

HBC33B550

QUELFOR.COM



**BOSCH**

[fr] Mode d'emploi .....2



9000540301

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Consignes de sécurité</b> .....                            | <b>3</b>  |
| Avant l'encastrement .....                                    | 3         |
| Indications pour votre sécurité .....                         | 3         |
| Causes de dommages .....                                      | 3         |
| <b>Votre nouveau four</b> .....                               | <b>4</b>  |
| Bandeau de commande .....                                     | 4         |
| Touches et affichage .....                                    | 4         |
| Sélecteur des fonctions .....                                 | 4         |
| Thermostat .....  | 5         |
| Compartiment de cuisson .....                                 | 5         |
| Accessoire .....  | 5         |
| <b>Avant la première utilisation</b> .....                    | <b>6</b>  |
| Réglage de l'heure .....                                      | 6         |
| Chauffer le four .....  | 6         |
| Nettoyer les accessoires .....                                | 7         |
| <b>Réglage du four</b> .....                                  | <b>7</b>  |
| Mode de cuisson et température .....                          | 7         |
| Chauffage rapide .....  | 7         |
| <b>Réglage des fonctions de temps</b> .....                   | <b>7</b>  |
| Minuterie .....   | 7         |
| Durée .....   | 8         |
| Heure de la fin .....   | 8         |
| Heure .....   | 9         |
| <b>Sécurité-enfants</b> .....                                 | <b>9</b>  |
| <b>Modifier les réglages de base</b> .....                    | <b>9</b>  |
| <b>Entretien et nettoyage</b> .....                           | <b>10</b> |
| Nettoyants .....  | 10        |
| Nettoyage des grilles supports .....                          | 10        |
| Rabattre la résistance du gril .....                          | 11        |
| Décrocher et accrocher la porte de l'appareil .....           | 11        |
| Nettoyage des vitres de la porte .....                        | 11        |
| <b>Pannes et dépannage</b> .....                              | <b>12</b> |
| Tableau de dérangements .....                                 | 12        |
| Changer la lampe du four .....                                | 13        |
| Cache en verre .....  | 13        |
| <b>Service après-vente</b> .....                              | <b>13</b> |
| Numéros de produit E et de fabrication FD .....               | 13        |
| <b>Conseils concernant l'énergie et l'environnement</b> ..... | <b>14</b> |
| Economiser de l'énergie .....                                 | 14        |
| Elimination écologique .....                                  | 14        |
| <b>Testés pour vous dans notre laboratoire</b> .....          | <b>14</b> |
| Gâteaux et pâtisseries .....                                  | 14        |
| Conseils pour la pâtisserie .....                             | 15        |
| Viande, volaille, poisson .....                               | 16        |
| Conseils pour les rôtis et grillades .....                    | 17        |
| Basse température .....                                       | 17        |
| Conseils pour la cuisson basse température .....              | 18        |
| Soufflés, gratins, toasts .....                               | 18        |
| Plats cuisinés .....  | 19        |
| <b>L'acrylamide dans certains aliments</b> .....              | <b>20</b> |
| <b>Plats tests</b> .....                                      | <b>21</b> |
| Cuisson de pâtisseries .....                                  | 21        |
| Grillades .....   | 21        |

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

## Causes de dommages

### Attention !

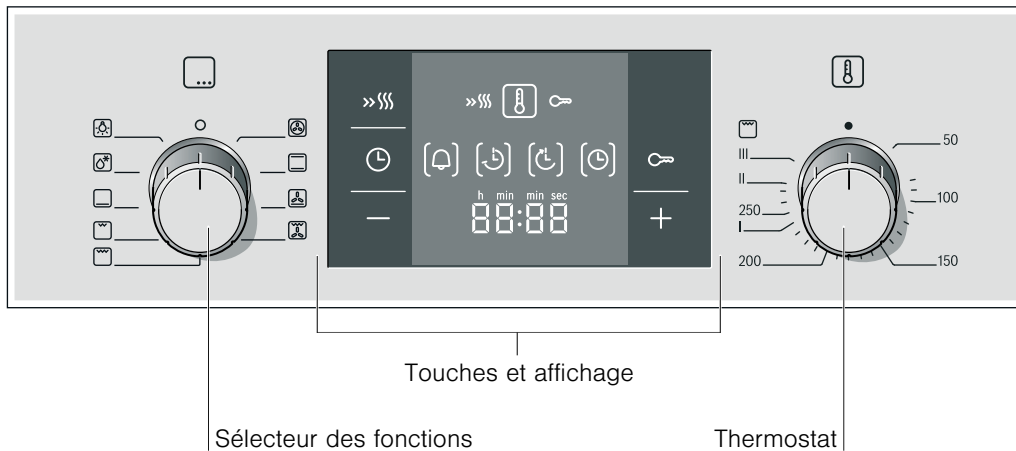
- Accessoires, feuille, papier cuisson ou récipient sur le fond du compartiment de cuisson : Ne posez pas d'accessoires sur le fond du compartiment de cuisson. Ne recouvrez pas le fond du compartiment de cuisson d'une feuille, quel que soit le type, ni de papier cuisson. Ne placez pas de récipient sur 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.

# 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.



### Manettes

Les manettes sont escamotables. Pour l'enclencher et la désenclencher, appuyez sur la manette en position 0.

### Touches

Il y a de 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<br>Chauffer le four très rapidement.                                  |
| ⌚      | Fonctions de temps<br>Sélectionner Minuterie ⌚, Durée ⌚, Heure de la fin ⌚ et Heure ⌚. |
| 🔒      | Sécurité-enfants<br>Verrouiller et déverrouiller le bandeau de commande.               |
| -      | Moins<br>Réduire les valeurs de réglage.   |
| +      | Plus<br>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<br>Le four est éteint.   |
| 🌀        | Chaleur tournante 3D*<br>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<br>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.                                     |
| 🍕        | Position Pizza<br>Préparation rapide de produits surgelés sans préchauffage, p.ex. pizza, frites ou strudel. La résistance inférieure et le collier chauffant dans la paroi arrière chauffent.                                   |
| 🍷        | Gril air pulsé<br>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<br>Faire griller des steaks, saucisses, toasts et des morceaux de poisson. Toute la surface située sous la résistance du gril est chauffée.   |
| ☐        | Gril, petite surface<br>Faire griller des steaks, saucisses, toasts et des morceaux de poisson en petites quantités. La partie centrale de la résistance du gril chauffe.  |

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

| Position  | Utilisation  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Chaleur de sole          | Mettre en conserves et poursuivre la cuisson ou le brunissage de gâteaux. La chaleur est diffusée par la sole. |
| <input checked="" type="checkbox"/> Décongélation | Décongélation p.ex. de viande, volaille, pain et gâteau. Le ventilateur répartit l'air tiède autour du mets.   |
| <input checked="" type="checkbox"/> 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, la lampe du four dans le compartiment de cuisson s'allume.

## Thermostat

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

| Position                    | Signification   |
|-----------------------------|---|
| ● Position zéro             | Le four ne chauffe pas.   |
| 50-270 Plage de température | La température dans le compartiment de cuisson en °C.   |
| I, II, III Positions gril   | Les positions gril pour le mode Gril, petite <input type="checkbox"/> et grande <input type="checkbox"/> surface.<br>I = Position 1, faible<br>II = Position 2, moyen<br>III = Position 3, puissant |

Lorsque le four chauffe, le symbole  est allumé dans l'affichage. Il s'éteint pendant les coupures de chauffe. Le symbole n'est pas allumé en mode Décongélation .

## 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. 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 en option         | Numéro HEZ | Utilisation  |
|------------------------------|------------|--|
| Grille                       | HEZ334000  | Pour des récipients, moules à gâteau, rôtis, grillades et plats surgelés.  |
| Plaque à pâtisserie émaillée | HEZ331000  | Pour des gâteaux et petits gâteaux secs.<br>Enfourner la plaque à pâtisserie avec la partie inclinée en direction de la porte du four.   |
| Lèche-frite                  | HEZ332000  | Pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. Elle peut également servir à récupérer la graisse si vous posez les grillades directement sur la grille.<br>Enfourner la lèche-frite, la partie inclinée en direction de la porte du four. |

## Accessoire

Les accessoires peuvent être enfournés à 3 niveaux différents.

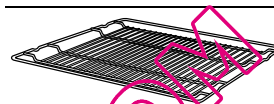
Vous pouvez sortir l'accessoire aux deux tiers sans qu'il ne bascule. Il est ainsi plus facile de retirer les plats du four.



Lors du mode Chaleur tournante 3D , n'utilisez pas le niveau d'enfournement 2 afin de ne pas gêner la circulation de l'air.

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

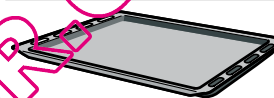
Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou sur Internet. Veuillez indiquer le numéro HEZ.



### Grille

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

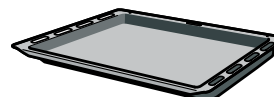
Enfourner la grille avec la courbure vers le bas



### Plaque à pâtisserie émaillée

Pour gâteaux et petits fours.

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



### 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.

Enfourner la lèche-frite, la partie inclinée en direction de la porte du four.

## Accessoire en option


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

| Accessoire en option  | Numéro HEZ              | Utilisation  |
|---|-------------------------|--|
| 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.  |
| Grille anti-éclaboussures   | HEZ325000               | Pour des grillades, au lieu d'utiliser la grille ou comme protection contre les éclaboussures, afin de moins salir le four. Utiliser la grille anti-éclaboussures uniquement dans la lèchefrite.<br><br>Grillades sur la grille anti-éclaboussures : L'utiliser uniquement sur les niveaux d'enfournement 1, 2 et 3.<br><br>Grille anti-éclaboussures comme protection contre les éclaboussures : Enfournement la lèchefrite, avec la grille anti-éclaboussures, sous la grille. |
| Lèchefrite en verre   | HEZ336000               | Une plaque à pâtisserie en verre à bords hauts. Convient également comme vaisselle de service.   |
| 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.   |
| Pierre de cuisson   | HZ327000                | La pierre de cuisson est idéale pour préparer du pain maison, des petits pains et de la pizza dont le fond doit être croustillant. La pierre de cuisson doit toujours être chauffée à la température recommandée.  |
| Plaque à pâtisserie émaillée avec revêtement anti-adhérent  | HEZ331010               | Les gâteaux et pâtisseries se détachent plus facilement de la plaque à pâtisserie. Enfournement la plaque à pâtisserie avec la partie inclinée en direction de la porte du four.   |
| Lèchefrite avec revêtement anti-adhérent  | HEZ332010               | Des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et de gros rôtis se détachent plus facilement de la lèchefrite. Enfournement la lèchefrite, la partie inclinée en direction de la porte du four.   |
| Triple rail télescopique complet  | HEZ338356               | Les rails télescopiques au niveau 1, 2 et 3 vous permettent de retirer complètement les accessoires, sans qu'ils ne basculent.   |
| <b>Articles Service après-vente</b>   |                         | 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.  |
| Pour vos appareils ménagers vous pouvez commander des produits d'entretien et de nettoyage appropriés ou d'autres |                         |  |
| Lingettes d'entretien pour surfaces en inox   | Numéro d'article 311134 | Réduit les dépôts de salissures. L'imprégnation avec une huile spéciale garantit un entretien optimal des surfaces des appareils en inox.  |
| Gel de nettoyage pour four et gril  | Numéro d'article 463582 | Pour le nettoyage du compartiment de cuisson. Le gel est inodore.  |
| Chiffon à microfibres alvéolé   | Numéro d'article 460770 | Idéal pour le nettoyage de surfaces délicates, telles que verre, vitrocéramique, inox ou aluminium. Le chiffon à microfibres élimine en une seule opération de travail les salissures aqueuses et graisseuses.   |
| Sécurité de porte   | Numéro d'article 612594 | Pour empêcher que des enfants ouvrent la porte du four. Selon la porte de l'appareil, la sécurité se visse différemment. Veuillez consulter la fiche jointe à la sécurité de porte.  |

## Avant la première utilisation

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

### Réglage de l'heure

Après le raccordement 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.

### 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.

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



## Nettoyer les accessoires

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

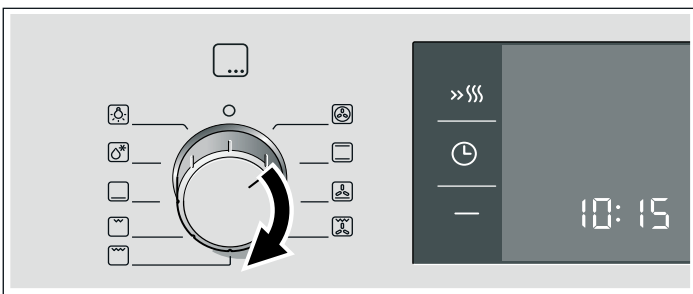
## Réglage du four

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*.

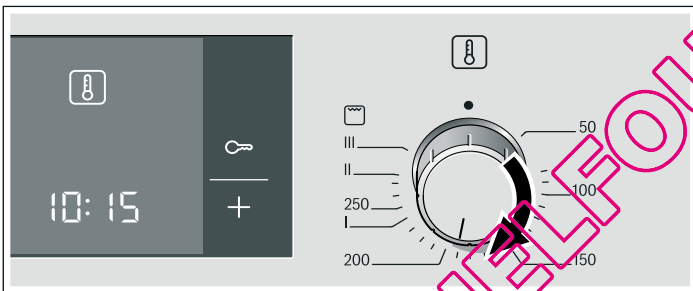
### Mode de cuisson et température

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 ☐
- Position Pizza ☐

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. Les 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

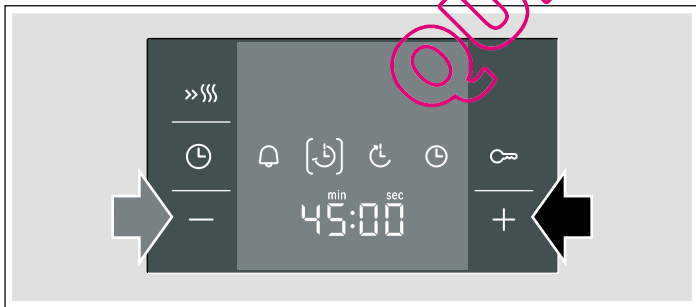
Vous pouvez régler au four la durée de cuisson pour votre mets. Le four s'éteint automatiquement lorsque la durée est écoulée. Donc pas besoin d'interrompre d'autres tâches pour éteindre le four. Le temps de cuisson ne sera pas dépassé involontairement.


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'avariant.

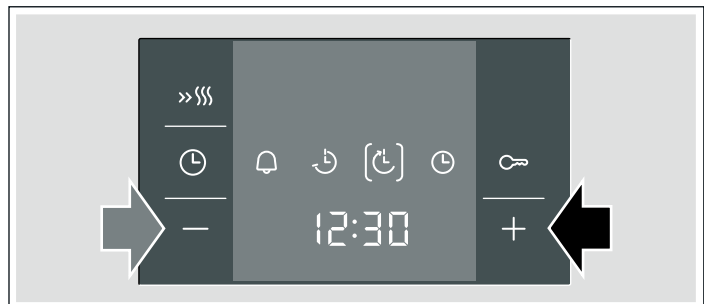
Exemple dans l'illustration : Il est 10:30 h, la durée est de 45 minutes et la cuisson doit être terminée à 12:30 h.






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.

Si un mode de cuisson et la température ou la position gril sont réglés, la sécurité-enfants coupe le chauffage.

### Activer la sécurité-enfants

Aucune durée ou heure de la fin ne doit être réglée.

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 1  | Sélection 2                        | Sélection 3  |
|--|--------------|------------------------------------|--------------|
| <b>c1</b> Affichage heure  | permanent*   | uniquement avec la touche <b>⏸</b> | -            |
| <b>c2</b> Durée du signal après écoulement d'une durée ou du temps de la minuterie | env. 10 sec. | env. 2 min.*                       | env. 5 min.  |
| <b>c3</b> Temps d'attente jusqu'à ce qu'un réglage soit validé                     | env. 2 sec.  | env. 5 sec.*                       | env. 10 sec. |

\* Réglage usine

Aucune autre fonction de temps ne doit avoir été réglée.

1. Appuyer sur la touche **⏸** pendant 4 secondes env.

Le réglage de base actuel pour la durée du signal, p.ex. c1 1 pour la sélection 1 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.

# 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 :<br>Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyant pour vitres ni de racloir à verre.   |
| Inox                               | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle :<br>Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Éliminer immédiatement les dépôts calcaires, de graisse, de féculé et de blanc d'œuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures.<br><br>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 :<br>Nettoyer avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de racloir à verre.  |
| Cache en verre de la lampe du four | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle :<br>Nettoyer avec une lavette.  |
| Joint<br>Ne pas l'enlever !        | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle :<br>Nettoyer avec une lavette. Ne pas récurer.  |
| Supports                           | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle :<br>Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.  |

| Niveau              | Nettoyants  |
|---------------------|---|
| Rails télescopiques | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle :<br>Nettoyer avec une lavette ou une brosse.<br>Ne pas mettre à tremper ni nettoyer au lave-vaisselle. |
| Accessoire          | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle :<br>Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.                                       |

## Nettoyage des surfaces autonettoyantes dans le compartiment de cuisson

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

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

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

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

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

### Attention !

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

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

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

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

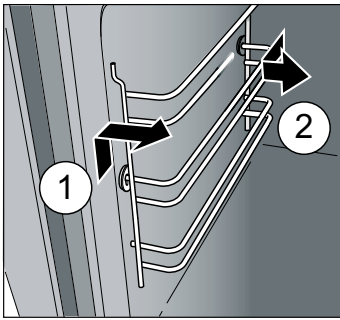
## Nettoyage des grilles supports

Pour pouvez décrocher les grilles supports pour faciliter le nettoyage.

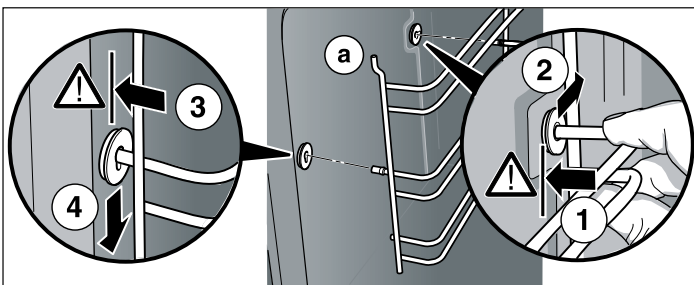
### Risque de brûlure dû aux pièces chaudes de le compartiment de cuisson !

Attendez que le compartiment de cuisson soit refroidi.

1. A l'avant, pousser les grilles supports vers le haut et les décrocher latéralement.
2. A l'arrière, tirer les grilles supports vers l'avant et les décrocher latéralement.



3. Nettoyer les grilles supports avec du produit à vaisselle et une éponge à vaisselle ou une brosse.
4. Placer les grilles supports en orientant l'indentation (a) vers le haut, afin que les hauteurs d'enfournement correspondent.
5. Emboîter les grilles supports au fond jusqu'à venir en butée.
6. Pousser les grilles supports vers l'arrière.
7. Emboîter les grilles supports à l'avant jusqu'à venir en butée.
8. Pousser les grilles supports vers le bas.



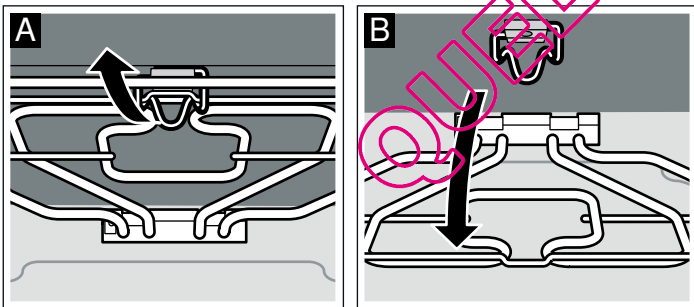
### Rabattre la résistance du grill

Pour le nettoyage, vous pouvez rabattre la résistance du grill.

#### ⚠ Risque de brûlure !

Le four doit être froid.

1. Retirer vers l'avant l'étrier de fixation au niveau du grill rabattable et le pousser vers le haut jusqu'à ce qu'il s'enclenche audiblement (fig. A).
2. Ce faisant, maintenir la résistance du grill et l'abaisser (fig. B).



Après le nettoyage, repivoter la résistance du grill vers le haut. Pousser l'étrier de fixation vers le bas et enclencher la résistance du grill.

### Décrocher et accrocher la porte de l'appareil

Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez décrocher la porte de l'appareil.

#### ⚠ Risque de blessure !

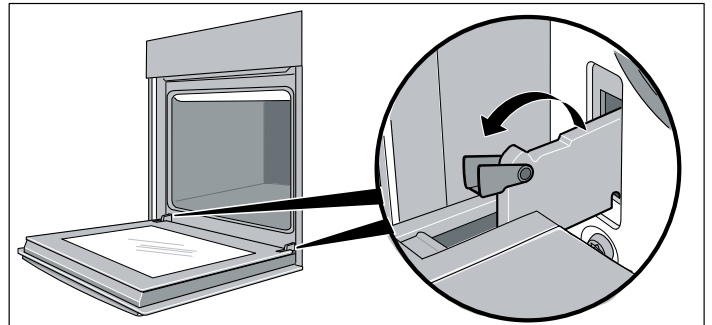
Les charnières de la porte de l'appareil peuvent repivoter avec une grande force. Pour décrocher la porte de l'appareil, ouvrez toujours complètement les leviers de verrouillage des charnières et refermez-les toujours complètement après l'accrochage de la porte. Ne mettez pas les mains dans la charnière.

#### ⚠ Risque de blessure !

Si la porte s'est décrochée d'un côté, ne mettez pas la main dans la charnière. La charnière peut repivoter avec une grande force. Appelez le service après-vente.

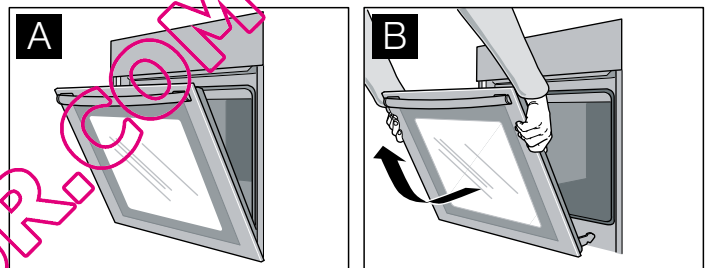
#### Décrocher la porte de l'appareil

1. Ouvrir complètement la porte de l'appareil.
2. Ouvrir complètement les leviers de verrouillage à gauche et à droite.



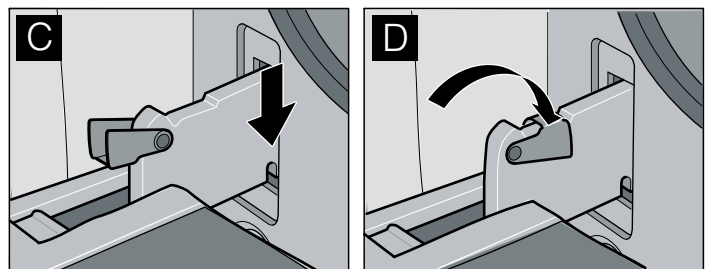
Les charnières sont verrouillées et ne pourront pas se fermer.

3. Fermer la porte, jusqu'à ce qu'une résistance soit perceptible (fig. A).
4. Avec les deux mains, tenir la porte à gauche et à droite, refermer un peu plus et la retirer (fig. B).



#### Accrocher la porte de l'appareil

1. Introduire les charnières dans les fixations à gauche et à droite (fig. C). L'encoche dans les deux charnières doit s'enclencher.
2. Ouvrir complètement la porte de l'appareil.
3. Fermer complètement les leviers de verrouillage à gauche et à droite (fig. D).



La porte de l'appareil est bloquée et ne pourra plus être décrochée.

4. Fermer la porte de l'appareil.

### Nettoyage des vitres de la porte

Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez déposer les vitres de la porte de l'appareil.

#### ⚠ Risque de blessure !

Les éléments dans la porte de l'appareil peuvent avoir des arêtes vives. Vous pourriez vous couper. Portez des gants de protection.

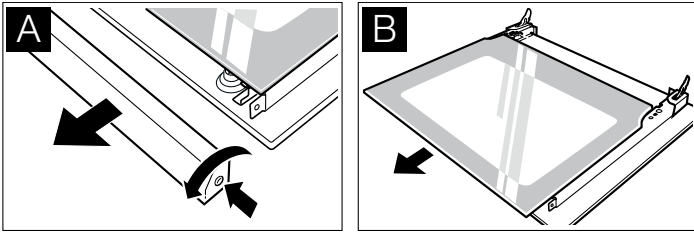
### **⚠ Risque de blessure !**

Réutilisez l'appareil seulement lorsque les vitres de la porte de l'appareil et la porte de l'appareil sont correctement montées.

### **Dépose de la vitre de porte**

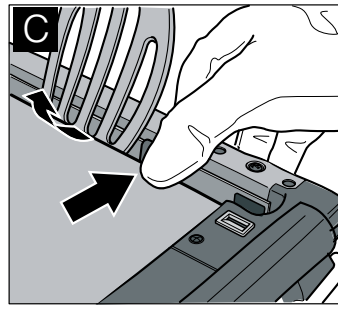
**Remarque :** Avant la dépose, notez la position de montage de la vitre de porte, afin de ne pas la remonter à l'envers ultérieurement.

1. Décrocher la porte de l'appareil et la placer sur un support doux et propre, la façade côté support (voir le chapitre : Décrocher et accrocher la porte de l'appareil).
2. Dévisser la bague supérieure de la porte de l'appareil à gauche et à droite et la retirer (fig. A).
3. Soulever la vitre de la porte et la retirer (fig. B).



### **Dépose de la vitre intermédiaire**

1. Appuyer d'un côté sur la fixation de la vitre intermédiaire et la désenclencher p.ex. avec une spatule (fig. C).
2. Procéder de la même façon de l'autre côté pour dégager complètement la vitre intermédiaire.



### **Nettoyage**

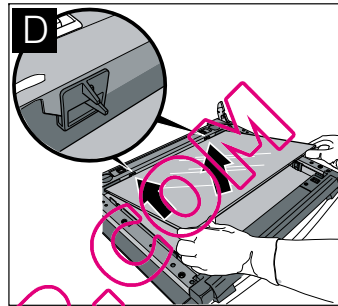
Nettoyez les vitres de porte avec un nettoyant pour vitres et un chiffon doux.

### **Attention !**

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

### **Pose de la vitre intermédiaire**

1. Introduire la vitre intermédiaire dans les logements à gauche et à droite (fig. D).
2. Pousser la vitre intermédiaire vers le bas dans les fixations.



### **Pose de la vitre de porte**

1. Introduire la vitre de la porte jusqu'en butée.
2. Poser le recouvrement et le visser.
3. Remonter la porte de l'appareil.

## **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.                |
|                            | Coupage de courant.        | Vérifiez si la lumière de la cuisine ou d'autres appareils ménagers fonctionnent. |

| Panne   | Cause possible                           | Remède/Remarques  |
|---|--|---|
| ⌚ et des zéros sont allumés dans l'affichage. | Coupage 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. |

### **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.

Lors du message d'erreur suivant, vous pouvez y remédier vous-même.

| Message d'erreur | Cause possible   | Remède/Remarques  |
|------------------|--|---|
| <b>E011</b>      | 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. |

### **⚠ 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**

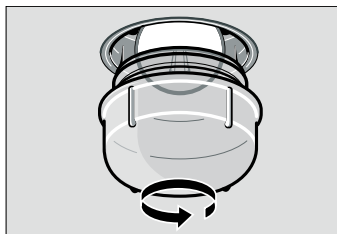
Remplacez toujours la lampe du four si elle est défectueuse.

Vous pouvez vous procurer des ampoules de rechange auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé : E14, 220 - 240 V, 40 W, résistantes aux températures jusqu'à 300 °C. Utilisez exclusivement ces ampoules pour four.

### **⚠ Risque de choc électrique !**

Couper l'alimentation électrique de l'appareil. Actionnez le coupe-circuit automatique ou retirez le fusible du tableau de fusibles de votre domicile.

1. Etaler un torchon dans le compartiment de cuisson froid afin d'éviter des dégâts.
2. Visser le couvercle en verre vers la gauche, puis le retirer.



3. Remplacer l'ampoule du four par un type d'ampoule identique.
4. Revisser le cache en verre.
5. Enlever le torchon, puis armer le fusible.

**Remarque :** Utiliser des gants en caoutchouc si le cache en verre est difficile à dévisser. Ou commandez un accessoire de démontage auprès du service après-vente (référence 613634).

### **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

Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



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

# 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 des gâteaux. Pour vous utilisez le mode Chaleur tournante 3D , veuillez respecter la consigne suivante : faire cuire des gâteaux dans des moules et sur la plaque en enfournant au niveau 1.

### Cuisson sur plusieurs niveaux

Utilisez le mode Chaleur tournante 3D .

Cuisson sur 2 niveaux :

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

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

Vous trouverez dans les tableaux de nombreuses suggestions pour vos plats.

### Moules

Les moules en métal de couleur foncée sont les plus appropriés. Dans des moules en métal de couleur claire et à paroi mince ou en Pyrex, les temps de cuisson sont plus longs et le gâteau brunit moins uniformément.

Si vous souhaitez utiliser des moules en silicone, consultez 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 être différentes.

### Tableaux

Les tableaux fournissent 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 seront 5 à 10 minutes plus courts si vous préchauffez.

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

| Petites pâtisseries | Accessoire                       | Niveau | Mode de cuisson | Température en °C | Durée en minutes |
|---------------------|----------------------------------|--------|-----------------|-------------------|------------------|
| Petits gâteaux secs | Plaque à pâtisserie              | 1      |                 | 130-140           | 15-25            |
|                     | Plaque à pâtisserie + lèchefrite | 3+1    |                 | 130-140           | 20-30            |
| Macarons            | Plaque à pâtisserie              | 1      |                 | 120-130           | 25-35            |
|                     | Plaque à pâtisserie + lèchefrite | 3+1    |                 | 110-120           | 30-40            |
| Meringue            | Plaque à pâtisserie              | 1      |                 | 80                | 130-160          |



| Petites pâtisseries             | Accessoire                       | Niveau | Mode de cuisson | Température en °C | Durée en minutes |
|---------------------------------|----------------------------------|--------|-----------------|-------------------|------------------|
| Muffins                         | Grille avec plaque à muffins     | 2      | ☐               | 150-160           | 25-35            |
|                                 | 2 grilles avec plaques à muffins | 3+1    | ☉               | 150-160           | 30-40            |
| Pâtisserie en pâte à choux      | Plaque à pâtisserie              | 2      | ☐               | 200-210           | 25-35            |
| Feuilletés                      | Plaque à pâtisserie              | 1      | ☉               | 190-200           | 20-35            |
|                                 | Plaque à pâtisserie + lèchefrite | 3+1    | ☉               | 190-200           | 25-40            |
| Pâtisserie à base de pâte levée | Plaque à pâtisserie              | 2      | ☐               | 190-200           | 20-30            |
|                                 | Plaque à pâtisserie + lèchefrite | 3+1    | ☉               | 170-180           | 25-35            |

## Pain et petits pains


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

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

| Pain et petits pains                             | Accessoire                       | Niveau | Mode de cuisson | Température en °C | Durée en minutes |
|--|----------------------------------|--------|-----------------|-------------------|------------------|
| Pain à la levure de boul., avec 1,2 kg de farine | Lèchefrite                       | 1      | ☐               | 240               | 10-15            |
|  |                                  |        |                 | 200               | 40-45            |
| Pain au levain avec 1,2 kg de farine             | Lèchefrite                       | 1      | ☐               | 240               | 10-15            |
|  |                                  |        |                 | 200               | 45-55            |
| Fougasse   | Lèchefrite                       | 1      | ☐               | 240               | 20-25            |
| Petits pains (ne pas préchauffer)                | Plaque à pâtisserie              | 2      | ☐               | 220-230           | 20-30            |
| Petits pains en pâte levée., sucrés              | Plaque à pâtisserie              | 2      | ☐               | 210-220           | 10-20            |
|  | Plaque à pâtisserie + lèchefrite | 3+     | ☉               | 190-200           | 15-25            |

## 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.

### 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 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 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 gril | Durée en minutes |
|--------------------|----------|---------------------------|--------|---|----------------------------------|------------------|
| Poulet, entier     | 1,2 kg   | Grille                    | 1      |  | 200-220                          | 60-70            |
| Poulet, demi       | de 500 g | Grille                    | 1      |  | 210-230                          | 40-50            |
| Morceaux de poulet | de 150 g | Grille                    | 2      |  | 210-230                          | 30-40            |
| Morceaux de poulet | de 300 g | Grille                    | 2      |  | 210-230                          | 35-45            |
| Canard, entier     | 2,0 kg   | Grille                    | 1      |  | 170-190                          | 100-120          |
| Magret de canard   | de 300 g | Grille                    | 2      |  | 230-250                          | 25-35            |
| Cuisses d'oie      | de 400 g | Grille                    | 2      |  | 210-230                          | 40-50            |

### Poisson

Si vous faites des grillades directement sur la grille, enfournez en plus la lèchefrite au niveau 1. Elle récupère le liquide et le four se salit moins.

Retournez les morceaux de poisson aux 2/3 du temps de grillade.

Pas besoin 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

réceptacle résistant à la chaleur, placé(e) dans le ventre du poisson permet de le stabiliser.

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

| Poisson                            | Poids            | Accessoires et réceptacles | 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                     | 1      |                 | 200-220                           | 45-55            |
|                                    | 1,5 kg           | Grille                     | 1      |                 | 180-200                           | 60-70            |
| Darne de poisson, 3 cm d'épaisseur |                  | Grille                     | 2      |                 | 2                                 | 20-25            |
| Filet de poisson                   |                  | Couvert                    | 1      |                 | 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.                |

## Basse température

La cuisson basse température est le mode de cuisson idéal pour obtenir une viande rosée ou à point. La viande reste très juteuse et sera fondante. Avantage : vous avez de la marge pour la préparation du menu, car la viande se maintient bien au chaud.

### Réceptacles appropriés

Utilisez des réceptacles plats, par ex. un plat en porcelaine ou une cocotte en verre sans couvercle.

Placez toujours le réceptacle ouvert sur la grille entourée au niveau 1.

### Procédez de manière suivante

- Sélectionnez Convection naturelle et réglez une température entre 70-90 °C. Préchauffez le four et chauffez le réceptacle en même temps.
- Faites fondre un peu de matière grasse dans une poêle. Saisissez la viande de tous les côtés et au niveau des extrémités et placez-la directement dans le plat préchauffé.
- Remettez le plat avec la viande dans le four puis poursuivez la cuisson à basse température. Pour la plupart des morceaux de viande, une température de 80 °C pour la cuisson basse température est idéale.

### Remarques

- Utilisez que de la viande fraîche, à l'aspect impeccable. Retirez soigneusement les nerfs et le gras. Le gras développe un goût particulier lors de la cuisson à basse température.
- Saisissez la viande à feu très vif et suffisamment longtemps de tous les côtés ainsi qu'aux extrémités.
- Il n'est pas nécessaire de retourner les gros morceaux de viande.
- La viande peut être découpée immédiatement après la cuisson basse température. Il n'est pas nécessaire de la laisser reposer quelques minutes.
- Avec cette méthode de cuisson particulière, la viande est rosée à cœur. Elle n'est pas pour autant crue ou insuffisamment cuite.
- Si vous voulez de la sauce pour votre viande, faites-la cuire dans un réceptacle fermé. Notez toutefois que le temps de cuisson sera plus court.
- Utilisez un thermomètre à viande pour vérifier si la viande est cuite. Une température à cœur de 60 °C doit être maintenue pendant au moins 30 minutes.

### Tableau

Tous les morceaux tendres de volaille, boeuf, veau, porc et agneau conviennent pour la cuisson basse température. Les temps de cuisson à basse température dépendent de l'épaisseur et de la température à cœur de la viande.

| Plat              | Poids     | Niveau | Mode de cuisson | Température en °C | Durée de saisie en minutes | Durée cuisson basse température en heures |
|-------------------|-----------|--------|-----------------|-------------------|----------------------------|---|
| <b>Volaille</b>   |           |        |                 |                   |                            |   |
| Blanc de dinde    | 1000 g    | 1      |                 | 80                | 6-7                        | 4-5                                       |
| Magret de canard* | 300-400 g | 1      |                 | 80                | 3-5                        | 2-2,5                                     |

\* Pour obtenir une peau croustillante, faites revenir brièvement le magret de canard à la poêle après la cuisson basse température.

| Plat   | Poids       | Niveau | Mode de cuisson | Température en °C | Durée de saisie en minutes | Durée cuisson basse température en heures |
|--|-------------|--------|-----------------|-------------------|----------------------------|---|
| <b>Boeuf</b>   |             |        |                 |                   |                            |   |
| Rôti de boeuf (p.ex. hanche) 6-7 cm d'épaisseur      | env. 1,5 kg | 1      | ☐               | 80                | 6-7                        | 4,5-5,5                                   |
| Filet de boeuf, entier                               | 1,5 kg      | 1      | ☐               | 80                | 6-7                        | 5-6                                       |
| Rosbif, 5-6 cm d'épaisseur                           | 1,5 kg      | 1      | ☐               | 80                | 6-7                        | 4-5                                       |
| Steaks de boeuf, 3 cm d'épaisseur                    |             | 1      | ☐               | 80                | 5-7                        | 80-110 min.                               |
| <b>Veau</b>  |             |        |                 |                   |                            |   |
| Rôti de veau 6-7 cm d'épaisseur (p.ex. noix)         | env. 1,5 kg | 1      | ☐               | 80                | 6-7                        | 5-6                                       |
| Filet de veau  | env. 800 g  | 1      | ☐               | 80                | 6-7                        | 3-3,5                                     |
| <b>Porc</b>  |             |        |                 |                   |                            |   |
| Rôti de porc maigre (p.ex. filet) 5-6 cm d'épaisseur | env. 1,5 kg | 1      | ☐               | 80                | 6-7                        | 5-6                                       |
| Filet de porc, entier                                | env. 500 g  | 1      | ☐               | 80                | 6-7                        | 2,5-3                                     |
| <b>Agneau</b>  |             |        |                 |                   |                            |   |
| Filet de selle d'agneau, entier                      | env. 200 g  | 1      | ☐               | 80                | 5-6                        | 1,5-2                                     |

\* Pour obtenir une peau croustillante, faites revenir brièvement le magret de canard à la poêle après la cuisson basse température.

## Conseils pour la cuisson basse température

La viande cuite doucement à basse température n'est pas aussi chaude que la viande rôtie de façon conventionnelle.

Afin que la viande cuite ne refroidisse pas trop rapidement, chauffez les assiettes et servez les sauces très chaudes.

Vous voulez maintenir au chaud de la viande cuite à basse température.

Après la cuisson basse température, ramenez la température à 70 °C. Vous pouvez maintenir les petits morceaux de viande au chaud pendant 45 minutes, les gros morceaux pendant 2 heures maximum.

## Soufflés, gratins, toasts

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

Placez le récipient toujours sur la grille.

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

| Soufflés/gratins   | Accessoires et récipients | Niveau | Mode de cuisson | Température en °C | Durée de cuisson en minutes |
|--|---------------------------|--------|-----------------|-------------------|-----------------------------|
| Gratin sucré   | Plat à gratin             | 1      | ☐               | 180-200           | 45-55                       |
| Soufflé  | Plat à gratin             | 1      | ☐               | 180-200           | 35-45                       |
|  | Ramequins                 | 1      | ☐               | 200-220           | 20-30                       |
| Gratin de pâtes  | Plat à gratin             | 1      | ☐               | 190-210           | 35-50                       |
| Lasagnes   | Plat à gratin             | 1      | ☐               | 180-200           | 40-50                       |
| Gratin de pommes de terre, ingrédients crus, max. 4 cm de haut | Plat à gratin             | 1      | ☐               | 170-190           | 50-60                       |
| Gratiner des toasts, 4 pièces                                  | Grille                    | 2      | ☐               | 2                 | 10-15                       |
| Gratiner des toasts, 12 pièces                                 | Grille                    | 2      | ☐               | 2                 | 8-12                        |

## 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 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 en °C, position grill | Durée en minutes |
|--|-------------|--------|-----------------|-----------------------------------|------------------|
| <b>Pizza, surgelée</b>                       |             |        |                 |                                   |                  |
| Pizza à fond mince                           | Lèche-frite | 1      |                 | 200-220                           | 10-20            |
| Pizza à fond épais                           | Lèche-frite | 1      |                 | 180-200                           | 20-30            |
| Pizza-baguette                               | Lèche-frite | 1      |                 | 180-200                           | 20-30            |
| Mini-pizzas                                  | Lèche-frite | 1      |                 | 200-220                           | 5-15             |
| Pizza, du réfrigérateur                      | Lèche-frite | 1      |                 | 180-200                           | 10-20            |
| <b>Produits de pommes de terre, surgelés</b> |             |        |                 |                                   |                  |
| Frites                                       | Lèche-frite | 1      |                 | 200-220                           | 15-25            |
| Croquettes                                   | Lèche-frite | 1      |                 | 190-210                           | 20-30            |
| Rösti, pommes de terre farcies               | Lèche-frite | 1      |                 | 190-210                           | 20-30            |
| <b>Pains et pâtisseries, surgelés</b>        |             |        |                 |                                   |                  |
| Petits pains, baguette                       | Lèche-frite | 1      |                 | 180-200                           | 10-20            |
| Bretzels (pâtons)                            | Lèche-frite | 1      |                 | 180-200                           | 15-25            |
| <b>Pains et pâtisseries, précuits</b>        |             |        |                 |                                   |                  |
| Petits pains ou baguettes à réchauffer       | Lèche-frite | 1      |                 | 170-190                           | 5-15             |
| <b>Fritures, surgelées</b>                   |             |        |                 |                                   |                  |
| Bâtonnets de poisson                         | Lèche-frite | 1      |                 | 210-230                           | 15-25            |
| Strudel, surgelé                             | Lèche-frite | 1      |                 | 180-200                           | 35-45            |

### Idées recettes

Votre appareil vous permet de régler des températures comprises entre 50 à 275 °C. Vous réussirez alors aussi bien du yaourt crémeux qu'une pâte légère à la levure du boulanger.

#### Yaourt

Portez du lait (3,5% de m.g.) à ébullition. Laissez refroidir à 45 °C. Délayez 150 g de yaourt dans le lait. Transvasez le tout dans des tasses ou des petits pots de yaourts et placez-les

avec un couvercle sur la grille. Préchauffez 5 minutes à 50 °C. Faites ensuite cuire les yaourts comme indiqué dans le tableau.

#### Laisser lever de la pâte à la levure du boulanger

Préparez la pâte levée comme d'habitude. Versez-la dans un récipient thermostable en céramique et couvrez. Préchauffez le compartiment de cuisson 5-10 minutes. Eteignez l'appareil et placez la pâte pour la faire lever dans le compartiment de cuisson éteint.

#### Préparation

| Mets                              | Accessoire  | Niveau                     | Mode de cuisson | Température en °C                                    | Durée en minutes        |
|-----------------------------------|---|----------------------------|-----------------|--|-------------------------|
| Yaourt                            | Placer les tasses ou les pots de yaourt sur la grille | 1                          |                 | Préchauffer à 50 °C, allumer la lampe du four        | 6-8 h                   |
| Laisser lever la pâte à la levure | Récipient résistant à la chaleur                      | placer sur la sole du four |                 | Préchauffer à 50 °C, éteindre l'appareil             | 5-10 min.<br>20-30 min. |
|                                   |   |                            |                 | Placer la pâte levée dans le compartiment de cuisson |                         |

### Décongélation

Sortez les aliments surgelés de l'emballage et disposez-les sur la grille dans un plat approprié.

Respectez les indications du fabricant figurant sur l'emballage.

Le temps de décongélation dépend de la nature et de la quantité des aliments.

Placez la volaille sur une assiette, le côté blanc vers le bas.

| Mets  | Accessoire | Niveau | Mode de cuisson | Température en °C                   |
|---|------------|--------|-----------------|-------------------------------------|
| Aliments surgelés délicats<br>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      |                 | 0 °C, ne pas régler une température |
| Produits surgelés divers<br>Poulet, saucisses et viande, pain et petits pains, gâteaux et autres pâtisseries  | Grille     | 1      |                 | 50 °C                               |

### 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 1, la grille au niveau 3. Recouvrez la lèchefrite et la grille de papier cuisson ou sulfurisé.

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

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

## L'acrylamide dans certains aliments

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

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

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

#### En général

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

#### Cuisson de pâtisseries

En mode Convection naturelle, max. 200 °C.  
En mode Chaleur tournante 3D ou Chaleur tournante, max. 180 °C.

#### Petits gâteaux secs

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

#### Frites au four

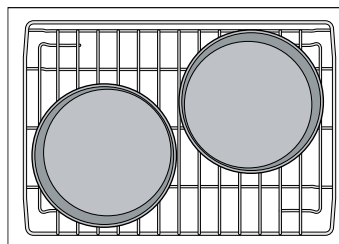
Les répartir uniformément et en une couche sur la plaque. Faire cuire au moins 400 g par plaque, afin que les frites ne se dessèchent pas



## Plats tests

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

Selon EN/IEC 60350.



### Cuisson de pâtisseries

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

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 : en cas de moules démontables de couleur foncée, les placer côte à côte en les décalant.

| Plat                          | Accessoires et récipients             | Niveau | Mode de cuisson | Température en °C | Durée en minutes |
|-------------------------------|---------------------------------------|--------|-----------------|-------------------|------------------|
| Biscuiterie dressée           | Plaque à pâtisserie                   | 2      | ☐               | 150-160           | 20-30            |
|                               | Plaque à pâtisserie                   | 1      | ⊗               | 140-150           | 20-30            |
|                               | Plaque à pâtisserie + lèchefrite      | 3+1    | ⊗               | 140-150           | 25-40            |
| Petits gâteaux (préchauffer)  | Plaque à pâtisserie                   | 2      | ☐               | 160-170           | 20-30            |
|                               | Plaque à pâtisserie                   | 1      | ⊗               | 150-160           | 20-30            |
|                               | Plaque à pâtisserie + lèchefrite      | 3+1    | ⊗               | 150-160           | 25-35            |
| Biscuit à l'eau (préchauffer) | Moule démontable sur la grille        | 1      | ☐               | 160-170           | 25-35            |
|                               | Moule démontable sur la grille        | 1      | ⊗               | 160-170           | 25-35            |
| Tourte aux pommes             | Grille + 2 moules démontables Ø 20 cm |        | ⊗               | 170-180           | 70-80            |

### 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 | Température en °C | Durée en minutes |
|---|---------------------------|--------|-----------------|-------------------|------------------|
| Brunir des toasts préchauffer 10 minutes    | Grille + lèchefrite       | 3+1    | ☐               | 3                 | 1-2              |
| Beefburger, 12 pièces* (ne pas préchauffer) | Grille + lèchefrite       | 3+1    | ☐               | 3                 | 25-30            |

\* Retourner aux  $\frac{2}{3}$  du temps.

---

QUELFOUR.COM

QUELFOUR.COM



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

QUELFOR.COM