FOUR

Mode d'emploi
Bosch Série 4 HQA534BB3

Marque : Bosch Référence : HQA534BB3

Sommaire

1. Premières étapes
2. Lire les consignes de sécurité
3. Déballer l'appareil
4. Première mise en service :
5. Réglage de l'heure
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 vapeur
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. Surfaces autonettoyantes
42. Éclairage
43. Ventilateur de refroidissement
44. Porte de l'appareil
45. Accessoires
46. Fonction d'arrêt
47. Insérer les accessoires dans le compartiment de cuisson
48. Combiner les accessoires
49. Autres accessoires
50. Commande
51. Utilisation
52. Allumer et éteindre l'appareil
53. Réglage du mode de cuisson et de la température
54. Modification du mode de cuisson
55. Modification de la température
56. Fonctions de temps
57. Vue d'ensemble des fonctions de temps
58. Réglage de la minuterie
59. Modification de la minuterie
60. Annulation de la minuterie
61. Réglage de la durée
62. Modification de la durée
63. Annulation de la durée
64. Réglage de la fin
65. Modification de la fin
66. Annulation de la fin
67. Modification de l'heure
68. Préchauffage rapide
69. Régler le préchauffage rapide
70. Avant chaque fonctionnement à la vapeur
71. Installer le bac d'eau
72. Régler la fonction vapeur
73. Après chaque fonctionnement à la vapeur
74. Sécher le compartiment de cuisson
75. Sécurité enfants
76. Activation et désactivation de la sécurité enfants
77. Nettoyage et entretien
78. Produits de nettoyage
79. Produits de nettoyage appropriés
80. Nettoyer l'appareil
81. Nettoyage des surfaces autonettoyantes dans le compartiment de cuisson
82. Aide au nettoyage
83. Régler l'aide au nettoyage
84. Nettoyer le compartiment de cuisson après l'aide au nettoyage
85. Décrocher 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.

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

131 Conseils pour la volaille, la viande et le poisson
132 Conseils pour le rôtissage suivant
133 Recommandations de réglage pour le canard et l'oie
134 Recommandations de réglage pour le poulet
135 Recommandations de réglage pour la dinde
136 Recommandations de réglage pour le poisson
137 Recommandations de réglage pour les plats à base de viande
138 Recommandations de réglage pour l'agneau
139 Recommandations de réglage pour le boeuf
140 Recommandations de réglage pour les saucisses
141 Recommandations de réglage pour le porc
142 Légumes et garnitures
143 Recommandations de réglage pour les pommes de terre
144 Recommandations de réglage pour les produits à base de pommes de terre surgelés
145 Yaourt
146 Préparer des yaourts
147 Recommandations de réglage pour desserts
148 Modes de préparation spéciaux et autres applications
149 Recommandations de réglage pour les soufflés et gratins
150 Recommandations de réglage pour les pâtisseries
151 Recommandations de réglage pour les plats réfrigérés, réchauffer
152 Mettre en conserve
153 Préparer des fruits ou des légumes pour la mise en conserves
154 Faire des conserves de fruits et légumes
155 Recommandations de réglage pour la mise en conserve
156 Plats tests
157 Cuire
158 Recommandations de réglage pour la cuisson de pâtisserie
159 Griller
160 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.

Réglage de l'heure

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

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

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.

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

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

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.
- 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 vapeur

Si vous utilisez la fonction vapeur, respectez ces instructions.

Lorsque vous utilisez la fonction vapeur, cela produit de la vapeur dans le compartiment de cuisson. Cela donne aux mets une croûte croustillante et une surface brillante. Les aliments deviennent juteux et tendres à l'intérieur, et réduisent peu en volume.

Si vous utilisez la fonction vapeur, de la vapeur est produite dans le compartiment de cuisson. L'aliment obtient ainsi une croûte croustillante et une surface brillante. Par ailleurs, l'aliment sera tendre et juteux à l'intérieur et se réduira peu en volume.

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 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.

Modes de cuisson et fonctions

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

Autres fonctions

Vous trouverez ici un aperçu des autres fonctions 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.

Si la température est réglée au-dessus de 250 °C, l'appareil abaisse la température à environ 240 °C après env. 10 minutes. Si votre appareil est en mode de cuisson Convection naturelle ou Chaleur de sole, aucun abaissement de température n'est réalisé.

Voyant de chauffe

L'appareil vous indique quand il chauffe.

Lorsque l'appareil chauffe, le symbole 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.

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.

Surfaces autonettoyantes

La paroi arrière du compartiment de cuisson est autonettoyante. Les surfaces autonettoyantes sont revêtues d'une céramique mate et poreuse, et leur surface est rugueuse. Lorsque l'appareil est en marche, les surfaces autonettoyantes absorbent les éclaboussures de graisse, de rôtissage ou de la cuisson au grill, et les décomposent.

Si les surfaces autonettoyantes ne sont plus suffisamment propres pendant le fonctionnement, chauffez le compartiment de cuisson de manière ciblée. Nettoyage des surfaces autonettoyantes dans le compartiment de cuisson

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.

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

Le ventilateur de refroidissement fonctionne également avec la position Lampe du four .

Ventilateur de refroidissement

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

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.

Porte de l'appareil

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

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

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.

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

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 l'appareil, tournez le sélecteur de fonction sur une position autre que la position zéro .
- Pour éteindre l'appareil, tournez le sélecteur de fonction sur la position zéro .

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

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.

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

- Appuyez sur la touche à plusieurs reprises jusqu'à ce que apparaisse.
- Réglez le temps de la minuterie à l'aide de la touche ou . Le temps de la minuterie peut se régler par pas de 30 secondes jusqu'à 10 minutes. Ensuite les incréments de temps deviennent plus grands à mesure que la valeur est plus élevée. 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.

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

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

Annulation de la minuterie

Vous pouvez à tout moment annuler le temps la minuterie.

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

Réglage de la durée

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

- Appuyez sur la touche à plusieurs reprises jusqu'à ce que apparaisse.
- Réglez la durée à l'aide de la touche ou . Jusqu'à une heure, la durée peut être réglée par tranche de 1 minute, puis par tranches 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.
- 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 votre mets est prêt, éteignez l'appareil.

Modification de la durée

Vous pouvez modifier la durée à tout moment.

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

Annulation de la durée

Vous pouvez annuler la durée à tout moment.

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

Réglage de la fin

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

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

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

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

- Appuyez sur la touche 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 votre mets est prêt, éteignez l'appareil.

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

Modification de la fin

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

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

Annulation de la fin

Vous pouvez annuler la fin réglée à tout moment.

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

Modification de l'heure

Vous pouvez modifier l'heure à tout moment.

- Appuyez sur la touche jusqu'à ce que l'heure clignote à l'affichage.
- Modifiez l'heure avec la touche ou .

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.

- Régler le chauffage rapide à l'aide du sélecteur de fonctions.
- Réglez la température à l'aide du sélecteur de température. Utilisez le chauffage rapide uniquement pour des températures supérieures à 100 °C. Le préchauffage rapide débute après quelques secondes. Un signal retentit lorsque le chauffage rapide est terminé et le voyant de chauffe s'éteint.
- Réglez un mode de cuisson approprié à l'aide du sélecteur de fonctions.
- Enfournez le plat dans le compartiment de cuisson.

Avant chaque fonctionnement à la vapeur

Avant chaque fonctionnement à la vapeur, assurez-vous que l'appareil est suffisamment alimenté en eau.

Installer le bac d'eau

- Placez le réservoir d'eau sur le fond et au milieu du compartiment de cuisson.
- Remplissez suffisamment le bac d'eau. 100 ml 150 ml 200 ml max. 250 ml Vous trouverez des informations sur les quantités d'eau appropriées pour la fonction vapeur au chapitre Comment faire .

Régler la fonction vapeur

- Régler Vapeur chaleur tournante à l'aide du sélecteur de fonction.
- Régler la température souhaitée à l'aide du sélecteur de température. Afin d'assurer une production optimale de vapeur, régler une température supérieure à 100 °C. L'appareil commence à chauffer après quelques secondes.
- Lorsque votre mets est prêt, éteignez l'appareil.
- Sécher le compartiment de cuisson. Après chaque fonctionnement à la vapeur

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

Après chaque fonctionnement à la vapeur

Séchez l'appareil après chaque mode avec la vapeur.

Respectez les indications pour le nettoyage. Nettoyage et entretien

Sécher le compartiment de cuisson

- Retirez le bac d'eau du compartiment de cuisson et nettoyez-le à l'aide d'un chiffon doux.
- Séchez le compartiment de cuisson à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux.
- Éliminez les éventuelles taches de calcaire avec un chiffon imbibé de vinaigre, rincez à l'eau claire et séchez avec un chiffon doux.

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

Après une coupure de courant, la sécurité enfants est désactivée.

- Maintenez la touche enfoncée jusqu'à ce que apparaisse à 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

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.

Nettoyage des surfaces autonettoyantes dans le compartiment de cuisson

La paroi arrière du compartiment de cuisson est autonettoyante. Les surfaces autonettoyantes sont revêtues d'une céramique mate et poreuse, et leur surface est rugueuse. Lorsque l'appareil est en marche, les surfaces autonettoyantes absorbent les éclaboussures provenant de la cuisson au four, du rôtissage ou de la cuisson au grill, et les décomposent. Si les surfaces autonettoyantes ne se nettoient plus suffisamment pendant le fonctionnement, chauffez le compartiment de cuisson de manière ciblée.

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 avec du produit de nettoyage et un chiffon doux : des surfaces émaillées lisses de l'intérieur de la porte de l'appareil du couvercle en verre de la lampe du four De cette façon, vous évitez que les tâches ne deviennent indélébiles.
- Retirez les objets du compartiment de cuisson. Le compartiment de cuisson doit être vide.
- Réglez la chaleur tournante 3D.
- Réglez la température maximale. L'appareil commence à chauffer après quelques secondes.
- Éteignez l'appareil au bout d'1 heure.
- Une fois l'appareil bien refroidi, essuyez le compartiment de cuisson avec un chiffon humide. Des taches peuvent se former sur les surfaces autonettoyantes. Les résidus de sucre et de protéines des aliments ne sont pas décomposés et restent sur les surfaces. Les taches rougeâtres sont des résidus d'aliments salés, et non de la rouille. Ces taches ne sont pas dangereuses pour la santé. Ces taches ne compromettent pas la capacité de nettoyage des surfaces autonettoyantes.
- 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 à plusieurs reprises jusqu'à ce que apparaisse.
- Réglez la durée à l'aide de la touche ou sur 4 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.
- 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. Pour faire sécher rapidement le compartiment de cuisson, faites chauffer l'appareil environ 5 minutes à 50 °C avec .

Décrocher la porte de l'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 l'aide des deux mains à gauche et à droite et tirez-la vers le haut .

- Déposez la porte de l'appareil avec précaution sur une surface plane.

Accrocher la porte de l'appareil

- Faites glisser la porte de l'appareil verticalement sur les deux charnières . Poussez la porte de l'appareil jusqu'en butée.
- Ouvrez complètement la porte de l'appareil.
- Refermez le levier de verrouillage des charnières de gauche et de 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 pourvu d'un joint de porte.

- Ouvrez complètement la porte de l'appareil.
- Ouvrez 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 le recouvrement de la porte à gauche et à droite à l'extérieur de la porte de l'appareil jusqu'à ce qu'il se débloque.
- Enlevez le recouvrement de la porte .
- Retirez la vitre intérieure et posez-la avec précaution sur une surface plane.
- Retirez la vitre intermédiaire et posez-la avec précaution sur une surface plane.
- Selon le type d'appareil, ouvrez la porte de l'appareil et retirez le joint de porte, le cas échéant.
- Si nécessaire, vous pouvez enlever la baguette de condensation pour le nettoyage. Ouvrir la porte de l'appareil. Rabattez la baguette de condensation vers le haut et retirez-la.
- Nettoyez les vitres de porte retirées des deux côtés avec un nettoyant pour vitres et un chiffon doux.
- Nettoyez la baguette de condensation avec un chiffon et un produit de nettoyage chaud.
- Nettoyez la porte de l'appareil. Produits de nettoyage appropriés
- Séchez les vitres de la porte et remettez-les en place.

Monter les vitres de la porte

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

- Ouvrez complètement la porte de l'appareil.
- Insérez la baguette de condensation verticalement dans la fixation et tournez-la vers le bas.
- Faites glisser la vitre intermédiaire dans les fixations de gauche et de droite .
- Appuyez sur la vitre intermédiaire en haut jusqu'à ce qu'elle se trouve dans les fixations de gauche et de droite .
- Selon le type d'appareil, ouvrez la porte de l'appareil et accrochez le joint de porte, le cas échéant.
- Faites glisser la vitre intérieure dans les fixations de gauche et de droite .
- Appuyez sur la vitre intérieure en haut jusqu'à ce qu'elle se trouve dans les fixations de gauche et de droite .
- Posez le recouvrement de la porte et appuyez jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible.
- Ouvrez complètement la porte de l'appareil.
- Refermez le levier de verrouillage des charnières de gauche et de 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.

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

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.

L'heure clignote à l'écran.

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

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.
Régler 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.

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

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

Une notification avec , par ex. - apparaît.

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

Le résultat de cuisson n'est pas satisfaisant.

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

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.

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.

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.

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

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

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 de la fonction vapeur pour les petites pâtisseries.

Placez toujours le réservoir d'eau sur la base de l'appareil avec la quantité d'eau recommandée.

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 de la fonction vapeur pour les gâteaux cuits sur la plaque à pâtisserie ou la lèchefrite.

Placez toujours le réservoir d'eau sur la base de l'appareil avec la quantité d'eau recommandée.

Recommandations de réglage pour les gâteaux dans des moules

Recommandations de réglage pour les gâteaux cuits dans des moules.

Recommandations de réglage de la fonction vapeur pour les gâteaux cuits dans des moules.

Placez toujours le réservoir d'eau sur la base de l'appareil avec la quantité d'eau recommandée.

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 de la fonction vapeur pour les pains et fougasses.

Placez toujours le réservoir d'eau sur la base de l'appareil avec la quantité d'eau recommandée.

Recommandations de réglage pour les petits pains

Recommandations de réglage pour les petits pains frais.

Recommandations de réglage de la fonction vapeur pour les petits pains.

Placez toujours le réservoir d'eau sur la base de l'appareil avec la quantité d'eau recommandée.

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.

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 pizzas

Recommandations de réglage pour les pizzas fraîchement préparées.

Recommandations de réglage pour les pizzas surgelées

Recommandations de réglage pour réchauffer des pizza surgelées.

Recommandations de réglage pour réchauffer des pizza surgelées.

Placez toujours le réservoir d'eau sur la base de l'appareil avec la quantité d'eau recommandée.

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.

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 de la fonction vapeur pour le poulet.

Placez toujours le réservoir d'eau sur la base de l'appareil avec la quantité d'eau recommandée.

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 de la fonction vapeur pour les poissons.

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

Placez toujours le réservoir d'eau sur la base de l'appareil avec la quantité d'eau recommandée.

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 le boeuf

Recommandations de réglage pour cuire, rôtir ou griller de la viande de boeuf.

Recommandations de réglage pour les saucisses

Recommandations de réglage pour cuire des saucisses.

Recommandations de réglage pour le porc

Recommandations de réglage pour cuire, rôtir ou griller de la viande de porc.

Recommandations de réglage de la fonction vapeur pour la viande de porc.

Placez toujours le réservoir d'eau sur la base de l'appareil avec la quantité d'eau recommandée.

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.

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. 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.

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

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.

Recommandations de réglage pour les soufflés et gratins

Recommandations de réglage de la fonction vapeur pour les soufflés et gratins.

Placez toujours le réservoir d'eau sur la base de l'appareil avec la quantité d'eau recommandée.

Recommandations de réglage pour les pâtisseries

Recommandations de réglage de la fonction vapeur pour les pains et pâtisseries.

Placez toujours le réservoir d'eau sur la base de l'appareil avec la quantité d'eau recommandée.

Recommandations de réglage pour les plats réfrigérés, réchauffer

Recommandations de réglage pour la fonction vapeur pour les plats cuisinés à la température du réfrigérateur.

Placez toujours le réservoir d'eau sur la base de l'appareil avec la quantité d'eau recommandée.

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.
- Une fois les bocaux refroidis, retirez les clips.

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 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.