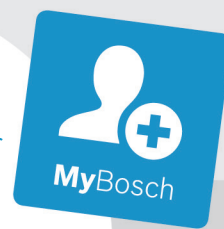




BOSCH

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



Four encastrable

HBG634B.1

[fr] Notice d'utilisation

Four encastrable

Table des matières

	Utilisation conforme	4
	Précautions de sécurité importantes	4
	Généralités	4
	Ampoule halogène	5
	Causes de dommages	6
	Généralités	6
	Protection de l'environnement	7
	Économie d'énergie	7
	Élimination écologique	7
	Présentation de l'appareil	8
	Bandeau de commande	8
	Éléments de commande	8
	Écran	9
	Modes de cuisson	9
	Autres informations	10
	Fonctions du compartiment de cuisson	10
	Accessoires	11
	Accessoires fournis	11
	Insertion de l'accessoire	11
	Accessoires en option	12
	Avant la première utilisation	13
	Première mise en service	13
	Nettoyer le compartiment de cuisson et les accessoires	13
	Utilisation de l'appareil	13
	Allumer et éteindre l'appareil	13
	Démarrer le fonctionnement	13
	Réglage du mode de cuisson et de la température	14
	Chauffage rapide	15
	Fonctions temps	15
	Réglage de la durée	15
	Réglage de la fin	16
	Réglage du minuteur	16
	Sécurité-enfants	17
	Activation et désactivation	17
	Réglages de base	17
	Modifier les réglages de base	17
	Liste des réglages de base	17
	Coupure de courant	18
	Modifier l'heure	18
	Réglage fonctionnement continu	18
	Démarrer le réglage Sabbat	18
	Nettoyage	19
	Nettoyants appropriés	19
	Surfaces du compartiment de cuisson	20
	Maintenir l'appareil propre	20
	Supports	21
	Décrocher et accrocher les supports	21
	Porte de l'appareil	22
	Décrocher et accrocher la porte de l'appareil	22
	Dépose et pose des vitres de la porte	23
	Anomalies, que faire ?	25
	Remédier soi-même aux dérangements	25
	Durée de fonctionnement maximale	25
	Changer l'ampoule au plafond dans le compartiment de cuisson	26
	Couvercle en verre	26
	Service après-vente	26
	Numéro de produit et numéro de fabrication	26
	Testés pour vous dans notre laboratoire	27
	Moules en silicone	27
	Gâteaux et petites pâtisseries	27
	Pain et petits pains	30
	Pizzas, quiches et gâteaux salés	32
	Gratins et soufflés	33
	Volaille	34
	Viande	36
	Poisson	38
	Légumes et garnitures	39
	Yaourt	40
	Modes de cuisson Eco	40
	L'acrylamide dans l'alimentation	42
	Cuisson basse température	42
	Déshydratation	44
	Mise en conserve	44
	Laisser lever la pâte	45
	Décongélation	46
	Maintien au chaud	46
	Plats tests	46

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



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.

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

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

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

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

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

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

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

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

Assurez-vous de toujours insérer les accessoires dans le bon sens dans le compartiment de cuisson. → "Accessoires" à la page 11



Précautions de sécurité importantes

Généralités



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.
- Les résidus alimentaires épars, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer. Avant utilisation, retirez les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson, sur les résistances de chauffe et sur les accessoires.
- Il se produit un courant d'air lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Le papier sulfurisé peut toucher les résistances chauffantes et s'enflammer. Ne jamais poser de papier sulfurisé non attaché sur un accessoire lors du préchauffage. Toujours déposer un plat ou un moule de cuisson sur le papier sulfurisé pour le luster. Recouvrir uniquement la surface nécessaire de papier sulfurisé. Le papier sulfurisé ne doit pas dépasser des accessoires.



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.

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.
- Les charnières de la porte de l'appareil bougent à l'ouverture et à la fermeture de la porte et peuvent pincer. Ne jamais mettre les doigts dans la zone des charnières.
- Des pièces à l'intérieur de la porte de l'appareil peuvent présenter des arêtes coupantes. Porter des gants de protection.

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 tableau électrique. Appeler le service après-vente.
- L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil. Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.

- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

Mise en garde – Danger par magnétisme !

Le bandeau de commande ou les éléments de commande contiennent des aimants permanents. Ceux-ci peuvent influencer sur des implants électroniques, par ex. stimulateurs cardiaques ou pompes à insuline. En tant que porteur d'un implant électronique, respecter une distance minimum de 10 cm du bandeau de commande.

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.

Causes de dommages

Généralités

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. N'utilisez jamais l'appareil avec un joint endommagé ou sans joint. → "Nettoyage" à la page 19
- 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.

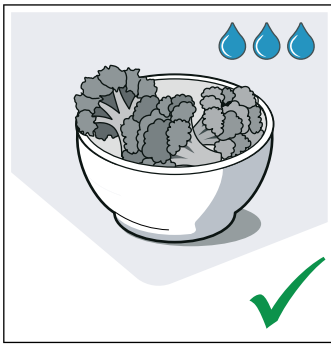
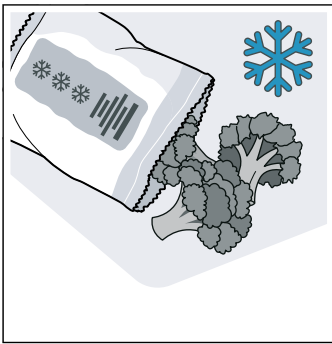
- Transporter l'appareil : Ne transportez ou ne portez pas l'appareil par la poignée de la porte. La poignée ne supportera pas le poids de l'appareil et risque de se casser.

Protection de l'environnement

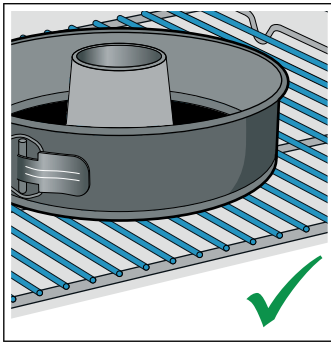
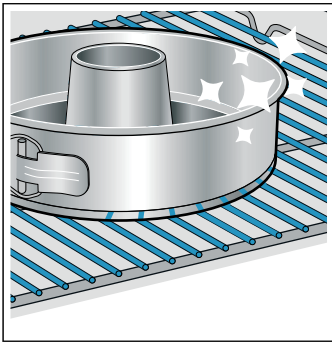
Votre nouvel appareil est d'une très grande efficacité énergétique. Vous trouverez ici des conseils comment vous pouvez économiser encore plus d'énergie lors de l'utilisation de l'appareil et comment correctement éliminer l'appareil.

Économie d'énergie

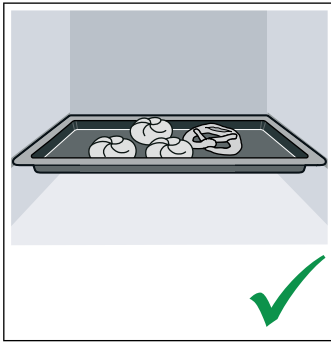
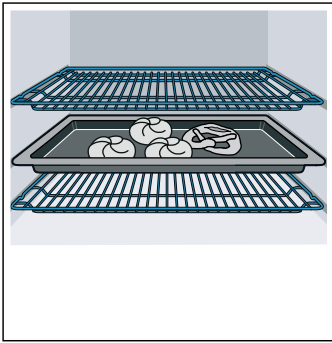
- Préchauffez l'appareil uniquement si cela est indiqué dans la recette ou dans les tableaux de la notice d'utilisation.
- Laissez décongeler les plats cuisinés congelés avant de les placer dans le compartiment de cuisson.



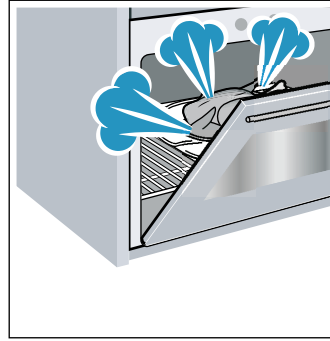
- Utilisez des moules de couleur foncée, laqués noirs ou émaillés. Ces types de moules absorbent bien la chaleur.



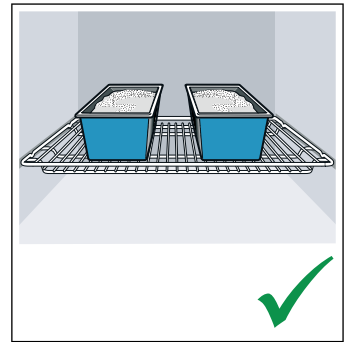
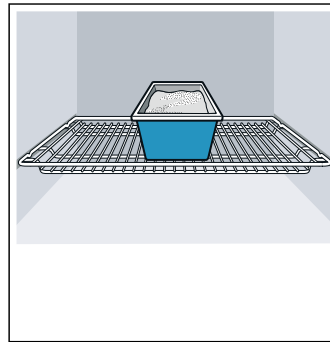
- Retirez du compartiment de cuisson tous les accessoires qui ne sont pas nécessaires.



- 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.

Élimination écologique



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

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

Présentation de l'appareil

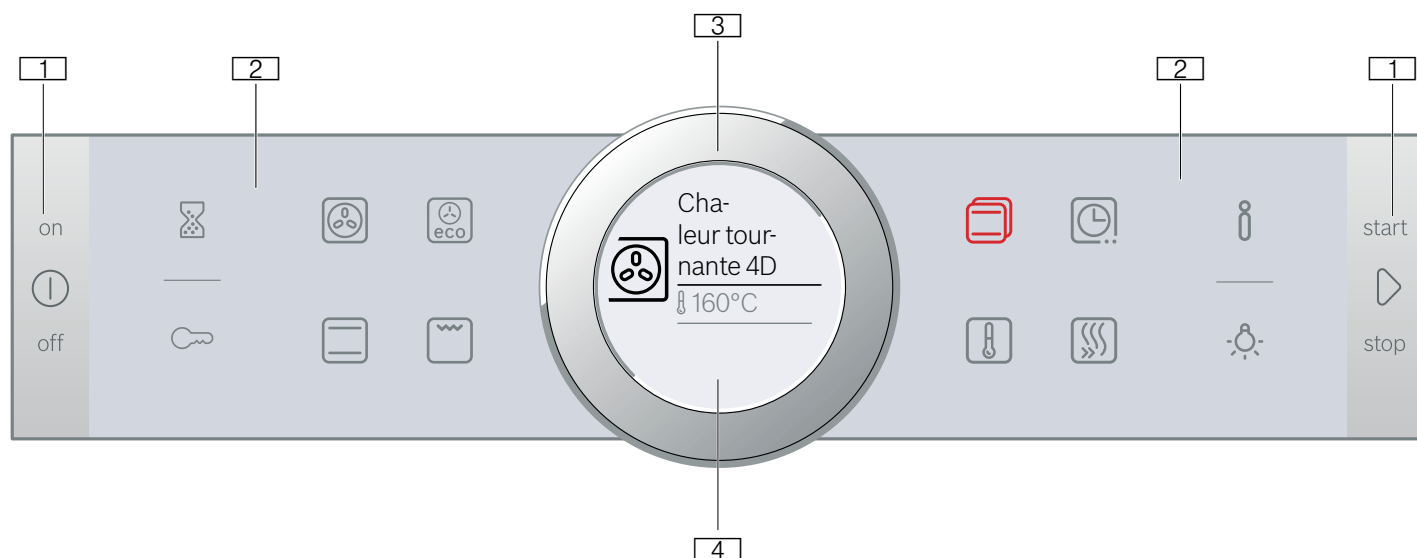
Dans ce chapitre, nous vous expliquons les affichages et les éléments de commande. De plus, vous allez découvrir les différentes fonctions de votre appareil.

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

Bandeau de commande

Au bandeau de commande, vous réglez les différentes fonctions de votre appareil à l'aide de touches, de champs tactiles et d'une bague de commande. L'écran vous affiche les réglages actuels.

L'aperçu montre le bandeau de commande, l'appareil allumé, avec un mode de cuisson sélectionné.



1 Touches

Les touches à gauche et à droite sur le bandeau de commande possèdent un point de pression. Appuyez sur la touche pour l'actionner. Sur les appareils qui n'ont pas de façade en inox, ces deux touches sont aussi des champs tactiles sans point de pression.

2 Champs tactiles

Sous les champs tactiles il y a des sondes. Effleurez seulement le symbole respectif pour sélectionner la fonction.

3 Bague de commande

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

4 Écran

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

Éléments de commande

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

Touches et champs tactiles

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

Symbole		Signification
Touches		
①	on/off	Allumer et éteindre l'appareil
▷	start/stop	Démarrer et arrêter le fonctionnement ou l'annuler en appuyant longtemps (env. 3 sec.) sur la touche
Champs tactiles à l'extérieur		
⌚	Minuteur	Sélectionner le minuteur
🔒	Sécurité-enfants	Activer et désactiver la sécurité-enfants en appuyant longtemps (env. 4 sec.) sur la touche
i	Information	Appeler l'affichage d'informations Appeler les réglages de base en appuyant longtemps (env. 3 sec.)
💡	Éclairage du compartiment de cuisson	Allumer et éteindre l'éclairage du compartiment de cuisson
Champs tactiles à l'intérieur		
🔥	Chaleur tournante 4D	Sélectionner directement le mode de cuisson Chaleur tournante 4D

	Convection naturelle	Sélection directe du mode de cuisson Convection naturelle
	Chaleur tournante Eco	Sélection directe du mode de cuisson Chaleur tournante Eco
	Gril, grande surface	Sélection directe du mode de cuisson Gril, grande surface
	Modes de cuisson	Sélection de la liste des modes de cuisson
	Température	Sélectionner la température pour le compartiment de cuisson
	Fonctions de temps	Sélectionner des fonctions de temps
	Chauffage rapide	Démarrer ou annuler le chauffage rapide pour le compartiment de cuisson

Le champ tactile dont la valeur peut être modifiée dans l'écran ou est affichée à l'avant-plan, est allumé en rouge.

Baguette de commande

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

Lors de la plupart des listes de sélection, par ex. de la température, vous devez ramener la baguette de commande en arrière lorsque la valeur minimale ou maximale est atteinte. Lors des modes de cuisson par exemple, le premier point réapparaît après le dernier.

Écran

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

La valeur que vous pouvez actuellement régler, est focalisée. Elle apparaît en caractères blancs avec en dessous une ligne blanche. La valeur à l'arrière-plan est représentée en gris.

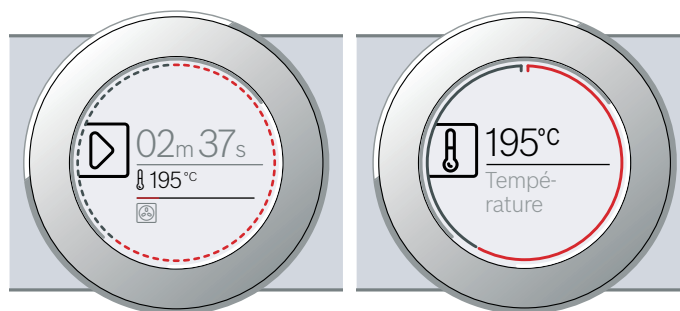
Focus	La valeur dans le focus peut être modifiée directement, sans devoir la sélectionner au préalable. Après le démarrage d'un mode, la température ou la position apparaît toujours dans le focus. La ligne blanche est en même temps la ligne de chauffe et se remplit de rouge.
Agrandissement	Aussi longtemps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

Modes de cuisson

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

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

Mode de cuisson	Température	Emploi
	Chaleur tournante 4D 30-275°C	Pour faire cuire et rôtir sur un ou plusieurs niveaux. La chaleur du collier chauffant situé dans la paroi arrière est répartie uniformément dans le compartiment de cuisson par le ventilateur.



Ligne annulaire

A l'extérieur dans l'écran si trouve la ligne annulaire.

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

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

Affichage de la température

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

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

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

Si la température est réglée au-dessus de 275 °C avec le niveau du gril 3, l'appareil abaisse la température à environ 275 °C ou au niveau du gril 1 après environ 40 minutes.

	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.
	Chaleur tournante éco	30-275 °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 plus efficace entre 125 et 275 °C. Ce mode de cuisson est utilisé pour déterminer la consommation d'énergie en mode recirculation de l'air et la classe d'efficacité énergétique.
	Convection naturelle éco	30-300 °C	Pour la cuisson douce de mets sélectionnés. La chaleur est diffusée par la voûte et la sole. Ce mode de cuisson est plus efficace entre 150 et 250 °C. Ce mode de cuisson est utilisé pour déterminer la consommation d'énergie en mode conventionnel.
	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.
	Gril, grande surface	Positions gril : 1 = faible 2 = moyen 3 = fort	Pour griller des pièces peu épaisses, telles que des steaks, saucisses ou des toasts et pour gratiner. Toute la surface située sous la résistance du gril est chauffée.
	Gril, petite surface	Positions gril : 1 = faible 2 = moyen 3 = fort	Pour griller de petites quantités de steaks, saucisses ou toasts et pour gratiner. La surface centrale sous la résistance du gril est chauffée.
	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.
	Cuisson basse température	70-120°C	Pour la cuisson lente à découvert de morceaux de viande tendres, saisis, en les préservant. La chaleur est diffusée uniformément à basse température par la voûte et la sole.
	Chaleur de sole	30-250°C	Pour la cuisson au bain-marie et pour poursuivre la cuisson. La chaleur est diffusée par la sole.
	Décongeler	30-60°C	Pour décongeler doucement des mets congelés.
	Maintien au chaud	60-100°C	Pour maintenir au chaud des mets cuits.
	Préchauffer la vaisselle	30-70°C	Pour chauffer de la vaisselle.

Valeurs de référence

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

Autres informations

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

Effleurez sur le champ i. L'indication est affichée pendant quelques secondes dans l'écran. En cas d'indications plus longues, feuilletez jusqu'à la fin avec la bague de commande.

Certaines indications apparaissent automatiquement, par ex. pour confirmation ou comme invitation ou avertissement.

Fonctions du compartiment de cuisson

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

Ouvrir la porte de l'appareil

Si vous ouvrez la porte de l'appareil pendant un mode en cours, le fonctionnement sera arrêté. Il continue lors de la fermeture de la porte.

Éclairage du compartiment de cuisson

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

Lors de la plupart des modes de fonctionnement, l'éclairage du compartiment de cuisson s'allume avec le

démarrage du fonctionnement. Il s'éteint lorsque le fonctionnement est terminé.

Remarque : Dans les réglages de base, vous pouvez définir que l'éclairage du compartiment de cuisson ne s'allume pas lors du fonctionnement. → "Réglages de base" à la page 17

Ventilateur de refroidissement

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

Attention !

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

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

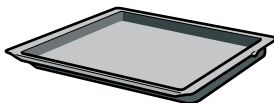
Remarque : Dans les réglages de base, vous pouvez modifier le temps de poursuite du ventilateur. → "Réglages de base" à la page 17

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.
	Lèche-frite 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.
	Plaque à pâtisserie Pour des gâteaux sur plaque et des petites pâtisseries.

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

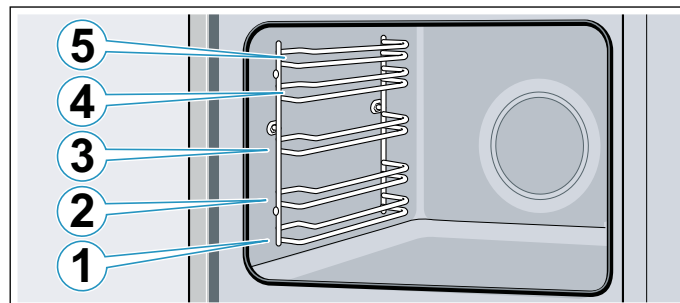
Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou sur Internet.

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

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 grill au niveau du compartiment de cuisson.



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

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

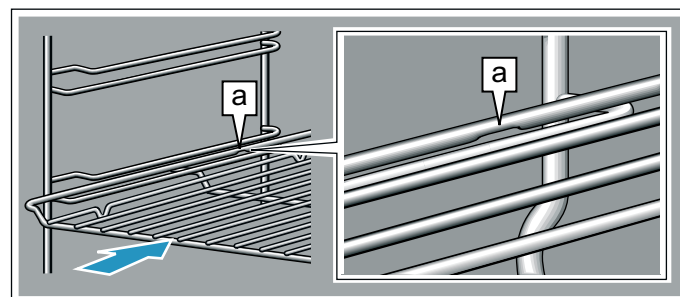
Remarques

- Veillez à toujours introduire les accessoires dans le bon sens dans le compartiment de cuisson.
- Enfouissez 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.

Fonction d'arrêt

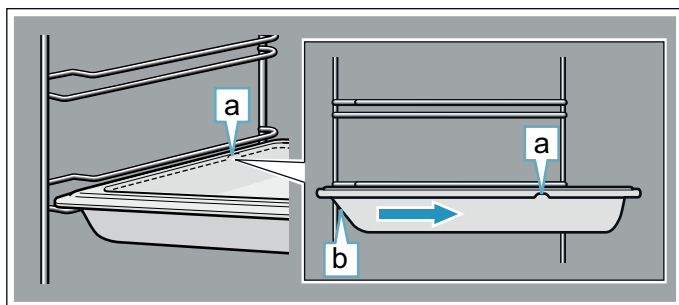
L'accessoire peut être retiré jusqu'à environ la moitié jusqu'à ce qu'il s'encliquette. La fonction d'arrêt empêche le basculement de l'accessoire lors de son extraction. L'accessoire doit être correctement introduit dans le compartiment de cuisson, afin que la sécurité anti-basculement fonctionne.

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



En introduisant des plaques, veillez à ce que l'encoche **a** soit à l'arrière et orientée vers le bas. La partie inclinée de l'accessoire **b** doit être orientée vers l'avant en direction de la porte de l'appareil.

Exemple illustré : lèchefrite

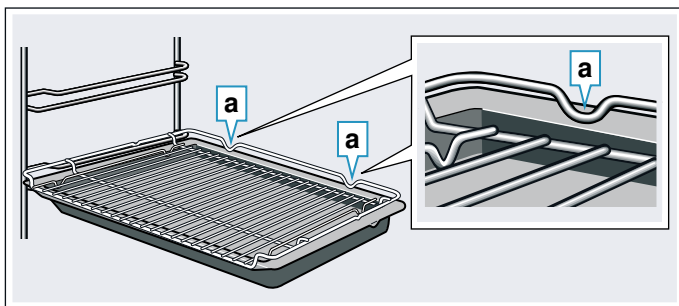


Combiner les accessoires

Vous pouvez enfourner la grille et la lèchefrite ensemble, pour récupérer les liquides qui s'égouttent.

En posant la grille, assurez-vous que les deux espaceurs **a** reposent sur le bord arrière. En introduisant la lèchefrite, la grille se trouve au-dessus de la barre de guidage supérieure du niveau d'enfournement.

Exemple illustré : lèchefrite



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 pour votre appareil dans nos brochures ou sur Internet.

La disponibilité et la possibilité de les commander sur Internet est différente selon les pays. Veuillez consulter vos 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 26

Accessoires en option

Grille

Pour des récipients, moules à gâteau, plats à gratin et pour des rôtis et des pièces à griller.

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.

Plaque à pâtisserie

Pour des gâteaux sur plaque et des petites pâtisseries.

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.

Poêle professionnelle 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 (5,1 litres)

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

Idéale pour le mode de fonctionnement "Plats".

Tablette en verre

Pour de gros rôtis, gâteaux fondants et soufflés.

Lèchefrite en verre

Pour des soufflés, plats aux légumes et pâtisseries.

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.

Baguettes décoratives

Pour recouvrir l'étagère du meuble et la plaque de base de l'appareil.

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

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

Remarque : Vous pouvez remodifier ces réglages à tout moment dans les réglages de base. → *"Réglages de base" à la page 17*

Régler la langue

La langue apparaît en premier. La langue "Deutsch" est pré-réglée.

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

Régler l'heure

L'heure démarre à "12:00 heures".

1. Réglez l'heure au moyen de la bague de commande.
2. Pour confirmer, effleurer le champ . Dans l'écran apparaît l'indication que la première mise en service est terminée. L'heure actuelle s'affiche.

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 13*

Réglages	
Mode de cuisson	Chaleur tournante 4D 
Température	maximale
Durée	1 heure

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

Une fois le compartiment de cuisson 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

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

Allumer et éteindre l'appareil

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

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

Si vous n'avez pas besoin de votre appareil, éteignez-le. Si aucun réglage n'est fait pendant une longue durée, l'appareil s'éteint automatiquement.

Allumer l'appareil

Avec la touche on/off  vous allumez l'appareil.

Tous les champs tactiles s'allument en rouge. Dans l'écran apparaît le logo Bosch et ensuite le premier mode de cuisson de la liste de sélection.

Éteindre l'appareil

Avec la touche on/off  vous éteignez l'appareil.

Une fonction éventuellement en cours est annulée.

L'heure ou éventuellement l'indicateur de chaleur résiduelle apparaît dans l'écran.

Remarque : Dans les réglages de base vous pouvez déterminer si l'heure doit être affichée ou pas lorsque l'appareil est éteint. → *"Réglages de base" à la page 17*

Démarrer le fonctionnement

Vous devez démarrer chaque mode avec la touche start/stop .

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

Arrêter le fonctionnement

Avec la touche start/stop ► vous pouvez aussi interrompre un fonctionnement et le laisser poursuivre.

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

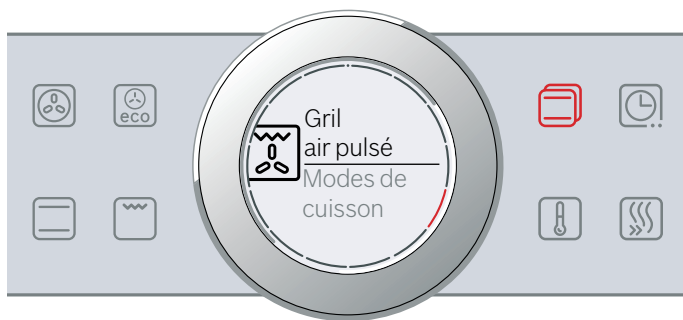
Remarque : Après une interruption ou annulation du fonctionnement, le ventilateur peut continuer à fonctionner.

Réglage du mode de cuisson et de la température

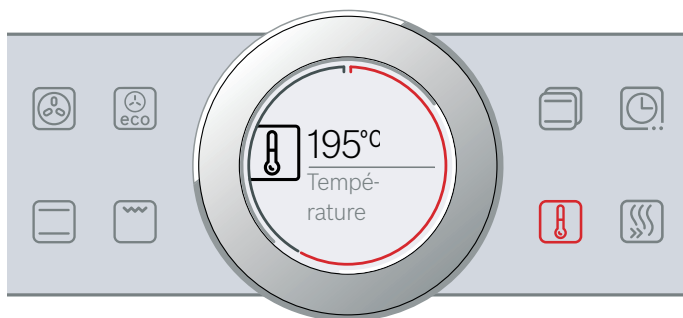
Effleurez le champ , pour sélectionner les modes de cuisson. Le symbole s'allume en rouge et le premier mode de cuisson avec la température de référence apparaît dans l'écran.

Exemple illustré : Gril air pulsé  à 195°C.

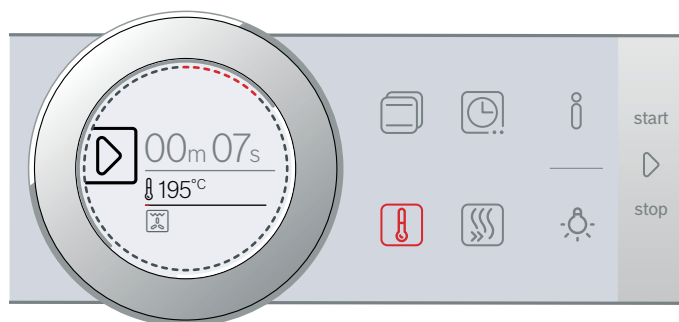
1. Régler le mode de cuisson avec la bague de commande.



2. Effleurer le champ .
3. Régler la température au moyen de la bague de commande.



4. Démarrer à l'aide de la touche start/stop ►.
Le temps dans l'écran indique depuis combien de temps l'appareil est déjà en marche.



L'appareil commence à chauffer.

Lorsque votre plat est prêt, éteignez l'appareil en appuyant sur la touche on/off ①.

Remarque : Vous pouvez régler sur l'appareil aussi la durée et la fin du fonctionnement. → Page 15

Modifier

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

Pour modifier le mode de cuisson, interrompez le fonctionnement au préalable en appuyant sur la touche start/stop ► et effleurez le champ . Le premier mode de cuisson avec la température de référence correspondante apparaît. Modifiez le mode de cuisson au moyen de la bague de commande.

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

Sélection directe de modes de cuisson

Vous pouvez sélectionner directement certains modes de cuisson au moyen des champs tactiles. Cela permet de régler l'appareil encore plus facilement et plus rapidement.

Modes de cuisson réglables par la sélection directe :

-  Chaleur tournante 4D
-  Convection naturelle
-  Chaleur tournante Eco
-  Gril, grande surface

Réglage

1. Effleurer le champ portant le symbole du mode de cuisson désiré.
La température apparaît immédiatement en blanc dans le focus.
2. A l'aide de la bague de commande, régler la température ou la position gril.
3. Démarrer à l'aide de la touche start/stop ►.
L'appareil commence à chauffer.

Chauffage rapide

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

Modes de cuisson appropriés pour le chauffage rapide :

- Chaleur tournante 4D
- Convection naturelle

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

Réglage

Veillez à ce que le mode de cuisson soit approprié et que la température réglée soit d'au moins 100°C. Sinon le chauffage rapide ne peut pas être démarré.

1. Régler le mode de cuisson et la température.
2. Effleurer le champ .

Le symbole s'allume en rouge. Une indication pour la confirmation apparaît dans l'écran.

Lorsque le chauffage rapide est terminé, un signal retentit et une indication apparaît dans l'écran. Le symbole n'est plus allumé. Enfournez votre plat.

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

Annuler

Pour annuler le chauffage rapide, réappuyez sur le champ . Le symbole n'est plus allumé.

Fonctions temps

Votre appareil dispose de différentes fonctions de temps.

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

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

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

Remarque : Dans les réglages de base, vous pouvez modifier le temps de retentissement du signal.

→ "Réglages de base" à la page 17

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.

Réglage

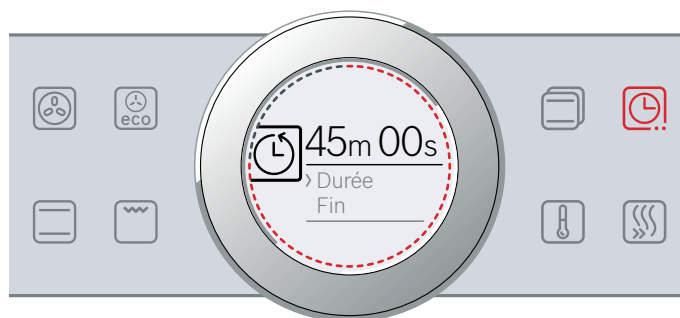
Selon la direction dans laquelle vous tournez la bague de commande en premier, la durée commence à une valeur de référence : gauche 10 minutes, droite 30 minutes.

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

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

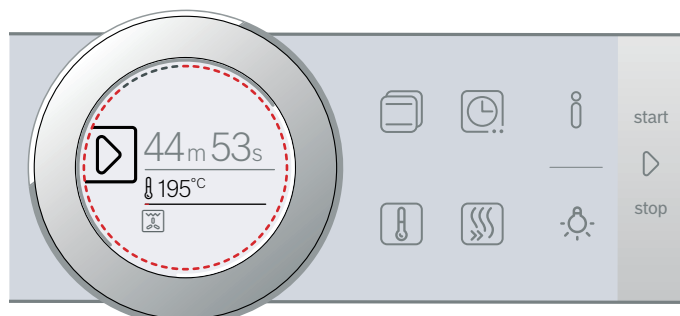
Exemple illustré : Durée 45 minutes.

1. Régler le mode de cuisson et la température ou la position.
2. Avant de démarrer, effleurer le champ .
- A l'écran, la durée est affichée en blanc dans le focus.
3. Régler la durée avec la bague de commande.



La valeur est validée au bout de quelques secondes ou effleurer deux fois le champ . A l'écran, la durée est affichée en dessous du mode de cuisson et de la température ou de la position.

4. Démarrer à l'aide de la touche start/stop .
- La durée s'écoule dans l'écran.



L'appareil commence à chauffer.

Un signal retentit lorsque la durée est écoulée. L'appareil cesse de chauffer. La durée 00m 00s est affichée dans l'écran.

Vous pouvez régler une nouvelle durée en effleurant le champ  ou appuyer sur la touche start/stop  pour continuer le fonctionnement sans durée.

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

Modifier et annuler

Pour modifier la durée, effleurez le champ . La durée est affichée en blanc dans le focus et peut être modifiée avec la bague de commande. Valider la modification en effleurant le champ .

Si vous voulez annuler la durée, ramenez la durée complètement à zéro. Après la validation de la modification, vous pouvez continuer le fonctionnement sans durée en appuyant sur la touche start/stop .

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 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 et se gâtent.
- Ne réglez plus une fin après le démarrage du fonctionnement. Le résultat de cuisson ne correspondrait plus.

Réglage

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

Exemple illustré : La durée réglée est 45 minutes et le plat doit être prêt à 12:00 heures.

1. Régler le mode de cuisson et la température ou la position.
2. Régler la durée.
3. Avant de démarrer, réeffleurer le champ . A l'écran, la fin est affichée en blanc dans le focus.
4. Différer la fin au moyen de la bague de commande.



La valeur réglée est validée au bout de quelques secondes ou réeffleurer le champ . A l'écran, l'heure de la fin est affichée en dessous du mode de fonctionnement et de la température ou de la position.

5. Démarrer à l'aide de la touche start/stop . L'heure à laquelle l'appareil démarre est affichée dans l'écran.



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

Un signal retentit lorsque la durée est écoulée. L'appareil cesse de chauffer. La durée 00m 00s est affichée dans l'écran.

Vous pouvez régler une nouvelle durée en effleurant le champ  ou appuyer sur la touche start/stop  pour continuer le fonctionnement sans durée.

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

Modifier et annuler

Pour modifier l'heure de la fin, interrompez d'abord le fonctionnement en appuyant sur la touche start/stop  et effleurez deux fois le champ . L'heure de la fin est affichée en blanc dans le focus et peut être modifiée au moyen de la bague de commande. Continuer le fonctionnement en appuyant sur la touche start/stop .

Si vous voulez effacer l'heure de la fin, ramenez l'heure de la fin à zéro. Vous pouvez démarrer directement la durée réglée en appuyant sur la touche start/stop .

Remarque : La modification de l'heure de la fin est uniquement possible aussi longtemps que la durée n'a pas commencé à s'écouler. Le résultat de cuisson ne correspondrait plus.

Réglage du minuteur

Le minuteur fonctionne en parallèle aux autres réglages. Vous pouvez le régler à tout moment, même lorsque l'appareil est éteint. Il émet un signal sonore spécifique, de la sorte, vous pouvez distinguer si c'est le minuteur ou une durée qui est écoulé.

Réglage

Le temps du minuteur commence toujours à zéro minutes.

Plus la valeur est grande, plus les incréments de temps deviennent grands lors du réglage.

Il est possible de régler au maximum 24 heures.

1. Effleurer le champ . Le symbole s'allume en rouge. A l'écran, le temps du minuteur est affiché en blanc dans le focus.
2. Régler le temps du minuteur avec la bague de commande.
3. Démarrer en effleurant le champ .

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

Le temps du minuteur s'écoule.

Le minuteur reste visible dans l'écran lorsque l'appareil est éteint. Lorsqu'un fonctionnement est en cours, les réglages de ce mode sont affichés à l'avant-plan. Lorsque vous effleurez le champ , le temps du minuteur est affiché pendant quelques secondes.

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

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

Modifier et annuler

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

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

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.

Le bandeau de commande est verrouillé et aucun réglage ne peut être effectué. Seulement l'appareil peut être éteint au moyen de la touche on/off .

Activation et désactivation

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

Appuyer respectivement 4 secondes env. sur le champ .

Une indication pour la confirmation apparaît dans l'écran.

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

Réglages de base

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.

Modifier les réglages de base

L'appareil doit être éteint.

1. Appuyer pendant env. 3 secondes sur le champ . Des indications concernant le déroulement apparaissent dans l'écran.
2. Confirmer les indications au moyen du champ . Le premier réglage "Sprache" (langue) apparaît dans l'écran.
3. Modifier le réglage en cas de besoin avec la bague de commande.
4. Effleurer le champ . Le réglage suivant apparaît dans l'écran et peut être modifié avec la bague de commande.
5. Parcourir tous les réglages au moyen du champ  et les modifier avec la bague de commande, en cas de besoin.
6. A la fin, appuyer pendant env. 3 secondes sur le champ  pour valider.

Dans l'écran apparaît une indication que les réglages ont été mémorisés.

Annuler

Si vous ne souhaitez pas mémoriser les modifications, vous pouvez annuler avec la touche on/off . Dans l'écran apparaît une indication que les réglages n'ont pas été mémorisés.

Liste des réglages de base

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

Réglage	Sélection
Langue	D'autres langues sont disponibles
Heure	Heure en format 24 h
Signal sonore	Durée courte (30 sec.) Durée moyenne (1 min.)* Durée longue (5 min.)
Tonalité des touches	Activée Désactivée* (bip lors de on/off  reste)
Luminosité de l'écran	5 niveaux
Affichage de l'heure	Éteint Digital*
Éclairage	Éteint lors du fonctionnement Allumé lors du fonctionnement*
Sécurité enfants	Uniquement verrouillage des touches* Verrouillage de la porte et verrouillage des touches
Assombrissement de nuit	Désactivé* Activé

Logo de marque	Afficher* Pas afficher
Temps de poursuite du ventilateur	Recommandé* Minimal
Système télescopique	Pas équipé ultérieurement* (en cas de supports et extraction simple) Équipé ultérieurement (en cas d'extraction double et triple)
Réglage Sabbath	Activé Désactivé*
Réglages usine	Réinitialiser Ne pas réinitialiser*

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

Remarque : Les modifications des réglages concernant la langue, la tonalité des touches et la luminosité de l'écran sont immédiatement effectives. Tous les autres seulement après la mémorisation des réglages.

Coupure de courant

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

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

Modifier l'heure

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

L'appareil doit être éteint.

1. Appuyer pendant env. 3 secondes sur la touche . Des indications concernant le déroulement apparaissent dans l'écran.
2. Confirmer les indications en effleurant le champ . Le premier réglage "Sprache" (langue) apparaît dans l'écran.
3. Effleurer le champ . Le réglage pour l'heure apparaît.
4. Modifier l'heure avec la bague de commande.
5. Pour valider, appuyer pendant env. 3 secondes sur le champ .

Dans l'écran apparaît une indication que les réglages ont été mémorisés.



Réglage fonctionnement continu

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

Démarrer le réglage Sabbath

Avant de pouvoir utiliser le réglage Sabbath, vous devez l'activer dans les réglages de base. → "Réglages de base" à la page 17

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

L'appareil chauffe avec la convection naturelle. Il est possible de régler une température entre 85°C et 140°C.

1. Avec la bague de commande, régler le mode de cuisson Réglage Sabbath .
2. Effleurer le champ .
A l'écran, la température apparaît en blanc dans le focus.
3. Régler la température désirée au moyen de la bague de commande.
4. Avant de démarrer, effleurer le champ .
A l'écran, la durée est affichée en blanc dans le focus.
5. Régler la durée désirée avec la bague de commande.
Remarque : L'heure de la fin ne peut pas être différée.
6. Démarrer à l'aide de la touche start/stop .
La durée s'écoule dans l'écran.
L'appareil commence à chauffer.

Un signal retentit lorsque la durée du réglage Sabbath est écoulée. L'appareil cesse de chauffer. La durée 00m 00s est affichée dans l'écran.

Éteignez l'appareil en appuyant sur la touche on/off .

Modifier et annuler

Les réglages ne peuvent plus être modifiés après le démarrage.

Si vous voulez annuler le réglage Sabbath, éteignez l'appareil au moyen de la touche on/off . Vous ne pouvez plus arrêter le fonctionnement avec la touche start/stop .

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.

Nettoyants appropriés

Afin de ne pas endommager les différentes surfaces en utilisant des nettoyants inappropriés, veuillez respecter les indications dans le tableau. Selon le modèle d'appareil, les zones ne sont pas toutes présentes sur votre appareil.

Attention !

Dégâts de la surface

N'utilisez pas de

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

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

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

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.

Niveau Nettoyage

Extérieur de l'appareil

Façade en inox	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Éliminer immédiatement les taches de calcaire, projections de graisse, de fécule et de blanc d'œuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures. Des produits d'entretien spéciaux pour inox qui sont appropriés pour des surfaces chaudes sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Appliquer avec un chiffon doux une pellicule mince de produit d'entretien.
Matière plastique	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyant pour vitres ni de racloirs à verre.

Surfaces laquées	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux.
Bandeau de commande	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyant pour vitres ni de racloirs à verre.
Vitres de la porte	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de racloir à verre ni de spirales à récurer en inox.
Poignée de la porte	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Si du détartrant parvient sur la poignée de la porte, l'essuyer immédiatement. Sinon ces taches ne pourront plus être enlevées.

L'intérieur de l'appareil

Surfaces émaillées et surfaces autonettoyantes	Veuillez tenir compte des consignes concernant les surfaces du compartiment de cuisson à la suite du tableau.
Couvercle en verre de l'éclairage du compartiment de cuisson	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. En cas de salissures importantes, utiliser un produit de nettoyage pour four.
Joint de porte Ne pas l'enlever !	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette. Ne pas récurer.
Recouvrement de la porte	en acier inoxydable : utilisez un nettoyant pour inox. Respectez les indications des fabricants. N'utilisez pas de produit d'entretien pour inox. en plastique : nettoyez avec de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle et une lavette. Séchez ensuite avec un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyant pour vitres ni de racloirs à verre. Retirez le recouvrement de la porte pour le nettoyage.
Supports	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.
Système télescopique	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette ou une brosse. Ne pas éliminer la graisse de lubrification sur les rails télescopiques, les nettoyer de préférence en position rentrée. Ne pas nettoyer au lave-vaisselle.
Accessoires	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettez à tremper et nettoyez avec une lavette ou une brosse. En cas de salissures importantes, utilisez une spirale à récurer en inox. Les accessoires émaillés vont au lave-vaisselle.

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.

Surfaces du compartiment de cuisson

La paroi arrière dans le compartiment de cuisson est autonettoyante. Vous reconnaissez cela à la surface rugueuse.

La sole, la voûte et les éléments latéraux sont émaillés et ont une surface lisse.

Nettoyer les surfaces émaillées

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

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

Attention !

N'utilisez jamais de produit de nettoyage pour four dans un compartiment de cuisson chaud. Cela pourrait endommager l'émail. Avant le prochain chauffage, retirez les résidus du compartiment de cuisson et de la porte de l'appareil.

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

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

Nettoyage des surfaces autonettoyantes

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

Lorsque les surfaces autonettoyantes ne se nettoient plus suffisamment et des taches noires apparaissent, elles peuvent être nettoyées par une chauffe contrôlée.

Réglage

Enlevez d'abord les supports, rails, accessoires et ustensiles du compartiment de cuisson. Nettoyez soigneusement les surfaces émaillées lisses dans le compartiment de cuisson, le côté intérieur de la porte

de l'appareil et le recouvrement de l'éclairage du compartiment de cuisson.

1. Régler le mode de cuisson Chaleur tournante 4D.
2. Régler la température maximale.
3. Démarrer le fonctionnement et laisser fonctionner au moins 1 heure.

La couche en céramique est régénérée.

Après le refroidissement du compartiment de cuisson, éliminez les résidus brunâtres et blanchâtres avec de l'eau et une éponge douce.

Remarque : Des taches rougeâtres peuvent se former sur les surfaces. Ce n'est pas de la rouille mais des résidus d'aliments. Ces taches ne présentent pas un danger pour la santé et ne compromettent pas la capacité de nettoyage des surfaces autonettoyantes.

Attention !

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

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.

Supports

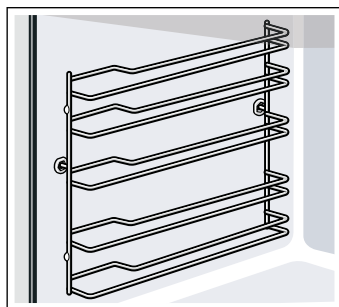
Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre appareil il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Vous apprendrez ici comment vous pouvez décrocher et nettoyer les supports.

Décrocher et accrocher les supports

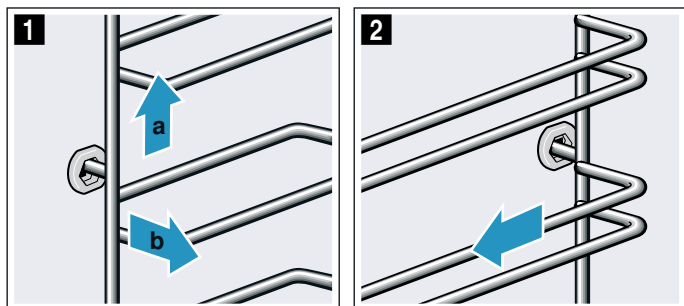
Mise en garde – Risque de brûlures !

Les supports deviennent très chauds. Ne jamais toucher les supports chauds. Laisser toujours l'appareil refroidir. Éloigner les enfants.

Décrocher les supports



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

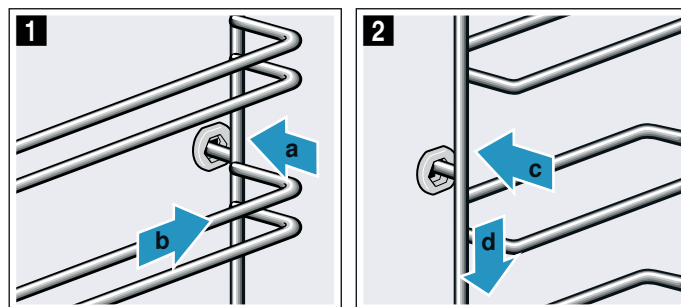


Nettoyez les supports avec du produit à vaisselle et une éponge à vaisselle. Utilisez une brosse en cas de salissures tenaces.

Accrocher les supports

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

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



Porte de l'appareil

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

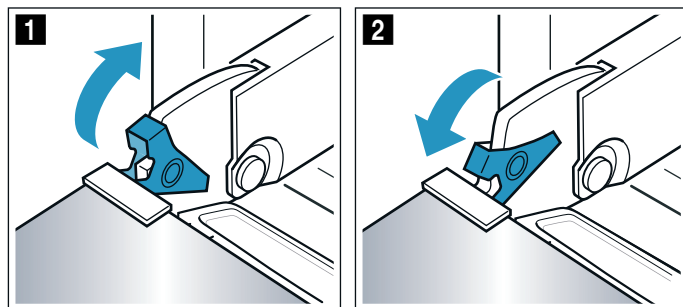
Décrocher et accrocher la porte de l'appareil

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

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

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

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

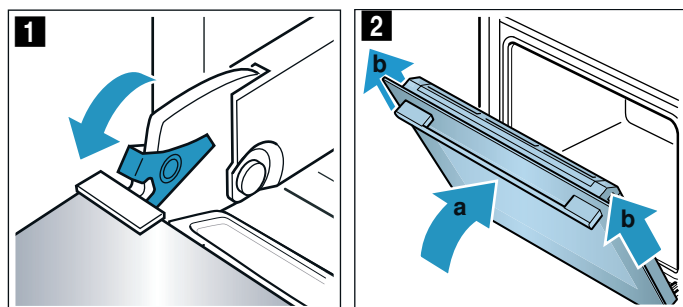


Mise en garde Risque de blessure !

- Les charnières peuvent se fermer violemment si elles ne sont pas bloquées. Veillez à ce que les leviers de verrouillage soient toujours entièrement fermés ou bien entièrement ouverts lors du décrochage de la porte de l'appareil.
- Les charnières de la porte de l'appareil bougent à l'ouverture et à la fermeture de la porte et peuvent pincer. Ne jamais mettre les doigts dans la zone des charnières.

Décrocher la porte de l'appareil

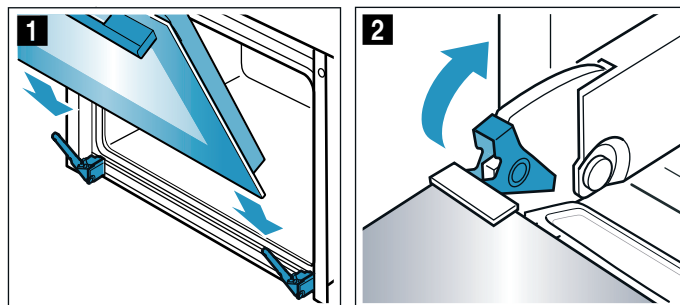
1. Ouvrez complètement la porte de l'appareil.
2. Dépliez les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite (fig. **1**).
3. Fermez la porte de l'appareil jusqu'en butée **a**. Saisissez la porte de l'appareil à deux mains à gauche et à droite **b**, puis retirez-la par le haut (fig. **2**).



Accrocher la porte de l'appareil

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

1. Ce faisant, veillez à ce que les deux charnières soient introduites tout droit dans l'ouverture (fig. **1**). Insérez la porte de l'appareil jusqu'en butée.
2. Ouvrez complètement la porte de l'appareil. Rabattez les deux leviers de verrouillage (fig. **2**).



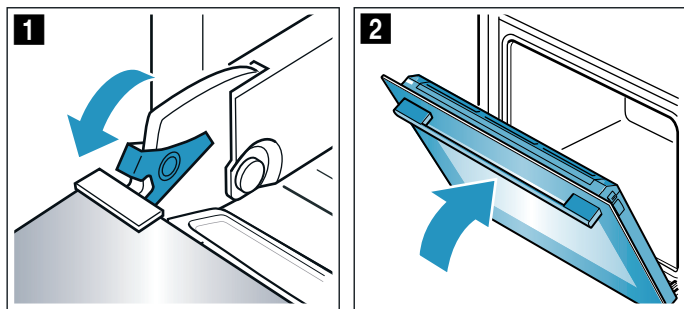
3. Fermez la porte du compartiment de cuisson.

Dépose et pose des vitres de la porte

Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez déposer les vitres de la porte de l'appareil. Si besoin est, par ex. si l'appareil est installé en hauteur, vous pouvez décrocher la porte entière et la placer sur une surface plane.

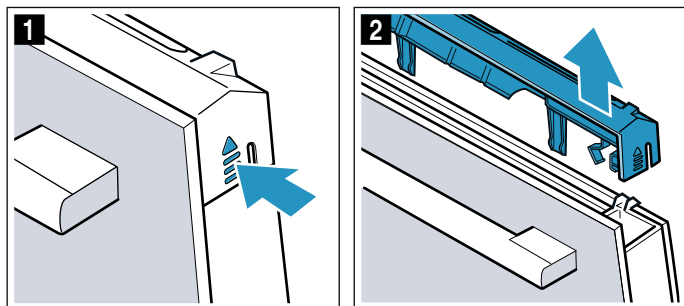
Caler la porte de l'appareil

1. Ouvrir complètement la porte de l'appareil.
2. Ouvrir les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite (fig. 1).
3. Fermer la porte de l'appareil jusqu'à l'arrêt (fig. 2).

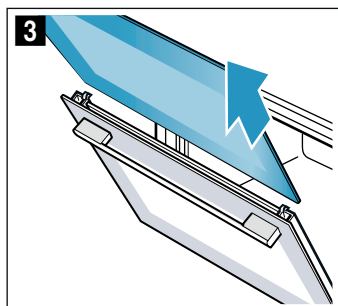


Démonter les vitres

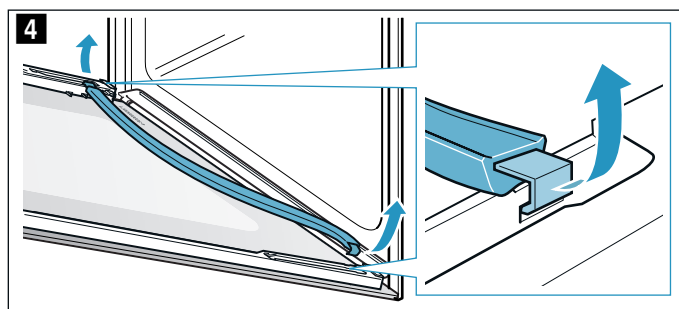
1. Appuyez à gauche et à droite au niveau de la fermeture (fig. 1).
2. Enlevez la fermeture (fig. 2).



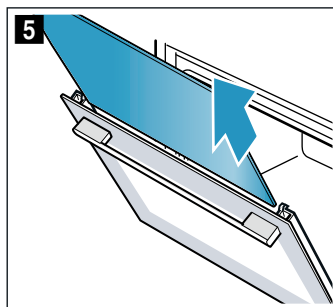
3. Retirez la vitre intérieure (fig. 3) et posez-la avec précaution sur une surface plane.



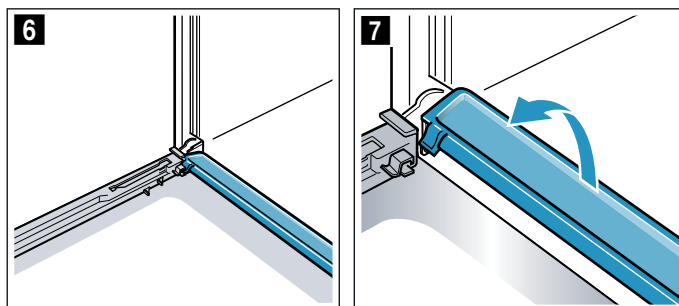
4. Décrochez et retirez le joint des deux côtés (fig. 4).



5. Retirez la vitre intermédiaire (fig. 5) et posez-la avec précaution sur une surface plane.



6. Si nécessaire, vous pouvez enlever la baguette de condensation pour le nettoyage. Pour ce faire, ouvrez complètement la porte de l'appareil (fig. 6).
7. Rabattez la baguette de condensation vers le haut et retirez-la (fig. 7).



Nettoyez les vitres avec un nettoyant pour vitres et un chiffon doux. Essuyez la baguette de condensation avec un chiffon et du produit de nettoyage chaud.

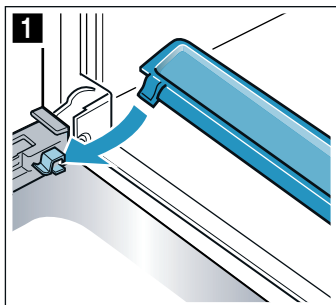
⚠ Mise en garde

Risque de blessure !

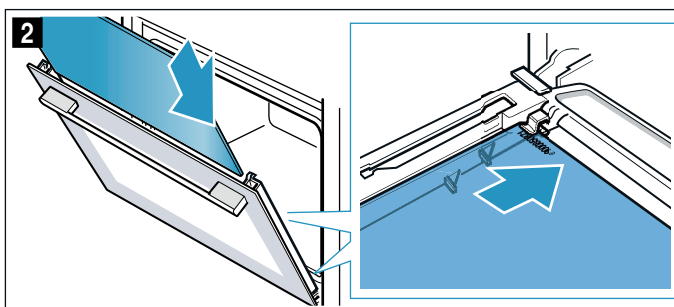
- Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.
- Les charnières de la porte de l'appareil bougent à l'ouverture et à la fermeture de la porte et peuvent pincer. Ne jamais mettre les doigts dans la zone des charnières.
- Des pièces à l'intérieur de la porte de l'appareil peuvent présenter des arêtes coupantes. Porter des gants de protection.

Pose des vitres

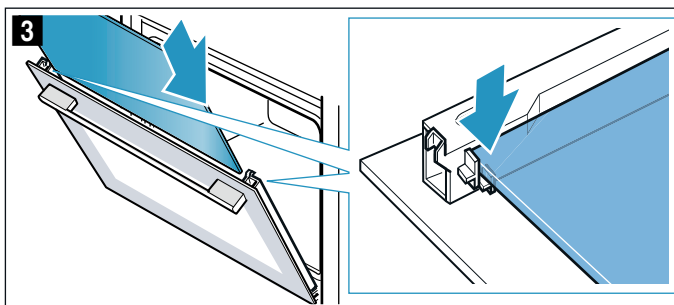
1. Ouvrez complètement la porte de l'appareil et remettez en place la baguette de condensation. Pour ce faire, enfoncez la baguette à la verticale et tournez-la vers le bas (fig. 1).



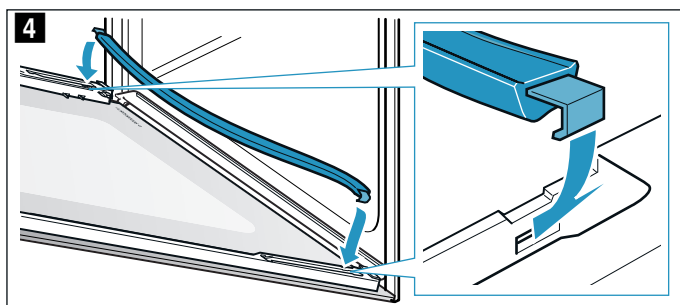
2. Insérez la vitre intermédiaire en veillant à ce qu'elle soit bien en place dans le support inférieur (fig. 2).



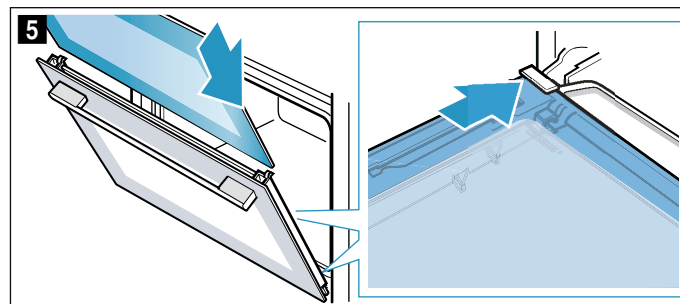
3. Appuyez sur la vitre intermédiaire en haut (fig. 3).



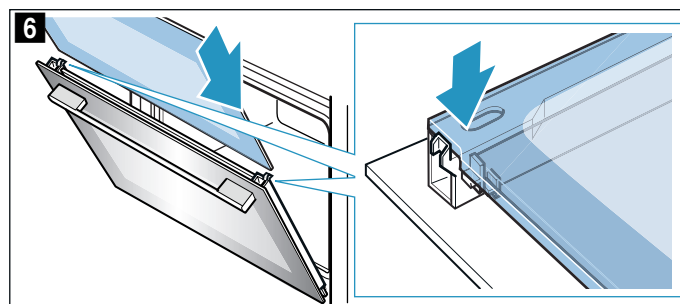
4. Accrochez de nouveau le joint à gauche et à droite (fig. 4)



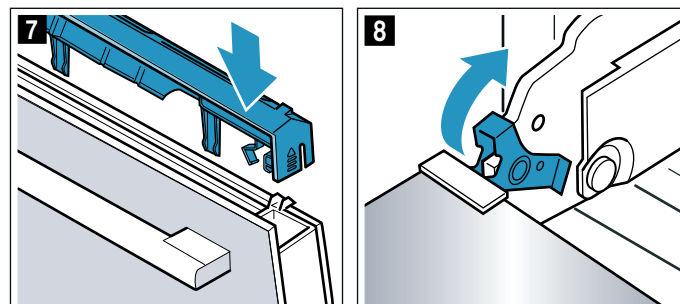
5. Insérez la vitre intérieure.
Lors de l'insertion, veillez à ce que la face brillante de la vitre de façade se trouve à l'extérieur et que la découpe se trouve à gauche et à droite en haut. La vitre doit être bien en place dans le support en bas (fig. 5).



6. Appuyez sur la partie supérieure de la vitre intérieure (fig. 6).



7. Posez la fermeture et appuyez jusqu'à ce qu'elle s'encliquette de façon audible (fig. 7).
8. Rouvrez la porte de l'appareil.
9. Fermez les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite (fig. 8)



10. Fermez la porte de l'appareil.

Attention !

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

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.

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 27

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

Mise en garde – Risque de blessures !

Les réparations non conformes sont dangereuses. Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations. Si l'appareil est défectueux, appelez le service après-vente.

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 tableau électrique. Appeler le service après-vente.

Messages d'erreur affichés dans l'écran

Si un message d'erreur avec "D" ou "E", par ex. D0111 ou E0111, apparaît dans l'écran, éteignez et rallumez l'appareil au moyen de la touche on/off .

S'il s'agit d'un dérangement occasionnel, l'affichage s'éteint. Si le message d'erreur réapparaît, appelez le

service après-vente en indiquant le message d'erreur exact.

Durée de fonctionnement maximale

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

A quel moment la durée de fonctionnement maximale est atteinte dépend des réglages respectifs relatifs au mode de fonctionnement.

Durée de fonctionnement maximale atteinte

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

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

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

Conseil : Afin que l'appareil ne se coupe pas sans que cela soit désiré, par ex. en cas de très longues durées

de cuisson, réglez une durée. L'appareil chauffe jusqu'à ce que la durée réglée soit écoulée.

Changer l'ampoule au plafond dans le compartiment de cuisson

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

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

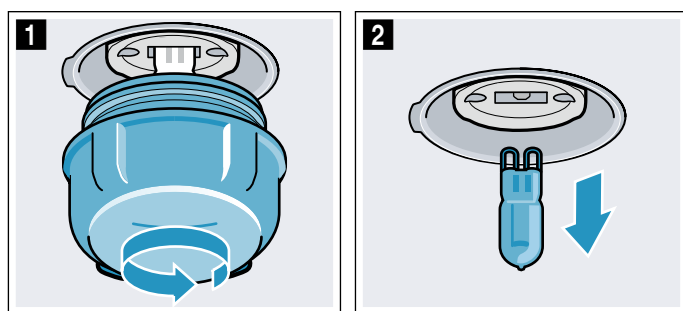
Mise en garde – Risque de choc électrique !

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.

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.

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



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

Couvercle en verre

Si le couvercle en verre de l'ampoule halogène est endommagé, il doit être remplacé. Vous pouvez vous procurer un nouveau couvercle en verre auprès du service après-vente. Indiquez les numéros E et FD de votre appareil.

Service après-vente

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

Numéro de produit et numéro de fabrication

Lors de votre appel, veuillez indiquer le numéro de produit (E-Nr.) complet et le numéro de fabrication (FD-Nr.), afin de nous permettre de mieux vous aider. Vous trouverez la plaque signalétique portant ces numéros en ouvrant la porte de l'appareil.

Sur certains appareils équipés d'un vaporisateur, la plaque signalétique se trouve derrière le bandeau de commande.

E-Nr. FD-Nr. Z-Nr.		
Type:		

Pour éviter de devoir les rechercher en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

E-Nr.		FD-Nr.	
Service après-vente 			

Veuillez noter que la visite 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.

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 : Lors de la préparation des aliments, une grande quantité de vapeur d'eau peut s'accumuler dans le compartiment de cuisson.

Votre appareil est très économe en énergie et ne génère que peu de chaleur extérieure pendant son fonctionnement. En raison de la grande différence de température entre l'intérieur et l'extérieur de l'appareil, de la condensation peut se former au niveau de la porte et du bandeau de commande ou à la surface des meubles voisins. Il s'agit d'un phénomène physique normal. La condensation peut être réduite grâce au préchauffage ou en ouvrant légèrement la porte.

Moules en silicone

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

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

Gâteaux et petites 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 plats.

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

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

Niveaux d'enfournement

Respectez les niveaux d'enfournement indiqués.

Cuire sur un niveau

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

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

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

Cuire sur plusieurs niveaux

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

Cuire sur deux niveaux :

- 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

Cuire sur quatre niveaux :

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

Préparer des plats simultanément vous permet d'économiser jusqu'à 45 pour cent d'énergie. Placez les moules côte à côte ou superposez-les dans le compartiment de cuisson.

Accessoires

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

Grille

Introduisez la grille avec la courbure vers le bas, la face ouverte vers la porte de l'appareil de cuisson. Placez toujours la vaisselle et les moules sur la grille.

Lèchefrite ou plaque à pâtisserie

Enfournez la lèchefrite ou la plaque à pâtisserie jusqu'à la butée, en orientant la partie biseautée vers la porte de l'appareil.

Utilisez la lèchefrite pour les gâteaux fondants, pour que le jus n'encrasse pas le compartiment de cuisson.

Moules

Les plus adaptés sont les moules foncés en métal.

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

Papier de cuisson

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

Valeurs de réglage recommandées

Dans le tableau, vous trouverez le mode de cuisson optimal pour différents plats. La température et le temps de cuisson dépendent de la quantité et de la nature de la pâte. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées. Commencez avec les valeurs les plus basses. Une température basse permet l'obtention d'un brunissement plus uniforme. Si nécessaire, augmentez la température à la prochaine cuisson.

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

Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement du plat dans le compartiment de cuisson froid. Vous économisez ainsi jusqu'à 20 pour cent d'énergie. Si vous préchauffez l'appareil de cuisson, réduisez le temps de cuisson indiqué de quelques minutes.

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

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

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

Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson. Vous obtiendrez ainsi un résultat de cuisson optimal et économiserez jusqu'à 20 pour cent d'énergie.

Modes de cuisson utilisés :

-  Chaleur tournante 4D
-  Convection naturelle
-  Position Pizza

Plat	Accessoires/ustensiles	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Gâteau dans moules					
Cake, simple	Moule à savarin/à cake	2		150-170	50-70
Cake, simple, 2 niveaux	Moule à savarin/à cake	3+1		140-160	60-80
Génoise, fine	Moule à savarin/à cake	2		150-170	60-80
Gâteau aux fruits, fin, en pâte à cake	Moule à kouglof/démontable	2		160-180	40-60
Fond de tarte en pâte à cake	Moule à tarte	3		160-180	20-30
Tarte aux fruits ou gâteau au fromage blanc, fond en pâte brisée	Moule démontable Ø26 cm	2		170-190	60-80
Gâteau suisse (Wähe)	Plaque à pizza	3		170-190	45-55
Tarte	Moule à tarte, fer noir	3		190-210	25-40
Brioche	Moule à kouglof	2		150-170	50-70
Gâteau à la levure de boulanger	Moule démontable Ø28 cm	2		160-170	20-30
Génoise, 2 œufs	Moule à tarte	3		150-170*	20-30
Tarte génoise, 3 œufs	Moule démontable Ø26 cm	2		160-170*	25-35
Tarte génoise, 6 œufs	Moule démontable Ø28 cm	2		150-170*	30-50
Gâteau cuit sur la plaque					
Cake avec garniture	Plaque à pâtisserie	3		160-180	20-40
Cake, 2 niveaux	Poêle universelle + plaque à pâtisserie	3+1		140-160	30-50
Tarte en pâte brisée avec garniture sèche	Plaque à pâtisserie	3		170-190	25-35
Tarte à la levure de boulanger avec garniture sèche, 2 niveaux	Poêle universelle + plaque à pâtisserie	3+1		160-170	35-45
Tarte avec garniture fondante	Poêle universelle	3		160-180	55-65
Gâteau suisse (Wähe)	Poêle universelle	3		170-190	45-55
Gâteau à la levure de boulanger avec garniture sèche	Poêle universelle	3		160-180	15-20
Gâteau à la levure de boulanger avec garniture sèche, 2 niveaux	Poêle universelle + plaque à pâtisserie	3+1		150-170	20-30
Gâteau à la levure de boulanger avec garniture fondante	Poêle universelle	3		180-200	30-40
Gâteau à la levure de boulanger avec garniture fondante, 2 niveaux	Poêle universelle + plaque à pâtisserie	3+1		150-170	45-60
Brioche tressée, couronne briochée	Plaque à pâtisserie	2		160-170	25-35
Biscuit roulé	Plaque à pâtisserie	3		180-200*	8-15
Stollen (gâteau de Noël) avec 500 g de farine	Plaque à pâtisserie	2		150-170	45-60
Strudel, sucré	Poêle universelle	2		170-180	50-60
* Préchauffer					
** Préchauffer 5 min, ne pas utiliser la fonction de réchauffage rapide					

Plat	Accessoires/ustensiles	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Strudel, congelé	Poêle universelle	3		200-220	35-45

Petites pâtisseries

Petits gâteaux	Plaque à pâtisserie	3		160**	20-30
Petits gâteaux	Plaque à pâtisserie	3		150**	25-35
Petits gâteaux, 2 niveaux	Poêle universelle + plaque à pâtisserie	3+1		150**	25-35
Petits gâteaux, 3 niveaux	Plaques à pâtisserie + poêle universelle	5+3+1		140**	35-45
Muffins	Plaque à muffins	3		170-190	15-20
Muffins, 2 niveaux	Plaques à muffins	3+1		160-180*	15-30
Petites pâtisseries en pâte levée	Plaque à pâtisserie	3		160-180	25-35
Petites pâtisseries en pâte levée, 2 niveaux	Poêle universelle + plaque à pâtisserie	3+1		150-170	25-40
Feuilletés	Plaque à pâtisserie	3		170-190*	20-35
Feuilletés, 2 niveaux	Poêle universelle + plaque à pâtisserie	3+1		170-190*	20-45
Feuilletés, 3 niveaux	Plaques à pâtisserie + poêle universelle	5+3+1		170-190*	20-45
Feuilletés, plats, 4 niveaux	4 grilles	5+3+2+1		180-200*	20-35
Pâtisserie en pâte à choux	Plaque à pâtisserie	3		200-220	30-40
Pâtisserie en pâte à choux, 2 niveaux	Poêle universelle + plaque à pâtisserie	3+1		190-210	35-45
Pâte levée feuilletée	Plaque à pâtisserie	3		160-180	20-30

Petits gâteaux secs

Biscuiterie dressée	Plaque à pâtisserie	3		140-150**	25-40
Biscuiterie dressée	Plaque à pâtisserie	3		140-150**	25-40
Biscuiterie dressée, 2 niveaux	Poêle universelle + plaque à pâtisserie	3+1		140-150**	30-40
Biscuiterie dressée, 3 niveaux	Plaques à pâtisserie + poêle universelle	5+3+1		130-140**	35-55
Petits gâteaux secs	Plaque à pâtisserie	3		140-160	15-30
Petits gâteaux secs, 2 niveaux	Poêle universelle + plaque à pâtisserie	3+1		140-160	15-30
Petits gâteaux secs, 3 niveaux	Plaques à pâtisserie + poêle universelle	5+3+1		140-160	15-30
Meringue	Plaque à pâtisserie	3		80-90*	120-150
Meringue, 2 niveaux	Poêle universelle + plaque à pâtisserie	3+1		80-90*	120-180
Macarons	Plaque à pâtisserie	3		90-110	20-40
Macarons, 2 niveaux	Poêle universelle + plaque à pâtisserie	3+1		90-110	25-45
Macarons, 3 niveaux	Plaques à pâtisserie + poêle universelle	5+3+1		90-110	30-45

* Préchauffer

** Préchauffer 5 min, ne pas utiliser la fonction de réchauffage rapide

Astuces concernant les gâteaux et petites pâtisseries

Vous désirez savoir si le gâteau est cuit ?	Piquez une brochette en bois sur le point le plus haut du gâteau. Si la pâte n'accroche pas à la brochette en bois, le gâteau est prêt.
Le gâteau s'affaisse.	La prochaine fois, utilisez moins de liquide. Ou alors, baissez la température de 10 °C et rallongez le temps de cuisson. Vérifiez les ingrédients indiqués et les instructions de préparation sur la recette.
Le gâteau est plus haut au centre et plus bas sur les bords.	Graissez uniquement le fond du moule démontable. Après la cuisson, démoulez avec précaution le gâteau à l'aide d'un couteau.
Le jus des fruits 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 petit gâteau. Il y aura ainsi suffisamment de place pour que les gâteaux lèvent et brunissent de tous les côtés.
Le gâteau est trop sec.	Augmentez la température de 10 °C et réduisez le temps de cuisson.
Le gâteau est trop clair dans l'ensemble.	Si le niveau d'enfournement et l'accessoire sont corrects, augmentez la température ou rallongez le temps de cuisson.

Le gâteau est trop clair sur le dessus mais trop foncé en dessous.	La prochaine fois, enfournez un niveau au-dessus.
Le gâteau est trop foncé sur le dessus mais trop clair en dessous.	La prochaine fois, enfournez un niveau en-dessous. Baissez la température et rallongez le temps de cuisson.
Le gâteau moulé ou le cake est plus foncé à l'arrière.	Ne placez pas le moule directement contre la paroi arrière, mais au centre de l'accessoire.
Le gâteau est trop foncé dans l'ensemble.	La prochaine fois, baissez la température et rallongez le temps de cuisson.
La pâtisserie a bruni de manière irrégulière.	Choisissez une température un peu plus basse. Le papier de cuisson peut également influencer la circulation de l'air. Découpez toujours le papier de cuisson au bon format. Veillez à ce que le moule ne soit pas placé directement devant les ouvertures de la paroi arrière du compartiment de cuisson. Pour cuire de petites pâtisseries, utilisez si possible des dimensions et des épaisseurs similaires.
Vous avez cuisiné sur plusieurs niveaux. La pâtisserie de la plaque supérieure est plus foncée que celle de la plaque inférieure.	Pour la cuisson sur plusieurs niveaux, sélectionnez toujours la chaleur tournante 4D. Les pâtisseries sur plaques ou en moules enfournées simultanément ne doivent pas nécessairement être prêtes au même moment.
Le gâteau a l'air prêt, mais n'est pas cuit à l'intérieur.	Cuisez plus longtemps à basse température et ajoutez moins de liquide. Pour les gâteaux à garniture fondante, précuisez d'abord la pâte. Parsemez-la d'amandes ou de chapelure puis ajoutez la garniture.
Le gâteau ne se démoule pas une fois renversé.	Laissez le gâteau refroidir 5 à 10 minutes après la cuisson. S'il ne se démoule toujours pas, décollez encore une fois le bord à l'aide d'un couteau. Renversez de nouveau le gâteau et couvrez le moule à l'aide d'un chiffon froid et mouillé. La prochaine fois, graissez le moule et parsemez avec de la chapelure.

Pain et petits pains

Votre appareil vous propose plusieurs modes de cuisson de pain et de petits pains. Vous trouverez dans les tableaux les réglages optimaux pour de nombreux plats.

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

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

Niveaux d'enfournement

Respectez les niveaux d'enfournement indiqués.

Cuire sur un niveau

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

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

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

Cuire sur deux niveaux

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

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

Préparer des plats simultanément vous permet d'économiser jusqu'à 45 pour cent d'énergie. Placez les moules côte à côte ou superposez-les dans le compartiment de cuisson.

Accessoires

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

Grille

Introduisez la grille avec la courbure vers le bas, la face ouverte vers la porte de l'appareil de cuisson. Placez toujours la vaisselle et les moules sur la grille.

Lèchefrite ou plaque à pâtisserie

Enfourez la lèchefrite ou la plaque à pâtisserie jusqu'à la butée, en orientant la partie biseautée vers la porte de l'appareil.

Moules

Les plus adaptés sont les moules foncés en métal.

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

Papier de cuisson

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

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.

Valeurs de réglage recommandées

Dans le tableau, vous trouverez le mode de cuisson optimal pour différents pains et petits pains. La température et le temps de cuisson dépendent de la quantité et de la nature de la pâte. C'est pourquoi des

plages de réglages sont indiquées. Commencez par essayer les valeurs les plus basses. Une température basse permet l'obtention d'un brunissement plus uniforme. Si nécessaire, augmentez-la à la prochaine cuisson.

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

Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement du plat dans le compartiment de cuisson froid. Vous économisez ainsi jusqu'à 20 pour cent d'énergie. Si vous préchauffez l'appareil de cuisson, réduisez le temps de cuisson indiqué de quelques minutes.

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

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

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

Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson. Vous obtiendrez ainsi un résultat de cuisson optimal et économiserez jusqu'à 20 pour cent d'énergie.

Attention !

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

Modes de cuisson utilisés :

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

Plat	Accessoires	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Position du gril	Durée en min.
Pain						
Pain blanc, 750 g	Lèchefrite ou moule à cake	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Pain bis, 1,5 kg	Lèchefrite ou moule à cake	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Pain complet, 1 kg	Lèchefrite	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Fougasse	Lèchefrite	3		250-270	-	20-25
Petits pains						
Petits pains ou baguette, à réchauffer, précuits	Lèchefrite	3		180-200	-	10-15
Petits pains, sucrés, frais	Plaque à pâtisserie	3		170-190*	-	15-20
Petits pains, sucrés, frais, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		150-170*	-	20-30
Petits pains, frais	Plaque à pâtisserie	3		180-200	-	20-30
Baguette, précuite, réfrigérée	Lèchefrite	3		180-200	-	20-30
Petits pains, congelés						
Petits pains ou baguette, à réchauffer, précuits	Lèchefrite	3		180-200	-	10-15
Produits à la saumure, pâtons	Lèchefrite	3		180-200	-	20-25
Croissant, pâtons	Lèchefrite	3		170-190	-	30-35
Toast						
Gratiner des toasts, 4 pièces	Grille	3		190-210	-	10-15
Gratiner des toasts, 12 pièces	Grille	3		230-250	-	10-15
Faire dorer des toast (ne pas préchauffer)	Grille	5		-	3	4-6
* Préchauffer						

Pizzas, quiches et gâteaux salés

Votre appareil vous propose plusieurs modes de cuisson pour la préparation de pizzas, quiches et gâteaux salés. Vous trouverez dans les tableaux les réglages optimaux pour de nombreux plats.

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

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

Niveaux d'enfournement

Respectez les niveaux d'enfournement indiqués.

Cuire sur un niveau

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

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

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

Cuire sur plusieurs niveaux

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

Cuire sur deux niveaux :

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

Cuire sur quatre niveaux :

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

Préparer des plats simultanément vous permet d'économiser jusqu'à 45 pour cent d'énergie. Placez les moules côte à côte ou superposez-les dans le compartiment de cuisson.

Accessoires

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

Grille

Introduisez la grille avec la courbure vers le bas, la face ouverte vers la porte de l'appareil de cuisson. Placez toujours la vaisselle et les moules sur la grille.

Lèchefrite ou plaque à pâtisserie

Enfournez la lèchefrite ou la plaque à pâtisserie jusqu'à la butée, en orientant la partie biseautée vers la porte de l'appareil.

Pour les pizzas avec beaucoup de garniture, utilisez la lèchefrite.

Moules

Les plus adaptés sont les moules foncés en métal.

Les moules en fer-blanc, en céramique et en verre allongent le temps de cuisson et la pâtisserie ne brunit

pas de manière uniforme. Si vous désirez utiliser ces moules et la convection naturelle, enfournez les moules au niveau 1.

Papier de cuisson

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

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.

Valeurs de réglage recommandées

Dans le tableau, vous trouverez le mode de cuisson optimal pour différents plats. La température et le temps de cuisson dépendent de la quantité et de la nature de la pâte. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées. Commencez avec les valeurs les plus basses. Une température basse permet l'obtention d'un brunissement plus uniforme. Si nécessaire, augmentez la température à la prochaine cuisson.

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

Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement du plat dans le compartiment de cuisson froid. Vous économisez ainsi jusqu'à 20 pour cent d'énergie. Si vous préchauffez l'appareil de cuisson, réduisez le temps de cuisson indiqué de quelques minutes.

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

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

Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson. Vous obtiendrez ainsi un résultat de cuisson optimal et économiserez jusqu'à 20 pour cent d'énergie.

Modes de cuisson utilisés :

■  Chaleur tournante 4D■  Convection naturelle■  Position Pizza

Plat	Accessoires	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Pizza					
Pizza, fraîche	Plaque à pâtisserie	3		200-220	25-35
Pizza, fraîche	Plaque à pâtisserie	3		200-220	25-35
Pizza, fraîche, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		180-200	35-45
Pizza, fraîche, pâte fine	Plaque à pizza	2		220-230	20-30
Pizza, du réfrigérateur	Grille	3		190-210	10-15
Pizza, congelée					
Pizza avec pâte fine 1 pièce	Grille	3		190-210	15-20
Pizza avec pâte fine 2 pièces	Lèchefrite + grille	3+1		190-210	20-25
Pizza avec pâte épaisse 1 pièce	Grille	3		180-200	20-25
Pizza avec pâte épaisse 2 pièces	Lèchefrite + grille	3+1		190-210	20-30
Pizza-baguette	Grille	3		200-220	15-20
Mini pizzas	Lèchefrite	3		180-200	15-20
Mini pizzas, Ø7 cm, 4 niveaux	4 grilles	5+3+2+1		180-200*	20-30
Gâteaux salés & quiches					
Gâteaux salés cuits dans le moule	Moule démontable Ø28 cm	2		170-190	55-65
Quiche	Moule à tarte, fer noir	3		190-210	30-40
Tarte flambée	Lèchefrite	3		260-280*	10-15
Pirojki	Moule à soufflé	2		190-200	30-45
Chauss. au thon	Lèchefrite	3		180-190	30-45
Böreks	Lèchefrite	1		200-220*	20-30
* Préchauffer					

Gratins et soufflés

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

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

Niveaux d'enfournement

Utilisez toujours les niveaux d'enfournement indiqués.

Vous pouvez préparer votre recette dans des moules ou avec la lèchefrite sur un niveau.

- Moules sur la grille : niveau 2
- Lèchefrite : niveau 3

Les soufflés peuvent également être préparés sur la lèchefrite, au bain-marie. Pour cela, enfournez la lèchefrite au niveau 2.

Préparer des plats simultanément vous permet d'économiser jusqu'à 45 pour cent d'énergie. Placez les moules côte à côte dans le compartiment de cuisson.

Accessoires

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

Grille

Introduisez la grille avec la courbure vers le bas, la face ouverte vers la porte de l'appareil de cuisson. Placez toujours la vaisselle et les moules sur la grille.

Lèchefrite

Enfourez la lèchefrite jusqu'à la butée, en orientant la partie biseautée vers la porte de l'appareil.

Récipients

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

Valeurs de réglage recommandées

Dans le tableau, vous trouverez le mode de cuisson optimal pour différents gratins et soufflés. La température et le temps de cuisson dépendent de la quantité et de la recette. La cuisson d'un gratin dépend de la taille du récipient et de la hauteur du gratin. C'est pourquoi des plages de réglage sont indiquées. Commencez par essayer les valeurs les plus basses. Une température basse permet l'obtention d'un

brunissement plus uniforme. Si nécessaire, augmentez la température à la prochaine cuisson.

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

Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement du plat dans le compartiment de cuisson froid. Vous économisez ainsi jusqu'à 20 pour cent d'énergie. Si vous préchauffez l'appareil de cuisson, réduisez les temps de cuisson indiqués de quelques minutes.

Si vous désirez préparer votre propre recette, référez-vous à un plat similaire dans le tableau.

Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson. Vous obtiendrez ainsi un résultat de cuisson optimal et économiserez jusqu'à 20 pour cent d'énergie.

Modes de cuisson utilisés :

-  Chaleur tournante 4D
-  Convection naturelle
-  Position Pizza

Gratins & soufflés	Accessoires / Récipients	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Soufflé, relevé, ingrédients cuits à point	Moule à soufflé	2		200-220	30-50
Soufflé, sucré	Moule à soufflé	2		170-190	40-60
Lasagnes, fraîches, 1 kg	Moule à soufflé	2		160-180	50-60
Lasagnes, congelées, 400 g	Grille	2		190-210	30-35
Gratin dauphinois cru, ingrédients, 4 cm d'épaisseur	Moule à soufflé	2		160-190	50-70
Gratin dauphinois cru, ingrédients, 4 cm d'épaisseur, 2 niveaux	Moule à soufflé	3+1		150-170	60-80
Soufflé	Moule à soufflé	2		160-180*	35-45
Soufflé	Ramequins	2		170-190	65-75

Volaille

Votre appareil vous propose différents modes de cuisson pour la préparation de volailles. Vous trouverez dans les tableaux les réglages optimaux pour quelques exemples de plats.

Cuisson sur la grille

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

Enfournez la lèchefrite et la grille au niveau d'enfournement indiqué. Veillez à ce que la grille soit bien placée sur la lèchefrite. → "Accessoires" à la page 11

Ajoutez (en fonction de la taille et du type de volaille) jusqu'à ½ litres d'eau dans la lèchefrite. Cela permettra de recueillir la graisse. Vous pourrez utiliser le jus de cuisson pour préparer une sauce. Cela produit moins de fumée et le compartiment de cuisson reste propre.

Cuisson dans un récipient

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

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

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

température plus élevée et/ou un temps de cuisson plus long.

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

Récipient ouvert

Pour cuire la volaille, 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.

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

La volaille peut également être rendue croustillante dans un plat à 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 jamais cuire au gril en laissant la porte de l'appareil ouverte.

Placez la pièce à griller directement sur la grille. Introduire également la lèchefrite universelle, 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.

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.

Valeurs de réglage recommandées

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

Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement de la volaille non remplie et prête à cuire, à température réfrigérée dans le compartiment de cuisson froid. Vous économisez ainsi jusqu'à 20 pour cent d'énergie. Si vous préchauffez l'appareil de cuisson, réduisez les temps de cuisson indiqués de quelques minutes.

Dans le tableau, vous trouverez des indications de poids des volailles par défaut. Si vous voulez préparer une volaille lourde, utilisez dans tous les cas une température plus basse. S'il y a plusieurs morceaux,

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

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

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

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

Conseils

- Piquez la peau du canard ou de l'oie sous les ailes. Cela permet au gras de s'écouler.
- Coupez la peau au niveau du magret du canard. Ne retournez pas le magret.
- Lorsque vous retournez la volaille, veillez d'abord à ce que la poitrine ou la peau soient en bas.
- La volaille devient brune et croustillante si vous la badigeonnez de beurre, d'eau salée ou de jus d'orange vers la fin de la cuisson.

Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson. Vous obtiendrez ainsi un résultat de cuisson optimal et économiserez jusqu'à 20 pour cent d'énergie.

Modes de cuisson utilisés :

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

Plat	Accessoires/ustensiles	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Position gril	Durée en min.
Poulet						
Poulet, 1 kg	Grille	2		200-220	-	60-70
Blanc de poulet, part de 150 g (griller)	Grille	4		-	3*	15-20
Petits morceaux de poulet, 250 g pièce	Grille	3		220-230	-	30-35
Sticks de poulet, nuggets congelés	Poêle universelle	3		190-210	-	20-25
Poularde, 1,5 kg	Grille	2		200-220	-	70-90
Canard & oie						
Canard, 2 kg	Grille	1		180-200	-	90-110
Magret de canard, pièce de 300 g	Grille	3		230-250	-	25-30
Oie, 3 kg	Grille	2		160-180	-	120-150
Cuisses d'oie, pièce de 350 g	Grille	2		210-230	-	40-50
Dinde						
Dindonneau, 2,5 kg	Grille	2		180-200	-	70-90
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	-	80-100

* Préchauffer 5 min.

Viande

Votre appareil vous propose plusieurs modes de cuisson pour la préparation de la viande. Vous trouverez dans les tableaux les réglages optimaux pour de nombreux plats.

Rôtis et viandes braisées

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

Découpez la couenne en croix. Lorsque vous retournez le rôti, veillez 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.

Cuisson sur la grille

Sur la grille, la viande deviendra croustillante de tous les côtés.

Ajoutez (en fonction de la taille et du type de viande) jusqu'à ½ litres d'eau dans la lèchefrite. Cela permettra de recueillir la graisse et le jus de cuisson. Vous pourrez utiliser le jus de cuisson pour préparer une sauce. Cela produit moins de fumée et le compartiment de cuisson reste propre.

Enfournez la lèchefrite et la grille au niveau d'enfournement indiqué. Veillez à ce que la grille soit bien placée sur la lèchefrite. → "Accessoires" à la page 11

Rôtis et viandes braisées dans un récipient

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.

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

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

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

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

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

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

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

Récipient ouvert

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

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

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

Pour les viandes braisées, précuisez d'abord la viande, 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.

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

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

Griller

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

Placez la pièce à griller directement sur la grille. Introduire également la lèchefrite universelle, 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.

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

Remarques

- L'élément chauffant du grill clignote toujours, c'est tout à fait normal. La fréquence à laquelle cela se produit dépend de la position grill choisie.
- La cuisson au grill peut générer de la fumée.

Valeurs de réglage recommandées

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

Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement de la viande à température réfrigérée dans le compartiment de cuisson froid. Vous

économisez ainsi jusqu'à 20 pour cent d'énergie. Si vous préchauffez l'appareil de cuisson, réduisez les temps de cuisson indiqués de quelques minutes.

Dans le tableau, vous trouverez des indications de poids des pièces à rôtir par défaut. Si vous voulez préparer un morceau lourd, utilisez dans tous les cas une température plus basse. S'il y a plusieurs morceaux, référez-vous au poids des morceaux les plus lourds pour déterminer le temps de cuisson. Les morceaux doivent faire approximativement la même taille.

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

Retournez le rôti et la pièce à griller après environ $\frac{1}{2}$ à $\frac{2}{3}$ du temps de cuisson indiqué.

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

Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson. Vous obtiendrez ainsi un résultat de cuisson optimal et économiserez jusqu'à 20 pour cent d'énergie.

Modes de cuisson utilisés :

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

Plat	Accessoires/ustensiles	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Position du gril	Durée en min.
Porc						
Rôti de porc sans couenne, par ex. échine, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		180-190	-	110-130
Rôti de porc avec couenne par ex. épaule, 2 kg	Grille	2		190-200	-	130-140
Rôti de porc, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		220-230	-	70-80
Filet mignon de porc, 400 g	Grille	3		220-230	-	20-25
Carré de porc avec os, 1 kg (rajouter un peu d'eau)	Récipient fermé	2		210-230	-	70-90
Côtelettes de porc, 2 cm d'épaisseur	Grille	5		-	2	16-20
Médallions de porc, 3 cm d'épaisseur (préchauffer 5 min.)	Grille	5		-	3*	8-12
Bœuf						
Filet de bœuf médium, 1 kg	Grille	2		210-220	-	40-50
Rôti de bœuf à braiser, 1,5 kg	Récipient fermé	2		200-220	-	130-160
Rosbif, médium, 1,5 kg	Grille	2		220-230	-	60-70
Steak, 3 cm d'épaisseur, médium**	Grille	3		-	3	15-20
Hamburger, 3-4 cm d'épaisseur	Grille	4		-	3	25-30
Veau						
Rôti de veau, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		160-170	-	100-120
Jarret de veau, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		200-210	-	100-120
Agneau						
Gigot d'agneau sans os, médium, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		170-190	-	50-80
Selle d'agneau avec os***	Grille	2		180-190	-	40-50
Côtes d'agneau	Grille	3		-	3	12-16
Saucisses						
Saucisses à griller	Grille	4		-	3	10-15
Plats de viande						
Rôti de viande hachée, 1 kg	Récipient ouvert	2		170-180	-	60-70

* Préchauffer

** Ne pas préchauffer

*** Sans retourner

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.

Poisson

Votre appareil vous propose différents modes de cuisson pour la préparation du poisson. Vous trouverez dans les tableaux les réglages optimaux pour de nombreux plats.

Les poissons entiers ne doivent pas être retournés. Enfourez le poisson entier en position intermédiaire, la nageoire dorsale vers le haut, dans le compartiment de cuisson. Une pomme de terre coupée ou un petit récipient ouvert dans le ventre du poisson permet de le stabiliser.

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

Rôtissage et grillades sur la grille

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

Ajoutez en fonction de la taille et du type de poisson jusqu'à ½ litres d'eau dans la lèchefrite. Le liquide qui s'égoutte est récupéré. Cela produit moins de fumée et le compartiment de cuisson reste propre.

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

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 le poisson avec une fourchette, du jus s'en échappe et il se dessèche.

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.

Cuisson et étuvée dans un récipient

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

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

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

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

Récipient ouvert

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

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

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

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

Valeurs de réglage recommandées

Dans le tableau, vous trouverez le mode de cuisson optimal des plats de poisson. La température et le temps de cuisson dépendent de la quantité, de la nature et de la température de l'aliment. C'est pourquoi

des plages de réglages sont indiquées. Commencez par les valeurs les plus basses. Si nécessaire, augmentez la température à la prochaine cuisson.

Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement du poisson à température réfrigérée dans le compartiment de cuisson froid. Vous économisez ainsi jusqu'à 20 pour cent d'énergie. Si vous préchauffez l'appareil de cuisson, réduisez les temps de cuisson indiqués de quelques minutes.

Dans le tableau, vous trouverez des indications de poids du poisson par défaut. Si vous voulez préparer un poisson lourd, utilisez dans tous les cas une température plus basse. S'il y a plusieurs poissons, référez-vous au poids des poissons les plus lourds pour déterminer le temps de cuisson. Les poissons doivent faire approximativement la même taille.

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

Retournez le poisson, qui n'est pas en position intermédiaire, après environ ½ à ⅔ du temps indiqué.

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

Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson. Vous obtiendrez ainsi un résultat de cuisson optimal et économiserez jusqu'à 20 pour cent d'énergie.

Modes de cuisson utilisés :

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

Plat	Accessoires / Récipients	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Position gril	Durée en min.
Poisson						
Poisson entier, grillé 300 g, p. ex. truite	Grille	2		170-190	-	20-30
Poisson entier, grillé 1,5 kg, p. ex. saumon	Grille	2		170-190	-	30-40
Filets de poisson						
Filet de poisson, nature grillé	Grille	4		-	1*	15-25
Darnes de poisson						
Darne de poisson, 3 cm d'épaisseur	Grille	4		-	3	10-20
Poisson, surgelé						
Filet de poisson, nature	Récipient fermé	2		210-230	-	20-30
Filet de poisson, gratiné	Grille	2		200-220	-	45-60
Bâtonnets de poisson (retourner entre-temps)	Lèchefrite	3		200-220	-	20-30
* préchauffer						
** Enfourner la lèchefrite en-dessous au niveau 2						

Légumes et garnitures

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

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

Niveaux d'enfournement

Respectez les niveaux d'enfournement indiqués.

Préparation sur un niveau

Référez-vous aux indications du tableau.

Préparation sur deux niveaux

Utilisez la chaleur tournante 4 D. Les plaques enfournées simultanément ne doivent pas obligatoirement être prêtes au même moment.

- Lèchefrite : niveau 3
- Plaque à pâtisserie : niveau 1

Accessoires

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

Grille

Introduisez la grille avec la courbure vers le bas, la face ouverte vers la porte de l'appareil de cuisson. Placez toujours la vaisselle et les moules sur la grille.

Lèchefrite ou plaque à pâtisserie

Enfournez la lèchefrite ou la plaque à pâtisserie jusqu'à la butée, en orientant la partie biseautée vers la porte de l'appareil.

Papier de cuisson

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

Valeurs de réglage recommandées

Dans le tableau, vous trouverez le mode de cuisson optimal pour différents plats. La température et le temps de cuisson dépendent de la quantité et de la nature de l'aliment. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées. Commencez par essayer les valeurs les plus basses. Une température basse permet l'obtention d'un brunissement plus uniforme. Si nécessaire, augmentez la température à la prochaine cuisson.

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

Si vous désirez préparer votre propre recette, référez-vous à un plat similaire dans le tableau.

Modes de cuisson utilisés :

-  Chaleur tournante 4D
-  Gril, grande surface
-  Position Pizza

Plat	Accessoires	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Position gril	Durée en min.
Plats de légumes						
Légumes grillés	Lèchefrite	5		-	3	10-15
Pommes de terre						
Pommes de terre au four, coupées en deux	Lèchefrite	3		160-180	-	45-60
Surgelés de pommes de terre						
Rösti de pommes de terre	Lèchefrite	3		200-220	-	25-35
Beignets de pomme de terre, garnis	Lèchefrite	3		190-210	-	20-30
Croquettes	Lèchefrite	3		200-220	-	25-35
Frites	Lèchefrite	3		190-210	-	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.

Préparer des yaourts

Retirez les accessoires et les supports du compartiment de cuisson. Le compartiment de cuisson doit être vide. N'ouvrez pas la porte de l'appareil pendant que ce dernier fonctionne.

1. Faites chauffer 1 litre de lait (3,5 % MG) sur la table de cuisson à 90 °C et laissez-le refroidir à 40 °C.

Pour le lait UHT, faites-le chauffer à 40 °C.

2. Délayez 150 g de yaourt (température réfrigérée).
3. Remplissez des tasses ou des petits verres et recouvrez de film alimentaire.
4. Placez les tasses ou les verres sur le fond du compartiment de cuisson et suivez les indications du tableau.
5. Après la préparation, laissez refroidir le yaourt au réfrigérateur.

Mode de cuisson utilisée :

-  Chaleur tournante 4D

Plat	Accessoires	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en heures
Yaourt	Ramequins	Fond du compartiment de cuisson		40-45	8-9

Modes de cuisson Eco

La chaleur tournante éco et la convection naturelle éco sont des modes de cuisson intelligents 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.

Enfourez les plats dans le compartiment de cuisson froid et vide. Choisissez une température de Chaleur tournante Eco comprise entre 125 et 275 °C et de Convection naturelle comprise entre 150 et 250 °C. Laissez la porte de l'appareil fermée pendant la cuisson. Faites cuire uniquement sur un niveau.

Le mode de cuisson Chaleur tournante éco est utilisé pour déterminer la consommation d'énergie en mode

recirculation de l'air et la classe d'efficacité énergétique. Le mode de cuisson Convection naturelle éco est utilisé pour déterminer la consommation d'énergie en mode conventionnel.

Le mode de cuisson chaleur tournante Eco est utilisé pour déterminer la classe d'efficacité énergétique.

Accessoires

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

Grille

Introduisez la grille avec la courbure vers le bas, la face ouverte vers la porte de l'appareil de cuisson. Placez toujours la vaisselle et les moules sur la grille.

Lèchefrite ou plaque à pâtisserie

Enfournez la lèchefrite ou la plaque à pâtisserie jusqu'à la butée, en orientant la partie biseautée vers la porte de l'appareil.

Moules et récipients

Les plus adaptés sont les moules foncés en métal. Vous pouvez ainsi économiser jusqu'à 35 pour cent d'énergie.

Les récipients en acier inox ou aluminium réfléchissent la chaleur comme un miroir. Un récipient non réfléchissant en émail, en verre thermorésistant ou

recouvert d'un moulage d'aluminium sous pression sera plus adapté.

Les moules en fer-blanc, en céramique ou en verre allongent le temps de cuisson et ne permettent pas au gâteau de brunir de manière uniforme.

Papier de cuisson

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

Valeurs de réglage recommandées

Vous trouverez ici des indications concernant différents plats. La température et le temps de cuisson dépendent de la quantité et de la nature de la pâte. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées. Commencez par essayer les valeurs les plus basses. Une température basse permet l'obtention d'un brunissement plus uniforme. Si nécessaire, augmentez-la à la prochaine cuisson.

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

Modes de cuisson utilisés :

-  Chaleur tournante Eco
-  Convection naturelle Eco

Plat	Accessoires/ustensiles	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Gâteau dans moules					
Cake dans un moule	Moule à savarin / à cake	2		140-160	60-80
Fond de tarte, pâte à cake	Moule à tarte	2		150-170	20-30
Génoise, 2 œufs	Moule à tarte	2		150-170	20-30
Tarte génoise, 3 œufs	Moule démontable Ø26 cm	2		160-170	30-45
Tarte génoise, 6 œufs	Moule démontable Ø28 cm	2		150-160	50-60
Brioche	Moule à kouglof	2		150-170	50-70
Gâteau cuit sur la plaque					
Gâteau à la levure du boulanger avec garniture sèche	Plaque à pâtisserie	3		150-170	25-40
Tarte avec garniture sèche	Plaque à pâtisserie	3		170-180	25-35
Biscuit roulé	Plaque à pâtisserie	3		180-190	15-20
Brioche tressée, couronne briochée	Plaque à pâtisserie	3		160-170	25-35
Gâteau à la levure de boulanger avec garniture sèche	Plaque à pâtisserie	3		160-180	15-20
Petites pâtisseries					
Muffins	Plaque à muffins	2		160-180	15-25
Petits gâteaux	Plaque à pâtisserie	3		150-160	25-35
Feuilletés	Plaque à pâtisserie	3		170-190	20-35
Pâtisserie en pâte à choux	Plaque à pâtisserie	3		200-220	35-45
Petits gâteaux secs	Plaque à pâtisserie	3		140-160	15-30
Biscuiterie dressée	Plaque à pâtisserie	3		140-150	25-35
Petites pâtisseries en pâte levée	Plaque à pâtisserie	3		160-180	25-35

Plat	Accessoires/ustensiles	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Pain et petits pains					
Pain bis, 1,5 kg	Moule à cake	2		200-210	35-45
Fougasse	Lèchefrite	3		250-275	15-20
Petits pains, sucrés, frais	Plaque à pâtisserie	3		170-190	15-20
Petits pains, frais	Plaque à pâtisserie	3		180-200	20-30
Viandes					
Rôti de porc sans couenne, par ex. échine, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		180-190	120-140
Rôti de bœuf à braiser, 1,5 kg	Récipient fermé	2		200-220	140-160
Rôti de veau, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		170-180	110-130
Poisson					
Poisson entier, étuvé 300 g, p. ex. truite	Récipient fermé	2		190-210	25-35
Poisson entier, étuvé 1,5 kg, p. ex. saumon	Récipient fermé	2		190-210	45-55
Filet de poisson, nature, étuvé	Récipient fermé	2		190-210	15-25

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 grands et épais contiennent moins d'acrylamide.
Cuisson	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. Un œuf ou un jaune réduit la formation d'acrylamide.
Frites au four	Répartissez-les uniformément sur la plaque et sur une seule épaisseur. Cuire au moins 400 g par plaque, afin que les frites ne se dessèchent pas.

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.

Utilisez uniquement de la viande fraîche et saine sans os. Retirez soigneusement les cartilages et les bords gras. La graisse donne un goût très prononcé à la viande lors de la cuisson à basse température. Vous

pouvez également utiliser de la viande marinée ou épicée. N'utilisez pas de viande décongelée.

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

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

Récipient

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

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

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

Votre appareil possède un mode de cuisson à basse température. Commencez toujours avec une préparation réfrigérée. 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. Enfouissez de nouveau le

récipient et la viande dans le compartiment de cuisson et cuisez à basse température.

Valeurs de réglage recommandées

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

Mode de cuisson utilisée :

-  Cuisson basse température

Plat	Récipient	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Durée de la cuisson en min	Température en °C	Durée en min
Volaille						
Magret de canard, rosé, 300 g	Récipient ouvert	2		6-8	90*	45-60
Blanc de poulet, 200 g, à cœur	Récipient ouvert	2		4	120*	45-60
Blanc de dinde, sans os, 1 kg, à cœur	Récipient ouvert	2		6-8	120*	110-130
Porc						
Rôti de porc, 5-6 cm d'épaisseur, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		6-8	80*	130-180
Filet de porc, entier	Récipient ouvert	2		4-6	80*	45-70
Bœuf						
Rôti de bœuf (culotte), 6-7 cm d'épaisseur, 1,5 kg, à cœur	Récipient ouvert	2		6-8	100*	150-180
Filet de bœuf, 1 kg	Récipient ouvert	2		4-6	80*	90-120
Rosbif, 5-6 cm d'épaisseur	Récipient ouvert	2		6-8	80*	120-180
Tournedos/Rumsteck, 4 cm d'épaisseur	Récipient ouvert	2		4	80*	30-60
Veau						
Rôti de veau, 4-5 cm d'épaisseur, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		6-8	80*	80-140
Rôti de veau, 7-10 cm d'épaisseur, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		6-8	80*	140-200
Filet de veau, entier, 800 g	Récipient ouvert	2		4-6	80*	70-120
Médallion de veau, 4 cm d'épaisseur	Récipient ouvert	2		4	80*	30-50
Agneau						
Selle d'agneau, désossée, 200 g	Récipient ouvert	2		4	80*	30-45
Gigot d'agneau sans os, médium, 1 kg ficelé	Récipient ouvert	2		6-8	95*	120-180

* 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 4D, vous pouvez également déshydrater des aliments. Grâce à ce processus de conservation, les arômes sont concentrés par la déshydratation.

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

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

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

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

Utilisez les niveaux d'enfournement suivants pour la déshydratation :

- 1ère grille : niveau 3
- 2ème grille : niveaux 3 + 1

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

Valeurs de réglage recommandées

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 à déshydrater. Plus l'aliment à déshydrater est séché longtemps, mieux il se conservera. Plus les tranches sont fines, plus la déshydratation sera rapide et plus l'aliment conservera son arôme. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées.

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

Mode de cuisson utilisée :

-  Chaleur tournante 4D

Fruits, légumes et herbes	Accessoires	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en heures
Fruits à pépins (tranches de pommes, 3 mm d'épaisseur, 200 g par grille)	1-2 grilles		80	5-9
Fruits à noyau (prunes)	1-2 grilles		80	8-10
Racines comestibles (carottes), râpées, blanchies	1-2 grilles		80	5-8
Champignons en rondelles	1-2 grilles		60	6-9
Herbes, nettoyées	1-2 grilles		60	2-6

Mise en conserve

Avec votre appareil, vous pouvez mettre des fruits et des légumes en conserve.

Mise en garde – Risque de blessure !

Si les aliments ne sont pas correctement mis en conserve, les bocaux peuvent éclater. Respecter les indications concernant la mise en conserve.

Pots

Utilisez uniquement des bocaux propres et intacts. Utilisez uniquement des joints en caoutchouc résistants à la chaleur, propres et intacts. Vérifier préalablement les attaches et pinces.

Utilisez uniquement des bocaux de même dimension et contenant le même aliment. Le compartiment de cuisson permet de réaliser simultanément six bocaux de ½, 1 ou 1½ litres maximum. N'utilisez pas de pots trop grands ou trop hauts. Les couvercles pourraient éclater.

Les bocaux ne doivent pas se toucher pendant la mise en conserve dans le compartiment de cuisson.

Préparer des fruits et des légumes

Utilisez uniquement des fruits et des légumes sains. Lavez-les soigneusement.

Épluchez, dénoyautez et concassez les fruits ou les légumes, puis remplissez les bocaux jusqu'à 2 cm du bord.

Fruits

Mettez les fruits en bocaux avec une solution sucrée, chauffée et écumée (env. 400 ml pour un pot de 1 litre). Dans un litre d'eau :

- env. 250 g de sucre pour les fruits doux
- env. 500 g de sucre pour les fruits acides

Légumes

Mettez les légumes dans les bocaux avec de l'eau bouillie.

Essuyez les bords du pot, ils doivent être propres. Placez un joint en caoutchouc et un couvercle sur chaque pot. Fermez les pots avec des pinces. Placez les pots sur la lèchefrite, sans qu'ils ne se touchent. Versez 500 ml d'eau chaude (env. 80 °C) dans la lèchefrite. Ajustez les réglages comme indiqué dans le tableau.

Terminer la mise en conserve

Fruits

Au bout d'un moment, des bulles commencent à remonter. Éteignez l'appareil dès que tous les bocaux moussent. Après avoir laissé reposer les pots, sortez-les du compartiment de cuisson.

Légumes

Au bout d'un moment, des bulles commencent à remonter. Dès que tous les bocaux moussent, réduisez la température à 120 °C et laissez les pots mousser dans le compartiment de cuisson fermé, comme indiqué dans le tableau. Éteignez l'appareil ensuite et laissez reposer encore quelques minutes, comme indiqué dans le tableau.

Retirez les pots du compartiment de cuisson et posez-les sur un chiffon propre. Ne posez pas les pots chauds sur un dessous de plat froid ou humide, car ils pourraient éclater. Recouvrez les bocaux, afin de les protéger des courants d'air. Ne retirez les pinces qu'une fois que les pots sont froids.

Valeurs de réglage recommandées

Les temps indiqués dans le tableau de réglages sont des valeurs de référence pour la mise en conserve des fruits et légumes. Ils peuvent être influencés par la température ambiante, le nombre de pots, la quantité, la chaleur et la qualité du contenu. Les indications sont valables pour des pots ronds de 1 litre. Avant de changer de température ou d'éteindre, vérifiez que le contenu des pots mousse bien. Le contenu des pots ne commence à mousser qu'après 30 à 60 minutes environ.

Mode de cuisson utilisée :

-  Chaleur tournante 4D

Mettre en conserves	Récipient	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Légumes, p. ex. carottes	Bocaux de 1 litre	1		160-170	Jusqu'à ébullition : 30-40
				120	Dès l'ébullition : 30-40
				-	Chaleur résiduelle : 30
Légumes, p. ex. concombre	Bocaux de 1 litre	1		160-170	Jusqu'à ébullition : 30-40
				-	Chaleur résiduelle : 30
Fruits à noyau, p. ex. cerises, prunes	Bocaux de 1 litre	1		160-170	Jusqu'à ébullition : 30-40
				-	Chaleur résiduelle : 35
Fruits à pépins, p. ex. pommes, fraises	Bocaux de 1 litre	1		160-170	Jusqu'à ébullition : 30-40
				-	Chaleur résiduelle : 25

Laisser lever la pâte

Avec votre appareil, la pâte monte nettement plus rapidement qu'à température ambiante. Utilisez le mode de cuisson par convection naturelle. Commencez toujours 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

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

Pendant la cuisson, n'ouvrez pas la porte de l'appareil, sous peine de laisser échapper l'humidité. Recouvrez la pâte d'un chiffon humide.

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.

Valeurs de réglage recommandées

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

Mode de cuisson utilisée :

-  Convection naturelle

Plat	Accessoires / Récipients	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Étape	Température en °C	Durée en min.
Pâte à la levure de boulanger, légère	Saladier	2		Fermentation de la pâte	35-40	25-30
	Plaque à pâtisserie	2		Fermentation individuelle	35-40	10-20
Pâte à la levure de boulanger, épaisse et grasse	Saladier	2		Fermentation de la pâte	35-40	20-40
	Plaque à pâtisserie	2		Fermentation individuelle	35-40	15-25

Décongélation

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

Utilisez les niveaux d'enfournement suivants pour la décongélation :

- 1ère grille : niveau 2
- 2ème grille : niveaux 3 + 1

Valeurs de réglage recommandées

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

Conseil : Les morceaux congelés plats 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 du compartiment de cuisson les morceaux déjà décongelés.

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

Mode de cuisson utilisée :

-  Décongélation

Plat	Accessoires	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Pain, petits pains					
Pain & petits pains en général	Plaque à pâtisserie	2		50	40-70
Gâteau					
Gâteau, fondant	Plaque à pâtisserie	2		50	70-90
Gâteau, sec	Plaque à pâtisserie	2		60	60-75

Maintien au chaud

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

Ne maintenez pas vos plats préparés au chaud plus de deux heures. Veuillez noter que certains plats peuvent continuer 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

Tarte aux pommes

Tartes aux pommes sur un niveau : placer les moules démontables foncés côte à côte.

Tartes aux pommes sur deux niveaux : superposez les moules démontables foncés.

Gâteaux en moules démontables en fer-blanc : cuire sur un niveau en mode de convection naturelle. Utilisez

la lèchefrite à la place de la grille et placez-y le moule démontable.

Biscuit de Savoie sans graisse

Biscuit de Savoie sans graisse sur deux niveaux : superposez les moules démontables sur la grille.

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.

Modes de cuisson utilisés :

-  Chaleur tournante 4D
-  Convection naturelle
-  Position Pizza

Plat	Accessoires	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Cuisson					
Sablés	Plaque à pâtisserie	3		140-150*	25-40
Sablés	Plaque à pâtisserie	3		140-150*	25-40
Sablés, 2 niveaux	Poêle universelle + plaque à pâtisserie	3+1		140-150*	30-40
Sablés, 3 niveaux	Plaques à pâtisserie + poêle universelle	5+3+1		130-140*	35-55
Petits gâteaux	Plaque à pâtisserie	3		160*	20-30
Petits gâteaux	Plaque à pâtisserie	3		150*	25-35
Petits gâteaux, 2 niveaux	Poêle universelle + plaque à pâtisserie	3+1		150*	25-35
Petits gâteaux, 3 niveaux	Plaques à pâtisserie + poêle universelle	5+3+1		140*	35-45
Biscuit de Savoie sans graisse	Moule démontable Ø26 cm	2		160-170**	25-35
Biscuit de Savoie sans graisse	Moule démontable Ø26 cm	2		160-170**	30-40
Biscuit de Savoie sans graisse, 2 niveaux	Moule démontable Ø26 cm	3+1		150-170**	30-50
Tarte aux pommes	2 moules à pâtisserie en fer noir Ø20 cm	2		170-180	60-80
Tarte aux pommes	2 moules à pâtisserie en fer noir Ø20 cm	2		180-200	60-80
Tarte aux pommes, 2 niveaux	2 moules à pâtisserie en fer noir Ø20 cm	3+1		170-190	70-90

* Préchauffer 5 min., ne pas utiliser la fonction de chauffe rapide

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

Grillades

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

Mode de cuisson utilisée :

-  Gril, grande surface

Plat	Accessoires	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Position gril	Durée en min.
Griller					
Brunir des toasts*	Grille	5		3	4-6
Beefburger, 12 pièces**	Grille	4		3	25-30

* ne pas préchauffer

** 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



9001417945

000518