



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



QUEL FOUR.COM

Four
HBG6769.1F



BOSCH

[fr] Notice d'utilisation

Table des matières

| | | | | | |
|--|--|----|---|--|----|
|  | Utilisation conforme | 4 |  | Thermomètre à viande | 18 |
|  | Précautions de sécurité importantes | 5 | | Modos de cuisson | 18 |
| | Généralités | 5 | | Introduire le thermomètre à viande dans le mets | 18 |
| | Ampoule halogène | 6 | | Régler la température à coeur | 19 |
| | Thermomètre à viande | 6 | | Températures à coeur de différents aliments | 19 |
| | Fonction de nettoyage | 6 |  | Sécurité-enfants | 20 |
|  | Causes de dommages | 7 | | Activation et désactivation | 20 |
| | Généralités | 7 |  | Réglages de base | 20 |
|  | Protection de l'environnement | 7 | | Modifier les réglages de base | 20 |
| | Économie d'énergie | 7 | | Liste des réglages de base | 20 |
| | Élimination écologique | 7 | | Coupure de courant | 21 |
| | | | | Modifier l'heure | 21 |
|  | Présentation de l'appareil | 8 |  | Réglage fonctionnement continu | 21 |
| | Bandeau de commande | 8 | | Démarrer le réglage Sabbath | 21 |
| | Éléments de commande | 8 |  | Nettoyants | 22 |
| | Écran | 9 | | Nettoyants appropriés | 22 |
| | Modes de fonctionnement | 9 | | Maintenir l'appareil propre | 23 |
| | Modes cuisson | 10 |  | Fonction nettoyage | 23 |
| | Autres informations | 11 | | Avant la fonction de nettoyage | 23 |
| | Fonctions du compartiment de cuisson | 11 | | Régler la fonction de nettoyage | 24 |
|  | Accessoires | 11 | | Après la fonction de nettoyage | 24 |
| | Accessoires fournis | 11 |  | Supports | 25 |
| | Insertion de l'accessoire | 11 | | Décrocher et accrocher les supports | 25 |
| | Accessoires en option | 12 |  | Porte de l'appareil | 25 |
|  | Avant la première utilisation | 13 | | Décrocher et accrocher la porte de l'appareil | 25 |
| | Première mise en service | 13 | | Enlever le recouvrement de la porte | 26 |
| | Nettoyer le compartiment de cuisson et les accessoires | 13 | | Dépose et pose des vitres de la porte | 26 |
|  | Utilisation de l'appareil | 14 |  | Anomalies, que faire ? | 28 |
| | Allumer et éteindre l'appareil | 14 | | Remédier soi-même aux dérangements | 28 |
| | Démarrer le fonctionnement | 14 | | Durée de fonctionnement maximale | 29 |
| | Réglage d'un mode de fonctionnement | 14 | | Changer l'ampoule au plafond dans le compartiment de cuisson | 29 |
| | Réglage du mode de cuisson et de la température | 14 | | Couvercle en verre | 29 |
| | Chauffage rapide | 15 |  | Service après-vente | 30 |
|  | Fonctions temps | 16 | | Numéro de produit et numéro de fabrication | 30 |
| | Réglage de la durée | 16 | | | |
| | Réglage de la fin | 16 | | | |
| | Réglage du minuteur | 17 | | | |

| | |
|---|-----------|
|  Plats | 30 |
| Indications concernant les réglages. | 30 |
| Thermomètre à viande | 30 |
| Sélectionner un plat | 31 |
| Capteur de cuisson | 31 |
| Régler un plat. | 32 |
|  Testés pour vous dans notre laboratoire. | 32 |
| N'utilisez pas de moules en silicone | 32 |
| Gâteaux et petites pâtisseries | 32 |
| Pain et petits pains | 36 |
| Pizzas, quiches et gâteaux salés | 37 |
| Gratins et soufflés | 39 |
| Volaille | 40 |
| Viande | 41 |
| Poisson | 44 |
| Légumes et garnitures | 45 |
| Yaourt. | 46 |
| Modes de cuisson Eco. | 46 |
| L'acrylamide dans l'alimentation. | 48 |
| Cuisson basse température | 48 |
| Déshydratation | 49 |
| Mise en conserve. | 50 |
| Laisser lever la pâte. | 51 |
| Décongélation | 51 |
| Maintien au chaud | 52 |
| Plats d'essai. | 53 |

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sur www.bosch-home.com et la boutique en ligne www.bosch-eshop.com

Utilisation conforme

Lire attentivement ce manuel. Ce n'est qu'alors que vous pourrez utiliser votre appareil correctement et en toute sécurité. Conserver la notice d'utilisation et de montage pour un usage ultérieur ou pour le propriétaire suivant.

Cet appareil est conçu pour être encastré uniquement. Respecter la notice spéciale de montage.

Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries de transport.

Seul un expert agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'un mauvais raccordement.

Cet appareil est conçu uniquement pour un usage ménager privé et un environnement domestique. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons. Surveiller l'appareil lorsqu'il fonctionne. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces sèches.

Cet appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 4 000 m.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation.

Assurez-vous de toujours insérer les accessoires dans le bon sens dans le compartiment de cuisson. → "Accessoires" à la page 11

Précautions de sécurité importantes

Généralités

Mise en garde – Risque d'incendie !

- Tout objet inflammable entreposé dans le compartiment de cuisson peut s'enflammer. Ne jamais entreposer d'objets inflammables dans le compartiment de cuisson. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil lorsqu'il s'en dégage de la fumée. Éteindre l'appareil et débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles.
- Il se produit un courant d'air lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Le papier sulfurisé peut toucher les résistances chauffantes et s'enflammer. Ne jamais poser de papier sulfurisé non attaché sur un accessoire lors du préchauffage. Toujours déposer un plat ou un moule de cuisson sur le papier sulfurisé pour le lester. Recouvrir uniquement la surface nécessaire de papier sulfurisé. Le papier sulfurisé ne doit pas dépasser des accessoires.

Mise en garde – Risque de brûlure !

- L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés de cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.
- Les récipients ou les accessoires deviennent très chaud. Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou les accessoires du compartiment de cuisson.
- Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans un compartiment de cuisson chaud. Ne jamais préparer de plats contenant de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Utiliser uniquement de petites quantités de boissons fortement alcoolisées. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.

Mise en garde – Risque de brûlures !

- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.
- De la vapeur chaude peut s'échapper lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil. La vapeur n'est pas visible selon sa température. Ne pas se placer trop près de l'appareil lors de l'ouverture. Ouvrir prudemment la porte de l'appareil. Eloigner les enfants.
- La présence d'eau dans un compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau chaude. Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.

Mise en garde – Risque de blessure !

- Un verre de la porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.
- Les charnières de la porte de l'appareil bougent à l'ouverture et à la fermeture de la porte et peuvent pincer. Ne jamais mettre les doigts dans la zone des charnières.

Mise en garde – Risque de choc électrique !

- Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles d'alimentation défectueux. Si l'appareil est défectueux, débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil. Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

⚠ Mise en garde – Danger par magnétisme !

Le bandeau de commande ou les éléments de commande contiennent des aimants permanents. Ceux-ci peuvent influencer sur des implants électroniques, par ex. stimulateurs cardiaques ou pompes à insuline. En tant que porteur d'un implant électronique, respecter une distance minimum de 10 cm du bandeau de commande.

Ampoule halogène

⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !

Lors du remplacement de l'ampoule du compartiment de cuisson, les contacts du culot de l'ampoule sont sous tension. Retirer la fiche secteur ou couper le fusible dans le boîtier à fusibles avant de procéder au remplacement.

Thermomètre à viande

⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !

L'isolation peut être endommagée en cas de thermomètre à viande inadéquat. Utiliser uniquement le thermomètre à viande prévu pour cet appareil.

Fonction de nettoyage

⚠ Mise en garde – Risque d'incendie !

- Le jus de cuisson, la graisse et les restes de nourriture épars peuvent s'enflammer au cours de la fonction de nettoyage. Avant chaque démarrage de la fonction de nettoyage, enlevez les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson et sur les accessoires.
- L'extérieur de l'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage. Ne jamais accrocher d'objet inflammable, tel qu'un torchon à vaisselle, à la poignée de la porte. Ne pas entraver la façade de l'appareil. Éloigner les enfants.

⚠ Mise en garde – Risque de préjudice sérieux pour la santé !

L'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage. Le revêtement anti-adhérent des plaques et des moules est détruit et il se dégage des gaz toxiques. Ne jamais nettoyer les plaques et moules à revêtement anti-adhérent avec la fonction de nettoyage. Nettoyer uniquement des accessoires émaillés avec la fonction de nettoyage.

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

- Le compartiment de cuisson devient très chaud pendant la fonction de nettoyage. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil. Laisser l'appareil refroidir. Éloigner les enfants.
- ⚠ L'extérieur de l'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage. Ne jamais toucher la porte de l'appareil. Laisser l'appareil refroidir. Éloigner les enfants.

Causes de dommages

Généralités

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.
- Feuille d'aluminium : Une feuille d'aluminium placée dans le compartiment de cuisson ne doit pas entrer en contact avec la vitre de la porte. Cela peut conduire à des décolorations définitives sur la vitre de la porte
- Moules en silicone : Ne pas utiliser des moules en silicone ou des feuilles, recouvrements ou accessoires contenant du silicone. La sonde de cuisson peut être endommagée.
- 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.
- Humidité dans le compartiment de cuisson : si de l'humidité subsiste longtemps dans le compartiment de cuisson, cela peut entraîner une corrosion. Laissez sécher le compartiment de cuisson après utilisation. Ne conservez pas d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée. Ne stockez pas d'aliments dans le compartiment de cuisson.
- Refroidissement avec la porte de l'appareil ouverte : lorsque vous avez utilisé l'appareil à haute température, laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement la porte fermée. Ne coincez rien dans la porte de l'appareil. Même si la porte n'est qu'en partie ouverte, les façades des meubles voisins peuvent s'endommager avec le temps. Laissez refroidir le compartiment de cuisson porte ouverte uniquement lorsque la cuisson a créé beaucoup d'humidité.
- Jus de fruits : Ne garnissez pas trop la plaque à pâtisserie en cas de gâteaux aux fruits très juteux. Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives. Utilisez de préférence la lèchefrite à bords hauts.
- Joint de porte fortement encrassé : si le joint est fortement encrassé, la porte de l'appareil ne ferme plus correctement lors du fonctionnement. La façade des meubles voisins peut être endommagée. Veillez à ce que le joint soit toujours propre.
- Porte de l'appareil utilisée comme surface d'assise ou support : il est interdit de grimper, de s'asseoir et de s'accrocher à la porte de l'appareil. Ne pas déposer de récipients ou des accessoires sur la porte de l'appareil.

- Introduire l'accessoire : Selon le modèle d'appareil, les accessoires peuvent rayer la vitre en fermant la porte. Introduire les accessoires toujours jusqu'en butée dans le compartiment de cuisson.
- 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.

Protection de l'environnement

Votre nouvel appareil est d'une très grande efficacité énergétique. Vous trouverez ici des conseils comment vous pouvez économiser encore plus d'énergie lors de l'utilisation de l'appareil et comment correctement éliminer l'appareil.

Économie d'énergie

- Préchauffez l'appareil seulement si cela est indiqué dans la notice ou dans les tableaux de la notice d'utilisation.
- Utilisez des moules de couleur foncée, laqués noirs ou émaillés. Ces types de moule absorbent bien la chaleur.
- Ouvrez le plus rarement possible la porte de l'appareil pendant le fonctionnement.
- Si vous voulez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le compartiment de cuisson étant encore chaud. Le temps de cuisson diminue au deuxième gâteau. Vous pouvez aussi placer 2 moules à cake côte à côte dans le compartiment de cuisson.
- Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre l'appareil 10 minutes avant la fin de la durée impartie puis terminez la cuisson avec la chaleur résiduelle.

Élimination écologique



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

Présentation de l'appareil

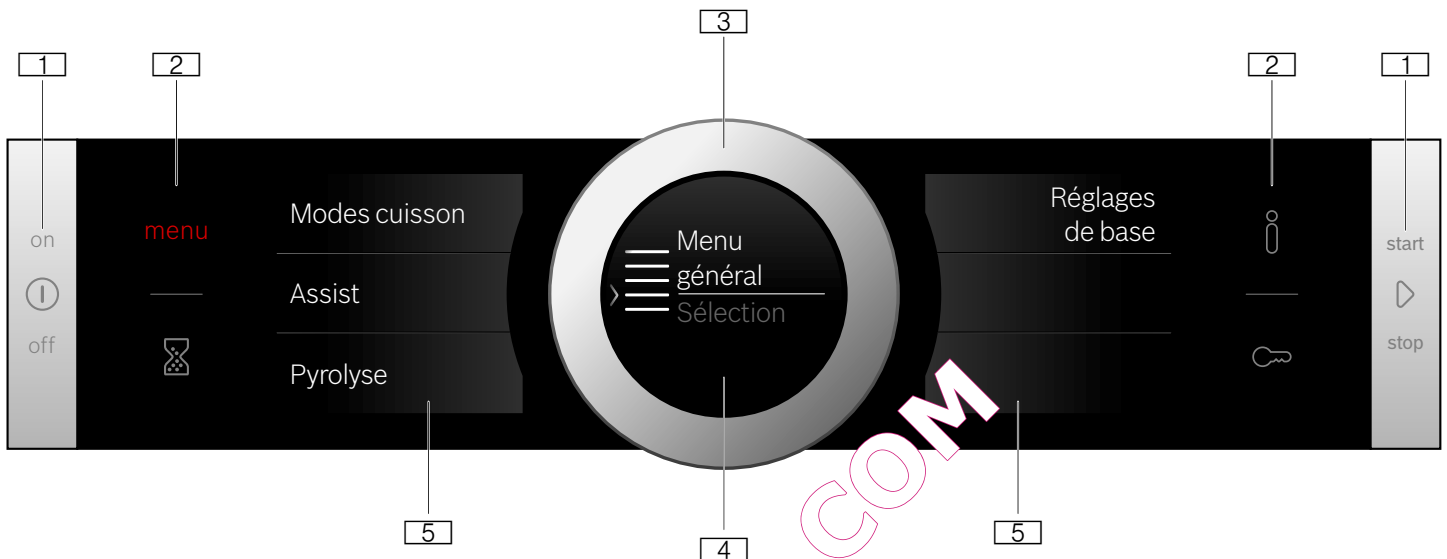
Dans ce chapitre, nous vous expliquons les affichages et les éléments de commande. De plus, vous allez découvrir les différentes fonctions de votre appareil.

Remarque : Des variations de détails ou de couleurs sont possibles selon le modèle d'appareil.

Bandeau de commande

Au bandeau de commande, vous réglez les différentes fonctions de votre appareil à l'aide de touches, de champs tactiles, d'affichages tactiles et d'une bague de commande. L'écran affiche les réglages actuels.

L'aperçu montre le bandeau de commande, l'appareil allumé, avec l'affichage du menu.



1 Touches

Les touches à gauche et à droite sur le bandeau de commande possèdent un point de pression. Appuyez sur la touche pour l'actionner. Sur les appareils qui n'ont pas de façade en inox ces deux touches sont aussi des champs tactiles sans point de pression.

2 Champs tactiles

Sous les champs tactiles il y a des symboles. Effleurez seulement le symbole respectif pour sélectionner la fonction.

3 Bague de commande

La bague de commande est installée de telle manière que vous pouvez la tourner à gauche ou à droite sans limitation. Appuyez légèrement sur la bague et déplacez-la avec le doigt dans le sens désiré.

4 Écran

Dans l'écran sont affichés les valeurs de réglage actuelles, les sélections possibles ou des textes d'information.

5 Affichages tactiles

Dans les affichages tactiles, vous voyez les sélections actuellement possibles. Vous les y sélectionnez directement en effleurant le champ de texte respectif. Les champs de texte changent en fonction de la sélection.

Éléments de commande

Les différents éléments de commande sont adaptés aux différentes fonctions de votre appareil. Cela vous permet de régler votre appareil facilement et directement.

Touches et champs tactiles

Vous trouverez ci-après l'explication succincte de la signification des différentes touches et des champs tactiles.

| Symbole | | Signification |
|------------------------|------------------|--|
| Touches | | |
| ⓘ | on/off | Allumer et éteindre l'appareil |
| ▶ | start/stop | Démarrer et arrêter le fonctionnement ou l'annuler en appuyant longtemps (env. 3 sec.) sur la touche |
| Champs tactiles | | |
| menu | Menu | Ouvrir le menu des modes de fonctionnement |
| ⌚ | Minuteur | Sélectionner le minuteur |
| i | Information | Appeler l'affichage d'informations |
| 🔒 | Sécurité-enfants | Activer et désactiver la sécurité-enfants en appuyant longtemps (env. 4 sec.) sur la touche |

Bague de commande

Avec la bague de commande, vous modifiez les valeurs de réglage qui sont affichées dans l'écran.

Pour feuilleter dans les listes de sélection dans les affichages tactiles, vous utilisez également la bague de commande.

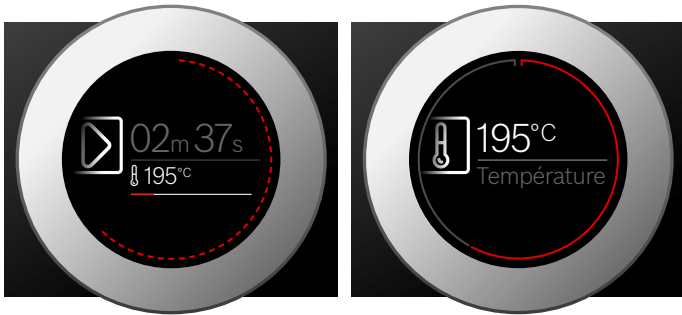
Dans la plupart des listes de sélection, vous devez ramener la bague en arrière quand le premier ou le dernier point est atteint.

Écran

L'écran est structuré de telle manière que vous puissiez lire les indications d'un coup d'oeil, de manière appropriée à chaque situation.

La valeur que vous pouvez actuellement régler est représentée focalisée et en caractères blancs. La valeur à l'arrière-plan est représentée en gris.

| | |
|----------------|---|
| Focus | La valeur dans le focus peut être modifiée directement, sans devoir la sélectionner au préalable. Après le démarrage d'un mode, la température ou la position apparaît toujours dans le focus. La ligne blanche est en même temps la ligne de chauffe et se remplit de rouge. |
| Agrandissement | Aussi longtemps que vous modifiez la valeur dans le focus à l'aide de la bague de commande, seule cette valeur est affichée agrandie. |



Ligne annulaire

A l'extérieur dans l'écran se trouve la ligne annulaire. Lorsque vous modifiez une valeur, la ligne annulaire vous indique à quel endroit vous vous trouvez dans la liste de sélection. Selon la plage de réglage, la ligne annulaire est continue ou divisée en segments, selon la longueur de la liste de sélection.

Pendant le fonctionnement, la ligne annulaire se remplit de rouge à un rythme d'une seconde. Après chaque minute pleine, les segments se remplissent de nouveau. Lors de l'écoulement d'une durée, un segment s'éteint toutes les secondes.

Affichage de la température

Après le démarrage d'un mode, la température actuelle dans le compartiment de cuisson est affichée dans l'écran par un graphique.

| | |
|----------------------------------|--|
| Ligne de chauffe | La ligne blanche en dessous de la température se remplit de rouge de gauche à droite, au fur et à mesure de la chauffe du compartiment de cuisson. Lorsque vous préchauffez, le moment optimal pour l'enfournement du mets est atteint dès que la ligne est remplie de rouge en continu. Lors des positions de réglage, par ex. les positions gril, la ligne est immédiatement remplie de rouge. |
| Indicateur de chaleur résiduelle | Quand l'appareil est éteint, la ligne annulaire indique la chaleur résiduelle dans le compartiment de cuisson. Plus la chaleur résiduelle baisse, plus la ligne annulaire devient sombre et disparaît un moment donné. |

Remarque : Dû à l'inertie thermique, la température affichée peut être légèrement différente de la température réelle dans le compartiment de cuisson.

Affichages tactiles

Les affichages tactiles sont à la fois un affichage et un élément de commande. Ils vous affichent ce que vous pouvez sélectionner pour une fonction et ce qui est déjà réglé. Pour sélectionner une fonction, il suffit d'effleurer directement le champ de texte.

La barre rouge verticale sur le côté vous indique quelle fonction est sélectionnée. La valeur correspondante est affichée en blanc dans le focus à l'écran.

Une petite flèche rouge sur le côté du champ de texte indique vers quelle fonction vous pouvez avancer ou reculer.



Modes de fonctionnement

Votre appareil dispose de différents modes de fonctionnement qui vous facilitent l'utilisation de l'appareil.

Vous trouverez les descriptions précises concernant les modes dans les chapitres correspondants.

Au moyen du champ **menu** vous ouvrez le menu des modes de fonctionnement.

| Mode de fonctionnement | Emploi |
|---|--|
| Modes de cuisson → "Utilisation de l'appareil" à la page 14 | Pour la préparation optimale de vos mets, vous disposez de différents modes de cuisson parfaitement adaptés. |
| Assist → "Plats" à la page 30 | Pour de nombreux plats, les valeurs de réglage appropriées sont déjà programmées. |
| Auto-nettoyage pyrolyse → "Fonction nettoyage" à la page 23 | La fonction de nettoyage nettoie le compartiment de cuisson presque automatiquement. |
| Réglages de base → "Réglages de base" à la page 20 | Vous pouvez adapter les réglages de base de votre appareil en fonction de vos souhaits. |

Modes cuisson

Afin que vous trouviez toujours le mode de cuisson approprié pour votre plat, nous vous expliquons ci-après les différences et les utilisations.

Les symboles relatifs aux différents modes de cuisson vous aident à les reconnaître.

En cas de températures très élevées, après un certain temps, l'appareil réduit légèrement la température.

| Mode de cuisson | Température | Emploi |
|--|---|--|
|  Chaleur tournante 4D | 30-275°C | Pour faire cuire et rôtir sur un ou plusieurs niveaux. La chaleur du collier chauffant situé dans la paroi arrière est répartie uniformément dans le compartiment de cuisson par le ventilateur. |
|  Convection naturelle | 30-300°C | Pour la cuisson et le rôtissage traditionnels sur un niveau. Convient particulièrement pour des gâteaux avec une garniture fondante. La chaleur est diffusée uniformément par la voûte et la sole. |
|  Chaleur tournante Eco | 30-275°C | Pour la cuisson douce de mets sélectionnés sur un niveau, sans préchauffage. La chaleur du collier chauffant situé dans la paroi arrière est répartie dans le compartiment de cuisson par le ventilateur. |
|  Convection naturelle éco | 30-300°C | Pour la cuisson douce de mets sélectionnés. La chaleur est diffusée par la voûte et la sole. |
|  Gril air pulsé | 30-300°C | Pour le rôtissage de volailles de cuisson entier et de gros morceaux de viande. La résistance du gril et le ventilateur fonctionnent en alternance. Le ventilateur répartit l'air chaud autour des mets. |
|  Gril, grande surface | Positions gril : 1 = faible 2 = moyen 3 = fort | Pour griller des pièces peu épaisses, telles que des steaks, saucisses ou des toasts et pour gratiner. Toute la surface située sous la résistance du gril est chauffée. |
|  Gril, petite surface | Positions gril : 1 = faible 2 = moyen 3 = fort | Pour griller de petites quantités de steaks, saucisses ou toasts et pour gratiner. La surface centrale sous la résistance du gril est chauffée. |
|  Position Pizza | 30-275°C | Pour la préparation de pizzas et de mets qui demandent beaucoup de chaleur par le bas. La résistance inférieure et le collier chauffant dans la paroi arrière chauffent. |
|  Cuisson basse température | 30-120°C | Pour la cuisson lente à découvert de morceaux de viande tendres, saisis, en les préservant. La chaleur est diffusée uniformément à basse température par la voûte et la sole. |
|  Chaleur de sole | 30-250°C | Pour la cuisson au bain-marie et pour poursuivre la cuisson. La chaleur est diffusée par la sole. |
|  Décongeler | 30-60°C | Pour décongeler doucement des mets congelés. |
|  Maintien au chaud | 60-100°C | Pour maintenir au chaud des mets cuits. |
|  Préchauffer la vaisselle | 30-70°C | Pour chauffer de la vaisselle. |

Valeurs de référence

Pour chaque mode de cuisson, l'appareil indique une température ou position de référence. Vous pouvez la valider ou modifier dans la plage respective.

Autres informations

Dans la plupart des cas, l'appareil vous donne des indications et d'autres informations concernant l'action actuellement exécutée.

Effleurez sur le champ **i**. L'indication est affichée pendant quelques secondes dans l'écran. En cas d'indications plus longues, feuilletez jusqu'à la fin avec la bague de commande.

Certaines indications apparaissent automatiquement, par ex. pour confirmation ou comme invitation ou avertissement.

Fonctions du compartiment de cuisson

Les fonctions dans le compartiment de cuisson facilitent l'utilisation de votre appareil. Ainsi par ex., une large surface du compartiment de cuisson est éclairée et un ventilateur protège l'appareil d'une surchauffe.

Ouvrir la porte de l'appareil

Si vous ouvrez la porte de l'appareil pendant un mode en cours, le fonctionnement sera arrêté. Il continue lors de la fermeture de la porte.

Éclairage du compartiment de cuisson

Lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil, l'éclairage du compartiment de cuisson s'allume. Si la porte reste ouverte plus de 15 minutes environ, l'éclairage s'éteint.

Lors de la plupart des modes de fonctionnement, l'éclairage du compartiment de cuisson s'allume avec le démarrage du fonctionnement. Il s'éteint lorsque le fonctionnement est terminé.

Remarque : Dans les réglages de base, vous pouvez définir que l'éclairage du compartiment de cuisson ne s'allume pas lors du fonctionnement. → "Réglages de base" à la page 20

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement se met en marche et se coupe selon les besoins. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte.

Attention !

Ne pas couvrir les fentes d'aération. Sinon l'appareil surchauffe.

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

Remarque : Dans les réglages de base, vous pouvez modifier le temps de poursuite du ventilateur. → "Réglages de base" à la page 20

Accessoires

Votre appareil est livré avec divers accessoires. Vous trouverez ici un aperçu des accessoires fournis et de leur utilisation.

Accessoires fournis

Votre appareil est équipé des accessoires suivants :



Grille

Pour des récipients, des moules à soufflé et à gâteaux.

Pour des rôtis, des grillades et des plats surgelés.



Lèchefrite

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

Elle peut servir à récupérer la graisse si vous faites griller directement sur la grille.



Plaques à pâtisserie

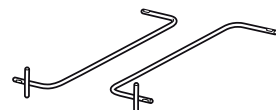
Pour des gâteaux sur plaque et des petites pâtisseries.



Thermomètre à viande

Permet une cuisson précise.

L'utilisation est décrite dans le chapitre correspondant. → "Thermomètre à viande" à la page 18



Supports d'accessoires

Lors de l'autonettoyage, ils permettent de nettoyer en même temps par ex. la lèchefrite.

Utilisez exclusivement des accessoires d'origine. Ils ont été spécialement élaborés pour votre appareil.

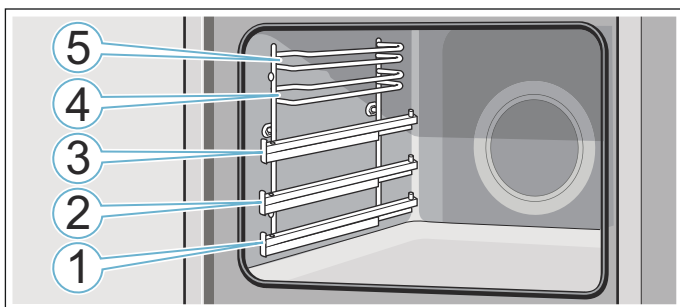
Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou sur Internet.

Remarque : Lorsque l'accessoire devient chaud il peut se déformer. Cela n'influe en rien sur le fonctionnement. Dès qu'il refroidit, la déformation disparaît.

Insertion de l'accessoire

Le compartiment de cuisson possède 5 niveaux d'enfournement. Les niveaux d'enfournement se comptent du bas vers le haut.

Sur certains appareils, le niveau d'enfournement supérieur est repéré par un symbole de gril au niveau du compartiment de cuisson.

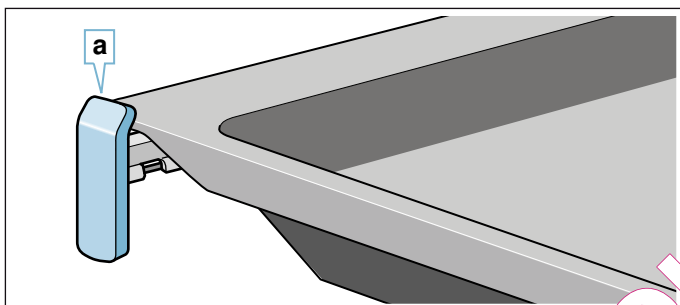


Aux niveaux d'enfournement 4 et 5, introduire l'accessoire toujours entre les deux barres de guidage d'un niveau d'enfournement.

L'accessoire peut être retiré jusqu'à environ la moitié sans qu'il ne bascule. Les rails télescopiques des niveaux 1, 2 ou 3 permettent de sortir l'accessoire plus loin.

Veillez à ce que l'accessoire se trouve derrière la patte **a** sur le rail télescopique.

Exemple illustré : poêle universelle




Les rails télescopiques s'encliquettent lorsqu'ils sont entièrement retirés. Il est ainsi facile de poser l'accessoire dessus. Pour le déverrouillage, repousser les rails dans le compartiment de cuisson avec une légère pression.

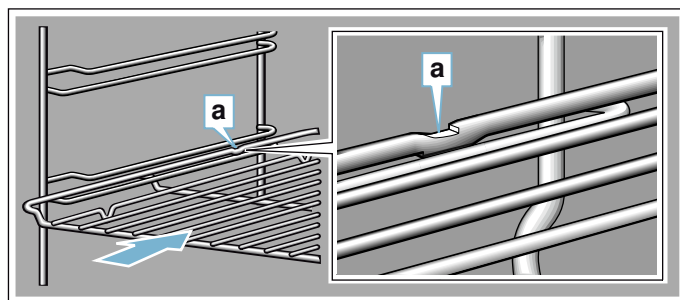
Remarques

- Veillez à toujours introduire les accessoires dans le bon sens dans le compartiment de cuisson.
- Enfouissez toujours complètement l'accessoire dans le compartiment de cuisson, afin qu'il ne soit pas en contact avec la porte de l'appareil.

Fonction d'arrêt

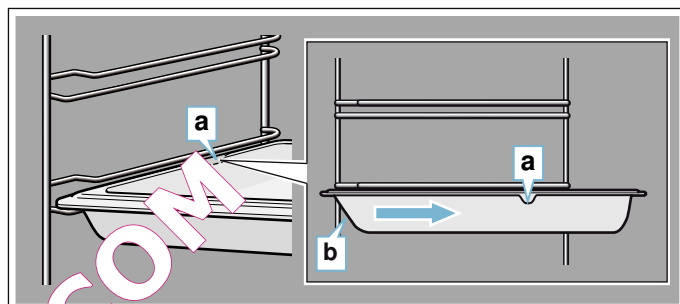
L'accessoire peut être retiré jusqu'à environ la moitié jusqu'à ce qu'il s'encliquette. La fonction d'arrêt empêche le basculement de l'accessoire lors de son extraction. L'accessoire doit être correctement introduit dans le compartiment de cuisson, afin que la sécurité anti-basculement fonctionne.

En introduisant la grille, veillez à ce que le taquet d'arrêt **a** soit orienté vers le bas. Le côté ouvert doit être orienté vers la porte de l'appareil et la courbure vers le bas .



En introduisant des plaques, veillez à ce que le taquet d'arrêt **a** soit à l'arrière et orienté vers le bas. La partie inclinée de l'accessoire **b** doit être orientée vers l'avant en direction de la porte de l'appareil.

Exemple illustré : lèche-frite

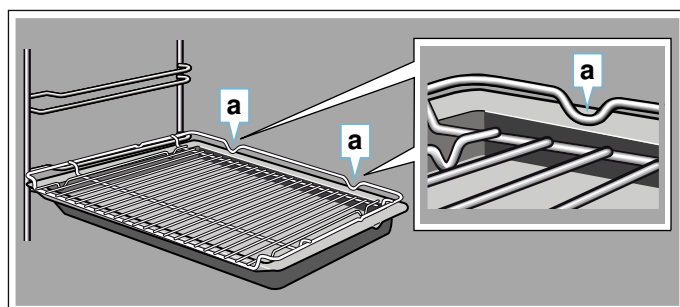


Combiner les accessoires

Vous pouvez enfourner la grille et la lèche-frite ensemble, pour récupérer les liquides qui s'égouttent.

En posant la grille, assurez-vous que les deux espaceurs **a** reposent sur le bord arrière. En introduisant la lèche-frite, la grille se trouve au-dessus de la barre de guidage supérieure du niveau d'enfournement.

Exemple illustré : lèche-frite



Accessoires en option

Les accessoires en option sont en vente auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou sur Internet. Vous trouverez un large choix pour votre appareil dans nos brochures ou sur Internet.

La disponibilité et la possibilité de les commander sur Internet est différente selon les pays. Veuillez consulter vos documents de vente.

Remarque : 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.). → "Service après-vente" à la page 30

Accessoires en option**Grille**

Pour des récipients, moules à gâteau, plats à gratin et pour des rôtis et des pièces à griller.

Lèchefrite, compatible pyrolyse

Pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. Elle peut servir à récupérer la graisse si vous faites griller vos mets directement sur la grille.

Plaque à pâtisserie, compatible pyrolyse

Pour des gâteaux sur plaque et des petites pâtisseries.

Grille d'insertion

Pour la viande, la volaille et le poisson.

À placer dans la lèchefrite pour récupérer la graisse et le jus de viande qui s'écoule.

Poêle professionnelle avec grille d'insertion

Pour préparer de grandes quantités.

Couvercle pour la lèchefrite-pro

Le couvercle permet d'utiliser la lèchefrite-pro comme une cocotte-pro.

Plaque à pizza

Pour des pizzas et grands gâteaux ronds.

Tôle à griller, compatible pyrolyse

Pour des grillades à la place de la grille ou comme protection anti-éclaboussures. À utiliser uniquement dans la lèchefrite.

Pierre à pain et à pizzas, compatible pyrolyse

Pour le pain, les petits pains et la pizza dont le fond doit être croustillant.

La pierre à pain et à pizzas doit être préchauffée à la température recommandée.

Cocotte en verre (5,1 litres)

Pour des plats cuits à l'étouffée et des soufflés.

Idéale pour le mode de fonctionnement "Plats".

Tablette en verre

Pour de gros rôtis, gâteaux fondants et soufflés.

Lèchefrite en verre

Pour des soufflés, plats aux légumes et pâtisseries.

Système télescopique simple, compatible pyrolyse

Avec les rails télescopiques au niveau 2, vous pouvez retirer l'accessoire plus loin, sans qu'il ne bascule.

Système télescopique double, compatible pyrolyse

Avec les rails télescopiques aux niveaux 2 et 3 vous pouvez retirer l'accessoire plus loin, sans qu'il ne bascule.

Système télescopique triple, compatible pyrolyse

Avec les rails télescopiques aux niveaux 1, 2 et 3 vous pouvez retirer l'accessoire plus loin, sans qu'il ne bascule.

Baguettes décoratives

Pour recouvrir l'étagère du meuble et la plaque de base de l'appareil.

**Avant la première utilisation**

Avant que vous puissiez utiliser votre nouvel appareil, vous devez procéder à quelques réglages. Nettoyez aussi le compartiment de cuisson et les accessoires.

Première mise en service

Après le branchement de l'appareil ou une panne de courant, les réglages pour la première mise en service apparaissent dans l'écran. Cela peut durer quelques secondes avant que l'invitation apparaisse.

Remarque : Vous pouvez remodifier ces réglages à tout moment dans les réglages de base. → "Réglages de base" à la page 20

Régler la langue

La langue apparaît en premier. La langue "Deutsch" est pré-réglée.

1. Régler la langue désirée avec la bague de commande.
2. Pour continuer, effleurer le champ de texte suivant. Le réglage suivant apparaît.

Régler l'heure

L'heure démarre à "12:00 heures".

1. Effleurer le champ de texte "Heure".
2. Régler l'heure au moyen de la bague de commande.
3. Pour confirmer, effleurer le champ de texte "Terminer les réglages".

Dans l'écran apparaît l'indication que la première mise en service est terminée.

Nettoyer le compartiment de cuisson et les accessoires

Avant de préparer pour la première fois des mets avec l'appareil, nettoyez le compartiment de cuisson et les accessoires.

Nettoyer le compartiment de cuisson

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

Assurez-vous que le compartiment de cuisson ne contient pas de restes d'emballage, comme des billes de polystyrène. Avant la chauffe, essuyez les surfaces lisses dans le compartiment de cuisson avec un chiffon doux humide. Aérez la cuisine tant que l'appareil chauffe.

Procédez aux réglages indiqués. Vous apprendrez dans les chapitres suivants comment régler le mode de cuisson et la température. → "Utilisation de l'appareil" à la page 14

Réglages

| | |
|-----------------|---|
| Mode de cuisson | Convection naturelle <input type="checkbox"/> |
| Température | 240°C |
| Durée | 1 heure |

Éteignez l'appareil après la durée indiquée en appuyant sur la touche on/off ①.

Une fois le compartiment de cuisson refroidi, nettoyez les surfaces lisses avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et une lavette.

Nettoyer les accessoires

Nettoyez soigneusement les accessoires avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et une lavette ou une brosse douce.

Utilisation de l'appareil

Nous vous avons déjà présenté les éléments de commande et leur fonctionnement. Maintenant, nous vous expliquons comment régler votre appareil. Vous apprendrez ce qui se passe lors de la mise sous tension et de la mise hors tension et comment régler les modes de fonctionnement.

Allumer et éteindre l'appareil

Avant que vous puissiez procéder à un réglage sur votre appareil, vous devez l'allumer.

Remarque : La sécurité enfants et le minuteur peuvent aussi être réglés lorsque l'appareil est éteint. Certains affichages et informations dans l'écran, par ex. concernant la chaleur résiduelle dans le compartiment de cuisson, restent aussi visibles lorsque l'appareil est éteint.

Si vous n'avez pas besoin de votre appareil, éteignez-le. Si aucun réglage n'est fait pendant une longue durée, l'appareil s'éteint automatiquement.

Allumer l'appareil

Avec la touche on/off ① vous allumez l'appareil.

Dans l'écran apparaît le logo Bosch et ensuite la liste de sélection des modes de cuisson.

Remarque : Dans les réglages de base vous pouvez déterminer quel mode de fonctionnement doit apparaître après la mise en service. → "Réglages de base" à la page 20

Éteindre l'appareil

Avec la touche on/off ① vous éteignez l'appareil.

Une fonction éventuellement en cours est annulée.

L'heure ou éventuellement l'indicateur de chaleur résiduelle apparaît dans l'écran.

Remarque : Dans les réglages de base vous pouvez déterminer si l'heure doit être affichée ou pas lorsque l'appareil est éteint. → "Réglages de base" à la page 20

Démarrer le fonctionnement

Vous devez démarrer chaque mode avec la touche start/stop ▷.

Après le démarrage, une indication de temps apparaît dans l'écran en plus des réglages. La ligne annulaire et la ligne de chauffe apparaissent également.

Arrêter le fonctionnement

Avec la touche start/stop ▷ vous pouvez aussi interrompre un fonctionnement et le laisser poursuivre.

Si vous appuyez sur la touche start/stop ▷ pendant env. 3 secondes, le fonctionnement sera complètement annulé et tous les réglages seront réinitialisés.

Remarque : Après une interruption ou annulation du fonctionnement, le ventilateur peut continuer à fonctionner.

Réglage d'un mode de fonctionnement

Après la mise en service de l'appareil, le mode de fonctionnement par référence réglé apparaît.

Si vous voulez régler un autre mode de fonctionnement, passez par le menu. Vous trouverez les descriptions précises concernant les différents modes de fonctionnement dans les chapitres correspondants.

Les étapes généralement valables :

1. Effleurer le champ de texte correspondant. La fonction est placée dans le focus.
2. À l'aide de la bague de commande, modifier la sélection dans le focus.
3. Procéder à d'autres réglages, si nécessaire. Pour cela, effleurer le champ de texte correspondant et modifier la valeur au moyen de la bague de commande.
4. Démarrer à l'aide de la touche start/stop ▷. L'appareil se met en marche.

Réglage du mode de cuisson et de la température

Si le mode de fonctionnement Modes de cuisson n'est pas sélectionné, effleurez le champ de texte "Modes cuisson" dans le menu. La liste de sélection des modes de cuisson apparaît dans les affichages tactiles.

Exemple illustré : Chaleur tournante Eco ② à 195°C.

1. Effleurer le champ de texte du mode de cuisson désiré. Le cas échéant, feuilleter dans la liste de sélection au moyen de la bague de commande.

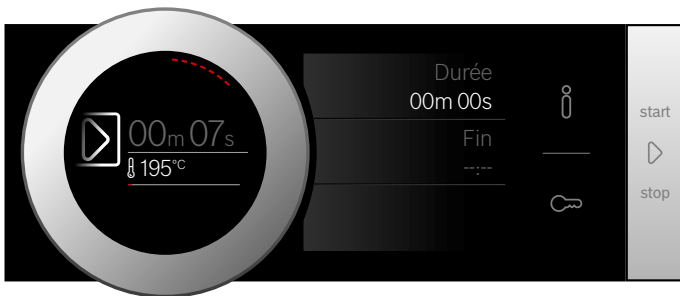


La température est affichée en blanc dans le focus.

- Régler la température au moyen de la bague de commande.



- Démarrer à l'aide de la touche start/stop ▷. Le temps dans l'écran indique depuis combien de temps l'appareil est déjà en marche.



L'appareil commence à chauffer.

Lorsque votre plat est prêt, éteignez l'appareil en appuyant sur la touche on/off ○.

Remarque : Vous pouvez régler sur l'appareil aussi la durée et la fin du fonctionnement. → "Fonctions temps" à la page 16

Modifier

Après le démarrage, la température reste affichée dans le focus. Lorsque vous tournez la bague de commande, la température est directement modifiée et validée.

Pour modifier le mode de cuisson, annulez le fonctionnement au préalable en appuyant sur la touche start/stop ▷ et effleurez le champ de texte du mode de cuisson. La liste de sélection apparaît. Appuyez sur le mode de cuisson désiré. La température de référence correspondante apparaît dans l'écran.

Remarque : Lorsque vous modifiez le mode de cuisson, les autres réglages seront également remis à zéro.

Chauffage rapide

Le chauffage rapide permet de réduire la durée de chauffe lors de certains modes de cuisson.

Modes de cuisson appropriés pour le chauffage rapide :

- Chaleur tournante 4D
- Convection naturelle

Afin d'obtenir un résultat de cuisson uniforme, enfournez votre plat et les accessoires uniquement lorsque le préchauffage rapide est terminé.

Réglage

Veillez à ce que le mode de cuisson soit approprié et que la température réglée soit d'au moins 100°C. Sinon le chauffage rapide ne peut pas être activé.

- Régler le mode de cuisson et la température.
- Effleurer le champ de texte "Chauffage rapide". Dans le champ de texte apparaît "marche". Une indication pour confirmation apparaît dans l'écran.

Lorsque le chauffage rapide est terminé, un signal retentit et une indication apparaît dans l'écran. Dans le champ de texte apparaît "Arrêt". Enfourez votre plat.




Remarque : La fonction de temps Durée démarre avec le chauffage rapide. Réglez une durée seulement lorsque le chauffage rapide est terminé.


Annuler

Pour annuler le chauffage rapide, réappuyez sur le champ de texte "Chauffage rapide". Dans le champ de texte apparaît "Arrêt".

Fonctions temps

Votre appareil dispose de différentes fonctions de temps.

| Fonction de temps | Emploi |
|---|---|
|  Durée | Le fonctionnement de l'appareil s'arrête automatiquement après écoulement d'une durée réglée. |
|  Fin | Entrez la durée et une heure de fin désirée. L'appareil démarre automatiquement, de sorte que le fonctionnement soit terminé à l'heure désirée. |
|  Minuteur | Le minuteur fonctionne comme un minuteur de cuisine. Il marche indépendamment du fonctionnement et d'autres fonctions de temps. Après écoulement du temps réglé, l'appareil ne se met pas automatiquement en service ou hors service. |

Après le réglage d'un fonctionnement, vous pouvez appeler la durée et la fin en effleurant l'affichage tactile. Le minuteur a son propre champ  et peut être réglé à tout moment.

Après écoulement d'une durée ou d'un temps du minuteur, un signal retentit. Vous pouvez couper le signal prématurément en effleurant un champ ou l'affichage tactile.

Remarque : Dans les réglages de base, vous pouvez modifier le temps de retentissement du signal.

→ "Réglages de base" à la page 20

Réglage de la durée

Vous pouvez régler sur l'appareil la durée de cuisson de votre plat. Ainsi, la durée de cuisson ne sera pas dépassée et vous ne devez pas interrompre d'autres occupations pour mettre fin au fonctionnement.

Réglage

Selon la direction dans laquelle vous tournez la bague de commande en premier, la durée commence à une valeur de référence : gauche 10 minutes, droite 30 minutes.

Jusqu'à une heure, la durée peut être réglée par pas de 1 minute, puis par pas de 5 minutes.


Il est possible de régler au maximum 23 heures et 59 minutes.

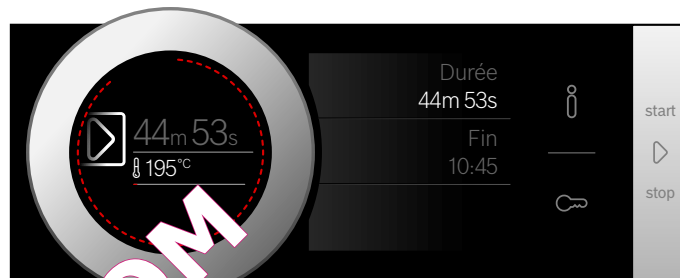
Exemple illustré : Il est 10:00 heures, durée 45 minutes.

- Régler le mode de fonctionnement et la température ou la position.
- Avant de démarrer, effleurer le champ de texte "Durée".
A l'écran, la durée est affichée en blanc dans le focus.

- Régler la durée avec la bague de commande. L'heure de la fin est calculée automatiquement.





- Démarrer à l'aide de la touche start/stop . La durée s'écoule.



L'appareil commence à chauffer.

Un signal retentit lorsque la durée est écoulée. L'appareil cesse de chauffer. La durée 00m 00s est affichée dans l'écran.

Vous pouvez régler une nouvelle durée en effleurant le champ de texte "Durée" ou appuyer sur la touche start/stop  pour continuer le fonctionnement sans durée.

Lorsque votre plat est prêt, éteignez l'appareil en appuyant sur la touche on/off .

Modifier et annuler

Pour modifier la durée, effleurez le champ de texte "Durée". La durée est affichée dans le focus et peut être modifiée avec la bague de commande. La modification est directement validée.

Si vous voulez annuler la durée, ramenez la durée complètement à zéro. Après la validation de la modification, le fonctionnement continue sans durée.

Réglage de la fin

Vous pouvez différer l'heure de la fin de la durée. Vous pouvez par ex. enfourner le mets le matin et régler de telle manière qu'il sera prêt à midi.

Remarques

- Veillez à ce que les aliments ne restent pas trop longtemps dans le compartiment de cuisson et se gâtent.
- Ne réglez plus une fin après le démarrage du fonctionnement. Le résultat de cuisson ne correspondrait plus.

Réglage

La fin de la durée peut être différée de maximum 23 heures et 59 minutes.

Exemple illustré : Il est 10:00 heures, la durée réglée est 45 minutes et le plat doit être prêt à 12:00 heures.

1. Régler le mode de fonctionnement et la température ou la position.
2. Régler la durée.
3. Avant de démarrer, effleurer le champ de texte "Fin". L'heure de la fin calculée est affichée en blanc dans le focus.
4. Différer la fin au moyen de la bague de commande.



5. Démarrer à l'aide de la touche start/stop \triangleright . L'heure à laquelle l'appareil démarre est affichée dans l'écran.



L'appareil est en position d'attente. Lorsqu'il démarre, la durée s'écoule dans l'écran.

Un signal retentit lorsque la durée est écoulée. L'appareil cesse de chauffer. La durée 00m 00s est affichée dans l'écran.

Vous pouvez régler une nouvelle durée en effleurant le champ de texte "Durée" ou appuyer sur la touche start/stop \triangleright pour continuer le fonctionnement sans durée.

Lorsque votre plat est prêt, éteignez l'appareil en appuyant sur la touche on/off \odot .

Modifier et annuler

L'heure de la fin ne peut plus être modifiée après le démarrage.

Si vous désirez effacer la durée et la fin, interrompez d'abord le fonctionnement en appuyant sur la touche start/stop \triangleright . Vous pouvez continuer le fonctionnement sans durée et fin.

Réglage du minuteur

Le minuteur fonctionne en parallèle aux autres réglages. Vous pouvez le régler à tout moment, même lorsque l'appareil est éteint. Il émet un signal sonore spécifique, de la sorte, vous pouvez distinguer si c'est le minuteur ou une durée qui est écoulé.

Réglage

Le temps du minuteur commence toujours à zéro minutes.

Plus la valeur est grande, plus les incréments de temps deviennent grands lors du réglage.

Il est possible de régler au maximum 24 heures.

1. Effleurer le champ \boxtimes .
Le symbole s'allume en rouge. A l'écran, le temps du minuteur est affiché en blanc dans le focus.
2. Régler le temps du minuteur avec la bague de commande.
3. Démarrer en effleurant le champ \boxtimes .

Remarque : Le minuteur se met aussi automatiquement en marche après quelques secondes.

Le temps du minuteur s'écoule.

Le minuteur reste visible dans l'écran lorsque l'appareil est éteint. Lorsqu'un fonctionnement est en cours, les réglages de ce mode sont affichés à l'avant-plan. Lorsque vous effleurez le champ \boxtimes , le temps du minuteur est affiché pendant quelques secondes.

Lorsque le temps du minuteur est écoulé, un signal retentit et une indication apparaît dans l'écran. Le symbole n'est plus allumé.

Conseil : Si le temps réglé du minuteur se rapporte au fonctionnement de l'appareil, utilisez la durée. Le temps est visible à l'avant-plan et l'appareil s'éteint automatiquement.

Modifier et annuler

Pour modifier le temps du minuteur, effleurez le champ \boxtimes . Le temps du minuteur est affiché en blanc dans le focus et peut être modifié avec la bague de commande.

Si vous voulez annuler le minuteur, remettez le temps du minuteur à zéro. Après la validation de la modification, le symbole n'est plus allumé.


Thermomètre à viande

Le thermomètre à viande permet une cuisson précise. Il mesure la température à l'intérieur des aliments. Dès que la température réglée est atteinte, l'appareil s'éteint automatiquement.

Modes de cuisson

Les modes de cuisson ne conviennent pas tous pour le fonctionnement avec le thermomètre à viande.

Lorsque vous avez connecté le thermomètre à viande dans le compartiment de cuisson, vous disposez des modes de cuisson suivants.

| | |
|--|--------------------------|
|  | Chaleur tournante 4D |
|  | Convection naturelle |
|  | Chaleur tournante Eco |
|  | Convection naturelle Eco |
|  | Gril air pulsé |
|  | Position Pizza |

Remarques

- Le thermomètre à viande mesure la température à l'intérieur des aliments entre 30°C et 99°C.
- Utilisez uniquement le thermomètre à viande faisant partie de la fourniture. Vous pouvez le racheter auprès du service après-vente comme pièce de rechange.
- Enlevez toujours le thermomètre à viande du compartiment de cuisson après l'utilisation. Ne conservez jamais dans le compartiment de cuisson.

Mise en garde – Risque de choc électrique !

L'isolation peut être endommagée en cas de thermomètre à viande inadéquat. Utilisez uniquement le thermomètre à viande prévu pour cet appareil.

Température dans le compartiment de cuisson

Afin de ne pas endommager le thermomètre à viande, ne réglez pas une température supérieure à 250°C.

La température réglée du compartiment de cuisson doit être au moins 10°C plus haute que la température à cœur réglée.

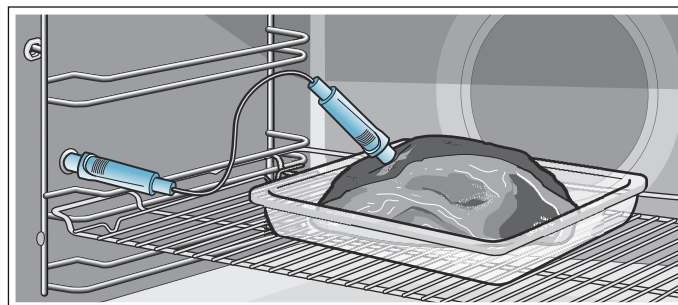
Introduire le thermomètre à viande dans le mets

Avant d'enfourner votre mets, introduisez le thermomètre à viande dans l'aliment à cuire.

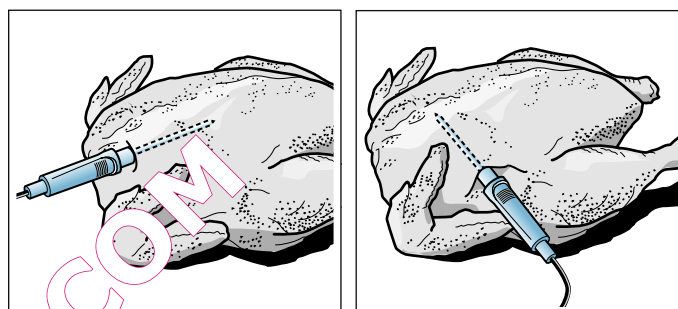
Le thermomètre à viande possède trois points de mesure. Veillez à ce que le point de mesure du milieu se trouve dans l'aliment à cuire.

Viande : en cas de gros morceaux, introduisez le thermomètre obliquement par le haut dans la viande aussi loin que possible.

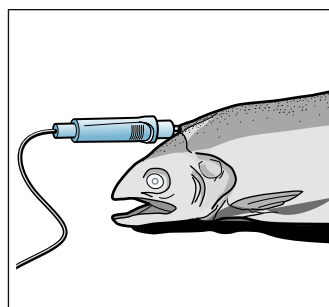
En cas de morceaux moins épais, introduisez-le sur le côté à l'endroit le plus épais.



Volaille : introduisez le thermomètre à viande à l'endroit le plus épais du suprême de volaille, aussi loin que possible. Selon la nature de la volaille, introduisez le thermomètre à viande à l'oblique ou dans le sens de la longueur. Tournez ensuite la volaille, puis placez-la sur la grille, avec le côté blanc vers le bas.



Poisson : introduisez le thermomètre à viande derrière la tête, vers l'arête centrale, aussi loin que possible. Placez le poisson entier sur la grille en position "à la nage" à l'aide d'une moitié de pomme de terre.



Retourner l'aliment à cuire : si vous souhaitez retourner l'aliment à cuire, ne retirez pas le thermomètre à viande. Une fois l'aliment à cuire retourné, assurez-vous de la position correcte du thermomètre à viande.

Si vous retirez le thermomètre à viande en cours de service, tous les réglages seront réinitialisés et devront de nouveau être réglés.

Attention !

Ne coincez pas le câble du thermomètre à viande. Afin de ne pas endommager le thermomètre à viande en raison d'une chaleur trop élevée, vous devez laisser quelques centimètres de distance entre la résistance du gril et le thermomètre à viande. La viande est susceptible d'augmenter de volume en cours de cuisson.

Régler la température à coeur

Le thermomètre à viande doit être connecté dans la prise à gauche dans le compartiment de cuisson.

1. Effleurer le champ de texte du mode de cuisson désiré.
La valeur de référence de la température dans le compartiment de cuisson est affichée en blanc dans le focus à l'écran.
2. Régler la température dans le compartiment de cuisson au moyen de la bague de commande.
3. Effleurer le champ de texte "Température à coeur".
La valeur de référence de la température à coeur est affichée en blanc dans le focus à l'écran.
4. Régler la température à coeur avec la bague de commande.
5. Démarrer à l'aide de la touche start/stop ▷.
Le temps dans l'écran indique depuis combien de temps l'appareil est déjà en marche.
L'appareil commence à chauffer.

A l'écran, la température à coeur est affichée en blanc dans le focus, la température actuelle est affichée à gauche et la température réglée, par ex. "15 | 80°C", est affichée à droite. La ligne de chauffe se rapporte également à la température à coeur.

Un signal retentit lorsque la température à coeur est atteinte dans l'aliment à cuire. L'appareil cesse de chauffer. Dans l'écran, la température à coeur actuelle est la même que la température réglée, par ex. "80 | 80°C". L'écoulement du temps s'arrête.

Éteignez l'appareil au moyen de la touche on/off ⓘ et retirez le thermomètre à viande de la prise.

⚠ Mise en garde – Risque de brûlures !!

Le compartiment de cuisson, les accessoires et le thermomètre à viande deviennent très chauds. Utilisez toujours des maniques pour retirer les accessoires et le thermomètre à viande chauds du compartiment de cuisson.

Modifier

Après le démarrage, la température à coeur est affichée dans le focus. Lorsque vous tournez la bague de commande, la température à coeur est directement modifiée et validée.

Si vous voulez modifier la température dans le compartiment de cuisson, effleurez le champ de texte "Température".

Pour modifier le mode de cuisson, interrompez d'abord le fonctionnement en appuyant sur la touche start/stop ▷.

Remarque : Lorsque vous modifiez le mode de cuisson, les autres réglages seront également remis à zéro.

Annuler

Si vous voulez annuler, retirez le thermomètre à viande de la prise et de la viande. En appuyant sur la touche start/stop ▷, vous pouvez continuer le fonctionnement sans thermomètre à viande.

Températures à coeur de différents aliments


N'utilisez pas d'aliments surgelés. Les valeurs figurant dans le tableau sont fournies à titre indicatif. Elles dépendent de la qualité et de la nature des aliments.

A la fin de la notice d'utilisation, vous trouverez des indications détaillées concernant le mode de cuisson et la température. → "Testés pour vous dans notre laboratoire" à la page 32

| Aliment | Température à coeur en °C |
|-------------------------------------|---------------------------|
| Volaille | |
| Poulet | 80-85 |
| Blanc de poulet | 75-80 |
| Canard | 80-85 |
| Magret de canard, rosé | 55-60 |
| Dinde | 80-85 |
| Blanc de dinde | 80-85 |
| Oie | 80-90 |
| Porc | |
| Échine de porc | 85-90 |
| Filet mignon de porc, rosé | 62-70 |
| Langue de porc, bien cuit | 72-80 |
| Boeuf | |
| Filet de boeuf ou rosbif, saignant | 45-52 |
| Filet de boeuf ou rosbif, rosé | 55-62 |
| Filet de boeuf ou rosbif, bien cuit | 65-75 |
| Veau | |
| Rôti de veau ou paleron, maigre | 75-80 |
| Rôti de veau, épaule | 75-80 |
| Jarret de veau | 85-90 |
| Agneau | |
| Gigot d'agneau, rosé | 60-65 |
| Gigot d'agneau, bien cuit | 70-80 |
| Selle d'agneau, rosée | 55-60 |
| Poisson | |
| Poisson entier | 65-70 |
| Filet de poisson | 60-65 |
| Divers | |
| Rôti de viande hachée, tous types | 80-90 |


Sécurité-enfants

Afin que les enfants ne puissent pas allumer l'appareil par mégarde ou modifier des réglages, votre appareil est équipé d'une sécurité enfants.



Le bandeau de commande est verrouillé et aucun réglage ne peut être effectué. Seulement l'appareil peut être éteint au moyen de la touche on/off .

Activation et désactivation

Vous pouvez activer ou désactiver la sécurité enfants, l'appareil allumé et éteint.

Appuyer respectivement 4 secondes env. sur le champ .

Une indication pour la confirmation apparaît dans l'écran.

Lorsque l'appareil est en service, le champ  est allumé en rouge. Lorsque l'appareil est éteint, le champ  n'est pas allumé.

Réglages de base


Afin que vous puissiez utiliser votre appareil facilement et de manière optimale, différents réglages sont à votre disposition. Vous pouvez modifier ces réglages en fonction de vos besoins.

Modifier les réglages de base

L'appareil doit être allumé.


1. Effleurer le champ **menu**.
Le choix des modes de fonctionnement apparaît.
2. Effleurer le champ de texte "Réglages de base".
Les réglages apparaissent dans les affichages tactiles.
3. Effleurer le champ de texte du réglage désiré.
La barre rouge sur le côté du champ de texte indique quel réglage est sélectionné.
La valeur correspondante est affichée à l'écran.
4. Modifier la valeur en cas de besoin avec la bague de commande.
5. Effleurer le champ de texte du réglage suivant.
La valeur correspondante apparaît dans l'écran et peut être modifiée avec la bague de commande.
6. Parcourir les réglages et les modifier avec la bague de commande, en cas de besoin.
Pour feuilleter dans les réglages, effleurer le champ de texte "Autres réglages".
7. Pour valider, effleurer le champ **menu**.
Un message apparaît vous demandant si les modifications doivent être mémorisées.
8. Effleurer le champ de texte "Mémoriser".
Dans l'écran apparaît un message indiquant que les réglages ont été mémorisés.

Annuler

Si vous ne désirez pas mémoriser les modifications, effleurer le champ **menu** et ensuite le champ de texte "Ne pas mémoriser". Un message indiquant que les réglages n'ont pas été mémorisés apparaît dans l'écran. Si vous n'utilisez pas l'appareil, éteignez-le au moyen de la touche on/off .

Liste des réglages de base

Selon l'équipement de votre appareil, les réglages de base ne sont pas tous disponibles.

| Réglage | Sélection |
|-----------------------|---|
| Langue | D'autres langues sont disponibles |
| Heure | Heure en format 24 h |
| Réglages usine | Réinitialiser Ne pas réinitialiser* |
| Signal sonore | Durée courte (30 sec.) Durée moyenne (1 min.)* Durée longue (5 min.) |
| Volume sonore | Graduation à 5 niveaux |
| Tonalité des touches | Activée Désactivée* (bip lors de on/off  reste) |
| Luminosité de l'écran | 5 niveaux |

| | |
|-----------------------------------|--|
| Affichage de l'heure | Éteint Digital* Analogue |
| Éclairage | Éteint lors du fonctionnement Allumé lors du fonctionnement* |
| Sécurité enfants | Uniquement verrouillage des touches* Verrouillage de la porte et verrouillage des touches |
| Mode après la mise en service | Menu général Modes de cuisson* Assist |
| Assombrissement de nuit | Désactivé* Activé |
| Logo de marque | Afficher* Pas afficher |
| Temps de poursuite du ventilateur | Recommandé* Minimal |
| Système télescopique | Pas équipé ultérieurement* (en cas de supports et extraction simple) Équipé ultérieurement (en cas d'extraction double et triple) |
| Réglage Sabbat | Activé Désactivé* |

* Réglage usine (les réglages usine peuvent être différents selon le modèle d'appareil)

Remarque : Les modifications des réglages concernant la langue, la tonalité des touches et la luminosité de l'écran sont immédiatement effectives. Tous les autres réglages sont effectués uniquement après la mémorisation des réglages.

Coupure de courant

Les modifications des réglages que vous avez définies sont conservées même après une panne de courant.

Vous devez uniquement procéder à nouveau aux réglages de la première mise en service en cas de longue coupure de courant. L'appareil peut pallier à une coupure de courant de courte durée.

Modifier l'heure

Si vous désirez adapter l'heure, par ex. de l'heure d'été à l'heure d'hiver, modifiez le réglage de base.

L'appareil doit être allumé.

1. Effleurer le champ **menu**.
Le choix des modes de fonctionnement apparaît dans l'écran.
2. Effleurer le champ de texte "Réglages de base".
Les réglages apparaissent dans les affichages tactiles.
3. Effleurer le champ de texte "Heure".
L'heure apparaît dans l'écran.
4. Modifier l'heure avec la bague de commande.
5. Pour valider, effleurer le champ **menu**.
Un message apparaît vous demandant si les modifications doivent être mémorisées.
6. Effleurer le champ de texte "Mémoriser".
Dans l'écran apparaît un message indiquant que les réglages ont été mémorisés.



Réglage fonctionnement continu

Avec la fonction Sabbat, vous pouvez régler une durée jusqu'à 74 heures. Les mets dans le compartiment de cuisson restent chauds, sans devoir allumer et éteindre l'appareil.


Démarrer le réglage Sabbat

Avant de pouvoir utiliser le réglage Sabbat, vous devez l'activer dans les réglages de base. → "Réglages de base" à la page 20

Si le réglage de base est modifié en conséquence, le réglage Sabbat est affiché pour les modes de cuisson comme dernier mode.

L'appareil chauffe avec la convection naturelle. Il est possible de régler une température entre 85°C et 140°C.

Le mode de fonctionnement Modes de cuisson doit être sélectionné. La liste de sélection des modes de cuisson apparaît dans les affichages tactiles.

1. Effleurer le champ de texte "Réglage Sabbat".
La valeur de référence de la température est affichée en blanc dans le focus à l'écran.
Régler la température désirée au moyen de la bague de commande.
2. Avant de démarrer, effleurer le champ de texte "Durée".
La valeur de référence de la durée est affichée en blanc dans le focus à l'écran.
3. Régler la durée désirée avec la bague de commande.
Remarque : L'heure de la fin est calculée automatiquement, mais ne peut pas être différée.
4. Démarrer à l'aide de la touche start/stop .
La durée s'écoule dans l'écran.
L'appareil commence à chauffer.



Un signal retentit lorsque la durée du réglage Sabbat est écoulee. L'appareil cesse de chauffer. La durée 00m 00s est affichée dans l'écran.

Éteignez l'appareil en appuyant sur la touche on/off .

Remarque : Si vous ouvrez la porte de l'appareil, le fonctionnement ne sera pas interrompu.

Modifier et annuler

Les réglages ne peuvent plus être modifiés après le démarrage.

Si vous voulez annuler le réglage Sabbat, éteignez l'appareil au moyen de la touche on/off . Vous ne pouvez plus arrêter le fonctionnement avec la touche start/stop .

Nettoyants

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre appareil il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Vous trouverez ici des conseils pour entretenir et nettoyer correctement votre appareil.

Nettoyants appropriés

Afin de ne pas endommager les différentes surfaces en utilisant des nettoyants inappropriés, veuillez respecter les indications dans le tableau. Selon le modèle d'appareil, les zones ne sont pas toutes présentes sur votre appareil.

Attention !

Dégâts de la surface

N'utilisez pas de

- nettoyants agressifs ou abrasifs,
- nettoyants à forte teneur d'alcool,
- tampons en paille métallique ni d'éponges à dos récurant,
- nettoyeur haute pression ou nettoyeur à vapeur,
- nettoyant spécial pour le nettoyage à chaud.

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

Conseil : Des produits de nettoyage et d'entretien particulièrement recommandés sont en vente auprès du service après-vente. Respectez les indications respectives du fabricant.

Mise en garde – Risque de brûlure !

L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés de cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

Niveau Nettoyage

Extérieur de l'appareil

| | |
|-------------------|--|
| Façade en inox | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Éliminer immédiatement les taches de calcaire, projections de graisse, de fécule et de blanc d'œuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures. Des produits d'entretien spéciaux pour inox qui sont appropriés pour des surfaces chaudes sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Appliquer avec un chiffon doux une pellicule mince de produit d'entretien. |
| Matière plastique | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyant pour vitres ni de racloirs à verre. |

| | |
|---------------------|--|
| Surfaces laquées | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. |
| Bandeau de commande | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyant pour vitres ni de racloirs à verre. |
| Vitres de la porte | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de racloir à verre ni de spirales à récurer en inox. |
| Poignée de la porte | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Si du détartrant parvient sur la poignée de la porte, l'essuyer immédiatement. Sinon ces taches ne pourront plus être enlevées. |

L'intérieur de l'appareil

| | |
|--|--|
| Surfaces émaillées | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou d'eau au vinaigre : Nettoyez avec une lavette et séchez avec un chiffon doux. Ramollissez les résidus d'aliment incrustés avec un chiffon humide et de l'eau additionnée de produit à vaisselle. En cas de salissures importantes, utilisez une spirale à récurer en inox ou un produit de nettoyage pour four. Après le nettoyage, laissez le compartiment de cuisson ouvert afin qu'il sèche. Utilisez de préférence la fonction de nettoyage. → "Fonction nettoyage" à la page 23 Remarque : Des dépôts blancs peuvent se former à cause des résidus d'aliments. Ceux-ci sont inoffensifs et n'ont aucune influence sur les fonctionnalités de l'appareil. Le cas échéant, retirez-les avec de l'acide citrique. |
| Couvercle en verre de l'éclairage du compartiment de cuisson | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. En cas de salissures importantes, utiliser un produit de nettoyage pour four. |
| Recouvrement de la porte en inox | Nettoyant pour inox : Respecter les indications des fabricants. Ne pas utiliser de produit d'entretien pour inox. Enlever le recouvrement de la porte pour le nettoyage. |
| Supports | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse. |
| Système télescopique | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette ou une brosse. Ne pas éliminer la graisse de lubrification sur les rails télescopiques, les nettoyer de préférence en position rentrée. Ne pas nettoyer au lave-vaisselle. |

| | |
|----------------------|--|
| Accessoires | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse. En cas de salissures importantes, utiliser une spirale à récurer en inox. |
| Thermomètre à viande | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette ou une brosse. Ne pas nettoyer au lave-vaisselle. |

Remarques

- Des légères différences de teintes apparaissent sur la façade de l'appareil en raison des différents matériaux tels que le verre, le plastique et le métal.
- Des ombres ressemblant à des stries sur la vitre de la porte sont des reflets de l'éclairage du compartiment de cuisson.
- 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.
Les bords de plaques minces ne peuvent pas être complètement émaillés. Ils peuvent donc présenter des aspérités. La protection contre la corrosion n'en est pas compromise.

Maintenir l'appareil propre

Afin d'éviter la formation de salissures tenaces, maintenez l'appareil toujours propre et éliminez immédiatement les salissures.

Conseils

- Nettoyez le compartiment de cuisson après chaque utilisation. Ainsi les salissures ne peuvent pas s'incruster.
- Éliminez immédiatement les taches de calcaire, de graisse, de féculé et de blanc d'œuf.
- Pour faire cuire des gâteaux très humides, utilisez la lèche-frite.
- Pour le rôtissage, utilisez un récipient approprié, par ex. une cocotte.

Fonction nettoyage


La fonction de nettoyage "Pyrolyse" permet de nettoyer facilement le compartiment de cuisson. Le compartiment de cuisson est chauffé à une très haute température. Les résidus provenant du rôtissage, des grillades et de la cuisson seront calcinés.

Vous pouvez choisir parmi trois positions de nettoyage.

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

Plus les salissures sont importantes et anciennes, plus la puissance de nettoyage doit être élevée. Il suffit de nettoyer le compartiment de cuisson tous les deux à trois mois. En cas de besoin, vous pouvez aussi le nettoyer plus souvent. Un nettoyage consomme env. 2,5-4,7 kWh.

Remarques

- Pour votre sécurité, la porte de l'appareil se verrouille automatiquement à partir d'une certaine température. Elle peut seulement être réouverte lorsque le symbole de verrouillage  est éteint dans l'affichage.
L'éclairage de l'enceinte de cuisson n'est pas allumé pendant la fonction de nettoyage.

⚠ Mise en garde

Risque de brûlure !

- Le compartiment de cuisson devient très chaud pendant la fonction de nettoyage. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil. Laisser l'appareil refroidir. Éloigner les enfants.
- ⚠ L'extérieur de l'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage. Ne jamais toucher la porte de l'appareil. Laisser l'appareil refroidir. Éloigner les enfants.

Avant la fonction de nettoyage

Les rails doivent être retirés du compartiment de cuisson avant de lancer le nettoyage.

Pour savoir comment décrocher les rails, consultez le chapitre "Supports". → "Supports" à la page 25

Nettoyez le côté intérieur de la porte de l'appareil et les bords du compartiment de cuisson au niveau du joint. Ne récurer pas les joints et ne les retirez pas !

⚠ Mise en garde

Risque d'incendie !

- Le jus de cuisson, la graisse et les restes de nourriture épars peuvent s'enflammer au cours de la fonction de nettoyage. Avant chaque démarrage de la fonction de nettoyage, enlevez les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson et sur les accessoires.

- L'extérieur de l'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage. Ne jamais accrocher d'objet inflammable, tel qu'un torchon à vaisselle, à la poignée de la porte. Ne pas entraver la façade de l'appareil. Éloigner les enfants.

⚠ Mise en garde – Risque de préjudice sérieux pour la santé !

L'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage. Le revêtement anti-adhérent des plaques et des moules est détruit et il se dégage des gaz toxiques. Ne jamais nettoyer les plaques et moules à revêtement anti-adhérent avec la fonction de nettoyage. Nettoyer uniquement des accessoires émaillés avec la fonction de nettoyage.

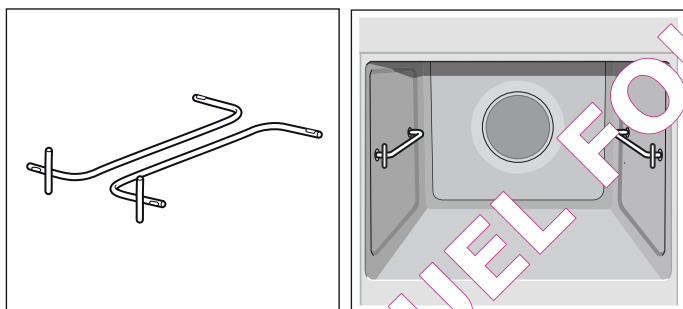
Supports d'accessoires

Les rails ne sont pas adaptés pour la fonction de nettoyage. Si vous souhaitez nettoyer les accessoires en même temps, décrochez les rails et accrochez les supports d'accessoires.

Accrochez et décrochez les supports d'accessoires comme les supports. Consultez le chapitre "Supports".
→ "Supports" à la page 25

Vous pourrez ainsi nettoyer en même temps des accessoires émaillés, p. ex la lèchefrite. Insérez toujours un seul accessoire.

Veillez à ce que la tige verticale se trouve à l'avant du support d'accessoires.



Remarque : Vous pouvez nettoyer les accessoires émaillés fournis avec la fonction de nettoyage. Toutes les grilles ne peuvent pas être nettoyées en même temps. Les grilles ne sont pas adaptées pour la fonction de nettoyage et se décolorent. Pour savoir quels accessoires sont adaptés pour la fonction de nettoyage, consultez le tableau des accessoires en option.

Régler la fonction de nettoyage

Avant de régler la fonction de nettoyage, assurez-vous que vous avez observé toutes les indications concernant les préparatifs.

La durée est prééglée fixe pour chaque position de nettoyage et ne peut pas être modifiée.

1. Effleurer le champ **menu**.
Le choix des modes de fonctionnement apparaît.
2. Effleurer le champ de texte "Pyrolyse".
La position de nettoyage est affichée en blanc dans le focus.

3. Régler la position de nettoyage avec la bague de commande.
L'heure de la fin est calculée automatiquement.
4. Démarrer à l'aide de la touche start/stop \triangleright .
La durée s'écoule dans l'affichage. La ligne de chauffe n'apparaît pas lors de la fonction de nettoyage.

La fonction de nettoyage démarre.

Aérez la cuisine lorsque la fonction de nettoyage est en marche.

La porte de l'appareil se verrouille peu de temps après le démarrage. Une indication et le symbole \square apparaissent dans l'affichage.

Un signal retentit lorsque la fonction de nettoyage est terminée. La durée 00m 00s est indiquée dans l'affichage. Éteignez l'appareil en appuyant sur la touche on/off \odot .

La porte de l'appareil peut seulement être réouverte une fois le symbole de verrouillage \square éteint.

Différer l'heure de la fin

Vous pouvez régler l'heure de la fin. Avant de commencer le nettoyage, effleurez le champ de texte "Fin" et reportez la fin au moyen de la bague de commande.

Après le démarrage, l'appareil se met en position d'attente. L'heure de la fin ne peut plus être modifiée.

Modifier et annuler

La position de nettoyage ne peut plus être modifiée après le démarrage.

Si vous voulez annuler la fonction de nettoyage, éteignez l'appareil au moyen de la touche on/off \odot . Vous ne pouvez plus arrêter le fonctionnement avec la touche start/stop \triangleright .

La porte de l'appareil reste verrouillée jusqu'à ce que le symbole de verrouillage \square s'éteigne dans l'affichage.

Après la fonction de nettoyage

Une fois le compartiment de cuisson refroidi, essuyez les cendres restantes dans le compartiment de cuisson, dans l'accessoire et au niveau de la porte de l'appareil avec un chiffon humide.

Retirez le support d'accessoires et accrochez de nouveau les rails.

Remarque : Des dépôts blanchâtres peuvent se former sur les surfaces émaillées en cas d'encrassement important. Il s'agit de résidus alimentaires qui ne présentent aucun risque. Ils n'ont aucune influence sur le fonctionnement. Vous pouvez éliminer les résidus avec de l'acide citrique en cas de besoin.

Supports

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre appareil il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Vous apprendrez ici comment vous pouvez décrocher et nettoyer les supports.

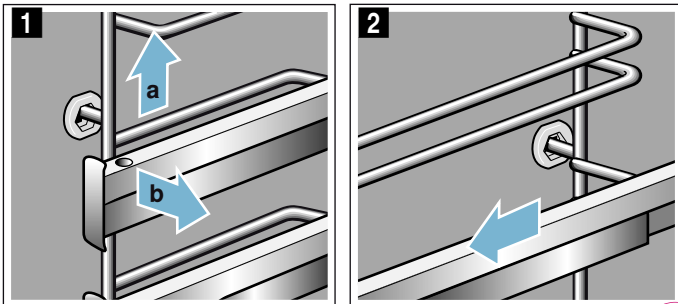
Décrocher et accrocher les supports

⚠ Mise en garde – Risque de brûlures !

Les supports deviennent très chauds. Ne jamais toucher les supports chauds. Laisser toujours l'appareil refroidir. Éloigner les enfants.

Décrocher les supports

1. Soulever un peu le support à l'avant **a** et le décrocher **b** (fig. **1**).
2. Tirer ensuite tout le support vers l'avant et l'enlever (fig. **2**).

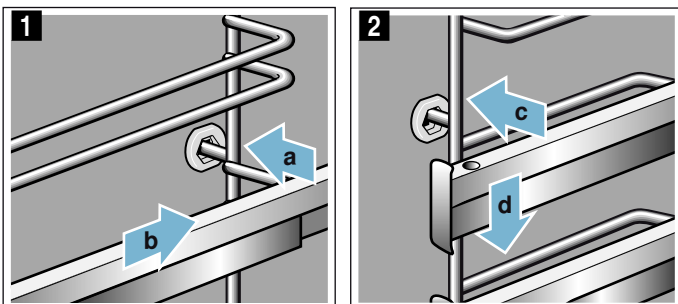


Nettoyez les supports avec du produit à vaisselle et une éponge à vaisselle. Utilisez une brosse en cas de salissures tenaces.

Accrocher les supports

Les supports s'adaptent uniquement à droite ou à gauche. Les rails télescopiques doivent toujours être tirés vers l'avant.

1. Engager le support d'abord au milieu dans la prise arrière **a**, jusqu'à ce que le support soit appliqué contre la paroi du compartiment de cuisson et le pousser vers l'arrière **b** (fig. **1**).
2. L'engager ensuite dans la prise avant **c**, jusqu'à ce que le support soit appliqué là aussi contre la paroi du compartiment de cuisson et le pousser vers le bas **d** (fig. **2**).



Porte de l'appareil

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre appareil il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Vous apprendrez ici comment vous pouvez décrocher et nettoyer la porte de l'appareil.

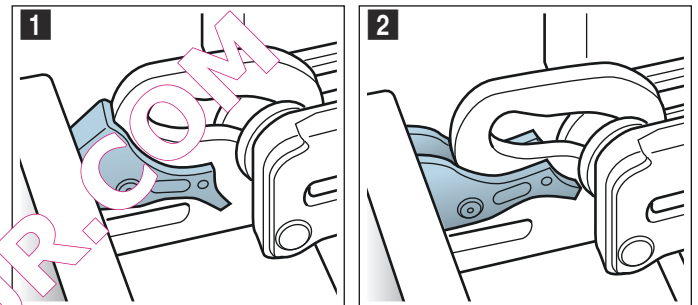
Décrocher et accrocher la porte de l'appareil

Pour le nettoyage et pour la dépose des vitres de la porte, vous pouvez décrocher la porte de l'appareil.

Les charnières de la porte de l'appareil possèdent respectivement un levier de verrouillage.

Lorsque les leviers de verrouillage sont fermés (fig. **1**), la porte de l'appareil est sécurisée. Elle ne peut pas être décrochée.

Si les leviers de verrouillage sont ouverts pour décrocher la porte de l'appareil (fig. **2**), les charnières sont sécurisées. Elles ne peuvent pas se fermer subitement.

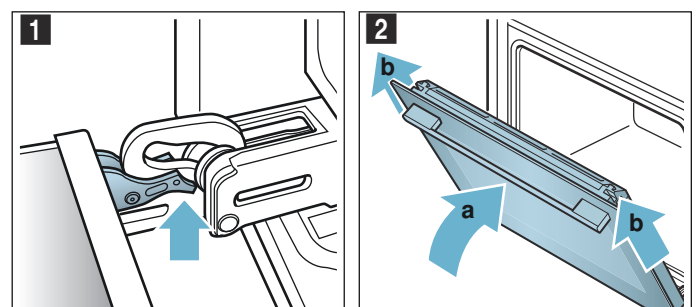


⚠ Mise en garde Risque de blessure !

- Les charnières peuvent se fermer violemment si elles ne sont pas bloquées. Veillez à ce que les leviers de verrouillage soient toujours entièrement fermés ou bien entièrement ouverts lors du décrochage de la porte de l'appareil.
- Les charnières de la porte de l'appareil bougent à l'ouverture et à la fermeture de la porte et peuvent pincer. Ne jamais mettre les doigts dans la zone des charnières.

Décrocher la porte de l'appareil

1. Ouvrir la porte de l'appareil en grand et pousser en direction de l'appareil.
2. Ouvrir les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite (fig. **1**).
3. Fermer la porte de l'appareil jusqu'à l'arrêt **a**. Avec les deux mains, tenir la porte à gauche et à droite **b** et la retirer par le haut (fig. **2**).

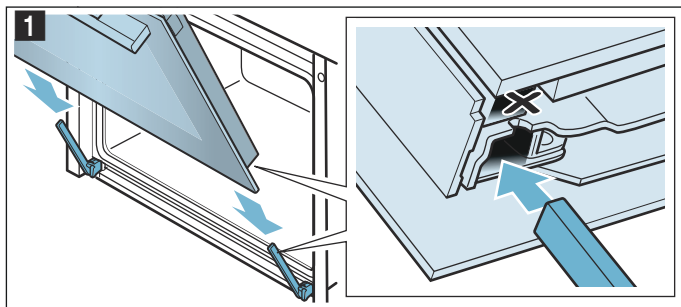


Accrocher la porte de l'appareil

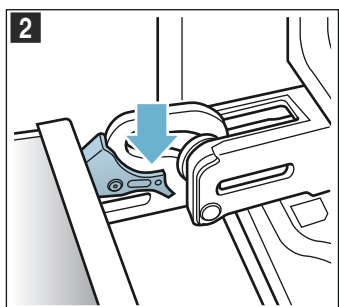
Accrocher la porte de l'appareil en procédant dans l'ordre inverse du décrochage.

1. En accrochant la porte de l'appareil, veiller à ce que les deux charnières soient introduites tout droit dans l'ouverture (fig. 1).

Appliquez les deux charnières en bas à la vitre extérieure et utilisez celle-ci comme guidage. Veillez à ce que les charnières soient introduites dans la bonne ouverture. L'introduction doit se faire facilement et sans résistance. Si vous sentez une résistance, vérifiez si les charnières sont introduites dans la bonne ouverture.



2. Ouvrir complètement la porte de l'appareil. Refermer les deux leviers de verrouillage (fig. 2).

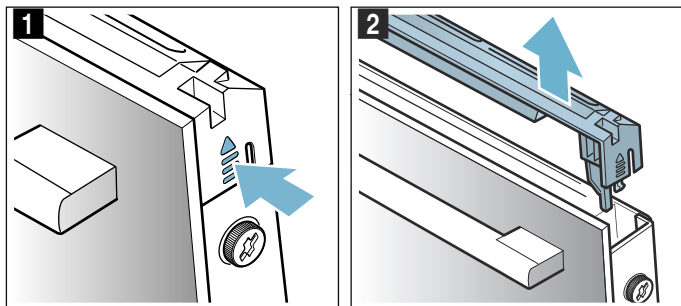


3. Fermer la porte du compartiment à crudités.

Enlever le recouvrement de la porte

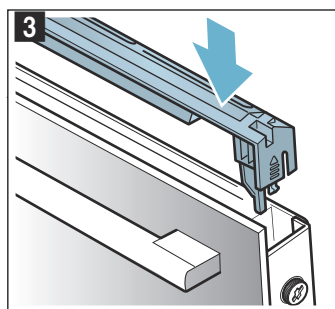
L'insert en inox du recouvrement de la porte peut se décolorer. Pour un nettoyage à fond, vous pouvez enlever le recouvrement.

1. Ouvrir un peu la porte de l'appareil.
2. Appuyer à gauche et à droite au niveau du recouvrement (fig. 1).
3. Enlever le recouvrement (fig. 2).
Fermer délicatement la porte de l'appareil.



Remarque : Nettoyer l'insert en inox dans le recouvrement avec un nettoyeur pour inox. Nettoyer le reste du recouvrement de la porte avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et un chiffon doux.

4. Rouvrir un peu la porte de l'appareil. Poser le recouvrement et l'appuyer jusqu'à ce qu'il s'encliquette audiblement (fig. 3).



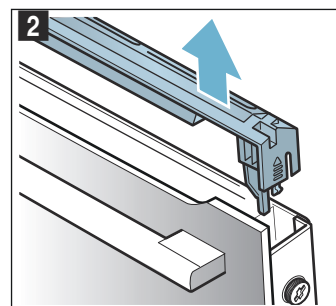
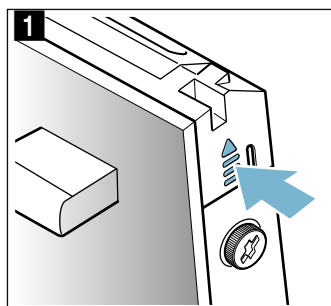
5. Fermer la porte de l'appareil.

Dépose et pose des vitres de la porte

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

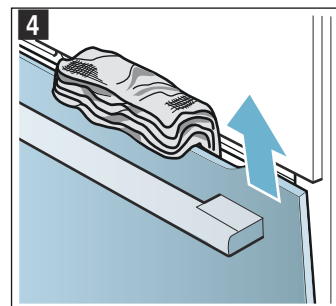
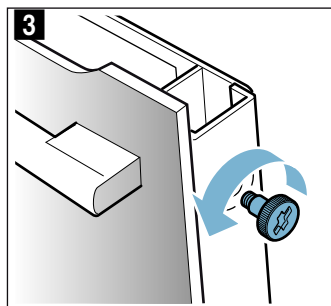
Dépose de l'appareil

1. Ouvrir un peu la porte de l'appareil.
2. Appuyer à gauche et à droite au niveau du recouvrement (fig. 1).
3. Enlever le recouvrement (fig. 2).

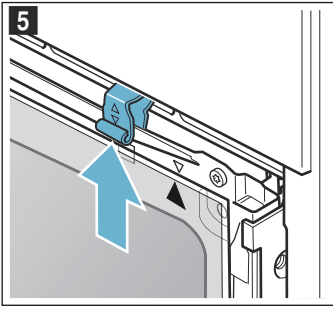


4. Dévisser les vis à gauche et à droite sur la porte de l'appareil (fig. 3) et les enlever.

5. Avant de refermer la porte, coincer un torchon plié plusieurs fois (fig. 4).
Retirer la vitre frontale par le haut et la déposer sur une surface plane, la poignée de la porte vers le bas.



6. En haut à la vitre intermédiaire, pousser les deux fixations vers le haut, ne pas les enlever (fig. 5). Retenez la vitre avec une main. Enlever la vitre.



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

⚠ Mise en garde

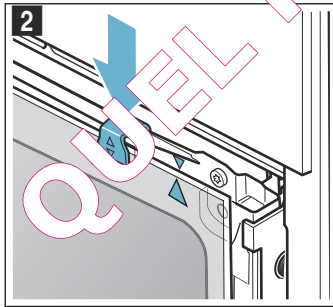
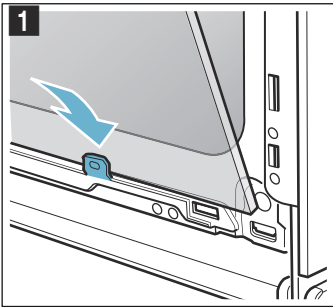
Risque de blessure !

- Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.
- Les charnières de la porte de l'appareil bougent à l'ouverture et à la fermeture de la porte et peuvent pincer. Ne jamais mettre les doigts dans la zone des charnières.

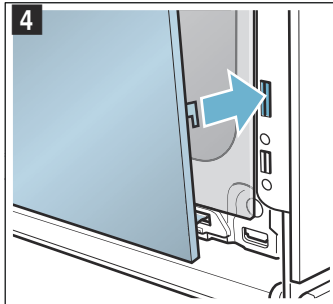
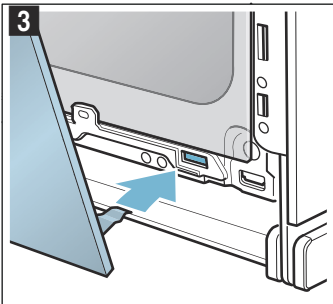
Pose sur l'appareil

En posant la vitre intérieure, veillez à ce que la flèche sur la vitre se trouve en haut à droite et qu'elle coïncide avec la flèche sur la tôle.

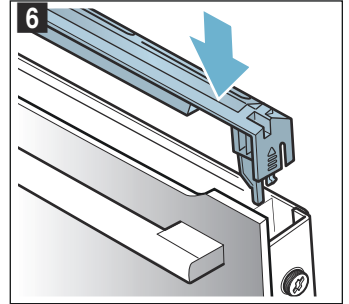
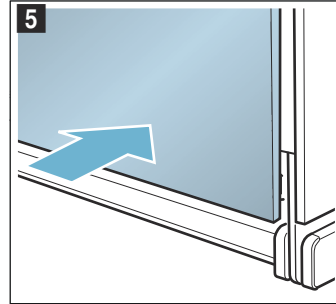
1. Introduire la vitre intermédiaire en bas dans la fixation (fig. 1) et l'appuyer en haut.
2. Pousser les deux fixations vers le bas (fig. 2).



3. Introduire la vitre frontale dans les fixations en bas (fig. 3).
4. Fermer la vitre frontale jusqu'à ce que les deux crochets supérieurs se trouvent en face de l'ouverture (fig. 4).



5. Appuyer la vitre frontale en bas jusqu'à ce qu'elle s'encliquette audiblement (fig. 5).
6. Rouvrir un peu la porte de l'appareil et enlever le torchon.
7. Revisser les deux vis à gauche et à droite.
8. Poser le recouvrement et l'appuyer jusqu'à ce qu'il s'encliquette audiblement (fig. 6).



9. Fermer la porte de l'appareil.

Attention !

Réutilisez le compartiment de cuisson seulement si les vitres sont correctement installées.

Anomalies, que faire ?





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

Remédier soi-même aux dérangements

Vous pouvez souvent facilement remédier vous-même à certains dérangements techniques sur l'appareil.

Si le résultat de cuisson d'un mets n'est pas optimal, vous trouverez à la fin de la notice d'utilisation de nombreux conseils et astuces pour la préparation.


→ "Testés pour vous dans notre laboratoire" à la page 32

| Dérangement | Cause possible | Remède / remarques |
|--|---|--|
| L'appareil ne fonctionne pas. | Fusible grillé. | Vérifiez le fusible dans le boîtier à fusibles. |
| | Coupure de courant | Vérifiez si la lumière de la cuisine ou d'autres appareils ménagers fonctionnent. |
| Dans l'écran apparaît "Sprache Deutsch". | Coupure de courant | Réglez à nouveau la langue et l'heure. |
| L'heure n'apparaît pas lorsque l'appareil est éteint. | Réglage de base modifiée. | Modifiez le réglage de base concernant l'affichage de l'heure. |
| La porte de l'appareil ne peut pas être ouverte. | La porte de l'appareil est verrouillée avec la sécurité enfants. | Désactivez la sécurité enfants en appuyant env. 4 secondes sur le champ  . Le verrouillage peut être désactivé dans les réglages de base. |
| La porte de l'appareil ne peut pas être ouverte, le symbole  est allumé dans l'écran. | La porte de l'appareil est verrouillée par la fonction de nettoyage. | Attendez que le compartiment de cuisson ait refroidi et que le symbole  s'éteigne. |
| L'appareil ne chauffe pas, le symbole  est allumé dans l'écran. | Le mode démonstration est activé dans les réglages de base. | Séparez brièvement l'appareil du secteur (couper le fusible dans le boîtier à fusibles) et désactivez ensuite le mode démonstration à l'intérieur de 3 minutes dans les réglages de base. |
| L'appareil ne s'allume pas et « Compartiment de cuisson trop chaud » s'affiche sur l'affichage | Pour le mets ou le mode de cuisson sélectionné, le compartiment de cuisson est trop chaud | Attendez que le compartiment de cuisson refroidisse et recommencez |
| La bague de commande est tombée du logement dans le bandeau de commande. | La bague de commande a été désencliquetée par inadvertance. | La bague de commande est amovible. Remplacez la bague de commande simplement dans son logement dans le bandeau de commande et poussez-la, de sorte qu'elle s'encliquette et puisse être tournée comme d'habitude. |
| La bague de commande ne peut plus être tournée. | Des salissures sont trouvées sous la bague de commande. | La bague de commande est amovible. Pour désencliqueter la bague de commande, retirez-la simplement de son logement. Ou appuyez sur le bord extérieur de la bague de commande, de sorte qu'elle pivote et puisse être facilement saisie. Nettoyez délicatement la bague de commande et son logement sur l'appareil avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et une lavette. Séchez-la ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de produits agressifs ou récurant. Ne pas la mettre à tremper ni la nettoyer au lave-vaisselle. Ne pas enlever la bague de commande trop souvent, afin que son logement reste solide. |

Mise en garde – Risque de choc électrique !

Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles d'alimentation défectueux. Si l'appareil est défectueux, débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

Messages d'erreur affichés dans l'écran

Si un message d'erreur avec "D" ou "E", par ex. D0111 ou E0111, apparaît dans l'écran, éteignez et rallumez l'appareil au moyen de la touche on/off .

S'il s'agit d'un dérangement occasionnel, l'affichage s'éteint. Si le message d'erreur réapparaît, appelez le service après-vente en indiquant le message d'erreur exact.

Durée de fonctionnement maximale

Si vous n'avez pas modifié les réglages sur votre appareil depuis plusieurs heures, l'appareil cesse automatiquement de chauffer. Cela évite un fonctionnement permanent involontaire.

A quel moment la durée de fonctionnement maximale est atteinte dépend des réglages respectifs relatifs au mode de fonctionnement.

Durée de fonctionnement maximale atteinte

Dans l'écran apparaît l'indication que la durée de fonctionnement maximale est atteinte.

Pour continuer le fonctionnement, effleurez un champ quelconque ou tournez la bague de commande.

Si vous n'avez pas besoin de l'appareil, éteignez-le au moyen de la touche on/off ①.

Conseil : Afin que l'appareil ne se coupe pas sans que cela soit désiré, par ex. en cas de très longues durées de cuisson, réglez une durée. L'appareil chauffe jusqu'à ce que la durée réglée soit écoulée.

Changer l'ampoule au plafond dans le compartiment de cuisson

Si la lampe dans le compartiment de cuisson est défectueuse, vous devez la changer. Des ampoules halogènes de 230V, 40 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.

⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !

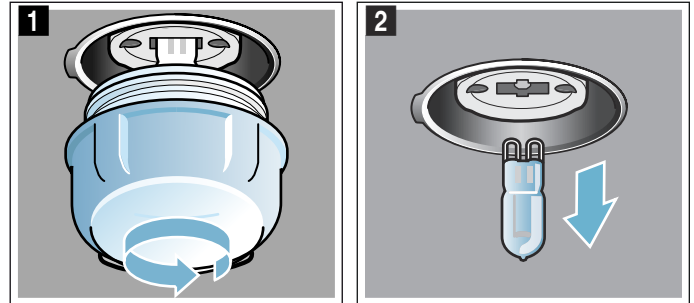
Lors du remplacement de l'ampoule du compartiment de cuisson, les contacts du culot de l'ampoule sont sous tension. Retirer la fiche secteur ou couper le fusible dans le boîtier à fusibles avant de procéder au remplacement.

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés.

Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

1. Étaler un torchon dans le compartiment de cuisson froid afin d'éviter des endommagements.
2. Dévisser le cache en verre en tournant à gauche (fig. 1).
3. Retirer l'ampoule - ne pas la tourner (fig. 2). Introduire une ampoule neuve, tout en veillant à la position des tiges-contacts. Pousser l'ampoule à fond.



4. Revisser le cache en verre.
5. Enlever le torchon, puis armer le fusible.

Couvercle en verre

Si le couvercle en verre de l'ampoule halogène est endommagé, il doit être remplacé. Vous pouvez vous procurer un nouveau couvercle en verre auprès du service après-vente. Indiquez les numéros E et FD de votre appareil.

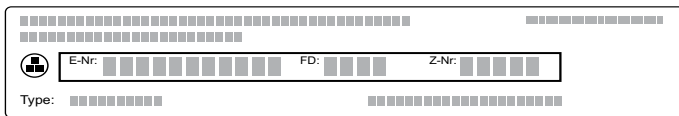
Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Nous nous efforçons de toujours trouver une solution adaptée, également afin d'éviter toute visite inutile du technicien du SAV.

Numéro de produit et numéro de fabrication

Lors de votre appel, veuillez indiquer le numéro de produit (E-Nr.) complet et le numéro de fabrication (FD-Nr.), afin de nous permettre de mieux vous aider. Vous trouverez la plaque signalétique portant ces numéros en ouvrant la porte de l'appareil.

Si votre appareil est équipé d'un vaporisateur, la plaque signalétique se trouve à droite sous le bandeau de commande.



Pour éviter de devoir les rechercher en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

| E-Nr. | FD-Nr. |
|-----------------------|--------|
| | |
| Service après-vente ☎ | |

Veuillez noter 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 garantisiez ainsi que la réparation sera effectuée par des techniciens de SAV formés qui disposent des pièces de rechange d'origine adaptées à votre appareil.

Plats

Avec le mode de fonctionnement "Assist" vous pouvez préparer des mets les plus différents. L'appareil sélectionne à votre place les réglages optimaux.

Pour obtenir de bons résultats, le compartiment de cuisson ne doit pas être trop chaud pour le mets sélectionné. Si cela devait être le cas, une indication s'affiche sur l'affichage. Laissez refroidir le compartiment de cuisson et recommencez.

Indications concernant les réglages

- Le résultat de cuisson dépend de la qualité des aliments et de la taille et du type de l'ustensile. Pour un résultat de cuisson optimal, utilisez uniquement des aliments irréprochables et de la viande à la température du réfrigérateur. En cas de plats surgelés, utiliser uniquement des aliments sortant du congélateur.
- En cas de certains mets, l'appareil propose une température, un mode de cuisson et une durée de cuisson. Vous pouvez modifier la température et la durée de cuisson en fonction de vos besoins.
- Pour les autres plats, l'appareil vous demande d'entrer le poids. Entrez toujours le poids total, sauf indication contraire de l'appareil. L'appareil se charge ici à votre place des réglages du temps et de la température. Il n'est pas possible de régler des poids en dehors de la fourchette de poids prévue.
- En cas de plats de rôtissage, lors desquels l'appareil se charge à votre place de la sélection de la température, des températures jusqu'à 300°C peuvent être mémorisées. Pour cette raison, veuillez à utiliser un ustensile suffisamment résistant à la température.
- L'appareil vous donne des indications par ex. concernant les ustensiles, la hauteur d'enfournement ou l'adjonction de liquide en cas de viande. Lors de certains mets il est nécessaire par ex. de retourner ou de remuer le mets pendant la cuisson. Cela est indiqué dans l'écran juste après le démarrage. Un signal vous rappelle cela au moment opportun.
- A la fin de la notice d'utilisation vous trouverez des indications concernant les récipients appropriés et des conseils et astuces pour la préparation.
 → "Testés pour vous dans notre laboratoire" à la page 32

Thermomètre à viande

Lors de certains mets, vous pouvez aussi utiliser le thermomètre à viande. Dès que le thermomètre à viande est connecté dans la prise, l'appareil vous affiche les mets appropriés pour son utilisation. Vous pouvez modifier la température dans le compartiment de cuisson et la température à coeur.

→ "Thermomètre à viande" à la page 18

Sélectionner un plat

Les plats sont conçus selon une structure uniforme :

- Catégorie
- Mets
- Plat

Le tableau suivant présente les catégories avec les mets qui s'y rattachent. Vous retrouverez pour chaque mets un ou plusieurs plats.

| Catégories | Mets |
|-------------------|---|
| Gâteaux, pain | Gâteau |
| | Petits fours |
| | Petits gâteaux secs |
| | Pain et petits pains |
| | Gâteaux salés, pizza, quiches |
| Gratins, soufflés | Gratin, ingrédients relevés, frais, cuits |
| | Lasagnes, fraîches |
| | Gratin de pommes de terre, ingrédients crus, 4 cm d'épaisseur |
| | Gratin, sucré, frais |
| | Soufflé dans des ramequins |
| Produits surgelés | Pizza |
| | Petits pains |
| | Plats au four |
| | Produits de pommes de terre |
| | Volaille, poisson |
| Volailles | Poulet |
| | Canard, oie |
| | Dinde |
| Viandes | Porc |
| | Bœuf |
| | Veau |
| | Agneau |
| | Gibier |
| | Plats de viande |
| Poisson | Poisson |
| Légumes | Potée de légumes |
| | Gratin de légume |
| | Pommes de terre au four, coupées en deux |
| | Pommes de terre au four, entières |

Capteur de cuisson

Votre appareil est équipé d'un capteur de cuisson. Ce dernier est automatiquement activé dès que vous sélectionnez une pâtisserie à partir des catégories suivantes de la liste de sélection.

| Catégorie | Mets | Plats |
|---------------------|-------------------------------|---------------------------------|
| Gâteau, pain, pizza | Gâteau | Gâteau dans un moule |
| | | Gâteau cuit sur la plaque |
| | | Tarte plate garnie/tarte |
| | Petites pâtisseries | Feuilletés |
| | | Muffins |
| | | Pâtisserie à base de pâte levée |
| | | Petits pains |
| | Pain, petits pains | Pain |
| | | Fougasse |
| | | Gâteaux salés, quiches |
| Produits surgelés | Gâteaux salés, pizza, quiches | |
| | Pizza | |
| Produits surgelés | Produits de pommes de terre | Tarte flambée |
| | | Produits de pommes de terre |

L'appareil est aux commandes. L'appareil règle le processus de cuisson de manière entièrement automatique, aucun autre réglage n'est nécessaire de votre part. Dès que la pâtisserie est cuite, l'appareil s'éteint automatiquement. Un signal retentit. La durée correspond approximativement à la recette de votre pâtisserie et n'est pas affichée. Le capteur de cuisson peut uniquement être démarré à partir d'un four refroidi.

Toutes les autres catégories de cuisson ne sont pas contrôlées par le capteur de cuisson. Un réglage éprouvé vous est proposé ici, avec des possibilités d'adaptation.

Les moules foncés en métal sont appropriés. N'utilisez pas de moule en silicone ni d'accessoire contenant du silicone. Cela endommage le capteur de cuisson.

Tant que « Ne pas ouvrir la porte » s'affiche, le capteur de cuisson est actif. N'ouvrez pas la porte de l'appareil au risque d'annuler les réglages. L'appareil continue de chauffer et vous pouvez adapter la durée proposée. Vous devez surveiller vous-même le processus.

Régler un plat

L'appareil vous guide tout au long du processus de réglage de votre mets sélectionné.

Pour parcourir les différents niveaux, utilisez la bague de commande.

1. Effleurez le champ **menu**.
Le choix des modes de fonctionnement apparaît.
2. Effleurez le champ de texte "Assist".
Les catégories apparaissent.
3. Appuyez sur la catégorie souhaitée.
Les mets correspondants à la catégorie apparaissent.
4. Appuyez sur le mets souhaité.
Les différents plats apparaissent.
5. Appuyez sur le plat souhaité.
Les réglages correspondants apparaissent à l'écran.
De nombreux plats vous permettent d'adapter les réglages selon vos souhaits.
À défaut, vous devez régler le poids de certains plats.

Conseil : Vous pouvez obtenir des conseils sur les accessoires et le niveau d'enfournement grâce au champ "Conseil".

6. Démarrez à l'aide de la touche start/stop \triangleright .
La durée s'écoule dans l'affichage.
L'appareil commence à chauffer.

Un signal retentit lorsque la durée est écoulée.
L'appareil cesse de chauffer.

Lorsque votre plat est prêt, éteignez l'appareil en appuyant sur la touche on/off \odot .

Poursuivre la cuisson

Une fois la durée écoulée, vous pouvez poursuivre la cuisson si le résultat de cuisson ne répond pas à vos souhaits.

Un message s'affiche dans l'écran vous demandant si vous désirez poursuivre la cuisson. Si vous voulez poursuivre la cuisson, effleurez le champ de texte "Poursuivre la cuisson". Une icône de référence apparaît, vous pouvez la modifier \triangleright Démarrer à l'aide de la touche start/stop \triangleright .

Remarque : Vous pouvez poursuivre la cuisson autant de fois que vous désirez.

Si le résultat de cuisson répond à vos attentes, effleurez le champ de texte "Terminer".

Éteignez l'appareil en appuyant sur la touche on/off \odot .

Différer l'heure de la fin

Lors de certains plats, vous pouvez différer l'heure de la fin. Avant de démarrer, effleurez le champ de texte "Fin" et reporter la fin au moyen de la bague de commande.

Après le démarrage, l'appareil se met en position d'attente. L'heure de la fin ne peut plus être modifiée.

Modifier et annuler

Les réglages ne peuvent plus être modifiés après le démarrage.

Si vous voulez annuler, éteignez l'appareil au moyen de la touche on/off \odot . Vous ne pouvez plus arrêter le fonctionnement avec la touche start/stop \triangleright .

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 le plus adapté et la hauteur à laquelle il doit être enfourné. Nous vous donnons des conseils concernant les récipients et la préparation.

Remarque : Lors de la préparation des aliments, une grande quantité de vapeur d'eau peut s'accumuler dans le compartiment de cuisson.

Votre appareil est très économe en énergie et ne génère que peu de chaleur extérieure pendant son fonctionnement. En raison de la grande différence de température entre l'intérieur et l'extérieur de l'appareil, de la condensation peut se former au niveau de la porte et du bandeau de commande ou à la surface des meubles voisins. Il s'agit d'un phénomène physique normal. La condensation peut être réduite grâce au préchauffage ou en ouvrant légèrement la porte.

N'utilisez pas de moules en silicone

Pour une cuisson optimale, nous vous recommandons d'utiliser des moules foncés en métal.

Attention !

N'utilisez pas de moules en silicone, d'accessoires ou de films contenant du silicone. La sonde de cuisson peut être endommagée.

Même lorsque la sonde de cuisson n'est pas utilisée, elle peut être endommagée.

Exception : si un thermomètre à viande est fourni, vous pouvez l'utiliser.

Gâteaux et petites pâtisseries

Votre appareil vous propose plusieurs modes de cuisson pour la préparation de gâteaux et de petites pâtisseries. Vous trouverez dans les tableaux les réglages optimaux pour de nombreux plats.

Veillez également noter les indications relatives à la levée de la pâte.

Utilisez uniquement les accessoires d'origine du fabricant de votre appareil. Ils sont parfaitement adaptés au compartiment et aux modes de cuisson.

Niveaux d'enfournement

Respectez les niveaux d'enfournement indiqués.

Cuire sur un niveau

Utilisez les niveaux d'enfournement suivants pour cuire sur un niveau :

- Pâtisseries à bord haut : niveau 2
- Pâtisseries plates : niveau 3

Si vous utilisez le mode de cuisson Chaleur tournante 4D, vous pouvez choisir entre les hauteurs 1, 2, 3 et 4.

Cuire sur plusieurs niveaux

Utilisez la chaleur tournante 4 D. Les pâtisseries sur plaque ou en moules enfournées simultanément ne doivent pas nécessairement être prêtes au même moment.

Cuire sur deux niveaux :

- Lèche-frite : niveau 3
Plaque à pâtisserie : niveau 1
- Moules sur la grille
première grille : niveau 3
deuxième grille : niveau 1

Cuire sur trois niveaux :

- Plaque à pâtisserie : niveau 5
Lèche-frite : niveau 3
Plaque à pâtisserie : niveau 1

Cuire sur quatre niveaux :

- 4 grilles avec papier de cuisson
première grille : niveau 5
deuxième grille : niveau 3
troisième grille : niveau 2
quatrième grille : niveau 1

Préparer des plats simultanément vous permet d'économiser jusqu'à 45 pour cent d'énergie. Placez les moules côte à côte ou superposez-les dans le compartiment de cuisson.

Accessoires

Veillez à toujours utiliser les accessoires adaptés et à les insérer correctement.

Grille

Introduisez la grille avec la courbure vers le bas, la face ouverte vers la porte de l'appareil de cuisson. Placez toujours la vaisselle et les moules sur la grille.

Lèche-frite ou plaque à pâtisserie

Enfourez la lèche-frite ou la plaque à pâtisserie jusqu'à la butée, en orientant la partie biseautée vers la porte de l'appareil.

Utilisez la lèche-frite pour les gâteaux fondants, pour que le jus n'encrasse pas le compartiment de cuisson.

Moules

Les plus adaptés sont les moules foncés en métal.

Les moules en fer-blanc, en céramique et en verre allongent le temps de cuisson et la pâtisserie ne brunit pas de manière uniforme. Si vous désirez utiliser ces

moules et la convection naturelle, enfourez les moules au niveau 1.

Papier de cuisson

Utilisez seulement du papier de cuisson adapté à la température choisie. Découpez toujours le papier de cuisson au bon format.

Valeurs de réglage recommandées

Dans le tableau, vous trouverez le mode de cuisson optimal pour différents plats. La température et le temps de cuisson dépendent de la quantité et de la nature de la pâte. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées. Commencez avec les valeurs les plus basses. Une température basse permet l'obtention d'un brunissement plus uniforme. Si nécessaire, augmentez la température à la prochaine cuisson.

Remarque : Les temps de cuisson ne peuvent pas être réduits en augmentant les températures. Les gâteaux ou petites pâtisseries seraient cuites à l'extérieur mais pas à l'intérieur.




Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement à froid dans le compartiment de cuisson froid. Vous économisez ainsi jusqu'à 20 pour cent d'énergie. Si vous préchauffez l'appareil de cuisson, réduisez le temps de cuisson indiqué de quelques minutes.







Pour certains plats, le préchauffage est obligatoire et est indiqué dans le tableau. Enfourez votre plat et vos accessoires uniquement une fois le préchauffage terminé.

Si vous souhaitez réaliser votre propre recette, référez-vous à une recette similaire dans le tableau. Vous trouverez des informations supplémentaires dans les astuces sur la cuisson juste après les tableaux de réglages.

Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson. Vous obtiendrez ainsi un résultat de cuisson optimal et économiserez jusqu'à 20 pour cent d'énergie.

Modes de cuisson utilisés :

-  Chaleur tournante 4D
-  Convection naturelle
-  Position Pizza

| Plat | Accessoires/ustensiles | Hauteur d'enfournement | Mode de cuisson | Température en °C | Durée en min. |
|--|-------------------------|------------------------|---|-------------------|---------------|
| Gâteau dans moules | | | | | |
| Cake, simple | Moule à savarin/à cake | 2 |  | 150-170 | 50-70 |
| Cake, simple, 2 niveaux | Moule à savarin/à cake | 3+1 |  | 140-160 | 60-80 |
| Génoise, fine | Moule à savarin/à cake | 2 |  | 150-170 | 60-80 |
| Gâteau aux fruits, fin, en pâte à cake | Moule à kouglof | 2 |  | 160-180 | 40-60 |
| Fond de tarte, pâte à cake | Moule à tarte | 3 |  | 160-180 | 20-30 |
| Tarte aux fruits ou gâteau au fromage blanc, fond en pâte brisée | Moule démontable Ø26 cm | 2 |  | 170-190 | 60-80 |

* Préchauffer

** Préchauffer 5 min., ne pas utiliser la fonction de réchauffage rapide

| Plat | Accessoires/ustensiles | Hauteur d'enfournement | Mode de cuisson | Température en °C | Durée en min. |
|---------------------------------|-------------------------|------------------------|-----------------|-------------------|---------------|
| Gâteau suisse (Wähe) | Plaque à pizza | 3 | | 170-190 | 45-55 |
| Tarte | Moule à tarte, fer noir | 3 | | 190-210 | 25-40 |
| Brioche | Moule à kouglof | 2 | | 150-170 | 50-70 |
| Gâteau à la levure de boulanger | Moule démontable Ø28 cm | 2 | | 160-170 | 20-30 |
| Génoise, 2 œufs | Moule à tarte | 3 | | 150-170* | 20-30 |
| Tarte génoise, 3 œufs | Moule démontable Ø26 cm | 2 | | 160-170* | 25-35 |
| Tarte génoise, 6 œufs | Moule démontable Ø28 cm | 2 | | 150-170* | 30-50 |

Gâteau cuit sur la plaque

| | | | | | |
|--|-----------------------------------|-----|--|----------|-------|
| Cake avec garniture | Plaque à pâtisserie | 3 | | 160-180 | 20-40 |
| Cake, 2 niveaux | Lèche-frite + plaque à pâtisserie | 3+1 | | 140-160 | 30-50 |
| Tarte en pâte brisée avec garniture sèche | Plaque à pâtisserie | 3 | | 170-190 | 25-35 |
| Tarte à la levure de boulanger avec garniture sèche, 2 niveaux | Lèche-frite + plaque à pâtisserie | 3+1 | | 160-170 | 35-45 |
| Tarte avec garniture fondante | Lèche-frite | | | 160-180 | 55-65 |
| Gâteau suisse (Wähe) | Lèche-frite | | | 170-190 | 45-55 |
| Gâteau à la levure de boulanger avec garniture sèche | Lèche-frite | | | 160-180 | 15-20 |
| Gâteau à la levure de boulanger avec garniture sèche, 2 niveaux | Lèche-frite + plaque à pâtisserie | 3+1 | | 150-170 | 20-30 |
| Gâteau à la levure de boulanger avec garniture fondante | Lèche-frite | 3 | | 180-200 | 30-40 |
| Gâteau à la levure de boulanger avec garniture fondante, 2 niveaux | Lèche-frite + plaque à pâtisserie | 3+1 | | 150-170 | 45-60 |
| Brioche tressée, couronne briochée | Plaque à pâtisserie | 2 | | 160-170 | 25-35 |
| Biscuit roulé | Plaque à pâtisserie | 3 | | 180-200* | 8-15 |
| Stollen (gâteau de Noël) avec 500 g de farine | Plaque à pâtisserie | 2 | | 150-170 | 45-60 |
| Strudel, sucré | Lèche-frite | 2 | | 170-180 | 50-60 |
| Strudel, congelé | Lèche-frite | 3 | | 200-220 | 35-45 |

Petites fours

| | | | | | |
|--|------------------------------------|---------|--|----------|-------|
| Petits gâteaux | Plaque à pâtisserie | 3 | | 160** | 20-30 |
| Petits gâteaux | Plaque à pâtisserie | 3 | | 150** | 25-35 |
| Petits gâteaux, 2 niveaux | Lèche-frite + plaque à pâtisserie | 3+1 | | 150** | 25-35 |
| Petits gâteaux, 3 niveaux | Plaques à pâtisserie + lèche-frite | 5+3+1 | | 140** | 35-45 |
| Muffins | Plaque à muffins | 3 | | 170-190 | 15-20 |
| Muffins, 2 niveaux | Plaques à muffins | 3+1 | | 160-180* | 15-30 |
| Petites pâtisseries en pâte levée | Plaque à pâtisserie | 3 | | 160-180 | 25-35 |
| Petites pâtisseries en pâte levée, 2 niveaux | Lèche-frite + plaque à pâtisserie | 3+1 | | 150-170 | 25-40 |
| Feuilletés | Plaque à pâtisserie | 3 | | 170-190* | 20-35 |
| Feuilletés, 2 niveaux | Lèche-frite + plaque à pâtisserie | 3+1 | | 170-190* | 20-45 |
| Feuilletés, 3 niveaux | Plaques à pâtisserie + lèche-frite | 5+3+1 | | 170-190* | 20-45 |
| Feuilletés, plats, 4 niveaux | 4 grilles | 5+3+2+1 | | 180-200* | 20-35 |
| Pâtisserie en pâte à choux | Plaque à pâtisserie | 3 | | 200-220 | 30-40 |
| Pâtisserie en pâte à choux, 2 niveaux | Lèche-frite + plaque à pâtisserie | 3+1 | | 190-210 | 35-45 |
| Pâte levée feuilletée | Plaque à pâtisserie | 3 | | 160-180 | 20-30 |

* Préchauffer

** Préchauffer 5 min., ne pas utiliser la fonction de réchauffage rapide

| Plat | Accessoires/ustensiles | Hauteur d'enfournement | Mode de cuisson | Température en °C | Durée en min. |
|--------------------------------|------------------------------------|------------------------|-----------------|-------------------|---------------|
| Petits gâteaux secs | | | | | |
| Biscuiterie dressée | Plaque à pâtisserie | 3 | ☐ | 140-150** | 25-40 |
| Biscuiterie dressée | Plaque à pâtisserie | 3 | ☉ | 140-150** | 25-40 |
| Biscuiterie dressée, 2 niveaux | Lèche-frite + plaque à pâtisserie | 3+1 | ☉ | 140-150** | 30-40 |
| Biscuiterie dressée, 3 niveaux | Plaques à pâtisserie + lèche-frite | 5+3+1 | ☉ | 130-140** | 35-55 |
| Petits gâteaux secs | Plaque à pâtisserie | 3 | ☉ | 140-160 | 15-30 |
| Petits gâteaux secs, 2 niveaux | Lèche-frite + plaque à pâtisserie | 3+1 | ☉ | 140-160 | 15-30 |
| Petits gâteaux secs, 3 niveaux | Plaques à pâtisserie + lèche-frite | 5+3+1 | ☉ | 140-160 | 15-30 |
| Meringue | Plaque à pâtisserie | 3 | ☉ | 80-90* | 120-150 |
| Meringue, 2 niveaux | Lèche-frite + plaque à pâtisserie | 3+1 | ☉ | 80-90* | 120-180 |
| Macarons | Plaque à pâtisserie | 3 | ☉ | 90-110 | 20-40 |
| Macarons, 2 niveaux | Lèche-frite + plaque à pâtisserie | 3+1 | ☉ | 90-110 | 25-45 |
| Macarons, 3 niveaux | Plaques à pâtisserie + lèche-frite | 5+3+1 | ☉ | 90-110 | 30-45 |

* Préchauffer

** Préchauffer 5 min., ne pas utiliser la fonction de réchauffage rapide

Astuces concernant les gâteaux et petites pâtisseries

| | |
|---|---|
| Vous désirez savoir si le gâteau est cuit ? | Piquez une brochette en bois sur le point le plus haut du gâteau. Si la pâte n'accroche pas à la brochette en bois, le gâteau est prêt. |
| Le gâteau s'affaisse. | La prochaine fois, utilisez moins de liquide. Alors, baissez la température de 10 °C et rallongez le temps de cuisson. Vérifiez les ingrédients indiqués. Les instructions de préparation sur la recette. |
| Le gâteau est plus haut au centre et plus bas sur les bords. | Graissez uniquement le fond du moule démontable. Après la cuisson, démoulez avec précaution le gâteau à l'aide d'un couteau. |
| Le jus des fruits remonte. | Utilisez la lèche-frite lors de la prochaine cuisson. |
| Les petites pâtisseries se collent les unes aux autres lors de la cuisson. | Il convient de laisser un espace d'environ 2 cm autour de chaque petit gâteau. Il y aura ainsi suffisamment de place pour que les gâteaux lèvent et brunissent de tous les côtés. |
| Le gâteau est trop sec. | Augmentez la température de 10 °C et réduisez le temps de cuisson. |
| Le gâteau est trop clair dans l'ensemble. | Si le niveau d'enfournement et l'accessoire sont corrects, augmentez la température ou rallongez le temps de cuisson. |
| Le gâteau est trop clair sur le dessus mais trop foncé en dessous. | La prochaine fois, enfournez un niveau au-dessus. |
| Le gâteau est trop foncé sur le dessus mais trop clair en dessous. | La prochaine fois, enfournez un niveau en-dessous. Baissez la température et rallongez le temps de cuisson. |
| Le gâteau moulé ou le cake est plus foncé à l'arrière. | Ne placez pas le moule directement contre la paroi arrière, mais au centre de l'accessoire. |
| Le gâteau est trop foncé dans l'ensemble. | La prochaine fois, baissez la température et rallongez le temps de cuisson. |
| La pâtisserie a bruni de manière irrégulière. | Choisissez une température un peu plus basse. Le papier de cuisson peut également influencer la circulation de l'air. Découpez toujours le papier de cuisson au bon format. Veillez à ce que le moule ne soit pas placé directement devant les ouvertures de la paroi arrière du compartiment de cuisson. Pour cuire de petites pâtisseries, utilisez si possible des dimensions et des épaisseurs similaires. |
| Vous avez cuisiné sur plusieurs niveaux. La pâtisserie de la plaque supérieure est plus foncée que celle de la plaque inférieure. | Pour la cuisson sur plusieurs niveaux, sélectionnez toujours la chaleur tournante 4D. Les pâtisseries sur plaques ou en moules enfournées simultanément ne doivent pas nécessairement être prêtes au même moment. |
| Le gâteau a l'air prêt, mais n'est pas cuit à l'intérieur. | Cuisez plus longtemps à basse température et ajoutez moins de liquide. Pour les gâteaux à garniture fondante, précuisez d'abord la pâte. Parsemez-la d'amandes ou de chapelure puis ajoutez la garniture. |
| Le gâteau ne se démoule pas une fois renversé. | Laissez le gâteau refroidir 5 à 10 minutes après la cuisson. S'il ne se démoule toujours pas, décollez encore une fois le bord à l'aide d'un couteau. Renversez de nouveau le gâteau et couvrez le moule à l'aide d'un chiffon froid et mouillé. La prochaine fois, graissez le moule et parsemez avec de la chapelure. |

Pain et petits pains

Votre appareil vous propose plusieurs modes de cuisson de pain et de petits pains. Vous trouverez dans les tableaux les réglages optimaux pour de nombreux plats.

Veillez également noter les indications relatives à la levée de la pâte.

Utilisez uniquement les accessoires d'origine du fabricant de votre appareil. Ils sont parfaitement adaptés au compartiment et aux modes de cuisson.

Niveaux d'enfournement

Respectez les niveaux d'enfournement indiqués.

Cuire sur un niveau

Utilisez les niveaux d'enfournement suivants pour cuire sur un niveau :

- Pâtisseries à bord haut : niveau 2
- Pâtisseries plates : niveau 3

Si vous utilisez le mode de cuisson Chaleur tournante 4D, vous pouvez choisir entre les hauteurs 1, 2, 3 et 4.

Cuire sur deux niveaux

Utilisez la chaleur tournante 4 D. Les pâtisseries sur plaque ou en moules enfournées simultanément ne doivent pas nécessairement être prêtes au même moment.

- Lèche-frite : niveau 3
Plaque à pâtisserie : niveau 1
- Moules sur la grille
première grille : niveau 3
deuxième grille : niveau 1

Préparer des plats simultanément vous permet d'économiser jusqu'à 45 pour cent d'énergie. Placez les moules côte à côte ou superposez-les dans le compartiment de cuisson.

Accessoires

Veillez à toujours utiliser les accessoires adaptés et à les insérer correctement.

Grille

Introduisez la grille avec la courbure vers le bas, la face ouverte vers la porte de l'appareil de cuisson. Placez toujours la vaisselle et les moules sur la grille.

Lèche-frite ou plaque à pâtisserie

Enfournez la lèche-frite ou la plaque à pâtisserie jusqu'à la butée, en orientant la partie biseautée vers la porte de l'appareil.

Moules

Les plus adaptés sont les moules foncés en métal.

Les moules en fer-blanc, en céramique et en verre allongent le temps de cuisson et la pâtisserie ne brunit pas de manière uniforme. Si vous désirez utiliser ces moules et la convection naturelle, enfournez les moules au niveau 1.

Papier de cuisson

Utilisez seulement du papier de cuisson adapté à la température choisie. Découpez toujours le papier de cuisson au bon format.

Produits congelés

N'utilisez pas de produits trop congelés. Retirez la glace de l'aliment.

Les produits congelés sont précuits partiellement de manière inégale. Le brunissement irrégulier demeure même après la cuisson.

Valeurs de réglage recommandées

Dans le tableau, vous trouverez le mode de cuisson optimal pour différents pains et petits pains. La température et le temps de cuisson dépendent de la quantité et de la nature de la pâte. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées. Commencez par essayer les valeurs les plus basses. Une température basse permet l'obtention d'un brunissement plus uniforme. Si nécessaire, augmentez-la à la prochaine cuisson.

Remarque : Les temps de cuisson ne peuvent pas être réduits en augmentant les températures. Les pains ou petits pains seraient cuits à l'extérieur mais pas à l'intérieur.

Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement du plat dans le compartiment de cuisson froid. Vous économisez ainsi jusqu'à 20 pour cent d'énergie. Si vous préchauffez l'appareil de cuisson, réduisez le temps de cuisson indiqué de quelques minutes.

Pour certains plats, le préchauffage est obligatoire et indiqué dans le tableau. Enfourez votre plat et vos accessoires uniquement une fois le préchauffage terminé. Certains plats sont mieux réussis lorsqu'ils sont cuits en plusieurs étapes. Ces étapes figurent dans le tableau.

Les valeurs de réglage pour la pâte à pain s'appliquent aussi bien pour la pâte sur la plaque à pâtisserie que dans un moule à cake.



Si vous souhaitez réaliser votre propre recette, référez-vous à une recette similaire dans le tableau.




Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson. Vous obtiendrez ainsi un résultat de cuisson optimal et économiserez jusqu'à 20 pour cent d'énergie.
















Attention !

Ne versez jamais d'eau dans le compartiment de cuisson chaud et ne posez jamais de récipient rempli d'eau sur le fond du compartiment de cuisson. Le changement de température peut endommager l'émail.

Modes de cuisson utilisés :

-  Chaleur tournante 4D
-  Convection naturelle

-  Gril air pulsé
-  Gril, grande surface
-  Position Pizza

| Plat | Accessoires | Hauteur d'enfournement | Mode de cuisson | Température en °C | Position du gril | Durée en min. |
|--|----------------------------------|------------------------|--|-------------------|------------------|---------------|
| Pain | | | | | | |
| Pain blanc, 750 g | Lèchefrite ou moule à cake | 2 |  | 210-220* | - | 10-15 |
| | | | | 180-190 | - | 25-35 |
| Pain bis, 1,5 kg | Lèchefrite ou moule à cake | 2 |  | 210-220* | - | 10-15 |
| | | | | 180-190 | - | 40-50 |
| Pain complet, 1 kg | Lèchefrite | 2 |  | 210-220* | - | 10-15 |
| | | | | 180-190 | - | 40-50 |
| Fougasse | Lèchefrite | 3 |  | 250-270 | - | 20-25 |
| Petits pains | | | | | | |
| Petits pains ou baguette, à réchauffer, précuits | Lèchefrite | 3 |  | 180-200 | - | 10-15 |
| Petits pains, sucrés, frais | Plaque à pâtisserie | 3 |  | 170-190* | - | 15-20 |
| Petits pains, sucrés, frais, 2 niveaux | Lèchefrite + plaque à pâtisserie | 3+1 |  | 150-170* | - | 20-30 |
| Petits pains, frais | Plaque à pâtisserie | 3 |  | 180-200 | - | 20-30 |
| Baguette, précuite, réfrigérée | Lèchefrite | 3 |  | 180-200 | - | 20-30 |
| Petits pains, congelés | | | | | | |
| Petits pains ou baguette, à réchauffer, précuits | Lèchefrite | 3 |  | 180-200 | - | 10-15 |
| Produits à la saumure, pâtons | Lèchefrite | 3 |  | 180-200 | - | 20-25 |
| Croissant, pâtons | Lèchefrite | 3 |  | 170-190 | - | 30-35 |
| Toast | | | | | | |
| Gratiner des toasts, 4 pièces | Grille | 3 |  | 190-210 | - | 10-15 |
| Gratiner des toasts, 12 pièces | Grille | 3 |  | 230-250 | - | 10-15 |
| Faire dorer des toast (ne pas préchauffer) | Grille | 5 |  | - | 3 | 4-6 |
| * Préchauffer | | | | | | |

Pizzas, quiches et gâteaux salés

Votre appareil vous propose plusieurs modes de cuisson pour la préparation de pizzas, quiches et gâteaux salés. Vous trouverez dans les tableaux les réglages optimaux pour de nombreux plats.

Veillez également noter les indications relatives à la levée de la pâte.

Utilisez uniquement les accessoires d'origine du fabricant de votre appareil. Ils sont parfaitement adaptés au compartiment et aux modes de cuisson.

Niveaux d'enfournement

Respectez les niveaux d'enfournement indiqués.

Cuire sur un niveau

Utilisez les niveaux d'enfournement suivants pour cuire sur un niveau :

- Pâtisseries à bord haut : niveau 2
- Pâtisseries plates : niveau 3

Si vous utilisez le mode de cuisson Chaleur tournante 4D, vous pouvez choisir entre les hauteurs 1, 2, 3 et 4.

Cuire sur plusieurs niveaux

Utilisez la chaleur tournante 4 D. Les pâtisseries sur plaque ou en moules enfournées simultanément ne doivent pas nécessairement être prêtes au même moment.

Cuire sur deux niveaux :

- Lèchefrite : niveau 3
Plaque à pâtisserie : niveau 1
- Moules sur la grille
première grille : niveau 3
deuxième grille : niveau 1

Cuire sur quatre niveaux :

- 4 grilles avec papier de cuisson
première grille : niveau 5
deuxième grille : niveau 3
troisième grille : niveau 2
quatrième grille : niveau 1

Préparer des plats simultanément vous permet d'économiser jusqu'à 45 pour cent d'énergie. Placez les moules côte à côte ou superposez-les dans le compartiment de cuisson.

Accessoires

Veillez à toujours utiliser les accessoires adaptés et à les insérer correctement.

Grille

Introduisez la grille avec la courbure vers le bas, la face ouverte vers la porte de l'appareil de cuisson. Placez toujours la vaisselle et les moules sur la grille.

Lèchefrite ou plaque à pâtisserie

Enfournez la lèchefrite ou la plaque à pâtisserie jusqu'à la butée, en orientant la partie biseautée vers la porte de l'appareil.

Pour les pizzas avec beaucoup de garniture, utilisez la lèchefrite.

Moules

Les plus adaptés sont les moules foncés en métal.

Les moules en fer-blanc, en céramique et en verre allongent le temps de cuisson et la pâtisserie ne brunit pas de manière uniforme. Si vous désirez utiliser ces moules et la convection naturelle, enfournez les moules au niveau 1.

Papier de cuisson

Utilisez seulement du papier de cuisson adapté à la température choisie. Découpez toujours le papier de cuisson au bon format.

Produits congelés

N'utilisez pas de produits trop congelés. Retirez la glace de l'aliment.

Les produits congelés sont précuits partiellement de manière inégale. Le brunissement irrégulier demeure même après la cuisson.

Valeurs de réglage recommandées

Dans le tableau, vous trouverez le mode de cuisson optimal pour différents plats. La température et le temps de cuisson dépendent de la quantité et de la nature de la pâte. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées. Commencez avec les valeurs les plus basses. Une température basse permet l'obtention d'un brunissement plus uniforme. Si nécessaire, augmentez la température à la prochaine cuisson.

Remarque : Les temps de cuisson ne peuvent pas être réduits en augmentant les températures. Le plat serait cuit à l'extérieur mais pas à l'intérieur.




Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement du plat dans le compartiment de cuisson froid. Vous économisez ainsi jusqu'à 20 pour cent d'énergie. Si vous préchauffez l'appareil de cuisson, réduisez le temps de cuisson indiqué de quelques minutes.















Pour certains plats, le préchauffage est obligatoire et indiqué dans le tableau. Enfourez votre plat et vos accessoires uniquement une fois le préchauffage terminé.

Si vous souhaitez réaliser votre propre recette, référez-vous à la recette similaire dans le tableau.

Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson. Vous obtiendrez ainsi un résultat de cuisson optimal et économiserez jusqu'à 20 pour cent d'énergie.

Modes de cuisson utilisés :

-  Chaleur tournante 4D
-  Convection naturelle
-  Position Pizza

| Plat | Accessoires | Hauteur d'enfournement | Mode de cuisson | Température en °C | Durée en min. |
|------------------------------------|----------------------------------|------------------------|---|-------------------|---------------|
| Pizza | | | | | |
| Pizza, fraîche | Plaque à pâtisserie | 3 |  | 200-220 | 25-35 |
| Pizza, fraîche | Plaque à pâtisserie | 3 |  | 200-220 | 25-35 |
| Pizza, fraîche, 2 niveaux | Lèchefrite + plaque à pâtisserie | 3+1 |  | 180-200 | 35-45 |
| Pizza, fraîche, pâte fine | Plaque à pizza | 2 |  | 220-230 | 20-30 |
| Pizza, du réfrigérateur | Grille | 3 |  | 190-210 | 10-15 |
| Pizza, congelée | | | | | |
| Pizza avec pâte fine 1 pièce | Grille | 3 |  | 190-210 | 15-20 |
| Pizza avec pâte fine 2 pièces | Lèchefrite + grille | 3+1 |  | 190-210 | 20-25 |
| Pizza avec pâte épaisse 1 pièce | Grille | 3 |  | 180-200 | 20-25 |
| Pizza avec pâte épaisse 2 pièces | Lèchefrite + grille | 3+1 |  | 190-210 | 20-30 |
| Pizza-baguette | Grille | 3 |  | 200-220 | 15-20 |
| Mini pizzas | Lèchefrite | 3 |  | 180-200 | 15-20 |
| Mini pizzas, Ø7 cm, 4 niveaux | 4 grilles | 5+3+2+1 |  | 180-200* | 20-30 |
| Gâteaux salés & quiches | | | | | |
| Gâteaux salés cuits dans le moule | Moule démontable Ø28 cm | 2 |  | 170-190 | 55-65 |
| Quiche | Moule à tarte, fer noir | 3 |  | 190-210 | 30-40 |

* Préchauffer

| Plat | Accessoires | Hauteur d'enfournement | Mode de cuisson | Température en °C | Durée en min. |
|-----------------|-----------------|------------------------|-----------------|-------------------|---------------|
| Tarte flambée | Lèche-frite | 3 | | 260-280* | 10-15 |
| Pirojki | Moule à soufflé | 2 | | 190-200 | 30-45 |
| Chauss. au thon | Lèche-frite | 3 | | 180-190 | 30-45 |
| Böreks | Lèche-frite | 1 | | 200-220* | 20-30 |

* Préchauffer

Gratins et soufflés

Votre appareil vous propose plusieurs modes de cuisson pour la préparation de gratins et de soufflés. Vous trouverez dans les tableaux les réglages optimaux pour de nombreux plats.

Utilisez uniquement les accessoires d'origine du fabricant de votre appareil. Ils sont parfaitement adaptés au compartiment et aux modes de cuisson.

Niveaux d'enfournement

Utilisez toujours les niveaux d'enfournement indiqués.

Vous pouvez préparer votre recette dans des moules ou avec la lèche-frite sur un niveau.

- Moules sur la grille : niveau 2
- Lèche-frite : niveau 3

Les soufflés peuvent également être préparés sur la lèche-frite, au bain-marie. Pour cela, enfournez la lèche-frite au niveau 2.

Préparer des plats simultanément vous permet d'économiser jusqu'à 45 pour cent d'énergie. Placez les moules côte à côte dans le compartiment de cuisson.

Accessoires

Veillez à toujours utiliser les accessoires recommandés et à les insérer correctement.

Grille

Introduisez la grille avec la commande vers le bas, la face ouverte vers la porte de l'appareil de cuisson. Placez toujours la vaisselle et les moules sur la grille.

Lèche-frite

Enfourez la lèche-frite jusqu'à la butée, en orientant la partie biseautée vers la porte de l'appareil.

Récipients

Utilisez un récipient large et plat pour les soufflés et

gratins. Dans un récipient étroit et haut, les plats mettront plus de temps à cuire et seront plus foncés sur le dessus.

Valeurs de réglage recommandées

Dans le tableau, vous trouverez le mode de cuisson optimal pour différents gratins et soufflés. La température et le temps de cuisson dépendent de la quantité et de la recette. La cuisson d'un gratin dépend de la taille du récipient et de la hauteur du gratin. C'est pourquoi des valeurs de réglage sont indiquées. Commencez par essayer les valeurs les plus basses. Une température basse permet l'obtention d'un brunissement plus uniforme. Si nécessaire, augmentez la température à la prochaine cuisson.

Remarque : Les temps de cuisson ne peuvent pas être réduits en augmentant les températures. Le gratin ou le soufflé serait cuit à l'extérieur mais pas à l'intérieur.

Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement du plat dans le compartiment de cuisson froid. Vous économisez ainsi jusqu'à 20 pour cent d'énergie. Si vous préchauffez l'appareil de cuisson, réduisez les temps de cuisson indiqués de quelques minutes.

Si vous désirez préparer votre propre recette, référez-vous à un plat similaire dans le tableau.

Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson. Vous obtiendrez ainsi un résultat de cuisson optimal et économiserez jusqu'à 20 pour cent d'énergie.

Modes de cuisson utilisés :

- Chaleur tournante 4D
- Convection naturelle
- Position Pizza

| Gratins & soufflés | Accessoires / Récipients | Niveau d'enfournement | Mode de cuisson | Température en °C | Durée en min. |
|---|--------------------------|-----------------------|-----------------|-------------------|---------------|
| Soufflé, relevé, ingrédients cuits à point | Moule à soufflé | 2 | | 200-220 | 30-50 |
| Soufflé, sucré | Moule à soufflé | 2 | | 170-190 | 40-60 |
| Lasagnes, fraîches, 1 kg | Moule à soufflé | 2 | | 160-180 | 50-60 |
| Lasagnes, congelées, 400 g | Grille | 2 | | 190-210 | 30-35 |
| Gratin dauphinois cru, ingrédients, 4 cm d'épaisseur | Moule à soufflé | 2 | | 160-190 | 50-70 |
| Gratin dauphinois cru, ingrédients, 4 cm d'épaisseur, 2 niveaux | Moule à soufflé | 3+1 | | 150-170 | 60-80 |
| Soufflé | Moule à soufflé | 2 | | 160-180* | 35-45 |
| Soufflé | Ramequins | 2 | | 170-190 | 65-75 |

Volaille

Votre appareil vous propose différents modes de cuisson pour la préparation de volailles. Vous trouverez dans les tableaux les réglages optimaux pour quelques exemples de plats.

Cuisson sur la grille

La cuisson sur la grille est plus particulièrement adaptée aux gros volatiles ou à plusieurs morceaux cuits simultanément.

Enfournez la lèchefrite et la grille au niveau d'enfournement indiqué. Veillez à ce que la grille soit bien placée sur la lèchefrite. → "Accessoires" à la page 11

Ajoutez (en fonction de la taille et du type de volaille) jusqu'à ½ litres d'eau dans la lèchefrite. Cela permettra de recueillir la graisse. Vous pourrez utiliser le jus de cuisson pour préparer une sauce. Cela produit moins de fumée et le compartiment de cuisson reste propre.

Cuisson dans un récipient

Utilisez seulement un récipient adapté au four. Vérifiez que le récipient peut être logé dans le compartiment de cuisson.

Un récipient en verre est plus adapté. Posez le récipient en verre chaud sur un dessous-de-plat sec. Si le support est humide ou froid, le verre peut se fissurer.

Les sauteuses lisses en acier inox ou aluminium réfléchissent la chaleur comme un miroir et ne sont donc adaptées que dans certaines conditions. La volaille cuit lentement et brunit moins. Utilisez une température plus élevée et/ou un temps de cuisson plus long.

Veillez consulter les indications du fabricant de votre récipient de cuisson.

Récipient ouvert

Pour cuire la volaille, utilisez de préférence un plat à rôti à bord haut. Placez le plat sur la grille. Si vous n'avez pas de récipient adapté, utilisez la lèchefrite.

Récipient fermé

Le compartiment de cuisson reste plus propre lors d'une cuisson avec un récipient fermé. Veillez à ce que le couvercle soit adapté et ferme bien. Placez le récipient sur la grille.

À l'ouverture du couvercle après la cuisson, de la vapeur très chaude peut s'échapper. Soulevez le couvercle par l'arrière, afin de laisser échapper la vapeur chaude loin de vous.

La volaille peut également être rendue croustillante dans un plat à rôti fermé. Utilisez pour cela un plat à rôti avec un couvercle en verre et choisissez une température plus élevée.

Griller

Laissez la porte de l'appareil fermée pendant la cuisson au gril. Ne jamais cuire au gril en laissant la porte de l'appareil ouverte.

Placez la pièce à griller directement sur la grille. Introduire également la lèchefrite universelle, biseau vers la porte de l'appareil, au moins à un niveau d'enfournement en dessous. Cela permettra de recueillir la graisse.

Prenez si possible des morceaux d'épaisseur et de poids similaires. Ils doront ainsi de manière uniforme et resteront bien fondants. Posez les morceaux à griller directement sur la grille.

Retournez les morceaux à griller à l'aide d'une pince. Lorsque vous piquez la viande avec une fourchette, du jus s'en échappe et elle se dessèche.

Remarques

- L'élément chauffant du gril clignote toujours, c'est tout à fait normal. La fréquence à laquelle cela se produit dépend de la position gril choisie.
- La cuisson au gril peut générer de la fumée.

Thermomètre à viande

Cuisez vos plats à point grâce au thermomètre à viande. Lisez les indications d'utilisation du thermomètre à viande figurant dans le chapitre correspondant. Vous trouverez des indications sur la façon de planter le thermomètre à viande, sur les modes de cuisson possibles, et bien d'autres informations. → "Thermomètre à viande" à la page 18

Valeurs de réglage recommandées

Dans le tableau, vous trouverez le mode de cuisson optimal pour la volaille. La température et le temps de cuisson dépendent de la quantité, de la nature et de la température de l'aliment. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées. Commencez par essayer les valeurs les plus basses. Si nécessaire, augmentez-la à la prochaine cuisson.

Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement de la volaille non remplie et prête à cuire, à température réfrigérée dans le compartiment de cuisson froid. Vous économisez ainsi jusqu'à 20 pour cent d'énergie. Si vous préchauffez l'appareil de cuisson, réduisez les temps de cuisson indiqués de quelques minutes.

Dans le tableau, vous trouverez des indications de poids des volailles par défaut. Si vous voulez préparer une volaille lourde, utilisez dans tous les cas une température plus basse. S'il y a plusieurs morceaux, référez-vous au poids des morceaux les plus lourds pour déterminer le temps de cuisson. Les morceaux doivent faire approximativement la même taille.

Généralement, plus une volaille est grande, plus la température doit être basse et plus le temps de cuisson est long.

Retournez la volaille après environ ½ à ⅔ du temps de cuisson indiqué.





Remarque : Utilisez seulement du papier de cuisson adapté à la température choisie. Découpez toujours le papier de cuisson au bon format.













Conseils

- Piquez la peau du canard ou de l'oie sous les ailes. Cela permet au gras de s'écouler.
- Coupez la peau au niveau du magret du canard. Ne retournez pas le magret.
- Lorsque vous retournez la volaille, veillez d'abord à ce que la poitrine ou la peau soient en bas.
- La volaille devient brune et croustillante si vous la badigeonnez de beurre, d'eau salée ou de jus d'orange vers la fin de la cuisson.

Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson. Vous obtiendrez ainsi un résultat de cuisson optimal et économiserez jusqu'à 20 pour cent d'énergie.

Modes de cuisson utilisés :

-  Convection naturelle
-  Gril air pulsé
-  Gril, grande surface
-  Position Pizza

| Plat | Accessoires/ustensiles | Hauteur d'enfournement | Mode de cuisson | Température en °C | Position gril | Durée en min. |
|--|------------------------|------------------------|---|-------------------|---------------|---------------|
| Poulet | | | | | | |
| Poulet, 1 kg | Grille | 2 |  | 200-220 | - | 60-70 |
| Blanc de poulet, part de 150 g (griller) | Grille | 4 |  | - | 3* | 15-20 |
| Petits morceaux de poulet, 250 g pièce | Grille | 3 |  | 220-230 | - | 30-35 |
| Sticks de poulet, nuggets congelés | Poêle universelle | 3 |  | 190-210 | - | 20-25 |
| Poularde, 1,5 kg | Grille | 2 |  | 200-220 | - | 70-90 |
| Canard & oie | | | | | | |
| Canard, 2 kg | Grille | 1 |  | 180-200 | - | 90-110 |
| Magret de canard, pièce de 300 g | Grille | 3 |  | 230-250 | - | 25-30 |
| Oie, 3 kg | Grille | 2 |  | 160-180 | - | 120-150 |
| Cuisses d'oie, pièce de 350 g | Grille | 2 |  | 210-230 | - | 40-50 |
| Dinde | | | | | | |
| Dindonneau, 2,5 kg | Grille | 2 |  | 180-200 | - | 70-90 |
| Blanc de dinde, sans os, 1 kg | Récipient fermé | 2 |  | 240-260 | - | 80-100 |
| Gigot de dinde, avec os, 1 kg | Grille | 2 |  | 180-200 | - | 80-100 |
| * Préchauffer 5 min. | | | | | | |

Viande

Votre appareil vous propose plusieurs modes de cuisson pour la préparation de la viande. Vous trouverez dans les tableaux les réglages continus pour de nombreux plats.

Rôtis et viandes braisées

Arrosez la viande maigre à votre convenance avec de la graisse ou recouvrez-la de tranches de lard.

Découpez la couenne en croix. Lorsque vous retournez le rôti, veillez d'abord à ce que la couenne soit en bas.

Une fois le rôti prêt, laissez le reposer encore 10 minutes dans le compartiment de cuisson fermé et éteint. Le jus de viande sera mieux réparti. Enveloppez le rôti, par ex. dans du papier aluminium. Le temps de repos recommandé n'est pas compris dans le temps de cuisson indiqué.

Cuisson sur la grille

Sur la grille, la viande deviendra croustillante de tous les côtés.

Ajoutez (en fonction de la taille et du type de viande) jusqu'à ½ litres d'eau dans la lèchefrite. Cela permettra de recueillir la graisse et le jus de cuisson. Vous pourrez utiliser le jus de cuisson pour préparer une sauce. Cela produit moins de fumée et le compartiment de cuisson reste propre.

Enfournez la lèchefrite et la grille au niveau d'enfournement indiqué. Veillez à ce que la grille soit bien placée sur la lèchefrite. → "Accessoires" à la page 11

Rôtis et viandes braisées dans un récipient

Il est possible de préparer des rôtis et des viandes braisées dans un récipient. Vous pouvez retirer le rôti et le récipient du compartiment de cuisson et préparer la sauce directement dans le récipient.

Utilisez seulement un récipient adapté pour le four. Vérifiez que le récipient peut être logé dans le compartiment de cuisson.

Un récipient en verre est plus adapté. Posez le récipient en verre chaud sur un dessous-de-plat sec. Si le support est humide ou froid, le verre peut se fissurer.

Ajoutez un peu de liquide à la viande maigre. Dans le récipient en verre, le fond doit être recouvert sur env. ½ cm de haut.

La quantité de liquide dépend du type de viande, du matériau du récipient et de l'utilisation d'un couvercle. Si vous préparez de la viande dans un plat en émail ou en métal foncé, il convient d'ajouter un peu plus de liquide que dans un récipient en verre.

Pendant la cuisson, le liquide s'évapore dans le récipient. Si besoin, ajoutez du liquide.

Les sauteuses lisses en acier inox ou aluminium réfléchissent la chaleur comme un miroir et ne sont donc adaptées que dans certaines conditions. La viande cuit lentement et brunit moins. Utilisez une température plus élevée et/ou un temps de cuisson plus long.

Veillez consulter les indications du fabricant de votre récipient de cuisson.

Récipient ouvert

Pour cuire la viande, utilisez de préférence un plat à rôti à bord haut. Placez le plat sur la grille. Si vous n'avez pas de récipient adapté, utilisez la lèchefrite.

Récipient fermé

Le compartiment de cuisson reste plus propre lors d'une cuisson avec un récipient fermé. Veillez à ce que le couvercle soit adapté et ferme bien. Placez le récipient sur la grille.

L'écart entre la viande et le couvercle doit être d'au moins 3 cm. Le volume de la viande peut augmenter.

À l'ouverture du couvercle après la cuisson, de la vapeur très chaude peut s'échapper. Soulevez le couvercle par l'arrière, afin de laisser échapper la vapeur chaude loin de vous.

Pour les viandes braisées, précuisez d'abord la viande, si besoin. Ajoutez de l'eau, du vin, du vinaigre ou autre pour le fond de sauce. Le fond du récipient doit être recouvert sur 1 à 2 cm de haut.

Pendant la cuisson, le liquide s'évapore dans le récipient. Si besoin, ajoutez du liquide.

La viande peut également être rendue croustillante dans un plat à rôti fermé. Utilisez pour cela un plat à rôti avec un couvercle en verre et choisissez une température plus élevée.

Griller

Laissez la porte de l'appareil fermée pendant la cuisson au gril. Ne jamais cuire au gril en laissant la porte de l'appareil ouverte.

Placez la pièce à griller directement sur la grille. Introduire également la lèchefrite universelle, biseau vers la porte de l'appareil, au moins à un niveau d'enfournement en dessous. Cela permettra de recueillir la graisse.

Prenez si possible des morceaux d'épaisseur et de poids similaires. Ils doront ainsi de manière uniforme et resteront bien fondants. Posez les morceaux à griller directement sur la grille.

Retournez les morceaux à griller à l'aide d'une pince. Lorsque vous piquez la viande avec une fourchette, du jus s'en échappe et elle se dessèche.

Ne salez les pièces qu'après les avoir fait griller. Le sel absorbe l'eau de la viande.

Remarques

- L'élément chauffant du gril clignote toujours, c'est tout à fait normal. La fréquence à laquelle cela se produit dépend de la position gril choisie.
- La cuisson au gril peut générer de la fumée.

Thermomètre à viande

Cuisez vos plats à point grâce au thermomètre à viande. Lisez les indications d'utilisation du thermomètre à viande figurant dans le chapitre correspondant. Vous trouverez des indications sur la façon de planter le thermomètre à viande, sur les modes de cuisson possibles, et bien d'autres informations. → "Thermomètre à viande" à la page 18

Valeurs de réglage recommandées

Dans le tableau, vous trouverez le mode de cuisson optimal de nombreux plats de viande. La température et le temps de cuisson dépendent de la quantité, de la nature et de la température de l'aliment. C'est pourquoi des plages de réglage sont indiquées. Commencez par essayer les valeurs les plus basses. Si nécessaire, augmentez la température à la prochaine cuisson.

Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement de la viande à température réfrigérée dans le compartiment de cuisson froid. Vous économisez ainsi jusqu'à 20 pour cent d'énergie. Si vous préchauffez l'appareil de cuisson, réduisez les temps de cuisson indiqués de quelques minutes.

Dans le tableau, vous trouverez des indications de poids des pièces à rôtir par défaut. Si vous voulez préparer un morceau lourd, utilisez dans tous les cas une température plus basse. S'il y a plusieurs morceaux, référez-vous au poids des morceaux les plus gros pour déterminer le temps de cuisson. Les morceaux doivent faire approximativement la même taille.



Généralement, plus un rôti est gros, plus la température doit être basse et plus le temps de cuisson est long.




















Retournez le rôti et la pièce à griller après environ $\frac{1}{2}$ à $\frac{2}{3}$ du temps de cuisson indiqué.

Si vous désirez préparer votre propre recette, référez-vous à un plat similaire. Vous trouverez des informations supplémentaires dans les astuces sur les rôtis, viandes braisées et grillades juste après les tableaux de réglages.

Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson. Vous obtiendrez ainsi un résultat de cuisson optimal et économiserez jusqu'à 20 pour cent d'énergie.

Modes de cuisson utilisés :

■  Convection naturelle■  Gril air pulsé■  Gril, grande surface

| Plat | Accessoires/ustensiles | Niveau d'enfournement | Mode de cuisson | Température en °C | Position du gril | Durée en min. |
|---|------------------------|-----------------------|---|-------------------|------------------|---------------|
| Porc | | | | | | |
| Rôti de porc sans couenne, par ex. échine, 1,5 kg | Récipient ouvert | 2 |  | 180-190 | - | 110-130 |
| Rôti de porc avec couenne par ex. épaule, 2 kg | Grille | 2 |  | 190-200 | - | 130-140 |
| Rôti de porc, 1,5 kg | Récipient ouvert | 2 |  | 220-230 | - | 70-80 |
| Filet mignon de porc, 400 g | Grille | 3 |  | 220-230 | - | 20-25 |
| Carré de porc avec os, 1 kg (rajouter un peu d'eau) | Récipient fermé | 2 |  | 210-230 | - | 70-90 |
| Côtelettes de porc, 2 cm d'épaisseur | Grille | 5 |  | - | 2 | 16-20 |
| Médallions de porc, 3 cm d'épaisseur (préchauffer 5 min.) | Grille | 5 |  | - | 3* | 8-12 |
| Bœuf | | | | | | |
| Filet de bœuf médium, 1 kg | Grille | 2 |  | 210-220 | - | 40-50 |
| Rôti de bœuf à braiser, 1,5 kg | Récipient fermé | 2 |  | 200-220 | - | 130-160 |
| Rosbif, médium, 1,5 kg | Grille | 2 |  | 220-230 | - | 60-70 |
| Steak, 3 cm d'épaisseur, médium** | Grille | 3 |  | - | 3 | 15-20 |
| Hamburger, 3-4 cm d'épaisseur | Grille | 4 |  | - | 3 | 25-30 |
| Veau | | | | | | |
| Rôti de veau, 1,5 kg | Récipient ouvert | 2 |  | 160-170 | - | 100-120 |
| Jarret de veau, 1,5 kg | Récipient ouvert | 2 |  | 200-210 | - | 100-120 |
| Agneau | | | | | | |
| Gigot d'agneau sans os, médium, 1,5 kg | Récipient ouvert | 2 |  | 170-190 | - | 50-80 |
| Selle d'agneau avec os*** | Grille | 2 |  | 180-190 | - | 40-50 |
| Côtes d'agneau | Grille | 3 |  | - | 3 | 12-16 |
| Saucisses | | | | | | |
| Saucisses à griller | Grille | 4 |  | - | 3 | 10-15 |
| Plats de viande | | | | | | |
| Rôti de viande hachée, 1 kg | Récipient ouvert | 2 |  | 170-180 | - | 60-70 |

* Préchauffer

** Ne pas préchauffer

*** Sans retourner

Astuces concernant les rôtis, viandes braisées et grillades

| | |
|---|--|
| Le compartiment de cuisson est très sale. | Préparez votre plat cuisiné dans un plat à rôti fermé ou utilisez la plaque de gril. Si vous utilisez la plaque de gril, vous obtiendrez des résultats de cuisson optimaux. Vous pouvez acheter la plaque de gril en supplément. |
| Le rôti est trop foncé et la croûte est brûlée par endroits et/ou le rôti est trop sec. | Vérifiez le niveau d'enfournement et la température. La prochaine fois, baissez la température et réduisez le temps de cuisson. |
| La croûte est trop fine. | Augmentez la température ou allumez brièvement le gril vers la fin du temps de cuisson. |
| Le rôti a l'air cuit, mais la sauce est brûlée. | La prochaine fois, choisissez un plat à rôti plus petit et ajoutez plus de liquide, le cas échéant. |

| | |
|---|--|
| Le rôti a l'air cuit, mais la sauce est trop claire et contient trop d'eau. | La prochaine fois, choisissez un plat à rôti plus grand et ajoutez moins de liquide, le cas échéant. |
| La viande braisée est brûlée. | Le plat à rôti et le couvercle doivent être adaptés et bien fermer. Réduisez la température et ajoutez du liquide pendant la cuisson, si besoin. |
| Le morceau grillé est trop sec. | Ne salez la viande qu'après l'avoir fait griller. Le sel absorbe l'eau de la viande. Ne piquez pas le morceau à griller lorsque vous le retournez. Utilisez une pince. |

Poisson

Votre appareil vous propose différents modes de cuisson pour la préparation du poisson. Vous trouverez dans les tableaux les réglages optimaux pour de nombreux plats.

Les poissons entiers ne doivent pas être retournés. Enfourez le poisson entier en position intermédiaire, la nageoire dorsale vers le haut, dans le compartiment de cuisson. Une pomme de terre coupée ou un petit récipient ouvert dans le ventre du poisson permet de le stabiliser.

Vous saurez que le poisson est cuit, lorsque la nageoire dorsale tombera légèrement.

Rôtissage et grillades sur la grille

Placez la pièce à griller directement sur la grille. Introduire également la lèchefrite universelle, biseau vers la porte de l'appareil, au moins à un niveau d'enfournement en dessous.

Ajoutez en fonction de la taille et du type de poisson jusqu'à ½ litres d'eau dans la lèchefrite. Le liquide qui s'égoutte est récupéré. Cela produit moins de fumée et le compartiment de cuisson reste propre.

Laissez la porte de l'appareil fermée pendant la cuisson au gril. Ne jamais cuire au gril en laissant la porte de l'appareil ouverte.

Prenez si possible des morceaux d'épaisseur et de poids similaires. Ils doront ainsi de manière uniforme et resteront bien fondants. Posez les morceaux à griller directement sur la grille.

Retournez les morceaux à griller à l'aide d'une pince. Lorsque vous piquez le poisson avec une fourchette, du jus s'en échappe et il se dessèche.

Remarques

- L'élément chauffant du gril clignote toujours, c'est tout à fait normal. La fréquence à laquelle cela se produit dépend de la position gril choisie.
- La cuisson au gril peut générer de la fumée.

Cuisson et étuvée dans un récipient

Utilisez seulement un récipient adapté pour le four. Vérifiez que le récipient peut être logé dans le compartiment de cuisson.

Un récipient en verre est plus adapté. Posez le récipient en verre chaud sur un dessous-de-plat sec. Si le support est humide ou froid, le verre peut se fissurer.

Les sauteuses lisses en acier inox ou aluminium réfléchissent la chaleur comme un miroir et ne sont donc adaptées que dans certaines conditions. Le poisson cuit lentement et brunit peu. Utilisez une température plus élevée et/ou un temps de cuisson plus long.

Veillez consulter les indications du fabricant de votre récipient de cuisson.

Récipient ouvert

Pour préparer un poisson entier, utilisez de préférence un plat à rôti à bord haut. Placez le plat sur la grille. Si vous n'avez pas de récipient adapté, utilisez la lèchefrite.

Récipient fermé

Le compartiment de cuisson reste plus propre lors d'une cuisson avec un récipient fermé. Veillez à ce que le couvercle soit adapté et ferme bien. Placez le récipient sur la grille.

Pour cuire à l'étuvée, ajoutez deux à trois cuillerées à soupe de liquide, ainsi qu'un peu de jus de citron ou de vinaigre dans le récipient.

À l'ouverture du couvercle après la cuisson, de la vapeur très chaude peut s'échapper. Soulevez le couvercle par l'arrière, afin de laisser échapper la vapeur chaude loin de vous.

Le poisson peut également être rendu croustillant dans un plat à rôti fermé. Utilisez pour cela un plat à rôti avec un couvercle en verre et choisissez une température plus élevée.

Thermomètre à viande

Cuisez vos plats à point grâce au thermomètre à viande. Lisez les indications d'utilisation du thermomètre à viande figurant dans le chapitre correspondant. Vous trouverez des indications sur la façon de planter le thermomètre à viande, sur les modes de cuisson possibles, et bien d'autres informations. → "Thermomètre à viande" à la page 18

Valeurs de réglage recommandées

Dans le tableau, vous trouverez le mode de cuisson optimal des plats de poisson. La température et le temps de cuisson dépendent de la quantité, de la nature et de la température de l'aliment. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées. Commencez par les valeurs les plus basses. Si nécessaire, augmentez la température à la prochaine cuisson.

Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement du poisson à température réfrigérée dans le compartiment de cuisson froid. Vous économisez ainsi jusqu'à 20 pour cent d'énergie. Si vous préchauffez l'appareil de cuisson, réduisez les temps de cuisson indiqués de quelques minutes.

Dans le tableau, vous trouverez des indications de poids du poisson par défaut. Si vous voulez préparer un poisson lourd, utilisez dans tous les cas une température plus basse. S'il y a plusieurs poissons, référez-vous au poids des poissons les plus lourds pour déterminer le temps de cuisson. Les poissons doivent faire approximativement la même taille.




Généralement, plus un poisson est gros, plus la température doit être basse et plus le temps de cuisson est long.








Retournez le poisson, qui n'est pas en position intermédiaire, après environ 1/2 à 2/3 du temps indiqué.

Remarque : Utilisez seulement du papier de cuisson adapté à la température choisie. Découpez toujours le papier de cuisson au bon format.

Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson. Vous obtiendrez ainsi un résultat de cuisson optimal et économiserez jusqu'à 20 pour cent d'énergie.

Modes de cuisson utilisés :

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

| Plat | Accessoires / Récipients | Niveau d'enfournement | Mode de cuisson | Température en °C | Position gril | Durée en min. |
|--|--------------------------|-----------------------|---|-------------------|---------------|---------------|
| Poisson | | | | | | |
| Poisson entier, grillé 300 g, p. ex. truite | Grille | 2 |  | 170-190 | - | 20-30 |
| Poisson entier, grillé 1,5 kg, p. ex. saumon | Grille | 2 |  | 170-190 | - | 30-40 |
| Filets de poisson | | | | | | |
| Filet de poisson, nature grillé | Grille | 4 |  | - | 1* | 15-25 |
| Darnes de poisson | | | | | | |
| Darne de poisson, 3 cm d'épaisseur | Grille | 4 |  | - | 3 | 10-20 |
| Poisson, surgelé | | | | | | |
| Filet de poisson, nature | Récipient fermé | 2 |  | 210-230 | - | 20-30 |
| Filet de poisson, gratiné | Grille | 2 |  | 200-220 | - | 45-60 |
| Bâtonnets de poisson (retourner entre-temps) | Lèche-frite | 3 |  | 200-220 | - | 20-30 |
| * préchauffer | | | | | | |
| ** Enfournement de la lèche-frite en-dessous au niveau 2 | | | | | | |

Légumes et garnitures

Vous trouverez ici des indications de préparation des légumes grillés, des pommes de terre et des produits à base de pommes de terre congelés.

Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson. Vous obtiendrez ainsi un résultat de cuisson optimal et économiserez de l'énergie.

Niveaux d'enfournement

Respectez les niveaux d'enfournement indiqués.

Préparation sur un niveau

Référez-vous aux indications du tableau.

Préparation sur deux niveaux

Utilisez la chaleur tournante 4 D. Les plaques enfournées simultanément ne doivent pas obligatoirement être prêtes au même moment.

- Lèche-frite : niveau 3
- Plaque à pâtisserie : niveau 1

Accessoires

Veillez à toujours utiliser les accessoires adaptés et à les insérer correctement.

Grille

Introduisez la grille avec la courbure vers le bas, la face ouverte vers la porte de l'appareil de cuisson. Placez toujours la vaisselle et les moules sur la grille.

Lèche-frite ou plaque à pâtisserie

Enfourez la lèche-frite ou la plaque à pâtisserie jusqu'à la butée, en orientant la partie biseautée vers la porte de l'appareil.

Papier de cuisson

Utilisez seulement du papier de cuisson adapté à la température choisie. Découpez toujours le papier de cuisson au bon format.

Valeurs de réglage recommandées

Dans le tableau, vous trouverez le mode de cuisson optimal pour différents plats. La température et le temps de cuisson dépendent de la quantité et de la nature de l'aliment. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées. Commencez par essayer les valeurs les plus basses. Une température basse permet l'obtention d'un brunissement plus uniforme. Si nécessaire, augmentez la température à la prochaine cuisson.

Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement du plat dans le compartiment de cuisson froid. Si vous préchauffez l'appareil de cuisson, réduisez les temps indiqués de quelques minutes.

Si vous désirez préparer votre propre recette, référez-vous à un plat similaire dans le tableau.

Modes de cuisson utilisés :

- Chaleur tournante 4D

- Gril, grande surface
- Position Pizza

| Plat | Accessoires | Hauteur d'enfournement | Mode de cuisson | Température en °C | Position gril | Durée en min. |
|--|-----------------------------------|------------------------|-----------------|-------------------|---------------|---------------|
| Plats de légumes | | | | | | |
| Légumes grillés | Lèche-frite | 5 | | - | 3 | 10-15 |
| Pommes de terre | | | | | | |
| Pommes de terre au four, coupées en deux | Lèche-frite | 3 | | 160-180 | - | 45-60 |
| Surgelés de pommes de terre | | | | | | |
| Rösti de pommes de terre | Lèche-frite | 3 | | 200-220 | - | 25-35 |
| Beignets de pomme de terre, garnis | Lèche-frite | 3 | | 190-210 | - | 20-30 |
| Croquettes | Lèche-frite | 3 | | 200-220 | - | 25-35 |
| Frites | Lèche-frite | 3 | | 190-210 | - | 25-35 |
| Frites, 2 niveaux | Lèche-frite + plaque à pâtisserie | 3+1 | | 190-210 | - | 30-40 |

Yaourt

Avec votre appareil, vous pouvez même réaliser des yaourts.

Préparer des yaourts

Enlevez les supports et les accessoires du compartiment de cuisson. Le compartiment de cuisson doit être vide.

1. Faire chauffer 1 litre de lait (3,5 % MG) sur la plaque de cuisson à 90 °C et le laisser refroidir à 40 °C. Pour le lait UHT, faites chauffer à 40 °C.

2. Délayer 50 g de yaourt (température réfrigérée).
3. Remplir les tasses ou des petits verres et recouvrir de film alimentaire.
4. Placer les tasses ou les verres sur le fond du compartiment de cuisson et suivre les indications. Après la préparation, laisser refroidir le yaourt au réfrigérateur.

Mode de cuisson utilisée :

- Chaleur tournante 4D

| Plat | Accessoires | Niveau d'enfournement | Mode de cuisson | Température en °C | Durée en heures |
|--------|-------------|---------------------------------|-----------------|-------------------|-----------------|
| Yaourt | Réceptacles | Fond du compartiment de cuisson | | 40-45 | 8-9 |

Modes de cuisson Eco

La chaleur tournante Eco et la convection naturelle Eco sont des modes de cuisson intelligents pour la préparation en douceur de viandes, poissons et pâtisseries. L'appareil règle de manière optimale la fourniture d'énergie dans le compartiment de cuisson. Le plat cuisiné est préparé progressivement avec la chaleur résiduelle. Il reste ainsi juteux et brunit moins. Il est possible d'économiser l'énergie selon la préparation et le plat cuisiné.

Enfournez les plats dans le compartiment de cuisson froid et vide. Laissez la porte de l'appareil fermée pendant la cuisson.

Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson. Vous obtiendrez ainsi un résultat de cuisson optimal et économiserez de l'énergie.

Utilisez uniquement les accessoires d'origine du fabricant de votre appareil. Ils sont parfaitement adaptés au compartiment et aux modes de cuisson.

Le mode de cuisson chaleur tournante Eco est utilisé pour déterminer la classe d'efficacité énergétique.

Accessoires

Veillez à toujours utiliser les accessoires adaptés et à les insérer correctement.

Grille

Introduisez la grille avec la courbure vers le bas, la face ouverte vers la porte de l'appareil de cuisson. Placez toujours la vaisselle et les moules sur la grille.

Lèche-frite ou plaque à pâtisserie

Enfournez la lèche-frite ou la plaque à pâtisserie jusqu'à la butée, en orientant la partie biseautée vers la porte de l'appareil.

Moules et récipients

Les plus adaptés sont les moules foncés en métal. Vous pouvez ainsi économiser jusqu'à 35 pour cent d'énergie.

Les récipients en acier inox ou aluminium réfléchissent la chaleur comme un miroir. Un récipient non réfléchissant en émail, en verre thermorésistant ou recouvert d'un moulage d'aluminium sous pression sera plus adapté.

Les moules en fer-blanc, en céramique ou en verre allongent le temps de cuisson et ne permettent pas au gâteau de brunir de manière uniforme.

Papier de cuisson

Utilisez seulement du papier de cuisson adapté à la température choisie. Découpez toujours le papier de cuisson au bon format.



Valeurs de réglage recommandées


























Vous trouverez ici des indications concernant différents plats. La température et le temps de cuisson dépendent

de la quantité et de la nature de la pâte. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées. Commencez par essayer les valeurs les plus basses. Une température basse permet l'obtention d'un brunissement plus uniforme. Si nécessaire, augmentez-la à la prochaine cuisson.

Remarque : Les temps de cuisson ne peuvent pas être réduits en augmentant les températures. Les gâteaux ou pâtisseries seraient cuites à l'extérieur mais pas à l'intérieur.

Modes de cuisson utilisés :

-  Chaleur tournante Eco
-  Convection naturelle Eco

| Plat | Accessoires/ustensiles | Hauteur d'enfournement | Mode de cuisson | Température en °C | Durée en min. |
|--|--------------------------|------------------------|---|-------------------|---------------|
| Gâteau dans moules | | | | | |
| Cake dans un moule | Moule à savarin / à cake | 2 |  | 140-160 | 60-80 |
| Fond de tarte, pâte à cake | Moule à tarte | 2 |  | 150-170 | 20-30 |
| Génoise, 2 œufs | Moule à tarte | 2 |  | 150-170 | 20-30 |
| Tarte génoise, 3 œufs | Moule démontable Ø26 cm | 2 |  | 160-170 | 30-45 |
| Tarte génoise, 6 œufs | Moule démontable Ø28 cm | 2 |  | 150-160 | 50-60 |
| Brioche | Moule à kouglof | 2 |  | 150-170 | 50-70 |
| Gâteau cuit sur la plaque | | | | | |
| Gâteau à la levure du boulanger avec garniture sèche | Plaque à pâtisserie | 3 |  | 150-170 | 25-40 |
| Tarte avec garniture sèche | Plaque à pâtisserie | 3 |  | 170-180 | 25-35 |
| Biscuit roulé | Plaque à pâtisserie | 3 |  | 180-190 | 15-20 |
| Brioche tressée, couronne briochée | Plaque à pâtisserie | 3 |  | 160-170 | 25-35 |
| Gâteau à la levure de boulanger avec garniture sèche | Plaque à pâtisserie | 3 |  | 160-180 | 15-20 |
| Petites pâtisseries | | | | | |
| Muffins | Plaque à muffins | 2 |  | 160-180 | 15-25 |
| Petits gâteaux | Plaque à pâtisserie | 3 |  | 150-160 | 25-35 |
| Feuilletés | Plaque à pâtisserie | 3 |  | 170-190 | 20-35 |
| Pâtisserie en pâte à choux | Plaque à pâtisserie | 3 |  | 200-220 | 35-45 |
| Petits gâteaux secs | Plaque à pâtisserie | 3 |  | 140-160 | 15-30 |
| Biscuiterie dressée | Plaque à pâtisserie | 3 |  | 140-150 | 25-35 |
| Petites pâtisseries en pâte levée | Plaque à pâtisserie | 3 |  | 160-180 | 25-35 |
| Pain et petits pains | | | | | |
| Pain bis, 1,5 kg | Moule à cake | 2 |  | 200-210 | 35-45 |
| Fougasse | Lêchefrite | 3 |  | 250-275 | 15-20 |
| Petits pains, sucrés, frais | Plaque à pâtisserie | 3 |  | 170-190 | 15-20 |
| Petits pains, frais | Plaque à pâtisserie | 3 |  | 180-200 | 20-30 |
| Viandes | | | | | |
| Rôti de porc sans couenne, par ex. échine, 1,5 kg | Récipient ouvert | 2 |  | 180-190 | 120-140 |
| Rôti de bœuf à braiser, 1,5 kg | Récipient fermé | 2 |  | 200-220 | 140-160 |
| Rôti de veau, 1,5 kg | Récipient ouvert | 2 |  | 170-180 | 110-130 |

| Plat | Accessoires/ustensiles | Hauteur d'enfournement | Mode de cuisson | Température en °C | Durée en min. |
|---|------------------------|------------------------|-----------------|-------------------|---------------|
| Poisson | | | | | |
| Poisson entier, étuvé 300 g, p. ex. truite | Récipient fermé | 2 | | 190-210 | 25-35 |
| Poisson entier, étuvé 1,5 kg, p. ex. saumon | Récipient fermé | 2 | | 190-210 | 45-55 |
| Filet de poisson, nature, étuvé | Récipient fermé | 2 | | 190-210 | 15-25 |

L'acrylamide dans l'alimentation

L'acrylamide se retrouve principalement dans les produits de pommes de terre et de céréales chauffés à forte température, comme les chips, les frites, les

toasts, les petits pains, le pain et autres produits de boulangerie fine (gâteaux secs, pain d'épice, spéculoos).

Astuces de préparation faibles en acrylamide

| | |
|---------------------|--|
| Généralités | <ul style="list-style-type: none"> ■ Les temps de cuisson doivent si possible rester brefs. ■ Les plats doivent dorer et non brunir. ■ Les plats cuisinés grands et épais contiennent moins d'acrylamide. |
| Cuisson | En convection naturelle, 200 °C max. En chaleur tournante, 180 °C max. |
| Petits gâteaux secs | En convection naturelle, 190 °C max. En chaleur tournante, 170 °C max. Un œuf ou un jaune réduit la formation d'acrylamide. |
| Frites au four | Répartissez-les uniformément sur la plaque, sur une seule épaisseur. Cuire au moins 400 g par plaque, afin que les frites ne se dessèchent pas. |

Cuisson basse température

La cuisson à basse température est une cuisson lente. On l'appelle également cuisson douce.

La cuisson basse température est idéale pour les morceaux nobles (ex. : parties délicates du bœuf, du veau, du porc, de l'agneau ou des volailles) qui doivent rester rosées ou à point. La viande reste fondante, tendre et délicate.

L'avantage pour vous est que vous pouvez mieux planifier vos menus, car la viande cuite à basse température se réchauffe sans problème. Pendant la cuisson, ne retournez pas la viande. Laissez la porte de l'appareil fermée afin de maintenir une température uniforme.

Utilisez uniquement de la viande fraîche et saine sans os. Retirez soigneusement les cartilages et les bords gras. La graisse donne un goût très prononcé à la viande lors de la cuisson à basse température. Vous pouvez également utiliser de la viande marinée ou épicée. N'utilisez pas de viande décongelée.

Après la cuisson à basse température, la viande peut être immédiatement coupée. Aucun temps de repos n'est nécessaire. Grâce à cette méthode de cuisson, la viande reste rosée, sans être crue ou pas assez cuite.

Remarque : Le fonctionnement différé avec heure de fin de cuisson n'est pas possible avec le mode de cuisson à basse température.

Récipient

Utilisez un récipient plat, comme un plat de service en porcelaine ou en verre. Mettez le plat à préchauffer dans le compartiment de cuisson.

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

Vous trouverez des informations supplémentaires dans les astuces sur la cuisson à basse température juste après les tableaux de réglages.


Votre appareil possède un mode de cuisson à basse température. Commencez toujours avec une préparation réfrigérée. Laissez le compartiment de cuisson et le récipient chauffer pendant env. 15 min.

















Faites revenir la viande à forte température, suffisamment longtemps de chaque côté et également sur les extrémités. Placez immédiatement la viande dans le récipient préchauffé. Enfournerez de nouveau le récipient et la viande dans le compartiment de cuisson et cuisez à basse température.

Valeurs de réglage recommandées

La température de cuisson douce et la durée dépendent de la taille, de l'épaisseur et de la qualité de la viande. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées.

Mode de cuisson utilisée :

-  Cuisson basse température

| Plat | Récepteur | Niveau d'enfournement | Mode de cuisson | Durée de la cuisson en min. | Température en °C | Durée en min. |
|--|------------------|-----------------------|---|-----------------------------|-------------------|---------------|
| Volailles | | | | | | |
| Magret de canard, 400 g | Récepteur ouvert | 2 |  | 6-8 | 90* | 45-60 |
| Blanc de poulet, part de 200 g | Récepteur ouvert | 2 |  | 5-7 | 90* | 30-60 |
| Blanc de dinde, sans os, 1 kg | Récepteur ouvert | 2 |  | 8-10 | 90* | 150-210 |
| Porc | | | | | | |
| Rôti de porc, 5-6 cm d'épaisseur, 1,5 kg | Récepteur ouvert | 2 |  | 8-10 | 80* | 210-240 |
| Filet mignon de porc, entier | Récepteur ouvert | 2 |  | 6-8 | 80* | 90-120 |
| Médallions de porc, 4 cm d'épaisseur | Récepteur ouvert | 2 |  | 5-7 | 80* | 90-120 |
| Bœuf | | | | | | |
| Rôti de bœuf (rumsteak), 6-7cm d'épaisseur, 1,5 kg | Récepteur ouvert | 2 |  | 8-10 | 80* | 210-270 |
| Filet de bœuf, entier, 1 kg | Récepteur ouvert | 2 |  | 4-6 | 80* | 150-210 |
| Rosbif, 5-6cm d'épaisseur | Récepteur ouvert | 2 |  | 6-8 | 80* | 210-270 |
| Tournedos/Rumsteck, 4 cm d'épaisseur | Récepteur ouvert | 2 |  | 5-7 | 80* | 30-60 |
| Veau | | | | | | |
| Rôti de veau, 4-5 cm d'épaisseur, 1,5 kg | Récepteur ouvert | 2 |  | 8-10 | 80* | 210-240 |
| Rôti de veau, 10-15 cm d'épaisseur, 1,5 kg | Récepteur ouvert | 2 |  | 8-10 | 80* | 210-240 |
| Filet de veau, entier, 800 g | Récepteur ouvert | 2 |  | 5-7 | 80* | 120-150 |
| Filets mignons, 4 cm d'épaisseur | Récepteur ouvert | 2 |  | 5-7 | 80* | 45-90 |
| Agneau | | | | | | |
| Selle d'agneau, désossée, part de 200 g | Récepteur ouvert | 2 |  | 5-7 | 80* | 120-180 |
| Gigot d'agneau sans os, médium, 1 kg ficelé | Récepteur ouvert | 2 |  | 6-8 | 80* | 180-240 |

* préchauffer

Astuces de cuisson à basse température

| | |
|--|---|
| Cuisson des magrets de canard à basse température. | Posez le magret froid dans la poêle et cuisez-le d'abord du côté de la peau. Puis cuisez-le à basse température pendant 3 à 5 minutes pour qu'il devienne croustillant. |
| La viande cuite à basse température n'est pas aussi chaude qu'après une cuisson normale. | Pour que la viande cuite ne refroidisse pas trop vite, réchauffez les assiettes et servez la sauce très chaude. |

Déshydratation

Avec la chaleur tournante 4D, vous pouvez également déshydrater des aliments. Grâce à ce processus de conservation, les arômes sont concentrés par la déshydratation.

Utilisez uniquement des fruits, des herbes et des légumes frais et lavez-les soigneusement. Recouvrez la grille de papier cuisson ou sulfurisé. Laissez les fruits bien égoutter et séchez-les.

Coupez-les en gros morceaux égaux ou en tranches fines. Posez les fruits non pelés sur la feuille, face coupée vers le haut. Veillez à ce que les fruits et les champignons ne se superposent pas sur la grille.

Râpez les légumes, puis blanchissez-les. Laissez les légumes blanchis s'égoutter et répartissez-les uniformément sur la grille.

Séchez les herbes avec la tige. Disposez les herbes uniformément et légèrement regroupées sur la grille.

Utilisez les niveaux d'enfournement suivants pour la déshydratation :

- 1ère grille : niveau 3
- 2ème grille : niveaux 3 + 1

Retournez plusieurs fois les fruits et légumes très juteux. Séparer les éléments déshydratés du papier dès qu'ils sont secs.


Valeurs de réglage recommandées






Vous trouverez dans le tableau les réglages de déshydratation pour divers aliments. La température et

la durée dépendent du type, de l'humidité, de la maturité et de l'épaisseur de l'aliment à déshydrater. Plus l'aliment à déshydrater est séché longtemps, mieux il se conservera. Plus les tranches sont fines, plus la déshydratation sera rapide et plus l'aliment conservera son arôme. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées.

Si vous désirez déshydrater d'autres aliments, référez-vous à un aliment similaire dans le tableau.

Mode de cuisson utilisée :

-  Chaleur tournante 4D

| Fruits, légumes et herbes | Accessoires | Mode de cuisson | Température en °C | Durée en heures |
|--|-------------|---|-------------------|-----------------|
| Fruits à pépins (tranches de pommes, 3 mm d'épaisseur, 200 g par grille) | 1-2 grilles |  | 80 | 5-9 |
| Fruits à noyau (prunes) | 1-2 grilles |  | 80 | 8-10 |
| Racines comestibles (carottes), râpées, blanchies | 1-2 grilles |  | 80 | 5-8 |
| Champignons en rondelles | 1-2 grilles |  | 60 | 6-9 |
| Herbes, nettoyées | 1-2 grilles |  | 60 | 2-6 |

Mise en conserve

Avec votre appareil, vous pouvez mettre des fruits et des légumes en conserve.

Mise en garde – Risque de blessure !

Si les aliments ne sont pas correctement mis en conserve, les bocaux peuvent éclater. Respecter les indications concernant la mise en conserve.

Pots

Utilisez uniquement des bocaux propres et intacts. Utilisez uniquement des joints en caoutchouc résistants à la chaleur, propres et intacts. Vérifiez préalablement les attaches et pinces.

Utilisez uniquement des bocaux de même dimension et contenant le même aliment. Le compartiment de cuisson permet de réaliser simultanément six bocaux de ½, 1 ou 1½ litres maximum. N'utilisez pas de pots trop grands ou trop hauts. Les couvercles pourraient éclater.

Les bocaux ne doivent pas se toucher pendant la mise en conserve dans le compartiment de cuisson.

Préparer des fruits et des légumes

Utilisez uniquement des fruits et des légumes sains. Lavez-les soigneusement.

Épluchez, dénoyotez et concassez les fruits ou les légumes, puis remplissez les bocaux jusqu'à 2 cm du bord.

Fruits

Mettez les fruits en bocaux avec une solution sucrée, chauffée et écumée (env. 400 ml pour un pot de 1 litre). Dans un litre d'eau :

- env. 250 g de sucre pour les fruits doux
- env. 500 g de sucre pour les fruits acides

Légumes

Mettez les légumes dans les bocaux avec de l'eau bouillie.

Essuyez les bords du pot, ils doivent être propres. Placez un joint en caoutchouc et un couvercle sur chaque pot. Fermez les pots avec des pinces. Placez les pots sur la lèchefrite, sans qu'ils ne se touchent. Versez 500 ml d'eau chaude (env. 80 °C) dans la lèchefrite. Ajustez les réglages comme indiqué dans le tableau.

Terminer la mise en conserve

Fruits

Au bout d'un moment, des bulles commencent à remonter. Éteignez l'appareil dès que tous les bocaux moussent. Après avoir laissé reposer les pots, sortez-les du compartiment de cuisson.

Légumes


Au bout d'un moment, des bulles commencent à remonter. Dès que tous les bocaux moussent, réduisez la température à 120 °C et laissez les pots mousser dans le compartiment de cuisson fermé, comme indiqué dans le tableau. Éteignez l'appareil ensuite et laissez reposer encore quelques minutes, comme indiqué dans le tableau.





Retirez les pots du compartiment de cuisson et posez-les sur un chiffon propre. Ne posez pas les pots chauds sur un dessous de plat froid ou humide, car ils pourraient éclater. Recouvrez les bocaux, afin de les protéger des courants d'air. Ne retirez les pinces qu'une fois que les pots sont froids.

Valeurs de réglage recommandées

Les temps indiqués dans le tableau de réglages sont des valeurs de référence pour la mise en conserve des fruits et légumes. Ils peuvent être influencés par la température ambiante, le nombre de pots, la quantité, la chaleur et la qualité du contenu. Les indications sont valables pour des pots ronds de 1 litre. Avant de changer de température ou d'éteindre, vérifiez que le contenu des pots mousse bien. Le contenu des pots ne commence à mousser qu'après 30 à 60 minutes environ.

Mode de cuisson utilisée :

-  Chaleur tournante 4D

| Mettre en conserves | Récipient | Niveau d'enfournement | Mode de cuisson | Température en °C | Durée en min. |
|---|-------------------|-----------------------|---|-------------------|----------------------------|
| Légumes, p. ex. carottes | Bocaux de 1 litre | 1 |  | 160-170 | Jusqu'à ébullition : 30-40 |
| | | | | 120 | Dès l'ébullition : 30-40 |
| | | | | - | Chaleur rémanente : 30 |
| Légumes, p. ex. concombre | Bocaux de 1 litre | 1 |  | 160-170 | Jusqu'à ébullition : 30-40 |
| | | | | - | Chaleur rémanente : 30 |
| Fruits à noyau, p. ex. cerises, prunes | Bocaux de 1 litre | 1 |  | 160-170 | Jusqu'à ébullition : 30-40 |
| | | | | - | Chaleur rémanente : 35 |
| Fruits à pépins, p. ex. pommes, fraises | Bocaux de 1 litre | 1 |  | 160-170 | Jusqu'à ébullition : 30-40 |
| | | | | - | Chaleur rémanente : 25 |

Laisser lever la pâte

Avec votre appareil, la pâte monte nettement plus rapidement qu'à température ambiante. Utilisez le mode de cuisson par convection naturelle. Commencez toujours la préparation à froid.

Une pâte à la levure de boulanger doit toujours reposer deux fois. Veuillez noter les indications des tableaux de réglages concernant la 1ère et la 2nde levées (fermentation de la pâte et fermentation individuelle).

Fermentation de la pâte

Ajustez les réglages et préchauffez l'appareil comme indiqué dans le tableau. Placez le bol de pâte sur la grille.

Pendant la cuisson, n'ouvrez pas la porte de l'appareil, sous peine de laisser échapper l'humidité. Recouvrez la pâte d'un chiffon humide.

Fermentation individuelle


Placez votre pâtisserie au niveau d'enfournement indiqué dans le tableau.





Si vous désirez réchauffer, effectuez la fermentation individuellement hors de l'appareil dans un endroit chaud.

Valeurs de réglage recommandées

La température et le temps de cuisson dépendent du type et de la quantité d'ingrédients. Les indications du tableau de réglage sont donc fournies à titre indicatif.

Mode de cuisson utilisée :

-  Convection naturelle

| Plat | Accessoire / Récipients | Niveau d'enfournement | Mode de cuisson | Étape | Température en °C | Durée en min. |
|--|-------------------------|-----------------------|---|---------------------------|-------------------|---------------|
| Pâte à la levure de boulanger, légère | Saladier | 2 |  | Fermentation de la pâte | 35-40 | 25-30 |
| | Plaque à pâtisserie | 2 |  | Fermentation individuelle | 35-40 | 10-20 |
| Pâte à la levure de boulanger, épaisse et grasse | Saladier | 2 |  | Fermentation de la pâte | 35-40 | 20-40 |
| | Plaque à pâtisserie | 2 |  | Fermentation individuelle | 35-40 | 15-25 |

Décongélation

Le mode décongélation permet de décongeler les fruits, légumes et pâtisseries congelés. Il est recommandé de décongeler la volaille, la viande et le poisson au réfrigérateur.

Utilisez les niveaux d'enfournement suivants pour la décongélation :

- 1ère grille : niveau 2
- 2ème grille : niveaux 3 + 1

Valeurs de réglage recommandées

Les durées figurant dans le tableau sont fournies à titre indicatif. Elles dépendent de la qualité, de la température de congélation (-18°C) et de la nature des aliments. C'est pourquoi des plages de durées sont indiquées. Choisissez d'abord la durée la plus courte, puis prolongez-la, si nécessaire.


Conseil : Les morceaux congelés plats ou les portions décongèlent plus vite que les blocs.




Retirez l'aliment congelé de son emballage et déposez-le dans un récipient adapté, sur la grille.

Pendant la décongélation, remuez ou retournez les aliments une ou deux fois. Les gros morceaux doivent être retournés plusieurs fois. Si nécessaire, séparez les aliments entre-temps ou bien retirez du compartiment de cuisson les morceaux déjà décongelés.

Laissez reposer le plat décongelé entre 10 et 30 minutes dans l'appareil éteint, afin que la température s'équilibre.

Mode de cuisson utilisée :

-  Décongélation

| Plat | Accessoires | Niveau d'enfournement | Mode de cuisson | Température en °C | Durée en min. |
|--------------------------------|---------------------|-----------------------|---|-------------------|---------------|
| Pain, petits pains | | | | | |
| Pain & petits pains en général | Plaque à pâtisserie | 2 |  | 50 | 40-70 |
| Gâteau | | | | | |
| Gâteau, fondant | Plaque à pâtisserie | 2 |  | 50 | 70-90 |
| Gâteau, sec | Plaque à pâtisserie | 2 |  | 60 | 60-75 |

Maintien au chaud

Vous pouvez maintenir vos plats préparés au chaud avec le mode de maintien au chaud. Vous évitez ainsi la formation de condensation et n'avez pas besoin d'essuyer le compartiment de cuisson.

Ne maintenez pas vos plats préparés au chaud plus de deux heures. Veuillez noter que certains plats peuvent continuer de cuire pendant le maintien au chaud. Couvrez les plats, le cas échéant.

QUEL FOUR.COM

Plats d'essai

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

Selon la norme EN 60350-1 : 2013 ou CEI 60350-1 : 2011.

Cuisson

Les pâtisseries sur plaque ou en moules enfournées simultanément ne doivent pas nécessairement être prêtes au même moment.

Niveaux d'enfournement pour la cuisson sur deux niveaux :

- Lèche-frite : niveau 3
Plaque à pâtisserie : niveau 1
- Moules sur la grille
première grille : niveau 3
deuxième grille : niveau 1

Niveaux d'enfournement pour la cuisson sur trois niveaux :

- Plaque à pâtisserie : niveau 5
- Lèche-frite : niveau 3
- Plaque à pâtisserie : niveau 1

Tarte aux pommes

Tartes aux pommes sur un niveau : placer les moules démontables foncés côte à côte.

Tartes aux pommes sur deux niveaux : superposez les moules démontables foncés.

Gâteaux en moules démontables en fer-blanc : cuire sur un niveau en mode de convection naturelle. Utilisez la lèche-frite à la place de la grille et placez-y le moule démontable.




Biscuit de Savoie sans graisse















Biscuit de Savoie sans graisse sur deux niveaux : superposez les moules démontables sur la grille.

Remarques

- Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement dans le compartiment de cuisson froid.
- Veuillez noter les indications de préchauffage dans les tableaux. Les valeurs de réglages s'entendent sans chauffage rapide.
- Utilisez ensuite les températures de cuisson indiquées les plus basses.

Modes de cuisson utilisés :

-  Chauffeur tournante 4D
-  Convection naturelle
-  Position Pizza

| Plat | Accessoires | Niveau d'enfournement | Mode de cuisson | Température en °C | Durée en min. |
|---|--|-----------------------|---|-------------------|---------------|
| Cuisson | | | | | |
| Sablés | Plaque à pâtisserie | 3 |  | 140-150* | 25-40 |
| Sablés | Plaque à pâtisserie | 3 |  | 140-150* | 25-40 |
| Sablés, 2 niveaux | Poêle universelle + plaque à pâtisserie | 3+1 |  | 140-150* | 30-40 |
| Sablés, 3 niveaux | Plaques à pâtisserie + poêle universelle | 5+3+1 |  | 130-140* | 35-55 |
| Petits gâteaux | Plaque à pâtisserie | 3 |  | 160* | 20-30 |
| Petits gâteaux | Plaque à pâtisserie | 3 |  | 150* | 25-35 |
| Petits gâteaux, 2 niveaux | Poêle universelle + plaque à pâtisserie | 3+1 |  | 150* | 25-35 |
| Petits gâteaux, 3 niveaux | Plaques à pâtisserie + poêle universelle | 5+3+1 |  | 140* | 35-45 |
| Biscuit de Savoie sans graisse | Moule démontable Ø26 cm | 2 |  | 160-170** | 25-35 |
| Biscuit de Savoie sans graisse | Moule démontable Ø26 cm | 2 |  | 160-170** | 30-40 |
| Biscuit de Savoie sans graisse, 2 niveaux | Moule démontable Ø26 cm | 3+1 |  | 150-170** | 30-50 |
| Tarte aux pommes | 2 moules à pâtisserie en fer noir Ø20 cm | 2 |  | 170-180 | 60-80 |
| Tarte aux pommes | 2 moules à pâtisserie en fer noir Ø20 cm | 2 |  | 180-200 | 60-80 |
| Tarte aux pommes, 2 niveaux | 2 moules à pâtisserie en fer noir Ø20 cm | 3+1 |  | 170-190 | 70-90 |


* Préchauffer 5 min., ne pas utiliser la fonction de chauffe rapide



** Préchauffer, ne pas utiliser la fonction de chauffe rapide

Grillades

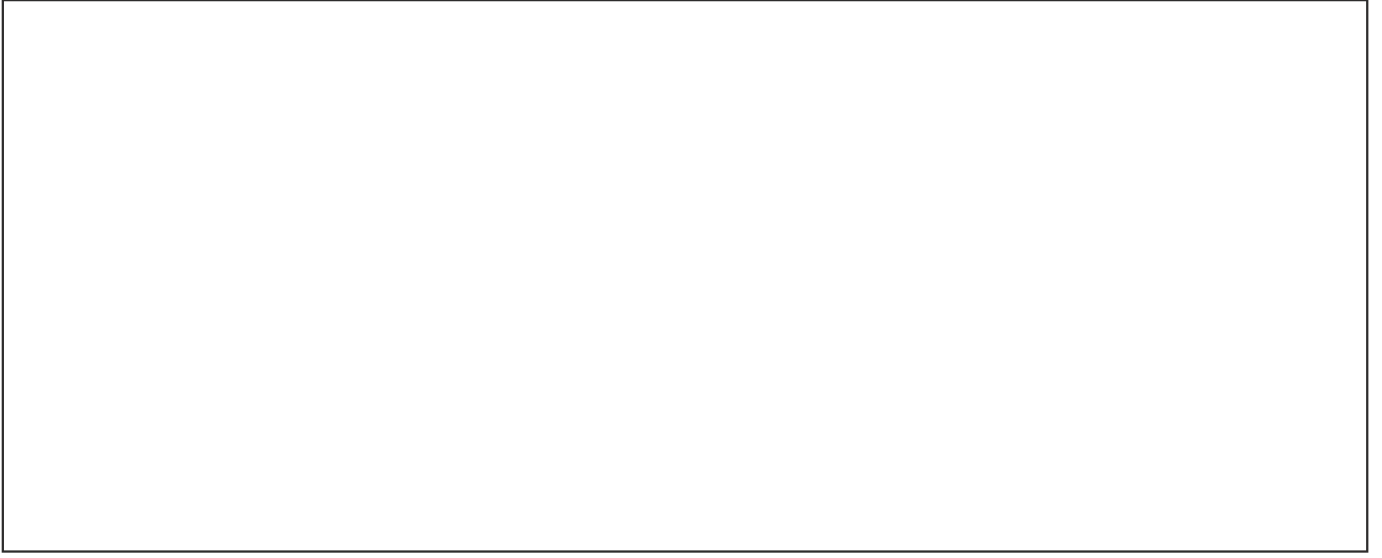
Enfournez également la lèche-frite. Le liquide est récupéré et le compartiment de cuisson reste propre.

Mode de cuisson utilisée :

-  Gril, grande surface

| Plat | Accessoires | Niveau d'enfournement | Mode de cuisson | Position gril | Durée en min. |
|--|-------------|-----------------------|---|---------------|---------------|
| Griller | | | | | |
| Brunir des toasts* | Grille | 5 |  | 3 | 4-6 |
| Beefburger, 12 pièces** | Grille | 4 |  | 3 | 25-30 |
| * ne pas préchauffer | | | | | |
| ** retourner après 2/3 du temps de cuisson | | | | | |

QUEL FOUR.COM



QUEL FOUR.COM

