



HLN 122120



fr Notice d'utilisation



**BOSCH**





### **Afin que cuisiner fasse autant de plaisir que manger**

veuillez lire cette notice d'utilisation. Vous pourrez alors profiter de tous les avantages techniques de votre cuisinière. La notice contient des informations importantes relatives à la sécurité. Vous apprenez à connaître votre appareil en détails. Nous vous montrons étape par étape comment le régler. C'est tout simple.

Dans les tableaux, vous trouverez les valeurs de réglage et niveaux d'enfournement appropriés à de nombreuses recettes courantes. Tout a été testé dans notre laboratoire.

Si un incident devait survenir, vous trouverez ici des informations qui vous permettront de remédier vous-mêmes aux petites pannes.

Une table des matières détaillée vous aidera à vous orienter rapidement.

Nous vous souhaitons maintenant bon appétit.

## **Notice d'utilisation**

---



**HLN 122120**

**fr 9000 299 339**

B-110388-02

## Table de matières

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Remarques importantes</b> .....           | <b>6</b>  |
| Consignes de sécurité .....                  | 6         |
| Causes de dommages .....                     | 8         |
| <b>Installation et branchement</b> .....     | <b>10</b> |
| Pour l'installateur .....                    | 10        |
| Placer la cuisinière à l'horizontale .....   | 11        |
| <b>Votre nouvelle cuisinière</b> .....       | <b>12</b> |
| La table de cuisson .....                    | 13        |
| Le four .....                                | 14        |
| <b>Avant la première utilisation</b> .....   | <b>17</b> |
| Chauffer le four .....                       | 17        |
| Pré-nettoyage des accessoires .....          | 17        |
| <b>Réglage de la table de cuisson</b> .....  | <b>18</b> |
| Réglages .....                               | 18        |
| Indicateur de la<br>chaleur résiduelle ..... | 18        |
| Tableau de cuisson .....                     | 19        |
| <b>Réglage du four</b> .....                 | <b>20</b> |
| Réglages .....                               | 20        |
| <b>Entretien et nettoyage</b> .....          | <b>21</b> |
| Produits nettoyants .....                    | 21        |
| Pour faciliter le nettoyage .....            | 22        |
| Dépose des vitres de la porte .....          | 23        |
| Décrocher les supports .....                 | 24        |
| Remarques .....                              | 24        |
| <b>Incidents et dépannage</b> .....          | <b>25</b> |
| Changer la lampe du four au plafond .....    | 26        |
| Remplacement du joint du four .....          | 27        |

## Table de matières

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Service après-vente</b> .....                    | <b>27</b> |
| <b>Tableaux et astuces</b> .....                    | <b>28</b> |
| Gâteaux et pâtisseries .....                        | 28        |
| Conseils pour la pâtisserie .....                   | 31        |
| Viande, volaille, poisson .....                     | 32        |
| Conseils pour les rôtis et grillades .....          | 35        |
| Soufflés, gratins, tranches de pain à griller ..... | 35        |
| Produits cuisinés surgelés .....                    | 36        |
| Conseils pour économiser de l'énergie .....         | 37        |
| <b>L'acrylamide dans certains aliments</b> .....    | <b>38</b> |
| <b>Plats tests</b> .....                            | <b>39</b> |

---

## Remarques importantes

Veillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Seulement dans ce cas vous pouvez utiliser votre appareil correctement et en toute sécurité.

Conservez soigneusement cette notice d'utilisation. Si vous remettez l'appareil à un tiers, veuillez-y joindre la notice.

### Avaries de transport

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

### Elimination écologique



Eliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE concernant les appareils électriques et électroniques usagés (déchets des équipements électriques et électroniques - WEEE).

La directive spécifie le cadre pour une reprise et un recyclage des appareils usagés applicable au niveau européen.

---

## Consignes de sécurité

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

Utilisez l'appareil exclusivement pour préparer des aliments.

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

- s'ils ne sont physiquement, sensoriellement ou mentalement pas en mesure
- ou s'ils ont un manque de connaissances et d'expérience, d'utiliser l'appareil en toute sécurité.

### Surfaces chaudes



Ne jamais toucher les foyers chauds, surfaces intérieures chaudes du four ni les résistances chauffantes.

Risque de brûlures !

Eloignez toujours les enfants.

Ouvrir prudemment la porte du four. De la vapeur chaude peut s'échapper.

Observer l'indicateur de chaleur résiduelle sur la table de cuisson. Il vous met en garde de foyers chauds.

Ne jamais déposer des objets inflammables sur la table de cuisson ni les garder dans le four. Risques d'incendie !

Ne jamais coincer le câble de raccordement d'un appareil électrique dans la porte de four chaude ni le passer par-dessus la table de cuisson chaude. L'isolation du câblage peut fondre. Risque de court-circuit !

Attention en cas de mets que l'on prépare avec des boissons fortement alcoolisées (p.ex. Cognac, rhum). L'alcool s'évapore à des températures élevées. Dans des circonstances défavorables, les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans le four. Risque de brûlures !

Utilisez uniquement des petites quantités de boissons fortement alcoolisées et ouvrez prudemment la porte du four.

### Huile et graisse brûlantes



L'huile ou la graisse brûlante s'enflamme facilement. Risques d'incendie !

Ne faites jamais chauffer de la graisse ou de l'huile sans la surveiller.

Si l'huile s'enflamme, ne jamais l'éteindre avec de l'eau.

Couvrir immédiatement avec un couvercle ou une assiette. Eteindre le foyer. Laisser la vaisselle refroidir sur le foyer.

### Dessous de casseroles et foyers mouillés



Le liquide parvenant entre le dessous de la casserole et le foyer s'évapore. La casserole peut être soulevée brusquement par la pression de la vapeur. Risque de blessures! Veillez à ce que le fond de casserole et les foyers restent secs.

### Fissures dans la vitrocéramique



En cas de cassures, fissures ou fêlures dans la vitrocéramique il y a risque d'électrocution. Eteindre l'appareil et ne plus utiliser la table de cuisson. Appelez le service après-vente.

### Réparations



Les réparations inexpertes sont dangereuses. Risque d'électrocution !

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

Ne jamais changer soi-même un câble de raccordement endommagé. Electrocution ! Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à remplacer le câble de raccordement.

Si l'appareil est défectueux, couper le fusible dans le boîtier à fusibles. Appelez le service après-vente.

---

## Causes de dommages

### Dommages sur la table de cuisson

Le dessous de casseroles et de poêles rugueux rayent la vitrocéramique. Vérifiez votre vaisselle.

Evitez la cuisson à vide, en particulier en cas de récipients émaillés et en aluminium.

Pour la vaisselle spéciale, respectez les indications du fabricant.

Ne posez pas la vaisselle chaude sur l'affichage ou le cadre

Le sel, sucre et le sable occasionnent des rayures sur la vitrocéramique. Ne vous servez pas de la table de cuisson comme surface de rangement ou de travail.

Si des objets durs ou pointus tombent sur la table de cuisson, ils peuvent occasionner des dommages. Ne rangez pas de tels objets au-dessus de la table de cuisson.

Le sucre ou les aliments à forte teneur en sucre endommagent la table de cuisson. Enlevez immédiatement les aliments débordés avec un racloir à verre. Attention ! La lame est tranchante.



Les feuilles en aluminium ou les récipients en plastique fondent sur les foyers chauds. Les feuilles de protection pour cuisinières sont inappropriées pour la table de cuisson.

#### **Dommages sur le four**

N'enfournez pas de plaque à pâtisserie sur la sole du four. Ne recouvrez pas la sole du four de film alu. Ne placez pas de vaisselle sur la sole du four. Cela crée une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson ne correspondent plus et l'émail sera endommagé.

Ne versez jamais d'eau dans le four chaud. Cela endommage l'émail.

En cas de gâteaux aux fruits très juteux ne garnissez pas trop la plaque. Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives.

Ne montez pas ou ne vous asseyez pas sur la porte du four ouverte.

#### **Dommages sur le tiroir de rangement**

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

#### **Dommages sur des façades de meubles voisins**

Ne laissez refroidir le four qu'en état fermé. Même si vous n'ouvrez la porte du four qu'un petit peu, les façades de meubles voisins peuvent être endommagées avec le temps.

Si le joint du four est fortement encrassé, la porte du four ne ferme plus correctement lors du fonctionnement. Les façades de meubles voisins seront endommagées avec le temps. Le joint doit toujours être propre.

---

# Installation et branchement

## Branchement 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 supprimé si l'appareil est branché de manière incorrecte.

---

## Pour l'installateur

### Prescriptions de sécurité

Un dispositif de coupure tous pôles avec une ouverture entre contacts d'au moins 3 mm doit être installé côté installation. Ceci n'est pas nécessaire en cas de raccordement par un connecteur si celui-ci est accessible pour l'utilisateur.

Les appareils dotés d'un connecteur doivent uniquement être branchés sur des prises de sécurité installées de manière réglementaire.

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.

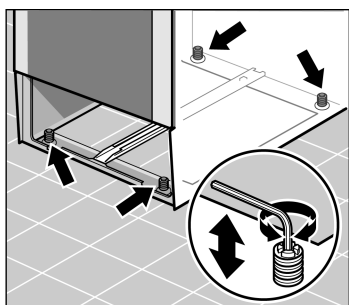
## Placer la cuisinière à l'horizontale

Placez la cuisinière toujours directement sur le sol.

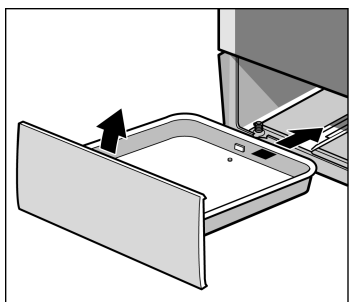
La cuisinière est équipée de pieds réglables en hauteur. Ils vous permettent de monter le socle d'environ 15 mm.

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.

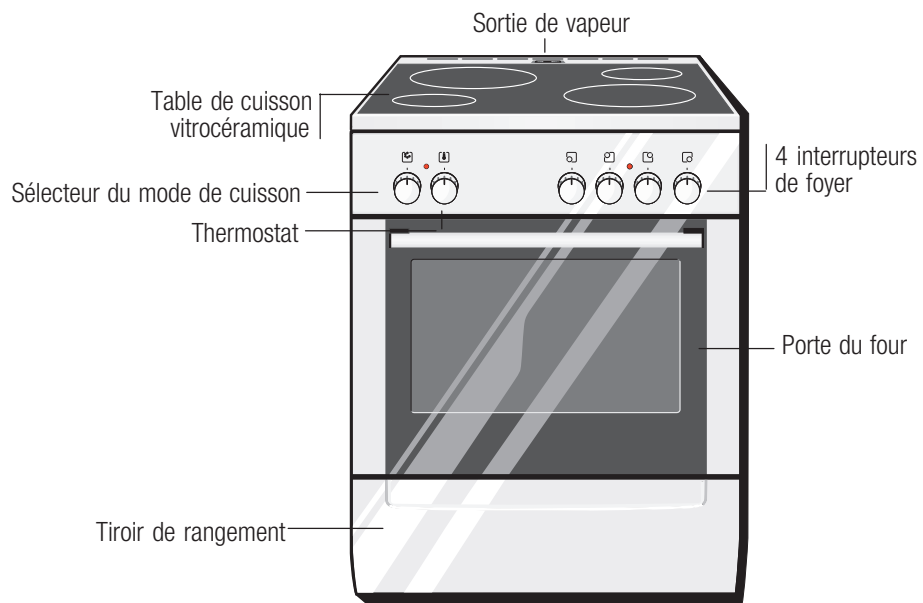


3. Réintroduire le tiroir de rangement.

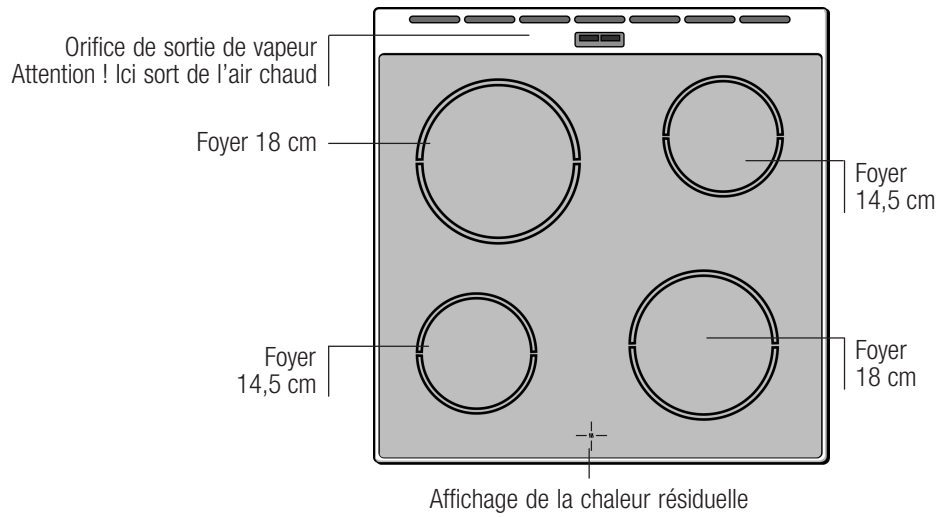
## Fixation murale

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

# Votre nouvelle cuisinière

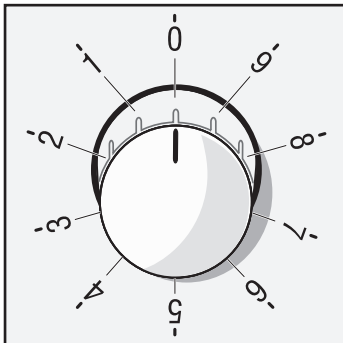


## La table de cuisson



### Interrupteur de foyer

Les 4 interrupteurs de foyer permettent de régler la puissance de chauffe des foyers.



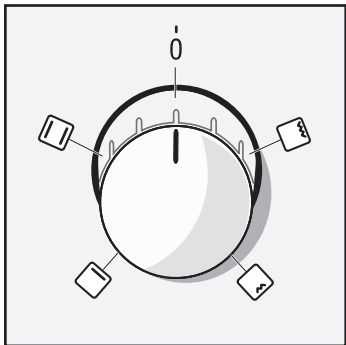
#### Positions

|                       |                       |
|-----------------------|-----------------------|
| 0                     | Arrêt                 |
| Position de chauffe 1 | plus faible puissance |
| Position de chauffe 9 | plus forte puissance  |

Le voyant lumineux s'allume lorsque vous réglez un foyer.

## Le four

### Sélecteur du mode de cuisson



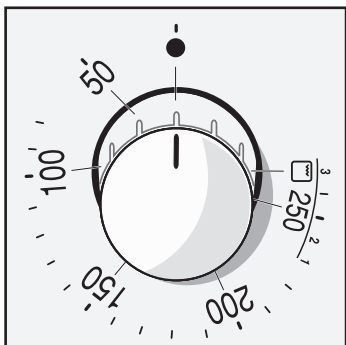
Le sélecteur du mode de cuisson permet de régler le mode de cuisson pour le four. Vous pouvez tourner le sélecteur du mode de cuisson vers la droite ou vers la gauche.

#### Positions

|                      |  |
|----------------------|--|
| 0                    | Arrêt  |
| Convection naturelle | pour des gâteaux à pâte levée dans des moules sur un niveau, des gratins, pièces de viande maigre de boeuf, veau et gibier |
| Chaleur de sole      | pour poursuivre la cuisson de gâteaux ou le brunissage   |
| Gril, petite surface | pour faire griller des petites quantités   |
| Gril, grande surface | pour faire griller plusieurs steaks, saucisses, poissons et toasts   |

Lorsque vous réglez, la lampe à l'intérieur du four s'allume.

### Thermostat



Le thermostat permet de régler la température ou la position grill.

Tournez le thermostat uniquement à droite.

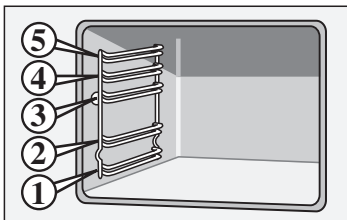
#### Température

|        |                            |
|--------|----------------------------|
| •      | Arrêt                      |
| 50-270 | Plage de température en °C |

|          |          |
|----------|----------|
| Gril     | Position |
| faible   | 1        |
| moyen    | 2        |
| puissant | 3        |

Le voyant lumineux au-dessus du thermostat est allumé lorsque le four chauffe. Il s'éteint pendant les coupures de chauffe. La lampe ne s'allume pas en mode gril.

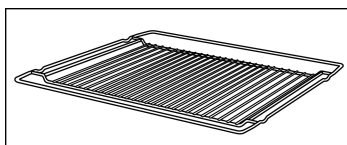
## Four



Les accessoires peuvent être enfournés à 5 niveaux différents.

Vous pouvez retirer les accessoires à deux tiers, sans qu'ils basculent. Il est alors facile de retirer les plats.

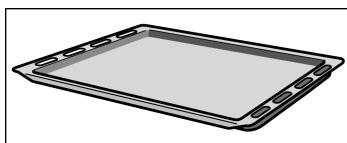
## Accessoires



### Grille combinée HEZ 334000

pour de la vaisselle, des moules à gâteau, rôtis, grillades et plats surgelés.

Enfourner la grille avec la courbure vers le bas .



### Plaque à pâtisserie émaillée HEZ 331000.

pour gâteaux et petits fours.

Enfournez la plaque à pâtisserie jusqu'à la butée, partie inclinée en direction de la porte du four.

---

## Accessoires en option\*

---

Grille HEZ334001

Pour de la vaisselle, des moules à gâteau, rôtis, grillades et plats surgelés.

Grille d'insertion HEZ324000

Pour des grillades. Placez la grille toujours dans la lèche-frite. La graisse qui s'égoutte et le jus de viande sont recueillis.

Lèche-frite HEZ332000

Pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis.

---

**Accessoires en option\***

---

|  |   |
|--|---|
| Lèchefrite HEZ332010 avec revêtement anti-adhérent                   | Des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et de gros rôtis se détachent plus facilement de la lèchefrite.   |
| Grille anti-éclaboussures HEZ325000                                  | Pour faire des grillades, au lieu de la grille ou comme protection du four contre les éclaboussures.  |
| Plaque à pâtisserie émaillée HEZ331010 avec revêtement anti-adhérent | Les gâteaux et pâtisseries se détachent plus facilement de la plaque à pâtisserie.  |
| Plaque à pizza HEZ317000   | Pour des pizzas, produits surgelés et grands gâteaux.   |
| Lèchefrite en verre HEZ336000  | Plaque à pâtisserie profonde en verre, convient également comme vaisselle de service.   |
| Cocotte en verre HMZ21GB   | Pour des plats braisés et des gratins préparés au four.   |
| Cocotte en métal HEZ6000   | Elle est adaptée à la zone pour poissonnière de la table de cuisson vitrocéramique.<br>La cocotte est émaillée à l'extérieur et possède un revêtement anti-adhérent intérieur.  |
| Cocotte-XXL HEZ390800  | Pour des grandes quantités, p.ex. plusieurs poissons.<br>La cocotte est à l'extérieur en émail granité et possède un couvercle en verre résistant à la chaleur du four.<br>Le couvercle en verre peut être utilisé comme plat à gratin. |
| Pierre de cuisson HEZ327000  | La pierre de cuisson est idéale pour préparer du pain, 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.                              |
| Lèchefrite-pro avec grille HEZ333000                                 | Pour la préparation de grandes quantités.   |
| Couvercle pour la lèchefrite-pro HEZ333001                           | Transforme la lèchefrite-pro en cocotte-pro.  |
| Double rail télescopique HEZ338200                                   | Les rails de défournement au niveau 2 et 3 vous permettent de retirer les accessoires davantage, sans qu'ils basculent.   |
| Triple rail télescopique HEZ338300                                   | Les rails de défournement au niveau 2, 3 et 4 vous permettent de retirer les accessoires davantage, sans qu'ils basculent.  |



---

### Accessoires en option\*

---

Triple dispositif télescopique de défournement complet HEZ338305

Les rails de défournement au niveau 2, 3 et 4 vous permettent de retirer les accessoires complètement, sans qu'ils basculent.

Grille de protection

La grille de protection se fixe sur la porte du four. Elle empêche que des enfants touchent la porte chaude du four. La grille de protection peut être commandée auprès du service après-vente de l'usine sous la référence 361 480.

\* Vous trouverez de nombreux accessoires pour votre cuisinière dans nos prospectus ou sur Internet. Vous trouverez des accessoires en option dans le commerce spécialisé.

---

---

## Avant la première utilisation

Dans ce chapitre vous trouverez tout ce que vous devez faire avant d'utiliser votre appareil pour la première fois.


Chauffez le four et nettoyez les accessoires. Lisez les consignes de sécurité au chapitre «Remarques importantes».

---

### Chauffer le four

Afin d'éliminer l'odeur de neuf, laissez chauffer le four à vide, porte fermée.

Procédez de la manière suivante

1. Régler le sélecteur du mode de cuisson sur .
2. Régler le thermostat sur 240 °C.

Eteignez le sélecteur du mode de cuisson au bout de 60 minutes.

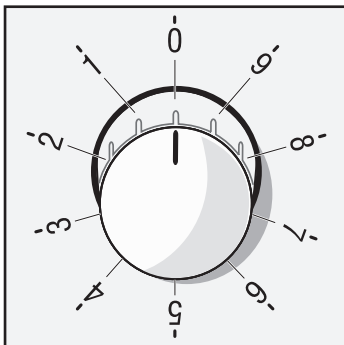
---

### Pré-nettoyage des accessoires

Avant d'utiliser les accessoires, nettoyez-les soigneusement avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et un chiffon à vaisselle.

# Réglage de la table de cuisson

## Réglages



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

- 0 = foyer éteint
- 1 = plus petite position de chauffe
- 9 = plus grande position de chauffe

Si un foyer est enclenché, le voyant est allumé.

## Indicateur de la chaleur résiduelle

La table de cuisson possède pour chaque foyer un indicateur de chaleur résiduelle. Il indique quels foyers sont encore chauds. Aussi longtemps que l'indicateur est allumé, vous pouvez utiliser le foyer pour maintenir au chaud un petit mets.

L'affichage s'éteint lorsque le foyer a suffisamment refroidi.

## Tableau de cuisson

Dans le tableau suivant vous trouverez quelques exemples. Tenez compte du fait que les temps de cuisson dépendent de la nature, du poids et de la qualité des aliments; des écarts sont donc possibles.

Pour le chauffage rapide et pour saisir, réglez l'interrupteur du foyer sur la position 9. Ramenez-le ensuite sur la position de mijotage appropriée.

|                                  | Exemples   | Position de chauffe |
|----------------------------------|--|---------------------|
| Faire fondre                     | Chocolat, glaçage, gélatine<br>Beurre  | 1<br>1-2            |
| Réchauffer                       | Légumes (boîte)<br>Bouillon  | 2-3<br>7-8          |
| Réchauffer et maintenir au chaud | Potée, p.ex. plat de lentilles   | 2                   |
| Cuire à l'étuvée                 | Poisson  | 4-5                 |
| Faire cuire                      | Riz<br>Pommes de terre en robe des champs*, pommes de terre à l'anglaise*, légumes, frais*, légumes, surgelés, bouillon de boeuf | 2-3<br>3-4          |
| Braiser                          | Rôti à braiser, paupiettes   | 3-4                 |
| Rôtir                            | Crêpe épaisse (galette)<br>Bâtonnets de poisson, escalope  | 5-6<br>6-7          |


\* Les minéraux et vitamines s'appauvrissent facilement, c'est pourquoi il s'applique: peu d'eau - les vitamines et minéraux seront ménagés. Temps de cuisson courts - légumes croquants

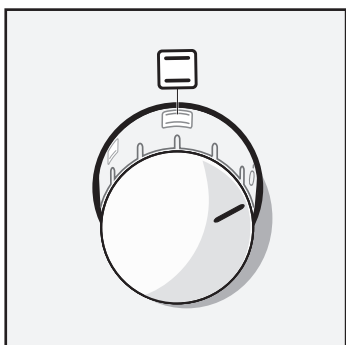
# Réglage du four

Le réglage du four se fait simplement au moyen du sélecteur du mode de cuisson et du thermostat.

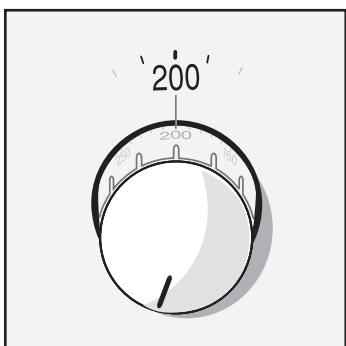
Au chapitre Tableaux et conseils, vous trouverez le mode de cuisson et la température appropriés à de nombreux plats.

## Réglages

Exemple:  
Convection naturelle ,  
200 °C



1. Régler le sélecteur sur le mode de cuisson voulu.



2. A l'aide du thermostat, régler la température ou la position grill.

### Désactivation

Une fois le plat prêt, ramenez le sélecteur du mode de cuisson en position éteinte.

## Modifier le réglage

Vous pouvez modifier à tout moment la température ou la position grill.

---

# Entretien et nettoyage




N'utilisez jamais un nettoyeur haute pression ni un nettoyeur à jet de vapeur. Risque de court-circuit !

N'utilisez jamais des produits ou accessoires de nettoyage agressifs ou récurants. La surface peut être endommagée. Si un tel produit arrive sur la façade, essuyez-le immédiatement avec de l'eau.

---

## Produits nettoyants


|                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| <b>Extérieur de l'appareil</b>      | Eau additionnée de produit à vaisselle, sécher avec un chiffon doux  |
| <b>Table de cuisson</b>             | Entretien: Produit de protection et d'entretien pour la vitrocéramique.<br><br>Nettoyage: p.ex. CERA CLEN, cera-fix, Sidol pour Ceran+acier; pour des taches d'eau aussi du jus de citron ou du vinaigre. Nettoyer la table de cuisson uniquement quand elle est froide ou tiède.<br><br>Ne jamais utiliser de l'aérosol pour four ou du détachant.  |
| <b>Cadre de la table de cuisson</b> |  Racloir à verre pour de fortes salissures: Déverrouiller et nettoyer uniquement avec la lame. Attention, la lame est tranchante. Risque de blessures! Reverrouiller après le nettoyage. Remplacer immédiatement les lames endommagées.<br><br>Eau chaude additionnée de produit à vaisselle. Ne jamais nettoyer avec le racloir à verre, du citron ou du vinaigre. |
| <b>Four</b>                         | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau au vinaigre.<br><br>En cas d'encrassement important: produit de nettoyage pour four, utiliser uniquement dans le four froid.   |

|   |  |
|---|--|
| <b>Couvercle en verre de la lampe du four</b> | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle.   |
| <b>Joint</b>                                  | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle.   |
| <b>Vitres de la porte</b>                     | Nettoyant pour vitres, Le racloir à verre n'est pas approprié.   |
| <b>Supports</b>                               | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle.   |
| <b>Tiroir de rangement</b>                    | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle.   |
| <b>Accessoires</b>                            | Faire tremper dans de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle. Nettoyer avec une brosse ou une éponge à vaisselle. |

## Pour faciliter le nettoyage

### Allumer la lampe du four

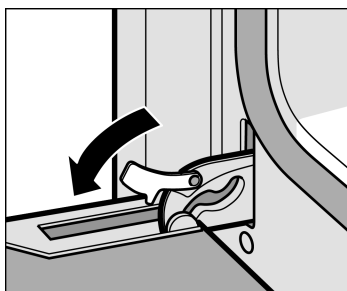
Pour faciliter le nettoyage du four vous pouvez allumer la lampe du four et décrocher la porte du four.

Régler le sélecteur du mode de cuisson sur .

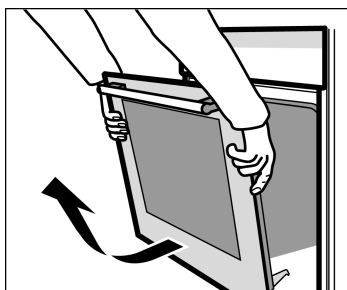
### Décrocher la porte du four



En retirant la porte du four, faites attention à ne pas mettre la main dans la charnière. Risque de blessures !



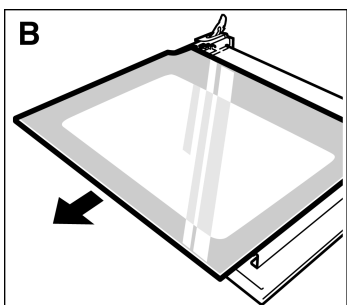
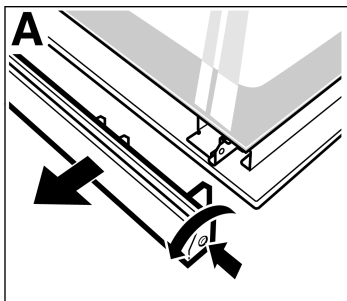
1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Pivoter les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite.



3. Incliner la porte du four.  
Avec les deux mains, la tenir à gauche et à droite.  
La refermer un peu plus et la retirer.

Après le nettoyage, remonter la porte du four dans l'ordre inverse du démontage.

## Dépose des vitres de la porte



Vous pouvez enlever la vitre à la porte du four pour faciliter son nettoyage.

1. Déposer 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, desserrer la fixation à gauche et à droite. (Fig. A)

3. Retirer la vitre. (Fig. B)

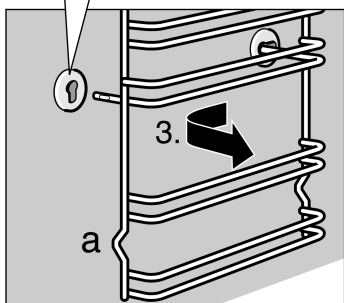
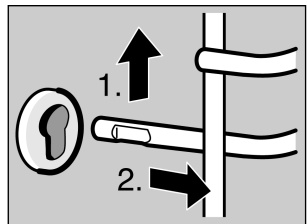
Nettoyez les vitres avec un nettoyeur pour vitres et un chiffon doux.

N'utilisez pas de produits agressifs ou récurants. Le racloir à verre n'est pas approprié.

4. Réengager la vitre. Veiller à ce que la face lisse soit à l'extérieur.
5. Poser le recouvrement et le visser.
6. Remonter la porte du four.

**Vous devez uniquement réutiliser le four si les vitres sont correctement remontées.**

## Décrocher les supports



Vous pouvez enlever les supports pour les nettoyer.

### Décrocher les supports:

1. Lever le support à l'avant vers le haut
2. et le décrocher.
3. Tirer tout le support vers l'avant et l'enlever.

Nettoyez les supports avec du produit à vaisselle et une éponge à vaisselle ou avec une brosse.

### Accrocher les supports:

Engager le support d'abord dans la prise arrière, le pousser légèrement en arrière et l'accrocher ensuite dans la prise avant.

Les supports s'adaptent à droite et à gauche. La courbure (a) doit toujours être en bas.

## Remarques

Effets de miroitements métalliques sur la table de cuisson: Ils sont dus à des détergents inappropriés ou à la friction des fonds de récipients. Ils s'enlèvent difficilement. Essayez avec du Stahl-Fix ou du Sidol pour Ceran+acier.

L'émail dans le four est cuit à des températures très élevées. Ceci peut engendrer de légères différences de teintes. C'est normal et cela n'influe en rien sur le fonctionnement de l'appareil. Ne traitez jamais ces décolorations avec des tampons à récurer ou avec des nettoyeurs agressifs.

Les bords de plaques minces ne peuvent pas être émaillés complètement. Ils peuvent donc présenter des aspérités. La protection contre la corrosion est garantie.



---

## Incidents et dépannage

Il se peut qu'une petite panne gêne le bon fonctionnement de votre appareil. Avant d'appeler le service après-vente, veuillez respecter les consignes suivantes :

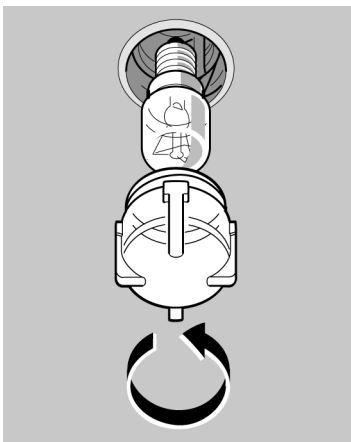
| Incident                      | Cause possible   | Remarques/Remèdes  |
|-------------------------------|------------------|--|
| L'appareil ne fonctionne pas. | Fusible grillé.  | Vérifier dans le boîtier à fusibles si celui de la cuisinière est en état de marche. |
|                               | Panne de courant | Vérifier si l'éclairage de la cuisine s'allume.                                      |

**Seuls les techniciens du service après-vente formés par le fabricant sont habilités à effectuer des réparations.**

Des réparations inexpertes peuvent engendrer des risques considérables pour l'utilisateur.

## Changer la lampe du four au plafond

Procédez comme suit



Changer le couvercle en verre

Si l'ampoule du four a grillé, vous devrez la changer. Procurez-vous des ampoules de rechange de 25 W résistantes aux températures élevées auprès de notre SAV ou du commerce spécialisé. Veuillez lui indiquer les numéros E et FD de votre appareil. N'utilisez que ces ampoules.

1. Couper le fusible du four situé dans le boîtier à fusibles.
2. Etaler dans le four froid un torchon à vaisselle afin d'éviter des dégâts.
3. Dévisser le cache de la lampe dans le four en tournant à gauche.
4. Remplacer l'ampoule par un type d'ampoule identique.
5. Revisser le cache de la lampe.
6. Enlever le torchon et réarmer le fusible.

Vous devez changer un couvercle en verre défectueux. Vous pouvez vous procurer le couvercle en verre auprès du service après-vente. Veuillez lui indiquer les numéros E et FD de votre appareil.

## Remplacement du joint du four

Si le joint du four est défectueux il doit être changé par un spécialiste du service après-vente. Un joint de four défectueux peut conduire à une importante perte d'énergie. Les façades de meubles voisins peuvent être endommagées.

## Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Vous trouverez dans l'annuaire téléphonique l'adresse et le numéro de téléphone du service après-vente le plus proche. Les centres de service après-vente indiqués vous renseigneront également volontiers sur le service après-vente le plus proche de votre domicile.

### Numéros de produit E et de fabrication FD

Lorsque vous appelez notre service après-vente, veuillez indiquer le numéro E et le numéro FD de l'appareil. La plaque signalétique avec les numéros se trouvent à droite, sur le côté de la porte du four. Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de panne, vous pouvez reporter ces données dans l'encadré ci-dessous.

|      |    |
|------|----|
| N° E | FD |
|------|----|

|                       |
|-----------------------|
| Service après-vente ☎ |
|-----------------------|

---

## Tableaux et astuces

Ici vous trouverez un choix de plats et les réglages optimaux correspondants. Vous pouvez consulter ces tableaux pour connaître le mode de cuisson et la température approprié(e) à votre plat, quel accessoire vous devez utiliser et à quel niveau vous devez l'enfourner. Ce chapitre contient des astuces concernant la vaisselle et la préparation ainsi qu'une petite aide en cas de panne.

---

### Gâteaux et pâtisseries

#### Moules

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

Placez le moule à gâteaux sur la grille.

#### Tableaux

Le tableau s'entend pour un enfournement dans le four froid. Vous économiserez de l'énergie Si vous préchauffez le four, les durées de cuisson indiquées diminuent de 5 à 10 minutes.




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.




Vous trouverez des informations supplémentaires dans la section intitulée «Conseils pour la pâtisserie» faisant suite aux tableaux.

| Gâteaux cuits dans des moules                         | Moule sur la grille                 | Hauteur | Mode de cuisson | Température °C | Durée de cuisson, minutes |
|---|-------------------------------------|---------|-----------------|----------------|---------------------------|
| Gâteaux à pâte levée simple                           | Moule à kouglof/ à savarin/à cake   | 2       | ☐               | 170-190        | 50-60                     |
| Gâteaux à pâte levée fine (p.ex. sablés)              | Moule à kouglof/ à savarin/à cake   | 2       | ☐               | 150-170        | 60-70                     |
| Fond de tarte en pâte brisée avec bord                | Moule démontable                    | 1       | ☐               | 170-190        | 25-35                     |
| Fonds de tarte en pâte levée fine                     | Moule pour fond de tarte aux fruits | 2       | ☐               | 150-170        | 20-30                     |
| Tarte en pâte à biscuit                               | Moule démontable                    | 2       | ☐               | 160-180        | 30-40                     |
| Tarte aux fruits ou au fromage blanc, pâte brisée*    | Moule démontable en couleur foncée  | 1       | ☐               | 170-190        | 70-90                     |
| Gâteaux aux fruits, pâte levée fine                   | Moule démontable/ moule à kouglof   | 2       | ☐               | 160-180        | 50-60                     |
| Tartes salées* (p.ex. des quiches/tartes aux oignons) | Moule démontable                    | 1       | ☐               | 180-200        | 50-60                     |






\* Laissez refroidir le gâteau env. 20 minutes dans l'appareil.

| Gâteau sur plaque  |        | Niveau | Mode de cuisson | Température °C | Durée de cuisson, minutes |
|--|--------|--------|-----------------|----------------|---------------------------|
| Pâte à cake ou à la levure de boulanger avec garniture sèche             | Plaque | 2      | ☐               | 170-190        | 20-30                     |
| Pâte à cake ou à la levure de boulanger avec garniture fondante (fruits) | Plaque | 3      | ☐               | 170-190        | 40-50                     |
| Biscuit roulé (préchauffer)  | Plaque | 2      | ☐               | 190-210        | 15-20                     |
| Brioche tressée, avec 500 g de farine                                    | Plaque | 2      | ☐               | 160-180        | 30-40                     |
| Gâteau de Noël, avec 500 g de farine                                     | Plaque | 3      | ☐               | 160-180        | 60-70                     |

| <b>Gâteau sur plaque</b>            |        | <b>Niveau</b> | <b>Mode de cuisson</b>  | <b>Température °C</b> | <b>Durée de cuisson, minutes</b> |
|-------------------------------------|--------|---------------|---|-----------------------|----------------------------------|
| Gâteau de Noël, avec 1 kg de farine | Plaque | 3             |  | 150-170               | 90-100                           |
| Strudel, sucré                      | Plaque | 2             |  | 180-200               | 55-65                            |
| Pizzas                              | Plaque | 2             |  | 220-240               | 25-35                            |

| <b>Pain et petits pains</b>                                     |        | <b>Niveau</b> | <b>Mode de cuisson</b>  | <b>Température °C</b> | <b>Durée, minutes</b> |
|---|--------|---------------|---|-----------------------|-----------------------|
| Pain à la levure de boul., avec 1,2 kg de farine* (préchauffer) | Plaque | 2             |  | 270                   | 8                     |
|   |        |               |   | 200                   | 35-45                 |
| Pain au levain avec 1,2 kg de farine*, (préchauffer)            | Plaque | 2             |  | 270                   | 8                     |
|   |        |               |   | 200                   | 40-50                 |
| Petits pains (par ex. petits pains de seigle)                   | Plaque | 4             |  | 200-220               | 20-30                 |

\* Ne versez pas d'eau directement dans le four chaud.

| <b>Petites pâtisseries viennoiserie</b> |        | <b>Niveau</b> | <b>Mode de cuisson</b>  | <b>Température °C</b> | <b>Durée de cuisson, minutes</b> |
|---|--------|---------------|---|-----------------------|----------------------------------|
| Petits gâteaux secs                     | Plaque | 3             |  | 150-170               | 10-20                            |
| Meringue                                | Plaque | 3             |  | 80-100                | 90-180                           |
| Pâte à choux                            | Plaque | 2             |  | 200-220               | 30-40                            |
| Macarons                                | Plaque | 3             |  | 100-120               | 30-40                            |
| Pâte feuilletée                         | Plaque | 3             |  | 200-220               | 20-30                            |

## Conseils pour la pâtisserie

|   |  |
|---|--|
| <b>Vous voulez utiliser votre propre recette.</b>   | Orientez-vous sur les tableaux qui se rapprochent le plus de votre recette.  |
| <b>Vérifiez si votre génoise est complètement cuite.</b>  | 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.   |
| <b>Le gâteau s'affaisse.</b>  | 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.  |
| <b>Le gâteau a monté davantage au centre que sur les bords.</b>   | Ne graissez pas le tour du moule démontable. Après la cuisson, démoulez soigneusement le gâteau à l'aide d'un couteau.   |
| <b>Le dessus du gâteau est trop cuit.</b>   | Enfournez-le jusqu'au fond, choisissez une température plus basse et faites cuire le gâteau un peu plus longtemps.   |
| <b>Le gâteau est trop sec.</b>  | A l'aide d'un cure-dent, percez plusieurs petits trous dans le gâteau cuit. Dedans, versez du jus de fruit ou du liquide légèrement alcoolisé. Au gâteau suivant, augmentez la température de 10 °C et réduisez les temps de cuisson.  |
| <b>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).</b> | 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 gâteaux avec garniture juteuse: Faites 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.                    |
| <b>Les pâtisseries ne sont pas uniformément dorées.</b>   | Pour obtenir des pâtisseries uniformes, sélectionnez une température légèrement plus basse. Le papier sulfurisé dépassant de la plaque peut gêner la circulation de l'air. Découpez toujours le papier aux dimensions de la plaque.  |
| <b>La cuisson de gâteaux aux fruits juteux produit de la condensation.</b>  | De la vapeur d'eau peut se dégager pendant la cuisson des pâtisseries. Elle s'échappe, selon l'appareil, au-dessus de la porte du four ou par l'orifice de sortie de vapeur sur la table de cuisson. La vapeur d'eau peut se condenser sur l'appareil ou sur les façades des meubles voisins et se mettre à goutter. C'est là un phénomène physique. |

---

## Viande, volaille, poisson

### Vaisselle

Vous pouvez utiliser toute vaisselle résistante à la chaleur.

Placez toujours le plat au centre de la grille.

Posez la vaisselle en verre très chaude sur une serviette sèche. Si la surface est humide ou froide, le verre peut se casser.

### Conseils pour les rôtis

Le résultat du rôtissage dépend de la nature et de la qualité de la viande.

Sur la viande maigre, versez 2 à 3 cuillers à soupe de liquide, et 8 à 10 cuillers à soupe de liquide sur les rôtis à braiser, ceci suivant leur taille.

Retournez à mi-temps de cuisson les morceaux de viande.

Une fois que le rôti est cuit, laissez-le reposer 10 minutes de plus dans le four éteint et fermé. De la sorte, le jus se répartit mieux dans la viande.

### Conseils pour les grillades

Lorsque vous utilisez le gril, fermez toujours le four.

Prenez si possible des pièces à griller de même épaisseur. Elles doivent faire 2 à 3 cm d'épaisseur minimum. Elles seront alors uniformément dorées et bien juteuses. 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 émaillée au niveau 1. Elle récupère le jus de viande et le four se salit moins.

Aux deux tiers du temps de cuisson indiqué, retournez les grillades.

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

Le tableau s'entend enfournement dans le four froid.  
Les valeurs des tableaux sont indicatives. Elles  
dépendent de la qualité et de la nature de la viande.

| Viande   | Poids       | Vaisselle | Hauteur | Mode de cuisson | Température °C, gril | Durée, minutes |
|--|-------------|-----------|---------|-----------------|----------------------|----------------|
| Rôti de bœuf à braiser<br>(p.ex. noix entrecôte)           | 1 kg        | fermé     | 2       |                 | 200-220              | 120            |
|  | 1,5 kg      |           | 2       |                 | 190-210              | 140            |
|  | 2 kg        |           | 2       |                 | 180-200              | 160            |
| Aloyau   | 1 kg        | ouvert    | 2       |                 | 210-230              | 70             |
|  | 1,5 kg      |           | 2       |                 | 200-220              | 80             |
|  | 2 kg        |           | 2       |                 | 190-210              | 90             |
| Rosbif, à point*   | 1kg chacune | ouvert    | 2       |                 | 210-230              | 60             |
| Steaks, bien cuits   |             | Grille*** | 5       |                 | 3****                | 20             |
| Steaks, à point  |             | Grille*** | 5       |                 | 3****                | 15             |
| Viande de porc sans<br>couenne (p.ex. échine)              | 1 kg        | ouvert    | 2       |                 | 210-230              | 110            |
|  | 1,5 kg      |           | 2       |                 | 200-220              | 130            |
|  | 2 kg        |           | 2       |                 | 190-210              | 150            |
| Viande de porc avec<br>couenne** (p.ex. épaule,<br>jarret) | 1 kg        | fermé     | 2       |                 | 210-230              | 130            |
|  | 1,5 kg      |           | 2       |                 | 200-220              | 160            |
|  | 2 kg        |           | 2       |                 | 190-210              | 180            |
| Carré de porc avec l'os                                    | 1kg chacune | fermé     | 2       |                 | 210-230              | 70             |
| Rôti de viande hachée                                      | 750 g       | ouvert    | 2       |                 | 200-220              | 70             |
| Saucisses  | 750 g env.  | Grille*** | 4       |                 | 3                    | 15             |
| Rôti de veau   | 1 kg        | ouvert    | 2       |                 | 190-210              | 100            |
|  | 2 kg        |           | 2       |                 | 170-190              | 120            |
| Gigot d'agneau désossé                                     | 1,5kg       | ouvert    | 2       |                 | 170-190              | 120            |

\* Tournez le ros-bif à mi-cuisson. Une fois le ros-bif cuit, enveloppez-le dans une feuille d'aluminium et laissez-le reposer 10 minutes dans le four.

\*\* Entaillez la couenne de la viande de porc puis, au moment de la retourner, posez la viande avec la couenne au contact du plat.

\*\*\* Enfournerez la plaque à pâtisserie au niveau 1.

\*\*\*\* préchauffer 3 min.








## Volaille

Le tableau s'entend pour un enfournement dans le four froid.

Les indications de poids figurant dans le tableau s'entendent pour de la volaille non farcie, prête à cuire.

Percez la peau sous les ailes des canards ou des oies afin que la graisse puisse s'écouler.





Les volailles seront particulièrement croustillantes si vous les badigeonnez de beurre, d'eau salée ou de jus d'orange en fin de cuisson.

| Volaille                          | Poids    | Vaisselle | Hauteur | Mode de cuisson   | Température °C | Durée, minutes |
|-----------------------------------|----------|-----------|---------|---|----------------|----------------|
| Moitiés de poulets, 1 à 4 moitiés | de 400 g | Grille*   | 2       |    | 210-230        | 50-60          |
| Morceaux de poulet                | de 250 g | Grille*   | 2       |    | 210-230        | 30-40          |
| Poulet entier, 1 à 4 poulets      | de 1 kg  | Grille*   | 2       |    | 210-230        | 60-80          |
| Canard                            | 1,7 kg   | Grille*   | 2       |    | 200-220        | 90-100         |
| Oie                               | 3 kg     | Grille*   | 2       |   | 190-210        | 100-120        |
| Dindonneau                        | 3 kg     | Grille*   | 2       |  | 200-220        | 80-100         |
| 2 cuisses de dinde                | de 800 g | Grille*   | 2       |  | 200-220        | 100-120        |

\* Enfournez la plaque à pâtisserie au niveau 1.

## Poisson

Le tableau s'entend pour un enfournement dans le four froid.

| Poisson                               | Poids    | Vaisselle | Niveau | Mode de cuisson   | Température °C, position gril | Durée, minutes |
|---------------------------------------|----------|-----------|--------|---|-------------------------------|----------------|
| Poisson, grillé                       | de 300 g |           | 3      |  | 2                             | 20-25          |
| Poisson, rôti                         | 1 kg     | Grille*   | 2      |  | 190-210                       | 45-50          |
|                                       | 1,5 kg   | ouvert    | 2      |  | 180-200                       | 50-60          |
| Poisson en tranches, p.ex. des darnes | de 300 g | Grille*   | 4      |  | 2                             | 20-25          |

\* Enfournez la plaque à pâtisserie au niveau 1.





## Conseils pour les rôtis et grillades

|  |   |
|--|---|
| <b>Le tableau ne contient pas de valeur pour le poids du rôti.</b>         | Choisissez les valeurs qui correspondent au poids immédiatement inférieur et allongez la durée de cuisson.  |
| <b>Comment pouvez-vous savoir si le rôti est cuit?</b>                     | Utilisez un thermomètre pour viande (en vente dans le commerce) ou bien faites le «test de la cuillère». Appuyez sur le rôti avec la cuillère. Si vous sentez une résistance, le rôti est prêt. Si la cuillère s'enfonce, allongez le temps de cuisson. |
| <b>Le rôti est trop cuit et l'extérieur est brûlé par endroits.</b>        | Vérifiez le niveau d'enfournement ainsi que la température.   |
| <b>Le rôti a un bel aspect mais la sauce est brûlée.</b>                   | La fois suivante, choisissez un plat à rôti plus petit ou ajoutez plus de liquide.  |
| <b>Le rôti a un bel aspect, mais la sauce est trop claire et insipide.</b> | La fois suivante, choisissez un plat à rôti plus grand ou ajoutez moins de liquide.   |
| <b>L'arrosage du rôti produit un dégagement de vapeur.</b>                 | 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 la cuisinière ou sur les façades des meubles voisins et se mettre à goutter.                                 |

## Soufflés, gratins, tranches de pain à griller

Le tableau s'entend pour un enfournement dans le four froid.

| Mets   | Vaisselle                      | Hauteur | Mode de cuisson | Température °C, grill | Durée minutes |
|--|--------------------------------|---------|-----------------|-----------------------|---------------|
| Soufflés sucrés<br>(p.ex. soufflé au fromage blanc avec des fruits)            | Moule à soufflé                | 2       | ☐               | 180-200               | 40-50         |
| Soufflés salés à base d'ingrédients cuits<br>(p.ex. gratin aux pâtes)          | Plat à gratin                  | 3       | ☐               | 210-230               | 30-40         |
| Soufflés salés à base d'ingrédients crus*<br>(p.ex. gratin de pommes de terre) | Moule à soufflé ou lèche-frite | 2       | ☐               | 160-180               | 50-60         |

| Mets                |           | Vaisselle | Hauteur | Mode de cuisson   | Température °C, gril | Durée minutes |
|---------------------|-----------|-----------|---------|---|----------------------|---------------|
| Brunir des toasts   | 4 toasts  | Grille    | 5       |  | 3                    | 6-7           |
|                     | 12 toasts |           | 5       |  | 3                    | 4-5           |
| Gratiner des toasts | 4 toasts  | Grille**  | 4       |  | 3                    | 7-10          |
|                     | 12 toasts |           | 4       |  | 3                    | 5-8           |





\* Le soufflé ne doit pas être plus haut que 2 cm.

\*\* Enfournerez la plaque à pâtisserie au niveau 1.

## Produits cuisinés surgelés

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

Le tableau s'entend pour un enfournement dans le four froid.

| Mets                       |        | Hauteur | Mode de cuisson   | Température °C | Durée, minutes |
|----------------------------|--------|---------|---|----------------|----------------|
| Strudel fourré aux fruits* | Plaque | 3       |   | 200-220        | 30-40          |
| Pommes frites*             | Plaque | 3       |  | 210-230        | 25-30          |
| Pizza*                     | Grille | 2       |  | 200-220        | 15-20          |
| Pizza-baguette*            | Grille | 3       |  | 200-220        | 20-25          |

\* Garnissez l'accessoire de papier sulfurisé. Assurez-vous que le papier sulfurisé supporte ces températures.

## Conseils pour économiser de l'énergie

### dans le four

Ne préchauffez le four que lorsque la recette ou le tableau de la notice d'utilisation le demande.

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

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 deux 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.

### sur la table de cuisson

Nous recommandons des casseroles et des poêles avec un fond épais plat. Des fonds inégaux allongent les temps de cuisson.

Choisissez toujours un récipient d'une taille appropriée pour vos aliments. Une grande casserole, peu remplie, nécessite beaucoup d'énergie.

Couvrez toujours le récipient avec un couvercle approprié.

Si le fond du récipient et le foyer sont de la même dimension cela garantit un transfert thermique optimal. Lors de l'achat de récipients, tenez compte du fait que les fabricants indiquent fréquemment le diamètre supérieur du récipient. Celui-ci est généralement plus grand que le diamètre du fond.

Réglez à temps à une position de chauffe inférieure.

Utilisez la chaleur résiduelle. Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre le foyer 5 à 10 minutes avant la fin de la durée de cuisson.

---

## L'acrylamide dans certains aliments

### Quels aliments sont concernés?

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, pâtisseries (biscuits, pain d'épices, speculatus).

---

### 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.  
Utiliser si possible des pommes de terre fraîches, pour le rôtissage et les fritures. Elles ne doivent pas présenter d'endroits verts ou commençant à germer.

---

#### Cuire de la pâtisserie

En mode convection naturelle max. 200 °C.

#### Petits gâteaux secs

En mode convection naturelle max. 190 °C.

Des oeufs ou des jaunes d'oeuf réduisent la formation d'acrylamide.

#### Frites au four

Les répartir uniformément et en une seule couche sur la plaque.  
Faire cuire au moins 400 g par plaque, afin d'éviter que les frites se dessèchent.

---

#### Frire dans la poêle

Préparer des pommes de terre sautées à base de pommes de terre cuites. En cas de pommes de terre crues, utiliser de la margarine ou lieu d'huile.

---

#### Friture

La température de la graisse ne doit pas dépasser 175 °C.  
Contrôler la température avec un thermomètre pour graisse.  
Le rapport aliment/graisse devrait être de 1:10 à max. 1:15, p.ex. 100 g de frites pour 1,5 l d'huile.  
Faire tremper les pommes de terre fraîches pendant 1 heure dans l'eau avant de les faire frire.

---

## Plats tests

Selon la norme DIN 44547 et EN 60350

### Cuire

Le tableau s'entend pour un enfournement dans le four froid.

| Mets  | Accessoires et recommandations                         | Hauteur | Mode de cuisson | Température °C | Durée de cuisson, minutes |
|---|--|---------|-----------------|----------------|---------------------------|
| Gâteaux secs                                  | Plaque   | 2       |                 | 150-170        | 20-30                     |
| Petits gâteaux<br>20 pièces par plaque        | Plaque   | 3       |                 | 160-180        | 20-30                     |
| Biscuit à l'eau                               | Moule démontable                                       | 2       |                 | 160-180        | 30-40                     |
| Gâteau à la levure de boulanger sur la plaque | Plaque   | 3       |                 | 170-190        | 40-50                     |
| Tourte aux pommes                             | Plaque + 2 moules démontables en tôle blanche Ø 20 cm* | 1       |                 | 200-220        | 70-80                     |

\* Placez les gâteaux décalés en diagonale sur la accessoires.

### Grillades

Le tableau s'entend pour un enfournement dans le four froid.

| Mets                                      | Accessoires | Hauteur | Mode de cuisson | Position de gril | Durée minutes |
|---|-------------|---------|-----------------|------------------|---------------|
| Brunir des toasts<br>(préchauffer 10 min) | Grille      | 5       |                 | 3                | 1-2           |
| Beefburger 12 pièces*                     | Grille      | 4       |                 | 3                | 25-30         |

\* Retourner après les  $\frac{2}{3}$  du temps. Enfourez la plaque à pâtisserie au niveau 1.

ROBERT BOSCH HAUSGERÄTE GMBH

Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
DEUTSCHLAND

9000299339  
BO • fr • 110388-02