BOSCH

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

MyBosch

Four encastrable

HB..79...

[fr] Notice d'utilisation

Table de cuisson

Table des matières

Utilisation conforme 4

Précautions de sécurité importantes 5
Généralités 5
Ampoule halogène 6
Fonction de nettoyage 6

Causes de dommages 7
Généralités 7

Protection de l'environnement 8
Économie d'énergie 8
Elimination écologique 8

Présentation de l'appareil 9
Bandeau de commande 9
Touches et affichage 9
Modes de cuisson et fonctions 10
Température 11
Compartiment de cuisson 11

Accessoires 12
Accessoires de réglage 12
Insertion de l'accessoire 12
Accessoires en option 13

Avant la première utilisation 14
Première mise en service 14
Nettoyer le compartiment de cuisson et les accessoires 14

Utilisation de l'appareil 14
Allumer et éteindre l'appareil 14
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 de la minuterie 17

Sécurité-enfants 17
Activation et désactivation 17

Réglages de base 18
Modifier les réglages de base 18
Liste des réglages de base 18

Réglage fonctionnement continu 19
Démarrer le réglage Sabbat 19

Nettoyage 19
Nettoyants appropriés 19
Maintenir l'appareil propre 20

Fonction nettoyage 21
Avant la fonction de nettoyage 21
Régler la fonction de nettoyage 21
Après la fonction de nettoyage 22

Supports 22
Décrocher et accrocher les supports 22

Porte de l'appareil 23
Décrocher et accrocher la porte de l'appareil 23
Enlever le recouvrement de la porte 24
Dépose et pose des vitres de la porte 24

Anomalies, que faire ? 26
Remédier soi-même aux dérangements 26
Durée de fonctionnement maximale 26
Changer l'ampoule au plafond dans le compartiment de cuisson 27

Service après-vente 27
Numéro de produit et numéro de fabrication 27

Programmes 28
Vaisselle 28
Préparation du mets 28
Programmes 29
Régler un programme 32

Testés pour vous dans notre laboratoire 33
Indications générales 33
Gâteaux et pâtisseries 34
Soufflés et gratins 37
Volaille, viande et poisson 38
Légumes et garnitures 41
Desserts 41
L'acrylamide dans l'alimentation 41
Cuisson basse température 42
Déshydratation 43
Mise en conserve 43
Laisser lever la pâte 44
Décongeler 45
Maintien au chaud 45
Plats tests 46

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

Utilisation conforme

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

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 12*

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

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

Fonction de nettoyage

⚠ Mise en garde – Risque d'incendie !
- Le jus de cuisson, la graisse et les restes de nourriture épars peuvent s'enflammer au cours de la fonction de nettoyage. Avant chaque démarrage de la fonction de nettoyage, enlevez les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson. Ne nettoyez pas en même temps les accessoires.
- L'extérieur de l'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage. Ne jamais accrocher d'objet inflammable, tel qu'un torchon à vaisselle, à la poignée de la porte. Ne pas entraver la façade de l'appareil. Éloigner les enfants.
- En cas de joint de porte endommagé, une intense chaleur s'échappe au niveau de la porte. Ne récurez pas les joints et ne les retirez pas. N'utilisez jamais l'appareil avec un joint endommagé ou sans joint.

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

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

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

Causes de dommages

Généralités

Attention !

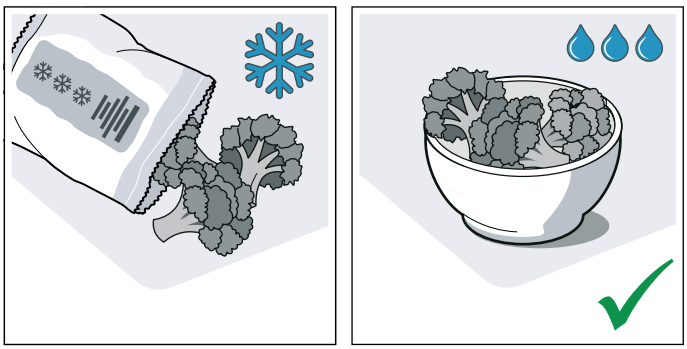
- Accessoires, feuille, papier cuisson ou récipient sur le fond du compartiment de cuisson : Ne posez pas d'accessoires sur le fond du compartiment de cuisson. Ne recouvrez pas le fond du compartiment de cuisson d'une feuille, quel que soit le type, ni de papier cuisson. Ne placez pas de récipient sur 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. Si le joint est endommagé, vous pouvez obtenir un nouveau joint auprès du service après-vente.
- 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

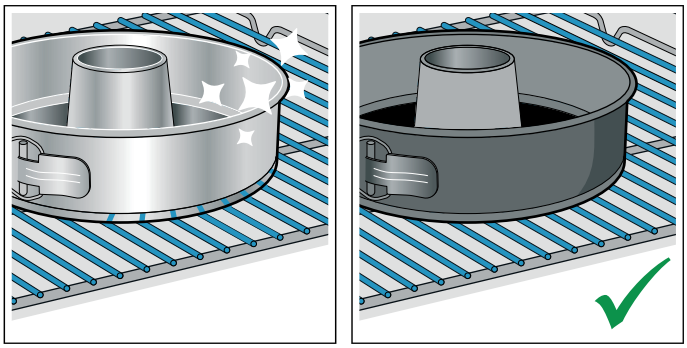
Votre nouvel appareil est d'une très grande efficacité énergétique. Vous trouverez ici des conseils comment vous pouvez économiser encore plus d'énergie lors de l'utilisation de l'appareil et comment correctement éliminer l'appareil.

Économie d'énergie

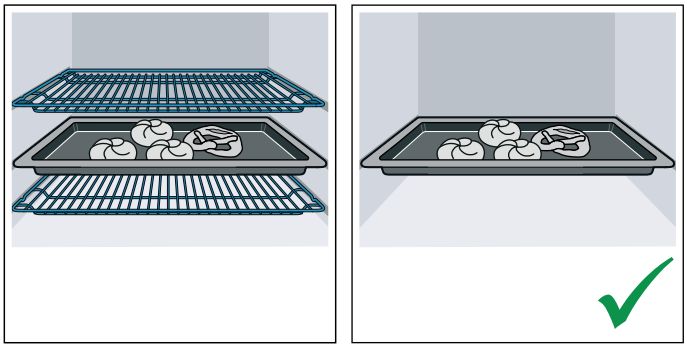
- Préchauffez l'appareil uniquement si cela est indiqué dans la recette ou dans les tableaux de la notice d'utilisation.
- Laissez décongeler les plats cuisinés congelés avant de les placer dans le compartiment de cuisson.



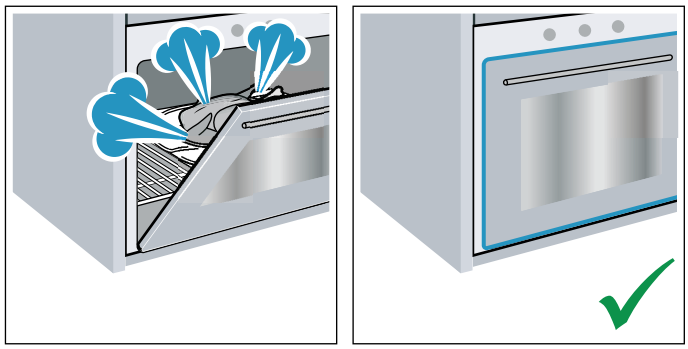
- Utilisez des moules de couleur foncée, laqués noirs ou émaillés. Ces types de moules absorbent bien la chaleur.



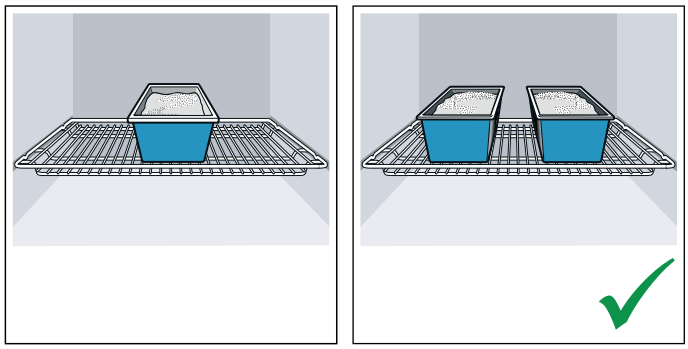
- Retirez du compartiment de cuisson tous les accessoires qui ne sont pas nécessaires.



- 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.

Elimination écologique

Eliminez l'emballage en respectant l'environnement.

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

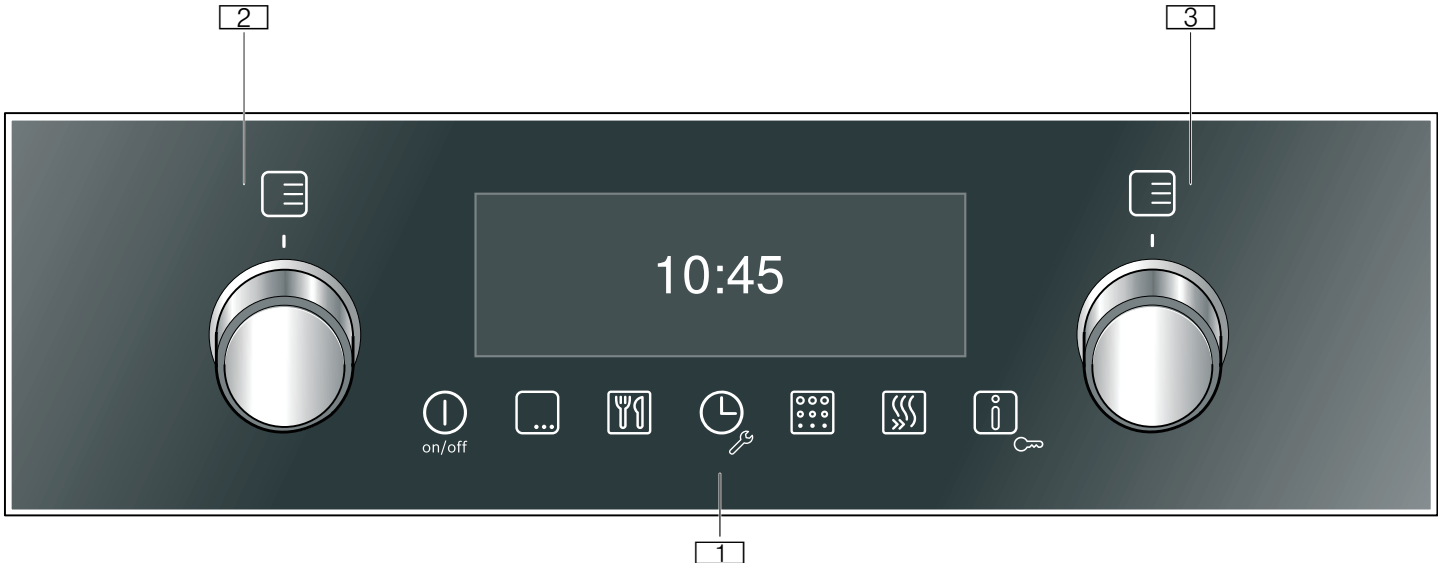
Présentation de l'appareil

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

Le bandeau de commande vous permet de régler les différentes fonctions de votre appareil. Ci-après l'aperçu du bandeau de commande ainsi que la disposition des éléments de commande.



1 **Touches et affichage**
Les touches sont des zones tactiles sous lesquelles se trouvent des capteurs. Effleurez uniquement le symbole pour sélectionner la fonction.
L'affichage indique le symbole des fonctions actives et les fonctions de temps.

2 **Sélecteur de fonction**
Le sélecteur de fonction vous permet de régler le mode de cuisson ou d'autres fonctions.
Vous pouvez tourner le sélecteur de fonction librement à gauche ou à droite.

3 **Sélecteur de température**
Réglez la température pour le mode de cuisson avec le sélecteur de température ou sélectionnez le réglage pour d'autres fonctions.
Vous pouvez tourner le sélecteur de température librement à gauche ou à droite.

Remarque : . Sur certains appareils, les manettes sont escamotables. Appuyez sur la manette pour la faire rentrer et sortir.

Touches et affichage

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

⏻	allumer/éteindre	Allumer et éteindre l'appareil
...	Menu	Ouvrir le menu pour les modes de chauffage et de fonctionnement
	Programme	Ouvrir le menu du programme avec les valeurs de réglages adaptées
	Fonctions de temps	Régler la minuterie, la durée ou le fonctionnement différé « Fin dans »
	Réglages de base	Adapter les réglages de l'appareil en fonction de ses propres besoins
	Nettoyage	Ouvrir le menu pour les modes de fonctionnement pour le nettoyage de l'appareil
	Chauffage rapide	Démarrer ou annuler le chauffage rapide pour le compartiment de cuisson
i	Informations	Appeler l'affichage d'informations
	Sécurité enfants	Verrouiller et déverrouiller les fonctions du four sur le bandeau de commande

Affichage

Le mode de chauffage ou de fonctionnement est affiché avec la température du compartiment de cuisson ou la puissance.

Par ailleurs, vous pouvez lire les réglages des fonctions de temps actives à gauche et à droite à côté de l'heure actuelle.

Modes de cuisson et fonctions

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

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

Mode de cuisson	Température	Utilisation
Chaleur tournante 3D	30-275°C	Pour faire cuire et rôtir sur un ou plusieurs niveaux. Le ventilateur répartit uniformément dans le compartiment de cuisson la chaleur de la résistance située dans la paroi arrière.
Convection naturelle	30-275 °C	Pour la cuisson et le rôtissage traditionnels sur un niveau. Convient particulièrement pour des gâteaux avec une garniture fondante. La chaleur est diffusée uniformément par la voûte et la sole. Ce mode de cuisson est utilisé pour déterminer la consommation d'énergie en mode conventionnel.
Chaleur tournante douce	125-275 °C	Pour la cuisson douce de mets sélectionnés sur un niveau, sans préchauffage. Le ventilateur répartit dans le compartiment de cuisson la chaleur de la résistance ronde située dans la paroi arrière. Ce mode de cuisson est utilisé pour déterminer la consommation d'énergie en mode recirculation de l'air et la classe d'efficacité énergétique.
Chaleur intense	30-275 °C	Pour des mets avec un fond croustillant. La chaleur est diffusée par la voûte et intensément par la sole.
Gril air pulsé	30-275°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, des 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 chauffante 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 et saisis. 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 de gâteaux. La chaleur est diffusée par la sole.
Décongeler	30-60°C	Pour décongeler doucement des mets congelés.
Maintenir au chaud	60-100°C	Pour maintenir au chaud des mets cuits.
Préchauffer la vaisselle	30-70°C	Pour chauffer de la vaisselle

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

Autres fonctions

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

Fonction		Utilisation
	Chauffage rapide	Préchauffez le compartiment de cuisson rapidement, sans accessoire.
	Éclairage du compartiment de cuisson	Allumer l'éclairage du compartiment de cuisson sans fonction. Vous facilite par ex. le nettoyage du compartiment de cuisson.
	Programme	Pour de nombreux plats, les valeurs de réglage appropriées sont déjà programmées dans l'appareil. ⟶ *"Fonction nettoyage" à la page 21*
	Pyrolyse	La fonction de nettoyage Pyrolyse nettoie le compartiment de cuisson presque automatiquement. ⟶ *"Fonction nettoyage" à la page 21*

Température

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

Les réglages apparaissent dans l'affichage.

Remarques

- La température est réglable par pas de 1 degré jusqu'à 100 °C, puis par pas de 5 degrés.
- Si vous réglez le gril au niveau 3, l'appareil abaisse la température au niveau 1 après environ 20 minutes.

Affichage de la température

La ligne en dessous de l'affichage se remplit en rouge de gauche à droite, au fur et à mesure de la chauffe du compartiment de cuisson.

Lorsque vous préchauffez, le moment optimal pour l'enfournement de votre mets est atteint dès que la ligne est remplie de rouge en continu.

Chaleur résiduelle
Lorsque l'appareil est éteint, une ligne rouge vous indique le niveau de chaleur résiduelle dans le compartiment de cuisson. Plus la ligne est claire, plus la chaleur résiduelle est importante.

Remarques

- L'affichage de la température se remplit uniquement pour les modes de cuisson pour lesquels une température est réglée. Pour les positions gril elle est par ex. immédiatement remplie.
- En raison de l'inertie thermique, la température affichée peut être légèrement différente de la température réelle dans le compartiment de cuisson.

Compartiment de cuisson

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

Ouvrir la porte de l'appareil

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

Éclairage du compartiment de cuisson

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

L'option de la lampe du four dans le menu vous permet d'allumer l'éclairage sans chauffage. Cela vous facilite les choses par ex. lors du nettoyage de votre appareil. L'éclairage s'éteint de nouveau automatiquement après environ 15 minutes.

Ventilateur de refroidissement

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

Attention !

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

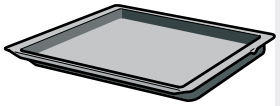
Afin que le compartiment de cuisson refroidisse plus vite après le fonctionnement, le ventilateur continue de fonctionner un certain temps.

Accessoires

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

Accessoires de réglage

Les accessoires livrés peuvent diverger en fonction du type d'appareil.

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

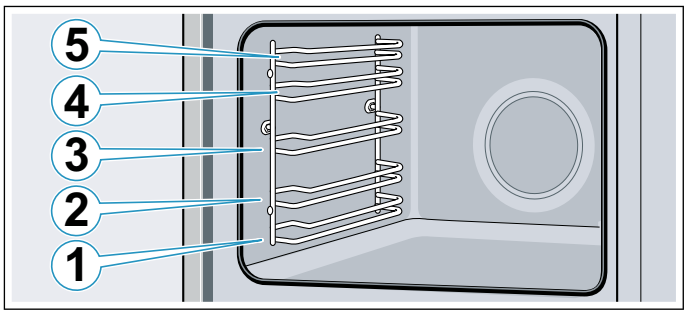
Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou sur Internet.

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 gril 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.

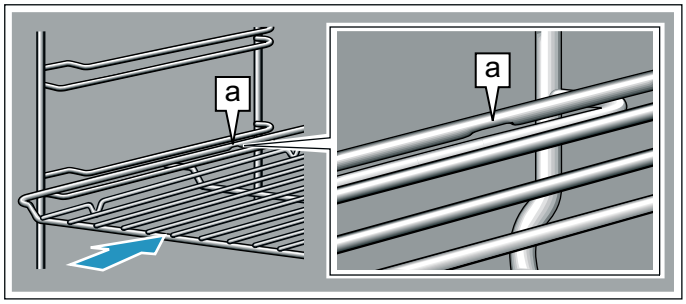
Remarques

- Veillez à toujours introduire les accessoires dans le bon sens dans le compartiment de cuisson.
- Enfournez toujours complètement l'accessoire dans le compartiment de cuisson afin qu'il ne soit pas en contact avec la porte de l'appareil.
- Retirez du compartiment de cuisson les accessoires dont vous n'avez pas besoin pendant le fonctionnement.

Fonction d'arrêt

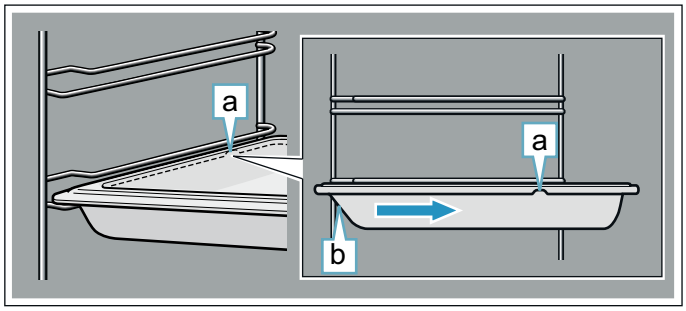
L'accessoire peut être retiré jusqu'à environ la moitié jusqu'à ce qu'il s'encliquette. La fonction d'arrêt empêche le basculement de l'accessoire lors de son extraction. L'accessoire doit être correctement introduit dans le compartiment de cuisson, afin que la sécurité anti-basculement fonctionne.

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

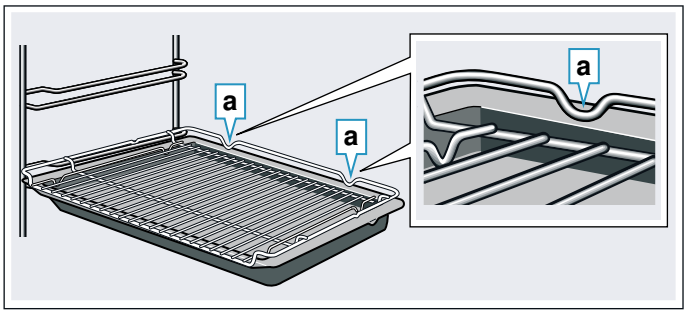


Combiner les accessoires

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 27*

Accessoires en option
Grille Pour des récipients, moules à gâteau, plats à gratin et pour des rôtis et des pièces à griller.
Plaque à pâtisserie Pour des gâteaux sur plaque et des petites pâtisseries.
Lèchefrite Pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. Elle peut servir à récupérer la graisse si vous faites griller vos mets directement sur la grille.
Grille d'insertion Pour la viande, la volaille et le poisson. À placer dans la lèchefrite pour récupérer la graisse et le jus de viande qui s'écoule.
Lèchefrite, à revêtement anti-adhérent Pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. Les gâteaux et les rôtis se détachent plus facilement de la lèchefrite.
Plaque à pâtisserie, à revêtement anti-adhérent Pour des gâteaux sur plaque et des petites pâtisseries. Les pâtisseries se détachent plus facilement de la plaque à pâtisserie.
Deux lèchefrites, format étroit Pour des gâteaux fondants, des pâtisseries et des plats surgelés. N'utilisez pas les lèchefrites avec les rails télescopiques et ne les posez pas sur la grille.
Lèchefrite Pro Pour préparer de grandes quantités. Convient parfaitement pour la moussaka par ex.
Lèchefrite Pro avec grille d'insertion Pour préparer de grandes quantités.
Couvercle pour la lèchefrite Pro Le couvercle permet d'utiliser la lèchefrite Pro comme une cocotte Pro.
Plaque à pizza Pour des pizzas et grands gâteaux ronds.
Tôle à griller Pour des grillades à la place de la grille ou comme protection anti-éclaboussures. À utiliser uniquement dans la lèchefrite.
Pierre à pain et à pizzas Pour le pain, les petits pains et la pizza dont le fond doit être croustillant. La pierre à pain et à pizzas doit être préchauffée à la température recommandée.
Cocotte en verre Pour des plats cuits à l'étouffée et des soufflés.
Lèchefrite en verre Pour des soufflés, plats aux légumes et pâtisseries.
Rail télescopique à clipser Les rails télescopiques peuvent être utilisés à n'importe quelle hauteur. Vous pouvez utiliser autant de rails télescopiques qu'il existe de niveaux libres.
Système télescopique simple Avec les rails télescopiques au niveau 2, vous pouvez retirer l'accessoire plus loin, sans qu'il ne bascule.
Système télescopique double Avec les rails télescopiques aux niveaux 2 et 3 vous pouvez retirer l'accessoire plus loin, sans qu'il ne bascule.
Système télescopique triple Avec les rails télescopiques aux niveaux 1, 2 et 3 vous pouvez retirer l'accessoire plus loin, sans qu'il ne bascule.

Avant la première utilisation

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

Première mise en service

Le menu de la première mise en service apparaît une fois les branchements électriques effectués.

Régler la langue

La langue « Deutsch » (allemand) est préréglée.

1. Réglez la langue souhaitée à l'aide du sélecteur de température.
2. Passez au réglage suivant à l'aide du sélecteur de fonction.

Régler l'heure

L'heure démarre à « 12:00 » heures.

Réglez l'heure actuelle à l'aide du sélecteur de température.

Maintenez enfoncée la touche ◷ pendant 3 secondes pour terminer la première mise en service.

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 14*

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

Éteignez l'appareil après la durée indiquée.

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

Nettoyer les accessoires

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

Utilisation de l'appareil

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

Allumer et éteindre l'appareil

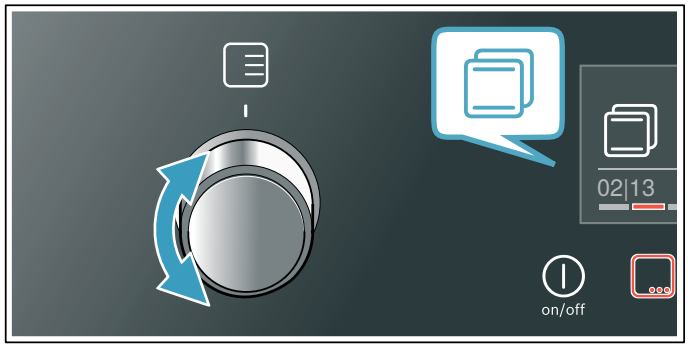
En appuyant sur la touche ⏻, vous allumez et éteignez l'appareil.

Réglage du mode de cuisson et de la température

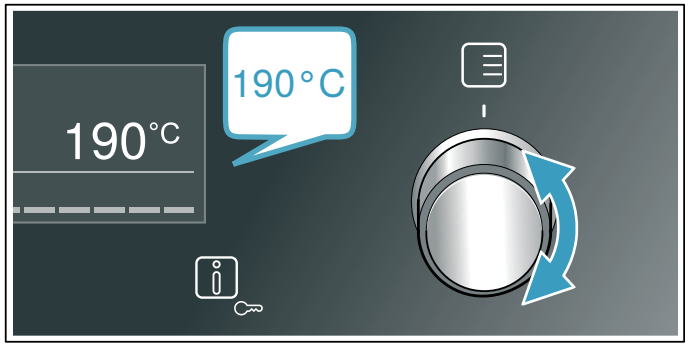
Le sélecteur de fonction et de température permet de régler très facilement votre appareil. Pour connaître le mode de cuisson le mieux adapté à vos plats, reportez-vous au début de la notice d'utilisation.

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

1. Mettre l'appareil sous tension.
   Remarque : L'appareil démarre dans le menu Mode de cuisson. Si vous vous trouvez dans le menu Nettoyage ou Programme, appuyez sur la touche pour accéder au menu Mode de cuisson.
2. Réglez le mode de cuisson à l'aide du sélecteur de fonction.



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



L'appareil commence à chauffer après quelques secondes.

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

Remarque : Vous pouvez aussi régler sur l'appareil la durée et la fin du fonctionnement. ⟶ *"Fonctions temps" à la page 15*

Modifier

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

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

Chauffage rapide

Le chauffage rapide permet de réduire la durée de chauffe.

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

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

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

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

Le four commence à chauffer au bout de quelques secondes.

Un signal retentit lorsque le chauffage rapide est terminé et le symbole disparaît. Enfournez votre plat dans le compartiment de cuisson.

Fonctions temps

Votre appareil dispose de différentes fonctions de temps.

Fonction de temps		Utilisation
	Durée	Après écoulement d'une durée réglée, l'appareil s'arrête automatiquement de fonctionner.
	Heure de fin	Entrez la durée et une heure de fin souhaitée. L'appareil démarre automatiquement, de sorte que le fonctionnement soit terminé à l'heure souhaitée.
	Minuterie	La minuterie fonctionne comme un minuteur de cuisine. Elle marche indépendamment du mode de fonctionnement et d'autres fonctions de temps et n'influence pas l'appareil.

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

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

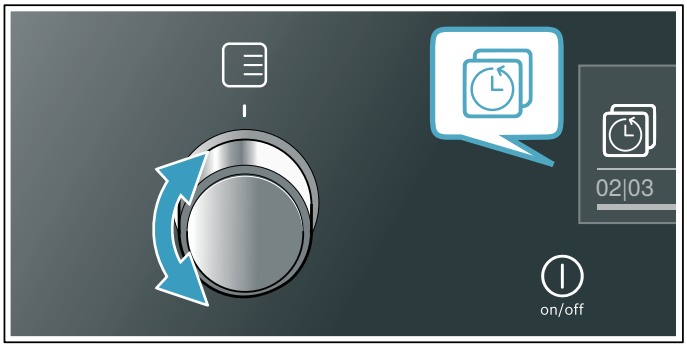
Remarque : Dans les réglages de base, vous pouvez modifier le temps de retentissement du signal.
→ *"Réglages de base" à la page 18*

Réglage de la durée

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

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

Exemple illustré : durée 45 minutes.
1. Réglage du mode de cuisson et de la température ou de la position.
2. Effleurez la touche .
3. Sélectionnez la durée à l'aide du sélecteur de fonction.



4. Réglez la durée au moyen du sélecteur de température.

5. Appuyez sur la touche ◷ pour confirmer le temps
L'appareil commence à chauffer au bout de quelques secondes. La durée s'écoule en bas, au centre de l'affichage.

La durée est écoulée

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

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

Modifier et annuler

Vous pouvez modifier la durée à tout moment au moyen du sélecteur de température. La modification sera validée après quelques secondes.

Pour annuler, réinitialisez entièrement la durée à l'aide du sélecteur de température. L'appareil continue à chauffer sans durée.

Réglage de la fin

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

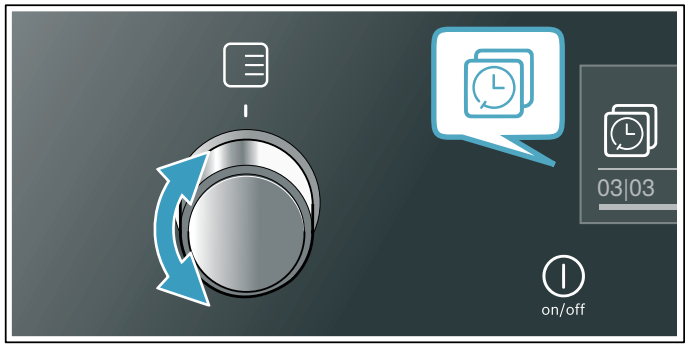
Remarques

- Veillez à ce que les aliments ne restent pas trop longtemps dans le compartiment de cuisson afin qu'ils ne se gâtent pas.
- Après démarrage d'un fonctionnement, cette fonction ne peut plus être réglée.

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

Exemple illustré : il est 10h30, la durée réglée est de 45 minutes et le plat doit être prêt à 12h30.

1. Réglage du mode de cuisson et de la température ou de la position.
2. Effleurez la touche ◷.
3. À l'aide du sélecteur de fonction, sélectionnez la durée ◷ et réglez la durée avec le sélecteur de température.
4. Sélectionnez l'heure de fin ◷ au moyen du sélecteur de fonction.



L'heure à laquelle la durée prend fin est affichée.

5. Différez la fin au moyen du sélecteur de température.

6. Appuyez sur la touche ◷ pour confirmer le temps
L'heure de fin apparaît en bas, au centre de l'affichage. Dès que l'appareil démarre, la durée s'écoule.

La durée est écoulée

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

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

Modifier et annuler

Vous pouvez modifier l'heure de fin à tout moment au moyen du sélecteur de température. La modification est validée après quelques secondes. Vous pouvez modifier l'heure de fin également pendant le fonctionnement de l'appareil. Le fonctionnement est alors interrompu et redémarre selon la durée et l'heure de fin réglées.

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

Réglage de la minuterie

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

Il est possible de régler au maximum 24 heures. Les incréments de temps réglés augmentent avec des valeurs plus élevées.

1. Effleurez la touche ⏲.
   La fonction Minuterie ⏳ est sélectionnée.
2. Réglez la minuterie au moyen du sélecteur de température.
3. Appuyez sur la touche ⏲ pour confirmer le temps.

La minuterie démarre et le symbole pour la minuterie ⏳ s'affiche à droite et en bas. Vous pouvez visualiser le temps restant de la minuterie dans le menu des fonctions de temps.

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

La minuterie est écoulée

Un signal retentit et une indication apparaît dans l'écran.

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

Modifier et annuler

Vous pouvez modifier le temps de la minuterie à tout moment au moyen du sélecteur de température. La modification est validée après quelques secondes.

Pour annuler, réinitialisez entièrement le temps de la minuterie à l'aide du sélecteur de température. La minuterie est désactivée.

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.

Remarque : Vous pouvez modifier dans les réglages de base la possibilité d'utiliser ou non la fonction de sécurité enfants. ⟶ *"Réglages de base" à la page 18*

Activation et désactivation

Pour activer la sécurité enfants, maintenez enfoncée la touche ⓘ pendant environ 4 secondes.

Le symbole ⚿ apparaît. La sécurité enfants est activée.

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

Pour la désactiver, maintenez de nouveau enfoncée la touche ⓘ pendant 4 secondes, jusqu'à ce que le symbole ⚿ disparaisse.

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 hors tension.

1. Maintenez enfoncée la touche ◷ pendant environ 3 secondes.
   Le premier réglage de base apparaît.
2. Modifiez le réglage en cas de besoin avec le sélecteur de température.
3. Passez au réglage suivant ou précédent à l'aide du sélecteur de fonction.
4. Pour finir, confirmez en appuyant de nouveau sur la touche ◷ pendant 3 secondes.

Tous les réglages de base sont validés.

Vous pouvez remodifier les réglages de base à tout moment.

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

Liste des réglages de base

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

Réglage de base	Choix
Langue	Sélectionner la langue
Heure	Régler l'heure actuelle
Signal sonore	Durée courte
	Durée moyenne*
	Durée longue
Tonalité touches	Désactivé*
	Activé
Luminosité de l'écran	Réglable sur 5 niveaux
Affichage de l'heure	Ne pas afficher
	Afficher*
Éclairage en service	Marche*
	Arrêt
Sécurité enfants	Uniquement verrouillage des touches*
	Verrouillage de la porte + verrouillage des touches**
	Désactivé
Temps de cuisson écoulé	Ne pas afficher
	Depuis le début*
	Après chauffage
Luminosité réduite de nuit	Désactivé*
	Allumé (écran assombri entre 22 h et 5 h 59)
Animation de démarrage	Afficher*
	Ne pas afficher
Temps de poursuite ventilateur	Minimal
	Moyen
	Recommandé*
	Long
Système télescopique**	Pas équipé ultérieurement* (en cas de supports et extraction simple)
	Équipé ultérieurement (en cas d'extraction double et triple)
Mode Sabbat	Affichages
	Ne pas afficher*
Plats	Pas de viande de porc
	Casher uniquement
	Tous*
Réglages usine	Réinitialiser les réglages

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

** Non disponible sur tous les types d'appareils

Réglage fonctionnement continu

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

Démarrer le réglage Sabbat

Avant de pouvoir utiliser le réglage Sabbat, vous devez l'activer dans les réglages de base sous « Réglage Sabbat ». ⟶ *Page 18*

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

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

1. Effleurez la touche ⊡.
2. À l'aide du sélecteur de fonction sélectionnez le réglage Sabbat.
3. À l'aide du sélecteur de température, réglez la température souhaitée.

L'appareil commence à chauffer après quelques secondes. La durée s'écoule à l'affichage.

L'appareil cesse de chauffer si la durée du réglage Sabbat est écoulée.

Éteignez l'appareil à l'aide de la touche ⏻.

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

Modifier et annuler

Les réglages ne peuvent plus être modifiés après le démarrage.

Si vous voulez annuler le réglage Sabbat, éteignez l'appareil au moyen de la touche ⏻(activer/désactiver).

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	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou eau vinaigrée : Nettoyez avec une lavette et séchez 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 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. Utilisez de préférence la fonction de nettoyage. ⟶ *"Fonction nettoyage" à la page 21* **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, retirez-les avec de l'acide citrique.
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.
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.

Maintenir l'appareil propre

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

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

Conseils

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

Fonction nettoyage

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

Vous pouvez choisir parmi trois positions de nettoyage.

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

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

Remarques

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

⚠ Mise en garde
Risque de brûlure !

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

⚠ Mise en garde
Risque de préjudice pour la santé !

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

Avant la fonction de nettoyage

Le compartiment de cuisson doit être vide. Retirez les accessoires, les récipients et les supports du compartiment de cuisson. Pour savoir comment décrocher le support, consultez le chapitre correspondant. ⟶ *"Supports" à la page 22*

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

Nettoyez la vitre intérieure de la porte à l'aide d'une solution détergente chaude et d'un torchon. Séchez avec un chiffon doux. En cas de salissures importantes, utilisez un produit décapant pour fours.

⚠ Mise en garde
Risque d'incendie !

- Le jus de cuisson, la graisse et les restes de nourriture épars peuvent s'enflammer au cours de la fonction de nettoyage. Avant chaque démarrage de la fonction de nettoyage, enlevez les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson. Ne nettoyez pas en même temps les accessoires.
- L'extérieur de l'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage. Ne jamais accrocher d'objet inflammable, tel qu'un torchon à vaisselle, à la poignée de la porte. Ne pas entraver la façade de l'appareil. Éloigner les enfants.
- En cas de joint de porte endommagé, une intense chaleur s'échappe au niveau de la porte. Ne récurez pas les joints et ne les retirez pas. N'utilisez jamais l'appareil avec un joint endommagé ou sans joint.

Régler la fonction de nettoyage

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

La durée est fixée par défaut pour chaque position de nettoyage et ne peut pas être modifiée.

1. Appuyez sur la touche pour ouvrir le menu Nettoyage.
2. Réglez la position de nettoyage à l'aide du sélecteur de température.
   La durée de chaque position apparaît à l'affichage.
3. Appuyez sur la touche pour sélectionner la fonction de nettoyage. Respectez les indications de l'écran.
4. Appuyez de nouveau sur la touche pour sélectionner la fonction de nettoyage.

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

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

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

Lorsque la fonction de nettoyage est terminée, un message apparaît et la durée est égale à zéro. Éteignez l'appareil en appuyant sur la touche ⏻

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

Différer l'heure de la fin

Vous pouvez différer l'heure de la fin. Avant le démarrage, appuyez sur la touche ◷ pour passer dans le menu des fonctions de temps. Sélectionnez le réglage de l'heure de fin à l'aide du sélecteur de fonction. Différez la fin au moyen du sélecteur de température.

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

Modifier et annuler

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

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

Si vous souhaitez annuler la fonction de nettoyage, éteignez l'appareil en appuyant sur la touche ①.

La porte de l'appareil reste verrouillée tant que le compartiment de cuisson n'a pas suffisamment refroidi et jusqu'à ce que le symbole de verrouillage s'éteigne dans l'affichage.

Après la fonction de nettoyage

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

Accrochez de nouveau les supports.

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

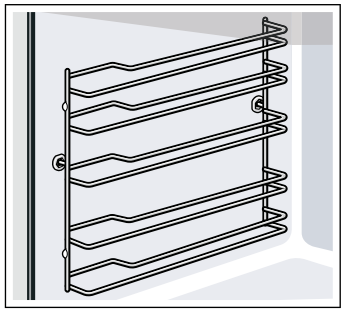
Supports

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

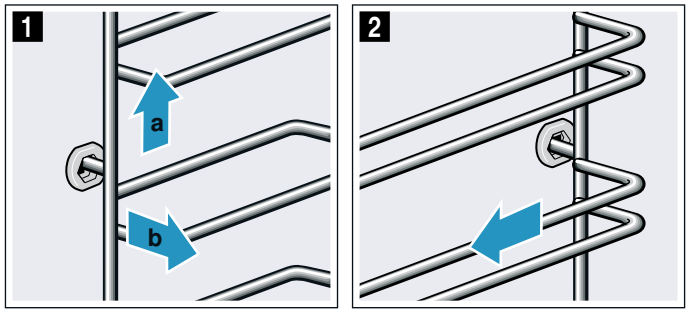
Décrocher et accrocher les supports

⚠ 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).

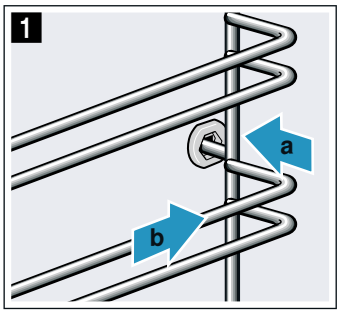


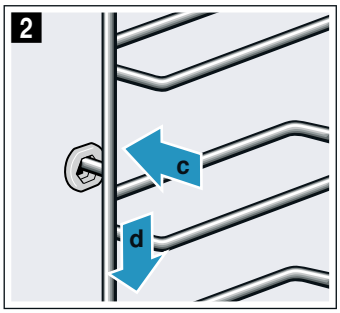
Nettoyez les supports avec du produit à vaisselle et une éponge à vaisselle. Utilisez une brosse en cas de salissures tenaces.

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).





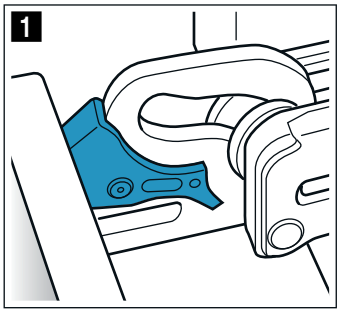
Porte de l'appareil

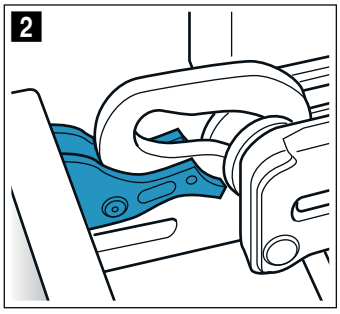
Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre appareil il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Vous apprendrez ici comment vous pouvez décrocher et nettoyer la porte de l'appareil.

Décrocher et accrocher la porte de l'appareil

Pour le nettoyage et 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 respectivement un levier de verrouillage.
Lorsque les leviers de verrouillage sont fermés (fig. 1), la porte de l'appareil est sécurisée. Elle ne peut pas être décrochée.
Si les levier de verrouillage sont ouverts pour décrocher la porte de l'appareil (fig. 2), les charnières sont sécurisées. Elles ne peuvent pas se fermer subitement.



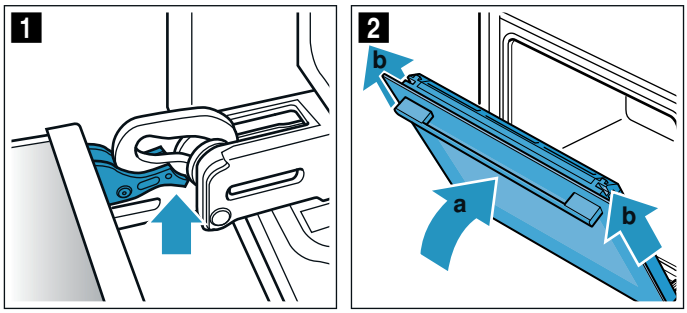


⚠ Mise en garde
Risque de blessure !

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

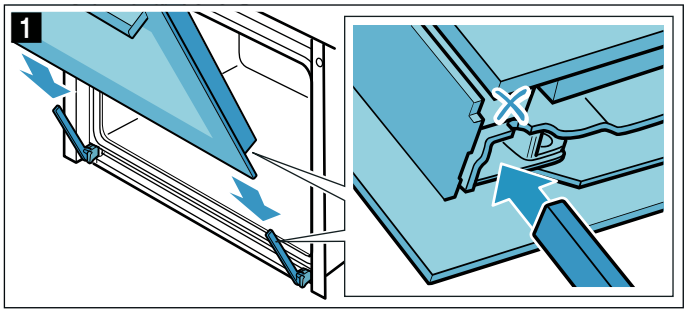


⚠ Mise en garde – Risque de blessure !
Des pièces à l'intérieur de la porte de l'appareil peuvent présenter des arêtes coupantes. Porter des gants de protection.

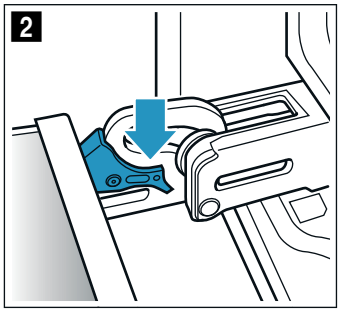
Accrocher la porte de l'appareil

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

1. En accrochant la porte de l'appareil, veiller à ce que les deux charnières soient introduites tout droit dans l'ouverture (fig. 1).
   Appliquez les deux charnières en bas à la vitre extérieure et utilisez celle-ci comme guidage. Veillez à ce que les charnières soient introduites dans la bonne ouverture. L'introduction doit se faire facilement et sans résistance. Si vous sentez une résistance, vérifiez si les charnières sont introduites dans la bonne ouverture.



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

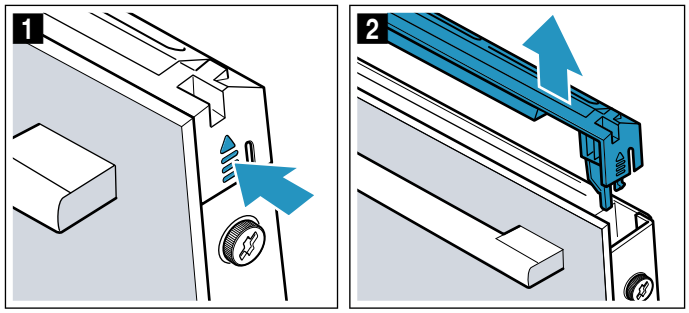


3. Fermer la porte du compartiment de cuisson.

Enlever le recouvrement de la porte

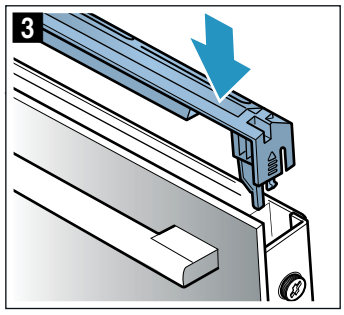
L'insert en inox du recouvrement de la porte peut se décolorer. Pour un nettoyage à fond, vous pouvez enlever le recouvrement. ⟶ *"Nettoyage" à la page 19*

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



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

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



5. Fermer la porte de l'appareil.

Dépose et pose des vitres de la porte

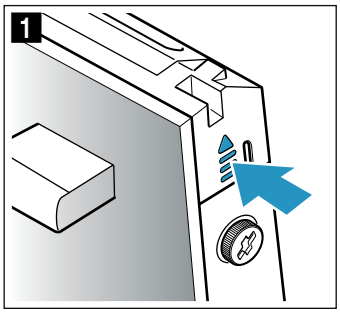
Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez déposer les vitres de la porte de l'appareil.

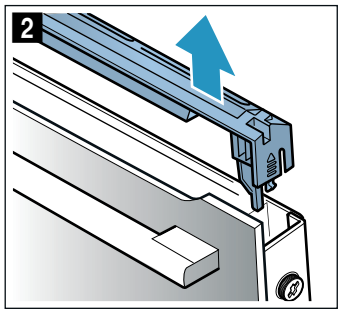
⚠ Mise en garde
Risque de blessure !

- 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.

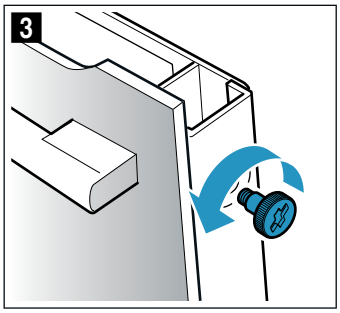
Dépose sur l'appareil

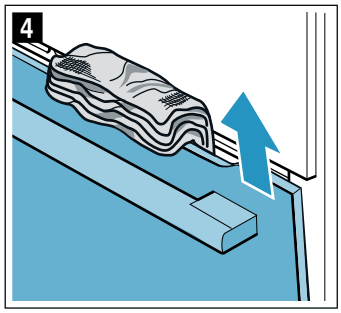
1. Ouvrir un peu la porte de l'appareil.
2. Appuyer à gauche et à droite au niveau du recouvrement (fig. 1).
3. Enlever le recouvrement (fig. 2).



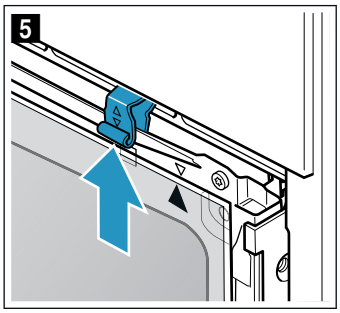


4. Dévisser les vis à gauche et à droite sur la porte de l'appareil (fig. 3) et les enlever.
5. Avant de refermer la porte, coincer un torchon plié plusieurs fois (fig. 4).
   Retirer la vitre frontale par le haut et la déposer sur une surface plane, la poignée de la porte vers le bas.





6. En haut à la vitre intermédiaire, pousser les deux fixations vers le haut, ne pas les enlever (fig. 5).
   Retenez la vitre avec une main. Enlever la vitre.

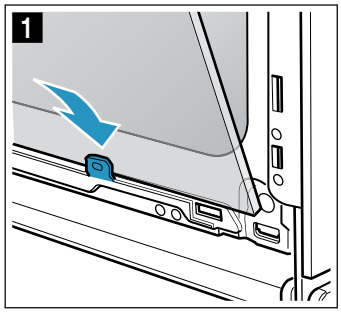


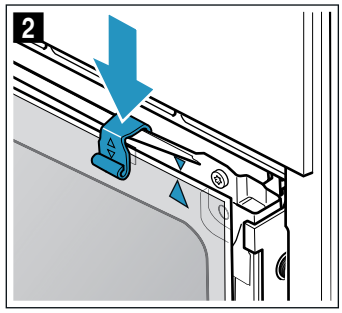
Nettoyez les vitres avec un nettoyant pour vitres et un chiffon doux.

Pose sur l'appareil

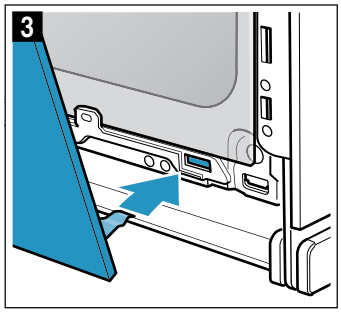
En posant la vitre intérieure, veillez à ce que la flèche sur la vitre se trouve en haut à droite et qu'elle coïncide avec la flèche sur la tôle.

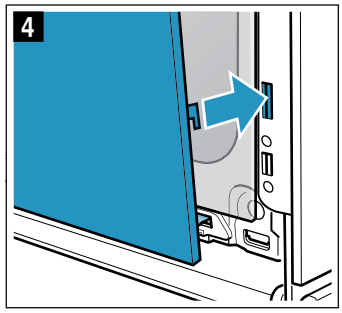
1. Introduire la vitre intermédiaire en bas dans la fixation (fig. 1) et l'appuyer en haut.
2. Pousser les deux fixations vers le bas (fig. 2).



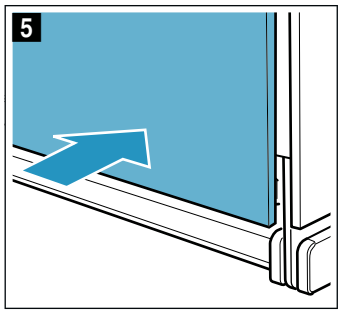


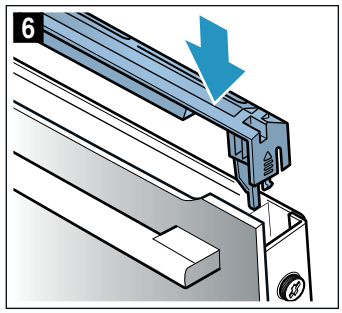
3. Introduire la vitre frontale dans les fixations en bas (fig. 3).
4. Fermer la vitre frontale jusqu'à ce que les deux crochets supérieurs se trouvent en face de l'ouverture (fig. 4).





5. Appuyer la vitre frontale en bas jusqu'à ce qu'elle s'encliquette audiblement (fig. 5).
6. Rouvrir un peu la porte de l'appareil et enlever le torchon.
7. Revisser les deux vis à gauche et à droite.
8. Poser le recouvrement et l'appuyer jusqu'à ce qu'il s'encliquette audiblement (fig. 6).





9. Fermer la porte de l'appareil.

Attention !
Réutilisez le compartiment de cuisson seulement si 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 33*

Dérangement	Cause possible	Remède/Remarques
L'appareil ne fonctionne pas.	Fusible défectueux.	Vérifiez le fusible dans le boîtier à fusibles.
	Coupure de courant	Vérifiez si la lumière de la cuisine ou d'autres appareils ménagers fonctionnent.
L'appareil vous invite à nouveau à procéder à la première mise en service.	Panne de courant.	Effectuez de nouveau la première mise en service.
Impossible de régler l'appareil. Un symbole de clé apparaît ou SAFE.	La sécurité enfants est activée.	Désactivez la sécurité enfants en appuyant env. 4 secondes sur la touche portant le symbole de la clé.
La porte de l'appareil ne peut pas être ouverte. Un symbole de clé apparaît.	La porte de l'appareil est verrouillée avec la sécurité enfants.	Désactivez la sécurité enfants en appuyant env. 4 secondes sur la touche portant le symbole de la clé. Le verrouillage peut être désactivé dans les réglages de base.
La porte de l'appareil ne peut pas être ouverte. Un symbole de clé apparaît.	La porte de l'appareil est verrouillée par la fonction de nettoyage.	Attendez que le compartiment de cuisson ait refroidit et que le symbole de clé s'éteigne.
L'appareil ne chauffe pas. Le symbole ☑ apparaît.	Le mode démo est activé.	Débranchez brièvement l'appareil du secteur (coupez le fusible dans le boîtier à fusibles) et désactivez ensuite le mode démonstration dans un délai de 5 minutes dans les réglages de base.

⚠ 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 la tableau électrique. Appeler le service après-vente.

Messages d'erreur affichés

Si un message d'erreur apparaît avec un « E » par ex. E0502, appuyez sur la touche ◷. Le message d'erreur est réinitialisé. Réglez le cas échéant de nouveau l'heure.

Si l'erreur ne persiste pas, vous pouvez de nouveau utiliser votre appareil comme à votre habitude. Si le message d'erreur réapparaît, appelez le service après-vente en indiquant le message d'erreur exact et le numéro de produit (E-Nr.) de votre appareil.
→ *"Service après-vente" à la page 27*

Durée de fonctionnement maximale

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

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

Durée de fonctionnement maximale atteinte
Une indication apparaît.

Appuyez sur la touche ⏻. Si besoin, vous pouvez de nouveau procéder aux réglages.

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

Changer l'ampoule au plafond dans le compartiment de cuisson

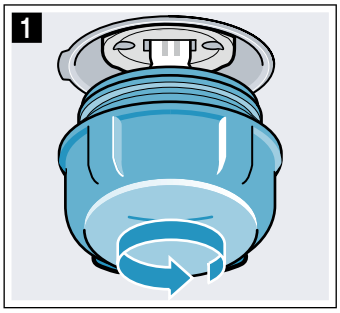
Si la lampe dans le compartiment de cuisson est défectueuse, vous devez la changer. Des ampoules halogènes de 230V, 25 W, résistantes aux températures élevées, sont en vente dans le commerce spécialisé ou auprès du service après-vente.

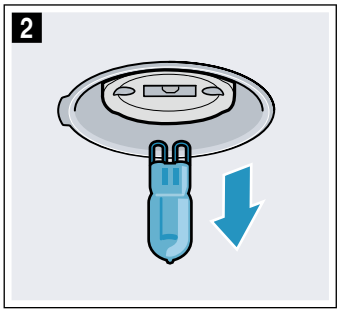
Saisissez l'ampoule halogène avec un chiffon sec. Cela prolonge la durée de vie de l'ampoule. Utilisez exclusivement ces ampoules.

⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !
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.





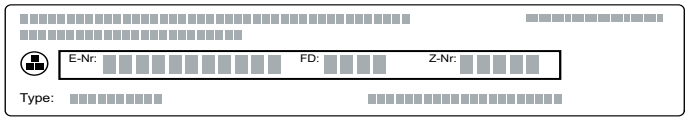
4. Revissez le cache en verre.
   Selon le type d'appareil, le cache en verre est équipé d'un anneau d'étanchéité. Remettez l'anneau d'étanchéité en place avant de visser.
5. Enlever le torchon, puis armer le fusible.

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.



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.

Programmes

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

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

Vaisselle

Respectez les indications des fabricants des récipients.

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

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

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

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

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

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

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

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

Préparation du mets

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

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

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

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

Programmes

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

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

Programme	Aliments	Récipient	Fourchette de poids en kg	Ajoutez du liquide	Niveau d'enfournement	Poids de réglage	Remarques
Pizza surgelée à pâte fine (une pizza)	surgelée, précuite	Lèchefrite avec du papier cuisson	0,28-0,4	non	3	Poids du plat cuisiné	Le programme fonctionne uniquement lorsque le four est froid au début. Pour une deuxième pizza, veuillez suivre les indications de l'emballage pour le four préchauffé.
Pizza surgelée à pâte épaisse (une pizza)	surgelée, précuite	Lèchefrite avec du papier cuisson	0,28-0,6	non	3	Poids du plat cuisiné	Le programme fonctionne uniquement lorsque le four est froid au début. Pour une deuxième pizza, veuillez suivre les indications de l'emballage pour le four préchauffé.
Lasagnes surgelées	surgelées	Emballage d'origine	0,3-12	non	3	Poids du plat cuisiné	-
Frites surgelées	surgelées	Lèchefrite avec du papier cuisson	0,2-0,75	non	3	Poids du plat cuisiné	Ne superposez rien.
Petits pains ou baguettes précuits	surgelée, précuite	Lèchefrite avec du papier cuisson	0,1-0,8	non	3	Poids du plat cuisiné	-
Gratin dauphinois à partir de pommes de terre crues	-	Plat à gratin sans couvercle, adapté jusqu'à au moins 250 °C	0,5-3,0	non	2	Poids du plat cuisiné	-
Gratin de pâtes	Gratins avec des nouilles précuites	Plat à gratin sans couvercle, adapté jusqu'à au moins 300 °C	0,4-3,0	non	2	Poids du plat cuisiné	-
Crumble	Fruits frais ou surgelés recouverts de crumble	Moule sur la grille	0,5-2,5	non	3	Poids du plat cuisiné	Préparé avec un crumble de flocons d'avoine ou de noix pour plus de croustillant !
Pommes de terre au four	pommes de terre non pelées, farineuses	Lèchefrite	0,3-1,5	non	3	Poids du plat cuisiné	-

Programme	Aliments	Récipient	Fourchette de poids en kg	Ajoutez du liquide	Niveau d'enfournement	Poids de réglage	Remarques
Ragoût à base de légumes	Plats végétariens	Faitout avec couvercle, adapté jusqu'à au moins 250 C	0,5-2,5	selon la recette	2	Poids du plat cuisiné	Couper en plus petits morceaux les légumes dont la cuisson est plus longue (par ex. carottes) que les légumes dont la cuisson est plus rapide (par ex. tomates)
Ragoût à base de viande	Ragoûts/potée avec morceaux de viande	Faitout avec couvercle, adapté jusqu'à au moins 250 C	0,5-3,0	selon la recette	2	Poids du plat cuisiné	La viande ne doit pas être dorée avant !
Goulasch	Viande de bœuf ou de porc assaisonnée avec des légumes	Faitout avec couvercle, adapté jusqu'à au moins 250 C	0,5-2,5	selon la recette	2	Poids du plat cuisiné	La viande ne doit pas être dorée avant !
Poisson entier	Poisson prêt à cuire, assaisonné	Faitout avec couvercle, adapté jusqu'à au moins 250 C	0,3-1,5	Recouvrir le fond du faitout avec du liquide	2	Poids du plat cuisiné	Le poisson ne doit être doré avant !
Poulet non farci	Poulet prêt à cuire, assaisonné	Faitout avec couvercle en verre, adapté jusqu'à au moins 300 C	0,6-2,5	non	2	Poids du poulet	À placer côté blanc vers le haut
Morceaux de poulet	Morceaux de poulet prêts à cuire, assaisonnés	Faitout avec couvercle, adapté jusqu'à au moins 250 C	0,1-0,8	Recouvrir le fond du faitout avec du liquide	2	Poids du morceau de poulet le plus lourd	-
Canard non farci	Canard prêt à cuire, assaisonné	Cocotte en verre sans couvercle sur grille	1,0-4,5	non	2	Poids du canard	-
Oie non farcie	Oie prête à cuire, assaisonnée	Cocotte en verre sans couvercle sur grille	2,5-3,5	non	2	Poids de l'oie	-
Cuisses d'oie	Cuisses d'oie prête à cuire, assaisonnées	Cocotte en verre sans couvercle sur grille	0,3-0,8	Recouvrir le fond du faitout avec du liquide	2	Poids de la cuisse d'oie la plus lourde	-
Petite dinde non farcie	Dinde prête à cuire, assaisonnée	Cocotte en verre sans couvercle sur grille	2,0-3,5	non	2	Poids du dindonneau	-
Blanc de dinde	Blanc de dinde en un seul morceau, assaisonné	Faitout avec couvercle en verre, adapté jusqu'à au moins 300 C	0,5-2,5	Recouvrir le fond du faitout avec du liquide, éventuellement ajouter jusqu'à 250 g de légumes	2	Poids du blanc de dinde	La viande ne doit pas être dorée avant !
Rôti de bœuf à braiser	par ex. entrecôte, macreuse ou rôti mariné	Faitout avec couvercle, adapté jusqu'à au moins 250 C	0,5-2,5	Couvrir rapidement la viande avec du liquide	2	Poids de la viande	La viande ne doit pas être dorée avant !
Rosbif, saignant	Rosbif prêt à cuire, assaisonné	Cocotte en verre sans couvercle sur grille	0,5-2,5	non	2	Poids de la viande	La viande ne doit pas être dorée avant. À placer avec le coté gras vers le haut.
Rosbif, médium	Rosbif prêt à cuire, assaisonné	Cocotte en verre sans couvercle sur grille	0,5-2,5	non	2	Poids de la viande	La viande ne doit pas être dorée avant. À placer avec le coté gras vers le haut.

Programme	Aliments	Récipient	Fourchette de poids en kg	Ajoutez du liquide	Niveau d'enfournement	Poids de réglage	Remarques
Paupiettes de bœuf	Roulades farcies de légumes ou de viande	Faitout avec couvercle, adapté jusqu'à au moins 250 C	0,5-2,5	Couvrir rapidement (par ex. avec du bouillon ou de l'eau)	2	Poids des roulades farcies	La viande ne doit pas être dorée avant !
Rôti de viande hachée fraîche	Haché à base de viande de bœuf, de porc ou de mouton	Faitout avec couvercle, adapté jusqu'à au moins 250 C	0,5-2,5	non	2	Poids du rôti préparé	La viande ne doit pas être dorée avant !
Gigot d'agneau sans os, médium	Gigot d'agneau sans os, assaisonné	Faitout avec couvercle, adapté jusqu'à au moins 300 C	0,5-2,5	Recouvrir le fond du faitout avec du liquide, éventuellement ajouter jusqu'à 250 g de légumes	2	Poids de la viande	La viande ne doit pas être dorée avant. À placer avec le coté gras vers le haut.
Gigot d'agneau sans os, bien cuit	Gigot d'agneau sans os, assaisonné	Faitout avec couvercle, adapté jusqu'à au moins 250 C	0,5-2,5	Recouvrir le fond du faitout avec du liquide, éventuellement ajouter jusqu'à 250 g de légumes	2	Poids de la viande	La viande ne doit pas être dorée avant. À placer avec le coté gras vers le haut.
Gigot d'agneau avec os, bien cuit	Gigot d'agneau avec os, assaisonné	Faitout avec couvercle, adapté jusqu'à au moins 250 C	0,5-2,5	Recouvrir le fond du faitout avec du liquide, éventuellement ajouter jusqu'à 250 g de légumes	2	Poids de la viande	La viande ne doit pas être dorée avant. À placer avec le coté gras vers le haut.
Rôti de veau, persillé	par ex. dos ou rumsteak	Faitout avec couvercle, adapté jusqu'à au moins 250 C	0,5-3,0	Recouvrir le fond du faitout avec du liquide, éventuellement ajouter jusqu'à 250 g de légumes	2	Poids de la viande	La viande ne doit pas être dorée avant !
Rôti de veau, maigre	par ex. filet ou noix	Faitout avec couvercle, adapté jusqu'à au moins 250 C	0,5-2,5	Recouvrir le fond du faitout avec du liquide, éventuellement ajouter jusqu'à 250 g de légumes	2	Poids de la viande	La viande ne doit pas être dorée avant !
Jarret de veau	prêt à cuire, assaisonné	Faitout avec couvercle en verre, adapté jusqu'à au moins 300 C	0,5-2,5	Recouvrir le fond du faitout avec du liquide, éventuellement ajouter jusqu'à 250 g de légumes	2	Poids de la viande	La viande ne doit pas être dorée avant !
Osso buco de veau	Osso bucco de veau aux légumes	Faitout avec couvercle, adapté jusqu'à au moins 250 C	0,5-3,5	Recouvrir le fond du faitout avec du liquide, éventuellement ajouter jusqu'à 250 g de légumes	2	Poids de la viande	La viande ne doit pas être dorée avant !
Gigot de chevreuil désossé	Cuissot de cerf, salé	Faitout avec couvercle, adapté jusqu'à au moins 250 C	0,5-2,5	Recouvrir le fond du faitout avec du liquide, éventuellement ajouter jusqu'à 250 g de légumes	2	Poids de la viande	-
Gigot de chevreuil désossé	Cuissot de chevreuil, salé	Faitout avec couvercle, adapté jusqu'à au moins 300 C	0,5-2,0	Recouvrir le fond du faitout avec du liquide, éventuellement ajouter jusqu'à 250 g de légumes	2	Poids de la viande	-
Lapin entier	prêt à cuire, intérieur assaisonné	Faitout avec couvercle en verre, adapté jusqu'à au moins 250 C	1,0-2,5	Recouvrir le fond du faitout avec du liquide, éventuellement ajouter jusqu'à 250 g de légumes	2	Poids de la viande	-

Programme	Aliments	Récipient	Fourchette de poids en kg	Ajoutez du liquide	Niveau d'enfournement	Poids de réglage	Remarques
Rôti de sanglier	assaisonné	Faitout avec couvercle en verre, adapté jusqu'à au moins 250 C	0,5-3,0	Recouvrir le fond du faitout avec du liquide, éventuellement ajouter jusqu'à 250 g de légumes	2	Poids de la viande	-
Rôti d'échine de porc sans os	assaisonné	Faitout avec couvercle en verre, adapté jusqu'à au moins 300 C	0,5-3,0	Recouvrir le fond du faitout avec du liquide, éventuellement ajouter jusqu'à 250 g de légumes	2	Poids de la viande	La viande ne doit pas être dorée avant !
Rôti de porc avec croûte, par ex. épaule	Porc avec couenne, assaisonner et inciser la couenne	Faitout avec couvercle en verre, adapté jusqu'à au moins 300 C	0,5-3,0	Recouvrir le fond du faitout avec du liquide, éventuellement ajouter jusqu'à 250 g de légumes	2	Poids de la viande	À poser dans un récipient, le côté gras vers le haut, bien saler la couenne.
Rôti de filet de porc	assaisonné	Faitout avec couvercle en verre, adapté jusqu'à au moins 250 C	0,5-2,5	Recouvrir le fond du faitout avec du liquide, éventuellement ajouter jusqu'à 250 g de légumes	2	Poids de la viande	La viande ne doit pas être dorée avant !
Rôti de porc roulé	prêt à cuire, assaisonné	Faitout avec couvercle en verre, adapté jusqu'à au moins 300 C	0,5-3,0	Recouvrir le fond du faitout avec du liquide, éventuellement ajouter jusqu'à 250 g de légumes	2	Poids de la viande	La viande ne doit pas être dorée avant !

Régler un programme

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

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

1. Effleurez la touche .
2. Réglez le programme souhaité avec le sélecteur de fonction.
3. Réglez le poids du mets à l'aide du thermostat.
4. Effleurez la touche .
   Un texte informatif apparaît.
5. Effleurez la touche .

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

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.

Indications générales

Valeurs de réglage recommandées

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

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

Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement du plat dans le compartiment de cuisson froid. Vous 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 mets, le préchauffage est obligatoire et indiqué dans le tableau. Enfournez votre plat et vos accessoires uniquement une fois le préchauffage terminé.

Si vous désirez préparer votre propre recette, référez-vous à un met similaire dans le tableau. Vous trouverez des informations supplémentaires dans les astuces figurant 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.

Mode de cuisson Chaleur tournante douce

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

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

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

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

Cuire sur un niveau

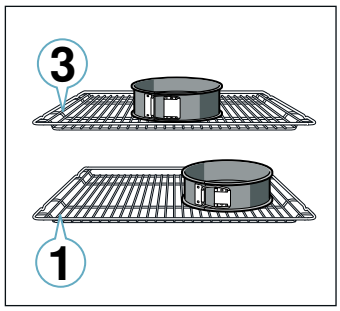
Utilisez les niveaux d'enfournement suivants pour cuire sur un niveau :
- Pâtisseries à bord haut et moule sur la grille : niveau 2
- Pâtisseries plates et plaque à pâtisserie : niveau 3

Cuire sur plusieurs niveaux

Utilisez la chaleur tournante. Les pâtisseries sur plaque ou en moules enfournées simultanément ne doivent pas nécessairement être prêtes au même moment.
Cuire sur deux niveaux :
- Lèchefrite : hauteur 3
  Plaque à pâtisserie : hauteur 1
- Moules sur la grille
  première grille : hauteur 3
  deuxième grille : hauteur 1

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

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



Accessoires

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

Veillez à toujours utiliser les accessoires adaptés et à les insérer correctement. ⟶ *"Accessoires" à la page 12*

papier de cuisson

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

Gâteaux et pâtisseries

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

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

Moules

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

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

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

Produits congelés

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

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

Pain et petits pains

Attention !

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

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

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

Gâteau dans un moule

Plat	Accessoires/ustensiles	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Cake, simple	Moule à savarin/à cake	2		140-150	75-85
Cake, simple, 2 niveaux	Moule à savarin/à cake	3+1		140-150	70-85
Cake, fin	Moule à savarin/à cake	2		150-170	60-80
Fond de tarte en pâte à cake	Moule à tarte	3		160-180	20-30
Tarte aux fruits ou gâteau au fromage blanc, fond en pâte brisée	Moule démontable Ø 26 cm	2		160-180	70-90
Tarte	Moule à tarte	2		220-240	25-45
Gâteau à la levure	Moule démontable Ø 28 cm	2		150-160	25-35
Kouglof	Moule à kouglof	2		150-170	50-70
Tarte génoise, 3 œufs	Moule démontable Ø 26 cm	2		160-170	30-35
Tarte génoise, 6 œufs	Moule démontable Ø 28 cm	2		150-160*	30-40

* préchauffer

Gâteau cuit sur la plaque

Plat	Accessoires/ustensiles	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Cake avec garniture	Plaque à pâtisserie	3		160-180	20-45
Cake, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		140-160	30-55
Tarte en pâte brisée avec garniture sèche	Plaque à pâtisserie	2		170-190	30-45
Tarte en pâte brisée avec garniture sèche, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		160-170	35-45
Tarte en pâte brisée avec garniture fondante	Lèchefrite	2		160-180	55-95
Gâteau à la levure de boulanger avec garniture sèche	Plaque à pâtisserie	3		160-180	15-20
Gâteau à la levure de boulanger avec garniture sèche, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		150-170	20-30
Gâteau à la levure de boulanger avec garniture fondante	Lèchefrite	3		180-200	30-55
Gâteau à la levure de boulanger avec garniture fondante, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		150-170	45-65
Brioche tressée, couronne briochée	Plaque à pâtisserie	2		160-170	35-40
Biscuit roulé	Plaque à pâtisserie	3		180-200*	10-15
Strudel, sucré	Lèchefrite	2		190-200	45-60
Strudel, congelé	Lèchefrite	3		200-220*	35-45
* préchauffer					

Pet. pâtisseries

Plat	Accessoires/ustensiles	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Muffins	Plaque à muffins	2		170-190	20-40
Muffins, 2 niveaux	Plaques à muffins	3+1		160-170*	20-45
Petites pâtisseries à pâte levée	Plaque à pâtisserie	3		150-170	20-30
Petites pâtisseries en pâte levée, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		150-170	25-40
Feuilletés	Plaque à pâtisserie	3		170-190*	20-35
Feuilletés, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		170-190*	25-45
Feuilletés, 3 niveaux	Plaques à pâtisserie + lèchefrite	5+3+1		170-190*	25-45
Pâtisserie en pâte à choux	Plaque à pâtisserie	3		190-210	35-50
Pâtisserie en pâte à choux, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		190-210	35-45
* préchauffer ** préchauffer 5 min., ne pas utiliser la fonction de réchauffage rapide					

Petits gâteaux secs

Plat	Accessoires/ustensiles	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Biscuiterie dressée	Plaque à pâtisserie	3		140-150**	25-40
Biscuiterie dressée, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		140-150**	25-35
Biscuiterie dressée, 3 niveaux	Plaques à pâtisserie + lèchefrite	5+3+1		130-140**	40-55
Petits gâteaux secs	Plaque à pâtisserie	3		140-160	15-25
Petits gâteaux secs, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		140-160	15-25
Petits gâteaux secs, 3 niveaux	Plaques à pâtisserie + lèchefrite	5+3+1		140-160	15-25
Meringue	Plaque à pâtisserie	3		80-90*	120-150
Meringue, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		90-100*	100-150
Macarons	Plaque à pâtisserie	3		90-110	20-30
Macarons, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		90-110	20-35
Macarons, 3 niveaux	Plaques à pâtisserie + lèchefrite	5+3+1		90-110	30-40
* préchauffer ** préchauffer 5 min., ne pas utiliser la fonction de réchauffage rapide					

Pain et petits pains

Plat	Accessoires/ustensiles	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Étape	Température en °C	Durée en min.
Pain, 750 g (dans un moule à cake et sur sole)	Lèchefrite ou moule à cake	2		-	200-220	20-40
Pain, 1000 g (dans un moule à cake et sur sole)	Lèchefrite ou moule à cake	2		-	200-220	35-50
Pain, 1500 g (dans un moule à cake et sur sole)	Lèchefrite ou moule à cake	2		-	200-220	40-60
Fougasse	Lèchefrite	3		-	240-250	20-25
Petits pains, sucrés, frais	Plaque à pâtisserie	3		-	150-160*	25-35
Petits pains, sucrés, frais, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		-	150-170*	15-25
Petits pains, frais	Plaque à pâtisserie	3		-	180-200	20-30
Gratiner des toasts, 4 pièces	Grille	3		-	200-220	15-20
Gratiner des toasts, 12 pièces	Grille	3		-	220-240	15-25

* préchauffer

Pizzas, quiches et gâteaux salés

Plat	Accessoires/récipients	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Pizza, fraîche	Plaque à pâtisserie	3	/	190-210	20-30
Pizza, fraîche, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		180-200	30-40
Pizza, fraîche, pâte fine	Plaque à pizza	2	/	250-270*	8-13
Pizza, réfrigérée	Grille	3	/	190-210	10-15
Pizza, congelée, pâte fine 1 pièce	Grille	2	/	190-210	15-20
Pizza, congelée, pâte fine 2 pièces	Lèchefrite + grille	3+1		190-210	20-25
Pizza, congelée, pâte épaisse 1 pièce	Grille	3	/	180-200	20-25
Pizza, congelée, pâte épaisse 2 pièces	Lèchefrite + grille	3+1		190-210	25-30
Mini-pizzas	Lèchefrite	3	/	180-200	15-20
Gâteaux salés cuits dans le moule	Moule démontable Ø 28 cm	2	/	170-190	50-60
Quiche	Moule à tarte, fer noir	1		190-210	40-50
Pirogues	Plat à gratin	2		170-190	65-75
Empanada	Lèchefrite	2		180-200	35-50
Börek	Lèchefrite	3		200-210	30-40

* préchauffer

Conseils pour la pâtisserie

Vous souhaitez vérifier si la pâtisserie est cuite ?	Piquez une brochette en bois sur le point le plus haut de la pâtisserie. Si la pâte n'accroche pas à la brochette en bois, la pâtisserie est prête.
La pâtisserie s'affaisse.	La prochaine fois, utilisez moins de liquide. Ou alors, baissez la température de 10 °C et rallongez le temps de cuisson. Vérifiez les ingrédients indiqués et les instructions de préparation sur la recette.
La pâtisserie est plus haute au centre et plus basse sur les bords.	Graissez uniquement le fond du moule démontable. Après la cuisson, démoulez avec précaution la pâtisserie à l'aide d'un couteau.
Le jus des fruits remonte.	Utilisez la lèchefrite lors de la prochaine cuisson.
Les petites pâtisseries se collent les unes aux autres lors de la cuisson.	Il convient de laisser un espace d'environ 2 cm autour de chaque morceau de pâtisserie. Il y aura ainsi suffisamment de place pour que les pâtisseries lèvent et dorent de tous les côtés.
La pâtisserie est trop sèche.	Augmentez la température de 10 °C et réduisez le temps de cuisson.
La pâtisserie est trop clair dans l'ensemble.	Si le niveau d'enfournement et l'accessoire sont corrects, augmentez éventuellement la température ou rallongez le temps de cuisson.
La pâtisserie est trop claire sur le dessus mais trop foncée en dessous.	La prochaine fois, enfournez un niveau au-dessus.
La pâtisserie est trop foncée sur le dessus mais trop claire en dessous.	La prochaine fois, enfournez un niveau en-dessous. Baissez la température et rallongez le temps de cuisson.

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

Soufflés et gratins

Votre appareil vous propose plusieurs modes de cuisson pour la préparation d'un soufflé/gratin. Vous trouverez dans les tableaux les réglages optimaux pour de nombreux mets.

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

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

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

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

Plat	Accessoires/ustensiles	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Gratin, relevé, ingrédients cuits à point	Plat à gratin	2		200-220	30-60
Gratin sucré	Plat à gratin	2		170-190	40-60
Gratin de pommes de terre, ingrédients crus, 4 cm d'épaisseur	Plat à gratin	2		150-170	60-80
Gratin de pommes de terre, ingrédients crus, 4 cm hauteur, 2 niveaux	Plat à gratin	3+1		150-160	65-80

Volaille, viande et poisson

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

Cuisson sur la grille

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

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 12*

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

Cuisson dans un récipient

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

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !
À l'ouverture du couvercle après la cuisson, de la vapeur très chaude peut s'échapper. Soulevez le couvercle par l'arrière, afin de laisser échapper la vapeur chaude loin de vous.

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

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

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

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

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

La volaille, la viande et le poisson peuvent également devenir croustillant dans un plat à rôti fermé. Utilisez pour cela un plat à rôti avec un couvercle en verre et choisissez une température plus élevée.

Griller

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

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

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

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

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

Remarques

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

Thermomètre à viande

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

Valeurs de réglage recommandées

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

Le tableau fournit des indications de poids pour la volaille, la viande et le poisson. Si vous souhaitez préparer un poisson, une viande ou une volaille lourds, utilisez dans tous les cas une température plus basse. En présence de plusieurs morceaux, référez-vous au poids des morceaux les plus lourds pour déterminer le temps de cuisson. Les morceaux doivent être approximativement de la même taille.

Généralement, plus une volaille, une viande ou un poisson est volumineux, plus la température doit être basse et plus le temps de cuisson est long.

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

Volaille

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

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

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

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

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

Viande

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Poisson

Un poisson entier ne doit pas être retourné. Enfournez le poisson entier dans le compartiment de cuisson en position intermédiaire, la nageoire dorsale vers le haut. Une pomme de terre coupée ou un petit récipient allant au four placé dans le ventre du poisson permet de le stabiliser.

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

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

Volaille

Plat	Accessoires/récipients	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Poulet, 1,3 kg	Récipient ouvert	2		200-220	60-70
Petits morceaux de poulet, 250 g pièce	Récipient ouvert	3		220-230	30-35
Sticks de poulet, nuggets congelés	Lèchefrite	3		190-210	20-25
Canard, 2 kg	Récipient ouvert	2		180-200	90-110
Magret de canard, médium, pièces de 300 g	Récipient ouvert	3		210-230	35-40
				3	3-5
Oie, 3 kg	Récipient ouvert	2		140	130-140
				160	50-60
Cuisses d'oie, pièces de 350 g	Récipient fermé	2		150-160	80-90
				230-240	30-40
Dindonneau, 2,5 kg	Récipient ouvert	2		180-200	75-90
Blanc de dinde, sans os, 1 kg	Récipient fermé	2		240-260	80-100
Gigot de dinde, avec os, 1 kg	Récipient ouvert	2		180-200	80-100

Viande

Plat	Accessoires/récipients	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Étape	Température en °C	Durée en min.
Rôti de porc sans couenne, par ex. échine, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		-	160-170	150-160
Rôti de porc avec couenne par ex. épaule, 2 kg	Récipient ouvert	2		1	130-140	135-145
				2	190-200	25-30
Rôti de porc, 1,5 kg	Récipient fermé	2		-	190-200	100-110***
Côtelettes de porc, 2 cm d'épaisseur	Grille	4		-	3	20-25**
Filet de bœuf médium, 1 kg	Grille + lèchefrite	3		-	210-220****	40-50**
Rôti de bœuf à braiser, 1,5 kg	Récipient fermé	2		-	200-220	130-150*****
Rosbif, médium, 1,5 kg	Grille + lèchefrite	3		-	200-220****	60-70
Hamburger, 3-4 cm d'épaisseur	Grille	4		-	3****	25-30
Rôti de veau, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		-	160-180	140-160
Jarret de veau, 1,5 kg	Récipient fermé	2		-	200-220	125-140
Gigot d'agneau sans os, médium, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		-	170-190	70-80***
Selle d'agneau avec os, médium, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		-	180-190	45-55***
Saucisses à griller	Grille	3		-	3	15-20
Rôti de viande hachée, 1 kg	Récipient ouvert	2		-	170-180	70-80

* préchauffer
** enfourner la lèchefrite en-dessous à la hauteur d'enfournement 2
*** sans retourner
**** retourner après les 1/2 - 2/3 du temps de cuisson
***** au début, ajouter du liquide dans le récipient, la pièce à rôtir doit être immergée aux 2/3 dans du liquide

Poisson

Plat	Accessoires/récipients	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Poisson entier, grillé 300 g, par ex. truite	Grille	2		160-180	20-30***
Poisson entier, grillé 1,5 kg, par ex. saumon	Grille	2		170-190	30-40***
Filet de poisson, grillé, 2-3 cm d'épaisseur	Grille	4		3	12-22**
Filet de poisson, étuvé, nature, 2-3 cm d'épaisseur	Récipient fermé	2		170-190	35-45
Poisson entier, étuvé 300 g, par ex. truite	Récipient fermé	2		170-190	40-50
Poisson entier, étuvé 1,5 kg, par ex. saumon	Récipient fermé	2		180-200	55-65

* préchauffer
** Enfourner la lèchefrite au niveau 2
*** Enfourner la lèchefrite sous la grille

Astuces concernant les rôtis, viandes braisées et grillades

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

Légumes et garnitures

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

Référez- vous aux indications du tableau.

Plat	Accessoires/ustensiles	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Légumes grillés	Lèchefrite	5		3	10-15
Pommes de terre au four, coupées en deux	Lèchefrite	3		160-180	45-60
Produits à base de pomme de terre, congelés, par ex. frites, croquettes, beignets de pomme de terre, röstis	Lèchefrite	3		200-220	25-35
Frites, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		190-210	30-40

Desserts

Avec votre appareil, vous pouvez réaliser vous-même des soufflés et des yaourts.

Soufflés

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

Yaourt

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

1. Faire chauffer 1 litre de lait (3,5 % MG) sur la table de cuisson à 90 °C et le laisser refroidir à 40 °C. Pour le lait UHT, faire chauffer à 40 °C.
2. Délayer 150 g de yaourt (température du frigo).
3. En remplir des tasses ou des petits verres et recouvrir de film alimentaire.
4. Placer les tasses ou les verres sur le fond du compartiment de cuisson et suivre les indications du tableau.
5. Après la préparation, laisser refroidir le yaourt au réfrigérateur.

Plat	Accessoires/récipients	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Yaourt	Ramequins	Fond du compartiment de cuisson		40-45	8-9h
Soufflés dans des ramequins	Ramequins	2		160-180	35-45

L'acrylamide dans l'alimentation

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

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

Cuisson basse température

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Plat	Accessoires/ustensiles	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Durée de la cuisson en min.	Température en °C	Durée en min.
Magret de canard, pièces de 300 g	Récipient ouvert	2		6-8	95*	60-70
Blanc de poulet, pièces de 200 g, à cœur	Récipient ouvert	2		4	120*	70-80
Blanc de dinde, sans os, 6,5-8,5 cm d'épaisseur, 1 kg, à cœur	Récipient ouvert	2		6-8	120*	140-180
Rôti de porc, 5-6 cm d'épaisseur, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		6-8	85*	150-210
Filet mignon de porc, entier	Récipient ouvert	2		4-6	85*	75-100
Rumsteak, 6-7 cm d'épaisseur, 1,5 kg, à cœur	Récipient ouvert	2		6-8	100*	160-220
Filet de bœuf, 4-6 cm d'épaisseur, 1 kg	Récipient ouvert	2		6-8	85*	90-150
Rosbif, 5-6 cm d'épaisseur, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		6-8	85*	120-180
Tournedos/rumsteck, 4 cm d'épaisseur	Récipient ouvert	2		4	80*	40-80
Noix de veau, 7-10 cm d'épaisseur, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		6-8	85*	250-310
Filet de veau, entier	Récipient ouvert	2		4-6	85*	100-160
Filets mignons, 4 cm d'épaisseur	Récipient ouvert	2		4	80*	50-70
Selle d'agneau, désossée, pièce de 200 g	Récipient ouvert	2		4	85*	30-70
Gigot d'agneau, désossé, ficelé 1 kg	Récipient ouvert	2		6-8	95*	150-210

* préchauffer

Astuces de cuisson à basse température

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

Déshydratation

Avec la chaleur tournante, vous pouvez également déshydrater des aliments. Grâce à ce processus de conservation, les arômes sont concentrés par la déshydratation.

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

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

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

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

Utilisez les hauteurs d'enfournement suivantes pour la déshydratation :
- 1ère grille : hauteur 3
- 2ème grille : hauteurs 3 + 1

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

Vous trouverez dans le tableau les réglages de déshydratation pour divers aliments. La température et la durée dépendent du type, de l'humidité, de la maturité et de l'épaisseur de l'aliment à déshydrater. Plus l'aliment à déshydrater est séché longtemps, mieux il se conservera. Plus les tranches sont fines, plus la déshydratation sera rapide et plus l'aliment conservera son arôme. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées.

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

Fruits, légumes et herbes	Accessoires	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en heures
Fruits à pépins (tranches de pommes, 3 mm d'épaisseur par grille 200 g)	1-2 grilles		80	4-8
Racines comestibles (carottes), râpées, blanchies	1-2 grilles		80	4-7
Champignons en rondelles	1-2 grilles		80	5-8
Herbes, néttoyées	1-2 grilles		60	2-5

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

Pour la mise en conserve, 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 bocaux plus grands ou plus hauts. Les couvercles pourraient éclater.

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

Préparation de fruits et légumes
Utilisez uniquement des fruits et des légumes d'excellente qualité. Lavez-les soigneusement.

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

Fruits : mettre les fruits dans les bocaux avec un mélange d'eau et de sucre porté à ébullition et écumé (environ 400 ml pour un bocal d'1 litre). Pour un litre d'eau :
- env. 250 g de sucre pour les fruits doux
- env. 500 g de sucre pour les fruits acides

Légumes : remplissez les bocaux avec les légumes et de l'eau chaude portée à ébullition.

Essuyer les bords du pot, ils doivent être propres. Placer un joint en caoutchouc et un couvercle sur chaque pot. Fermer les bocaux avec des agrafes. Placer les pots sur la lèchefrite, sans qu'ils ne se touchent. Verser 500 ml d'eau chaude (environ 80°C) dans la lèchefrite. Régler comme indiqué sur le tableau.

Terminer la mise en conserves
Fruites : Au bout d'un moment, des bulles commencent à remonter. Éteindre l'appareil dès que tous les bocaux commencent à faire des bulles. Après avoir laissé reposer les pots, les sortir du compartiment de cuisson.

Légumes : Au bout d'un moment, des bulles commencent à remonter. Dès que tous les bocaux commencent à faire des bulles, réduire la température à 120 °C et laisser les pots continuer à 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 linge 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.

Les temps indiqués dans le tableau de réglages sont des valeurs de référence pour la mise en conserve de 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.

Plat	Accessoires/ustensiles	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Étape	Température en °C	Durée en min.
Légumes, par ex. carottes	Bocaux de 1 litre	1		1.	160-170	jusqu'à ébullition: 30-40
				2.	120	dès l'ébullition: 30-40
				3.	-	Chaleur résiduelle : 30
Légumes, par ex. concombre	Bocaux de 1 litre	1		1.	160-170	jusqu'à ébullition: 30-40
				2.	-	Chaleur résiduelle : 30
Fruits à noyau, par ex. cerises, prunes	Bocaux de 1 litre	1		1.	160-170	jusqu'à ébullition: 30-40
				2.	-	Chaleur résiduelle : 35
Fruits à pépins, par ex. pommes, fraises	Bocaux de 1 litre	1		1.	160-170	jusqu'à ébullition: 30-40
				2.	-	Chaleur résiduelle : 25

Laisser lever la pâte

Votre pâte lève nettement plus rapidement qu'à température ambiante et ne se dessèche pas. Commencez toujours avec la préparation à froid.

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

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

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

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

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

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

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

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

Décongeler

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

Utilisez les hauteurs d'enfournement suivantes pour la décongélation :
- 1ère grille : hauteur 2
- 2ème grille : hauteur 3 + 1

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 à plat ou les portions décongèlent plus vite que les blocs.

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

Pendant la décongélation, remuez ou retournez les aliments une ou deux fois. Les gros morceaux doivent être retournés plusieurs fois. Si nécessaire, séparez les aliments entre-temps ou bien retirez 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.

Plat	Accessoires/ustensiles	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Pain, banal	Plaque à pâtisserie	2		50	40-70
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.

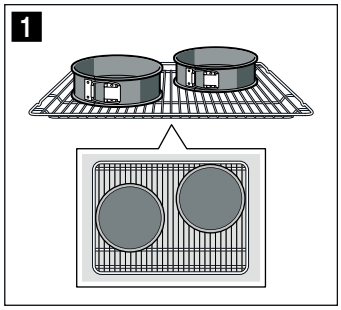
Cuire

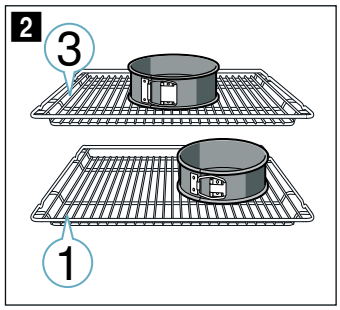
Les pâtisseries sur plaque ou en moules enfournées simultanément ne doivent pas nécessairement être prêtes au même moment.

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

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

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





Remarques

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

Grillades

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

Cuire

Plat	Accessoires/ustensiles	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Biscuiterie dressée	Plaque à pâtisserie	3		140-150*	25-35
Biscuiterie dressée	Plaque à pâtisserie	3		140-150*	20-30
Biscuiterie dressée, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		140-150*	25-35
Biscuiterie dressée, 3 niveaux	Plaques à pâtisserie + lèchefrite	5+3+1		130-140*	35-55
Petits gâteaux	Plaque à pâtisserie	3		150*	25-35
Petits gâteaux	Plaque à pâtisserie	3		150*	20-30
Petits gâteaux, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		140*	25-35
Petits gâteaux, 3 niveaux	Plaques à pâtisserie + lèchefrite	5+3+1		140*	25-35
Biscuit à l'eau	Moule démontable Ø26 cm	2		160-170**	25-35
Biscuit à l'eau	Moule démontable Ø26 cm	2		160-170	30-35
Biscuit à l'eau, 2 niveaux	2 moules démontables Ø26 cm	3+1		150-160**	35-50
Tourte aux pommes	2 moules à pâtisserie en fer noir Ø20 cm	2		160-170	70-90
Tourte aux pommes	2 moules à pâtisserie en fer noir Ø20 cm	2		170-180	85-95
Tourte aux pommes, 2 niveaux	2 moules à pâtisserie en fer noir Ø20 cm	3+1		160-180	70-90

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

Griller

Plat	Accessoires	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Dorer des toasts	Grille	5		3	5-6*
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

9001472028
990521