



**Four encastrable HBG38B9B0**



**BOSCH**

[fr] Mode d'emploi

QUELF0UR.COM

|   |           |  |           |
|---|-----------|--|-----------|
| <b>Consignes de sécurité</b> .....                          | <b>4</b>  | <b>Service après-vente</b> .....                     | <b>20</b> |
| Avant l'encastrement .....                                  | 4         | Numéros de produit E et de fabrication FD .....      | 20        |
| Indications pour votre sécurité .....                       | 4         | <b>Energie et environnement</b> .....                | <b>21</b> |
| Causes de dommages .....                                    | 4         | Mode de cuisson Chaleur tournante eco .....          | 21        |
| <b>Votre nouveau four</b> .....                             | <b>5</b>  | Economiser de l'énergie .....                        | 22        |
| Bandeau de commande .....                                   | 5         | Elimination écologique .....                         | 22        |
| Touches .....   | 5         | <b>Programmes automatiques</b> .....                 | <b>22</b> |
| Sélecteur rotatif .....                                     | 5         | Récipient .....                                      | 22        |
| Affichage .....   | 5         | Préparation du mets .....                            | 22        |
| Contrôle de la température .....                            | 5         | Programmes .....                                     | 22        |
| Compartiment de cuisson .....                               | 6         | Sélectionner le programme et régler .....            | 26        |
| Accessoire .....  | 6         | Réglage personnalisé .....                           | 26        |
| <b>Avant la première utilisation</b> .....                  | <b>8</b>  | Astuces concernant les programmes automatiques ..... | 27        |
| Premiers réglages .....                                     | 8         | <b>Testés pour vous dans notre laboratoire</b> ..... | <b>27</b> |
| Chauffer le compartiment de cuisson .....                   | 8         | Gâteaux et pâtisseries .....                         | 27        |
| Nettoyer les accessoires .....                              | 9         | Conseils pour la pâtisserie .....                    | 29        |
| <b>Allumer et éteindre le four</b> .....                    | <b>9</b>  | Viande, volaille, poisson .....                      | 30        |
| Mise en service .....                                       | 9         | Conseils pour les rôtis et grillades .....           | 32        |
| Mise hors service .....                                     | 9         | Basse température .....                              | 33        |
| <b>Réglage du four</b> .....                                | <b>9</b>  | Conseils pour la cuisson basse température .....     | 34        |
| Modes de cuisson .....                                      | 9         | Soufflés, gratins, toasts .....                      | 34        |
| Régler le mode de cuisson et la température .....           | 10        | Plats cuisinés .....                                 | 34        |
| Recommandations de réglage .....                            | 10        | Mets spéciaux .....                                  | 35        |
| Régler le chauffage rapide .....                            | 11        | Décongélation .....                                  | 35        |
| <b>Fonctions de temps</b> .....                             | <b>11</b> | Déshydratation .....                                 | 36        |
| Réglage des fonctions de temps - expliqué succinctement ... | 11        | Mise en conserve .....                               | 36        |
| Réglage de la durée .....                                   | 11        | <b>L'acrylamide dans certains aliments</b> .....     | <b>37</b> |
| Différer l'heure de la fin .....                            | 12        | <b>Plats tests</b> .....                             | <b>37</b> |
| Réglage du minuteur .....                                   | 12        | Cuisson de pâtisseries .....                         | 37        |
| Réglage de l'heure .....                                    | 12        | Grillades .....                                      | 38        |
| <b>Memory</b> .....   | <b>13</b> |  |           |
| Enregistrer les réglages dans Memory .....                  | 13        |  |           |
| Démarrer Memory .....                                       | 13        |  |           |
| <b>Réglage fonctionnement continu</b> .....                 | <b>13</b> |  |           |
| Démarrer le réglage Fonctionnement continu .....            | 13        |  |           |
| <b>Sécurité-enfants</b> .....                               | <b>13</b> |  |           |
| <b>Réglages de base</b> .....                               | <b>14</b> |  |           |
| Modifier les réglages de base .....                         | 15        |  |           |
| <b>Arrêt automatique</b> .....                              | <b>15</b> |  |           |
| <b>Système de nettoyage</b> .....                           | <b>16</b> |  |           |
| Avant le nettoyage .....                                    | 16        |  |           |
| Régler la position de nettoyage .....                       | 16        |  |           |
| Après le nettoyage .....                                    | 16        |  |           |
| <b>Entretien et nettoyage</b> .....                         | <b>16</b> |  |           |
| Nettoyants .....  | 16        |  |           |
| Décrocher et accrocher les supports .....                   | 17        |  |           |
| Rabattre la résistance du gril .....                        | 17        |  |           |
| Décrocher et accrocher la porte du four .....               | 18        |  |           |
| Dépose et pose des vitres de la porte .....                 | 18        |  |           |
| <b>Pannes et dépannage</b> .....                            | <b>19</b> |  |           |
| Tableau de dérangements .....                               | 19        |  |           |
| Changer la lampe du four au plafond .....                   | 20        |  |           |
| Remplacement de la lampe gauche du four .....               | 20        |  |           |
| Cache en verre .....  | 20        |  |           |

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)

## **⚠ 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 !**

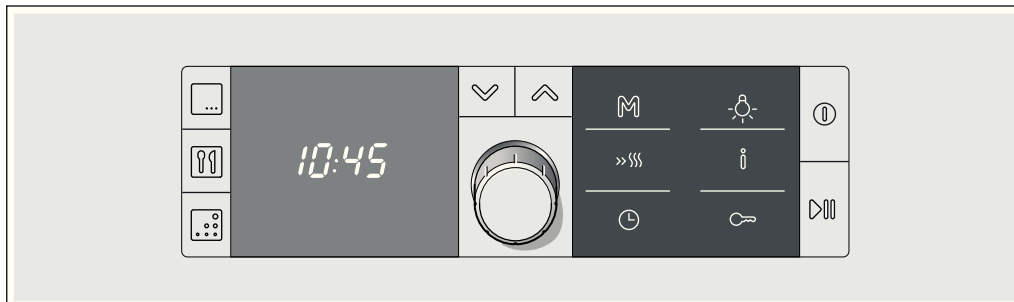
- Accessoires, feuille, papier cuisson ou récipient sur le fond du compartiment de cuisson : Ne posez pas d'accessoires sur le fond du compartiment de cuisson. Ne recouvrez pas le fond du compartiment de cuisson d'une feuille, quel que soit le type, ni de papier cuisson. Ne placez pas de récipient sur 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 lèche-frite 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'entreouverte, 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. Des variations de détails sont possibles selon le modèle d'appareil.



## Touches

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

| Symbole | Fonction de la touche   |
|---------|---|
|         | Sélectionner le mode de cuisson et la température   |
|         | Sélectionner les programmes automatiques  |
|         | Sélectionner le système de nettoyage.<br>Cette touche n'est pas attribuée. Seulement si vous équipez ultérieurement l'appareil de la voûte autonettoyante et des éléments des parois latérales et vous activez ensuite le système de nettoyage dans les réglages de base, vous pouvez sélectionner le système de nettoyage. |
|         | Descendre d'une ligne dans l'affichage  |
|         | Remonter d'une ligne dans l'affichage   |
|         | Pression longue = sélectionner Memory<br>Pression brève = enregistrer Memory  |
|         | Enclencher le chauffage rapide  |
|         | Ouvrir et fermer le menu Fonctions de temps   |
|         | Eteindre et allumer la lampe du four  |
|         | Pression brève = interroger des informations<br>Pression longue = ouvrir et fermer le menu Réglages de base   |
|         | Activer/désactiver la sécurité-enfants  |
|         | Allumer et éteindre le four   |
|         | Pression brève = démarrer/arrêter le fonctionnement<br>Pression longue = annuler le fonctionnement  |

## Sélecteur rotatif

Avec le sélecteur rotatif, vous pouvez modifier toutes les valeurs de référence et de réglage.

Le sélecteur rotatif est escamotable. Appuyez sur le sélecteur rotatif pour l'enclencher et le désenclencher.

## Affichage

La visualisation est divisée en différentes zones.

- Libellé, apparaît uniquement avant le démarrage
- Zone de réglage
- Ligne d'état

## Libellé

La fonction sélectionnée est affichée dans la ligne supérieure, p.ex. les modes de cuisson, programmes, fonctions de temps etc. A droite de cet affichage, des flèches indiquent dans quelle direction vous pouvez naviguer avec les touches et . Après le démarrage, le libellé sera masqué.

## Zone de réglage

Dans la zone de réglage apparaissent les valeurs de référence que vous pouvez modifier. Avec les touches de navigation et vous pouvez commuter d'une ligne à l'autre. La ligne dans laquelle vous vous trouvez actuellement est marquée par des parenthèses à gauche et à droite. Avec le sélecteur rotatif, vous pouvez modifier la valeur entre les parenthèses.

## Ligne d'état

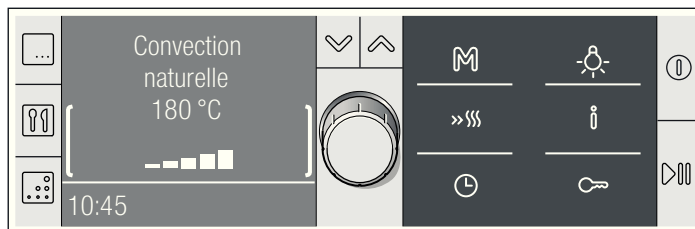
La ligne d'état se situe en bas dans la visualisation. Elle affiche l'heure actuelle, les fonctions de temps qui s'écoulent ou la sécurité-enfants réglée. Avant le démarrage, vous recevez des textes d'indication succincts, selon le réglage.

## Contrôle de la température

Les barres du contrôle de la température indiquent les phases de chauffe ou la chaleur résiduelle dans le compartiment de cuisson.

## Témoin de chauffe

Le témoin de chauffe indique la montée en température dans le compartiment de cuisson. Le moment optimal pour enfourner le plat est atteint lorsque toutes les barres sont remplies.



Les barres n'apparaissent pas lors des positions gril et de nettoyage.

Pendant la chauffe, vous pouvez demander la température de chauffe actuelle à l'aide de la touche . Du à l'inertie thermique, la température affichée peut être légèrement différente de la température réelle dans le compartiment de cuisson.

## Chaleur résiduelle

Après l'arrêt, le contrôle de température indique la chaleur résiduelle dans le compartiment de cuisson. Quand toutes les barres sont remplies, le compartiment de cuisson a atteint une température d'env. 300 °C. L'affichage s'éteint lorsque la température est descendue à env. 60 °C.


## Compartiment de cuisson

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

### Lampe du four

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

La lampe s'allume lorsque vous ouvrez la porte du four.

Vous pouvez éteindre et allumer la lampe au moyen de la touche .

### Ventilateur de refroidissement

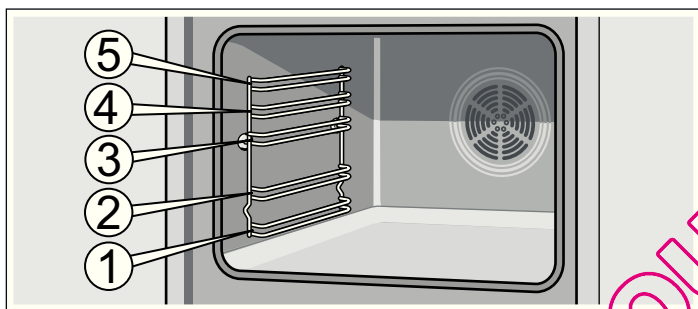
Le ventilateur de refroidissement se met en marche et se coupe en cas de besoin. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte. Attention ! Ne pas couvrir les fentes d'aération. Sinon, le four surchauffe.

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

## Accessoire

Les accessoires peuvent être enfournés à 5 niveaux différents.

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



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


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

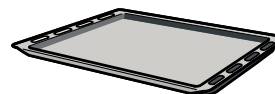
| Accessoire en option         | Numéro HEZ | Utilisation  |
|------------------------------|------------|--|
| Grille                       | HEZ334000  | Pour des récipients, moules à gâteau, rôtis, grillades et plats surgelés.  |
| Plaque à pâtisserie émaillée | HEZ331000  | Pour des gâteaux et petits gâteaux secs.<br>Enfourez 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>Enfourez la lèche-frite, la partie inclinée en direction de la porte du four.  |
| Grille d'insertion           | HEZ324000  | Pour des rôtis. Placez toujours la grille dans la lèche-frite. La graisse qui s'égoutte et le jus de viande sont recueillis.   |
| Grille anti-éclaboussures    | HEZ325000  | Pour faire des grillades, au lieu de la grille ou comme protection contre les éclaboussures, afin de moins salir le four. Utilisez la grille anti-éclaboussures uniquement dans la lèche-frite.<br>Grillades sur la grille anti-éclaboussures : L'utiliser uniquement sur les niveaux d'enfournement 1, 2 et 3.<br>Grille anti-éclaboussures comme protection contre les éclaboussures : Enfourez la lèche-frite dotée de la grille anti-éclaboussures sous la grille. |



### Grille

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

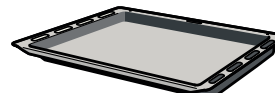
Enfourez la grille avec la courbure vers le bas .



### Plaque à pâtisserie émaillée

Pour gâteaux et petits fours.

Enfourez 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.

Enfourez 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.

Les accessoires en option ne correspondent pas tous à tous les appareils. Lors de l'achat, veuillez toujours indiquer la désignation exacte de votre appareil (E-Nr.).

| Accessoire en option   | Numéro HEZ | Utilisation  |
|--|------------|--|
| Lèchefrite en verre  | HEZ336000  | Une plaque à pâtisserie haute en verre. 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  | HEZ327000  | La pierre de cuisson est idéale pour préparer du pain maison, des petits pains et de la pizza dont le fond doit être croustillant. La pierre de cuisson doit toujours être chauffée à la température recommandée.  |
| Plaque à pâtisserie émaillée avec revêtement anti-adhérent                                     | HEZ331010  | Les gâteaux et pâtisseries se détachent plus facilement de la plaque à pâtisserie. Enfourez 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. Enfourez la lèchefrite, la partie inclinée en direction de la porte du four.   |
| Lèchefrite-pro avec grille d'insertion   | HEZ333000  | Elle convient particulièrement pour la préparation de grosses quantités.   |
| Couvercle pour la lèchefrite-pro   | HEZ333001  | Le couvercle transforme la lèchefrite-pro en cocotte-pro.  |
| Cocotte en verre   | HEZ915001  | La cocotte en verre convient pour des plats braisés et des gratins préparés au four. Elle est idéale pour les programmes et le rôtissage automatiques.   |
| Cocotte en métal   | HEZ6000    | La cocotte est adaptée à la zone pour poissonnière de la table de cuisson vitrocéramique. Elle convient pour le système sensoriel de cuisson, mais aussi pour les programmes et le rôtissage automatiques. La cocotte est émaillée à l'extérieur et possède un revêtement anti-adhérent intérieur.   |
| Rails télescopiques<br>double  | HEZ338250  | Les rails télescopiques au niveau 2 et 3 vous permettent de retirer les accessoires davantage, sans qu'ils ne basculent.   |
| triple   | HEZ338352  | Les rails télescopiques au niveau 1, 2 et 3 vous permettent de retirer les accessoires davantage, sans qu'ils ne basculent.<br>Le triple rail de défournement n'est pas approprié pour des appareils avec tournebroche.  |
| Triple rail de défournement complet  | HEZ338356  | Les rails télescopiques au niveau 1, 2 et 3 vous permettent de retirer complètement les accessoires, sans qu'ils ne basculent.<br>Le triple rail de défournement complet n'est pas approprié pour des appareils avec tournebroche.   |
| Triple rail de défournement complet avec fonction arrêt  | HEZ338357  | Les rails télescopiques au niveau 1, 2 et 3 vous permettent de retirer complètement les accessoires, sans qu'ils ne basculent. Les rails de défournement s'encliquettent, si bien que les accessoires puissent être posés facilement dessus.<br>Le triple rail de défournement complet avec fonction arrêt n'est pas approprié pour des appareils avec tournebroche. |
| Parois latérales autonettoyantes   |            |  |
| Appareils avec une lampe de four   | HEZ339020  | Afin que le compartiment de cuisson se nettoie automatiquement pendant le fonctionnement, vous pouvez post-équiper les parois latérales.   |
| Appareils avec une lampe de four et le rôtissage automatique                                   | HEZ339020  | Afin que le compartiment de cuisson se nettoie automatiquement pendant le fonctionnement, vous pouvez post-équiper les parois latérales.   |
| Plafond et parois latérales autonettoyants   |            |  |
| Appareils avec une lampe de four et une résistance de gril rabattable                          | HEZ329020  | Afin que le compartiment de cuisson se nettoie automatiquement pendant le fonctionnement, vous pouvez post-équiper la voûte et les parois latérales.   |
| Appareils avec deux lampes de four et une résistance de gril rabattable                        | HEZ329023  | Afin que le compartiment de cuisson se nettoie automatiquement pendant le fonctionnement, vous pouvez post-équiper la voûte et les parois latérales.   |
| Appareils avec une lampe de four, une résistance de gril rabattable et un thermomètre à viande | HEZ329027  | Afin que le compartiment de cuisson se nettoie automatiquement pendant le fonctionnement, vous pouvez post-équiper la voûte et les parois latérales.   |

| Accessoire en option  | Numéro HEZ              | Utilisation   |
|---|-------------------------|---|
| Filtre des fumées   | HEZ329000               | Vous pouvez en post-équiper votre four. Le filtre des fumées retient les particules de graisse en suspension dans l'air et réduit les odeurs de cuisson.<br><br>Uniquement pour des appareils dont le deuxième chiffre du Nr.-E est 6, 7 ou 8 (p.ex. HBA38B750) |
| Système de cuisson à vapeur   | HEZ24D300               | Pour la préparation diététique de légumes et de poisson.  |
| <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 grill   | Numéro d'article 463582 | Pour le nettoyage du compartiment de cuisson. Le gel est inodore.   |
| Chiffon à microfibres alvéolé   | Numéro d'article 460770 | Idéal pour le nettoyage de surfaces délicates, telles que verre, vitrocéramique, inox ou aluminium. Le chiffon à microfibres élimine en une seule opération de travail les salissures aqueuses et grasses.  |
| Sécurité de porte   | Numéro d'article 612594 | Pour empêcher que des enfants ouvrent la porte du four. Selon la porte de l'appareil, la sécurité se visse différemment. Veuillez consulter la fiche jointe à la sécurité de porte.   |

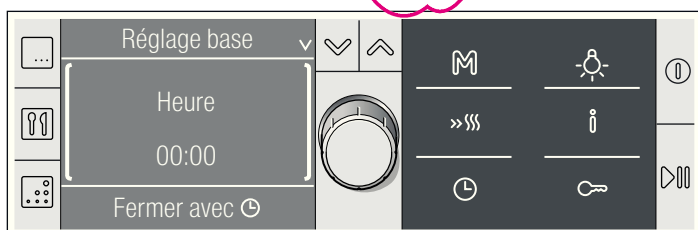
## Avant la première utilisation

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

- Réglez l'heure.
- Si nécessaire, modifiez la langue pour l'affichage de texte
- Chauffez le compartiment de cuisson
- Nettoyez les accessoires
- Lisez les consignes de sécurité au début de la notice d'utilisation. Ces consignes sont très importantes.

### Premiers réglages

Après le raccordement de votre nouvel appareil, le libellé "Grundeinstellung" (réglage de base) est affiché dans la ligne supérieure de l'affichage. Réglez l'heure et, en cas de besoin, la langue pour l'affichage de texte. L'allemand est réglé par défaut.



#### Régler l'heure et modifier la langue

1. Régler l'heure actuelle à l'aide du sélecteur rotatif.
2. Appuyer sur la touche . "Sprache wählen: deutsch" (=Sélection langue:allemand) apparaît.
3. Avec le sélecteur rotatif, régler la langue désirée. 30 langues différentes sont possibles.
4. Appuyer sur la touche .

L'heure et la langue sont validées. L'heure actuelle s'affiche dans la visualisation.

**Remarque :** Vous pouvez modifier la langue à tout moment. Voir le chapitre *Réglages de base*.

#### Chauffer le compartiment de cuisson

Afin d'éliminer l'odeur de neuf, chauffez le compartiment de cuisson à vide, porte fermée.

Assurez-vous que le compartiment de cuisson ne contient pas de restes d'emballage, p.ex. des billes de polystyrène.

Aérez la cuisine tant que le four chauffe.

Chauffez le compartiment de cuisson avec le réglage Convection naturelle et 240 °C.

1. Appuyer sur la touche .
- L'affichage d'entrée avec la description des touches apparaît.
2. Ensuite, appuyer immédiatement sur la touche . Le libellé "Modes cuisson" est indiqué dans la ligne supérieure. Le réglage de référence Chaleur tournante 3D et 160 °C est indiqué dans la zone de réglage. Les parenthèses sont placées à gauche et à droite du mode de cuisson.
3. Avec le sélecteur rotatif, modifier le mode de cuisson sur Convection naturelle.
4. Commuter à la température au moyen de la touche . Les parenthèses se trouvent maintenant à gauche et à droite de la température.
5. Régler 240 °C au moyen du sélecteur rotatif.
6. Appuyer sur la touche . Le fonctionnement démarre. Le libellé "Modes cuisson" est masqué. La ligne d'état avec l'heure apparaît en bas dans l'affichage.
7. Eteindre le four au bout de 60 minutes au moyen de la touche .


Les barres du contrôle de la température indiquent la chaleur résiduelle dans le compartiment de cuisson.




## 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.

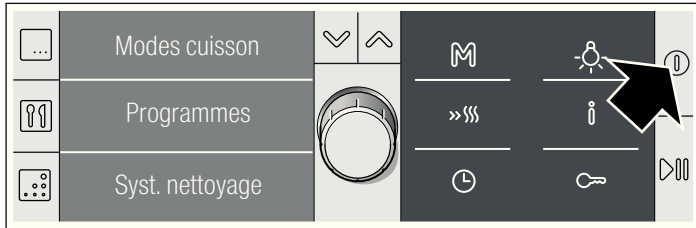
## Allumer et éteindre le four

La touche  sert à allumer et à éteindre le four.





### Mise en service

Appuyer sur la touche .

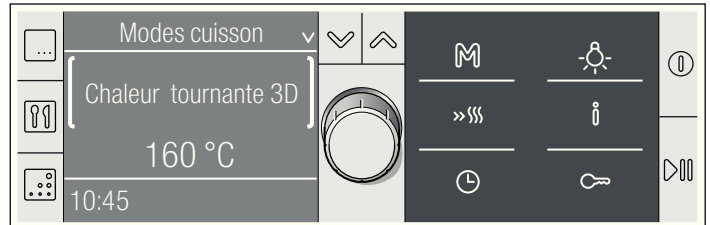
L'affichage d'entrée avec la description des touches apparaît.



Sélectionnez le mode de fonctionnement désiré :

- Touche  = modes de cuisson
- Touche  = programmes
- Touche  = système de nettoyage
- Touche  = réglage Memory enregistré


Si vous n'appuyez sur aucune touche pendant les secondes suivantes, un réglage de référence s'affiche. Cela est toujours le mode de cuisson Chaleur tournante 3D et 160 °C.



Vous pouvez sélectionner à tout moment un autre mode de fonctionnement.

Les réglages sont expliqués de façon détaillée dans les différents chapitres.

### Mise hors service

Appuyer sur la touche . Le four s'éteint, l'heure apparaît dans l'affichage.

## Réglage du four

Dans ce chapitre, vous apprendrez

- quels modes de cuisson sont à disposition pour votre four
- comment régler un mode de cuisson et une température
- comment sélectionner un mets dans les recommandations de réglage
- et comment régler le chauffage rapide.

### Modes de cuisson

Votre four dispose d'un grand nombre de modes de cuisson. Vous pouvez ainsi sélectionner un mode de cuisson optimal pour votre plat.

| Mode de cuisson et plage de température | Utilisation  |
|---|--|
| Chaleur tournante 3D<br>30-275 °C       | 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.  |
| Chaleur tournante Eco*<br>30-275 °C     | Pour des gâteaux et pâtisseries, soufflés, produits surgelés et plats cuisinés, viande et poisson, sur un niveau sans préchauffage. Le ventilateur réparti uniformément dans le compartiment de cuisson la chaleur énergétiquement optimisée, diffusée par le collier chauffant. |

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

| Mode de cuisson et plage de température | Utilisation   |
|---|---|
| Convection naturelle<br>30-300 °C       | Pour des gâteaux, soufflés et des pièces de rôtis maigres, p.ex. bœuf ou gibier, cuits sur un niveau. La chaleur est diffusée uniformément par la voûte et la sole.   |
| CuissonHydro<br>30-300 °C               | Pour des pâtisseries à la pâte levée, p.ex. pain, petits pains ou brioche tressée, et pour des pâtisseries en pâte à choux, p.ex. choux ou biscuit. La chaleur est diffusée uniformément par la voûte et la sole. L'humidité dans l'aliment reste dans le compartiment de cuisson sous forme de vapeur d'eau. |
| Position Pizza<br>30-275 °C             | Pour la préparation rapide de produits surgelés sans préchauffage, p.ex. pizza, frites ou strudel. La chaleur est diffusée par la sole et par le collier chauffant situé dans la paroi arrière.   |
| Chaleur intense<br>30-300 °C            | Pour des mets avec un fond croustillant. La chaleur est diffusée par la voûte et intensément par la sole.   |
| Chaleur de sole<br>30-300 °C            | Pour mettre en conserves et poursuivre la cuisson et le brunissage de gâteaux. La chaleur est diffusée par la sole.   |


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


| Mode de cuisson et plage de température   | Utilisation  |
|---|--|
| Gril air pulsé<br>30-300 °C   | Pour le rôtissage de viande, de volaille et de poisson entier. La résistance du gril et le ventilateur fonctionnent en alternance. Le ventilateur répartit l'air chaud autour du mets. |
| Gril, grande surface<br>Positions gril :<br>1 (faible), 2 (moyen), 3 (puissant) | Pour 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>Positions gril :<br>1 (faible), 2 (moyen), 3 (puissant) | Pour griller des petites quantités de steaks, saucisses, toasts et morceaux de poisson. La partie centrale de la résistance du gril chauffe.   |
| Basse température<br>70-90 °C   | Pour la cuisson en douceur des morceaux de viande tendre. La chaleur est diffusée uniformément à basse température par la voûte et la sole.  |
| Décongélation<br>30-60 °C   | Pour la décongélation p.ex. de viande, volaille, pain et gâteau. Le ventilateur répartit l'air tiède autour du mets.   |
| Préchauffage<br>30-70 °C  | Pour préchauffer de la vaisselle, p.ex. en porcelaine ou en verre.   |
| Maintien au chaud<br>60-100 °C  | Pour maintenir au chaud des mets cuits   |
| Recommandations de réglage  | Recommandations de réglage pour de nombreux mets.  |

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

## Régler le mode de cuisson et la température

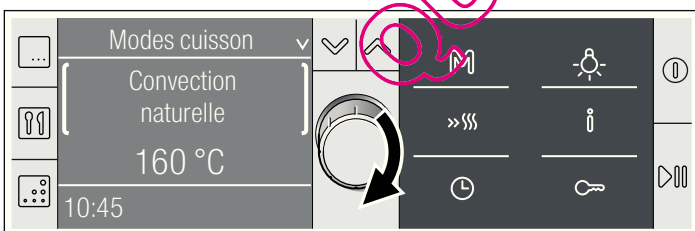
Exemple dans l'illustration : Réglage Convection naturelle, 185 °C.


Appuyer sur la touche . Chaleur tournante 3D, 160 °C apparaît dans la visualisation comme réglage de référence.

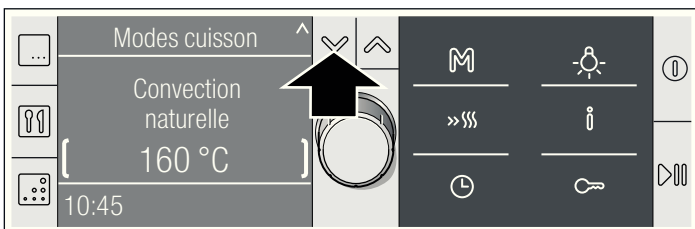
Vous pouvez démarrer immédiatement ce réglage au moyen de la touche .

Si vous voulez régler un autre mode de cuisson et une autre température, procédez de la façon suivante :

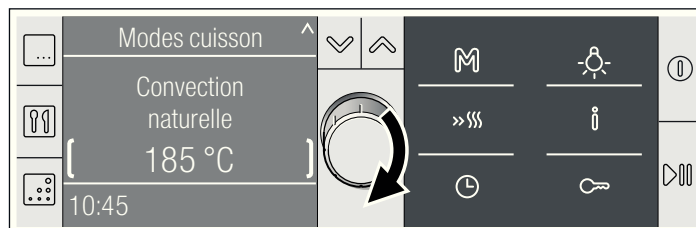
1. Avec le sélecteur rotatif, régler le mode de cuisson désiré.




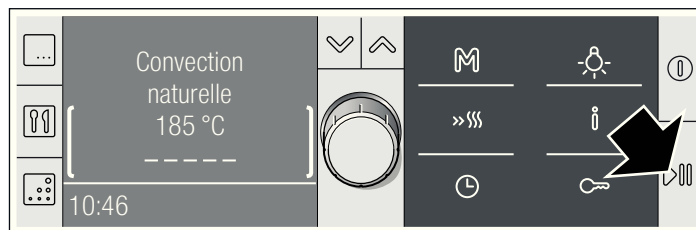
2. Commuter à la température au moyen de la touche .




3. Au moyen du sélecteur rotatif, régler la température désirée.



4. Appuyer sur la touche . Le fonctionnement démarre.






Lorsque le mets est prêt, éteindre le four à l'aide de la touche  ou resélectionner un mode de fonctionnement et régler.

### Ouverture de la porte du four en cours de fonctionnement

Le fonctionnement s'arrête. Le fonctionnement continue après avoir refermé la porte.


### Arrêter le fonctionnement

Appuyer brièvement sur la touche . Le four est en état Pause. Le symbole  clignote. Réappuyer sur la touche , le fonctionnement continue.



### Modifier la température ou la position gril

Cela est possible à tout moment. Modifier la température ou la position gril à l'aide du sélecteur rotatif.

### Annuler le fonctionnement

Maintenir la touche  appuyée, jusqu'à l'apparition de Chaleur tournante 3D et 160 °C. Vous pouvez procéder à un nouveau réglage.

### Consulter les informations

Appuyer brièvement sur la touche . La première information apparaît. Appeler chaque information supplémentaire au moyen du sélecteur rotatif . Vous obtenez des informations concernant la température de chauffe, les modes de cuisson, les niveaux d'enfournement et l'accessoire.

### Réglage de la durée

Voir le chapitre *Fonctions de temps*, Régler la durée.

### Différer l'heure de la fin

Voir le chapitre *Fonctions de temps*, Différer l'heure de la fin.

## Recommandations de réglage

Si vous sélectionnez un plat dans les recommandations de réglage, les valeurs de réglage optimales sont déjà prédéfinies. Vous pouvez choisir parmi un grand nombre de catégories différentes. Vous trouverez un grand nombre de plats avec nos recommandations de réglage, depuis des gâteaux jusqu'aux gratins et plats cuisinés, en passant par du pain, de la volaille, du poisson, de la viande et du gibier. Vous pouvez modifier la température et la durée. Le mode de cuisson est réglé fixe.

Vous arrivez aux plats en passant par plusieurs niveaux de sélection. Essayez-le. Découvrez le large choix de plats.


### Sélectionner un plat


1. Appuyer sur la touche .

Chaleur tournante 3D, 160 °C apparaît dans la visualisation comme réglage de référence.


2. Tourner le sélecteur rotatif à gauche sur Recommandations de réglage.

La première catégorie de mets apparaît.

3. Avec la touche , passer à la catégorie de mets et sélectionner la catégorie désirée avec le sélecteur rotatif.


Avec la touche , vous commutez respectivement au niveau suivant. Avec le sélecteur rotatif, vous sélectionnez le choix suivant.

Le réglage pour le plat sélectionné apparaît à la fin dans la visualisation. Vous pouvez modifier la température, mais non pas le mode de cuisson.

4. Appuyer sur la touche .

Le fonctionnement démarre. La durée apparaît dans la ligne d'état et s'écoule.



#### La durée est écoulée

Un signal retentit. Le four ne chauffe plus. 00:00:00 est affiché dans la ligne d'état. Vous pouvez couper le signal prématurément au moyen de la touche .

#### Modifier la température ou la position grill

Modifier la température ou la position grill à l'aide du sélecteur rotatif.

#### Modifier la durée

Appuyer sur la Tasse  et modifier la durée au moyen du sélecteur rotatif. Appuyer sur la touche .

#### Consulter les informations

Appuyer sur la touche  et appeler des informations au moyen du sélecteur rotatif.

#### Différer l'heure de la fin

Voir le chapitre *Fonctions de temps*, Différer l'heure de la fin.

### Régler le chauffage rapide

Le chauffage rapide ne convient pas pour tous les modes de cuisson.



#### Modes de cuisson appropriés


- Chaleur tournante 3D
- Convection naturelle
- CuissonHydro
- Position Pizza
- Chaleur intense

#### Températures appropriées


Le chauffage rapide ne fonctionne pas si la température réglée est inférieure à 100 °C. Le chauffage rapide n'est pas nécessaire si la température dans le compartiment de cuisson n'est que légèrement inférieure à la température réglée. Il ne se met pas en marche.

#### Régler le chauffage rapide


Appuyer sur la touche  pour le chauffage rapide. Le symbole  apparaît à côté de la température réglée. Les barres du contrôle de température se remplissent.

Le chauffage rapide est terminé lorsque toutes les barres sont remplies. Vous entendrez un bref signal. Le symbole  s'éteint. Enfourez votre plat.


#### Remarques

- Si vous modifiez le mode de cuisson, le chauffage rapide sera annulé.
- Une durée réglée s'écoule immédiatement après le démarrage, indépendamment du chauffage rapide.
- Pendant le chauffage rapide, vous pouvez interroger la température actuelle dans le compartiment de cuisson à l'aide de la touche .
- Afin d'obtenir un résultat de cuisson uniforme, enfourez votre plat seulement lorsque le chauffage rapide est terminé.

#### Annuler le chauffage rapide

Appuyer sur la touche . Le symbole s'éteint.

## Fonctions de temps

Vous appelez le menu Fonctions temps au moyen de la touche . Les fonctions suivantes sont possibles :





Lorsque le four est éteint :

- Réglage du minuteur
- Réglage de l'heure

Lorsque le four est allumé :

- Réglage de la durée
- Différer l'heure de la fin
- Réglage du minuteur

### Réglage des fonctions de temps - expliqué succinctement

1. Ouvrir le menu au moyen de la touche .
2. Changer de ligne au moyen de la touche  ou  et régler l'heure ou la durée au moyen du sélecteur rotatif.
3. Fermer le menu au moyen de la touche .

Le réglage de chaque fonction individuelle est décrit en détail plus loin dans ce chapitre.


### Réglage de la durée

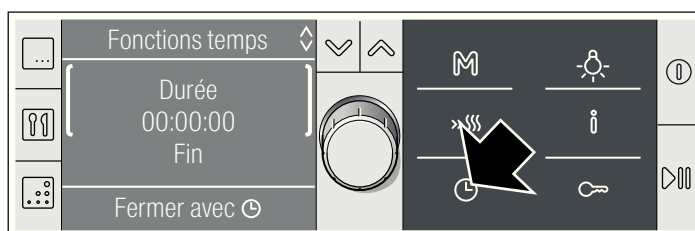
Lorsque vous réglez la durée (temps de cuisson) pour votre plat, le fonctionnement s'arrêtera automatiquement après ce temps. Le four ne chauffe plus.

Condition : Un mode de cuisson et une température sont réglés.

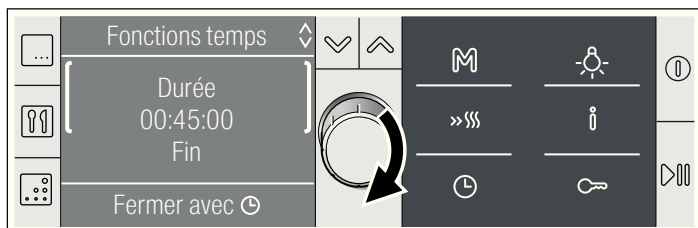
**Remarque :** Vous ne pouvez régler que des heures et des minutes.

Exemple dans l'illustration : réglage Convection naturelle, 180 °C, durée 45 minutes.

1. Appuyer sur la touche .  
Le menu Fonctions temps s'ouvre.



2. Régler la durée de cuisson au moyen du sélecteur rotatif.



3. Appuyer sur la touche

Le menu Fonctions temps se ferme.

4. Lorsque le fonctionnement n'a pas encore démarré, appuyer sur la touche . La durée défile de manière visible dans la ligne d'état.

### La durée est écoulée

Un signal retentit. Le four ne chauffe plus. Dans la ligne d'état, la durée est sur 00:00:00. Vous pouvez couper le signal prématurément au moyen de la touche .

### Annuler la durée

Ouvrir le menu au moyen de la touche . Régler la durée sur 00:00:00 au moyen du sélecteur rotatif. Fermer le menu au moyen de la touche .

### Modifier la durée

Ouvrir le menu au moyen de la touche . Modifier la durée au moyen du sélecteur rotatif. Fermer le menu au moyen de la touche .

### Différer l'heure de la fin

Veillez à ce que les aliments facilement périssables ne restent pas trop longtemps dans le compartiment de cuisson.

L'heure de la fin peut être différée lors de

- tous les modes de cuisson et pour tous les plats des recommandations de réglage
- pour de nombreux programmes
- et pour le système de nettoyage

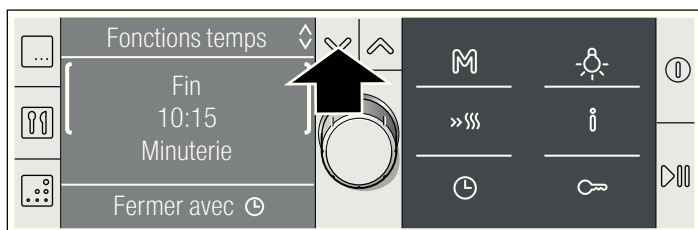
Exemple : Vous enfournez le plat à 9.30 h. Il demande un temps de cuisson de 45 minutes et sera prêt à 10.15 h. Mais vous désirez qu'il soit prêt à 12.45 h.

Reportez l'heure de la fin de 10.15 h à 12.45 h. Le four se met en position d'attente. Le fonctionnement commencera à 12.00 h et finira à 12.45 h.

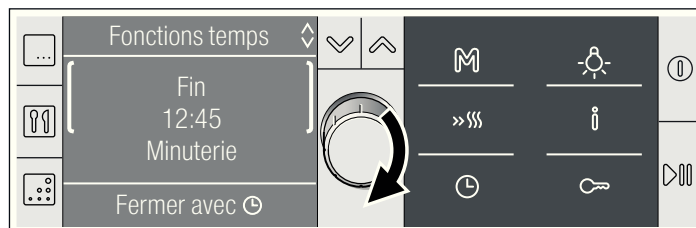
### Différer la fin

Condition : Le fonctionnement réglé n'a pas démarré. Une durée doit être réglée. Le menu Fonctions temps est ouvert.

1. Avec la touche commuter à la "Fin". L'heure à laquelle le fonctionnement sera terminé est affichée dans la deuxième ligne.



2. Au moyen du sélecteur rotatif, différer la fin.



3. Fermer le menu Fonctions temps au moyen de la touche .

4. Confirmer au moyen de la touche .

Le réglage est validé. Le four est en position attente ... L'heure de la fin est affichée dans la ligne d'état. Le fonctionnement démarre au moment approprié. La durée s'écoule visiblement dans la ligne d'état.

### La durée est écoulée

Un signal retentit. Le four ne chauffe plus. Dans la ligne d'état, la durée est sur 00:00:00. Vous pouvez couper le signal prématurément au moyen de la touche .

### Corriger l'heure de la fin

Cela est possible tant que le four est en position d'attente. Pour cela, ouvrir le menu au moyen de la touche . Appuyer sur la touche et corriger l'heure de la fin au moyen du sélecteur rotatif. Fermer le menu au moyen de la touche .

### Annuler l'heure de la fin

Cela est possible tant que le four est en position d'attente. Pour cela, ouvrir le menu au moyen de la touche . Appuyer sur la touche et ramener l'heure de la fin à 0 au moyen du sélecteur rotatif. Fermer le menu au moyen de la touche .

### Réglage du minuteur

Le minuteur fonctionne indépendamment du four. Vous pouvez l'utiliser comme un minuteur de cuisine et le régler à tout moment.

1. Appuyer sur la touche .

Le menu Fonctions temps s'ouvre.

2. Régler le temps de marche pour le minuteur au moyen du sélecteur rotatif.

3. Fermer le menu Fonctions temps au moyen de la touche .

L'affichage commute à l'état précédent. Le symbole pour le minuteur et le temps qui s'écoule s'affichent.

### Après écoulement du temps

Un signal retentit. Le temps est écoulé. L'affichage est sur 00:00. Vous pouvez couper le signal prématurément au moyen de la touche .

### Annuler le temps de marche

Ouvrir le menu Fonctions temps avec la touche . Ramener le temps à 00:00 à l'aide du sélecteur rotatif. Fermer le menu au moyen de la touche .

### Modifier le temps de marche

Ouvrir le menu Fonctions temps avec la touche . Dans les secondes suivantes, modifier le temps de marche du minuteur au moyen du sélecteur rotatif. Fermer le menu au moyen de la touche .


### Réglage de l'heure

Pour pouvoir régler ou modifier l'heure, le four doit être éteint.

### Après une coupure de courant

Après une coupure de courant, le libellé "Réglage base" apparaît dans la visualisation.


1. Régler l'heure actuelle à l'aide du sélecteur rotatif.

2. Appuyer sur la touche .

L'heure est validée.

### Modifier l'heure


Exemple : Modifier l'heure de l'heure d'été à l'heure d'hiver.

1. Appuyer sur la touche .

Le menu Fonctions temps s'ouvre.

2. Avec la touche  commuter à l'heure.

3. Modifier l'heure au moyen du sélecteur rotatif.

4. Appuyer sur la touche .

Le menu Fonctions temps se ferme. L'heure est modifiée.

### Masquer l'heure

Lorsque le four est éteint, l'heure actuelle apparaît dans l'affichage. Vous pouvez masquer l'heure. Pour cela, consultez le chapitre *Réglages de base*.

## Memory


Avec la fonction Memory vous pouvez mémoriser le réglage pour un plat et l'appeler à tout moment.

Memory est utile si vous préparez un plat assez souvent.

### Enregistrer les réglages dans Memory

Vous ne pouvez pas enregistrer le système de nettoyage.

1. Régler le mode de cuisson, la température et éventuellement une durée pour le plat désiré. Ne pas démarrer. Si vous désirez mémoriser un programme : Sélectionner le programme et régler le poids. Ne pas démarrer.

2. Maintenir la touche  appuyée jusqu'à l'apparition de "Memory validée".

Le réglage mémorisé s'affiche dans la visualisation et peut être démarré à tout moment.

### Mémoriser un autre réglage


Régler à nouveau et enregistrer. Les anciens réglages seront écrasés.

### Démarrer Memory

Vous pouvez démarrer à tout moment les réglages mémorisés pour votre plat.

1. Appuyer brièvement sur la touche .

Les réglages enregistrés seront affichés. Si "Emplace.mémoire vide" apparaît, aucun réglage n'est mémorisé. Vous ne pouvez pas démarrer Memory. Enregistrez d'abord le réglage désiré, comme décrit sous Enregistrer Memory.

2. Appuyer sur la touche .

Le réglage Memory démarre.

### Modifier les réglages

Cela est possible à tout moment. Au prochain démarrage de Memory, le réglage initial mémorisé réapparaît.

## Réglage fonctionnement continu

Avec ce réglage, le four maintient une température entre 85 °C et 140 °C en mode Convection naturelle. Vous pouvez régler une durée de 24 à 73 heures.

Pendant ce temps, les mets dans le compartiment de cuisson restent chauds, sans devoir allumer et éteindre le four.


### Démarrer le réglage Fonctionnement continu


Condition : Vous avez activé "Réglage fonction.continu oui" dans les réglages de base. Voir le chapitre *Réglages de base*.

1. Appuyer sur la touche .

Chaleur tournante 3D, 160 °C apparaît dans la visualisation comme réglage de référence.


2. Tourner le sélecteur rotatif à gauche sur Réglage fonction.continu.

3. Commuter à la température au moyen de la touche  et régler la température désirée au moyen du sélecteur rotatif.

4. Ouvrir le menu Fonctions temps avec la touche .

Le réglage de référence 27:00 heures apparaît.

5. Avec le sélecteur rotatif, régler la durée désirée.

6. Appuyer sur la touche .

Le réglage Fonctionnement continu démarre. La durée défile de manière visible dans la ligne d'état.


### La durée est écoulée

Le four ne chauffe plus.

### Différer l'heure de la fin

Il n'est pas possible de différer l'heure de la fin.



### Annuler le réglage Fonctionnement continu

Maintenir la touche  appuyée jusqu'à l'apparition de Chaleur tournante 3D, 160 °C. Vous pouvez procéder à un nouveau réglage.

## Sécurité-enfants


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



### Activer la sécurité enfants

Maintenir la touche clé  appuyée jusqu'à l'apparition du symbole . Ceci demande env. 4 secondes.

Le bandeau de commande est verrouillé.

### Supprimer le verrouillage

Maintenir la clé  appuyée jusqu'à ce que le symbole s'éteigne. Vous pouvez régler à nouveau.

**Remarque :** Même si la sécurité-enfants est activée, vous pouvez éteindre le four au moyen de  ou par une pression longue sur la touche , régler le minuteur, modifier l'heure et désactiver le signal sonore.

# Réglages de base

Votre appareil possède différents réglages de base que vous pouvez adapter à tout moment à vos besoins.

Selon l'équipement de votre appareil, seuls les réglages de base correspondant à votre appareil seront affichés dans la visualisation.

**Remarque :** Dans le tableau vous trouverez tous les réglages de base et les possibilités de modification correspondantes.

| Réglage de base                                      | Possibilités  | Explication   |
|--|---|---|
| Sprache wählen (=Sélection langue) :<br>deutsch      | 29 autres langues sont disponibles                                | Langue pour les textes affichés   |
| Durée du signal :<br>moyenne                         | moyenne = 2 minutes<br>courte = 10 secondes<br>longue = 5 minutes | Temps durant lequel le signal retentira après écoulément d'une durée.   |
| Tonalité des touches :<br>Off                        | On<br>Off*  | Signal sonore de confirmation lors de la pression d'une touche<br><br>*Exception : Un son retentit toujours lors de la mise en marche et de l'arrêt.  |
| Luminosité de l'affichage :<br>moyen                 | Jour<br>moyen<br>Nuit   | Eclairage de l'affichage  |
| Contraste :<br>- ○○○●○○○ +                           | p.ex. plus fort<br>- ○○○○●○○ +                                    | Contraste de l'affichage  |
| Affichage heure :<br>On                              | On<br>Off*  | Affichage de l'heure lorsque le four est éteint<br>* L'heure apparaît tant que la chaleur résiduelle est affichée.  |
| Lampe du four lors fonction :<br>On                  | On<br>Off   | Eclairage dans le compartiment de cuisson   |
| Continuer fonct. apr.fermet.porte :<br>Automatique   | Automatique<br>Off*   | Manière de la poursuite du fonctionnement après l'ouverture et la refermeture de la porte du four.<br>*Continuer le fonctionnement avec  |
| Verrouillage de la porte + sécurité-enfants :<br>non | non<br>oui  | Verrouillage de la porte du four si la sécurité-enfants est activée.  |
| Régl. individuel :<br>- ○○○●○○○ +                    | p.ex. résultat de cuisson toujours plus intensif<br>- ○○○○●○○ +   | Modifier le résultat de cuisson de tous les programmes des programmes automatiques.<br>vers la droite = plus intensif<br>vers la gauche = plus faible   |
| Affichage Descript.boutons :<br>On                   | On<br>Off   | L'affichage d'entrée apparaît après la mise en service du four  |
| Chaleur tournante 3D<br>Référence : 160 °C           | de 30 à max. 275 °C   | Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson  |
| Chaleur tournante eco<br>Référence : 160 °C          | de 30 à max. 275 °C   | Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson  |
| Convection naturelle<br>Référence : 160 °C           | de 30 à max. 300 °C   | Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson  |
| CuissonHydro<br>Référence : 160 °C                   | de 30 à max. 300 °C   | Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson  |
| Position Pizza<br>Référence : 200 °C                 | de 30 à max. 275 °C   | Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson  |
| Chaleur intense<br>Référence : 190 °C                | de 30 à max. 300 °C   | Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson  |
| Chaleur de sole<br>Référence : 150 °C                | de 30 à max. 300 °C   | Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson  |
| Gril air pulsé<br>Référence : 190 °C                 | de 30 à max. 300 °C   | Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson  |

| Réglage de base                              | Possibilités                               | Explication  |
|--|--|--|
| Gril, grande surface<br>Référence : puissant | puissant<br>moyen<br>faible                | Modifier durablement la position de référence pour le mode de cuisson                                      |
| Tournebroche<br>Référence : 250 °C           | de 30 à max. 300 °C                        | Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson                                   |
| Gril, petite surface<br>Référence : puissant | puissant<br>moyen<br>faible                | Modifier durablement la position de référence pour le mode de cuisson                                      |
| Basse température<br>Référence : 80 °C       | de 70 à max. 90 °C                         | Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson                                   |
| Décongélation<br>Référence : 30 °C           | de 30 à max. 60 °C                         | Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson                                   |
| Préchauffage<br>Référence : 50 °C            | de 30 à max. 70 °C                         | Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson                                   |
| Maintien au chaud<br>Référence : 70 °C       | de 60 à max. 100 °C                        | Modifier durablement la température de référence pour le mode de cuisson                                   |
| Durée poursuite ventilateur :<br>moyenne     | courte<br>moyenne<br>longue<br>très longue | Longueur de la durée de poursuite du ventilateur.  |
| Système de nettoyage :<br>non                | non<br>oui                                 | Réglage si l'appareil est équipé d'une voûte et de parois latérales autonettoyantes = système de nettoyage |
| Rail télescopique :<br>non                   | non<br>oui                                 | Réglage si l'appareil est équipé de rails télescopiques.   |
| Programme continu :<br>non                   | non<br>oui                                 | Voir le chapitre Réglage fonctionnement continu  |
| Restaurer les réglages usine :<br>non        | non<br>oui                                 | Remettre toutes les modifications aux réglages de base   |

## Modifier les réglages de base

Condition : Le four doit être éteint.

Exemple : Modifier le réglage de base de la durée du signal sonore de moyenne à courte.

- Maintenir la touche **i** appuyée env. 4 secondes, jusqu'à l'apparition du libellé "Réglages base" et du premier réglage de base "Sélection langue: Français".
- Sélectionner le réglage de base désiré au moyen de la touche **∨**.
- Modifier le réglage de base au moyen du sélecteur rotatif.

- Vous pouvez maintenant modifier d'autres réglages de base. Pour cela, passer à la fonction désirée à l'aide de la touche **∧** ou **∨**. Modifier le réglage de base au moyen du sélecteur rotatif.
- Maintenir la touche **i** appuyée jusqu'à ce que l'heure apparaisse. Cela demande environ quatre secondes. Toutes les modifications sont mémorisées.

### Annuler

Appuyer sur la touche **⓪**. Les modifications ne sont pas mémorisées.

## Arrêt automatique

Votre four est doté d'une fonction de coupure automatique. Elle s'active si aucune durée n'est réglée et les réglages n'ont pas été modifiés pendant une longue durée. Le moment où cette coupure est activée dépend de la température réglée ou de la position gril.

### Coupure active

Le texte "Arrêt automatique" apparaît dans l'affichage. Le fonctionnement est interrompu. Pour effacer le texte, appuyez sur une touche quelconque. Vous pouvez procéder à un nouveau réglage.

**Remarque :** Si vous avez réglé une durée, le four ne chauffe plus après écoulement de la durée. La fonction de coupure automatique n'est pas nécessaire.

# Système de nettoyage

Le système de nettoyage régénère les surfaces autonettoyantes dans le compartiment de cuisson.

Les surfaces autonettoyantes sont revêtues d'une céramique hautement poreuse. Les projections de la cuisson et du rôtiage sont absorbées et décomposées par cette couche pendant le fonctionnement du four. Lorsque les surfaces ne se nettoient plus suffisamment et des taches foncées apparaissent, elles seront régénérées au moyen du système de nettoyage.

## Post-équiper la voûte et les parois latérales autonettoyantes

La paroi arrière dans le compartiment de cuisson est revêtue de céramique. Pour pouvoir utiliser le système de nettoyage, la voûte et les parois latérales doivent également être revêtues. Vous pouvez vous procurer la voûte et les parois latérales autonettoyantes comme accessoires en option auprès du service après-vente.

## Modifier les réglages de base

Si vous avez post-équipé la voûte et les parois latérales autonettoyantes, activez le système de nettoyage dans les réglages de base. Pour la procédure, veuillez consulter le chapitre *Réglages de base*.

## Positions de nettoyage

Vous pouvez choisir parmi trois puissances de nettoyage.

| Position | Degré de nettoyage | Durée                      |
|----------|--------------------|----------------------------|
| 1        | économique         | env. 45 minutes            |
| 2        | moyenne            | env. 1 heure               |
| 3        | intensif           | env. 1 heure et 15 minutes |

## Avant le nettoyage

Sortez les accessoires et les ustensiles du compartiment de cuisson.

## Nettoyage de la sole du compartiment de cuisson

Avant de régler le système de nettoyage, nettoyez les surfaces non autonettoyantes dans le compartiment de cuisson. Sinon, des taches définitives apparaîtront.

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.

## Régler la position de nettoyage

1. Appuyer sur la touche

Position de nettoyage 3 apparaît comme réglage de référence. Vous pouvez démarrer immédiatement le nettoyage.

Si vous désirez modifier la puissance de nettoyage :

2. Sélectionner la position de nettoyage désirée au moyen du sélecteur rotatif.

3. Démarrer le nettoyage au moyen de la touche

La durée défile de manière visible dans la ligne d'état.

## A la fin du nettoyage

00:00:00 s'affiche dans la ligne d'état. Le four ne chauffe plus.

## Annuler le nettoyage

Maintenir la touche appuyée jusqu'à l'apparition de Chaleur tournante 3D, 160 °C. Vous pouvez procéder à un nouveau réglage.

## Corriger la position de nettoyage

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

## Le nettoyage doit se dérouler la nuit

Afin que vous puissiez utiliser le four dans la journée, reportez la fin du nettoyage à la nuit. Voir le chapitre *Fonctions de temps*, Différer la fin.

## Après le nettoyage

Lorsque le compartiment de cuisson est complètement refroidi, essuyez les résidus de sel sur les surfaces autonettoyantes avec un chiffon humide.

# Entretien et nettoyage

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

## Remarques

- Les légères variations de couleur apparaissant sur la façade du four sont dues aux différents matériaux tels que le verre, le plastique et le métal.
- Des ombres sur la vitre de la porte, qui ressemblent à des stries, sont des reflets de lumière de la lampe du four.
- L'émail est cuit à des températures très élevées. Ceci peut engendrer des différences de teintes. Ce phénomène est normal et n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four. Les bords de plaques minces ne peuvent pas être émaillés complètement. Ils peuvent donc présenter des aspérités. La protection contre la corrosion n'en est pas compromise.

## Nettoyants

Afin de ne pas endommager les différentes surfaces par des nettoyants inappropriés, veuillez respecter les indications dans le tableau. N'utilisez pas

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

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

| Niveau   | Nettoyants  |
|--|---|
| Bandeau de commande/vitre extérieure de la porte | Nettoyant pour vitres :<br>Essuyer immédiatement avec un chiffon doux.<br>Ne pas utiliser de racloir à verre. |




| Niveau                             | Nettoyants  |
|------------------------------------|---|
| Vitres intérieures de la porte     | Nettoyant pour vitres :<br>Essuyer avec un chiffon doux.<br>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 rincer.  |
| Supports                           | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle :<br>Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.                                       |
| 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.

Si vous achetez ultérieurement l'accessoire optionnel "Voûte et parois latérales autonettoyantes", vous pouvez régénérer les surfaces autonettoyantes avec le système de nettoyage. Pour cela, consultez le chapitre *Système de nettoyage*.

### 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.

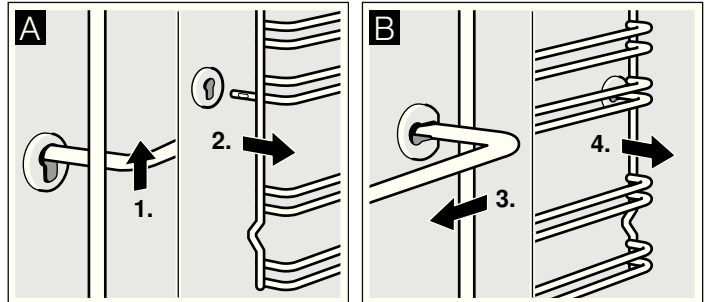
En cas d'encrassements importants, utilisez une spirale à récurer en inox ou un produit de nettoyage pour four. L'utiliser uniquement dans le compartiment de cuisson froid. Ne jamais traiter les surfaces autonettoyantes avec une spirale à récurer ou du produit de nettoyage pour four.

## Décrocher et accrocher les supports

Pour le nettoyage, vous pouvez enlever les supports. Le four doit être refroidi.

### Décrocher les supports

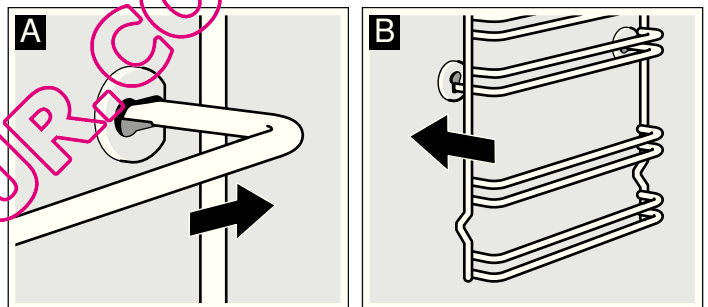
1. Lever le support à l'avant vers le haut
2. et le décrocher (fig. A).
3. Tirer ensuite tout le support vers l'avant
4. et le retirer (fig. B).



Nettoyez les supports avec du produit à vaisselle et une éponge à vaisselle. Utilisez une brosse en cas de salissures tenaces.

### Accrocher les supports

1. Engager le support d'abord dans la prise arrière, le pousser légèrement en arrière (fig. A)
2. et l'accrocher ensuite dans la prise avant (fig. B).



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

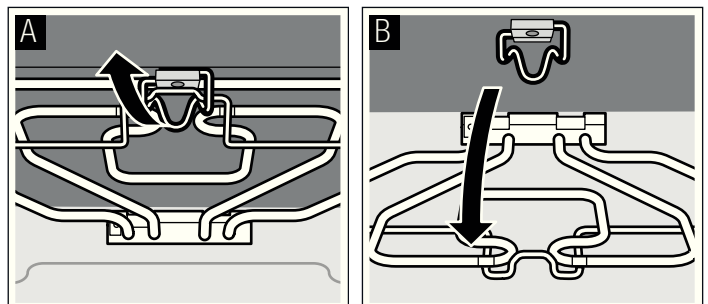
## Rabattre la résistance du grill

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

### ⚠ Risque de brûlure !

Le four doit être froid.

1. Retenir la résistance du grill et tirer l'étrier de fixation vers l'avant jusqu'à ce qu'il s'encliquette audiblement (fig. A).
2. Rabattre la résistance du grill (fig. B).

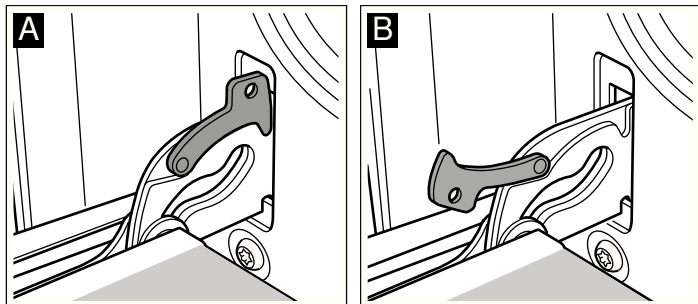


3. Après le nettoyage, repivoter la résistance du grill vers le haut et la tenir.
4. Tirer l'étrier de fixation vers la bas et le laisser s'encliqueter audiblement.

## Décrocher et accrocher la porte du four

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

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

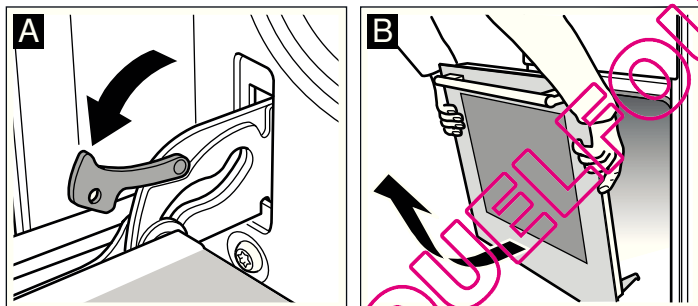


### ⚠ Risque de blessure !

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

### Décrocher la porte

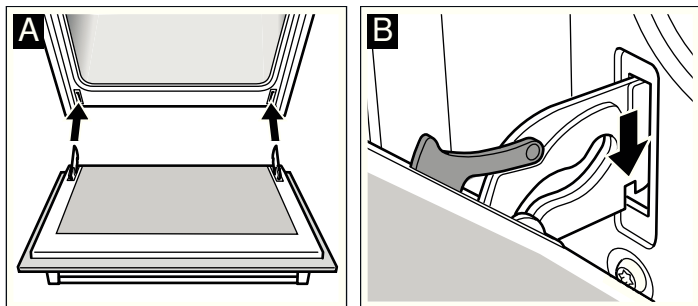
1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Ouvrir les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite (fig. A).
3. Fermer la porte du four jusqu'en butée. Avec les deux mains, la tenir à gauche et à droite. La refermer un peu plus et la retirer (fig. B).



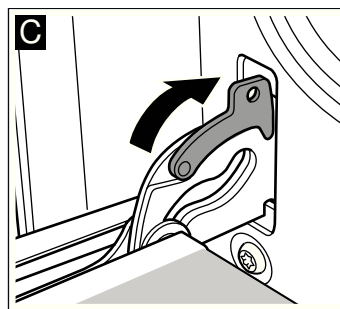
### Accrocher la porte

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

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



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



### ⚠ Risque de blessure !

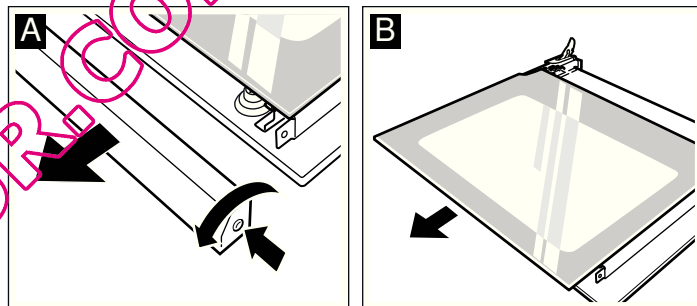
Si la porte du four tombe par inadvertance ou une charnière se ferme, ne pas mettre la main dans la charnière. Appelez le service après-vente.

## Dépose et pose des vitres de la porte

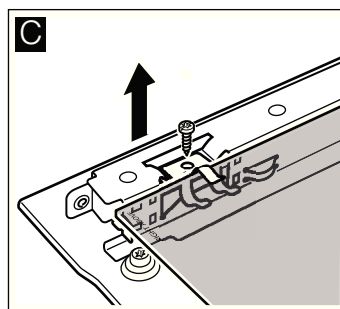
Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez déposer les vitres de la porte du four.

### Dépose

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



4. Dévisser les crochets à droite et à gauche. Lever la vitre et retirer les fixations de la vitre (fig. C). Enlever la vitre.



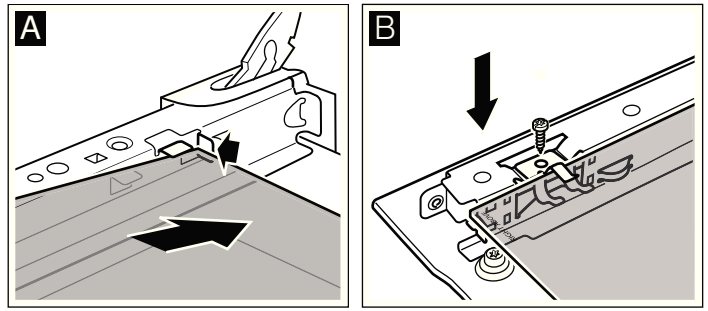
Nettoyez les vitres avec un nettoyeur pour vitres et un chiffon doux.

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

## Pose

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

1. Engager la vitre vers l'arrière en l'inclinant (fig. A).
2. Fixer les crochets sur la vitre à droite et à gauche, aligner de sorte que les ressorts se trouvent au-dessus du trou de vissage et visser (fig. B).



3. Engager la vitre du dessus vers l'arrière en l'inclinant. La face lisse doit être à l'extérieur.
4. Poser le recouvrement et le visser.
5. Accrocher la porte du four.

**Réutilisez le four seulement si les vitres sont correctement installées.**

## Pannes et dépannage

Il se peut qu'une petite panne gêne le bon fonctionnement de votre appareil. Avant d'appeler le service après-vente, consultez le tableau. Vous pouvez éventuellement remédier vous-même au dérangement.

### Tableau de dérangements

Si un jour, le résultat de cuisson d'un plat n'est pas optimal, consultez le chapitre *Testés pour vous dans notre laboratoire*.

Vous y trouverez de nombreux conseils et astuces pour la cuisson.

#### **⚠ Risque de choc électrique !**

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

| Panne  | Cause possible                                       | Remarque/Remède  |
|--|--|--|
| L'appareil ne fonctionne pas.  | Fusible défectueux                                   | Vérifier dans le boîtier à fusibles si le fusible est en bon état.   |
| Le texte "Heure 00:00" apparaît dans l'affichage. L'heure n'est pas actuelle.                            | Coupure de courant                                   | Réglez l'heure actuelle et appuyez sur la touche ⌚.  |
| Le four ne chauffe pas ou le mode de cuisson choisi ne peut pas être réglé.                              | Mode de cuisson non reconnu.                         | Réglez à nouveau.  |
| Le four ne chauffe pas. Le texte "Démo" est affiché dans la visualisation.                               | Le four est en mode démonstration.                   | Coupez le fusible dans le boîtier à fusibles et réenclenchez-le après env. 20 secondes. Dans les 2 minutes suivantes, maintenir la touche ⇌ appuyée pendant quatre secondes, jusqu'à ce que le texte "Démo" s'éteigne.   |
| Après avoir appuyé sur la touche [Nettoyage] une indication concernant le système de nettoyage apparaît. | L'appareil n'est pas équipé du système de nettoyage. | La touche fonctionne seulement lorsque vous post-équipez l'appareil de la voûte autonettoyante et des éléments des parois latérales et vous activez ensuite le système de nettoyage dans les réglages de base. Voir le chapitre <i>Système de nettoyage</i> et le chapitre <i>Réglages de base</i> . |
| "Arrêt automatique" apparaît dans la visualisation.  | L'arrêt automatique s'est activé. Le four s'éteint.  | Appuyez sur n'importe quelle touche. Le texte s'efface. Vous pouvez régler à nouveau.  |

### Messages d'erreur accompagnés de E

Si un message d'erreur accompagné d'un E apparaît dans l'affichage, appuyez sur la touche ⌚. Cela supprime le message d'erreur. Eventuellement vous devez ensuite régler

l'heure à nouveau. Si l'erreur réapparaît, appelez le service après-vente.

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

| Message d'erreur | Cause possible                           | Remarque/Remède   |
|------------------|--|---|
| E011             | Une touche a été pressée trop longtemps. | Appuyez sur toutes les touches, l'une après l'autre. Vérifiez si les touches sont propres. Si le message d'erreur ne disparaît pas, appelez le service après-vente. |

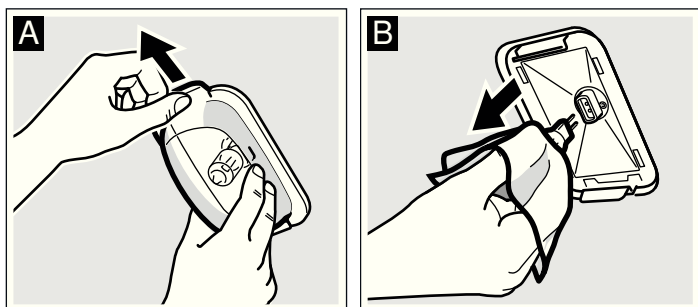
## Changer la lampe du four au plafond

Si l'ampoule du four a grillé, vous devez la changer. Des ampoules halogènes de 12V, 10 W, résistantes aux températures élevées, sont en vente dans le commerce spécialisé ou auprès du service après-vente. Saisissez l'ampoule halogène avec un chiffon sec. Cela prolonge la durée de vie de l'ampoule. Utilisez exclusivement ces ampoules.

### ⚠ Risque de choc électrique !

Couper le fusible dans la boîte à fusibles.

1. Etaler un torchon à vaisselle dans le four froid, afin d'éviter des dégâts.
2. Enlever le cache en verre. Pour ce faire, pousser les languettes métalliques vers le côté avec le pouce (fig. A).
3. Retirer l'ampoule - ne pas la tourner (fig. B). Introduire une ampoule neuve, tout en veillant à la position des tiges-contacts. Pousser l'ampoule à fond.



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

## Remplacement de la lampe gauche du four

Si l'ampoule du four a grillé, vous devez la changer. Des ampoules halogènes de 12V, 10 W, résistantes aux températures élevées, sont en vente dans le commerce spécialisé ou auprès du service après-vente. Saisissez l'ampoule halogène avec un chiffon sec. Cela prolonge la durée de vie de l'ampoule. Utilisez exclusivement ces ampoules.

## 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.

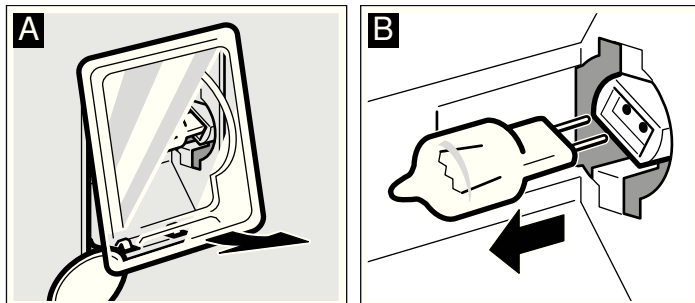
N° E

N° FD

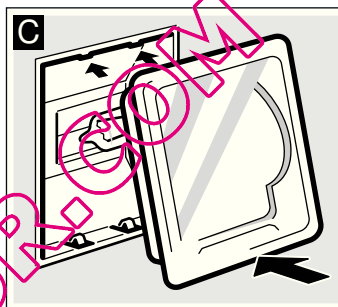
### ⚠ Risque de choc électrique !

Couper le fusible dans la boîte à fusibles.

1. Etaler un torchon à vaisselle dans le four froid, afin d'éviter des dégâts.
2. Enlever le cache en verre. Pour ce faire, ouvrir le cache en verre avec la main par le bas (fig. A). Si le cache en verre s'enlève difficilement, utiliser une cuillère comme aide.
3. Retirer l'ampoule - ne pas la tourner (fig. B). Introduire une ampoule neuve, tout en veillant à la position des tiges-contacts. Pousser l'ampoule à fond.



4. Remettre en place le cache en verre. Veiller à ce que le bombage dans le verre soit à droite. Appliquer le verre en haut et l'appuyer fortement en bas (fig. C). Le verre s'encliquete.



5. Enlever le torchon et armer le fusible.

### Cache en verre

Un cache en verre endommagé doit être remplacé. Des caches en verre appropriés sont en vente auprès du service après-vente. Veuillez indiquer les numéros E et FD de votre appareil.

### Service après-vente ☎

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.

# Energie et environnement

Votre nouvel appareil est d'une très grande efficacité énergétique. Vous obtiendrez ici des informations concernant le mode de cuisson à énergie optimisée la Chaleur tournante eco. De plus, vous trouverez des conseils comment économiser encore davantage de l'énergie et sur la mise au rebut écologique.

## Mode de cuisson Chaleur tournante eco

Avec le mode de cuisson Chaleur tournante eco d'une grande efficacité énergétique vous pouvez préparer de nombreux plats sur un niveau. La chaleur à énergie optimisée du collier chauffant situé dans la paroi arrière est répartie uniformément dans le compartiment de cuisson par le ventilateur. Pour la cuisson et le rôtissage parfaits sans préchauffage.

### Remarques

- Placez les mets dans le compartiment de cuisson froid et vide. Ce n'est qu'ainsi que l'optimisation énergétique est efficace.
- Pendant la cuisson, ouvrez la porte du four uniquement lorsque cela est nécessaire.


### Tableau

Le tableau contient un choix de plats qui conviennent parfaitement pour le mode Chaleur tournante eco. Vous y trouverez des indications concernant la température et la durée de cuisson appropriées. Vous pouvez voir quel est l'accessoire et le niveau d'enfournement adaptés.

La température et la durée de cuisson dépendent de la quantité, de la nature et de la qualité des aliments. C'est pourquoi le tableau présente des fourchettes de valeurs. Commencez par la valeur la plus basse. Une température plus basse permet d'obtenir des mets dorés plus uniformément. Si nécessaire, sélectionnez la fois suivante une valeur plus élevée.

Placez les moules et les plats au centre de la grille. Si vous placez les aliments directement sur la grille, enfournez en plus la lèchefrite au niveau 1. La graisse et le jus seront récupérés et le four restera plus propre.

| Plats avec la Chaleur tournante eco  | Accessoire                          | Niveau | Température en °C | Durée en minutes |
|---|-------------------------------------|--------|-------------------|------------------|
| <b>Gâteaux et pâtisseries</b>   |                                     |        |                   |                  |
| Pâte à cake sur la plaque avec garniture sèche  | Plaque à pâtisserie                 | 3      | 170-190           | 25-35            |
| Pâte à cake dans un moule   | Moule à cake                        | 2      | 160-180           | 50-60            |
| Fond de tarte, pâte à cake  | Moule pour fond de tarte aux fruits | 2      | 160-180           | 20-30            |
| Gâteau aux fruits, pâte à cake  | Moule démontable à kou-glof         | 2      | 160-180           | 50-60            |
| Pâte à la levure sur la plaque avec garniture sèche   | Plaque à pâtisserie                 | 3      | 170-190           | 25-35            |
| Pâte brisée sur la plaque avec garniture sèche  | Plaque à pâtisserie                 | 3      | 180-200           | 20-30            |
| Biscuit roulé   | Plaque à pâtisserie                 | 3      | 170-190           | 15-25            |
| Génoise, 2 œufs   | Moule pour fond de tarte aux fruits | 2      | 150-170           | 20-30            |
| Tarte génoise, 6 œufs   | Moule démontable                    | 2      | 150-170           | 40-50            |
| Feuilletés  | Plaque à pâtisserie                 | 3      | 180-200           | 20-30            |
| Petits gâteaux secs   | Plaque à pâtisserie                 | 3      | 130-150           | 15-25            |
| Biscuiterie dressée   | Plaque à pâtisserie                 | 3      | 140-150           | 30-45            |
| Pâtisserie en pâte à choux  | Plaque à pâtisserie                 | 3      | 210-230           | 35-45            |
| Petits pains, farine de seigle  | Plaque à pâtisserie                 | 3      | 200-220           | 20-30            |
| <b>Soufflés/gratins</b>   |                                     |        |                   |                  |
| Gratin de pommes de terre   | Plat à gratin                       | 2      | 160-180           | 60-80            |
| Lasagne   | Plat à gratin                       | 2      | 180-200           | 40-50            |
| <b>Produits surgelés</b>  |                                     |        |                   |                  |
| Pizza, fond mince   | Lèchefrite                          | 3      | 190-210           | 15-25            |
| Pizza, fond épais   | Lèchefrite                          | 2      | 180-200           | 20-30            |
| Frites  | Lèchefrite                          | 3      | 200-220           | 20-30            |
| Ailes de poulet   | Lèchefrite                          | 3      | 220-240           | 20-30            |
| Bâtonnets de poisson  | Lèchefrite                          | 3      | 220-240           | 10-20            |
| Petits pains précuits   | Lèchefrite                          | 3      | 180-200           | 10-15            |
| <b>Viande</b>   |                                     |        |                   |                  |
| Rôti de bœuf à braiser, 1,5 kg  | Récipient fermé                     | 2      | 190-210           | 130-150          |
| Rôti de porc, échine, 1 kg  | Récipient ouvert                    | 2      | 190-210           | 110-130          |
| Rôti de veau, noix, 1,5 kg  | Récipient ouvert                    | 2      | 190-210           | 110-130          |

| Plats avec la Chaleur tournante eco  | Accessoire      | Niveau | Température en °C | Durée en minutes |
|--|-----------------|--------|-------------------|------------------|
| <b>Poisson</b>   |                 |        |                   |                  |
| Dorade, 2 pièces de 750 g  | Lèche-frite     | 2      | 170-190           | 50-60            |
| Dorade en croûte de sel, 900 g   | Lèche-frite     | 2      | 170-190           | 60-70            |
| Brochet, 1000 g  | Lèche-frite     | 2      | 170-190           | 60-70            |
| Truite, 2 pièces de 500 g  | Lèche-frite     | 2      | 170-190           | 45-55            |
| Filet de poisson, de resp. 100 g   | Récipient fermé | 2+1    | 190-210           | 30-40            |

## 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.

## Programmes automatiques

Avec les programmes automatiques vous réussirez facilement des plats braisés raffinés, des rôtis fondants et des ragoûts et potées succulents. Vous n'avez pas besoin de retourner le mets et de l'arroser et le compartiment de cuisson reste propre.

Le résultat de cuisson dépend de la qualité de la viande et de la taille et du type de récipient. Utilisez des maniques lorsque vous défournez des mets cuits. Le récipient est très chaud. Attention en ouvrant le récipient, de la vapeur chaude s'échappe.

### Récipient

Les programmes automatiques sont uniquement appropriés pour le rôtissage dans un récipient fermé, sauf en cas de rôti de jambon gratiné. Utilisez uniquement des récipients avec un couvercle qui ferme bien. Respectez aussi les indications du fabricant du récipient.

### Récipients appropriés

Nous recommandons des récipients résistant à la chaleur (jusqu'à 300 °C) en verre ou en vitrocéramique. Les cocottes en inox ne conviennent que sous réserve. La surface brillante reflète fortement le rayonnement thermique. Le mets dore moins et la viande est moins cuite. Si vous utilisez une cocotte en acier inox, enlevez le couvercle après la fin du programme. Passez la viande encore 8 à 10 minutes sous le gril avec la position gril. Si vous utilisez des cocottes en acier émaillé, en fonte d'acier ou en aluminium moulé, le mets brunit davantage. Ajoutez un peu plus de liquide.

### Récipients inappropriés

Des récipients en aluminium clair, brillant, en terre cuite non vernie ou des récipients en plastique ou avec des poignées en plastique sont inappropriés.

### Taille des récipients

La viande doit recouvrir le fond du récipient environ aux deux-tiers. Vous obtiendrez ainsi un excellent fond de rôti.

La distance entre la viande et le couvercle doit être d'au moins 3 cm. La viande est susceptible d'augmenter de volume en cours de cuisson.

### Préparation du mets

Utilisez de la viande fraîche ou surgelée. Nous recommandons de la viande fraîche ayant la température du réfrigérateur.

Choisissez un récipient approprié.

Pesez la viande, la volaille ou le poisson frais ou surgelés. Des indications précises figurent dans les tableaux correspondants. Vous avez besoin de connaître le poids pour le réglage.

Assaisonnez la viande. Assaisonnez la viande surgelée de la même façon que la viande fraîche.

De nombreux mets nécessitent l'ajout de liquide. Le liquide ajouté dans le récipient doit recouvrir le fond à une hauteur d'env. 1/2 cm. Si dans le tableau est indiqué "un peu" de liquide, alors 2-3 cuillères à soupe sont généralement suffisantes. S'il est indiqué "oui" pour le liquide, vous pouvez ajouter plus. Respectez les indications précédant les tableaux et dans les tableaux.

Couvrez le récipient. Placez-le sur la grille au niveau 2.

En cas de certains mets il n'est pas possible de différer l'heure de la fin. Ces mets sont marqués par une astérisque \*.

Mettez le récipient toujours dans le compartiment de cuisson froid.

## Programmes

### Volaille

Placez la volaille dans la cocotte, le côté blanc vers le haut. Les volailles farcies ne sont pas appropriées.

En cas de plusieurs cuisses de volaille, réglez le poids de la cuisse la plus lourde. Les cuisses doivent être à peu près de poids égal.

Exemple : 3 cuisses de poulet de 300 g, 320 g et de 400 g. Réglez 400 g.

Si vous voulez préparer dans une cocotte deux poulets de poids égal, réglez comme pour les cuisses le poids du poulet le plus lourd.

En cas de blanc de dinde, ajoutez suffisamment d'eau afin qu'il reste juteux.

| Programmes   | Fourchette de poids en kg | Ajouter du liquide | Poids de réglage                  |
|--|---------------------------|--------------------|-----------------------------------|
| <b>Volaille</b>  |                           |                    |                                   |
| Poulet, frais*   | 0,7-2,0                   | non                | Poids de la viande                |
| Poularde, fraîche*                                       | 1,4-2,3                   | non                | Poids de la viande                |
| Canard, frais*   | 1,6-2,7                   | non                | Poids de la viande                |
| Oie, fraîche*  | 2,5-3,5                   | non                | Poids de la viande                |
| Dindonneau, frais*                                       | 2,5-3,5                   | non                | Poids de la viande                |
| Blanc de dinde, frais*                                   | 0,5-2,5                   | beaucoup           | Poids de la viande                |
| Cuisses, fraîches*                                       | 0,3-1,5                   | non                | Poids de la cuisse la plus lourde |
| p.ex. cuisses de poulet, de canard, d'oie, de dindonneau |                           |                    |                                   |
| Cuisses, surgelées*                                      | 0,3-1,5                   | non                | Poids de la cuisse la plus lourde |
| p.ex. cuisses de poulet, de canard, d'oie, de dindonneau |                           |                    |                                   |

**Viande**  
Ajoutez dans le récipient la quantité de liquide indiquée.

**Boeuf**  
Pour du rôti à braiser, ajoutez assez de liquide. Vous pouvez également utiliser la marinade.

En cas de pot-au-feu, ajouter une telle quantité de liquide (eau ou bouillon) de sorte que la viande soit presque recouverte.  
Faire cuire du rosbif, le côté gras vers le haut.

| Programmes                                      | Fourchette de poids en kg | Ajouter du liquide | Poids de réglage   |
|---|---------------------------|--------------------|--------------------|
| <b>Boeuf</b>                                    |                           |                    |                    |
| Rôti à braiser, frais                           | 0,5-3,0                   | oui                | Poids de la viande |
| p.ex. entrecôte, macreuse, paleron, rôti mariné |                           |                    |                    |
| Rôti à braiser, surgelé*                        | 0,5-2,0                   | oui                | Poids de la viande |
| p.ex. entrecôte, macreuse, paleron              |                           |                    |                    |
| Rosbif, frais, médium                           | 0,5-2,5                   | non                | Poids de la viande |
| p.ex. filet                                     |                           |                    |                    |
| Rosbif, frais, saignant                         | 0,5-2,5                   | non                | Poids de la viande |
| p.ex. filet                                     |                           |                    |                    |
| Rosbif, surgelé, bien cuit*                     | 0,5-2,0                   | non                | Poids de la viande |
| p.ex. filet                                     |                           |                    |                    |
| Rôti de viande hachée*                          | 0,3-3,0                   | non                | Poids total        |
| Pot-au-feu, frais                               | 0,5-2,5                   | beaucoup           | Poids de la viande |

**Veau**  
En cas d'osso-buco, mettre une grande quantité de légumes (céleri, tomates, carottes) dans le récipient et répartir la viande dessus. Ajouter du liquide (bouillon) selon les besoins.

| Programmes                                | Fourchette de poids en kg | Ajouter du liquide | Poids de réglage   |
|---|---------------------------|--------------------|--------------------|
| <b>Veau</b>                               |                           |                    |                    |
| Rôti, frais, maigre                       | 0,5-3,0                   | oui                | Poids de la viande |
| p.ex. noix, noix pâtissière               |                           |                    |                    |
| Rôti, frais, persillé                     | 0,5-3,0                   | un peu             | Poids de la viande |
| p.ex. échine, collier                     |                           |                    |                    |
| Rôti, surgelé, maigre*                    | 0,5-2,0                   | oui                | Poids de la viande |
| p.ex. noix, noix pâtissière               |                           |                    |                    |
| Rôti, surgelé, persillé*                  | 0,5-2,0                   | un peu             | Poids de la viande |
| p.ex. échine, collier                     |                           |                    |                    |
| Jarret avec os, frais                     | 0,5-2,5                   | oui                | Poids de la viande |
| Osso buco                                 | 0,5-3,5                   | oui                | Poids de la viande |
| p.ex. rouelles de jarret avec des légumes |                           |                    |                    |

## Porc

En cas de viande non désossée, placez-la dans la cocotte, côté os vers le bas.

En cas de rôti avec croûte, placez-le dans le récipient, côté croûte vers le haut. Avant la cuisson, incisez la couenne en losanges, sans endommager la chair.

En cas de rôti de jambon, placez-le dans le récipient, côté gras vers le haut. Gratiner le rôti de jambon dans le récipient ouvert.

En cas de rôtis, réglez le poids de la viande, en cas de rôtis roulés et de rôtis de viande hachée le poids total.

| Programmes                                | Fourchette de poids en kg | Ajouter du liquide | Poids de réglage   |
|---|---------------------------|--------------------|--------------------|
| <b>Porc</b>                               |                           |                    |                    |
| Rôti d'échine, frais, sans os             | 0,5-3,0                   | oui                | Poids de la viande |
| Rôti d'échine, frais, avec os             | 0,5-3,0                   | oui                | Poids de la viande |
| Rôti d'échine, surgelé, sans os*          | 0,5-2,0                   | oui                | Poids de la viande |
| Rôti d'échine, surgelé, avec os*          | 0,5-2,0                   | oui                | Poids de la viande |
| Rôti de carré de porc, frais, avec os     | 0,5-3,0                   | oui                | Poids de la viande |
| Rôti de longe, frais                      | 0,5-2,5                   | oui                | Poids de la viande |
| Rôti roulé, frais                         | 0,5-3,0                   | oui                | Poids total        |
| Rôti avec croûte, frais<br>p.ex. poitrine | 0,5-3,0                   | non                | Poids de la viande |
| Rôti avec croûte, frais<br>p.ex. épaule   | 0,5-3,0                   | non                | Poids de la viande |
| Rôti de viande hachée*                    | 0,3-3,0                   | non                | Poids total        |
| Kassler avec os, frais                    | 0,5-3,0                   | oui                | Poids de la viande |
| Rôti de jambon, frais, saumuré, cuire     | 1,0-4,0                   | un peu             | Poids de la viande |
| Rôti de jambon, frais, saumuré, gratiner* | 1,0-4,0                   | non                | Poids de la viande |

## Agneau et mouton

Pour les rôtis et les cuisses, réglez le poids de la viande, pour les rôtis de viande hachée le poids total.

| Programmes                          | Fourchette de poids en kg | Ajouter du liquide | Poids de réglage   |
|-------------------------------------|---------------------------|--------------------|--------------------|
| <b>Agneau</b>                       |                           |                    |                    |
| Gigot, frais, sans os, bien cuit    | 0,5-2,5                   | un peu             | Poids de la viande |
| Gigot, frais, sans os, médium       | 0,5-2,5                   | non                | Poids de la viande |
| Gigot, frais, avec os, bien cuit    | 0,5-2,5                   | un peu             | Poids de la viande |
| Gigot, surgelé, sans os, bien cuit* | 0,5-2,0                   | un peu             | Poids de la viande |
| Gigot, surgelé, sans os, médium*    | 0,5-2,0                   | non                | Poids de la viande |
| Gigot, surgelé, avec os, bien cuit* | 0,5-2,0                   | un peu             | Poids de la viande |
| Rôti de viande hachée*              | 0,3-3,0                   | non                | Poids total        |

| Programmes                               | Fourchette de poids en kg | Ajouter du liquide | Poids de réglage   |
|--|---------------------------|--------------------|--------------------|
| <b>Mouton</b>                            |                           |                    |                    |
| Rôti de mouton, frais<br>p.ex. épaule    | 0,5-3,0                   | oui                | Poids de la viande |
| Rôti de mouton, surgelé*<br>p.ex. épaule | 0,5-2,0                   | oui                | Poids de la viande |

## Gibier

Vous pouvez barder du gibier de lard, la viande restera plus juteuse, mais dore moins. Pour plus de saveur, vous pouvez mariner le gibier avant la cuisson dans du babeurre, du vin ou du vinaigre et le placer la nuit au frigo.

Si vous faites cuire plusieurs cuisses de lièvre, réglez le poids de la cuisse la plus lourde.

Vous pouvez faire cuire du lapin découpé au préalable. Réglez le poids total.

| Programmes                                       | Fourchette de poids en kg | Ajouter du liquide | Poids de réglage   |
|--|---------------------------|--------------------|--------------------|
| <b>Gibier</b>                                    |                           |                    |                    |
| Rôti de cerf, frais<br>p.ex. épaule, poitrine    | 0,5-3,0                   | oui                | Poids de la viande |
| Rôti de cerf, surgelé*<br>p.ex. épaule, poitrine | 0,5-2,0                   | oui                | Poids de la viande |



| Programmes   | Fourchette de poids en kg | Ajouter du liquide | Poids de réglage                  |
|--|---------------------------|--------------------|-----------------------------------|
| Cuissot de chevreuil, frais, sans os                 | 0,5-3,0                   | oui                | Poids de la viande                |
| Cuissot de chevreuil, surgelé*, sans os              | 0,5-2,0                   | oui                | Poids de la viande                |
| Cuisse de lièvre, fraîche, avec os                   | 0,3-0,6                   | oui                | Poids de la cuisse la plus lourde |
| Cuisse de lièvre, surgelée*, avec os                 | 0,3-0,6                   | oui                | Poids de la cuisse la plus lourde |
| Rôti de sanglier, frais<br>p.ex. épaule, poitrine    | 0,5-3,0                   | oui                | Poids de la viande                |
| Rôti de sanglier, surgelé*<br>p.ex. épaule, poitrine | 0,5-2,0                   | oui                | Poids de la viande                |
| Lapin, frais   | 0,5-3,0                   | oui                | Poids de la viande                |

### Poisson

Nettoyer, acidifier et saler le poisson comme à l'habitude.

Pour du poisson étuvé : ajouter du liquide dans le récipient, p.ex. du vin ou du jus de citron, à une hauteur d'un ½ cm.

Pour du poisson rôti : fariner le poisson et le badigeonner de beurre fondu.

En cas de poisson entier, placez-le de préférence en position "à la nage" dans le récipient. A savoir, la nageoire dorsale orientée vers le haut. Pour stabiliser le poisson, placez dans son ventre une pomme de terre entamée ou un petit récipient résistant à la chaleur.

En cas de plusieurs poissons, réglez le poids total. Les poissons doivent toutefois être à peu près de la même taille ou de poids égal. Exemple : Deux truites de 0,6 kg et de 0,5 kg. Réglez 1,1 kg.

| Programmes                    | Fourchette de poids en kg | Ajouter du liquide | Poids de réglage |
|-------------------------------|---------------------------|--------------------|------------------|
| <b>Poisson</b>                |                           |                    |                  |
| Truite, fraîche, à l'étuvée*  | 0,3-1,5                   | oui                | Poids total      |
| Truite, fraîche, rôti*        | 0,3-1,5                   | non                | Poids total      |
| Sandre, frais, à l'étuvée*    | 0,5-2,0                   | oui                | Poids total      |
| Sandre, frais, rôti*          | 0,5-2,0                   | non                | Poids total      |
| Cabillaud, frais, à l'étuvée* | 0,5-2,0                   | oui                | Poids total      |
| Cabillaud, frais, rôti*       | 0,5-2,0                   | non                | Poids total      |
| Carpe, fraîche, à l'étuvée*   | 0,8-2,0                   | oui                | Poids total      |
| Carpe, fraîche, rôti*         | 0,8-2,0                   | non                | Poids total      |

### Rôti de viande hachée

Utilisez de la viande hachée fraîche.

Réglez le poids total du rôti de viande hachée.

Vous pouvez ajouter des dés de légumes ou du fromage à la masse de viande.

| Programmes                   | Fourchette de poids en kg | Ajouter du liquide | Poids de réglage |
|------------------------------|---------------------------|--------------------|------------------|
| <b>Rôti de viande hachée</b> |                           |                    |                  |
| De viande de boeuf fraîche*  | 0,3-3,0                   | non                | Poids total      |
| De viande de porc fraîche*   | 0,3-3,0                   | non                | Poids total      |
| De viande d'agneau fraîche*  | 0,3-3,0                   | non                | Poids total      |
| De viande mixte fraîche*     | 0,3-3,0                   | non                | Poids total      |

## Ragoût/potée

Vous pouvez combiner différents types de viande et des légumes frais.

Couper la viande en petits cubes. Utiliser les morceaux de poulet en entier.

Ajouter à la viande la même ou la double quantité de légumes. Exemple : Pour 0,5 kg de viande, ajoutez 0,5 kg à 1 kg de légumes frais.

Si la viande doit être dorée, placez-la comme dernier ingrédient sur les légumes dans la cocotte. Si elle doit être moins dorée, mélangez la viande avec les légumes.


En cas de ragoût/potée avec de la viande, réglez le poids de la viande. Si les légumes doivent être plus tendres, réglez le poids total.

Pour des potées de légumes, les types de légumes fermes tels que carottes, haricots verts, chou blanc, céleri et pommes de terres sont appropriés. Plus les légumes sont coupés petits, plus ils seront moelleux. Afin que les légumes ne brunissent pas trop, recouvrez-les de liquides.

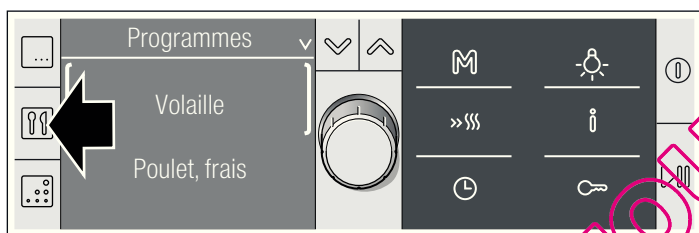
| Programmes  | Fourchette de poids en kg | Ajouter du liquide | Poids de réglage   |
|---|---------------------------|--------------------|--------------------|
| <b>Ragoût/potée</b>   |                           |                    |                    |
| Avec de la viande<br>p.ex. Ragoût aux 3 viandes et légumes<br>"Pichelsteiner" | 0,3-3,0                   | oui                | Poids de la viande |
| Avec des légumes<br>p.ex. Ragoût végétarien                                   | 0,3-3,0                   | oui                | Poids total        |
| Goulasch  | 0,3-3,0                   | oui                | Poids de la viande |
| Paupiettes  | 0,3-3,0                   | oui                | Poids de la viande |

## Sélectionner le programme et régler

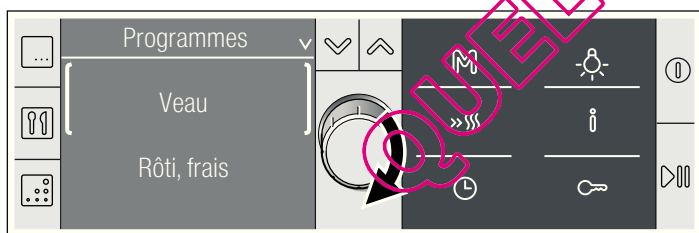
Exemple dans l'illustration : programme pour du rôti de veau surgelé, maigre, 1,3 kg.


1. Appuyer sur la touche .

Le premier groupe de programmes et le premier programme apparaissent.

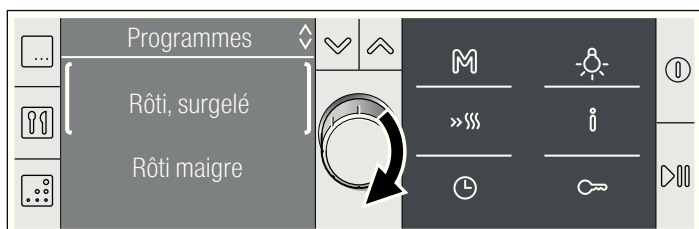



2. Sélectionner le groupe de programmes au moyen du sélecteur rotatif.




3. Changer de ligne au moyen de la touche .

4. Sélectionner le programme au moyen du sélecteur rotatif

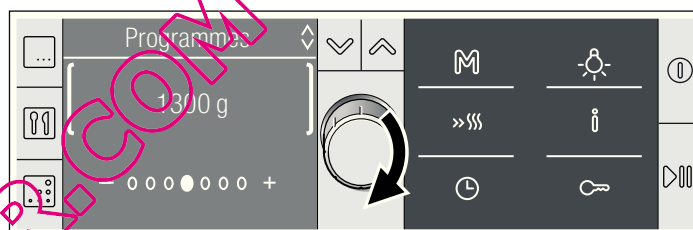



Lors de certains programmes vous pouvez encore différencier davantage, p.ex. pour le rôti de veau entre rôti maigre ou rôti persillé. Appuyez sur la touche  et sélectionnez avec le sélecteur rotatif.

Une proposition de poids apparaît pour le programme sélectionné.

5. Appuyer sur la touche .


6. Au moyen du sélecteur rotatif, régler le poids de l'aliment. Lorsque vous commutez à la ligne inférieure, vous pouvez modifier le résultat de cuisson (voir Réglage individuel).




7. Appuyer sur la touche .

Le programme démarre. La durée défile de manière visible dans la ligne d'état.


### Le programme est terminé

Un signal retentit. Le four ne chauffe plus. Vous pouvez effacer le signal prématurément au moyen de la touche . Dans la ligne d'état, l'affichage est sur 00:00:00 pour la durée écoulée.

### Annuler le programme

Maintenir la touche  appuyée jusqu'à l'apparition de Chaleur tournante 3D, 160 °C. Vous pouvez procéder à un nouveau réglage.

### Consulter les informations

Appuyer brièvement sur la touche . Appeler chaque information au moyen du sélecteur rotatif.


### Différer l'heure de la fin

Voir le chapitre *Fonctions de temps, Différer l'heure de la fin*.

## Réglage personnalisé

Si le résultat de la cuisson d'un programme ne répond pas à vos attentes, vous pouvez le régler la prochaine fois selon vos souhaits.

Réglez suivant la description au point 1 à 6.

Puis appuyer sur la touche  et déplacer la zone lumineuse au moyen du sélecteur rotatif.



- 000●000 +

Vers la gauche = résultat de cuisson plus faible.

Vers la droite = résultat de cuisson plus fort.

La durée pour le programme est modifiée.

## Astuces concernant les programmes automatiques

|  |   |
|--|---|
| Le poids du rôti ou de la volaille est supérieur à la plage de poids indiquée. | La plage de poids est limitée intentionnellement. Souvent l'on ne trouve pas de cocotte suffisamment grande pour de très gros rôtis. Préparez des gros morceaux avec le mode Convection naturelle  ou le mode Gril air pulsé  . |
| Le rôti est réussi, mais la sauce est trop foncée.                             | Choisissez un récipient plus petit ou utilisez plus de liquide.   |
| Le rôti est réussi, mais la sauce est trop claire et liquide.                  | Choisissez un récipient plus grand ou utilisez moins de liquide.  |
| Le rôti est trop sec par le dessus.  | Utilisez un récipient avec un couvercle qui ferme bien. De la viande très maigre restera juteuse si vous la bardez de lard.   |
| Pendant la cuisson il y aura une odeur de brûlé, mais le rôti a un bel aspect. | Le couvercle de la cocotte ferme mal ou la viande a gonflé et a soulevé le couvercle. Utilisez toujours un couvercle adapté. Veillez à ce qu'il y ait un espace d'au moins 3 cm entre la viande et le couvercle.  |
| Vous voulez préparer de la viande surgelée.                                    | Assaisonnez de la viande surgelée de la même façon que de la viande fraîche. Attention : En cas de viande surgelée il n'est pas possible de différer l'heure de la fin. La viande décongèlerait entre-temps et deviendrait impropre à la consommation.  |
| La viande n'est pas assez cuite ou trop cuite.                                 | Modifiez les réglages la fois suivante. Pour cela vous trouverez des consignes dans le chapitre <i>Programmes automatiques, Réglage individuel</i> .  |

## Testés pour vous dans notre laboratoire

Vous trouverez ici un choix de plats et les réglages optimaux correspondants. Nous vous montrons le mode de cuisson et la température les plus appropriés pour votre plat. Vous obtenez des indications concernant l'accessoire adapté et à quel hauteur il doit être enfourné, ainsi que des conseils concernant les récipients et la préparation.


### Remarques

- Les valeurs des tableaux s'entendent toujours pour un enfournement dans le compartiment de cuisson froid. Préchauffez uniquement si cela est indiqué dans les tableaux. Recouvrez l'accessoire de papier cuisson uniquement après le préchauffage.
- Les durées indiquées dans les tableaux sont indicatives. Elles dépendent de la qualité et de la nature de l'aliment.
- Utilisez les accessoires livrés avec l'appareil. Des accessoires supplémentaires sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé comme accessoires optionnels. Avant l'utilisation, retirez du compartiment de cuisson tous les accessoires et récipients dont vous n'avez pas besoin.
- Utilisez toujours des maniques lorsque vous retirez des accessoires ou récipients chauds du compartiment de cuisson.

## Gâteaux et pâtisseries

### Cuire sur un niveau

La Convection naturelle  est idéale pour la cuisson de gâteaux.

Si vous faites cuire des gâteaux avec la Chaleur tournante 3D , utilisez les niveaux d'enfournement suivants pour l'accessoire :

- Gâteau dans des moules : niveau 2
- Gâteau sur la plaque : niveau 3

### Cuisson sur plusieurs niveaux

Utilisez le mode Chaleur tournante 3D .

Niveaux d'enfournement lors de la cuisson de pâtisseries sur 2 niveaux :

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

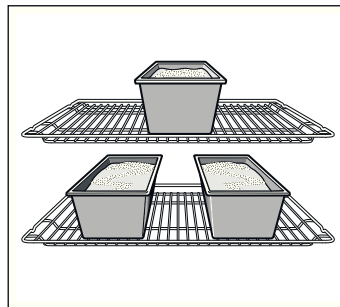
Niveaux d'enfournement lors de la cuisson de pâtisseries sur 3 niveaux :

- Plaque à pâtisserie : niveau 5
- Lèchefrite : niveau 3
- Plaque à pâtisserie : niveau 1

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

Dans les tableaux vous trouverez de nombreuses suggestions pour vos plats.

Si vous faites cuire avec 3 moules à cake simultanément, placez-les sur les grilles comme illustré.



### Moules

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

En cas de moules en métal à paroi mince ou en cas de plats en Pyrex les temps de cuisson sont plus longs et le gâteau brunit moins uniformément.

Si vous voulez utiliser des moules en silicone, basez-vous sur les indications et les recettes du fabricant. Les moules en silicone sont souvent plus petits que les moules normaux. Les quantités de pâte et les indications des recettes peuvent diverger.

### Tableaux


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

uniformément dorés. Si nécessaire, sélectionnez la fois suivante une valeur plus élevée.





Les temps de cuisson sont de 5 à 10 minutes plus courts lorsque vous préchauffez.














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

**Remarque :** En raison de la forte humidité, du condensat peut se former sur la vitre intérieure du four lors de la cuisson en

mode CuissonHydro . Ouvrez la porte du four avec prudence, de la vapeur chaude s'échappe.



**Modes de cuisson :**



-  = Chaleur tournante 3D
-  = Convection naturelle
-  = CuissonHydro
-  = Chaleur intense
















| Gâteau dans des moules                                     | Moule                               | Niveau | Mode de cuisson   | Température en °C | Durée en minutes |
|--|-------------------------------------|--------|---|-------------------|------------------|
| Cake, simple   | Moule à savarin/à cake              | 2      |    | 160-180           | 50-60            |
|  | 3 moules à cake                     | 3+1    |    | 140-160           | 60-80            |
| Cake, fin  | Moule à savarin/à cake              | 2      |    | 150-170           | 60-70            |
| Fond de tarte, pâte à cake                                 | Moule pour fond de tarte aux fruits | 3      |    | 160-180           | 20-30            |
| Gâteau aux fruits, pâte à cake                             | Moule démontable/à kouglof          | 2      |    | 160-180           | 50-60            |
| Génoise, 2 oeufs (préchauffer)                             | Moule pour fond de tarte aux fruits | 2      |    | 150-170           | 20-30            |
| Tarte génoise, 6 oeufs (préchauffer)                       | Moule démontable                    | 2      |    | 150-170           | 40-50            |
| Fond de tarte en pâte brisée avec bord                     | Moule démontable                    | 1      |    | 170-190           | 25-35            |
| Tarte aux fruits ou au fromage blanc, fond en pâte brisée* | Moule démontable                    | 1      |    | 160-180           | 70-90            |
| Gâteau suisse (Wähe)                                       | Plaque à pizza                      | 2      |    | 210-230           | 30-40            |
| Kouglof  | Moule à Kouglof                     | 2      |    | 150-170           | 60-70            |
| Pizza, fond mince, avec peu de garniture (préchauffer)     | Plaque à pizza                      | 2      |   | 280-300           | 10-15            |
| Gâteaux salés*   | Moule démontable                    | 2      |  | 170-190           | 40-50            |

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

**Modes de cuisson :**

-  = Chaleur tournante 3D
-  = Convection naturelle

-  = CuissonHydro
-  = Chaleur intense

| Gâteau sur la plaque                          | Accessoire                        | Niveau | Mode de cuisson   | Température en °C | Durée en minutes |
|---|-----------------------------------|--------|---|-------------------|------------------|
| Pâte à cake avec garniture sèche              | Plaque à pâtisserie               | 2      |  | 170-190           | 20-30            |
|   | Lèche-frite + plaque à pâtisserie | 3+1    |  | 150-170           | 35-45            |
| Pâte à cake avec garniture fondante, fruits   | Lèche-frite                       | 2      |  | 170-190           | 25-35            |
|   | Lèche-frite + plaque à pâtisserie | 3+1    |  | 140-160           | 40-50            |
| Pâte levée avec garniture sèche               | Plaque à pâtisserie               | 3      |  | 170-190           | 25-35            |
|   | Lèche-frite + plaque à pâtisserie | 3+1    |  | 150-170           | 35-45            |
| Pâte levée avec garniture fondante, fruits    | Lèche-frite                       | 3      |  | 160-180           | 40-50            |
|   | Lèche-frite + plaque à pâtisserie | 3+1    |  | 150-160           | 50-60            |
| Pâte brisée avec garniture sèche              | Plaque à pâtisserie               | 2      |  | 170-190           | 20-30            |
| Pâte brisée avec garniture fondante, fruits   | Lèche-frite                       | 3      |  | 160-180           | 50-60            |
| Gâteau suisse (Wähe)                          | Lèche-frite                       | 2      |  | 200-220           | 40-50            |
| Biscuit roulé (préchauffer)                   | Plaque à pâtisserie               | 2      |  | 160-180           | 15-20            |
| Brioche tressée avec 500 g de farine          | Plaque à pâtisserie               | 2      |  | 170-190           | 25-35            |
| Stollen (Gâteau de Noël) avec 500 g de farine | Plaque à pâtisserie               | 3      |  | 160-180           | 60-70            |
| Stollen (Gâteau de Noël) avec 1 kg de farine  | Plaque à pâtisserie               | 3      |  | 140-160           | 90-100           |

| Gâteau sur la plaque        | Accessoire                       | Niveau | Mode de cuisson | Température en °C | Durée en minutes |
|-----------------------------|----------------------------------|--------|-----------------|-------------------|------------------|
| Strudel, sucré              | Lèchefrite                       | 2      | ☐               | 190-210           | 55-65            |
| Pizza                       | Plaque à pâtisserie              | 2      | ☐               | 190-210           | 25-35            |
|                             | Lèchefrite + plaque à pâtisserie | 3+1    | ☉               | 180-200           | 40-50            |
| Tarte flambée (préchauffer) | Lèchefrite                       | 2      | ☐               | 280-300           | 10-12            |
| Böreks                      | Lèchefrite                       | 2      | ☐               | 180-200           | 40-50            |

#### Modes de cuisson :

■ ☉ = Chaleur tournante 3D

■ ☐ = Convection naturelle

■ ☐ = CuissonHydro

| Petites pâtisseries               | Accessoire                          | Niveau | Mode de cuisson | Température en °C | Durée en minutes |
|-----------------------------------|-------------------------------------|--------|-----------------|-------------------|------------------|
| Petits gâteaux secs               | Plaque à pâtisserie                 | 3      | ☉               | 130-150           | 15-25            |
|                                   | Lèchefrite + plaque à pâtisserie    | 3+1    | ☉               | 130-150           | 25-35            |
|                                   | 2 plaques à pâtisserie + lèchefrite | 5+3+1  | ☉               | 130-150           | 30-40            |
| Biscuiterie dressée (préchauffer) | Plaque à pâtisserie                 | 3      | ☐               | 140-150           | 30-40            |
|                                   | Plaque à pâtisserie                 | 3      | ☉               | 140-150           | 25-35            |
|                                   | Lèchefrite + plaque à pâtisserie    | 3+1    | ☉               | 140-150           | 30-45            |
|                                   | 2 plaques à pâtisserie + lèchefrite | 5+3+1  | ☉               | 130-140           | 35-50            |
| Macarons                          | Plaque à pâtisserie                 | 2      | ☐               | 100-120           | 30-40            |
|                                   | Lèchefrite + plaque à pâtisserie    | 3+1    | ☉               | 100-120           | 35-45            |
|                                   | 2 plaques à pâtisserie + lèchefrite | 5+3+1  | ☉               | 100-120           | 40-50            |
| Meringues                         | Plaque à pâtisserie                 | 3      | ☉               | 80-100            | 100-150          |
| Muffins                           | Grille avec plaque à muffins        | 3      | ☐               | 180-200           | 20-25            |
|                                   | 2 grilles avec plaques à muffins    | 3+1    | ☉               | 160-180           | 25-30            |
| Pâtisserie en pâte à choux        | Plaque à pâtisserie                 | 2      | ☐               | 210-230           | 30-40            |
| Feuilletés                        | Plaque à pâtisserie                 | 3      | ☉               | 180-200           | 20-30            |
|                                   | Lèchefrite + plaque à pâtisserie    | 3+1    | ☉               | 180-200           | 25-35            |
|                                   | 2 plaques à pâtisserie + lèchefrite | 5+3+1  | ☉               | 170-190           | 35-45            |
| Pâtisserie à base de pâte levée   | Plaque à pâtisserie                 | 3      | ☐               | 190-210           | 20-30            |
|                                   | Lèchefrite + plaque à pâtisserie    | 3+1    | ☉               | 160-180           | 25-35            |

#### Pain et petits pains

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

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

#### Modes de cuisson :

■ ☉ = Chaleur tournante 3D



■ ☐ = CuissonHydro

| Pain et petits pains                                | Accessoire                       | Niveau | Mode de cuisson | Température en °C | Durée en minutes |
|---|----------------------------------|--------|-----------------|-------------------|------------------|
| Pain à la levure du boulanger avec 1,2 kg de farine | Lèchefrite                       | 2      | ☐               | 300               | 5                |
|   |                                  |        |                 | 200               | 30-40            |
| Pain au levain avec 1,2 kg de farine                | Lèchefrite                       | 2      | ☐               | 300               | 8                |
|   |                                  |        |                 | 200               | 35-45            |
| Fougasse  | Lèchefrite                       | 2      | ☐               | 300               | 10-15            |
| Petits pains (ne pas préchauffer)                   | Plaque à pâtisserie              | 3      | ☐               | 200-220           | 20-30            |
| Petits pains en pâte levée, sucrés                  | Plaque à pâtisserie              | 3      | ☐               | 180-200           | 15-20            |
|   | Lèchefrite + plaque à pâtisserie | 3+1    | ☉               | 150-170           | 20-30            |

## Conseils pour la pâtisserie

Vous voulez utiliser votre propre recette. Basez-vous sur les tableaux qui se rapprochent le plus de votre recette.

Vérifiez si votre cake est complètement cuit. A l'aide d'un bâtonnet en bois, piquez le sommet du gâteau environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson indiqué dans la recette. Le gâteau est cuit si la pâte n'adhère plus au bâtonnet.

|  |  |
|--|--|
| Le gâteau s'affaisse.  | La fois suivante, veillez à ce que la pâte soit moins liquide ou bien réduisez la température du four de 10 degrés. Respectez les temps de malaxage indiqués dans la recette.  |
| Le gâteau a monté davantage au centre que sur les bords.   | Ne graissez pas le tour du moule démontable. Après la cuisson, détachez soigneusement le gâteau à l'aide d'un couteau.   |
| Le dessus du gâteau est trop cuit.   | Enfournez-le jusqu'au fond, choisissez une température plus basse et faites cuire le gâteau un peu plus longtemps.   |
| Le gâteau est trop sec.  | A l'aide d'un cure-dent, percez plusieurs petits trous dans le gâteau cuit. Arrosez de jus de fruit ou de liquide légèrement alcoolisé. Au gâteau suivant, augmentez la température de 10 degrés et réduisez le temps de cuisson.  |
| Le pain ou le gâteau (gâteau au fromage blanc par ex.) a un bel aspect mais l'intérieur est pâteux (filets d'eau à l'intérieur).   | Pour le gâteau suivant, veillez à ce que la pâte soit moins liquide. Augmentez le temps de cuisson et réduisez la température. En cas de gâteau avec une garniture fondante, faites d'abord précuire le fond. Saupoudrez-le de poudre d'amandes ou de chapelure et mettez ensuite la garniture. Respectez la recette et les temps de cuisson.  |
| Les pâtisseries ne sont pas uniformément dorées.   | Baissez la température, la cuisson sera alors plus uniforme. Faites cuire les pâtisseries délicats sur un seul niveau avec la convection naturelle  . Le papier cuisson dépassant de la plaque peut également gêner la circulation de l'air. Découpez toujours le papier aux dimensions de la plaque. |
| Le dessous de la tarte aux fruits est trop clair.  | La fois suivante, enfournez le gâteau un niveau plus bas.  |
| Le jus des fruits a coulé.   | La fois suivante, utilisez la lèchefrite à bords hauts (s'il y en a).  |
| Les petites pâtisseries en pâte levée coulent 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 rôis.

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 grill 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.

Saliez 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 grill s'allume et s'éteint en permanence. C'est normal. Le nombre de fois dépend de la position grill 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.

**Modes de cuisson :**

■ □ = Convection naturelle

■ ☒ = Gril air pulsé

■ ☐ = Gril, grande surface

| Viande                               | Poids              | Accessoires et récipients | Niveau | Mode de cuisson | Température en °C, position gril | Durée en minutes |
|--------------------------------------|--------------------|---------------------------|--------|-----------------|----------------------------------|------------------|
| <b>Boeuf</b>                         |                    |                           |        |                 |                                  |                  |
| Rôti de boeuf à braiser              | 1,0 kg             | Fermé                     | 2      | □               | 200-220                          | 100              |
|                                      | 1,5 kg             |                           | 2      | □               | 190-210                          | 120              |
|                                      | 2,0 kg             |                           | 2      | □               | 180-200                          | 140              |
| Filet de boeuf, médium               | 1,0 kg             | Ouvert                    | 2      | □               | 210-230                          | 60               |
|                                      | 1,5 kg             |                           | 2      | □               | 200-220                          | 80               |
| Rosbif, médium                       | 1,0 kg             | Ouvert                    | 1      | ☒               | 220-240                          | 60               |
| Steaks, 3 cm d'épaisseur, médium     |                    | Grille + lèchefrite       | 5+1    | ☐               | 3                                | 15               |
| <b>Veau</b>                          |                    |                           |        |                 |                                  |                  |
| Rôti de veau                         | 1,0 kg             | Ouvert                    | 2      | □               | 190-210                          | 110              |
|                                      | 1,5 kg             |                           | 2      | □               | 180-200                          | 130              |
|                                      | 2,0 kg             |                           | 2      | □               | 170-190                          | 150              |
| Jarret de veau                       | 1,5 kg             | Ouvert                    | 2      | □               | 210-230                          | 140              |
| <b>Porc</b>                          |                    |                           |        |                 |                                  |                  |
| Rôti sans couenne (p.ex. échine)     | 1,0 kg             | Ouvert                    | 1      | ☒               | 190-210                          | 120              |
|                                      | 1,5 kg             |                           | 1      | ☒               | 180-200                          | 150              |
|                                      | 2,0 kg             |                           | 1      | ☒               | 170-190                          | 170              |
| Rôti avec couenne (p.ex. épaule)     | 1,0 kg             | Ouvert                    | 1      | ☒               | 190-210                          | 130              |
|                                      | 1,5 kg             |                           | 1      | ☒               | 180-200                          | 160              |
|                                      | 2,0 kg             |                           | 1      | ☒               | 170-190                          | 190              |
| Filet mignon de porc                 | 500 g              | Grille + lèchefrite       | 3+1    | ☒               | 230-240                          | 30               |
| Rôti de porc, maigre                 | 1,0 kg             | Ouvert                    | 2      | □               | 200-220                          | 120              |
|                                      | 1,5 kg             |                           | 2      | □               | 190-210                          | 140              |
|                                      | 2,0 kg             |                           | 2      | □               | 180-200                          | 160              |
| Kassler avec os                      | 1,0 kg             | Fermé                     | 2      | □               | 210-230                          | 70               |
| Steaks, 2 cm d'épaisseur             |                    | Grille + lèchefrite       | 5+1    | ☐               | 3                                | 15               |
| Médallions de porc, 3 cm d'épaisseur |                    | Grille + lèchefrite       | 5+1    | ☐               | 3                                | 10               |
| <b>Agneau</b>                        |                    |                           |        |                 |                                  |                  |
| Selle d'agneau avec os               | 1,5 kg             | Ouvert                    | 2      | ☒               | 190-210                          | 60               |
| Gigot d'agneau sans os, médium       | 1,5 kg             | Ouvert                    | 1      | ☒               | 160-180                          | 120              |
| <b>Gibier</b>                        |                    |                           |        |                 |                                  |                  |
| Selle de chevreuil avec os           | 1,5 kg             | Ouvert                    | 2      | □               | 200-220                          | 50               |
| Cuissot de chevreuil sans os         | 1,5 kg             | Fermé                     | 2      | □               | 210-230                          | 100              |
| Rôti de sanglier                     | 1,5 kg             | Fermé                     | 2      | □               | 180-200                          | 140              |
| Rôti de cerf                         | 1,5 kg             | Fermé                     | 2      | □               | 180-200                          | 130              |
| Lapin                                | 2,0 kg             | Fermé                     | 2      | □               | 220-240                          | 60               |
| <b>Viande hachée</b>                 |                    |                           |        |                 |                                  |                  |
| Rôti de viande hachée                | de 500 g de viande | Ouvert                    | 1      | ☒               | 180-200                          | 80               |
| <b>Saucisses</b>                     |                    |                           |        |                 |                                  |                  |
| Saucisses                            |                    | Grille + lèchefrite       | 4+1    | ☐               | 3                                | 15               |

## Volaille

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




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

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

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

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

### Modes de cuisson :

-  = Convection naturelle
-  = Gril air pulsé
-  = Gril, grande surface

| Volaille             | Poids      | Accessoires et récipients | Niveau | Mode de cuisson  | Température en °C, position gril | Durée en minutes |
|----------------------|------------|---------------------------|--------|--|----------------------------------|------------------|
| Poulet, entier       | 1,2 kg     | Grille                    | 2      |   | 220-240                          | 60-70            |
| Poularde, entière    | 1,6 kg     | Grille                    | 2      |   | 210-230                          | 80-90            |
| Poulet, demi         | de 500 g   | Grille                    | 2      |   | 220-240                          | 40-50            |
| Morceaux de poulet   | de 150 g   | Grille                    | 3      |   | 210-230                          | 30-40            |
| Morceaux de poulet   | de 300 g   | Grille                    | 3      |   | 210-230                          | 35-45            |
| Blanc de poulet      | de 200 g   | Grille                    | 3      |   | 3                                | 30-40            |
| Canard, entier       | 2,0 kg     | Grille                    | 2      |   | 190-210                          | 100-110          |
| Magret de canard     | de 300 g   | Grille                    | 3      |   | 240-260                          | 30-40            |
| Oie, entière         | 3,5-4,0 kg | Grille                    | 2      |   | 170-190                          | 120-140          |
| Cuisses d'oie        | de 400 g   | Grille                    | 3      |   | 220-240                          | 40-50            |
| Dindonneau, entier   | 3,0 kg     | Grille                    | 2      |   | 180-200                          | 80-100           |
| Rôti de dinde ficelé | 1,5 kg     | Ouvert                    | 1      |   | 200-220                          | 110-130          |
| Blanc de dinde       | 1,0 kg     | Fermé                     | 2      |   | 180-200                          | 80-90            |
| Gigot de dinde       | 1,0 kg     | Grille                    | 2      |  | 180-200                          | 90-100           |




## Poisson







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

Il n'est pas nécessaire de retourner du poisson entier. En cas de poisson entier, enfournez-le en position "à la nage", la nageoire dorsale vers le haut. Une pomme de terre entamée, ou un petit récipient résistant à la chaleur, placé(e) dans le ventre du poisson le rend plus stable.

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

### Modes de cuisson :

-  = Convection naturelle
-  = Gril air pulsé
-  = Gril, grande surface

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

## Conseils pour les rôtis et grillades

Le tableau ne contient pas de valeur pour le poids du rôti.

Choisissez les valeurs qui correspondent au poids immédiatement inférieur et allongez la durée de cuisson.

Vous voulez savoir si le rôti est cuit.

Utilisez un thermomètre pour viande (en vente dans le commerce) ou bien faites le « test de la cuillère ». Appuyez sur le rôti avec une cuillère. Si vous sentez une résistance, le rôti est cuit. Si la cuillère s'enfonce, allongez le temps de cuisson.

Le rôti est trop cuit et l'extérieur est brûlé par endroits.

Vérifiez le niveau d'enfournement ainsi que la température.



|   |   |
|---|---|
| Le rôti a un bel aspect mais la sauce est brûlée.                   | La fois suivante, choisissez un plat à rôti plus petit ou ajoutez plus de liquide.  |
| Le rôti a un bel aspect, mais la sauce est trop claire et insipide. | La fois suivante, choisissez un plat à rôti plus grand et ajoutez moins de liquide.   |
| L'arrosage du rôti produit un dégagement de vapeur.                 | C'est un phénomène physique normal. Une grande partie de la vapeur s'échappe par l'orifice de sortie de vapeur. Elle peut se condenser sur le bandeau de commande plus froid ou sur les façades des meubles voisins et se mettre à goutter. |

## Basse température

La basse température est le mode de cuisson idéal pour obtenir une viande rosée ou à point. La viande reste très juteuse et fondante.

Avantage : vous avez de la marge pour la préparation du menu, car la viande se maintient bien au chaud.

### Remarques


- N'utilisez que de la viande fraîche d'un aspect impeccable. Enlevez soigneusement les nerfs et les bords de gras. Le gras développe un goût particulier lors de la cuisson à basse température.
- Il n'est pas nécessaire de retourner les gros morceaux de viande.
- La viande peut être tranchée immédiatement après la cuisson basse température. Pas besoin d'un temps de repos.
- En raison de cette méthode de cuisson particulière, le cœur de la viande est rose. Ce qui ne signifie pas cependant qu'il est cru ou insuffisamment cuit.
- Si vous voulez de la sauce de viande, faites cuire votre viande dans un récipient fermé. Tenez toutefois compte du fait que les temps de cuisson seront plus courts.
- Pour vérifier si la viande est cuite, utilisez un thermomètre à viande. Une température à cœur de 60 °C doit être maintenue pendant au moins 30 minutes.

### Récipients appropriés

Utilisez un récipient peu profond, p.ex. un plat de service en porcelaine ou une cocotte en verre sans couvercle.












Placez toujours le récipient ouvert sur la grille enfournée au niveau 2.

### Réglage

1. Sélectionner le mode de cuisson Basse température  et régler une température entre 70 et 90 °C.  
Préchauffer le four et chauffer le récipient en même temps.
2. Faire fondre un peu de matière grasse dans une poêle. Saisir la viande de tous les côtés à feu vif, aussi aux extrémités, et la mettre immédiatement dans le récipient préchauffé.
3. Remettre au four le récipient contenant la viande et faire cuire à basse température. Pour la plupart des morceaux de viande, une température de 80 °C pour la cuisson basse température est idéale.

### Tableau

Tous les morceaux tendres de volaille, de boeuf, de porc et d'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      | 2      |  | 80                | 6-7                        | 4-5                                       |
| Magret de canard*                                      | 300-400 g   | 2      |  | 80                | 3-5                        | 2-2½                                      |
| <b>Boeuf</b>   |             |        |   |                   |                            |   |
| Rôti de boeuf (p.ex.rumsteck), 6-7 cm d'épaisseur      | env. 1,5 kg | 2      |  | 80                | 6-7                        | 4½-5½                                     |
| Filet de boeuf, entier                                 | env. 1,5 kg | 2      |  | 80                | 6-7                        | 5-6                                       |
| Rosbif, 5-6 cm d'épaisseur                             | env. 1,5 kg | 2      |  | 80                | 6-7                        | 4-5                                       |
| Steaks dans la hanche, 3 cm d'épaisseur                |             | 2      |  | 80                | 5-7                        | 80-110 Min.                               |
| <b>Veau</b>  |             |        |   |                   |                            |   |
| Rôti de veau (p.ex. noix), 6-7 cm d'épaisseur          | env. 1,5 kg | 2      |  | 80                | 6-7                        | 5-6                                       |
| Filet de veau  | env. 800 g  | 2      |  | 80                | 6-7                        | 3-3½                                      |
| <b>Porc</b>  |             |        |   |                   |                            |   |
| Rôti de porc, maigre (p.ex. filet), 5-6 cm d'épaisseur | env. 1,5 kg | 2      |  | 80                | 6-7                        | 5-6                                       |
| Filet mignon de porc, entier                           | env. 500 g  | 2      |  | 80                | 6-7                        | 2½-3                                      |
| <b>Agneau</b>  |             |        |   |                   |                            |   |
| Filet d'agneau, entier                                 | env. 200 g  | 2      |  | 80                | 5-6                        | 1½-2                                      |

\* Pour obtenir une peau croustillante, faites cuire le magret de canard brièvement 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 si vite, 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










Placez toujours la vaisselle sur la grille.

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

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

#### Modes de cuisson :

-  = Chaleur tournante 3D
-  = Convection naturelle
-  = Gril air pulsé

| Plat   | Accessoires et récipients | Niveau | Mode de cuisson   | Température en °C, position gril | Durée en minutes |
|--|---------------------------|--------|---|----------------------------------|------------------|
| <b>Soufflés/gratins</b>  |                           |        |   |                                  |                  |
| Gratin sucré   | Plat à gratin             | 2      |    | 180-200                          | 50-60            |
| Soufflé  | Plat à gratin             | 2      |    | 180-200                          | 35-45            |
|  | Ramequins                 | 2      |    | 200-220                          | 25-30            |
| Gratin de pâtes  | Plat à gratin             | 2      |    | 200-220                          | 40-50            |
| Lasagne  | Plat à gratin             | 2      |    | 180-200                          | 40-50            |
| <b>Gratin</b>  |                           |        |   |                                  |                  |
| Gratin de pommes de terre, ingrédients crus, max. 4 cm de haut | 1 plat à gratin           | 2      |  | 160-180                          | 60-80            |
|  | 2 plats à gratin          | 3+1    |  | 150-170                          | 60-80            |
| <b>Toasts</b>  |                           |        |   |                                  |                  |
| 4 pièces, gratinés   | Grille + lèchefrite       | 3+1    |  | 160-170                          | 10-15            |
| 12 pièces, gratinés  | Grille + lèchefrite       | 3+1    |  | 160-170                          | 15-20            |




### Plats cuisinés
















Respectez les indications du fabricant figurant sur l'emballage.

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

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

#### Modes de cuisson :

-  = Chaleur tournante 3D
-  = CuissonHydro
-  = Position Pizza

| Plat   | Accessoire                       | Niveau | Mode de cuisson   | Température en °C | Durée en minutes |
|--|----------------------------------|--------|---|-------------------|------------------|
| <b>Pizza, surgelée</b>                       |                                  |        |   |                   |                  |
| Pizza à pâte fine                            | Lèchefrite                       | 2      |  /  | 200-220           | 15-20            |
|  | Lèchefrite + grille              | 3+1    |    | 180-200           | 20-30            |
| Pizza à pâte épaisse                         | Lèchefrite                       | 2      |  /  | 170-190           | 20-30            |
|  | Lèchefrite + grille              | 3+1    |    | 170-190           | 25-35            |
| Pizza-baguette                               | Lèchefrite                       | 3      |  /  | 170-190           | 20-30            |
| Mini-pizzas                                  | Lèchefrite                       | 3      |  /  | 190-210           | 10-20            |
| <b>Pizza, du réfrigérateur</b>               |                                  |        |   |                   |                  |
| Pizza (préchauffer)                          | Lèchefrite                       | 1      |  /  | 180-200           | 10-15            |
| <b>Produits de pommes de terre, surgelés</b> |                                  |        |   |                   |                  |
| Frites                                       | Lèchefrite                       | 3      |  /  | 190-210           | 20-30            |
|  | Lèchefrite + plaque à pâtisserie | 3+1    |    | 180-200           | 30-40            |

| Plat                                      | Accessoire           | Niveau | Mode de cuisson | Température en °C | Durée en minutes |
|---|----------------------|--------|-----------------|-------------------|------------------|
| Croquettes                                | Lèche-frite          | 3      | /               | 190-210           | 20-25            |
| Rösti, pommes de terre farcies            | Lèche-frite          | 3      | /               | 200-220           | 15-25            |
| <b>Pains et pâtisseries, surgelés</b>     |                      |        |                 |                   |                  |
| Petits pains, baguette                    | Lèche-frite          | 3      | /               | 180-200           | 10-20            |
| Bretzels (pâtons)                         | Lèche-frite          | 3      | /               | 200-220           | 10-20            |
| <b>Pains et pâtisseries, précuits</b>     |                      |        |                 |                   |                  |
| Petits pains précuits, baguette précuite  | Lèche-frite          | 2      |                 | 190-210           | 10-20            |
|   | Lèche-frite + grille | 3+1    |                 | 160-180           | 20-25            |
| <b>Boulettes végétariennes, surgelées</b> |                      |        |                 |                   |                  |
| Bâtonnets de poisson                      | Lèche-frite          | 2      | /               | 220-240           | 10-20            |
| Sticks de poulet, Nuggets de poulet       | Lèche-frite          | 3      | /               | 200-220           | 15-25            |
| <b>Strudel, surgelé</b>                   |                      |        |                 |                   |                  |
| Strudel                                   | Lèche-frite          | 3      | /               | 190-210           | 30-35            |

## Mets spéciaux

Avec des températures basses et le mode chaleur tournante 3D vous réussirez alors aussi bien du yaourt crémeux qu'une pâte légère à la levure du boulanger.

Enlevez d'abord du compartiment de cuisson les accessoires, les grilles supports ou les rails télescopiques.

### Préparer du yaourt

1. Porter 1 litre de lait (3,5 % de m.g) à ébullition et laisser refroidir à 40 °C.
2. Délayer 150 g de yaourt (à la température du réfrigérateur) dans le lait.

3. En remplir des tasses ou des petits pots Twist-Off, couvrir de film alimentaire

4. Préchauffer le compartiment de cuisson comme indiqué.

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

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

1. Préparer la pâte à la levure du boulanger comme d'habitude, la placer dans un récipient en céramique résistant à la chaleur et couvrir.
2. Préchauffer le compartiment de cuisson comme indiqué.
3. Eteindre le four et placer la pâte dans le compartiment de cuisson pour la laisser lever.

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

## Décongélation

Le mode de cuisson Décongélation est idéal pour des aliments surgelés.

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

Respectez les indications du fabricant figurant sur l'emballage.


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

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

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

| Plat   | Accessoire | Niveau | Mode de cuisson | Température |
|--|------------|--------|-----------------|-------------|
| <b>Aliments surgelés délicats</b><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      |                 | 30 °C       |
| <b>Produits surgelés divers</b><br>Poulet, saucisses et viande, pain et petits pains, gâteaux et autres pâtisseries  | Grille     | 1      |                 | 50 °C       |

## Déshydratation

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





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

Laissez-les bien égoutter et essuyez-les.

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 séchage terminé, détachez immédiatement du papier les aliments déshydratés.

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

## Mise en conserve

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

### Attention !

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

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

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

### Préparation

1. Remplir les bocaux, mais pas trop.
2. Essuyer les bords des bocaux, ils doivent être propres.
3. Poser un joint en caoutchouc humide et un couvercle sur chaque bocal.

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


### Légumes

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

4. Fermer les bocaux avec des agrafes.

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

### Réglage

1. Enfourez la lèchefrite au niveau 2. Disposer les bocaux de sorte qu'ils ne se touchent pas.
2. Verser ½ l d'eau chaude (env. 80 °C) dans la lèchefrite.
3. Fermer la porte du four.
4. Régler Chaleur de sole .
5. Régler la température sur 170 à 180 °C.
6. Mettre en marche.

### Mise en conserve

#### Fruits

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

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

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

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

### Sortir les bocaux

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

### Attention !

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

# L'acrylamide dans certains aliments

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

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

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

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

## Plats tests

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

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

### Cuisson de pâtisseries

Cuisson sur 2 niveaux :

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

Cuisson sur 3 niveaux :

Enfourner la lèchefrite en milieu.

Biscuiterie dressée :

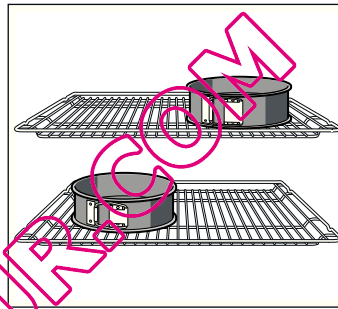
La cuisson des préparations sur des plaques enfournées en même temps ne sera pas forcément terminée au même moment.

Tourte aux pommes sur 1 niveau :

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

Tourte aux pommes sur 2 niveaux :

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



Gâteaux dans des moules démontables en fer-blanc :

Faire cuire sur 1 niveau avec la Convection naturelle ☐. Utilisez la lèchefrite au lieu de la grille et placez dessus le moule démontable.

#### Modes de cuisson :

- ☉ = Chaleur tournante 3D
- ☉/☉ = Chaleur tournante eco
- ☐ = Convection naturelle
- ☒ = CuissonHydro
- ☒ = Chaleur intense

| Plat                               | Accessoires et moules               | Niveau | Mode de cuisson | Température en °C | Durée en minutes |
|------------------------------------|-------------------------------------|--------|-----------------|-------------------|------------------|
| Biscuiterie dressée (préchauffer*) | Plaque à pâtisserie                 | 3      | ☒               | 140-150           | 30-40            |
|                                    | Lèchefrite + plaque à pâtisserie    | 3+1    | ☉               | 140-150           | 30-45            |
|                                    | 2 plaques à pâtisserie + lèchefrite | 5+3+1  | ☉               | 130-140           | 35-50            |
| Biscuiterie dressée                | Plaque à pâtisserie                 | 3      | ☉/☉             | 140-150           | 30-45            |
| Petits gâteaux (préchauffer*)      | Plaque à pâtisserie                 | 3      | ☐               | 150-170           | 20-30            |
|                                    | Plaque à pâtisserie                 | 3      | ☉               | 150-160           | 20-30            |
|                                    | Lèchefrite + plaque à pâtisserie    | 3+1    | ☉               | 140-160           | 25-40            |
|                                    | 2 plaques à pâtisserie + lèchefrite | 5+3+1  | ☉               | 130-150           | 25-40            |
| Biscuit à l'eau (préchauffer*)     | Moule démontable sur la grille      | 2      | ☐               | 160-170           | 30-40            |

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

| Plat              | Accessoires et moules                    | Niveau | Mode de cuisson | Température en °C | Durée en minutes |
|-------------------|--|--------|-----------------|-------------------|------------------|
| Biscuit à l'eau   | Moule démontable sur la grille           | 2      |                 | 160-180           | 30-40            |
| Tourte aux pommes | Grille + 2 moules démontables Ø 20 cm    | 2      |                 | 170-190           | 80-90            |
|                   | 2 grilles + 2 moules démontables Ø 20 cm | 3+1    |                 | 170-190           | 70-90            |

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

## Grillades

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

### Mode de cuisson :

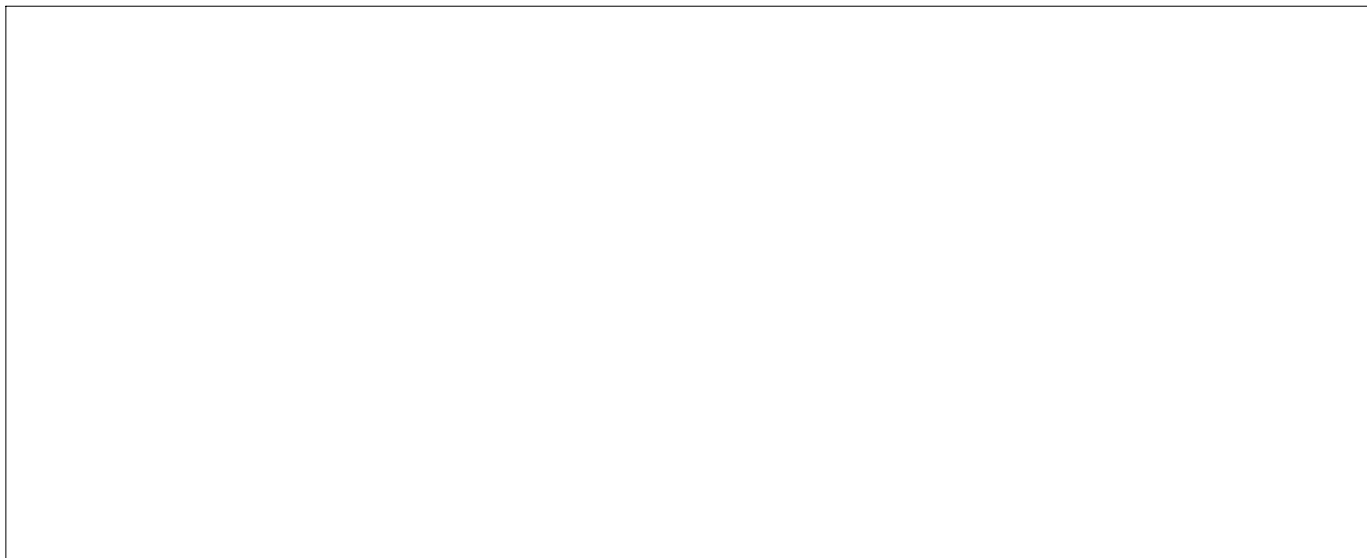
■ = Gril, grande surface

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

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

QUELFOUR.COM

QUELF0UR.COM



QUELF0UR.COM

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)



9000708679

911013