



BOSCH



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

Built-in oven

VBC514CR0

[en] Instruction manual
[fr] Notice d'utilisation

Built-in oven
Four encastrable

3
23

Table of contents

| | | | |
|---|----|---|----|
|  Intended use | 4 |  Appliance door | 16 |
|  Important safety information | 4 | Removing and installing the door panels | 16 |
| General information | 4 | Removing and fitting the appliance door | 17 |
|  Causes of damage | 5 |  Trouble shooting | 18 |
| General information | 5 | Replacing the oven light bulb | 18 |
|  Environmental protection | 6 |  Customer service | 19 |
| Saving energy | 6 | E number and FD number | 19 |
| Environmentally-friendly disposal | 6 |  Tested for you in our cooking studio | 20 |
|  Getting to know your appliance | 7 | Table of dishes | 20 |
| Control panel | 7 | Tips for using your appliance | 21 |
| Buttons | 7 | | |
| Display | 7 | | |
| Types of heating and functions | 8 | | |
| Temperature selector | 8 | | |
| Cooking compartment functions | 8 | | |
|  Accessories | 9 | | |
| Shelf positions | 9 | | |
| Locking function | 9 | | |
| Special accessories | 9 | | |
|  Before using for the first time | 10 | | |
| Setting the time on the clock | 10 | | |
| Baking out the oven | 10 | | |
| Cleaning the accessories | 10 | | |
| Fitting the telescopic shelf set | 10 | | |
|  Operating the appliance | 11 | | |
| Switching the oven on and off | 11 | | |
| Rotary spit | 11 | | |
|  Time-setting options | 12 | | |
| Overview of the time-setting options | 12 | | |
| Operating the electronic clock | 12 | | |
| Setting the automatic timer | 13 | | |
|  Childproof lock | 14 | | |
| Activating the childproof lock | 14 | | |
| Deactivating the childproof lock | 14 | | |
|  Cleaning | 14 | | |
| Suitable cleaning agents | 14 | | |
| Keeping the appliance clean | 15 | | |
| Cleaning the cooking compartment | 15 | | |
|  Rails | 16 | | |
| Detaching the shelf supports | 16 | | |
| Refitting the shelf supports | 16 | | |

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at www.bosch-home.com and in the online shop www.bosch-eshop.com

Intended use

Read these instructions carefully. Only then will you be able to operate your appliance safely and correctly. Retain the instruction manual and installation instructions for future use or for subsequent owners.

This appliance is only intended to be fully fitted in a kitchen. Observe the special installation instructions.

Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transport.

Only a licensed professional may connect appliances without plugs. Damage caused by incorrect connection is not covered under warranty.

This appliance is intended for domestic use only. The appliance must only be used for the preparation of food and drink. The appliance must be supervised during operation. Only use this appliance indoors.

This appliance is intended for use up to a maximum height of 2000 metres above sea level.

This appliance is not intended for operation with an external clock timer or a remote control.

This appliance may be used by children over the age of 8 years old and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or are instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards.

Children must not play with, on, or around the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 15 years old and are being supervised.

Keep children below the age of 8 years old at a safe distance from the appliance and power cable.

Always slide accessories into the cooking compartment the right way round.

→ "Accessories" on page 9

Important safety information

General information

Warning – Risk of fire!

- Combustible items stored in the cooking compartment may catch fire. Never store combustible items in the cooking compartment. Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the appliance and unplug it from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
- Loose food remnants, fat and meat juices may catch fire. Before using the appliance, remove the worst of the food remnants from the cooking compartment, heating elements and accessories.
- A draught is created when the appliance door is opened. Greaseproof paper may come into contact with the heating element and catch fire. Do not place greaseproof paper loosely over accessories during preheating. Always weight down the greaseproof paper with a dish or a baking tin. Only cover the surface required with greaseproof paper. Greaseproof paper must not protrude over the accessories.

Warning – Risk of burns!

- The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.
- Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cooking compartment.
- Alcoholic vapours may catch fire in the hot cooking compartment. Never prepare food containing large quantities of drinks with a high alcohol content. Only use small quantities of drinks with a high alcohol content. Open the appliance door with care.
- The telescopic shelves become hot when the appliance is in use. Take special care not to get burnt when they are pulled out.

⚠ Warning – Risk of scalding!

- The accessible parts become hot during operation. Never touch the hot parts. Keep children at a safe distance.
- When you open the appliance door, hot steam can escape. Steam may not be visible, depending on its temperature. When opening, do not stand too close to the appliance. Open the appliance door carefully. Keep children away.
- Water in a hot cooking compartment may create hot steam. Never pour water into the cooking compartment when the cooking compartment is hot.

⚠ Warning – Risk of injury!

- Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.
- The hinges on the appliance door move when opening and closing the door, and you may be trapped. Keep your hands away from the hinges.

⚠ Warning – Risk of electric shock!

- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers. If the appliance is faulty, unplug the mains plug or switch off the fuse in the fuse box. Contact the after-sales service.
- The cable insulation on electrical appliances may melt when touching hot parts of the appliance. Never bring electrical appliance cables into contact with hot parts of the appliance.
- Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.
- When replacing the cooking compartment bulb, the bulb socket contacts are live. Before replacing the bulb, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
- A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

 Causes of damage**General information****Caution!**

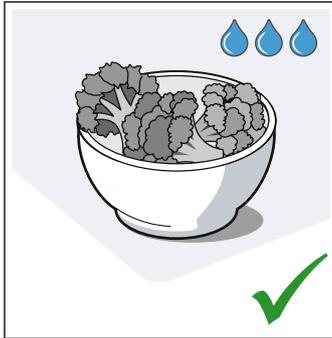
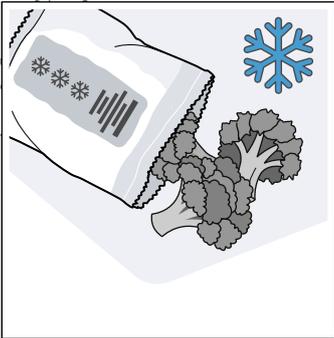
- Accessories, foil, greaseproof paper or ovenware on the cooking compartment floor: do not place accessories on the cooking compartment floor. Do not cover the cooking compartment floor with any sort of foil or greaseproof paper. Do not place ovenware on the cooking compartment floor if a temperature of over 50 °C has been set. This will cause heat to accumulate. The baking and roasting times will no longer be correct and the enamel will be damaged.
- Aluminium foil: Aluminium foil in the cooking compartment must not come into contact with the door glass. This could cause permanent discolouration of the door glass.
- Water in a hot cooking compartment: do not pour water into the cooking compartment when it is hot. This will cause steam. The temperature change can cause damage to the enamel.
- Moisture in the cooking compartment: Over an extended period of time, moisture in the cooking compartment may lead to corrosion. Allow the cooking compartment to dry after use. Do not keep moist food in the closed cooking compartment for extended periods of time. Do not store food in the cooking compartment.
- Cooling with the appliance door open: Following operation at high temperatures, only allow the cooking compartment to cool down with the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is only left open a crack, the front of nearby furniture may become damaged over time. Only leave the cooking compartment to dry with the door open if a lot of moisture was produced whilst the oven was operating.
- Fruit juice: when baking particularly juicy fruit pies, do not pack the baking tray too generously. Fruit juice dripping from the baking tray leaves stains that cannot be removed. If possible, use the deeper universal pan.
- Extremely dirty seal: If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean. Never operate the appliance if the seal is damaged or missing. → *"Cleaning" on page 14*
- Appliance door as a seat, shelf or worktop: Do not sit on the appliance door, or place or hang anything on it. Do not place any cookware or accessories on the appliance door.
- Inserting accessories: depending on the appliance model, accessories can scratch the door panel when closing the appliance door. Always insert the accessories into the cooking compartment as far as they will go.
- Carrying the appliance: do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.

Environmental protection

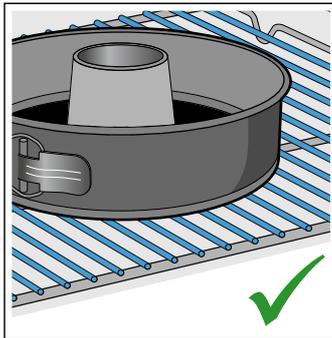
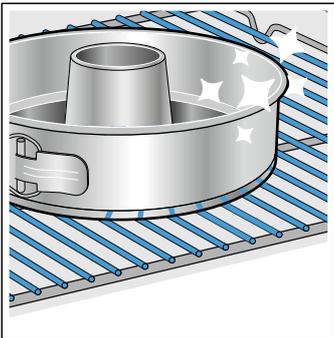
Your new appliance is particularly energy-efficient. Here you can find tips on how to save even more energy when using the appliance, and how to dispose of your appliance properly.

Saving energy

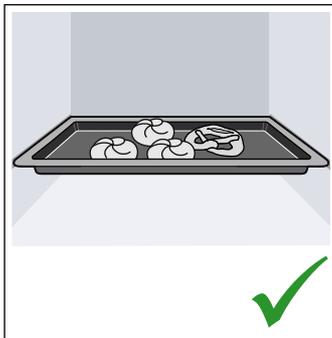
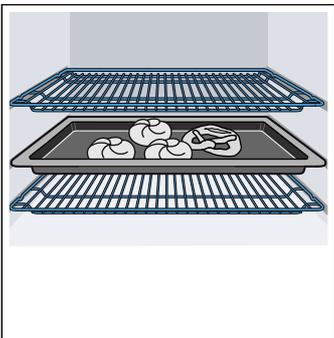
- Only preheat the appliance if this is specified in the recipe or in the tables in the operating instructions.
- Leave frozen food to defrost before placing it in the cooking compartment.



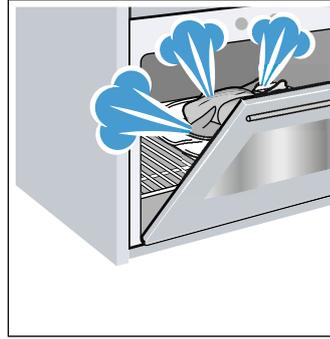
- Use baking tins that are dark-coloured, painted black or have an enamel coating. These absorb the heat particularly well.



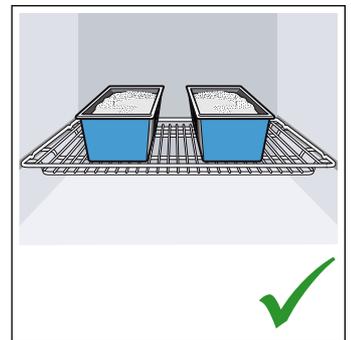
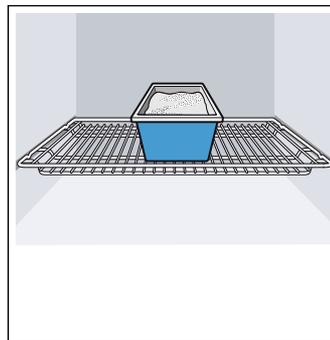
- Remove any unnecessary accessories from the cooking compartment.



- Open the appliance door as infrequently as possible when the appliance is in use.



- It is best to bake several cakes one after the other. The cooking compartment stays warm. This reduces the baking time for the second cake. You can place two cake tins next to each other in the cooking compartment.



- For longer cooking times, you can switch the appliance off 10 minutes before the end of the cooking time and use the residual heat to finish cooking.

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

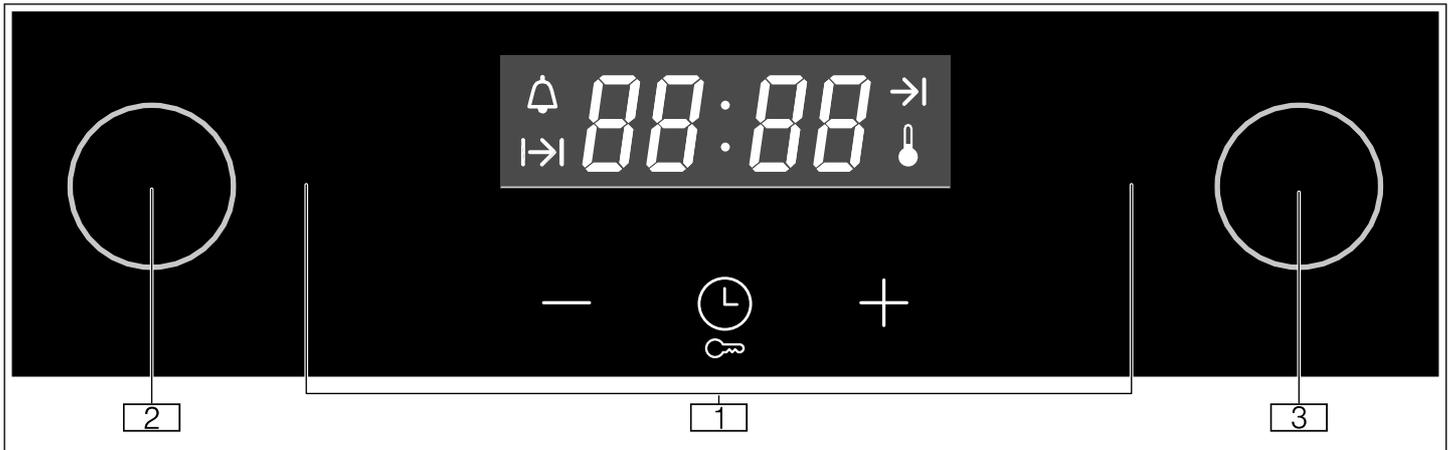
Getting to know your appliance

In this section, we will explain the indicators and controls. You will also find out about the various functions of your appliance.

Note: Depending on the appliance model, individual details and colours may differ.

Control panel

You can set your appliance's various functions on the control panel. Below, you will see an overview of the control panel and the layout of the controls.



- 1 Buttons and display**
The buttons are touch keys with sensors underneath. Simply touch a symbol to select the function.
The display shows symbols for active functions and the time-setting options.
- 2 Function selector**
Use the function selector to set the heating function or other functions.
You can turn the function selector clockwise or anti-clockwise from the "Off" position.
- 3 Temperature selector**
Use the temperature selector to set the temperature for the heating function.
You can turn the temperature selector clockwise and anti-clockwise.

Buttons

You will find a brief explanation of the various buttons below.

If a button is not operational, an audible signal will sound.

| Button | Explanation | |
|---|----------------------|----------------------------|
|  | Time-setting options | Set the timer and clock |
| - | Minus | Reduce the setting value |
| + | Plus | Increase the setting value |

Display

The display is structured so that the information can be read at a glance.

The value that you can currently set is in focus. It is displayed in white lettering with a dark background.

| Symbol | Explanation |
|---|-----------------------|
| 88:88 | Time |
|  | Timer |
|  | Duration |
|  | End time |
|  | Temperature indicator |

Types of heating and functions

Use the function selector to set the types of heating and other functions.

To make sure you always use the right type of heating to cook your food, we have explained the differences and applications below.

| Heating function | Temperature/setting | Use |
|--|---------------------|--|
|  "Off" position | - | In this position, the oven is switched off. |
|  Rapid heat-up | 50-250 °C | For rapidly heating up the oven. |
|  3D hot air | 50-250 °C | For cooking food on one or two levels. The fans distribute the heat from the ring-shaped heating elements in the back panel evenly around the cooking compartment. |
|  Air recirculation | 50-250 °C | For baking cakes and baked items on one level. The fans distribute the heat from the heating elements evenly around the cooking compartment. |
|  Bottom heating | 50-250 °C | Use when you want to cook the food for a little longer. Heat is emitted only from below. |
|  Full-surface grill | 50-250 °C | For grilling flat items, such as steaks or sausages, for making toast, and for browning food. The whole area below the grill element becomes hot. |
|  Rotary spit | 50-250 °C | Rotary spit: For roasts, rolled roasting joints and poultry |
|  Circulated air grill | 50-220 °C | For baking or roasting meat, poultry and whole fish. The fan circulates the hot air around the food. When using the circulated air grill, set a temperature of no more than 220 °C. |
|  Gentle top/bottom heating | 50-250 °C | For gently cooking selected types of food (e.g. meat, vegetables) on one level. This heating function is unsuitable for food that rises as it bakes (e.g. bread). |
|  Top/bottom heating | 50-250 °C | For cakes, bakes and lean joints. Heat is emitted evenly from above and below. |

Cooking compartment functions

Some functions make your appliance easier to use. This, for example, enables the cooking compartment to be well lit and a cooling fan to prevent the appliance from overheating.

Interior lighting

In most operating modes, the interior lighting will switch on as soon as the program is started. Once the program has finished, the lighting switches off.

To switch on the interior lighting when the appliance is not in operation, turn the function selector to any function except . Make sure that the temperature selector is set to the "Off" position.

Cooling fan

The cooling fan switches on and off as required. The warm air escapes above the door.

Caution!

Do not cover the ventilation slots, otherwise the oven will overheat.

To cool the cooking compartment more quickly after operation, the cooling fan continues to run for a certain period afterwards.

Temperature selector

Use the temperature selector to set the temperature.

Temperature display

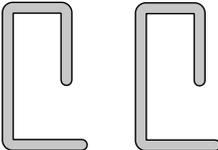
When the appliance is heating, the  symbol will be lit on the display. It goes out during pauses in the heating.

When you are preheating the appliance, the optimal time to place your food in the cooking compartment is when the symbol first goes out.

Note: Due to thermal inertia, the temperature displayed may be slightly different to the actual temperature inside the oven.

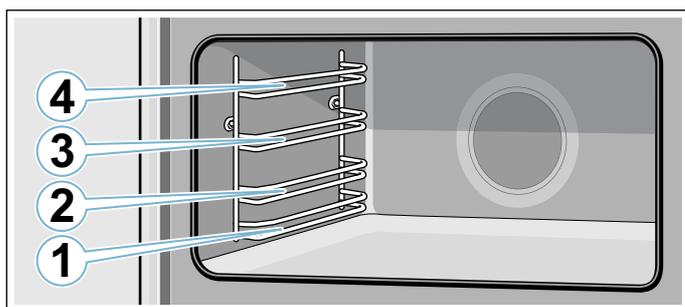
Accessories

Your appliance is accompanied by a range of accessories. Here, you can find an overview of the accessories included and information on how to use them correctly.

| Accessories | Description |
|--|--|
|  | Baking and roasting shelf For cookware, cake tins, joints of meat, grilled items and frozen food. |
|  | Universal pan For moist cakes, pastries, frozen meals and large roasts. The universal pan can be used to catch dripping fat when you are grilling directly on the wire rack. |
|  | Locking pins For locking the hinges. |
|  | Rotary spit For roasting joints of meat and large poultry. Use only in combination with the enamelled baking tray. |

Shelf positions

The baking tray and the baking and roasting shelf can be moved into four different heights within the cooking compartment. Always insert them as far as they will go so that the accessories do not touch the door panel. Ensure that you always insert the accessories into the cooking compartment the right way round.



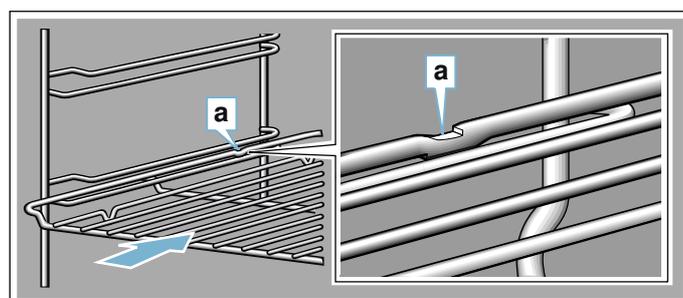
Warning – Risk of fire!

Under no circumstances should a roasting tin, baking tray, frying pan or any other form of cookware be placed directly on the oven floor. This causes the floor of the appliance to overheat and can seriously damage the appliance.

Locking function

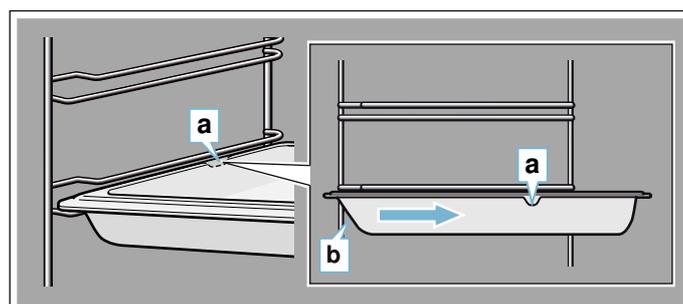
The accessories can be pulled out approximately halfway before they lock in place. The locking function prevents the accessories from tilting when they are pulled out. The accessories must be inserted into the cooking compartment correctly for the tilt protection to work properly.

When inserting the wire rack, ensure that the lug **a** is at the rear and is facing downwards. The open side must be facing the appliance door and the curvature must be at the bottom (i.e. ).



When inserting baking trays, ensure that the lug **a** is at the rear and is facing downwards. The sloping edge of the accessory **b** must be facing towards the appliance door.

Example in the picture: Universal pan



Special accessories

You can buy accessories from the after-sales service.

| Accessories | Description |
|----------------------------------|--|
| Enamelled baking tray | For tray bakes and small baked items. After-sales service number: 11012235 |
| Universal pan | For moist cakes, pastries, frozen meals and large roasts. The universal pan can be used to catch dripping fat when you are grilling directly on the wire rack. After-sales service number: 11012236 |
| Baking and roasting shelf | For cookware, cake tins, joints of meat, grilled items and frozen food. After-sales service number: 00776605 |
| Telescopic shelf set | Telescopic shelf set for one level. After-sales service number: 12036208 |



Before using for the first time

In this section, you can find out what you must do before using your oven to prepare food for the first time. Remove the appliance packaging and dispose of it appropriately.

Setting the time on the clock

Once the appliance is connected to a power supply, **12:00** will flash on the display. Set the time.

1. Use the **-** or **+** button to set the time.
2. Press the  button.
Note: Once the period allowed for setting the time on the clock has elapsed, the time will automatically be saved.

The time has now been set.

Baking out the oven

Precleaning the oven

1. Remove the accessories and the shelf supports from the cooking compartment. → *"Rails" on page 16*
2. Completely remove any leftover packaging, e.g. small pieces of polystyrene, from the cooking compartment.
3. Some parts are covered with a protective film. Remove this scratch protection film.
4. Clean the outside of the appliance with a soft, damp cloth.
5. Clean the cooking compartment with hot soapy water.

Heating up the oven

To remove the new cooker smell, heat up the oven when it is empty and closed.

Note: Make sure that there is no leftover packaging, such as polystyrene pellets, in the cooking compartment. Before heating up the appliance, wipe the smooth surfaces in the cooking compartment with a soft, damp cloth. Keep the kitchen ventilated while the appliance is heating.

1. Turn the function selector to .
2. Turn the temperature selector to the maximum temperature.
3. Switch the oven off after 1 hour.

Note: When the appliance is heating up for the first time, you may hear crackling noises coming from the oven.

Recleaning the oven

1. Clean the cooking compartment with hot soapy water.
2. Refit the hook-in racks.
3. If necessary, clean the door panels. → *"Appliance door" on page 16*

Cleaning the accessories

Before using the accessories, clean them thoroughly using a cloth and warm soapy water.

Fitting the telescopic shelf set

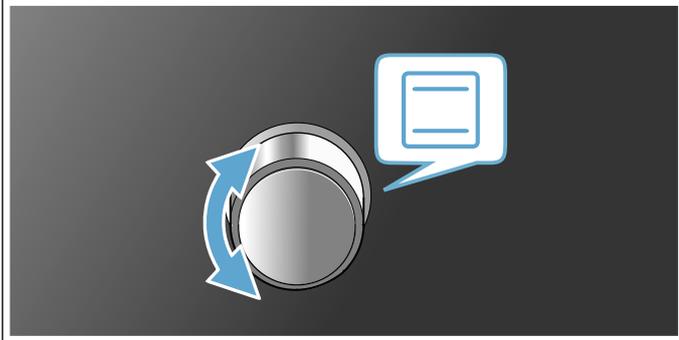
Instructions on fitting the telescopic shelf set are enclosed with the set.

Operating the appliance

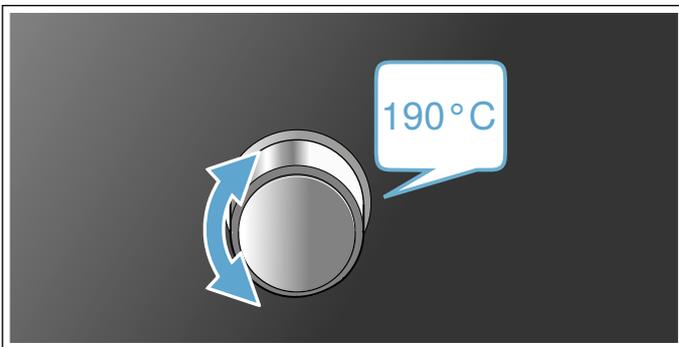
Switching the oven on and off

Switching on the oven

1. Use the function selector to set the heating function.



2. Use the temperature selector to set the temperature.



The oven will then begin to heat.

Note: The temperature indicator will show the current status of the heating-up phase.

Changing settings

The heating function and temperature or grill setting can be changed at any time using the relevant selector.

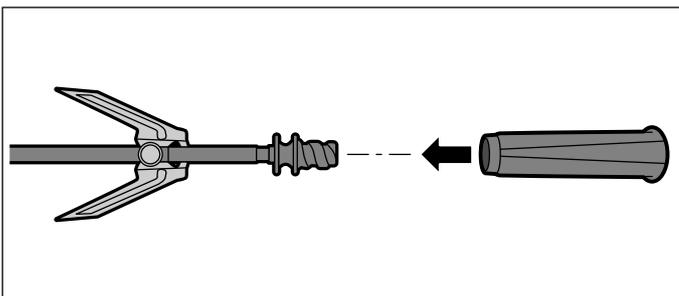
Switching off the oven

Turn the function selector to the "Off" position.

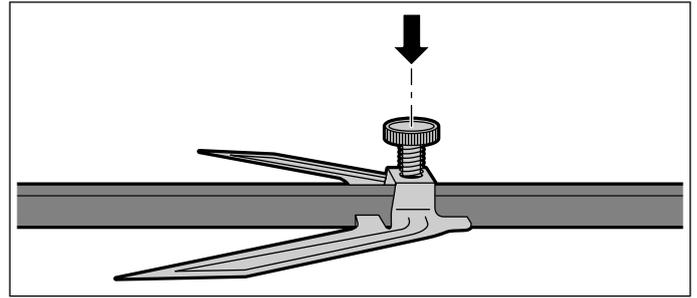
Rotary spit

Preparing the rotary spit

1. Slide a retaining clip onto the rotary spit and screw on the handle.



2. Place the roast as close as possible to the centre of the rotary spit.
3. Use retaining clips to secure the roast in place.
4. Use milled screws to secure the retaining clips.

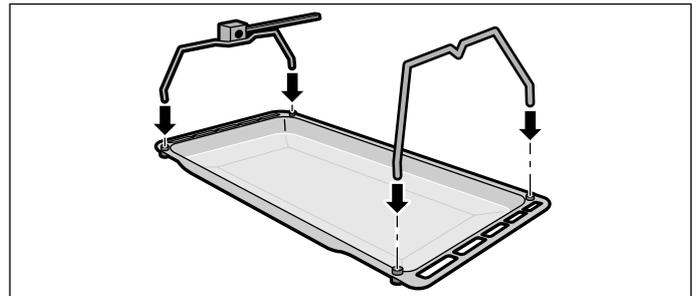


Inserting the rotary spit

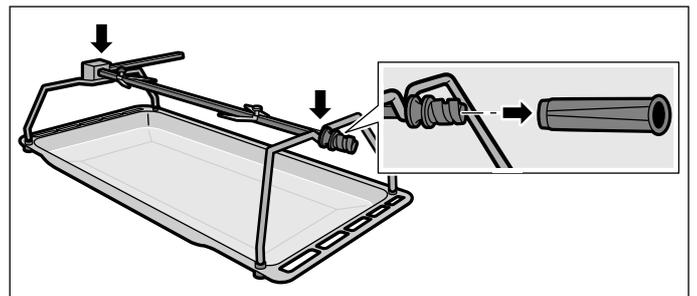
Warning – Risk of burns!

Never touch the hot surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Children must be kept at a safe distance from the appliance at all times. Open the appliance door carefully. Hot steam may escape.

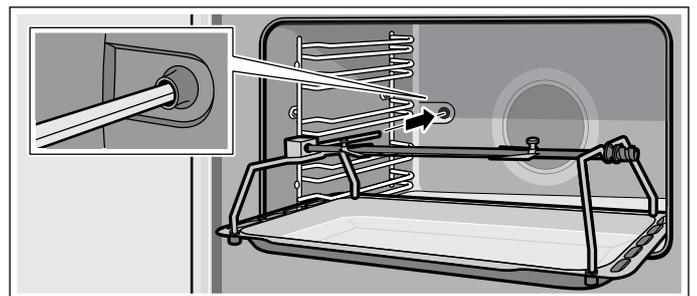
1. Insert the rotary spit frame into the threaded bushes.



2. Place the rotary spit onto the rotary spit frame and unscrew the handle.



3. Slide the universal pan into shelf position 1 and slide the rotary spit into the motor mount.



4. Close the appliance door.

Switching on the rotary spit

Note: When using the rotisserie spit, heat the oven using the  heating function. Insert the rotisserie spit before setting the  heating function.

1. Turn the function selector to .
2. Set the temperature.

Note: Pour some water into the universal pan to catch any fat that drips out.

Removing the rotary spit

Warning – Risk of burns!

Never touch the hot surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Children must be kept at a safe distance from the appliance at all times. Open the appliance door carefully. Hot steam may escape.

1. Opening the appliance door
2. Slowly pull the universal pan until it is halfway out of the cooking compartment.
3. Completely remove the universal pan from the cooking compartment and set it on the worktop.
4. Screw on the handle and remove the grill spit from the grill spit frame.

Time-setting options

Your appliance has different time-setting options.

Overview of the time-setting options

| Time-setting option | Use |
|--|--|
|  Timer | The timer functions like an egg timer. It runs independently of the appliance when it is heating and of other time-setting options, and does not affect the appliance. |
|  Clock time | When no other function is running in the foreground, the appliance will show you the time of day on the display. |
|  Cooking time | Once the set cooking time has elapsed, the appliance will automatically stop heating. |
|  End time | Enter a cooking time and the required end time. The appliance will start up automatically so that it finishes cooking at the required time. |

Operating the electronic clock

Setting the timer

The timer has no effect on how the oven works. The timer duration can be set to between 1 minute and 23 hours 59 minutes. The duration can be set in 30-second increments up to 10 minutes, in 1-minute increments from 10 minutes to 1 hour, and then in 5-minute increments.

1. Press the  button. The  symbol will be lit.
2. Use the **+** and **-** buttons to set the required duration. An audible signal will sound once the time has elapsed.

Notes

- To change the remaining time, press the  button. Then change the remaining time with the **+** and **-** buttons.
- To stop the timer counting down, set the remaining time to zero.

Switching off the signal tone

Press any button to switch off the audible signal.

Note: After a short time, the audible signal will stop automatically.

Setting the electronic clock

You can alter the clock if you need to (e.g. from summer to winter time). To do this, the oven must be switched off.

1. Press and hold the  button until the clock flashes.
2. Use the **+** and **-** buttons to set the current time.

Setting the automatic timer

The electronic clock can be used to switch the oven on or off automatically.

Setting the cooking time

You can set the cooking time for your food on the appliance. This prevents the food from accidentally being cooked for too long, and means that you do not have to stop what you are doing to switch off the oven.

1. Set the required heating function and temperature. The oven will start.
2. Press the  button twice.
3. Use the **+** and **-** buttons to set the required cooking time.

Note: The cooking time can be set to between 1 minute and 23 hours 59 minutes. The cooking time can be set in 1-minute increments up to 1 hour, and then in 5-minute increments. The  symbol will be lit.

The cooking time has elapsed

An audible signal will sound. The appliance will stop heating.

1. Press any button to switch off the audible signal.

Note: After a short time, the audible signal will stop automatically.
2. Turn the function selector to the "Off" position.

Setting the end time

Baking or roasting starts for the set duration at a later time which you chose.

1. Set the required heating function and temperature. The oven will start.
2. Press the  button twice.
3. Use the **+** and **-** buttons to set the required cooking time.

Note: The cooking time can be set to between 1 minute and 23 hours 59 minutes. The cooking time can be set in 1-minute increments up to 1 hour, and then in 5-minute increments. The  symbol will be lit.

4. Press the  button again.
5. Use the **+** and **-** buttons to set the end time.

Note: When the button is first pressed, a value will be suggested on the display. This suggested value is calculated using the current time on the clock and the cooking time. This value can be changed using the **+** and **-** buttons.

The  symbol will be lit. The display will show the end time. The appliance will now switch to standby mode.

The cooking time has elapsed

An audible signal will sound. The appliance will stop heating.

1. Press any button to switch off the audible signal.

Note: After a short time, the audible signal will stop automatically.
2. Turn the function selector to the "Off" position.

Childproof lock

The oven has a childproof lock to prevent children from switching it on by accident.

Note: If the hob is being used, it will not be affected by the childproof lock on the oven.

Activating the childproof lock

No cooking time or end time should be set.

Press and hold the  button for approx. 4 seconds.

SAFE will appear on the display. The childproof lock has now been activated.

Deactivating the childproof lock

Press and hold the  button for approx. 4 seconds.

SAFE will disappear from the display. The childproof lock has now been deactivated.

Cleaning

With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functioning for a long time to come. We will explain here how you should correctly care for and clean your appliance.

Warning – Risk of electric shock!

Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.

Warning – Risk of burns!

The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.

Suitable cleaning agents

Observe the following information to ensure that the different surfaces are not damaged by using the wrong type of cleaning agent.

Do not use any of the following

on the oven:

- Any harsh or abrasive cleaning agents,
- Cleaning agents with a high concentration of alcohol,
- Hard scouring pads or sponges,
- High-pressure cleaners or steam cleaners.

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

| Area | Cleaning |
|---------------------------|--|
| Appliance exterior | |
| Stainless steel front | Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such flecks. Special stainless steel cleaning products suitable for hot surfaces are available from our after-sales service or from specialist retailers. Apply a very thin layer of the cleaning product with a soft cloth. |
| Control panel | Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper. |
| Door panels | Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use a glass scraper or a stainless steel scouring pad. |
| Door handle | Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. If descaler comes into contact with the door handle, wipe it off immediately. Otherwise, any stains will not be able to be removed. |

| Appliance interior | |
|---------------------------------------|--|
| Enamelled surfaces | <p>Hot soapy water or a vinegar solution: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Soften baked-on food remnants with a damp cloth and soapy water. Use stainless steel wire wool or oven cleaner to remove stubborn dirt.</p> <p>Caution! Never use oven cleaner in the cooking compartment when it is still warm. This may damage the enamel. Remove all food remnants from the cooking compartment and the appliance door before you next heat up the appliance.</p> <p>Leave the cooking compartment open to dry after cleaning it.</p> <p>It is best to clean the enamelled surfaces along with the rest of the cooking compartment.</p> <p>Note: Food residues can cause white deposits to form. These are harmless and do not affect how the appliance works. Remove using lemon juice if required.</p> |
| Glass cover for the interior lighting | <p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth.</p> <p>If the cooking compartment is heavily soiled, use oven cleaner.</p> |
| Door panels | <p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Do not use a glass scraper or a stainless steel scouring pad.</p> <p>It is best to clean the door panels along with the rest of the cooking compartment. → "Cleaning the cooking compartment" on page 15</p> |
| Door seal Do not remove. | <p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth.</p> <p>Do not scour.</p> |
| Door cover | <p>made from stainless steel: Use stainless steel cleaner. Follow the manufacturers' instructions. Do not use stainless steel care products.</p> <p>made from plastic: Clean using hot soapy water and a dish cloth. Dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper. Remove the door cover for cleaning.</p> |
| Rails | <p>Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush.</p> |
| Pull-out system | <p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth or a brush.</p> <p>Do not remove the lubricant while the pull-out rails are pulled out – it is best to clean them when they are pushed in. Do not clean in the dishwasher.</p> |
| Accessories | <p>Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush.</p> <p>If there are heavy deposits of dirt, use a stainless steel scouring pad.</p> |

Notes

- Slight differences in colour on the front of the appliance are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.
- Shadows on the door panels, which look like streaks, are caused by reflections made by the interior lighting.
- Enamel is baked on at very high temperatures. This can cause some slight colour variation. This is normal and does not affect operation. The edges of thin trays cannot be completely enamelled. As a result, these edges can be rough. This does not impair the anti-corrosion protection.

Keeping the appliance clean

Always keep the appliance clean and remove dirt immediately so that stubborn deposits of dirt do not build up.

Warning – Risk of fire!

Loose food remnants, fat and meat juices may catch fire. Before using the appliance, remove the worst of the food remnants from the cooking compartment, heating elements and accessories.

Tips

- Clean the cooking compartment after each use. This will ensure that dirt cannot be baked on.
- Always remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately.
- Use the universal pan for baking very moist cakes.
- Use suitable ovenware for roasting, e.g. a roasting dish.

Cleaning the cooking compartment

1. Pour 0.4 litres of water into the centre of the cooking compartment floor.
2. Set the  heating function.
3. Use the temperature controller to set a temperature of 50 °C.
4. Switch off the appliance after 18 minutes.
5. Allow the appliance to cool down.
6. Clean the cooking compartment with a cloth.

Warning – Risk of burns!

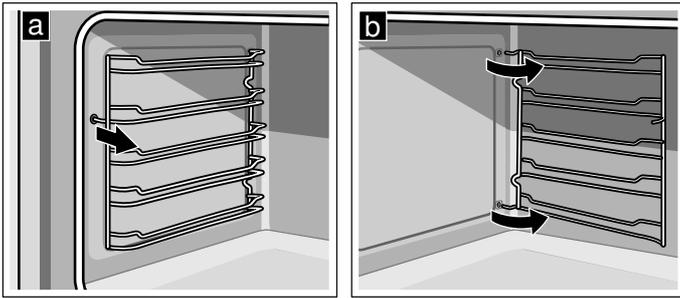
The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.

Rails

Detaching the shelf supports

The shelf supports are each fixed to the side panels of the cooking compartment at three points.

1. Grip the front of the shelf support and pull it round to the middle of the cooking compartment. The front hook of the shelf support will come out of the hole.
2. Swing the shelf support round further and pull it out of the rear holes in the side panel.
3. Remove the shelf supports from the cooking compartment.



Refitting the shelf supports

1. Insert the hooks of the shelf support into the rear holes in the side panel.
2. Push the front hook of the shelf support into the hole.

Appliance door

With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functional for a long time to come. This will tell you how to clean the appliance door.

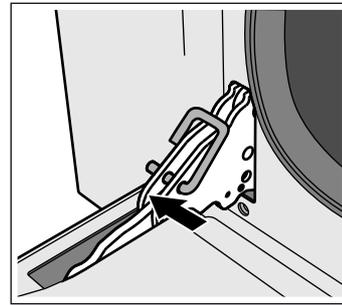
Removing and installing the door panels

To facilitate cleaning, you can remove the glass panels from the oven door.

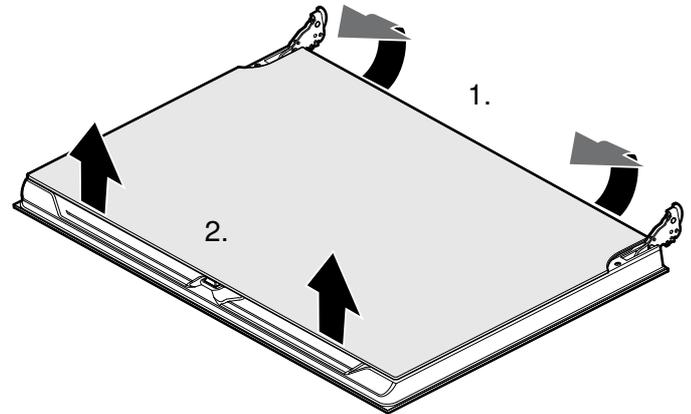
Removing the door panels

1. Open the oven door fully.
2. Lock the two hinges on the left and right using the locking pin.

Note: The locking pins must be fully inserted into the holes in the hinges.



3. Lift the bottom of the inner panel slightly until the fastening pins come out of the holder (1).
4. Carefully lift the top of the inner panel until the fastening pins come out of the holder (2).



5. Remove the inner panel.

Clean the panels with glass cleaner and a soft cloth.

Warning – Risk of injury!

Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.

Fitting the door panels

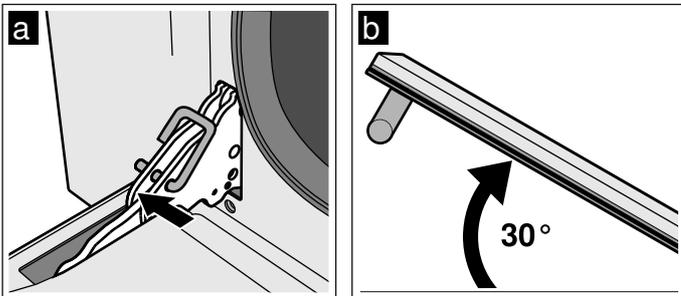
1. Reinsert the inner panel.
Note: All four fastening pins must engage in the holders provided for them.
2. Remove the locking pins and close the oven door.

Removing and fitting the appliance door

If the oven is very heavily soiled, the oven door can be removed for easier cleaning. Normally, however, this is not necessary.

Removing the appliance door

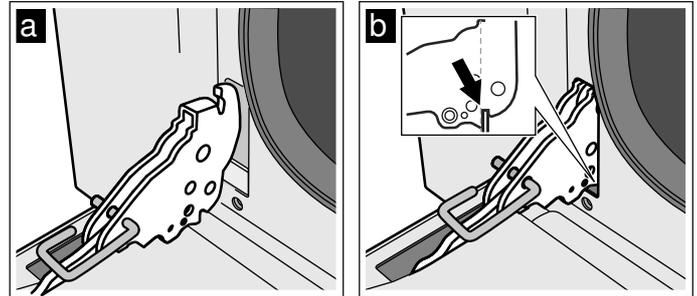
1. Open the oven door fully.
2. Lock the two hinges on the left and right using the locking pin (a).
Note: The locking pins must be fully inserted into the holes in the hinges.
3. Take hold of the sides of the oven door with both hands and close the oven door by approx. 30° (b).



4. Lift the oven door slightly and pull it out.
Note: Do not close the oven door fully, otherwise the hinges could become bent and the enamel could be damaged.

Fitting the appliance door

1. Take hold of the sides of the oven door with both hands.
2. Slide the hinges into the slots in the oven (a).
Note: The notch at the bottom of the hinges must engage into the frame of the oven (b).



3. Lower the door.
4. Remove the locking pins.

Warning – Risk of injury!

If the oven door falls out accidentally or a hinge snaps shut, do not reach into the hinge. Call the after-sales service.

Warning – Risk of injury!

The door may not close properly if the door hinges have not engaged correctly. This will allow heat to escape and the parts of the appliance may become very hot. To prevent this from happening, remove the door again. Then refit the door as shown in the drawing, making sure that the groove on the underside of the hinges engages in the oven frame.

Trouble shooting

| Fault | Possible cause | Notes/remedy |
|---|---|--|
| The appliance does not work | The plug is not plugged into the mains | Connect the appliance to the power supply |
| | Power cut | Check whether other kitchen appliances are working |
| | The circuit breaker is faulty | Check in the fuse box to make sure that the fuse for the appliance is OK |
| The appliance cannot be started | The appliance door is not fully closed | Close the appliance door |
| | The appliance is not switched off | Switch the appliance off and back on again |
| 12:00 is flashing on the display | Power failure | Reset the clock. |
| The interior lighting is not working | Gentle top/bottom heating mode is active | In gentle top/bottom heating mode, the interior lighting is not switched on. |
| | The bulb is faulty | Replace the bulb. |
| All food that is cooked in the oven burns within an extremely short period of time. | Thermostat faulty. | Call the after-sales service. |
| Door panels are steamed up. | This is normal and results from differences in temperature. | Heat the appliance up to 100 °C and then switch it back off after 5 minutes. |

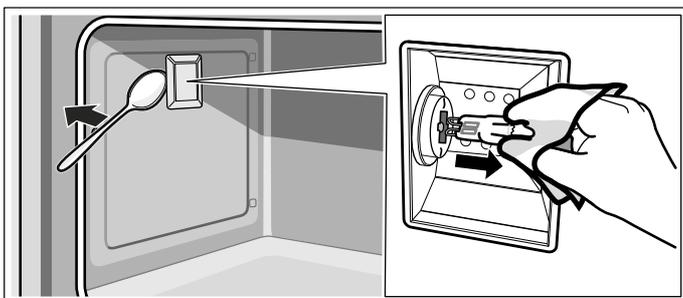
Replacing the oven light bulb

If the oven light bulb fails, it must be replaced. Replacement heat-resistant bulbs can be obtained from the after-sales service or from specialist retailers. Please specify the E number and FD number of your appliance. Do not use any other type of bulb.

Warning – Risk of electric shock!

When replacing the cooking compartment bulb, the bulb socket contacts are live. Before replacing the bulb, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.

1. Allow the cooking compartment to cool down.
2. Open the appliance door.
3. Place a tea towel in the cooking compartment to prevent damage.
4. Remove the shelf supports.
5. Remove the glass cover. To do this, open the glass cover from the front with your hand. Should you experience difficulties removing the glass cover, use a spoon to help you.
6. Remove the oven light bulb.



7. Replace the oven light bulb with a bulb of the same type:

Voltage: 230 V;

Power: 40 W;

Fitting: G9;

Temperature resistance: 300 °C

8. Refit the glass cover for the oven light bulb.
9. Refit the shelf supports.
10. Remove the tea towel.
11. Switch the circuit breaker back on.
12. Check that the oven lighting is working again.

Customer service

Our after-sales service is there for you if your appliance needs to be repaired. We will always find an appropriate solution, also in order to avoid after-sales personnel having to make unnecessary visits.

E number and FD number

When calling us, please quote the full product number (E no.) and the production number (FD no.) so that we can provide you with the correct advice. The rating plate bearing these numbers can be found when you open the appliance door.

On some appliances with a steam-assisted cooking function, you will find the rating plate behind the control panel.



To save time, you can make a note of the numbers for your appliance and the telephone number of the after-sales service in the space below in case you need them.

| | | | |
|--|--|---------------|--|
| E no. | | FD no. | |
| After-sales service  | | | |

Please note that a visit from an after-sales service engineer is not free of charge in the event that the appliance has been misused, even during the warranty period.

Please find the contact data of all countries in the enclosed customer service list.

To book an engineer visit and product advice

- GB** 0344 892 8979
Calls charged at local or mobile rate.
- IE** 01450 2655
0.03 € per minute at peak. Off peak 0.0088 € per minute.

Rely on the professionalism of the manufacturer. You can therefore be sure that the repair is carried out by trained service technicians who carry original spare parts for your appliances.

Tested for you in our cooking studio

Here, you can find a selection of dishes and the ideal settings for them. We will show you which type of heating and temperature are best suited to your dish. You will get information on suitable cooking accessories and the height at which they should be placed in the oven. You will also get tips about cookware and preparation methods.

Note: A lot of steam can build up in the cooking compartment when cooking food. Your appliance is very energy-efficient and radiates very little heat to its surroundings during operation. Due to the high difference in temperature between the appliance interior and the external parts of the appliance, condensation may build up on the door, control panel or adjacent kitchen cabinet panels. This is a normal physical phenomenon. Condensation can be reduced by preheating the oven or opening the door carefully.

Table of dishes

| Dish | Weight (in kg) | Shelf position | Heating function | Temperature in °C | Cooking time in minutes |
|---------------------|----------------|----------------|---|-------------------|-----------------------------------|
| Lasagne | 3-4 | 1 |  | 220-230* | 45-50 |
| Lasagne | 3 | 2 |  | 220* | 45 |
| Pasta bake | 3-4 | 1 |  | 220-230* | 45-50 |
| Joint of veal | 2 | 2 |  | 180-190* | 90-100 |
| Pork loin | 1.5-2 | 2 |  | 190-200* | 90-100 |
| Pork loin | 2 | 2 |  | 200* | 120 |
| Sausages | 1.5 | 3 |  | 220* | First side: 10 Second side: 7 |
| Roast beef | 1 | 2 |  | 200* | 45-55 |
| Roast rabbit | 1.5 | 2 |  | 180-190* | 70-80 |
| Turkey breast | 2 | 2 |  | 180-190* | 110-120 |
| Pork neck joint | 2-3 | 2 |  | 180-190* | 170-180 |
| Roast chicken | 1.2 | 2 |  | 190-200* | 65-70 |
| Pork chops | 1.5 | 3 |  | 220* | First side: 15 Second side: 5 |
| Spare ribs | 1.5 | 3 |  | 220* | First side: 15 Second side: 10 |
| Bacon | 0.7 | 4 |  | 250* | First side: 10 Second side: 8 |
| Fillet of pork | 1.5 | 3 |  | 220* | First side: 12 Second side: 5 |
| Fillet of beef | 1 | 4 |  | 250* | First side: 7 Second side: 4 |
| Large rainbow trout | 0.7-1.2 | 2 |  | 160-170* | 35-40 |
| Monkfish | 0.7-1.5 | 2 |  | 160* | 60-65 |
| Turbot | 1.5 | 2 |  | 160* | 45-50 |
| Pizza | 1-1.5 | 2 |  | 250* | 10-12 |
| Bread | 1 | 2 |  | 180-190* | 25-30 |
| Focaccia | 1 | 2 |  | 180-190* | 20-25 |
| Bundt cake | 1 | 2 |  | 160* | 55-60 |
| Fruit flan | 1 | 2 |  | 160* | 35-40 |
| Cheesecake | 1 | 2 |  | 160-170* | 45-55 |
| Short-crust pastry | 1 | 2 |  | 160-170* | 35-40 |

* Preheat

| Dish | Weight (in kg) | Shelf position | Heating function | Temperature in °C | Cooking time in minutes |
|--------------------|----------------|----------------|---|-------------------|-------------------------|
| Short-crust pastry | 1 | 1 |  | 170* | 55 |
| Parfait cake | 1.2 | 2 |  | 160* | 55-60 |
| Cream puffs | 0.7-1.2 | 2 |  | 180* | 50-60 |
| Sponge cake | 1 | 2 |  | 150-160* | 55-60 |
| Rice pudding | 1 | 2 |  | 160* | 55-60 |
| Brioche | 1-1.2 | 2 |  | 160* | 30-35 |

* Preheat

Tips for using your appliance

Here you will find a selection of tips on ovenware and preparation methods.

Notes

- Use the accessories provided. Additional accessories may be obtained as special accessories from specialist retailers or from the after-sales service.
Before using the oven, remove any unnecessary accessories and ovenware from the cooking compartment.
- Always use an oven cloth or oven gloves when taking accessories or cookware out of the cooking compartment.

Baking tips

| | |
|---|---|
| You want to find out whether the cake is completely cooked in the middle. | Push a cocktail stick into the highest point on the cake. If the cocktail stick comes out clean with no dough residue, the cake is ready. |
| The cake collapses. | Next time, use less liquid. Alternatively, set the temperature to be 10 °C lower and extend the baking time. Adhere to the specified ingredients and preparation instructions in the recipe. |
| The cake has risen in the middle but is lower around the edge. | Only grease the base of the springform cake tin. After baking, loosen the cake carefully with a knife. |
| The fruit juice overflows. | Next time, use the universal pan. |
| Small baked items stick to one another during baking. | There should be a gap of approx. 2 cm around each item. This gives enough space for the baked items to expand well and brown on all sides. |
| The cake is too dry. | Set the temperature 10 °C higher and shorten the baking time. |
| The cake is generally too light in colour. | If the shelf position and the cookware are correct, then you should increase the temperature if necessary or extend the baking time. |
| The cake is too light on top, and too dark underneath. | Bake the cake one level higher in the oven the next time. |
| The cake is too dark on top, and too light underneath. | Bake the cake one level lower in the oven the next time. Select a lower temperature and extend the baking time. |
| Cakes baked in a tray or tin are too brown at the back. | Place the baking tray in the middle of the accessories, not directly against the back wall. |
| The whole cake is too dark. | Select a lower temperature next time and extend the baking time if necessary. |
| The cake is unevenly browned. | Select a slightly lower temperature. Protruding greaseproof paper can affect the air circulation. Always cut greaseproof paper to size. Ensure that the baking tin does not stand directly in front of the openings in the cooking compartment back wall. When baking small items, you should use similar sizes and thicknesses wherever possible. |
| You were baking on several levels. The items on the top baking tray are darker than those on the lower baking tray. | Always select hot air when baking on several levels. Baked items that are placed into the oven on trays or in baking tins/dishes at the same time will not necessarily be ready at the same time. |

| | |
|--|---|
| The cake looks good, but is not cooked properly in the middle. | Use a lower temperature and bake slightly longer; if necessary, add slightly less liquid. For cakes with a moist topping, bake the base first. Sprinkle it with almonds or breadcrumbs and then place the topping on top. |
| The cake cannot be turned out of the dish when it is turned upside down. | Allow the cake to cool down for 5 to 10 minutes after baking. If it still sticks, carefully loosen the cake around the edges again using a knife. Turn the cake tin upside down again and cover it several times with a cold, wet cloth. Next time, grease the baking tin/dish and sprinkle with breadcrumbs. |

Tips for Roasting and Braising

| | |
|---|--|
| The roast is too dark and the crackling is burned in places, and/or the roast is too dry. | Check the shelf position and temperature. Select a lower temperature the next time and reduce the roasting time if necessary. |
| The crackling is too thin. | Increase the temperature or switch on the grill briefly at the end of the roasting time. |
| The roast looks good but the juices are burnt. | Next time, use a smaller roasting dish and add more liquid if necessary. |
| The roast looks good but the juices are too clear and watery. | Next time, use a larger roasting dish and add less liquid if necessary. |
| The meat gets burned during braising. | The roasting dish and lid must fit together well and close properly. Reduce the temperature and add more liquid when braising if necessary. |

Acrylamide in foodstuffs

Acrylamide is mainly produced in grain and potato products prepared at high temperatures, such as potato crisps, chips, sliced bread, bread rolls, bread or fine baked goods (biscuits, gingerbread, spiced biscuit).

| Tips for keeping acrylamide to a minimum | |
|--|---|
| General | <ul style="list-style-type: none"> ■ Keep cooking times as short as possible. ■ Cook food until it is golden brown, but not too dark. ■ Large, thick pieces of food contain less acrylamide. |
| Baking | With top/bottom heating at max. 200 °C. With hot air at max. 180 °C. |
| Biscuits | With top/bottom heating at max. 190 °C. With hot air at max. 170 °C. Egg or egg yolk reduces the production of acrylamide. |
| Oven chips | Spread out a single layer evenly on the baking tray. Cook at least 400 g at once on a baking tray so that the chips do not dry out. |

Table des matières

| | | | | | |
|--|--|-----------|---|---|-----------|
|  | Utilisation conforme | 24 |  | Porte de l'appareil | 38 |
|  | Précautions de sécurité importantes | 24 | | Dépose et pose des vitres de la porte | 38 |
| | Généralités | 24 | | Décrocher et accrocher la porte de l'appareil | 38 |
|  | Causes de dommages | 26 |  | Anomalies, que faire ? | 39 |
| | Généralités | 26 | | Changer la lampe du four | 39 |
|  | Protection de l'environnement | 27 |  | Service après-vente | 40 |
| | Économie d'énergie | 27 | | Numéro de produit et numéro de fabrication | 40 |
| | Élimination écologique | 27 |  | Testés pour vous dans notre laboratoire | 41 |
|  | Présentation de l'appareil | 28 | | Tableau des plats | 41 |
| | Bandeau de commande | 28 | | Conseils pour l'utilisation | 42 |
| | Touches | 28 | | | |
| | Écran | 28 | | | |
| | Modes de cuisson et fonctions | 29 | | | |
| | Sélecteur de température | 29 | | | |
| | Fonctions du compartiment de cuisson | 29 | | | |
|  | Accessoires | 30 | | | |
| | Niveaux d'enfournement | 30 | | | |
| | Fonction d'arrêt | 30 | | | |
| | Accessoires en option | 30 | | | |
|  | Avant la première utilisation | 31 | | | |
| | Régler l'heure | 31 | | | |
| | Chauffe à vide du four | 31 | | | |
| | Nettoyer les accessoires | 31 | | | |
| | Monter le jeu de rails télescopiques | 31 | | | |
|  | Utilisation de l'appareil | 32 | | | |
| | Allumer et éteindre le four | 32 | | | |
| | Tournebroche | 32 | | | |
|  | Fonctions temps | 33 | | | |
| | Vue d'ensemble des fonctions de temps | 33 | | | |
| | Utiliser l'horloge électronique | 33 | | | |
| | Réglage de la minuterie automatique | 34 | | | |
|  | Sécurité-enfants | 35 | | | |
| | Activer la sécurité enfants | 35 | | | |
| | Désactiver la sécurité enfants | 35 | | | |
|  | Nettoyage | 35 | | | |
| | Nettoyants appropriés | 35 | | | |
| | Maintenir l'appareil propre | 36 | | | |
| | Nettoyer le compartiment de cuisson | 37 | | | |
|  | Supports | 37 | | | |
| | Décrocher les supports | 37 | | | |
| | Accrocher les supports | 37 | | | |

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous :
www.bosch-home.com et la boutique en ligne :
www.bosch-eshop.com



Utilisation conforme

Lire attentivement ce manuel. Ce n'est qu'alors que vous pourrez utiliser votre appareil correctement et en toute sécurité. Conserver la notice d'utilisation et de montage pour un usage ultérieur ou pour le propriétaire suivant.

Cet appareil est conçu pour être encastré uniquement. Respecter la notice spéciale de montage.

Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries de transport.

Seul un expert agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'un mauvais raccordement.

Cet appareil est conçu uniquement pour un usage ménager privé et un environnement domestique. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons. Surveiller l'appareil lorsqu'il fonctionne. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

Cet appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 2 000 m.

Cet appareil n'est pas conçu pour un fonctionnement avec une minuterie externe ou une commande à distance.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 15 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

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

Assurez-vous de toujours insérer les accessoires dans le bon sens dans le compartiment de cuisson. → "Accessoires" à la page 30

⚠ Précautions de sécurité importantes

Généralités

⚠ Mise en garde – Risque d'incendie !

- Tout objet inflammable entreposé dans le compartiment de cuisson peut s'enflammer. Ne jamais entreposer d'objets inflammables dans le compartiment de cuisson. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil lorsqu'il s'en dégage de la fumée. Éteindre l'appareil et débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles.
- Les résidus alimentaires épars, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer. Avant utilisation, retirez les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson, sur les résistances de chauffe et sur les accessoires.
- Il se produit un courant d'air lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Le papier sulfurisé peut toucher les résistances chauffantes et s'enflammer. Ne jamais poser de papier sulfurisé non attaché sur un accessoire lors du préchauffage. Toujours déposer un plat ou un moule de cuisson sur le papier sulfurisé pour le lester. Recouvrir uniquement la surface nécessaire de papier sulfurisé. Le papier sulfurisé ne doit pas dépasser des accessoires.

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

- L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés. Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.
- Les récipients ou les accessoires deviennent très chaud. Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou les accessoires du compartiment de cuisson.

- Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans un compartiment de cuisson chaud. Ne jamais préparer de plats contenant de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Utiliser uniquement de petites quantités de boissons fortement alcoolisées. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.
- Les rails télescopiques deviennent chauds lors du fonctionnement de l'appareil. Attention aux brûlures après les avoir retirés.

Mise en garde – Risque de brûlures !

- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.
- De la vapeur chaude peut s'échapper lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil. La vapeur n'est pas visible selon sa température. Ne pas se placer trop près de l'appareil lors de l'ouverture. Ouvrir prudemment la porte de l'appareil. Eloigner 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.

Mise en garde – Risque de blessure !

- Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.
- Les charnières de la porte de l'appareil bougent à l'ouverture et à la fermeture de la porte et peuvent pincer. Ne jamais mettre les doigts dans la zone des charnières.

Mise en garde – Risque de choc électrique !

- Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations. Si l'appareil est défectueux, retirer la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil. Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur.
- Lors du remplacement de l'ampoule du compartiment de cuisson, les contacts du culot de l'ampoule sont sous tension. Retirer la fiche secteur ou couper le fusible dans le boîtier à fusibles avant de procéder au remplacement.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

Causes de dommages

Généralités

Attention !

- Accessoires, feuille, papier cuisson ou récipient sur le fond du compartiment de cuisson : Ne posez pas d'accessoires sur le fond du compartiment de cuisson. Ne recouvrez pas le fond du compartiment de cuisson d'une feuille, quel que soit le type, ni de papier cuisson. Ne placez pas de récipient sur le fond du compartiment de cuisson si vous avez réglé une température supérieure à 50 °C. Cela crée une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson ne correspondent plus et l'émail sera endommagé.
- Feuille d'aluminium : Une feuille d'aluminium placée dans le compartiment de cuisson ne doit pas entrer en contact avec la vitre de la porte. Cela peut conduire à des décolorations définitives sur la vitre de la porte
- Eau dans le compartiment de cuisson chaud : Ne versez jamais d'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela produit de la vapeur d'eau. Le changement de température peut occasionner des dommages sur l'émail.
- Humidité dans le compartiment de cuisson : si de l'humidité subsiste longtemps dans le compartiment de cuisson, cela peut entraîner une 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 d'aliments dans le compartiment de cuisson.
- Refroidissement avec la porte de l'appareil ouverte : lorsque vous avez utilisé l'appareil à haute température, laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement la porte fermée. Ne coincez rien dans la porte de l'appareil. Même si la porte n'est qu'en partie ouverte, les façades des meubles voisins peuvent s'endommager avec le temps. Laissez refroidir le compartiment de cuisson porte ouverte uniquement lorsque la cuisson a créé beaucoup d'humidité.
- Jus de fruits : Ne garnissez pas trop la plaque à pâtisserie en cas de gâteaux aux fruits très juteux. Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives. Utilisez de préférence la lèche-frite à bords hauts.
- Joint de porte fortement encrassé : si le joint est fortement encrassé, la porte de l'appareil ne ferme plus correctement lors du fonctionnement. La façade des meubles voisins peut être endommagée. Veillez à ce que le joint soit toujours propre. N'utilisez jamais l'appareil avec un joint endommagé ou sans joint. → "Nettoyage" à la page 35
- Porte de l'appareil utilisée comme surface d'assise ou support : il est interdit de grimper, de s'asseoir et de s'accrocher à la porte de l'appareil. Ne pas déposer de récipients ou des accessoires sur la porte de l'appareil.
- Introduire l'accessoire : Selon le modèle d'appareil, les accessoires peuvent rayer la vitre en fermant la porte. Introduire les accessoires toujours jusqu'en butée dans le compartiment de cuisson.

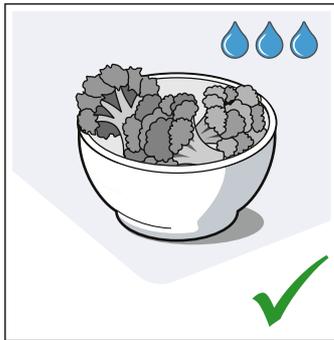
- Transporter l'appareil : Ne transportez ou ne portez pas l'appareil par la poignée de la porte. La poignée ne supportera pas le poids de l'appareil et risque de se casser.

Protection de l'environnement

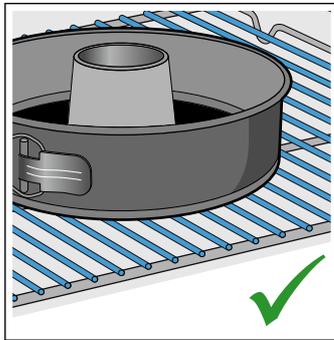
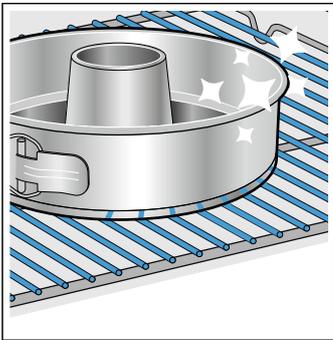
Votre nouvel appareil est d'une très grande efficacité énergétique. Vous trouverez ici des conseils comment vous pouvez économiser encore plus d'énergie lors de l'utilisation de l'appareil et comment correctement éliminer l'appareil.

Économie d'énergie

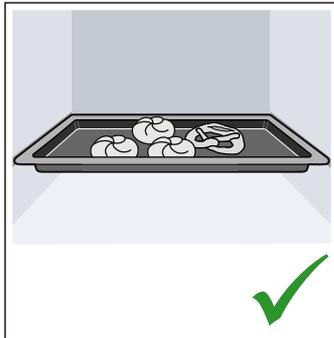
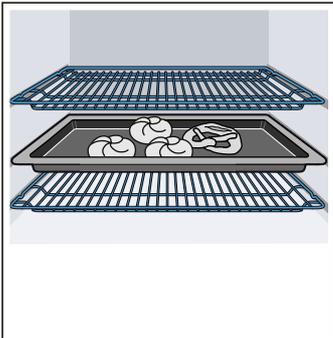
- Préchauffez l'appareil uniquement si cela est indiqué dans la recette ou dans les tableaux de la notice d'utilisation.
- Laissez décongeler les plats cuisinés congelés avant de les placer dans le compartiment de cuisson.



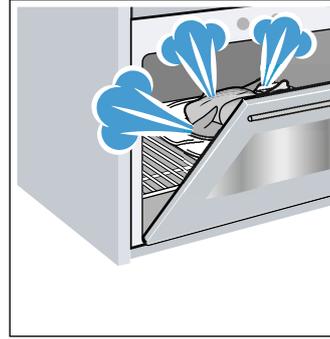
- Utilisez des moules de couleur foncée, laqués noirs ou émaillés. Ces types de moules absorbent bien la chaleur.



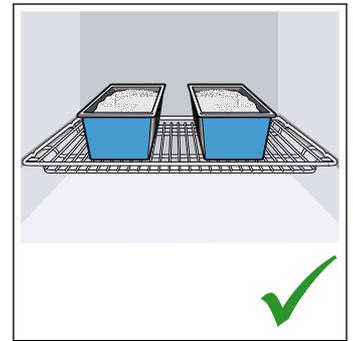
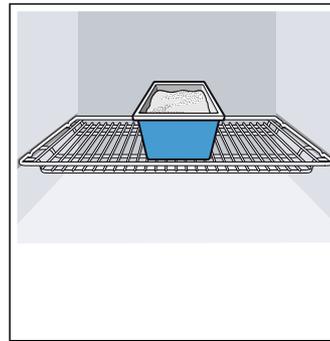
- Retirez du compartiment de cuisson tous les accessoires qui ne sont pas nécessaires.



- Ouvrez le moins possible la porte de l'appareil pendant le fonctionnement.



- Si vous souhaitez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le compartiment de cuisson est encore chaud. Le temps de cuisson diminue au deuxième gâteau. Vous pouvez aussi placer 2 moules à cake côte à côte dans le compartiment de cuisson.



- Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre l'appareil 10 minutes avant la fin du temps de cuisson, puis terminer la cuisson grâce à la chaleur résiduelle.

Élimination écologique



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



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.

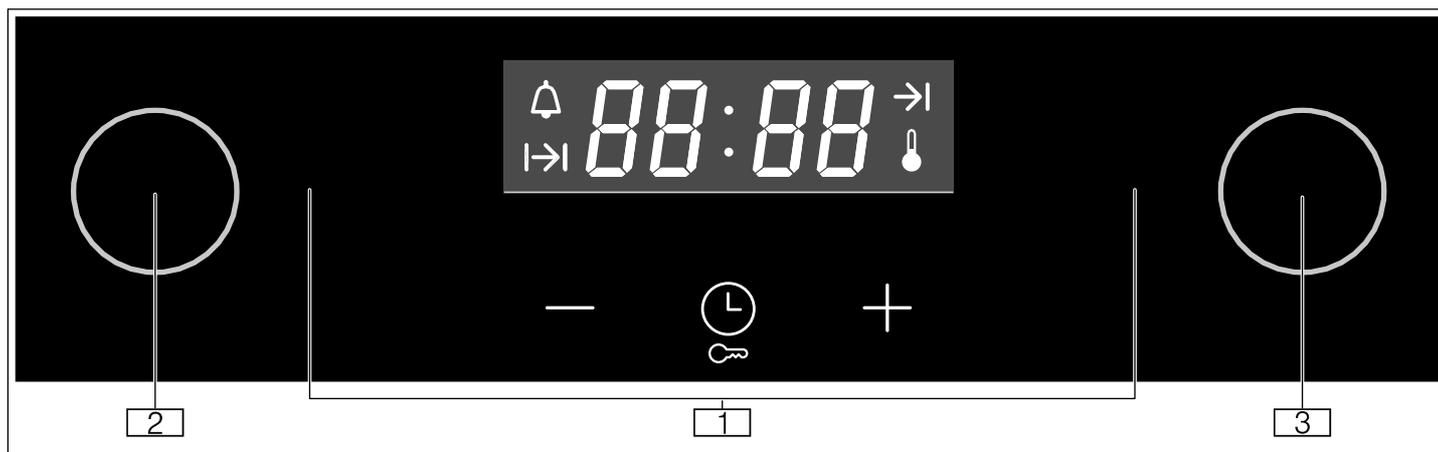
Présentation de l'appareil

Dans ce chapitre, nous vous expliquons les affichages et les éléments de commande. De plus, vous allez découvrir les différentes fonctions de votre appareil.

Remarque : Des variations de détails ou de couleurs sont possibles selon le modèle d'appareil.

Bandeau de commande

Le bandeau de commande vous permet de régler les différentes fonctions de votre appareil. Ci-après l'aperçu du bandeau de commande ainsi que la disposition des éléments de commande.



1 Touches et affichage

Les touches sont des zones tactiles sous lesquelles se trouvent des capteurs. Effleurez uniquement le symbole pour sélectionner la fonction.

L'affichage indique le symbole des fonctions actives et les fonctions de temps.

2 Sélecteur de fonctions

Le sélecteur de fonctions vous permet de régler le mode de cuisson ou d'autres fonctions.

Vous pouvez tourner le sélecteur de fonction vers la gauche ou la droite à partir de la position zéro.

3 Sélecteur de température

Le sélecteur de température vous permet de régler la température pour le mode de cuisson.

Vous pouvez tourner le sélecteur de température à gauche ou à droite.

Touches

Vous trouverez ci-après l'explication succincte de la signification des différentes touches.

Si une touche n'a aucune fonction, un signal retentit.

| Touche | Explication | |
|---|--------------------|--------------------------------|
|  | Fonctions de temps | Régler l'heure et la minuterie |
| - | Moins | Réduire la valeur de réglage |
| + | Plus | Augmenter la valeur de réglage |

Écran

L'écran est structuré de telle manière que vous puissiez lire les indications d'un coup d'oeil.

La valeur que vous pouvez actuellement régler, est focalisée. Elle apparaît en caractères blancs sur un fond foncé.

| Symbole | Explication |
|---|-------------------------|
| 88:88 | Affichage de l'heure |
|  | Minuterie courte |
|  | Durée |
|  | Heure de fin |
|  | Contrôle de température |

Modes de cuisson et fonctions

Le sélecteur de fonctions vous permet de régler les modes de cuisson et d'autres fonctions.

Afin que vous trouviez toujours le mode de cuisson approprié pour votre plat, nous vous expliquons ci-après les différences et les utilisations.

| Mode de cuisson | Température/niveau | Utilisation |
|--|--------------------|--|
|  Position zéro | - | Le four est éteint. |
|  Chauffage rapide | 50-250°C | Pour chauffer rapidement le four. |
|  Chaleur tournante 3D | 50-250°C | Pour la préparation de plats sur un à deux niveaux. La chaleur du collier chauffant situé dans la paroi arrière est répartie uniformément dans le compartiment de cuisson par les ventilateurs. |
|  Air pulsé | 50-250°C | Pour des gâteaux et pâtisseries cuits sur un niveau. La chaleur de la résistance de chauffe est répartie uniformément dans le compartiment de cuisson par les ventilateurs. |
|  Chaleur de sole | 50-250°C | Pour poursuivre la cuisson de mets. La chaleur est uniquement diffusée par la sole. |
|  Gril, grande surface | 50-250°C | Pour griller des pièces peu épaisses, telles que des steaks, des saucisses ou des toasts et pour gratiner. Toute la surface située sous la résistance chauffante du gril est chauffée. |
|  Tournebroche | 50-250°C | Tournebroche : pour les rôtis, les rôtis roulés et les volailles |
|  Gril air pulsé | 50-220°C | Rôtissage de viande, de volaille et de poisson entier. Le ventilateur répartit l'air chaud autour du mets. En mode gril air pulsé, réglez la température au maximum à 220 °C. |
|  Convection naturelle douce | 50-250 °C | Pour la cuisson délicate de mets sélectionnés (par ex. viande, légumes) sur un niveau. Ce mode de cuisson n'est pas adapté aux mets qui augmentent de volume pendant la cuisson (par ex. pain). |
|  Convection naturelle | 50-250°C | Pour des gâteaux, soufflés et pièces de rôti maigre. La chaleur est diffusée uniformément par la voûte et la sole. |

Sélecteur de température

Le sélecteur de température vous permet de régler la température.

Affichage de la température

Lorsque l'appareil chauffe, le symbole  s'allume. Il s'éteint pendant les coupures de chauffe.

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

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

Fonctions du compartiment de cuisson

Certaines fonctions facilitent l'utilisation de votre appareil. Ainsi par ex., une large surface du compartiment de cuisson est éclairée et un ventilateur protège l'appareil d'une surchauffe.

Éclairage du compartiment de cuisson

Lors de la plupart des modes de fonctionnement, l'éclairage du compartiment de cuisson s'allume avec le démarrage du mode. Il s'éteint lorsque le mode est terminé.

Pour allumer l'éclairage du compartiment de cuisson lorsque ce dernier est éteint, tournez le sélecteur de fonction sur une fonction au choix autre que . Veillez à ce que le sélecteur de température reste sur la position zéro.

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement se met en marche et s'arrête selon les besoins. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte.

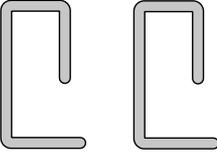
Attention !

Ne couvrez pas les fentes d'aération. Sinon, le four surchauffe.

Afin que le compartiment de cuisson refroidisse plus vite après le fonctionnement, le ventilateur continue de fonctionner un certain temps.

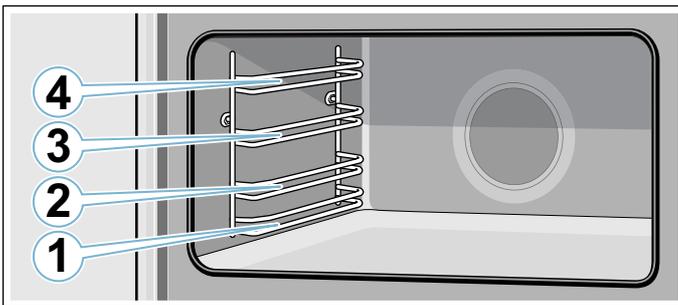
Accessoires

Votre appareil est livré avec divers accessoires. Vous trouverez ici un aperçu des accessoires fournis et de leur utilisation.

| Accessoires | Description |
|---|--|
|  | Plaque à pâtisserie et rôtissage Pour des récipients, des moules à gâteau, des rôtis, des grillades, des plats surgelés. |
|  | Plaque universelle Pour des gâteaux fondants, des pâtisseries, des plats surgelés et de gros rôtis. La plaque universelle peut servir à récupérer la graisse si vous faites griller directement sur la grille. |
|  | Tiges de sécurité Pour verrouiller les charnières. |
|  | Tournebroche Pour des rôtis et de grosses volailles. L'utiliser uniquement en combinaison avec la plaque à pâtisserie émaillée. |

Niveaux d'enfournement

La plaque à pâtisserie et la grille à pâtisserie et rôtissage peuvent être insérées à 4 hauteurs différentes dans le compartiment de cuisson. Introduisez-les toujours jusqu'en butée, afin que les accessoires ne touchent pas la vitre de la porte. Assurez-vous de toujours insérer les accessoires dans le bon sens dans le compartiment de cuisson.



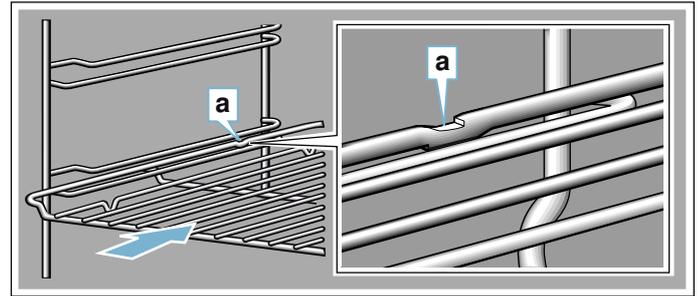
⚠ Mise en garde – Risque d'incendie !

Ne mettez en aucun cas une grille, une plaque à pâtisserie, une poêle ou tout autre récipient directement sur la sole du four. Cela conduit à une surchauffe du fond de l'appareil et peut considérablement endommager l'appareil.

Fonction d'arrêt

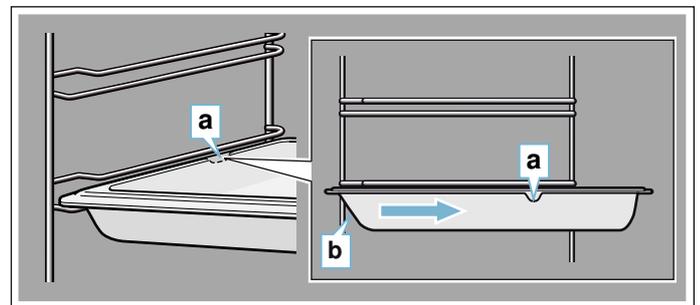
L'accessoire doit être retiré jusqu'à environ la moitié pour qu'il s'encliquette. La fonction d'arrêt empêche le basculement de l'accessoire lors de son extraction. L'accessoire doit être correctement introduit dans le compartiment de cuisson, afin que la sécurité anti-basculement fonctionne.

En introduisant la grille, veillez à ce que le taquet d'arrêt **a** soit orienté vers le bas. Le côté ouvert doit être orienté vers la porte de l'appareil et la courbure vers le bas .



En introduisant des plaques, veillez à ce que le taquet d'arrêt **a** soit à l'arrière et orienté vers le bas. La partie inclinée de l'accessoire **b** doit être orientée vers l'avant en direction de la porte de l'appareil.

Exemple illustré : lèche-frite



Accessoires en option

Vous pouvez racheter des accessoires auprès de notre service après-vente.

| Accessoires | Description |
|---|---|
| Plaque à pâtisserie émaillée | Pour des gâteaux sur plaque et les petites pâtisseries. Référence service clients : 11012235 |
| Plaque universelle | Pour les gâteaux fondants, les pâtisseries, les plats surgelés et les gros rôtis. La plaque universelle peut servir à récupérer la graisse si vous faites griller directement sur la grille. Référence service clients : 11012236 |
| Plaque à pâtisserie et rôtissage | Pour les récipients, les moules à gâteau, les rôtis, les grillades, les plats surgelés. Référence service clients : 00776605 |
| Jeu de rails télescopiques | Jeu de rails télescopiques pour un niveau. Référence service clients : 12036208 |

Avant la première utilisation

Vous trouverez ici des instructions à suivre avant d'utiliser votre four pour la première fois et de préparer vos aliments.

Retirez l'emballage de l'appareil et éliminez-le conformément aux réglementations en la matière.

Régler l'heure

Après le raccordement, **12:00** clignote dans l'affichage. Réglez l'heure.

1. Réglez l'heure à l'aide de la touche **-** ou **+**.
 2. Appuyez sur la touche .
- Remarque :** Après expiration du délai de réglage, l'heure est automatiquement mémorisée. L'heure est réglée.

Chauffe à vide du four

Premier nettoyage du four

1. Retirez les accessoires et les grilles supports du compartiment de cuisson. → "Supports" à la page 37
2. Enlevez tous les éléments de l'emballage, par ex. pièces de polystyrène, du compartiment de cuisson.
3. Certaines parties sont recouvertes d'un film protecteur. Retirez le film protecteur.
4. Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux humide.
5. Nettoyez le compartiment de cuisson à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle.

Chauffer le four

Pour éliminer l'odeur du neuf, laissez chauffer le four à vide, la porte fermée.

Remarque : Assurez-vous que le compartiment de cuisson ne contient pas de restes d'emballage, tels que des billes de polystyrène. Avant la chauffe, essuyez les surfaces lisses dans le compartiment de cuisson avec un chiffon doux et humide. Aérez la cuisine tant que l'appareil chauffe.

1. Tournez le sélecteur de fonctions sur .
2. Réglez le thermostat sur la température maximale.
3. Éteignez le four au bout d'1 heure.

Remarque : Pendant la première chauffe, il est possible que des bruits de froissement proviennent du four.

Nettoyage ultérieur du four

1. Nettoyez le compartiment de cuisson à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle.
2. Remettez les grilles en place.
3. Si nécessaire, nettoyez les vitres de la porte. → "Porte de l'appareil" à la page 38

Nettoyer les accessoires

Avant d'utiliser les accessoires, nettoyez-les soigneusement avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et une lavette.

Monter le jeu de rails télescopiques

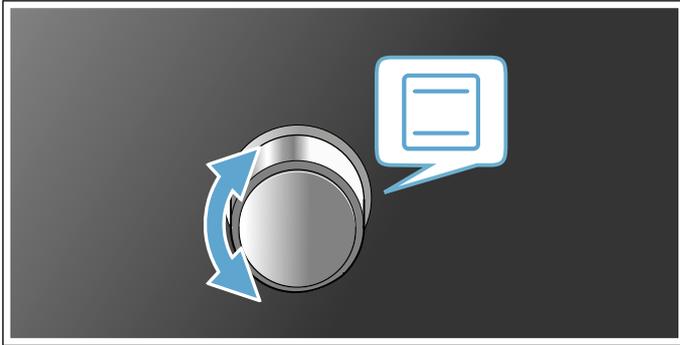
Veuillez consulter le kit fourni pour trouver des indications relatives au montage des rails télescopiques.

Utilisation de l'appareil

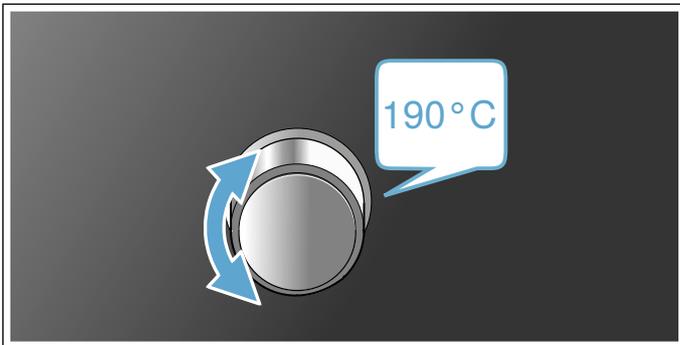
Allumer et éteindre le four

Allumer le four

1. Réglez le mode de cuisson à l'aide du sélecteur de fonction.



2. Réglez la température à l'aide du sélecteur de température.



Le four commence à chauffer.

Remarque : L'affichage du contrôle de la température indique le statut actuel de la chauffe.

Modifier les réglages

Vous pouvez modifier à tout moment le mode de cuisson et la température ou la position gril au moyen du sélecteur correspondant.

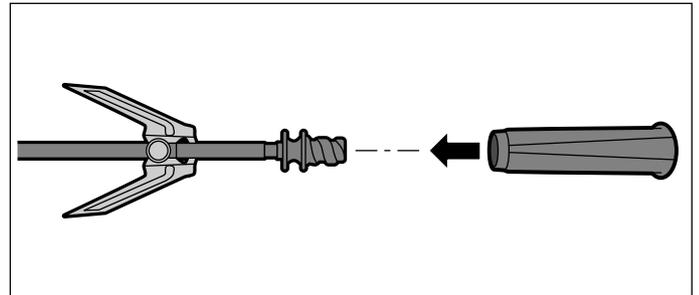
Éteindre le four

Tournez le sélecteur de fonction sur la position zéro.

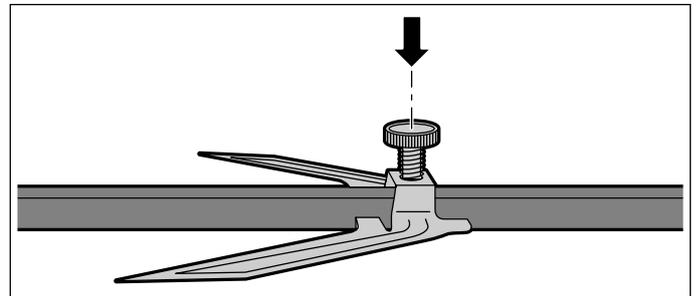
Tournebroche

Préparer le tournebroche

1. Glissez une patte de fixation sur le tournebroche et vissez la poignée.



2. Embrochez le rôti en le centrant le plus possible sur le tournebroche.
3. Fixez le rôti avec des pattes de fixation.
4. Bloquez les pattes de fixation avec des vis moletées.

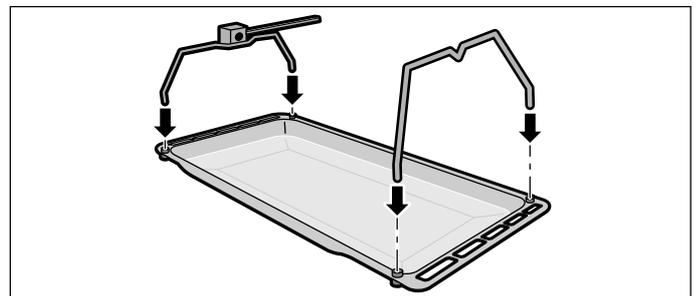


Mise en place du tournebroche

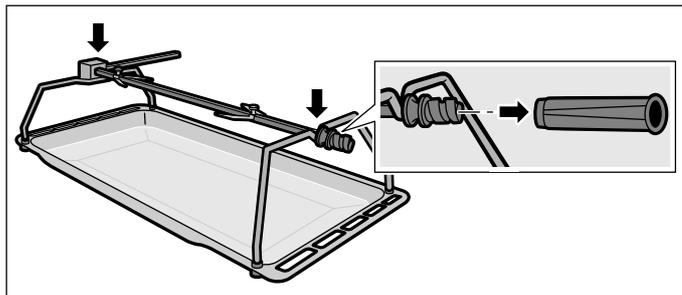
⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

Ne jamais toucher les surfaces chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Éloignez systématiquement les enfants. Ouvrez prudemment la porte. De la vapeur chaude peut s'échapper.

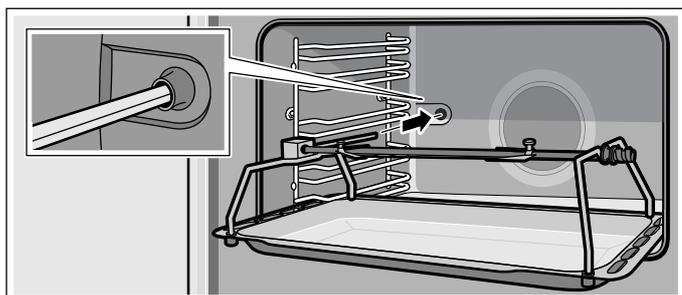
1. Insérer le support de la broche dans les douilles filetées



- Placez le tournebroche sur le support de la broche et dévissez la poignée.



- Enfourez la poêle universelle au niveau d'enfournement 1 et poussez le tournebroche dans le logement du moteur.



- Fermez la porte de l'appareil.

Activer le fonctionnement du tournebroche

Remarque : En cas d'utilisation du tournebroche, préchauffez le four avec le mode de cuisson . Ne réglez le mode de cuisson qu'après avoir mis le tournebroche en place.

- Réglez le sélecteur de fonction sur .
- Réglez la température.

Remarque : Versez un peu d'eau dans la lèchefrite pour récupérer la graisse qui s'égoutte.

Retirer le tournebroche

Mise en garde – Risque de brûlure !

Ne jamais toucher les surfaces chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Éloignez systématiquement les enfants. Ouvrez prudemment la porte. De la vapeur chaude peut s'échapper.

- Ouvrir la porte de l'appareil
- Sortez lentement la poêle universelle à moitié du compartiment de cuisson.
- Sortez la poêle universelle entièrement du compartiment de cuisson et placez-la sur le plan de travail.
- Dévissez la poignée et sortez le tournebroche du support de broche.

Fonctions temps

Votre appareil dispose de différentes fonctions de temps.

Vue d'ensemble des fonctions de temps

| Fonction de temps | Utilisation |
|-------------------|---|
| | Minuterie courte La minuterie courte fonctionne comme un minuteur de cuisine. Elle marche indépendamment du mode de fonctionnement et d'autres fonctions de temps et n'influence pas l'appareil. |
| | Heure Tant qu'aucune autre fonction n'est en cours en arrière-plan, l'appareil affiche l'heure. |
| | Durée Après écoulement d'une durée réglée, l'appareil s'arrête automatiquement de fonctionner. |
| | Heure de fin Entrez la durée et une heure de fin souhaitée. L'appareil démarre automatiquement, de sorte que le fonctionnement soit terminé à l'heure souhaitée. |

Utiliser l'horloge électronique

Réglage de la minuterie

Le minuteur n'a pas d'influence sur les fonctions du four. La durée du minuteur peut être réglée de 1 minute à 23 heures et 59 minutes. La durée peut se régler jusqu'à 10 minutes par pas de 30 secondes, de 10 minutes à une heure par pas d'une minute, puis par pas de 5 minutes.

- Appuyez sur la touche . Le symbole s'allume.
- Réglez la durée souhaitée à l'aide des touches **+** et **-**. Un signal sonore retentit après écoulement du temps.

Remarques

- Appuyez sur la touche pour modifier le temps de marche résiduel. Ensuite modifiez le temps de marche résiduel à l'aide des touches **+** et **-**.
- Pour interrompre la minuterie courte réglez le temps de marche résiduel sur zéro.

Désactiver le signal sonore

Appuyez sur n'importe quelle touche pour éteindre le signal.

Remarque : Le signal s'éteint automatiquement peu de temps après.

Réglage de l'horloge électronique

Si nécessaire, l'heure peut être modifiée (par ex. heure d'été passée à l'heure d'hiver). Pour ce faire, le four doit être éteint.

1. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que l'heure clignote
2. Réglez l'heure actuelle à l'aide des touches **+** et **-**.

Réglage de la minuterie automatique

Au moyen de l'horloge électronique, vous pouvez programmer l'arrêt ou la mise en marche et l'arrêt automatiques du four.

Réglage de la durée

Vous pouvez régler sur l'appareil la durée de cuisson de votre plat. Ainsi, la durée de cuisson ne sera pas dépassée involontairement et vous ne devez pas interrompre vos autres occupations pour mettre fin au fonctionnement.

1. Réglez le mode de cuisson et la température souhaités.
Le four démarre.
2. Appuyez deux fois sur la touche .
3. Réglez la durée de fonctionnement à l'aide des touches **+** et **-**.
Remarque : La durée de fonctionnement peut être réglée de 1 minute à 23 heures et 59 minutes. Jusqu'à une heure, la durée peut être réglée par tranche de 1 minute, puis par tranche de 5 minutes. Le symbole $\rightarrow|$ s'allume.

La durée est écoulée

Un signal sonore retentit. L'appareil cesse de chauffer.

1. Appuyez sur n'importe quelle touche pour éteindre le signal.
Remarque : Le signal s'éteint automatiquement peu de temps après.
2. Tournez le sélecteur de fonction sur la position zéro.

Régler l'heure de fin

La cuisson ou le rôtissage pour la durée réglée commence à un moment ultérieur que vous avez sélectionné.

1. Réglez le mode de cuisson et la température souhaités.
Le four démarre.
2. Appuyez deux fois sur la touche .
3. Réglez la durée de fonctionnement à l'aide des touches **+** et **-**.
Remarque : La durée de fonctionnement peut être réglée de 1 minute à 23 heures et 59 minutes. Jusqu'à une heure, la durée peut être réglée par tranche de 1 minute, puis par tranche de 5 minutes. Le symbole $\rightarrow|$ s'allume.
4. Appuyez à nouveau sur la touche .
5. Réglez l'heure de fin à l'aide des touches **+** et **-**.
Remarque : Lors de la première pression d'une touche, une valeur de référence apparaît à l'affichage. La valeur de référence résulte de l'heure actuelle et de la durée. Elle peut être modifiée à l'aide des touches **+** et **-**.
Le symbole $| \rightarrow$ s'allume. L'affichage indique l'heure de fin. L'appareil passe en mode veille.

La durée est écoulée

Un signal sonore retentit. L'appareil cesse de chauffer.

1. Appuyez sur n'importe quelle touche pour éteindre le signal.
Remarque : Le signal s'éteint automatiquement peu de temps après.
2. Tournez le sélecteur de fonction sur la position zéro.

Sécurité-enfants

Le four est équipé d'une sécurité-enfants, afin que les enfants ne puissent pas le mettre en marche par mégarde.

Remarque : La sécurité-enfants n'a pas d'impact sur une table de cuisson éventuellement utilisée.

Activer la sécurité enfants

Aucune durée ou heure de fin ne doit être réglée.

Appuyez sur la touche  pendant environ quatre secondes.

SAFE apparaît dans l'affichage. La sécurité-enfants est activée.

Désactiver la sécurité enfants

Appuyer sur la touche  pendant env. quatre secondes.

SAFE s'éteint dans l'affichage. La sécurité-enfants est désactivée.

Nettoyage

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre appareil il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Vous trouverez ici des conseils pour entretenir et nettoyer correctement votre appareil.

Mise en garde – Risque de choc électrique !

De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur.

Mise en garde – Risque de brûlure !

L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés.

Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

Nettoyants appropriés

Afin de ne pas endommager les différentes surfaces par des nettoyants inappropriés, veuillez respecter les indications suivantes.

Ne pas utiliser

pour le four

- de produits agressifs ou récurants
- de nettoyants fortement alcoolisés
- de tampons en paille métallique ni d'éponges à dos récurant
- de nettoyeurs haute pression ni de nettoyeurs à vapeur.

Avant d'utiliser des lavettes éponges neuves, rincez-les soigneusement.

| Niveau | Nettoyage |
|--------------------------------|--|
| Extérieur de l'appareil | |
| Façade en inox | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Éliminer immédiatement les taches de calcaire, projections de graisse, de fécule et de blanc d'œuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures. Des produits d'entretien spéciaux pour inox qui sont appropriés pour des surfaces chaudes sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Appliquer avec un chiffon doux une pellicule mince de produit d'entretien. |
| Bandeau de commande | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyant pour vitres ni de racloirs à verre. |

| | |
|---------------------|--|
| Vitres de la porte | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de racloir à verre ni de spirales à récurer en inox. |
| Poignée de la porte | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Si du détartrant parvient sur la poignée de la porte, l'essuyer immédiatement. Sinon ces taches ne pourront plus être enlevées. |

L'intérieur de l'appareil

| | |
|--|--|
| Surfaces émailées | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou eau vinaigrée : Nettoyer avec une lavette et séchez avec un chiffon doux. Ramollissez les résidus d'aliment incrustés avec un chiffon humide et de l'eau additionnée de produit à vaisselle. En cas salissures importantes, utilisez une spirale à récurer en inox ou un produit de nettoyage pour four. Attention ! N'utilisez jamais de produit de nettoyage pour four dans un compartiment de cuisson chaud. Cela pourrait endommager l'émail. Avant le prochain chauffage, retirez les résidus du compartiment de cuisson et de la porte de l'appareil. Après le nettoyage, laissez le compartiment de cuisson ouvert, afin qu'il sèche. Il est préférable de nettoyer le compartiment de cuisson entier. Remarque : Des dépôts blancs peuvent se former à cause des résidus d'aliments. Ceux-ci sont inoffensifs et n'ont aucune influence sur les fonctionnalités de l'appareil. Le cas échéant, retirez-les avec de l'acide citrique. |
| Couvercle en verre de l'éclairage du compartiment de cuisson | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. En cas de salissures importantes, utiliser un produit de nettoyage pour four. |
| Vitres de la porte | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et séchez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de racloir à verre ni de spirales à récurer en inox. Il est préférable de nettoyer le compartiment de cuisson entier. → "Nettoyer le compartiment de cuisson" à la page 37 |
| Joint de porte Ne pas l'enlever ! | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette. Ne pas récurer. |

| | |
|--------------------------|---|
| Recouvrement de la porte | en acier inoxydable : utilisez un nettoyant pour inox. Respectez les indications des fabricants. N'utilisez pas de produit d'entretien pour inox. en plastique : nettoyez avec de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle et une lavette. Séchez ensuite avec un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyant pour vitres ni de racloirs à verre. Retirez le recouvrement de la porte pour le nettoyage. |
| Supports | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse. |
| Système télescopique | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette ou une brosse. Ne pas éliminer la graisse de lubrification sur les rails télescopiques, les nettoyer de préférence en position rentrée. Ne pas nettoyer au lave-vaisselle. |
| Accessoires | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse. En cas de salissures importantes, utiliser une spirale à récurer en inox. |

Remarques

- Des légères différences de teintes apparaissent sur la façade de l'appareil en raison des différents matériaux tels que le verre, le plastique et le métal.
- Des ombres ressemblant à des stries sur la vitre de la porte sont des reflets de l'éclairage du compartiment de cuisson.
- L'émail est cuit à des températures très élevées. Ceci peut engendrer des différences de teintes. Ce phénomène est normal et n'a aucune incidence sur le fonctionnement.
Les bords de plaques minces ne peuvent pas être complètement émaillés. Ils peuvent donc présenter des aspérités. La protection contre la corrosion n'en est pas compromise.

Maintenir l'appareil propre

Afin d'éviter la formation de salissures tenaces, maintenez l'appareil toujours propre et éliminez immédiatement les salissures.

Mise en garde – Risque d'incendie !

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

Conseils

- Nettoyez le compartiment de cuisson après chaque utilisation. Ainsi les salissures ne peuvent pas s'incruster.
- Éliminez immédiatement les taches de calcaire, de graisse, de fécule et de blanc d'œuf.
- Pour faire cuire des gâteaux très humides, utilisez la lèche-frite.
- Pour le rôtissage, utilisez un récipient approprié, par ex. une cocotte.

Nettoyer le compartiment de cuisson

1. Verser 0,4 litre d'eau au centre du fond du compartiment de cuisson.
2. Régler le mode de cuisson ☐.
3. Régler 50 °C avec le sélecteur de température.
4. Éteindre l'appareil au bout de 18 minutes.
5. Laisser l'appareil refroidir.
6. Nettoyer le compartiment de cuisson avec un chiffon.

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés.

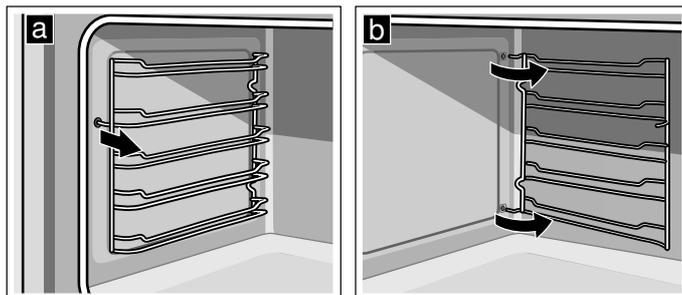
Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

Supports

Décrocher les supports

Les supports sont fixés respectivement à trois points aux parois latérales dans le compartiment de cuisson.

1. Saisissez les supports sur le devant et tirez-les vers le milieu du compartiment de cuisson. Le crochet avant du support se détache du trou.
2. Ouvrez davantage les supports et retirez-les des trous arrière de la paroi latérale.
3. Enlevez les supports du compartiment de cuisson.



Accrocher les supports

1. Engagez les crochets du support dans les trous arrière de la paroi latérale.
2. Poussez le crochet avant du support dans le trou.

Porte de l'appareil

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre appareil il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Vous apprendrez ici comment vous pouvez nettoyer la porte de l'appareil.

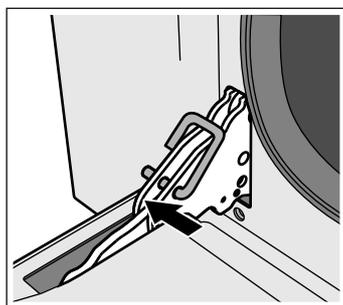
Dépose et pose des vitres de la porte

Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez déposer les vitres de la porte du four.

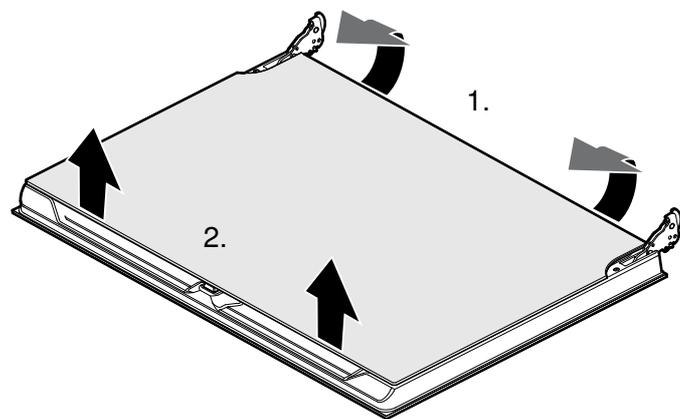
Dépose des vitres de la porte

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Bloquez les deux charnières à gauche et à droite à l'aide de la tige de sécurité.

Remarque : Les tiges de sécurité doivent être complètement introduites dans les trous des charnières.



3. Levez légèrement la partie inférieure de la vitre intérieure, jusqu'à ce que les tiges de fixation sortent de la fixation (1).
4. Levez délicatement la partie supérieure de la vitre intérieure, jusqu'à ce que les tiges de fixation sortent de la fixation (2).



5. Enlevez la vitre intérieure.
Nettoyez les vitres avec un nettoyant pour vitres et un chiffon doux.

⚠ Mise en garde – Risque de blessure !

Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.

Pose des vitres de la porte

1. Remettez la vitre intérieure en place.
Remarque : Les quatre tiges de fixation doivent s'enclencher dans les fixations prévues à cet effet.
2. Enlevez les tiges de sécurité et fermez la porte du four.

Décrocher et accrocher la porte de l'appareil

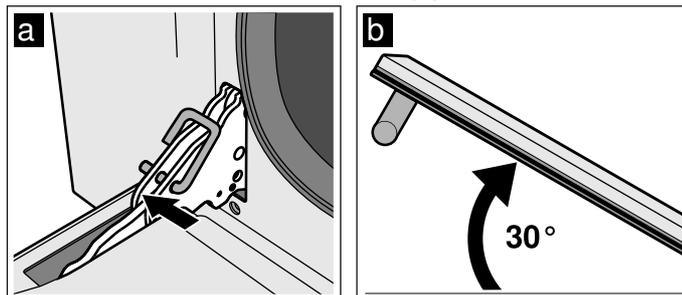
En cas d'encrassement très important, la porte du four peut être décrochée pour faciliter le nettoyage. Cependant, cela n'est pas nécessaire en cas d'encrassement normal.

Décrocher la porte de l'appareil

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Bloquez les deux charnières à gauche et à droite au moyen de la tige de sécurité (a).

Remarque : Les tiges de sécurité doivent être complètement introduites dans les trous des charnières.

3. Saisissez la porte du four des deux mains sur les côtés et fermez-la d'env. 30° (b).

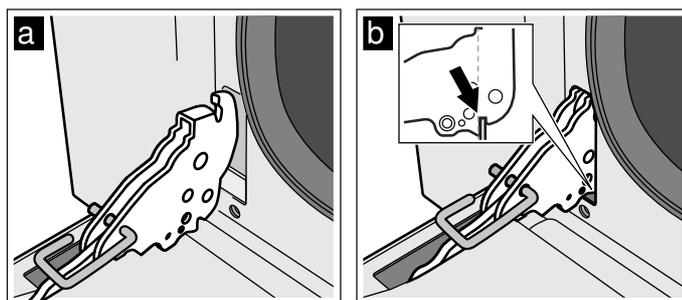


4. Soulevez légèrement la porte du four et retirez-la.
Remarque : Ne fermez pas la porte du four complètement. Cela risque de tordre les charnières et d'endommager l'émail.

Accrocher la porte de l'appareil

1. Saisissez la porte du four des deux mains sur les côtés.
2. Poussez les charnières dans les évidements du four (a).

Remarque : L'encoche en bas aux charnières doit s'enclencher dans le cadre du four (b).



3. Abaissez la porte.
4. Retirez les tiges de sécurité.

⚠ Mise en garde – Risque de blessures !

Si la porte du four tombe par inadvertance ou une charnière se ferme, ne mettez pas la main dans la charnière. Appelez le service après-vente.

⚠ Mise en garde – Risque de blessures !

Si les charnières de porte ne sont pas bien engagées, il se peut que la porte ne ferme pas correctement, la chaleur peut s'échapper et les pièces de l'appareil peuvent devenir très chaudes. Retirez la porte afin d'éviter cela. Réinsérez alors la porte conformément au schéma de sorte que l'encoche sur la face inférieure des charnières s'engage dans le cadre du four.

? Anomalies, que faire ?

| Dérangement | Cause possible | Remarques/remèdes |
|---|---|---|
| L'appareil ne fonctionne pas | La fiche n'est pas connectée | Connectez l'appareil au secteur |
| | Panne de courant | Vérifiez si d'autres appareils de cuisine fonctionnent |
| | Fusible défectueux | Vérifiez dans le boîtier à fusibles si le fusible utilisé pour l'appareil est en bon état |
| Impossible de mettre en marche l'appareil | La porte de l'appareil n'est pas complètement fermée | Fermez la porte de l'appareil |
| | L'appareil n'est pas éteint | Arrêtez l'appareil puis remettez-le en marche |
| 12:00 clignote à l'affichage | Coupure de courant | Réglez de nouveau l'heure. |
| L'éclairage du compartiment de cuisson ne fonctionne pas | Le mode de cuisson convection naturelle douce est activé | Avec le mode de cuisson convection naturelle douce l'éclairage du compartiment de cuisson est éteint. |
| | La lampe est défectueuse | Changer la lampe. |
| Tous les mets qui sont préparés au four brûlent rapidement. | Thermostat défectueux. | Appelez le service après-vente. |
| Buée sur les vitres de la porte. | C'est un phénomène normal dû aux variations de température. | Préchauffez l'appareil à 100°C, puis éteignez-le après 5 minutes. |

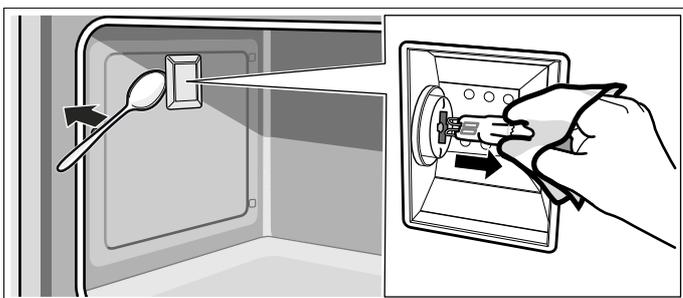
Changer la lampe du four

Si la lampe du four ne fonctionne pas, vous devez la changer. Des ampoules de rechange résistantes aux températures élevées sont en vente au service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Veuillez indiquer les numéros E et FD de votre appareil. N'utilisez pas d'autres ampoules.

⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !

Lors du remplacement de l'ampoule du compartiment de cuisson, les contacts du culot de l'ampoule sont sous tension. Retirer la fiche secteur ou couper le fusible dans le boîtier à fusibles avant de procéder au remplacement.

1. Laissez refroidir le compartiment de cuisson.
2. Ouvrez la porte de l'appareil.
3. Étalez un torchon dans le compartiment de cuisson afin d'éviter des endommagements.
4. Enlevez les grilles porte-accessoires.
5. Retirez le cache en verre. Pour ce faire, ouvrez le couvercle en verre avec la main de face. Si le couvercle en verre s'enlève difficilement, utilisez une cuillère comme aide.
6. Retirez l'ampoule du four.



7. Remplacez l'ampoule du four par une ampoule de type identique :
Tension : 230 V ;
Puissance : 40 W ;
Culot : G9 ;
Résistance à la température : 300°C
8. Remettez en place le couvercle en verre de la lampe du four.
9. Montez les grilles porte-accessoires.
10. Retirez le torchon à vaisselle.
11. Réarmez le fusible.
12. Vérifiez que l'éclairage du four fonctionne à nouveau.

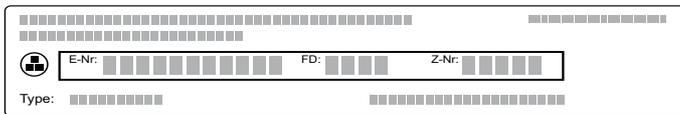
Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Nous nous efforçons de toujours trouver une solution adaptée, également afin d'éviter toute visite inutile du technicien du SAV.

Numéro de produit et numéro de fabrication

Lors de votre appel, veuillez indiquer le numéro de produit (E-Nr.) complet et le numéro de fabrication (FD-Nr.), afin de nous permettre de mieux vous aider. Vous trouverez la plaque signalétique portant ces numéros en ouvrant la porte de l'appareil.

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



The diagram shows a rectangular label with a grid of small squares. It contains the following fields:

- E-Nr.:** A long horizontal field for the product number.
- FD-Nr.:** A shorter horizontal field for the manufacturing number.
- Z-Nr.:** A very short horizontal field for the serial number.
- Type:** A field at the bottom left for the device type.

Pour éviter de devoir les rechercher en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

| | | | |
|--|--|---------------|--|
| E-Nr. | | FD-Nr. | |
| Service après-vente  | | | |

Veuillez noter que la visite d'un technicien du SAV n'est pas gratuite en cas de manipulation incorrecte, même pendant la période de garantie.

Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

B 070 222 141
FR 01 40 10 11 00
CH 0848 840 040

Faites confiance à la compétence du fabricant. Vous garantisiez ainsi que la réparation sera effectuée par des techniciens de SAV formés qui disposent des pièces de rechange d'origine adaptées à votre appareil.

Testés pour vous dans notre laboratoire

Vous trouverez ici un choix de plats et les réglages optimaux correspondants. Nous vous montrons le mode de cuisson et la température les plus appropriés pour votre plat. Vous obtenez des indications concernant l'accessoire le plus adapté et la hauteur à laquelle il doit être enfourné. Nous vous donnons des conseils concernant les récipients et la préparation.

Remarque : Lors de la préparation des aliments, une grande quantité de vapeur d'eau peut s'accumuler dans le compartiment de cuisson.

Votre appareil est très économe en énergie et ne génère que peu de chaleur extérieure pendant son fonctionnement. En raison de la grande différence de température entre l'intérieur et l'extérieur de l'appareil, de la condensation peut se former au niveau de la porte et du bandeau de commande ou à la surface des meubles voisins. Il s'agit d'un phénomène physique normal. La condensation peut être réduite grâce au préchauffage ou en ouvrant légèrement la porte.

Tableau des plats

| Plat | Poids (en kg) | Niveau d'enfournement | Mode de cuisson | Température en °C | Durée en minutes |
|-----------------------|---------------|-----------------------|-----------------|-------------------|----------------------------------|
| Lasagnes | 3-4 | 1 | | 220-230* | 45-50 |
| Lasagnes | 3 | 2 | | 220* | 45 |
| Gratins de pâtes | 3-4 | 1 | | 220-230* | 45-50 |
| Rôti de veau | 2 | 2 | | 180-190* | 90-100 |
| Filet de porc | 1.5-2 | 2 | | 190-200* | 90-100 |
| Filet de porc | 2 | 2 | | 200* | 120 |
| Saucisses | 1.5 | 3 | | 220* | 1ère face : 10 2ème face : 7 |
| Rôti de bœuf | 1 | 2 | | 200* | 45-55 |
| Lapin rôti | 1.5 | 2 | | 180-190* | 70-80 |
| Blanc de dinde | 2 | 2 | | 180-190* | 110-120 |
| Rôti d'échine de porc | 2-3 | 2 | | 180-190* | 170-180 |
| Poulet rôti | 1.2 | 2 | | 190-200* | 65-70 |
| Côtelettes de porc | 1.5 | 3 | | 220* | 1ère face : 15 2ème face : 5 |
| Travers de porc | 1.5 | 3 | | 220* | 1ère face : 15 2ème face : 10 |
| Lard | 0.7 | 4 | | 250* | 1ère face : 10 2ème face : 8 |
| Filet mignon de porc | 1.5 | 3 | | 220* | 1ère face : 12 2ème face : 5 |
| Filet de bœuf | 1 | 4 | | 250* | 1ère face : 7 2ème face : 4 |
| Truite saumonée | 0.7-1.2 | 2 | | 160-170* | 35-40 |
| Lotte | 0.7-1.5 | 2 | | 160* | 60-65 |
| Turbot | 1.5 | 2 | | 160* | 45-50 |
| Pizza | 1-1.5 | 2 | | 250* | 10-12 |
| Pain | 1 | 2 | | 180-190* | 25-30 |
| Focaccia | 1 | 2 | | 180-190* | 20-25 |
| Kouglof | 1 | 2 | | 160* | 55-60 |
| Gâteau aux fruits | 1 | 2 | | 160* | 35-40 |
| Gâteau à la ricotta | 1 | 2 | | 160-170* | 45-55 |
| Gâteau en pâte brisée | 1 | 2 | | 160-170* | 35-40 |

* préchauffer

| Plat | Poids (en kg) | Niveau d'enfournement | Mode de cuisson | Température en °C | Durée en minutes |
|---------------------------|---------------|-----------------------|---|-------------------|------------------|
| Gâteau en pâte Brisée | 1 | 1 |  | 170* | 55 |
| Gâteau à la crème dessert | 1.2 | 2 |  | 160* | 55-60 |
| Choux | 0.7-1.2 | 2 |  | 180* | 50-60 |
| Tarte génoise | 1 | 2 |  | 150-160* | 55-60 |
| Riz au lait | 1 | 2 |  | 160* | 55-60 |
| Brioche | 1-1.2 | 2 |  | 160* | 30-35 |

* préchauffer

Conseils pour l'utilisation

Vous trouverez ici des conseils concernant les récipients et la préparation.

Remarques

- Utilisez les accessoires livrés avec l'appareil. Des accessoires supplémentaires sont en vente dans le commerce spécialisé ou auprès du service après-vente comme accessoires optionnels. Avant l'utilisation, retirez du compartiment de cuisson tous les accessoires et récipients qui ne sont pas nécessaires.
- Utilisez toujours des maniques pour retirer des accessoires ou récipients chauds du compartiment de cuisson.

Conseils pour la pâtisserie

| | |
|--|---|
| Vous souhaitez savoir si le gâteau est cuit ? | Piquez une brochette en bois sur le point le plus haut du gâteau. Si la pâte n'accroche pas à la brochette en bois, le gâteau est prêt. |
| Le gâteau s'affaisse. | La prochaine fois, utilisez moins de liquide. Ou alors, baissez la température de 10 °C et rallongez le temps de cuisson. Vérifiez les ingrédients indiqués et les instructions de préparation sur la recette. |
| Le gâteau est plus haut au centre et plus bas sur les bords. | Graissez uniquement le fond du moule démontable. Après la cuisson, démoulez avec précaution le gâteau à l'aide d'un couteau. |
| Le jus des fruits remonte. | Utilisez la lèche-frite lors de la prochaine cuisson. |
| Les petites pâtisseries se collent les unes aux autres lors de la cuisson. | Il convient de laisser un espace d'environ 2 cm autour de chaque morceau de pâtisserie. Il y aura ainsi suffisamment de place pour que les pâtisseries lèvent et dorent de tous les côtés. |
| Le gâteau est trop sec. | Augmentez la température de 10 °C et réduisez le temps de cuisson. |
| Le gâteau est trop clair dans l'ensemble. | Si le niveau d'enfournement et l'accessoire sont corrects, augmentez éventuellement la température ou rallongez le temps de cuisson. |
| Le gâteau est trop clair sur le dessus mais trop foncé en dessous. | La prochaine fois, enfournez un niveau au-dessus. |
| Le gâteau est trop foncé sur le dessus mais trop clair en dessous. | La prochaine fois, enfournez un niveau en-dessous. Baissez la température et rallongez le temps de cuisson. |
| Le gâteau moulé ou le cake est plus foncé à l'arrière. | Ne placez pas le moule directement contre la paroi arrière, mais au centre de l'accessoire. |
| Le gâteau est trop foncé dans l'ensemble. | La prochaine fois, baissez la température et rallongez le temps de cuisson. |
| La pâtisserie a doré de manière irrégulière. | Choisissez une température un peu plus basse. Le papier de cuisson dépassant de la plaque peut également influencer la circulation de l'air. Découpez toujours le papier de cuisson au bon format. Veillez à ne pas placer le moule directement devant les ouvertures de la paroi arrière du compartiment de cuisson. Pour cuire de petites pâtisseries, utilisez si possible des dimensions et des épaisseurs similaires. |

| | |
|---|--|
| Vous avez cuisiné sur plusieurs niveaux. La pâtisserie de la plaque supérieure est plus foncée que celle de la plaque inférieure. | Pour la cuisson sur plusieurs niveaux, sélectionnez toujours la chaleur tournante. Les pâtisseries sur plaques ou en moules enfournées simultanément ne doivent pas nécessairement être prêtes au même moment. |
| Le gâteau a l'air prêt, mais n'est pas cuit à l'intérieur. | Cuisez plus longtemps à basse température et ajoutez moins de liquide. Pour les gâteaux à garniture fondante, précuisez d'abord la pâte. Parsemez-la d'amandes ou de chapelure puis ajoutez la garniture. |
| Le gâteau ne se démoule pas une fois renversé. | Laissez le gâteau refroidir 5 à 10 minutes après la cuisson. Si elle ne se démoule toujours pas, décollez encore une fois le bord à l'aide d'un couteau. Renversez de nouveau le gâteau et couvrez le moule à l'aide d'un chiffon froid et mouillé. La prochaine fois, graissez le moule et parsemez avec de la chapelure. |

Astuces pour rôti et braiser

| | |
|---|--|
| Le rôti est trop foncé et la croûte est brûlée par endroits et/ou le rôti est trop sec. | Vérifiez le niveau d'enfournement et la température. La prochaine fois, baissez la température et réduisez le temps de cuisson. |
| La croûte est trop fine. | Augmentez la température ou allumez brièvement le gril à la fin du temps de cuisson. |
| Le rôti a l'air cuit, mais la sauce est brûlée. | La prochaine fois, choisissez un plat à rôti plus petit et ajoutez éventuellement plus de liquide. |
| Le rôti a l'air cuit, mais la sauce est trop claire et contient trop d'eau. | La prochaine fois, choisissez un plat à rôti plus grand et ajoutez éventuellement moins de liquide. |
| La viande à braiser brûle. | Le plat à rôti et le couvercle doivent être adaptés l'un à l'autre et bien fermer. Réduisez la température et au besoin, ajoutez du liquide pendant le braisage. |

L'acrylamide dans l'alimentation

L'acrylamide se retrouve principalement dans les produits de pommes de terre et de céréales chauffés à forte température, comme les chips, les frites, les toasts, les petits pains, le pain et autres produits de boulangerie fine (gâteaux secs, pain d'épice, spéculoos).

Astuces de préparation faibles en acrylamide

| | |
|---------------------|--|
| Généralités | <ul style="list-style-type: none"> ■ Les temps de cuisson doivent si possible rester brefs. ■ Les plats doivent dorer et non brunir. ■ Les plats cuisinés grands et épais contiennent moins d'acrylamide. |
| Cuisson | <p>En convection naturelle, 200 °C max.</p> <p>En chaleur tournante, 180 °C max.</p> |
| Petits gâteaux secs | <p>En convection naturelle, 190 °C max.</p> <p>En chaleur tournante, 170 °C max.</p> <p>Un œuf ou un jaune réduit la formation d'acrylamide.</p> |
| Frites au four | Répartissez-les uniformément sur la plaque et sur une seule épaisseur. Cuire au moins 400 g par plaque, afin que les frites ne se dessèchent pas. |



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, need 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.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001317297

010426