FOUR

Mode d'emploi
Bosch Série 4 HRG4720B3F

Marque : Bosch Référence : HRG4720B3F

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

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

41. Supports
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. Démarrer le fonctionnement
54. Annuler ou interrompre le fonctionnement
55. Réglage du mode de cuisson et de la température
56. Modification du mode de cuisson
57. Modification de la température
58. Fonctions de temps
59. Vue d'ensemble des fonctions de temps
60. Réglage de la minuterie
61. Modification de la minuterie
62. Annulation de la minuterie
63. Réglage de la durée
64. Modification de la durée
65. Annulation de la durée
66. Réglage de la fin
67. Modification de la fin
68. Annulation de la fin
69. Modification de l'heure
70. Avant chaque fonctionnement à la vapeur
71. Remplir le réservoir d'eau
72. Fonction vapeur
73. Régler la fonction vapeur
74. Après chaque fonctionnement à la vapeur
75. Vider le réservoir d'eau
76. Sécher la gouttière
77. Sécher le compartiment de cuisson
78. Préchauffage rapide
79. Régler le préchauffage rapide
80. Programmes
81. Récipients adaptés aux programmes
82. Réglages des programmes
83. Programmes vapeur
84. Tableau des programmes
85. Régler un programme

86. Sécurité enfants
87. Activation et désactivation de la sécurité enfants
88. Réglages de base
89. Aperçu des réglages de base
90. Modifier un réglage de base
91. Annuler la modification des réglages de base
92. Nettoyage et entretien
93. Produits de nettoyage
94. Produits de nettoyage appropriés
95. Nettoyer l'appareil
96. Pyrolyse
97. Préparer l'appareil pour la fonction de nettoyage
98. Régler la fonction de nettoyage
99. Rendre l'appareil prêt à fonctionner après la fonction de nettoyage
100Aide au nettoyage
101Régler l'aide au nettoyage
102Nettoyer le compartiment de cuisson après l'aide au nettoyage
103Détartrer
104Préparer le détartrage
105Régler le détartrage
106Détartrage interrompu
107Décrocher la porte de l'appareil
108Accrocher la porte de l'appareil
109Démonter les vitres de la porte
110Monter les vitres de la porte
111Décrocher les supports
112Accrocher les supports
113Décrocher le rail télescopique
114Accrocher le rail télescopique
115Aide en cas de défaut
116Dépannage
117Remplacer la lampe du four
118Service après-vente
119Numéro de produit (E-Nr) et numéro de fabrication (FD)
120Environnement
121Protection de l'environnement et économies d'énergie
122Élimination de l'emballage
123Économiser de l'énergie
124Mise au rebut
125Mettre au rebut un appareil usagé
126Comment faire
127La meilleure façon de procéder
128Bon à savoir
129Formation de condensation
130Papier de cuisson

131 Remarques relatives à la cuisson
132 Rôtissage et grillades sur la grille
133 Cuisson dans un récipient
134 Conseils pour le rôtissage et la grillade
135 Conseils pour rôtir et braiser
136 Conseils pour une préparation à faible teneur en acrylamide
137 Gâteaux et pâtisseries
138 Conseils de cuisson
139 Conseils pour la cuisson suivante
140 Recommandations de réglage pour les petites pâtisseries
141 Recommandations de réglage pour les gâteaux cuits sur plaque
142 Recommandations de réglage pour les gâteaux dans des moules
143 Recommandations de réglage pour les petits gâteaux secs
144 Pain et petits pains
145 Recommandations de réglage pour le pain
146 Recommandations de réglage pour les petits pains
147 Recommandations de réglage pour les toasts
148 Pizzas, quiches et gâteaux salés
149 Recommandations de réglage pour les gâteaux salés et les quiches
150 Recommandations de réglage pour les pizzas
151 Recommandations de réglage pour les pizzas surgelées
152 Gratins et soufflés
153 Recommandations de réglage pour les gratins et soufflés
154 Volaille, viande et poisson
155 Conseils pour la volaille, la viande et le poisson
156 Conseils pour le rôtissage suivant
157 Recommandations de réglage pour le canard et l'oie
158 Recommandations de réglage pour le poulet
159 Recommandations de réglage pour la dinde
160 Recommandations de réglage pour le poisson
161 Recommandations de réglage pour les plats à base de viande
162 Recommandations de réglage pour l'agneau
163 Recommandations de réglage pour le boeuf
164 Légumes et garnitures
165 Recommandations de réglage pour les pommes de terre
166 Recommandations de réglage pour les produits à base de pommes de terre surgelés
167 Dessert
168 Préparer des yaourts
169 Recommandations de réglage pour desserts
170 Modes de préparation spéciaux et autres applications
171 Air Fry
172 Conseils de préparation avec Air Fry
173 Recommandations de réglage pour les légumes
174 Recommandations de réglage pour des plats surgelés
175 Mettre en conserve

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

176Préparer des fruits ou des légumes pour la mise en conserves
177Faire des conserves de fruits et légumes
178Recommandations de réglage pour la mise en conserve
179Réchauffer
180Conseils de préparation pour réchauffer
181Préparer des plats à réchauffer
182Cuire
183Recommandations de réglage pour la cuisson de pâtisserie
184Griller
185Recommandations 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 .

Régler la dureté de l'eau

- Modifiez le réglage de base pour la dureté de l'eau. Pour savoir comment modifier les réglages de base, consultez le chapitre Réglages de base . Si votre eau du robinet est fortement calcaire, nous vous recommandons d'utiliser de l'eau adoucie.
- Confirmez la modification du réglage de base.

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.
- Remplissez le réservoir d'eau. Remplir le réservoir d'eau
- Réglez le mode de cuisson avec la fonction vapeur et la température. Utilisation Vapeur
- 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.
- Vider le réservoir d'eau et sécher le compartiment de cuisson. Après chaque fonctionnement à la vapeur

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

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.

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

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.

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

Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

Indications générales

Vous trouverez ici des informations générales sur la présente notice.

Utilisation conforme

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

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

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

Restrictions du périmètre utilisateurs

Évitez les risques pour les enfants et les personnes vulnérables.

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

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

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

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

Utilisation sûre

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

Insérez toujours correctement les accessoires dans le four. Accessoires

Ampoule halogène

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

Vapeur

Respectez ces consignes lorsque vous utilisez une fonction vapeur.

Respectez ces consignes lorsque vous utilisez la fonction vapeur.

La vapeur permet de cuire les aliments de manière particulièrement douce.

Fonction de nettoyage

Respectez les consignes de sécurité lorsque vous utilisez 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.

Prévention des dégâts matériels

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

De manière générale

Respectez ces consignes lorsque vous utilisez l'appareil.

Commander

Découvrez les composants et les fonctions de votre appareil.

Description de l'appareil

Découvrez les composants de votre appareil.

Éléments de commande

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

|

| | Touches et 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

| | Réservoir d'eauRemplir et vider le réservoir d'eau.Vapeur

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. Le symbole de l'heure s'allume uniquement si vous modifiez l'heure.

Modes de cuisson et fonctions

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

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.

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

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.

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

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

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

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.

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

Vous pouvez retirer les supports, par 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.

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

Porte de l'appareil

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

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.
- Pour installer les accessoires à hauteur d'encastrement avec les rails télescopiques, sortez ces derniers. Lorsqu'ils sont complètement sortis, les rails télescopiques s'enclenchent en place. Repoussez les rails télescopiques dans le compartiment de cuisson en exerçant une légère pression.

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

- 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 .

Démarrer le fonctionnement

Vous devez démarrer chaque fonctionnement.

- Démarrez le fonctionnement à l'aide de .

Annuler ou interrompre le fonctionnement

Vous pouvez interrompre brièvement le fonctionnement et le poursuivre de nouveau. Si vous annulez complètement le fonctionnement, les réglages seront réinitialisés.

- Pour interrompre brièvement le fonctionnement : Appuyez brièvement sur . Pour poursuivre le fonctionnement, appuyez de nouveau sur .
- Pour annuler complètement le fonctionnement, maintenez la touche enfoncée pendant environ 3 secondes.

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

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

- Réglez le mode de cuisson avec ou .
- Appuyez sur .
- Réglez la température ou la position gril avec ou .
- Démarrez le fonctionnement à l'aide de . L'appareil commence à chauffer.
- Lorsque votre mets est prêt, éteignez l'appareil.

Modification du mode de cuisson

Vous pouvez modifier le mode de cuisson à tout moment. Le fonctionnement est interrompu.

- Appuyez sur .
- Modifiez le mode de cuisson avec ou .
- Démarrez le fonctionnement à l'aide de .

Modification de la température

Vous pouvez modifier la température à tout moment.

- Modifiez la température ou la position gril avec ou . 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 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.

- 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.

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

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.
- Démarrez le fonctionnement à l'aide de . L'appareil commence à chauffer. 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 .
- Démarrez le fonctionnement à l'aide de . L'affichage indique l'heure 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.

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 .

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

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

Avant chaque fonctionnement à la vapeur

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

Remplir le réservoir d'eau

- Appuyez sur le réservoir d'eau et retirez-le .
- Appuyez sur le couvercle du réservoir d'eau et ouvrez-le .
- Remplissez l'eau jusqu'au marquage dans le réservoir d'eau .
- Appuyez sur le couvercle du réservoir d'eau et fermez-le .
- Insérez le réservoir d'eau dans l'ouverture et appuyez jusqu'à ce qu'il s'encliquette .

Fonction vapeur

Lors de la cuisson avec la fonction vapeur, l'appareil libère de la vapeur dans le compartiment de cuisson à différents intervalles. Cela donne aux mets une croûte croustillante et une surface brillante. La viande devient juteuse et tendre à l'intérieur, et elle réduit peu en volume.

Régler la fonction vapeur

- Réglez la fonction vapeur avec ou .
- Appuyez sur .
- Réglez une température comprise entre 80 °C et 240 °C avec ou .
- Démarrez le fonctionnement à l'aide de . L'appareil commence à chauffer et se met à produire de la vapeur.
- Lorsque votre mets est prêt, éteignez l'appareil.
- Sécher le compartiment de cuisson. Après chaque fonctionnement à la vapeur

Après chaque fonctionnement à la vapeur

Séchez l'appareil après chaque mode avec la vapeur.

Respectez les indications pour le nettoyage. Nettoyage et entretien

Vider le réservoir d'eau

- Appuyez sur le réservoir d'eau.
- Retirez le réservoir d'eau.
- Ouvrez le couvercle du réservoir d'eau.
- Videz le réservoir d'eau, nettoyez-le avec du produit à vaisselle et rincez-le soigneusement à l'eau claire.
- Séchez toutes les pièces avec un chiffon doux.

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

- Essuyez le joint au niveau du couvercle pour le sécher.
- Videz le réservoir d'eau et laissez-le sécher, le couvercle ouvert.
- Placez le couvercle sur le réservoir d'eau et fermez-le.
- Mettez en place le réservoir d'eau.

Sécher la gouttière

- Ouvrez la porte de l'appareil.
- Épongez l'eau dans la gouttière à l'aide d'une lavette éponge et essuyez-la avec précaution.

Sécher le compartiment de cuisson

- 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.
- Laissez la porte de l'appareil ouverte pendant 1 heure afin que le compartiment de cuisson sèche complètement.

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. À partir d'une température de consigne de 200 °C, la fonction de préchauffage rapide se déclenche automatiquement.
- Si le préchauffage rapide ne s'allume pas automatiquement, appuyez sur . 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

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

préférence à la température du réfrigérateur.

Programmes vapeur

Pour certains programme, l'appareil utilise automatiquement la fonction vapeur.

Les programmes avec fonction vapeur sont indiqués dans le tableau des programmes. Respectez les informations relatives au fonctionnement avec de la vapeur. Vapeur

Tableau des programmes

Les numéros de programme sont attribués à des plats spécifiques.

Régler un programme

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

- Réglez Programmes avec ou .
- Appuyez sur la touche .
- Réglez le programme souhaité à l'aide de la touche ou .
- Appuyez sur la touche .
- Réglez le poids de vos mets à l'aide de la touche ou . Réglez toujours le poids immédiatement supérieur. Le poids peut uniquement être réglé dans la plage prévue. Pour interroger la durée du programme, appuyez sur la touche . La durée ne peut pas être modifiée.
- Démarrez le programme avec . L'appareil commence à chauffer 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.

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 4 secondes. Le premier réglage de base apparaît, par exemple .

- Modifier le réglage à l'aide de la touche ou .
- Passer au réglage de base suivant à l'aide de la touche .
- Pour mémoriser les modifications, maintenir la touche enfoncée pendant environ 4 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. 2,5 - 4,8 kWh.

Préparer l'appareil pour la fonction de nettoyage

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

- 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.
- 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.

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

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

- Appuyez sur la touche à plusieurs reprises jusqu'à ce que Pyrolyse apparaisse.
- Réglez la position nettoyage avec la touche ou . Sélectionner une position nettoyage plus élevée pour les salissures plus importantes ou plus anciennes. La durée ne peut pas être modifiée.
- Démarrez le fonctionnement avec . La fonction de nettoyage démarre 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 avec un chiffon humide.
- 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.
- Appuyez sur la touche à plusieurs reprises jusqu'à ce que Aide au nettoyage apparaisse. L'écran indique la durée. La durée ne peut pas être modifiée.
- Démarrez le fonctionnement avec . L'aide au nettoyage démarre et la durée s'écoule. Une fois l'aide au nettoyage terminée, un signal retentit et la durée indiquée est 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 .

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

Détartrer

Afin de garantir le fonctionnement normal de votre appareil, un détartrage régulier est nécessaire.

La fréquence du détartrage dépend des modes de fonctionnement de la vapeur et de la dureté de l'eau. Pour rappel, le symbole de détartrage apparaît à l'écran dès qu'il est encore possible d'effectuer environ 5 utilisations ou moins avec de la vapeur. Si vous ne procédez pas au détartrage, vous ne pouvez plus régler aucun mode avec de la vapeur.

Pour des raisons d'hygiène, vous devez exécuter un détartrage complet. Si le détartrage est interrompu, vous ne pouvez plus régler aucun fonctionnement.

Préparer le détartrage

Ne versez pas plus de 150 ml de liquide dans le réservoir d'eau pendant toute la durée du processus de détartrage.

- Mélangez la solution détartrante : 50 ml de produit détartrant liquide 100 ml d'eau
- Retirez le réservoir d'eau et remplissez-le de la solution détartrante. Remplir le réservoir d'eau
- Mettez en place le réservoir d'eau rempli de la solution détartrante.

Régler le détartrage

- Appuyez sur la touche à plusieurs reprises jusqu'à ce que Détartrer apparaisse. L'écran indique la durée. La durée ne peut pas être modifiée.
- Démarrez le fonctionnement avec . Le détartrage démarre et la durée s'écoule. Une fois le détartrage terminé, "Out And Fill" et apparaissent.
- Pour rincer l'appareil, pour chacun des trois cycles de rinçage : Retirez le réservoir d'eau . Nettoyez soigneusement le réservoir d'eau. Remplissez le réservoir d'eau avec 150 ml d'eau . Mettre en place le réservoir d'eau. Le cycle de rinçage démarre après quelques secondes ou avec et la durée s'écoule. Une fois le rinçage terminé, apparaît.
- Lorsque le dernier cycle de rinçage est terminé, la durée est à zéro. Videz le réservoir d'eau, séchez-le et remettez-le en place. Vider le réservoir d'eau Éteignez l'appareil.

Détartrage interrompu

Lorsque le détartrage est interrompu, par exemple à cause d'une panne de courant ou à la mise hors tension de l'appareil, vous devez rincer l'appareil. L'appareil est verrouillé pour d'autres utilisations. et s'affichent.

- Videz le réservoir d'eau et nettoyez-le minutieusement à l'eau.
- Insérez le réservoir d'eau vide.
- Appuyez sur la touche à plusieurs reprises jusqu'à ce que Détartrer apparaisse. L'écran indique la durée. La durée ne peut pas être modifiée.
- Démarrez le fonctionnement avec . Après quelques secondes, l'appareil pompe le liquide restant dans le réservoir d'eau.
- Pour rincer le système vapeur, exécutez les trois cycles de rinçage de détartrage. Régler le détartrage
- Relancez le détartrage.

Décrocher la porte de l'appareil

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

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

- Ouvrez complètement la porte de l'appareil Démonter les vitres de la porte .
- 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

- 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.
- Ouvrez 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. Produits de nettoyage appropriés
- Séchez les vitres de la porte et remettez-les en place. Monter les vitres de la porte

Monter les vitres de la porte

Assurez-vous que la flèche se trouve en haut à gauche des 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.
- Insérez la deuxième vitre intermédiaire dans le support du milieu et placez-la en haut.
- Rabattez la barre métallique à gauche et à droite .
- Insérez la vitre intérieure en bas dans le support et placez-la en haut.
- 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.

Accrocher les supports

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

Veillez pour les deux rails télescopiques à ce qu'ils puissent être tirés vers 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 .

Décrocher le rail télescopique

Selon le type d'appareil, vous devez ajuster les réglages de base pour les sorties télescopiques sur les appareils avec supports et rails télescopiques. Réglages de base

Si nécessaire, vous pouvez équiper tous les niveaux d'un rail télescopique.

- Appuyez sur l'inscription derrière le rail et poussez le rail vers l'arrière.
- Maintenez enfoncé et faites pivoter le rail vers l'extérieur .
- Tirez le rail vers l'avant jusqu'à ce que la fixation de derrière soit décrochée.
- Retirez le rail télescopique.
- Nettoyez le rail télescopique. Produits de nettoyage

Accrocher le rail télescopique

Les rails télescopiques s'adaptent uniquement à droite ou à gauche. Lors de l'accrochage, veillez à ce qu'ils puissent être tirés vers l'avant.

- Insérez le rail télescopique entre les deux barres.
- Introduisez la fixation entre la barre inférieure et la barre supérieure.
- Maintenez enfoncé et faites pivoter le rail télescopique vers l'intérieur jusqu'à ce que la fixation se trouve à l'avant entre les deux barres . Relâchez . La fixation s'enclenche.
- Tirez le rail jusqu'en butée et insérez-le à nouveau.

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'heure clignote à l'écran.

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

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

- Le mode démo est activé.
Débranchez brièvement l'appareil du réseau électrique en désarmant le fusible dans le boîtier à fusibles, puis en le réarmant.Désactivez le mode démonstration dans les 5 minutes en modifiant le réglage de base à la valeur . Réglages de base

La fonction vapeur ne démarre pas.

- Le réservoir d'eau est vide.
Remplissez le réservoir d'eau. Remplir le réservoir d'eau

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

clignote et l'appareil ne démarre pas.

- Le compartiment de cuisson est trop chaud pour le fonctionnement sélectionné.
Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir.Redémarrez-le.

L'affichage indique .

- La durée de fonctionnement maximale est atteinte. Pour éviter un fonctionnement continu involontaire, l'appareil s'arrête automatiquement de chauffer après plusieurs heures si les réglages sont inchangés.
Éteignez l'appareil. Si besoin, vous pouvez de nouveau procéder aux réglages. Pour éviter que l'appareil ne s'éteigne de manière intempestive lorsque les temps de préparation sont très longs, réglez une durée.

Une notification avec , par ex. - apparaît.

- Défaut électronique

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

- apparaît.

- Le système de vapeur contient trop d'eau. L'eau ne peut pas être est re-pompée dans le réservoir d'eau.
Videz le réservoir d'eau et insérez le réservoir d'eau vide. Vider le réservoir d'eau Réglez à nouveau l'heure. Réglage de l'heureRelancez entièrement le détartrage. Détartrage interrompu

s'allume fixe dans l'affichage.

- Le réservoir d'eau est vide.
Remplissez le réservoir d'eau. Remplir le réservoir d'eau
- Le réservoir d'eau n'est pas complètement inséré.
Introduisez complètement le réservoir d'eau.
- Le réservoir d'eau n'est pas étanche.
Commandez un nouveau réservoir d'eau.
- La sonde est défectueuse.
Appelez le Service après-vente .

s'allume.

- L'appareil est entartré.
Effectuez le détartrage complet. Détartrer

apparaît.

- L'alimentation électrique a été coupée pendant le détartrage ou l'appareil a été éteint.
Relancez entièrement le détartrage. Détartrage interrompu

Lorsque vous utilisez la fonction vapeur, de la vapeur s'échappe par les fentes d'aération.

- La vapeur s'échappe pour des raisons physiques.
Patientez jusqu'à ce que la cuisson avec la fonction vapeur se termine. Une fois que la cuisson avec la fonction vapeur est terminée, plus aucune vapeur ne s'échappe après peu de temps.

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 de rechange relatives au fonctionnement de l'appareil et conformes à l'ordonnance d'écoconception correspondante sont disponibles auprès de notre service après-vente pour une durée d'au moins 10 ans à partir de la mise sur le marché de votre appareil dans l'Espace économique européen.

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

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

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

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

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)

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

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

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

Environnement

Découvrez comment protéger l'environnement ici.

Protection de l'environnement et économies d'énergie

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

Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

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

Économiser de l'énergie

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

Vous trouverez des informations sur les produits selon les normes (UE) 65/2014 et (UE) 66/2014 sous le label énergétique et sur Internet, sur la page produit de votre appareil.

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

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.

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

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.

Si vous utilisez la fonction vapeur, il est souhaitable que beaucoup de vapeur d'eau se forme dans le compartiment de cuisson.

Lorsque le compartiment de cuisson a refroidi après la cuisson, essuyez-le.

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.

Cuire avec la fonction vapeur n'est possible que sur un niveau.

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.

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

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.

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.

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 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.

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.

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 le boeuf

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

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 ou faire bouillir 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.

Dessert

Recommandations de réglage et autres informations pour préparer des entremets et du yaourt.

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.

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.

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.
- 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.

Réchauffer

Chauffez les plats en les préservant avec l'adjonction de vapeur. Les plats ont un goût et un aspect identiques à ceux fraîchement préparés.

Il est possible de réchauffer des plats sur assiette ou des pizzas dans cet appareil à l'aide du programme automatique correspondant. Tableau des programmes

Conseils de préparation pour réchauffer

Respectez ces informations lorsque vous réchauffez des mets.

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

Préparer des plats à réchauffer

- Utiliser un récipient plat, large et résistant à la chaleur. Un récipient froid prolonge le réchauffement.
- Réchauffer ensemble des plats de même type et de même volume. En cas de plusieurs composants, régler la durée nécessaire pour les composants de met qui prennent le plus de temps.
- Placer le récipient sur la grille combinée ou poser le plat directement sur la grille combinée au niveau 2.
- Ne pas couvrir les aliments.
- Ne pas ouvrir la porte du compartiment de cuisson pendant le réchauffement, sous peine de laisser échapper beaucoup de vapeur.

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.