

Mode d'emploi

Bosch Série 8 HSG656XS1

Marque : Bosch Référence : HSG656XS1

Sommaire

1. Instructions de montage
2. Consignes générales de montage
3. Dimensions de l'appareil
4. Installation sous un plan de travail
5. Installation sous une table de cuisson
6. Installation dans un meuble haut
7. Installation de deux appareils superposés
8. Installation dans un angle
9. Raccordement électrique
10. Raccorder électriquement l'appareil avec une fiche de contact de sécurité
11. Raccorder l'appareil électriquement sans fiche de contact de sécurité
12. Installer l'appareil
13. Dépose de l'appareil
14. Sécurité
15. Indications générales
16. Utilisation conforme
17. Restrictions du périmètre utilisateurs
18. Utilisation sûre
19. Vapeur
20. Thermomètre à viande
21. Fonction de nettoyage
22. Prévention des dégâts matériels
23. De manière générale
24. Vapeur
25. Commander
26. Description de l'appareil
27. Bandeau de commande
28. Touches
29. Champs tactiles
30. Écrans tactiles
31. Bague de commande
32. Écran
33. Ligne annulaire
34. Affichage de la température
35. Compartiment de cuisson
36. Supports
37. Surfaces autonettoyantes
38. Éclairage
39. Ventilateur de refroidissement
40. Porte de l'appareil



41. Réservoir d'eau
42. Modes de fonctionnement
43. Modes de cuisson
44. Modes de cuisson à la vapeur
45. Accessoires
46. Remarques concernant les accessoires
47. Panier à vapeur
48. Fonction d'arrêt
49. Introduire des accessoires dans le compartiment de cuisson
50. Combiner les accessoires
51. Autres accessoires
52. Commande
53. Utilisation
54. Allumer l'appareil
55. Éteindre l'appareil
56. Démarrer le fonctionnement
57. Annuler ou interrompre le fonctionnement
58. Régler un mode de fonctionnement
59. Régler le mode de cuisson et la température
60. Modifier le mode de cuisson
61. Modifier la température
62. Afficher des informations
63. Fonctions de temps
64. Vue d'ensemble des fonctions de temps
65. Régler la minuterie
66. Modifier la minuterie
67. Annuler la minuterie
68. Régler la durée
69. Modifier la durée
70. Annuler la durée
71. Régler la fin
72. Annuler la fin
73. Chauffage rapide
74. Régler le chauffage rapide
75. Annuler le chauffage rapide
76. Vapeur
77. Remplir le réservoir d'eau
78. Modes de cuisson à la vapeur
79. Cuisson vapeur
80. Réchauffer
81. Position fermentation
82. Décongélation
83. Régler le mode de cuisson à la vapeur
84. Modifier le mode de cuisson
85. Fonction vapeur

- 86. Modes de cuisson appropriés avec fonction vapeur
- 87. Régler la fonction vapeur
- 88. Modifier le niveau de vapeur
- 89. Après chaque fonctionnement à la vapeur
- 90. Vider le réservoir d'eau
- 91. Sécher la gouttière
- 92. Sécher le compartiment de cuisson
- 93. Thermomètre à viande
- 94. Modes de cuisson adaptés avec un thermomètre à viande
- 95. Introduire le thermomètre à viande
- 96. Régler le thermomètre à viande
- 97. Modifier la température
- 98. Température à coeur de différents aliments
- 99. "Assist"
- 100. Récipients
- 101. Réglages des plats
- 102. Programmes
- 103. Recommandations de réglage
- 104. Thermomètre à viande
- 105. Capteur de cuisson
- 106. Plats à la vapeur
- 107. Aperçu des plats
- 108. Plats avec capteur de cuisson
- 109. Régler un plat
- 110. Poursuite de la cuisson
- 111. Sécurité enfants
- 112. Activer et désactiver la sécurité enfants
- 113. Mode Sabbath
- 114. Démarrer le mode Sabbath
- 115. Réglages de base
- 116. Vue d'ensemble des réglages de base
- 117. Modifier les réglages de base
- 118. Annuler la modification des réglages de base
- 119. Régler l'heure
- 120. Fonction de nettoyage "EcoClean"
- 121. Recommandation de nettoyage
- 122. Préparer l'appareil pour la fonction de nettoyage
- 123. Régler la fonction de nettoyage
- 124. Essuyer l'appareil après la fonction de nettoyage
- 125. Nettoyage et entretien
- 126. Produits de nettoyage
- 127. Produits de nettoyage appropriés
- 128. Nettoyer l'appareil
- 129. Nettoyer les surfaces autonettoyantes du compartiment de cuisson
- 130. Aide au nettoyage

- 131 Régler l'aide au nettoyage
- 132 Post-nettoyage du compartiment de cuisson
- 133 Détartrer
- 134 Préparer le détartrage
- 135 Régler le détartrage
- 136 Sécher
- 137 Sécher le compartiment de cuisson
- 138 Régler le séchage
- 139 Supports
- 140 Décrocher les supports
- 141 Accrocher des supports
- 142 Porte de l'appareil
- 143 Décrocher la porte de l'appareil
- 144 Accrocher la porte de l'appareil
- 145 Démonter les vitres de la porte
- 146 Monter les vitres de la porte
- 147 Aide en cas de défaut
- 148 Dépannage
- 149 Dépannage
- 150 Service après-vente
- 151 Numéro de produit (E-Nr) et numéro de fabrication (FD)
- 152 Environnement
- 153 Protection de l'environnement et économies d'énergie
- 154 Élimination de l'emballage
- 155 Économies d'énergie
- 156 Mise au rebut
- 157 Mettre au rebut un appareil usagé
- 158 Comment faire
- 159 La meilleure façon de procéder
- 160 Bon à savoir
- 161 Préchauffage
- 162 Température et durée
- 163 Hauteurs d'enfournement
- 164 Formation de condensation
- 165 Récipients et accessoires
- 166 Récipients et accessoires en silicone
- 167 Papier de cuisson
- 168 Moules
- 169 Préparation avec fonction vapeur
- 170 Cuisson à la vapeur
- 171 Rôtissage sur la grille
- 172 Cuisson dans un récipient
- 173 Cuisson dans un récipient ouvert
- 174 Cuisson dans un récipient fermé
- 175 Griller

- 176Préparation de produits surgelés
- 177Préparer des plats préparés
- 178Conseils pour une préparation à faible teneur en acrylamide
- 179Sélection des mets
- 180Gâteaux et pâtisseries
- 181Conseils de préparation de gâteaux et de petites pâtisseries
- 182Conseils de cuisson
- 183Recommandations de réglage pour des gâteaux dans des moules
- 184Recommandations de réglage pour les gâteaux cuits sur plaque
- 185Recommandations de réglage pour les petites pâtisseries
- 186Recommandations de réglage pour petits gâteaux secs
- 187Conseils pour la cuisson suivante
- 188Pain et petits pains
- 189Conseils de préparation de pain et de petits pains
- 190Recommandations de réglage pour le pain
- 191Recommandations de réglage pour les petits pains
- 192Recommandations de réglage pour les pains et pâtisseries surgelés
- 193Recommandations de réglage pour les toasts
- 194Pizzas, quiches et gâteaux salés
- 195Conseils de préparation des pizzas, quiches et gâteaux salés
- 196Recommandations de réglage pour les pizzas
- 197Recommandations de réglage pour les pizzas surgelées
- 198Recommandations de réglage pour les gâteaux salés et les quiches
- 199Gratins et soufflés
- 200Conseils de préparation des gratins et soufflés
- 201Recommandations de réglage pour les gratins et soufflés
- 202Volaille
- 203Conseils de préparation de la volaille
- 204Astuces de préparation de la volaille
- 205Recommandations de réglage pour le poulet
- 206Recommandations de réglage pour le canard et l'oie
- 207Recommandations de réglage pour la dinde
- 208Viande
- 209Conseils de préparation de la viande
- 210Conseils pour rôtir et braiser
- 211Recommandations de réglage pour le porc
- 212Recommandations de réglage pour le boeuf
- 213Recommandations de réglage pour le veau
- 214Recommandations de réglage pour l'agneau
- 215Recommandations de réglage pour les saucisses
- 216Recommandations de réglage pour les plats à base de viande
- 217Conseils pour le rôtissage suivant
- 218Poisson
- 219Conseils de préparation du poisson
- 220Astuces de préparation du poisson

- 221Recommandations de réglage pour le poisson
- 222Recommandations de réglage pour les filets de poisson
- 223Recommandations de réglage pour décongeler et cuire du poisson surgelé
- 224Recommandations de réglage pour des plats à base de poisson
- 225Légumes, garnitures et oeuf
- 226Conseils de préparation des légumes et garnitures
- 227Recommandations de réglage pour les légumes frais
- 228Recommandations de réglage pour les légumes surgelés
- 229Recommandations de réglage pour les plats à base de légumes
- 230Recommandations de réglage pour les pommes de terre
- 231Recommandations de réglage pour les produits à base de pommes de terre surgelés
- 232Recommandations de réglage pour le riz
- 233Recommandations de réglage pour les céréales
- 234Recommandations de réglage pour les oeufs
- 235Dessert
- 236Préparer du riz au lait
- 237Préparer de la compote
- 238Préparer la crème caramel ou la crème brûlée
- 239Préparer des petits pains blancs à la vapeur
- 240Préparer du yaourt
- 241Recommandations de réglage pour les desserts et les compotes
- 242Modes de préparation spéciaux et autres applications
- 243Cuisson basse température
- 244Cuire une volaille ou une viande à basse température
- 245Conseils pour la cuisson basse température
- 246Recommandations de réglage pour la volaille
- 247Recommandations de réglage pour le porc
- 248Recommandations de réglage pour la viande de boeuf
- 249Recommandations de réglage pour le veau
- 250Recommandations de réglage pour l'agneau
- 251Faire sécher
- 252Conseils de préparation pour faire sécher des mets
- 253Faire sécher des fruits, des légumes ou des herbes
- 254Recommandations de réglage pour les fruits, les légumes et les herbes
- 255Mettre en conserve et extraire du jus
- 256Préparer des fruits ou des légumes pour la mise en conserve
- 257Mettre en conserve des fruits et légumes
- 258Extraire le jus de baies
- 259Recommandations de réglage pour mettre en conserve
- 260Recommandations de réglage pour extraire du jus
- 261Stérilisation et hygiène
- 262Consignes d'utilisation pour stériliser
- 263Stériliser des biberons
- 264Recommandations de réglage pour l'hygiène
- 265Laisser lever de la pâte à la levure dans le four

- 266 Laisser lever la pâte
- 267 Recommandations de réglage pour la pâte à la levure sucrée
- 268 Recommandations de réglage pour une pâte à pain
- 269 Décongeler
- 270 Conseils de préparation pour décongeler
- 271 Recommandations de réglage pour le pain et les petits pains
- 272 Recommandations de réglage pour les gâteaux
- 273 Recommandations de réglage pour les fruits et les légumes
- 274 Réchauffer
- 275 Conseils de préparation pour réchauffer
- 276 Recommandations de réglage pour les légumes réfrigérés
- 277 Recommandations de réglage pour des plats réfrigérés
- 278 Recommandations de réglage pour les pâtisseries surgelées
- 279 Recommandations de réglage pour les pâtisseries
- 280 Maintenir au chaud
- 281 Conseils de préparation pour maintenir au chaud
- 282 Plats tests
- 283 Cuire
- 284 Recommandations de réglage pour pâtisser
- 285 Cuisson vapeur
- 286 Recommandations de réglage pour cuire à la vapeur
- 287 Griller
- 288 Recommandations de réglage pour griller

Instructions de montage

Respectez ces informations lors du montage de l'appareil.

Consignes générales de montage

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

Dimensions de l'appareil

Vous trouverez ici les dimensions de l'appareil

Installation sous un plan de travail

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

Installation sous une table de cuisson

Si l'appareil est encastré sous une table de cuisson, les dimensions minimales doivent être respectées, y compris la sous-structure si nécessaire.

En raison de la distance minimale nécessaire l'épaisseur minimale du plan de travail qui en découle est .

Installation dans un meuble haut

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

Installation de deux appareils superposés

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

Installation dans un angle

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

Raccordement électrique

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

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

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

- Insérez la fiche sur la prise de courant de sécurité. Si l'appareil est encastré, la fiche du cordon d'alimentation secteur doit être aisément accessible. Si un accès libre à la prise secteur est impossible, un dispositif de coupure omnipolaire doit être installé dans l'installation à câblage fixe, conformément aux réglementations d'installation.

Raccorder l'appareil électriquement sans fiche de contact de sécurité

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

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

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

Installer l'appareil

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

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

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

Dépose de l'appareil

- Mettez l'appareil hors tension.

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

Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

Indications générales

Vous trouverez ici des informations générales sur la présente notice.

Utilisation conforme

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

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

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

Restrictions du périmètre utilisateurs

Évitez les risques pour les enfants et les personnes vulnérables.

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

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

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

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

Utilisation sûre

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

Insérez toujours correctement les accessoires dans le four. Accessoires

Vapeur

Respectez ces consignes lorsque vous utilisez une fonction vapeur.

Thermomètre à viande

Respectez les consignes de sécurité lorsque vous utilisez le thermomètre à viande.

Fonction de nettoyage

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

Prévention des dégâts matériels

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

De manière générale

Respectez ces consignes lorsque vous utilisez l'appareil.

Vapeur

Respectez ces consignes lorsque vous utilisez la fonction vapeur.

Commander

Découvrez les composants et les fonctions de votre appareil.

Description de l'appareil

Découvrez les composants de votre appareil.

Bandeau 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 Les touches situées à gauche et à droite du bandeau de commande possèdent un point de pression. Pour activer une touche, appuyez dessus. Sur les appareils sans habillage en acier inoxydable, les touches sont aussi des champs tactiles.

|| Champs tactiles Les champs tactiles fonctionnent par effleurement. Pour sélectionner une fonction, il suffit d'effleurer légèrement le champ correspondant.

|| Écrans tactiles Les écrans tactiles affichent les sélections actuellement possibles. Pour sélectionner une fonction, effleurez directement le champ correspondant. Les champs de texte changent en fonction de la sélection.

|| Bague de commande Vous pouvez tourner la bague de commande à gauche ou à droite sans limitation. Appuyez légèrement sur la bague de commande et tournez-la dans le sens souhaité.

|| Écran L'écran affiche les valeurs de réglage actuelles ou des textes d'information.

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

Touches

Les touches de gauche et de droite du bandeau de commande vous permettent de mettre en marche et d'arrêter votre appareil ou le mode utilisé.

Champs tactiles

Les champs tactiles vous permettent de sélectionner directement différentes fonctions.

Le champ tactile de la fonction actuellement sélectionnée s'allume en rouge.

Écrans tactiles

Les écrans tactiles sont aussi bien des éléments d'affichage que de commande.

Les écrans tactiles sont divisés en plusieurs champs de texte. Les champs de texte vous indiquent les options de sélection actuelles et les réglages déjà effectués. Pour sélectionner une fonction, effleurez directement le champ correspondant.

La fonction sélectionnée est signalée sur le côté du champ de texte par une barre verticale rouge. La valeur correspondante apparaît en surbrillance à l'écran.

Une petite flèche rouge sur le côté du champ de texte indique vers quelle fonction vous pouvez revenir.

Bague de commande

La bague de commande permet de modifier les valeurs de réglage affichées à l'écran et de faire défiler les écrans tactiles.

Lorsque vous avez atteint la valeur minimale ou maximale, cette valeur reste à l'écran. Si nécessaire, rétablissez la valeur à l'aide de la bague de commande.

Écran

L'écran vous montre les valeurs de réglage actuelles à différents niveaux.

Ligne annulaire

La ligne annulaire se trouve à l'extérieur de l'écran.

Affichage de la température

La ligne de chauffe et l'indicateur de chaleur résiduelle vous indiquent la température du compartiment de cuisson.

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

Compartiment de cuisson

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

Supports

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

Accessoires

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

Selon le type d'appareil, les supports sont équipés de rails télescopiques sur un ou plusieurs niveaux.

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

Surfaces autonettoyantes

Les surfaces autonettoyantes du compartiment de cuisson 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 gril, et les décomposent.

Utilisez régulièrement la fonction de nettoyage afin de maintenir la capacité de nettoyage des surfaces autonettoyantes et de ne provoquer aucun dommage. Fonction de nettoyage

Éclairage

Une ou plusieurs lampes de four éclairent le compartiment de cuisson.

Lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil, l'éclairage s'allume dans le compartiment de cuisson. Si la porte de l'appareil reste ouverte plus de 15 minutes, l'éclairage s'éteint à nouveau.

Pour la plupart des modes de fonctionnement, l'éclairage s'allume avec le démarrage du mode de fonctionnement. Lorsque le fonctionnement prend fin, l'éclairage s'éteint.

Ventilateur de refroidissement

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

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

Porte de l'appareil

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

Réservoir d'eau

Vous avez besoin du réservoir d'eau pour les modes de cuisson à la vapeur.

|

|| Couvercle du réservoir

|| Ouverture pour remplir et vider

|| Poignée pour retirer et insérer

Le réservoir d'eau se trouve derrière le bandeau de commande. Remplir le réservoir d'eau

Modes de fonctionnement

Vous trouverez ici un aperçu des modes de fonctionnement et fonctions principales de votre appareil.

Appuyez sur pour ouvrir le menu.

Modes de cuisson

Pour vous permettre de toujours trouver le mode de cuisson adapté à vos mets, nous vous expliquons

ci-après les différences et les utilisations.

Les symboles relatifs aux différents modes de cuisson vous aident à les reconnaître.

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

Si la température est réglée au-dessus de 275 °C avec le niveau du gril 3, l'appareil abaisse la température à environ 275 °C ou au niveau du gril 1 après environ 40 minutes.

Modes de cuisson à la vapeur

Vous trouverez ici un aperçu des modes de cuisson vapeur et de leur utilisation.

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.

Remarques concernant les accessoires

Certains accessoires ne sont adaptés qu'à certains modes de fonctionnement.

Panier à vapeur

Les paniers à vapeur conviennent pour les pures modes de cuisson à la vapeur jusqu'à 120 °C.

Les paniers à vapeur ne sont pas adaptés pour des températures supérieures ou d'autres modes de cuisson. Les récipients se décolorent et se déforment en permanence.

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.

Introduire des 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 les accessoires 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.

- Introduire 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 l'appareil

- Allumez l'appareil avec .

Éteindre l'appareil

Si vous n'utilisez pas votre appareil, éteignez-le. Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une période prolongée, l'appareil s'éteint automatiquement.

- Éteignez l'appareil avec .

Démarrer le fonctionnement

Vous devez démarrer chaque mode.

- Démarrez le fonctionnement avec .

Annuler ou interrompre le fonctionnement

Vous pouvez arrêter 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 sur .
- Pour annuler le fonctionnement, maintenez enfoncé pendant environ 3 secondes. Le fonctionnement

est annulé et tous les réglages sont réinitialisés.

Régler un mode de fonctionnement

Après avoir allumé l'appareil, l'appareil propose un mode de fonctionnement, par exemple des modes de cuisson.

- Si vous souhaitez sélectionner un autre mode de fonctionnement que celui proposé, appuyez sur . Le choix des modes de fonctionnement apparaît.
- Appuyez sur le mode de fonctionnement souhaité.
- Pour effectuer d'autres réglages, appuyez sur les champs correspondants.
- Modifiez les valeurs avec la bague de commande.
- Démarrez le fonctionnement avec .

Régler le mode de cuisson et la température

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

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

- Appuyez sur le mode de cuisson souhaité. Si le mode de cuisson n'est pas visible dans les écrans tactiles, naviguez dans la liste de sélection à l'aide de la bague de commande. La température est mise en surbrillance en blanc.
- Réglez la température à l'aide de la bague de commande.
- Démarrez le fonctionnement avec . L'appareil commence à chauffer. L'écran indique la durée du fonctionnement et la température cible.
- Lorsque vos mets sont prêts, éteignez l'appareil avec .

Modifier le mode de cuisson

Lorsque vous modifiez le mode de cuisson, les autres réglages seront également remis à zéro.

- Interrompez le fonctionnement avec .
- Appuyez sur "Modes de cuisson" .
- Appuyez sur le mode de cuisson souhaité. La température de référence correspondante apparaît.

Modifier la température

Vous pouvez modifier la température directement après le démarrage du fonctionnement.

- Modifiez la température à l'aide de la bague de commande. La température est directement validée.

Afficher des informations

Dans la plupart des cas, vous pouvez appeler des informations concernant la fonction en cours d'exécution. L'appareil affiche certaines indications automatiquement, par ex. pour confirmation ou comme invitation ou avertissement.

- Appuyez sur . Le cas échéant, les informations s'affichent pendant quelques secondes.
- En cas de textes plus longs, faites-les défiler jusqu'à la fin avec la bague de commande.

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

Vous pouvez régler la durée et la fin d'un fonctionnement. La minuterie peut être réglée indépendamment du programme.

Régler 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 . Le symbole s'allume en rouge.
- Réglez le temps de la minuterie à l'aide de la bague de commande.
- Démarrez la minuterie avec . La minuterie se met automatiquement en marche après quelques secondes. Le temps de la minuterie s'écoule. La minuterie reste visible à l'écran lorsque l'appareil est éteint. Lorsque l'appareil est allumé, les réglages du fonctionnement en cours apparaissent. Pour afficher le temps de minuterie pendant quelques secondes, appuyez sur . Un signal retentit lorsque le temps de la minuterie est écoulé. Le symbole rouge s'éteint.
- Lorsque le temps de la minuterie est écoulé : Pour arrêter le signal prématurément, appuyez sur n'importe quel champ tactile. Pour régler de nouveau une minuterie, appuyez sur et réglez la minuterie à l'aide de la bague de commande.

Modifier la minuterie

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

- Appuyez sur .
- Modifiez le temps de la minuterie à l'aide de la bague de commande.
- Confirmez avec .

Annuler la minuterie

Vous pouvez à tout moment annuler la minuterie.

- Appuyez sur .
- Remettez la minuterie à zéro avec la bague de commande.
- Confirmez avec .

Régler la durée

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

- Appuyez sur "Durée" .
- Réglez la durée avec la bague de commande. Jusqu'à une heure, la durée peut être réglée par pas de 1 minute, puis par pas de 5 minutes. L'heure de la fin est calculée automatiquement.
- Démarrez le fonctionnement avec . L'appareil commence à chauffer et la durée s'écoule. Un signal retentit lorsque la durée est écoulée. La durée zéro est affichée.
- Lorsque la durée est écoulée : Pour arrêter le signal prématurément, appuyez sur n'importe quel champ tactile. Pour régler de nouveau une durée, appuyez sur puis réglez la durée avec la bague de commande. Pour poursuivre le fonctionnement sans durée, démarrez avec . Lorsque vos mets sont prêts, éteignez l'appareil avec .

Modifier la durée

Vous pouvez modifier la durée à tout moment.

- Appuyez sur .
- Modifiez la durée avec la bague de commande.

Annuler la durée

Vous pouvez à tout moment annuler la durée.

- Appuyez sur "Durée" .
- Remettez la durée à zéro avec la bague de commande.

Régler la fin

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

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

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

- Appuyez sur "Fin" .
- Différez la fin à l'aide de la bague de commande. La fin ne peut plus être modifiée après le démarrage.
- Démarrez le fonctionnement avec . L'écran indique l'heure de démarrage. L'appareil est en position d'attente. Lorsque l'heure de démarrage est atteinte, l'appareil commence à chauffer et la durée s'écoule. Un signal retentit lorsque la durée est écoulée. La durée zéro est affichée.
- Lorsque la durée est écoulée : Pour arrêter le signal prématurément, appuyez sur n'importe quel champ tactile. Pour régler de nouveau une durée, appuyez sur puis réglez la durée avec la bague de commande. Pour poursuivre le fonctionnement sans durée, démarrez avec . Lorsque vos mets sont prêts, éteignez l'appareil avec .

Annuler la fin

Vous pouvez annuler la fin réglée et la durée à tout moment.

- Interrompez le fonctionnement avec .
- Pour poursuivre le fonctionnement sans durée ni fin, démarrez avec .

Chauffage rapide

Pour gagner du temps, vous pouvez raccourcir la durée de chauffe à partir d'une température de 100 °C.

Régler le chauffage rapide

Afin d'obtenir un résultat de cuisson uniforme, enfournez les mets dans le compartiment de cuisson uniquement après le chauffage rapide.

Réglez une durée seulement quand le chauffage rapide est terminé.

- Réglez un mode de cuisson approprié et une température à partir de 100 °C.
- Appuyez sur "Chauffage rapide" . Dans le champ apparaît "Marche" .

- Démarrez le fonctionnement avec . Le chauffage rapide démarre. Un signal retentit lorsque le chauffage rapide est terminé. Dans le champ apparaît "Arrêt" .
- Placez le mets dans le compartiment de cuisson.

Annuler le chauffage rapide

- Appuyez sur "Chauffage rapide" . Dans le champ apparaît "Arrêt" .

Vapeur

La vapeur permet de cuire les aliments de manière particulièrement douce. Vous pouvez utiliser les modes de cuisson à la vapeur ou activer la fonction vapeur pour certains modes de cuisson.

Remplir le réservoir d'eau

- Appuyez sur . Le bandeau de commande est automatiquement poussé vers l'avant.
- Tirez le bandeau de commande vers l'avant des deux mains et poussez-le ensuite vers le haut, jusqu'à ce qu'il s'encliquette .
- Soulevez le réservoir d'eau et retirez-le de son logement .
- Appuyez sur le couvercle du réservoir d'eau le long du joint pour empêcher l'eau de s'écouler du réservoir.
- Remplissez l'eau jusqu'au marquage « max » dans le réservoir d'eau .
- Insérez le réservoir d'eau rempli . Assurez-vous que le réservoir d'eau s'enclenche sur les supports .
- Poussez lentement le bandeau de commande vers le bas, puis enfoncez-le vers l'arrière jusqu'à ce qu'il soit entièrement fermé.

Modes de cuisson à la vapeur

Il existe différents modes de cuisson à la vapeur, où la vapeur chaude prépare les aliments en les préservant.

Cuisson vapeur

Avec la vapeur, la vapeur d'eau chaude cuit les mets et les empêche de perdre leurs nutriments. Ce mode de préparation permet de conserver la forme, la couleur et l'arôme typique des mets.

Réchauffer

Cette fonction vous permet de réchauffer des mets déjà cuits en les préservant, ou de réchauffer des pains et pâtisseries de la veille.

Position fermentation

Avec la position fermentation, la pâte lève nettement plus rapidement qu'à température ambiante et ne se dessèche pas.

Décongélation

Cette fonction vous permet de décongeler des produits congelés et surgelés.

Régler le mode de cuisson à la vapeur

Modes de cuisson à la vapeur Les modes de cuisson à la vapeur requièrent toujours une durée. Avec le mode de cuisson à la vapeur, la durée démarre uniquement lorsque le compartiment de cuisson a chauffé.

- Appuyez sur .
- Appuyez sur "Vapeur" .

- Appuyez sur le mode de cuisson à la vapeur souhaitée. La température est mise en surbrillance en blanc.
- Réglez la température à l'aide de la bague de commande.
- Appuyez sur "Durée" .
- Réglez la durée avec la bague de commande.
- Démarrez le fonctionnement avec . Si le réservoir d'eau se vide pendant le fonctionnement, un message s'affiche. Le fonctionnement est interrompu. L'appareil commence à chauffer et la durée s'écoule. Un signal retentit lorsque la durée est écoulée. La durée zéro est affichée.
- Lorsque la durée est écoulée : Pour arrêter le signal prématurément, appuyez sur n'importe quel champ tactile. Pour régler de nouveau une durée, appuyez sur puis réglez la durée avec la bague de commande. Lorsque vos mets sont prêts, éteignez l'appareil avec .
- Videz le réservoir d'eau et séchez le compartiment de cuisson. Après chaque fonctionnement à la vapeur

Modifier le mode de cuisson

Lorsque vous modifiez le mode de cuisson, les autres réglages sont également réinitialisés.

- Interrompez le fonctionnement avec .
- Appuyez sur "Vapeur" .
- Appuyez sur le mode de cuisson souhaité. La température de référence correspondante apparaît.

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.

Modes de cuisson appropriés avec fonction vapeur

Seuls certains modes de cuisson sont adaptés à l'utilisation de la fonction vapeur.

Régler la fonction vapeur

- Sélectionnez le mode de fonctionnement "Modes de cuisson" .
- Appuyez sur un mode de cuisson approprié. La température est mise en surbrillance en blanc.
- Réglez la température à l'aide de la bague de commande.
- Appuyez sur "Adjonction de vapeur" .
- Réglez le niveau de vapeur avec la bague de commande.
- Démarrez le fonctionnement avec . Si le réservoir d'eau se vide pendant le fonctionnement, un message s'affiche. L'appareil continue de fonctionner sans adjonction de vapeur. L'appareil commence à chauffer. L'affichage indique la durée du fonctionnement et les réglages.
- Lorsque vos mets sont prêts, éteignez l'appareil avec .
- Videz le réservoir d'eau et séchez le compartiment de cuisson. Après chaque fonctionnement à la vapeur

Modifier le niveau de vapeur

Vous pouvez modifier à tout moment le niveau de vapeur.

- Appuyez sur "Adjonction de vapeur" .
- Modifiez le niveau de vapeur avec la bague de commande. La modification est directement validée.

Après chaque fonctionnement à la vapeur

Après chaque fonctionnement à la vapeur, l'eau résiduelle est récupérée dans le réservoir d'eau. Videz et séchez ensuite le réservoir d'eau et le compartiment de cuisson.

Vider le réservoir d'eau

- Ouvrez le bandeau de commande avec .
- Enlevez le réservoir à eau.
- Retirez avec précaution 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.
- 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 appuyez dessus.
- Remettez en place le réservoir d'eau et fermez le bandeau de commande.

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 après chaque mode avec la vapeur.

- Séchez le compartiment de cuisson manuellement ou utilisez la fonction "Séchage" . Sécher

Thermomètre à viande

Cuisez avec précision en insérant le thermomètre à viande dans l'aliment et en réglant la température à coeur sur l'appareil. Dès que la température à coeur réglée est atteinte dans l'aliment, l'appareil cesse automatiquement de chauffer.

Modes de cuisson adaptés avec un thermomètre à viande

Seuls certains modes de cuisson sont adaptés à l'utilisation d'un thermomètre à viande.

Introduire le thermomètre à viande

Utilisez le thermomètre à viande fourni ou bien commandez un thermomètre à viande approprié auprès de notre service après-vente.

Si vous retirez le thermomètre à viande en cours de marche, tous les réglages seront réinitialisés.

Si vous retournez l'aliment, ne retirez pas le thermomètre à viande. Une fois l'aliment retourné, vérifiez que le thermomètre à viande est bien positionné.

- Introduisez le thermomètre à viande dans l'aliment. Le thermomètre à viande possède trois points de mesure. Veillez à ce qu'au moins le point de mesure du milieu se trouve dans l'aliment à cuire.
- Enfournez l'aliment dans le compartiment de cuisson avec le thermomètre à viande.
- Branchez le thermomètre à viande dans la prise située à gauche du compartiment de cuisson.

Régler le thermomètre à viande

Le thermomètre à viande mesure la température à l'intérieur des aliments entre 30°C et 99°C.

Vous pouvez aussi utiliser le thermomètre à viande avec un autre mode de fonctionnement. Dès que le thermomètre à viande est branché, seuls les modes de fonctionnement possibles avec le thermomètre à viande sont disponibles.

- Appuyez sur le mode de cuisson souhaité. La température du compartiment de cuisson est mise en surbrillance en blanc.
- Réglez la température du compartiment de cuisson à l'aide de la bague de commande. Réglez le compartiment de cuisson à une température d'au moins 10 °C supérieure à la température à coeur. Ne réglez pas une température supérieure à 250 °C dans le compartiment de cuisson.
- Appuyez sur "Température à coeur". La température à coeur est mise en surbrillance en blanc.
- Réglez la température à coeur à l'aide de la bague de commande.
- Pour certains modes de cuisson, vous pouvez régler une adjonction de vapeur. Vapeur
- Démarrez le fonctionnement avec . L'appareil commence à chauffer. L'affichage indique la durée du fonctionnement et la température à coeur. À gauche se trouve la température actuelle au coeur de l'aliment, à droite la température réglée, par ex. 15°C|75°C. La température à coeur actuelle apparaît à partir de 10 °C. La ligne de chauffe se rapporte à la température à coeur. Lorsque le plat est prêt, un signal retentit. L'appareil cesse de chauffer. À l'affichage, la température à coeur actuelle est la même que la température à coeur, par ex. 75°C|75°C.
- Lorsque la température à coeur est atteinte : Éteignez l'appareil avec . Retirez le thermomètre à viande de la prise du compartiment de cuisson. Retirez le thermomètre à viande de l'aliment et retirez-le du compartiment de cuisson.

Modifier la température

- Après le démarrage, la température à coeur est mise en surbrillance en blanc. Vous pouvez modifier la température à coeur directement à l'aide de la bague de commande.
- Pour modifier la température du compartiment de cuisson, appuyez sur "Température" et modifiez-la à l'aide de la bague de commande.

Température à coeur de différents aliments

Vous trouverez ici des valeurs indicatives pour les températures à coeur de divers aliments.

Ces valeurs indicatives dépendent de la qualité et de la nature des aliments. N'utilisez pas d'aliments surgelés.

"Assist"

Grâce au mode de fonctionnement "Assist" votre appareil vous aide à préparer différents mets et sélectionne automatiquement les réglages optimaux.

Récipients

Le résultat de la cuisson dépend de la nature et de la taille du récipient.

Utilisez des récipients résistants à la chaleur et adaptés à des températures allant jusqu'à 300 °C. Les récipients les plus appropriés sont en verre ou en céramique. Le rôti doit recouvrir environ aux 2/3 le fond du récipient.

Réglages des plats

Pour préparer les plats de manière optimale, l'appareil utilise différents réglages.

Pour appeler ces informations, appuyez sur "Conseil" ou . Certaines indications apparaissent automatiquement.

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

Programmes

Pour les programmes, le mode de cuisson optimal, la température et la durée sont pré-réglés.

Pour obtenir un résultat de cuisson optimal, vous devez également régler le poids. Sauf indication contraire, réglez le poids total de votre plat. Le poids peut uniquement être réglé dans la plage prévue.

Recommandations de réglage

Dans le cas des réglages recommandés, le mode de cuisson optimal est pré-réglé en permanence. L'écran indique le mode de cuisson.

Vous pouvez adapter la température pré-réglée et la durée.

Thermomètre à viande

Pour certains plats, vous pouvez aussi utiliser le thermomètre à viande.

Lorsque le thermomètre à viande est branché, vous ne pouvez choisir que les plats qui sont possibles avec le thermomètre à viande. Pour chaque plat, vous obtenez des recommandations de réglage concernant le mode de cuisson, la température et la température à coeur. Vous pouvez adapter la température et la température à coeur. Thermomètre à viande

Capteur de cuisson

L'appareil cuit certains plats automatiquement grâce à un capteur de cuisson.

apparaît. Vous ne devez pas effectuer d'autres réglages.

Respectez les informations sur le capteur de cuisson. Plats avec capteur de cuisson

Plats à la vapeur

Pour certains plats, l'appareil active automatiquement la fonction vapeur.

Respectez les informations relatives à la fonction vapeur. Vapeur

Aperçu des plats

Vous pouvez voir quels plats individuels sont disponibles sur l'appareil lorsque vous appelez le mode de fonctionnement.

Les plats sont triés par catégories et mets.

Plats avec capteur de cuisson

Si vous sélectionnez un plat qui convient au capteur de cuisson, l'appareil régule le processus de cuisson de manière entièrement automatique.

Le capteur de cuisson surveille le processus de cuisson dans le compartiment de cuisson et l'appareil contrôle les réglages automatiquement.

L'appareil cuit les plats suivants automatiquement grâce à un capteur de cuisson.

Pour obtenir un résultat de cuisson optimal, utilisez des moules foncés en métal.

Régler un plat

Votre appareil vous propose de nombreux plats différents. Vous pouvez utiliser la bague de commande pour faire défiler les différentes listes de sélection.

Après le démarrage, vous ne pouvez plus modifier ni interrompre le plat et les réglages.

- Appuyez sur .
- Appuyez sur "Assist" .
- Appuyez sur la catégorie souhaitée.
- Appuyez sur le mets souhaité.
- Appuyez sur le plat souhaité. Les réglages du plat apparaissent à l'affichage. Aucun réglage n'apparaît pour les plats dont le capteur de cuisson fonctionne, une indication apparaît sur le capteur de cuisson.
- Modifiez les réglages si nécessaire. Pour certains plats, vous pouvez ajuster la température et la durée, pour d'autres, vous pouvez plutôt ajuster le poids. En mode capteur de cuisson, l'appareil contrôle automatiquement les réglages. Pour certains plats, vous pouvez également différer la fin. Régler la fin
- Pour obtenir des informations sur les accessoires et la hauteur d'enfournement, appuyez sur "Conseil" .
- Démarrez le fonctionnement avec . N'ouvrez pas la porte de l'appareil pendant qu'il fonctionne avec le capteur de cuisson. Le résultat de la cuisson ne serait plus correct et le fonctionnement du capteur de cuisson s'arrêterait. L'appareil commence à chauffer et la durée s'écoule. Aucune durée n'est affichée en mode capteur de cuisson. La durée affichée indique depuis combien de temps l'appareil est déjà en marche. Lorsque l'aliment est prêt, un signal retentit. L'appareil cesse de chauffer.
- Lorsque la durée est écoulée : Pour arrêter le signal prématurément, appuyez sur n'importe quel champ tactile. Pour certains plats, vous pouvez poursuivre la cuisson si nécessaire. Poursuite de la cuisson Lorsque le plat est prêt, éteignez l'appareil avec .

Poursuite de la cuisson

Pour certains plats, l'appareil propose de poursuivre la cuisson une fois la durée écoulée. Vous pouvez poursuivre la cuisson autant de fois que vous souhaitez.

- Si vous ne souhaitez pas poursuivre la cuisson, appuyez sur "Terminer" et éteignez l'appareil avec .
- Pour poursuivre la cuisson du plat, appuyez sur "Poursuite de la cuisson" . Une durée apparaît.
- Si nécessaire, modifiez la durée à l'aide de la bague de commande.
- Démarrez le fonctionnement avec . L'appareil commence à chauffer et la durée s'écoule. Un signal retentit lorsque la durée est écoulée. L'appareil cesse de chauffer. L'indication de la poursuite de cuisson réapparaît.
- Lorsque la durée est écoulée : Pour arrêter le signal prématurément, appuyez sur n'importe quel champ tactile. Si vous souhaitez de nouveau poursuivre la cuisson, appuyez sur . Lorsque le plat est prêt, appuyez sur et éteignez l'appareil avec .

Sécurité enfants

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

Activer et désactiver la sécurité enfants

Vous pouvez activer et désactiver la sécurité enfants que l'appareil soit allumé ou éteint.

- Pour activer la sécurité enfants, maintenez enfoncé pendant environ 4 secondes. Une indication pour la confirmation apparaît dans l'écran. Le bandeau de commande est verrouillé. L'appareil peut uniquement être mis hors tension avec . Lorsque l'appareil est allumé, s'allume. Lors que l'appareil est éteint, ne s'allume pas.
- Pour désactiver la sécurité enfants, maintenez enfoncé pendant environ 4 secondes. Une indication pour la confirmation apparaît dans l'écran.

Mode Sabbat

Avec la fonction Sabbat, vous pouvez régler une durée jusqu'à 74 heures. Les aliments peuvent être conservés au chaud entre 85 °C et 140 °C avec la convection naturelle , sans qu'il soit nécessaire d'allumer ou d'éteindre l'appareil.

Démarrer le mode Sabbat

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

Après le démarrage, vous ne pouvez plus modifier ni interrompre le mode Sabbat.

- Appuyez sur "Mode Sabbat" . Si le mode de cuisson n'est pas visible dans les écrans tactiles, naviguez dans la liste de sélection à l'aide de la bague de commande. La température est mise en surbrillance en blanc.
- Réglez la température à l'aide de la bague de commande.
- Appuyez sur "Durée" .
- Réglez la durée à l'aide de la bague de commande. La fin ne peut pas être différée.
- Démarrez le fonctionnement à l'aide de . L'appareil commence à chauffer et la durée s'écoule.
- Un signal retentit lorsque la durée est écoulée. La durée indique zéro. L'appareil cesse de chauffer et réagit de nouveau comme d'habitude lorsqu'il n'est pas en mode Sabbat. Éteignez l'appareil avec . L'appareil s'éteint automatiquement après environ 10 à 20 minutes.

Réglages de base

L'appareil peut être réglé en fonction de vos besoins personnels.

Vue d'ensemble 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 les réglages de base

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

- Appuyez sur .
- Appuyez sur "Réglages de base" .

- Appuyez sur le réglage de base souhaité et modifiez à l'aide de la bague de commande. La barre rouge placée en regard du champ indique le réglage de base sélectionné. La valeur correspondante est affichée.
- Parcourez tous les réglages de base avec "Autres réglages" et si nécessaire, modifiez-les avec la bague de commande.
- Pour enregistrer les modifications, appuyez sur et confirmez avec "Mémoriser" .

Annuler la modification des réglages de base

- Appuyez sur et confirmez avec "Ne pas enregistrer" .

Régler l'heure

- Appuyez sur .
- Appuyez sur "Réglages de base" .
- Appuyez sur "Heure" .
- Modifiez l'heure avec la bague de commande.
- Pour enregistrer les modifications, appuyez sur et confirmez avec "Mémoriser" .

Fonction de nettoyage "EcoClean"

Utilisez régulièrement la fonction de nettoyage "EcoClean" afin de maintenir la capacité de nettoyage des surfaces autonettoyantes et de ne provoquer aucun dommage.

Les surfaces autonettoyantes du compartiment de cuisson 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 gril, et les décomposent.

Recommandation de nettoyage

L'appareil enregistre le type et la durée de fonctionnement de l'appareil et recommande l'utilisation de la fonction de nettoyage si nécessaire.

Lorsque vous allumez l'appareil, un message apparaît pour vous inviter à utiliser la fonction de nettoyage. Démarrez dès que possible la fonction de nettoyage.

Vous pouvez utiliser votre appareil comme d'habitude. Cependant, la recommandation de nettoyage reste affichée tant que la fonction de nettoyage n'a pas été entièrement exécutée.

Si l'appareil s'encrasse prématurément, par ex. lorsque vous cuisez de la volaille ou des rôtis particulièrement gras, ou si vous voyez apparaître des taches foncées sur les surfaces autonettoyantes, n'attendez pas de recevoir la notification de nettoyage pour procéder au nettoyage de votre four. Plus vous utilisez régulièrement la fonction de nettoyage, plus vous préservez la capacité de nettoyage des surfaces autonettoyantes.

Préparer l'appareil pour la fonction de nettoyage

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

- Sortez les accessoires et 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 : du fond du compartiment de cuisson 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.

Régler la fonction de nettoyage

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

- Appuyez sur .
- Appuyez sur "Nettoyage" .
- Appuyez sur "EcoClean" . La durée est affichée. La durée d'1 heure ne peut pas être modifiée.
- Démarrez le fonctionnement avec . N'ouvrez pas la porte de l'appareil pendant le nettoyage. Le résultat du nettoyage ne serait plus correct et le nettoyage s'arrêterait. La fonction de nettoyage démarre et la durée s'écoule. La ligne de chauffe n'apparaît pas. Dès que la fonction de nettoyage est terminée, un signal retentit et la durée affichée indique zéro.
- Éteignez l'appareil avec .
- Essuyer l'appareil après la fonction de nettoyage .

Essuyer l'appareil après la fonction de nettoyage

- Laissez l'appareil refroidir.
- 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 à la surface. 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

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 appropriés pour les différentes surfaces de votre appareil.

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

Nettoyer l'appareil

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

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

Nettoyer les surfaces autonettoyantes du compartiment de cuisson

La paroi arrière, la voûte et les panneaux de côté du compartiment de cuisson sont autonettoyants et ont une surface rugueuse.

- Utilisez la fonction de nettoyage. Fonction de nettoyage

Aide au nettoyage

La fonction d'aide au nettoyage est une alternative rapide pour nettoyer le compartiment de cuisson. 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 produit à vaisselle et versez le mélange au milieu du fond du compartiment de cuisson. N'utilisez pas d'eau distillée.
- Sélectionnez le mode de fonctionnement "Modes de cuisson" .
- Réglez le mode de cuisson Chaleur de sole .
- Réglez la température à 80 °C à l'aide de la bague de commande.
- Appuyez sur "Durée" .
- Réglez la durée sur 4 minutes avec la bague de commande.
- Démarrez le fonctionnement avec . L'appareil commence à chauffer et la durée s'écoule. Un signal retentit lorsque la durée est écoulée. La durée zéro est affichée.
- Arrêtez l'appareil avec et laissez refroidir le compartiment de cuisson pendant environ 20 minutes.

Post-nettoyage du compartiment de cuisson

- Ouvrez la porte de l'appareil et retirez l'eau résiduelle à l'aide d'une lavette éponge absorbante.
- Nettoyez les surfaces lisses du compartiment de cuisson avec une lavette ou une brosse douce. Vous pouvez retirer les résidus tenaces à l'aide d'une spirale à récurer en inox.
- Retirez les traces de calcaire avec un chiffon trempé dans du vinaigre. Enfin, rincez à l'eau claire et séchez en frottant avec un chiffon doux, également sous les joints de porte.
- Pour laisser sécher le compartiment de cuisson, ouvrez la porte de l'appareil en position de crantage (environ à 30°) pendant environ 1 heure.

Détartre

Afin de garantir le fonctionnement normal de votre appareil, vous devez le détartre régulièrement.

La fréquence du détartrage dépend des modes de fonctionnement de la vapeur et de la dureté de l'eau. L'appareil indique quand 5 opérations ou moins avec de la vapeur sont encore possibles. Si vous ne procédez pas au détartrage, vous ne pouvez plus régler de 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. Pour que l'appareil soit de nouveau prêt à fonctionner, exécutez 2 cycles de rinçage.

Préparer le détartrage

- Mélangez la solution détartrante : 200 ml de produit détartrant liquide 400 ml d'eau
- Ouvrez le bandeau de commande.
- Retirez le réservoir d'eau et remplissez-le de la solution détartrante.
- Introduisez le réservoir d'eau rempli de la solution détartrante.
- Fermez le bandeau de commande.

Régler le détartrage

- Appuyez sur .
- Appuyez sur "Nettoyage" .
- Appuyez sur "Détartrer" . La durée est affichée. La durée ne peut pas être modifiée.
- Démarrez le fonctionnement avec . Le détartrage démarre et la durée s'écoule. Un signal retentit lorsque la première partie du détartrage est terminée. L'appareil vous invite à effectuer un rinçage 2 fois.
- Pour rincer l'appareil, pour chaque cycle de rinçage : Ouvrez le bandeau de commande et retirez le réservoir d'eau. Rincez soigneusement le réservoir d'eau, et remplissez-le d'eau. Insérez le réservoir d'eau et fermez le bandeau de commande. Démarrez le rinçage avec . Un signal retentit lorsque le cycle de rinçage est terminé.
- Lorsque le deuxième cycle de rinçage est terminé : Videz le réservoir d'eau et séchez-le. Vider le réservoir d'eau Éteignez l'appareil avec

Sécher

Pour éviter l'humidité résiduelle, faites sécher le compartiment de cuisson après chaque fonctionnement.

Sécher le compartiment de cuisson

Vous pouvez sécher le compartiment de cuisson manuellement ou utiliser la fonction "Séchage" .

- Laissez l'appareil refroidir.
- Retirez les salissures du compartiment de cuisson.
- Essuyez l'eau dans le compartiment de cuisson.
- Séchez le compartiment de cuisson. Pour laisser sécher le compartiment de cuisson, laissez la porte de l'appareil ouverte pendant environ 1 heure. Pour utiliser la fonction réglez . Régler le séchage

Régler le séchage

- Appuyez sur .
- Appuyez sur "Nettoyage" .
- Appuyez sur "Séchage" . La durée est affichée. La durée ne peut pas être modifiée.
- Démarrez le fonctionnement avec . Le séchage est lancé et la durée s'écoule. Une fois le séchage terminé, un signal retentit et l'affichage indique la durée sur zéro.
- Éteignez l'appareil avec .
- Pour sécher complètement le compartiment de cuisson, laissez la porte de l'appareil ouverte pendant 1 à 2 minutes.

Supports

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

Décrocher les supports

- Soulever légèrement le support à l'avant et le décrocher .
- Tirer le support vers l'avant et l'extraire.
- Nettoyez le support. Produits de nettoyage

Accrocher des 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.

- Insérer d'abord le support au milieu de la prise arrière jusqu'à ce que le support repose contre la paroi du compartiment de cuisson, puis le pousser vers l'arrière .
- Insérer le support dans la prise avant , jusqu'à ce que le support repose également contre la paroi du compartiment de cuisson, puis le pousser vers le bas .

Porte de l'appareil

Pour nettoyer soigneusement la porte de l'appareil, vous pouvez la démonter.

Décrocher la porte de l'appareil

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

Accrocher la porte de l'appareil

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

Démonter les vitres de la porte

- Ouvrir légèrement la porte de l'appareil.
- Appuyer 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.
- Enlever le recouvrement de la porte .
- Nettoyer le recouvrement de la porte. Produits de nettoyage appropriés
- Desserrer les vis à gauche et à droite de la porte de l'appareil et les enlever.
- Coincer un torchon plié plusieurs fois contre la porte de l'appareil. Extraire la vitre frontale par en haut .
- Extraire la vitre frontale par en haut et la déposer sur une surface plane, la poignée de porte orientée vers le bas.
- Nettoyer toutes les vitres de la porte des deux côtés avec un nettoyant pour vitres et un chiffon doux.
- Nettoyer la porte de l'appareil. Produits de nettoyage appropriés
- Sécher les vitres de la porte et les remettre en place.

Monter les vitres de la porte

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

- Accrocher la vitre frontale en bas dans les fixations de gauche et de droite .
- Appuyer sur la vitre frontale vers l'appareil jusqu'à ce que les crochets de gauche et de droite soient en face du réceptacle .
- Appuyer la vitre frontale en bas jusqu'à ce qu'elle s'encliquette de manière audible.

- Rouvrir légèrement la porte de l'appareil et retirer le torchon.
- Revisser les vis à gauche et à droite de la porte de l'appareil.
- Poser le recouvrement de la porte et appuyer jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible.
- Fermer la porte de l'appareil.

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.

Dépannage

L'appareil ne fonctionne pas.

- Le fusible est défectueux.

Vérifiez le fusible dans le boîtier à fusibles.

- L'alimentation électrique est tombée en panne.

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

- Défaut électronique

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

Sprache Deutsch" (langue allemande) apparaît.

- L'alimentation électrique est tombée en panne.

Effectuez les réglages pour la première mise en service. Langue Heure Dureté de l'eau

Le fonctionnement ne démarre pas ou s'interrompt.

- Différentes causes sont possibles.

Vérifiez les notifications qui apparaissent dans l'écran. Afficher des informations

- Dysfonctionnement

Appelez le service après-vente. Service après-vente

L'appareil ne chauffe pas.

- Le mode démonstration est activé dans les réglages de base, apparaît.

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 3 minutes dans les Réglages de base .

- L'alimentation électrique est tombée en panne.

Ouvrez, puis fermez la porte de l'appareil une fois après une panne de courant. L'appareil se contrôle lui-même et est prêt à fonctionner.

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

- Le réglage de base a été modifié.

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

La bague de commande est tombée du logement dans le bandeau de commande.

- La bague de commande a été délogée.

Placez la bague de commande dans le logement dans le bandeau de commande. Enfoncez la bague de commande dans le logement pour qu'elle s'enclenche et puisse être tournée.

La bague de commande est difficile à tourner.

- Des salissures se trouvent sous la bague de commande.

Pour libérer la bague de commande, appuyez sur son bord extérieur. La bague de commande bascule et est plus facile à saisir. Retirez la bague de commande de son logement. Nettoyez délicatement la bague de commande et son logement sur l'appareil avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et une lavette. Séchez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de produits agressifs ou abrasifs. Ne faites pas tremper la bague de commande. Ne passez pas la bague de commande au lave-vaisselle.

Le bandeau de commande ne peut pas s'ouvrir.

- Le fusible est défectueux.

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.

- Dysfonctionnement

Appelez le service après-vente. Service après-vente Si le réservoir d'eau contient de l'eau, videz-le : Ouvrez la porte de l'appareil. Saisissez le bandeau par en-dessous à droite et à gauche. Retirez lentement le bandeau et poussez-le vers le haut.

Très forte production de vapeur lors de la cuisson à la vapeur.

- L'appareil est étalonné automatiquement.

- Si les temps de cuisson sont trop courts, l'appareil ne s'étalonne pas automatiquement.

Réinitialisez l'appareil aux réglages d'usine. Réglages de base Répétez l'étalonnage.

L'appareil vous invite à effectuer un détartrage sans que le compteur n'apparaisse au préalable.

- La classe de dureté de l'eau réglée est trop basse.

Détartrez l'appareil. Détartrez Vérifiez la dureté de l'eau et réglez-la dans les réglages de base. Réglages de base

L'appareil vous invite à effectuer un rinçage.

- L'alimentation électrique a été coupée pendant le détartrage, ou l'appareil a été éteint.

Rincez l'appareil deux fois. Détartrez

Le message 'Remplir le réservoir d'eau' apparaît bien que le réservoir d'eau soit rempli.

- Le réservoir d'eau n'est pas verrouillé.

Insérez correctement le réservoir d'eau de manière à ce qu'il s'enclenche dans le support. Remplir le réservoir d'eau

- Le réservoir d'eau est tombé. Des pièces du réservoir d'eau se sont détachées à cause des vibrations. Le réservoir d'eau fuit.

Commandez un nouveau réservoir d'eau.

- Dysfonctionnement

N'utilisez pas d'eau déminéralisée ni filtrée.

- Le capteur est défectueux.

Appelez le service après-vente. Service après-vente

L'éclairage du compartiment de cuisson ne fonctionne pas.

- La lampe LED est défectueuse.

Appelez le service après-vente. Service après-vente

Durée de fonctionnement maximale atteinte.

- Pour éviter que l'appareil ne continue à fonctionner par inadvertance, il s'arrête automatiquement de chauffer après plusieurs heures si les réglages sont inchangés. Une indication apparaît.

Pour poursuivre le fonctionnement, effleurez un champ tactile quelconque ou tournez la bague de commande. Si vous n'avez pas besoin de l'appareil, éteignez-le avec .

Un message avec ,D' ou ,E' apparaît sur l'affichage, par ex. D0111 ou E0111.

- L'électronique a détecté un défaut.

Mettez l'appareil hors, puis sous tension. Si le défaut était unique, le message disparaît. Si ce message réapparaît, contactez le service après-vente. Lors de l'appel, indiquez le message d'erreur exact. 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. Vous trouverez de nombreuses indications sur la préparation et les valeurs de réglage appropriées sur notre page d'accueil .

Service après-vente

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

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

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

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

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

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

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

Ce produit contient des sources de lumière de la classe d'efficacité énergétique G. La source de lumière est disponible en tant que pièce de rechange et doit être remplacée uniquement par du personnel qualifié.

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. Sur certains appareils équipés d'un vaporisateur, la plaque signalétique se trouve derrière le cache.

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

Environnement

Découvrez comment protéger l'environnement ici

Protection de l'environnement et économies d'énergie

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

Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

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

Économies d'énergie

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

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

Mise au rebut

Apprenez comment mettre au rebut correctement les appareils usagés.

Mettre au rebut un appareil usagé

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

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

Comment faire

Vous trouverez ici les réglages adéquats, ainsi que les accessoires et ustensiles optimaux pour

différents plats. Nous avons adapté les recommandations de manière optimale à votre appareil.

La meilleure façon de procéder

Vous découvrirez ici comment procéder au mieux étape par étape, pour pouvoir utiliser les recommandations de réglage de manière idéale. Vous obtiendrez des indications pour de nombreux mets avec des informations et des conseils sur la façon d'utiliser et de régler l'appareil de manière idéale manuellement.

Votre appareil possède des réglages programmés pour un certain nombre de plats. Si vous souhaitez vous laisser guider par l'appareil, utilisez :

- Sélectionnez un mets adapté ou une utilisation. Sélection des mets Modes de préparation spéciaux et autres applications
- Retirez les accessoires du compartiment de cuisson.
- Sélectionnez des accessoires et un récipient appropriés. Utilisez le récipient et les accessoires indiqués dans les recommandations de réglage. Vous trouverez ici de plus amples informations sur les récipients et les accessoires :
- Préchauffez l'appareil uniquement si la recette ou les recommandations de réglage le préconisent.
- Réglez l'appareil conformément aux recommandations de réglage. Les plages de réglage sont indiquées dans les recommandations de réglage. Vous trouverez plus d'informations à ce sujet ici : Température et durée Si vous cuisinez sur plusieurs niveaux, respectez les informations relatives aux hauteurs d'enfournement .
- Lorsque le mets ou l'application est prête, éteignez l'appareil en appuyant sur la touche .

Bon à savoir

Vous trouverez ici des remarques générales et des explications sur les informations contenues dans les recommandations de réglage. Nous vous expliquons les principes qui permettent de déterminer les réglages idéaux pour les mets qui ne sont pas repris dans les vues d'ensemble.

Préchauffage

Le préchauffage n'est généralement pas nécessaire. Vous pouvez économiser jusqu'à 20 % d'énergie.

Température et durée

La température et la durée dépendent de la quantité et de la recette. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées.

Hauteurs d'enfournement

Reportez-vous aux recommandations de réglage pour la hauteur d'enfournement recommandée. Utilisez les informations suivantes comme guide si vous ne parvenez pas à trouver une recommandation appropriée.

Si vous utilisez le mode de cuisson Chaleur tournante 4D, vous pouvez choisir entre les hauteurs d'enfournement 1, 2, 3 et 4.

Utilisez le mode de cuisson Chaleur tournante 4D.

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

La préparation avec la fonction vapeur n'est possible que sur un seul niveau.

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.

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

Les préparations avec la fonction vapeur ou avec un mode de cuisson à la vapeur exigent que beaucoup de vapeur soit générée dans le compartiment de cuisson. Essayez le compartiment de cuisson une fois que l'appareil a refroidi.

Récipients et accessoires

Vous pouvez trouver les accessoires et les récipients qui conviennent à vos mets ou à votre application dans les recommandations de réglage. Si vous sélectionnez un mode de préparation spécial, reportez-vous aux recommandations pour le choix des accessoires qui y figurent.

Récipients et accessoires en silicone

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

Vous pouvez utiliser du papier de cuisson siliconé.

Vous pouvez utiliser le thermomètre à viande fourni.

Papier de cuisson

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

Moules

Vous trouverez ici des informations sur les moules à pâtisserie adaptés.

Préparation avec fonction vapeur

Certains mets prennent une croûte croustillante et une surface brillante lorsqu'ils sont préparés avec la fonction vapeur. Les mets se dessèchent moins.

Cuisson à la vapeur

Faites cuire les mets en les préservant. Les aliments restent particulièrement juteux.

Contrairement à la préparation avec la fonction vapeur, aucune croûte ne se forme sur la viande.

Rôtissage sur la grille

Sur la grille, les mets à rôtir deviennent particulièrement croustillants de tous les côtés. Par exemple, faites rôtir de grosses volailles ou plusieurs morceaux en même temps.

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.

Cuisson dans un récipient ouvert

Respectez ces informations lorsque vous faites rôtir des aliments dans un récipient ouvert.

Cuisson dans un récipient fermé

Respectez ces informations lorsque vous faites rôtir des mets dans un récipient fermé.

Griller

Faites griller des mets qui doivent être croustillants.

La résistance du gril s'allume et s'éteint en permanence. C'est normal. La fréquence dépend de la position de gril réglée.

La cuisson au gril peut générer de la fumée.

Préparation de produits surgelés

Respectez ces conseils pour préparer des produits surgelés.

Préparer des plats préparés

Respectez ces conseils pour préparer des plats préparés.

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.

Sélection des mets

Recommandations de réglage pour de nombreux mets triés par catégories de mets.

Gâteaux et pâtisseries

Recommandations de réglage pour cuire des pâtisseries sucrées.

Conseils de préparation de gâteaux et de petites pâtisseries

Respectez ces informations lorsque vous cuisinez des gâteaux ou des petites pâtisseries.

Conseils de cuisson

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

Recommandations de réglage pour des gâteaux dans des moules

Recommandations de réglage pour les gâteaux cuits dans des moules.

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 petites pâtisseries

Recommandations de réglage pour les petites pâtisseries.

Recommandations de réglage pour petits gâteaux secs

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

Conseils pour la cuisson suivante

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

Pain et petits pains

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

Conseils de préparation de pain et de petits pains

Respectez ces informations lorsque vous faites cuire du pain ou des petits pains.

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 pains et pâtisseries surgelés

Recommandations de réglage pour les petits pains surgelés et précuits.

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.

Conseils de préparation des pizzas, quiches et gâteaux salés

Respectez ces informations lorsque vous cuisez des pizzas, des quiches ou des 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.

Recommandations de réglage pour les gâteaux salés et les quiches

Recommandations de réglage pour les variations de gâteaux salés.

Gratins et soufflés

Recommandations pour la préparation de soufflés, gratins et soufflés.

Conseils de préparation des gratins et soufflés

Respectez ces informations lorsque vous préparez des gratins ou des soufflés.

Recommandations de réglage pour les gratins et soufflés

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

Volaille

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

Conseils de préparation de la volaille

Respectez ces informations lorsque vous préparez de la volaille.

Astuces de préparation de la volaille

Pour obtenir un bon résultat, voici quelques conseils.

Recommandations de réglage pour le poulet

Recommandations de réglage pour la préparation de poulet.

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 la dinde

Recommandations de réglage pour la préparation de la dinde.

Viande

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

Conseils de préparation de la viande

Respectez ces informations si vous préparez de la viande.

Conseils pour rôtir et braiser

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

Recommandations de réglage pour le porc

Recommandations de réglage pour cuire au four, rôtir, griller ou cuire à la vapeur de la viande de porc.

Recommandations de réglage pour le boeuf

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

Recommandations de réglage pour le veau

Recommandations de réglage pour rôtir de la viande de veau.

Recommandations de réglage pour l'agneau

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

Recommandations de réglage pour les saucisses

Recommandations de réglage pour cuire ou cuire à la vapeur des saucisses.

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.

Conseils pour le rôtissage suivant

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

Poisson

Recommandations de réglage pour cuire à l'étuvé, cuire à la vapeur, rôtir ou griller du poisson.

Conseils de préparation du poisson

Respectez ces informations si vous préparez du poisson.

Astuces de préparation du poisson

Vous trouverez ici des conseils pour la préparation du poisson.

Recommandations de réglage pour le poisson

Recommandations de réglage pour cuire du poisson.

Recommandations de réglage pour les filets de poisson

Recommandations de réglage pour les filets de poisson.

Recommandations de réglage pour décongeler et cuire du poisson surgelé

Recommandations de réglage pour décongeler et cuire du poisson surgelé.

Recommandations de réglage pour des plats à base de poisson

Recommandations de réglage pour les terrines de poisson.

Légumes, garnitures et oeuf

Recommandations de réglage pour cuire des légumes et des garnitures.

Conseils de préparation des légumes et garnitures

Respectez ces informations lorsque vous préparez des légumes et des garnitures.

Recommandations de réglage pour les légumes frais

Recommandations de réglage pour cuire des légumes frais.

Recommandations de réglage pour les légumes surgelés

Recommandations de réglage pour cuire des légumes surgelés.

Recommandations de réglage pour les plats à base de légumes

Recommandations de réglage pour la réalisation de plats de légumes.

Recommandations de réglage pour les pommes de terre

Recommandations de réglage pour cuire ou cuire à la vapeur des pommes de terre ou des quenelles.

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 le riz

Recommandations de réglage pour cuire du riz.

Recommandations de réglage pour les céréales

Recommandations de réglage pour cuire des produits céréaliers, par ex. couscous ou du millet.

Recommandations de réglage pour les oeufs

Recommandations de réglage pour préparer des oeufs sur le plat ou à la royale.

Dessert

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

Préparer du riz au lait

- Pesez le riz.
- Ajoutez 2,5 fois la quantité de lait.
- Remplissez un saladier avec le riz et le lait jusqu'à une hauteur de max 2,5 cm. Pour de grandes quantités, vous pouvez également utiliser la lèchefrite.
- Réglez l'appareil conformément aux recommandations de réglage.
- Mélangez le riz au lait après la cuisson. Le riz au lait absorbe le lait restant.

Préparer de la compote

- Pesez les fruits.
- Ajoutez environ 1/3 de la quantité d'eau.
- Ajoutez du sucre et des épices selon votre goût.
- Réglez l'appareil conformément aux recommandations de réglage.

Préparer la crème caramel ou la crème brûlée

- Préparez le mélange pour la crème selon votre recette.
- Versez le mélange dans des ramequins à une hauteur de 2 à 3 cm.
- Placez les ramequins dans le panier vapeur perforé, taille XL.
- Recouvrez d'un film les aliments qui se préparent normalement au bain-marie, par exemple avec du film alimentaire.
- Réglez l'appareil conformément aux recommandations de réglage.
- Si les ramequins sont très épais, le temps de cuisson peut se prolonger.

Préparer des petits pains blancs à la vapeur

- Préparez la pâte à la levure selon votre recette.
- Laissez-la lever.
- Placez les boules formées dans le panier vapeur perforé et graissé, taille XL.
- Laissez lever les boules formées.
- Réglez l'appareil conformément aux recommandations de réglage.

Préparer du yaourt

- 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.
- Mélangez 150 g de yaourt 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 au moins 12 heures après la préparation.

Recommandations de réglage pour les desserts et les compotes

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 ou la mise en conserve.

Cuisson basse température

Faites cuire lentement et à basse température des morceaux nobles, par exemple des morceaux tendres de boeuf, de veau, de porc, d'agneau ou de volaille.

Cuire une volaille ou une viande à basse température

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

- Tenez compte des exigences des aliments à cuire : Utilisez de la viande fraîche et saine, sans os. N'utilisez pas de viande décongelée. Comme la graisse développe un goût particulier prononcé lors de la cuisson basse température, retirez soigneusement les tendons et les bords de la graisse. Vous pouvez utiliser de la viande marinée ou épicée.
- Placez le récipient sur la grille au niveau 2 dans la cavité du four. Utilisez un récipient peu profond, par ex. un plat de service en porcelaine ou en verre.
- Préchauffez le compartiment de cuisson et le récipient pendant environ 15 minutes.
- Faites revenir la viande de chaque côté à feu vif.
- Placez immédiatement la viande sur les récipients préchauffés dans le compartiment de cuisson. Pour maintenir une température homogène dans le compartiment de cuisson, gardez la porte du compartiment de cuisson fermée pendant la cuisson basse température.
- Après la cuisson basse température, retirez la viande du four. Vous pouvez immédiatement couper la viande. Aucun temps de repos n'est nécessaire. Cette technique de cuisson spéciale permet d'obtenir une viande rosée. La viande n'est pas crue ou insuffisamment cuite.

Conseils pour la cuisson basse température

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

Recommandations de réglage pour la volaille

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

Recommandations de réglage pour le porc

Recommandations de réglage pour cuire de la viande de porc à basse température.

Recommandations de réglage pour la viande de boeuf

Recommandations de réglage pour cuire de la viande de boeuf à basse température.

Recommandations de réglage pour le veau

Recommandations de réglage pour cuire de la viande de veau à basse température.

Recommandations de réglage pour l'agneau

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

Faire sécher

Séchez des fruits, des légumes ou des herbes.

Conseils de préparation pour faire sécher des mets

Respectez ces informations lorsque vous faites sécher des mets.

Faire sécher des fruits, des légumes ou des herbes

- Utilisez des fruits, des légumes ou des herbes en parfait état.
- Lavez soigneusement les aliments à sécher et égouttez-les ou séchez-les bien.
- Recouvrez la grille de papier cuisson.
- Préparez les aliments à sécher.
- Enfourez la grille dans le compartiment de cuisson.
- Réglez l'appareil conformément aux recommandations de réglage.
- Retournez plusieurs fois les aliments à sécher très juteux.
- Retirez le mets à sécher du papier immédiatement après l'avoir fait sécher.

Recommandations de réglage pour les fruits, les légumes et les herbes

Recommandations de réglage pour faire sécher des fruits, des légumes, des champignons ou des herbes.

Mettre en conserve et extraire du jus

Conservez les fruits et légumes en les chauffant et en les mettant dans des bocaux hermétiques. L'extraction de jus utilise la chaleur pour libérer le liquide des aliments.

Préparer des fruits ou des légumes pour la mise en conserve

- Lavez soigneusement les fruits et les légumes.
- Préparez les fruits et les légumes, par ex., épluchez-les, épépinez-les ou émincez-les.
- Remplissez les bocaux jusqu'à environ 2 cm au-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
- Essuyez les bords des bocaux. Ils doivent être propres.
- Placez un joint en caoutchouc et un couvercle sur chaque bocal.
- Fermez les bocaux avec des clips.

Mettre en conserve des fruits et légumes

- Enfourez le panier vapeur perforé, taille XL, dans le compartiment de cuisson.
- Placez les bocaux préparés dans le panier vapeur de manière à ce qu'ils ne se touchent pas.
- Enfourez la lèchefrite un niveau au-dessous du panier vapeur.
- Versez 500 ml d'eau chaude (environ 80 °C) dans la lèchefrite.
- Réglez l'appareil conformément aux recommandations de réglage.
- Ouvrez la porte de l'appareil après le temps de cuisson indiqué.
- Lorsque les bocaux ont complètement refroidi, retirez les bocaux du compartiment de cuisson.
- Séchez le compartiment de cuisson.

Extraire le jus de baies

- Mettez les baies dans un saladier et sucrez-les.
- Laissez reposer le mélange au moins une heure pour laisser le jus s'installer.
- Versez les baies dans le panier vapeur perforé, taille XL et enfournez conformément aux recommandations de réglage.
- Pour recueillir les jus, insérez la lèchefrite un niveau en dessous.
- Réglez l'appareil conformément aux recommandations de réglage.
- Une fois le temps de cuisson terminé, mettez les baies dans une serviette et pressez le jus restant.
- Séchez le compartiment de cuisson.

Recommandations de réglage pour mettre en conserve

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

Recommandations de réglage pour extraire du jus

Recommandations de réglage pour extraire le jus de baies.

Stérilisation et hygiène

Stérilisez des récipients ou des biberons en parfait état et résistants à la chaleur. Le processus correspond à la stérilisation classique à l'eau bouillante.

Consignes d'utilisation pour stériliser

Respectez ces informations lorsque vous stérilisez des récipients.

Stériliser des biberons

- Nettoyez les biberons directement après la tétée avec un goupillon.
- Nettoyez les biberons au lave-vaisselle.
- Disposez les biberons dans le panier vapeur perforé, taille XL, de sorte qu'ils ne se touchent pas.
- Démarrer le programme 'Stériliser'.
- Essuyez l'appareil après la stérilisation.
- Séchez les biberons avec un chiffon propre.

Recommandations de réglage pour l'hygiène

Recommandations de réglage pour stériliser des récipients et des biberons.

Laisser lever de la pâte à la levure dans le four

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

Laisser lever la pâte

Laissez toujours la pâte lever en 2 étapes : une fois en entier (1. - fermentation de la pâte) et une seconde fois dans un moule (2. - fermentation individuelle).

- Fermentation de la pâte : Introduisez la grille. Placez la pâte dans un saladier sur la grille. Réglez l'appareil conformément aux recommandations de réglage. Pendant la cuisson, n'ouvrez pas la porte de l'appareil, sous peine de laisser échapper l'humidité.
- Fermentation individuelle : Continuez à travailler la pâte et placez-la dans son moule pour la cuisson. Enfouez la pâte à la hauteur d'enfournement indiquée.
- Essuyez le compartiment de cuisson avant la cuisson.

Recommandations de réglage pour la pâte à la levure sucrée

Recommandations de réglage pour laisser lever des pâtes à la levure sucrées.

Recommandations de réglage pour une pâte à pain

Recommandations de réglage pour laisser lever de la pâte à pain.

Décongeler

Décongelez les aliments surgelés avec votre appareil.

Conseils de préparation pour décongeler

Respectez ces informations lorsque vous décongelez des mets.

Recommandations de réglage pour le pain et les petits pains

Recommandations de réglage pour décongeler du pain et des petits pains.

Recommandations de réglage pour les gâteaux

Recommandations de réglage pour décongeler des gâteaux.

Recommandations de réglage pour les fruits et les légumes

Recommandations de réglage pour décongeler des fruits et des légumes.

Réchauffer

Chauffez doucement les mets avec la fonction vapeur. Les mets ont un goût et un aspect identiques à ceux fraîchement préparés. Vous pouvez également réchauffer des pâtisseries de la veille.

Conseils de préparation pour réchauffer

Respectez ces informations lorsque vous réchauffez des mets.

Recommandations de réglage pour les légumes réfrigérés

Recommandations de réglage pour réchauffer des légumes qui sont à la température du réfrigérateur.

Recommandations de réglage pour des plats réfrigérés

Recommandations de réglage pour réchauffer des plats qui sont à la température du réfrigérateur.

Recommandations de réglage pour les pâtisseries surgelées

Recommandations de réglage pour réchauffer des pâtisseries surgelées.

Recommandations de réglage pour les pâtisseries

Recommandations de réglage pour réchauffer des pâtisseries.

Maintenir au chaud

Maintenez au chaud les plats préparés. Grâce à la fonction vapeur, les mets cuisinés restent juteux.

Conseils de préparation pour maintenir au chaud

Respectez ces informations lorsque vous maintenez au chaud des mets.

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 pâtisser

Recommandations de réglage pour la cuisson de plats test.

Cuisson vapeur

Veuillez tenir compte de ces informations lorsque vous faites cuire des plats tests à la vapeur.

Placez la lèchefrite un niveau au-dessous du panier vapeur perforé, taille XL, lorsque c'est indiqué dans les recommandations de réglage.

Recommandations de réglage pour cuire à la vapeur

Recommandations de réglage pour cuire à la vapeur des plats tests.

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.