



**Register** your new device on

MyBosch now and get free benefits:

**[bosch-home.com/  
welcome](http://bosch-home.com/welcome)**



# Cuisinière

HKL090020  
HKL090020C

[fr] Manuel d'utilisation

**Pour plus d'informations, veuillez vous reporter au Guide de l'utilisateur numérique.**



## Table des matières

1	Sécurité.....	2
2	Prévention des dégâts matériels .....	5
3	Protection de l'environnement et économies d'énergie.....	7
4	INSTALLATION ET BRANCHEMENT.....	8
5	Description de l'appareil.....	10
6	Accessoires.....	13
7	Avant la première utilisation .....	14
8	Utilisation d'un foyer.....	14
9	Utilisation .....	15
10	Chauffage rapide.....	15
11	Nettoyage et entretien .....	16
12	Aide au nettoyage .....	18
13	Supports .....	19
14	Porte de l'appareil .....	19
15	Dépannage .....	22
16	Transport et mise au rebut .....	23
17	Service après-vente .....	23
18	Comment faire.....	23

## 1 Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

### 1.1 Conformité d'utilisation

Pour utiliser l'appareil correctement et en toute sécurité, respectez les consignes d'utilisation conforme.

Les illustrations de cette notice sont fournies à titre d'information.

Seul un personnel qualifié et agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, il n'y a aucun droit à la garantie.

Utilisez l'appareil uniquement comme suit :

- pour préparer des aliments et des boissons.
- sous surveillance. Surveillez constamment les processus de cuisson de courte durée.
- pour un usage privé et dans les pièces fermées d'un domicile.
- jusqu'à une altitude maximale de 4000 m au-dessus du niveau de la mer.

N'utilisez pas l'appareil :

- sur des bateaux ou dans des véhicules.
- comme chauffage.
- avec une minuterie externe ou une télécommande.

Vous ne pouvez pas faire fonctionner l'appareil avec une minuterie ou une télécommande. Insérez toujours correctement les accessoires dans le four.

### 1.2 Restrictions du périmètre utilisateurs

Les enfants de 8 ans et plus, les personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou ne détenant pas l'expérience et/ou les connaissances nécessaires pourront utiliser cet appareil à condition de le faire sous surveillance, ou que son utilisation sûre leur ait été enseignée et qu'ils aient compris les dangers qui en émanent.

Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.

Les enfants ne doivent en aucun cas s'occuper du nettoyage et de la maintenance utilisateur, sauf s'ils sont âgés de 15 ans et plus et agissent sous surveillance.

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

### 1.3 Utilisation sûre

#### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !**

L'appareil devient chaud.

- ▶ Ne jamais ranger des objets inflammables ni d'aérosols dans les tiroirs situés directement sous la table de cuisson.
- ▶ Ne jamais ranger ou utiliser des objets inflammables (p. ex. aérosols, nettoyants) en-dessous de l'appareil ou à proximité.

La surface de cuisson devient très chaude.

- ▶ Ne jamais poser d'objets inflammables sur la surface de cuisson ou à proximité immédiate.
- ▶ Ne jamais conserver d'objets sur la surface de cuisson.

La cuisson non surveillée sur des plaques de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer des incendies.

- ▶ Ne jamais laisser des huiles et graisses chaudes sans surveillance.
- ▶ Ne jamais essayer d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et couvrez ensuite les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

Les recouvrements pour la table de cuisson pourraient entraîner des accidents, p. ex. en raison de surchauffe, d'inflammation ou d'éclats de matériau.

- ▶ Ne pas utiliser de recouvrements pour la table de cuisson.

Vous risquez de créer un courant d'air si vous ouvrez la porte de l'appareil. Le papier sulfurisé peut toucher les résistances chauffantes et s'enflammer.

- ▶ Ne posez jamais de papier sulfurisé non fixé sur un accessoire lors du préchauffage et pendant la cuisson.
- ▶ Coupez toujours le papier sulfurisé à la bonne taille et lestez-le avec un plat ou un moule de cuisson.

Les objets inflammables stockés dans le compartiment de cuisson peuvent prendre feu.

- ▶ N'entreposez jamais d'objets inflammables dans le compartiment de cuisson.

Les aliments peuvent s'enflammer.

- ▶ Le processus de cuisson doit être surveillé. Un court processus doit constamment être surveillé.

Les résidus alimentaires, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer.

- ▶ Avant utilisation, retirer les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson, sur les résistances de chauffe et sur les accessoires.

Une surchauffe de l'appareil peut provoquer un incendie.

- ▶ N'installez jamais l'appareil derrière une porte de meuble ni derrière une porte décorative.

Il est dangereux d'utiliser un cordon d'alimentation secteur avec une rallonge ou un adaptateur non autorisé.

- ▶ Ne pas utiliser de rallonge ni de bloc multiprise.
- ▶ Utiliser uniquement des adaptateurs et cordons d'alimentation secteur agréés par le fabricant.
- ▶ Si le cordon d'alimentation secteur est trop court et qu'aucun cordon d'alimentation plus long n'est disponible, contacter un électricien spécialisé pour adapter l'installation domestique.

#### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !**

En cours d'utilisation, l'appareil et ses éléments tactiles deviennent chauds, en particulier le cadre de la table de cuisson s'il y en a un.

- ▶ Il convient d'être prudent afin d'éviter tout contact avec les résistances chauffantes.
- ▶ Tenir à l'écart les jeunes enfants âgés de moins de 8 ans.

Les grilles de protection de plaque de cuisson pourraient entraîner des accidents.

- ▶ Ne jamais utiliser de grille de protection de plaque de cuisson.

Les récipients ou les accessoires deviennent très chauds.

- ▶ Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou l'accessoire chaud du compartiment de cuisson.

L'appareil devient chaud pendant son utilisation.

- ▶ Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans un compartiment de cuisson chaud.

- ▶ Si votre plat contient de l'alcool fort, dosez-le uniquement en petite quantité.
- ▶ Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution.

Pendant leur utilisation, l'appareil et ses pièces accessibles deviennent très chauds.

- Il convient d'être prudent afin d'éviter tout contact avec les résistances chauffantes.
- Veuillez tenir à l'écart les enfants âgés de moins de 8 ans.

Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans un compartiment de cuisson chaud. La porte de l'appareil peut s'ouvrir violemment. Des vapeurs chaudes et des flammes peuvent s'échapper.

- Si votre plat contient de l'alcool fort, dosez-le uniquement en petite quantité.
- Ne faites pas chauffer de spiritueux ( $\geq 15\%$  vol.) à l'état non dilué (par ex. pour arroser des aliments).
- Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution.

### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque**

#### **d'électrocution !**

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- Afin d'écarter tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilité à le remplacer.

Un appareil endommagé ou un cordon d'alimentation secteur endommagé est dangereux.

- N'utilisez jamais un appareil endommagé.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil avec une surface fissurée ou cassée.
- Appelez le service après-vente.

→ Page 23

L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.

- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.
- 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.

Le cordon d'alimentation pose un danger si sa gaine de protection est endommagée.

- Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation avec des sources de chaleur et des pièces chaudes de l'appareil.
- Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation avec des pointes acérées ou arêtes tranchantes.
- Ne pliez, n'écrasez ou ne modifiez jamais le cordon d'alimentation.

### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !**

Les charnières de la porte de l'appareil bougent à l'ouverture et à la fermeture de la porte et vous pouvez vous pincer.

- Ne jamais mettre les doigts dans la zone des charnières.

Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre.

- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ni de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils peuvent rayer la surface.

Vous risquez de vous blesser si vous heurtez la porte de l'appareil ouverte.

- Gardez la porte de l'appareil fermée pendant et après le fonctionnement.

Certaines pièces situées à l'intérieur de la porte de l'appareil peuvent présenter des arêtes coupantes.

- Portez des gants de protection.
- L'appareil et ses pièces accessibles peuvent présenter des arêtes coupantes.
- Prudence lors de la manipulation et du nettoyage.
- Si possible, portez des gants de protection.

### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlure !**

Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement.

- Ne jamais toucher les éléments chauds.
- Eloigner les enfants.

De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. La vapeur n'est pas visible selon sa température.

- Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.

► Eloignez 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.

## ⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'asphyxie !

Les enfants risquent de s'envelopper dans les matériaux d'emballage ou de les mettre sur la tête et de s'étouffer.

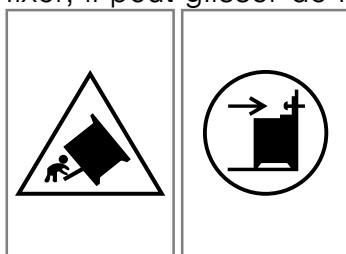
- ▶ Conserver les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- ▶ Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.

Les enfants risquent d'inhaler ou d'avaler des petits morceaux et s'étouffer.

- ▶ Conserver les petites pièces hors de portée des enfants.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec les petites pièces.

## ⚠ AVERTISSEMENT – Risque de basculement !

Si l'appareil est posé sur une base sans le fixer, il peut glisser de la base.



- ▶ Connectez fermement l'appareil à la base.
- ▶ Attention : pour éviter que l'appareil ne bascule, installez un dispositif de compensation.
- ▶ Suivez les instructions de montage.

## 2 Prévention des dégâts matériels

### 2.1 Zone du four

Respectez les consignes appropriées lors de l'utilisation du four.

#### ATTENTION !

Si vous placez des objets sur le fond du compartiment de cuisson au-delà de 50 °C, cela risque de provoquer une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson ne correspondent alors plus et l'émail est endommagé.

- ▶ Ne placez pas d'accessoires, de papier sulfurisé ni de papier d'aluminium de quelque nature que ce soit sur le fond du compartiment de cuisson.
- ▶ Placez un récipient sur le fond du compartiment de cuisson uniquement lorsqu'une température inférieure à 50 °C est réglée.

Du film d'aluminium sur la vitre de la porte peut conduire à des décolorations définitives.

- ▶ Une feuille d'aluminium placée dans le compartiment de cuisson ne doit pas entrer en contact avec la vitre de la porte.

### 1.4 Tiroir au sol

## ⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Les surfaces du tiroir-socle peuvent devenir particulièrement chaudes.

- ▶ Rangez uniquement les accessoires du four dans le tiroir.
- ▶ Ne rangez pas d'articles inflammables ni combustibles dans le tiroir-socle.

### 1.5 Ampoule halogène

## ⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Les ampoules du compartiment de cuisson deviennent très chaudes. Le risque de brûlure persiste encore un certain temps après les avoir éteintes.

- ▶ Ne touchez pas à l'ampoule en verre.
- ▶ Évitez tout contact avec la peau lors du nettoyage.

## ⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Lors du remplacement de la lampe, les contacts de la douille d'ampoule sont sous tension.

- ▶ Avant de changer la lampe, assurez-vous que l'appareil est éteint pour éviter tout risque de choc électrique.

La présence d'eau dans le compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau. Le changement de température peut endommager le fond du compartiment de cuisson.

- ▶ Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.
- ▶ Ne jamais placer de plat avec de l'eau sur le fond du compartiment de cuisson.

La présence prolongée d'humidité dans le compartiment de cuisson entraîne la formation de corrosion.

- ▶ Laisser sécher le compartiment de cuisson après utilisation.
- ▶ Ne pas conserver d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue période.
- ▶ Ne pas stocker de mets dans le compartiment de cuisson.

Le refroidissement avec la porte de l'appareil ouverte endommage avec le temps les façades de meubles adjacents.

- ▶ Après un mode de fonctionnement à haute température, laisser refroidir le compartiment de cuisson uniquement avec la porte fermée.
  - ▶ Ne rien coincer dans la porte de l'appareil.
  - ▶ Laisser le compartiment de cuisson refroidir avec la porte ouverte uniquement lorsque la cuisson a créé beaucoup d'humidité.
- Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives.
- ▶ Ne pas garnir trop la plaque à pâtisserie en cas de gâteaux aux fruits très juteux.
  - ▶ Utiliser de préférence la lèchefrite à bords hauts.
- Du produit de nettoyage pour four dans le compartiment de cuisson chaud endommage l'émail.
- ▶ Ne jamais utiliser de produit de nettoyage pour four dans un compartiment de cuisson chaud.
  - ▶ Avant le réchauffement suivant, éliminer complètement les résidus du compartiment de cuisson et de la porte de l'appareil.

Si le joint est fortement encrassé, la porte de l'appareil ne se ferme plus correctement pendant le fonctionnement. Les façades des meubles adjacents peuvent être endommagées.

- ▶ Veillez à ce que le joint soit toujours propre.
- ▶ N'utilisez jamais l'appareil avec un joint endommagé ou sans joint.

## 2.2 Table de cuisson

Respectez les consignes appropriées lors de l'utilisation de l'appareil.

### Éviter les dommages matériels

Vous trouverez ici les causes de dommages les plus fréquentes, ainsi que des conseils pour les éviter.

Dommage	Cause	Solution
Taches	Processus de cuisson sans surveillance.	Surveiller le processus de cuisson.
Taches, écailles	Aliments renversés, en particulier à forte teneur en sucre.	Les éliminer immédiatement avec un racloir à verre.
Taches, écailles ou fractures dans le verre	Récipient de cuisson défectueux, récipient avec de l'émail fondu ou récipient avec fond en cuivre ou en aluminium.	Utiliser des ustensiles de cuisson appropriés et en bon état.
Taches, décolorations	Méthodes de nettoyage inappropriées.	Utiliser uniquement des nettoyeurs appropriés pour la vitrocéramique et nettoyer la table de cuisson uniquement lorsqu'elle est froide.
Écailles ou fractures dans le verre	Coups ou chutes d'ustensiles, d'accessoires de cuisine ou d'autres objets durs ou pointus.	Lorsque vous cuisinez, ne cognez pas le verre et ne laissez pas tomber d'objets sur la table de cuisson.
Rayures, décolorations	Fonds d'ustensiles de cuisson rugueux ou déplacement d'ustensiles sur la table de cuisson.	Vérifier les récipients. Soulevez les ustensiles lorsque vous les déplacez.
Rayures	Sel, sucre ou sable.	Ne pas servir de la table de cuisson comme surface de rangement ou de travail.
Dommages à l'appareil	Cuisson avec un ustensile congelé.	Ne jamais utiliser d'ustensile congelé.
Dommages à l'ustensile ou à l'appareil	Cuisson à vide.	Ne jamais placer nif aire chauffer d'ustensile à vide sur un foyer chaud.

L'utilisation de la porte de l'appareil comme surface d'assise ou de support peut endommager la porte de l'appareil.

- ▶ Ne pas monter, ni s'asseoir, ni rien accrocher sur la porte de l'appareil ouverte.
- ▶ Ne pas déposer de récipients ou des accessoires sur la porte de l'appareil.

Si vous portez ou déplacez l'appareil par la poignée du couvercle, celle-ci peut se casser et endommager les charnières. La poignée du couvercle n'est pas conçue pour le poids de l'appareil.

- ▶ Ne portez pas et ne déplacez pas l'appareil par la poignée du couvercle.

Lors de la cuisson au gril, les températures élevées peuvent déformer la plaque à pâtisserie ou la lèchefrite et endommager l'émail lorsque vous retirez ces dernières.

- ▶ N'insérez pas la plaque à pâtisserie ou la lèchefrite plus haut que la hauteur d'enfournement 3 lors de la cuisson au gril.
- ▶ Au-dessus de la hauteur d'enfournement 3, le gril doit uniquement être placé directement sur la grille d'insertion.

<b>Dommage</b>	<b>Cause</b>	<b>Solution</b>
Dommages au verre	Matériau fondu sur le foyer chaud ou couvercles de casseroles chauds sur le verre.	Ne pas poser de papier sulfurisé ou de papier aluminium ni aucun récipient en plastique ou couvercle sur la table de cuisson.
Surchauffe	Récipients chauds sur le bandeau de commande ou sur le cadre.	Ne jamais déposer de récipient chaud sur ces zones.

## 2.3 Zone du tiroir

Respectez les consignes appropriées lorsque vous utilisez le tiroir.

### ATTENTION !

Ne placez aucun objet chaud dans le tiroir-socle. Le tiroir-socle risque d'être endommagé.

- Ne placez aucun objet chaud dans le tiroir-socle.

Ne placez aucun accessoire de four dans le tiroir-socle qui dépasse la hauteur du tiroir. Sinon, l'appareil risque d'être endommagé.

- Ne placez aucun accessoire de four dans le tiroir-socle qui dépasse la hauteur du tiroir.

## 3 Protection de l'environnement et économies d'énergie

### 3.1 Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

- Veuillez éliminer les pièces détachées après les avoir triées par matière.



Eliminez l'emballage en respectant l'environnement.

### 3.2 Économies d'énergie

Si vous respectez les instructions suivantes, votre appareil consommera moins de courant.

Préchauffez l'appareil uniquement si la recette ou les recommandations de réglage le préconisent.

- Ne pas préchauffer l'appareil vous permet d'économiser jusqu'à 20 % d'énergie.

Utilisez des moules de couleur foncée, laqués noirs ou émaillés.

- Ces types de moule absorbent particulièrement bien la chaleur.

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

- La température du compartiment de cuisson est maintenue et l'appareil n'a pas besoin de chauffer.

Faites cuire plusieurs mets directement l'un après l'autre ou simultanément.

- Le compartiment de cuisson est chauffé après la première cuisson. Le temps de cuisson diminue ainsi pour le gâteau suivant.

Si les temps de cuisson sont longs, éteignez l'appareil 10 minutes avant la fin du temps de cuisson.

- La chaleur résiduelle est suffisante pour terminer de cuire le plat.

Retirez les accessoires non utilisés du compartiment de cuisson.

- Les accessoires inutiles ne doivent pas être chauffés.

Laissez décongeler les plats surgelés avant de les préparer.

- Vous économisez ainsi l'énergie nécessaire pour décongeler les plats.

#### Remarque :

L'appareil consomme :

- max. 0,5 W en mode arrêt

#### Économies d'énergie

Si vous respectez les instructions suivantes, votre appareil consommera moins de courant.

Selectionner la zone de cuisson adaptée à la taille du récipient. Centrer l'ustensile.

Utiliser des récipients dont le diamètre du fond correspond au diamètre du foyer.

**Conseil :** Les fabricants d'ustensiles de cuisson fabriquants indiquent souvent le diamètre en haut de la casserole. Celui-ci est souvent supérieur au diamètre du fond.

- Des ustensiles inadaptés ou ne couvrant pas complètement le foyer consomment beaucoup d'énergie.

Couvrez les casseroles avec un couvercle approprié.

- Si vous cuisinez sans couvercle, l'appareil consomme nettement plus d'énergie.

Soulevez le couvercle le moins possible.

- En soulevant le couvercle, beaucoup d'énergie s'échappe.

Utilisez un couvercle en verre.

- Le couvercle en verre vous permet de voir l'intérieur de la casserole sans le soulever.

Utiliser des casseroles et poêles avec un fond plat.

- Les fonds inégaux augmentent la consommation d'énergie.

Utilisez un ustensile de cuisson adapté à la quantité d'aliments cuisinée.

- Les grands ustensiles peu remplis consomment plus d'énergie pour la mise à température.

Utilisez peu d'eau pour la cuisson.

- Plus il y a d'eau dans l'ustensile de cuisson, plus il faut d'énergie pour la chauffer.

Passez rapidement à une position de chauffe inférieure.

- Une position de mijotage trop élevée gaspille de l'énergie.

## 4 Installation et branchement

Apprenez où et comment installer au mieux votre appareil. Apprenez également comment brancher votre appareil sur le secteur.

### 4.1 Branchement électrique

Le raccordement électrique doit être effectué par un spécialiste agréé. Respecter les prescriptions du fourisseur d'électricité responsable.

- Afin d'éviter tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilité à le remplacer.
- Si l'appareil est mal branché, tout droit à la garantie sera annulé en cas de dommage.

#### Informations concernant le branchement électrique par le Service après-vente :

- Brancher l'appareil conformément aux données figurant sur la plaque signalétique.
- Raccorder l'appareil uniquement à un branchement électrique qui correspond aux dispositions en vigueur. La prise doit être bien accessible afin de pouvoir débrancher l'appareil du réseau électrique en cas de nécessité.
- Veiller à la présence d'un système de répartition multipolaire.
- Pour des raisons de sécurité, raccorder cet appareil uniquement à une prise avec mise à la terre. Si le raccordement du conducteur de protection n'est pas conforme aux prescriptions, la protection contre les risques électriques n'est pas garantie.
- Pour raccorder l'appareil, utiliser un cordon de type H 05 VV-F ou équivalent.

#### Informations concernant le branchement électrique par l'installateur :

- Un dispositif de coupure omnipolaire avec une ouverture de contact d'au moins 3 mm, doit être présent côté installation si une fiche n'est pas accessible après l'installation. Ceci n'est pas nécessaire en cas de raccordement par une fiche si celle-ci est accessible pour l'utilisateur.
- Sécurité électrique : la cuisinière est un appareil de classe I et ne peut être utilisé qu'en présence d'une terre.
- Pour raccorder l'appareil, utiliser un cordon de type H 05 VV-F ou équivalent.

#### Informations importantes pour le raccordement électrique

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

##### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !**

Risque d'électrocution en cas de contact avec des composants sous tension.

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

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

### 4.2 Installation de l'appareil

Installez l'appareil sur une surface lisse. Ne jamais installer l'appareil derrière une porte de meuble ni derrière une porte décorative. Il existe un risque de surchauffe.

#### Réglage de la hauteur de fond de l'appareil

Réglez la hauteur de fond conformément aux fonctions de votre appareil.

#### Réglage de la hauteur de l'appareil avec tiroirs fixes

Si votre appareil possède des tiroirs fixes, réglez la hauteur du fond de votre appareil comme suit.

##### Remarque :

L'appareil possède des pieds réglables en hauteur. Cela vous permet de soulever l'appareil d'environ 15 mm par rapport au sol.

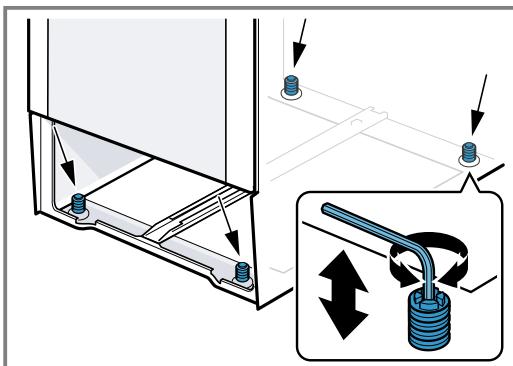
- Les pieds sont situés à l'avant et à l'arrière de la partie inférieure de l'appareil.
- Relever ou abaisser les pieds en les tournant avec une clé hexagonale jusqu'à ce que l'appareil se trouve en position horizontale.

#### Réglage de la hauteur de fond de l'appareil avec tiroir amovible

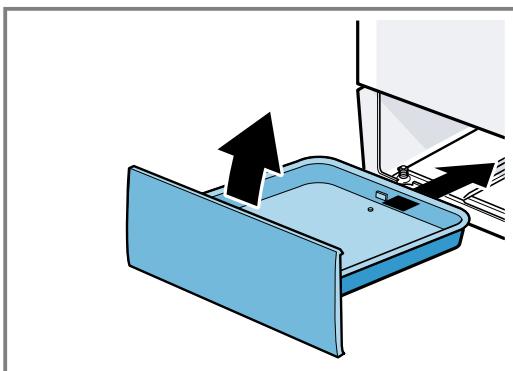
Si votre appareil ne possède pas de pieds réglables en hauteur et si votre tiroir est amovible, réglez la hauteur de fond de votre appareil comme suit.

1. Retirer le tiroir de rangement et l'extraire par le haut. Le socle est doté de pieds de réglage à l'avant et à l'arrière.

2. Avec un clé hexagonale, régler les pieds plus haut ou plus bas, jusqu'à ce que la cuisinière soit équilibrée horizontalement.



3. Introduire le tiroir de rangement.



### **Meubles adjacents**

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

### **Fixation murale**

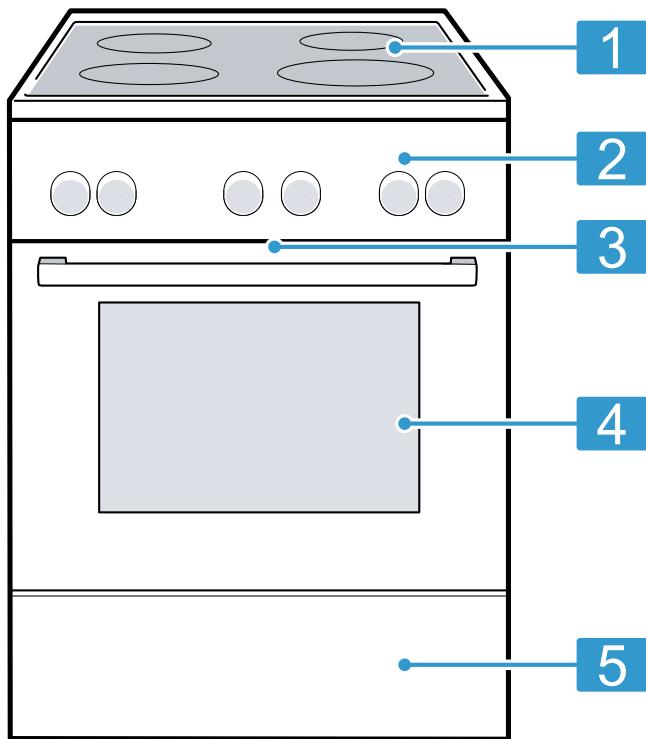
Pour éviter que l'appareil ne bascule, vous devez le fixer au mur à l'aide des cornières fournies. Pour fixer l'appareil au mur, respectez les instructions de montage.

## 5 Description de l'appareil

### 5.1 Votre appareil

Cette section contient une vue d'ensemble des composants de votre appareil.

**Remarque :** Selon le type d'appareil, les détails représentés sur la photo peuvent différer, p. ex. par sa couleur et sa forme.

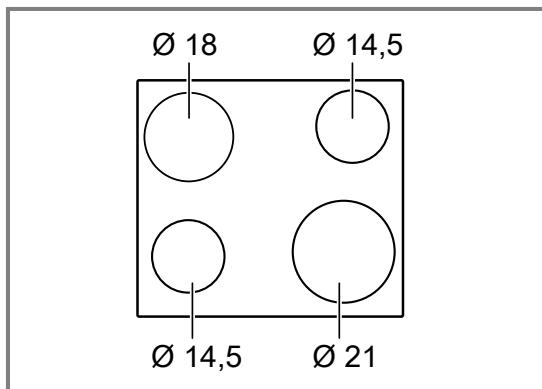


#### Explication

- |   |   |
|---|---|
| 1 | Table de cuisson                            |
| 2 | Bandeaux de commande                        |
| 3 | Ventilateur de refroidissement <sup>1</sup> |
| 4 | Porte de l'appareil                         |
| 5 | Tiroir de rangement <sup>1</sup>            |

<sup>1</sup> Selon l'équipement de l'appareil

Selon le type d'appareil, les détails représentés sur la photo peuvent différer, p. ex. par sa couleur et sa forme.



Ø = cm

Foyer	Enclever et couper
○	Foyer à un circuit

#### Remarques

- Les zones foncées au niveau de l'incandescence du foyer sont dues à des raisons techniques. Celles-ci n'affectent pas le fonctionnement du foyer.
- Le foyer régule la température par allumage et extinction du chauffage. Même à la puissance maximale, le chauffage peut s'allumer et s'éteindre.
  - Ceci permet de protéger les composants sensibles contre la surchauffe.
  - L'appareil est protégé contre une surcharge électrique.
  - Vous obtenez les meilleurs résultats de cuisson.
- Dans le cas des foyers à plusieurs circuits, les chauffages des circuits de chauffage internes et le chauffage des enclenchements peuvent s'allumer et s'éteindre à des moments différents.

#### Indicateur de chaleur résiduelle

La table de cuisson possède pour chaque foyer un indicateur de chaleur résiduelle. Il indique les foyers encore chauds. Même si la table de cuisson est éteinte, l'indicateur reste allumé jusqu'à ce que le foyer soit suffisamment refroidi. Ne touchez pas le foyer tant que l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé.

**Conseil :** Vous pouvez maintenir au chaud de petits plats ou faire fondre du chocolat de couverture.

### 5.3 Bandeaux de commande

Le champ de commande vous permet de configurer toutes les fonctions de votre appareil et vous donne des informations sur l'état de fonctionnement.

#### Éléments de commande

Les éléments de commande vous permettent de configurer toutes les fonctions de votre appareil et vous donnent des informations sur l'état de fonctionnement.

### 5.2 Table de cuisson

Vous trouverez ici un aperçu des différents enclenchements des foyers.

Élément de commande	Explication	Élément de commande	Explication
<b>Sélecteur de fonction</b>	<p>Le sélecteur de fonction vous permet de régler les modes de cuisson et d'autres fonctions.</p> <p>Vous pouvez tourner le sélecteur de fonction de la position zéro ○ vers la droite ou la gauche.</p> <p>Selon le type d'appareil, le sélecteur de fonction est escamotable. Appuyez sur le sélecteur de fonction pour activer ou désactiver la position zéro ○.</p> <p>→ "Modes de cuisson et fonctions", Page 11</p>	<b>Sélecteur de température</b>	<p>Le sélecteur de température permet de régler la température du mode de cuisson et de sélectionner les réglages pour d'autres fonctions.</p> <p>Vous pouvez uniquement tourner le sélecteur de température à partir de la position zéro ● vers la droite, jusqu'en butée et non au-delà.</p> <p>Selon le type d'appareil, le sélecteur de température est escamotable. Appuyez sur le sélecteur de température pour activer ou désactiver la position zéro ●.</p> <p>→ "Température et positions de réglage", Page 12</p>
		<b>Interrupteurs des foyers</b>	<p>Les 4 interrupteurs des foyers permettent de régler la puissance de chaque foyer.</p> <p>Le symbole situé au-dessus de chaque interrupteur indique le foyer que vous réglez.</p> <p>→ "Sélecteur de foyer", Page 12</p>

## Modes de cuisson et fonctions

Pour vous permettre de toujours trouver le mode de cuisson adapté à vos mets, nous vous expliquons ci-après les différences et les utilisations.

Symbole	Mode de cuisson	Utilisation et mode de fonctionnement
	Chaleur tournante 3D	<p>Cuire ou rôtir sur un ou plusieurs niveaux.</p> <p>Le ventilateur répartit uniformément dans le compartiment de cuisson la chaleur de la résistance circulaire située dans la paroi arrière.</p> <p>Ce mode de cuisson est utilisé pour déterminer la consommation d'énergie en mode recirculation de l'air et la classe d'efficacité énergétique.</p>
	Chaleur tournante douce	<p>Pour cuire doucement les plats sélectionnés sur un niveau sans les préchauffer.</p> <p>Le ventilateur répartit uniformément dans le compartiment de cuisson la chaleur de la résistance circulaire située dans la paroi arrière. Le plat cuisiné est préparé progressivement avec la chaleur résiduelle.</p> <p>Les températures allant jusqu'à 200°C sont les mieux adaptées.</p>
	Position Pizza	<p>Préparer des pizzas ou des mets qui requièrent beaucoup de chaleur par le dessous.</p> <p>La résistance chauffante inférieure et le collier chauffant dans la paroi arrière chauffent.</p>
	Chaleur de sole	<p>Cuire les mets au four ou au bain-marie.</p> <p>La chaleur est diffusée par la sole.</p>
	Gril, grande surface	<p>Griller des mets peu épais, tels que steaks, saucisses ou toasts. Gratiner des mets.</p> <p>Toute la surface située sous la résistance chauffante du gril est chauffée.</p>

<b>Symbole</b>	<b>Mode de cuisson</b>	<b>Utilisation et mode de fonctionnement</b>
	Gril air pulsé	Cuire de la volaille, des poissons entiers ou des gros morceaux de viande. La résistance chauffante du gril et le ventilateur fonctionnent en alternance. Le ventilateur répartit l'air chaud autour du mets.
	Convection naturelle	Cuire ou rôtir de manière traditionnelle sur un niveau. Ce mode de maintien au chaud est particulièrement adapté aux gâteaux avec des garnitures fondantes. 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.

### Autres fonctions

Vous trouverez ici un aperçu des autres fonctions de votre appareil.

<b>Symbole</b>	<b>Fonction</b>	<b>Utilisation</b>
	Chauffage rapide	Préchauffer rapidement le compartiment de cuisson sans accessoire. → "Chauffage rapide", Page 15
	Lampe du four	Éclairer le compartiment de cuisson sans chauffage.

### Température et positions de réglage

Différents réglages existent pour les modes de cuisson et les fonctions.

<b>Symbole</b>	<b>Fonction</b>	<b>Utilisation</b>
●	Position zéro	L'appareil ne chauffe pas.
50 - 275	Plage de température	Régler la température dans le compartiment de cuisson en °C.
1, 2, 3 ou I, II, III	Positions gril	Régler les positions gril selon le type d'appareil pour le gril, pour la grande surface et le gril ou pour la petite surface. 1 = faible 2 = moyenne 3 = forte

### Témoin de chauffe

L'appareil vous indique quand il chauffe.

Lorsque l'appareil chauffe, l'indicateur s'allume au-dessus du sélecteur de température. L'indicateur s'éteint pendant les coupures de chauffe.

Lorsque vous préchauffez, le moment optimal pour l'enfournement de votre mets est atteint dès que l'indicateur s'éteint pour la première fois.

### Remarques

- Lorsque la fonction d'éclairage du compartiment de cuisson et une température sont réglées, le témoin de chauffe s'éteint. L'appareil ne chauffe pas.

- Si votre appareil est équipé de la fonction d'éclairage du compartiment de cuisson et si une valeur de température est définie, le témoin de chauffe s'allume également. L'appareil ne chauffe pas.
- En raison de l'inertie thermique, la température affichée peut être légèrement différente de la température réelle du compartiment de cuisson.

### Sélecteur de foyer

Le sélecteur de foyer permet de régler la puissance de chauffe des foyers.

Lorsque vous activez les enclenchements, les affichages correspondants s'allument.

<b>Position</b>	<b>Fonction</b>	<b>Explication</b>
0	Position zéro	Le foyer est éteint.
1-9	Positions de chauffe	1 = puissance minimale 9 = puissance maximale

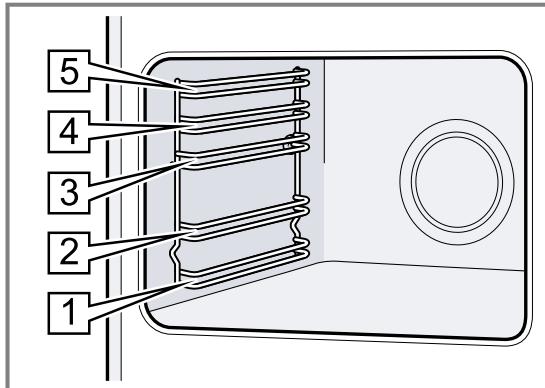
### 5.4 Compartiment de cuisson

Les fonctions du compartiment de cuisson facilitent l'utilisation de votre appareil.

### Supports

Vous pouvez insérer des accessoires à différentes hauteurs dans les supports du compartiment de cuisson. Le compartiment de cuisson possède 5 niveaux d'enfournement. Les niveaux d'enfournement se comptent de bas en haut.

Vous pouvez retirer les supports, par ex. pour les laver.  
→ "Supports", Page 19



### Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement se met en marche et s'arrête en fonction de la température de l'appareil. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte.

### ATTENTION !

Ne couvrez pas les fentes d'aération au-dessus de la porte de l'appareil. L'appareil surchauffe.

- Maintenez les fentes d'aération dégagées.

Le ventilateur continue de fonctionner un certain temps, afin que l'appareil refroidisse plus vite une fois le programme terminé.

### Porte de l'appareil

Si vous ouvrez la porte de l'appareil en cours de programme, l'appareil continue de fonctionner.

### Eau de condensation

En cours de cuisson, de l'eau de condensation peut se former dans le compartiment de cuisson et sur la porte de l'appareil. La présence d'eau de condensation est normale et ne compromet pas le fonctionnement de l'appareil. Après la cuisson, essuyer l'eau de condensation.

## 6 Accessoires

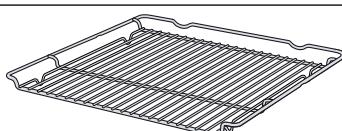
Utilisez uniquement des accessoires d'origine. Ils ont été spécialement conçus pour votre appareil.

**Remarque :** Les accessoires peuvent être déformés par la chaleur. Cette déformation n'a aucun effet sur leur fonction. Quand ils refroidissent, la déformation disparaît.

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

### Accessoires

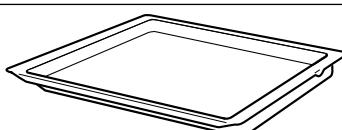
Grille



### Utilisation

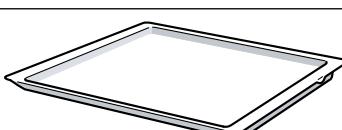
- Moules
- Plats à gratin
- Récipients
- Viande, par ex. rôtis ou pièces à griller
- Plats surgelés

Lèchefrite



- Gâteaux moelleux
- Petits gâteaux secs
- Pain
- Gros rôtis
- Plats surgelés
- Recueillez les liquides qui s'égouttent, par exemple la graisse, lors de la cuisson sur le gril.

Plaque à pâtisserie



- Gâteau cuit sur une plaque
- Cake simple

### 6.1 Utiliser des accessoires

Introduisez toujours les accessoires à l'endroit dans le compartiment de cuisson. C'est la seule façon de sortir les accessoires à peu près jusqu'à la moitié, sans qu'ils ne basculent.

1. Introduisez les accessoires entre les deux barres de guidage d'un niveau d'enfournement.

Grille

Introduisez la grille avec la courbure — vers le bas, la face ouverte vers la porte de l'appareil.

Tôle  
par ex. lè-  
chefrite ou  
plaque à  
pâtisserie

Introduisez la tôle en orientant la partie biseautée vers le couvercle.

2. Introduisez complètement l'accessoire pour qu'il ne touche pas la porte de l'appareil.

## fr Avant la première utilisation

**Remarque :** Retirez du compartiment de cuisson les accessoires dont vous n'avez pas besoin pendant le fonctionnement.

### 6.2 Autres accessoires

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

Vous trouverez un large choix d'accessoires pour votre appareil sur Internet ou dans nos brochures : [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

Les accessoires sont spécifiques à l'appareil. Lors de l'achat, indiquez toujours la désignation exacte de votre appareil (E-Nr.).

Pour connaître les accessoires disponibles pour votre appareil, consultez notre boutique en ligne ou le service après-vente.

## 7 Avant la première utilisation

Effectuez les réglages pour la première mise en service. Nettoyez l'appareil et les accessoires.

### 7.1 Nettoyer l'appareil avant la première utilisation

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

1. Retirez les accessoires et les restes d'emballage, comme les billes de polystyrène, du compartiment de cuisson.
2. Avant de faire chauffer votre appareil, essuyez les surfaces lisses du compartiment de cuisson avec un chiffon doux et humide.
3. Tant que l'appareil chauffe, aérez la pièce.

4. Réglez le mode de cuisson et la température.  
→ "Utilisation", Page 15

Mode de cuisson	Chaleur tournante 3D 
Température	Maximum
Durée	1 heure

5. Éteignez l'appareil après la durée indiquée.
6. Attendez que le compartiment de cuisson ait refroidi.
7. Nettoyez les surfaces lisses avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et une lavette.
8. Nettoyez soigneusement les accessoires avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et une lavette ou une brosse douce.

## 8 Utilisation d'un foyer

Cette section contient des renseignements essentiels sur l'utilisation de votre foyer.

### 8.1 Régler les foyers

L'interrupteur du foyer permet de régler la puissance de chauffe du foyer.

#### Position de chauffe

1	Puissance minimale
9	Puissance maximale

### 8.2 Recommandations de réglage de cuisson

Vous trouverez ici un aperçu de différents plats avec les positions de chauffe correspondantes.

Le temps de cuisson varie selon la nature, le poids, l'épaisseur et la qualité des aliments. La position de mijotage dépend de l'ustensile utilisé.

#### Conseils de préparation

- Pour le chauffage rapide, utiliser la position de chauffe 9.
- Remuer de temps en temps les aliments épais filants.
- Les aliments devant être saisis à feu vif ou perdre beaucoup d'humidité pendant la cuisson doivent être préparés par petites portions.
- Conseils une cuisson économe en énergie.  
→ Page 7

Plat	Niveau de cuisson continue	Durée de mijotage en minutes
<b>Faire fondre</b>		
Beurre, gélatine	1	-
<b>Chauffer ou maintenir au chaud</b>		
Ragoût/potée, p. ex. potée aux lentilles	1	-
Lait <sup>1</sup>	1-2	-
<b>Pocher ou mijoter</b>		
Quenelles <sup>2, 3</sup>	3-4	20-30
Poisson <sup>2, 3</sup>	3	10-15
Sauce blanche, p. ex. béchamel	1	3-6
<b>Cuire à l'eau, à la vapeur ou étuver</b>		
Riz avec double volume d'eau	3	15-30
Quartiers de pommes de terre	3-4	25-30
Pommes de terre à l'anglaise	3-4	15-20
Pâtes <sup>2, 3</sup>	5	6-10
Potées, soupes	3-4	15-60

<sup>1</sup> Préparer le mets sans couvercle.

<sup>2</sup> Porter à ébullition l'eau avec le couvercle fermé.

<sup>3</sup> Laisser mijoter le mets sans couvercle.

<sup>4</sup> Retourner plusieurs fois les mets.

Plat	Niveau de cuisson continue	Durée de mijotage en minutes
Légumes, frais ou surgelés	3-4	10-20
Plat en cocotte minute	3-4	-
<b>Braiser</b>		
Paupiettes	3-4	50-60
Rôti à braiser	3-4	60-100
Goulasch	3-4	50-60
<b>Rôtir avec un fond d'huile</b>		
Préparer les plats sans couvercle.		
1 Préparer le mets sans couvercle. 2 Porter à ébullition l'eau avec le couvercle fermé. 3 Laisser mijoter le mets sans couvercle. 4 Retourner plusieurs fois les mets.		

Plat	Niveau de cuisson continue	Durée de mijotage en minutes
Escalope nature ou panée	6-7	6-10
Côtelette, nature ou panée <sup>4</sup>	6-7	8-12
Steak, 3 cm d'épaisseur	7-8	8-12
Poisson et filet de poisson nature ou pané	4-5	8-20
Poisson ou filet de poisson pané et surgelé, p. ex. bâtonnets de poisson	6-7	8-12
Poêlées surgelées	6-7	6-10
Crêpes	5-6	-
1 Préparer le mets sans couvercle. 2 Porter à ébullition l'eau avec le couvercle fermé. 3 Laisser mijoter le mets sans couvercle. 4 Retourner plusieurs fois les mets.		

## 9 Utilisation

### 9.1 Allumer l'appareil

- ▶ Tournez le sélecteur de fonction sur une position autre que la position zéro °.
- ✓ L'appareil est allumé.

### 9.2 Éteindre l'appareil

- ▶ Tournez le sélecteur de fonction sur la position zéro °.
- ✓ L'appareil est éteint.

### 9.3 Modes de cuisson et température

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

2. À l'aide du sélecteur de température, réglez la température ou la position gril.
- ✓ L'appareil commence à chauffer au bout de quelques secondes.
3. Lorsque le plat est prêt, éteignez l'appareil.

**Conseil :** Vous trouverez le mode de cuisson le plus adapté à vos mets dans la description des modes de cuisson.

#### Modifier le mode de cuisson

Vous pouvez modifier le mode de cuisson à tout moment.

- ▶ Réglez le mode de cuisson souhaité à l'aide du sélecteur de fonction.

#### Modifier la température

Vous pouvez modifier la température à tout moment.

- ▶ Réglez la température souhaitée à l'aide du sélecteur de température.

## 10 Chauffage rapide

Pour gagner du temps, vous pouvez réduire la durée de chauffe avec le chauffage rapide.

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

Après le chauffage rapide, utiliser de préférence les modes de cuisson suivants :

- Chaleur tournante 3D ☀
- Convection naturelle ☐

### 10.1 Régler le chauffage rapide

Afin d'obtenir un résultat de cuisson uniforme, enfourner les plats dans le compartiment de cuisson seulement après le chauffage rapide.

1. Régler le chauffage rapide ☀ à l'aide du sélecteur de fonctions.
2. Régler la température souhaitée à l'aide du sélecteur de température.
- ✓ Le chauffage rapide débute après quelques secondes.
- ✓ Lorsque le chauffage rapide est terminé, le voyant de chauffe s'éteint.
3. Réglar un mode de cuisson approprié à l'aide du sélecteur de fonctions.
4. Introduire les plats dans le compartiment de cuisson.

## 11 Nettoyage et entretien

Pour que votre appareil reste longtemps opérationnel, nettoyez-le et entretenez-le avec soin.

### 11.1 Produits de nettoyage

N'utilisez pas de produits de nettoyage inappropriés afin d'éviter d'endommager les différentes surfaces de l'appareil.

#### **AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !**

L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.

- ▶ Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.

#### **ATTENTION !**

Les produits de nettoyage inappropriés endommagent les surfaces de l'appareil.

- ▶ N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs ou agressifs.

### Produits de nettoyage appropriés

Utilisez uniquement des produits de nettoyage adaptés pour les différentes surfaces de votre appareil.

- ▶ N'utilisez pas de produits de nettoyage fortement alcoolisés.
- ▶ N'utilisez pas de tampon abrasif ni d'éponge en laine d'acier.
- ▶ N'utilisez pas de nettoyant spécial lorsque l'appareil est encore chaud.

L'application d'un nettoyant pour four dans le compartiment de cuisson chaud endommage l'émail.

- ▶ N'utilisez aucun nettoyant pour four dans un compartiment de cuisson chaud.
- ▶ Avant le prochain chauffage, retirez complètement les résidus du compartiment de cuisson et de la porte de l'appareil.

Les lavettes éponges neuves contiennent des résidus de production.

- ▶ Lavez soigneusement les lavettes éponges neuves avant de les utiliser.

Respectez les instructions de nettoyage de l'appareil.  
→ "Nettoyage de l'appareil", Page 17

### Appareil

Surface	Produits de nettoyage appropriés	Remarques
Acier inox	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Produit de nettoyage chaud</li> <li>■ Produits de nettoyage spéciaux pour les surfaces chaudes en acier inox</li> </ul>	<p>Éliminez immédiatement les taches de calcaire, de graisse, d'amidon et de protéines des surfaces en acier inox afin d'éviter la corrosion.</p> <p>Appliquez une fine pellicule de produit d'entretien pour acier inox.</p>
Surfaces en émail, en plastique, laquées ou sérigraphiées par ex. bandeau de commande	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Produit de nettoyage chaud</li> </ul>	N'utilisez pas de nettoyant pour vitres ni de racloir à verre.
Boutons	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Produit de nettoyage chaud</li> </ul>	Nettoyez avec une lavette et séchez avec un chiffon doux. Ne les enlevez pas et ne les retirez pas.
Table de cuisson vitrocéramique	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Nettoyant pour vitrocéramique</li> </ul>	<p>Respectez les consignes de nettoyage figurant sur l'emballage du nettoyant.</p> <p>Éliminez les salissures tenaces à l'aide d'un racloir à verre.</p>
Tiroir de rangement	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Produit de nettoyage chaud</li> </ul>	Nettoyez avec une lavette.

### Couvercle

Surface	Produits de nettoyage appropriés	Remarques
Vitres de la porte	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Produit de nettoyage chaud</li> </ul>	<p>N'utilisez pas de racloir à verre ni d'éponge spirale inox.</p> <p><b>Conseil :</b> Déposez les vitres de la porte pour un nettoyage approfondi. → "Porte de l'appareil", Page 19</p>

Surface	Produits de nettoyage appropriés	Remarques
Recouvrement de la porte	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ En acier inox :</li> <li>Nettoyant pour inox :</li> <li>■ En plastique :</li> <li>Produit de nettoyage chaud</li> </ul>	<p>N'utilisez pas de nettoyant pour vitres ni de racloir à verre.</p> <p><b>Conseil :</b> Pour un nettoyage plus approfondi, retirez la plaque du couvercle. → "Porte de l'appareil", Page 19</p>
Poignée de la porte	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Produit de nettoyage chaud</li> </ul>	Pour éviter les salissures tenaces, retirez immédiatement le détartrant de la poignée de la porte.
Joint de porte	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Produit de nettoyage chaud</li> </ul>	Ne les enlevez pas et ne les retirez pas.

### Table de cuisson

Surface	Produits de nettoyage appropriés	Remarques
Surfaces émaillées	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Produit de nettoyage chaud</li> <li>■ Eau vinaigrée</li> <li>■ Nettoyants pour four</li> </ul>	<p>En cas de fort encrassement, faites tremper les salissures et utilisez une brosse ou une éponge spirale inox.</p> <p>Pour que la table de cuisson puisse sécher après le nettoyage, laissez le couvercle de l'appareil ouvert.</p> <p><b>Remarques</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ L'émail est cuit à des températures très élevées, ce qui entraîne de légères différences de couleur. Cela n'affecte pas la fonctionnalité de l'appareil.</li> <li>■ Les bords de plaques à pâtisserie minces ne peuvent pas être émaillés complètement et peuvent être rugueux. La protection contre la corrosion n'en est pas compromise.</li> <li>■ Une couche blanche se forme sur les surfaces émaillées à cause des résidus alimentaires. Cette couche n'entraîne aucun risque pour la santé. Cela n'affecte pas la fonctionnalité de l'appareil. Vous pouvez éliminer cette couche avec de l'acide citrique.</li> </ul>
Vitre sur l'éclairage du four	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Produit de nettoyage chaud</li> </ul>	En cas de fort encrassement, utilisez un nettoyant pour four.
Supports	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Produit de nettoyage chaud</li> </ul>	<p>En cas de fort encrassement, faites tremper les salissures et utilisez une brosse ou une éponge spirale inox.</p> <p><b>Conseil :</b> Pour le lavage, retirez les supports. → "Supports", Page 19</p>
Accessoires	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Produit de nettoyage chaud</li> <li>■ Nettoyants pour four</li> </ul>	<p>En cas de fort encrassement, faites tremper les salissures et utilisez une brosse ou une éponge spirale inox.</p> <p>Les accessoires émaillés vont au lave-vaisselle.</p>

## 11.2 Nettoyage de l'appareil

Afin d'éviter d'endommager l'appareil, nettoyez-le uniquement comme indiqué et avec des produits de nettoyage appropriés.

### ⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Pendant leur utilisation, l'appareil et ses pièces accessibles deviennent très chauds.

- Il convient d'être prudent afin d'éviter tout contact avec les résistances chauffantes.
- Veuillez tenir à l'écart les enfants âgés de moins de 8 ans.

### ⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Les résidus alimentaires, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer.

- Avant utilisation, retirer les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson, sur les résistances de chauffe et sur les accessoires.

**Condition :** Respectez les instructions relatives aux produits de nettoyage.

→ "Produits de nettoyage", Page 16

1. Nettoyez l'appareil avec du produit de nettoyage chaud et une lavette.
  - Pour certaines surfaces, vous pouvez utiliser des produits de nettoyage alternatifs.  
→ "Produits de nettoyage appropriés", Page 16
2. Séchez avec un chiffon doux.

## 11.3 Nettoyage des éléments de commande

### ⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.

- Ne retirez pas les boutons de commande pour le nettoyage.
- N'utilisez pas de tissu éponge mouillé.
- 1. Respectez les informations sur les produits de nettoyage.

2. Nettoyez avec une lavette humide et du produit de nettoyage chaud.
3. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

## 11.4 Taches possibles

Afin d'éviter ces taches, nettoyez la table de cuisson avec une lavette humide et séchez-la avec un chiffon sec.

En-dom-mage-ment	Cause	Solution
Tache s	Résidus de calcaire et d'eau	Nettoyez la table de cuisson uniquement lorsqu'elle est suffisamment refroidie. Vous pouvez utiliser un produit de nettoyage approprié pour les tables de cuisson en vitrocéramique.
Tache s	Sucre, amidon de riz ou plastique	Nettoyez immédiatement. Utilisez un racloir à verre.

## 11.5 Nettoyer la table de cuisson

Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation afin que les résidus de cuisson ne s'incrustent pas.

**Condition :** La table de cuisson doit être froide. Uniquement en présence de taches de sucre, d'amidon de riz, de plastique ou d'aluminium, ne laissez pas refroidir la table de cuisson.

1. Éliminez les salissures tenaces à l'aide d'un racloir à verre.
2. Nettoyez la table de cuisson avec un produit de nettoyage spécial céramique.  
Respectez les consignes de nettoyage figurant sur l'emballage du produit de nettoyage.

### Conseils

- Vous obtiendrez d'excellents résultats de nettoyage avec une éponge spéciale pour vitrocéramique.
- Si vous maintenez le fond de l'ustensile de cuisson propre, la surface de la table de cuisson reste en bon état.

## 11.6 Nettoyer le cadre de la table de cuisson

Si le cadre de la table de cuisson est sale ou taché après utilisation, nettoyez-le.

**Remarque :** N'utilisez pas de racloir à verre.

1. Nettoyez le cadre de la table de cuisson avec du produit de nettoyage chaud et un chiffon doux.  
Rincez soigneusement les chiffons de nettoyage neufs avant de les utiliser.
2. Séchez ensuite à l'aide d'un chiffon doux.

## 12 Aide au nettoyage

La fonction d'aide au nettoyage est une alternative rapide pour nettoyer le compartiment de cuisson de temps en temps. L'aide au nettoyage fait évaporer le produit de nettoyage et ramollit les salissures. Les saillances se retirent ainsi plus facilement.

### 12.1 Réglage de l'aide au nettoyage

#### ⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlure !

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.

**Condition :** Le compartiment de cuisson doit avoir complètement refroidi.

1. Retirez les accessoires du compartiment de cuisson.
2. Ajoutez une goutte de liquide vaisselle à 0,4 l d'eau et versez le mélange au milieu du fond du compartiment de cuisson.  
N'utilisez pas d'eau distillée.
3. Réglez le mode de cuisson **Chaleur de sole**  à l'aide du sélecteur des fonctions.
4. Réglez le thermostat sur 80 °C.
5. Mettez l'appareil sous tension pendant 4 minutes.
6. Éteignez l'appareil au bout des 4 minutes et laissez-le refroidir pendant environ 20 minutes.

### 12.2 Nettoyage du compartiment de cuisson après utilisation

#### ATTENTION !

De la corrosion apparaît lorsque le compartiment de cuisson reste humide trop longtemps.

- Après l'aide au nettoyage, essuyez le compartiment de cuisson et laissez-le sécher complètement.

**Condition :** Le compartiment de cuisson est refroidi.

1. Ouvrez la porte de l'appareil et retirez l'eau résiduelle à l'aide d'une lavette éponge absorbante.
2. Nettoyez les surfaces lisses du compartiment de cuisson avec une lavette ou une brosse douce.  
Vous pouvez éliminer les résidus tenaces à l'aide d'une spirale à récurer en acier inox.
3. Retirez les traces de calcaire avec un chiffon trempé dans du vinaigre. Rincez à l'eau claire et séchez en frottant avec un chiffon doux, également sous les joints de porte.
4. Lorsque le compartiment de cuisson est suffisamment nettoyé :
  - Pour laisser refroidir le compartiment de cuisson, ouvrez la porte de l'appareil en position de cranage à environ 30° pendant environ 1 heure.
  - Pour faire sécher rapidement le compartiment de cuisson, faites chauffer l'appareil environ 5 minutes porte ouverte avec la **chaleur tournante 3D**  à 50 °C.

## 13 Supports

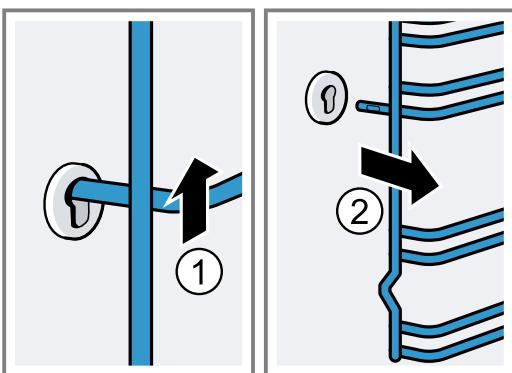
Pour nettoyer à fond les supports et le compartiment de cuisson, vous pouvez retirer les supports.

### 13.1 Décrocher les supports

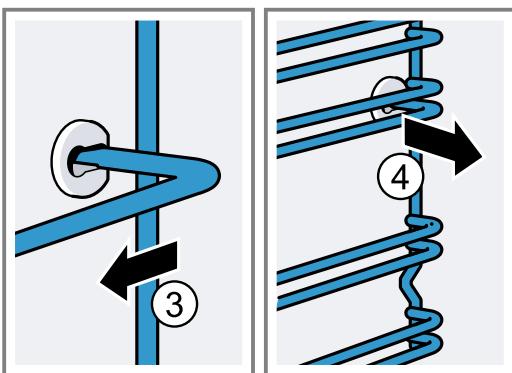
#### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !**

Les supports peuvent être très chauds.

- ▶ Ne jamais toucher les supports, lorsqu'ils sont chauds.
  - ▶ Laisser l'appareil refroidir.
  - ▶ Tenir les enfants éloignés à une distance sûre.
1. Soulevez le support qui se trouve à l'avant et décrochez-le.

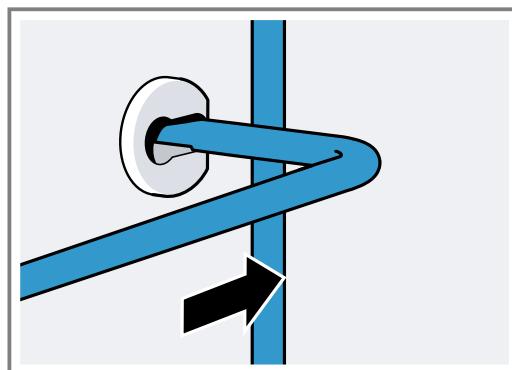


2. Ensuite, poussez tout le support vers l'avant et retirez-le.

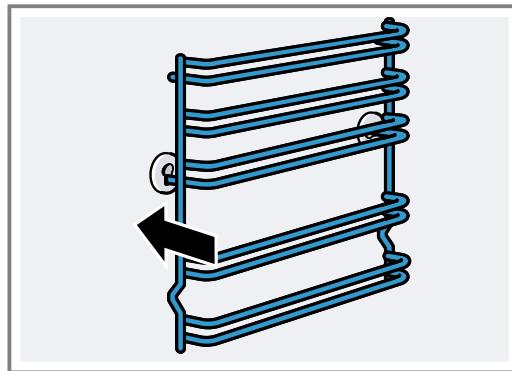


### 13.2 Accrocher des supports

1. Insérez d'abord le support dans la prise arrière, poussez-le légèrement vers l'arrière



2. et insérez-le dans la prise avant.



Les supports s'adaptent à droite et à gauche. Les niveaux d'enfournement 1 et 2 se trouvent en bas, les niveaux d'enfournement 3, 4 et 5 en haut.

## 14 Porte de l'appareil

Normalement, il suffit de nettoyer l'extérieur de la porte de l'appareil. Si la porte de l'appareil est très sale à l'intérieur et à l'extérieur, vous pouvez l'enlever et la nettoyer.

### 14.1 Charnières de porte

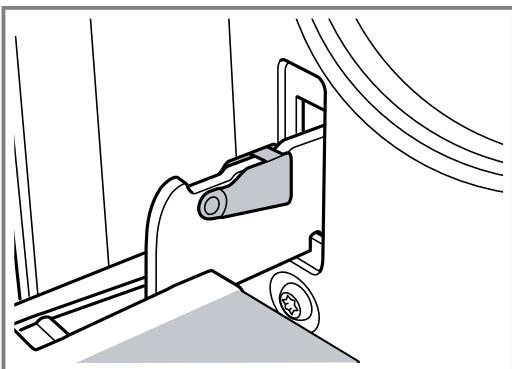
#### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !**

Les charnières peuvent se fermer violemment si elles ne sont pas bloquées.

- ▶ Lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil, veillez à ce que les leviers de verrouillage soient complètement fermés ou ouverts.

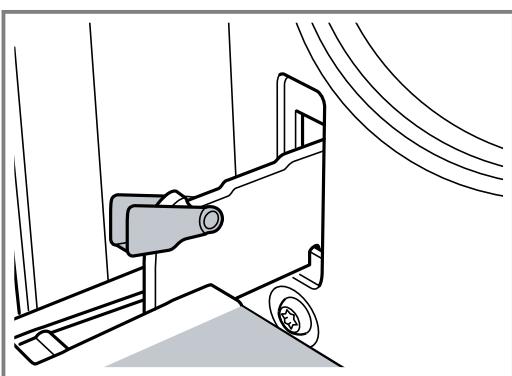
## fr Porte de l'appareil

1. Les charnières de la porte du four ont chacune un levier de verrouillage. Lorsque les leviers de verrouillage sont fermés, la porte du four est sécurisée.



Elle ne peut pas être décrochée.

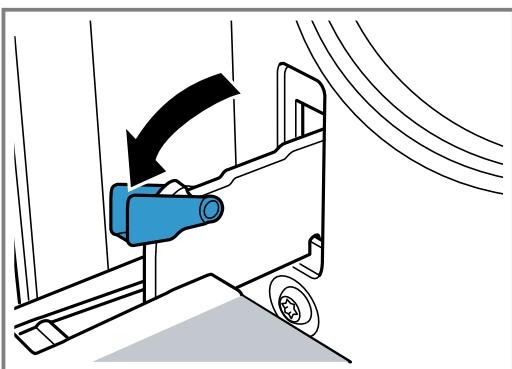
2. Lorsque les leviers de verrouillage pour le déclenchement de la porte du four sont ouverts, les charnières sont sécurisées.



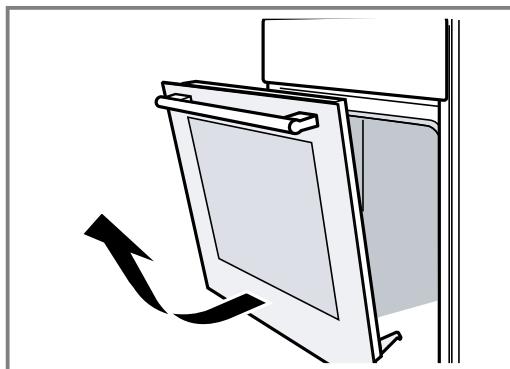
Les charnières ne peuvent pas se refermer.

## 14.2 Retirer la porte de l'appareil

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Ouvrez le levier de verrouillage des charnières gauche et droite.



3. Fermez la porte du four jusqu'en butée. Avec les deux mains, tenez-la à gauche et à droite. Refermez-la un peu plus et retirez-la.



## 14.3 Démonter les vitres de la porte

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

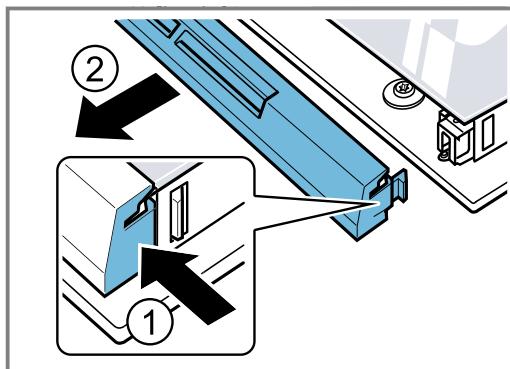
### ⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre.

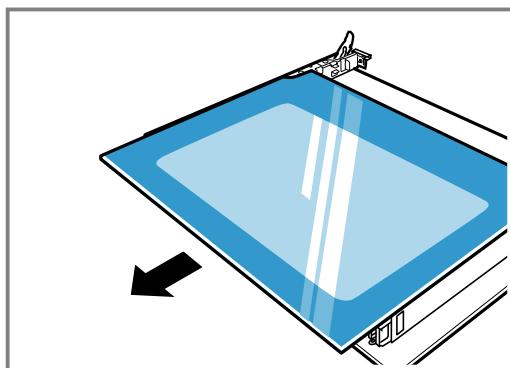
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ni de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils peuvent rayer la surface. Les composants dans la porte de l'appareil peuvent présenter des arêtes coupantes.

- Utiliser des gants.

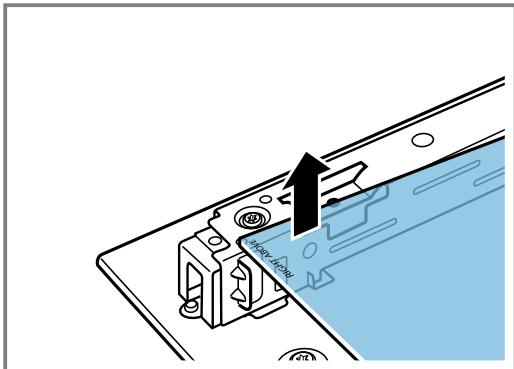
1. Démontez la porte du four.  
→ "Retirer la porte de l'appareil", Page 20
2. Placez la porte, poignée vers le bas, sur un chiffon.
3. Pour retirer le revêtement supérieur de la porte du four, appuyez sur la languette à gauche et à droite avec les doigts. Extrayez le revêtement et retirez-le.



4. Soulevez la vitre supérieure et retirez-la.



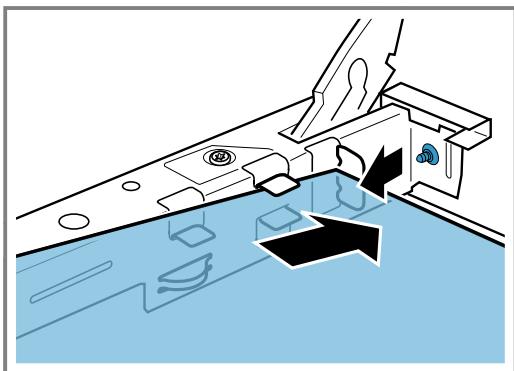
- Soulevez la vitre et retirez-la.



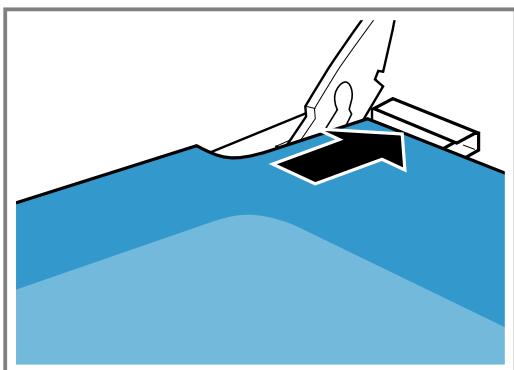
#### 14.4 Monter les vitres de la porte

Lors du montage, assurez-vous que le lettrage « Right above » en bas à gauche n'est pas à l'envers.

- Engagez la vitre vers l'arrière en l'inclinant.



- Tenez la vitre supérieure aux deux fixations et faites-la glisser vers l'arrière en l'inclinant.



Insérez la vitre dans les deux ouvertures du bas. La face lisse de la vitre doit être à l'extérieur.

- Posez le recouvrement en haut de la porte du four et appuyez dessus.  
Les languettes doivent s'encliquer des deux côtés.
- Accrochez la porte du four.

→ "Accrocher la porte de l'appareil", Page 21

**Remarque :** Utilisez uniquement le four une fois les vitres correctement installées.

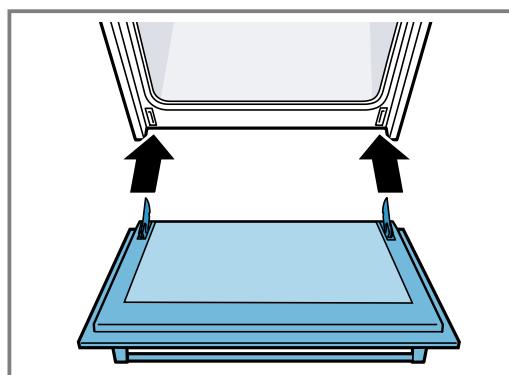
#### 14.5 Accrocher la porte de l'appareil

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

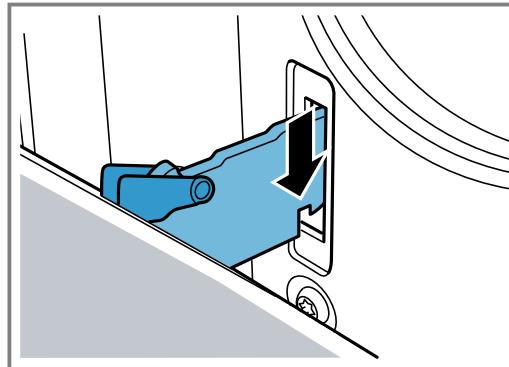
#### ⚠️ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

La porte du four peut tomber tombe par inadvertance ou une charnière peut se refermer inopinément.

- Dans ce cas, ne pas tenir la charnière. Appeler le service après-vente.
- En accrochant la porte du four, veillez à ce que les deux charnières soient introduites dans le sens de l'ouverture.



- L'encoche de la charnière doit s'engager des deux côtés.



- Refermez les deux leviers de verrouillage.



- Fermez la porte de l'appareil.

#### 14.6 Sécurité de porte supplémentaire

Il existe des dispositifs de protection supplémentaires qui empêchent tout contact avec les portes du four. Utilisez ces dispositifs de protection si des enfants se trouvent à proximité du four. Vous pouvez vous procurer 11023590 cet accessoire spécial auprès du service après-vente.

### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !**

La porte du four peut devenir très chaude en cas de temps de cuisson longs.

- ▶ Surveiller les petits enfants lorsque le four est en service.

## 15 Dépannage

Vous pouvez corriger par vous-même les petits défauts de votre appareil. Lisez les renseignements de dépannage avant de contacter le service consommateurs. Vous vous épargnerez ainsi des dépenses inutiles.

### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !**

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel qualifié est en droit d'effectuer des réparations sur l'appareil.
- ▶ Si l'appareil est défectueux, appeler le service après-vente.  
→ "Service après-vente", Page 23

### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !**

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▶ Afin d'éviter tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilité à le remplacer.

### 15.1 Dysfonctionnements

Défaut	Cause et dépannage
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche secteur du cordon d'alimentation secteur n'est pas branchée. ▶ Branchez l'appareil au réseau électrique.
	Le fusible dans le coffret à fusibles s'est déclenché. ▶ Vérifiez le fusible dans le boîtier à fusibles.
	L'alimentation électrique est tombée en panne. ▶ Vérifiez si l'éclairage du compartiment ou d'autres appareils dans la pièce.

### 15.2 Changer la lampe du four

Si l'éclairage du compartiment de cuisson est défaillant, remplacez la lampe du four.

**Remarque :** Des ampoules halogènes de 230 V et 25 W sont en vente dans le commerce spécialisé ou auprès du service après-vente. Utilisez exclusivement ces ampoules. Utilisez uniquement un chiffon propre et sec pour toucher les nouvelles ampoules halogènes. Cela prolonge la durée de vie de l'ampoule.

### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !**

Pendant leur utilisation, l'appareil et ses pièces accessibles deviennent très chauds.

- ▶ Il convient d'être prudent afin d'éviter tout contact avec les résistances chauffantes.
- ▶ Veuillez tenir à l'écart les enfants âgés de moins de 8 ans.

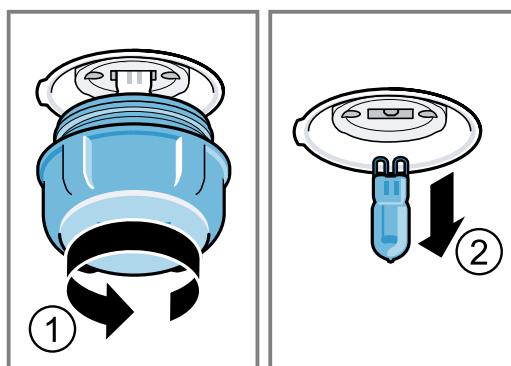
### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !**

Lors du remplacement de la lampe, les contacts de la douille d'ampoule sont sous tension.

- ▶ Avant de changer la lampe, assurez-vous que l'appareil est éteint pour éviter tout risque de choc électrique.
- ▶ De plus, débranchez la fiche secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.

### Conditions

- L'appareil est débranché du secteur électrique.
  - Le compartiment de cuisson est refroidi.
  - Une nouvelle ampoule halogène est disponible pour le remplacement.
1. Pour éviter tout endommagement, placez un torchon dans le compartiment de cuisson.
  2. Dévissez le couvercle en verre en le tournant vers la gauche.
  3. Retirez l'ampoule halogène sans la tourner.



4. Insérez la nouvelle ampoule halogène et enfoncez-la fermement dans la douille.
- Veuillez à la position des goupilles.
5. Selon le type d'appareil, le couvercle en verre est équipé d'un anneau d'étanchéité. Posez l'anneau d'étanchéité.
6. Revissez le couvercle en verre.

7. Retirez le torchon du compartiment de cuisson.

8. Raccordez l'appareil au secteur.

## 16 Transport et mise au rebut

Vous trouverez ici des explications sur la préparation de votre appareil pour le transport et le stockage. Vous apprendrez également comment mettre au rebut les appareils usagés.

### 16.1 Mettre au rebut un appareil usagé

La destruction dans le respect de l'environnement permet de récupérer de précieuses matières premières.

- Éliminez l'appareil dans le respect de 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.

## 17 Service après-vente

Les pièces de rechange relatives au fonctionnement de l'appareil et conformes à l'ordonnance d'écoconception correspondante sont disponibles auprès de notre service après-vente pour une durée d'au moins 10 ans à partir de la mise sur le marché de votre appareil dans l'Espace économique européen.

**Remarque :** Dans le cadre des conditions de la garantie, le recours au service après-vente est gratuit.

Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, adressez-vous à notre service après-vente, à votre revendeur ou consultez notre site Web.

Lorsque vous contactez le service après-vente, vous avez besoin du numéro de produit (E-Nr.) et du numéro de fabrication (FD) de votre appareil.

### 16.2 Transporter l'appareil

Conservez l'emballage d'origine de l'appareil. Transportez l'appareil en position verticale. Respectez les flèches de transport situées sur l'emballage.

1. Fixez toutes les parties mobiles à l'intérieur et au-dessus de l'appareil avec un ruban adhésif qui peut être retiré sans laisser de traces.
2. Afin d'éviter d'endommager l'appareil, insérez les différents accessoires, tels que les tôles de cuisson, avec du carton fin sur les bords dans les gradins correspondants.
3. Afin d'éviter tout choc contre le côté intérieur de la vitre de la porte, placez du carton ou toute autre protection similaire entre la face avant et la face arrière.
4. Fixez la porte et, le cas échéant, le couvercle supérieur au flanc de l'appareil avec du ruban adhésif.

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

1. Afin de pouvoir garantir une protection suffisante contre tout endommagement lié à son transport, embez l'appareil dans un emballage de protection.
2. Transportez l'appareil à la verticale.
3. Ne tenez pas l'appareil par la poignée de la porte ni par les raccordements situés à l'arrière car ceux-ci pourraient être endommagés.
4. Ne posez aucun objet lourd sur l'appareil.

## 18 Comment faire

Vous trouverez ici les bons réglages, ainsi que les accessoires et récipients les plus adaptés pour vos différents mets. Les recommandations sont adaptées de manière optimale à votre appareil.

Pour obtenir des tableaux de cuisson détaillés pour votre appareil et des conseils sur la cuisson avec votre appareil, consultez les instructions sur Internet :

Vous trouverez les données de contact du service après-vente dans la liste ci-jointe ou sur notre site Web. Ce produit contient des sources de lumière de la classe d'efficacité énergétique G.

### 17.1 Numéro de produit (E-Nr) et numéro de fabrication (FD)

Le numéro de série (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD) sont indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil.

Vous trouverez la plaque signalétique avec les numéros en ouvrant la porte de l'appareil.

Pour retrouver rapidement les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service consommateurs, n'hésitez pas à les recopier ailleurs.

[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

### 18.1 Conseils de préparation

Respectez ces informations lorsque vous préparez des mets.

- La température et la durée dépendent des quantités préparées et de la recette. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées. Sélectionnez d'abord la valeur la plus faible.
- Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement des mets dans le compartiment de cuisson froid. Insérez les accessoires dans le compartiment de cuisson uniquement après le préchauffage.
- Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson.
- Veillez à insérer les accessoires dans le bon sens.

## 18.2 Remarques relatives à la cuisson

Pour la cuisson, respectez les niveaux d'enfournement indiqués.

Cuire sur un niveau	Hauteur
pâtes/pâtisseries levées ou moule sur la grille	2
pâtes/pâtisseries plates ou sur une plaque à pâtisserie	2 - 3
Cuire sur plusieurs niveaux	Hauteur
Lèchefrite	3
Plaque à pâtisserie	1
Moules sur la grille : première grille	Hauteur 3
deuxième grille	1
Cuire sur trois niveaux	Hauteur
Plaques à pâtisserie	5
Lèchefrite	3
Plaques à pâtisserie	1

## Remarques

- Utilisez la chaleur tournante pour cuire sur plusieurs niveaux. La cuisson des mets sur des plaques en fournées en même temps ne sera pas forcément terminée au même moment. Dans ce cas, vous pouvez retirer ce qui est cuit sur la première plaque et poursuivre la cuisson pour l'autre plaque. Si nécessaire, vous pouvez modifier la position et l'orientation des plaques à pâtisserie.
- Placez les moules côté à côté ou superposez-les dans le compartiment de cuisson. Préparer des mets simultanément vous permet d'économiser de l'énergie.
- Pour un résultat de cuisson optimal, nous vous recommandons d'utiliser des moules foncés en métal.

## 18.3 Conseils pour le rôtissage et la grillade

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 farci(e) et prêt(e) à cuire, qui sort du réfrigérateur.

### ATTENTION !

- Les aliments acides peuvent endommager la grille
- Ne placez pas d'aliments acides, tels que des fruits ou des grillades assaisonnées avec de la marinade acide, directement sur la grille.
  - Plus la volaille, la viande ou le poisson est gros, plus la température est basse et plus le temps de cuisson est long.
  - Retournez la volaille, la viande ou le poisson après environ 1/2 à 2/3 du temps de cuisson indiqué.
  - Ajoutez un peu plus de liquide à la volaille dans le récipient. Recouvrez de liquide le fond du récipient jusqu'à une hauteur d'environ 1 à 2 cm.
  - Lorsque vous retournez la volaille, veillez avant tout à ce que la poitrine ou la peau soient en-dessous.
  - Retournez les morceaux à griller à l'aide d'une pince pour grillade. Si vous piquez la viande avec une fourchette, elle perdra du jus et se dessèchera.
  - Ne salez les steaks qu'après les avoir grillés. Le sel absorbe l'eau de la viande.

### Remarque pour les personnes allergiques au nickel<sup>1</sup>

Dans de rares cas, de faibles traces de nickel peuvent se retrouver dans les aliments.

## 18.4 Sélection des mets

Mets	Accessoires/récipients	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C/position gril	Durée en min.
Cake, simple	Moule à savarin ou à cake	2		160-180	50-60
Cake, simple, 2 niveaux	Moule à savarin ou à cake	3+1		140-160	60-80
Tarte aux fruits ou au fromage blanc avec fond en pâte brisée	Moule démontable Ø 26 cm	2		160-180	70-90

<sup>1</sup> Préchauffer l'appareil.

<sup>2</sup> Au début, ajoutez du liquide dans le récipient, la pièce à rôtir doit être immergée aux 2/3 dans du liquide

<sup>3</sup> Retourner le mets après 2/3 du temps de cuisson.

<sup>4</sup> Enfournez la lèchefrite sous la grille.

<sup>5</sup> Ne retournez pas les aliments. Couvrez le fond d'eau.

Mets	Accessoires/réci-pents	Hauteur d'enfourne-ment	Mode de cuis-son	Température en °C/posi-tion gril	Durée en min.
Tarte génoise, 6 œufs	Moule démontable Ø 28 cm	2		160-170	35-45
Biscuit roulé	Lèchefrite	2		170-190 <sup>1</sup>	15-20
Tarte en pâte brisée avec garniture fon-dante	Lèchefrite	2		160-180	60-90
Muffins	Plaque à muffins sur la grille	2		170-190	20-40
Petites pâtisseries	Lèchefrite	3		150-170	25-35
Petits gâteaux secs	Lèchefrite	3		140-160	20-30
Petits gâteaux secs, 2 niveaux	Lèchefrite + Plaque à pâtisserie	3+1		130-150	25-35
Petits gâteaux secs, 3 niveaux	2x Plaque à pâtisserie + Lèchefrite	5+3+1		130-150	30-40
Pain, 1000 g, dans un moule à cake et sur sole	Lèchefrite ou Moule à cake	2		200-220	35-50
Pizza, fraîche	Lèchefrite	3		170-190	20-30
Pizza, fraîche, pâte fine	Lèchefrite	2		250-270 <sup>1</sup>	15-25
Quiche, tarte plate garnie	Moule à tarte	2		190-210	35-45
Gratin salé, frais, ingrédients cuits	Plat à gratin	2		200-220	30-60
Poulet, 1,3 kg, non farci	Récipient ouvert	2		200-220	60-70
Petits morceaux de poulet, pièces de 250 g	Récipient ouvert	3		220-230	30-35
Oie, non farcie, 3 kg	Récipient ouvert	2		170-190	120-140
Rôti de porc sans couenne, par ex. échine, 1,5 kg	Récipient ouvert	1		180-200	140-160
Filet de bœuf, à point, 1 kg	Récipient ouvert	3		210-220	45-55
Rôti de bœuf à braiser, 1,5 kg	Récipient fermé	2		200-220	100-120 <sup>2</sup>
Rosbif, à point, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		200-220	60-70
Hamburger, 3 à 4 cm d'épaisseur	Grille	4		3 <sup>3</sup>	25-30 <sup>4</sup>
Gigot d'agneau désossé, à point, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		170-190	70-80 <sup>5</sup>
Poisson, grillé, entier 300 g, par ex. truite	Grille	2		2	20-25 <sup>4</sup>

<sup>1</sup> Préchauffer l'appareil.

<sup>2</sup> Au début, ajoutez du liquide dans le récipient, la pièce à rôtir doit être immergée aux 2/3 dans du liquide

<sup>3</sup> Retourner le mets après 2/3 du temps de cuisson.

<sup>4</sup> Enfournez la lèchefrite sous la grille.

<sup>5</sup> Ne retournez pas les aliments. Couvrez le fond d'eau.

## 18.5 Yaourt

Votre appareil vous permet de préparer vos propres yaourts.

### Préparer du yaourt

1. Retirez les accessoires et les supports du compartiment de cuisson.
2. Faites chauffer 1 litre de lait à 3,5 % de matières grasses sur la table de cuisson à 90 °C puis laissez-le refroidir à 40 °C. Faites chauffer le lait UHT seulement jusqu'à 40 °C.

3. Mélangez 30 g de yaourt dans le lait.
4. Versez le mélange dans de petits récipients, par ex. dans de petits verres pourvus de couvercles.
5. Filmmez les récipients, par ex. avec du film alimentaire.
6. Placez les récipients sur le fond du compartiment de cuisson.
7. Réglez l'appareil conformément aux recommandations de réglage.
8. Laissez le yaourt reposer au réfrigérateur après la préparation.

## Yaourt

Plat	Accessoires/récipients	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson/fonction	Température en °C	Durée, minutes
Yaourt	Tasse/verre	Fond du compartiment de cuisson		-	4 à 5 heures

## 18.6 Plats tests

Ces aperçus ont été élaborés pour des instituts de contrôle, en vue de faciliter le contrôle de l'appareil selon la norme EN 60350-1.

### Cuisson

Veuillez tenir compte de ces informations lorsque vous cuisinez des plats tests.

#### Indications générales

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

#### Hauteurs d'enfournement

Hauteurs d'enfournement lors de la cuisson sur un niveau :

- Lèchefrite et plaque à pâtisserie, niveau 3
- Moules sur la grille : hauteur 2

**Remarque :** Les pâtisseries sur plaque à pâtisserie ou en moules enfournées simultanément ne doivent pas nécessairement être prêtes au même moment.

Hauteurs d'enfournement lors de la cuisson sur deux niveaux :

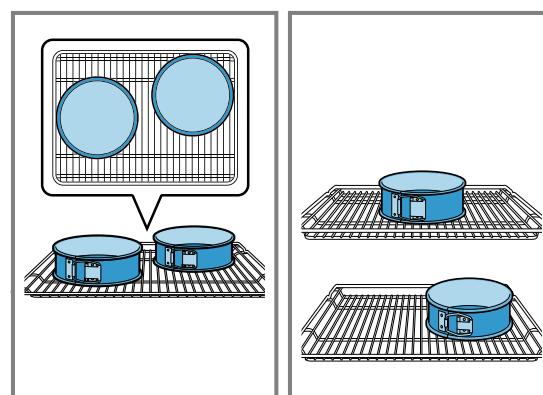
- Lèchefrite : hauteur 3
- Plaque à pâtisserie : hauteur 1
- Moules sur la grille :
- première grille : hauteur 3
- deuxième grille : hauteur 1

Hauteurs 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 :

Si votre appareil peut cuire sur plusieurs niveaux, placez les moules côté à côté ou en quinconce dans dans le compartiment de cuisson.



### Cuisson

Plat	Accessoires/récipients	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée, minutes
Biscuiterie dressée	Lèchefrite	3	<input type="checkbox"/>	140-150	30-40
Biscuiterie dressée	Lèchefrite	3		140-150	30-40
Biscuiterie dressée, 2 niveaux	Lèchefrite + Plaque à pâtisserie	3+1		140-150 <sup>1</sup>	30-45
Biscuiterie dressée, 3 niveaux	2x Plaque à pâtisserie + Lèchefrite	5+3+1		130-140 <sup>1</sup>	40-55
Petits gâteaux	Lèchefrite	3	<input type="checkbox"/>	150 <sup>1</sup>	25-35
Petits gâteaux	Lèchefrite	3		150 <sup>1</sup>	25-35

<sup>1</sup> Préchauffer l'appareil 5 minutes. Sur les appareils avec fonction de chauffage rapide, ne pas utiliser cette fonction pour préchauffer.

<sup>2</sup> Préchauffer l'appareil. Sur les appareils avec fonction de chauffage rapide, ne pas utiliser cette fonction pour préchauffer.

<b>Plat</b>	<b>Accessoires/réci-pients</b>	<b>Hauteur d'enfourne-ment</b>	<b>Mode de cuisson</b>	<b>Température en °C</b>	<b>Durée, mi-nutes</b>
Petits gâteaux, 2 niveaux	Lèchefrite + Plaque à pâtisserie	3+1		150 <sup>1</sup>	25-35
Petits gâteaux, 3 niveaux	2x Plaque à pâtisserie + Lèchefrite	5+3+1		140 <sup>1</sup>	35-45
Biscuit à l'eau	Moule démontable Ø 26 cm	2		160-170 <sup>2</sup>	30-40
Biscuit à l'eau	Moule démontable Ø 26 cm	2		170	30-40
Biscuit à l'eau, 2 niveaux	Moule démontable Ø 26 cm	3+1		150-160 <sup>2</sup>	30-45

<sup>1</sup> Préchauffer l'appareil 5 minutes. Sur les appareils avec fonction de chauffage rapide, ne pas utiliser cette fonction pour préchauffer.

<sup>2</sup> Préchauffer l'appareil. Sur les appareils avec fonction de chauffage rapide, ne pas utiliser cette fonction pour préchauffer.

## Griller

<b>Mets</b>	<b>Accessoires/réci-pients</b>	<b>Hauteur d'enfourne-ment</b>	<b>Mode de cuisson</b>	<b>Température en °C/position gril</b>	<b>Durée en min.</b>
Dorer des toasts	Grille	5		3	0,2-1,5



## 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](http://www.bosch-home.com/welcome)**

**BOSCH**  
HOME APPLIANCES  
**SERVICE**

## Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, 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](http://www.bosch-home.com/service)**

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

**BSH Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY  
[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

A Bosch Company



**9001651740** (031215)

fr