

HCE7548.0



BOSCH

[fr] Mode d'emploi3



9000524403

Consignes de sécurité.....	4	Testés pour vous dans notre laboratoire	21
Avant l'encastrement.....	4	Gâteaux et pâtisseries	22
Indications pour votre sécurité.....	4	Conseils pour la pâtisserie	24
Causes de dommages	4	Viande, volaille, poisson.....	24
Installation et branchement	5	Conseils pour les rôtis et grillades.....	26
Pour l'installateur.....	5	Soufflés, gratins, toasts	26
Placer la cuisinière à l'horizontale	5	Plats cuisinés.....	27
Votre nouvelle cuisinière.....	6	Mets spéciaux	27
Vue d'ensemble.....	6	Décongélation	28
La table de cuisson	6	Déshydratation	28
Le four.....	6	Mise en conserve	28
Le compartiment de cuisson	7	L'acrylamide dans certains aliments	29
Avant la première utilisation.....	9	Plats tests.....	30
Réglage de l'heure	9	Cuisson de pâtisseries	30
Chauffer le four.....	9	Grillades	30
Nettoyer les accessoires	9		
Réglage de la table de cuisson	10		
Réglages	10		
Grand foyer à deux zones et zone pour poissonnière	10		
Tableau de cuisson	10		
Réglage du four.....	11		
Mode de cuisson et température	11		
Le four doit s'éteindre automatiquement.....	11		
Le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement.....	12		
Indicateur de chaleur résiduelle.....	12		
Chauffage rapide	12		
Réglage Sabbath (Fonctionnement continu).....	13		
Heure.....	13		
Minuterie.....	13		
Sécurité-enfants.....	14		
Four	14		
Arrêt automatique.....	14		
Four	14		
Réglages de base	14		
Entretien et nettoyage	15		
Nettoyants	15		
Retirer le chariot sortant.....	16		
Dépose et pose des vitres de la porte	16		
Pannes et dépannage.....	17		
Tableau de dérangements.....	17		
Changer la lampe du four au plafond	17		
Cache en verre.....	17		
Service après-vente.....	18		
Numéro E et numéro FD.....	18		
Conseils concernant l'énergie et l'environnement	18		
Économiser de l'énergie dans le four.....	18		
Économiser de l'énergie sur la table de cuisson	18		
Élimination écologique.....	18		
Rôtissage automatique	18		
Récipient.....	18		
Préparation du mets.....	19		
Programmes	19		
Combien de temps durera la cuisson ?.....	20		
Réglages	20		
Le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement.....	21		
Conseils concernant le rôtissage automatique.....	21		

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

⚠ Consignes de sécurité

Veillez lire attentivement la présente notice d'utilisation et la conserver précieusement. Si vous remettez l'appareil à un tiers, veuillez-y joindre la notice.

Avant l'encastrement

Avaries de transport

Contrôlez l'appareil après l'avoir déballé. En cas d'avaries de transport, vous ne devez pas raccorder l'appareil.

Raccordement électronique

Seul un expert agréé est autorisé à raccorder l'appareil. En cas de dommages dus à un mauvais raccordement, vous ne pourrez faire valoir la garantie.

Indications pour votre sécurité

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Utilisez l'appareil exclusivement pour préparer des aliments.

Des adultes et des enfants ne doivent jamais utiliser l'appareil sans surveillance

- si physiquement ou mentalement ils ne sont pas en mesure ou
- s'ils ont un manque de connaissances et d'expérience.

Ne jamais laisser des enfants jouer avec l'appareil.

Surfaces chaudes

Risque de brûlure !

- Ne jamais toucher les foyers chauds, les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ou les résistances chauffantes. Éloignez impérativement les jeunes enfants. Observez l'indicateur de chaleur résiduelle sur la table de cuisson. Il prévient d'un foyer chaud.
- Ne jamais préparer des mets avec de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans le compartiment de cuisson. Utilisez uniquement des petites quantités de boissons fortement alcoolisées et ouvrez prudemment la porte de l'appareil.

Risque d'incendie !

Ne jamais déposer des objets inflammables sur la table de cuisson ni les conserver dans le compartiment de cuisson. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil en cas de production de fumée dans l'appareil. Eteignez l'appareil. Retirez la fiche secteur de la prise ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.

Risque de court-circuit !

Ne jamais coincer le câble de raccordement d'un appareil électrique dans la porte chaude de l'appareil ni le tirer par-dessus la table de cuisson chaude. L'isolation du câble peut fondre.

Risque de s'ébouillanter !

Ne jamais verser de l'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela produit de la vapeur d'eau chaude.

Accessoires et récipients chauds

Risque de brûlure !

Utilisez toujours des maniques pour retirer des accessoires ou des récipients chauds du compartiment de cuisson.

Huile et graisse brûlantes

Risque d'incendie !

L'huile ou la graisse surchauffée s'enflamme facilement. Ne laissez jamais de la graisse ou de l'huile chaude sans la surveiller. Ne versez jamais d'eau sur de la graisse ou de l'huile enflammée pour l'éteindre. Etouffez les flammes en mettant un couvercle ou une assiette. Eteignez le foyer.

Dessous de casseroles et foyers mouillés

Risque de blessure !

Du liquide entre le dessous de la casserole et le foyer peut conduire à une pression de vapeur. Cette pression peut brusquement soulever la casserole. Maintenez toujours le foyer et le dessous de casserole secs.

Fissures dans la vitrocéramique

Risque de choc électrique !

Coupez le fusible dans le boîtier à fusibles si la vitrocéramique présente des cassures, fissures ou criques. Appelez le service après-vente.

Réparations inexpertes

Risque de choc électrique !

Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations. Si l'appareil est défectueux, retirez la fiche de la prise de secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles. Appelez le service après-vente.

Causes de dommages

Table de cuisson

Attention !

- Les dessous rugueux des casseroles et des poêles rayent la vitrocéramique.
- Evitez de faire chauffer à vide les casseroles. Des dommages peuvent survenir.
- Ne déposez jamais des poêles ou des casseroles chaudes sur le bandeau de commande, la zone d'affichage ou le cadre. Des dommages peuvent survenir.
- Si des objets durs ou pointus tombent sur la table de cuisson, ils peuvent occasionner des dommages.
- Les feuilles en aluminium ou les récipients en plastique fondent sur les foyers chauds. Les feuilles de protection pour cuisinières ne sont pas appropriées pour votre table de cuisson.

Vue d'ensemble

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

Dommages	Cause	Mesure
Taches	Aliments débordés	Enlevez immédiatement les aliments débordés avec un racloir à verre.
	Produits nettoyants inappropriés	Utilisez exclusivement des nettoyants appropriés à la vitrocéramique
Rayures	Sel, sucre et sable	Ne vous servez pas de la table de cuisson comme surface de rangement ou de travail
	Les dessous rugueux des casseroles et des poêles rayent la vitrocéramique	Vérifiez vos récipients.

Domages	Cause	Mesure
Décolorations	Produits nettoyants inappropriés	Utilisez exclusivement des nettoyants appropriés à la vitrocéramique
	Abrasion des récipients (p.ex. aluminium)	Soulevez les casseroles et les poêles pour les déplacer.
Egratignure	Sucre, aliments à forte teneur en sucre	Enlevez immédiatement les aliments débordés avec un racloir à verre.

Four

Attention !

- Accessoires, feuille, papier cuisson ou récipient sur le fond du compartiment de cuisson : Ne posez pas d'accessoires sur le fond du compartiment de cuisson. Ne recouvrez pas le fond du compartiment de cuisson d'une feuille, quel que soit le type, ni de papier cuisson. Ne placez pas de récipient sur le fond du compartiment de cuisson si vous avez réglé une température supérieure à 50 °C. Cela crée une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson ne correspondent plus et l'émail sera endommagé.
- 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.
- Aliments humides : Ne conservez pas d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée. Cela endommage l'émail.
- 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.

- Refroidissement le chariot sortant ouvert : Laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement le chariot sortant fermé. Même si le chariot sortant n'est ouvert qu'un petit peu, la façade des meubles voisins peut être endommagée avec le temps.
- Joint du four très encrassé : Si le joint du four est très encrassé, le chariot sortant ne fermera plus correctement lors du fonctionnement. Les façades des meubles voisins risquent d'être endommagées. Veillez à ce que le joint du four soit toujours propre.
- Chariot sortant utilisé comme surface d'assise : Il est interdit de grimper ou de s'asseoir sur le chariot sortant ouvert.
- 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.

Tiroir de rangement

Attention !

Ne placez pas d'objets chauds dans le tiroir de rangement. Il risque d'être endommagé.

Installation et branchement

Raccordement électrique

Le raccordement électrique doit être effectué par un spécialiste agréé. Les prescriptions du fournisseur d'électricité compétent doivent être respectées.

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

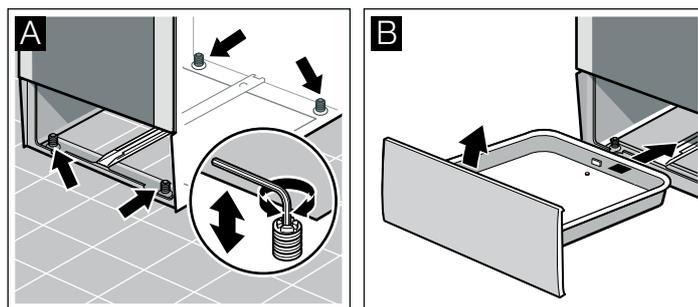
Pour l'installateur

- Un dispositif de coupure omnipolaire avec une ouverture de contact d'au moins 3 mm, doit être présent côté installation. Ceci n'est pas nécessaire en cas de raccordement par un connecteur si celui-ci est accessible pour l'utilisateur.
- Sécurité électrique : la cuisinière est un appareil de la classe de protection I et ne doit être utilisée qu'en liaison avec le raccordement du conducteur de protection.
- Pour raccorder l'appareil, utiliser un câble du type H 05 VV-F ou équivalent.
- Les appareils dotés d'un connecteur doivent uniquement être branchés sur des prises installées de manière réglementaire, avec une protection de max. 25 A, 3x4 mm².

Placer la cuisinière à l'horizontale

Placez la cuisinière directement sur le sol.

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

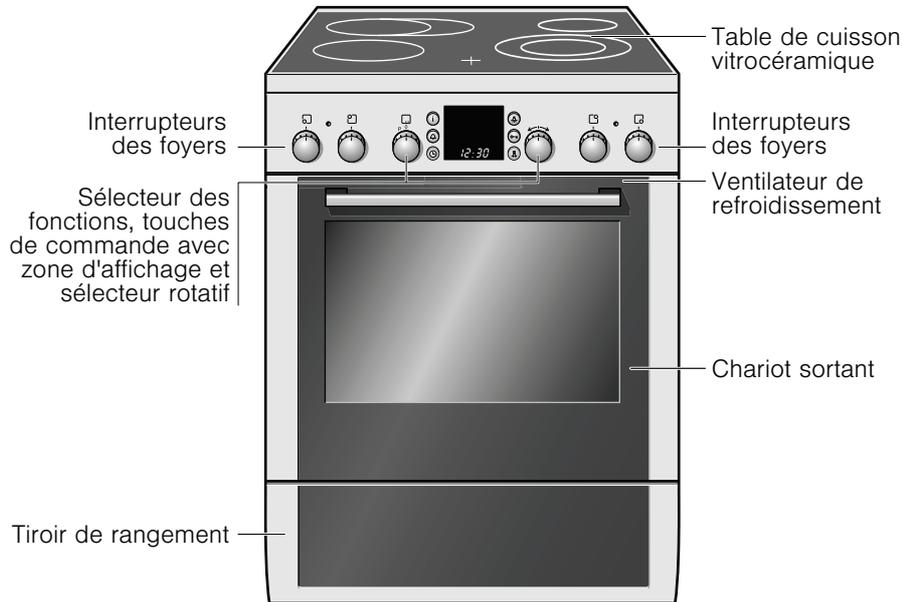


Votre nouvelle cuisinière

Vous apprenez ici à connaître votre nouvelle cuisinière. Nous vous expliquons le bandeau de commande, la table de cuisson et les différents éléments de commande. Vous obtenez des informations concernant le compartiment de cuisson et les accessoires.

Vue d'ensemble

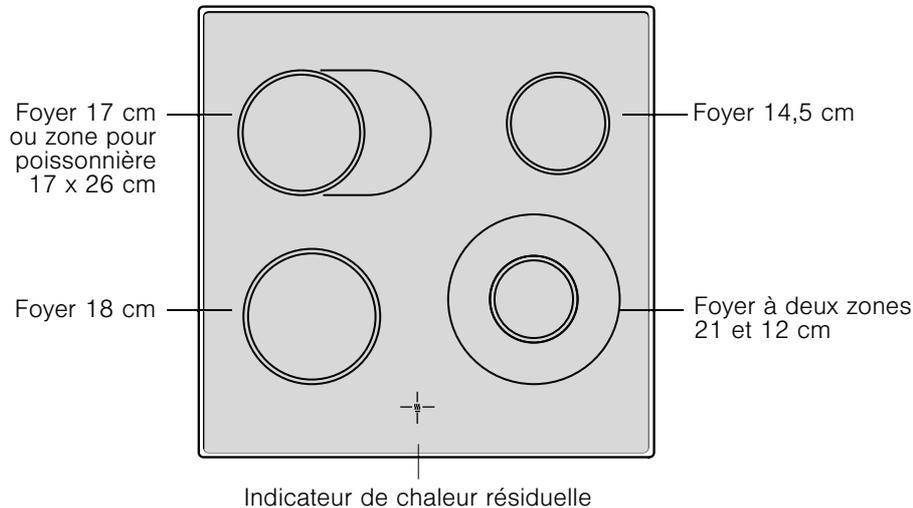
Des variations de détails sont possibles selon le modèle d'appareil.



Manettes

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

La table de cuisson



Manettes des foyers

Les quatre manettes de foyer permettent de régler la puissance de chauffe des différents foyers.

Position	Signification
0 Position zéro	Le foyer est éteint.
1-9 Positions de chauffe	1 = puissance minimale 9 = puissance maximale
☞ Enclenchement	Enclencher la zone pour poissonnière
⊙ Enclenchement	Enclencher le grand foyer à deux zones

Lorsque vous allumez un foyer, le voyant lumineux s'allume.

Indicateur de chaleur résiduelle

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

Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle en économisant de l'énergie et par exemple maintenir un petit plat au chaud.

Le four

Le réglage du four se fait au moyen du sélecteur des fonctions et du sélecteur rotatif.

Sélecteur des fonctions

Le sélecteur des fonctions permet de régler le mode de cuisson pour le four. Une valeur de référence apparaît dans l'affichage pour chaque mode de cuisson.

Vous pouvez tourner le sélecteur des fonctions à gauche ou à droite.

Position	Utilisation
0 Position zéro	Le four est éteint.
 Convection naturelle	Pour des gâteaux, soufflés et des pièces de rôtis maigres, p.ex. boeuf ou gibier, cuits sur un niveau. La chaleur est diffusée uniformément par la voûte et la sole. Maintien au chaud  : Dans la plage de température de 65-100 °C, vous pouvez maintenir des aliments au chaud jusqu'à max. 2 heures.
 Chaleur tournante 3D*	Pour des gâteaux et pâtisseries cuits sur un à trois niveaux. La chaleur du collier chauffant situé dans la paroi arrière est répartie uniformément dans le compartiment de cuisson par le ventilateur.
 Position Pizza	Préparation rapide de produits surgelés sans préchauffage, p. ex. pizza, frites ou strudel. La résistance inférieure et le collier chauffant dans la paroi arrière chauffent.
 Chaleur de sole	Pour mettre en conserves et poursuivre la cuisson ou le brunissage de gâteaux. La chaleur est diffusée par la sole.
 Gril air pulsé	Pour le rôtissage de viande, de volaille et de poisson entier. La résistance du gril et le ventilateur fonctionnent en alternance. Le ventilateur répartit l'air chaud autour du mets.
 Gril, petite surface	Pour griller des steaks, saucisses, toasts et du poisson. La partie centrale de la résistance du gril chauffe.
 Gril, grande surface	Pour griller des steaks, saucisses, toasts et du poisson. Toute la surface située sous la résistance du gril est chauffée.
 Décongélation	Pour la décongélation p. ex. de viande, volaille, pain et gâteau. Le ventilateur répartit l'air tiède autour du mets.
P Rôtissage automatique	Programmes pour des plats braisés, rôtis fondants et ragoûts.

* Mode de cuisson ayant été utilisé pour déterminer la classe d'efficacité énergétique selon EN50304.

Lorsque vous réglez, la lampe dans le compartiment de cuisson s'allume.

Sélecteur rotatif

Avec le sélecteur rotatif, vous pouvez modifier toutes les valeurs de référence et de réglage.

Position	Signification
20-300 Plage de température	La température dans le compartiment de cuisson en °C. Exception : la température maximale pour le mode Chaleur tournante 3D  et la position Pizza  est 275 °C. Décongélation  de 20 °C à 60 °C
1, 2, 3 Positions gril	Les positions gril pour le mode Gril, grande  et petite  surface. Position 1 = faible Position 2 = moyen Position 3 = puissant
1 min.–23.59 h	Durée
5 sec.–12.00 h	Temps de minuterie
P01-P24	Programmes de rôtissage automatique
P25	Programme fonctionnement continu

Touches et affichage

Les touches permettent de régler différentes fonctions supplémentaires. A l'affichage vous pouvez lire les valeurs réglées.

Touche	Utilisation
 Touche info	Permet d'appeler des informations.
 Touche Minuterie	Permet de régler la minuterie
 Touche Horloge	Permet de régler l'heure, la durée du four  et l'heure de la fin  .
 Touche Lampe du four	Permet d'allumer et d'éteindre la lampe dans le four.
 Touche Sécurité-enfants (clé)	Permet d'activer et de désactiver la sécurité-enfants.
 Touche chauffage rapide	Cette fonction vous permet de chauffer le four très rapidement.

Le compartiment de cuisson

La lampe du four est située dans le compartiment de cuisson. Un ventilateur de refroidissement protège le four d'une surchauffe.

Lampe du four

La lampe du four dans le compartiment de cuisson est allumée pendant le fonctionnement. La lampe dans le four s'éteint lors de l'autonettoyage.

Ventilateur de refroidissement

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

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

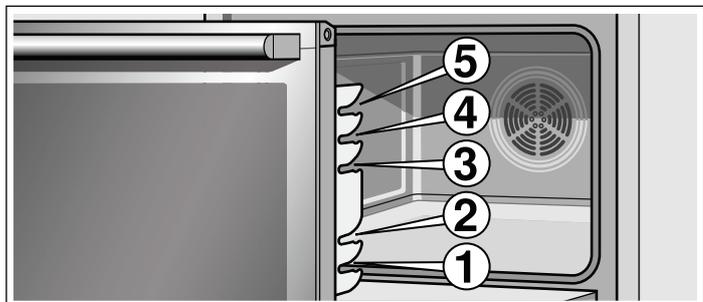
Attention !

Ne pas couvrir les fentes d'aération. Sinon, le four surchauffe.

Accessoire

L'accessoire peut être enfourné à 5 niveaux différents avec le chariot sortant.

Votre chariot sortant est équipé d'une fermeture douce. Pour fermer le chariot sortant il suffit de le pousser légèrement et il se ferme en douceur.



Lorsque l'accessoire devient chaud il peut se déformer. Cela n'a aucune influence sur le fonctionnement, il reprend sa forme dès qu'il est refroidi.

Remarque : Si le chariot sortant ne ferme plus complètement, il se peut qu'il ait été soulevé par la poignée. Pour remédier à ce dérangement, fermez le chariot sortant en le poussant fermement. Ouvrez-le et refermez-le, le dérangement est éliminé.

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



Grille

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



Plaque à pâtisserie émaillée

Pour gâteaux et petits fours.



Lèche-frite

Pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. Elle peut également servir à récupérer la graisse si vous déposez les grillades directement sur la grille.

Accessoire spécial

Les accessoires optionnels sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Dans nos brochures ou sur Internet vous trouverez un large choix pour votre four. La disponibilité des accessoires optionnels ainsi que la possibilité de les commander online est différente selon les pays. Veuillez consulter les documents de vente.

Les accessoires en option ne correspondent pas tous à tous les appareils. Lors de l'achat, veuillez toujours indiquer la désignation exacte (E-Nr.) de votre appareil.

Accessoire spécial	Numéro HEZ	Utilisation
Grille	HEZ344002	Pour des récipients, moules à gâteau, rôtis, grillades et plats surgelés.
Plaque à pâtisserie émaillée	HEZ341002	Pour gâteaux et petits fours.
Lèche-frite	HEZ342002	Pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. Elle peut également servir à récupérer la graisse si vous posez les grillades directement sur la grille.
Grille d'insertion	HEZ324000	Pour des rôtis. Placez toujours la grille dans la lèche-frite. La graisse qui s'égoutte et le jus de viande sont recueillis.
Plaque à pâtisserie, retirable latéralement	HEZ341672	Pour gâteaux et petits fours. Cuisson sur 2 niveaux : accrocher les gradins au niveau 1, Cuisson sur 3 niveaux : accrocher les gradins au niveau 3. La plaque à pâtisserie peut être retirée à gauche et à droite. Placer la plaque à pâtisserie sur le support, la partie inclinée vers le chariot sortant.
Grille anti-éclaboussures	HEZ325000	pour faire des grillades, au lieu de la grille ou comme protection contre les éclaboussures, afin de moins salir le four. Utilisez la grille anti-éclaboussures uniquement dans la lèche-frite. Grillades sur la grille anti-éclaboussures : L'utiliser uniquement sur les niveaux d'enfournement 1, 2 et 3. Grille anti-éclaboussures comme protection contre les éclaboussures : Enfournement la lèche-frite dotée de la grille anti-éclaboussures sous la grille.
Lèche-frite en verre	HEZ346002	Une plaque à pâtisserie haute en verre. Convient également comme vaisselle de service. Placez la lèche-frite en verre sur la grille.
Plaque à pizza	HEZ317000	Idéale pour des pizzas, produits surgelés ou de grands gâteaux ronds. Vous pouvez utiliser la plaque à pizza au lieu de la lèche-frite. Placez la plaque sur la grille et basez-vous sur les indications dans les tableaux.
Pierre de cuisson	HEZ327000	La pierre de cuisson est idéale pour préparer du pain maison, des petits pains et de la pizza dont le fond doit être croustillant. La pierre de cuisson doit toujours être chauffée à la température recommandée.
Plaque à pâtisserie émaillée avec revêtement anti-adhérent	HEZ341012	Les gâteaux et pâtisseries se détachent plus facilement de la plaque à pâtisserie.
Lèche-frite avec revêtement anti-adhérent	HEZ342012	Des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et de gros rôtis se détachent plus facilement de la lèche-frite.

Accessoire spécial	Numéro HEZ	Utilisation
Lèchefrite-pro avec grille d'insertion	HEZ343002	Elle convient particulièrement pour la préparation de grosses quantités.
Couvercle pour la lèchefrite-pro	HEZ333001	Le couvercle transforme la lèchefrite-pro en cocotte-pro.
Cocotte en verre	HEZ915001	La cocotte en verre convient pour des plats braisés et des gratins préparés au four. Elle est idéale pour les programmes et le rôtissage automatiques.
Cocotte en métal	HEZ6000	La cocotte est adaptée à la zone pour poissonnière de la table de cuisson vitrocéramique. Elle convient pour le système sensoriel de cuisson, mais aussi pour les programmes et le rôtissage automatiques. La cocotte est émaillée à l'extérieur et possède un revêtement anti-adhérent intérieur.
Parois latérales autonettoyantes		
Appareils avec une lampe de four latérale	HEZ349021	Afin que le compartiment de cuisson se nettoie automatiquement pendant le fonctionnement, vous pouvez post-équiper les parois latérales.
Appareils sans lampe de four latérale	HEZ349020	Afin que le compartiment de cuisson se nettoie automatiquement pendant le fonctionnement, vous pouvez post-équiper les parois latérales.

Articles Service après-vente

Pour vos appareils ménagers vous pouvez commander des produits d'entretien et de nettoyage appropriés ou d'autres accessoires auprès du service après-vente, dans le commerce

spécialisé ou, pour certains pays, sur Internet dans le e-shop. Pour cela, veuillez indiquer le numéro d'article respectif.

Lingettes d'entretien pour surfaces en inox	Numéro d'article 311134	Réduit les dépôts de salissures. L'imprégnation avec une huile spéciale garantit un entretien optimal des surfaces des appareils en inox.
Gel de nettoyage pour four et grill	Numéro d'article 463582	Pour le nettoyage du compartiment de cuisson. Le gel est inodore.
Chiffon à microfibres alvéolé	Numéro d'article 460770	Idéal pour le nettoyage de surfaces délicates, telles que verre, vitrocéramique, inox ou aluminium. Le chiffon à microfibres élimine en une seule opération de travail les salissures aqueuses et grasses.
Sécurité de porte	Numéro d'article 612594	Pour empêcher que des enfants ouvrent la porte du four. Selon la porte de l'appareil, la sécurité se visse différemment. Veuillez consulter la fiche jointe à la sécurité de porte.

Avant la première utilisation

Vous apprendrez ici ce que vous devez faire avant d'utiliser votre four pour la première fois pour préparer des mets. Lisez auparavant le chapitre *Consignes de sécurité*.

Réglage de l'heure

Après le raccordement, le symbole  et trois zéros s'allument dans l'affichage. Réglez l'heure.

1. Appuyer sur la touche .
Dans l'affichage apparaît 12:00 h et le symbole  clignote.

2. Régler l'heure avec le sélecteur rotatif.

L'heure réglée sera validée au bout de quelques secondes.

Chauffer le four

Afin d'éliminer l'odeur de neuf, laissez chauffer le four à vide, porte fermée. Idéalement une heure en mode Chaleur tournante 3D  à 240 °C.

Assurez-vous que le compartiment de cuisson ne contient pas de restes d'emballage.

1. Régler le sélecteur des fonctions sur Chaleur tournante 3D .

2. Régler 240 °C au moyen du sélecteur rotatif.

Éteindre le four au bout d'une heure. Pour ce faire, tourner le sélecteur des fonctions sur la position zéro.

Nettoyer les accessoires

Avant d'utiliser les accessoires pour la première fois, nettoyez-les soigneusement à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle et une lavette douce.

Réglage de la table de cuisson

Dans ce chapitre vous apprendrez comment régler les foyers. Dans le tableau vous trouverez les positions de chauffe et les temps de cuisson pour différents plats.

Réglages

Les interrupteurs des foyers permettent de régler la puissance de chauffe des différents foyers.

Position 0 = Arrêt

Position 1 = puissance minimale

Position 9 = puissance maximale.

Lorsque vous allumez un foyer, le voyant lumineux s'allume.

Grand foyer à deux zones et zone pour poissonnière

Sur ces foyers, vous pouvez modifier la dimension.

Enclenchement de la grande surface

Tourner l'interrupteur du foyer jusqu'en position 9 - vous ressentez alors une légère résistance - et continuer jusqu'au symbole

☉ = grand foyer à deux zones ou

☉ = zone pour poissonnière

Ramener ensuite l'interrupteur à la position de chauffe désirée.

Ramener le réglage à la petite surface

Tourner l'interrupteur du foyer jusqu'à 0 et régler à nouveau.

Le petit foyer à deux zones est idéal pour réchauffer des petites quantités.

Attention !

Ne jamais régler sur 0 en passant par-dessus le symbole ☉ ou ☉.

Tableau de cuisson

Vous trouverez quelques exemples dans le tableau suivant.

Les temps de cuisson et les positions de chauffe dépendent du type, du poids et de la qualité des mets. Des écarts sont donc possibles.

Lors du réchauffement de mets épais filant, les remuer régulièrement.

Pour le chauffage rapide, utilisez la position de chauffe 9.

	Position de mijotage	Durée de mijotage en minutes
Faire fondre		
Chocolat, glaçage, gélatine	1	-
Beurre	1-2	-
Chauffer et maintenir au chaud		
Ragoût/potée (p.ex. ragoût de lentilles)	1-2	-
Lait**	1-2	-
Pocher, frémir		
Boulettes, quenelles	4*	20-30 min.
Poisson	3*	10-15 min.
Sauces blanches, p.ex. béchamel	1	3-6 min.
Bouillir, cuire à la vapeur, étuver		
Riz (avec double quantité d'eau)	3	15-30 min.
Pommes de terre en robe des champs	3-4	25-30 min.
Pommes de terre à l'anglaise	3-4	15-25 min.
Pâtes	5*	6-10 min.
Ragoûts/potées, soupes	3-4	15-60 min.
Légumes	3-4	10-20 min.
Légumes, surgelés	3-4	10-20 min.
Cuire en cocotte minute	3-4	-
Braiser		
Paupiettes	3-4	50-60 min.
Rôti à braiser	3-4	60-100 min.
Goulasch	3-4	50-60 min

* mijoter sans couvercle

** sans couvercle

	Position de mijotage	Durée de mijotage en minutes
Rôtir**		
Escalopes, natures ou panées	6-7	6-10 min.
Escalopes, surgelées	6-7	8-12 min.
Steak (3 cm d'épaisseur)	7-8	8-12 min.
Poisson et filet de poisson, nature	4-5	8-20 min.
Poisson et filet de poisson, pané	4-5	8-20 min.
Poisson et filet de poisson, pané et surgelé p.ex. bâtonnets de poisson	6-7	8-12 min.
Poêlées, surgelées	6-7	6-10 min
Crêpes	5-6	en continu

* mijoter sans couvercle

** sans couvercle

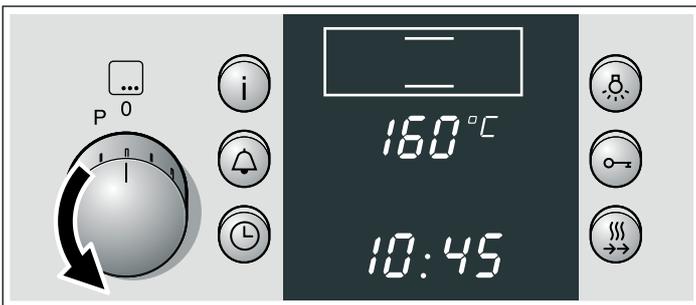
Réglage du four

Vous avez plusieurs possibilités pour régler votre four. Nous vous expliquons ici comment régler le mode de cuisson et la température ou la position gril souhaités. Vous pouvez régler au four la durée et l'heure de la fin pour votre mets.

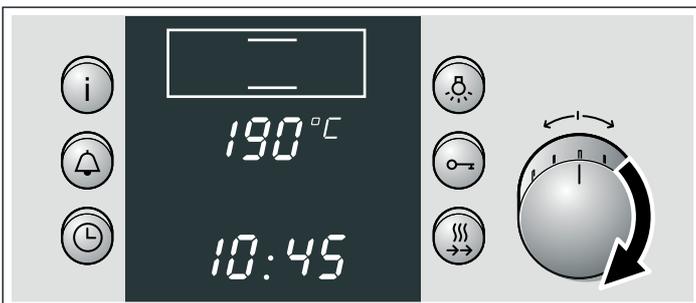
Mode de cuisson et température

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

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



2. A l'aide du sélecteur rotatif, régler la température ou la position gril.



Le four commence à chauffer.

Eteindre le four

Tourner le sélecteur des fonctions sur la position zéro.

Modifier les réglages

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

Témoin de chauffe

Le témoin de chauffe indique la montée en température dans le compartiment de cuisson. Le moment optimal pour enfourner le plat est atteint lorsque toutes les cases sont remplies. En mode gril, le témoin de chauffe ne s'allume pas.



Avec la touche Info **i**, vous pouvez interroger la température de chauffe actuelle.

Dû à l'inertie thermique du four, il est possible qu'une température différente de la température réelle du four soit affichée.

Le four doit s'éteindre automatiquement

Programmez la durée (temps de cuisson) pour votre plat.

Exemple dans l'illustration : réglage Convection naturelle ☐, 190°C, durée 45 minutes.

1. Régler le mode de cuisson à l'aide du sélecteur des fonctions.
2. A l'aide du sélecteur rotatif, régler la température ou la position gril.
3. Appuyer sur la touche Horloge ⌚. Le symbole Durée **I→** clignote.



4. Régler la durée avec le sélecteur rotatif.
Le four se met en marche quelques secondes plus tard. Le symbole I→I s'allume dans l'affichage.



Le temps de cuisson est écoulé

Un signal retentit. Le four s'éteint. Éteindre le sélecteur des fonctions.

Modifier le réglage

Appuyer sur la touche Horloge ⌚. Modifier la durée au moyen du sélecteur rotatif.

Annuler le réglage

Éteindre le sélecteur des fonctions.

Interroger les réglages

Interroger l'heure de fin →I ou l'heure ⌚ :
Appuyer répétitivement sur la touche Horloge ⌚ jusqu'à ce que le symbole respectif apparaisse. La valeur interrogée apparaît pendant quelques secondes.

Le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement.

Veillez à ce que les aliments facilement périssables ne restent pas trop longtemps dans le compartiment de cuisson.

Exemple dans l'illustration : réglage Convection naturelle □. Il est 10:45 h. La cuisson de votre plat dure 45 minutes et il doit être prêt à 12:45 h.

1. Régler le mode de cuisson à l'aide du sélecteur des fonctions.
2. A l'aide du sélecteur rotatif, régler la température ou la position gril.
3. Appuyer sur la touche Horloge ⌚.
Le symbole Durée I→I clignote.
4. Régler la durée avec le sélecteur rotatif.
5. Appuyer répétitivement sur la touche Horloge ⌚ jusqu'à ce que le symbole Fin →I clignote.
Dans l'affichage est indiquée l'heure à laquelle votre plat sera prêt.



6. Au moyen du sélecteur rotatif, différer l'heure de la fin.
Le réglage est validé après quelques secondes.
L'heure de la fin est indiquée dans l'affichage, jusqu'à ce que le four démarre.



Le temps de cuisson est écoulé

Un signal retentit. Le four s'éteint. Éteindre le sélecteur des fonctions.

Remarque : Tant qu'un signal clignote, vous pouvez modifier le réglage. Le réglage est validé lorsque le symbole s'allume. Le temps d'attente jusqu'à la validation du réglage peut être modifié. Pour cela, consultez le chapitre *Réglages de base*.

Indicateur de chaleur résiduelle

Lorsque vous éteignez le four, le témoin de chauffe indique la chaleur résiduelle dans le four. Quand toutes les cases sont remplies, le four est à une température d'env. 300 °C.

Le témoin de chauffe s'éteint lorsque la température est descendue à env. 60 °C.

Utiliser la chaleur résiduelle

Avec la chaleur résiduelle, vous pouvez maintenir des plats au chaud dans le four.

En cas de mets demandant des temps de cuisson plus longs, vous pouvez éteindre le four déjà 5 à 10 minutes plus tôt. La chaleur résiduelle finira la cuisson du mets. Cela vous permet d'économiser de l'énergie.

Chauffage rapide

Avec le chauffage rapide, votre four atteint particulièrement vite la température réglée.

Utilisez le chauffage rapide pour des températures réglées, supérieures à 100 °C. Les modes de cuisson suivants sont appropriés :

- Convection naturelle □
- Chaleur tournante 3D Ⓢ
- Position Pizza Ⓢ
- Gril air pulsé Ⓢ

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

1. Régler le mode de cuisson et la température.
2. Appuyer sur la touche Ⓢ.

Le symbole Ⓢ s'allume dans l'affichage. Le four commence à chauffer. Les cases du témoin de chauffe se remplissent.

Le chauffage rapide est terminé

Un signal retentit. Le symbole Ⓢ s'éteint dans l'affichage. Enfourez votre plat.

Annuler le chauffage rapide

Appuyer sur la touche Ⓢ. Le symbole Ⓢ s'éteint dans l'affichage.

Remarques

- Si vous modifiez le mode de cuisson, le chauffage rapide sera annulé.
- Le chauffage rapide ne fonctionne pas si la température réglée est inférieure à 100 °C. Le chauffage rapide n'est pas

nécessaire si la température du four n'est que légèrement inférieure à la température réglée. Il ne se met pas en marche.

- Pendant le chauffage rapide, vous pouvez interroger la température de chauffe actuelle à l'aide de la touche Info i.

Réglage Sabbat (Fonctionnement continu)

Avec ce réglage, le four maintient pendant 73 heures une température de 85 °C avec la convection naturelle .

Pendant ce temps, les mets dans le compartiment de cuisson restent chauds, sans devoir allumer et éteindre le four.

1. Régler le sélecteur du mode de cuisson sur "P".
P clignote dans l'affichage.
2. Régler le programme P25 au moyen du sélecteur rotatif.

Le réglage est validé lorsque P est allumé. La durée s'écoule visiblement dans l'affichage. Le four s'éteint automatiquement après 73 heures.

La durée est écoulée

Un signal retentit. Le symbole Durée  clignote. Afin que l'heure réapparaisse, éteignez le sélecteur des fonctions.

Annuler le programme

Éteindre le sélecteur des fonctions.

Remarque : Les touches sont verrouillées après le démarrage. Des interrogations et modifications ne sont pas possibles.

La lampe du four est allumée pendant toute la durée.

Heure

Après avoir branché l'appareil ou après une panne de courant, le symbole  et trois zéros sont allumés à l'affichage. Réglez l'heure. Le sélecteur des fonctions doit être éteint.

Réglages

1. Appuyer sur la touche .
Dans l'affichage apparaît 12.00 h et le symbole  clignote.
2. Régler l'heure avec le sélecteur rotatif.
L'heure sera validée après quelques secondes. Le symbole  s'éteint.

Modifier l'heure, p. ex. le passage de l'heure d'été à l'heure d'hiver

Appuyer sur la touche Horloge  et modifier l'heure avec le sélecteur rotatif.

Masquer l'heure

Vous pouvez masquer l'heure. Pour cela, vous devez modifier le réglage de base. Consulter le chapitre *Réglages de base*.

Minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie comme minuteur de cuisine. Elle fonctionne indépendamment du four. La minuterie émet un signal sonore particulier. De la sorte, vous pouvez distinguer si c'est la minuterie ou une durée du four qui est écoulée. Vous pouvez également régler la minuterie lorsque la sécurité-enfants est active.

Réglages

1. Appuyer sur la touche Minuterie .
Le symbole  clignote.
2. Régler le temps de minuterie avec le sélecteur rotatif.
La minuterie se met en marche quelques secondes plus tard. Le symbole  s'allume dans l'affichage. Le temps s'écoule visiblement.

Après écoulement du temps

Un signal retentit. Appuyer sur la touche Minuterie .
L'affichage de la minuterie s'éteint.

Modifier le temps de la minuterie

Appuyer sur la touche Minuterie . Modifier le temps au moyen du sélecteur rotatif.

Annuler le réglage

Appuyer trois fois sur la touche Minuterie .

La minuterie et la durée s'écoulent en même temps

Les symboles s'allument. Le temps de minuterie s'écoule visiblement dans l'affichage.
Interroger la durée restante , l'heure de fin  ou l'heure  : appuyer répétitivement sur la touche Horloge  jusqu'à ce que le symbole respectif apparaisse. La valeur interrogée apparaît pendant quelques secondes dans l'affichage.

Sécurité-enfants

Four

Le four est équipé d'une sécurité-enfants, afin que les enfants ne puissent pas le mettre en marche par mégarde.

Activer et désactiver la sécurité-enfants

Le sélecteur des fonctions doit être éteint.

Mise en marche : appuyez sur la touche Clé  jusqu'à ce que le symbole  apparaisse dans l'affichage. Ceci demande env. 4 secondes.

Arrêt : appuyez sur la touche Clé  jusqu'à ce que le symbole  s'éteigne.

Remarques

- Vous pouvez régler à tout moment la minuterie et l'heure.
- La sécurité-enfants réglée est supprimée après une panne de courant.

Arrêt automatique

Four

Si vous avez oublié d'éteindre le four, l'arrêt automatique s'active. Le fonctionnement du four est interrompu. Le moment où cette coupure est activée dépend de la température réglée ou de la position gril.

Lorsque le four ne chauffe plus, un  apparaît dans l'affichage de l'heure.

Le chauffage est interrompu jusqu'à ce que le sélecteur du mode de cuisson soit remis à zéro. Le  s'éteint. Vous pouvez à nouveau régler le four.

Supprimer l'arrêt automatique

Programmez une durée, le four s'éteindra automatiquement à l'heure désirée. L'arrêt automatique est supprimé.

Réglages de base

Votre four possède différents réglages de base. Vous pouvez adapter ces réglages à vos habitudes.

Fonction		Possibilité
 Affichage de l'heure		 Heure masquée (exception : l'heure s'affiche temps que le chaleur résiduelle est indiquée sur la porte du four).  Heure à l'avant-plan*
 Durée du signal	Signal après écoulement d'une durée ou du temps de la minuterie	 env. 2 minutes*  env. 1 minute  env. 4 minutes
 Temps de validation	Temps d'attente entre les étapes de réglage, jusqu'à ce que le réglage soit validé	 = court  = moyen*  = long
		 = Réglage de base*  = valable uniquement avec "les panneaux latéraux autonettoyants d'accessoires spéciaux"

* Réglage usine

Modifier les réglages de base

Aucun fonctionnement ne doit être réglé.

1. Appuyer simultanément sur la touche Horloge  et la touche , jusqu'à ce qu'un  apparaisse dans l'affichage. C'est le réglage de base pour l'affichage de l'heure.
2. Modifier le réglage de base au moyen du sélecteur rotatif.
3. Confirmer au moyen de la touche Horloge .

Un  apparaît maintenant dans l'affichage pour le réglage de base de la durée du signal.

Modifiez le réglage de base comme décrit sous le point 2 et confirmez au moyen de la touche Horloge . Maintenant vous pouvez encore modifier le temps de validation. Appuyez à la fin sur la touche Horloge .

Vous ne désirez pas modifier tous les réglages de base

Si vous ne désirez pas modifier un réglage de base, appuyez sur la touche Horloge . Le réglage de base suivant apparaît.

Correction

Vous pouvez remodifier vos réglages à tout moment.

Entretien et nettoyage

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre table de cuisson et votre four, ils garderont longtemps l'aspect du neuf et resteront intacts. Nous vous expliquons ici comment les entretenir et les nettoyer correctement.

Remarques

- Les légères variations de couleur apparaissant sur la façade du four sont dues aux différents matériaux tels que le verre, le plastique et le métal.
- Des ombres sur la vitre de la porte, qui ressemblent à des stries, sont des reflets de lumière de la lampe du four.
- 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 du four. Les bords de plaques minces ne peuvent pas être émaillés complètement. Ils peuvent donc présenter des aspérités. La protection contre la corrosion n'en est pas compromise.

Nettoyants

Afin de ne pas endommager les différentes surfaces par des nettoyants inappropriés, veuillez respecter les indications suivantes.

N'utilisez pas

pour la table de cuisson

- des produits à vaisselle non dilués ou des nettoyants pour lave-vaisselle
- des produits récurants, des éponges à dos récurant
- des nettoyants agressifs tels que aérosol pour four ou des détachants
- des nettoyeurs haute pression ou nettoyeurs à jet de vapeur.

N'utilisez pas

pour le four

- des produits agressifs ou récurants
- des nettoyants fortement alcoolisés
- des tampons en paille métallique ni des éponges à dos récurant
- de nettoyeurs haute pression ni de nettoyeurs à vapeur.

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

Niveau	Nettoyants
Extérieur de l'appareil	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.
Inox	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Éliminer immédiatement les dépôts calcaires, de graisse, de féculé et de blanc d'oeuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures. Après du service après-vente et dans le commerce spécialisé, vous pouvez vous procurer des produits d'entretien spéciaux pour inox qui sont appropriés pour des surfaces chaudes. Appliquer avec un chiffon doux une pellicule mince de produit d'entretien.

Niveau	Nettoyants
Table de cuisson	Entretien : produits protecteurs et d'entretien pour la vitrocéramique. Nettoyage : nettoyants appropriés pour la vitrocéramique. Respecter les indications pour le nettoyage figurant sur l'emballage. ⚠ Racloir à verre pour un encrassement important : Déverrouiller et nettoyer uniquement avec la lame. Attention, la lame est très tranchante. Risque de blessure. Reverrouiller après le nettoyage. Remplacer immédiatement les lames endommagées.
Cadre de la table de cuisson	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Ne jamais nettoyer avec un racloir à verre, du citron ou du vinaigre.
Vitres du four	Nettoyant pour vitres : Nettoyer avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de racloir à verre.
Compartiment de cuisson	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau au vinaigre : Nettoyer avec une lavette.
Fond du chariot sortant	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau au vinaigre : Nettoyer avec une lavette.
Cache en verre de la lampe du four	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette.
Joint Ne pas l'enlever !	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette. Ne pas récurer.
Accessoire	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.
Tiroir de rangement	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette.

Nettoyage des surfaces autonettoyantes dans le compartiment de cuisson

La paroi arrière dans le compartiment de cuisson est revêtue d'une céramique hautement poreuse. Les projections de la cuisson et du rôtissage sont absorbées et décomposées par cette couche pendant le fonctionnement du four. Plus la température est élevée et plus le temps d'utilisation du four est long, plus le résultat sera satisfaisant.

Si des salissures sont encore visibles même après plusieurs utilisations, procédez de la manière suivante :

1. Nettoyer soigneusement le fond du compartiment de cuisson, la voûte et les parois latérales.
2. Régler Chaleur tournante 3D .
3. Chauffer le four vide fermé, pendant env. 2 heures à la température maximale.

Le revêtement céramique sera régénéré. Enlever les résidus brunâtres ou blanchâtres avec de l'eau et une éponge douce, lorsque le compartiment de cuisson est refroidi.

Une légère décoloration du revêtement n'a aucune influence sur l'autonettoyage.

Attention !

- Ne jamais utiliser des produits et moyens de nettoyage récurants. Ils rayent ou détruisent la couche hautement poreuse.
- Ne jamais traiter la couche en céramique avec du produit de nettoyage pour four. Si un produit de nettoyage pour four arrive accidentellement dessus, essuyez-le immédiatement avec une éponge et suffisamment d'eau.

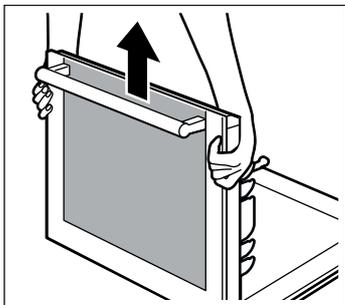
Nettoyage du fond du compartiment de cuisson, de la voûte et des parois latérales

Utilisez une lavette et de l'eau additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau au vinaigre.

En cas d'encrassements importants, utilisez une spirale à récurer en inox ou un produit de nettoyage pour four. L'utiliser uniquement dans le compartiment de cuisson froid. Ne jamais traiter les surfaces autonettoyantes avec une spirale à récurer ou du produit de nettoyage pour four.

Retirer le chariot sortant

Pour faciliter le nettoyage du compartiment de cuisson, vous pouvez décrocher le chariot sortant. Retirer le chariot sortant jusqu'en butée. Le saisir à gauche et à droite, le soulever légèrement et le retirer. Le déposer prudemment sur une surface plane. Il y a des composants sensibles sur le dessous de la sole du four.

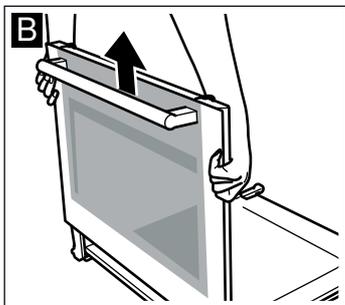
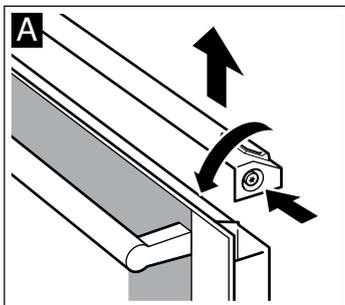


Dépose et pose des vitres de la porte

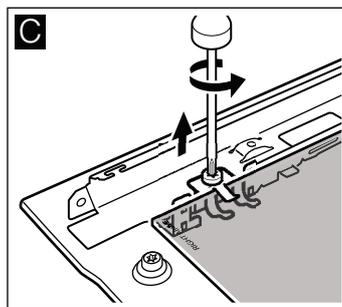
Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez déposer les vitres de la porte du four.

Dépose

1. Retirer le chariot sortant.
2. Dévisser le recouvrement en haut du chariot sortant. A cet effet, dévisser les vis à gauche et à droite (fig. A).
3. Tenir les vitres à gauche et à droite, les incliner légèrement vers l'avant et les retirer vers le haut (fig. B). Les poser sur un chiffon, la poignée vers le bas. La vitre intérieure avec les crochets reste sur le chariot sortant.



4. Dévisser les ressorts de fixation à droite et à gauche (fig. C). Enlever la vitre et ôter les pattes pour le nettoyage.



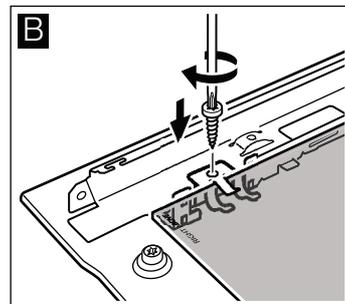
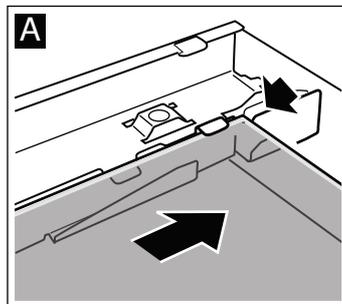
Nettoyez les vitres avec un nettoyeur pour vitres et un chiffon doux.

N'utilisez pas de produits agressifs ou récurant ni de racloir à verre. Le verre pourrait être endommagé.

Pose

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

1. Engager la vitre en l'inclinant vers l'arrière. (fig. A).
2. Monter les ressorts de fixation à droite et à gauche de telle façon que les ressorts se trouvent au-dessus du trou de vissage. Revisser les deux ressorts (fig. B).



3. Réintroduire les vitres dans la fixation au chariot sortant.
4. Poser le recouvrement et le visser. Si le recouvrement ne peut pas être vissé, vérifier si les vitres reposent correctement dans la fixation.
5. Fermer le chariot sortant.

Réutilisez le four seulement si les vitres sont correctement installées.

Pannes et dépannage

Il se peut qu'une petite panne gêne le bon fonctionnement de votre appareil. Avant d'appeler le service après-vente, consultez le tableau. Vous pouvez éventuellement remédier vous-même au dérangement.

Vous y trouverez de nombreux conseils et astuces pour la cuisson.

⚠ Risque de choc électrique !

Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations.

Tableau de dérangements

Si un jour, le résultat de cuisson d'un plat n'est pas optimal, consultez le chapitre *Testés pour vous dans notre laboratoire*.

Panne	Cause possible	Remarque/Remède
L'appareil ne fonctionne pas.	Fusible grillé.	Vérifiez dans le boîtier à fusibles si le fusible est en bon état.
L'affichage de l'heure clignote.	Coupure de courant	Réglez l'heure à nouveau.
Le four ne chauffe pas ou le mode de cuisson choisi ne peut pas être réglé.	Mode de cuisson non reconnu.	Réglez à nouveau.
Le four ne chauffe pas. Un petit carré est affiché dans l'affichage de la température.	Le four est en mode démonstration.	Coupez le fusible dans le boîtier à fusibles et réenclenchez-le après au moins 20 secondes. Dans les 2 minutes, maintenir la touche Chauffage rapide appuyée pendant 4 secondes, jusqu'à ce que le carré s'éteigne dans l'affichage.
Un 5 apparaît dans l'affichage de l'heure.	L'arrêt automatique s'est activé. Le four ne chauffe plus.	Appuyez sur n'importe quelle touche.

Messages d'erreur accompagnés de **E**

Des messages d'erreur apparaissent dans l'affichage de l'heure.

Message d'erreur	Cause possible	Remarque/Remède
Er 1 ou Er 4	La sonde de température est tombée en panne.	Appelez le service après-vente.
Er 2	Appareil incorrectement raccordé au secteur.	Couper le fusible dans le boîtier à fusibles, puis raccorder l'appareil correctement.
Er 11	Une touche est bloquée ou a été pressée trop longtemps.	Appuyez sur toutes les touches, l'une après l'autre. Si le message d'erreur ne disparaît pas, appelez le service après-vente.

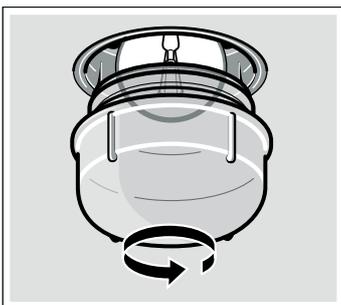
Changer la lampe du four au plafond

Si l'ampoule du four a grillé, vous devez la changer. Des ampoules de rechange de 40 W, résistantes aux températures élevées, sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Utilisez exclusivement ces ampoules.

⚠ Risque de choc électrique !

Couper le fusible dans la boîte à fusibles.

1. Etaler un torchon à vaisselle dans le four froid, afin d'éviter des dégâts.
2. Dévisser le cache en verre en le tournant à gauche.



3. Remplacer l'ampoule par un modèle identique.
4. Revisser le cache en verre.
5. Enlever le torchon et armer le fusible.

Cache en verre

Un cache en verre endommagé doit être remplacé. Des caches en verre appropriés sont en vente auprès du service après-vente. Veuillez indiquer les numéros E et FD de votre appareil.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Nous trouvons toujours une solution appropriée pour éviter des visites inutiles d'un technicien.

Numéro E et numéro FD

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

N° E

N° FD

Service après-vente

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

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

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

B 070 222 141

FR 01 40 10 11 00

CH 0848 840 040

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

Conseils concernant l'énergie et l'environnement

Vous trouverez ici des conseils sur la manière d'économiser de l'énergie lors de la cuisson et du rôtissage dans le four et sur la table de cuisson et d'éliminer correctement votre appareil.

Économiser de l'énergie dans le four

- Préchauffez le four seulement si cela est indiqué dans la recette ou dans les tableaux de la notice d'utilisation.
- Utilisez des moules sombres, laqués noirs ou émaillés. Ces types de moule absorbent bien la chaleur.
- Pendant la cuisson ou le rôtissage, ouvrez la porte du four aussi rarement que possible.
- Si vous voulez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le four étant encore chaud. Le temps de cuisson diminue au deuxième gâteau. Vous pouvez également enfourner 2 moules à cake l'un à côté de l'autre.
- Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin de la durée impartie puis terminez la cuisson avec la chaleur résiduelle.

Économiser de l'énergie sur la table de cuisson

- Utilisez des casseroles et des poêles avec un fond épais plat. Des fonds qui ne sont pas plans augmentent la consommation d'énergie.
- Le diamètre du fond de la casserole ou de la poêle doit correspondre à la dimension du foyer. En particulier, de trop

petites casseroles sur le foyer conduisent à des pertes d'énergie. Attention : les fabricants de récipients indiquent souvent le diamètre supérieur. Il est généralement plus grand que le diamètre du fond.

- Pour des petites quantités, utilisez une petite casserole. Une grande casserole, peu remplie, nécessite beaucoup d'énergie.
- Fermez toujours les récipients avec un couvercle approprié. Une cuisson sans couvercle nécessite quatre fois plus d'énergie.
- Faites cuire avec peu d'eau. Vous économiserez de l'énergie. Les vitamines et minéraux des légumes seront conservés.
- Réglez à temps à une position de chauffe inférieure.
- Utilisez la chaleur résiduelle. Si les temps de cuisson sont assez longs, éteignez le foyer 5 à 10 minutes avant la fin de la durée de cuisson.

Élimination écologique

Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



Cet appareil répond à la directive européenne 2002/96/CE concernant les appareils électriques et électroniques usagés (déchets des équipements électriques et électroniques - DEEE). La directive spécifie le cadre pour une reprise et un recyclage des appareils usagés applicable au niveau européen.

Rôtissage automatique

Avec le rôtissage automatique, vous réussirez facilement des plats braisés raffinés, des rôtis fondants et des ragoûts et potées succulents. Vous n'avez pas besoin de retourner le mets et de l'arroser et le compartiment de cuisson reste propre.

Le résultat de cuisson dépend de la qualité de la viande et de la taille et du type de récipient. Utilisez des maniques lorsque vous défournez des mets cuits. Le récipient est très chaud. Attention : en ouvrant le récipient, de la vapeur chaude s'échappe.

Récipient

Le rôtissage automatique est uniquement approprié pour le rôtissage dans un récipient fermé. Utilisez uniquement des récipients avec un couvercle qui ferme bien. Respectez aussi les indications du fabricant du récipient.

Récipients appropriés

Nous recommandons des récipients résistant à la chaleur (jusqu'à 300 °C) en verre ou en vitrocéramique. Les cocottes en inox ne conviennent que sous réserve. La surface brillante reflète fortement le rayonnement thermique. Le mets dore moins et la viande est moins cuite. Si vous utilisez une cocotte en acier inox, enlevez le couvercle après la fin du programme. Passez la viande encore 8 à 10 minutes sous le gril avec la position gril. Si vous utilisez des cocottes en acier émaillé, en fonte d'acier ou en aluminium moulé, le mets brunira davantage. Ajoutez un peu plus de liquide.

Récipients inappropriés

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

La viande doit recouvrir le fond du récipient environ aux deux-tiers. Vous obtiendrez ainsi un excellent fond de rôti.

La distance 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 de la viande fraîche ou surgelée. Nous recommandons de la viande fraîche ayant la température du réfrigérateur.

Choisissez un récipient approprié.

Pesez la viande, la volaille ou le poisson frais ou surgelé. Des indications précises figurent dans les tableaux correspondants. Vous avez besoin de connaître le poids pour le réglage.

Couvrez le récipient. Placez-le sur la grille au niveau 2.

Viande

Assaisonnez la viande. Assaisonnez la viande surgelée de la même façon que la viande fraîche.

De nombreux mets nécessitent l'ajout de liquide. Le liquide ajouté dans le récipient doit recouvrir le fond à une hauteur d'env. 1/2 cm. Respectez les indications dans les tableaux.

Poisson

Nettoyer, acidifier et saler le poisson, comme à l'habitude.

Pour du poisson étuvé : ajouter du liquide dans le récipient, p.ex. du vin ou du jus de citron, à une hauteur d'un 1/2 cm. Pour du poisson rôti : fariner le poisson et le badigeonner de beurre fondu.

En cas de poisson entier, placez-le de préférence en position "à la nage" dans le récipient. A savoir, la nageoire dorsale orientée vers le haut. Pour stabiliser le poisson, placez dans son ventre une pomme de terre entamée ou un petit récipient résistant à la chaleur.

En cas de plusieurs poissons, réglez le poids total. Les poissons doivent toutefois être à peu près de la même taille ou de poids égal.

Ragoût/potée

Vous pouvez combiner différents types de viande et des légumes frais.

Couper la viande en petits cubes. Utiliser les morceaux de poulet en entier.

Ajouter à la viande la même ou la double quantité de légumes. Exemple : pour 0,5 kg de viande, 0,5 kg à 1 kg de légumes frais.

Si la viande doit être dorée, placez-la comme dernier ingrédient sur les légumes dans la cocotte. Si elle doit être moins dorée, mélangez la viande avec les légumes.

En cas de ragoût/potée avec de la viande, réglez le poids de la viande. Si les légumes doivent être plus tendres, réglez le poids total.

Pour des potées de légumes, les types de légumes fermes tels que carottes, haricots verts, chou blanc, céleri et pommes de terres sont appropriés. Plus les légumes sont coupés petits, plus ils seront moelleux. Afin que les légumes ne brunissent pas trop, recouvrez-les de liquides.

Programmes

Mettez le récipient toujours dans le compartiment de cuisson froid.

Plats	Numéro du programme	Fourchette de poids en kg	Ajouter du liquide
frais			
Rôti de boeuf p.ex. entrecôte, macreuse, rouelle, rôti mariné	01	0,5-3,0	oui
Rosbif p.ex. ros bif, entrecôte	02	0,5-2,5	non
Rosbif, saignant p.ex. ros bif, entrecôte	03	0,5-2,5	non
Rôti de porc p.ex. échine, collier, rouelle, épaule, noix, rôti roulé	04	0,5-3,0	oui
Rôti avec couenne p.ex. épaule avec couenne, poitrine	05	0,5-2,0	non
Rôti de veau p.ex. épaule, jarret, sous-noix, noix, poitrine de veau farcie	06	0,5-2,5	oui
Gigot d'agneau p.ex. gigot sans os	07	0,5-2,5	oui
Volaille p.ex. poulet, canard, oie, dindonneau	08	0,5-2,5	non
Cuisses de volaille p.ex. cuisses de poulet, de dinde, de canard, d'oie	09	0,3-1,5	non
Blanc de dinde p.ex. blanc de dinde, rôti roulé	10	0,5-2,5	oui
Mouton, cerf p.ex. épaule, échine, poitrine	11	0,5-2,5	oui

Plats	Numéro du programme	Fourchette de poids en kg	Ajouter du liquide
Kassler, chevreuil, petit gibier p.ex. cuissot de chevreuil, cuisse de lièvre	12	0,5-3,0	oui
Rôti de viande hachée p.ex. Falscher Hase (faux lièvre)	13	0,3-3,0	non
Potées/Ragoûts p.ex. paupiettes, potée, goulasch hongrois	14	0,3-3,0	oui
Poisson, étuvée p.ex. truite, sandre, carpe, cabillaud entier	15	0,3-1,5	oui
Poisson, frit p.ex. truite, sandre, carpe, cabillaud entier	16	0,5-1,5	non

Plats	Numéro du programme	Fourchette de poids en kg	Ajouter du liquide
surgelé*			
Rôti de boeuf p.ex. entrecôte, macreuse, rouelle	17	0,5-2,0	oui
Rosbif p.ex. ros bif, entrecôte	18	0,5-2,0	non
Rôti de porc p.ex. échine, collier, rouelle, noix, rôti roulé	19	0,5-2,0	oui
Rôti de veau p.ex. épaule, jarret, sous-noix, noix, poitrine de veau farcie	20	0,5-2,0	oui
Gigot d'agneau p.ex. gigot sans os	21	0,5-2,0	oui
Cuisses de volaille p.ex. cuisses de poulet, de dinde, de canard, d'oie	22	0,3-1,5	non
Mouton, cerf p.ex. épaule, échine, poitrine	23	0,5-2,0	oui
Chevreuil, petit gibier Cuissot de chevreuil, cuisse de lièvre	24	0,5-2,0	oui

* Attention : lorsque vous préparez de la viande surgelée, il n'est pas utile de différer l'heure de la fin. La viande décongèle durant le temps d'attente et le résultat de cuisson ne correspond plus.

Combien de temps durera la cuisson ?

Afin de connaître la durée de cuisson de votre plat, réglez comme décrit sous point 1 à 4. La durée apparaît dans l'affichage. Annuler le programme : éteindre le sélecteur des fonctions.

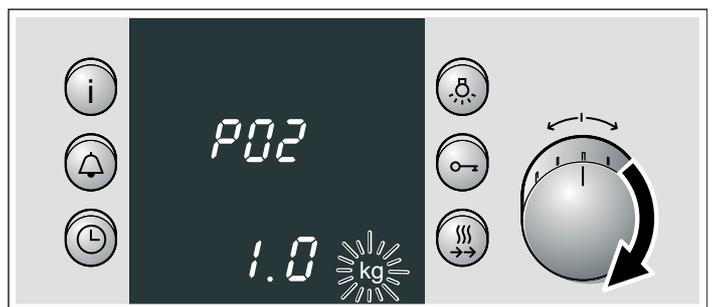
Réglages

Exemple dans l'illustration : ros bif bien cuit, 1,2 kg.

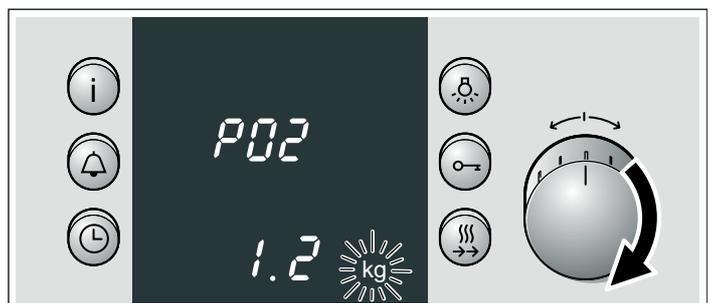
1. Choisir le programme adapté dans le tableau de rôtissage.
2. Tourner le sélecteur des fonctions jusqu'à ce que P clignote dans l'affichage de la température.



3. Au moyen du sélecteur rotatif, régler le numéro de programme désiré. La valeur de référence pour le poids apparaît dans l'affichage.



4. Régler le poids avec le sélecteur rotatif. Le four se met en marche quelques secondes plus tard. La durée s'écoule visiblement dans l'affichage.



Le temps de cuisson est écoulé

Un signal retentit. Le four s'éteint. Éteindre le sélecteur des fonctions.

Annuler le programme

Éteindre le sélecteur des fonctions.

Le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement.

N'utilisez que de la viande fraîche ou du poisson frais.

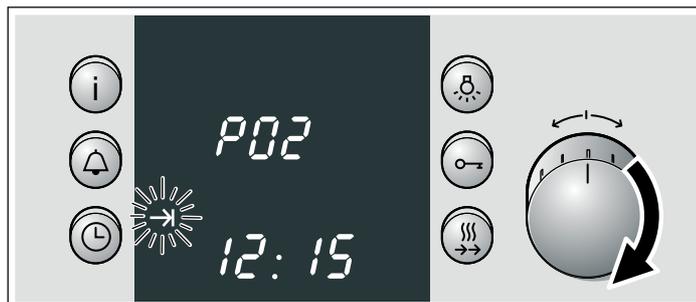
Veillez à ce que les aliments facilement périssables ne restent pas trop longtemps dans le compartiment de cuisson.

Exemple dans l'illustration : rosbif bien cuit, programme 02, 1,2 kg. Le plat doit être prêt à 12:15 h.

1. Choisir le programme adapté dans le tableau de rôtiage.
2. Tourner le sélecteur des fonctions jusqu'à ce que P clignote dans l'affichage de la température.
3. Au moyen du sélecteur rotatif, régler le numéro de programme désiré.
4. Régler le poids avec le sélecteur rotatif.
5. Appuyer répétitivement sur la touche Horloge ⌚ jusqu'à ce que le symbole Fin →| clignote. Dans l'affichage est indiquée l'heure à laquelle votre plat sera prêt.



6. Au moyen du sélecteur rotatif, différer l'heure de la fin. Le réglage est validé après quelques secondes. L'heure de la fin est indiquée dans l'affichage. Le symbole Fin →| est allumé. Le four se mettra en marche au moment approprié.



Le temps de cuisson est écoulé

Un signal retentit. Le four s'éteint. Éteindre le sélecteur des fonctions.

Remarque : Un temps de minuterie s'écoule dans l'affichage. Interroger la durée restante |→|, l'heure de fin →| ou l'heure ⌚ : Appuyer répétitivement sur la touche Horloge ⌚ jusqu'à ce que le symbole respectif apparaisse. Interroger le poids : appuyer sur la touche Info i.

Conseils concernant le rôtiage automatique

Le poids du rôti est supérieur à la plage de poids indiquée.	La plage de poids est limitée intentionnellement. Souvent l'on ne trouve pas de cocotte suffisamment grande pour de très gros rôtis. Préparez des gros morceaux avec le mode Convection naturelle  ou le mode Gril air pulsé  .
Le rôti est réussi, mais la sauce est trop foncée.	Choisissez un récipient plus petit ou utilisez plus de liquide.
Le rôti est réussi, mais la sauce est trop claire et liquide.	Choisissez un récipient plus grand ou utilisez moins de liquide.
Le rôti est trop sec par le dessus.	Utilisez un récipient avec un couvercle qui ferme bien. De la viande très maigre restera juteuse si vous la bardez de lard.
Pendant la cuisson, il y aura une odeur de brûlé, mais le rôti a un bel aspect.	Le couvercle de la cocotte ferme mal ou la viande a gonflé et a soulevé le couvercle. Utilisez toujours un couvercle adapté. Veillez à ce qu'il y ait un espace d'au moins 3 cm entre la viande et le couvercle.
Vous voulez préparer de la viande surgelée.	Assaisonnez de la viande surgelée de la même façon que de la viande fraîche. Attention : en cas de viande surgelée, il n'est pas possible de différer l'heure de fin. La viande décongèle durant le temps d'attente et les résultats de cuisson ne correspondent plus.

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 adapté et à quel hauteur il doit être enfourné, ainsi que des conseils concernant les récipients et la préparation.

Remarques

- Les valeurs des tableaux s'entendent toujours pour un enfoncement dans le compartiment de cuisson froid. Préchauffez uniquement si cela est indiqué dans les tableaux. Recouvrez l'accessoire de papier cuisson uniquement après le préchauffage.
- Les durées indiquées dans les tableaux sont indicatives. Elles dépendent de la qualité et de la nature de l'aliment.

- Utilisez les accessoires livrés avec l'appareil. Des accessoires supplémentaires sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé comme accessoires optionnels.
Avant l'utilisation, retirez du compartiment de cuisson tous les accessoires et récipients dont vous n'avez pas besoin.
- Utilisez toujours des maniques lorsque vous retirez des accessoires ou récipients chauds du compartiment de cuisson.

Gâteaux et pâtisseries

Cuire sur un niveau

La Convection naturelle  est idéale pour la cuisson de gâteaux.

Si vous faites cuire des gâteaux avec la Chaleur tournante 3D , utilisez les niveaux d'enfournement suivants pour l'accessoire :

- Gâteau dans des moules : niveau 2
- Gâteau sur la plaque : niveau 3

Cuisson sur plusieurs niveaux

Utilisez le mode Chaleur tournante 3D .

Niveaux d'enfournement lors de la cuisson de pâtisseries sur 2 niveaux :

- Lèche-frite : niveau 3
- Plaque à pâtisserie : niveau 1

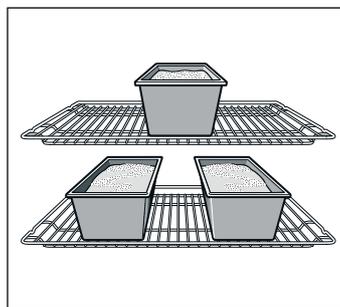
Niveaux d'enfournement lors de la cuisson de pâtisseries sur 3 niveaux :

- Plaque à pâtisserie : niveau 5
- Lèche-frite : niveau 3
- Plaque à pâtisserie : niveau 1

La cuisson des préparations sur des plaques enfournées en même temps ne sera pas forcément terminée au même moment.

Dans les tableaux vous trouverez de nombreuses suggestions pour vos plats.

Si vous faites cuire avec 3 moules à cake simultanément, placez-les sur les grilles comme illustré.



Moules

Les moules en métal de couleur foncée sont les plus appropriés.

En cas de moules en métal à paroi mince ou en cas de plats en Pyrex les temps de cuisson sont plus longs et le gâteau brunit moins uniformément.

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 de pâte et les indications des recettes peuvent diverger.

Tableaux

Dans les tableaux vous trouverez le mode de cuisson optimal pour les différents gâteaux et pâtisseries. La température et la durée de cuisson dépendent de la quantité et de la nature de la pâte préparée. C'est pourquoi les tableaux présentent des fourchettes de valeurs. Commencez par la valeur la plus basse. Une température plus basse permet d'obtenir des mets plus uniformément dorés. Si nécessaire, sélectionnez la fois suivante une valeur plus élevée.

Les temps de cuisson sont de 5 à 10 minutes plus courts lorsque vous préchauffez.

Vous trouverez des informations supplémentaires dans la section *Conseils pour la pâtisserie* à la suite des tableaux.

Gâteau dans des moules	Moule	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Cake, simple	Moule à savarin/à cake	2		160-180	50-60
	3 moules à cake	3+1		140-160	60-80
Cake, fin	Moule à savarin/à cake	2		150-170	60-70
Fond de tarte, pâte à cake	Moule pour fond de tarte aux fruits	2		160-180	20-30
Gâteau aux fruits, pâte à cake	Moule démontable/à kouglof	2		160-180	50-60
Tarte génoise	Moule démontable	2		160-180	30-40
Fond de tarte en pâte brisée avec bord	Moule démontable	1		180-200	25-35
Tarte aux fruits ou au fromage blanc, fond en pâte brisée*	Moule démontable	1		160-180	70-90
Gâteaux salés (p.ex. quiche/tarte à l'oignon)*	Moule démontable	1		180-200	50-60

* Laissez refroidir le gâteau env. 20 minutes dans le four fermé et éteint.

Gâteau sur la plaque	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Pâte à cake ou à la levure du boulanger avec garniture sèche	Plaque à pâtisserie	2		170-190	20-30
	Lèche-frite + plaque à pâtisserie	3+1		150-170	35-45

Gâteau sur la plaque	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Pâte à cake ou à la levure du boulanger avec garniture fondante, fruits	Lèchefrite	3	☐	160-180	40-50
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1	☒	150-170	50-60
Gâteau suisse (Wähe)	Lèchefrite	1	☐	210-230	40-50
Biscuit roulé (préchauffer)	Plaque à pâtisserie	2	☐	180-200	15-20
Brioche tressée avec 500 g de farine	Plaque à pâtisserie	2	☐	170-190	30-40
Stollen (Gâteau de Noël) avec 500 g de farine	Plaque à pâtisserie	3	☐	160-180	60-70
Stollen (Gâteau de Noël) avec 1 kg de farine	Plaque à pâtisserie	3	☐	150-170	90-100
Strudel, sucré	Lèchefrite	2	☐	180-200	55-65
Börek	Lèchefrite	2	☐	180-200	40-50
Pizza	Plaque à pâtisserie	2	☐	230-250	25-35
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1	☒	180-200	40-50

Petites pâtisseries	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Petits gâteaux secs	Plaque à pâtisserie	3	☒	150-170	15-25
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1	☒	130-150	25-35
	2 Plaques à pâtisserie + lèchefrite	5+3+1	☒	130-150	30-40
Biscuiterie dressée (préchauffer)	Plaque à pâtisserie	3	☐	140-150	30-40
	Plaque à pâtisserie	3	☒	140-150	30-40
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1	☒	140-150	30-45
	2 Plaques à pâtisserie + lèchefrite	5+3+1	☒	130-150	45-60
Macarons	Plaque à pâtisserie	2	☐	110-130	30-40
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1	☒	100-120	35-45
	2 Plaques à pâtisserie + lèchefrite	5+3+1	☒	100-120	40-50
Meringues	Plaque à pâtisserie	3	☒	80-100	100-150
Pâtisserie en pâte à choux	Plaque à pâtisserie	2	☐	210-230	30-40
Feuilletés	Plaque à pâtisserie	3	☒	180-200	20-30
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1	☒	170-190	25-35
	2 Plaques à pâtisserie + lèchefrite	5+3+1	☒	170-190	35-45
Pâtisserie à base de pâte levée	Plaque à pâtisserie	3	☐	190-210	20-30
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1	☒	170-190	25-35

Pain et petits pains

Pour la cuisson de pain, préchauffer le four, sauf indication contraire.

Ne jamais verser de l'eau dans le four chaud.

Pour la cuisson sur 2 niveaux, enfourner toujours la lèchefrite au-dessus de la plaque à pâtisserie.

Pain et petits pains	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Pain à la levure du boulanger avec 1,2 kg de farine	Lèchefrite	2	☐	300	8
				200	35-45
Pain au levain avec 1,2 kg de farine	Lèchefrite	2	☐	300	8
				200	40-50
Petits pains (ne pas préchauffer)	Plaque à pâtisserie	3	☐	210-230	20-30
Petits pains en pâte levée, sucrés	Plaque à pâtisserie	3	☐	180-200	15-20
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1	☒	150-170	20-30

Conseils pour la pâtisserie

Vous voulez utiliser votre propre recette.	Basez-vous sur les tableaux qui se rapprochent le plus de votre recette.
Vérifiez si votre cake est complètement cuit.	A l'aide d'un bâtonnet en bois, piquez le sommet du gâteau environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson indiqué dans la recette. Le gâteau est cuit si la pâte n'adhère plus au bâtonnet.
Le gâteau s'affaisse.	La fois suivante, veillez à ce que la pâte soit moins liquide ou bien réduisez la température du four de 10 degrés. Respectez les temps de malaxage indiqués dans la recette.
Le gâteau a monté davantage au centre que sur les bords.	Ne graissez pas le tour du moule démontable. Après la cuisson, détachez soigneusement le gâteau à l'aide d'un couteau.
Le dessus du gâteau est trop cuit.	Enfournez-le jusqu'au fond, choisissez une température plus basse et faites cuire le gâteau un peu plus longtemps.
Le gâteau est trop sec.	A l'aide d'un cure-dent, percez plusieurs petits trous dans le gâteau cuit. Arrosez de jus de fruit ou de liquide légèrement alcoolisé. Au gâteau suivant, augmentez la température de 10 degrés et réduisez le temps de cuisson.
Le pain ou le gâteau (gâteau au fromage blanc par ex.) a un bel aspect mais l'intérieur est pâteux (filets d'eau à l'intérieur).	Pour le gâteau suivant, veillez à ce que la pâte soit moins liquide. Augmentez le temps de cuisson et réduisez la température. En cas de gâteau avec une garniture fondante, faites d'abord précuire le fond. Saupoudrez-le de poudre d'amandes ou de chapelure et mettez ensuite la garniture. Respectez la recette et les temps de cuisson.
Les pâtisseries ne sont pas uniformément dorées.	Baissez la température, la cuisson sera alors plus uniforme. Faites cuire les pâtisseries délicats sur un seul niveau avec la convection naturelle  . Le papier cuisson dépassant de la plaque peut également gêner la circulation de l'air. Découpez toujours le papier aux dimensions de la plaque.
Le dessous de la tarte aux fruits est trop clair.	La fois suivante, enfournez le gâteau un niveau plus bas.
Le jus des fruits a coulé.	La fois suivante, utilisez la lèchefrite à bords hauts (s'il y en a).
Les petites pâtisseries en pâte levée collent ensemble pendant la cuisson.	Disposez les pièces de pâtisserie sur la plaque en respectant un espace d'env. 2 cm autour de chaque pièce. Il y aura ainsi suffisamment de place pour que les pièces de pâtisserie puissent gonfler et dorer tout autour.
Vous avez fait cuire des pâtisseries sur plusieurs niveaux. Les pâtisseries placées sur la plaque supérieure sont plus cuites que celles placées sur la plaque inférieure.	Pour la cuisson sur plusieurs niveaux, utilisez toujours la Chaleur tournante 3D  . La cuisson des préparations sur des plaques enfournées en même temps ne sera pas forcément terminée au même moment.
La cuisson de gâteaux aux fruits juteux produit de la condensation.	La cuisson peut générer de la vapeur d'eau. Elle s'échappe au-dessus de la porte. Cette vapeur peut se condenser sur le bandeau de commande ou sur les façades des meubles situés à proximité et se mettre à goutter. C'est là une propriété physique normale.

Viande, volaille, poisson

Récipient

Vous pouvez utiliser tout récipient résistant à la chaleur. La lèchefrite convient également très bien pour de gros rôtis.

Des récipients en verre sont les plus appropriés. Veillez à ce que le couvercle soit adapté à la cocotte et ferme bien.

Si vous utilisez des cocottes émaillées, ajoutez un peu plus de liquide.

En cas de cocottes en inox, la viande sera moins dorée et peut être un peu moins cuite. Allongez les temps de cuisson.

Indications dans les tableaux :

Récipient sans couvercle = ouvert

Récipient avec couvercle = fermé

Placez toujours le plat au centre de la grille.

Poser le récipient en verre chaud sur un support sec. Si la surface est humide ou froide, le verre peut se casser.

Rôtissage

Ajoutez un peu de liquide à une viande maigre. Le fond du récipient doit être recouvert d'env. ½ cm de liquide.

Pour du rôti à braiser, ajoutez suffisamment de liquide. Le fond du récipient doit être recouvert d'env. 1 - 2 cm de liquide.

La quantité de liquide dépend du type de viande et du matériau du récipient. Si vous préparez de la viande dans une cocotte émaillée, il faut ajouter un peu plus de liquide que dans un récipient en verre.

Les cocottes en inox ne conviennent que sous réserve. La viande cuit plus lentement et dore moins. Réglez une température plus élevée et/ou un temps de cuisson plus long.

Grillades

Pour des grillades, préchauffez env. 3 minutes avant d'enfourner l'aliment à griller.

Fermez toujours le four lorsque le gril fonctionne.

Prenez si possible des pièces à griller de la même épaisseur. Elles seront alors uniformément dorées et bien juteuses.

Retournez les pièces à griller après les 2/3 du temps de cuisson.

Salez les steaks seulement une fois grillés.

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

Enfournez en plus la lèchefrite au niveau 1. Elle récupère le jus de viande et le four restera plus propre.

Ne pas enfourner la plaque à pâtisserie ou la lèchefrite à la hauteur 4 ou 5 pour les grillades. Elle se déforme par la forte chaleur et risque d'endommager le compartiment de cuisson lors du défournement.

La résistance du gril s'allume et s'éteint en permanence. C'est normal. Le nombre de fois dépend de la position gril sélectionnée.

Viande

Retournez les pièces de viande à mi-cuisson.

Une fois le rôti cuit, laissez-le reposer 10 minutes de plus dans le four éteint et fermé. Cela permet au jus de mieux se répartir dans la viande.

Après la cuisson d'un rosbif, enveloppez-le dans une feuille d'aluminium et laissez-le reposer 10 minutes dans le four.

En cas de rôti de porc avec couenne, entaillez la couenne en croix et posez le rôti avec la couenne au contact du récipient.

Viande	Poids	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C, position grill	Durée en minutes
Boeuf						
Rôti de boeuf à braiser	1,0 kg	Fermé	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Filet de boeuf, médium	1,0 kg	Ouvert	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
Rosbif, médium	1,0 kg	Ouvert	1		220-240	60
Steaks, médium, 3 cm d'épaisseur		Grille	5		3	15
Veau						
Rôti de veau	1,0 kg	Ouvert	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
Porc						
Rôti sans couenne (p.ex. échine)	1,0 kg	Ouvert	1		190-210	100
	1,5 kg		1		180-200	130
	2,0 kg		1		170-190	150
Rôti avec couenne (p.ex. épaule)	1,0 kg	Ouvert	1		210-230	130
	1,5 kg		1		200-220	160
	2,0 kg		1		190-210	180
Kassler avec os	1,0 kg	Fermé	2		210-230	70
Agneau						
Gigot d'agneau sans os, médium	1,5 kg	Ouvert	1		160-180	120
Viande hachée						
Rôti de viande hachée	de 500 g de viande	Ouvert	1		180-200	70
Saucisses						
Saucisses		Grille	4		3	15

Volaille

Les données de poids dans le tableau concernent la volaille non farcie et prête à cuire.

En cas de volaille entière, placez-la sur la grille, le côté blanc vers le bas. Retourner après les $\frac{2}{3}$ du temps indiqué.

Retourner les pièces à rôtir, telles que du rôti de dinde ficelé ou du blanc de dinde, après la moitié du temps indiqué. Retourner les morceaux de volaille après les $\frac{2}{3}$ du temps.

Pour les canards ou les oies, piquez la peau sous les ailes. La graisse peut ainsi s'écouler.

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

Volaille	Poids	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Poulet, entier	1,2 kg	Grille	2		210-230	50-80
Poularde, entière	1,6 kg	Grille	2		210-230	80-90
Poulet, demi	de 500 g	Grille	2		210-230	40-50
Morceaux de poulet	de 300 g	Grille	3		210-230	30-40
Canard, entier	2,0 kg	Grille	2		180-200	90-100
Oie, entière	3,5-4,0 kg	Grille	2		170-190	110-130

Volaille	Poids	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Dindonneau, entier	3,0 kg	Grille	2		180-200	80-100
Gigot de dinde	1,0 kg	Grille	2		190-210	90-100

Poisson

Retournez les morceaux de poisson aux $\frac{2}{3}$ du temps.

Il n'est pas nécessaire de retourner un poisson entier. En cas de poisson entier, enfournez-le en position "à la nage", la nageoire dorsale vers le haut. Une pomme de terre entamée,

ou un petit récipient résistant à la chaleur, placé(e) dans le ventre du poisson le rend plus stable.

Si vous faites des grillades directement sur la grille, enfournez en plus la lèche-frite au niveau .1. Elle récupère le liquide et le four restera plus propre.

Poisson	Poids	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C, position gril	Durée en minutes
Poisson, entier	resp. env. 300 g	Grille	2		3	20-25
	1,0 kg	Grille	2		190-210	45-50
	1,5 kg	Grille	2		180-200	50-60
Darne de poisson, 3 cm d'épaisseur		Grille	3		2	20-25

Conseils pour les rôtis et grillades

Le tableau ne contient pas de valeur pour le poids du rôti.	Choisissez les valeurs qui correspondent au poids immédiatement inférieur et allongez la durée de cuisson.
Vous voulez savoir si le rôti est cuit.	Utilisez un thermomètre pour viande (en vente dans le commerce) ou bien faites le « test de la cuillère ». Appuyez sur le rôti avec une cuillère. Si vous sentez une résistance, le rôti est cuit. Si la cuillère s'enfonce, allongez le temps de cuisson.
Le rôti est trop cuit et l'extérieur est brûlé par endroits.	Vérifiez le niveau d'enfournement ainsi que la température.
Le rôti a un bel aspect mais la sauce est brûlée.	La fois suivante, choisissez un plat à rôti plus petit ou ajoutez plus de liquide.
Le rôti a un bel aspect, mais la sauce est trop claire et insipide.	La fois suivante, choisissez un plat à rôti plus grand et ajoutez moins de liquide.
L'arrosage du rôti produit un dégagement de vapeur.	C'est un phénomène physique normal. Une grande partie de la vapeur s'échappe par l'orifice de sortie de vapeur. Elle peut se condenser sur le bandeau de commande plus froid ou sur les façades des meubles voisins et se mettre à goutter.

Soufflés, gratins, toasts

Si vous faites des grillades directement sur la grille, enfournez en plus la lèche-frite au niveau .1. Le four restera plus propre.

Placez le récipient toujours sur la grille.

L'état de cuisson d'un soufflé/gratin dépend de la taille du récipient et de l'épaisseur du soufflé/gratin. Les indications dans le tableau ne sont que des valeurs indicatives.

Plat	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C, position gril	Durée en minutes
Soufflés/gratins					
Gratin sucré	Plat à gratin	2		180-200	40-50
Gratin de pâtes	Plat à gratin	2		210-230	30-40
Gratin					
Gratin de pommes de terre, ingrédients crus, max. 4 cm de haut	1 plat à gratin	2		160-180	60-80
	2 plats à gratin	1		150-170	60-80
Toasts					
Gratiner des toasts, 4 pièces	Grille + lèche-frite	3+1		160-170	10-15
Gratiner des toasts, 12 pièces	Grille + lèche-frite	3+1		160-170	15-20

Plats cuisinés

Respectez les indications du fabricant figurant sur l'emballage.

Si vous recouvrez l'accessoire de papier cuisson, veillez à ce que le papier cuisson soit approprié pour ces températures. Adaptez la taille du papier cuisson au mets.

Le résultat de cuisson dépend beaucoup de l'aliment. Le produit cru peut déjà présenter des pré-brunissements et des inégalités.

Plat	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C, position grill	Durée en minutes
Pizza, surgelée					
Pizza à pâte fine	Lèche-frite	3		190-210	15-20
	Lèche-frite + grille	3+1		180-200	20-30
Pizza à pâte épaisse	Lèche-frite	2		180-200	20-30
	Lèche-frite + grille	3+1		170-190	25-35
Pizza-baguette	Lèche-frite	2		180-200	20-30
Mini-pizzas	Lèche-frite	3		190-210	10-20
Pizza, du réfrigérateur, préchauffer	Lèche-frite	1		180-200	10-15
Produits de pommes de terre, surgelés					
Frites	Lèche-frite	2		200-220	20-30
	Lèche-frite + plaque à pâtisserie	3+1		180-200	30-40
Croquettes	Lèche-frite	3		200-220	20-25
Pommes de terre au four, chaussons de pommes de terre farcis	Lèche-frite	3		200-220	15-25
Pains et pâtisseries, surgelés					
Petits pains, baguette	Lèche-frite	3		170-190	10-20
Bretzels (pâtons)	Lèche-frite	3		190-210	10-20
Pains et pâtisseries, précuits					
Petits pains ou baguettes précuits	Lèche-frite	2		190-210	10-20
	Lèche-frite + grille	3+1		160-180	20-25
Boulettes végétariennes, surgelées					
Bâtonnets de poisson	Lèche-frite	2		200-220	10-15
Sticks de poulet, Nuggets	Lèche-frite	3		200-220	10-20
Strudel, surgelé					
Strudel	Lèche-frite	3		190-210	25-35

Mets spéciaux

Avec des températures basses, vous réussirez alors aussi bien du yaourt crémeux qu'une pâte légère à la levure du boulanger.

Enlevez d'abord du compartiment de cuisson les accessoires, les grilles supports ou les rails télescopiques.

Préparer du yaourt

1. Porter 1 litre de lait (3,5% de m.g) à ébullition, laisser refroidir à 50 °C.
2. Incorporer 150 g de yaourt (à la température du réfrigérateur).
3. En remplissant des tasses ou des petits pots, couvrir les récipients et les placer sur la grille.
4. Préchauffer le compartiment de cuisson durant 5 minutes à 50 °C.
5. Préparer ensuite comme indiqué.

Laisser lever de la pâte à la levure du boulanger

1. Préparer la pâte à la levure du boulanger comme d'habitude, la placer dans un récipient en céramique résistant à la chaleur et couvrir.

2. Préchauffer le compartiment de cuisson pendant 5 à 10 minutes.

3. Éteindre l'appareil et laisser lever la pâte dans le compartiment de cuisson.

Plat	Récipient	Niveau	Mode de cuisson	Température	Durée
Yaourt	Placer les tasses ou les pots sur la grille	1		50 °C	6 - 8 h
Laisser lever de la pâte à la levure de boulanger	Récipient résistant à la chaleur	Placer sur le fond du compartiment de cuisson		Préchauffer à 50 °C, mettre l'appareil hors service, placer la pâte levée dans le compartiment de cuisson	5 - 10 min. 20 - 30 min.

Décongélation

Enlever les aliments surgelés de leur emballage et les placer dans un récipient sur la grille.

Veuillez respecter les consignes du fabricant figurant sur l'emballage.

Les durées de décongélation dépendent de la nature et de la quantité des aliments.

Placer la volaille dans une assiette, le côté blanc vers le bas.

Remarque : Entre 30 et 60 °C, la lampe du four reste éteinte. Cela permet un réglage précis optimal.

Plat	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C
Aliments surgelés délicats p.ex. tartes à la crème fraîche, tartes à la crème au beurre, tartes avec glaçage au chocolat ou du sucre glacé, fruits etc.	Grille	2		20 °C
Produits surgelés divers Poulet, saucisses et viande, pain et petits pains, gâteaux et autres pâtisseries	Grille	2		50 °C

Déshydratation

Le mode Chaleur tournante 3D est idéale pour la déshydratation.

Sélectionnez uniquement des fruits et légumes de qualité irréprochable puis lavez-les soigneusement.

Laissez-les bien égoutter et essuyez-les.

Recouvrez la lèchefrite et la grille de papier cuisson ou sulfurisé.

Retournez plusieurs fois les fruits ou légumes très juteux.

Une fois le processus de séchage terminé, détachez immédiatement du papier les aliments déshydratés.

Fruits et herbes	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température	Durée
600 g de tranches de pommes	Lèchefrite + grille	3+1		80 °C	env. 5 h
800 g de poires en quartier	Lèchefrite + grille	3+1		80 °C	env. 8 h
1,5 kg de quetsches ou de prunes	Lèchefrite + grille	3+1		80 °C	env. 8-10 h
200 g d'herbes aromatiques, nettoyées	Lèchefrite + grille	3+1		80 °C	env. 1½ h

Mise en conserve

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

Attention !

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

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

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

Préparation

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

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

Réglage

1. Enfournez la lèchefrite au niveau 2. Disposer les bocaux de sorte qu'ils ne se touchent pas.
2. Verser ½ l d'eau chaude (env. 80 °C) dans la lèchefrite.
3. Fermer la porte du four.
4. Régler Chaleur de sole .
5. Régler la température sur 170 à 180 °C.

Mise en conserve

Fruits

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

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

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

Légumes

Dès que des bulles montent dans les bocaux, ramener la température à 120 - 140 °C. Selon le type de légume env. 35 à

70 minutes. Après ce temps, éteignez ensuite le four et utilisez la chaleur rémanente.

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

Sortir les bocaux

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

Attention !

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

L'acrylamide dans certains aliments

L'acrylamide se forme avant tout en cas de produits céréaliers et de pommes de terre cuits à haute température, tels que

chips, frites, toast, petits pains, pain ou pâtisseries fines (biscuits, pain d'épices, speculoos).

Conseils pour la préparation de mets avec une faible formation d'acrylamide

En général	<ul style="list-style-type: none">■ Réduire les temps de cuisson à un minimum.■ Faire uniquement dorer les aliments, ne pas les faire trop brunir.■ Un aliment gros et épais contient moins d'acrylamide.
Cuisson de pâtisseries	En mode Convection naturelle, max. 200 °C. En mode Chaleur tournante 3D ou Chaleur tournante, max. 180 °C.
Petits gâteaux secs	En mode Convection naturelle, max. 190 °C. En mode Chaleur tournante 3D ou Chaleur tournante, max. 170 °C. Des oeufs ou des jaunes d'oeuf réduisent la formation d'acrylamide.
Frites au four	Les répartir uniformément et en une couche sur la plaque. Faire cuire au moins 400 g par plaque, afin que les frites ne se dessèchent pas

Plats tests

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

Selon EN 50304/EN 60350 (2009) ou bien IEC 60350.

Cuisson de pâtisseries

Cuisson sur 2 niveaux :

Enfourner la lèchefrite toujours au-dessus de la plaque à pâtisserie.

Cuisson sur 3 niveaux :

Enfourner la lèchefrite en milieu.

Biscuiterie dressée :

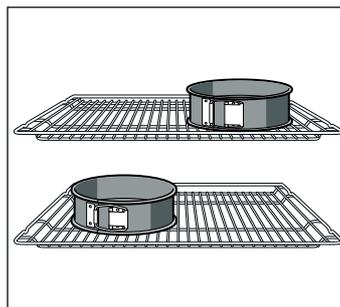
La cuisson des préparations sur des plaques enfournées en même temps ne sera pas forcément terminée au même moment.

Tourte aux pommes sur 1 niveau :

Placer côte à côte les moules démontables foncés en les décalant.

Tourte aux pommes sur 2 niveaux :

Moules démontables de couleur foncée : les placer l'un au-dessus de l'autre en les décalant, voir fig.



Gâteaux dans des moules démontables en fer-blanc :

Faire cuire sur 1 niveau avec la Convection naturelle ☐.

Utilisez la lèchefrite au lieu de la grille et placez dessus le moule démontable.

Plat	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Biscuiterie dressée, préchauffer	Plaque à pâtisserie	3	☐	140-150	30-40
	Plaque à pâtisserie	3	☒	140-150	30-40
	Plaque à pâtisserie + lèchefrite	1+3	☒	140-150	30-45
	2 Plaques à pâtisserie + lèchefrite	1+3+5	☒	130-150	45-60
Petits gâteaux, préchauffer*	Plaque à pâtisserie	3	☐	150-170	20-35
	Plaque à pâtisserie	3	☒	150-160	20-35
	Plaque à pâtisserie + lèchefrite	1+3	☒	140-160	30-45
	2 Plaques à pâtisserie + lèchefrite	1+3+5	☒	130-150	30-55
Fond de tarte, préchauffer*	Moule démontable sur la grille	2	☐	160-170	25-35
	Moule démontable sur la grille	2	☒	150-160	35-45
Tourte aux pommes	Grille + 2 moules démontables Ø 20 cm	1	☐	180-200	70-90
	2 grilles + 2 moules démontables Ø 20 cm	1+3	☒	170-190	70-90

* Pour le préchauffage, ne pas utiliser le chauffage rapide.

Grillades

Si vous placez les aliments directement sur la grille, enfournez en plus la lèchefrite au niveau 1. Elle récupère le liquide et le four restera plus propre.

Plat	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Position gril	Durée en minutes
Brunir des toasts Préchauffer 10 minutes	Grille	5	☒	3	1/2-2
Beefburger, 12 pièces* ne pas préchauffer	Grille + lèchefrite	4+1	☒	3	25-30

* Retourner aux 2/3 du temps



Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
DEUTSCHLAND