



BOSCH
Invented for life



FR Mode d'emploi

Table de matières

Consignes de sécurité	6
Avant l'assemblage	6
Indications pour votre sécurité	7
Causes des dommages	9
Votre nouveau four	11
Bandeau de commande	11
Sélecteur des fonctions	12
Touches et affichage	13
Bouton de commande température	13
Compartiment de cuisson	14
Accessoires	14
Avant la première utilisation	16
Régler l'heure	16
Chauffer le four	16
Nettoyage des accessoires	17
Réglage du four	17
Mode de cuisson et température	17
Chauffage rapide	18
Réglage des fonctions de temps	19
Minuterie	19
Durée	20
Heure de la fin	22
Heure	24
Sécurité-enfants	25
Modifier les réglages de base	25
Arrêt automatique	27

Table de matières

Autonettoyage	27
Recommandations importantes	28
Avant l'autonettoyage	28
Réglage	29
Après l'autonettoyage	30
Entretien et nettoyage	30
Produits de nettoyage	30
Fonction lumière	32
Démonter et remonter la porte du four	32
Enlever le recouvrement de la porte	34
Démonter et remonter les plaques en verre de la porte	35
Incidents et dépannage	37
Tableau de dérangements	37
Changer l'ampoule de la plaque supérieure du four	39
Vitre protectrice	39
Service technique	40
Conseils pour économiser de l'énergie et concernant l'environnement	41
Économiser de l'énergie	41
Élimination des résidus de manière écologique	41
Testés pour vous dans notre laboratoire	42
Gâteaux et pâtisseries	42
Conseils pour la pâtisserie	45
Viande, volaille, poisson, gratins, toasts	46
Conseils pratiques pour le rôtissage conventionnel et la grillade	49

Table de matières

Cuisson simultanée de plusieurs plats	50
Plats cuisinés	51
Plats spéciaux	52
Décongélation	53
Déshydratation	54
Mise en conserve	54
L'acrylamide dans certains aliments	56
Plats tests	57

QUELFOUR.COM

⚠ Consignes de sécurité

Lisez attentivement les instructions de ce manuel. Conservez les notices d'utilisation et de montage. Si cet appareil est cédé à une autre personne, le manuel correspondant doit l'accompagner.

Ces notices d'instructions sont valides autant pour les fours indépendants que pour les fours polyvalents. Si votre four est polyvalent, lisez la notice d'utilisation de la plaque concernant l'utilisation de son bandeau de commande.

Avant l'assemblage

Dommages pendant le transport

Vérifiez votre appareil après l'avoir retiré de l'emballage. En cas de dommages dus au transport, ne branchez pas l'appareil.

Branchement électrique

L'appareil doit uniquement être branché par un technicien spécialisé et agréé. La garantie ne couvre pas les dommages occasionnés par une erreur de branchement.

Avant la première utilisation de votre appareil, vérifiez que l'installation électrique de votre maison possède une prise de terre et réunit toutes les conditions de sécurité en vigueur. L'assemblage et la connexion de votre appareil doivent être effectués par un technicien agréé.

L'utilisation de cet appareil sans prise de terre ou avec une installation incorrecte peut provoquer, bien que dans des circonstances très peu probables, de graves dommages (blessures personnelles et décès par électrocution).

Le fabricant n'est pas responsable du fonctionnement inadéquat et des possibles dommages provoqués par des installations électriques non conformes.

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.

Porte du four

La porte du four doit rester fermée quand le four est en fonctionnement. Comme mesure de précaution, il est recommandé de laisser la porte du four toujours fermée, même quand le celui-ci est éteint.

Compartiment de cuisson chaud

Risque de brûlures !
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.
Éloignez impérativement les jeunes enfants.

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.

Risque de court-circuit !
Ne jamais coincer le cordon de raccordement d'un appareil électrique dans la porte chaude de l'appareil. L'isolation du câble peut fondre.

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

Risque de brûlures !
Ne jamais préparer des mets avec de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans le compartiment de cuisson. Utilisez uniquement des petites quantités de boissons fortement alcoolisées et ouvrez prudemment la porte de l'appareil.

Accessoires et récipients chauds

Risque de brûlures !
Ne jamais retirer du compartiment de cuisson les accessoires ou les récipients chauds sans utiliser des maniques.

Réparations inexpertes

Risque d'électrocution !
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 saletés présentes dans le compartiment de cuisson.

Risque d'incendie !
Ne jamais accrocher des 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 des dommages

Accessoires, récipients, film, papier sulfurisé ou papier en aluminium sur la sole du four

Ne placez aucun accessoire sur la sole du four. Ne placez aucun film ni papier d'aucune sorte sur la sole du four pour la couvrir. Ne placez aucun récipient sur la sole du four si la température est réglée sur plus de 50 °C car il surchaufferait. Les temps de cuisson ne seraient alors plus applicables et l'émail serait endommagé.

Eau dans le four chaud

Ne versez pas d'eau à l'intérieur du four lorsqu'il est chaud car de la vapeur se formerait. Les variations thermiques peuvent endommager l'émail et les accessoires.

Aliments liquides

Ne conservez pas d'aliments liquides longtemps à l'intérieur du four avec la porte fermée au risque d'endommager l'émail.

Jus de fruits

Ne remplissez pas trop le bac pour préparer des gâteaux aux fruits moelleux. Si du jus de fruits venait à goutter du bac, il laisserait des taches indélébiles. Utilisez la lèchefrite profonde quand cela est possible.

Refroidir avec la porte ouverte

Ouvrez toujours la porte pour laisser refroidir le four. Les façades des meubles contigus pourraient s'altérer avec le temps même lorsque la porte du four n'est qu'entrouverte.

Joint du four très sale

Lorsque le joint du four est très sale, la porte ne peut se fermer correctement pendant le fonctionnement du four. Les façades des meubles contigus peuvent alors s'altérer. Veillez à toujours maintenir le joint du four propre.

Porte du four comme surface d'appui

Ne vous appuyez ni ne vous asseyez sur la porte du four ouverte. Ne placez aucun récipient ni accessoire sur la porte du four.

Transport de l'appareil

Ne transportez ni ne tenez pas le four par la poignée de porte :

- la poignée ne supporterait pas le poids de l'appareil et elle pourrait se rompre,
- la plaque en verre de la porte pourrait se déplacer et se décaler par rapport à la façade du four.

Accessoires lourds

Si les accessoires sont lourdement chargés, ne pas les retirer trop loin 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.

Soulez l'accessoire retiré, en le relevant légèrement avec une main. Attention ! Utiliser toujours des maniques en cas d'accessoires chauds.

Grillades

Pour les grillades, ne placez pas la lèchefrite profonde ou la plaque à pâtisserie plate à une hauteur supérieure à 3.

Elle se déforme par la forte chaleur et endommage l'émail lors du détournement.

Grillez au niveau 4 et 5 uniquement directement sur la grille.

QUELFOUR.COM

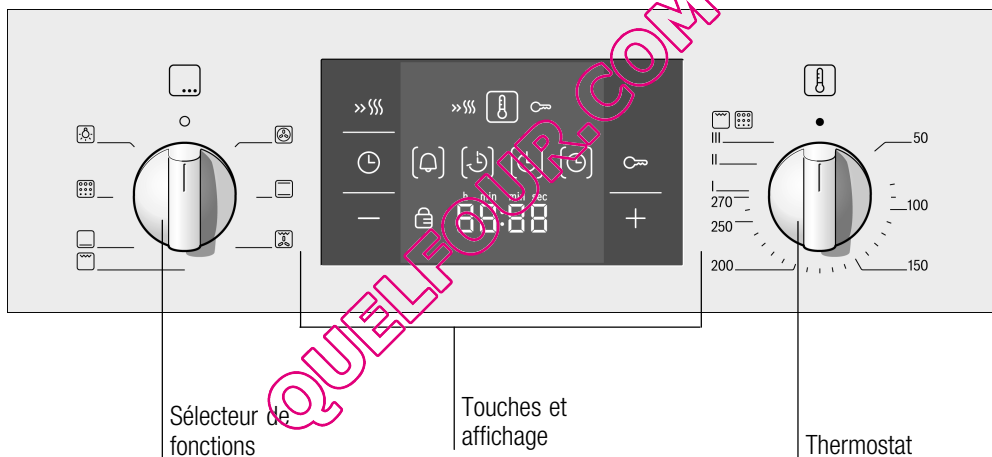
Votre nouveau four

Voici votre nouveau four. Ce chapitre décrit les fonctions du bandeau de commande ainsi que ses différents éléments. Vous y trouverez également des informations concernant les accessoires et les composants intérieurs du four.

Bandeau de commande

Ci-après l'aperçu du bandeau de commande. Les symboles n'apparaissent jamais tous en même temps à l'affichage.

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



Boutons de commande rotatifs escamotables

Sur certains fours, les boutons de commande rotatifs sont escamotables. Pour enclencher ou désenclencher le bouton de commande rotatif, appuyez dessus quand il est sur la position zéro.

Touches

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

Sélecteur des fonctions

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

Position	Utilisation
<input type="radio"/> Position zéro	Le four est éteint.
<input checked="" type="radio"/> Chaleur tournante *	Pour gâteaux et pâtisseries. Il est possible de cuire à deux niveaux. La chaleur du collier chauffant situé dans la paroi arrière est répartie uniformément dans le compartiment de cuisson par le ventilateur.
<input type="checkbox"/> 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.
<input checked="" type="checkbox"/> 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.
<input type="checkbox"/> 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.
<input type="checkbox"/> Chaleur de sole	Mettre en conserves et poursuivre la cuisson et le brunissage de gâteaux. La chaleur est diffusée par la sole.
<input checked="" type="checkbox"/> Autonettoyage	Nettoyage automatique du compartiment de cuisson. Le four chauffe jusqu'à ce que les salissures soient décomposées.
<input checked="" type="checkbox"/> Lumière	Permet d'allumer l'ampoule d'éclairage du compartiment intérieur du four.

* Mode de cuisson ayant été utilisé pour déterminer le classement selon l'efficacité énergétique selon EN50304.

Lorsque vous réglez, le symbole situé sur le panneau indicateur s'allume.
La lampe du four dans le compartiment de cuisson s'allume.

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 minuteur ⌚, durée ⌚, 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 à l'affichage.

Exception : Pour l'heure, le symbole ⌚ est seulement allumé lorsque vous modifiez.

Bouton de commande température

Le bouton de commande de la température sert à sélectionner la température et le niveau de gril ou de nettoyage.

Position	Sens
● Position zéro	Le four ne chauffe pas.
50-270 Marge de température	La température du compartiment intérieur du four en °C.
I, II, III Niveaux de gril	Les positions gril pour le gril, grande surface ☐. I = niveau 1, doux II = niveau 2, moyen III = niveau 3, puissant
Positions de nettoyage	Les puissances de nettoyage pour l'autonettoyage ☐. I = Position 1, économique II = Position 2, moyen III = Position 3, intensif

Lorsque le four chauffe, le symbole  situé sur le panneau indicateur s'allume. Il s'éteint lors des pauses de réchauffement. Le symbole ne s'allume pas avec la fonction Lumière  ni sur les niveaux de gril et de nettoyage.

Compartiment de cuisson

Lampe du four

Le four incorpore un ventilateur et une ampoule.

La lampe du four dans le compartiment de cuisson est allumée pendant le fonctionnement. En cas de températures réglées jusqu'à 60 °C et lors de l'autonettoyage, la lampe s'éteint. 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

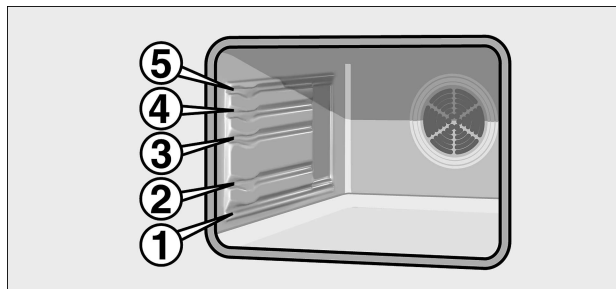
Le ventilateur de refroidissement se met en marche et se coupe selon les besoins. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte. Attention ! Ne pas couvrir les fentes d'aération. Sinon, le four surchauffe.

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

Accessoires

Les accessoires peuvent être placés dans le four à 5 hauteurs différentes.

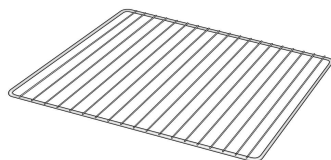
Il est possible d'extraire l'accessoire d'environ 2/3 sans qu'il se renverse. Ainsi, les aliments peuvent être retirés facilement.



Si les accessoires chauffent, ils peuvent se déformer. Une fois refroidis, ils reprendront leur forme originale et leur fonction n'en sera pas altérée.

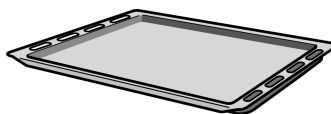
Votre four est fourni avec quelques-uns des accessoires suivants.

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



Grille

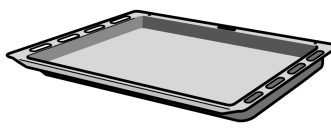
Pour récipients, moules, rôtis, pièces à griller et plats surgelés.



Plaque à pâtisserie émaillée plate

Pour gâteaux, petits-fours et petits gâteaux.

Enfournez la plaque dans le four, partie inclinée en direction de la porte du four.



Lèche-frite universelle émaillée profonde

Pour gâteaux moelleux, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. Vous pouvez également utiliser la lèche-frite pour récupérer la graisse des pièces de viande rôties sur la grille.

Enfournez la plaque dans le four, partie inclinée en direction de la porte du four.

Accessoires spéciaux

Par la suite, vous pouvez acquérir les accessoires spéciaux dans un commerce spécialisé ou auprès du Service technique.

La disponibilité des accessoires spéciaux varie en fonction du pays. Pour en savoir davantage, consultez la documentation d'achat.

Plaque à pâtisserie émaillée plate
HEZ 361000

Pour gâteaux, petits-fours et petits gâteaux.

Lèche-frite universelle émaillée
profonde HEZ 362000

Pour gâteaux moelleux, pâtisseries, plats surgelés et rôtissage de gros morceaux de viande. Vous pouvez également utiliser cette tôle pour récupérer la graisse des pièces de viande rôties sur la grille.

Tôle à pizza HEZ 317000

Idéale pour les pizzas, produits surgelés et gâteaux ronds ou grands. La plaque pour pizza peut être utilisée au lieu de la lèche-frite universelle profonde. Placez la plaque sur la grille et suivez les informations indiquées dans les tableaux.

Fait-tout en métal HEZ 6000	<p>Vous pouvez placer le fait-tout dans la poissonnière de la table de cuisson vitrocéramique. Il convient parfaitement à la technique de cuisson avec sondes, ainsi que pour le rôtissage automatique.</p> <p>Le fait-tout dispose d'un revêtement externe émaillé et d'un revêtement interne anti-adhésif.</p>
Fait-tout en verre HEZ 915001	<p>Le fait-tout en verre est idéal pour préparer des rôtis et des gratins au four.</p> <p>Convient tout spécialement au rôtissage automatique.</p>

Avant la première utilisation

Nous vous présentons ci-après les différentes étapes à suivre avant d'utiliser votre four pour la première fois.

Commencez par lire le chapitre *Consignes de sécurité*.

Régler l'heure

Après le raccordement de l'appareil, le symbole ☉ et quatre zéros sont allumés à l'affichage. Réglez l'heure.

1. Appuyer sur la touche ☉.
A l'affichage apparaît l'heure 12:00.
2. Régler l'heure au moyen de la touche + ou -.

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

Chauffer le four

Pour supprimer l'odeur de neuf, chauffez le four à vide et fermé. La meilleure solution consiste à chauffer le four pendant une heure avec la chaleur de voûte et la chaleur de sole ☐ à 240 °C.

Vérifiez qu'il ne reste aucun élément d'emballage à l'intérieur du four.

1. Sélectionnez la chaleur de voûte et celle de sole ☐ à l'aide du bouton de fonctions.

2. Sélectionnez 240 °C avec le bouton température.

Éteignez le four après une heure en replaçant le bouton de fonctions en position zéro.

Nettoyage des accessoires

Avant d'utiliser les accessoires pour la première fois, nettoyez-les soigneusement avec de l'eau chaude et un peu de savon, et frottez-les avec une lavette.

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 sur le four la durée et l'heure de la fin pour votre mets. Pour cela, consultez le chapitre *Réglage des fonctions de temps*.

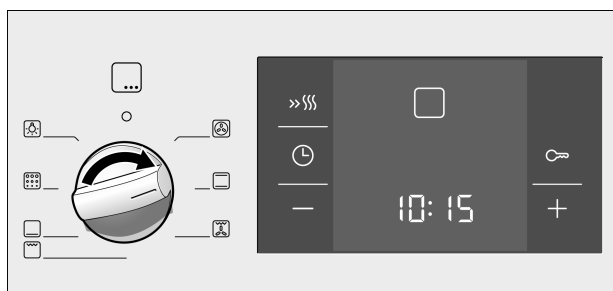
Remarque

Il est recommandé de préchauffer toujours le four avant d'introduire l'aliment pour éviter la création excessive de condensations sur la vitre.

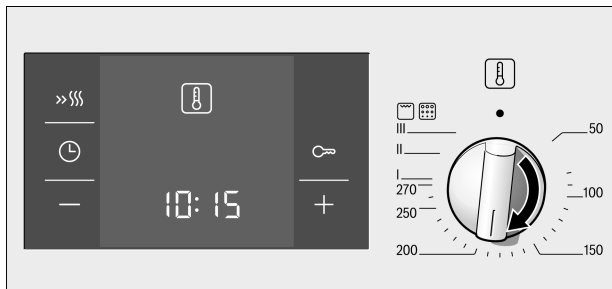
Mode de cuisson et température

Exemple du schéma : chaleur de voûte et de sole de 190 °C.

1. Sélectionnez le mode de cuisson à l'aide du bouton de fonctions.



2. Sélectionnez la température ou le niveau du gril à l'aide du bouton température.



Le four commence de chauffer.

Éteindre le four

Mettez le bouton de fonctions sur la position zéro.



Modifier les réglages

Vous pouvez modifier le mode de cuisson et la température ou niveau du gril quand vous le souhaitez à l'aide du bouton 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 
- Convection naturelle 

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

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

Le symbole »SSS s'allume à l'affichage. Le four commence à chauffer.

Le chauffage rapide est terminé

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

Annuler le chauffage rapide

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

Réglage des fonctions de temps

Votre four possède différentes fonctions de temps. Avec la touche \odot vous appelez le menu et commutez entre les différentes fonctions. Tant que vous pouvez régler, tous les symboles de temps sont allumés. Les parenthèses [] vous indiquent sur quelle fonction de temps vous êtes.

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. Il fonctionne indépendamment du compartiment de cuisson. 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 \odot .
A l'affichage, les symboles de temps s'allument et le symbole \odot figure entre parenthèses.
2. Régler le temps du minuteur 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. A l'affichage, le symbole [\odot] est allumé et le temps du minuteur s'écoule visiblement. Les autres symboles de temps s'effacent.

Le temps du minuteur s'est écoulé

Un signal retentit. A l'affichage est indiqué 00:00. Désactiver le minuteur au moyen de la touche \odot .

Modifier le temps du minuteur

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

Annuler le temps du minuteur

Interroger les réglages de temps

Avec la touche —, ramener le temps du minuteur à 00:00. La modification sera validée après quelques secondes. Le minuteur est désactivé.

Si vous avez réglé plusieurs temps, les symboles correspondants sont allumés à l'affichage. Le minuteur marche à l'avant-plan. Le symbole ⏰ figure entre parenthèses et le temps du minuteur s'écoule visiblement.

Pour interroger le minuteur ⏰, la durée ⏱, l'heure de la fin ⌚ ou l'heure ⌚, appuyer sur la touche ⏰ autant de fois que nécessaire jusqu'à ce que le symbole respectif figure entre parenthèses. La valeur correspondant apparaît pendant quelques secondes à l'affichage.

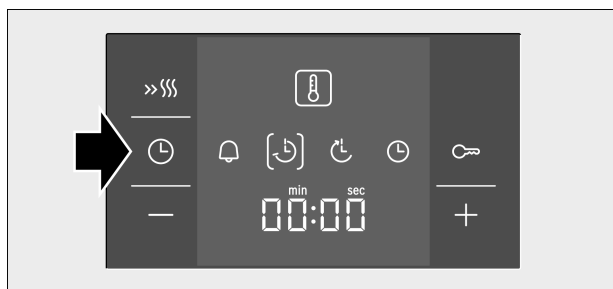
Durée

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

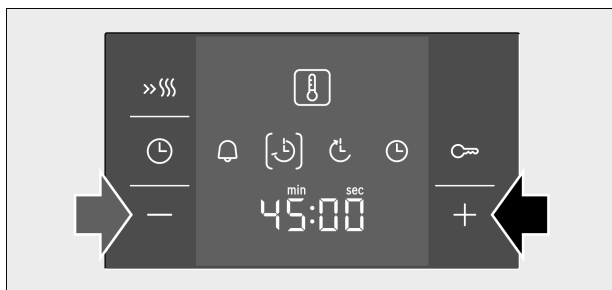
Exemple dans l'illustration : Durée 45 minutes.

1. Régler le mode de cuisson à l'aide du sélecteur des fonctions.
2. Régler la température ou la position gril à l'aide du thermostat.
3. Appuyer deux fois sur la touche ⏰.

A l'affichage apparaît 00:00. Les symboles de temps s'allument, les parenthèses sont autour de ⏱.



4. Régler la durée à l'aide 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 à l'affichage et le symbole [⌚] est allumé. Les autres symboles de temps s'effacent.

La durée s'est écoulée

Un signal retentit. Le four s'arrête de chauffer. A l'affichage est indiqué 00:00.

Appuyer sur la touche ⌚. Vous pouvez régler une nouvelle durée avec 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 le minuteur est réglé, appuyez auparavant sur la touche ⌚.

Annuler la durée

Ramener la durée à 00:00 à l'aide de la touche **-**. La modification sera validée après quelques secondes. La durée est effacée.

Si le minuteur est réglé, appuyez auparavant sur la touche ⌚.

Interroger les réglages de temps

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

Pour interroger le minuteur ⌚ , la durée ⌚ , l'heure de la fin ⌚ ou l'heure ⌚ , appuyer sur la touche ⌚ autant de fois que nécessaire jusqu'à ce que le symbole respectif figure entre parenthèses. La valeur correspondante apparaît pour quelques secondes à l'affichage.

Heure de la fin

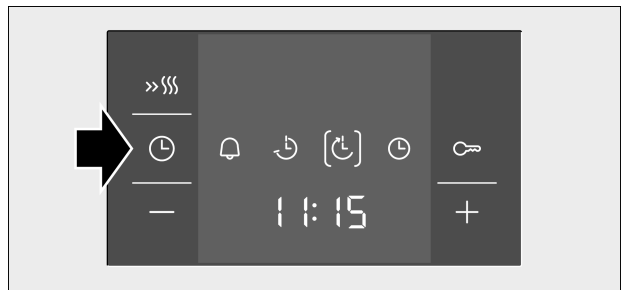
Vous pouvez différer l'heure à laquelle votre mets doit être prêt. Le four démarre automatiquement et la cuisson sera terminée au moment voulu. Vous pouvez p.ex. enfourner le mets le matin et régler de telle manière qu'il sera prêt à midi.

Veillez à ce que les aliments ne restent pas trop longtemps dans le compartiment de cuisson et se gâtent.

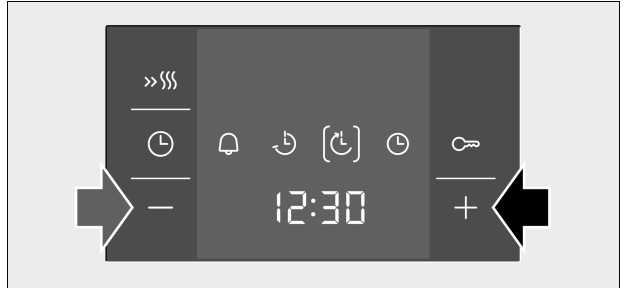
Exemple dans l'illustration : Il est 10:30 h, la durée est 45 minutes et la cuisson doit être terminée à 12:30.




1. Régler le sélecteur des fonctions.
2. Régler le thermostat.
3. Appuyer deux fois sur la touche ⌚ .
4. Régler la durée à l'aide de la touche + ou - .
5. Appuyer sur la touche ⌚ .



Les parenthèses sont autour de ⌚ . L'heure à laquelle le mets sera prêt s'affiche.



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. Les symboles  et  s'éteignent.


Lorsque le four démarre, la durée s'écoule visiblement et le symbole  figure entre parenthèses. Le symbole  s'éteint.

La durée s'est écoulée

Un signal retentit. Le four s'arrête de chauffer.


A l'affichage est indiqué 00:00.

Appuyer sur la touche . Vous pouvez régler une nouvelle durée avec 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 le minuteur est réglé, 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

Ramener l'heure de la fin à l'heure actuelle au moyen de la touche **-**. La modification sera validée après quelques secondes. Le four démarre.

Si le minuteur est réglé, appuyez auparavant deux fois sur la touche .

Interroger les réglages de temps

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

Pour interroger le minuteur ⏰ , la durée ⏱ , l'heure de la fin ⏲ ou l'heure ⌚ , appuyer sur la touche ⏲ autant de fois que nécessaire jusqu'à ce que le symbole respectif figure entre parenthèses. La valeur correspondante apparaît pour quelques secondes à l'affichage.

Heure

Après avoir branché l'appareil ou après une panne de courant, le symbole ⌚ et quatre zéros sont allumés à l'affichage. Réglez l'heure.

1. Appuyer sur la touche ⏲ .
A l'affichage apparaît l'heure 12:00.
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 ⏲ .
A l'affichage, les symboles de temps s'allument et les parenthèses sont autour de ⌚ .
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 à l'affichage. La sécurité-enfants est activée.

Désactiver la sécurité-enfants

Appuyer sur la touche  pendant quatre secondes env.

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

Modifier les réglages de base

Ce four présente différents réglages de base. L'utilisateur peut les adapter à ses besoins personnels.

Réglage de base	Sélection 0	Sélection 1	Sélection 2	Sélection 3
c0 Intensité de la luminosité des indicateurs		basse	moyenne	élevée*
c1 Durée du signal après écoulement d'une durée ou du temps du minuteur	-	env. 10 sec.	env. 2 min.*	env. 5 min.
c2 Affichage de l'heure	pendant cuisson	permanent*	-	-

Réglage de base	Sélection 0	Sélection 1	Sélection 2	Sélection 3
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. Appuyez sur la touche ⊖ pendant environ 4 secondes.
Le panneau indicateur affiche le réglage de base actuel pour la luminosité des indicateurs, par ex., c0 Sélection 3.
2. Modifiez le réglage de base à l'aide des touches + ou -.
3. Confirmer au moyen de la touche ⊖.
Le réglage de base suivant apparaît à l'affichage. Avec la touche ⊕ vous pouvez parcourir tous les niveaux et modifier à l'aide de la touche + ou -.
4. Appuyez sur la touche ⊖ environ 4 secondes pour terminer.

Tous les réglages de base auront été appliqués.

Les réglages de base peuvent être modifiés à tout moment.

Remarque

Les réglages réalisés ne sont pas mémorisés si l'appareil est débranché du réseau électrique ou s'il se produit une coupure de courant. Le four revient aux réglages d'usine.

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 à env. 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.

Positions de nettoyage

Vous pouvez choisir entre trois positions de nettoyage.

Position	Degré de nettoyage	Durée
1	économique	env. 1 heure et 15 minutes
2	moyen	env. 1 heure et 30 minutes
3	intensif	env. 2 heures

Plus les salissures sont importantes et anciennes, plus la position de nettoyage doit être élevée. Il suffit si vous nettoyez le compartiment de cuisson tous les deux à trois mois. Un nettoyage ne consomme qu'env. 2,5 - 4,7 kWh.

Recommandations importantes

Pour votre sécurité, la porte du four se verrouille automatiquement. Vous pouvez seulement rouvrir la porte du four, lorsque le compartiment de cuisson est un peu refroidi et le symbole de serrure pour le verrouillage est éteint.

N'essayez pas de déplacer le crochet à la main.



Risque d'incendie !

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

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

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

Avant l'autonettoyage

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



Risque d'incendie !

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

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

Nettoyage des accessoires avec l'autonettoyage

Pour un nettoyage optimal du compartiment intérieur du four, ne pas utiliser la pyrolyse avec les plaques. Toutefois, il est possible d'utiliser la pyrolyse avec la lèchefrite émaillée profonde ou la plaque à pâtisserie uniquement sur la hauteur 2.

Nettoyer à l'eau les restes d'aliments, d'huile et de jus de rôtis des accessoires.







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.

Réglage

Une fois choisi le niveau de nettoyage, réglez le four.

1. Régler le sélecteur des fonctions sur autonettoyage .
2. Régler la position de nettoyage avec le thermostat. L'heure à laquelle l'autonettoyage sera terminé apparaît à 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 à l'affichage. Seulement lorsque le symbole  s'éteint, vous pouvez rouvrir la porte du four.

L'autonettoyage est terminé

A l'affichage s'affiche 00:00. 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 position de nettoyage

Après la mise en marche, la position 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.

Procédez au réglage en suivant les instructions des points 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 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

Le four conservera longtemps son aspect brillant et restera efficace tant que vous l'entretenez et le nettoyez correctement. Nous vous expliquons ci-après comment entretenir et nettoyer le four.

Conseils et avertissements

Il est possible que des nuances apparaissent sur la façade du four à cause des différents matériaux (verre, matière plastique ou métal).

Les ombres que peut présenter la plaque en verre de la porte, et qui semblent être dues à des saletés, sont des reflets de la lampe du four.

L'émail se détériore en cas de températures très élevées. Ceci peut provoquer de légères décolorations. Ce phénomène est normal et n'altère en rien le fonctionnement du four.

Il est impossible de recouvrir entièrement d'émail les rebords des tôles fines. C'est pourquoi elles peuvent sembler rugueuses au toucher, ce qui ne remet pas en cause leur protection anticorrosive.

Produits de nettoyage

Tenez compte des recommandations du tableau pour ne pas endommager les différentes surfaces du four avec un produit de nettoyage inadapté.

N'utilisez pas :

- des produits de nettoyage abrasifs ou acides,
- de nettoyeurs fortement alcoolisés,
- des brosses ou éponges dures,
- des nettoyeurs à haute pression ou à vapeur.

Lavez soigneusement les éponges neuves avant de les utiliser.

Zone	Produits de nettoyage
Façade du four	Eau chaude avec un peu de savon : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyeur pour vitres ni de racloirs à verre.
Acier inoxydable	Eau chaude avec un peu de savon : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Nettoyer immédiatement les taches d'eau, de graisse, de maïzena et de blanc d'œuf pour éviter qu'elles ne corrodent les surfaces. Vous pouvez acquérir dans les centres de Service technique ou commerces spécialisés des produits spécialement prévus pour l'entretien des surfaces chaudes en acier inoxydable. Appliquer le produit de nettoyage avec un chiffon doux très fin.
Plaques en verre	Produits de nettoyage de vitres : Nettoyer avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de grattoirs pour verre
Viseur	Produits de nettoyage pour vitres : Nettoyez avec un chiffon doux. N'utilisez pas d'alcool, de vinaigre ni d'autres produits de nettoyage abrasifs ou acides.
Plaques en verre de la porte	Produits de nettoyage de vitres : Nettoyer avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de grattoirs pour verre
Recouvrement de la porte	Nettoyant pour inox (en vente au service après-vente ou dans le commerce spécialisé) : Respecter les indications des fabricants.
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> !
Couvercle en verre de la lampe du four	Eau chaude avec un peu de savon : Nettoyer avec une lavette.
Joint (ne pas démonter)	Eau chaude avec un peu de savon : Nettoyer avec une lavette. Ne pas froter.
Accessoires	Eau chaude avec un peu de savon : Laisser tremper puis nettoyer avec une lavette ou une brosse.

Fonction lumière

Pour simplifier le nettoyage du four, il est possible d'allumer l'ampoule du compartiment intérieur du four.

Allumer l'ampoule du four

Tournez le bouton de fonctions sur la position .

L'ampoule s'allume. Le bouton température doit être éteint.

Eteindre l'ampoule du four

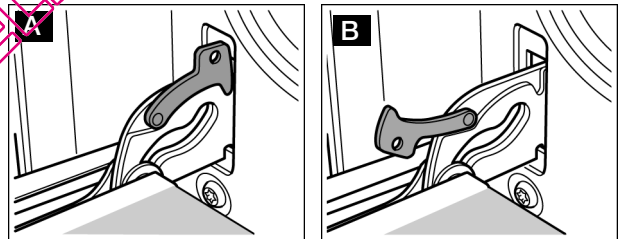
Tournez le bouton de fonctions sur la position 0.

Démonter et remonter la porte du four

Pour simplifier le nettoyage des plaques en verre, il est possible de démonter la porte du four.

Les charnières de la porte sont équipées d'un taquet de verrouillage. Lorsque celui-ci est en position verrouillée (schéma A), il est impossible de démonter la porte.

Si le taquet est en position déverrouillée, les charnières se bloquent et vous pouvez démonter la porte (schéma B). Ainsi, il est impossible que la porte se referme brusquement.

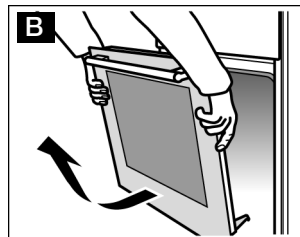
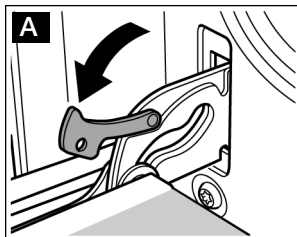


Danger de lésions ! Si les charnières ne sont pas bloquées à l'aide du taquet, la porte pourrait se refermer brusquement.

Vérifiez que les taquets se trouvent toujours en position verrouillée à moins que vous ne souhaitiez démonter la porte.

Démonter la porte

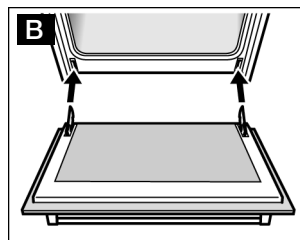
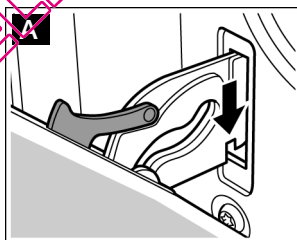
1. Ouvrez la porte du four en grand.
2. Sortez les deux taquets de verrouillage situés à droite et à gauche. (Schéma A)
3. Refermez la porte du four jusqu'à la butée. (Schéma B)
Tenez la porte par les côtés avec les deux mains. Refermez-la légèrement, puis sortez-la.



Remonter la porte

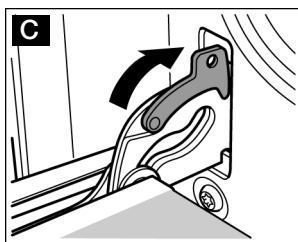
Remplacez la porte en suivant les mêmes étapes mais en sens inverse.

1. Au moment de reposer la porte, veillez à ce que les deux charnières s'encastrent parfaitement dans leur ouverture respective. (Schéma A)
2. La fente inférieure des charnières doit s'encaster des deux côtés. (Schéma B)



Si les charnières ne sont pas correctement mises en place, la porte pourrait ne pas être alignée.

3. Refermez les taquets de verrouillage.
(Schéma C)
Refermez la porte du four.

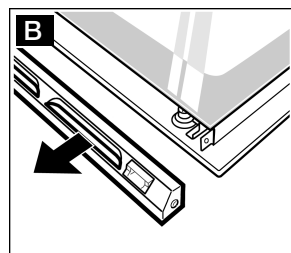
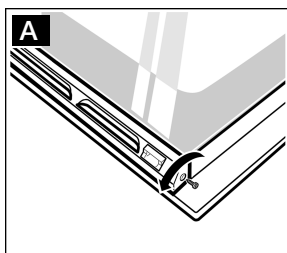


Danger de lésions ! Ne touchez pas la charnière si la porte venait à tomber ou que la charnière se refermât brusquement.
Prévenez le Service technique.

Enlever le recouvrement de la porte

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

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



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

Nettoyez le couvercle avec un produit spécifique pour le nettoyage de l'acier inoxydable.

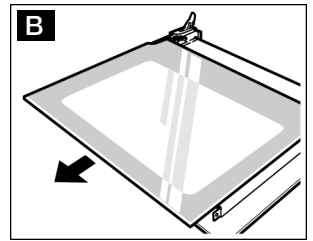
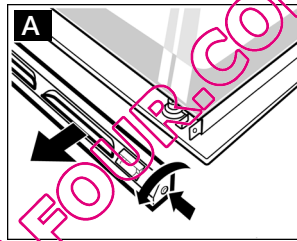
4. Reposer le recouvrement et le fixer.
5. Fermer la porte du four.

Démonter et remonter les plaques en verre de la porte

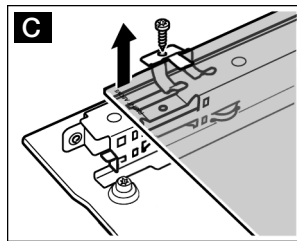
Démontage

Il est possible de démonter les plaques en verre de la porte du four pour simplifier le nettoyage.

1. Démontez la porte du four et posez-la sur un chiffon, la poignée vers le bas.
2. Dévissez le couvercle de la partie supérieure de la porte du four. Pour cela, desserrez les vis à gauche et à droite. (Schéma A)
3. Relevez et sortez la plaque en verre supérieure. (Schéma B)



4. Dévissez les agrafes de gauche et de droite puis retirez-les. Sortir la plaque en verre inférieure. (Figure C)

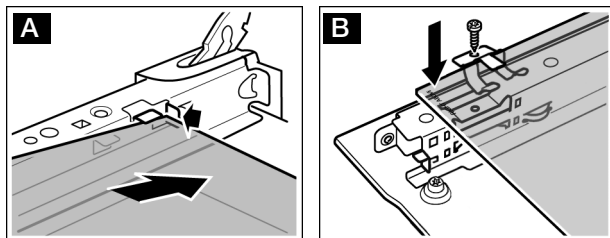


Nettoyez les plaques en verre avec du produit de nettoyage de vitres et un chiffon doux.

N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou corrosifs, de grattoirs pour verre ni de lavettes métalliques dures car ils pourraient endommager le verre.

Assemblage

1. Introduire la plaque en verre inférieure vers l'arrière en l'inclinant. (Schéma A)
Veillez à ce que l'inscription « Right above » soit orientée vers le haut et la droite.
2. Placez et vissez les agrafes à gauche et à droite. (Figure B)








3. Introduisez la plaque en verre supérieure par l'arrière en l'inclinant. La surface lisse doit se trouver vers l'extérieur.
4. Remplacez et revissez le couvercle.
5. Remontez la porte du four.

Utilisez uniquement le four après vous être assuré que les plaques en verre sont correctement montées.


Incidents et dépannage

Une anomalie de fonctionnement n'est souvent due qu'à un problème simple. Avant d'appeler le service après-vente, veuillez essayer de remédier vous-même au dérangement à l'aide du tableau.

Tableau de dérangements



Panne	Cause possible	Remède/Remarques
Le four ne fonctionne pas.	Le fusible est défectueux.	Vérifier dans le boîtier à fusibles si le fusible est en état de marche.
	Coupure de courant.	Vérifier si la lumière de la cuisine ou d'autres appareils ménagers fonctionnent.
Le symbole  et des zéros sont allumés dans l'affichage.	Coupure de courant.	Réglez l'heure à 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  est allumé dans l'affichage.	La porte du four est verrouillée par l'autonettoyage  .	Attendez jusqu'à ce que le four soit 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. Maintenant, dans les 2 minutes, appuyer sur la touche  pendant env. 4 secondes, jusqu'à ce que le deux-points soit allumé en continu.
F8 apparaît à 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 . Le message disparaît. Une fonction de temps réglée sera effacée.

Si le message d'erreur ne disparaît pas, appelez le service après-vente.

En cas de message d'erreur suivant, vous pouvez y remédier vous-même.

Message d'erreur	Cause possible	Remède/Remarques
E011	Une touche a été pressée trop longtemps ou est couverte.	Appuyez sur toutes les touches une par une. Vérifiez si une touche est bloquée, couverte ou encrassée.
E016	Le blocage de la porte a été activé alors que la porte était ouverte.	Appuyer sur la touche  . Vous pouvez procéder à un nouveau réglage.
E115	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 à 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.

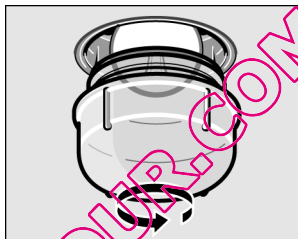
Changer l'ampoule de la plaque supérieure du four

L'ampoule du four doit être remplacée si elle est détériorée. Des ampoules de rechange résistantes à la température peuvent être achetées auprès du Service Technique ou dans des commerces spécialisés.

N'utilisez que ces ampoules.



- 1.** Danger de décharge électrique !
Débranchez l'appareil du réseau électrique.
Assurez-vous qu'il soit bien débranché.
- 2.** Placez un chiffon de cuisine dans le four froid, pour éviter des dommages.
- 3.** Retirez la vitre protectrice en la dévissant vers la gauche.



- 4.** Remplacez l'ampoule par une autre de type similaire.
- 5.** Revissez la vitre protectrice.
- 6.** Retirez le chiffon de cuisine et rebranchez l'appareil au réseau électrique.

Vitre protectrice

Vous devez remplacer les vitres protectrices lorsqu'elles sont endommagées.

Les vitres protectrices sont disponibles auprès du Service technique. Indiquez le n° de produit ainsi que le n° de fabrication de l'appareil.

Service technique

Notre Service technique est à la disposition des utilisateurs pour effectuer des réparations de l'appareil, réaliser l'achat d'accessoires ou de pièces détachées et répondre à toute question sur nos produits ou services.

Les informations de notre Service technique sont disponibles sur la documentation jointe.

N° de produit et n° de fabrication

Si vous contactez notre Service technique, indiquez le numéro de produit (E) et de fabrication (FD) de l'appareil.

L'étiquette de caractéristiques reprenant ces numéros est collée sur le côté droit de la porte du four.

Pour éviter tout ennui, nous vous recommandons d'annoter les informations de votre appareil ainsi que le numéro de téléphone du Service technique ci-dessous.

N° de produit :	N° de fab. :
-----------------	--------------

Service technique ☎

Conseils pour économiser de l'énergie et concernant l'environnement

Ce chapitre reprend quelques conseils pour économiser de l'énergie pendant le cycle de cuisson et de rôtissage, ainsi que des consignes pour la mise au rebut de l'appareil.

Économiser de l'énergie

Préchauffez uniquement le four lorsque la recette ou les tableaux l'exigent.

Utilisez des moules foncés, vernis ou émaillés en noir car ils absorbent mieux la chaleur.

Ouvrez le moins possible la porte du four pendant le cycle de cuisson et de rôtissage.

Si vous enfournez plusieurs gâteaux, faites-le de préférence un par un. Le four sera encore chaud et vous réduirez ainsi le temps de cuisson du second gâteau. Vous pouvez également enfourner deux moules rectangulaires l'un à côté de l'autre.

Pour les temps de cuisson longs, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin pour tirer profit de la chaleur résiduelle.

Élimination des résidus de manière écologique



Jetez l'emballage de manière écologique.

Cet appareil est identifié conformément à la Directive de Résidus des Appareils Électriques et Électroniques WEEE 2002/96/CE.

Cette directive définit le cadre pour le recyclage et la réutilisation des appareils usagés dans tout le territoire européen.

Testés pour vous dans notre laboratoire

Ici vous trouverez 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 vide et froid. Préchauffez uniquement si cela est indiqué dans les tableaux.

Avant d'utiliser le compartiment de cuisson, retirez tous les accessoires dont vous n'avez pas besoin.

Recouvrez l'accessoire de papier sulfurisé 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.

Utilisez toujours des maniques lorsque vous retirez des accessoires ou récipients chauds du compartiment de cuisson.

Gâteaux et pâtisseries

Cuire sur un niveau

Si vous faites cuire un gâteau sur un seul niveau, utiliser de préférence le mode Convection naturelle .

Si vous faire cuire un gâteau avec le mode Chaleur tournante  :

Gâteau dans un moule, niveau d'enfournement 2

Gâteau sur la plaque, niveau d'enfournement 3.

Cuisson sur plusieurs niveaux

Utilisez le mode Chaleur tournante 3D .

Cuisson sur 2 niveaux :

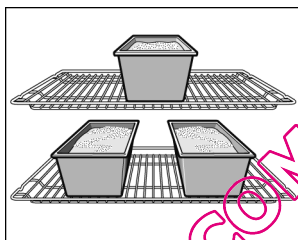
Lèche-frite.

Plaque à pâtisserie.

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 silicules, 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 si vous préchauffez.







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

Si vous voulez faire cuire une seule tarte sur un niveau, placez le moule dans la lèchefrite.

Si vous voulez faire cuire plusieurs cakes en même temps, vous pouvez aussi placer les moules côte à côte sur la grille.

Gâteaux dans des moules	Récipient	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en minutes
Tarte	Moule à tarte, fer-blanc Ø 31 cm	1		240-260	30-40
	2 moules à tarte, fer-blanc Ø 31 cm	3+1		180-200	40-50
Quiche	Moule à tarte, fer-blanc Ø 31 cm	1		220-230	40-50
Cake	Moule à cake, fer-blanc Ø 28 cm	1		190-200	40-50

Plat	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en minutes
Pizza	Lèchefrite	2		200-220	25-35
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	2+4		180-190	30-35
Tarte flambée préchauffer	Lèchefrite	2		270	15-20
Brioche tressée	Lèchefrite	2		170-190	25-35
Brioche	Plaque à pâtisserie avec 12 petits moules à brioche Ø 8 cm	2		200-220	20-25
Pâtisserie en pâte à choux/ choux (éclairs)	Lèchefrite	2		200-220	30-45
Pâte feuilletée	Lèchefrite	3		180-200	20-30
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	2+4		180-200	25-35

Plat	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en minutes
Meringue préchauffer 10 min.	Lèchefrite	3		80-90	180-210
Biscuiterie dressée préchauffer	Lèchefrite	3		150-160	20-30
	Lèchefrite	2		140-160	20-30
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	2+4		140-150	25-30
Macarons	Lèchefrite	2		110-130	30-40
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	2+4		100-120	35-45

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 génoise est complètement cuite.

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 les 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.

Le dessous de la tarte aux fruits est trop clair.

Le jus des fruits a coulé.

Les petites pâtisseries en pâte levée collent ensemble pendant la cuisson.

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.

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

Baissez la température, la cuisson sera alors plus uniforme. Faites cuire les pâtisseries délicats sur un seul niveau avec la convection naturelle ☐. Le papier de cuisson dépassant de la plaque peut également gêner la circulation de l'air. Découpez toujours le papier aux dimensions de la plaque.

La fois suivante, enfournez le gâteau un niveau plus bas.

La fois suivante, utilisez la lèchefrite à bords hauts (s'il y en a).

Disposez les pièces de pâtisserie sur la plaque en respectant un espace d'env. 2 cm autour de chaque pièce. Il y aurait ainsi suffisamment de place pour que les pièces de pâtisserie puissent gonfler et dorer tout autour.

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

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

Viande, volaille, poisson, gratins, toasts

Conseils pour les récipients

Vous pouvez utiliser tout récipient résistant à la chaleur.

Des récipients en verre ou en vitrocéramique sont les plus appropriés. Le couvercle doit être adapté à la cocotte et bien fermer.

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.

Placez toujours le plat au centre de la grille.

Indications dans les tableaux :

Récipient sans couvercle = ouvert

Récipient avec couvercle = fermé

Poser le récipient en verre chaud sur un support sec.

Si la surface est humide ou froide, le verre peut se casser.

Conseils pour le rôtissage

Ajoutez un peu de liquide à une viande maigre.

Le fond du récipient doit être recouvert d'env. ½ cm de liquide. Pour du rôti à braiser, ajoutez suffisamment de liquide. Le fond du récipient doit être recouvert d'env. 1-2 cm de liquide.

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

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

Conseils pour les grillades

Fermez toujours le four lorsque le gril fonctionne.

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

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 se salit moins.

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

Prenez si possible des pièces à griller de la même épaisseur. Elles seront alors uniformément dorées et bien juteuses. Salez les steaks seulement une fois grillés.

Retournez les grillades aux ⅔ du temps indiqué.

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.

Plat	Poids	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C, position gril	Durée de cuisson en minutes
Rosbif, saignant	1,0 kg	ouvert	1		240-250	40-50
Rosbif, médium	1,0 kg	ouvert	1		250-260	50-60
Gigot d'agneau désossé, roulé, médium	1,5 kg	ouvert	1		160-170	100-110
Rôti au tournebroche	1,0 kg	ouvert	1		190-210	100-120
Rôti de porc roulé	2,0 kg	ouvert	1		170-190	170-180
Poulet	1,5 kg	ouvert	1		190-210	65-85
Canard	2,0 kg	ouvert	1		190-210	100-110
Gratin dauphinois		Plat à gratin sur la grille	2		160-180	50-70
Toast, gratiné	12 pièces	Grille + lèche-frite	3+1		170-180	8-12
Poisson entier, grillé	300 g	Grille + lèche-frite	2+1		2	20-25

Conseils pratiques pour le rôtissage conventionnel et la grillade

Aucune référence n'apparaît dans le tableau d'orientation concernant le poids du rôti que je souhaite préparer.

Programmez le poids inférieur le plus proche et allongez le cycle de cuisson.

Comment vérifier que le rôti est à point ?

Utilisez un thermomètre à viande (disponible dans les commerces spécialisés) ou effectuez le « test de la cuillère ». Pressez la cuillère contre le rôti. Si la viande est consistante au toucher, elle est à point ; sinon, vous devrez la laisser rôtir encore quelque temps.

Le rôti est trop sombre et il est même brûlé à plusieurs endroits.

Vérifiez que la hauteur et la température choisies sont bien les bonnes.

Le rôti est joli mais le jus est brûlé.

La prochaine fois, utilisez un récipient plus petit ou ajoutez plus de liquide.

Le rôti est joli mais le jus n'a pas bruni, il est trop clair.


La prochaine fois, utilisez un récipient plus grand ou ajoutez moins de liquide.

Au moment de faire le jus de rôti, de la vapeur d'eau s'échappe.

Grande partie de cette vapeur est évacuée par l'évent de anti-brûlé et peut se condenser sous forme de gouttes d'eau dans le bandeau de commande, qui lui est plus froid, ou sur les façades des meubles adjacents. Ce phénomène est normal et inévitable.

QUELPOUR.COM

Cuisson simultanée de plusieurs plats

Avec le mode Chaleur tournante 3D  vous pouvez faire cuire un menu complet dans le four. La chaleur du four sera utilisée de façon optimale. Dans l'air chaud il n'y a pas de transfert d'odeur ou de goût.














Menu 1	Réceptient	Niveau	Température en °C	Temps de cuisson en minutes	Observations
Grille 1 Gigot d'agneau, désossé, roulé, 1,3 kg, médium	Réceptient ouvert sur la grille	1	180	80	Après 30 minutes de cuisson, vous pouvez répartir les pommes de terre autour du gigot et enfourner la tarte
Grille 2 Tarte	Moule à tarte, fer-blanc Ø 31 cm	3			
Menu 2	Réceptient	Niveau	Température en °C	Temps de cuisson en minutes	Observations
Grille 1 Gigot d'agneau, désossé, roulé, 1,3 kg, médium	Réceptient sur la grille	1	180	80	Après 30 minutes de cuisson, vous pouvez enfourner le gratin dauphinois
Grille 2 Gratin dauphinois	Réceptient sur la grille	3			
Conseil : 20 minutes avant la fin du temps de cuisson vous répartir en plus des tomates autour du gigot.					

Plats cuisinés

Respectez les indications du fabricant figurant sur l'emballage.

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

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

Plat	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température, °C, position gril	Durée de cuisson en minutes
Pizza, surgelée					
Pizza à fond mince	Lèche-frite	2		210-230	15-30
	Lèche-frite + grille	3+1		190-210	20-30
Pizza à fond épais	Lèche-frite	2		180-200	20-30
	Lèche-frite + grille	3+1		170-190	25-35
Pizza-baguette	Lèche-frite	3		190-200	20-25
Mini-pizzas	Lèche-frite	3		190-210	10-20
Pizza, du réfrigérateur, préchauffer	Lèche-frite	1		190-210	10-20
Produits de pommes de terre, surgelés					
Frites	Lèche-frite	3		190-210	20-30
	Lèche-frite + plaque à pâtisserie	2+4		180-200	30-40
Croquettes	Lèche-frite	3		200-220	25-30
Rösti, pommes de terre farcies	Lèche-frite	3		210-230	15-25
Pain et pâtisseries, surgelés					
Petits pains, baguette	Lèche-frite	3		180-200	10-20
Bretzels (pâtons)	Lèche-frite	3		210-230	15-25

Plat	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température, °C, position grill	Durée de cuisson en minutes
Pain et pâtisseries, précuits					
Petits pains ou baguettes précuits	Lèche-frite	2		190-210	10-20
	Lèche-frite + grille	3+1		160-180	20-25
Fritures, surgelées					
Bâtonnets de poisson	Lèche-frite	2		220-240	10-20
Sticks de poulet, Nuggets	Lèche-frite	3		200-220	15-25
Strudel, surgelé	Lèche-frite	3		200-220	35-40

Plats spéciaux

Avec votre appareil, vous pouvez régler des températures de 50 à 270 °C. Vous réussirez alors avec 50 °C aussi bien du yaourt crémeux qu'une pâte légère à la levure de boulanger.

Yaourt

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

Laisser lever de la pâte à la levure de boulanger

Préparer la pâte à la levure de boulanger comme à l'habitude. La mettre dans un récipient en céramique résistant à la chaleur et couvrir. Préchauffer le compartiment de cuisson pendant 5-10 minutes. Éteindre l'appareil et laisser lever la pâte dans le compartiment de cuisson éteint.

Préparation

Plat	Récipient	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée
Yaourt	Tasses ou pots	Le placer sur le fond du compartiment de cuisson		Préchauffer à 50 °C 50 °C	5 min. 8 h

Plat	Récipient	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée
Laisser lever de la pâte à la levure de boulanger	Récipient résistant à la chaleur	Le placer sur le fond du compartiment de cuisson		Préchauffer à 50 °C, éteindre l'appareil, placer la pâte levée dans le compartiment de cuisson	5-10 min. 20-30 min.

Décongélation

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

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

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

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

Plat	Acces- soire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C
Aliments surgelés délicats p.ex. tartes à la crème fraîche, tartes à la crème au beurre, tartes avec glaçage au chocolat ou du sucre glacé, fruits etc.	Grille	1		le thermostat reste sur 0
Autres produits surgelés poulets, saucisses et viande, pain et petits pains, gâteau et autres pâtisseries	Grille	1		50 °C

Remarque

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

Déshydratation

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

Laissez-les bien égoutter et essuyez-les.

Enfourner la lèchefrite au niveau d'enfournement 3, la grille au niveau d'enfournement 1.

Recouvrir la lèchefrite et la grille de papier sulfurisé.

Retournez plusieurs fois les fruits ou légumes très juteux. Une fois le processus de séchage terminé, détachez immédiatement du papier les aliments déshydratés.

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

Mise en conserve

Préparation

Les bocal 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.

Ne remplissez pas trop les bocaux de fruits ou de légumes. Si nécessaire, essuyez de nouveau les rebords des bocaux. Ils doivent être propres. Posez sur chaque bocal un joint en caoutchouc humide et un couvercle. Fermez les bocaux avec des agrafes.

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

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 d'éteindre ou de commuter le réglage, vérifiez bien que des gouttes perlent contre les parois intérieures des bocaux.

Réglages

1. Enfourner la lèchefrite au niveau 2. Disposer les bocaux de sorte qu'ils ne se touchent pas.
2. Verser ½ litre d'eau chaude (env. 80 °C) dans la lèchefrite.
3. Fermer la porte du four.
4. Régler le sélecteur de fonctions sur chaleur de sole ☐.
5. Régler le thermostat sur 170 à 180 °C.

Mise en conserve de fruits

Au bout d'environ 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. Eteignez le four.

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

Mise en conserve de légumes

Dès que des bulles montent à la surfaces dans les bocal, réduire la température à env. 120 à 140 °C, selon le type de légumes env. 35 à 70 minutes. Eteignez ensuite le four et utilisez la chaleur résiduelle.

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

Ne posez pas les bocaux chauds sur une surface froide ou humide. Ils pourraient éclater.

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 fines (biscuits, pain d'épices, speculoos).

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

En général

Réduire les temps de cuisson à un minimum.
Faire uniquement dorer les aliments, ne pas les faire trop brunir.
Un aliment gros et épais contient moins d'acrylamide.

Cuisson de pâtisseries

En mode convection naturelle max. 200 °C, en mode chaleur tournante 3D ou chaleur tournante max.180 °C.

Petits gâteaux secs

En mode convection naturelle max. 190 °C, en mode chaleur tournante 3D ou chaleur tournante max. 170 °C.
Des oeufs ou des jaunes d'oeuf réduisent la formation d'acrylamide.

Conseils pour la préparation de mets avec une faible 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 que les frites ne se dessèchent pas.

Plats tests

Ces tableaux ont été établis pour des laboratoires d'essai, afin de faciliter l'essai et le test des différents appareils.

Selon EN/IEC 60350.

Cuisson de pâtisseries

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

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 2 niveaux :




Placer les moules démontables foncés les uns au-dessus des autres.

Tourte aux pommes sur 1 niveau :

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

Moules démontables en tôle blanche :

Faire cuire sur 1 niveau avec la convection naturelle . Utilisez la lèchefrite au lieu de la grille et placer dessus les moules démontables.

Plat	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température, °C	Durée en minutes
Biscuiterie dressée préchauffer*	Lèchefrite	3		150-160	20-30
	Lèchefrite	2		140-160	20-30
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	2+4		140-160	20-30

Plat	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température, °C	Durée en minutes
Petits gâteaux préchauffer*	Lèchefrite	3		150-170	20-30
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	2+4		140-160	20-30
Petits gâteaux	Lèchefrite	3		150-160	20-25
Biscuit à l'eau préchauffer*	Moule démontable sur la grille	2		170-180	30-40
Biscuit à l'eau	Moule démontable sur la grille	2		160-170	30-40
Gâteau à la levure de boulanger sur la plaque	Lèchefrite	3		160-180	30-40
	Lèchefrite	3		140-160	35-45
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	2+4		140-160	35-45
Tourte aux pommes	Grille + 2 moules démontables Ø 20 cm	1		190-210	70-90
	2 grilles + 2 moules démontables Ø 20 cm	2+3		170-190	60-80

* 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 se salit moins.

Plat	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Position gril	Durée en minutes
Brunir des toasts préchauffer 10 min.	Grille	5		3	½-2
Beefburger, 12 pièces* ne pas préchauffer	Grille + Lèchefrite	5+1		3	25-30

* Les retourner après $\frac{2}{3}$ du temps.

DE <http://www.bosch-hausgeraete.de>
GB <http://www.boschappliances.co.uk>
FR <http://www.bosch-electromenager.com>
NL <http://www.bosch-huishoudelijke-apparaten.nl>
FI <http://www.bosch-kodinkoneet.com>
DK <http://www.bosch-hvidevarer.com>
ES <http://www.bosch-ed.com>
PT <http://www.bosch.pt>
BE <http://www.electro.bosch.be>
AU <http://www.bosch.com.au>
AT <http://www.bosch-hausgeraete.at>
BR <http://www.boschelectrodomesticos.com.br>
GR <http://www.bosch-home.gr>
US <http://www.bosch-appliances.com>