FOUR

Mode d'emploi
Bosch Série 6 HBG579BS3F

Marque : Bosch Référence : HBG579BS3F

Sommaire

1. Premières étapes
2. Lire les consignes de sécurité
3. Déballer l'appareil
4. Première mise en service :
5. Effectuer des réglages
6. Nettoyage de l'appareil avant la première utilisation
7. Enregistrer un appareil
8. Instructions de montage
9. Consignes générales de montage
10. Dimensions de l'appareil
11. Installation sous un plan de travail
12. Installation dans un meuble haut
13. Installation de deux appareils superposés
14. Installation dans un angle
15. Raccordement électrique
16. Raccorder électriquement l'appareil avec une fiche de contact de sécurité
17. Raccorder l'appareil électriquement sans fiche de contact de sécurité
18. Installer l'appareil
19. Pour les cuisines sans poignée avec baguette poignée verticale :
20. Dépose de l'appareil
21. Sécurité
22. Définition des mots signaux
23. Indications générales
24. Utilisation conforme
25. Restrictions du périmètre utilisateurs
26. Utilisation sûre
27. Ampoule halogène
28. Fonction de nettoyage
29. Prévention des dégâts matériels
30. De manière générale
31. Commander
32. Description de l'appareil
33. Éléments de commande
34. Touches et affichage
35. Modes de cuisson et fonctions
36. Autres fonctions
37. Température et positions de réglage
38. Voyant de chauffe
39. Compartiment de cuisson
40. Supports

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

41. Éclairage
42. Ventilateur de refroidissement
43. Porte de l'appareil
44. Accessoires
45. Fonction d'arrêt
46. Insérer les accessoires dans le compartiment de cuisson
47. Combiner les accessoires
48. Autres accessoires
49. Commande
50. Utilisation
51. Allumer et éteindre l'appareil
52. Réglage du mode de cuisson et de la température
53. Modification du mode de cuisson
54. Modification de la température
55. Fonctions de temps
56. Vue d'ensemble des fonctions de temps
57. Réglage de la minuterie
58. Modification de la minuterie
59. Annulation de la minuterie
60. Réglage de la durée
61. Modification de la durée
62. Annulation de la durée
63. Réglage de la fin
64. Modification de la fin
65. Annulation de la fin
66. Préchauffage rapide
67. Régler le préchauffage rapide
68. Programmes
69. Récipients adaptés aux programmes
70. Réglages des programmes
71. Régler un programme
72. Sécurité enfants
73. Activation et désactivation de la sécurité enfants
74. Maintenir au chaud pendant une longue période
75. Régler le maintien au chaud pendant une plus longue période
76. Réglages de base
77. Aperçu des réglages de base
78. Modifier un réglage de base
79. Annuler la modification des réglages de base
80. Nettoyage et entretien
81. Produits de nettoyage
82. Produits de nettoyage appropriés
83. Nettoyer l'appareil
84. Pyrolyse
85. Préparer l'appareil pour la fonction de nettoyage

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

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

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

131 Recommandations de réglage pour les gâteaux salés et les quiches
132 Recommandations de réglage pour les pizzas
133 Recommandations de réglage pour les pizzas surgelées
134 Gratins et soufflés
135 Recommandations de réglage pour les gratins et soufflés
136 Volaille, viande et poisson
137 Conseils pour la volaille, la viande et le poisson
138 Conseils pour le rôtissage suivant
139 Recommandations de réglage pour le canard et l'oie
140 Recommandations de réglage pour le poulet
141 Recommandations de réglage pour la dinde
142 Recommandations de réglage pour le poisson
143 Recommandations de réglage pour les plats à base de viande
144 Recommandations de réglage pour l'agneau
145 Recommandations de réglage pour les saucisses
146 Légumes et garnitures
147 Recommandations de réglage pour les pommes de terre
148 Recommandations de réglage pour les produits à base de pommes de terre surgelés
149 Yaourt
150 Préparer des yaourts
151 Recommandations de réglage pour desserts
152 Modes de préparation spéciaux et autres applications
153 Cuisson basse température
154 Conseils pour la cuisson basse température
155 Recommandations de réglage pour la volaille
156 Air Fry
157 Conseils de préparation avec Air Fry
158 Recommandations de réglage pour les légumes
159 Recommandations de réglage pour des plats surgelés
160 Mettre en conserve
161 Préparer des fruits ou des légumes pour la mise en conserves
162 Faire des conserves de fruits et légumes
163 Recommandations de réglage pour la mise en conserve
164 Plats tests
165 Cuire
166 Recommandations de réglage pour la cuisson de pâtisserie
167 Griller
168 Recommandations de réglage pour griller

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

Première mise en service :

Vous devez effectuer les réglages pour la première mise en service avant de pouvoir utiliser votre appareil.

Effectuer des réglages

Le menu de la première mise en service apparaît une fois les branchements électriques effectués.

- Pour modifier un réglage en cas de besoin, changez la valeur à l'aide du sélecteur de température.
- Passer au réglage suivant à l'aide du sélecteur de fonction. Langue Heure
- Pour terminer la première mise en service, maintenez la touche enfoncée pendant environ 3 secondes.

Nettoyage de 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.

- Retirer les informations produit et les accessoires du compartiment de cuisson. Retirer les résidus d'emballage, tels que les billes de polystyrène et le ruban adhésif de l'intérieur et de l'extérieur de l'appareil.
- Essuyer les surfaces lisses du compartiment de cuisson avec un chiffon doux et humide.
- Réglez le mode de cuisson et la température. Utilisation
- Aérer la cuisine tant que l'appareil chauffe.
- Éteindre l'appareil après la durée indiquée.
- Lorsque l'appareil a refroidi, nettoyez les surfaces lisses du compartiment de cuisson avec du produit de nettoyage et une lavette.
- Nettoyer soigneusement les accessoires avec du produit de nettoyage et une lavette ou une brosse douce.

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.

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

Instructions de montage

Respectez ces informations lors du montage de l'appareil.

Consignes générales de montage

Respectez ces consignes avant de commencer à installer 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 avec fiche de contact 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 librement accessible ou, si un accès libre est impossible, un dispositif de sectionnement doit être installé dans l'installation électrique fixe, conformément aux réglementations d'installation.

Raccorder l'appareil électriquement sans fiche de contact de sécurité

Seul du personnel qualifié et agréé peut 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 doit être intégré 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.

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

- 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 baguette poignée verticale :

- Fixez une pièce d'obturation appropriée des deux côtés pour couvrir les éventuels bords tranchants et garantir une installation sûre.
- Fixez la pièce de remplissage au meuble.
- Pré-percez la pièce de remplissage et le meuble 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.

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. 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 bandeau de commande vous permet de configurer toutes les fonctions de votre appareil et vous donne 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 vers la gauche ou la droite, il ne possède pas de position zéro.Selon le type d'appareil, le sélecteur de fonction est escamotable. Appuyez sur le sélecteur de fonction pour le verrouiller ou le déverrouiller.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 vers la droite et la gauche, il n'a aucune position zéro.Selon le type d'appareil, le sélecteur de température est escamotable. Appuyez sur le sélecteur de température pour le verrouiller ou le déverrouiller.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.

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.

Lorsque vous sélectionnez un mode de cuisson, l'appareil vous propose une température ou un niveau approprié. Vous pouvez accepter ces valeurs ou les modifier dans la plage spécifiée.

Autres fonctions

Vous trouverez ici un aperçu des autres fonctions disponibles avec le sélecteur de fonctions ou via le menu de votre appareil.

Température et positions de réglage

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

Ces réglages apparaissent à l'affichage.

La température est réglable par pas de 1 degré jusqu'à 100 °C, puis par pas de 5 degrés.

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.

La ligne en dessous de l'affichage se remplit en rouge de gauche à droite, au fur et à mesure de la chauffe du compartiment de cuisson.

Lorsque vous préchauffez, le moment optimal pour l'enfournement de votre plat est atteint dès que la ligne est remplie de rouge en continu.

Lorsque vous éteignez l'appareil, la ligne qui apparaît à l'affichage indique la chaleur résiduelle dans le compartiment de cuisson. Plus la ligne est claire, plus la chaleur résiduelle est importante.

Le témoin de chauffe se remplit uniquement pour les modes de cuisson pour lesquels une température est réglée. Pour les positions gril, le témoin de chauffe est par ex. immédiatement rempli.

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

Si, au démarrage d'un programme, la température du compartiment de cuisson est trop élevée, apparaît pour certains modes de cuisson. Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir. Ensuite remettez-le en marche.

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.

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

Vous pouvez retirer les supports, par exemple pour les nettoyer. 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. L'éclairage s'éteint lorsque le programme est terminé.

La fonction de la lampe du four dans le menu vous permet d'allumer l'éclairage sans chauffage. L'éclairage s'éteint de nouveau automatiquement après environ 15 minutes.

Ventilateur de refroidissement

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

L'appareil détecte un niveau d'humidité élevé dans le compartiment de cuisson. Pour réguler l'humidité, l'intensité et le bruit de fonctionnement du ventilateur de refroidissement peuvent varier.

Afin de refroidir l'appareil et d'éliminer l'humidité résiduelle du compartiment de cuisson, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps après le fonctionnement.

Vous pouvez modifier le temps de poursuite dans les réglages de base. Si vous préparez souvent des plats très humides ou si vous les maintenez au chaud dans le compartiment de cuisson, réglez un temps de poursuite plus long. Réglages de base

Porte de l'appareil

Si vous ouvrez la porte de l'appareil en cours de programme, l'appareil cesse de fonctionner. Lorsque vous refermez la porte de l'appareil, le programme se poursuit automatiquement.

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

Vous pouvez démonter la porte de l'appareil pour la nettoyer soigneusement.

Autres informations :

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.

Allumer et éteindre l'appareil

- Pour allumer ou éteindre l'appareil, appuyez sur la touche .

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 la durée et la fin du programme sur l'appareil. Fonctions de temps

- Réglez 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 votre mets est prêt, éteignez l'appareil.

Modification du mode de cuisson

Vous pouvez modifier le mode de cuisson à tout moment.

- Modifiez le mode de cuisson à l'aide du sélecteur de fonction. Au bout de quelques secondes, l'appareil valide la modification.

Modification de la température

Vous pouvez modifier la température à tout moment.

- Modifiez la température à l'aide du sélecteur de température. Au bout de quelques secondes, l'appareil valide la modification.

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.

- Appuyez sur la touche . apparaît.
- Régler le temps de la minuterie à l'aide du sélecteur de température. 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 plus élevée.

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

- Confirmez avec la touche . 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.
- Appuyez sur n'importe quelle touche pour éteindre la minuterie.

Modification de la minuterie

Vous pouvez à tout moment modifier le temps de la minuterie.

- Modifier le temps de la minuterie à l'aide du sélecteur de température.

Annulation de la minuterie

Vous pouvez à tout moment annuler le temps la minuterie.

- Remettre le temps de la minuterie à zéro à l'aide du sélecteur de température. Au bout de quelques secondes, l'appareil valide la modification et s'éteint.

Réglage de la durée

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

- Appuyez sur la touche .
- Sélectionnez la durée à l'aide du sélecteur de fonction.
- Régler la durée à l'aide du sélecteur de température. Jusqu'à une heure, la durée peut être réglée par tranche de 1 minute, puis par tranches de 5 minutes.
- Confirmez avec la touche . L'appareil commence à chauffer après quelques secondes et la durée s'écoule. Lorsque la durée est écoulée, un signal sonore retentit et « Fonctionnement terminé » apparaît à l'écran.
- Lorsque vos mets sont prêts, éteignez l'appareil à l'aide de .

Modification de la durée

Vous pouvez modifier la durée à tout moment.

- Modifier la durée à l'aide du sélecteur de température.

Annulation de la durée

Vous pouvez annuler la durée à tout moment.

- Remettre la durée à zéro à l'aide du sélecteur de température.

Réglage de la fin

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

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 .
- Sélectionnez la fin à l'aide du sélecteur de fonction. L'affichage indique la fin calculée.

- Différer la fin à l'aide du sélecteur de température.
- Confirmez avec la touche . L'affichage indique l'heure réglée. Lorsque l'heure de début calculée est atteinte, l'appareil commence à chauffer et la durée s'écoule. Lorsque la durée est écoulée, un signal sonore retentit et « Fonctionnement terminé » apparaît à l'écran.
- Lorsque vos mets sont prêts, éteignez l'appareil à l'aide de .

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.

- Différer la fin à l'aide du sélecteur de température.

Annulation de la fin

Vous pouvez annuler la fin réglée à tout moment.

- À l'aide du sélecteur de température, réinitialiser la fin sur l'heure actuelle plus la durée réglée.

Préchauffage rapide

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

Régler le préchauffage rapide

Afin d'obtenir un résultat de cuisson uniforme, enfournez le plat dans le compartiment de cuisson uniquement lorsque le préchauffage rapide est fini.

Réglez une durée uniquement lorsque le préchauffage rapide est terminé.

- Réglez un mode de cuisson adapté.
- Réglez une température à partir de 100 °C.
- Appuyez sur la touche . apparaît. Le préchauffage rapide débute après quelques secondes. Un signal retentit lorsque le chauffage rapide est terminé et le symbole disparaît de l'affichage.
- Enfournez le plat dans le compartiment de cuisson.

Programmes

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.

Réglages des programmes

L'appareil sélectionne le mode de cuisson, la température et la durée optimaux.

Afin d'obtenir un résultat de cuisson optimal, vous devez uniquement régler le poids de vos plats.

Le résultat de cuisson dépend de la qualité et de la nature des aliments. Utilisez des aliments frais, de préférence à la température du réfrigérateur.

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

Régler un programme

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

- Appuyez sur la touche .
- Régler le programme souhaité à l'aide du sélecteur de fonction.
- Réglez le poids de votre plat à l'aide du sélecteur de température. Réglez toujours le poids immédiatement supérieur. Le poids peut uniquement être réglé dans la plage prévue.
- Confirmez le poids réglé à l'aide de la touche . Une indication apparaît pour le programme réglé.
- Appuyez sur la touche . Le programme démarre au bout de quelques secondes et la durée s'écoule. Une fois le programme terminé, un signal retentit et la durée indiquée est 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 continuer à chauffer avec les réglages du programme. Lorsque votre mets est prêt, éteignez l'appareil.

Sécurité enfants

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

Activation et désactivation de la sécurité enfants

- Maintenez la touche enfoncée jusqu'à ce que apparaisse à l'affichage. Le bandeau de commande est verrouillé. L'appareil peut uniquement être mis hors tension avec .
- Pour désactiver la sécurité enfants, maintenir la touche enfoncée jusqu'à ce que disparaisse de l'affichage.

Maintenir au chaud pendant une longue période

Votre appareil vous permet de maintenir au chaud vos aliments jusqu'à 70 heures entre 85 °C et 140 °C avec Convection naturelle , sans qu'il soit nécessaire de l'allumer ou de l'éteindre.

Régler le maintien au chaud pendant une plus longue période

Si vous ouvrez la porte de l'appareil en cours de fonctionnement, l'appareil cesse de chauffer. Lorsque vous refermez la porte de l'appareil, celui-ci chauffe de nouveau.

Plus aucune modification ou interruption ne peut être effectuée après le démarrage.

Vous ne pouvez pas différer la fin.

- Appuyez sur la touche .
- Réglez le maintien au chaud - période plus longue à l'aide du sélecteur de fonctions.
- Réglez la température à l'aide du sélecteur de température.
- Appuyez sur la touche .
- Sélectionnez la durée à l'aide du sélecteur de fonction.
- Régler la durée à l'aide du sélecteur de température.
- Confirmez avec la touche . L'appareil commence à chauffer après quelques secondes et la durée s'écoule.
- Lorsque la durée est écoulée, l'appareil cesse de chauffer et réagit de nouveau comme d'habitude. Éteignez l'appareil. L'appareil s'éteint automatiquement après environ 10 à 20 minutes.

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

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.

- Maintenir la touche enfoncée pendant environ 3 secondes. Le premier réglage de base apparaît.
- Modifier si besoin le réglage à l'aide du sélecteur de température.
- Passer au réglage suivant ou précédent à aide du sélecteur de fonction.
- Pour mémoriser les modifications, maintenir la touche enfoncée pendant environ 3 secondes.

Annuler la modification des réglages de base

- Allumer et éteindre l'appareil avec .

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

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.

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. 2,7 - 4,8 kWh.

Préparer l'appareil pour la fonction de nettoyage

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

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

- Sortir les accessoires et la vaisselle 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. Les grosses salissures peuvent brûler et être alors encore plus difficiles à enlever.
- 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'un produit de nettoyage et d'un chiffon doux. Ne retirez pas le joint de porte et ne le récurez 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.

- Appuyez sur la touche .
- 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.
- Appuyez sur la touche . Une indication concernant les préparatifs nécessaires pour la fonction de nettoyage s'affiche.
- Démarrez le fonctionnement avec . 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. apparaît. Dès que la fonction de nettoyage est terminée, un signal retentit et la durée affichée indique zéro.
- Éteignez 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 refroidir l'appareil.
- Essuyez les cendres restantes dans le compartiment de cuisson et au niveau de la porte de l'appareil. Nettoyage et entretien
- Éliminez 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

Aide au nettoyage

La fonction Aide au nettoyage est une alternative rapide pour nettoyer le compartiment de cuisson de temps en temps. L'aide au nettoyage ramollit les salissures en faisant évaporer le produit de nettoyage. Les salissures peuvent ensuite s'enlever plus facilement.

Régler l'aide au nettoyage

- Retirez les accessoires du compartiment de cuisson.
- Mélangez 0,4 litre d'eau avec une goutte de liquide vaisselle et verser le mélange au milieu du fond du compartiment de cuisson. Fermez la porte de l'appareil. N'utilisez pas d'eau distillée.
- Régler le mode de cuisson Chaleur de sole à l'aide du sélecteur de fonction.
- Réglez 80 °C à l'aide du sélecteur de température.
- Appuyez sur la touche .

- Sélectionnez la durée à l'aide du sélecteur de fonction.
- Réglez la durée sur 4 minutes à l'aide du sélecteur de température.
- Confirmez avec la touche . L'appareil commence à chauffer après quelques secondes et la durée s'écoule. Lorsque la durée est écoulée, un signal sonore retentit et « Fonctionnement terminé » apparaît à l'écran.
- Éteignez l'appareil et laissez refroidir le compartiment de cuisson pendant environ 20 minutes.

Nettoyer le compartiment de cuisson après l'aide au nettoyage

- Essuyez l'eau résiduelle du compartiment de cuisson avec une lavette éponge absorbante.
- Nettoyez les surfaces lisses en émail 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 inox.
- Éliminez les traces de calcaire avec un chiffon trempé dans du vinaigre et essuyez à l'eau claire.
- Séchez le compartiment de cuisson à l'aide d'un chiffon doux.
- Lorsque le compartiment de cuisson est suffisamment nettoyé : Pour laisser sécher le compartiment de cuisson, ouvrez la porte de l'appareil en position de crantage (environ à 30°) pendant environ 1 heure.

Décrocher la porte de l'appareil

Les poignées de porte sont différentes selon le type d'appareil.

- Ouvrez complètement la porte de l'appareil .
- Dépliez le levier de verrouillage des charnières de gauche et de 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 gauche et à droite à l'aide des deux mains et tirez-la vers le haut .
- Déposez la porte de l'appareil avec précaution sur une surface plane.

Accrocher la porte de l'appareil

-
- Poussez la porte de l'appareil jusqu'en butée à l'aide des deux mains.
- Ouvrez complètement la porte de l'appareil.
- Refermez le levier de verrouillage des charnières gauche et droite. Les leviers de verrouillage sont refermés. La porte de l'appareil est sécurisée et ne peut pas être décrochée.
- Fermez la porte de l'appareil.

Démonter les vitres de la porte

Selon le type d'appareil, celui-ci est doté d'une barre métallique qui permet de l'ouvrir.

Pendant la fonction de nettoyage, le cadre à l'intérieur de la porte de l'appareil ou d'autres parties en acier inoxydable de la porte de l'appareil se décolorent. Ces décolorations ne compromettent pas le fonctionnement de l'appareil. Les décolorations peuvent être éliminées avec un produit nettoyant pour inox.

- Ouvrez complètement la porte de l'appareil.
- Dépliez le levier de verrouillage des charnières de gauche et de 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.
- Appuyez sur les surfaces de pression de gauche et de droite jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
- Poussez les deux capuchons coulissants vers le haut dans le sens de la flèche .
- Retirez la vitre intérieure en diagonale vers le haut et déposez-la avec précaution sur une surface plane.

- Selon le type d'appareil, rabattez la barre métallique de gauche et de droite dans le sens de la flèche .
- Retirez les première et deuxième vitres intermédiaires en diagonale vers le haut et déposez-les avec précaution sur une surface plane.
- Nettoyez les vitres de porte retirées des deux côtés avec un nettoyant pour vitres et un chiffon doux.
- Nettoyez la porte de l'appareil.
- Séchez les vitres de la porte et remettez-les en place.

Monter les vitres de la porte

Les vitres intermédiaires sont marquées d'un symbole formant un triangle.

Montez d'abord la vitre intermédiaire avec le triangle non rempli puis la vitre intermédiaire avec le triangle rempli .

Assurez-vous que la flèche se trouve en haut à gauche des vitres intermédiaires.

d'une barre métallique qui se rabat, ou de deux différentes vitres intermédiaires.

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

- Insérez la première vitre intermédiaire dans le support le plus bas et placez-la en haut. La vitre intermédiaire se positionne automatiquement par le mouvement de rotation de l'entretoise.
- Insérez la deuxième vitre intermédiaire dans le support du milieu et placez-la en haut.
- Selon le type d'appareil, rabattez la barre métallique à gauche et à droite. .
- Insérez la vitre intérieure en bas dans le support et placez-la en haut. L'inscription « Pyro » en haut doit être lisible comme indiqué sur la photo.
- Appuyer sur la partie supérieure de la vitre intérieure . Poussez les capuchons coulissants dans le sens de la flèche vers le bas.
- Ouvrez complètement la porte de l'appareil.
- Refermez le levier de verrouillage des charnières de gauche et de droite
- Fermez la porte de l'appareil.

Décrocher les supports

- Soulevez légèrement le support à l'avant et décrochez-le .
- Tirez ensuite 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 le support au milieu dans 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 .

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.

- 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
Débrancher l'appareil du secteur pendant au moins 30 secondes en coupant le fusible dans le boîtier à fusibles.Réinitialisez les réglages de base aux réglages d'usine. Réglages de base

L'appareil vous invite à nouveau à procéder à la première mise en service.

- L'alimentation électrique est tombée en panne.
Effectuer de nouveau une première mise en service

L'appareil ne chauffe pas, le symbole apparaît.

- Le mode démo est activé.
Débranchez brièvement l'appareil du réseau électrique en désarmant le fusible dans le boîtier à fusibles, puis en le réarmant.Désactivez le mode démonstration ans les réglages de base au bout d'environ 5 minutes. 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.

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

Le message « E » , par ex. E0502, s'affiche

- 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

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

Le résultat de cuisson n'est pas satisfaisant.

- Les réglages étaient inadaptés.
La prochaine fois, réglez des valeurs plus ou moins élevées.

Le résultat de la fonction de nettoyage n'est pas satisfaisant.

- Le compartiment de cuisson était trop encrassé.
Retirez les grosses salissures du compartiment de cuisson avant d'utiliser la fonction de nettoyage.Veillez à nettoyer et à entretenir votre appareil. Nettoyage et entretien

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 - 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.

- Pour éviter tout endommagement, placer 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.
- Revisser le couvercle en verre.
- Retirer le torchon du compartiment de cuisson.
- Brancher 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.

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

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.

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.

Économiser de l'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)

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 bons réglages, ainsi que les accessoires et récipients les plus adaptés pour vos différents mets. Nous avons adapté les recommandations de manière optimale à votre appareil.

La meilleure façon de procéder

Sécurité 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.

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

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. 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.

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 cuire des pâtisseries sucrées.

Conseils de cuisson

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

Conseils pour la cuisson suivante

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

Recommandations de réglage pour les petites pâtisseries

Recommandations de réglage pour les petites pâtisseries.

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

Recommandations de réglage pour les gâteaux cuits sur plaque

Recommandations de réglage pour les gâteaux cuits sur la plaque à pâtisserie ou la lèchefrite.

Recommandations de réglage pour les gâteaux dans des moules

Recommandations de réglage pour les gâteaux cuits dans des moules.

Recommandations de réglage pour les petits gâteaux secs

Recommandations de réglage pour les petites pâtisseries, telles que les petits gâteaux secs ou des biscuits.

Pain et petits pains

Recommandations de réglage pour cuire ou réchauffer du pain ou des petits pains, ainsi que pour la préparation de toasts.

Recommandations de réglage pour le pain

Recommandations de réglage pour cuire des pains et des fougasses.

Recommandations de réglage pour les petits pains

Recommandations de réglage pour les petits pains frais.

Recommandations de réglage pour les toasts

Recommandations de réglage pour griller ou gratiner des toasts.

Pizzas, quiches et gâteaux salés

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

Recommandations de réglage pour les gâteaux salés et les quiches

Recommandations de réglage pour pour les variations de gâteaux salés.

Recommandations de réglage pour les pizzas

Recommandations de réglage pour les pizzas fraîchement préparées.

Recommandations de réglage pour les pizzas surgelées

Recommandations de réglage pour réchauffer des pizza surgelées.

Gratins et soufflés

Recommandations pour la préparation de soufflés, gratins et soufflés.

Recommandations de réglage pour les gratins et soufflés

Recommandations de réglage pour les gratins et les soufflés salés ou sucrés.

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.

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

Conseils pour la volaille, la viande et le poisson

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

Conseils pour le rôtissage suivant

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

Recommandations de réglage pour le canard et l'oie

Recommandations de réglage pour la préparation du canard ou de l'oie.

Recommandations de réglage pour le poulet

Recommandations de réglage pour la préparation de poulet.

Recommandations de réglage pour la dinde

Recommandations de réglage pour la préparation de la dinde.

Recommandations de réglage pour le poisson

Recommandations de réglage pour cuire du poisson.

Recommandations de réglage pour les plats à base de viande

Recommandations de réglage pour cuire des plats à base de viande, par ex. des pains de viande.

Recommandations de réglage pour l'agneau

Recommandations de réglage pour rôtir de la viande d'agneau.

Recommandations de réglage pour cuire de la viande d'agneau à basse température.

Recommandations de réglage pour les saucisses

Recommandations de réglage pour cuire des saucisses.

Légumes et garnitures

Recommandations de réglage pour cuire des légumes et des garnitures.

Recommandations de réglage pour les pommes de terre

Recommandations de réglage pour cuire des pommes de terre.

Recommandations de réglage pour les produits à base de pommes de terre surgelés

Recommandations de réglage pour les produits à base de pomme de terre, par ex. les frites ou les croquettes de pommes de terre.

Recommandations de réglage pour les produits à base de pommes de terre surgelés avec le mode de cuisson Air Fry.

Yaourt

Préparez des yaourts avec votre appareil.

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.

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

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 desserts

Recommandations de réglage pour les desserts.

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.

Cuisson basse température

La cuisson basse température est une cuisson lente. C'est pourquoi on l'appelle aussi cuisson à basse température.

Pour tous les morceaux de viande noble qui doivent être cuits rosés ou à point. La viande et à la volaille restent juteuses et tendres grâce à une cuisson lente à basse température.

La viande légèrement cuite peut être maintenue au chaud sans aucun problème, ce qui vous permet de mieux planifier vos menus. Pendant la cuisson, ne retournez pas la viande.

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

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

- Utilisez de la viande fraîche et hygiéniquement impeccable. Les morceaux sans os et sans trop de tissus conjonctifs sont les mieux adaptés. N'utilisez pas de viande décongelée. Comme la graisse développe un goût particulier prononcé lors de la cuisson basse température, retirez soigneusement les tendons et les bords de la graisse. Vous pouvez utiliser de la viande marinée ou épicée.
- Placez le récipient sur la grille au niveau 2 dans la cavité du four. Utilisez un récipient peu profond, par ex. un plat de service en porcelaine ou en verre.
- Commencez toujours avec la préparation à froid.
- Préchauffez le compartiment de cuisson et le récipient pendant environ 15 minutes.
- Faites revenir la viande de chaque côté à feu vif.
- Placez immédiatement la viande sur les récipients préchauffés dans le compartiment de cuisson.
- Laissez la porte de l'appareil fermée afin de maintenir une température uniforme.
- Après la cuisson basse température, retirez la viande du four. Vous pouvez couper la viande immédiatement. Aucun temps de repos n'est nécessaire. Ce mode de cuisson spécial permet d'obtenir une viande rosée. Elle n'est pas crue ou insuffisamment cuite.

Conseils pour la cuisson basse température

Vous trouverez ici des conseils pour obtenir un bon résultat de cuisson basse température.

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

Recommandations de réglage pour la volaille

Recommandations de réglage pour cuire de la volaille à basse température.

Air Fry

Cuire des mets croustillants et avec peu de graisse grâce à Air Fry. Air Fry convient particulièrement aux mets que vous faites normalement frire dans l'huile.

Conseils de préparation avec Air Fry

Respectez ces informations lorsque vous réchauffez des mets avec Air Fry.

Saler le plat cuisiné seulement après l'avoir cuit. Cela le rendra plus croustillant.

Les légumes panés sont également adaptés à une préparation avec Air Fry. Pour économiser la graisse, vaporiser la panure avec de l'huile à l'aide d'un vaporisateur. Cela donne une croûte croustillante avec un peu de graisse.

Recommandations de réglage pour les légumes

Recommandations de réglage pour des légumes avec le mode de cuisson Air Fry.

Recommandations de réglage pour des plats surgelés

Recommandations de réglage pour des plats surgelés avec le mode de cuisson Air Fry.

Mettre 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

- Enfournez 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 ºC) 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.

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

- Une fois les bocaux refroidis, retirez les clips.

Recommandations de réglage pour la mise en conserve

Recommandation de réglage pour mettre en conserve des fruits ou des légumes.

Plats tests

Les informations contenues dans cette section sont destinées aux instituts d'essai pour faciliter les essais de l'appareil selon la norme EN 60350-1.

Cuire

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

Recommandations de réglage pour la cuisson de pâtisserie

Recommandations de réglage pour la cuisson de plats test.

Griller

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

Recommandations de réglage pour griller

Recommandations de réglage pour griller des plats tests.

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