

HCE8579.0F



BOSCH

[fr] Mode d'emploi3



9000435789

Consignes de sécurité.....	4	Pannes et dépannage.....	21
Avant l'encastrement.....	4	Four.....	21
Indications pour votre sécurité.....	4	Tableau de dérangements.....	21
Causes de dommages.....	5	Table de cuisson.....	22
Installation et branchement.....	6	Changer la lampe du four au plafond.....	22
Pour l'installateur.....	6	Cache en verre.....	22
Placer la cuisinière à l'horizontale.....	6	Service après-vente.....	22
Votre nouvelle cuisinière.....	6	Numéros de produit E et de fabrication FD.....	22
Vue d'ensemble.....	6	Conseils concernant l'énergie et l'environnement.....	23
La table de cuisson.....	7	Économiser de l'énergie dans le four.....	23
Le four.....	7	Économiser de l'énergie sur la table de cuisson.....	23
Compartiment de cuisson.....	8	Élimination écologique.....	23
Avant la première utilisation.....	10	Rôtissage automatique.....	23
Réglage de l'heure.....	10	Récipient.....	23
Chauffer le four.....	10	Préparation du mets.....	23
Nettoyer les accessoires.....	10	Programmes.....	24
Cuisson par induction.....	10	Combien de temps durera la cuisson ?.....	25
Récipients de cuisine.....	10	Réglages.....	25
Bruits de fonctionnement normaux de la table de cuisson.....	11	Le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement.....	25
Réglage de la table de cuisson.....	11	Conseils concernant le rôtissage automatique.....	26
Mettre la table de cuisson sous et hors tension.....	11	Testés pour vous dans notre laboratoire.....	26
Sélectionner le foyer et régler.....	11	Gâteaux et pâtisseries.....	26
Tableau de cuisson.....	11	Conseils pour la pâtisserie.....	28
Powerboost.....	12	Viande, volaille, poisson, gratins, toasts.....	28
Minuterie.....	13	Conseils pour les rôtis et grillades.....	29
Réglage du four.....	13	Cuisson simultanée de plusieurs plats.....	29
Mode de cuisson et température.....	13	Plats cuisinés.....	30
Le four doit s'éteindre automatiquement.....	14	Mets spéciaux.....	30
Le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement.....	14	Décongélation.....	31
Indicateur de chaleur résiduelle.....	14	Déshydratation.....	31
Chauffage rapide.....	14	L'acrylamide dans certains aliments.....	31
Réglage Sabbath (Fonctionnement continu).....	15	Plats tests.....	32
Heure.....	15	Cuisson de pâtisseries.....	32
Minuterie.....	15	Grillades.....	32
Sécurité-enfants.....	16		
Four.....	16		
Table de cuisson.....	16		
Arrêt automatique.....	16		
Four.....	16		
Table de cuisson.....	16		
Réglages de base.....	16		
Réglages de base pour le four.....	16		
Réglages de base de la table de cuisson.....	17		
Autonettoyage.....	17		
Recommandations importantes.....	18		
Avant l'autonettoyage.....	18		
Régler la position de nettoyage.....	18		
Après l'autonettoyage.....	18		
Entretien et nettoyage.....	18		
Nettoyants.....	18		
Décrocher et accrocher la porte du four.....	19		
Enlever le recouvrement de la porte.....	20		
Dépose et pose des vitres de la porte.....	20		

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.
- Ne jamais déposer des objets métalliques ou des aliments dans une feuille alu sur la table de cuisson. De tels objets deviennent chauds si on allume la table de cuisson par mégarde.

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.

Le foyer chauffe, mais l'affichage ne fonctionne pas

Risque de brûlure !

Eteignez le foyer si l'affichage ne fonctionne pas. 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.

Stimulateurs cardiaques

Cet appareil répond à la directive en matière de sécurité et la compatibilité électromagnétique.

Toutefois, il est recommandé que les personnes portant un stimulateur cardiaque ne s'approchent pas de l'appareil.

Il se peut que certains stimulateurs cardiaques disponibles sur le marché ne répondent pas à la directive en matière de sécurité et de compatibilité électromagnétique et que des interférences surviennent.

Celles-ci peuvent compromettre le fonctionnement correct du stimulateur cardiaque. Eventuellement, des dérangements peuvent aussi survenir sur d'autres appareils, tels que sur des appareils auditifs.

Autonettoyage

Risque d'incendie !

- Les résidus d'aliments décollés, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer pendant l'autonettoyage. Avant chaque autonettoyage, enlevez les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson.
- N'accrochez jamais d'objets inflammables sur la poignée de la porte, p.ex. un torchon à vaisselle. L'extérieur de l'appareil devient très chaud pendant l'autonettoyage. Éloignez les enfants.

Risque de préjudice sérieux pour la santé ! !

Ne jamais nettoyer avec l'autonettoyage les plaques et moules à revêtement anti-adhérent. La forte chaleur détruit le revêtement anti-adhérent et il y a production de gaz toxiques.

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.
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 la porte de l'appareil ouverte : Laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement la porte fermée. Même si la porte de l'appareil n'est qu'entrouverte, les façades des meubles voisins risquent d'être endommagées au fil du temps.

- Joint du four très encrassé : Si le joint du four est très encrassé, la porte du four 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.
- Porte du four utilisée comme surface d'assise ou support : Il est interdit de grimper ou de s'asseoir sur la porte du four ouverte. Ne déposez pas de récipient ou d'accessoires sur la porte du four.
- 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.
- Accessoires lourds : Ne retirez pas trop loin les accessoires lourdement chargés, sans les soulager. Un accessoire lourd bascule en le retirant. Il exerce une pression sur les nervures du compartiment de cuisson, ce qui risque d'endommager l'émail. Soulagez l'accessoire retiré, en le relevant légèrement avec une main. Attention ! Utilisez toujours des maniques en cas d'accessoires chauds.
- Grillades : Pour des grillades, n'enfournez la plaque à pâtisserie ou la lèchefrite pas plus haut que le niveau 3. Elle se déforme par la forte chaleur et endommage l'émail lors du défournement. Ne grillez au niveau 4 et 5 que directement sur la grille.

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.

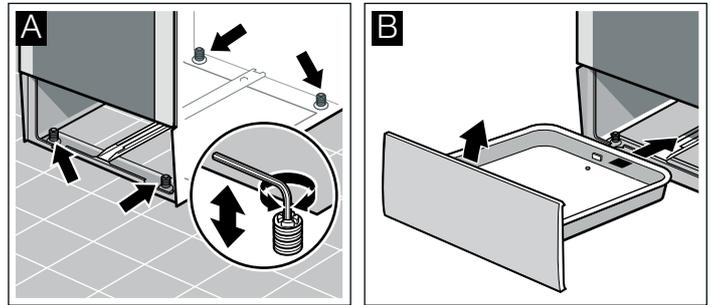
Pour l'installateur

- 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).



Fixation murale

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

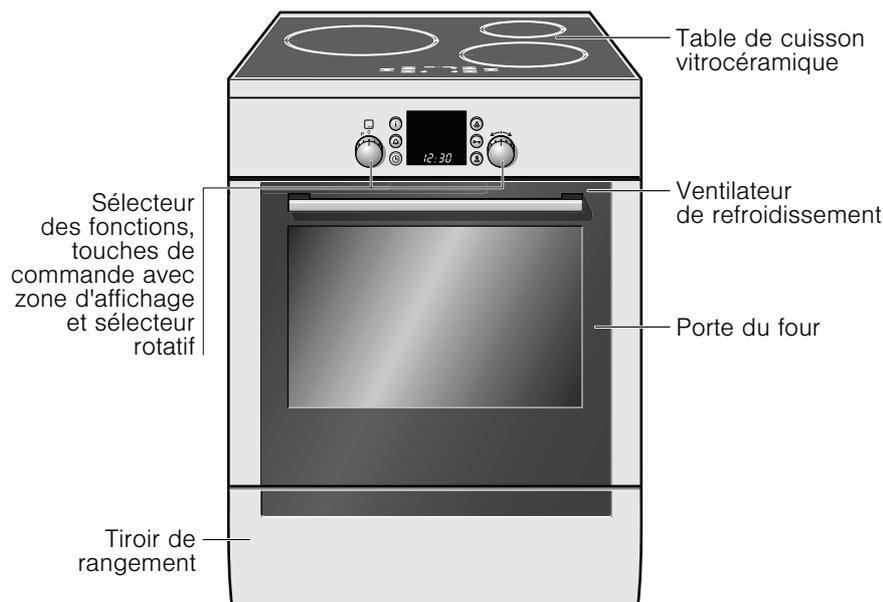
Votre nouvelle cuisinière

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

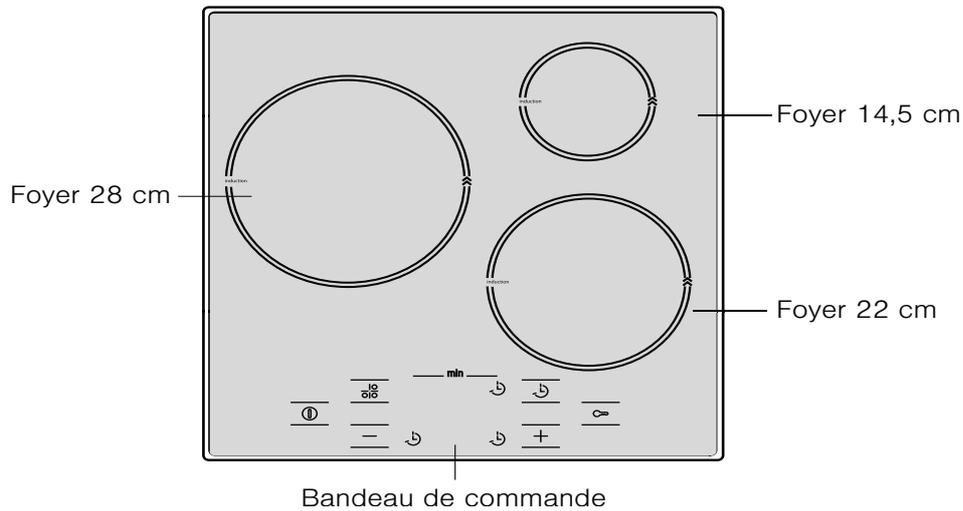
Des variations de détails sont possibles selon le modèle d'appareil.



Manettes

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

La table de cuisson



Le bandeau de commande

Les foyers sont réglés au moyen de sondes. Celles-ci sont situées sous les symboles. Pour régler, effleurez le symbole respectif.

Symbole	Fonction
	Interrupteur principal Pour mettre la table de cuisson sous et hors tension.
	Sécurité-enfants Pour verrouiller la table de cuisson.
	Minuterie Pour activer la minuterie.
	Pour modifier la position de chauffe Champ moins - = diminuer la position de chauffe Champ plus + = augmenter la position de chauffe Permet en plus d'activer et de désactiver la fonction Powerboost.
	Foyers Pour sélectionner le foyer.

Indicateur de chaleur résiduelle

Si un foyer est devenu chaud par le fond de casserole, l'indicateur de chaleur résiduelle **H** apparaît après avoir éteint le foyer. Ne touchez pas le foyer tant que la chaleur résiduelle est affichée. Même si la table de cuisson est éteinte, l'indicateur reste allumé jusqu'à ce que le foyer soit suffisamment refroidi.

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.

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

Position	Utilisation
	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 Pour la 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 poursuivre la cuisson ou le brunissage. 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, grande surface Pour griller des steaks, saucisses, toasts et du poisson. Toute la surface située sous la résistance du gril est chauffée.
	Gril, petite surface : Avec le sélecteur des fonctions, régler Gril, grande surface. Tourner le sélecteur rotatif en arrière jusqu'à ce que le symbole pour Gril, petite surface et Position gril 3 apparaissent dans l'affichage. A l'aide du sélecteur rotatif, régler la position désirée. Convient pour des petites quantités d'aliments. Seule la partie centrale de la résistance du gril chauffe.
	Décongélation Pour la décongélation p.ex. de viande, volaille, pain et gâteau. Le ventilateur répartit l'air tiède autour du mets.
	Autonettoyage Pour le nettoyage automatique du compartiment de cuisson.
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  à 20 °C jusqu'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
Positions de nettoyage	Les positions de nettoyage pour l'autonettoyage  . Position 1 = économique Position 2 = moyen Position 3 = intensif
1 min.-23.59 h	Durée
5 sec.-12.00 h	Temps du minuteur
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.

Compartiment de cuisson

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

Accessoire spécial	Compartiment de cuisson avec	Numéro HEZ	Utilisation	approprié pour l'autonettoyage
Grille	Supports	HEZ334000	Pour des récipients, moules à gâteau, rôtis, grillades et plats surgelés.	non
	Nervures	HEZ334001	Pour des récipients, moules à gâteau, rôtis, grillades et plats surgelés.	non

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

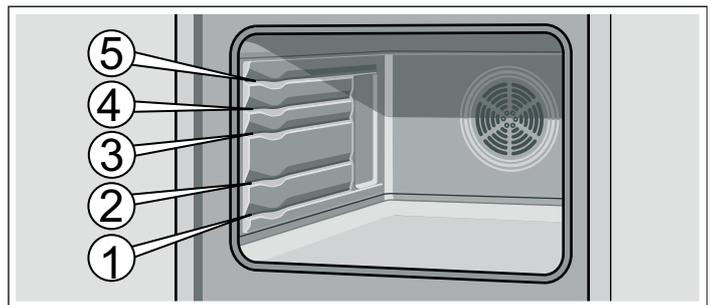
Le ventilateur de refroidissement se met en marche et se coupe en cas de besoin. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte. Attention ! Ne pas couvrir les fentes d'aération. Sinon, le four surchauffe.

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

Accessoire

Les accessoires peuvent être enfournés à 5 niveaux différents.

Vous pouvez sortir l'accessoire aux deux tiers sans qu'il ne bascule. Il est ainsi plus facile de retirer les plats du four.



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.

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.

Enfourner la grille avec la courbure vers le bas .



Plaque à pâtisserie émaillée

Pour gâteaux et petits fours.

Enfourner la plaque à pâtisserie avec la partie inclinée en direction de la porte du four.

Accessoire spécial

Les accessoires optionnels sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Dans nos prospectus 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	Compartment de cuisson avec	Numéro HEZ	Utilisation	approprié pour l'autonettoyage
Plaque à pâtisserie émaillée	-	HEZ331070	Pour gâteaux et petits fours. Enfourner la plaque à pâtisserie avec la partie inclinée en direction de la porte du four.	oui
Lèchefrite	-	HEZ332070	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. Enfourner la lèchefrite, la partie inclinée en direction de la porte du four.	oui
Grille d'insertion	-	HEZ324000	Pour des rôtis. Placez toujours la grille dans la lèchefrite. La graisse qui s'égoutte et le jus de viande sont recueillis.	non
Grille anti-éclaboussures	-	HEZ325070	Pour faire des grillades, au lieu de la grille ou comme protection contre les éclaboussures, afin de moins salir le four. Utiliser la grille anti-éclaboussures uniquement dans la lèchefrite. 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 : Enfourner la lèchefrite dotée de la grille anti-éclaboussures sous la grille.	oui
Lèchefrite en verre	-	HEZ336000	Une plaque à pâtisserie haute en verre. Convient également comme vaisselle de service.	non
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 lèchefrite. Placez la plaque sur la grille et basez-vous sur les indications dans les tableaux.	non
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.	non
Lèchefrite-pro avec grille d'insertion	-	HEZ333070	Elle convient particulièrement pour la préparation de grosses quantités.	oui
Couvercle pour la lèchefrite-pro	-	HEZ333001	Le couvercle transforme la lèchefrite-pro en cocotte-pro.	non
Tiroir-pro	Nervures	HEZ333100	Convient pour la préparation de grosses quantités. Les accessoires complets comprennent une lèchefrite à bords hauts avec grille d'insertion, une grille à placer dessus et un rail télescopique. Avec la grille posée, les grillades réussissent parfaitement.	non
Tiroir-pro Plus	Nervures	HEZ333102	Convient pour la préparation de grosses quantités. Les accessoires complets comprennent une lèchefrite à bords hauts avec grille d'insertion, une grille à placer dessus et un rail télescopique. Avec la grille posée, les grillades réussissent parfaitement.	non
Couvercle pour tiroirs-pro	Nervures	HEZ333101	Le couvercle transforme la lèchefrite-pro en cocotte-pro.	non
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.	non
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.	non
Double rail télescopique	Supports	HEZ338250	Les rails télescopiques au niveau 2 et 3 vous permettent de retirer les accessoires davantage, sans qu'ils ne basculent.	non
Triple rail télescopique	Supports	HEZ338352	Les rails télescopiques au niveau 1, 2 et 3 vous permettent de retirer les accessoires davantage, sans qu'ils ne basculent.	non
Triple rail télescopique complet	Supports	HEZ338356	Les rails télescopiques au niveau 1, 2 et 3 vous permettent de retirer complètement les accessoires, sans qu'ils ne basculent.	non

Accessoire spécial	Compartment de cuisson avec	Numéro HEZ	Utilisation	approprié pour l'autonettoyage
Filtre des fumées	-	HEZ329000	Vous pouvez en post-équiper votre four. Le filtre des fumées retient les particules de graisse en suspension dans l'air et réduit les odeurs de cuisson. Uniquement pour des appareils dont le deuxième chiffre du Nr.-E est 6, 7 ou 8 (p.ex. HBA7 <u>8</u> B750)	oui
Élément pour la cuisson vapeur	-	HEZ24D300	Pour la préparation diététique de légumes et de poisson.	non

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 gril	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 graisseuses.
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.

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

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

- 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.

Cuisson par induction

Votre table de cuisson est équipée de foyers à induction.

Avantages lors de la cuisson par induction

Lors de la cuisson par indication, la chaleur est directement générée dans le fond de casserole. Le foyer ne devient pas chaud. Cela vous apporte de nombreux avantages :

- Gain de temps lors de la cuisson et le rôtissage. Les récipients sont chauffés directement. Il n'y a pas de perte de chaleur.
- Économie d'énergie.
- Entretien et nettoyage plus faciles. Les aliments débordés brûlent moins facilement.

- Débit thermique contrôlé et une sécurité accrue. L'induction génère ou coupe le débit thermique immédiatement après chaque commande.
Le chauffage est interrompu lorsque vous retirez le récipient du foyer, même si le foyer est encore allumé.

Récipients de cuisine

Récipients appropriés

Utilisez uniquement des récipients ferromagnétiques (magnétisables) en acier émaillé, fonte d'acier, ou des récipients spéciaux pour induction en inox.

Récipients inappropriés

N'utilisez jamais des récipients en inox normal, verre, céramique, cuivre ou aluminium.

Vérifier les récipients

Votre récipient est approprié si le fond de la casserole ou de la poêle attire un aimant. Les fabricants des récipients marquent généralement les récipients appropriés à l'induction.

Indications concernant le fond du récipient

La qualité du fond du récipient peut influencer le résultat de cuisson. Le matériau du fond du récipient doit répartir la chaleur uniformément. Par exemple un fond diffuseur "sandwich" en inox est bien approprié.

Détection du récipient

Chaque foyer à une limite inférieure pour la détection du récipient. Utilisez toujours le foyer qui correspond le mieux au diamètre du récipient.

Bruits de fonctionnement normaux de la table de cuisson

La technologie de l'induction consiste en la génération de champs électromagnétiques. Ceux-ci permettent la production de chaleur directement au fond du récipient. Selon le type de fabrication, les casseroles ou les poêles peuvent occasionner différents bruits ou des vibrations. C'est normal.

Il se peut que les bruits s'affaiblissent ou disparaissent complètement lorsque vous réduisez la puissance de chauffe.

Réglage de la table de cuisson

Ce chapitre vous familiarise avec les réglages de votre table de cuisson. Dans le tableau, vous trouverez les positions de chauffe et les temps de cuisson pour différents plats.

Mettre la table de cuisson sous et hors tension

Vous mettez la table de cuisson sous et hors tension à l'interrupteur principal ①.

Mise sous tension

Effleurez le symbole ①.

Le voyant lumineux à l'interrupteur principal s'allume. Un  s'allume dans l'affichage des foyers pour chaque foyer. La table de cuisson est en ordre de marche.

Mise hors service

Effleurez le symbole ①.

Tous les affichages s'effacent. Tous les foyers sont éteints. Si un foyer est devenu chaud par le fond de casserole, l'indicateur de chaleur résiduelle est affiché au bout de quelques secondes par **H**.

Remarque : La table de cuisson s'éteint automatiquement lorsque tous les foyers sont éteints depuis plus de 20 secondes environ.

Sélectionner le foyer et régler

La table de cuisson doit être allumée.

Les symboles **+** et **-** permettent de régler la position de chauffe désirée.

Position de chauffe  = puissance minimale

Position de chauffe  = puissance maximale

Chaque position de chauffe possède une position intermédiaire. Elle est marquée par un point.

Placez le récipient sur le foyer approprié.

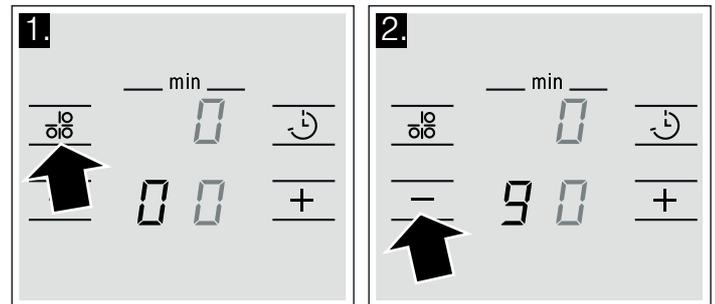
1. Effleurer répétitivement le symbole  jusqu'à ce que le  du foyer désiré s'allume intensément.

2. Dans les 10 secondes suivantes, effleurer le symbole **+** ou **-**.

La valeur de référence apparaît :

Pour **+** position de chauffe 

Pour **-** position de chauffe 



Modifier la position de chauffe :

Sélectionner le foyer et modifier la position de chauffe avec **+** ou **-**. Si un seul foyer est allumé, vous pouvez modifier à tout moment au moyen du symbole **+** ou **-**. Vous n'avez pas besoin de sélectionner le foyer.

Éteindre le foyer

Effleurer le symbole **+** ou **-**, jusqu'à ce que le  apparaisse. Le foyer s'éteint. Si un foyer est devenu chaud par le fond de casserole, l'indicateur de chaleur résiduelle **H** ou **h** apparaît au bout de quelques secondes.

La position de chauffe clignote

Le récipient n'est pas sur le foyer, n'est pas de la bonne dimension ou le matériau du récipient est inapproprié. Afin que le clignotement cesse, placez un récipient approprié sur le foyer. Sinon le foyer se coupe au bout d'un certain temps.

La position de chauffe et l'indicateur de chaleur résiduelle apparaissent en alternance

La chauffe est interrompue. Vous avez retiré le récipient du foyer et le foyer est encore allumé. Remplacez un récipient sur le foyer ou éteignez le foyer.

Tableau de cuisson

Dans le tableau suivant, vous trouverez quelques exemples.

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

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

	Position de mijotage	Durée de mijotage en minutes
Fondre		
Chocolat, glaçage, beurre, miel	1-2	-
Gélatine	1-2	-
Réchauffer et maintenir au chaud		
Ragoût/potée (p.ex. plat de lentilles)	1-2	-
Lait**	1.-2.	-
Chauffer des saucisses dans l'eau**	3-4	-
Décongeler et réchauffer		
Épinards surgelés	2.-3.	5-15
Goulasch surgelé	2.-3.	20-30
Faire gonfler, frémir		
Quenelles	4.-5.*	20-30
Poisson	4-5*	10-15
Sauces blanches, p.ex. béchamel	1-2	3-6
Sauces fouettées, p.ex. sauce béarnaise, hollandaise	3-4	8-12
Cuire, cuire à la vapeur, étuver		
Riz (avec double volume d'eau)	2-3	15-30
Riz au lait	2-3	25-35
Pommes de terre en robe des champs	4-5	25-30
Pommes de terre à l'anglaise	4-5	15-25
Pâtes	6-7*	6-10
Potées, potages	3.-4.	15-60
Légumes	2.-3.	10-20
Légumes surgelés	3.-4.	7-20
Cuisson en cocotte minute	4.-5.	-
Braiser		
Paupiettes	4-5	50-60
Rôti à braiser	4-5	60-100
Goulasch	3.-4.	50-60
Rôtir**		
Escalope, nature ou panée	6-7	6-10
Escalope surgelée	6-7	8-12
Côtelette, nature ou panée	6-7	8-12
Steak (3 cm d'épaisseur)	7-8	8-12
Blanc de volaille (2 cm d'épaisseur)	5-6	10-20
Blanc de volaille surgelé	5-6	10-30
Poisson et filet de poisson nature	5-6	8-20
Poisson et filet de poisson pané	6-7	8-20
Poisson et filet de poisson pané et surgelé, p.ex. bâtonnets de poisson	6-7	8-12
Scampis et crevettes	7-8	4-10
Poêlées surgelées	6-7	6-10
Crêpes	6-7	en continu
Omelette	3.-4.	en continu
Oeufs au plat	5-6	3-6
Frيره (frيره 150g-200g par portion en continu dans 1-2 litres d'huile**)		
Produits surgelés, p.ex. frites, nuggets de poulet	8-9	
Croquettes	7-8	frite une portion après l'autre
Boulettes de viande hachée	7-8	
Viande, p.ex. morceaux de poulet	6-7	
Poisson pané ou en beignet	6-7	
Légumes, champignons panés ou en beignet	6-7	
Petites pâtisseries, p.ex. beignets, beignets de fruits	4-5	

* mijoter sans couvercle

** sans couvercle

Powerboost

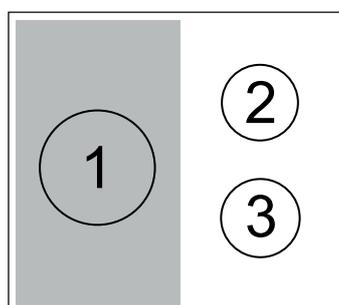
La fonction Powerboost augmente pendant une courte durée la puissance de la position de chauffe maximale. Les mets seront très rapidement chauffés. Powerboost est disponible sur tous les foyers.

Restriction

La table de cuisson se compose de 2 groupes : Powerboost ne peut être sélectionné qu'une seule fois dans chaque groupe.

- Groupe 1 = foyer côté gauche
Powerboost peut être sélectionné à tout moment.
- Groupe 2 = foyer avant droit et foyer arrière droit.
Powerboost ne peut être sélectionné que pour un seul foyer.
Le deuxième foyer doit être éteint.

Si le deuxième foyer est allumé, **b** et **9** clignotent en alternance dans l'affichage. Powerboost ne sera pas activé. Le foyer chauffe à la position de chauffe 9.



Activer Powerboost

1. Régler la position de chauffe 9.
2. Effleurer le symbole **+**.
b apparaît dans l'affichage. Powerboost est activée.

Désactiver Powerboost

Effleurer le symbole **-**.
b s'éteint dans l'affichage. Powerboost est désactivée.

Remarque : Powerboost se désactive automatiquement s'il y a risque de surchauffe de la table de cuisson.

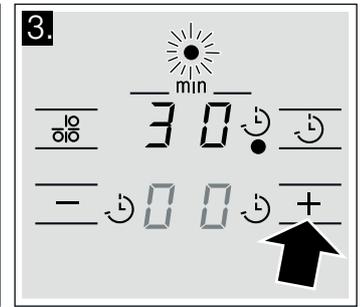
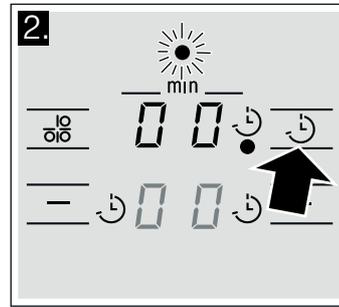
Minuterie

Avec la minuterie vous pouvez régler une durée pour chaque foyer. Le foyer s'éteint automatiquement après l'écoulement de la durée.

Un foyer doit s'éteindre automatiquement

Vous programmez une durée pour le foyer désiré. Le foyer s'éteint automatiquement après l'écoulement de la durée. Vous pouvez régler une durée jusqu'à 99 minutes.

1. Sélectionner un foyer et régler la position de chauffe.
2. Effleurer le symbole  pour la minuterie.
Dans l'affichage arrière des foyers apparaît .
Une lampe clignote au-dessus de min. Une lampe s'allume en-dessous de l'affichage de minuterie  du foyer sélectionné.
3. Effleurer le symbole **+** ou **-**.
La valeur de référence apparaît.
Symbole **+** : 30 minutes
Symbole **-** : 10 minutes



4. Effleurer de nouveau le symbole **+** ou **-**, jusqu'à ce que la durée désirée apparaisse dans l'affichage de minuterie.

La durée s'écoule au bout de quelques secondes. Les positions de chauffe réglées sont affichées de nouveau.

Le foyer s'éteint après l'écoulement de la durée. Vous entendrez un signal. Un  s'allume dans l'affichage de foyer du foyer sélectionné. Effleurez le symbole . L'affichage s'éteint et le signal sonore s'arrête.

Affichage de la durée :

Sélectionner le foyer. Effleurer le symbole . La durée restante apparaît pendant 5 secondes.

Corriger ou effacer la durée :

Sélectionner le foyer et effleurer le symbole  pour la minuterie. Modifier la durée au moyen du symbole **+** ou **-** ou la régler sur  min.

Faire afficher la durée pour plusieurs foyers :

Sélectionner le foyer. La durée restante pour ce foyer s'affiche.

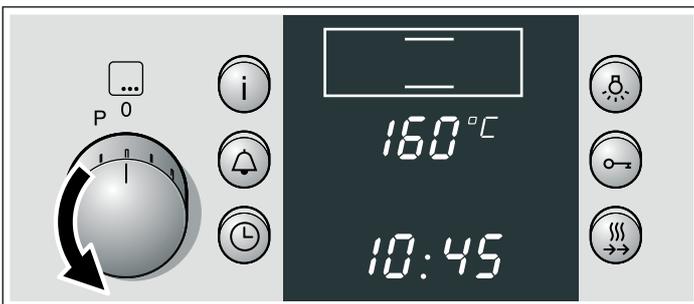
Réglage du four

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.

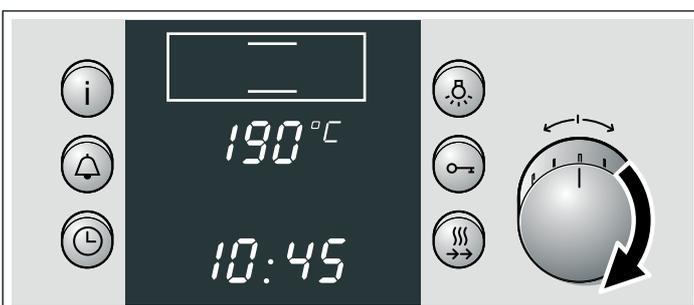
Mode de cuisson et température

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.

Gril, petite surface

La partie centrale sous la résistance du gril chauffe. Réglez le sélecteur des fonctions sur Gril, grande surface . Réglez le sélecteur rotatif sur Position gril 1 et continuer. L'affichage passe sur Gril, petite surface  et Position gril 3. Réglez la position désirée au moyen du sélecteur rotatif.

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→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. Enfournez 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 .

Réglage Sabbath (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.

Table de cuisson

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

Activer et désactiver la sécurité-enfants

La table de cuisson doit être éteinte.

Mise en marche : effleurez le symbole  pendant env. 4 secondes. Le petit voyant à côté de  s'allume quelques secondes. La table de cuisson est verrouillée.

Arrêt : effleurez le symbole  pendant env. 4 secondes. La petite lampe s'éteint. Le verrouillage est désactivé.

Sécurité-enfants automatique

Avec cette fonction, la sécurité-enfants s'active automatiquement lorsque vous éteignez la table de cuisson.

Pour mettre la table de cuisson en service, effleurez le symbole pendant env. 4 secondes. La petite lampe s'éteint. Le verrouillage est désactivé.

Vous pouvez activer la Sécurité-enfants automatique dans les réglages de base. Pour cela, consultez le chapitre *Réglages de base* de la table de cuisson.

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.

Table de cuisson

Si un foyer est en marche depuis longtemps et vous ne modifiez pas le réglage, l'arrêt automatique s'active.

Le chauffage du foyer sera coupé. Le symbole  s'allume dans l'affichage des foyers.

Le chauffage reste interrompu jusqu'à ce que vous effleuriez un symbole quelconque. L'affichage s'éteint. Vous pouvez procéder à un nouveau réglage.

Le moment de l'activation de la coupure dépend de la position de chauffe réglée (1 à 10 heures).

Vous pouvez modifier ces temps dans les réglages de base de la table de cuisson. Voir le chapitre *Réglages de base*.

Réglages de base

Le four et la table de cuisson disposent de différents réglages de base. Vous pouvez adapter ces réglages à vos habitudes.

Réglages de base pour le four

Dans le tableau sont indiqués les réglages que vous pouvez modifier pour le four.

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 usine

Modifier les réglages de base

Aucun fonctionnement ne doit être réglé.

- 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.
- Modifier le réglage de base au moyen du sélecteur rotatif.
- 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.

Réglages de base de la table de cuisson

Vous pouvez adapter les réglages suivants à vos habitudes.

Affichage	Fonction	Possibilités
 	Sécurité-enfants automatique La table de cuisson sera toujours verrouillée après sa mise hors tension	 = non*  = oui
 	Signal sonore Signal bref qui confirme qu'un symbole a été effleuré ou un signal long qui indique que la table de cuisson a été pilotée incorrectement.	 = Tous les signaux sonores sont éteints.  = Le signal de confirmation est éteint, le signal de fausse manœuvre est allumé.  = Tous les signaux sonores sont allumés.
 	Arrêt automatique Cette fonction est activée si un réglage sur la table de cuisson n'a pas été modifié depuis longtemps. Selon la position de chauffe, l'arrêt s'active plus tôt ou plus tard.	 = Arrêt après 1-10 heures*  = Arrêt après 0,5-5 heures*  = Arrêt après 0,25-2,5 heures*
 	Durée du signal de fin de minuterie Le signal indique que le temps est écoulé ou qu'un foyer s'est arrêté automatiquement.	 = 10 secondes  = 30 secondes  = 1 minute
 	Fonction de gestion de la puissance Limite la puissance totale du foyer. À chaque modification d'une position vers le bas, la puissance de la table de cuisson diminue de 500 W.	 = 1000 W puissance minimale   = 1500-9000 W puissance minimale  = 9500 W puissance maximale*
 	Revenir aux réglages de base Retour aux réglages de bases pour toutes les modifications effectuées.	 = non*  = oui

* Réglage de base

Modifier les réglages de base

La table de cuisson doit être éteinte.

Vous pouvez lire dans le tableau pour quelles fonctions vous pouvez modifier les réglages de base.

- Mettez la table de cuisson sous tension au moyen de l'interrupteur principal .
- Effleurez le symbole  dans les 10 secondes suivantes, jusqu'à ce que  s'allume dans l'affichage des positions de chauffe.
Le  est allumé dans l'affichage arrière des positions de chauffe. C'est le réglage de base pour .

- Effleurez plusieurs fois le symbole , jusqu'à ce que la fonction désirée apparaisse dans l'affichage des positions de chauffe, p.ex. .

Le réglage de base est affiché au-dessus.

- Modifiez le réglage au moyen du symbole .

Vous pouvez maintenant modifier d'autres réglages de base en procédant comme décrit sous les points 3 et 4.

- Effleurez le symbole  env. 4 secondes.

Toutes les modifications sont mémorisées.

Quitter les réglages de base :

Eteindre la table de cuisson au moyen de l'interrupteur principal.

Autonettoyage

Lors de l'autonettoyage, le four chauffe jusqu'à environ 500 °C. Les résidus provenant du rôtissage, des grillades ou de la cuisson de pâtisseries seront ainsi calcinés et vous devez seulement essuyer les cendres dans le compartiment de cuisson.

Vous pouvez choisir parmi trois puissances de nettoyage.

Position	Degré de nettoyage	Durée
1	économique	environ 1 heure, 15 minutes
2	moyenne	environ 1 heure, 30 minutes
3	intensif	environ 2 heures

Plus les salissures sont importantes et anciennes, plus la puissance de nettoyage doit être élevée. Il suffit de nettoyer le compartiment de cuisson tous les deux à trois mois. Vous pouvez également le nettoyer plus souvent si cela s'avère nécessaire. Un nettoyage ne consomme qu'environ 2,5 - 4,7 kWh.

Recommandations importantes

Pour votre sécurité, la porte du four se verrouille automatiquement. Vous pouvez seulement rouvrir la porte du four, lorsque le compartiment de cuisson a un peu refroidi et le symbole de serrure pour le verrouillage est éteint. N'essayez pas de déplacer le crochet à la main.

N'essayez pas d'ouvrir la porte du four une fois l'autonettoyage enclenché. Vous risquez d'interrompre le nettoyage.

La lampe située dans le compartiment de cuisson n'est pas allumée pendant l'autonettoyage.

Risque d'incendie !

L'extérieur du four devient très chaud. Veillez à ce que le devant du four reste dégagé. Ne jamais accrocher des objets inflammables sur la poignée de la porte, p.ex. un torchon à vaisselle. Eloignez les enfants.

Avant l'autonettoyage

Retirer du compartiment de cuisson les ustensiles et les accessoires inappropriés.

Nettoyez la porte et les bords du compartiment de cuisson au niveau du joint. Ne pas nettoyer le joint.

Risque d'incendie !

Les résidus alimentaires, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer. Essayez avec un chiffon humide le compartiment de cuisson et les accessoires que vous nettoyez avec l'autonettoyage.

Nettoyage des accessoires avec l'autonettoyage

Vous pouvez nettoyer avec l'autonettoyage des accessoires émaillés, p.ex. la lèche-frite, sans revêtement anti-adhérent, en les enfournant au niveau 2. Nettoyer toujours un accessoire à la fois avec l'autonettoyage.

Des accessoires non émaillés, p.ex. la grille, sont inappropriés pour l'autonettoyage. Retirez-les du compartiment de cuisson.

Risque de préjudice sérieux pour la santé ! !

Ne jamais nettoyer les plaques et moules à revêtement anti-adhérent avec le nettoyage du four. La forte chaleur détruit le revêtement anti-adhérent et il y a production de gaz toxiques.

Régler la position de nettoyage

1. Régler le sélecteur des fonctions sur .
Un zéro apparaît.

2. Avec le sélecteur rotatif, régler la position de nettoyage désirée.

Le nettoyage démarre quelques secondes plus tard.

A la fin du nettoyage

Un signal retentit. Le symbole  clignote.

Le symbole s'allume

Le four est très chaud et verrouillé pour votre sécurité. La porte du four peut seulement être ouverte lorsque le symbole  s'éteint. Éteignez seulement ensuite le sélecteur des fonctions.

Interroger la durée et la fin

Interroger la durée restante   ou l'heure de fin  : Appuyer répétitivement sur la touche Horloge  jusqu'à ce que le symbole respectif apparaisse.

Annuler le nettoyage

Éteindre le sélecteur des fonctions.

Corriger la position de nettoyage

Après la mise en marche, la position de nettoyage ne peut plus être modifiée.

Le nettoyage doit se dérouler la nuit

Afin que vous puissiez utiliser le four dans la journée, reportez la fin du nettoyage à la nuit.

1. Régler le sélecteur des fonctions sur .
Un zéro apparaît.
2. Avec le sélecteur rotatif, régler la position de nettoyage désirée.
3. Appuyer répétitivement sur la touche Horloge  jusqu'à ce que le symbole Fin  clignote.
Dans l'affichage, est indiquée l'heure à laquelle l'autonettoyage sera terminé.
4. Au moyen du sélecteur rotatif, différer l'heure de fin.

L'autonettoyage se met en marche et s'arrête au moment approprié. L'heure se réaffiche après le démarrage.

Remarque : Après le démarrage du nettoyage, la position de nettoyage ne peut plus être modifiée.

Après l'autonettoyage

Lorsque le compartiment de cuisson est refroidi, essuyez les cendres restantes dans le compartiment de cuisson avec un chiffon humide.

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 nettoyeurs 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.

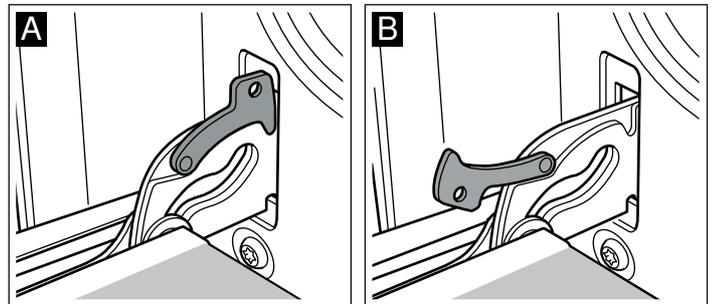
Niveau	Nettoyants
Extérieur de l'appareil	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyeur pour vitres ni de racloirs à verre.
Inox	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher 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.
Table de cuisson	Entretien : produits protecteurs et d'entretien pour la vitrocéramique. Nettoyage : nettoyeurs 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.
Recouvrement de la porte	Nettoyant pour inox (en vente au service après-vente ou dans le commerce spécialisé) : Respecter les indications du fabricant.
Compartiment de cuisson	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau au vinaigre : Nettoyer avec une lavette. En cas d'encrassement important, utiliser une spirale à récurer en inox ou un produit de nettoyage pour four. L'utiliser uniquement dans le compartiment de cuisson froid. Utiliser de préférence l'autonettoyage. Pour cela, respecter le chapitre <i>Autonettoyage</i> !
Cache en verre de la lampe du four	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette.

Niveau	Nettoyants
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.

Décrocher et accrocher la porte du four

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

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

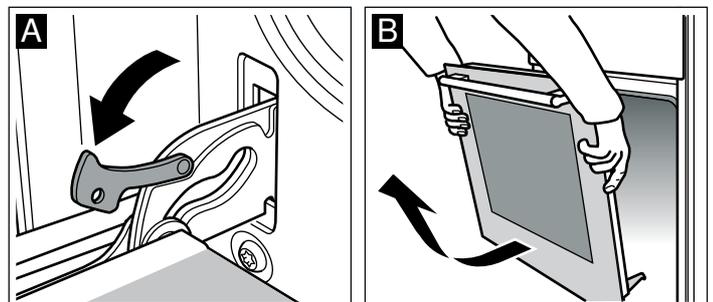


⚠ Risque de blessure !

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

Décrocher la porte

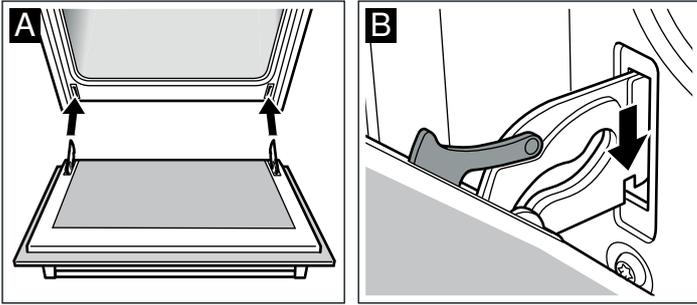
1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Ouvrir les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite (fig. A).
3. Fermer la porte du four jusqu'en butée. Avec les deux mains, la tenir à gauche et à droite. La refermer un peu plus et la retirer (fig. B).



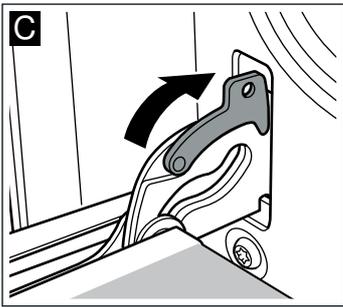
Accrocher la porte

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

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



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



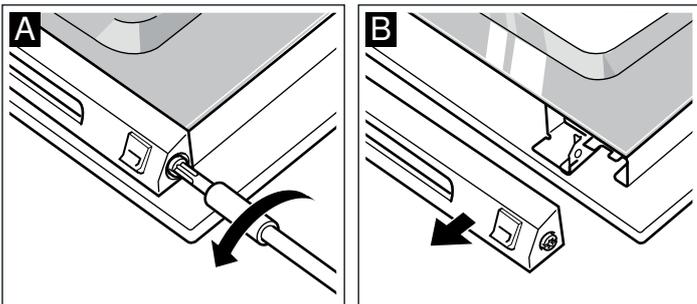
⚠ Risque de blessure !

Si la porte du four tombe par inadvertance ou une charnière se ferme, ne pas mettre la main dans la charnière. Appelez le service après-vente.

Enlever le recouvrement de la porte

Le recouvrement sur la porte du four peut se décolorer. Pour nettoyer correctement, vous pouvez enlever le recouvrement.

1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Dévisser le recouvrement sur la porte du four. A cet effet, dévisser les vis à gauche et à droite (fig. A).
3. Enlever le recouvrement (fig. B).



Veillez à ne pas fermer la porte du four tant que le recouvrement est enlevé. La vitre intérieure peut être endommagée.

Nettoyer le recouvrement avec un nettoyant pour inox.

4. Reposer le recouvrement et le fixer.
5. Fermer la porte du four.

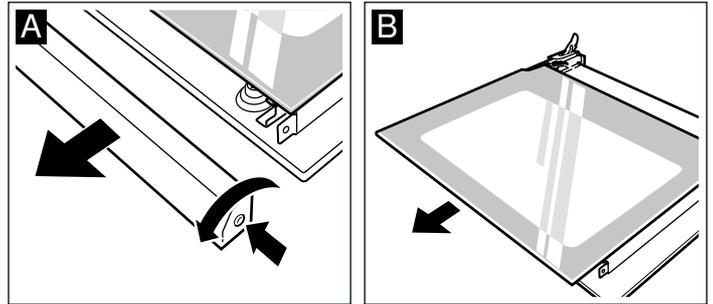
Dépose et pose des vitres de la porte

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

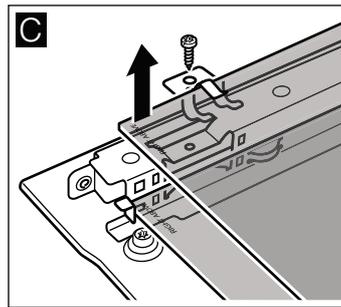
Lors de la dépose des vitres intérieures, faites attention dans quel ordre vous enlevez les vitres. Pour remonter les vitres dans l'ordre correct, basez-vous sur le numéro respectif inscrit sur la vitre.

Dépose

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



4. Dévisser les crochets à droite et à gauche et les enlever (fig. C). Retirer la vitre du milieu.



5. Retirer la vitre inférieure vers le haut en l'inclinant.

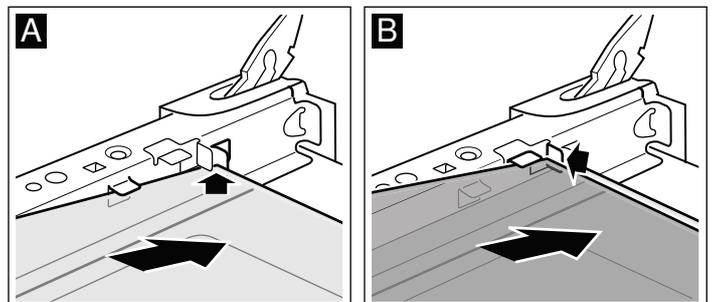
Nettoyez les vitres avec un nettoyeur pour vitres et un chiffon doux.

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

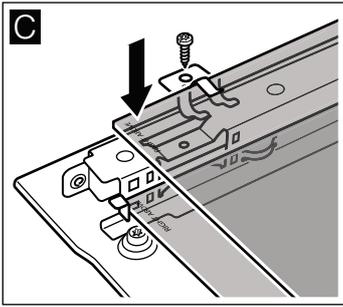
Pose

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

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



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



4. Engager la vitre du dessus vers l'arrière en l'inclinant. La face lisse doit être à l'extérieur.

5. Poser le recouvrement et le visser.

6. Accrocher la porte du four.

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.

Four

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*.

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.

Panne	Cause possible	Remarque/Remède
L'appareil ne fonctionne pas.	Fusible défectueux	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.
La porte du four refuse de s'ouvrir. Trois zéros clignotent dans l'affichage.	Coupure de courant pendant l'autonettoyage.	Éteignez le sélecteur des fonctions. Réglez l'heure à nouveau. Attendez jusqu'à ce que le symbole  s'éteigne. Vous pouvez ouvrir la porte du four.
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 6	L'autonettoyage est réglé et le verrouillage de la porte du four est défectueux.	Éteindre le sélecteur des fonctions et appeler le service après-vente. Vous pouvez utiliser toutes les autres fonctions du four.
Er 7	La porte du four refuse de s'ouvrir. Le déverrouillage est défectueux.	Appelez le service après-vente.
Er 11	Une touche a été pressée trop longtemps ou est bloquée.	Appuyez sur toutes les touches, l'une après l'autre. Si le message d'erreur ne disparaît pas, appelez le service après-vente.

Table de cuisson

Panne	Cause possible	Remède/Remarques
L'appareil ne fonctionne pas.	Le fusible est défectueux.	Vérifiez dans le boîtier à fusibles si le fusible est en bon état.
	Coupure de courant.	Vérifiez si la lumière de la cuisine ou d'autres appareils ménagers fonctionnent.
E clignote	Le bandeau de commande est humide ou un objet est posé dessus.	Séchez le bandeau de commande ou enlevez l'objet.
E _r + chiffre d + chiffre e + chiffre ou F0/F9	Dysfonctionnement de l'électronique.	Mettez l'appareil hors tension et le remettre sous tension au bout d'env. 30 secondes par le disjoncteur général ou le disjoncteur de protection dans le boîtier à fusibles. Appelez le SAV si l'affichage réapparaît.
F2	L'électronique a subi une surchauffe et a coupé le foyer correspondant.	Attendez que l'électronique soit suffisamment refroidie. Effleurez n'importe quel symbole de ce foyer. L'affichage s'éteint
F4	L'électronique a subi une surchauffe et a coupé le foyer correspondant.	Attendez que l'électronique soit suffisamment refroidie. Effleurez ensuite n'importe quel symbole sur le bandeau de commande.*
F8	Le foyer était trop longtemps allumé et s'est coupé.	Vous pouvez immédiatement rallumer le foyer.
U1	Erreur de branchement	L'appareil doit être raccordé par un spécialiste agréé.
U2/U3	Le foyer a surchauffé et a été coupé pour protéger la table de cuisson.	Attendez que le foyer soit suffisamment refroidi.

* Ne pas poser de casseroles chaudes près du bandeau de commande ou sur celui-ci.

Un clignote dans l'affichage des positions de chauffe—

Si un — clignote dans les affichages des positions de chauffe lors de la connexion de l'appareil au secteur ou après une coupure de courant, l'électronique est en dérangement par

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.

Numéros de produit E et de fabrication 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 est située à droite, sur le côté de la porte du four. Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

l'effet de la lumière. Recouvrez brièvement le bandeau de commande avec la main.

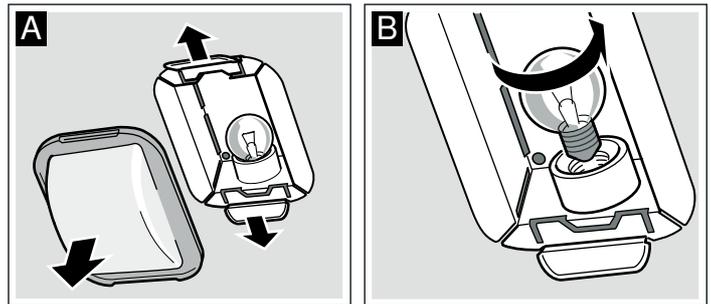
Changer la lampe du four au plafond

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. Étaler un torchon à vaisselle dans le four froid, afin d'éviter des dégâts.
2. Enlever le cache en verre. Pour ce faire, pousser les languettes métalliques vers l'arrière avec le pouce (fig. A).
3. Dévisser l'ampoule et la remplacer par un modèle identique (fig. B).



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

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.

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.

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 résistants 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 brunit 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. rosbif, entrecôte	02	0,5-2,5	non
Rosbif, saignant p.ex. rosbif, 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
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, étuvé 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
Chevreuril, petit gibier Cuissot de chevreuril, 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.

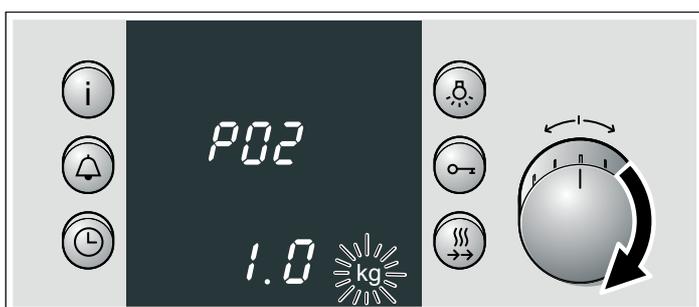
Réglages

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.

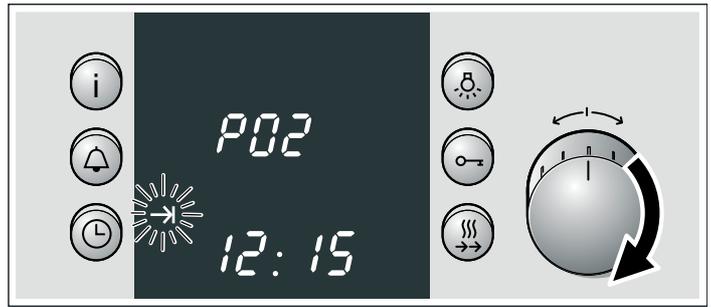
Exemple dans l'illustration : ros bif bien cuit, programme 02, 1,2 kg. Le plat doit être prêt à 12:15 h.

1. Choisir le programme adapté dans le tableau de 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.
4. Régler le poids 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. 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 I→, l'heure de fin →I 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 rôtissage 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 enfournement 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 :

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

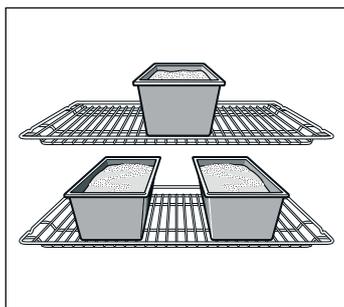
Niveaux d'enfournement lors de la cuisson de pâtisseries sur 3 niveaux :

- Plaque à pâtisserie : niveau 5
- Lèchefrite : 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

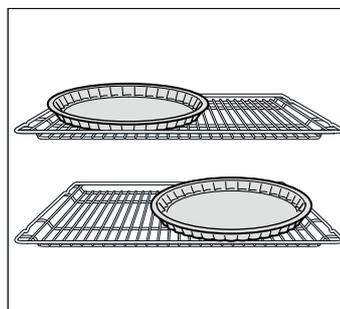
Dans les tableaux vous trouverez le mode de cuisson optimal pour les différents gâteaux et pâtisseries. La température et la durée de cuisson dépendent de la quantité et de la nature de la pâte préparée. C'est pourquoi les tableaux présentent des fourchettes de valeurs. Commencez par la valeur la plus 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.

Si vous voulez faire cuire seulement une tarte ou une quiche sur un niveau, placez le moule sur la plaque à pâtisserie.

Si vous voulez faire cuire deux tartes ou quiches simultanément, placez-les sur les grilles comme illustré.



Gâteau dans des moules	Moule	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Tarte	Moule à tarte, fer-blanc Ø 31 cm	1	☐	220-240	30-40
	2 moules à tarte, fer-blanc Ø 31 cm	3+1	⊗	180-200	45-60
Quiche	Moule à tarte, fer-blanc Ø 31 cm	1	☐	200-220	40-50
	2 moules à tarte, fer-blanc Ø 31 cm	3+1	⊗	160-180	50-70
Cake	Moule à cake, fer-blanc 28 cm	1	☐	190-210	50-60

Petites pâtisseries	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Pizza	Plaque à pâtisserie	2	☐	230-250	25-35
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1	⊗	180-200	40-50
Feuilletés	Plaque à pâtisserie	3	⊗	180-200	20-30
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1	⊗	180-200	25-35
	2 plaques à pâtisserie + lèchefrite	5+3+1	⊗	170-190	35-45
Meringues	Plaque à pâtisserie	3	⊗	80-100	100-150
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

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, gratins, toasts

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. 1/2 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.

Conseils pour les 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 plaque à pâtisserie 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.

Plat	Poids	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C, position grill	Durée en minutes
Rosbif, saignant	1,0 kg	Ouvert	1		230-250	50
Rosbif, médium	1,0 kg	Ouvert	1		220-240	60
Gigot d'agneau sans os, roulé, médium	1,5 kg	Ouvert	1		160-180	120
Poulet	1,5 kg	Grille + plaque à pâtisserie	2+1		220-240	80-90
Canard	2,0 kg	Grille + plaque à pâtisserie	2+1		180-200	90-100
Gratin de pommes de terre		Plat à gratin sur la grille	2		160-180	60-80
Toast, gratiné	12 pièces	Grille + plaque à pâtisserie	3+1		160-170	15-20
Poisson entier, grillé	300 g	Grille + plaque à pâtisserie	2+1		3	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.

Cuisson simultanée de plusieurs plats

Avec le mode Chaleur tournante 3D , vous pouvez faire cuire un menu complet dans le four. La chaleur du four sera utilisée

de façon optimale. Dans l'air chaud, il n'y a pas de transfert d'odeur ou de goût.

Menu 1	Récipient	Niveau	Température	Temps de cuisson en minutes	Observations
Grille 1 Gigot d'agneau sans os, roulé, 1,3 kg, médium	Récipient ouvert sur la grille	1	180	80	Après 30 minutes de cuisson, vous pouvez répartir les pommes de terre autour du gigot et enfourner la tarte
Grille 2 Tarte	Moule à tarte, fer-blanc Ø 31 cm	3			

Menu 2	Récipient	Niveau	Température	Temps de cuisson en minutes	Observations
Grille 1 Gigot d'agneau sans os, roulé, 1,3 kg, médium	Récipient sur la grille	1	180	80	Après 20 minutes de cuisson, vous pouvez enfourner le gratin dauphinois
Grille 2 Gratin de pommes de terre	Récipient sur la grille	3			

Astuce : 20 minutes avant la fin du temps de cuisson, vous pouvez répartir en plus des tomates autour du gigot.

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	Durée en minutes
Pizza, surgelée					
Pizza à pâte fine	Plaque à pâtisserie	3		190-210	15-20
	Plaque à pâtisserie + grille	3+1		180-200	20-30
Pizza à pâte épaisse	Plaque à pâtisserie	2		180-200	20-30
	Plaque à pâtisserie + grille	3+1		170-190	25-35
Pizza-baguette	Plaque à pâtisserie	2		180-200	20-30
Mini-pizzas	Plaque à pâtisserie	3		190-210	10-20
Pizza, du réfrigérateur, préchauffer	Plaque à pâtisserie	1		180-200	10-15
Produits de pommes de terre, surgelés					
Frites	Plaque à pâtisserie	2		200-220	20-30
	Lèche-frite + plaque à pâtisserie	3+1		180-200	30-40
Croquettes	Plaque à pâtisserie	3		200-220	20-30
Rösti, pommes de terre farcies	Plaque à pâtisserie	3		200-220	15-20
Pains et pâtisseries, surgelés					
Petits pains, baguette	Plaque à pâtisserie	3		170-190	10-20
Bretzels (pâtons)	Plaque à pâtisserie	3		190-210	10-20
Pains et pâtisseries, précuits					
Petits pains ou baguettes précuits	Plaque à pâtisserie	2		190-210	10-20
	Plaque à pâtisserie + grille	3+1		160-180	15-25
Boulettes végétariennes, surgelées					
Bâtonnets de poisson	Plaque à pâtisserie	2		200-220	10-15
Sticks de poulet, Nuggets	Plaque à pâtisserie	3		200-220	10-20
Strudel, surgelé					
Strudel	Plaque à pâtisserie	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 remplir 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	Réceptier	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	Réceptier 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 réceptier 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

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

Laissez-les bien égoutter et essuyez-les.

Enfournez la plaque à pâtisserie au niveau 3, enfourner la grille au niveau 1.

Recouvrez la plaque à pâtisserie 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	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée, heures
600 g de tranches de pommes	1+3		80	env. 5
800 g de poires en quartier	1+3		80	env. 8
1,5 kg de quetsches ou de prunes	1+3		80	env. 8-10
200 g d'herbes aromatiques, nettoyées	1+3		80	env. 1½

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

- 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 :

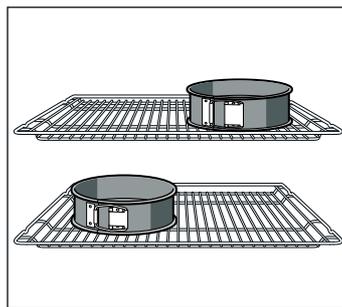
La cuisson des préparations sur des plaques enfournées en même temps ne sera pas forcément terminée au même moment.

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	30-45
Biscuit à l'eau, 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 plaque à pâtisserie 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
Beefburger, 12 pièces* ne pas préchauffer	Grille + plaque à pâtisserie	4	☒	3	25-30

* Retourner aux 2/3 du temps







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