

Mode d'emploi

Bosch Série 4 HBA573BV0

Marque : Bosch Référence : HBA573BV0

Sommaire

1. Instructions de montage
2. Consignes générales de montage
3. Dimensions de l'appareil
4. Installation sous un plan de travail
5. Installation dans un meuble haut
6. Installation de deux appareils superposés
7. Installation dans un angle
8. Raccordement électrique
9. Raccorder électriquement l'appareil avec une fiche de contact de sécurité
10. Raccorder l'appareil électriquement sans fiche de contact de sécurité
11. Installer l'appareil
12. Dépose de l'appareil
13. Sécurité
14. Indications générales
15. Utilisation conforme
16. Restrictions du périmètre utilisateurs
17. Utilisation sûre
18. Ampoule halogène
19. Fonction de nettoyage
20. Prévention des dégâts matériels
21. De manière générale
22. Commander
23. Description de l'appareil
24. Éléments de commande
25. Touches et affichage
26. Modes de cuisson et fonctions
27. Autres fonctions
28. Température et niveaux de réglage
29. Voyant de chauffe
30. Compartiment de cuisson
31. Supports
32. Éclairage
33. Ventilateur de refroidissement
34. Porte de l'appareil
35. Accessoires
36. Fonction d'arrêt
37. Insérer les accessoires dans le compartiment de cuisson
38. Combiner les accessoires
39. Autres accessoires
40. Commande



41. Utilisation
42. Mise hors tension de l'appareil
43. Mise hors tension de l'appareil
44. Réglage du mode de cuisson et de la température
45. Modification du mode de cuisson
46. Modification de la température
47. Fonctions de temps
48. Vue d'ensemble des fonctions de temps
49. Réglage de la minuterie
50. Modification de la minuterie
51. Annulation de la minuterie
52. Réglage de la durée
53. Modification de la durée
54. Annulation de la durée
55. Réglage de la fin
56. Modification de la fin
57. Annulation de la fin
58. Réglage de l'heure
59. Modification de l'heure
60. Chauffage rapide
61. Réglage du chauffage rapide
62. Programme
63. Récipients adaptés aux programmes
64. Tableau des programmes
65. Préparer les mets pour un programme
66. Régler un programme
67. Sécurité enfants
68. Activation et désactivation de la sécurité enfants
69. Réglages de base
70. Aperçu des réglages de base
71. Modifier un réglage de base
72. Annuler la modification des réglages de base
73. Nettoyage et entretien
74. Produits de nettoyage
75. Produits de nettoyage appropriés
76. Nettoyer l'appareil
77. Pyrolyse
78. Préparer l'appareil pour la fonction de nettoyage
79. Régler la fonction de nettoyage
80. Rendre l'appareil prêt à fonctionner après la fonction de nettoyage
81. Décrocher les supports
82. Accrocher les supports
83. Décrocher la porte de l'appareil
84. Accrocher la porte de l'appareil
85. Démonter les vitres de la porte

- 86. Monter les vitres de la porte
- 87. Aide en cas de défaut
- 88. Dépannage
- 89. Remplacer la lampe du four
- 90. Service après-vente
- 91. Numéro de produit (E-Nr) et numéro de fabrication (FD)
- 92. Environnement
- 93. Protection de l'environnement et économies d'énergie
- 94. Élimination de l'emballage
- 95. Économies d'énergie
- 96. Mise au rebut
- 97. Mettre au rebut un appareil usagé
- 98. Comment faire
- 99. La meilleure façon de procéder
- 100 Bon à savoir
- 101 Formation de condensation
- 102 Papier de cuisson
- 103 Remarques relatives à la cuisson
- 104 Rôtissage et grillades sur la grille
- 105 Cuisson dans un récipient
- 106 Conseils pour le rôtissage et la grillade
- 107 Conseils pour rôtir et braiser
- 108 Conseils pour une préparation à faible teneur en acrylamide
- 109 Gâteaux et pâtisseries
- 110 Conseils de cuisson
- 111 Recommandations de réglage pour des gâteaux dans des moules
- 112 Recommandations de réglage pour les gâteaux cuits sur plaque
- 113 Recommandations de réglage pour les petites pâtisseries
- 114 Recommandations de réglage pour petits gâteaux secs
- 115 Conseils pour la cuisson suivante
- 116 Pain et petits pains
- 117 Recommandations de réglage pour le pain et les petits pains
- 118 Pizzas, quiches et gâteaux salés
- 119 Recommandations de réglage pour les pizzas, les quiches et les gâteaux salés
- 120 Soufflés et gratins
- 121 Recommandations de réglage pour les soufflés/gratins
- 122 Volaille, viande et poisson
- 123 Conseils pour la volaille, la viande et le poisson
- 124 Recommandations de réglage pour la volaille
- 125 Recommandations de réglage pour la viande
- 126 Recommandations de réglage pour le poisson
- 127 Conseils pour le rôtissage suivant
- 128 Légumes et garnitures
- 129 Recommandations de réglage pour les légumes et les accompagnements
- 130 Dessert

- 131 Préparer des yaourts
- 132 Recommandations de réglage pour les desserts
- 133 Modes de préparation spéciaux et autres applications
- 134 Mise en conserve
- 135 Préparer des fruits ou des légumes pour la mise en conserves
- 136 Faire des conserves de fruits et légumes
- 137 Recommandations de réglage pour mettre en conserve
- 138 Laisser lever de la pâte à la levure dans le four
- 139 Laisser lever la pâte
- 140 Recommandations de réglage pour laisser lever la pâte
- 141 Plats tests
- 142 Cuisson
- 143 Recommandations de réglage pour pâtisser
- 144 Recommandations de réglage pour griller

Instructions de montage

Respectez ces informations lors du montage de l'appareil.

Consignes générales de montage

Respectez ces consignes avant de commencer l'installation de l'appareil.

Dimensions de l'appareil

Vous trouverez ici les dimensions de l'appareil

Installation sous un plan de travail

Observez les dimensions d'installation et les instructions d'installation lors de l'installation sous un plan de travail.

Installation dans un meuble haut

Observer les dimensions d'installation et les instructions d'installation lors de l'installation dans le meuble haut.

Installation de deux appareils superposés

Votre appareil peut également être installé sur ou sous un autre appareil. Observez les dimensions d'installation et les instructions d'installation lors de l'installation superposée.

Installation dans un angle

Observez les dimensions d'installation et les instructions d'installation lors de l'installation dans un angle.

Raccordement électrique

Respectez les présentes consignes pour pouvoir effectuer le branchement électrique de l'appareil en toute sécurité.

Raccorder électriquement l'appareil avec une fiche de contact de sécurité

L'appareil doit uniquement être raccordé à une prise de courant de sécurité installée de manière réglementaire.

- Insérez la fiche sur la prise de courant de sécurité. Si l'appareil est encastré, la fiche du cordon

d'alimentation secteur doit être aisément accessible. Si un accès libre à la prise secteur est impossible, un dispositif de coupure omnipolaire doit être installé dans l'installation à câblage fixe, conformément aux réglementations d'installation.

Raccorder l'appareil électriquement sans fiche de contact de sécurité

Seul un spécialiste agréé est habilité à raccorder l'appareil. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, il n'y a aucun droit à la garantie.

Un dispositif de sectionnement tous pôles doit être installé dans l'installation électrique fixe, conformément aux prescriptions d'installation.

- Identifiez le conducteur de phase et le conducteur neutre dans la prise de raccordement. L'appareil risque d'être endommagé en cas de raccordement incorrect.
- Effectuez le raccordement selon le schéma de raccordement. Pour la tension, reportez-vous à la plaque signalétique.
- Raccordez les fils du cordon d'alimentation secteur conformément au code de couleur : vert-jaune : conducteur de protection bleu = (neutre) conducteur neutre marron = phase (conducteur externe)

Installer l'appareil

L'écart entre le plan de travail et l'appareil ne peut pas être obturé par des baguettes supplémentaires.

Aucune baguette de protection thermique ne doit être montée sur les parois latérales du meuble d'encastrement.

- Poussez l'appareil jusqu'au fond et centrez-le.
- Vissez fermement l'appareil.
- Pour les cuisines sans poignée avec poignée verticale : Fixez une pièce d'obturation appropriée pour couvrir les éventuels bords tranchants et garantir une installation sûre. Pré-percer les profilés en aluminium pour réaliser un raccord à vis . Fixez l'appareil avec une vis adéquate .

Dépose de l'appareil

- Mettez l'appareil hors tension.
- Desserrez les vis de fixation.
- Soulevez légèrement l'appareil et retirez-le complètement.

Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

Indications générales

Vous trouverez ici des informations générales sur la présente notice.

Utilisation conforme

Respectez les consignes d'utilisation conforme afin d'utiliser l'appareil correctement et en toute sécurité.

Cet appareil est conçu pour être encastré uniquement. Respecter les instructions de montage spécifiques.

Seul un personnel qualifié et agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, il n'y a aucun droit à la garantie.

Restrictions du périmètre utilisateurs

Évitez les risques pour les enfants et les personnes vulnérables.

Les enfants de 8 ans et plus, les personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou ne détenant pas l'expérience et/ou les connaissances nécessaires pourront utiliser cet appareil à condition de le faire sous surveillance, ou que son utilisation sûre leur ait été enseignée et qu'ils aient compris les dangers qui en émanent.

Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.

Les enfants ne doivent en aucun cas s'occuper du nettoyage et de la maintenance utilisateur, sauf s'ils sont âgés de 15 ans et plus et agissent sous surveillance.

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

Utilisation sûre

Respectez les consignes de sécurité lorsque vous utilisez l'appareil.

Insérez toujours correctement les accessoires dans le four. Accessoires

Ampoule halogène

Respectez ces consignes pour les appareils équipés d'ampoules halogènes.

Fonction de nettoyage

Respectez les consignes de sécurité lorsque vous utilisez la fonction de nettoyage.

Prévention des dégâts matériels

Respectez les consignes suivantes afin de ne pas endommager votre appareil, vos accessoires ou autres ustensiles de cuisine.

De manière générale

Respectez ces consignes lorsque vous utilisez l'appareil.

Commander

Découvrez les composants et les fonctions de votre appareil.

Description de l'appareil

Découvrez les composants de votre appareil.

Éléments de commande

Le champ de commande vous permet de configurer toutes les fonctions de votre appareil et vous donne des informations sur l'état de fonctionnement.

|

|| Touches et affichage Les touches sont des surfaces tactiles. Pour sélectionner une fonction, il suffit d'effleurer légèrement le champ correspondant. L'affichage indique le symbole des fonctions actives et

les fonctions de temps.Touches et affichage

| | Sélecteur de fonction Le sélecteur de fonction vous permet de régler les modes de cuisson et d'autres fonctions.Vous pouvez tourner le sélecteur de fonction de la position zéro vers la droite ou la gauche.Selon le type d'appareil, le sélecteur de fonction est escamotable. Appuyez sur le sélecteur de fonction pour activer ou désactiver la position zéro.Modes de cuisson et fonctions

| | Sélecteur de températureLe sélecteur de température permet de régler la température du mode de cuisson et de sélectionner les réglages pour d'autres fonctions.Vous pouvez tourner le sélecteur de température de la position zéro vers la droite ou la gauche.Selon le type d'appareil, le sélecteur de température est escamotable. Appuyez sur le sélecteur de température pour activer ou désactiver la position zéro .Température et niveaux de réglage

Selon le type d'appareil, les détails représentés sur la photo peuvent différer, p. ex. par sa couleur et sa forme.

Touches et affichage

Les touches vous permettent de régler différentes fonctions de votre appareil. L'écran affiche les réglages.

Si la fonction est active, le symbole correspondant s'allume. Le symbole de l'heure s'allume uniquement si vous modifiez l'heure.

Modes de cuisson et fonctions

Pour vous permettre de toujours trouver le mode de cuisson adapté à vos mets, nous vous expliquons ci-après les différences et les utilisations.

Autres fonctions

Vous trouverez ici un aperçu des autres fonctions de votre appareil.

Température et niveaux de réglage

Différents réglages existent pour les modes de cuisson et les fonctions.

Si vous réglez le gril à la position 3, l'appareil abaisse la température à la position 1 après environ 20 minutes.

Voyant de chauffe

L'appareil vous indique quand il chauffe.

Lorsque l'appareil chauffe, le symbole  s'allume.

Lorsque vous préchauffez le four, le moment optimal pour l'enfournement de votre mets est atteint dès que le symbole s'éteint.

Le voyant de chauffe apparaît uniquement pour les modes de cuisson pour lesquels une température est réglée. Pour les positions gril par ex., le voyant de chauffe n'apparaît pas.

En raison de l'inertie thermique, la température affichée peut être légèrement différente de la température réelle du compartiment de cuisson.

Compartiment de cuisson

Les fonctions du compartiment de cuisson facilitent l'utilisation de votre appareil.

Supports

Vous pouvez insérer des accessoires à différentes hauteurs dans les supports du compartiment de cuisson.

Accessoires

Votre appareil possède 5 niveaux d'enfournement. Les niveaux d'enfournement se comptent de bas en haut.

Vous pouvez retirer les supports, par ex. pour les laver. Supports

Pour nettoyer les supports et le compartiment de cuisson ou pour changer les supports, vous pouvez les décrocher.

Éclairage

La lampe du four éclaire le compartiment de cuisson.

Dans la plupart des modes de cuisson et avec la plupart des fonctions, l'éclairage reste allumé pendant le fonctionnement. Lorsque vous quittez le programme avec le sélecteur de fonction, l'éclairage s'éteint.

Le réglage du sélecteur de fonction sur Lampe du four vous permet d'allumer l'éclairage sans chauffage.

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement s'allume automatiquement pendant le fonctionnement. L'air s'échappe au-dessus de la porte.

Le ventilateur continue de fonctionner un certain temps pour permettre à l'appareil de refroidir plus vite une fois le programme terminé.

Porte de l'appareil

Si vous ouvrez la porte de l'appareil en cours de programme, l'appareil continue de fonctionner.

Pour que votre appareil reste longtemps beau et opérationnel, vous pouvez retirer la porte de l'appareil et le nettoyer.

Accessoires

Utilisez uniquement des accessoires d'origine. Ils ont été spécialement conçus pour votre appareil.

Les accessoires livrés peuvent diverger en fonction du type d'appareil.

Lorsque l'accessoire devient chaud, il peut se déformer. Cette déformation n'a aucun effet sur sa fonction. Quand il refroidit, la déformation disparaît.

Fonction d'arrêt

La fonction d'arrêt empêche le basculement de l'accessoire lors de son extraction.

Vous pouvez retirer l'accessoire à peu près à mi-chemin jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place. La sécurité anti-basculement fonctionne uniquement si vous enfournez les accessoires dans le bon sens dans le compartiment de cuisson.

Insérer les accessoires dans le compartiment de cuisson

Insérez toujours les accessoires dans le bon sens dans le compartiment de cuisson. C'est la seule façon de pouvoir retirer les accessoires à peu près à moitié sans les faire basculer.

Retirez du compartiment de cuisson les accessoires dont vous n'avez pas besoin pendant le fonctionnement.

- Tournez l'accessoire de manière à ce que l'encoche se trouve à l'arrière et pointe vers le bas.
- Introduisez l'accessoire entre les deux barres de guidage d'un niveau d'enfournement.
- Introduisez complètement l'accessoire pour qu'il ne touche pas la porte de l'appareil.

Combiner les accessoires

Pour recueillir le liquide qui s'égoutte, vous pouvez combiner la grille avec la lèchefrite.

- Placez la grille sur la lèchefrite de manière à ce que les deux écarteurs se trouvent sur le bord arrière de la lèchefrite.
- Introduisez la lèchefrite entre les deux barres de guidage d'un niveau d'enfournement. Ce faisant, la grille se trouve au-dessus de la barre de guidage supérieure.

Autres accessoires

Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente, dans les commerces spécialisés ou sur Internet.

Vous trouverez un large choix d'accessoires pour votre appareil sur Internet ou dans nos brochures :

Les accessoires sont spécifiques à l'appareil. Lors de l'achat, indiquez toujours la désignation exacte de votre appareil (E-Nr.).

Pour connaître les accessoires disponibles pour votre appareil, consultez notre boutique en ligne ou le service après-vente.

Commande

Découvrez ici les fonctions et les commandes de votre appareil.

Utilisation

Cette section contient des renseignements essentiels sur l'utilisation de votre appareil.

Mise hors tension de l'appareil

- Tournez le sélecteur de fonction sur une position autre que la position zéro .

Mise hors tension de l'appareil

- Tournez le sélecteur de fonction sur la position zéro .

Réglage du mode de cuisson et de la température

Vous trouverez le mode de cuisson le plus adapté à vos mets dans la description des modes de cuisson. Modes de cuisson et fonctions

Vous pouvez aussi régler sur l'appareil la durée et la fin du programme. Fonctions de temps

- Régler le mode de cuisson à l'aide du sélecteur de fonction.
- Réglez la température ou la position gril à l'aide du sélecteur de température. L'appareil commence à chauffer après quelques secondes.
- Lorsque vos mets sont prêts, éteignez l'appareil.

Modification du mode de cuisson

Vous pouvez modifier le mode de cuisson à tout moment.

- Réglez le mode de cuisson souhaité à l'aide du sélecteur de fonction.

Modification de la température

Vous pouvez modifier la température à tout moment.

- Réglez la température souhaitée à l'aide du sélecteur de température.

Fonctions de temps

Votre appareil dispose de différentes fonctions de temps qui vous permettent de gérer son utilisation.

Vue d'ensemble des fonctions de temps

Utilisez la touche pour sélectionner les différentes fonctions de temps.

Réglage de la minuterie

La minuterie fonctionne indépendamment du programme. Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à 23 heures et 59 minutes lorsque l'appareil est allumé ou éteint. Un signal sonore spécifique est émis pour vous permettre de distinguer si le temps écoulé est celui de la minuterie ou d'une durée.

La minuterie et la durée ne peuvent pas s'écouler en même temps. Si vous avez déjà réglé une durée, il est impossible de régler la minuterie.

- Appuyez sur la touche à plusieurs reprises jusqu'à ce que apparaisse.
- Réglez le temps de la minuterie à l'aide de la touche ou . Le temps de la minuterie peut se régler par pas de 30 secondes jusqu'à 10 minutes. Ensuite les incréments de temps deviennent plus grands à mesure que la valeur est grande. La minuterie se met en marche quelques secondes plus tard et le temps de la minuterie s'écoule. Un signal retentit dès que le temps de la minuterie est écoulé et l'affichage l'indique comme étant sur zéro.
- Lorsque le temps de la minuterie est écoulé : Appuyez sur n'importe quelle touche pour éteindre la minuterie.

Modification de la minuterie

Vous pouvez à tout moment modifier l'heure de la minuterie.

- Modifiez la minuterie à l'aide de la touche ou .

Annulation de la minuterie

Vous pouvez à tout moment annuler la minuterie.

- Réinitialisez le temps de la minuterie sur zéro à l'aide de la touche . Au bout de quelques secondes, l'appareil valide la modification et s'éteint.

Réglage de la durée

Vous pouvez régler la durée de fonctionnement sur 23 heures et 59 minutes.

- Appuyez sur la touche à plusieurs reprises jusqu'à ce que apparaisse.
- Réglez la durée à l'aide de la touche ou . Jusqu'à une heure, la durée peut être réglée par pas de 1 minute, puis par pas de 5 minutes. L'appareil commence à chauffer après quelques secondes et la durée s'écoule. Une fois la durée écoulée, un signal retentit et l'affichage indique la durée sur zéro.
- Lorsque la durée est écoulée : Pour arrêter le signal prématurément, appuyez sur n'importe quelle touche. Pour régler de nouveau une durée, appuyez sur la touche . Lorsque vos mets sont prêts, éteignez l'appareil.

Modification de la durée

Vous pouvez modifier la durée à tout moment.

- Modifiez la durée à l'aide de la touche ou .

Annulation de la durée

Vous pouvez à tout moment annuler la durée.

- Réinitialisez la durée à l'aide de la touche .

Réglage de la fin

Vous pouvez différer l'heure de la fin de la durée jusqu'à 23 heures et 59 minutes.

La fin n'est pas réglable pour les modes de cuisson avec la fonction grill.

Pour obtenir un bon résultat de cuisson, ne différez plus la fin de cuisson lorsque le four a commencé à fonctionner.

Veillez à ce que les aliments ne restent pas trop longtemps dans le compartiment de cuisson afin qu'ils ne se gâtent pas.

- Appuyez sur la touche à plusieurs reprises jusqu'à ce que apparaisse.
- Appuyez sur la touche ou . L'affichage indique la fin calculée.
- Différez la fin à l'aide de la touche ou . Au bout de quelques secondes, l'appareil valide le réglage et l'affichage indique la fin réglée. Lorsque l'heure de début calculée est atteinte, l'appareil commence à chauffer et la durée s'écoule. Une fois la durée écoulée, un signal retentit et l'affichage indique la durée sur zéro.
- Lorsque la durée est écoulée : Pour arrêter le signal prématurément, appuyez sur n'importe quelle touche. Pour régler de nouveau une durée, appuyez sur la touche . Lorsque vos mets sont prêts, éteignez l'appareil.

Modification de la fin

Pour obtenir un bon résultat de cuisson, vous ne pouvez modifier la fin réglée que lorsque le programme a commencé et que la durée s'écoule.

- Différez la fin à l'aide de la touche ou .

Annulation de la fin

Vous pouvez annuler la fin réglée à tout moment.

- Utilisez la touche pour réinitialiser la fin à l'heure actuelle plus la durée programmée.

Réglage de l'heure

Après avoir branché l'appareil ou après une panne de courant, l'heure clignote dans l'affichage. L'heure démarre à « 12:00 » heures. Réglez l'heure actuelle.

Vous pouvez déterminer dans les réglages de base si l'heure doit être affichée.

- Réglez l'heure à l'aide de la touche ou .
- Appuyez sur la touche .

Modification de l'heure

Vous pouvez modifier l'heure à tout moment.

- Appuyez sur la touche à plusieurs reprises jusqu'à ce que apparaisse.
- Modifiez l'heure avec la touche ou .

Chauffage rapide

Pour gagner du temps, vous pouvez raccourcir la durée de chauffe à l'aide du chauffage rapide.

Utilisez le chauffage rapide uniquement pour des températures supérieures à 100 °C.

Réglage du chauffage rapide

Afin d'obtenir un résultat de cuisson uniforme, enfourner le plat dans le compartiment de cuisson seulement après le chauffage rapide.

- Régler le chauffage rapide à l'aide du sélecteur de fonctions.
- Régler la température souhaitée à l'aide du sélecteur de température. Le chauffage rapide débute après quelques secondes. Un signal retentit lorsque le chauffage rapide est terminé et le voyant de chauffe s'éteint.
- Réglez un mode de cuisson approprié à l'aide du sélecteur de fonctions.
- Enfourner le plat dans le compartiment de cuisson.

Programme

Grâce aux programmes, votre appareil vous aide à préparer différents mets et sélectionne automatiquement les réglages optimaux.

Récipients adaptés aux programmes

Utilisez des récipients résistants à la chaleur et adaptés à des températures allant jusqu'à 300 °C.

Le récipient le plus approprié est en verre ou en céramique. Le rôti doit recouvrir environ aux 2/3 le fond du récipient.

Tableau des programmes

Les numéros de programme sont attribués à des mets spécifiques.

Le poids peut se régler dans une plage allant de 0,5 kg à 2,5 kg.

Préparer les mets pour un programme

Utilisez des aliments frais, de préférence à la température du réfrigérateur.

- Pesez les mets. Vous devez connaître le poids du mets pour régler correctement le programme.
- Placez le mets dans le récipient.
- Placez le récipient sur la grille. Enfouissez toujours le récipient dans le compartiment de cuisson froid.

Régler un programme

L'appareil sélectionne le mode de cuisson, la température et la durée optimaux. Vous devez uniquement régler le poids.

Le poids peut uniquement être réglé dans la plage prévue.

Après le démarrage du programme, vous ne pouvez plus modifier le programme ni le poids.

- Réglez Programme à l'aide du sélecteur de fonction.
- Le thermostat reste sur la position zéro .
- Réglez le programme souhaité à l'aide de la touche ou .
- Appuyez sur la touche .
- Réglez le poids de vos mets à l'aide de la touche ou . Réglez toujours le poids immédiatement supérieur. L'affichage indique la durée calculée. La durée ne peut pas être modifiée. Pour certains programmes, vous pouvez différer la fin à l'aide de la touche . Réglage de la fin Pour modifier le programme, appuyez sur sur la touche . Le programme démarre et la durée s'écoule au bout de quelques secondes. Une fois le programme terminé, un signal retentit et l'affichage indique la durée sur zéro.
- Lorsque le programme est terminé : Pour arrêter le signal prématurément, appuyez sur n'importe quelle touche. Pour régler de nouveau une durée de cuisson, appuyez sur la touche . L'appareil continue à chauffer avec le réglage du programme. Lorsque vos mets sont prêts, éteignez l'appareil.

Sécurité enfants

Protégez votre appareil, afin que les enfants ne puissent pas l'allumer par mégarde ou en modifier les réglages.

Vous pouvez modifier dans les réglages de base la possibilité d'utiliser ou non la fonction de sécurité enfants.

Activation et désactivation de la sécurité enfants

- Pour activer la sécurité enfants, maintenez la touche enfoncée jusqu'à ce que apparaisse. Pour désactiver la sécurité enfants, maintenez la touche enfoncée jusqu'à ce que disparaisse de l'affichage.

Réglages de base

Vous pouvez modifier les réglages de base de votre appareil en fonction de vos besoins.

Aperçu des réglages de base

Vous trouverez ici un aperçu des réglages de base et des réglages usine. Les réglages de base sont en fonction de l'équipement de votre appareil.

Modifier un réglage de base

Vos modifications des réglages de base sont conservées après une panne de courant.

- Maintenez enfoncée la touche pendant environ 4 secondes. Le premier réglage de base apparaît, par ex. .
- Modifiez le réglage à l'aide de la touche ou .
- Passez au réglage de base suivant à l'aide de la touche .
- Pour mémoriser les modifications, maintenez la touche enfoncée pendant environ 4 secondes.

Annuler la modification des réglages de base

- Tourner le sélecteur des fonctions.

Nettoyage et entretien

Pour que votre appareil reste longtemps opérationnel, nettoyez-le et entretenez-le avec soin.

Produits de nettoyage

Afin d'éviter d'endommager les différentes surfaces de l'appareil, n'utilisez pas de produits de nettoyage inappropriés.

Produits de nettoyage appropriés

Utilisez uniquement des produits de nettoyage adaptés pour les différentes surfaces de votre appareil.

Suivez les instructions de nettoyage de l'appareil. Nettoyer l'appareil

Nettoyer l'appareil

Afin d'éviter d'endommager l'appareil, nettoyez-le uniquement comme indiqué et avec des produits de nettoyage appropriés.

- Nettoyez l'appareil avec de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle et une lavette. Pour certaines surfaces, vous pouvez utiliser des produits de nettoyage alternatifs. Produits de nettoyage appropriés
- Séchez avec un chiffon doux.

Pyrolyse

La fonction de nettoyage Pyrolyse nettoie le compartiment de cuisson presque automatiquement.

Nettoyez le compartiment de cuisson avec cette fonction de nettoyage tous les 2 ou 3 mois. Si nécessaire, vous pouvez utiliser la fonction de nettoyage plus souvent. La fonction de nettoyage consomme env. 2,5 - 4,8 kWh.

Préparer l'appareil pour la fonction de nettoyage

Afin d'obtenir un bon résultat de nettoyage, préparez l'appareil avec soin.

- Sortez les accessoires et les ustensiles du compartiment de cuisson.
- Décrochez les supports et retirez-les du compartiment de cuisson. Supports
- Éliminez les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson.
- Nettoyez l'intérieur de la porte de l'appareil et les bords du compartiment de cuisson au niveau du joint de porte à l'aide d'une solution détergente et d'un chiffon doux. Ne récurez pas les joints de porte et ne les frottez pas. Retirez les salissures tenaces sur la vitre intérieure de la porte avec un produit de nettoyage pour four.
- Retirez les objets du compartiment de cuisson. Le compartiment de cuisson doit être vide.

Régler la fonction de nettoyage

Aérez la cuisine tant que la fonction de nettoyage est en marche.

L'ampoule du four ne s'allume pas pendant la fonction de nettoyage.

- Réglez Pyrolyse à l'aide du sélecteur de fonction.
- Régler la position nettoyage à l'aide du sélecteur de température. Sélectionner une position nettoyage plus élevée pour les salissures plus importantes ou plus anciennes. La durée ne peut pas être modifiée. La fonction de nettoyage démarre au bout de quelques secondes et la durée s'écoule. Pour votre sécurité, la porte de l'appareil se verrouille à partir d'une certaine température atteinte dans le compartiment de cuisson. L'affichage indique . Dès que la fonction de nettoyage est terminée, un signal retentit et la durée affichée indique zéro.
- Éteindre l'appareil. Lorsque l'appareil a suffisamment refroidi, la porte de l'appareil se déverrouille et disparaît.
- Rendre l'appareil prêt à l'emploi.

Rendre l'appareil prêt à fonctionner après la fonction de nettoyage

- Laissez l'appareil refroidir.
- Essuyez les cendres restantes dans le compartiment de cuisson et au niveau de la porte de l'appareil avec un chiffon humide.
- Retirez les dépôts blancs avec de l'acide citrique. Des dépôts blanchâtres peuvent se former sur les surfaces émaillées en cas d'encrassement important. Ces résidus d'aliments ne présentent aucun risque. Ils ne compromettent pas le fonctionnement de l'appareil.
- Accrochez les supports. Supports

Décrocher les supports

- Soulevez légèrement le support à l'avant et décrochez-le .
- Tirez le support vers l'avant et retirez-le.
- Nettoyez le support. Produits de nettoyage

Accrocher les supports

Les supports s'adaptent uniquement à droite ou à gauche.

Veillez pour les deux supports à ce que les barres coudées se trouvent à l'avant.

- Insérez d'abord le support au milieu de la prise arrière jusqu'à ce qu'il repose contre la paroi du

compartiment de cuisson, puis poussez-le vers l'arrière .

- Insérez le support dans la prise avant , jusqu'à ce qu'il repose également contre la paroi du compartiment de cuisson, puis poussez-le vers le bas .

Décrocher la porte de l'appareil

- Ouvrez complètement la porte de l'appareil et poussez-la vers l'appareil.
- Ouvrez le levier de verrouillage des charnières gauche et droite. Les leviers de verrouillage sont ouverts. Les charnières sont sécurisées et ne peuvent pas se refermer.
- Fermez la porte de l'appareil jusqu'en butée . Saisissez la porte de l'appareil à l'aide des deux mains à gauche et à droite et tirez-la vers le haut .
- Placez la porte de l'appareil avec précaution sur une surface plane.

Accrocher la porte de l'appareil

- Faites glisser la porte de l'appareil verticalement sur les deux charnières. Poussez la porte de l'appareil jusqu'en butée.
- Appuyez sur le recouvrement de la porte avec les deux mains en haut à gauche et à droite pour vérifier si la porte de l'appareil est bien enfoncée jusqu'en butée.
- Ouvrez complètement la porte de l'appareil.
- Refermez le levier de verrouillage des charnières gauche et droite. Les leviers de verrouillage sont fermés. La porte de l'appareil est bloquée et ne peut pas être décrochée.
- Fermez la porte de l'appareil.

Démonter les vitres de la porte

- Ouvrez légèrement la porte de l'appareil.
- Appuyez sur le recouvrement de la porte à gauche et à droite à l'extérieur de la porte de l'appareil jusqu'à ce qu'il se débloque.
- Enlevez le recouvrement de la porte .
- Nettoyez le recouvrement de la porte. Produits de nettoyage appropriés
- Desserrez les vis à gauche et à droite de la porte de l'appareil et retirez-les
- Coincez un torchon plié plusieurs fois contre la porte de l'appareil. Extrayez la vitre frontale par en haut .
- Extrayez la vitre frontale par en haut et déposez-la sur une surface plane, la poignée de porte orientée vers le bas.
- Poussez la vitre intermédiaire contre l'appareil d'une main tout en poussant les fixations de gauche et de droite vers le haut. Ne retirez pas les fixations .
- Retirez la vitre intermédiaire.
- Nettoyez toutes les vitres de la porte des deux côtés avec un nettoyant pour vitres et un chiffon doux.
- Nettoyez la porte de l'appareil. Produits de nettoyage appropriés
- Séchez les vitres de la porte et remettez-les en place. Monter les vitres de la porte

Monter les vitres de la porte

Utilisez le compartiment de cuisson uniquement lorsque les vitres de la porte sont correctement installées.

- Tournez la vitre intermédiaire jusqu'à ce que la flèche soit en haut à droite.
- Introduisez la vitre intermédiaire en bas dans la fixation puis appuyez sur le haut en maintenant la pression.
- Appuyez sur les fixations de gauche et de droite vers le bas jusqu'à ce que la vitre intermédiaire soit serrée .
- Accrochez la vitre frontale en bas dans les fixations de gauche et de droite .

- Appuyez sur la vitre frontale vers l'appareil jusqu'à ce que les crochets de gauche et de droite soient en face du réceptacle .
- Appuyez la vitre frontale en bas jusqu'à ce qu'elle s'encliquette de manière audible.
- Rouvrez légèrement la porte de l'appareil et retirez le torchon.
- Revissez les vis à gauche et à droite de la porte de l'appareil.
- Posez le recouvrement de la porte et appuyez jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible.
- Fermez la porte de l'appareil.

Aide en cas de défaut

Découvrez comment procéder en cas de défaut d'appareil ici

Dépannage

Vous pouvez corriger par vous-même les petits défauts de votre appareil. Lisez les renseignements de dépannage avant de contacter le service consommateurs. Vous vous épargnerez ainsi des dépenses inutiles.

L'appareil ne fonctionne pas.

- Le fusible dans le coffret à fusibles s'est déclenché.

Vérifiez le fusible dans le boîtier à fusibles.

- L'alimentation électrique est tombée en panne.

Vérifiez si l'éclairage du compartiment ou d'autres appareils dans la pièce.

- Défaut électronique

Débranchez brièvement l'appareil du réseau électrique en coupant le fusible. Réinitialisez les réglages de base aux réglages d'usine. Réglages de base

L'appareil ne chauffe pas, deux points clignotent à l'affichage.

- Le mode démo est activé.

Débranchez brièvement l'appareil du réseau électrique en désarmant le fusible dans le boîtier à fusibles et en le réarmant. Désactivez le mode démonstration dans les 5 minutes en modifiant le réglage de base à la valeur . Réglages de base

La porte de l'appareil ne peut pas être ouverte, s'allume.

- La sécurité enfants verrouille la porte de l'appareil.

Désactivez la sécurité enfants à l'aide de la touche . Sécurité enfants

La porte de l'appareil ne peut pas être ouverte, s'allume.

- La fonction de nettoyage verrouille la porte de l'appareil.

Laissez refroidir l'appareil jusqu'à ce que disparaisse.

L'heure clignote à l'écran.

- L'alimentation électrique est tombée en panne.

Réglez à nouveau l'heure. Réglage de l'heure

L'heure n'apparaît pas lorsque l'appareil est éteint.

- Le réglage de base a été modifié.

Modifiez le réglage de base concernant l'affichage de l'heure. Réglages de base

Le symbole s'allume et il est impossible de régler l'appareil.

- La sécurité enfants est activée.

Désactivez la sécurité enfants à l'aide de la touche . Sécurité enfants

clignote et l'appareil ne démarre pas.

- Le compartiment de cuisson est trop chaud pour le fonctionnement sélectionné.

Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir.Redémarrez-le.

L'affichage indique .

- La durée de fonctionnement maximale est atteinte. Pour éviter un fonctionnement continu involontaire, l'appareil s'arrête automatiquement de chauffer après plusieurs heures si les réglages sont inchangés.

Éteignez l'appareil. Si besoin, vous pouvez de nouveau procéder aux réglages. Pour éviter que l'appareil ne s'éteigne de manière intempestive lorsque les temps de préparation sont très longs, réglez une durée.

Une notification avec , par ex. - apparaît.

- Défaut électronique

Appuyez sur la touche . Si nécessaire, réglez à nouveau l'heure. Si le défaut était unique, le message d'erreur disparaît.Si le message d'erreur réapparaît, appelez le service après-vente. Indiquez le message d'erreur exact et le numéro de produit (E-Nr.) de votre appareil. Service après-vente

Remplacer la lampe du four

Si l'éclairage du compartiment de cuisson est défaillant, remplacez la lampe du four.

Des ampoules halogènes de 230 V, 40 W sont en vente dans le commerce spécialisé ou auprès du service après-vente. Utilisez exclusivement ces ampoules. Utilisez uniquement un chiffon propre et sec pour toucher les nouvelles ampoules halogènes. Cela prolonge la durée de vie de l'ampoule.

- Pour éviter tout endommagement, placez un torchon dans le compartiment de cuisson.
- Dévissez le couvercle en verre en tournant vers la gauche .
- Retirez l'ampoule halogène sans tourner .
- Insérez la nouvelle ampoule halogène et enfoncez-la fermement dans la douille. Veillez à la position des goupilles.
- Selon le type d'appareil, le couvercle en verre est équipé d'un anneau d'étanchéité. Posez l'anneau d'étanchéité.
- Revissez le couvercle en verre.
- Retirez le torchon du compartiment de cuisson.
- Raccordez l'appareil au secteur.

Service après-vente

Si vous avez des questions, si vous n'avez pas réussi à remédier par vous-même à un dérangement qui affecte l'appareil ou si l'appareil doit être réparé, veuillez vous adresser à notre service après-vente.

De nombreux problèmes peuvent être corrigés grâce aux informations de dépannage du présent manuel ou sur notre site Web. Si vous ne parvenez pas à les corriger, veuillez vous adresser à notre service après-vente.

Nous nous efforcerons de toujours trouver une solution adaptée et essayerons d'éviter la visite inutile d'un technicien du service après-vente.

Nous nous assurons que votre appareil est réparé à l'aide de pièces de rechange d'origine et par un technicien dûment qualifié dans le cadre de la prestation de garantie ou après son échéance.

Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, adressez-vous à notre service après-vente, à votre revendeur ou consultez notre site Web.

Lorsque vous contactez le service après-vente, vous avez besoin du numéro de produit (E-Nr.) et du numéro de fabrication (FD) de votre appareil.

Vous trouverez les données de contact du service après-vente dans la liste ci-jointe ou sur notre site Web.

Ce produit contient des sources de lumière de la classe d'efficacité énergétique G.

Numéro de produit (E-Nr) et numéro de fabrication (FD)

Le numéro de série (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD) sont indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil.

Vous trouverez la plaque signalétique avec les numéros en ouvrant la porte de l'appareil.

Pour retrouver rapidement les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service consommateurs, n'hésitez pas à les recopier ailleurs.

Environnement

Découvrez comment protéger l'environnement ici

Protection de l'environnement et économies d'énergie

Protégez l'environnement tout en faisant un usage économique de votre appareil et en éliminant correctement les matériaux recyclables.

Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

- Veuillez éliminer les pièces détachées après les avoir triées par matière.

Économies d'énergie

Si vous respectez les instructions suivantes, votre appareil consommera moins de courant.

max. 1 W en fonctionnement avec l'écran allumé max. 0,5 W en fonctionnement avec l'écran éteint

Mise au rebut

Apprenez comment mettre au rebut correctement les appareils usagés.

Mettre au rebut un appareil usagé

La destruction dans le respect de l'environnement permet de récupérer de précieuses matières premières.

- Débrancher la fiche du cordon d'alimentation secteur.
- Couper le cordon d'alimentation secteur.
- Éliminez l'appareil dans le respect de l'environnement. Vous trouverez des informations sur les circuits actuels d'élimination auprès de votre revendeur spécialisé ou de l'administration de votre commune/ville.

Comment faire

Vous trouverez ici les réglages adéquats, ainsi que les accessoires et ustensiles optimaux pour différents plats. Nous avons adapté les recommandations de manière optimale à votre appareil.

La meilleure façon de procéder

Sécurité Économies d'énergie Prévention des dégâts matériels

- Sélectionner un plat adapté dans l'aperçu des plats.
- Retirer les accessoires du compartiment de cuisson.
- Sélectionner des accessoires et récipients appropriés. Utilisez les récipients et les accessoires indiqués dans les recommandations de réglage.
- Préchauffez l'appareil uniquement si la recette ou les recommandations de réglage l'indiquent.
- Régler l'appareil conformément aux recommandations de réglage.
- Lorsque le plat est prêt, éteignez l'appareil.

Bon à savoir

Respectez ces informations lorsque vous préparez des mets.

Formation de condensation

Vous apprendrez ici comment la condensation se forme, comment éviter les dommages et comment réduire la formation de condensation.

La préparation d'aliments dans le compartiment de cuisson peut générer une importante quantité de vapeur d'eau dans le compartiment de cuisson. Votre appareil étant très économe en énergie, il laisse très peu de chaleur s'échapper pendant son fonctionnement. En raison des grandes différences de température entre l'espace intérieur et l'extérieur de l'appareil, de la vapeur d'eau condensée peut se déposer sur la porte, le bandeau de commande ou les meubles avoisinants. La formation d'eau de condensation est un phénomène physique normal.

Afin d'éviter tout dommage, essuyez l'eau de condensation.

Si vous préchauffez l'appareil, vous réduisez la formation de condensation.

Papier de cuisson

Utilisez uniquement du papier cuisson adapté à la température choisie. Découpez le papier de cuisson aux bonnes dimensions.

Remarques relatives à la cuisson

Respectez les hauteurs d'enfournement indiquées lors de la cuisson.

Utilisez la chaleur tournante pour cuire sur plusieurs niveaux. Les pâtisseries enfournées en même temps ne seront pas nécessairement prêtes en même temps.

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

Pour un résultat de cuisson optimal, nous vous recommandons d'utiliser des moules foncés en métal.

Rôtissage et grillades sur la grille

La cuisson sur la grille est plus particulièrement adaptée aux grosses volailles ou à plusieurs morceaux cuits simultanément

Cuisson dans un récipient

Si vous préparez des mets dans un récipient, il est plus facile de les sortir du compartiment de cuisson et de les servir directement dans le récipient. Lorsque vous cuisinez dans des récipients fermés, le compartiment de cuisson reste plus propre.

Conseils pour le rôtissage et la grillade

Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement dans le compartiment de cuisson froid d'une volaille, d'un morceau de viande ou de poisson non farci(e) et prêt(e) à cuire, qui sort du réfrigérateur.

Dans de rares cas, de faibles traces de nickel peuvent se retrouver dans les aliments.

Conseils pour rôtir et braiser

Respectez les conseils pour obtenir de bons résultats pour le rôtissage et le braisage.

Conseils pour une préparation à faible teneur en acrylamide

L'acrylamide est nocif pour la santé et se forme lorsque vous préparez des produits à base de céréales et de pommes de terre à très haute température.

Gâteaux et pâtisseries

Recommandations de réglage pour les gâteaux et les pâtisseries.

La température et la durée de cuisson dépendent de la nature et de la quantité de la pâte préparée. C'est pourquoi les tableaux présentent des fourchettes de valeurs. Commencez par la valeur la plus basse et, la prochaine fois, utilisez une valeur plus élevée si nécessaire. Une température plus basse permet d'obtenir des mets dorés plus uniformément.

Conseils de cuisson

Pour obtenir un bon résultat de cuisson, voici quelques conseils.

Recommandations de réglage pour des gâteaux dans des moules

Vous trouverez ici des recommandations de réglage pour une sélection de plats

Recommandations de réglage pour les gâteaux cuits sur plaque

Vous trouverez ici des recommandations de réglage pour une sélection de mets.

Recommandations de réglage pour les petites pâtisseries

Vous trouverez ici des recommandations de réglage pour une sélection de mets.

Recommandations de réglage pour petits gâteaux secs

Vous trouverez ici des recommandations de réglage pour une sélection de mets.

Conseils pour la cuisson suivante

Si la cuisson de pâtisseries ne réussit pas, voici quelques conseils.

Pain et petits pains

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

Certains mets sont mieux réussis lorsqu'ils sont cuits en plusieurs étapes. Ces étapes sont indiquées dans le tableau.

Recommandations de réglage pour le pain et les petits pains

Vous trouverez ici des recommandations de réglage pour une sélection de mets.

Pizzas, quiches et gâteaux salés

Recommandations de réglage pour préparer et cuire des produits de boulangerie salés.

Recommandations de réglage pour les pizzas, les quiches et les gâteaux salés

Vous trouverez ici des recommandations de réglage pour une sélection de mets.

Soufflés et gratins

L'état de cuisson d'un soufflé/gratin dépend de la taille du récipient et de l'épaisseur du soufflé/gratin.

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.

Vous pouvez préparer votre recette dans des moules ou sur la lèchefrite.

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

Recommandations de réglage pour les soufflés/gratins

Vous trouverez ici des recommandations de réglage pour une sélection de mets.

Volaille, viande et poisson

Le tableau fournit des indications de poids pour la volaille, la viande et le poisson.

Si vous préparez des mets plus gros ou plus lourds que ceux indiqués dans les réglages recommandés, utilisez toujours la température la plus basse. En présence de plusieurs morceaux, référez-vous au poids des morceaux les plus lourds pour déterminer le temps de cuisson. Les morceaux doivent être approximativement de la même taille.

Conseils pour la volaille, la viande et le poisson

Respectez ces indications pour la préparation de volaille, de viande et de poisson

Recommandations de réglage pour la volaille

Vous trouverez ici des recommandations de réglage pour une sélection de mets.

Recommandations de réglage pour la viande

Vous trouverez ici des recommandations de réglage pour une sélection de mets.

Recommandations de réglage pour le poisson

Vous trouverez ici des recommandations de réglage pour une sélection de mets.

Conseils pour le rôtissage suivant

Si le rôtissage ne réussit pas tout de suite, voici quelques conseils.

Légumes et garnitures

Recommandations de réglage pour cuire des légumes et des garnitures.

Recommandations de réglage pour les légumes et les accompagnements

Référez-vous aux indications du tableau.

Dessert

Votre appareil vous permet de préparer vous-même des soufflés et des yaourts.

Vous pouvez également préparer des soufflés au bain-marie dans la lèchefrite. Pour cela, enfournez la lèchefrite à la hauteur 2.

Préparer des yaourts

- Retirez les accessoires et les supports du compartiment de cuisson.
- Faites chauffer 1 litre de lait (3,5 % MG) sur la table de cuisson à 90 °C et laissez-le refroidir à 40 °C. Pour le lait UHT, il suffit de le chauffer à 40 °C.
- Délayez 150 g de yaourt à la température du réfrigérateur dans le lait.
- Versez le mélange dans de petits récipients, par exemple des tasses ou des petits verres.
- Filmez les récipients, par exemple avec du film alimentaire.
- Placez les récipients sur le fond du compartiment de cuisson.
- Réglez l'appareil conformément aux recommandations de réglage.
- Laissez le yaourt reposer au réfrigérateur après la préparation.

Recommandations de réglage pour les desserts

Vous trouverez ici des recommandations de réglage pour une sélection de plats

Modes de préparation spéciaux et autres applications

Informations et recommandations sur les modes de préparation spéciaux et autres applications, par exemple la cuisson basse température ou la mise en conserve.

Mise en conserve

Conservez les fruits et légumes en les chauffant et en les mettant dans des bocaux hermétiques.

Préparer des fruits ou des légumes pour la mise en conserves

- Lavez soigneusement les fruits et les légumes.
- Préparez les fruits et les légumes, par ex., épluchez-les, épépinez-les ou émincez-les.
- Remplissez les bocaux jusqu'à environ 2 cm en-dessous du bord.
- Remplissez les bocaux avec un liquide chaud. Environ 400 ml de liquide sont nécessaires pour un bocal d'1 litre. Environ 250 g de sucre pour les fruits doux Environ 500 g de sucre pour les fruits acides eau bouillie
- Essuyez les bords du bocal. Ils doivent être propres.
- Placez un joint en caoutchouc et un couvercle sur chaque bocal.
- Fermez les bocaux avec des clips.

Faire des conserves de fruits et légumes

- Enfournerez la lèchefrite à la hauteur d'enfournement 1.
- Placez les bocaux préparés dans la lèchefrite de manière à ce qu'ils ne se touchent pas.
- Versez 500 ml d'eau chaude (environ 80 °C) dans la lèchefrite.
- Réglez l'appareil conformément aux valeurs de réglage recommandées. Au bout d'env. 30 à 40 minutes, des petites bulles montent à la surface à intervalles rapprochés. Le contenu des bocaux « mousse ».
- Fruits Si tous les bocaux moussent, éteignez l'appareil. Après le temps de réchauffement indiqué, retirez les bocaux du compartiment de cuisson.
- Légumes Si tous les bocaux moussent, réduisez la température à 120 °C. Éteignez l'appareil après le temps de réchauffement indiqué et retirez les bocaux du compartiment de cuisson.
- Posez les bocaux sur un torchon propre et couvrez-les.
- Une fois les bocaux refroidis, retirez les clips.

Recommandations de réglage pour mettre en conserve

Les temps indiqués dans le tableau sont des valeurs indicatives pour la mise en conserve de fruits et légumes. Ils peuvent être influencés par la température ambiante, le nombre de bocaux, la quantité, la chaleur et la qualité du contenu. Les indications sont valables pour des bocaux ronds de 1 litre.

Laisser lever de la pâte à la levure dans le four

Avec votre appareil, la pâte monte nettement plus rapidement qu'à température ambiante.

Laisser lever la pâte

Laissez toujours la pâte lever en 2 étapes : une fois en entier (fermentation de la pâte) et une seconde fois dans le moule (fermentation individuelle).

Si vous souhaitez préchauffer, n'effectuez pas de fermentation individuelle dans l'appareil.

- Placez la pâte dans un saladier thermorésistant.
- Posez ce dernier sur une grille.
- Réglez l'appareil conformément aux recommandations de réglage. Commencez toujours avec la préparation à froid.
- Pendant la cuisson, n'ouvrez pas la porte de l'appareil, sous peine de laisser échapper l'humidité.
- Continuez à travailler la pâte et placez-la dans son moule pour la cuisson.
- Enfournerez la pâte à la hauteur d'enfournement indiquée.

Recommandations de réglage pour laisser lever la pâte

La température et le temps dépendent du type et de la quantité d'ingrédients. C'est pourquoi les indications du tableau sont des valeurs indicatives.

Plats tests

Ces aperçus ont été élaborés pour des instituts de contrôle, en vue de faciliter le contrôle de l'appareil selon la norme EN 60350-1.

Cuisson

Veuillez tenir compte de ces informations lorsque vous cuisinez des plats tests.

Hauteurs d'enfournement pour la cuisson sur deux niveaux :

Hauteurs d'enfournement pour la cuisson sur trois niveaux :

Cuisson avec deux moules démontables :

Placez les moules côte à côte ou superposez-les dans le compartiment de cuisson.

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

Recommandations de réglage pour pâtisser

Vous trouverez ici des recommandations de réglage pour une sélection de mets.

Recommandations de réglage pour griller

Vous trouverez ici des recommandations de réglage pour une sélection de mets.