BOSCH

Register your new device on MyBosch now and get free benefits: **bosch-home.com/welcome**

MyBosch

Four encastrable

HBG.79B.3F

[fr] Manuel d'utilisation et notice d'installation

Vous pouvez trouver d'autres informations et explications en ligne. Scannez le code QR sur la page de titre.



Table des matières

MANUEL D'UTILISATION

1 Sécurité 2
2 Prévention des dégâts matériels 5
3 Protection de l'environnement et économies d'énergie 6
4 Description de l'appareil 6
5 Accessoires 9
6 Avant la première utilisation 10
7 Utilisation 11
8 Préchauffage rapide 11
9 Fonctions de temps 11
10 Programmes 13
11 Sécurité enfants 17
12 Maintenir au chaud pendant une longue période 17
13 Réglages de base 18
14 Nettoyage et entretien 19
15 Pyrolyse 20
16 Aide au nettoyage 22
17 Porte de l'appareil 22
18 Supports 26
19 Dépannage 26
20 Mise au rebut 28
21 Service après-vente 28
22 Comment faire 29

23 INSTRUCTIONS DE MONTAGE 35
23.1 Consignes générales de montage 35

⚠ 1 Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

1.1 Indications générales

- Lisez attentivement cette notice.
- Conservez la notice ainsi que les informations produit en vue d'une réutilisation ultérieure ou pour un futur nouveau propriétaire.
- Ne branchez pas l'appareil si ce dernier a été endommagé durant le transport.

1.2 Utilisation conforme

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.

Utilisez l'appareil uniquement :
- pour préparer des aliments et des boissons.
- pour un usage privé et dans les pièces fermées d'un domicile.
- jusqu'à une altitude maximale de 4 000 m au-dessus du niveau de la mer.

N'utilisez pas l'appareil :
- avec une minuterie externe ou une télécommande.

1.3 Restrictions du périmètre utilisateurs

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.

1.4 Utilisation sûre

Insérez toujours correctement les accessoires dans le four.
→ *"Accessoires", Page 9*

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !
Les objets inflammables stockés dans le compartiment de cuisson peuvent prendre feu.
- ▸ N'entreposez jamais d'objets inflammables dans le compartiment de cuisson.
- ▸ En cas d'émission de fumée, éteignez l'appareil ou débranchez la prise et gardez la porte fermée pour éteindre les flammes qui pourraient être présentes.

Les résidus alimentaires, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer.
- ▸ Avant utilisation, retirer les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson, sur les résistances de chauffe et sur les accessoires.

Vous risquez de créer un courant d'air si vous ouvrez la porte de l'appareil. Le papier sulfurisé peut toucher les résistances chauffantes et s'enflammer.
- ▸ Ne posez jamais de papier sulfurisé non fixé sur un accessoire lors du préchauffage et pendant la cuisson.
- ▸ Coupez toujours le papier sulfurisé à la bonne taille et lestez-le avec un plat ou un moule de cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !
Pendant leur utilisation, l'appareil et ses pièces accessibles deviennent très chauds.
- ▸ Il convient d'être prudent afin d'éviter tout contact avec les résistances chauffantes.
- ▸ Veuillez tenir à l'écart les enfants âgés de moins de 8 ans.

Les récipients ou les accessoires deviennent très chauds.
- ▸ Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou l'accessoire chaud du compartiment de cuisson.

Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans un compartiment de cuisson chaud. La porte de l'appareil peut s'ouvrir violemment. Des vapeurs chaudes et des flammes peuvent s'échapper.
- ▸ Si votre plat contient de l'alcool fort, dosez-le uniquement en petite quantité.
- ▸ Ne faites pas chauffer de spiritueux (≥ 15 % vol.) à l'état non dilué (par ex. pour arroser des aliments).
- ▸ Ouvrez la porte de l’appareil avec précaution.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'échaudures !
Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement.
- ▸ Ne jamais toucher les éléments chauds.
- ▸ Éloigner les enfants.

De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. La vapeur n'est pas visible selon sa température.
- ▸ Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.
- ▸ Éloignez les enfants.

La présence d'eau dans un compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau chaude.
- ▸ Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !
Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre.
- ▸ N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ni de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils peuvent rayer la surface.

L'appareil et ses pièces accessibles peuvent présenter des arêtes coupantes.
- ▸ Prudence lors de la manipulation et du nettoyage.
- ▸ Si possible, portez des gants de protection.

Les charnières de la porte de l'appareil bougent à l'ouverture et à la fermeture de la porte et vous pouvez vous pincer.
- ▸ Ne jamais mettre les doigts dans la zone des charnières.

Certaines pièces situées à l'intérieur de la porte de l'appareil peuvent présenter des arêtes coupantes.
- ▸ Portez des gants de protection.

Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans le compartiment de cuisson chaud et la porte de l'appareil peut s'ouvrir et, le cas échéant, tomber. Les vitres des portes peuvent se briser et se fendre.
→ *"Prévention des dégâts matériels", Page 5*
- ▸ Si votre plat contient de l'alcool fort, dosez-le uniquement en petite quantité.
- ▸ Ne faites pas chauffer de spiritueux (≥ 15 % vol.) à l'état non dilué (par ex. pour arroser des aliments).
- ▸ Ouvrez la porte de l’appareil avec précaution.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !
Les réparations non conformes sont dangereuses.
- ▸ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▸ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▸ Si le cordon d'alimentation secteur ou le cordon de raccordement de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un cordon d'alimentation ou de raccordement spécifique qui est disponible auprès du fabricant ou de notre service après-vente.
- ▸ En cas d'endommagement du cordon d'alimentation secteur, celui-ci doit être remplacé par un personnel qualifié.

Le cordon d'alimentation pose un danger si sa gaine de protection est endommagée.
- ▸ Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation avec des sources de chaleur et des pièces chaudes de l'appareil.
- ▸ Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation avec des pointes acérées ou arêtes tranchantes.
- ▸ Ne pliez, n'écrasez ou ne modifiez jamais le cordon d'alimentation.

L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.
- ▸ Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.

Un appareil endommagé ou un cordon d'alimentation secteur endommagé est dangereux.
- ▸ N'utilisez jamais un appareil endommagé.
- ▸ Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation secteur pour débrancher l'appareil du secteur. Débranchez toujours la fiche du cordon d'alimentation secteur.
- ▸ Si l'appareil ou le cordon d'alimentation secteur est endommagé, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.
- ▸ Appelez le service après-vente. →*Page 28*

Une fois l'appareil installé, les ouvertures situées au dos de l'appareil ne doivent pas être accessibles aux enfants.
- ▸ Respecter la notice spéciale de montage.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'asphyxie !
Les enfants risquent de s'envelopper dans les matériaux d'emballage ou de les mettre sur la tête et de s'étouffer.
- ▸ Conserver les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- ▸ Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.

Les enfants risquent d'inhaler ou d'avaler des petits morceaux et s'étouffer.
- ▸ Conserver les petites pièces hors de portée des enfants.
- ▸ Ne pas laisser les enfants jouer avec les petites pièces.

1.5 Ampoule halogène

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !
Les ampoules du compartiment de cuisson deviennent très chaudes. Le risque de brûlure persiste encore un certain temps après les avoir éteintes.
- ▸ Ne touchez pas à l'ampoule en verre.
- ▸ Évitez tout contact avec la peau lors du nettoyage.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !
Lors du remplacement de la lampe, les contacts de la douille d'ampoule sont sous tension.
- ▸ Avant de changer la lampe, assurez-vous que l'appareil est éteint pour éviter tout risque de choc électrique.
- ▸ De plus, débranchez la fiche secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.

1.6 Fonction de nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !
Le jus de cuisson, la graisse et les restes de nourriture épars peuvent s'enflammer au cours de la fonction de nettoyage.
- ▸ Avant chaque démarrage de la fonction de nettoyage, enlevez les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson.
- ▸ Ne nettoyez jamais les accessoires en même temps.

L'extérieur de l'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage.
- ▸ N'accrochez jamais d'objet inflammable, tel qu'un torchon à vaisselle, à la poignée de la porte.
- ▸ Gardez la façade de l'appareil dégagée.
- ▸ Éloignez les enfants.

Si le joint de porte est endommagé, une intense chaleur s'échappe au niveau de la porte.
- ▸ Ne récurez pas les joints et ne les retirez pas.
- ▸ N'utilisez jamais l'appareil avec un joint endommagé ou sans joint.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de préjudice grave pour la santé !
L'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage. Le revêtement anti-adhérent des plaques et des moules est détruit et il se dégage des gaz toxiques.
- ▸ Ne nettoyez jamais les tôles ni les moules à revêtement anti-adhérent avec la fonction de nettoyage.
- ▸ Ne nettoyez jamais les accessoires en même temps.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de préjudice pour la santé !
La fonction de nettoyage chauffe le compartiment de cuisson à une très forte température, pour que les résidus provenant du rôtissage, des grillades et de la cuisson soient réduits en cendres. Des fumées sont en même temps libérées et risquent d'irriter les muqueuses.
- ▸ Pendant la fonction de nettoyage, bien aérer la cuisine.
- ▸ Ne restez pas longtemps dans la pièce.
- ▸ Éloignez les enfants et les animaux.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !
Le compartiment de cuisson devient très chaud pendant la fonction de nettoyage.
- ▸ N'ouvrez jamais la porte de l'appareil.
- ▸ Laissez l'appareil refroidir.
- ▸ Éloignez les enfants.

⚠ L'extérieur de l'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage.
- ▸ Ne touchez jamais la porte de l'appareil.
- ▸ Laissez l'appareil refroidir.
- ▸ Éloignez les enfants.

2 Prévention des dégâts matériels

2.1 De manière générale

ATTENTION
Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans le compartiment de cuisson chaud et entraîner des dommages durables sur l'appareil. En cas de déflagration, la porte de l'appareil peut s'ouvrir et, le cas échéant, tomber.
Les vitres des portes peuvent se briser et se fendre. La dépression qui en résulte peut entraîner une forte déformation du compartiment de cuisson vers l'intérieur.
- ▸ Ne faites pas chauffer de spiritueux (≥ 15 % vol.) à l'état non dilué (par ex. pour arroser des aliments).

L'eau qui se trouve sur le fond du compartiment de cuisson lors du fonctionnement de l'appareil à des températures supérieures à 120 °C endommage l'émail.
- ▸ Ne faites pas fonctionner l'appareil lorsque de l'eau se trouve sur le fond du compartiment de cuisson.
- ▸ Essuyez l'eau du fond du compartiment de cuisson avant toute utilisation.

Si vous placez des objets sur le fond du compartiment de cuisson au-delà de 50 °C, cela risque de provoquer une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson ne correspondent alors plus et l'émail est endommagé.
- ▸ Ne placez pas d'accessoires, de papier sulfurisé ni de papier d'aluminium de quelque nature que ce soit sur le fond du compartiment de cuisson.
- ▸ Placez un récipient sur le fond du compartiment de cuisson uniquement lorsqu'une température inférieure à 50 °C est réglée.

La présence d'eau dans le compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau. Le changement de température peut endommager le fond du compartiment de cuisson.
- ▸ Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.
- ▸ Ne jamais placer de plat avec de l'eau sur le fond du compartiment de cuisson.

Une humidité prolongée dans le compartiment de cuisson favorise la formation de corrosion.
- ▸ Laissez sécher le compartiment de cuisson après utilisation.
- ▸ Ne conservez pas d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée.
- ▸ Ne stockez pas de plats dans le compartiment de cuisson.
- ▸ Ne coincez rien dans la porte de l'appareil.

Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives.
- ▸ Ne pas garnir trop la plaque à pâtisserie en cas de gâteaux aux fruits très juteux.
- ▸ Utiliser de préférence la lèchefrite à bords hauts.

Du produit de nettoyage pour four dans le compartiment de cuisson chaud endommage l'émail.
- ▸ Ne jamais utiliser de produit de nettoyage pour four dans un compartiment de cuisson chaud.
- ▸ Avant le réchauffement suivant, éliminer complètement les résidus du compartiment de cuisson et de la porte de l'appareil.

Si le joint est fortement encrassé, la porte de l'appareil ne se ferme plus correctement pendant le fonctionnement. Les façades des meubles adjacents peuvent être endommagées.
- ▸ Veillez à ce que le joint soit toujours propre.
- ▸ N'utilisez jamais l'appareil avec un joint endommagé ou sans joint.

L'utilisation de la porte de l'appareil comme surface d'assise ou de support peut endommager la porte de l'appareil.
- ▸ Ne montez pas, ne vous asseyez pas, ne vous suspendez pas et ne vous appuyez pas sur la porte de l'appareil.
- ▸ Ne pas déposer de récipients ou des accessoires sur la porte de l'appareil.

En fonction du modèle d'appareil, les accessoires risquent de griffer la vitre de la porte en refermant la porte de l'appareil.
- ▸ Toujours veiller à insérer les accessoires jusqu'à la butée dans le compartiment de cuisson.

Du film d'aluminium sur la vitre de la porte peut conduire à des décolorations définitives.
- ▸ Une feuille d'aluminium placée dans le compartiment de cuisson ne doit pas entrer en contact avec la vitre de la porte.

3 Protection de l'environnement et économies d'énergie

3.1 Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.
- ▸ Veuillez éliminer les pièces détachées après les avoir triées par matière.

	Eliminez l'emballage en respectant l'environnement.

3.2 Économiser de l'énergie

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

Préchauffez l'appareil uniquement si la recette ou les recommandations de réglage le préconisent.
→ *"Comment faire", Page 29*
- ✔ Ne pas préchauffer l'appareil vous permet d'économiser jusqu'à 20 % d'énergie.

Utilisez des moules de couleur foncée, laqués noirs ou émaillés.
- ✔ Ces types de moule absorbent particulièrement bien la chaleur.

Ouvrez le moins possible la porte de l'appareil pendant son fonctionnement.
- ✔ La température du compartiment de cuisson est maintenue et l'appareil n'a pas besoin de chauffer.

Faites cuire plusieurs mets directement l'un après l'autre ou simultanément.
- ✔ Le compartiment de cuisson est chauffé après la première cuisson. Le temps de cuisson diminue ainsi pour le gâteau suivant.

Si les temps de cuisson sont longs, éteignez l'appareil 10 minutes avant la fin du temps de cuisson.
- ✔ La chaleur résiduelle est suffisante pour terminer de cuire le plat.

Retirez les accessoires non utilisés du compartiment de cuisson.
- ✔ Les accessoires inutiles ne doivent pas être chauffés.

Laissez décongeler les plats surgelés avant de les préparer.
- ✔ Vous économisez ainsi l'énergie nécessaire pour décongeler les plats.

Remarque : Conformément au règlement européen sur l'écoconception (2023/826), le présent appareil est dans un autre état lorsqu'il est en mode arrêt. Celui-ci est désigné ci-après comme mode à faible consommation d'électricité.
Même lorsque la fonction principale n'est pas activée, l'appareil a besoin d'énergie pour:
- La détection de l'activation des touches sensitives
- La surveillance de l'ouverture de porte
- Le traitement de l'heure (sans affichage)

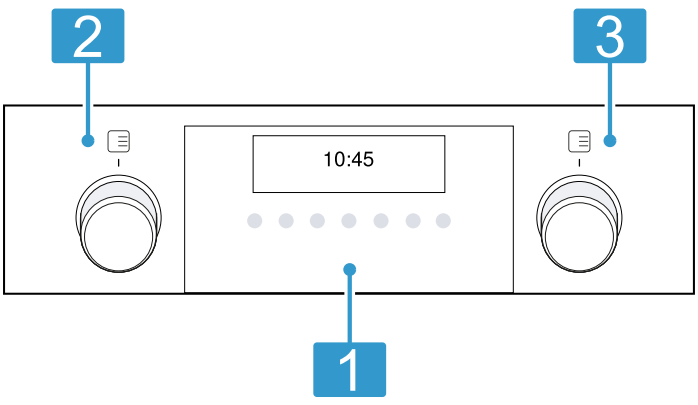
Par définition, l'appareil n'est ni « éteint » ni en « mode veille », d'où l'appellation de mode à faible consommation d'électricité. Pour mesurer le mode à faible consommation d'électricité, il convient de se référer à la norme IEC 60350-1:2023.

4 Description de l'appareil

4.1 Éléments de commande

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

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



1	**Touches et affichage** Les touches sont des surfaces tactiles. Pour sélectionner une fonction, il suffit d'effleurer légèrement le champ correspondant. L'affichage indique le symbole des fonctions actives et les fonctions de temps. → *"Touches et affichage", Page 7*
2	**Sélecteur de fonction** Le sélecteur de fonction vous permet de régler les modes de cuisson et d'autres fonctions. Vous pouvez tourner le sélecteur de fonction vers la gauche ou la droite, il ne possède pas de position zéro. Selon le type d'appareil, le sélecteur de fonction est escamotable. Appuyez sur le sélecteur de fonction pour le verrouiller ou le déverrouiller. → *"Modes de cuisson et fonctions", Page 7*
3	**Sélecteur de température** Le sélecteur de température permet de régler la température du mode de cuisson et de sélectionner les réglages pour d'autres fonctions. Vous pouvez tourner le sélecteur de température vers la droite et la gauche, il n'a aucune position zéro. Selon le type d'appareil, le sélecteur de température est escamotable. Appuyez sur le sélecteur de température pour le verrouiller ou le déverrouiller. → *"Température et positions de réglage", Page 8*

4.2 Touches et affichage

Les touches vous permettent de régler différentes fonctions de votre appareil. L'écran affiche les réglages.

Symbole	Fonction
	Allumer ou éteindre l'appareil.
	Ouvrez les menus des Modes de cuisson et d'autres fonctions. → *"Modes de cuisson et fonctions", Page 7*
	Utilisez uniquement des réglages recommandés et programmés pour différents mets. → *"Programmes", Page 13*
	Sélectionnez la minuterie, la durée et la fin. → *"Fonctions de temps", Page 11*
	Pour appeler les réglages de base, maintenez la touche enfoncée pendant environ 3 secondes lorsque l'appareil est éteint. → *"Réglages de base", Page 18*
	Sélectionnez la fonction de nettoyage pour le compartiment de cuisson. → *"Pyrolyse", Page 20*
	Préchauffez rapidement le compartiment de cuisson, sans accessoire. → *"Préchauffage rapide", Page 11*
	Affichez des informations.
	Pour activer ou désactiver la sécurité enfants, maintenez la touche enfoncée pendant environ 3 secondes. → *"Sécurité enfants", Page 17*

4.3 Modes de cuisson et fonctions

Pour vous permettre de toujours trouver le mode de cuisson adapté à vos mets, nous vous expliquons ci-après les différences et les utilisations.
Lorsque vous sélectionnez un mode de cuisson, l'appareil vous propose une température ou un niveau approprié. Vous pouvez accepter ces valeurs ou les modifier dans la plage spécifiée.

Symbole	Mode de cuisson	Utilisation et mode de fonctionnement
	Chaleur tournante 3D 30-275 °C	Cuire ou rôtir sur un ou plusieurs niveaux. Le ventilateur répartit uniformément dans le compartiment de cuisson la chaleur de la résistance circulaire située dans la paroi arrière.
	Chaleur tournante douce 125 - 275 °C	Cuire délicatement les mets sélectionnés sur un niveau sans les préchauffer. Le ventilateur répartit uniformément dans le compartiment de cuisson la chaleur de la résistance circulaire située dans la paroi arrière. Le plat cuisiné est préparé progressivement avec la chaleur résiduelle. Laisser la porte de l'appareil fermée pendant la cuisson. Si vous ouvrez la porte de l'appareil, même brièvement, l'appareil continue ensuite à chauffer sans utiliser la chaleur résiduelle. Ce mode de cuisson est utilisé pour déterminer la consommation d'énergie en mode recirculation de l'air et la classe d'efficacité énergétique.
	Position pizza 30-275 °C	Préparer des pizzas ou des mets qui requièrent beaucoup de chaleur par le dessous. La résistance chauffante inférieure et la résistance circulaire dans la paroi arrière chauffent.
	Décongeler 30 - 60 °C	Décongeler doucement des mets surgelés.
	Chaleur de sole 30 - 250 °C	Poursuivre la cuisson de mets ou les cuire au bain-marie. La chaleur est diffusée par la sole.
	Maintenir au chaud	Maintenir des mets déjà cuits au chaud.

Symbole	Mode de cuisson	Utilisation et mode de fonctionnement
	60 - 100 °C	
	Préchauffer la vaisselle 30 - 70 °C	Préchauffer la vaisselle.
	Chaleur intense 30-275 °C	Préparer des mets avec un fond croustillant. La chaleur est diffusée par la voûte et intensément par la sole.
	Cuisson basse température 70 – 120 °C	Cuire doucement et lentement des morceaux de viande saisis et tendres dans des ustensiles de cuisson ouverts. La chaleur est diffusée uniformément à basse température par la voûte et la sole.
	Gril, petite surface Positions gril : 1 = faible 2 = moyenne 3 = forte	Griller de petites quantités de légumes, de saucisses ou de toasts. Gratiner de petites quantités. La surface centrale sous la résistance chauffage du gril est chauffée.
	Gril, grande surface Positions gril : 1 = faible 2 = moyenne 3 = forte	Griller des mets peu épais, tels que des légumes, des saucisses ou des toasts. Pour gratiner des mets. Toute la surface située sous la résistance chauffante du gril est chauffée.
	Gril air pulsé 30-275 °C	Cuire de la volaille, des poissons entiers ou des gros morceaux de viande. La résistance chauffante du gril et le ventilateur fonctionnent en alternance. Le ventilateur répartit l'air chaud autour du mets.
	Air Fry 30-275 °C	Cuire des mets pour les rendre croustillants sur un seul niveau avec peu de matières grasses. Convient particulièrement aux mets habituellement frits dans l'huile, par ex. frites.
	Convection naturelle 30-275 °C	Cuire ou rôtir de manière traditionnelle sur un niveau. Ce mode de cuisson convient particulièrement pour les gâteaux avec garniture fondante. La chaleur est diffusée uniformément par la voûte et la sole. Ce mode de cuisson est utilisé pour déterminer la consommation d'énergie en mode conventionnel.

Autres fonctions

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

Symbole	Fonction	Utilisation
	Éclairage	Éclairer le compartiment de cuisson sans chauffage. → *"Éclairage", Page 9*

4.4 Température et positions de réglage

Différents réglages existent pour les modes de cuisson et les fonctions.
Ces réglages apparaissent à l'affichage.
La température est réglable par pas de 1 degré jusqu'à 100 °C, puis par pas de 5 degrés.

Remarque : Si vous réglez le gril à la position 3, l'appareil abaisse la température à la position 1 après environ 20 minutes.

Voyant de chauffe

L'appareil vous indique quand il chauffe.
La ligne en dessous de l'affichage se remplit en rouge de gauche à droite, au fur et à mesure de la chauffe du compartiment de cuisson.
Lorsque vous préchauffez, le moment optimal pour l'enfournement de votre plat est atteint dès que la ligne est remplie de rouge en continu.

Remarques

- Le témoin de chauffe se remplit uniquement pour les modes de cuisson pour lesquels une température est réglée. Pour les positions gril, le témoin de chauffe est par ex. immédiatement rempli.
- Si, au démarrage d'un programme, la température du compartiment de cuisson est trop élevée, h apparaît pour certains modes de cuisson. Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir. Ensuite remettez-le en marche.

Indicateur de chaleur résiduelle

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

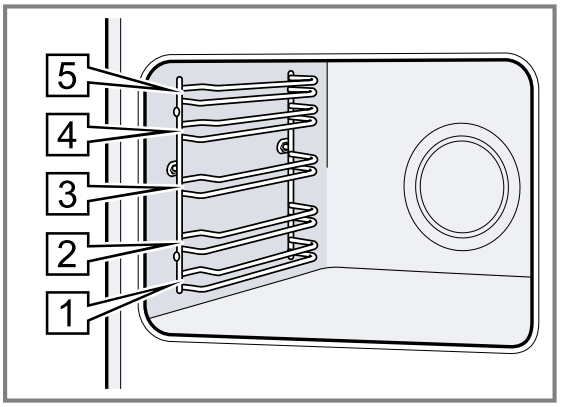
Remarque : En raison de l'inertie thermique, la température affichée peut être légèrement différente de la température réelle du compartiment de cuisson.

4.5 Compartiment de cuisson

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

Supports

Vous pouvez insérer des accessoires à différentes hauteurs dans les supports du compartiment de cuisson. Votre appareil possède 5 niveaux d'enfournement. Les hauteurs d'enfournement se comptent de bas en haut. Vous pouvez retirer les supports, par exemple pour les nettoyer.
→ *"Supports", Page 26*



Éclairage

La lampe du four éclaire le compartiment de cuisson. Dans la plupart des modes de cuisson et avec la plupart des fonctions, l'éclairage reste allumé pendant le fonctionnement. L'éclairage s'éteint lorsque le programme est terminé.

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

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement s'allume automatiquement pendant le fonctionnement. L'air s'échappe au-dessus de la porte.
L'appareil détecte un niveau d'humidité élevé dans le compartiment de cuisson. Pour réguler l'humidité, l'intensité et le bruit de fonctionnement du ventilateur de refroidissement peuvent varier.

ATTENTION
La couverture des fentes d'aération entraîne une surchauffe de l'appareil.
▸ Ne pas couvrir les fentes d'aération.

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

Remarque : Vous pouvez modifier le temps de poursuite dans les réglages de base. Si vous préparez souvent des plats très humides ou si vous les maintenez au chaud dans le compartiment de cuisson, réglez un temps de poursuite plus long.
→ *"Réglages de base", Page 18*

Porte de l'appareil

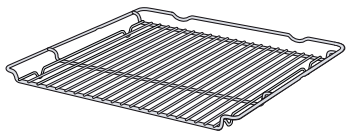
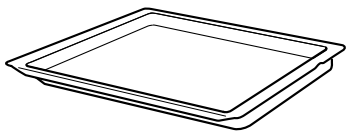
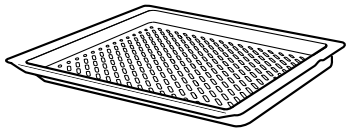
Si vous ouvrez la porte de l'appareil en cours de programme, l'appareil cesse de fonctionner. Lorsque vous refermez la porte de l'appareil, le programme se poursuit automatiquement.

5 Accessoires

Utilisez uniquement des accessoires d'origine. Ils ont été spécialement conçus pour votre appareil.

Remarque : Lorsque l'accessoire devient chaud, il peut se déformer. Cette déformation n'a aucun effet sur sa fonction. Quand il refroidit, la déformation disparaît.

Les accessoires livrés peuvent diverger en fonction du type d'appareil.

Accessoires		Utilisation
Grille		▪ Moules à gâteau ▪ Plats à gratin ▪ Vaisselle ▪ Viande, par ex. rôtis ou pièces à griller ▪ Plats surgelés
Lèchefrite		▪ Gâteaux moelleux ▪ Pâtisseries ▪ Pain ▪ Gros rôtis ▪ Plats surgelés ▪ Recueillez les liquides qui s'égouttent, par exemple la graisse lors de la cuisson sur le gril.
Air Fry & plaque de gril, émaillée et perforée		▪ Cuire des aliments, habituellement frits dans l'huile, jusqu'à ce qu'ils soient croustillants, par ex : pommes des frites. ▪ Griller des mets.

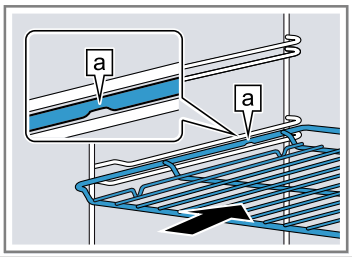
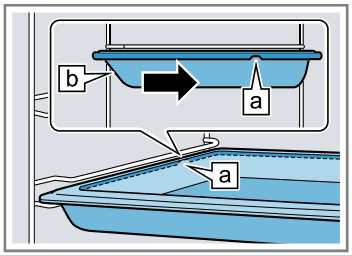
5.1 Fonction d'arrêt

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.

5.2 Insérer les accessoires dans le compartiment de cuisson

Insérez toujours les accessoires dans le bon sens dans le compartiment de cuisson. C'est la seule façon de pouvoir retirer les accessoires à peu près à moitié sans les faire basculer.

1. Tournez l'accessoire de manière à ce que l'encoche [a] se trouve à l'arrière et pointe vers le bas.
2. Introduisez l'accessoire entre les deux barres de guidage d'un niveau d'enfournement.

Grille combinée	Introduisez la grille avec la courbure ⌣ vers le bas, la face ouverte vers la porte de l'appareil. 
Tôle par ex. lèchefrite ou plaque à pâtisserie	Introduire la plaque en orientant la partie biseautée [b] vers la porte de l'appareil. 

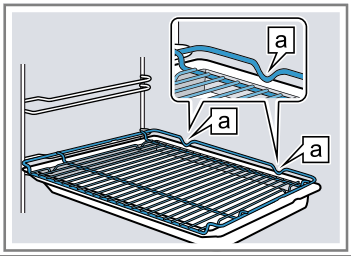
3. Introduisez complètement l'accessoire pour qu'il ne touche pas la porte de l'appareil.

Remarque : Retirez du compartiment de cuisson les accessoires dont vous n'avez pas besoin pendant le fonctionnement.

Combiner les accessoires

Pour recueillir le liquide qui s'égoutte, vous pouvez combiner la grille avec la lèchefrite.

1. Placez la grille sur la lèchefrite de manière à ce que les deux écarteurs [a] se trouvent sur le bord arrière de la lèchefrite.
2. 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.

Grille sur lèchefrite	

5.3 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 :
www.bosch-home.com
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.

6 Avant la première utilisation

Effectuez les réglages pour la première mise en service. Nettoyez l'appareil et les accessoires.

6.1 Première mise en service :

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

Effectuer des réglages

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

1. Pour modifier un réglage en cas de besoin, changez la valeur à l'aide du sélecteur de température.
2. Passer au réglage suivant à l'aide du sélecteur de fonction.

   Réglages possibles :
   - Langue
   - Heure
3. Pour terminer la première mise en service, maintenez la touche enfoncée pendant environ 3 secondes.

6.2 Nettoyage de l'appareil avant la première utilisation

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

1. Retirer les informations produit et les accessoires du compartiment de cuisson. Retirer les résidus d'emballage, tels que les billes de polystyrène et le ruban adhésif de l'intérieur et de l'extérieur de l'appareil.

2. Essuyer les surfaces lisses du compartiment de cuisson avec un chiffon doux et humide.
3. Réglez le mode de cuisson et la température.
→ *"Utilisation", Page 11*

Mode de cuisson	Chaleur tournante 3D
Température	maximale
Durée	1 heure

4. Aérer la cuisine tant que l'appareil chauffe.
5. Éteindre l'appareil après la durée indiquée.
6. Lorsque l'appareil a refroidi, nettoyez les surfaces lisses du compartiment de cuisson avec du produit de nettoyage et une lavette.
7. Nettoyer soigneusement les accessoires avec du produit de nettoyage et une lavette ou une brosse douce.

7 Utilisation

7.1 Allumer et éteindre l'appareil

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

7.2 Réglage du mode de cuisson et de la température

1. Réglez le mode de cuisson à l'aide du sélecteur de fonction.
2. Réglez la température ou la position gril à l'aide du sélecteur de température.

✔ L'appareil commence à chauffer après quelques secondes.

3. Lorsque votre mets est prêt, éteignez l'appareil.

Conseil : Vous trouverez le mode de cuisson le plus adapté à vos mets dans la description des modes de cuisson.
→ *"Modes de cuisson et fonctions", Page 7*

Remarque : Vous pouvez aussi régler la durée et la fin du programme sur l'appareil.
→ *"Fonctions de temps", Page 11*

Modification du mode de cuisson

Vous pouvez modifier le mode de cuisson à tout moment.

▸ Modifiez le mode de cuisson à l'aide du sélecteur de fonction.

✔ Au bout de quelques secondes, l'appareil valide la modification.

Modification de la température

Vous pouvez modifier la température à tout moment.

▸ Modifiez la température à l'aide du sélecteur de température.

✔ Au bout de quelques secondes, l'appareil valide la modification.

8 Préchauffage rapide

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

8.1 Régler le préchauffage rapide

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

Remarque : Réglez une durée uniquement lorsque le préchauffage rapide est terminé.

1. Réglez un mode de cuisson adapté.

   Les modes de cuisson adaptés sont les suivants :
   - Chaleur tournante 3D
   - Convection naturelle
   - Chaleur intense
2. Réglez une température à partir de 100 °C.
3. Appuyez sur la touche .

✔ apparaît.

✔ Le préchauffage rapide débute après quelques secondes.

✔ Un signal retentit lorsque le chauffage rapide est terminé et le symbole disparaît de l'affichage.

4. Enfournez le plat dans le compartiment de cuisson.

9 Fonctions de temps

Votre appareil dispose de différentes fonctions de temps qui vous permettent de gérer son utilisation.

9.1 Vue d'ensemble des fonctions de temps

Utilisez la touche pour sélectionner les différentes fonctions de temps.

Fonction de temps	Utilisation
Minuterie	Vous pouvez régler la minuterie indépendamment du programme. Elle n'influence pas l'appareil.
Durée	Si vous réglez une durée pour un programme, l'appareil s'arrête automatiquement de chauffer après écoulement de cette durée.

Fonction de temps	Utilisation
Fin	Vous pouvez régler l'heure de la fin de programme. L'appareil démarre automatiquement afin que le programme soit terminé à l'heure souhaitée.

9.2 Réglage de la minuterie

La minuterie fonctionne indépendamment du programme. Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à 23 heures et 59 minutes lorsque l'appareil est allumé ou éteint. Un signal sonore spécifique est émis pour vous permettre de distinguer si le temps écoulé est celui de la minuterie ou d'une durée.

1. Appuyez sur la touche .
✔ apparaît.
2. Régler le temps de la minuterie à l'aide du sélecteur de température.
Le temps de la minuterie peut se régler par pas de 30 secondes jusqu'à 10 minutes. Ensuite les incréments de temps deviennent plus grands à mesure que la valeur est plus élevée.
3. Confirmez avec la touche .
✔ La minuterie se met en marche quelques secondes plus tard et le temps de la minuterie s'écoule.
✔ Un signal retentit dès que le temps de la minuterie est écoulé et l'affichage l'indique comme étant sur zéro.
4. Appuyez sur n'importe quelle touche pour éteindre la minuterie.

Modification de la minuterie

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

Condition : est indiqué dans l'affichage.
▸ Modifier le temps de la minuterie à l'aide du sélecteur de température.
✔ Au bout de quelques secondes, l'appareil valide la modification.

Annulation de la minuterie

Vous pouvez à tout moment annuler le temps la minuterie.

Condition : est indiqué dans l'affichage.
▸ Remettre le temps de la minuterie à zéro à l'aide du sélecteur de température.
✔ Au bout de quelques secondes, l'appareil valide la modification et s'éteint.

9.3 Réglage de la durée

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

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

Modification de la durée

Vous pouvez modifier la durée à tout moment.

Condition : est indiqué dans l'affichage.
▸ Modifier la durée à l'aide du sélecteur de température.
✔ Au bout de quelques secondes, l'appareil valide la modification.

Annulation de la durée

Vous pouvez annuler la durée à tout moment.

Condition : est indiqué dans l'affichage.
▸ Remettre la durée à zéro à l'aide du sélecteur de température.
✔ Au bout de quelques secondes, l'appareil valide la modification et continue à chauffer sans durée.

9.4 Réglage de la fin

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

Remarques
- 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.

Conditions
- Un mode de cuisson et une température ou un niveau sont réglés.
- Une durée est réglée.

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

Modification de la fin

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

Condition : est indiqué dans l'affichage.
▸ Différer la fin à l'aide du sélecteur de température.
✔ Au bout de quelques secondes, l'appareil valide la modification.

Annulation de la fin

Vous pouvez annuler la fin réglée à tout moment.

Condition : ◷ est indiqué dans l'affichage.

- ▸ À l'aide du sélecteur de température, réinitialiser la fin sur l'heure actuelle plus la durée réglée.
- ✔ Au bout de quelques secondes, l'appareil valide la modification et commence à chauffer. La durée s'écoule.

10 Programmes

Grâce aux programmes, votre appareil vous aide à préparer différents mets et sélectionne automatiquement les réglages optimaux.

10.1 Récipients adaptés aux programmes

Utilisez des récipients résistants à la chaleur et adaptés à des températures allant jusqu'à 300 °C.

Le récipient le plus approprié est en verre ou en céramique. Le rôti doit recouvrir environ aux 2/3 le fond du récipient.

Les récipients fabriqués dans les matières suivantes sont inappropriés :

- Aluminium poli et brillant
- Argile non vernie
- Matières plastiques ou poignées en plastique

10.2 Tableau des programmes

N°	Plat	Vaisselle	Fourchette de poids Poids de réglage	Ajoutez du liquide	Niveau d'enfournement	Remarques
01	**Une pizza, surgelée, pâte fine** précuite	Lèchefrite avec du papier cuisson	0,28-0,4 kg Poids total	non	3	Pour une deuxième pizza, suivre les instructions de l'emballage
02	**Une pizza, surgelée, pâte épaisse** précuite	Lèchefrite avec du papier cuisson	0,28-0,6 kg Poids total	non	3	Pour une deuxième pizza, suivre les instructions de l'emballage
03	**Lasagnes surgelées**	Emballage d'origine	0,3-1,2 kg Poids total	non	3	-
04	**Frites surgelées**	Lèchefrite avec du papier cuisson	0,2-0,75 kg Poids total	non	3	Les disposer étalées sur la lèchefrite
05	**Petits pains/baguette à réchauffer** surgelés, précuits	Lèchefrite avec du papier cuisson	0,1-0,8 kg Poids total	non	3	-
06	**Gratin dauphinois à base de pommes de terre crues**	Plat à gratin sans couvercle	0,5-3,0 kg Poids total	non	2	-
07	**Gratin de pâtes** avec pâtes précuites	Plat à gratin sans couvercle	0,4-3,0 kg Poids total	non	2	-
08	**Crumble** fruits frais ou surgelés recouverts de crumble	Moule sur la grille	0,5-2,5 kg Poids total	non	3	Un crumble avec des flocons d'avoine ou de noix sera plus croustillant
09	**Pommes de terre au four** pommes de terre non pelées, farineuses	Lèchefrite	0,3-1,5 kg Poids total	non	3	-

N°	Plat	Vaisselle	Fourchette de poids Poids de réglage	Ajoutez du liquide	Niveau d'enfournement	Remarques
10	**Ragoût/potée avec des légumes** végétarienne	Haut faitout avec couvercle	0,5-2,5 kg Poids total	Selon la recette	2	Coupez les légumes dont la cuisson est plus longue (par ex. carottes) en plus petits morceaux que les légumes dont la cuisson est plus rapide (par ex. tomates)
11	**Ragoût/potée avec de la viande**	Haut faitout avec couvercle	0,5-3,0 kg Poids total	Selon la recette	2	Ne saisissez pas la viande au préalable
12	**Goulasch** viande de bœuf ou de porc, coupée en dés avec des légumes	Haut faitout avec couvercle	0,5-2,5 kg Poids total	Selon la recette	2	Placez la viande en bas et recouvrez-la de légumes Ne saisissez pas la viande au préalable
13	**Poisson entier** prêt à cuire, assaisonné	Faitout avec couvercle	0,3-1,5 kg Poids du poisson	Recouvrir le fond du faitout	2	-
14	**Poulet non farci** prêt à cuire, assaisonné	Faitout avec couvercle en verre	0,6-2,5 kg Poids du poulet	non	2	Posez le poulet dans le récipient, les blancs vers le haut
15	**Morceaux de poulet** prêt à cuire, assaisonné	Faitout avec couvercle	0,1-0,8 kg Poids du morceau le plus lourd	Recouvrir le fond du faitout	2	-
16	**Canard non farci** prêt à cuire, assaisonné	Faitout sans couvercle	1,0-2,7 kg Poids du canard	non	2	-
17	**Oie non farcie** prêt à cuire, assaisonné	Faitout sans couvercle	2,5-3,5 kg Poids de l'oie	non	2	-
18	**Cuisses d'oie** prêt à cuire, assaisonné	Faitout sans couvercle	0,3-0,8 kg Poids du poulet	Recouvrir le fond du faitout	2	-
19	**Dindonneau non farci** prêt à cuire, assaisonné	Faitout sans couvercle	2,0-3,5 kg Poids de la viande	non	2	-
20	**Blanc de dinde** en un seul morceau, assaisonné	Faitout avec couvercle en verre	0,5-2,5 kg Poids du blanc de dinde	Recouvrez le fond du faitout, éventuellement ajoutez jusqu'à 250 g de légumes	2	-
21	**Rôti de bœuf à braiser** par ex. entrecôte, macreuse ou rôti mariné	Faitout avec couvercle	0,5-2,5 kg Poids de la viande	Couvrez presque entièrement la viande avec du liquide	2	Ne saisissez pas la viande au préalable
22	**Rosbif, saignant** prêt à cuire, assaisonné	Faitout sans couvercle	0,5-2,5 kg Poids de la viande	non	2	À poser dans le récipient, le côté gras vers le haut Ne saisissez pas la viande au préalable

N°	Plat	Vaisselle	Fourchette de poids Poids de réglage	Ajoutez du liquide	Niveau d'enfournement	Remarques
23	**Rosbif, à point** prêt à cuire, assaisonné	Faitout sans couvercle	0,5-2,5 kg Poids de la viande	non	2	À poser dans le récipient, le côté gras vers le haut Ne saisissez pas la viande au préalable
24	**Paupiettes de bœuf** farcies de légumes ou de viande	Faitout avec couvercle	0,5-2,5 kg Poids de toutes les paupiettes farcies	Recouvrez presque entièrement les paupiettes, par ex. avec du bouillon ou de l'eau	2	Ne saisissez pas la viande au préalable
25	**Rôti à base de viande hachée fraîche** Haché à base de viande de bœuf, de porc ou d'agneau	Faitout avec couvercle	0,5-2,5 kg Poids du rôti	non	2	Ne saisissez pas la viande au préalable
26	**Gigot d'agneau désossé, médium** Prêt à cuire, assaisonné	Faitout avec couvercle	0,5-2,5 kg Poids de la viande	Recouvrez le fond du faitout, éventuellement ajoutez jusqu'à 250 g de légumes	2	Ne saisissez pas la viande au préalable
27	**Gigot d'agneau désossé, bien cuit** Prêt à cuire, assaisonné	Faitout avec couvercle	0,5-2,5 kg Poids de la viande	Recouvrez le fond du faitout, éventuellement ajoutez jusqu'à 250 g de légumes	2	Ne saisissez pas la viande au préalable
28	**Gigot d'agneau avec os, bien cuit** Prêt à cuire, assaisonné	Faitout avec couvercle	0,5-2,5 kg Poids de la viande	Recouvrez le fond du faitout, éventuellement ajoutez jusqu'à 250 g de légumes	2	Ne saisissez pas la viande au préalable
29	**Rôti de veau, persillé** par ex. dos ou rumsteck	Faitout avec couvercle	0,5-3,0 kg Poids de la viande	Recouvrez le fond du faitout, éventuellement ajoutez jusqu'à 250 g de légumes	2	Ne saisissez pas la viande au préalable
30	**Rôti de veau, maigre** par ex. filet ou noix	Faitout avec couvercle	0,5-2,5 kg Poids de la viande	Recouvrez le fond du faitout, éventuellement ajoutez jusqu'à 250 g de légumes	2	Ne saisissez pas la viande au préalable

N°	Plat	Vaisselle	Fourchette de poids Poids de réglage	Ajoutez du liquide	Niveau d'enfournement	Remarques
31	**Jarret de veau**	Faitout avec couvercle	0,5-2,5 kg Poids de la viande	Recouvrez le fond du faitout, éventuellement ajoutez jusqu'à 250 g de légumes	2	Ne saisissez pas la viande au préalable
32	**Osso bucco de veau**	Faitout avec couvercle	0,5-3,5 kg Poids de la viande	Recouvrez le fond du faitout, éventuellement ajoutez jusqu'à 250 g de légumes	2	Ne saisissez pas la viande au préalable
33	**Gigue de cerf désossée**	Faitout avec couvercle	0,5-2,0 kg Poids de la viande	Recouvrez le fond du faitout, éventuellement ajoutez jusqu'à 250 g de légumes	2	-
34	**Gigot de chevreuil désossé** salé	Faitout avec couvercle	0,5-2,0 kg Poids de la viande	Recouvrez le fond du faitout, éventuellement ajoutez jusqu'à 250 g de légumes	2	-
35	**Lapin entier** prêt à cuire, assaisonné	Faitout avec couvercle en verre	1,0-2,5 kg Poids de la viande	Recouvrez le fond du faitout, éventuellement ajoutez jusqu'à 250 g de légumes	2	-
36	**Rôti de sanglier** Prêt à cuire, assaisonné	Faitout avec couvercle en verre	0,5-3,0 kg Poids de la viande	Recouvrez le fond du faitout, éventuellement ajoutez jusqu'à 250 g de légumes	2	-
37	**Rôti d'échine de porc sans os** Prêt à cuire, assaisonné	Faitout avec couvercle en verre	0,5-3,0 kg Poids de la viande	Recouvrez le fond du faitout, éventuellement ajoutez jusqu'à 250 g de légumes	2	Ne saisissez pas la viande au préalable
38	**Rôti de porc avec croûte** par ex. épaule, assaisonnée et couenne entaillée	Faitout avec couvercle en verre	0,5-3,0 kg Poids de la viande	Recouvrez le fond du faitout, éventuellement ajoutez jusqu'à 250 g de légumes	2	À poser dans un récipient, le côté gras vers le haut, bien saler la couenne

N°	Plat	Vaisselle	Fourchette de poids Poids de réglage	Ajoutez du liquide	Niveau d'enfournement	Remarques
39	**Rôti de filet de porc** assaisonné	Faitout avec couvercle en verre	0,5-2,5 kg Poids de la viande	Recouvrez le fond du faitout, éventuellement ajoutez jusqu'à 250 g de légumes	2	Ne saisissez pas la viande au préalable
40	**Rôti de porc roulé** Prêt à cuire, assaisonné	Faitout avec couvercle en verre	0,5-3,0 kg Poids de la viande	Recouvrez le fond du faitout, éventuellement ajoutez jusqu'à 250 g de légumes	2	Ne saisissez pas la viande au préalable

10.3 Régler un programme

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

1. Appuyez sur la touche ⚿.
2. Régler le programme souhaité à l'aide du sélecteur de fonction.
3. Réglez le poids de votre plat à l'aide du sélecteur de température.
   Réglez toujours le poids immédiatement supérieur. Le poids peut uniquement être réglé dans la plage prévue.
4. Confirmez le poids réglé à l'aide de la touche ⚿.

✔ Une indication apparaît pour le programme réglé.

5. Appuyez sur la touche ⚿.

✔ Le programme démarre au bout de quelques secondes et la durée s'écoule.
✔ Une fois le programme terminé, un signal retentit et la durée indiquée est zéro.

6. Lorsque le programme est terminé :
   - ▸ Pour arrêter le signal prématurément, appuyez sur n'importe quelle touche.
   - ▸ Pour régler de nouveau une durée de cuisson, appuyez sur la touche ⚿. L'appareil continuer à chauffer avec les réglages du programme.
   - ▸ Lorsque votre mets est prêt, éteignez l'appareil.

11 Sécurité enfants

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

11.1 Activation et désactivation de la sécurité enfants

1. Maintenez la touche 🔒 enfoncée jusqu'à ce que ⚷ apparaisse à l'affichage.

✔ Le bandeau de commande est verrouillé. L'appareil peut uniquement être mis hors tension avec ⏻.

2. Pour désactiver la sécurité enfants, maintenir la touche 🔒 enfoncée jusqu'à ce que ⚷ disparaisse de l'affichage.

12 Maintenir au chaud pendant une longue période

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

12.1 Régler le maintien au chaud pendant une plus longue période

Remarques

- Si vous ouvrez la porte de l'appareil en cours de fonctionnement, l'appareil cesse de chauffer. Lorsque vous refermez la porte de l'appareil, celui-ci chauffe de nouveau.
- Plus aucune modification ou interruption ne peut être effectuée après le démarrage.

- Vous ne pouvez pas différer la fin.

Condition : Le réglage de base correspondant est activé.

→ *"Réglages de base", Page 18*

1. Appuyez sur la touche ⊡.
2. Réglez le maintien au chaud - période plus longue à l'aide du sélecteur de fonctions.
3. Réglez la température à l'aide du sélecteur de température.
4. Appuyez sur la touche .
5. Sélectionnez la durée à l'aide du sélecteur de fonction.
6. Régler la durée à l'aide du sélecteur de température.
7. Confirmez avec la touche .

✔ L'appareil commence à chauffer après quelques secondes et la durée s'écoule.

8. Lorsque la durée est écoulée, l'appareil cesse de chauffer et réagit de nouveau comme d'habitude.
   ▸ Éteignez l'appareil.

   L'appareil s'éteint automatiquement après environ 10 à 20 minutes.

13 Réglages de base

Vous pouvez modifier les réglages de base de votre appareil en fonction de vos besoins.

13.1 Aperçu des réglages de base

Vous trouverez ici un aperçu des réglages de base et des réglages usine. Les réglages de base sont en fonction de l'équipement de votre appareil.

Réglage de base	Sélection
Langue	Sélection langue
Heure	Régler l'heure actuelle
Signal sonore	Durée courte Durée moyenne [1] Durée longue
Tonalité des touches	Désactivé [1] Activée
Luminosité de l'écran	Réglable sur 5 niveaux
Éclairage durant le fonctionnement	Marche [1] Arrêt
Sécurité enfants	Verrouillage touches seulement [1] Verrouillage de la porte + verrouillage des touches Désactivé
Temps de cuisson écoulé	Ne pas afficher Dès le démarrage [1] Après chauffage
Animation de démarrage	Affichages [1] Ne pas afficher
Temps de poursuite du ventilateur	Minimal Moyennement sale Recommandé [1] Long
Système télescopique [2]	Pas équipé ultérieurement (en cas de supports et extraction simple) [1] Équipé ultérieurement (pour l'extraction double et triple)
Maintien au chaud - période plus longue	Afficher Ne pas afficher [1]
Plats	Aucune viande de porc Casher uniquement Tous [1]
Réinitialiser les paramètres d'usine	Non [1] Oui

13.2 Modifier un réglage de base

Condition : L'appareil est éteint.

1. Maintenir la touche enfoncée pendant environ 3 secondes.

✔ Le premier réglage de base apparaît.

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

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

Annuler la modification des réglages de base

▸ Allumer et éteindre l'appareil avec .

✔ Toutes les modifications seront rejetées et ne seront pas mémorisées.

[1] Réglages d'usine (peut varier selon l'appareil)
[2] Selon l'équipement de l'appareil

14 Nettoyage et entretien

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

14.1 Produits de nettoyage

Afin d'éviter d'endommager les différentes surfaces de l'appareil, n'utilisez pas de produits de nettoyage inappropriés.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !
L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.
- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.

ATTENTION
Des produits de nettoyage inappropriés endommagent les surfaces de l'appareil.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage fortement alcoolisés.
- N'utilisez pas de tampon abrasif ni d'éponge en laine d'acier.
- N'utilisez pas de nettoyant spécial pour le nettoyage à chaud.

L'application de produit de nettoyage pour four dans le compartiment de cuisson chaud endommage l'émail.
- N'utilisez jamais de produit de nettoyage pour four dans un compartiment de cuisson chaud.
- Avant le prochain chauffage, retirez complètement les résidus du compartiment de cuisson et de la porte de l'appareil.

Les lavettes éponges neuves contiennent des résidus de la fabrication.
- Lavez soigneusement les lavettes éponges neuves avant de les utiliser.

14.2 Produits de nettoyage appropriés

Utilisez uniquement des produits de nettoyage adaptés pour les différentes surfaces de votre appareil.
Suivez les instructions de nettoyage de l'appareil.

Façade de l'appareil

Surface	Produits de nettoyage appropriés	Remarques
Acier inoxydable	▪ Produit de nettoyage chaud ▪ Produits de nettoyage spéciaux pour les surfaces chaudes en acier inox	Afin d'éviter la corrosion, éliminez immédiatement les taches de calcaire, de graisse, d'amidon et de protéines des surfaces en acier inox. Appliquez une fine pellicule de produit d'entretien pour acier inox.
Surfaces laquées ou en plastique par ex. bandeau de commande	▪ Produit de nettoyage chaud	N'utilisez pas de nettoyant pour vitres ni de racloir à verre.

Porte de l'appareil

Surface	Produits de nettoyage appropriés	Remarques
Vitres de la porte	▪ Produit de nettoyage chaud ▪ Spirale en acier inoxydable	N'utilisez pas de racloir à verre. **Conseil :** Déposez les vitres de la porte pour un nettoyage approfondi. → *"Porte de l'appareil", Page 22*
Recouvrement de la porte	▪ En acier inox : Nettoyant pour inox ▪ En plastique : Produit de nettoyage chaud	N'utilisez pas de nettoyant pour vitres ni de racloir à verre. **Conseil :** Retirez le recouvrement de la porte pour un nettoyage approfondi. → *"Porte de l'appareil", Page 22*
Poignée de la porte	▪ Produit de nettoyage chaud	Pour éviter les taches indélébiles, retirez immédiatement le détartrant de la poignée de la porte.

Compartiment de cuisson

Surface	Produits de nettoyage appropriés	Remarques
Surfaces émaillées	▪ Produit de nettoyage chaud ▪ Eau vinaigrée ▪ Nettoyants pour four ▪ Spirale en acier inoxydable	En cas de fort encrassement, faites tremper les salissures et utilisez une brosse ou une éponge spirale inox. Pour sécher le compartiment de cuisson après le nettoyage, laissez la porte de l'appareil ouverte. **Conseil :** Utilisez de préférence la fonction de nettoyage. → *"Pyrolyse", Page 20* **Remarques** ▪ L'émail est cuit à des températures très élevées, ce qui entraîne de légères différences de couleur. Elle n'affecte pas la fonctionnalité de l'appareil. ▪ Les bords de plaques minces ne peuvent pas être émaillés complètement et peuvent être rugueux. La protection contre la corrosion n'en est pas compromise. ▪ Une couche blanche se forme sur les surfaces émaillées à cause des résidus alimentaires. Cette couche n'entraîne aucun risque pour la santé. Elle n'affecte pas la fonctionnalité de l'appareil. Vous pouvez éliminer les résidus avec de l'acide citrique.
Couvercle en verre de la lampe du four	▪ Produit de nettoyage chaud	En cas de fort encrassement, utilisez un nettoyant pour four.
Supports	▪ Produit de nettoyage chaud ▪ Spirale en acier inoxydable	En cas de fort encrassement, faites tremper les salissures et utilisez une brosse ou une éponge spirale inox. **Conseil :** Pour le lavage, retirez les supports. → *"Supports", Page 26*
Accessoires	▪ Produit de nettoyage chaud ▪ Nettoyants pour four ▪ Spirale en acier inoxydable	En cas de fort encrassement, faites tremper les salissures et utilisez une brosse ou une éponge spirale inox. Les accessoires émaillés vont au lave-vaisselle.

14.3 Nettoyer l'appareil

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

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !**
L'appareil devient chaud pendant son utilisation.
▸ Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !**
Les résidus alimentaires, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer.
▸ Avant utilisation, retirer les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson, sur les résistances de chauffe et sur les accessoires.

Condition : Respectez les instructions relatives aux produits de nettoyage.

→ *"Produits de nettoyage", Page 19*

1. Nettoyez l'appareil avec du produit de nettoyage chaud et une lavette.
   ▸ Pour certaines surfaces, vous pouvez utiliser des produits de nettoyage alternatifs.
   → *"Produits de nettoyage appropriés", Page 19*
2. Séchez avec un chiffon doux.

15 Pyrolyse

La fonction de nettoyage Pyrolyse ▣ nettoie le compartiment de cuisson presque automatiquement.
Nettoyez le compartiment de cuisson avec cette fonction de nettoyage tous les 2 ou 3 mois. Si nécessaire, vous pouvez utiliser la fonction de nettoyage plus souvent.
La fonction de nettoyage consomme env. 2,5 - 4,8 kWh.

15.1 Préparer l'appareil pour la fonction de nettoyage

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

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !**
Les objets inflammables stockés dans le compartiment de cuisson peuvent prendre feu.
- N'entreposez jamais d'objets inflammables dans le compartiment de cuisson.
- En cas d'émission de fumée, éteignez l'appareil ou débranchez la prise et gardez la porte fermée pour éteindre les flammes qui pourraient être présentes.

Le jus de cuisson, la graisse et les restes de nourriture épars peuvent s'enflammer au cours de la fonction de nettoyage.
- Avant chaque démarrage de la fonction de nettoyage, enlevez les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson.
- Ne nettoyez jamais les accessoires en même temps.

L'extérieur de l'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage.
- N'accrochez jamais d'objet inflammable, tel qu'un torchon à vaisselle, à la poignée de la porte.
- Gardez la façade de l'appareil dégagée.
- Éloignez les enfants.

Si le joint de porte est endommagé, une intense chaleur s'échappe au niveau de la porte.
- Ne récurez pas les joints et ne les retirez pas.
- N'utilisez jamais l'appareil avec un joint endommagé ou sans joint.

1. Sortir les accessoires et la vaisselle du compartiment de cuisson.
2. Décrochez les supports et retirez-les du compartiment de cuisson.
   → *"Supports", Page 26*
3. Éliminez les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson.
   Les grosses salissures peuvent brûler et être alors encore plus difficiles à enlever.
4. Nettoyez l'intérieur de la porte de l'appareil et les bords du compartiment de cuisson au niveau du joint de porte à l'aide d'un produit de nettoyage et d'un chiffon doux.
   Ne retirez pas le joint de porte et ne le récurez pas. Retirez les salissures tenaces sur la vitre intérieure de la porte avec un produit de nettoyage pour four.
5. Retirez les objets du compartiment de cuisson. Le compartiment de cuisson doit être vide.

15.2 Régler la fonction de nettoyage

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

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque de préjudice pour la santé !**
La fonction de nettoyage chauffe le compartiment de cuisson à une très forte température, pour que les résidus provenant du rôtissage, des grillades et de la cuisson soient réduits en cendres. Des fumées sont en même temps libérées et risquent d'irriter les muqueuses.
- Pendant la fonction de nettoyage, bien aérer la cuisine.
- Ne restez pas longtemps dans la pièce.
- Éloignez les enfants et les animaux.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !**
Le compartiment de cuisson devient très chaud pendant la fonction de nettoyage.
- N'ouvrez jamais la porte de l'appareil.
- Laissez l'appareil refroidir.
- Éloignez les enfants.

⚠ L'extérieur de l'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage.
- Ne touchez jamais la porte de l'appareil.
- Laissez l'appareil refroidir.
- Éloignez les enfants.

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

Condition : Préparation de l'appareil pour la fonction de nettoyage. →*Page 20*

1. Appuyez sur la touche ▦.
2. Régler la position nettoyage à l'aide du sélecteur de température.

Position nettoyage	Degré de nettoyage	Durée en heures
1	Peu sale	Environ 1:15
2	Moyennement sale	Environ 1:30
3	Très sale	Environ 2:00

   Sélectionner une position nettoyage plus élevée pour les salissures plus importantes ou plus anciennes.
   La durée ne peut pas être modifiée.
3. Appuyez sur la touche ▦.
✔ Une indication concernant les préparatifs nécessaires pour la fonction de nettoyage s'affiche.
4. Démarrez le fonctionnement avec ▦.
✔ La fonction de nettoyage démarre au bout de quelques secondes et la durée s'écoule.
✔ Pour votre sécurité, la porte de l'appareil se verrouille à partir d'une certaine température atteinte dans le compartiment de cuisson. 🔒 apparaît.
✔ Dès que la fonction de nettoyage est terminée, un signal retentit et la durée affichée indique zéro.
5. Éteignez l'appareil.
   Lorsque l'appareil a suffisamment refroidi, la porte de l'appareil se déverrouille et 🔒 disparaît.
6. Rendre l'appareil prêt à l'emploi. →*Page 21*

15.3 Rendre l'appareil prêt à fonctionner après la fonction de nettoyage

1. Laissez refroidir l'appareil.
2. Essuyez les cendres restantes dans le compartiment de cuisson et au niveau de la porte de l'appareil.
   → *"Nettoyage et entretien", Page 19*
3. Éliminez les dépôts blancs avec de l'acide citrique.
   Remarque : Des dépôts blanchâtres peuvent se former sur les surfaces émaillées en cas d'encrassement important. Ces résidus d'aliments ne présentent aucun risque. Ils ne compromettent pas le fonctionnement de l'appareil.
4. Accrochez les supports.
   → *"Supports", Page 26*

16 Aide au nettoyage

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

16.1 Régler l'aide au nettoyage

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'échaudures !**
La présence d'eau dans un compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau chaude.
- ▸ Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.

Condition : Le compartiment de cuisson est complètement refroidi.
1. Retirez les accessoires du compartiment de cuisson.
2. Mélangez 0,4 litre d'eau avec une goutte de liquide vaisselle et verser le mélange au milieu du fond du compartiment de cuisson. Fermez la porte de l'appareil.
   N'utilisez pas d'eau distillée.
3. Régler le mode de cuisson Chaleur de sole ▭ à l'aide du sélecteur de fonction.
4. Réglez 80 °C à l'aide du sélecteur de température.
5. Appuyez sur la touche ⏲.
6. Sélectionnez la durée ⏱ à l'aide du sélecteur de fonction.
7. Réglez la durée sur 4 minutes à l'aide du sélecteur de température.
8. Confirmez avec la touche ⏲.
- ✔ L'appareil commence à chauffer après quelques secondes et la durée s'écoule.
- ✔ Lorsque la durée est écoulée, un signal sonore retentit et « Fonctionnement terminé » apparaît à l'écran.

9. Éteignez l'appareil et laissez refroidir le compartiment de cuisson pendant environ 20 minutes.

16.2 Nettoyer le compartiment de cuisson après l'aide au nettoyage

ATTENTION
La présence prolongée d'humidité dans le compartiment de cuisson entraîne la formation de corrosion.
- ▸ Après l'aide au nettoyage, essuyez le compartiment de cuisson et laissez-le sécher complètement.

Condition : Le compartiment de cuisson est refroidi.
1. Essuyez l'eau résiduelle du compartiment de cuisson avec une lavette éponge absorbante.
2. Nettoyez les surfaces lisses en émail du compartiment de cuisson avec une lavette ou une brosse douce. Vous pouvez éliminer les résidus tenaces à l'aide d'une spirale à récurer en inox.
3. Éliminez les traces de calcaire avec un chiffon trempé dans du vinaigre et essuyez à l'eau claire.
4. Séchez le compartiment de cuisson à l'aide d'un chiffon doux.
5. Lorsque le compartiment de cuisson est suffisamment nettoyé :
   - ▸ Pour laisser sécher le compartiment de cuisson, ouvrez la porte de l'appareil en position de crantage (environ à 30°) pendant environ 1 heure.

17 Porte de l'appareil

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

Remarque : Autres informations :

17.1 Décrocher la porte de l'appareil

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

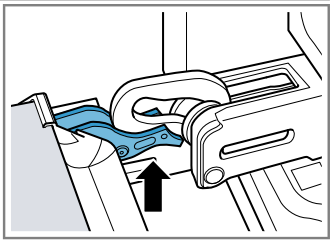
⚠ **AVERTISSEMENT – Risque de blessure !**
Les charnières de la porte de l'appareil bougent à l'ouverture et à la fermeture de la porte et vous pouvez vous pincer.
- ▸ Ne jamais mettre les doigts dans la zone des charnières.

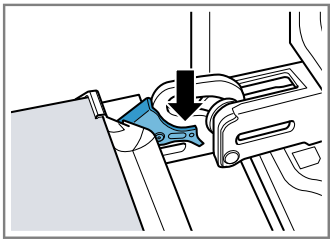
Certaines pièces situées à l'intérieur de la porte de l'appareil peuvent présenter des arêtes coupantes.
- ▸ Portez des gants de protection.

Les charnières peuvent se fermer violemment si elles ne sont pas bloquées.
- ▸ Veillez à ce que les leviers de verrouillage soient toujours entièrement fermés ou bien entièrement ouverts lors du décrochage de la porte de l'appareil.

1. Ouvrez complètement la porte de l'appareil .
2. Dépliez le levier de verrouillage des charnières de gauche et de droite.

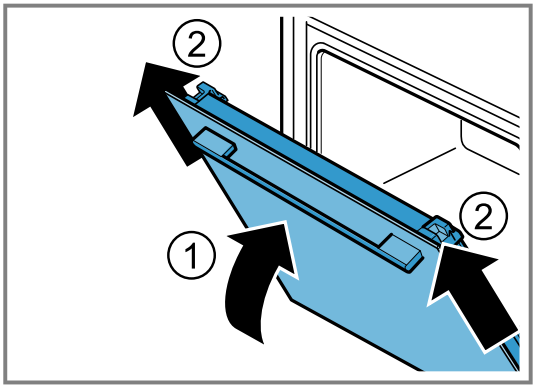
Leviers de verrouillage ouverts



	La charnière est sécurisée et ne peut pas se refermer.
Leviers de verrouillage refermés	 La porte de l'appareil est sécurisée et ne peut pas être décrochée.

✔ Les leviers de verrouillage sont ouverts. Les charnières sont sécurisées et ne peuvent pas se refermer.

3. Fermez la porte de l'appareil jusqu'en butée ①. Saisissez la porte de l'appareil à gauche et à droite à l'aide des deux mains et tirez-la vers le haut ②.

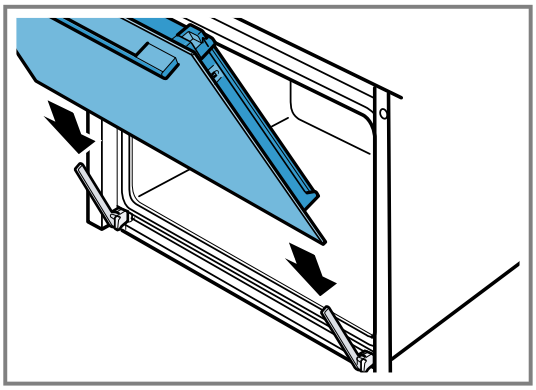


4. Déposez la porte de l'appareil avec précaution sur une surface plane.

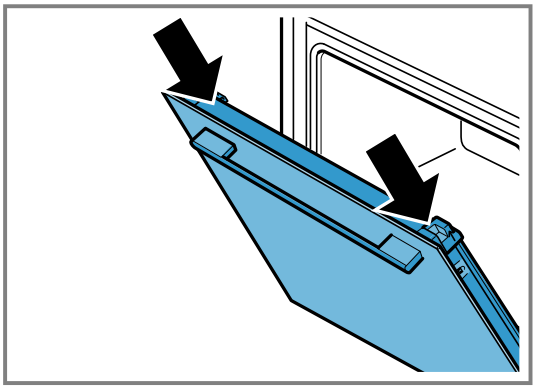
17.2 Accrocher la porte de l'appareil

1. ⚠ **AVERTISSEMENT – Risque de blessure !**
Les charnières de la porte de l'appareil bougent à l'ouverture et à la fermeture de la porte et vous pouvez vous pincer.
▸ Ne jamais mettre les doigts dans la zone des charnières.

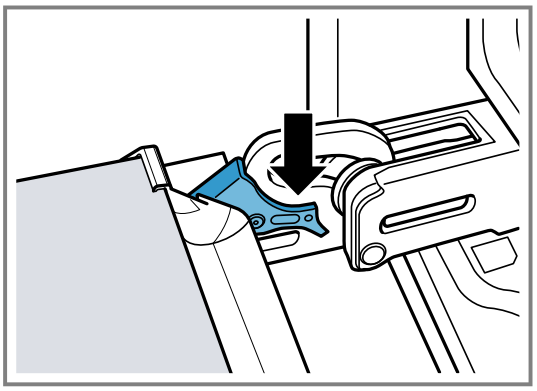
Remarque : Assurez-vous que la porte de l'appareil n'oppose pas de résistance sur les charnières lorsque vous la poussez.



2. Poussez la porte de l'appareil jusqu'en butée à l'aide des deux mains.



3. Ouvrez complètement la porte de l'appareil.
4. Refermez le levier de verrouillage des charnières gauche et droite.



✔ Les leviers de verrouillage sont refermés. La porte de l'appareil est sécurisée et ne peut pas être décrochée.

5. Fermez la porte de l'appareil.

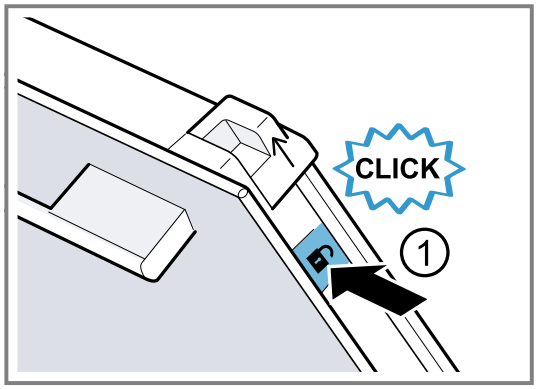
17.3 Démonter les vitres de la porte

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque de blessure !**
Les charnières de la porte de l'appareil bougent à l'ouverture et à la fermeture de la porte et vous pouvez vous pincer.
▸ Ne jamais mettre les doigts dans la zone des charnières.
Certaines pièces situées à l'intérieur de la porte de l'appareil peuvent présenter des arêtes coupantes.
▸ Portez des gants de protection.

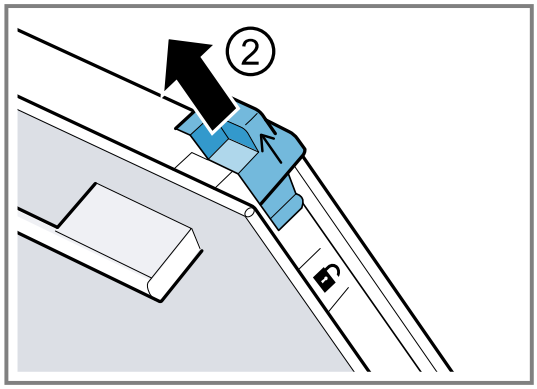
Remarque : Selon le type d'appareil, celui-ci est doté d'une barre métallique qui permet de l'ouvrir.

1. Ouvrez complètement la porte de l'appareil.
2. Dépliez le levier de verrouillage des charnières de gauche et de droite
✔ Les leviers de verrouillage sont ouverts. Les charnières sont sécurisées et ne peuvent pas se refermer.
3. Fermez la porte de l'appareil jusqu'en butée.

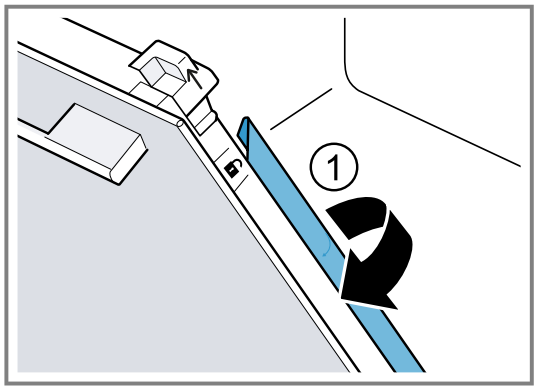
4. Appuyez sur les surfaces de pression de gauche et de droite ① jusqu'à ce que vous entendiez un clic.



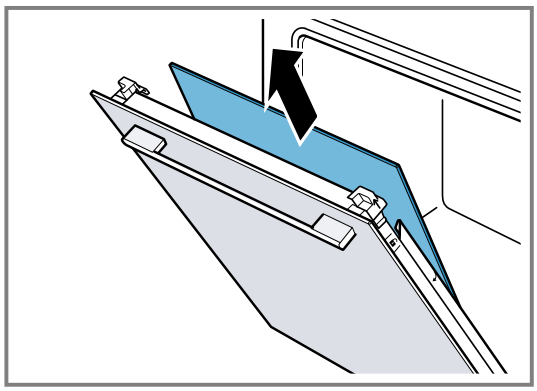
5. Poussez les deux capuchons coulissants vers le haut dans le sens de la flèche ②.



6. Retirez la vitre intérieure en diagonale vers le haut et déposez-la avec précaution sur une surface plane.
7. Selon le type d'appareil, rabattez la barre métallique de gauche et de droite dans le sens de la flèche ①.



8. Retirez les première et deuxième vitres intermédiaires en diagonale vers le haut et déposez-les avec précaution sur une surface plane.



9. ⚠ **AVERTISSEMENT – Risque de blessure !**
   Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre.
   - ▸ N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ni de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils peuvent rayer la surface.

   Nettoyez les vitres de porte retirées des deux côtés avec un nettoyant pour vitres et un chiffon doux.
10. Nettoyez la porte de l'appareil.
11. Séchez les vitres de la porte et remettez-les en place.

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

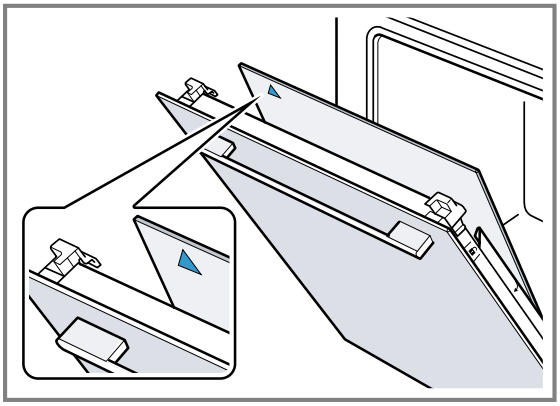
17.4 Monter les vitres de la porte

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque de blessure !**
Les charnières de la porte de l'appareil bougent à l'ouverture et à la fermeture de la porte et vous pouvez vous pincer.
- ▸ Ne jamais mettre les doigts dans la zone des charnières.

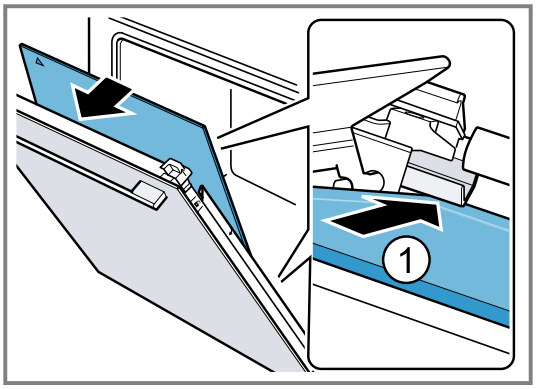
Certaines pièces situées à l'intérieur de la porte de l'appareil peuvent présenter des arêtes coupantes.
- ▸ Portez des gants de protection.

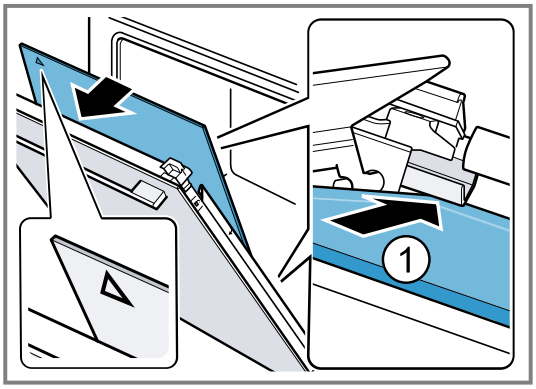
Remarque
Selon le type d'appareil, celui-ci est pourvu
- d'une barre métallique qui se rabat,
- ou de deux différentes vitres intermédiaires.

Les vitres intermédiaires sont marquées d'un symbole formant un triangle.
Montez d'abord la vitre intermédiaire avec le triangle non rempli △ puis la vitre intermédiaire avec le triangle rempli ▲.
Assurez-vous que la flèche se trouve en haut à gauche des vitres intermédiaires.



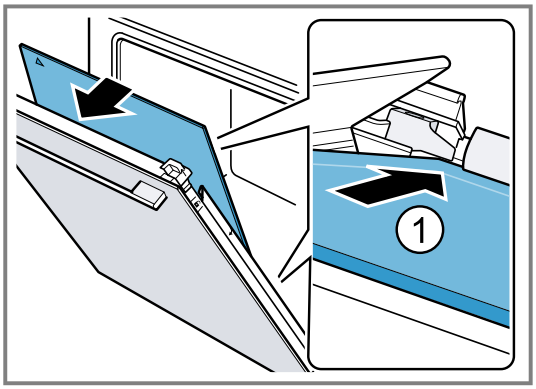
1. Insérez la première vitre intermédiaire dans le support le plus bas ① et placez-la en haut.

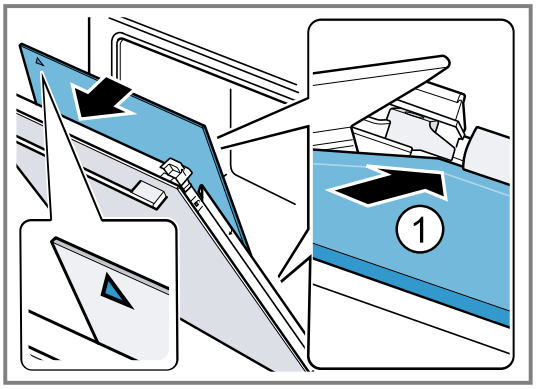




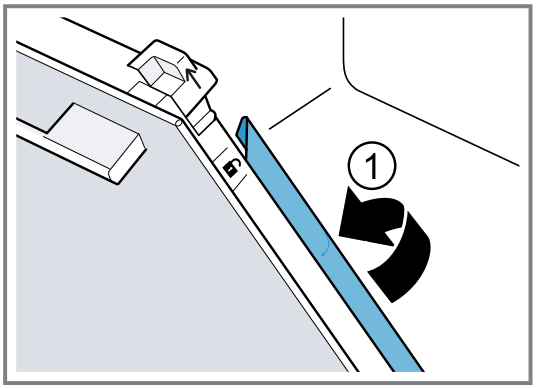
✔ La vitre intermédiaire se positionne automatiquement par le mouvement de rotation de l'entretoise.

2. Insérez la deuxième vitre intermédiaire dans le support du milieu ① et placez-la en haut.

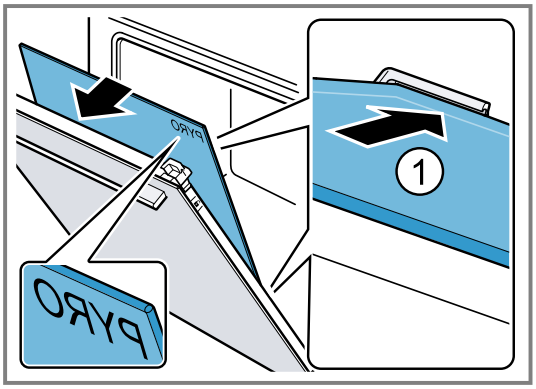




3. Selon le type d'appareil, rabattez la barre métallique à gauche et à droite. ①.

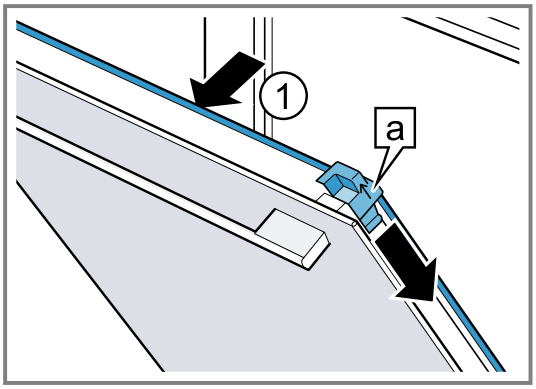


4. Insérez la vitre intérieure en bas dans le support ① et placez-la en haut.



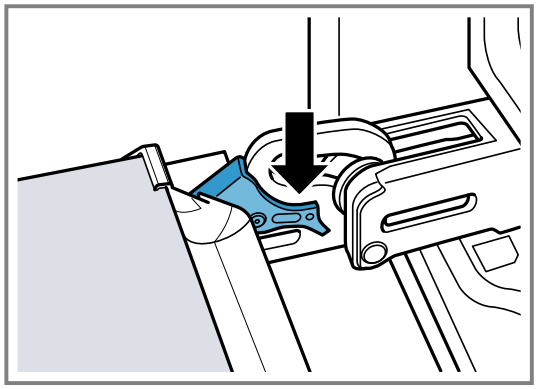
L'inscription « Pyro » en haut doit être lisible comme indiqué sur la photo.

5. Appuyer sur la partie supérieure de la vitre intérieure ①. Poussez les capuchons coulissants [a] dans le sens de la flèche vers le bas.



6. Ouvrez complètement la porte de l'appareil.

7. Refermez le levier de verrouillage des charnières de gauche et de droite



8. Fermez la porte de l'appareil.

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

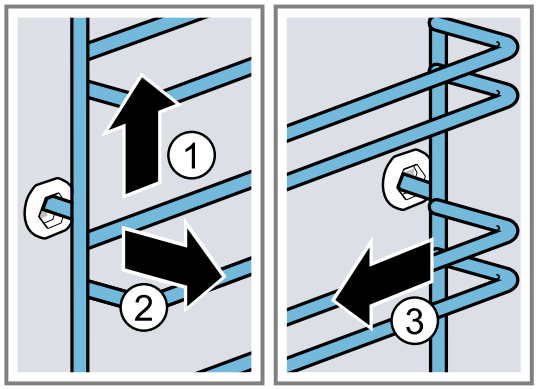
18 Supports

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

18.1 Décrocher les supports

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !**
Les supports deviennent très chauds
- Ne touchez jamais les supports chauds.
- Laissez toujours l'appareil refroidir.
- Éloignez les enfants.

1. Soulevez légèrement le support à l'avant ① et décrochez-le ②.
2. Tirez ensuite le support vers l'avant ③ et retirez-le.

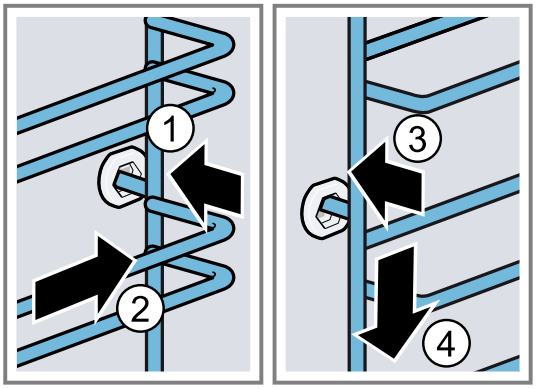


3. Nettoyez le support.
→ *"Produits de nettoyage", Page 19*

18.2 Accrocher les supports

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

1. Insérez le support au milieu dans la prise arrière ① jusqu'à ce qu'il repose contre la paroi du compartiment de cuisson, puis poussez-le vers l'arrière ②.
2. Insérez le support dans la prise avant ③, jusqu'à ce qu'il repose également contre la paroi du compartiment de cuisson, puis poussez-le vers le bas ④.



19 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.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque de blessure !**
Les réparations non conformes sont dangereuses.
- Seul un personnel qualifié est en droit d'effectuer des réparations sur l'appareil.
- Si l'appareil est défectueux, appeler le service après-vente.
→ *"Service après-vente", Page 28*

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !**
Les réparations non conformes sont dangereuses.
- Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.

- ▸ Si le cordon d'alimentation secteur ou le cordon de raccordement de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un cordon d'alimentation ou de raccordement spécifique qui est disponible auprès du fabricant ou de notre service après-vente.
- ▸ En cas d'endommagement du cordon d'alimentation secteur, celui-ci doit être remplacé par un personnel qualifié.

19.1 Dysfonctionnements

Défaut	Cause et dépannage
L'appareil ne fonctionne pas.	Le fusible dans le coffret à fusibles s'est déclenché. ▸ Vérifiez le fusible dans le boîtier à fusibles.
	L'alimentation électrique est tombée en panne. ▸ Vérifiez si l'éclairage du compartiment ou d'autres appareils dans la pièce.
	Défaut électronique **1.** Débrancher l'appareil du secteur pendant au moins 30 secondes en coupant le fusible dans le boîtier à fusibles. **2.** Réinitialisez les réglages de base aux réglages d'usine. → *"Réglages de base", Page 18*
L'appareil vous invite à nouveau à procéder à la première mise en service.	L'alimentation électrique est tombée en panne. ▸ Effectuer de nouveau une première mise en service
L'appareil ne chauffe pas, le symbole ⍁ apparaît.	Le mode démo est activé. **1.** Débranchez brièvement l'appareil du réseau électrique en désarmant le fusible dans le boîtier à fusibles, puis en le réarmant. **2.** Désactivez le mode démonstration ans les réglages de base au bout d'environ 5 minutes. → *"Réglages de base", Page 18*
La porte de l'appareil ne peut pas être ouverte, ⚿ s'allume.	La sécurité enfants verrouille la porte de l'appareil. ▸ Désactivez la sécurité enfants à l'aide de la touche ⚿. → *"Sécurité enfants", Page 17*
La porte de l'appareil ne peut pas être ouverte, 🔒 s'allume.	La fonction de nettoyage verrouille la porte de l'appareil. ▸ Laissez refroidir l'appareil jusqu'à ce que 🔒 disparaisse. → *"Pyrolyse", Page 20*
Le symbole ⚿ s'allume et il est impossible de régler l'appareil.	La sécurité enfants est activée. ▸ Désactivez la sécurité enfants à l'aide de la touche ⚿. → *"Sécurité enfants", Page 17*
Le message « E » , par ex. E0502, s'affiche	Défaut électronique **1.** Appuyez sur la touche ◷. ▸ Si nécessaire, réglez à nouveau l'heure. ✔ Si le défaut était unique, le message d'erreur disparaît. **2.** Si le message d'erreur réapparaît, appelez le service après-vente. Indiquez le message d'erreur exact et le numéro de produit (E-Nr.) de votre appareil. → *"Service après-vente", Page 28*
Le résultat de cuisson n'est pas satisfaisant.	Les réglages étaient inadaptés. Les valeurs de réglage, par exemple la température ou la durée, dépendent de la recette, de la quantité et des aliments. ▸ La prochaine fois, réglez des valeurs plus ou moins élevées.
Le résultat de la fonction de nettoyage n'est pas satisfaisant.	Le compartiment de cuisson était trop encrassé. ▸ Retirez les grosses salissures du compartiment de cuisson avant d'utiliser la fonction de nettoyage. ▸ Veillez à nettoyer et à entretenir votre appareil. → *"Nettoyage et entretien", Page 19*

19.2 Remplacer la lampe du four

Si l'éclairage du compartiment de cuisson est défaillant, remplacez la lampe du four.

Remarque : Des ampoules halogènes de 230 V, 40 - 43 W sont en vente dans le commerce spécialisé ou auprès du service après-vente. Utilisez exclusivement ces ampoules. Utilisez uniquement un chiffon propre et sec

pour toucher les nouvelles ampoules halogènes. Cela prolonge la durée de vie de l'ampoule.

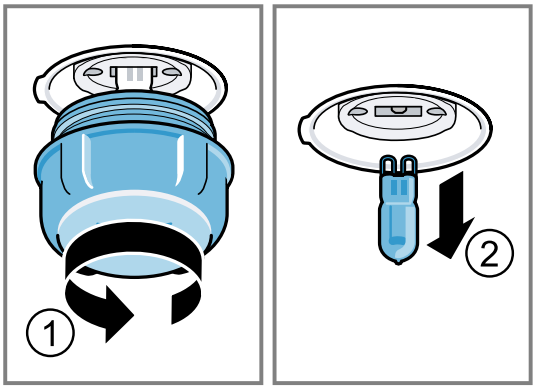
⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !
Pendant leur utilisation, l'appareil et ses pièces accessibles deviennent très chauds.
- Il convient d'être prudent afin d'éviter tout contact avec les résistances chauffantes.
- Veuillez tenir à l'écart les enfants âgés de moins de 8 ans.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !
Lors du remplacement de la lampe, les contacts de la douille d'ampoule sont sous tension.
- Avant de changer la lampe, assurez-vous que l'appareil est éteint pour éviter tout risque de choc électrique.
- De plus, débranchez la fiche secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !
Le couvercle en verre peut déjà être cassé en raison d'influences extérieures ou se casser lors du montage ou du démontage en raison d'une pression excessive.
- Attention lors du montage ou du démontage du couvercle en verre.
- Utilisez des gants ou un torchon à vaisselle.

Conditions
- L'appareil est débranché du secteur électrique.
- Le compartiment de cuisson est refroidi.
- Une nouvelle ampoule halogène est disponible pour le remplacement.

1. Pour éviter tout endommagement, placer un torchon dans le compartiment de cuisson.
2. Dévissez le couvercle en verre en tournant vers la gauche ①.
3. Retirez l'ampoule halogène sans tourner ②.



4. Insérez la nouvelle ampoule halogène et enfoncez-la fermement dans la douille.
   Veillez à la position des goupilles.
5. Selon le type d'appareil, le couvercle en verre est équipé d'un anneau d'étanchéité. Posez l'anneau d'étanchéité.
6. Revisser le couvercle en verre.
7. Retirer le torchon du compartiment de cuisson.
8. Brancher l'appareil au secteur.

20 Mise au rebut

20.1 Mettre au rebut un appareil usagé

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

1. Débrancher la fiche du cordon d'alimentation secteur.
2. Couper le cordon d'alimentation secteur.
3. 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.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

21 Service après-vente

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

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

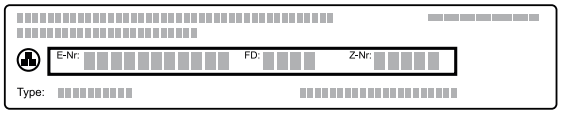
Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, scannez le QR code figurant sur le document joint afin d'obtenir les coordonnées du service après-vente ainsi que les conditions de garantie, adressez-vous à notre service après-vente, votre revendeur ou consultez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

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 coordonnées du service après-vente en scannant le QR code figurant sur le document joint relatif aux coordonnées du service après-vente et aux conditions de garantie, ou sur notre site web.
Ce produit contient des sources de lumière de la classe d'efficacité énergétique G.
Vous trouverez les informations relatives au règlement(EU) 65/2014, (EU) 66/2014 et (EU) 2023/826 en ligne sous *www.bosch-home.com* sur la page produit et la page de service de votre appareil dans les notices d'utilisation et les documents complémentaires.

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

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

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



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

22 Comment faire

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

22.1 Conseils généraux de préparation

Respectez ces informations pour la préparation de tous les plats.

- La température et la durée dépendent des quantités préparées et de la recette. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées. Essayez d'abord les valeurs les plus basses.
- Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement des plats dans le compartiment de cuisson froid. Si vous souhaitez quand même préchauffer, insérez les accessoires dans le compartiment de cuisson uniquement après le préchauffage.
- Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson.

ATTENTION
Les aliments acides peuvent endommager la grille

▸ Ne placez pas d'aliments acides, tels que des fruits ou des grillades assaisonnées avec de la marinade acide, directement sur la grille.

Remarque pour les personnes allergiques au nickel
Dans de rares cas, de faibles traces de nickel peuvent se retrouver dans les aliments.
Vous pouvez acheter les accessoires adaptés auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou sur notre site internet.
→ *"Autres accessoires", Page 10*

22.2 Remarques relatives à la cuisson

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

Cuisson sur un niveau	**Hauteur**
pâtisseries à bord haut ou moule sur la grille	2
pâtisseries plates ou sur une plaque à pâtisserie	3

Cuire sur deux niveaux	**Hauteur**
Lèchefrite	3
Plaque à pâtisserie	1
Moules sur la grille :	**Hauteur**
première grille	3
deuxième grille	1

Cuire sur trois niveaux	**Hauteur**
Plaque à pâtisserie	5
Lèchefrite	3
Plaque à pâtisserie	1

Remarques

- Utilisez la chaleur tournante pour cuire sur plusieurs niveaux. Les pâtisseries enfournées en même temps ne seront pas nécessairement prêtes en même temps.
- Placez les moules côte à côte ou superposez-les dans le compartiment de cuisson.
- Pour un résultat de cuisson optimal, nous vous recommandons d'utiliser des moules foncés en métal.

22.3 Conseils pour le rôtissage et la grillade

Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement dans le compartiment de cuisson froid d'une volaille, d'un morceau de viande ou de poisson non farci(e) et prêt(e) à cuire, qui sort du réfrigérateur.

- Plus une volaille, une viande ou un poisson est gros(se), plus la température doit être basse et plus long le temps de cuisson.
- Retournez la volaille, la viande ou le poisson après environ 1/2 à 2/3 du temps de cuisson indiqué.
- Lorsque vous retournez la volaille, veillez avant tout à ce que la poitrine ou la peau soient en-dessous.

Rôtissage et grillades sur la grille

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

- En fonction de la taille et du type de rôti, ajoutez jusqu'à 1/2 litre d'eau dans la lèchefrite.
  Vous pourrez utiliser le jus de cuisson pour préparer une sauce. De plus, moins de fumée se dégage et le compartiment de cuisson se salit moins.
- Laissez la porte de l'appareil fermée pendant la cuisson au gril.
  Ne jamais se servir du gril avec la porte de l'appareil ouverte.
- Placez la pièce à griller directement sur la grille. Introduisez également la lèchefrite, biseau vers la porte de l'appareil, au moins à une hauteur d'enfournement inférieure. Cela permettra de recueillir la graisse.

Cuire dans un récipient

Lorsque vous cuisinez dans des récipients fermés, le compartiment de cuisson reste plus propre.
Respectez les indications du fabricant du récipient de cuisson. Un récipient en verre est le plus approprié.

Récipient ouvert

- Utilisez un plat à rôti à bord haut.
- Placez le récipient sur la grille.
- Si vous n'avez pas de récipient adapté, utilisez la lèchefrite.

Récipient fermé

- Placez le récipient sur la grille.
- La viande, la volaille ou le poisson peuvent également devenir croustillants dans un faitout fermé. Utilisez pour ce faire un faitout avec couvercle en verre. Réglez une température plus élevée.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !
Si un récipient en verre chaud est placé sur une surface humide ou froide, le verre peut se briser.
- ▸ Posez le récipient en verre chaud sur un support sec.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'échaudures !
À l'ouverture du couvercle après la cuisson, de la vapeur très chaude peut s'échapper. Selon la température, la vapeur n'est pas visible.
- ▸ Soulevez le couvercle de manière à laisser s'échapper la vapeur chaude loin de vous.
- ▸ Éloignez les enfants.

22.4 Sélection des mets

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

Recommandations de réglage pour différents plats

Plat	Accessoires/récipients	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C/position gril	Durée en min.
Quatre-quarts, simple	Moule en couronne ou Moule à cake	2		150-170	50-70
Quatre-quarts, simple	Moule en couronne ou Moule à cake	2		150-160	70-90
Quatre-quarts, fin (dans un moule à cake)	Moule en couronne ou Moule à cake	2		150-170	60-80
Quatre-quarts, 2 niveaux	Moule en couronne ou Moule à cake	3+1		140-150	70-85
Tarte aux fruits ou au fromage blanc avec fond en pâte brisée	Moule démontable Ø 26 cm	2		170-190	55-80
Tarte aux fruits ou au fromage blanc avec fond en pâte brisée	Moule démontable Ø 26 cm	2		160-180	70-90
Gâteau à la levure de boulanger en moule démontable	Moule démontable Ø 28 cm	2		160-170	25-35
Tarte génoise, 6 œufs	Moule démontable Ø 28 cm	2		150-160 [1]	30-40
Biscuit roulé	Lèchefrite	3		180-200 [1]	10-15
Tarte en pâte sablée avec garniture fondante	Lèchefrite	2		160-180	55-95
Tarte en pâte sablée avec garniture fondante	Lèchefrite	3		170-180	50-60
Gâteau à la levure avec garniture fondante	Lèchefrite	3		180-200	30-55
Muffins	Plaque à muffins	2		170-190	20-40
Petites pâtisseries en pâte levée	Lèchefrite	3		160-180	25-35
Petites pâtisseries en pâte levée	Lèchefrite	3		160-170	25-45
Petits gâteaux secs	Lèchefrite	3		140-160	15-25
Petits gâteaux secs, 2 niveaux	Lèchefrite + Plaque à pâtisserie	3+1		140-160	15-25

[1] Préchauffer l'appareil.

Plat	Accessoires/récipients	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C/position gril	Durée en min.
Petits gâteaux secs, 3 niveaux	Lèchefrite + 2x Plaque à pâtisserie	5+3+1		140-160	15-25
Meringue	Lèchefrite	3		80-90 [1]	120-150
Pain, 1000 g (dans un moule à cake et sur sole)	Lèchefrite ou Moule à cake	2		**1.** 210-220 [1] **2.** 180-190 [1]	**1.** 10-15 **2.** 40-50
Pizza, fraîche, sur la plaque	Lèchefrite	2		200-220	25-35
Pizza, fraîche, sur la plaque	Lèchefrite	3		180-200	20-30
Pizza, fraîche, pâte fine, dans un moule à pizza	Plaque à pizza	2		250-270 [1]	15-20
Pizza, fraîche, pâte fine, dans un moule à pizza	Plaque à pizza	2		250-270 [1]	8-13
Quiche	Moule à tarte ou Tôle noire	1		210-230	30-40
Quiche	Moule à tarte ou Tôle noire	1		190-210	40-50
Quiche	Moule à tarte ou Tôle noire	2		190-210	25-35
Böreks	Lèchefrite	1		180-200	40-50
Böreks	Lèchefrite	3		200-210	30-40
Soufflé, salé, ingrédients cuits	Plat à gratin	2		200-220	30-60
Poulet, 1,3 kg, non farci	Récipient ouvert	2		200-220	60-70
Petits morceaux de poulet, pièces de 250 g	Récipient ouvert	3		220-230	30-35
Oie, non farcie, 3 kg	Récipient ouvert	2		**1.** 140 **2.** 160	**1.** 130-140 **2.** 50-60
Longe de porc, maigre, 1 kg	Plat en pyrex plat	2		180	90-120
Rôti de porc sans couenne, par ex. échine, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		160-170	130-150
Rôti de porc sans couenne, par ex. échine, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		190-200	120-150
Filet de bœuf, à point, 1 kg [2]	Grille combinée + Lèchefrite	3		210-220	40-50 [3]
Bœuf braisé, 1,5 kg [4]	Récipient fermé	2		200-220	130-150
Rosbif, à point, 1,5 kg	Grille combinée + Lèchefrite	3		200-220	60-70 [3]
Hamburger, 3-4 cm d'épaisseur [5]	Grille combinée	4		3	25-30 [6]
Gigot d'agneau sans os, à point, 1,0 kg ficelé [7]	Récipient ouvert	2		170-190	70-80 [8]

[1] Préchauffer l'appareil.
[2] Enfournez la lèchefrite sous la grille.
[3] Retournez le mets après 1/2 - 2/3 du temps de cuisson.
[4] Au début, ajoutez du liquide dans le récipient, la pièce à rôtir doit être immergée aux 2/3 dans du liquide
[5] * Enfournez la lèchefrite en-dessous à la hauteur d'enfournement 2.
[6] Retourner le mets après 2/3 du temps de cuisson.
[7] Ajoutez de l'eau dans le récipient de façon à recouvrir le fond.
[8] Ne retournez pas les aliments.

Plat	Accessoires/récipients	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C/position gril	Durée en min.
Poisson, grillé, entier 300 g, par ex. truite [1]	Grille combinée	2		160-180	20-30
Poisson, étuvé, entier 300 g, par ex. truite	Récipient fermé	2		170-190	30-40
Poisson, étuvé, entier 1,5 kg, par ex. saumon	Récipient fermé	2		180-200	55-65

Yaourt

Préparez des yaourts avec votre appareil.

Préparer du yaourt

1. Retirez les accessoires et les supports du compartiment de cuisson.
2. Versez la préparation de yaourt dans de petits récipients, par exemple des tasses ou des petits verres.
3. Filmez les récipients, par exemple avec du film alimentaire.
4. Placez les récipients sur le fond du compartiment de cuisson.
5. Réglez l'appareil conformément aux recommandations de réglage.
6. Laissez le yaourt reposer au réfrigérateur après la préparation.

Recommandations de réglage pour desserts

Plat	Accessoires/récipients	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Yaourt	Ramequins	Fond du compartiment de cuisson		40-45	8-9 h
Yaourt	Ramequins	Fond du compartiment de cuisson		40-45	8-9 h

22.5 Modes de préparation spéciaux et autres applications

Informations et recommandations sur les modes de préparation spéciaux et autres applications, par exemple la cuisson basse température.

Cuisson basse température

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

Cuisson basse température

Conditions

- Le compartiment de cuisson est froid.
- Utilisez de la viande fraîche et hygiéniquement impeccable. Les morceaux sans os et sans trop de tissus conjonctifs sont les mieux adaptés.

1. Préchauffez le compartiment de cuisson et le récipient pendant environ 15 minutes.
2. Faites revenir la viande de chaque côté à feu vif.
3. Placez immédiatement la viande sur les récipients préchauffés dans le compartiment de cuisson.
4. Laissez la porte de l'appareil fermée afin de maintenir une température uniforme.

Recommandations de réglage pour cuisson basse température

Plat	Accessoires/récipients	Hauteur	Durée de la cuisson en min.	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Magret de canard, pièces de 300 g	Récipient ouvert	2	6-8		95 [2]	60-70
Filet mignon de porc, entier	Récipient ouvert	2	4-6		85 [2]	75-100
Filet de bœuf, 4-6 cm d'épaisseur, 1 kg	Récipient ouvert	2	6-8		85 [2]	90-150
Médaillons de veau, 4 cm d'épaisseur	Récipient ouvert	2	4		80 [2]	50-70

[1] Enfournez la lèchefrite sous la grille.
[2] Préchauffer l'appareil.

Plat	Accessoires/récipients	Hauteur	Durée de la cuisson en min.	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Selle d'agneau, désossée, pièces de 200 g	Récipient ouvert	2	4		85 [1]	30-70

Air Fry

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

Conseils de préparation avec Air Fry

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

- La préparation avec Air Fry n'est possible que sur un seul niveau.
- Vous obtiendrez un résultat plus croustillant avec la plaque émaillée Air-Fry. Sa surface perforée permet de faire circuler l'air de manière particulièrement efficace autour des aliments. Si la plaque Air-Fry n'est pas fournie de série avec l'appareil, vous pouvez l'obtenir en tant qu'accessoire spécial.
- Ne préchauffez pas le four.
- Ne pas utiliser de papier cuisson. L'air doit circuler dans le compartiment de cuisson.
- Ne pas décongeler des mets surgelés.
- Tapisser uniformément la plaque Air Fry avec les aliments. Répartir les mets sur l'accessoire uniquement une seule épaisseur si possible.
- Enfourner l'accessoire au niveau 3 dans le compartiment de cuisson. Si vous utilisez le plaque Air Fry, vous pouvez insérer une lèchefrite universelle vide au niveau 1 pour la protéger de la contamination.
- Retourner le plat cuisiné à mi-cuisson. En cas de plus grandes quantités, retourner le met 2 fois.

Conseil : Saler le plat cuisiné seulement après l'avoir cuit. Cela le rendra plus croustillant.
Les légumes panés sont également adaptés à une préparation avec Air Fry. Pour économiser la graisse, vaporiser la panure avec de l'huile à l'aide d'un vaporisateur. Cela donne une croûte croustillante avec un peu de graisse.

Recommandations de réglage pour Air Fry

Plat	Accessoires/récipients	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Frites, surgelées	Tôle Air Fry	3		170-190	20-25
Beignets de pomme de terre, garnis, congelés	Tôle Air Fry	3		170-190	20-25
Röstis de pommes de terre, congelés	Tôle Air Fry	3		170-190	20-25
Sticks de poulet, nuggets, surgelés	Tôle Air Fry	3		170-190	10-15
Bâtonnets de poisson, congelés	Tôle Air Fry	3		170-190	15-20
Brocoli, pané	Tôle Air Fry	3		170-190	15-25

22.6 Plats tests

Cuire

- Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement dans le compartiment de cuisson froid.
- Veuillez noter les indications de préchauffage figurant dans les recommandations de réglage. Les valeurs de réglage s'entendent sans chauffage rapide.
- Pour la cuisson, réglez d'abord la plus faible des températures indiquées.
- Les pâtisseries sur plaque à pâtisserie ou en moules enfournées simultanément ne doivent pas nécessairement être prêtes au même moment.
- Hauteurs d'enfournement lors de la cuisson de pâtisseries sur 2 niveaux :
  – Lèchefrite : hauteur 3
    Plaque à pâtisserie : hauteur 1
  – Moules sur la grille :
    Première grille : hauteur 3
    Deuxième grille : hauteur 1
- Hauteurs d'enfournement lors de la cuisson de pâtisseries sur 3 niveaux :
  – Plaque à pâtisserie : hauteur 5
  – Lèchefrite : hauteur 3
  – Plaque à pâtisserie : hauteur 1
- Biscuit à l'eau
  – Si vous pâtissez sur 2 niveaux, placez les moules démontables en les superposant et les centrant sur les grilles.
  – En guise d'alternative à une grille, vous pouvez également utiliser la plaque Air Fry que nous proposons.

[1] Préchauffer l'appareil.

Recommandations de réglage pour la cuisson de pâtisserie

Plat	Accessoires/récipients	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Sablés	Lèchefrite	3		140-150 [1]	25-35
Sablés	Lèchefrite	3		140 [1]	28-38
Biscuiterie dressée, 2 niveaux	Lèchefrite + Plaque à pâtisserie	3+1		140 [1]	30-40
Biscuiterie dressée, 3 niveaux	Lèchefrite + 2x Plaque à pâtisserie	5+3+1		130-140 [1]	35-55
Small Cakes	Lèchefrite	3		150 [1]	25-35
Small Cakes	Lèchefrite	3		150 [1]	20-30
Small Cakes	Lèchefrite	3		170	20-30
Small Cakes, 2 niveaux	Lèchefrite + Plaque à pâtisserie	3+1		150 [1]	25-35
Small Cakes, 3 niveaux	Lèchefrite + 2x Plaque à pâtisserie	5+3+1		140 [1]	30-40
Biscuit à l'eau	Moule démontable Ø 26 cm	2		160-170 [2]	25-35
Biscuit à l'eau	Moule démontable Ø 26 cm	2		160-170	30-40
Biscuit à l'eau, 2 niveaux	Moule démontable Ø 26 cm	3+1		150-160 [2]	35-50
Apple Pie, 2 pièces	2x Moule démontable Ø 20 cm	2		180-190	75-90

Griller

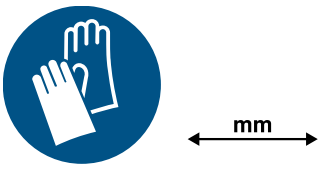
Recommandations de réglage pour griller

Plat	Accessoires/récipients	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C/position gril	Durée en min.
Dorer des toasts	Grille combinée	5		3 [3]	5-6

[1] Préchauffez l'appareil 5 minutes. N'utilisez pas la fonction de chauffage rapide.
[2] Préchauffez l'appareil. N'utilisez pas la fonction de chauffage rapide.
[3] Ne pas préchauffer l'appareil.

23 Instructions de montage

Respectez ces informations lors du montage de l'appareil.

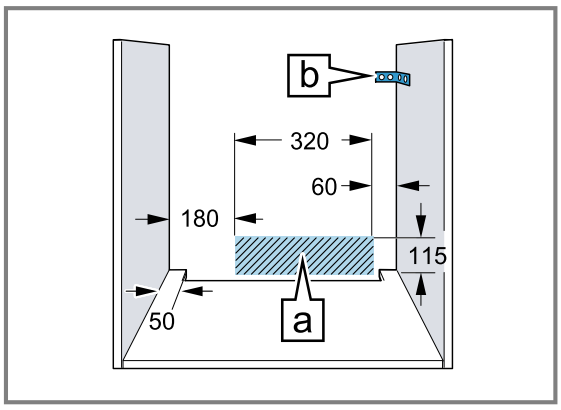


23.1 Consignes générales de montage

Respectez ces consignes avant de commencer à installer l'appareil.

- Seule une installation effectuée selon les présentes instructions de montage garantit une utilisation en toute sécurité. L'installateur est responsable des dommages résultant d'une installation incorrecte.
- Contrôlez l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne le raccordez pas s'il présente une avarie en raison du transport.
- Avant la mise en service, retirez le matériau d'emballage et les films adhésifs du compartiment de cuisson et de la porte.
- Respectez la notice de montage pour l'installation des accessoires.
- Les meubles d'encastrement doivent résister à une température jusqu'à 95 °C, la façade des meubles adjacents, jusqu'à 70 °C.
- Ne pas installer l'appareil derrière une porte de meuble nid derrière une porte décorative. Il existe un risque de surchauffe.
- Réalisez des travaux de découpe sur le meuble avant la mise en place de l'appareil. Enlevez les copeaux. Le fonctionnement des composants électriques peut être compromis.
- Placez l'appareil sur une surface horizontale.
- La prise de raccordement de l'appareil doit se situer dans la zone de la surface hachurée [a] ou à l'extérieur de l'espace d'installation.

1 Les meubles non fixés doivent être fixés au 0. mur au moyen d'une équerre usuelle du commerce [b].



- Portez des gants de protection pour éviter des coupures. Certaines pièces accessibles lors du montage peuvent posséder des arêtes coupantes.
- Dimensions indiquées dans les illustrations en mm.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Une fois l'appareil installé, les ouvertures situées sur sa paroi arrière ne doivent pas être accessibles aux enfants, même à travers les tiroirs et les armoires de cuisine situés en dessous. Le montage doit le garantir. En cas d'îlot de cuisson, une paroi arrière fermée est nécessaire.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Il est dangereux d'utiliser un cordon d'alimentation secteur avec une rallonge ou un adaptateur non autorisé.

- ▸ Ne pas utiliser de rallonge ni de bloc multiprise.
- ▸ Utiliser uniquement des adaptateurs et cordons d'alimentation secteur agréés par le fabricant.
- ▸ Si le cordon d'alimentation secteur est trop court et qu'aucun cordon d'alimentation plus long n'est disponible, contacter un électricien spécialisé pour adapter l'installation domestique.

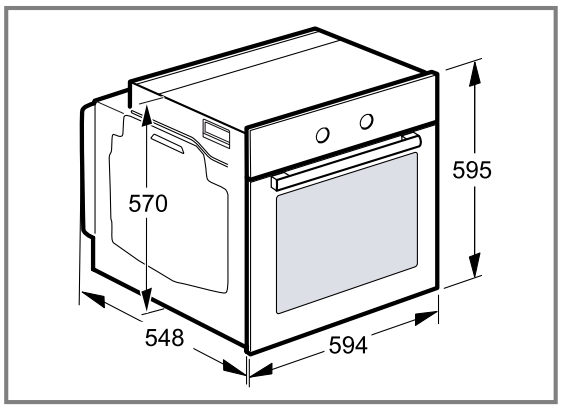
ATTENTION

Le fait de porter l'appareil par la poignée risque de casser celle-ci. La poignée de porte ne résiste pas au poids de l'appareil.

- ▸ Ne jamais transporter ni porter l'appareil par la poignée de la porte.

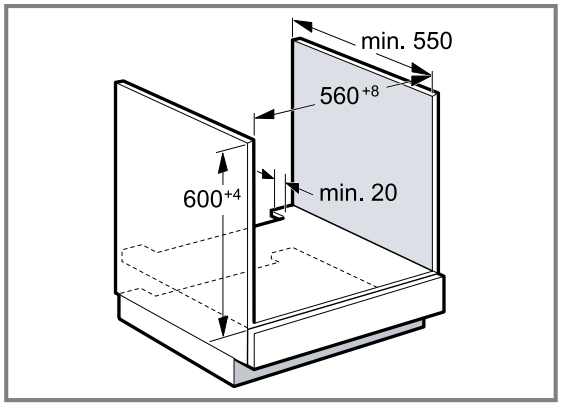
23.2 Dimensions de l'appareil

Vous trouverez ici les dimensions de l'appareil



23.3 Installation sous un plan de travail

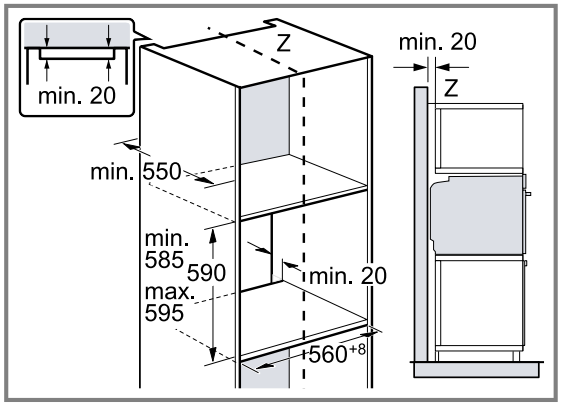
Observez les dimensions d'installation et les instructions d'installation lors de l'installation sous un plan de travail.



- Pour la ventilation de l'appareil, le plancher intermédiaire doit présenter une découpe de ventilation.
- Lorsqu'il est combiné à une table à induction, l'écart entre le plan de travail et l'appareil ne peut pas être obturé par des baguettes supplémentaires.
- Le plan de travail doit être fixé sur le meuble d'encastrement.
- Respecter les instructions de montage de la table de cuisson éventuellement disponibles.
- Respecter les consignes d'encastrement nationales divergentes de la table de cuisson.

23.4 Installation dans un meuble haut

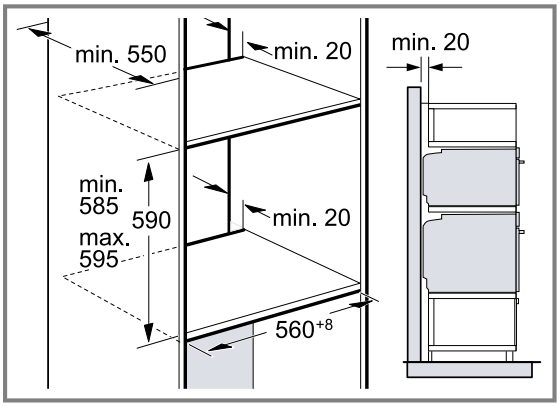
Observer les dimensions d'installation et les instructions d'installation lors de l'installation dans le meuble haut.



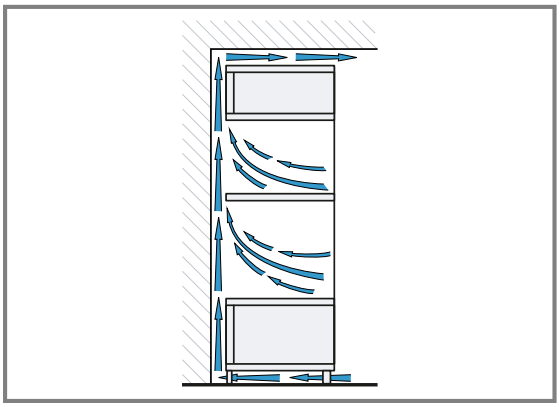
- Pour la ventilation de l'appareil, les planchers intermédiaires doivent présenter une découpe de ventilation.
- Encastrez l'appareil à une hauteur qui permette de retirer sans problème les accessoires.

23.5 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.



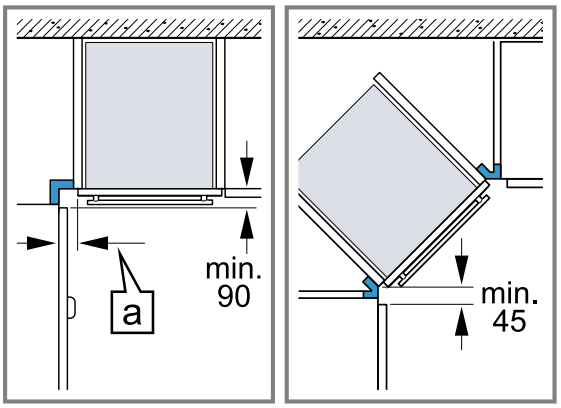
- Pour la ventilation des appareils, les planchers intermédiaires doivent présenter une découpe de ventilation.
- Afin de garantir une ventilation suffisante des deux appareils, un orifice d'aération d'au moins 200 cm² est nécessaire dans la zone de la plinthe. A cet effet, découpez le bandeau du socle ou fixez une grille de ventilation.
- Il est important de veiller à ce que l'échange d'air soit garanti comme indiqué dans le croquis.



- Installez les appareils à une hauteur qui permette de retirer sans problème les accessoires.

23.6 Installation dans un angle

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

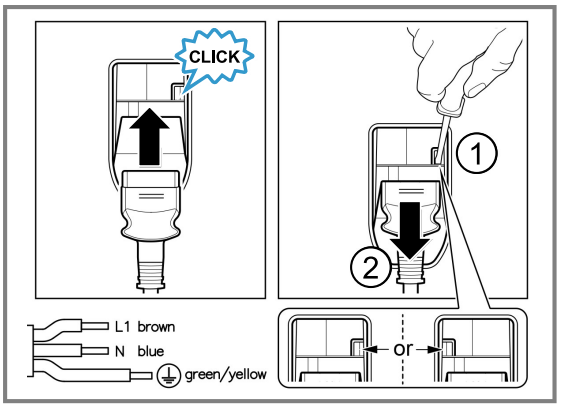


- Afin de pouvoir ouvrir la porte de l'appareil, respectez les dimensions minimales en cas d'installation dans un angle. La dimension ⓐ dépend de l'épaisseur de la façade du meuble et de la poignée.

23.7 Raccordement électrique

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

- L'appareil est conforme à la classe de protection I et ne peut utilisé qu'avec une prise à conducteur de protection.
- La protection par fusible doit s'effectuer conformément à l'indication de puissance figurant sur la plaque signalétique et aux prescriptions locales.
- Pour tous les travaux de montage, l'appareil doit être hors tension.
- L'appareil doit uniquement être raccordé au moyen du cordon d'alimentation secteur fourni.
- Le cordon d'alimentation secteur doit être connecté au dos de l'appareil jusqu'à ce que vous entendiez un clic. Un cordon d'alimentation secteur de 3 m est en vente auprès du service après-vente.



- Le cordon d'alimentation secteur doit uniquement être remplacé par un cordon d'origine. Celui-ci est disponible auprès du service après vente.
- L'encastrement doit garantir la protection contre les contacts accidentels.

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

Remarque : L'appareil doit uniquement être raccordé à une prise avec fiche de contact de sécurité installée de manière réglementaire.

- Insérez la fiche sur la prise de courant de sécurité. Si l'appareil est encastré, la fiche du cordon d'alimentation secteur doit être librement accessible ou, si un accès libre est impossible, un dispositif de sectionnement doit être installé dans l'installation électrique fixe, conformément aux réglementations d'installation.

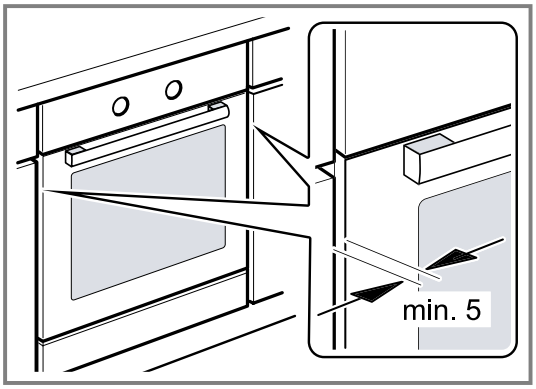
Raccorder l'appareil électriquement sans fiche de contact de sécurité

Remarque : Seul du personnel qualifié et agréé peut raccorder l'appareil. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, il n'y a aucun droit à la garantie. Un dispositif de sectionnement doit être intégré dans l'installation électrique fixe, conformément aux prescriptions d'installation.

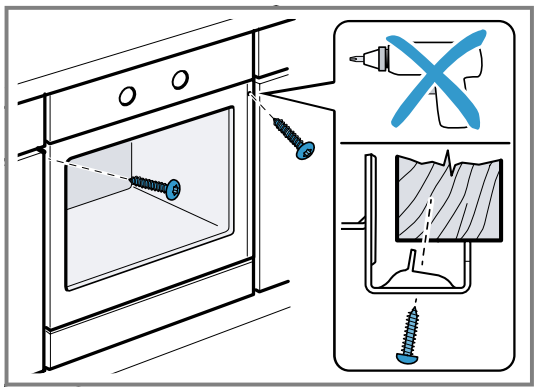
1. Identifiez le conducteur de phase et le conducteur neutre dans la prise de raccordement.
   L'appareil risque d'être endommagé en cas de raccordement incorrect.
2. Effectuez le raccordement selon le schéma de raccordement.
   Pour la tension, reportez-vous à la plaque signalétique.
3. Raccordez les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

23.8 Installer l'appareil

1. Poussez l'appareil jusqu'au fond et centrez-le.



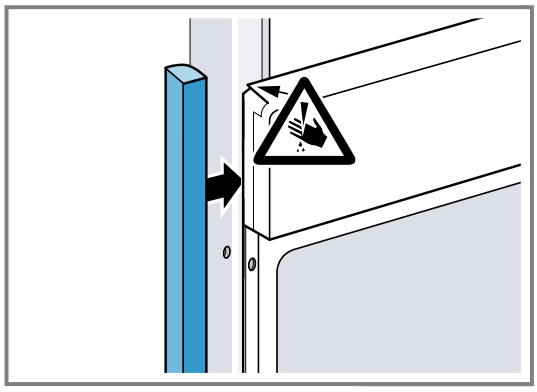
2. Vissez fermement l'appareil.



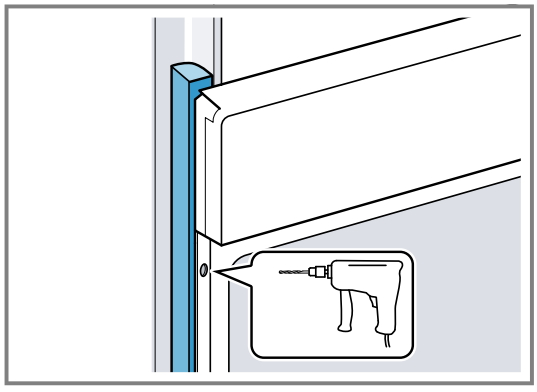
Remarque : L'écart entre le plan de travail et l'appareil ne peut pas être obturé par des baguettes supplémentaires.
Aucune baguette de protection thermique ne doit être montée sur les parois latérales du meuble d'encastrement.

23.9 Pour les cuisines sans poignée avec baguette poignée verticale :

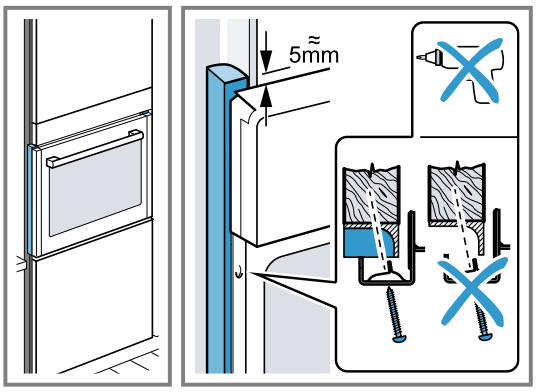
1. Fixez une pièce d'obturation appropriée des deux côtés pour couvrir les éventuels bords tranchants et garantir une installation sûre.



2. Fixez la pièce de remplissage au meuble.
3. Pré-percez la pièce de remplissage et le meuble pour réaliser un raccord à vis.



4. Fixez l'appareil avec une vis adéquate.



23.10 Dépose de l'appareil

1. Mettez l'appareil hors tension.
2. Desserrez les vis de fixation.
3. Soulevez légèrement l'appareil et retirez-le complètement.

Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:
www.bosch-home.com/welcome

Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.
Find out everything about the many ways Bosch can support you:
www.bosch-home.com/service
Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company

9001932559 (050429) REG25
fr