

HBA63A1.0S

QUELFOR.COM



BOSCH

[fr] Mode d'emploi3



9000602208

QUELFOUR.COM

Consignes de sécurité.....	4	L'acrylamide dans certains aliments.....	25
Avant l'encastrement.....	4	Plats tests.....	26
Indications pour votre sécurité.....	4	Cuisson de pâtisseries.....	26
Causes de dommages.....	4	Grillades.....	26
Votre nouveau four.....	5		
Bandeau de commande.....	5		
Touches et affichage.....	5		
Sélecteur des fonctions.....	5		
Thermostat.....	6		
Compartiment de cuisson.....	6		
Accessoire.....	6		
Sécurité de porte.....	8		
Avant la première utilisation.....	8		
Réglage de l'heure.....	8		
Chauffer le four.....	8		
Nettoyer les accessoires.....	8		
Réglage du four.....	9		
Mode de cuisson et température.....	9		
Chauffage rapide.....	9		
Réglage des fonctions de temps.....	9		
Minuterie.....	9		
Durée.....	10		
Heure de la fin.....	10		
Heure.....	11		
Sécurité-enfants.....	11		
Modifier les réglages de base.....	11		
Arrêt automatique.....	12		
Autonettoyage.....	12		
Recommandations importantes.....	12		
Avant l'autonettoyage.....	12		
Réglage.....	12		
Après l'autonettoyage.....	12		
Entretien et nettoyage.....	13		
Nettoyants.....	13		
Décrocher et accrocher la porte du four.....	13		
Dépose et pose des vitres de la porte.....	14		
Pannes et dépannage.....	15		
Tableau de dérangements.....	15		
Changer la lampe du four au plafond.....	15		
Cache en verre.....	16		
Service après-vente.....	16		
Numéros de produit E et de fabrication FD.....	16		
Conseils concernant l'énergie et l'environnement.....	16		
Economiser de l'énergie.....	16		
Elimination écologique.....	16		
Testés pour vous dans notre laboratoire.....	17		
Gâteaux et pâtisseries.....	17		
Conseils pour la pâtisserie.....	19		
Viande, volaille, poisson.....	20		
Conseils pour les rôtis et grillades.....	22		
Soufflés, gratins, toasts.....	22		
Plats cuisinés.....	23		
Mets spéciaux.....	23		
Décongélation.....	24		
Déshydratation.....	24		
Mise en conserve.....	24		

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

QUELFOUR.COM

⚠ Consignes de sécurité

Veillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Conservez avec soin la notice d'utilisation et de montage. Si vous remettez l'appareil à un tiers, veuillez-y joindre les notices.

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.

Compartiment de cuisson chaud

Risque de brûlure !

- Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Ouvrir prudemment la porte. De la vapeur chaude peut s'échapper. Eloignez impérativement les jeunes enfants.
- 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. N'utilisez des boissons fortement alcoolisées qu'en petites quantités et ouvrez prudemment la porte de l'appareil.

Risque d'incendie !

- Ne jamais conserver des objets inflammables dans le compartiment de cuisson. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil en cas de production de fumée dans l'appareil. Éteignez l'appareil. Retirez la fiche secteur de la prise ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.
- Lors du préchauffage, ne jamais mettre du papier cuisson sur l'accessoire sans fixer le papier. Un courant d'air se produit lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Le papier cuisson risque de toucher les résistances chauffantes et de s'enflammer. Alourdissez toujours le papier cuisson avec un récipient ou un moule. Garnissez toujours la surface nécessaire de papier cuisson. Le papier cuisson ne doit pas dépasser de l'accessoire.

Risque de court-circuit !

Ne coincez jamais le cordon de raccordement d'un appareil électrique dans la porte chaude de l'appareil. L'isolation du câble risque de 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.

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.

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. Eloignez 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

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.

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.

- Grillades : Pour des grillades, n'enfournez la plaque à pâtisserie ou la lèchefrite pas plus haut que le niveau 3. Elle

Votre nouveau four

Vous apprenez ici à connaître votre nouveau four. Nous vous expliquons le bandeau de commande et les différents éléments de commande. Vous obtenez des informations concernant le compartiment de cuisson et les accessoires.

Bandeau de commande

Ci-après l'aperçu du bandeau de commande. Les symboles n'apparaissent jamais tous en même temps dans l'affichage. Des variations de détails sont possibles selon le modèle d'appareil.



Touches

Il y a des sondes sous les différentes touches. Vous n'avez pas besoin d'appuyer fort. Effleurez simplement le symbole respectif.

Touches et affichage

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

Touche	Utilisation
»»»	Chauffage rapide Chauffer le four très rapidement.
⌚	Fonctions de temps Sélectionner Minuterie (⌚), Durées (⌚), Heure de la fin (⌚) et Heure (⌚).
🔒	Sécurité-enfants Verrouiller et déverrouiller le bandeau de commande.
-	Moins Réduire les valeurs de réglage.
+	Plus Augmenter les valeurs de réglage.

Les parenthèses [] autour du symbole correspondant indiquent quelle fonction de temps est à l'avant-plan dans l'affichage. Exception : Pour l'heure, le symbole ⌚ est seulement allumé lorsque vous procédez à une modification.

Sélecteur des fonctions

Le sélecteur des fonctions permet de régler le mode de cuisson.

Position	Utilisation
○	Position zéro Le four est éteint.
🌀	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.
☐	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.
🔥	Gril air pulsé 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 Faire griller des steaks, saucisses, toasts et des morceaux de poisson. Toute la surface située sous la résistance du gril est chauffée.
☐	Chaleur de sole Mettre en conserves et poursuivre la cuisson ou le brunissage de gâteaux. La chaleur est diffusée par la sole.

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

Position	Utilisation
 Autonettoyage	Nettoyage automatique du compartiment de cuisson. Le four chauffe jusqu'à ce que les salissures soient décomposées.
 Lampe du four	Allumer la lampe du four.

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

Lorsque vous réglez, le symbole  s'allume dans l'affichage. La lampe du four dans le compartiment de cuisson s'allume.

Remarque : Afin que la chaleur soit bien répartie lors des modes de cuisson avec la chaleur de voûte ou de sole, le ventilateur se met brièvement en marche pendant la phase de chauffe.

Thermostat

Le thermostat permet de régler la température, la position gril ou de nettoyage.

Position	Signification
● Position zéro	Le four ne chauffe pas.
50-300 Plage de température	La température dans le compartiment de cuisson en °C. Exception : La température maximale pour le mode Chaleur tournante 3D  est 275 °C.
I, II, III Positions gril	Les positions gril pour le mode Gril, grande surface  . I = Position 1, faible II = Position 2, moyen III = Position 3, puissant
Positions de nettoyage	Les positions de nettoyage pour l'autonettoyage  . I = Position 1, économique II = Position 2, moyen III = Position 3, intensif

Symbole de chauffe

Aussi longtemps que le four chauffe, le symbole  est allumé dans l'affichage. Lorsque le four a atteint la température réglée et la maintient, le symbole  s'éteint.

Le symbole  ne s'allume jamais lors des positions gril et de nettoyage.

Compartiment de cuisson

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

Lampe du four

La lampe du four dans le compartiment de cuisson est allumée pendant le fonctionnement. La lampe s'éteint en cas de températures réglées jusqu'à 60 °C et lors de l'autonettoyage. Cela permet un réglage précis optimal.

En réglant le sélecteur des fonctions sur la position  vous pouvez allumer la lampe sans chauffage.

Ventilateur de refroidissement

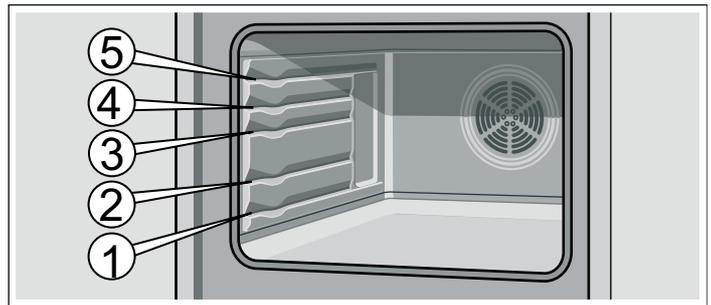
Le ventilateur de refroidissement se met en marche et se coupe en cas de besoin. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte. Attention ! Ne pas couvrir les fentes d'aération. Sinon, le four surchauffe.

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.

Enfournier la grille avec la courbure vers le bas .



Plaque à pâtisserie émaillée

Pour gâteaux et petits fours.

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



Lèche-frite

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

Enfournier la lèche-frite, 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
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
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

Accessoire spécial	Compartment de cuisson avec	Numéro HEZ	Utilisation	approprié pour l'autonettoyage
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
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. HBA78B750)	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 grasses.
Sécurité de porte	Numéro d'article 612594	Pour empêcher que des enfants ouvrent la porte du four. Selon la porte de l'appareil, la sécurité se visse différemment. Veuillez consulter la fiche jointe à la sécurité de porte.

Sécurité de porte

Votre appareil est livré avec une sécurité de porte. Elle se fixe au four. Veuillez respecter les instructions dans la notice de montage.

Pour ouvrir, poussez la sécurité de porte vers le haut. Selon la porte de l'appareil, la sécurité se visse différemment. Veuillez

consulter la fiche jointe à la sécurité de porte. En fermant la porte du four, veillez à ce que la porte s'enclenche.

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*.

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

Réglage de l'heure

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

1. Appuyer sur la touche .

L'heure 12:00 apparaît dans l'affichage.

2. Régler l'heure au moyen de la touche **+** ou **-**.

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

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.

Chauffer le four

Afin d'éliminer l'odeur de neuf, laissez chauffer le four à vide, porte fermée. Idéalement une heure en mode convection naturelle  à 240 °C. Assurez-vous que le compartiment de cuisson ne contient pas de restes d'emballage.

1. Avec le sélecteur des fonctions, régler sur Convection naturelle .

2. Régler le thermostat sur 240 °C.

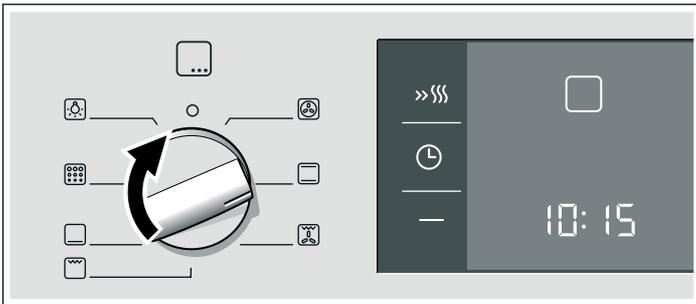
Réglage du four

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. Pour cela, consultez le chapitre *Réglage des fonctions de temps*.

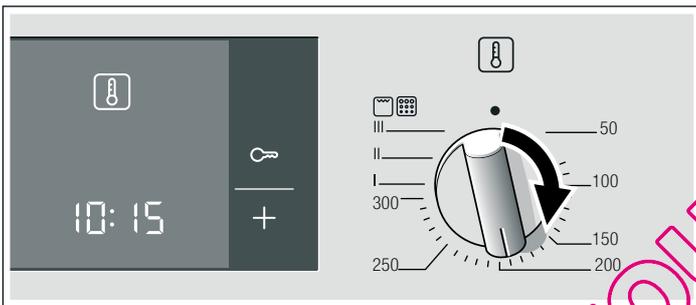
Mode de cuisson et température

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 thermostat, 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.

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 :

- Chaleur tournante 3D ☐
- Convection naturelle ☐

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.

Le chauffage rapide est terminé

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

Annuler le chauffage rapide

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

Réglage des fonctions de temps

Votre four possède différentes fonctions de temps. La touche ⊖ permet d'appeler le menu et de commuter entre les différentes fonctions. Les symboles de temps sont allumés aussi longtemps que vous pouvez régler. Le parenthèses [] vous indiquent sur quelle fonction de temps vous êtes positionné. La touche + ou - vous permet de régler directement une fonction de temps déjà réglée, lorsque le symbole de temps figure entre parenthèses.

Minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie comme minuteur de cuisine. Elle fonctionne indépendamment du four. Le minuteur émet un signal sonore spécifique. De la sorte, vous pouvez distinguer si c'est le minuteur ou une durée qui s'est écoulé.

1. Appuyer une fois sur la touche ⊖.

Les symboles de temps s'allument dans l'affichage, ☐ figure entre les parenthèses.

2. Régler le temps de minuterie au moyen de la touche + ou -.

Valeur de référence touche + = 10 minutes

Valeur de référence touche - = 5 minutes

Le temps réglé est validé au bout de quelques secondes. Le minuteur se met en marche. Dans l'affichage, le symbole [☐] s'allume et le temps de minuterie s'écoule visiblement. Les autres symboles de temps s'effacent.

Le temps de minuterie est écoulé

Un signal retentit. Dans l'affichage apparaît 00:00. Désactiver la minuterie au moyen de la touche ⊖.

Modifier le temps de la minuterie

Modifier le temps de minuterie au moyen de la touche + ou - . La modification sera validée après quelques secondes.

Annuler le temps de la minuterie

Au moyen de la touche -, remettre le temps de minuterie sur 00:00. La modification sera validée après quelques secondes. La minuterie est désactivée.

Interroger les réglages de temps

Si plusieurs fonctions de temps sont réglées, les symboles correspondants sont allumés dans l'affichage. Le symbole de la fonction de temps à l'avant-plan figure entre parenthèses.

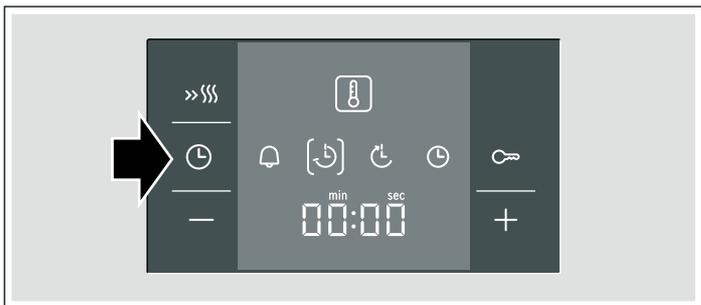
Pour interroger la minuterie ☐, la durée ☐, l'heure de la fin ☐ ou l'heure ☐, appuyer répétitivement sur la touche ⊖, jusqu'à ce que le symbole respectif figure entre les parenthèses. La valeur correspondante apparaît pour quelques secondes dans l'affichage.

Durée

Vous pouvez régler au four la durée de cuisson pour votre mets. Le four s'éteint automatiquement lorsque la durée est écoulée. Donc pas besoin d'interrompre d'autres tâches pour éteindre le four. Le temps de cuisson ne sera pas dépassé involontairement.

Exemple dans l'illustration : Durée 45 minutes.

1. Régler le mode de cuisson à l'aide du sélecteur des fonctions.
2. A l'aide du thermostat, régler la température ou la position grill.
3. Appuyer deux fois sur la touche .
Dans l'affichage apparaît 00:00. Les symboles de temps sont allumés,  figure entre les parenthèses.



4. Régler la durée au moyen de la touche **+** ou **-**.
Valeur de référence touche **+** = 30 minutes
Valeur de référence touche **-** = 10 minutes



Le four se met en marche quelques secondes plus tard. La durée s'écoule visiblement dans l'affichage et le symbole  est allumé. Les autres symboles de temps s'éteignent.

La durée est écoulée

Un signal retentit. Le four s'arrête de chauffer. Dans l'affichage apparaît 00:00. Appuyer sur la touche . Vous pouvez régler une nouvelle durée au moyen de la touche **+** ou **-**. Ou appuyer deux fois sur la touche  et régler le sélecteur des fonctions sur la position zéro. Le four est éteint.

Modifier la durée

Modifier la durée au moyen de la touche **+** ou **-**. La modification sera validée après quelques secondes. Si la minuterie est réglée, appuyez auparavant sur la touche .

Annuler la durée

Remettre la durée sur 00:00 au moyen de la touche **-**. La modification sera validée après quelques secondes. La durée est effacée. Si la minuterie est réglée, appuyez auparavant sur la touche .

Interroger les réglages de temps

Si plusieurs fonctions de temps sont réglées, les symboles correspondants sont allumés dans l'affichage. Le symbole de la fonction de temps à l'avant-plan figure entre parenthèses.

Pour interroger la minuterie , la durée , l'heure de la fin  ou l'heure , appuyer répétitivement sur la touche , jusqu'à ce que le symbole respectif figure entre les parenthèses. La

valeur correspondante apparaît pour quelques secondes dans l'affichage.

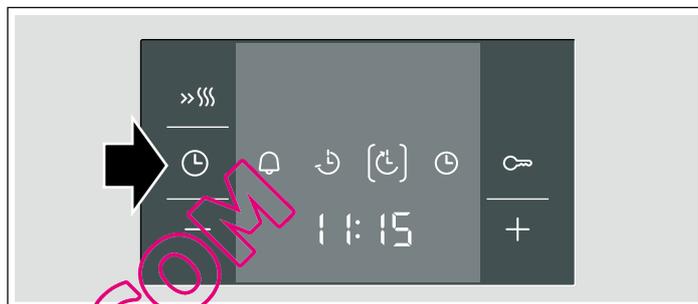
Heure de la fin

Vous pouvez différer l'heure à laquelle votre mets doit être prêt. Le four démarre automatiquement et la cuisson est terminée au moment voulu. Vous pouvez p.ex. enfourner le mets le matin et régler de telle manière qu'il sera prêt à midi.

Veillez à ce que les aliments ne restent pas trop longtemps dans le compartiment de cuisson et s'avarient.

Exemple dans l'illustration : Il est 10:30 h, la durée est de 45 minutes et la cuisson doit être terminée à 12:30 h.

1. Régler le sélecteur du mode de cuisson.
2. Régler le thermostat.
3. Appuyer deux fois sur la touche .
4. Régler la durée au moyen de la touche **+** ou **-**.
5. Appuyer sur la touche .
Les parenthèses sont autour de . Dans l'affichage apparaît l'heure à laquelle le mets sera prêt.



6. Différer l'heure de la fin à l'aide de la touche **+** ou **-**.



Après quelques secondes, le four valide les réglages et se met en position d'attente. L'affichage indique l'heure à laquelle le mets sera prêt et le symbole  figure entre parenthèses. Le symbole  et  s'éteignent. Lorsque le four démarre, la durée s'écoule visiblement et le symbole  figure entre parenthèses. Le symbole  s'éteint.

La durée est écoulée

Un signal retentit. Le four s'arrête de chauffer. Dans l'affichage apparaît 00:00. Appuyer sur la touche . Vous pouvez régler une nouvelle durée au moyen de la touche **+** ou **-**. Ou appuyer deux fois sur la touche  et régler le sélecteur des fonctions sur la position zéro. Le four est éteint.

Modifier l'heure de la fin

Modifier l'heure de la fin au moyen de la touche **+** ou **-**. La modification sera validée après quelques secondes. Si la minuterie est réglée, appuyez auparavant deux fois sur la touche . Ne modifiez plus l'heure de la fin si la durée s'écoule déjà. Le résultat de cuisson ne correspondra plus.

Annuler l'heure de la fin

Remettre l'heure de la fin à l'heure actuelle au moyen de la touche **-**. La modification sera validée après quelques secondes. Le four se met en marche. Si la minuterie est réglée, appuyez auparavant deux fois sur la touche .

Interroger les réglages de temps

Si plusieurs fonctions de temps sont réglées, les symboles correspondants sont allumés dans l'affichage. Le symbole de la fonction de temps à l'avant-plan figure entre parenthèses.

Pour interroger la minuterie , la durée , l'heure de la fin  ou l'heure , appuyer répétitivement sur la touche , jusqu'à ce que le symbole respectif figure entre les parenthèses. La valeur correspondante apparaît pour quelques secondes dans l'affichage.

Heure

Après avoir branché l'appareil ou après une panne de courant, le symbole  et quatre zéros s'allument dans l'affichage. Réglez l'heure.

1. Appuyer sur la touche .

L'heure 12:00 apparaît dans l'affichage.

2. Régler l'heure au moyen de la touche **+** ou **-**.

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

Modifier l'heure

Aucune autre fonction de temps ne doit avoir été réglée.

1. Appuyer quatre fois sur la touche .

Les symboles de temps s'allument dans l'affichage,  figure entre les parenthèses.

2. Modifier l'heure au moyen de la touche **+** ou **-**.

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

Masquer l'heure

Vous pouvez masquer l'heure. Pour cela, consultez le chapitre *Modifier les réglages de base*.

Sécurité-enfants

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

Le four ne réagit à aucun réglage. Vous pouvez régler la minuterie et l'heure même si la sécurité-enfants est activée.

Activer la sécurité-enfants

Le sélecteur des fonctions doit être sur la position zéro.

Appuyer sur la touche  pendant quatre secondes env.

Le symbole  apparaît dans l'affichage. La sécurité-enfants est activée.

Désactiver la sécurité-enfants

Appuyer sur la touche  pendant quatre secondes env.

Le symbole  s'éteint dans l'affichage. La sécurité-enfants est désactivée.

Modifier les réglages de base

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

Réglage de base	Sélection 0	Sélection 1	Sélection 2	Sélection 3
c0 Luminosité de l'éclairage de la visualisation	-	Nuit	moyenne*	Jour
c1 Durée du signal après écoulement d'une durée ou du temps de la minuterie	-	env. 10 sec.	env. 2 min.*	env. 5 min.
c2 Affichage heure	pendant cuisson*	permanent*	-	-
c3 Temps d'attente jusqu'à ce qu'un réglage soit validé	-	env. 2 sec.	env. 5 sec.*	env. 10 sec.
c6 Remettre toutes les valeurs au réglage usine	non*	oui	-	-

* Réglage usine

Le four doit être éteint.

1. Appuyer sur la touche  pendant 4 secondes env.

Le réglage de base actuel pour la durée du signal, p.ex. c1 2 pour la sélection 2 apparaît dans l'affichage.

2. Modifier le réglage de base au moyen de la touche **+** ou **-**.

3. Confirmer au moyen de la touche .

Le réglage de base suivant apparaît dans l'affichage. Avec la touche  vous pouvez parcourir tous les niveaux et modifier à l'aide de la touche **+** ou **-**.

4. A la fin, appuyer sur la touche  pendant 4 secondes env.

Tous les réglages de base sont validés.

Vous pouvez remodifier vos réglages de base à tout moment.

Arrêt automatique

Si pendant plusieurs heures vous n'avez pas modifié les réglages sur votre appareil, l'arrêt automatique sera activé. Le four s'arrête de chauffer. Le moment où cette coupure est activée dépend de la température réglée ou de la position gril.

L'arrêt automatique s'active

Un signal retentit. F8 apparaît à l'affichage. Le four s'arrête de chauffer.

Réglez le sélecteur des fonctions sur la position zéro. Le four est éteint.

Supprimer l'arrêt automatique

Afin que l'arrêt automatique ne s'active pas importunément, réglez une durée. Le four chauffe jusqu'à ce que la durée se soit écoulée.

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 ouvrir 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. Éloignez 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 lèchefrite, 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.

Réglage

Après avoir choisi une puissance de nettoyage, réglez le four.

1. Régler le sélecteur des fonctions sur Autonettoyage .

2. Régler la puissance de nettoyage au moyen du thermostat.

L'heure à laquelle l'autonettoyage sera terminé apparaît dans l'affichage et le symbole  figure entre parenthèses.

L'autonettoyage démarre quelques secondes plus tard. La durée s'écoule visiblement et le symbole  figure entre parenthèses. Le symbole  s'éteint.

La porte du four se verrouille peu de temps après le démarrage. Le symbole  s'allume dans l'affichage. Seulement lorsque le symbole  s'éteint, vous pouvez rouvrir la porte du four.

L'autonettoyage est terminé

Dans l'affichage apparaît 0:00. Le four arrête de chauffer. Régler le sélecteur des fonctions sur la position zéro. Le four est éteint. Vous pouvez seulement rouvrir la porte du four lorsque le symbole  s'éteint dans l'affichage.

Modifier la puissance de nettoyage

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

Annuler l'autonettoyage

Régler le sélecteur des fonctions sur la position zéro. Le four est éteint. Vous pouvez seulement rouvrir la porte du four lorsque le symbole  s'éteint dans l'affichage.

Différer l'heure de la fin

Vous pouvez différer l'heure à laquelle l'autonettoyage sera terminé. L'autonettoyage peut ainsi se dérouler p.ex. la nuit, afin que vous puissiez utiliser votre four dans la journée.

Réglez suivant la description au point 1 et 2. Avant que l'autonettoyage démarre, différer l'heure de la fin à l'aide de la touche + ou -.

Le four se met en position d'attente. L'heure à laquelle l'autonettoyage sera terminé est indiquée à l'affichage et le symbole  figure entre parenthèses. Lorsque l'autonettoyage démarre, la durée s'écoule visiblement et le symbole  figure entre parenthèses. Le symbole  s'éteint.

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 four il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Nous vous expliquons ici comment entretenir et nettoyer correctement votre four.

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 dans le tableau. N'utilisez pas

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

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

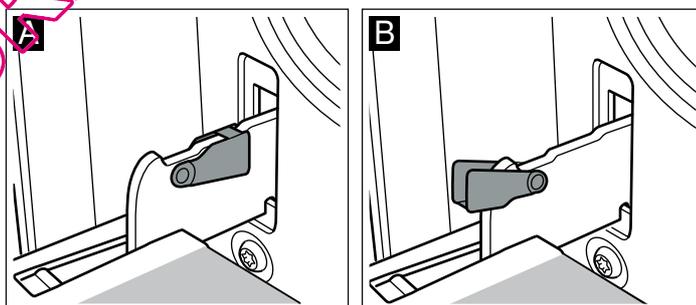
Niveau	Nettoyants
Façade du four	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyant pour vitres ni de racloirs à verre.
Inox	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un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

Niveau	Nettoyants
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.
Accessoire	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.

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 le levier de verrouillage est pivoté 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.

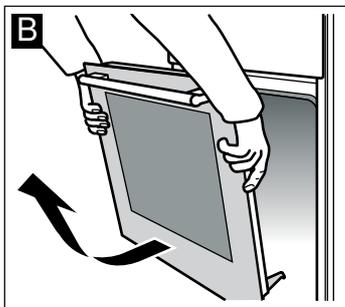
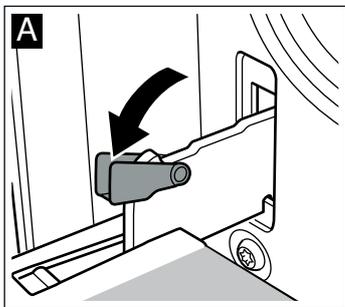


⚠ Risque de blessure !

Si les charnières ne sont pas bloquées, elles peuvent se fermer violemment. Veuillez 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

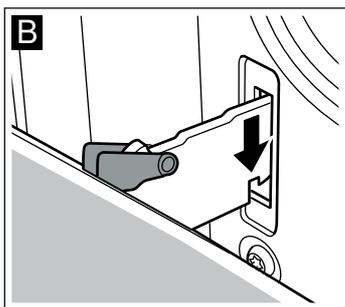
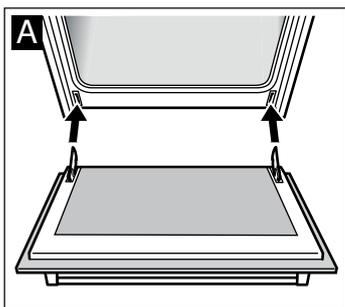
1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Ouvrir les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite (fig. A).
3. Fermer la porte du four jusqu'en butée. Avec les deux mains, la tenir à gauche et à droite. La refermer un peu plus et la retirer (fig. B).



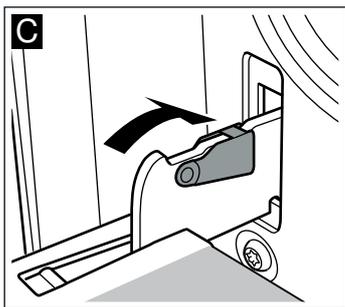
Accrocher la porte

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 !

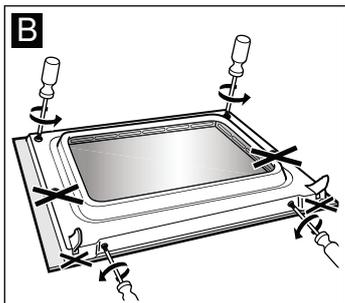
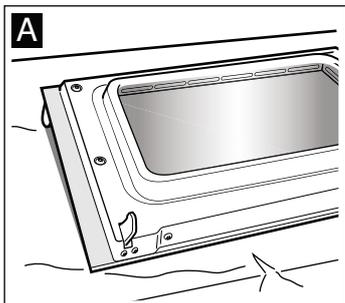
Risque de blessures ! Si la porte du four tombe par inadvertance ou une charnière se ferme, ne pas mettre la main dans la charnière. Appelez le service après-vente.

Dépose et pose des vitres de la porte

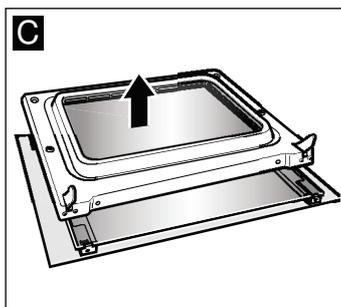
Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez déposer les vitres de la porte du four.

Dépose

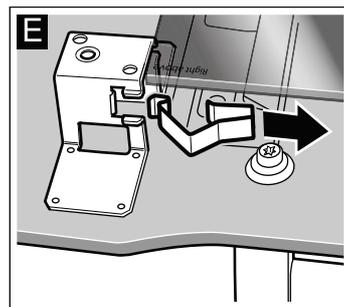
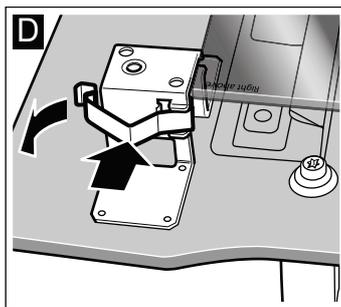
1. Décrocher la porte du four et la placer sur un chiffon, la poignée vers le bas (fig. A).
2. Dévisser d'abord les deux vis en bas et ensuite les deux vis en haut (fig. B).



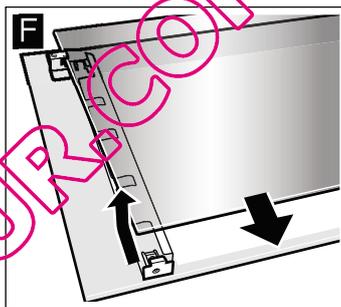
3. Retirer le fond complet de la porte (fig. C).



4. Enlever les deux pattes en haut de la vitre (fig. D). Pour cela, pousser la patte légèrement vers le bas avec le pouce et tirer la patte vers l'extérieur avec l'index (fig. E).



5. Soulever la vitre intérieure, la pousser légèrement vers le haut et la retirer vers le bas (fig. F).



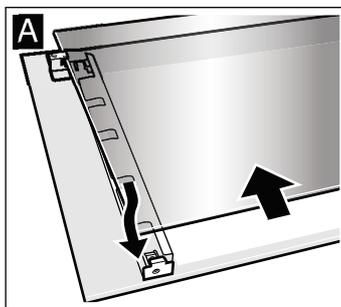
Nettoyez les vitres avec un nettoyeur pour vitres et un chiffon doux.

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

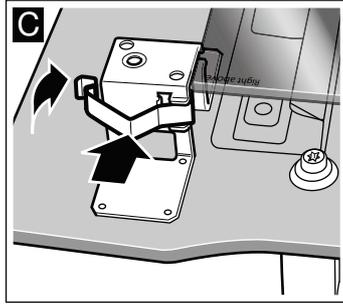
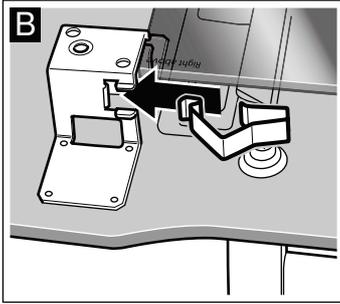
Pose

Lors de la pose, veillez à ce que l'inscription "Right above" se trouve en haut à droite.

1. Engager la vitre intérieure vers le haut en l'inclinant et l'appliquer en bas (fig. A).

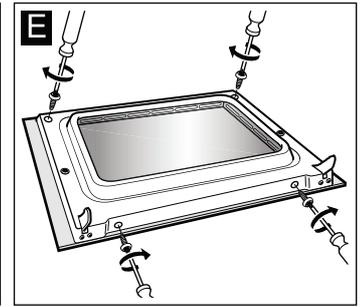
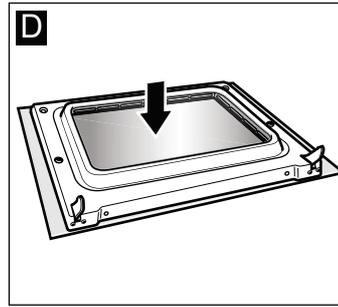


2. Remettre en place les pattes en haut à gauche et à droite (fig. B). Pour cela, accrocher les pattes dans la partie supérieure de la fixation et appuyer fermement jusqu'à ce qu'elle s'enclenche (fig. C).



3. Remettre en place le fond complet de la porte (fig. D).

4. Revisser d'abord les deux vis en bas et ensuite les deux vis en haut (fig. E).



5. 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.

Tableau de dérangements

Si le résultat de cuisson d'un plat n'est pas optimal, veuillez consulter le chapitre *Testés pour vous dans notre laboratoire*. Vous y trouverez de nombreux conseils et astuces pour la cuisson.

Panne	Cause possible	Remède/Remarques
Le four 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.
☉ et quatre zéros sont allumés dans l'affichage.	Coupure de courant.	Réglez l'heure de nouveau.
Le four ne chauffe pas.	Il y a de la poussière sur les contacts.	Tournez plusieurs fois les manettes dans les deux sens.
La porte du four refuse de s'ouvrir. Le symbole  s'allume dans l'affichage.	La porte du four est verrouillée par l'autonettoyage  .	Attendez que le four ait refroidi et que le symbole  s'éteigne.
Le four ne chauffe pas. Le deux-points dans l'affichage clignote.	Le four est en mode démonstration.	Couper le fusible dans le boîtier à fusibles et réenclencher après env. 20 secondes. A l'intérieur d'env. 2 minutes, appuyer sur la touche  pendant env. 4 secondes, jusqu'à ce que le deux-points soit allumé en continu.
F8 apparaît dans l'affichage.	L'arrêt automatique s'est activé.	Réglez le sélecteur des fonctions sur la position zéro.

Messages d'erreur

Si un message d'erreur accompagné de **E** apparaît dans l'affichage, appuyez sur la touche . Réglez ensuite l'heure de nouveau. Si le message d'erreur réapparaît, appelez le service après-vente.

En cas de messages d'erreur suivants, vous pouvez y remédier vous-même.

Message d'erreur	Cause possible	Remède/Remarques
E0 11	Une touche a été pressée trop longtemps ou est couverte.	Appuyez sur toutes les touches, l'une après l'autre. Vérifiez si une touche est bloquée, couverte ou encrassée.
E0 15	La température dans le compartiment de cuisson est trop haute.	La porte du four se verrouille et le chauffage se coupe. Attendez jusqu'à ce que le four soit refroidi. Appuyez sur la touche  et réglez l'heure de nouveau.

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.

Changer la lampe du four au plafond

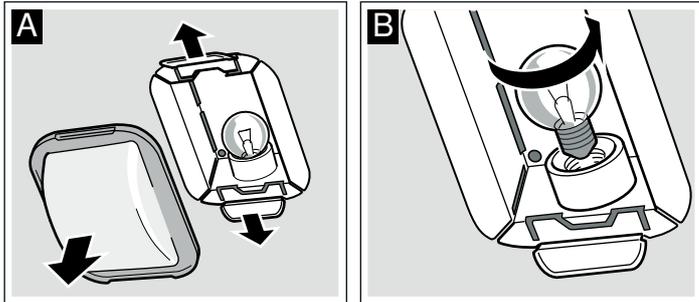
Si l'ampoule du four a grillé, vous devez la changer. Des ampoules de rechange de 40 W, résistantes aux températures élevées, sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Utilisez exclusivement ces ampoules.

Risque de choc électrique !

Couper le fusible dans la boîte à fusibles.

1. Etaler un torchon à vaisselle dans le four froid, afin d'éviter des dégâts.

2. 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.

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.

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 comment vous pouvez économiser de l'énergie lors de la cuisson et comment correctement éliminer votre appareil.

Economiser de l'énergie

- 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.

Elimination écologique

Eliminez 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.

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 :

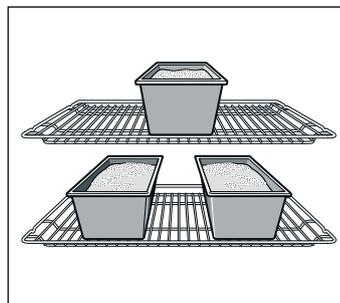
- Plaque à pâtisserie : niveau 5

- 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.

Gâteau dans des moules	Moule	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Cake, simple	Moule à savarin/à cake	2		160-180	50-60
	3 moules à cake	3+1		140-160	60-80
Cake, fin	Moule à savarin/à cake	2		150-170	60-70
Fond de tarte, pâte à cake	Moule pour fond de tarte aux fruits	3		160-180	20-30
Gâteau aux fruits, pâte à cake	Moule démontable/à kouglof	2		160-180	50-60
Génoise, 2 oeufs (préchauffer)	Moule pour fond de tarte aux fruits	2		150-170	20-30
Tarte génoise, 6 oeufs (préchauffer)	Moule démontable	2		150-170	40-50
Fond de tarte en pâte brisée avec bord	Moule démontable	1		180-200	25-35

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

Gâteau dans des moules	Moule	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Tarte aux fruits ou au fromage blanc, fond en pâte Brisée*	Moule démontable	1	☐	160-180	70-90
Gâteau suisse (Wähe)	Plaque à pizza	1	☐	220-240	35-45
Kouglof	Moule à Kouglof	2	☐	150-170	60-70
Pizza, fond mince, avec peu de garniture (préchauffer)	Plaque à pizza	1	☐	280-300	10-15
Gâteaux salés*	Moule démontable	1	☐	170-190	45-55

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

Gâteau sur la plaque	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Pâte à cake avec garniture sèche	Plaque à pâtisserie	2	☐	170-190	20-30
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1	☒	140-160	35-45
Pâte à cake avec garniture fondante, fruits	Lèchefrite	2	☐	170-190	25-35
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1	☒	140-160	40-50
Pâte levée avec garniture sèche	Plaque à pâtisserie	3	☐	170-180	25-35
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1	☒	150-170	35-45
Pâte levée avec garniture fondante, fruits	Lèchefrite	3	☐	160-180	40-50
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1	☒	150-160	50-60
Pâte Brisée avec garniture sèche	Plaque à pâtisserie	1	☐	180-200	20-30
Pâte Brisée avec garniture fondante, fruits	Lèchefrite	2	☐	160-180	60-70
Gâteau suisse (Wähe)	Lèchefrite	2	☐	210-230	40-50
Biscuit roulé (préchauffer)	Plaque à pâtisserie	2	☐	170-190	15-20
Brioche tressée avec 500 g de farine	Plaque à pâtisserie	2	☐	170-190	25-35
Stollen (Gâteau de Noël) avec 500 g de farine	Plaque à pâtisserie	3	☐	160-180	60-70
Stollen (Gâteau de Noël) avec 1 kg de farine	Plaque à pâtisserie	3	☐	150-170	90-100
Strudel, sucré	Lèchefrite	2	☐	190-210	55-65
Pizza	Plaque à pâtisserie	2	☐	200-220	25-35
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1	☒	180-200	40-50
Tarte flambée (préchauffer)	Lèchefrite	2	☐	280-300	10-12

Petites pâtisseries	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Petits gâteaux secs	Plaque à pâtisserie	3	☒	140-160	15-25
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1	☒	130-150	25-35
	2 plaques à pâtisserie + lèchefrite	5+3+1	☒	130-150	30-40
Biscuiterie dressée (préchauffer)	Plaque à pâtisserie	3	☐	140-150	30-40
	Plaque à pâtisserie	3	☒	140-150	25-35
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1	☒	140-150	30-45
	2 plaques à pâtisserie + lèchefrite	5+3+1	☒	130-140	35-50
Macarons	Plaque à pâtisserie	2	☐	110-130	30-40
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1	☒	100-120	35-45
	2 plaques à pâtisserie + lèchefrite	5+3+1	☒	100-120	40-50
Meringues	Plaque à pâtisserie	3	☒	80-100	100-150

Petites pâtisseries	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Muffins	Grille avec plaque à muffins	3	☐	180-200	20-25
	2 grilles avec plaques à muffins	3+1	☒	160-180	25-30
Pâtisserie en pâte à choux	Plaque à pâtisserie	2	☐	210-230	30-40
Feuilletés	Plaque à pâtisserie	3	☒	180-200	20-30
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1	☒	180-200	25-35
	2 plaques à pâtisserie + lèchefrite	5+3+1	☒	170-190	35-45
Pâtisserie à base de pâte levée	Plaque à pâtisserie	2	☐	190-210	20-30
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1	☒	160-180	25-35

Pain et petits pains

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

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

Pain et petits pains	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Pain à la levure du boulanger avec 1,2 kg de farine	Lèchefrite	2	☐	300	5
				200	30-40
Pain au levain avec 1,2 kg de farine	Lèchefrite	2	☐	300	8
				200	35-45
Fougasse	Lèchefrite	2	☐	300	10-15
Petits pains (ne pas préchauffer)	Plaque à pâtisserie	3	☐	200	20-30
Petits pains en pâte levée, sucrés	Plaque à pâtisserie	3	☐	180-200	15-20
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1	☒	150-170	20-30

Conseils pour la pâtisserie

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

Vous avez fait cuire des pâtisseries sur plusieurs niveaux. Les pâtisseries placées sur la plaque supérieure sont plus cuites que celles placées sur la plaque inférieure.

Pour la cuisson sur plusieurs niveaux, utilisez toujours la Chaleur tournante 3D . La cuisson des préparations sur des plaques enfournées en même temps ne sera pas forcément terminée au même moment.

La cuisson de gâteaux aux fruits juteux produit de la condensation.

La cuisson peut générer de la vapeur d'eau. Elle s'échappe au-dessus de la porte. Cette vapeur peut se condenser sur le bandeau de commande ou sur les façades des meubles situés à proximité et se mettre à goutter. C'est là une propriété physique normale.

Viande, volaille, poisson

Récipient

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

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

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

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

Indications dans les tableaux :

Récipient sans couvercle = ouvert

Récipient avec couvercle = fermé

Placez toujours le plat au centre de la grille.

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

Rôtissage

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

Grillades

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

Fermez toujours le four lorsque le gril fonctionne.

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

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

Salez les steaks seulement une fois grillés.

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

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

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

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

Viande

Retournez les pièces de viande à mi-cuisson.

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

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

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

Viande	Poids	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C, position gril	Durée en minutes
Boeuf						
Rôti de boeuf à braiser	1,0 kg	Fermé	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2,0 kg		2		180-200	140
Filet de boeuf, médium	1,0 kg	Ouvert	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Rosbif, médium	1,0 kg	Ouvert	1		220-240	60
Steaks, 3 cm d'épaisseur, médium		Grille + lèchefrite	5+1		3	15
Veau						
Rôti de veau	1,0 kg	Ouvert	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Jarret de veau	1,5 kg	Ouvert	2		210-230	140

Viande	Poids	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C, position grill	Durée en minutes
Porc						
Rôti sans couenne (p.ex. échine)	1,0 kg	Ouvert	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Rôti avec couenne (p.ex. épaule)	1,0 kg	Ouvert	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Filet mignon de porc	500 g	Grille + lèchefrite	3+1		230-240	30
Rôti de porc, maigre	1,0 kg	Ouvert	2		190-210	120
	1,5 kg		2		180-200	140
	2,0 kg		2		170-190	160
Kassler avec os	1,0 kg	Fermé	2		210-230	70
Steaks, 2 cm d'épaisseur		Grille + lèchefrite	5+1		3	15
Médallions de porc, 3 cm d'épaisseur		Grille + lèchefrite	5+1		3	10

Agneau

Selle d'agneau avec os	1,5 kg	Ouvert	2		190-210	60
Gigot d'agneau sans os, médium	1,5 kg	Ouvert	1		160-180	120

Gibier

Selle de chevreuil avec os	1,5 kg	Ouvert	2		200-220	50
Cuissot de chevreuil sans os	1,5 kg	Fermé	2		210-230	100
Rôti de sanglier	1,5 kg	Fermé	2		180-200	140
Rôti de cerf	1,5 kg	Fermé	2		180-200	130
Lapin	2,0 kg	Fermé	2		220-240	60

Viande hachée

Rôti de viande hachée	de 500 g de viande	Ouvert	1		180-200	80
-----------------------	--------------------	--------	---	--	---------	----

Saucisses

Saucisses		Grille + lèchefrite	4+1		3	15
-----------	--	---------------------	-----	--	---	----

Volaille

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

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

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

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

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

Volaille	Poids	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C, position grill	Durée en minutes
Poulet, entier	1,2 kg	Grille	2		220-240	60-70
Poularde, entière	1,6 kg	Grille	2		210-230	80-90
Poulet, demi	de 500 g	Grille	2		220-240	40-50
Morceaux de poulet	de 150 g	Grille	3		210-230	30-40
Morceaux de poulet	de 300 g	Grille	3		210-230	35-45
Blanc de poulet	de 200 g	Grille	3		3	30-40
Canard, entier	2,0 kg	Grille	2		190-210	100-110
Magret de canard	de 300 g	Grille	3		240-260	30-40

Volaille	Poids	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C, position grill	Durée en minutes
Oie, entière	3,5-4,0 kg	Grille	2		170-190	120-140
Cuisses d'oie	de 400 g	Grille	3		220-240	40-50
Dindonneau, entier	3,0 kg	Grille	2		180-200	80-100
Rôti de dinde ficelé	1,5 kg	Ouvert	1		200-220	110-130
Blanc de dinde	1,0 kg	Fermé	2		180-200	90
Gigot de dinde	1,0 kg	Grille	2		180-200	90-100

Poisson

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

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

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

En cas de filet de poisson, ajoutez quelques cuillerées à soupe de liquide pour l'étuver.

Poisson	Poids	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C, position grill	Durée en minutes
Poisson, entier	resp. env. 300 g	Grille	2		2	20-25
	1,0 kg	Grille	2		200-220	45-55
	1,5 kg	Grille	2		190-210	60-70
	2,0 kg	Fermé	2		190-210	70-80
Darne de poisson, 3 cm d'épaisseur		Grille	3		2	20-25
Filet de poisson		Fermé	2		210-230	25-30

Conseils pour les rôtis et grillades

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

Soufflés, gratins, toasts

Placez toujours la vaisselle sur la grille.

Si vous faites des grillades sans récipient, mais directement sur la grille, enfournez en plus la lèchefrite au niveau 1. Le four restera plus propre.

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

Plat	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C, position grill	Durée en minutes
Soufflés/gratins					
Gratin sucré	Plat à gratin	2		180-200	50-60
Soufflé	Plat à gratin	2		180-200	35-45
	Ramequins	2		200-220	25-30
Gratin de pâtes	Plat à gratin	2		200-220	40-50
Lasagne	Plat à gratin	2		180-200	40-50

Plat	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C, position gril	Durée en minutes
Gratin					
Gratin de pommes de terre, ingrédients crus, max. 4 cm de haut	1 plat à gratin	2	☒	160-180	60-80
	2 plats à gratin	3+1	☒	150-170	60-80
Toasts					
12 pièces, gratinés	Grille + lèchefrite	3+1	☒	160-170	15-20

Plats cuisinés

Respectez les indications du fabricant figurant sur l'emballage.

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

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

Plat	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Pizza, surgelée					
Pizza à pâte fine	Lèchefrite	2	☐	200-220	15-25
	Lèchefrite + grille	3+1	☒	180-200	20-30
Pizza à pâte épaisse	Lèchefrite	2	☐	190-210	20-30
	Lèchefrite + grille	3+1	☒	170-190	25-35
Pizza-baguette	Lèchefrite	3	☐	190-210	20-30
Mini-pizzas	Lèchefrite	3	☐	190-210	10-20
Pizza, du réfrigérateur					
Pizza (préchauffer)	Lèchefrite	3	☐	190-210	10-15
Produits de pommes de terre, surgelés					
Frites	Lèchefrite	3	☐	190-210	20-30
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1	☒	180-200	30-40
Croquettes	Lèchefrite	3	☐	200-220	20-25
Rösti, pommes de terre farcies	Lèchefrite	3	☐	210-230	15-25
Pains et pâtisseries, surgelés					
Petits pains, baguette	Lèchefrite	3	☐	180-200	10-20
Bretzels (pâtons)	Lèchefrite	3	☐	210-230	15-25
Pains et pâtisseries, précuits					
Petits pains précuits, baguette précuite	Lèchefrite	2	☐	190-210	10-20
	Lèchefrite + grille	3+1	☒	160-180	20-25
Boulettes végétariennes, surgelées					
Bâtonnets de poisson	Lèchefrite	2	☐	220-240	10-20
Sticks de poulet, Nuggets de poulet	Lèchefrite	3	☐	200-220	15-25
Strudel, surgelé					
Strudel	Lèchefrite	3	☐	200-220	35-40

Mets spéciaux

Avec des températures basses et le mode chaleur tournante 3D ☒ 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 et laisser refroidir à 40 °C.
2. Délayer 150 g de yaourt (à la température du réfrigérateur) dans le lait.
3. En remplir des tasses ou des petits pots Twist-Off, couvrir de film alimentaire

- Préchauffer le compartiment de cuisson comme indiqué.
- Placer ensuite les tasses ou bien les pots sur le fond du compartiment de cuisson et préparer comme indiqué.

Laisser lever de la pâte à la levure du boulanger

Plat	Récipient		Mode de cuisson	Température	Durée
Yaourt	Tasses ou pots Twist-Off	Placer sur le fond du compartiment de cuisson	☉	Préchauffer à 50 °C 50 °C	5 min. 8 h
Laisser lever de la pâte à la levure de boulanger	Récipient résistant à la chaleur	Placer sur le fond du compartiment de cuisson	☉	Préchauffer à 50 °C Eteindre l'appareil et mettre la pâte à la levure dans le compartiment de cuisson	5-10 min. 20-30 min.

Décongélation

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

Respectez les indications du fabricant figurant sur l'emballage.

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

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

Remarque : Jusqu'à 60 °C, la lampe du four ne s'allume pas. Cela permet un réglage précis optimal.

Plat	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température
Aliments surgelés délicats p.ex. tartes à la crème fraîche, tarte à la crème au beurre, tartes avec glaçage au chocolat ou du sucre glacé, fruits etc.	Grille	1	☉	le thermostat reste sur 0
Produits surgelés divers Poulet, saucisses et viande, pain et petits pains, gâteaux et autres pâtisseries	Grille	1	☉	50 °C

Déshydratation

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

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

Laissez-les bien égoutter et essuyez-les.

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

Retournez plusieurs fois les fruits ou légumes très juteux.

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

Fruits et herbes	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température	Durée
600 g de tranches de pommes	Lèchefrite + grille	3+1	☉	80 °C	env. 5 h
800 g de poires en quartier	Lèchefrite + grille	3+1	☉	80 °C	env. 8 h
1,5 kg de quetsches ou de prunes	Lèchefrite + grille	3+1	☉	80 °C	env. 8-10 h
200 g d'herbes aromatiques, nettoyées	Lèchefrite + grille	3+1	☉	80 °C	env. 1 ½ h

Mise en conserve

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

Attention !

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

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

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

Préparation

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

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

Réglage

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

Mise en conserve

Fruits

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

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

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

Légumes

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

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

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

Sortir les bocaux

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

Attention !

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

L'acrylamide dans certains aliments

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

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

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

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

Plats tests

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

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

Cuisson de pâtisseries

Cuisson sur 2 niveaux :

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

Cuisson sur 3 niveaux :

Enfourner la lèchefrite en milieu.

Biscuiterie dressée :

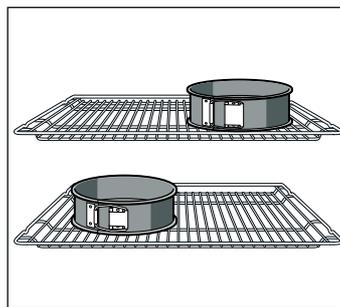
La cuisson des préparations sur des plaques enfournées en même temps ne sera pas forcément terminée au même moment.

Tourte aux pommes sur 1 niveau :

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

Tourte aux pommes sur 2 niveaux :

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



Gâteaux dans des moules démontables en fer-blanc :

Faire cuire sur 1 niveau avec la Convection naturelle ☐.

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

Plat	Accessoires et moules	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	25-35
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1	☒	140-150	30-45
	2 Plaques à pâtisserie + lèchefrite	5+3+1	☒	130-140	35-50
Small cakes (préchauffer*)	Plaque à pâtisserie	3	☐	150-170	20-30
	Plaque à pâtisserie	3	☒	150-160	20-30
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1	☒	140-160	25-40
	2 Plaques à pâtisserie + lèchefrite	5+3+1	☒	130-150	25-40
Biscuit à l'eau (préchauffer*)	Moule démontable sur la grille	2	☐	150-160	30-40
Biscuit à l'eau	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	3+1	☒	170-190	70-90

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

Grillades

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

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

* Retourner aux 2/3 du temps

QUELFOUR.COM



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

QUELFOR.COM