FOUR

# Mode d'emploi
# Bosch Série 2 HBF114ES0

Marque : Bosch  Référence : HBF114ES0

## Sommaire

1. Premières étapes
2. Lire les consignes de sécurité
3. Déballer l'appareil
4. Enregistrer un appareil
5. Première mise en service
6. Régler l'heure
7. Nettoyer l'appareil avant la première utilisation
8. Consignes importantes
9. Dimensions de l'appareil
10. Branchement électrique
11. Informations importantes pour le raccordement électrique
12. Câble de raccordement avec fiche avec terre
13. Câble de raccordement sans fiche avec terre
14. Fixer l'appareil
15. Sécurité
16. Définition des mots signaux
17. Indications générales
18. Utilisation conforme
19. Restrictions du périmètre utilisateurs
20. Utilisation sûre
21. Ampoule halogène
22. Prévention des dégâts matériels
23. De manière générale
24. Commander
25. Description de l'appareil
26. Bandeaux de commande
27. Éléments de commande
28. Touches et affichage
29. Modes de cuisson et fonctions
30. Autres fonctions
31. Température et positions de réglage
32. Témoin de chauffe
33. Compartiment de cuisson
34. Supports
35. Éclairage
36. Porte de l'appareil
37. Ventilateur de refroidissement
38. Eau de condensation
39. Accessoires
40. Fonction d'arrêt

*Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.*

41. Insérer les accessoires dans le compartiment de cuisson
42. Combiner les accessoires
43. Autres accessoires
44. Commande
45. Utilisation
46. Allumer l'appareil
47. Éteindre l'appareil
48. Modes de cuisson et température
49. Modifier le mode de cuisson
50. Modifier la température
51. Fonctions de temps
52. Vue d'ensemble des fonctions de temps
53. Régler la minuterie
54. Modifier la minuterie
55. Annuler la minuterie
56. Régler la durée
57. Modifier la durée
58. Annuler la durée
59. Régler la fin
60. Modifier l'heure de fin
61. Annuler la fin
62. Chauffage rapide
63. Régler le chauffage rapide
64. Sécurité enfants
65. Activer et désactiver la sécurité enfants
66. Nettoyage et entretien
67. Produits de nettoyage
68. Produits de nettoyage appropriés
69. Nettoyage de l'appareil
70. Nettoyage des éléments de commande
71. Nettoyage des surfaces en inox
72. Aide au nettoyage
73. Réglage de l'aide au nettoyage
74. Nettoyage du compartiment de cuisson après utilisation
75. Décrocher les supports
76. Accrocher des supports
77. Charnières de porte
78. Retirer la porte de l'appareil
79. Démonter les vitres de la porte
80. Monter les vitres de la porte
81. Accrocher la porte de l'appareil
82. Sécurité de porte supplémentaire
83. Aide en cas de défaut
84. Dépannage
85. Changer la lampe du four

*Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.*

86. Service après-vente
87. Numéro de produit (E-Nr) et numéro de fabrication (FD)
88. Environnement
89. Protection de l'environnement et économies d'énergie
90. Élimination de l'emballage
91. Économies d'énergie
92. Transport et mise au rebut
93. Mettre au rebut un appareil usagé
94. Transporter l'appareil
95. Si l'emballage d'origine n'est plus disponible
96. Comment faire
97. Procédez comme suit
98. Bon à savoir
99. Formation de condensation
100 Papier de cuisson
101 Remarques relatives à la cuisson
102 Rôtir et griller sur la grille
103 Cuire dans un récipient
104 Conseils pour le rôtissage et la grillade
105 Conseils pour rôtir et braiser
106 Conseils pour une préparation à faible teneur en acrylamide
107 Gâteaux et pâtisseries
108 Conseils pour la pâtisserie
109 Recommandations de réglage
110 Gâteaux dans des moules
111 Gâteau cuit sur une plaque
112 Recommandations de réglage pour les petites pâtisseries
113 Petits gâteaux secs
114 Conseils pour la cuisson suivante
115 Pain et petits pains
116 Pizza, quiches et gâteaux salés
117 Soufflés et gratins
118 Volaille, viande et poisson
119 Conseils pour la volaille, la viande et le poisson
120 Volaille
121 Viande
122 Poisson
123 Conseils pour le rôtissage suivant
124 Légumes et accompagnements
125 Yaourt
126 Préparer du yaourt
127 Modes de préparation spéciaux et autres applications
128 Déshydrater
129 Préparation pour la déshydratation
130 Séchage

131Mettre en conserve
132Préparer des fruits ou des légumes pour la mise en conserve
133Mettre en conserve des fruits et légumes
134Laisser lever la pâte
135Décongélation
136Plats tests
137Cuisson
138Griller

## Premières étapes

Toutes les étapes jusqu'à la première utilisation de votre appareil ont été regroupées ici.

## Lire les consignes de sécurité

- Sécurité

## Déballer l'appareil

Déballez votre appareil et vérifiez toutes les pièces pour détecter d'éventuels dégâts dus au transport.

- Retirez l'emballage.
- Sortez les informations produits de l'intérieur de l'appareil.
- Vérifiez toutes les pièces pour détecter d'éventuels dégâts dus au transport. En cas de réclamation, veuillez vous adresser au revendeur auprès duquel vous avez acquis l'appareil ou auprès de notre service après-vente. Service après-vente

## Enregistrer un appareil

Enregistrez votre appareil pour profiter de notre offre de services. Cela ne vous engage à rien.

- Découvrez tous les avantages sur . Des offres attractives sur les accessoires dans notre boutique en ligne Des trucs et astuces pour utiliser votre appareil Le service consommateurs Bosch à votre entière disposition ...et bien plus encore
- Pour vous enregistrez, cliquez sur le lien .
- Cliquez sur « s'enregistrer gratuitement ».
- Saisissez les données d'enregistrement.
- Cliquez sur « Envoyer » et suivez les instructions sur le site internet.

## Première mise en service

Effectuez les réglages pour la première mise en service.

## Régler 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.

- Réglez l'heure avec  ou  .
- Appuyez sur .

## Nettoyer l'appareil avant la première utilisation

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

*Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.*

- Retirez les accessoires et les restes d'emballage, comme les billes de polystyrène, du compartiment de cuisson.
- Avant de faire chauffer votre appareil, essuyez les surfaces lisses du compartiment de cuisson avec un chiffon doux et humide.
- Tant que l'appareil chauffe, aérez la pièce.
- Réglez le mode de cuisson et la température. Utilisation
- Éteignez l'appareil après la durée indiquée.
- Attendez que le compartiment de cuisson ait refroidi.
- Nettoyez les surfaces lisses avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et une lavette.
- Nettoyez soigneusement les accessoires avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et une lavette ou une brosse douce.

## Consignes importantes

Cet appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 4000 m. N'utilisez pas la poignée de la porte pour transporter, ni pour encastrer l'appareil. Pour tous les travaux de montage, l'appareil doit être hors tension.

## Dimensions de l'appareil

Vous trouverez ici les dimensions de l'appareil.

## Branchement électrique

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

## Informations importantes pour le raccordement électrique

Observez les consignes suivantes et assurez-vous que les points suivants sont respectés :

## Câble de raccordement avec fiche avec terre

Ne brancher l'appareil qu'à une prise de contact à la terre correctement installée.

Si la prise n'est plus accessible après l'installation, un système coupe-circuit dans les phases est à prévoir dans l'installation à câblage fixe, conformément aux dispositions d'installation.

## Câble de raccordement sans fiche avec terre

Seul un spécialiste agréé est habilité à raccorder l'appareil.

Dans l'installation à câblage fixe, prévoyez un système coupe-circuit dans les phases conformément aux réglementations 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.

Il doit être raccordé uniquement conformément au schéma de raccordement. Vous trouverez les informations relatives à la tension sur la plaque signalétique. Raccordez les fils du cordon d'alimentation secteur conformément au code de couleur :

## Fixer l'appareil

N'obstruez pas l'écart entre le plan de travail et l'appareil par des baguettes supplémentaires.

Ne fixez pas de baguette de protection thermique sur les panneaux de côté du meuble d'encastrement.

*Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.*

Pour démonter :

## Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

## Définition des mots signaux

Vous trouverez ici la signification des mots signaux utilisés dans cette notice.

Cela indique des informations importantes.

## 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.

## Ampoule halogène

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

## Prévention des dégâts matériels

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

*Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.*

## 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.

## Bandeaux de commande

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

## Éléments de commande

Les éléments de commande vous permettent de configurer toutes les fonctions de votre appareil et vous donnent des informations sur l'état de fonctionnement.

|

| | Touches et affichageLes 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 fonctionLe 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 uniquement tourner le sélecteur de température à partir de la position zérovers la droite, jusqu'en butée et non au-delà.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 positions 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 une fonction est active, le symbole correspondant s'allume. 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.

*Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.*

## Autres fonctions

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

## Température et positions de réglage

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

Si la température est réglée au-dessus de 250 °C, l'appareil abaisse la température à environ 240 °C après env. 10 minutes.

## Témoin de chauffe

L'appareil vous indique quand il chauffe.

Lorsque l'appareil chauffe,  s'allume. Le symbole s'éteint pendant les coupures de chauffe.

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

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.

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

Selon le type d'appareil, les supports sont équipées de rails télescopiques ou rails télescopiques à clipser. Les rails télescopiques classiques sont montés de manière fixe et ne peuvent pas être retirés. Les rails télescopiques à clipser peuvent être fixés selon les besoins sur tous les niveaux d'enfournement libres.

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

Pour nettoyer à fond les supports et le compartiment de cuisson, vous pouvez retirer les supports.

## 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 programme. Lorsque vous arrêtez le programme avec le sélecteur de fonction, l'éclairage s'éteint.

En réglant le sélecteur de fonction sur la lampe du four, vous pouvez allumer l'éclairage sans chauffage.

*Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.*

## Porte de l'appareil

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

Normalement, il suffit de nettoyer l'extérieur de la porte de l'appareil. Si la porte de l'appareil est très sale à l'intérieur et à l'extérieur, vous pouvez l'enlever et la nettoyer.

## Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement se met en marche et s'arrête en fonction de la température de l'appareil. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte.

Le ventilateur continue de fonctionner un certain temps, afin que l'appareil refroidisse plus vite une fois le programme terminé.

## Eau de condensation

En cours de cuisson, de l'eau de condensation peut se former dans le compartiment de cuisson et sur la porte de l'appareil. La présence d'eau de condensation est normale et ne compromet pas le fonctionnement de l'appareil. Après la cuisson, essuyer l'eau de condensation.

## 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.

Les accessoires peuvent être déformés par la chaleur. Cette déformation n'a aucun effet sur leur fonction. Quand ils refroidissent, 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.
- Pour installer les accessoires à hauteur d'encastrement avec les rails télescopiques, sortez ces derniers. Lorsqu'ils sont complètement sortis, les rails télescopiques s'enclenchent en place. Repoussez les rails télescopiques dans le compartiment de cuisson en exerçant une légère pression.
- Introduisez complètement l'accessoire pour qu'il ne touche pas la porte de l'appareil.

*Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.*

## 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.

## Allumer l'appareil

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

## Éteindre l'appareil

- Tournez le sélecteur de fonction sur la position zéro .

## Modes de cuisson et température

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

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

- Réglez le mode de cuisson à l'aide du sélecteur de fonction.
- À l'aide du sélecteur de température, réglez la température ou la position gril. L'appareil commence à chauffer au bout de quelques secondes.
- Lorsque le plat est prêt, éteignez l'appareil.

## Modifier le 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.

*Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.*

## Modifier 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 diverses fonctions de temps qui vous permettent de contrôler son fonctionnement.

## Vue d'ensemble des fonctions de temps

Utilisez la touche pour sélectionner les différentes fonctions de temps.

## Régler la minuterie

La minuterie fonctionne indépendamment du fonctionnement. La minuterie peut être réglée pour une durée comprise entre 23 heures et 59 minutes avec l'appareil allumé et éteint. La minuterie a son propre signal sonore, ce qui vous permet 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 à plusieurs reprises jusqu'à ce que apparaisse.
- Réglez le temps de la minuterie à l'aide de la touche ou . L'heure 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.
- Après écoulement du temps de la minuterie : Appuyez sur n'importe quelle touche pour éteindre la minuterie.

## Modifier la minuterie

La minuterie peut à tout moment être modifiée.

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

## Annuler la minuterie

La minuterie peut à tout moment être annulée.

- 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.

## Régler la durée

La durée de fonctionnement peut être réglée de 23 heures à 59 minutes.

- Appuyez sur 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. Dès que la durée est écoulée, un signal retentit et la durée affichée indique zéro.

*Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.*

- 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 le plat est prêt, éteignez l'appareil.

## Modifier la durée

La durée peut être modifiée à tout moment.

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

## Annuler la durée

La durée peut à tout moment être annulée.

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

## Régler la fin

L'heure à laquelle la durée se termine peut être reportée jusqu'à 23 heures et 59 minutes.

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

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 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. Dès que la durée est écoulée, un signal retentit et la durée affichée indique 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 le plat est prêt, éteignez l'appareil.

## Modifier l'heure de fin

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

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

## Annuler la fin

La fin réglée peut être supprimée à tout moment.

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

## Chauffage rapide

Pour gagner du temps, vous pouvez réduire la durée de chauffe avec le chauffage rapide.

*Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.*

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

## Régler le chauffage rapide

Afin d'obtenir un résultat de cuisson uniforme, enfourner les plats 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.
- Régler un mode de cuisson approprié à l'aide du sélecteur de fonctions.
- Introduire les plats dans le compartiment de cuisson.

## Sécurité enfants

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

Après une coupure de courant la sécurité enfants n'est plus active.

## Activer et désactiver la sécurité enfants

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

## Nettoyage et entretien

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

## Produits de nettoyage

N'utilisez pas de produits de nettoyage inappropriés afin d'éviter d'endommager les différentes surfaces de l'appareil.

## Produits de nettoyage appropriés

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

Respectez les instructions de nettoyage de l'appareil. Nettoyage de l'appareil

## Nettoyage de 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 du produit de nettoyage chaud et une lavette. Pour certaines surfaces, vous pouvez utiliser des produits de nettoyage alternatifs. Produits de nettoyage appropriés
- Séchez avec un chiffon doux.

## Nettoyage des éléments de commande

- Respectez les informations sur les produits de nettoyage.
- Nettoyez avec une lavette humide et du produit de nettoyage chaud.
- Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

*Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.*

## Nettoyage des surfaces en inox

Vous pouvez vous procurer les produits de nettoyage pour acier inox auprès du service après-vente ou sur la boutique en ligne.

- Respectez les informations sur les produits de nettoyage.
- Nettoyez avec un tissu éponge et de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle dans le sens du ponçage.
- Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.
- Appliquez une fine pellicule de produit d'entretien pour acier inox avec un chiffon doux.

## Aide au nettoyage

La fonction d'aide au nettoyage est une alternative rapide pour nettoyer le compartiment de cuisson de temps en temps. L'aide au nettoyage fait évaporer le produit de nettoyage et ramollit les salissures. Les salissures se retirent ainsi plus facilement.

## Réglage de l'aide au nettoyage

- Retirez les accessoires du compartiment de cuisson.
- Ajoutez une goutte de liquide vaisselle à 0,4 l d'eau et versez le mélange au milieu du fond du compartiment de cuisson. N'utilisez pas d'eau distillée.
- Réglez le mode de cuisson à l'aide du sélecteur des fonctions.
- Réglez le thermostat sur 80 °C.
- Appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que apparaisse.
- Réglez la durée sur 4 minutes à l'aide de ou de . L'appareil commence à chauffer après quelques secondes et la durée s'écoule. Dès que la durée est écoulée, un signal retentit et la durée affichée indique zéro.
- Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir pendant environ 20 minutes.

## Nettoyage du compartiment de cuisson après utilisation

- Ouvrez la porte de l'appareil et retirez l'eau résiduelle à l'aide d'une lavette éponge absorbante.
- Nettoyez les surfaces lisses du compartiment de cuisson avec une lavette ou une brosse douce. Vous pouvez éliminer les résidus tenaces à l'aide d'une spirale à récurer en acier inox.
- Retirez les traces de calcaire avec un chiffon trempé dans du vinaigre. Rincez à l'eau claire et séchez en frottant avec un chiffon doux, également sous les joints de porte.
- Lorsque le compartiment de cuisson est suffisamment nettoyé : Pour laisser refroidir le compartiment de cuisson, ouvrez la porte de l'appareil en position de crantage à environ 30° pendant environ 1 heure. Pour faire sécher rapidement le compartiment de cuisson, faites chauffer l'appareil environ 5 minutes porte ouverte avec la à 50 °C.

## Décrocher les supports

- Soulevez le support qui se trouve à l'avant et décrochez-le.
- Ensuite, poussez tout le support vers l'avant et retirez-le.

## Accrocher des supports

- Insérez d'abord le support dans la prise arrière, poussez-le légèrement vers l'arrière
- et insérez-le dans la prise avant. Les supports s'adaptent à droite et à gauche. Les niveaux d'enfournement 1 et 2 se trouvent en bas, les niveaux d'enfournement 3, 4 et 5 en haut. Extrayez le rail de sortie vers l'avant.

*Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.*

## Charnières de porte

- Les charnières de la porte du four ont chacune un levier de verrouillage. Lorsque les leviers de verrouillage sont fermés, la porte du four est sécurisée. Elle ne peut pas être décrochée.
- Lorsque les leviers de verrouillage pour le décrochage de la porte du four sont ouverts, les charnières sont sécurisées. Les charnières ne peuvent pas se refermer.

## Retirer la porte de l'appareil

- Ouvrez complètement la porte du four.
- Ouvrez le levier de verrouillage des charnières gauche et droite.
- Fermez la porte du four jusqu'en butée. Avec les deux mains, tenez-la à gauche et à droite. Refermez-la un peu plus et retirez-la.

## Démonter les vitres de la porte

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

- Démontez la porte du four. Retirer la porte de l'appareil
- Placez la porte, poignée vers le bas, sur un chiffon.
- Pour retirer le recouvrement supérieur de la porte du four, appuyez sur la languette à gauche et à droite avec les doigts. Extrayez le recouvrement et retirez-le.
- Soulevez la vitre supérieure et retirez-la.
- Soulevez la vitre et retirez-la.

## Monter les vitres de la porte

Lors du montage, assurez-vous que le lettrage « Right above » en bas à gauche n'est pas à l'envers.

Utilisez uniquement le four une fois les vitres correctement installées.

- Engagez la vitre vers l'arrière en l'inclinant.
- Tenez la vitre supérieure aux deux fixations et faites-la glisser vers l'arrière en l'inclinant. Insérez la vitre dans les deux ouvertures du bas. La face lisse de la vitre doit être à l'extérieur.
- Posez le recouvrement en haut de la porte du four et appuyez dessus. Les languettes doivent s'encliqueter des deux côtés.
- Accrochez la porte du four. Accrocher la porte de l'appareil

## Accrocher la porte de l'appareil

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

- En accrochant la porte du four, veillez à ce que les deux charnières soient introduites dans le sens de l'ouverture.
- L'encoche de la charnière doit s'engager des deux côtés.
- Refermez les deux leviers de verrouillage.
- Fermez la porte de l'appareil.

## Sécurité de porte supplémentaire

Il existe des dispositifs de protection supplémentaires qui empêchent tout contact avec les portes du four. Utilisez ces dispositifs de protection si des enfants se trouvent à proximité du four. Vous pouvez vous procurer 11023590 cet accessoire spécial auprès du service après-vente.

*Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.*

## Aide en cas de défaut

Découvrez comme 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.

- La fiche secteur du cordon d'alimentation secteur n'est pas branchée.
Branchez l'appareil au réseau électrique.
- 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 fonctionnent.

L'appareil ne s'éteint pas complètement après écoulement d'une durée.

- Après écoulement d'une durée, l'appareil cesse de chauffer. La lampe du four et le ventilateur de refroidissement ne s'éteignent pas. Pour les modes de cuisson avec chaleur ventilée, le ventilateur situé dans la paroi arrière du compartiment de cuisson continue de fonctionner.
Réglez le sélecteur de fonction sur la position zéro. L'appareil est éteint. La lampe du four et le ventilateur de la paroi arrière sont éteints. Le ventilateur de refroidissement s'arrête automatiquement lorsque l'appareil a refroidi.

L'heure clignote à l'affichage.

- L'alimentation électrique est tombée en panne.
Réglez de nouveau l'heure. Régler l'heure

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

- La sécurité enfants est active.
Désactivez la sécurité enfant avec . Sécurité enfants

Une notification avec apparaît, par exemple - .

- Anomalie de l'électronique
Appuyez sur . Réglez de nouveau l'heure le cas échéant. 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

## Changer 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 - 43 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.

*Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.*

- Pour éviter tout endommagement, placez un torchon dans le compartiment de cuisson.
- Tourner le couvercle en verre vers la gauche.
- Retirez l'ampoule halogène sans la 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.
- Revisser le couvercle en verre.
- Retirez le torchon du compartiment de cuisson.
- Branchez 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.

Les pièces détachées d'origine fonctionnelles et conformes à l'ordonnance d'écoconception correspondante sont disponibles auprès de notre service client pour une durée d'au moins 10 ans à partir de la mise sur le marché de votre appareil au sein de l'Espace économique européen.

Par ailleurs, vous pouvez obtenir auprès de notre service client d'autres pièces détachées d'origine fonctionnelles de l'appareil et pouvant être stockées jusqu'à 15 ans après la mise sur le marché de votre appareil.

Veuillez contacter notre service client pour obtenir de plus amples informations à ce sujet.

Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, scannez le QR code figurant sur le document joint afin d'obtenir les coordonnées du service après-vente ainsi que les conditions de garantie, adressez-vous à notre service après-vente, votre revendeur ou consultez notre site web.

Vous trouverez les coordonnées du service après-vente en scannant le QR code figurant sur le document joint relatif aux coordonnées du service après-vente et aux conditions de garantie, ou sur notre site web.

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

Vous trouverez les informations relatives au règlement(EU) 65/2014, (EU) 66/2014 et (EU) 2023/826 en ligne sous sur la page produit et la page de service de votre appareil dans les notices d'utilisation et les documents complémentaires.

*Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.*

Dans le cadre des conditions de la garantie, le recours au service après-vente est gratuit.

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

Lorsque vous contactez le service client, vous avez besoin du numéro de produit (E-Nr.) et du numéro de fabrication (FD), que vous trouverez sur la plaque signalétique de votre 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.

Conformément au règlement européen sur l'écoconception (2023/826), le présent appareil est dans un autre état lorsqu'il est en mode arrêt. Celui-ci est désigné ci-après comme mode à faible consommation d'électricité.

Par définition, l'appareil n'est ni « éteint » ni en « mode veille », d'où l'appellation de mode à faible consommation d'électricité. Pour mesurer le mode à faible consommation d'électricité, il convient de se référer à la norme IEC 60350-1:2023.

La détection de l'activation des touches sensitives La surveillance de l'ouverture de porte Le traitement de l'heure (sans affichage)

## Transport et mise au rebut

Vous trouverez ici des explications sur la préparation de votre appareil pour le transport et le stockage. Vous apprendrez également comment mettre au rebut 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.

## Transporter l'appareil

Conservez l'emballage d'origine de l'appareil. Transportez l'appareil en position verticale. Respectez les flèches de transport situées sur l'emballage.

- Fixez toutes les parties mobiles à l'intérieur et au-dessus de l'appareil avec un ruban adhésif qui peut être retiré sans laisser de traces.
- Afin d'éviter d'endommager l'appareil, insérez les différents accessoires, tels que les tôles de cuisson, avec du carton fin sur les bords dans les gradins correspondants.
- Afin d'éviter tout choc contre le côté intérieur de la vitre de la porte, placez du carton ou toute autre protection similaire entre la face avant et la face arrière.
- Fixez la porte et, le cas échéant, le couvercle supérieur au flanc de l'appareil avec du ruban adhésif.

## Si l'emballage d'origine n'est plus disponible

- Afin de pouvoir garantir une protection suffisante contre tout endommagement lié à son transport, emballez l'appareil dans un emballage de protection.
- Transportez l'appareil à la verticale.
- Ne tenez pas l'appareil par la poignée de la porte ni par les raccordements situés à l'arrière car ceux-ci pourraient être endommagés.
- Ne posez aucun objet lourd sur l'appareil.

## Comment faire

Vous trouverez ici les bons réglages, ainsi que les accessoires et récipients les plus adaptés pour vos différents mets. Les recommandations sont adaptées de manière optimale à votre appareil.

## Procédez comme suit

Sécurité Économies d'énergie Prévention des dégâts matériels

- Sélectionnez un mets adapté dans la vue d'ensemble des plats. Si vous ne trouvez pas le mets ou l'application exacte que vous souhaitez préparer ou réaliser, référez-vous à un mets similaire.
- Retirez les accessoires du compartiment de cuisson.
- Sélectionnez 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.
- Réglez 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 habillages de porte meuble 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

Pour la cuisson, respectez les niveaux d'enfournement indiqués.

Utilisez la chaleur tournante pour cuire sur plusieurs niveaux. La cuisson des mets sur des plaques enfournées en même temps ne sera pas forcément terminée au même moment. Dans ce cas, vous pouvez retirer ce qui est cuit sur la première plaque et poursuivre la cuisson pour l'autre plaque. Si nécessaire, vous pouvez modifier la position et l'orientation des plaques à pâtisserie.

Placez les moules côte à côte ou superposez-les dans le compartiment de cuisson. Préparer des mets simultanément vous permet d'économiser de l'énergie.

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

## Rôtir et griller sur la grille

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

## Cuire 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

*Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.*

La température et la durée de cuisson dépendent de la quantité et de la nature de la pâte préparée. C'est pourquoi les tableaux présentent des fourchettes de valeurs. Réglez d'abord une durée courte. Si nécessaire, la prochaine fois, réglez une durée plus longue. Une température plus basse permet d'obtenir des mets dorés plus uniformément.

## Conseils pour la pâtisserie

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

## Recommandations de réglage

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

## Gâteaux dans des moules

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

## Gâteau cuit sur une 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

## Petits gâteaux secs

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

## Conseils pour la cuisson suivante

Si la cuisson ne donne pas les résultats escomptés, voici quelques conseils.

## Pain et petits pains

Les valeurs pour les pâtes à pain sont valables aussi bien pour des pâtes cuites sur la plaque à pâtisserie que pour des pâtes cuites dans un moule à cake.

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

## Pizza, quiches et gâteaux salés

Vous trouverez ici des informations sur les pizzas, quiches et 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 mets 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 mets simultanément vous permet d'économiser de l'énergie. Placez les moules côte à côte dans le compartiment de cuisson.

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

*Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.*

## 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 du morceau le plus lourd pour déterminer le temps de cuisson. Les différents 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

## Volaille

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

## Viande

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

## 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 accompagnements

Vous trouverez ici des informations sur la préparation des produits végétaux que vous pouvez utiliser comme accompagnement de vos repas.

Référez-vous aux indications du tableau.

## Yaourt

Votre appareil vous permet de préparer vos propres yaourts.

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

## Préparer du yaourt

- Retirez les accessoires et les supports du compartiment de cuisson.
- Faites chauffer 1 litre de lait à 3,5 % de matières grasses sur la table de cuisson à 90 °C puis laissez-le refroidir à 40 °C. Faites chauffer le lait UHT seulement jusqu'à 40 °C.
- Mélangez 30 g de yaourt dans le lait.
- Versez le mélange dans de petits récipients, par ex. dans de petits verres pourvus de couvercles.
- Filmez les récipients, par ex. 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.

## 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.

*Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.*

## Déshydrater

La chaleur tournante vous permet également de déshydrater des aliments. Grâce à ce processus de conservation, les arômes sont concentrés par la déshydratation.

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

## Préparation pour la déshydratation

- Utilisez uniquement des fruits, des légumes et des herbes de qualité irréprochable, et lavez-les soigneusement. Tapissez la grille avec du papier de cuisson ou du papier sulfurisé. Laissez les fruits s'égoutter et séchez-les.
- Coupez les fruits en morceaux ou en tranches fines et de taille régulière. 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.
- Retournez plusieurs fois les fruits et les légumes très juteux. Séparez les éléments déshydratés du papier dès qu'ils sont secs.

## Séchage

Vous trouverez dans le tableau les réglages de déshydratation pour divers aliments. Si vous souhaitez déshydrater d'autres aliments, référez-vous à un aliment similaire dans le tableau.

1ère grille : hauteur 3 2e grille : hauteur 3+1

## Mettre en conserve

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

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.

## Préparer des fruits ou des légumes pour la mise en conserve

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

## Mettre en conserve des fruits et légumes

- Enfournez la lèchefrite à la hauteur d'enfournement 2.

*Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.*

- Placez les bocaux préparés dans la lèchefrite de manière à ce qu'ils ne se touchent pas.
- Versez 500 ml d'eau chaude à environ 80 ºC dans la lèchefrite.
- Réglez l'appareil conformément aux valeurs de réglage recommandées. Au bout d'env. 40 à 50 minutes, des petites bulles montent à la surface à de courts intervalles. 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.

## Laisser lever la pâte

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

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, ne faites pas l'apprêt 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, sinon l'humidité risque de s'échapper.
- Continuez à travailler la pâte et placez-la dans son moule pour la cuisson.
- Enfournez la pâte à la hauteur d'enfournement indiquée.

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.

## Décongélation

Convient pour décongeler les fruits, les légumes et les pâtisseries congelés. Il est recommandé de décongeler la volaille, la viande et le poisson au réfrigérateur. Ne convient pas pour les gâteaux ou les tartes à la crème.

Utilisez les hauteurs d'enfournement suivantes pour la décongélation :

Les morceaux surgelés à plat ou les portions décongèlent plus vite que les blocs.

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

## 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.

Cuisson avec deux moules démontables :

*Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.*

Si votre appareil peut cuire sur plusieurs niveaux, placez les moules côte à côte ou en quinconce dans 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 la cuisson de plats test.

## Griller

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

*Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.*