 3, 4 et 5 en haut.

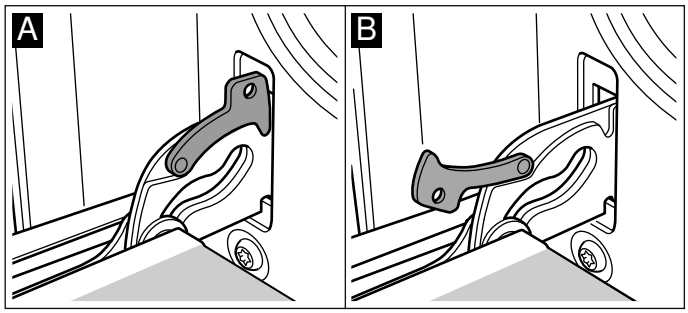
Porte de l'appareil

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

Décrocher et accrocher la porte du four

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

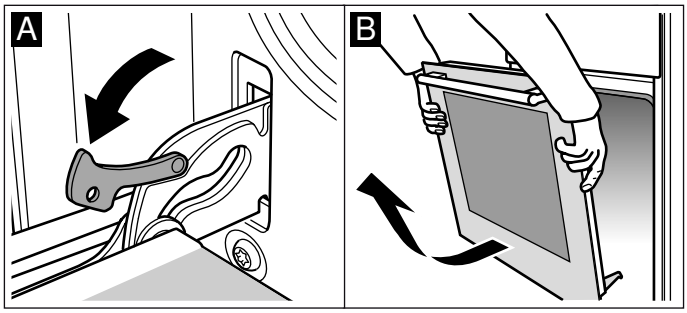
Les charnières de la porte du four possèdent respectivement un levier de verrouillage. Lorsque les leviers de verrouillage sont pivotés vers l'intérieur (fig. A), la porte du four est sécurisée. Elle ne peut pas être décrochée. Lorsque les leviers de verrouillage sont pivotés vers l'extérieur pour décrocher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



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

Décrocher la porte

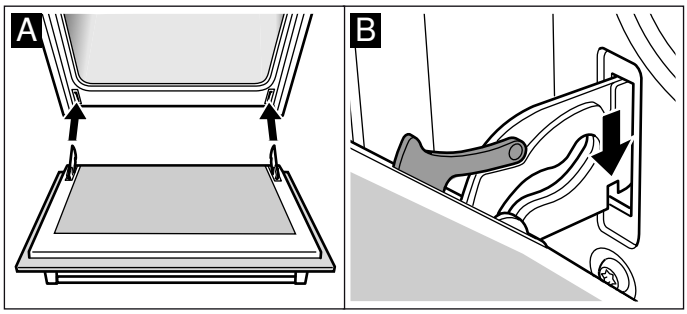
1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Ouvrir les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite (fig. A).
3. Fermer la porte du four jusqu'en butée. Avec les deux mains, la tenir à gauche et à droite. La refermer un peu plus et la retirer (fig. B).



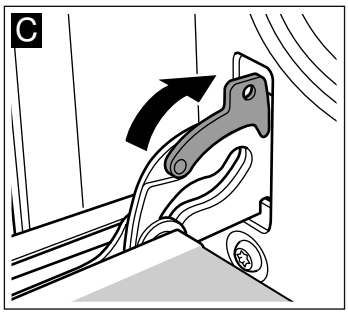
Accrocher la porte

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

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



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



⚠ Mise en garde – Risque de blessure !
Si la porte du four tombe par inadvertance ou une charnière se ferme, ne pas mettre la main dans la charnière. Appelez le service après-vente.

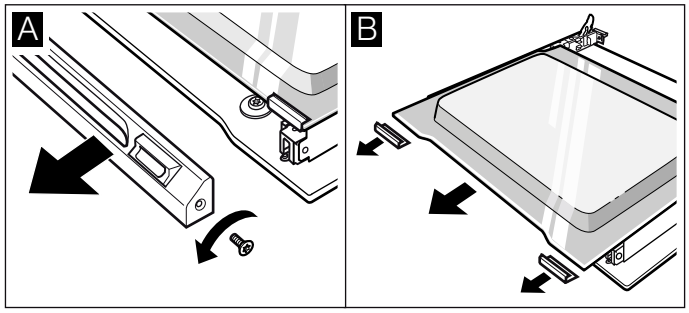
Dépose et pose des vitres de la porte

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

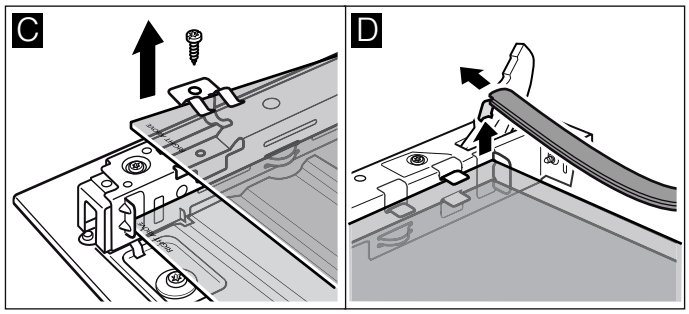
Lors de la dépose des vitres intérieures, faites attention dans quel ordre vous enlevez les vitres. Pour remonter les vitres dans l'ordre correct, basez-vous sur le numéro respectif inscrit sur la vitre.

Dépose

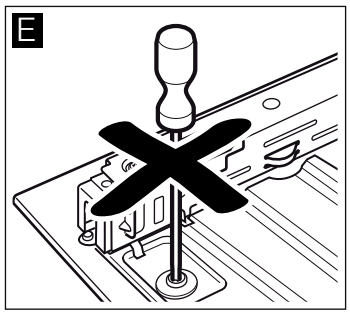
1. Décrocher la porte du four et la placer sur un chiffon, la poignée vers le bas.
2. Dévisser le recouvrement en haut à la porte du four. A cet effet, dévisser les vis à gauche et à droite (fig. A).
3. Lever la vitre supérieure et la retirer, enlever les deux petits joints (fig. B).



4. Dévisser les crochets à droite et à gauche. Lever la vitre et enlever les crochets de la vitre (fig. C).
5. Enlever le joint en bas à la vitre (fig. D). Ce faisant, tirer le joint et l'enlever par le haut. Retirer la vitre.



6. Retirer la vitre inférieure vers le haut en l'inclinant.
7. Ne PAS dévisser les vis à gauche et à droite sur la pièce en tôle (fig. E).



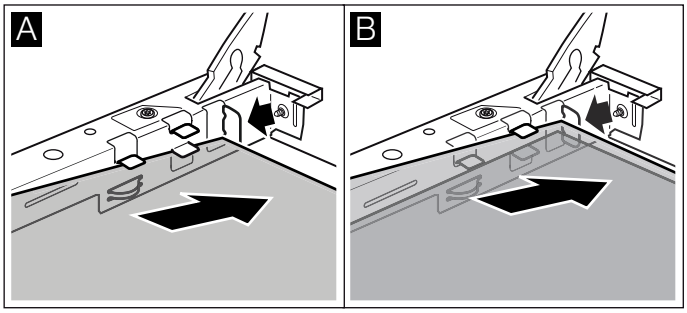
Nettoyez les vitres avec un nettoyeur pour vitres et un chiffon doux.

⚠ Mise en garde – Risque de blessure !
Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.

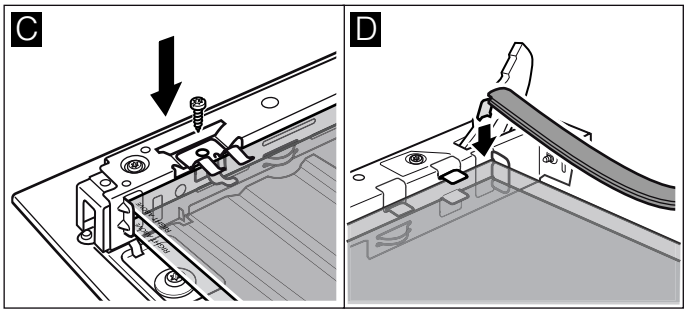
Pose

Lors de la pose, veillez à ce que l'inscription “Right above" en bas à gauche sur les deux vitres soit orientée la tête en bas.

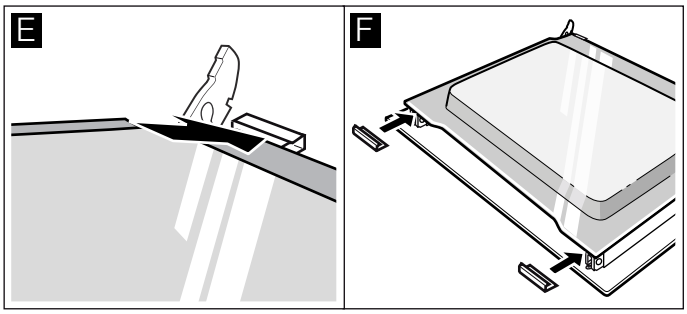
1. Engager la vitre inférieure vers l'arrière en l'inclinant (fig. A).
2. Introduire la vitre centrale (fig. B).



3. Fixer les crochets sur la vitre à droite et à gauche, aligner de sorte que les ressorts se trouvent au-dessus du trou de vissage et visser (fig. C).
4. Raccrocher le joint en bas à la vitre (fig. D).



5. Glisser la vitre supérieure en arrière dans les deux fixations en l'inclinant. Ce faisant, veillez à ne pas pousser le joint vers l'arrière (fig. E).
6. Refixer les deux petits joints à gauche et à droite sur la vitre (fig. F).



7. Poser le recouvrement et le visser.
8. Accrocher la porte du four.

Réutilisez le four seulement si les vitres sont correctement installées.

Questions fréquentes et réponses (FAQ)

Usage

Pourquoi je ne peux pas allumer la table de cuisson et pourquoi le symbole de la sécurité-enfants est allumé ?

La sécurité-enfant est activée.
Vous trouverez des informations concernant cette fonction dans le chapitre ⟶ *"Sécurité-enfants"*

Pourquoi les affichages clignotent et un signal sonore retentit ?

Essuyez les liquides ou résidus d'aliments sur le bandeau de commande. Enlevez tous les objets déposés sur le bandeau de commande.
Pour savoir comment désactiver le signal sonore, consultez le chapitre ⟶ *"Réglages de base"*

Bruits

Pourquoi entend-on des bruits pendant la cuisson ?

En fonction de la structure du fond du récipient, des bruits peuvent se produire pendant l'utilisation de la table de cuisson. Ces bruits sont normaux, ils font partie de la technologie de chauffage par induction et n'indiquent aucune défectuosité.

Bruits possibles :

Un bourdonnement profond comme dans un transformateur :

Ce bruit est émis lors d'une cuisson à puissance élevée. Ce bruit disparaît ou s'atténue lorsque la puissance est réduite.

Un sifflement grave :

Ce bruit est émis lorsque le récipient est vide. Il disparaît lorsque de l'eau ou des aliments sont introduits dans le récipient.

Un crépitement :

Ce bruit survient avec les récipients composés de différents matériaux superposés ou lors de l'utilisation simultanée de récipients de taille différente et de matériaux différents. La puissance du bruit peut varier en fonction de la quantité des aliments et de la manière de les cuisiner.

Des sifflements aigus :

Ces bruits se produisent lorsque deux foyers sont utilisés simultanément à la puissance de cuisson maximale. Ces sifflements disparaissent ou s'atténuent dès que la puissance est réduite.

Bruit du ventilateur :

La table de cuisson est dotée d'un ventilateur qui se met en marche lors de températures élevées. Le ventilateur peut également fonctionner par inertie, une fois la table de cuisson éteinte, si la température détectée est encore trop élevée.

Sons rythmés comme le tic-tac d'une montre :

Ce bruit survient uniquement lorsque trois foyers ou plus sont activés. Ce bruit disparaît ou diminue lorsqu'un des foyers est désactivé.

Ustensiles de cuisson

Quels récipients sont appropriés pour la table de cuisson à induction ?

Dans le chapitre ⟶ *"Cuisson par induction"* vous trouverez des informations concernant les ustensiles qui sont appropriés pour l'induction

Pourquoi le foyer ne chauffe pas et la position de chauffe clignote ?

Le foyer, sur lequel le récipient est placé, n'est pas allumé.
Assurez-vous que le foyer, sur lequel le récipient est placé, est allumé.

Le récipient est trop petit pour le foyer allumé ou ne convient pas pour l'induction.
Vous trouverez des informations concernant le type, la taille et la position des récipients dans le chapitre ⟶ *"Cuisson par induction"*

Ustensiles de cuisson

Pourquoi la chauffe du récipient dure si longtemps ou bien pourquoi il ne chauffe pas suffisamment, bien qu'une position de chauffe élevée soit réglée ?

Le récipient est trop petit pour le foyer allumé ou ne convient pas pour l'induction.

Vous trouverez des informations concernant le type, la taille et la position des récipients dans le chapitre ⟶ *"Cuisson par induction"*

Nettoyage

Comment nettoyer la table de cuisson ?

Vous obtiendrez des résultats optimaux avec des nettoyants spéciaux pour vitrocéramique. Il est recommandé de ne pas utiliser des produits de nettoyage agressifs ou abrasifs, des détergents pour lave-vaisselle (concentrés) ou des tampons à récurer.

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant le nettoyage et l'entretien de la table de cuisson dans le chapitre ⟶ *"Nettoyage"*

Anomalies, que faire ?

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

Affichage	Cause possible	Solution
aucun	L'alimentation électrique est coupée.	Vérifiez à l'aide d'autres appareils électriques si l'alimentation électrique a été court-circuitée.
	L'appareil n'a pas été branché conformément au schéma de branchement.	Assurez-vous que l'appareil est branché selon le schéma de branchement.
	Dysfonctionnement de l'électronique.	Si vous ne parvenez pas à résoudre une anomalie de fonctionnement, contactez le service après-vente technique.
Les afficheurs clignotent	Le bandeau de commande est humide ou un objet le recouvre.	Séchez le bandeau de commande ou enlevez l'objet.
Le symbole – clignote sur les afficheurs des foyers	Une anomalie de fonctionnement électronique est survenue.	Recouvrez brièvement le bandeau de commande avec la main pour acquitter le dérangement.
F2	L'électronique a subi une surchauffe et a coupé le foyer correspondant.	Attendez que l'électronique ait suffisamment refroidi. Ensuite, effleurez l'un des symboles de la table de cuisson.
F4	L'électronique a subi une surchauffe et a coupé tous les foyers.	
F5 + position de chauffe et signal sonore	Une casserole chaude se trouve dans la zone du bandeau de commande. L'électronique risque de surchauffer.	Enlevez la casserole. Le message d'erreur disparaît peu de temps après. Vous pouvez de nouveau cuisiner.
F5 et signal sonore	Une casserole chaude se trouve dans la zone du bandeau de commande. Le foyer a été coupé pour protéger l'électronique.	Enlevez la casserole. Patientez quelques secondes. Effleurez une surface de commande quelconque. Lorsque le message d'erreur disparaît, vous pouvez continuer à cuisiner.
F1/F6	Le foyer a surchauffé et a été coupé pour protéger votre plan de travail.	Attendez que l'électronique ait suffisamment refroidi et allumez de nouveau le foyer.
F8	Le foyer est resté en fonctionnement pendant une longue période sans discontinuer.	La coupure de sécurité automatique a été activée. Voir le chapitre
E9000 E9010	La tension de fonctionnement est défectueuse, en dehors de la plage de fonctionnement.	Contactez votre fournisseur d'électricité.
U400	La table de cuisson n'est pas branchée correctement.	Débranchez la table de cuisson du secteur. Assurez-vous qu'elle est branchée selon le schéma de branchement.

Ne placez aucun récipient chaud sur le bandeau de commande.

Remarques

- Lorsque E apparaît dans l'affichage, maintenez enfoncé le capteur afin de pouvoir lire le code d'erreur.
- Si le code d'erreur n'apparaît pas dans le tableau, débranchez la table de cuisson du réseau, patientez 30 secondes, puis raccordez-la de nouveau. Si le code d'erreur apparaît encore, contactez le service après-vente technique et transmettez-lui le code d'erreur exact.
- Si une erreur survient, l'appareil ne passe pas en mode veille.

Remédier soi-même aux dérangements

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

Si le résultat de cuisson d'un mets n'est pas optimal, vous trouverez à la fin de la notice d'utilisation de nombreux conseils et astuces pour la préparation.
→ *"Testés pour vous dans notre laboratoire" à la page 48*

Dérangement	Cause possible	Remède/Remarques
L'appareil ne fonctionne pas.	Fusible défectueux.	Vérifiez le fusible dans le boîtier à fusibles.
	Coupure de courant	Vérifiez si la lumière de la cuisine ou d'autres appareils ménagers fonctionnent.
L'heure clignote à l'écran.	Panne de courant.	Réglez de nouveau l'heure.
Impossible de régler l'appareil. Un symbole de clé apparaît ou SAFE.	La sécurité enfants est activée.	Désactivez la sécurité enfants en appuyant env. 4 secondes sur la touche portant le symbole de la clé.
La porte de l'appareil ne peut pas être ouverte. Un symbole de clé apparaît.	La porte de l'appareil est verrouillée avec la sécurité enfants.	Désactivez la sécurité enfants en appuyant env. 4 secondes sur la touche portant le symbole de la clé. Le verrouillage peut être désactivé dans les réglages de base.
La porte de l'appareil ne peut pas être ouverte. Un symbole de clé 🔒 apparaît.	La porte de l'appareil est verrouillée par la fonction de nettoyage.	Attendez que le compartiment de cuisson ait refroidi et que le symbole de clé 🔒 s'éteigne.
Lorsqu'un mode de fonctionnement est activé, h clignote dans l'affichage.	L'appareil n'est pas suffisamment refroidi.	Éteignez l'appareil, laissez-le refroidir et enclenchez de nouveau un mode de fonctionnement.
L'appareil ne chauffe pas. Le deux-points clignote. Un d apparaît également sur certains appareils.	Le mode démo est activé.	Débranchez brièvement l'appareil du secteur (coupez le fusible dans le boîtier à fusibles) et désactivez ensuite le mode démonstration dans un délai de 5 minutes en définissant dans le réglage de base c 13 ou cb sur la valeur 0. → *"Réglages de base" à la page 25*

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

Messages d'erreur affichés à l'écran

Si un message d'erreur apparaît avec "E", par ex. E05-32, appuyez sur la touche ⏲. Le message d'erreur est réinitialisé. Réglez le cas échéant de nouveau l'heure.

Si l'erreur ne persiste pas, vous pouvez de nouveau utiliser votre appareil comme à votre habitude. Si le message d'erreur réapparaît, appelez le service après-vente en indiquant le message d'erreur exact et le numéro de produit (E-Nr.) de votre appareil.
→ *"Service après-vente" à la page 44*

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.

Le moment auquel la durée de fonctionnement maximale est atteinte dépend des différents réglages sur l'appareil.

Durée de fonctionnement maximale atteinte
F8 apparaît.

Tournez le sélecteur des fonctions sur la position zéro. Si besoin, vous pouvez de nouveau procéder aux réglages.

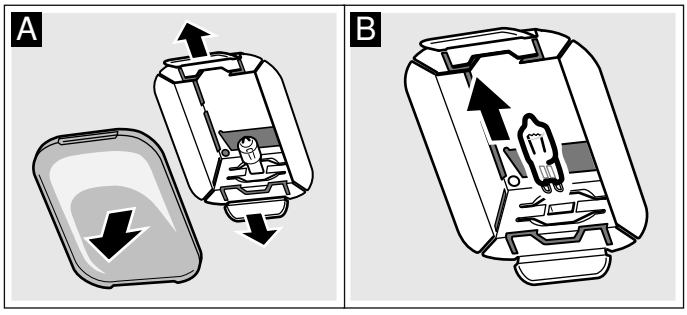
Conseil : Afin que l'appareil ne se coupe pas sans que cela soit souhaité, par ex. en cas de très longues durées de cuisson, réglez une durée. L'appareil chauffe jusqu'à ce que la durée réglée soit écoulée.

Changer la lampe du four au plafond

Si l'ampoule du four a grillé, vous devez la changer. Des ampoules halogènes de 230V, 25 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.

⚠ **Mise en garde – Risque de choc électrique !**
Couper le fusible dans la boîte à fusibles.

1. Etaler un torchon à vaisselle dans le four froid, afin d'éviter des dégâts.
2. Enlever le cache en verre. Pour ce faire, pousser les languettes métalliques vers le côté avec le pouce (fig. A).
3. Retirer l'ampoule - ne pas la tourner (fig. B). Introduire une ampoule neuve, tout en veillant à la position des tiges-contacts. Pousser l'ampoule à fond.



4. Remettre en place le cache en verre. Ce faisant, l'insérer d'un côté et l'appuyer fermement de l'autre côté. Le verre s'encliquete.
5. Enlever le torchon et armer le fusible.

Service après-vente

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

Numéro E et numéro FD

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

N° E		**N° FD**	
Service après-vente ☎			

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

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

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements
B 070 222 141
FR 01 40 10 11 00
CH 0848 840 040

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

Programmes

Ces programmes vous permettent de préparer facilement vos plats. Vous sélectionnez un programme et l'appareil reprend pour vous les réglages optimaux.

Pour obtenir de bons résultats, le compartiment de cuisson ne doit pas être trop chaud. Laissez refroidir le compartiment de cuisson et redémarrez ensuite le programme.

Vaisselle

Respectez les indications des fabricants des récipients.

Vaisselle appropriée :
Utilisez de la vaisselle résistante jusqu'à 300 °C.

La vaisselle la plus appropriée est en verre ou en céramique. Le gril peut faire effet à travers le couvercle en verre et vous obtenez une jolie croûte croustillante sur votre rôti.

Les cocottes en inox ne conviennent que sous réserve. La surface brillante reflète fortement le rayonnement thermique. Le plats est moins brun et la viande moins cuite. Si vous utilisez une cocotte en acier inox, retirez le couvercle une fois le programme terminé. Passez la viande encore 8 à 10minutes sous le gril à la position gril 3.

Si vous utilisez des cocottes en acier émaillé, en fonte d'acier ou en aluminium moulé, le mets du bas brunit davantage. Ajoutez un peu plus de liquide.

Conseil : Lorsque la sauce du rôti est trop claire ou trop foncée, ajoutez la prochaine fois moins ou plus de liquide.

Vaisselle inappropriée :
Des récipients en aluminium clair, brillant, en terre cuite non vernie ou des récipients en plastique ou avec des poignées en plastique sont inappropriés.

Taille des récipients :
Le rôti doit recouvrir environ aux deux-tiers le fond du récipient.Vous obtiendrez ainsi un excellent fond de rôti.

L'écart entre la viande et le couvercle doit être d'au moins 3 cm. La viande est susceptible d'augmenter de volume en cours de cuisson.

Préparation du mets

Utilisez des mets surgelés sortant directement du congélateur. Pour les plats à base de viande, utilisez des aliments frais, si possible à la température du réfrigérateur.

Conseil : Une viande très maigre restera juteuse si vous la bardez de lard.

Pesez votre plat. Vous avez besoin de connaître le poids pour le réglage. Réglez toujours le poids immédiatement supérieur.

Placez le récipient sur la grille. Mettez toujours le récipient dans le compartiment de cuisson froid.

Programmes

Une fois le rôti prêt, laissez-le reposer encore 10 minutes dans le compartiment de cuisson fermé et éteint. Cela permet au jus de mieux se répartir dans la viande.

Remarque : La plage de poids est limitée intentionnellement. Pour les très grands mets, il manque souvent un récipient adapté. Dans ce cas le résultat de cuisson n'est pas optimal.

Programme		Aliment	Récipient	Ajouter du liquide	Niveau d'enfournement	Poids de réglage	Remarques
01	**Pizza**, fond mince	surgelée, précuite	Lèchefrite avec du papier cuisson	non	3	Poids total	Le compartiment de cuisson doit être froid au démarrage. Pour une deuxième pizza, suivez les instructions de l'emballage.
02	**Pizza**, fond épais	surgelée, précuite	Lèchefrite avec du papier cuisson	non	3	Poids total	Le compartiment de cuisson doit être froid au démarrage. Pour une deuxième pizza, suivez les instructions de l'emballage.
03	**Lasagnes**	surgelées	Emballage d'origine	non	3	Poids total	-
04	**Frites**	surgelées	Lèchefrite avec du papier cuisson	non	3	Poids total	Les disposer étalées sur la lèchefrite.
05	**Petits pains précuits**	surgelée, précuite	Lèchefrite avec du papier cuisson	non	3	Poids total	-

Programme		Aliment	Récipient	Ajouter du liquide	Niveau d'enfournement	Poids de réglage	Remarques
06	**Gratin de pommes de terre**	-	Plat à gratin sans couvercle	non	2	Poids total	-
07	**Gratin de pâtes**	avec pâtes précuites	Plat à gratin sans couvercle	non	2	Poids total	-
08	**Pommes de terre au four**, entières	pommes de terre non pelées, farineuses	Lèchefrite	non	3	Poids total	-
09	**Potée de légumes**	végétarien	haut faitout avec couvercle	selon la recette	2	Poids total	Couper en plus petits morceaux les légumes dont la cuisson est plus longue (par ex. carottes) que les légumes dont la cuisson est plus rapide (par ex. tomates)
10	**Ragoût/potée**, avec de la viande	-	haut faitout avec couvercle	selon la recette	2	Poids total	Ne pas saisir la viande au préalable
11	**Goulasch**	Viande de bœuf ou de porc assaisonnée avec des légumes	haut faitout avec couvercle	selon la recette	2	Poids total	Placer la viande en bas et la recouvrir de légumes. Ne pas saisir la viande au préalable
12	**Poisson**, entier	prêt à cuire, assaisonné	Cocotte avec couvercle	Recouvrir le fond du faitout	2	Poids du poisson	-
13	**Poulet**, farci	prêt à cuire, assaisonné	Faitout avec couvercle en verre	non	2	Poids du poulet	poser dans le récipient, les blancs vers le haut
14	**Morceaux de poulet**	prêts à cuire, assaisonnés	Cocotte avec couvercle	Recouvrir le fond du faitout	2	Poids du morceau le plus lourd	-
15	**Blanc de dinde**	en un seul morceau, assaisonné	Faitout avec couvercle en verre	Recouvrir le fond du faitout, éventuellement ajouter jusqu'à 250 g de légumes	2	Poids du blanc de dinde	-
16	**Canard**, non farci	prêt à cuire, assaisonné	Faitout sans couvercle	non	2	Poids du canard	-
17	**Oie**, non farcie	prête à cuire, assaisonnée	Faitout sans couvercle	non	2	Poids de l'oie	-
18	**Rôti de bœuf à braiser**	par ex. entrecôte, macreuse ou rôti mariné	Cocotte avec couvercle	Recouvrir le fond du faitout, éventuellement ajouter jusqu'à 250 g de légumes	2	Poids de la viande	Ne pas saisir la viande au préalable
19	**Rosbif**, médium	prêt à cuire, assaisonné	Faitout sans couvercle	non	2	Poids de la viande	Ne pas saisir le viande au préalable, la poser dans le récipient, le côté gras vers le haut
20	**Paupiettes de bœuf**	farcies de légumes ou de viande	Cocotte avec couvercle	Couvrir rapidement les roulades par ex. avec du bouillon ou de l'eau	2	Poids de toutes les roulades farcies	Ne pas saisir la viande au préalable
21	**Rôti de viande haché**, frais	Haché à base de viande de bœuf, de porc ou de mouton	Cocotte avec couvercle	non	2	Poids du rôti	Ne pas saisir la viande au préalable
22	**Gigot d'agneau**, médium	sans os, assaisonné	Cocotte avec couvercle	Recouvrir le fond du faitout, éventuellement ajouter jusqu'à 250 g de légumes	2	Poids de la viande	Ne pas saisir la viande au préalable

Programme		Aliment	Récipient	Ajouter du liquide	Niveau d'enfour-nement	Poids de réglage	Remarques
23	**Gigot d'agneau**, bien cuit	sans os, assai-sonné	Cocotte avec couvercle	Recouvrir le fond du fai-tout, éventuellement ajouter jusqu'à 250 g de légumes	2	Poids de la viande	Ne pas saisir la viande au préalable
24	**Rôti de veau**, persillé	par ex. dos ou rumsteak	Cocotte avec couvercle	Recouvrir le fond du fai-tout, éventuellement ajouter jusqu'à 250 g de légumes	2	Poids de la viande	Ne pas saisir la viande au préalable
25	**Rôti de veau**, maigre	par ex. filet ou noix	Cocotte avec couvercle	Recouvrir le fond du fai-tout, éventuellement ajouter jusqu'à 250 g de légumes	2	Poids de la viande	Ne pas saisir la viande au préalable
26	**Cuiss. chevreuil**	sans os, salé	Cocotte avec couvercle	Recouvrir le fond du fai-tout, éventuellement ajouter jusqu'à 250 g de légumes	2	Poids de la viande	-
27	**Lapin**, entier	prêt à cuire, inté-rieur assaisonné	Faitout avec couvercle en verre	Recouvrir le fond du fai-tout, éventuellement ajouter jusqu'à 250 g de légumes	2	Poids de la viande	-
28	**Rôti échine de porc**	sans os, assai-sonné	Faitout avec couvercle en verre	Recouvrir le fond du fai-tout, éventuellement ajouter jusqu'à 250 g de légumes	2	Poids de la viande	Ne pas saisir la viande au préalable
29	**Rôti de porc**, avec croûte	par ex. épaule, assaisonné et couenne entaillée	Faitout avec couvercle en verre	Recouvrir le fond du fai-tout, éventuellement ajouter jusqu'à 250 g de légumes	2	Poids de la viande	à poser dans un récipient, le côté gras vers le haut, bien saler la couenne
30	**Rôti longe de porc**	assaisonné	Faitout avec couvercle en verre	Recouvrir le fond du fai-tout, éventuellement ajouter jusqu'à 250 g de légumes	2	Poids de la viande	Ne pas saisir la viande au préalable

Réglage d'un programme

L'appareil sélectionne le mode de cuisson et le réglage du temps et de la température optimaux. Vous devez uniquement régler le poids.

Le poids peut uniquement être réglé dans la plage de poids prévue.

1. Réglez le sélecteur de fonction sur le programme.
2. Réglez le programme souhaité à l'aide de la touche **+** ou **−**.
3. Régler le poids du mets à l'aide du thermostat.

Le programme démarre au bout de quelques secondes. La durée s'écoule sur l'affichage.

Un signal retentit lorsque le programme est terminé. La durée zéro est affichée.

Une fois que vous êtes satisfait(e) du résultat de cuisson, éteignez l'appareil en tournant le sélecteur de fonction sur la position zéro.

Durée du programme

Vous pouvez interroger la durée du programme que vous avez réglé. Appuyez avant le démarrage sur la touche ⏲ jusqu'à ce que le symbole de la durée soit marqué sur l'affichage. Appuyez de nouveau sur la touche ⏲ jusqu'à ce que le poids ou le programme soit de nouveau affiché.

Vous ne pouvez pas modifier la durée préréglée d'un programme.

Poursuivre la cuisson

Dès que le programme et que le signal sont terminés, vous pouvez de nouveau régler une durée à l'aide de la touche **+**. L'appareil continuer à chauffer avec les réglages du programme.

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

Une fois que vous êtes satisfait(e) du résultat de cuisson, éteignez l'appareil en tournant le sélecteur de fonction sur la position zéro.

Différer l'heure de la fin

Pour certains programmes, vous pouvez différer l'heure de la fin. Avant le démarrage, appuyez sur la touche ⏲ jusqu'à ce que le symbole de fin soit marqué dans l'affichage. Différez la fin à l'aide de la touche **+**.

Après le démarrage, l'appareil se met en position d'attente.

Modifier et annuler

Le numéro de programme et le poids ne peuvent plus être modifiés après le démarrage.

L'heure de fin peut être modifiée tant que l'appareil est en position d'attente.

Si vous souhaitez annuler le programme, éteignez l'appareil en tournant le sélecteur de fonction sur la position zéro.

Testés pour vous dans notre laboratoire

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

Remarque : La préparation d'aliments peut causer une émission de vapeur d'eau importante dans le compartiment de cuisson.
Votre appareil 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'espace intérieur de l'appareil et l'extérieur de l'appareil, de la vapeur d'eau condensée peut se déposer sur la porte, le bandeau de commande ou les meubles proches. Il s'agit d'un phénomène physique normal. La condensation peut être réduite en préchauffant ou en ouvrant la porte avec précaution.

Indications générales

Valeurs de réglage recommandées

Le tableau indique le mode de cuisson optimal pour différents plats. La température et la durée dépendent de la quantité et de la recette. C'est pourquoi des plages de réglage sont indiquées. Commencez par la valeur la plus basse. Une température plus basse permet d'obtenir des mets dorés plus uniformément. Si nécessaire, réglez une température plus élevée la fois suivante.

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

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

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

Si vous souhaitez utiliser votre propre recette, référez-vous à un plat similaire. Vous trouverez des informations supplémentaires dans les astuces figurant juste après les tableaux de réglages.

Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson. Vous optimiserez ainsi le résultat de cuisson et économiserez de l'énergie.

Mode de cuisson Chaleur tournante douce

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

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

Enfournez les plats dans le compartiment de cuisson froid et vide. Laissez la porte de l'appareil fermée pendant la cuisson. Faites cuire uniquement sur un niveau.

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

Cuire sur un niveau

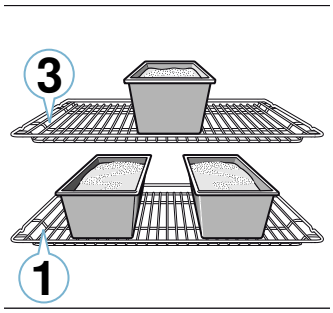
Utiliser les niveaux d'enfournement suivants pour cuire sur un niveau :

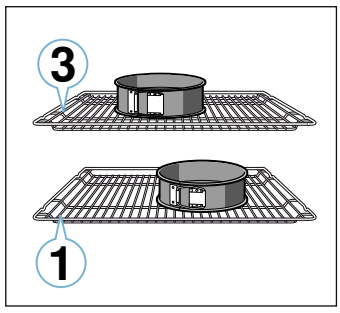
- Niveau 2, pâtisseries hautes et moule sur la grille
- Niveau 3, pâtisserie plate et plaque à pâtisserie

Cuire sur plusieurs niveaux

Utilisez le mode de cuisson Chaleur tournante. Les pâtisseries sur plaque ou en moules enfournées simultanément ne doivent pas nécessairement être prêtes au même moment.
Cuire sur deux niveaux :

- Lèchefrite, niveau 3
  Plaque à pâtisserie, niveau 1
- Moules sur la grille
  première grille : niveau 3
  deuxième grille : niveau 1





Cuire sur trois niveaux :
- Plaque à pâtisserie, niveau 5
  Lèchefrite, niveau 3
  Plaque à pâtisserie, niveau 1

Préparer des mets simultanément vous permet d'économiser de l'énergie. Placez les moules côte à côte ou superposez-les dans le compartiment de cuisson.

Accessoires

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

Veillez à toujours utiliser les accessoires adaptés et à les insérer correctement. ⟶ *"Accessoires" à la page 18*

papier de cuisson

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

Gâteaux et pâtisseries

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

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

Moules

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

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

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

Produits congelés

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

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

Pain et petits pains

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.

Certains mets sont mieux réussis, lorsqu'ils sont cuits en plusieurs étapes. Ces étapes sont indiquées 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.

Gâteau dans un moule

Plat	Accessoires/ustensiles	Niveau d'enfourne-ment	Mode de cuisson	Tempéra-ture en °C	Durée en min.
Cake, simple	Moule à savarin/à cake	2		160-180	50-60
Cake, simple, 2 niveaux	Moule à savarin/à cake	3+1		140-160	60-80
Cake, fin	Moule à savarin/à cake	2		150-170	60-80
Fond de tarte en pâte à cake	Moule à tarte	3		160-180	30-40
Tarte aux fruits ou gâteau au fromage blanc, fond en pâte brisée	Moule démontable Ø 26 cm	2		160-180	70-90
Tarte	Moule à tarte	1		200-240	25-50
Gâteau à la lev.	Moule démontable Ø 28 cm	2		150-160	25-35
Kouglof	Moule à kouglof	2		150-170	60-80
Tarte génoise, 3 œufs	Moule démontable Ø 26 cm	2		160-170	30-40
Tarte génoise, 6 œufs	Moule démontable Ø 28 cm	2		160-170	35-45

Gâteau cuit sur la plaque

Plat	Accessoires/ustensiles	Niveau d'enfourne-ment	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Cake avec garniture	Lèchefrite	3		160-180	20-45
Petites pâtisseries en pâte levée, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		140-160	30-55
Tarte en pâte brisée avec garniture sèche	Lèchefrite	2		170-190	25-35
Tarte en pâte brisée avec garniture sèche, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		160-170	35-45
Tarte en pâte brisée avec garniture fondante	Lèchefrite	2		160-180	60-90
Gâteau à la levure de boulanger avec garniture sèche	Lèchefrite	3		170-180	25-35
Gâteau à la levure de boulanger avec garniture sèche, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		150-170	20-30
Gâteau à la levure de boulanger avec garniture fondante	Lèchefrite	3		160-180	30-50
Gâteau à la levure de boulanger avec garniture fondante, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		150-170	40-65
Brioche tressée, couronne briochée	Lèchefrite	2		160-170	35-40
Biscuit roulé	Lèchefrite	2		170-190*	15-20
Strudel, sucré	Lèchefrite	2		190-210	55-65
Strudel, congelé	Lèchefrite	3		180-200	35-45

* Préchauffer 10 minutes

Pet. pâtisseries

Plat	Accessoires/ustensiles	Niveau d'enfourne-ment	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Muffins	Plaque à muffins	2		170-190	20-40
Muffins, 2 niveaux	Plaques à muffins	3+1		160-170	30-40
Petites pâtisseries à pâte levée	Lèchefrite	3		150-170	25-35
Petites pâtisseries en pâte levée, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		150-170	25-40
Feuilletés	Lèchefrite	3		180-200	20-30
Feuilletés, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		180-200	25-35
Feuilletés, 3 niveaux	Plaques à pâtisserie + lèchefrite	5+3+1		170-190	30-45
Pâtisserie en pâte à choux	Lèchefrite	3		190-210	35-50
Pâtisserie en pâte à choux, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		190-210	35-45

Petits gâteaux secs

Plat	Accessoires/ustensiles	Niveau d'enfour-nement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Biscuiterie dressée	Lèchefrite	3		140-150*	30-40
Biscuiterie dressée, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		140-150*	30-45
Biscuiterie dressée, 3 niveaux	Plaques à pâtisserie + lèchefrite	5+3+1		130-140*	40-55
Petits gâteaux secs	Lèchefrite	3		140-160	20-30
Petits gâteaux secs, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		130-150	25-35
Petits gâteaux secs, 3 niveaux	Plaques à pâtisserie + lèchefrite	5+3+1		130-150	30-40
Meringue	Lèchefrite	3		80-100	100-150
Meringue, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		90-100*	100-150

* Préchauffer

Plat	Accessoires/ustensiles	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Macarons	Lèchefrite	2		100-120	30-40
Macarons, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		100-120	35-45
Macarons, 3 niveaux	Plaques à pâtisserie + lèchefrite	5+3+1		100-120	40-50
* Préchauffer					

Pain et petits pains

Plat	Accessoires/ustensiles	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Étape	Température en °C	Durée en min.
Pain, 750 g (dans un moule à cake et sur sole)	Lèchefrite ou moule à cake	2		-	180-200	50-60
Pain, 1000 g (dans un moule à cake et sur sole)	Lèchefrite ou moule à cake	2		-	200-220	35-50
Pain, 1500 g (dans un moule à cake et sur sole)	Lèchefrite ou moule à cake	2		-	180-200	60-70
Fougasse	Lèchefrite	3		-	240-250	25-30
Petits pains, sucrés, frais	Lèchefrite	3		-	170-180*	20-30
Petits pains, sucrés, frais, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		-	160-180*	15-25
Petits pains, frais	Lèchefrite	3		-	200-220	20-30
Gratiner des toasts, 4 pièces	Grille	3		-	200-220	15-20
Gratiner des toasts, 12 pièces	Grille	3		-	220-240	15-25
* Préchauffer						

Pizzas, quiches et gâteaux salés

Plat	Accessoires/ustensiles	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Pizza, fraîche	Lèchefrite	3		170-190	20-30
Pizza, fraîche, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		160-180	35-45
Pizza, fraîche, pâte fine	Lèchefrite	2		250-270*	20-30
Pizza, réfrigérée	Lèchefrite	1		180-200*	10-15
Pizza, congelée, pâte fine 1 pièce	Grille	2		190-210	15-20
Pizza, congelée, pâte fine 2 pièces	Lèchefrite + grille	3+1		190-210	20-25
Pizza, surgelée, pâte épaisse, 1 pièce	Grille	3		180-200	20-25
Pizza, surgelée, pâte épaisse, 2 pièces	Lèchefrite + grille	3+1		170-190	20-30
Mini-pizzas	Lèchefrite	3		190-210	10-20
Gâteaux salés cuits dans le moule	Moule démontable Ø 28 cm	2		170-190	40-50
Quiche	Moule à tarte	2		190-210	35-45
Tarte	Plat à gratin	2		170-190	55-65
Empanada	Lèchefrite	3		180-190	35-45
Börek	Lèchefrite	2		220-240	30-40
* Préchauffer					

Conseils pour la pâtisserie

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

Soufflés et gratins

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

L'état de cuisson d'un soufflé/gratin dépend de la taille du récipient et du niveau d'enfournement du soufflé/gratin.

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.

Respectez toujours les niveaux d'enfournement indiqués.

Vous pouvez préparer les mets dans des moules ou avec la lèchefrite sur un niveau.
- Moules sur la grille : niveau 2
- Lèchefrite, niveau 3

Préparer des mets simultanément vous permet d'économiser de l'énergie. Placez les moules côte à côte dans le compartiment de cuisson.

Plat	Accessoires/ustensiles	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Gratin, relevé, ingrédients cuits à point	Plat à gratin	2		200-220	30-60
Gratin sucré	Plat à gratin	2		180-200	50-60
Gratin de pommes de terre, ingrédients crus, 4 cm d'épaisseur	Plat à gratin	2		150-170	60-80
Gratin de pommes de terre, ingrédients crus, 4 cm hauteur, 2 niveaux	Plat à gratin	3+1		150-160	70-80

Volaille, viande et poisson

Votre appareil vous propose différents modes de cuisson pour la préparation de volaille, de viande et de poisson. Les tableaux de réglages vous indiquent les réglages optimaux pour quelques mets.

Cuisson sur la grille

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

Posez les morceaux à griller directement sur la grille. Si vous faites griller une seule pièce, vous obtiendrez les meilleurs résultats en la plaçant au centre de la grille.

Enfournez en plus la lèchefrite au niveau 1. Elle récupère le jus de viande et le compartiment de cuisson reste propre.

En fonction de la taille et du type de rôti, ajoutez jusqu'à ½ litres d'eau dans la lèchefrite. Le liquide qui s'égoutte est récupéré. Vous pourrez utiliser le jus de cuisson pour préparer une sauce. Cela produit également moins de fumée et le compartiment de cuisson reste propre.

Cuisson dans un récipient

⚠ Mise en garde – Risque de blessures par bris de verre !
Poser le récipient en verre chaud sur un support sec. Si le support est humide ou froid, le verre peut se fissurer.

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !
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.

Utilisez seulement un récipient adapté au four. Un récipient en verre est le mieux adapté. Vérifiez que le récipient peut être logé dans le compartiment de cuisson.

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, la viande et le poisson cuit lentement et dore moins. Utilisez une température plus élevée et/ou un temps de cuisson plus long.

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

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

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

La volaille, la viande et le poisson peuvent également devenir 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.

Griller

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

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

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

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

Salez la viande uniquement une fois grillée. Le sel absorbe l'eau de la viande.

Remarques

- L'élément chauffant du gril clignote toujours, c'est tout à fait normal. La fréquence à laquelle cela se produit dépend de la position gril choisie.
- La cuisson au gril peut générer de la fumée.
- Lorsque vous utilisez le gril, n'insérez pas la plaque à pâtisserie ou la lèchefrite plus haut que le niveau d'enfournement 3. Elle se déforme par la forte chaleur et risque d'endommager le compartiment de cuisson lors du défournement.

Thermomètre à viande

En fonction de l'équipement de votre appareil, vous disposez d'un thermomètre à viande. Cuisez vos plats à point grâce au thermomètre à viande. Lisez les indications d'utilisation du thermomètre à viande figurant dans le chapitre correspondant. Vous y trouverez des indications sur la façon de planter le thermomètre à viande, sur les modes de cuisson possibles, et bien d'autres informations.

Valeurs de réglage recommandées

Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement dans le compartiment de cuisson froid d'une volaille, d'un morceau de viande ou de poisson non farcis et prêts à cuire, sortant du réfrigérateur.

Le tableau fournit des indications de poids pour la volaille, la viande et le poisson. Si vous souhaitez préparer un poisson, une viande ou une volaille lourds, 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, une viande ou un poisson est volumineux, plus la température doit être basse et plus le temps de cuisson est long.

Retournez la volaille, la viande ou le poisson après environ ½ à ⅔ du temps de cuisson indiqué.

Volaille

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.

Ajoutez un peu plus de liquide à la volaille dans le récipient. Le fond du récipient doit être recouvert d'env. 1 à 2 cm de liquide.

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.

Viande

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Poisson

Un poisson entier ne doit pas être retourné. Enfournez 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 allant au four placé dans le ventre du poisson permet de le stabiliser.

Vous saurez que le poisson est cuit lorsque la nageoire dorsale se détache facilement.

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.

Volaille

Plat	Accessoires/ustensiles	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Poulet, 1,3 kg	Grille	2		200-220	60-70
Petits morceaux de poulet, 250 g pièce	Grille	3		220-230	30-35
Sticks de poulet, nuggets congelés	Lèchefrite	3		190-210	20-25
Canard, 2 kg	Grille	2		190-210	100-110
Magret de canard, médium, pièces de 300 g	Grille	3		240-260	30-40
Oie, 3 kg	Grille	2		170-190	120-140
Cuisses d'oie, pièces de 350 g	Grille	3		220-240	40-50
Dindonneau, 2,5 kg	Grille	2		180-200	80-100
Blanc de dinde, sans os, 1 kg	Récipient fermé	2		240-260	80-100
Gigot de dinde, avec os, 1 kg	Grille	2		180-200	90-100

Viande

Plat	Accessoires/ustensiles	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Étape	Température en °C	Durée en min.
Rôti de porc sans couenne, par ex. échine, 1,5 kg	Récipient ouvert	1		-	180-200	140-160
Rôti de porc avec couenne par ex. épaule, 2 kg	Récipient ouvert	1		-	170-190	190-200
Rôti de porc, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		-	190-210	130-140
Côtelettes de porc, 2 cm d'épaisseur	Grille	4		-	3	20-25**
Filet de bœuf médium, 1 kg	Récipient ouvert	3		-	210-220	45-55
Rôti de bœuf à braiser, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		-	200-220	100-120
Rosbif, médium, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		-	200-220	60-70
Hamburger, 3-4 cm d'épaisseur	Grille	4		-	3	25-30**
Rôti de veau, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		-	180-200	120-140
Jarret de veau, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		-	210-230	130-150
Gigot d'agneau sans os, médium, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		-	170-190	70-80*
Selle d'agneau avec os, médium, 1,5 kg	Grille	2		-	180-190	45-55*/**
Saucisses à griller	Grille	3		-	3	20-25**
Rôti de viande hachée, 1 kg	Récipient ouvert	2		-	170-180	70-80

* sans retourner

** Enfourner la lèchefrite au niveau 1

Poisson

Poisson	Poids	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C, position gril	Durée en minutes
Poisson entier	d'env. 300 g	Grille	2		2	20-25
	1,0 kg	Grille	2		180-200	45-50
	1,5 kg	Grille	2		170-190	50-60
Darne de poisson, 3 cm d'épaisseur		Grille	3		2	20-25

Astuces concernant les rôtis, viandes braisées et grillades

Le compartiment de cuisson est très sale.	Préparez votre plat cuisiné dans un plat à rôti fermé ou utilisez la plaque de gril. Si vous utilisez la plaque de gril, vous obtiendrez des résultats de cuisson optimaux. Vous pouvez acheter la plaque de gril en supplément.
Le rôti est trop foncé et la croûte est brûlée par endroits et/ou le rôti est trop sec.	Vérifiez le niveau d'enfournement et la température. La prochaine fois, baissez la température et réduisez le temps de cuisson.
La croûte est trop fine.	Augmentez la température ou allumez brièvement le gril vers la fin du temps de cuisson.
Le rôti a l'air cuit, mais la sauce est brûlée.	La prochaine fois, choisissez un plat à rôti plus petit et ajoutez plus de liquide, le cas échéant.
Le rôti a l'air cuit, mais la sauce est trop claire et contient trop d'eau.	La prochaine fois, choisissez un plat à rôti plus grand et ajoutez moins de liquide, le cas échéant.
La viande braisée est brûlée.	Le plat à rôti et le couvercle doivent être adaptés et bien fermer. Réduisez la température et ajoutez du liquide pendant la cuisson, si besoin.
Le morceau grillé est trop sec.	Ne salez la viande qu'après l'avoir fait griller. Le sel absorbe l'eau de la viande. Ne piquez pas le morceau à griller lorsque vous le retournez. Utilisez une pince.

Légumes et garnitures

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

Référez- vous aux indications du tableau.

Plat	Accessoires/ustensiles	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Légumes grillés	Lèchefrite	5		3	10-20
Pommes de terre au four, coupées en deux	Lèchefrite	3		160-180	45-60
Produits à base de pomme de terre, congelés, par ex. frites, croquettes, beignets de pomme de terre, röstis	Lèchefrite	3		200-220	25-35
Frites, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		190-210	30-40

Yaourt

Avec votre appareil, vous pouvez même réaliser des yaourts.

Enlevez les supports et les accessoires du compartiment de cuisson. Le compartiment de cuisson doit être vide.

1. Faites chauffer 1 litre de lait (3,5 % MG) sur la table de cuisson à 90 °C, puis laissez-le refroidir à 40 °C. Pour le lait UHT, faites chauffer à 40 °C.
2. Délayez 30 g de yaourt (env. 1 cuillère à soupe) (à température réfrigérée).
3. Remplissez des tasses ou des petits verres dotés de couvercles, et recouvrez de film alimentaire.
4. Placez les tasses ou les verres sur le fond du compartiment de cuisson et suivez les indications du tableau.
5. Après la préparation, laissez refroidir le yaourt au réfrigérateur.

Plat	Accessoires/ustensiles	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée
Yaourt	Tasse/verre	Fond du compartiment de cuisson		-	4-5h

L'acrylamide dans l'alimentation

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

Astuces de préparation faibles en acrylamide	
Généralités	■ Les temps de cuisson doivent si possible rester brefs. ■ Les plats doivent dorer et non brunir. ■ Les plats cuisinés volumineux et épais contiennent moins d'acrylamide.
Cuire	En convection naturelle, 200 C max. En chaleur tournante, 180 °C max.
Petits gâteaux secs	En convection naturelle, 190 C max. En chaleur tournante, 170 °C max. L'œuf ou le jaune d'œuf réduit la formation d'acrylamide.
Frites au four	Les répartir uniformément sur la plaque et sur une seule épaisseur. Cuire env. 400 à 600 g par plaque, afin que les frites ne se dessèchent pas et qu'elles deviennent croustillantes.

Cuisson basse température

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

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

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

Utilisez uniquement de la viande fraîche et saine sans os. Retirez soigneusement les tendons et les bords gras. Le gras développe un goût particulier prononcé 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.

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.

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

Récipients

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

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

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

Commencez toujours avec la préparation à froid. Laissez le compartiment de cuisson et le récipient chauffer pendant env. 15 min.

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

Plat	Accessoires/ustensiles	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Durée de la cuisson en min.	Température en °C	Durée en min.
Magret de canard, pièces de 300 g	Récipient ouvert	2		6-8	95*	60-70
Blanc de poulet, pièces de 200 g, à cœur	Récipient ouvert	2		4	120*	80-110
Blanc de dinde, sans os, 6,5-8,5 cm d'épaisseur, 1 kg, à cœur	Récipient ouvert	2		6-8	120*	140-180
Rôti de porc, 5-6 cm d'épaisseur, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		6-8	85*	150-210
Filet mignon de porc, entier	Récipient ouvert	2		4-6	85*	75-100
Rumsteak, 6-7 cm d'épaisseur, 1,5 kg, à cœur	Récipient ouvert	2		6-8	100*	160-220
Filet de bœuf, 4-6 cm d'épaisseur, 1 kg	Récipient ouvert	2		6-8	85*	90-150
Rosbif, 5-6 cm d'épaisseur, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		6-8	85*	150-210
Tournedos/Rumsteck, 4 cm d'épaisseur	Récipient ouvert	2		4	80*	50-90
Noix de veau, 7-10 cm d'épaisseur, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		6-8	85*	250-310
Filet de veau, entier	Récipient ouvert	2		4-6	85*	100-160

* Préchauffer

Plat	Accessoires/ustensiles	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Durée de la cuisson en min.	Température en °C	Durée en min.
Filets mignons, 4 cm d'épaisseur	Récipient ouvert	2		4	80*	50-70
Selle d'agneau, désossée, pièce de 200 g	Récipient ouvert	2		4	85*	30-70
Gigot d'agneau, désossé, ficelé 1 kg	Récipient ouvert	2		6-8	95*	100-160
* Préchauffer						

Astuces de cuisson à basse température

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

Déshydratation

Avec la chaleur tournante, vous pouvez également déshydrater des aliments. 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 correctement.

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
- 2ème grille : niveau 3 + 1

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

Vous trouverez dans le tableau les réglages de déshydratation pour divers aliments. La température et la durée dépendent du type, de l'humidité, de la maturité et de l'épaisseur de l'aliment. Plus l'aliment est séché longtemps, mieux il se conservera. Plus les aliments sont coupés finement, plus ils sèchent vite et plus ils conservent leurs arômes. C'est pourquoi des plages de réglage sont indiquées.

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

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		80	4-8
Racines comestibles (carottes), râpées, blanchies	1-2 grilles		80	4-7
Champignons, en rondelles	1-2 grilles		80	5-8
Herbes, nettoyées	1-2 grilles		60	2-5

Mise en conserve

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

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

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

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

Préparation

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

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

Réglage

1. Introduisez la lèchefrite sur le niveau 2. Positionnez les bocaux de telle sorte qu'ils ne se touchent pas.
2. Versez ½ litre d'eau (env. 80 °C) dans la lèchefrite.
3. Fermez la porte du four.
4. Réglez le mode Chaleur de sole ⊟.
5. Réglez la température entre 170 et 180 °C.

Mise en conserve

Fruits

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

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

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

Légumes

Dès que des bulles montent dans les bocaux, ramener la température à 120 - 140 °C. Selon le type de légume env. 35 à 70 minutes. Après ce temps, éteignez ensuite le four et utilisez la chaleur rémanente.

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

Sortir les bocaux

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

Attention !

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

Laisser lever la pâte

Votre pâte lève nettement plus rapidement qu'à température ambiante et ne se dessèche pas. 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 la 1ère et la 2nde levées (fermentation de la pâte et fermentation individuelle).

Fermentation de la pâte

Placez la pâte dans un saladier thermorésistant et posez-le sur la grille. Réglez le four comme indiqué sur le tableau.

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

Pendant le fonctionnement, de la condensation se forme et la vitre s'embue. Essuyez le compartiment de cuisson après la fermentation. Éliminez les résidus calcaires au vinaigre et rincez à l'eau claire.

Fermentation individuelle

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

Si vous désirez préchauffer, effectuez la fermentation individuelle hors de l'appareil dans un endroit chaud.

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.

Plat	Accessoires/récipients	Niveau d'enfour-nement	Mode de cuisson	Étape	Tempéra-ture en °C	Durée en min.
Pâte à la levure de boulanger, légère	Saladier	2	⊟	1.	35-40	25-30
	Plaque à pâtisserie	2	⊟	2.	35-40	10-20
Pâte à la levure de boulanger, épaisse et riche en matière grasse	Saladier	2	⊟	1.	35-40	60-75
	Récipient résistant à la chaleur	2	⊟	2.	35-40	45-60

Décongélation

Convient pour décongeler les fruits, les légumes et les pâtisseries congelés. Il est recommandé de décongeler la volaille, la viande et le poisson au réfrigérateur. Ne convient pas pour les tartes à la crème.

Utilisez les niveaux d'enfournement suivants pour la décongélation :
- 1re grille : niveau 2
- 2ème grille : niveau 3 + 1

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. Les gros morceaux doivent être retournés plusieurs fois. Si nécessaire, séparez les aliments entre-temps ou bien retirez de l'appareil les morceaux déjà décongelés.

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

Aliments surgelés	Accessoires	Niveau	Mode de cuisson	Température
Par ex. tartes à la crème fraîche, tartes à la crème au beurre, tartes avec glaçage au chocolat ou du sucre glace, fruits, poulets, saucisses et viande, pain et petits pains, gâteau et autres pâtisseries	Grille	2		Le thermostat reste éteint

Maintien au chaud

Vous pouvez maintenir vos plats préparés au chaud avec le mode de cuisson par convection naturelle, à 70 °C. 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 de cuire pendant le maintien au chaud. Couvrez les plats, le cas échéant.

Plats tests

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

Selon EN 60350-1.

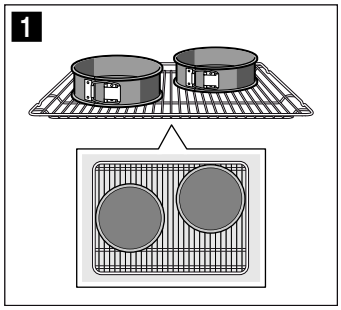
Cuisson

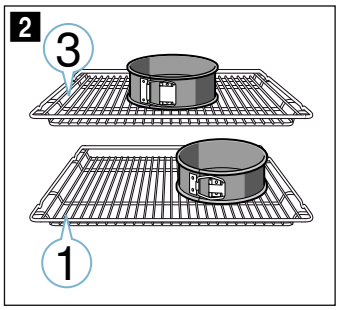
Les pâtisseries sur plaque ou en moules enfournées simultanément ne doivent pas nécessairement être prêtes au même moment.

Niveaux d'enfournement pour la cuisson sur deux niveaux :
- Lèchefrite, niveau 3
  Plaque à pâtisserie, niveau 1
- Moules sur la grille
  première grille : niveau 3
  deuxième grille : niveau 1

Niveaux d'enfournement pour la cuisson sur trois niveaux :
- Plaque à pâtisserie, niveau 5
- Lèchefrite, niveau 3
- Plaque à pâtisserie : niveau 1

Cuisson avec deux moules démontables :
- Sur un niveau (fig. 1)
- Sur deux niveaux (fig. 2)





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

Grillades

Enfournez également la lèchefrite. Le liquide est récupéré et le compartiment de cuisson reste propre.

Cuire

Plat	Accessoires/ustensiles	Niveau d'enfourne-ment	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Biscuiterie dressée	Lèchefrite	3		140-150*	25-35
Biscuiterie dressée, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		140-150*	30-45
Biscuiterie dressée, 3 niveaux	Plaques à pâtisserie + lèchefrite	5+3+1		130-140*	35-50
Petits gâteaux	Lèchefrite	3		160-170*	20-35
Petits gâteaux, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		140-160*	30-40
Petits gâteaux, 3 niveaux	Plaques à pâtisserie + lèchefrite	5+3+1		130-150*	35-55
Biscuit à l'eau	Moule démontable Ø 26 cm	2		160-170*	30-40
Biscuit à l'eau, 2 niveaux	Moule démontable Ø 26 cm	3+1		150-160*	35-50
Tourte aux pommes	2 moules à pâtisserie en fer noir Ø 20 cm	2		170-190	80-100
Tourte aux pommes, 2 niveaux	2 moules à pâtisserie en fer noir Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90

** préchauffer, ne pas utiliser la fonction de chauffe rapide

Griller

Plat	Accessoires	Niveau d'enfour-nement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Brunir des toasts Préchauffer 10 min.	Grille	5		3	0,2-1,5
Hamburger de bœuf, 12 pièces * ne pas préchauffer	Grille	4		3	25-30*

* Retourner après 2/3 du temps de cuisson

Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:
www.bosch-home.com/welcome

Looking for help? You´ll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.
Find out everything about the many ways Bosch can support you:
www.bosch-home.com/service
Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

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

9001304892
190298(C)