



Register your new Bosch now:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)



**MIDI-Four  
HKP110150F**



**BOSCH**

[fr] Notice d'utilisation



<b>Précautions de sécurité importantes</b> .....	<b>3</b>	Durée.....	8
Causes de dommages .....	4	Utiliser le tournebroche (option) .....	8
<b>Installation et branchement</b> .....	<b>5</b>	<b>Entretien et nettoyage</b> .....	<b>9</b>
<b>Votre nouveau four</b> .....	<b>6</b>	Nettoyants .....	9
Bandeau de commande.....	6	<b>Pannes et dépannage</b> .....	<b>9</b>
Sélecteur des fonctions .....	6	Tableau de dérangements.....	9
Thermostat .....	6	<b>Service après-vente</b> .....	<b>10</b>
Minuteur .....	6	Numéros de produit E et de fabrication FD .....	10
Touche de fonction Fonctionnement du tournebroche (option)	6	<b>Conseils concernant l'énergie et l'environnement</b> .....	<b>10</b>
Accessoires .....	7	Economiser de l'énergie.....	10
<b>Avant la première utilisation</b> .....	<b>7</b>	Elimination écologique.....	10
Chauffer le four.....	7	<b>Testés pour vous dans notre laboratoire</b> .....	<b>10</b>
Nettoyer les accessoires .....	7	Tableaux .....	11
<b>Réglage du four</b> .....	<b>7</b>	Viande, volaille, poisson .....	11
Mode de cuisson et température .....	7	<b>L'acrylamide dans certains aliments</b> .....	<b>11</b>

## **Précautions de sécurité importantes**

Lire attentivement ce manuel. Ce n'est qu'après en avoir pris connaissance que vous pourrez utiliser votre appareil correctement et en toute sécurité.

Conserver la notice d'utilisation pour un usage ultérieur ou pour le propriétaire suivant.

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 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 8 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.

### **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.
- L'appareil devient très chaud. Ne jamais utiliser le dessus de l'appareil comme surface de rangement.
- 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 luster. Recouvrir uniquement la surface nécessaire de


papier sulfurisé. Le papier sulfurisé ne doit pas dépasser des accessoires.

- L'appareil devient très chaud. Suivre les consignes spécifiées au chapitre *Installation et raccordement* concernant la distance minimum à respecter vis-à-vis de l'appareil. L'appareil ne doit pas être installé dans un meuble encastré.

### **Risque de choc électrique !**

- Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles d'alimentation défectueux. Si l'appareil est défectueux, débrancher 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 nettoyer à vapeur.
- Une infiltration d'humidité peut provoquer un choc électrique. Ne jamais exposer l'appareil à une forte chaleur ou humidité. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.
- 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.

### **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
-  Les surfaces accessibles de l'appareil deviennent très chaudes. Ne jamais toucher les surfaces chaudes. Eloigner les enfants.
- 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.

### **Risque de brûlure !**

- De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution. Tenir les enfants éloignés
- 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.

### **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.

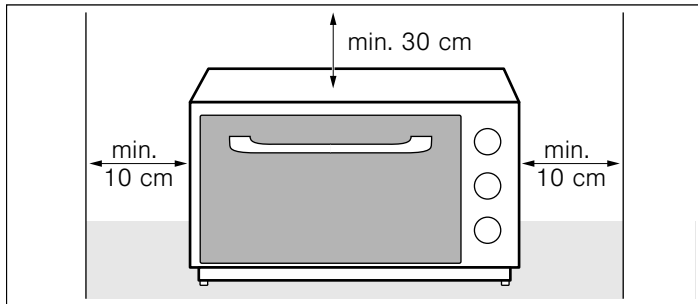
### **Causes de dommages**

#### **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.
- 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.
- Aliments humides : Ne conservez pas d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée. Cela endommage l'émail.
- 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 lèchefrite à bords hauts.
- Refroidissement la porte de l'appareil ouverte : Laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement la porte fermée. Même si la porte de l'appareil n'est qu'entrouverte, les façades des meubles voisins risquent d'être endommagées au fil du temps.
- Joint du four très encrassé : Si le joint du four est très encrassé, la porte du four ne fermera plus correctement lors du fonctionnement. Les façades des meubles voisins risquent d'être endommagées. Veillez à ce que le joint du four soit toujours propre.
- Porte du four utilisée comme surface d'assise : Il est interdit de grimper ou de s'asseoir sur la porte du four ouverte. Ne pas se suspendre à la porte du four.
- 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.

# Installation et branchement

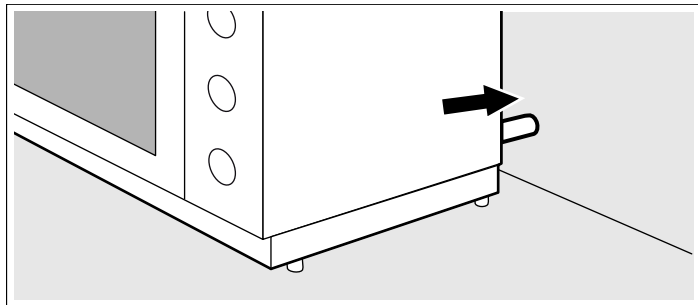
Placer l'appareil de table sur une surface plane et stable (au moins 85 cm au-dessus du sol). Les fentes d'aération à l'arrière, sur le dessus et le dessous doivent rester dégagées. Les distances minimales indiquées dans l'illustration doivent être respectées.



## Risque d'incendie !

Le ventilateur à l'arrière de l'appareil devient très chaud. Des tentures combustibles (tissus, papiers peints etc.) peuvent s'enflammer. Le matériau du mur doit résister à des températures d'au moins 90 °C.

L'appareil doit être poussé avec les écarteurs jusqu'au mur.



L'appareil répond à la classe de protection I et doit uniquement être utilisé avec une prise de terre.

L'appareil est livré prêt à brancher et doit être raccordé impérativement à une prise de courant de sécurité installée de manière réglementaire. La protection doit être d'au moins 10 ampères. La tension du secteur doit correspondre à celle spécifiée sur la plaque signalétique.

Seul un électricien agréé est habilité à installer ou à déplacer la prise ou à changer le cordon de raccordement. La fiche de l'appareil doit toujours être accessible.

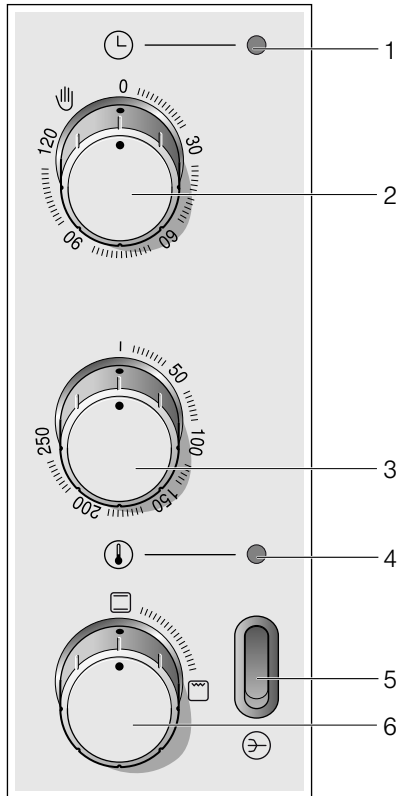
Ne pas utiliser de multiprise, ni de barrettes de connexion ou de rallonges électriques. En cas de surcharge il y a risque d'incendie.

# Votre nouveau four

Vous apprenez ici à connaître votre nouveau four. Nous vous expliquons le bandeau de commande et les différents éléments de commande. Vous obtenez des informations concernant le compartiment de cuisson et les accessoires.

## Bandeau de commande

Ci-après l'aperçu du bandeau de commande. Cette notice est destinée à plusieurs modèles. Des variations de détails sont possibles selon le modèle d'appareil.



### Explication

- |   |                                   |
|---|-----------------------------------|
| 1 | Témoin lumineux de fonctionnement |
| 2 | Minuteur                          |
| 3 | Thermostat                        |
| 4 | Voyant de contrôle du thermostat  |
| 5 | Tournebroche (option)             |
| 6 | Sélecteur des fonctions           |

### Manettes

Les manettes sont escamotables. Pour l'enclencher et la désenclencher, appuyez sur la manette en position 0.

### Sélecteur des fonctions

Le sélecteur des fonctions permet de régler le mode de cuisson.

Position	Utilisation
Chaleur voûte/sole	Pour des gâteaux, soufflés et des pièces de rôtis maigres, par ex. bœuf ou gibier, cuits sur un niveau. La chaleur est diffusée uniformément par la voûte et la sole.

Position	Utilisation
Gril	Faire griller des steaks, saucisses, toasts et des morceaux de poisson. Toute la surface située sous la résistance du gril est chauffée.  ⊕ Fonctionnement du tournebroche (option) : Pour des rôtis et de la volaille

## Thermostat

Le thermostat permet de régler la température ou la position gril.

Position	Signification	
I	Position zéro	Le four ne chauffe pas.
50-250	Plage de température	La température dans le compartiment de cuisson en °C.
250	Position gril	La puissance pour le gril .

Le voyant de contrôle du thermostat est allumé lorsque le four chauffe. Il s'éteint pendant les coupures de chauffe.

## Minuteur

Avec le minuteur vous pouvez régler une durée jusqu'à 120 minutes et faire en sorte que le four se désactive automatiquement.

Position	Signification	
0	Position zéro	Le four est éteint.
	Fin de la durée réglée	Un signal retentit après écoulément de la durée réglée.
30-120	Durée	Durée en minutes.
Mode manuel		Le four est en service.  Le four commence à chauffer dès qu'une température est réglée.  Le minuteur est désactivé.

La butée est atteinte après 120. Ne pas tourner plus loin.

Quand le four est en service, le témoin lumineux de fonctionnement est allumé.

## Touche de fonction Fonctionnement du tournebroche (option)

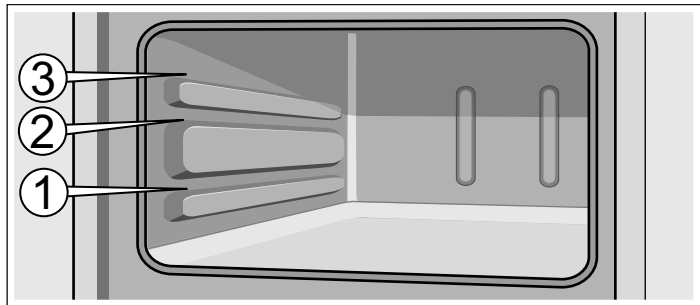
Cette touche de fonction permet d'activer et de désactiver le fonctionnement du tournebroche.

Position	Utilisation
⊕ Fonctionnement du tournebroche	Pour des rôtis et de la volaille.
Allumé	
Fonctionnement du tournebroche	
Eteint	

## Accessoires

Les accessoires peuvent être enfournés à 3 niveaux différents.

En cas de pièces à griller plus épaisses, enfournez la grille au niveau 2, sinon la pièce à griller risque de toucher le grill.



Lorsque l'accessoire devient chaud il peut se déformer. Cela n'a aucune influence sur le fonctionnement, il reprend sa forme dès qu'il est refroidi.



### Lèche-frite

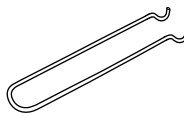
Pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. Elle peut également servir à récupérer la graisse si vous posez les grillades directement sur la grille.



### Grille

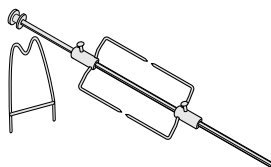
Pour des récipients, moules à gâteau, rôtis, grillades et plats surgelés.

Enfournier la grille, la fixation de poignée orientée vers la porte du four.



### Poignée

Pour retirer la grille. Pour cela, insérez la poignée dans sa fixation dans la grille.



### Tournebroche

(accessoire en option)

Pour des rôtis et de la volaille.

## Avant la première utilisation

Vous apprendrez ici ce que vous devez faire avant d'utiliser votre four pour la première fois pour préparer des mets. Lisez auparavant le chapitre *Consignes de sécurité*.

### Chauffer le four

Pour éliminer l'odeur du neuf, laissez chauffer le four à vide, la porte fermée. Idéalement une heure en mode Convection naturelle ☐ à 200 °C. Assurez-vous que le compartiment de cuisson ne contient pas de restes d'emballage.

1. Avec le sélecteur des fonctions, régler sur Convection naturelle ☐.

2. Régler le thermostat sur 200 °C.

3. Régler 60 minutes avec le minuteur.

Le four s'éteindra au bout d'une heure.

### Nettoyer les accessoires

Avant d'utiliser les accessoires pour la première fois, nettoyez-les soigneusement à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle et une lavette douce.

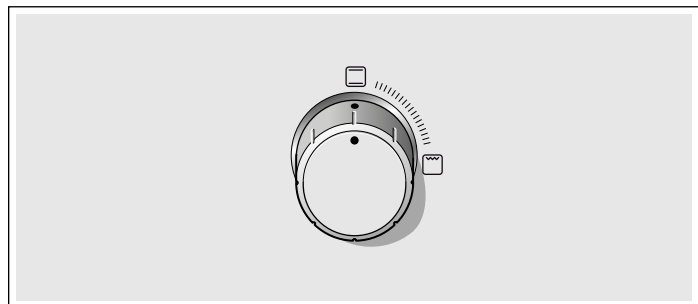
## Réglage du four

Vous disposez de plusieurs possibilités pour régler votre four. Nous vous expliquons ici comment régler le mode de cuisson et la température ou la position grill désirés.

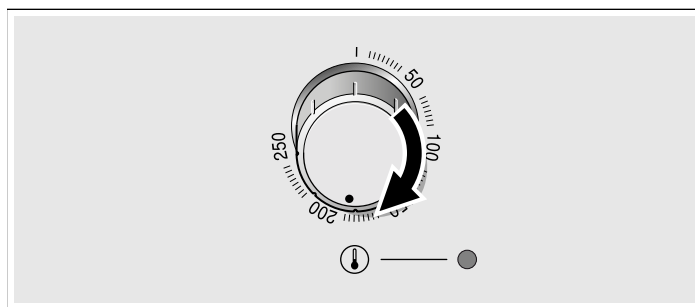
### Mode de cuisson et température

Exemple dans l'illustration : Convection naturelle ☐ à 190 °C.

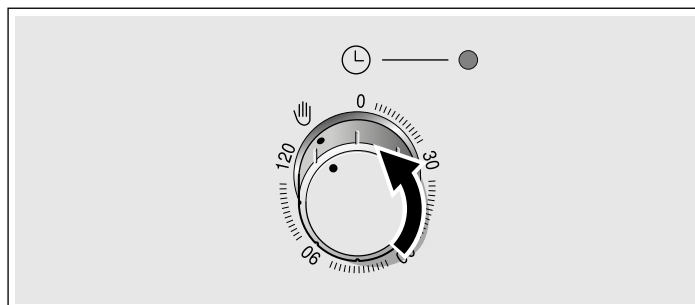
1. Régler le mode de cuisson à l'aide du sélecteur du mode de cuisson.



2. Régler la température au moyen du thermostat.



3. Allumer le four au moyen du minuteur 🕒.



Le four commence à chauffer.

## Éteindre le four

Régler le minuteur sur la position 0.

## Modifier les réglages

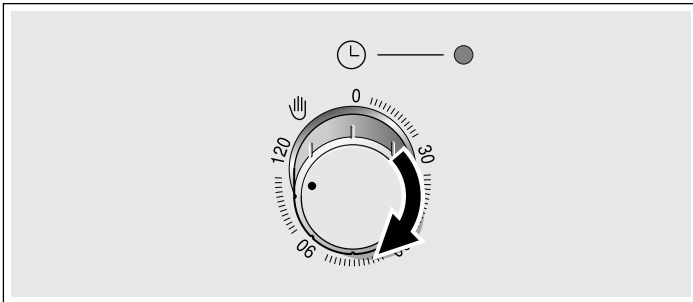
Vous pouvez modifier à tout moment le mode de cuisson et la température au moyen du sélecteur correspondant.

## Durée

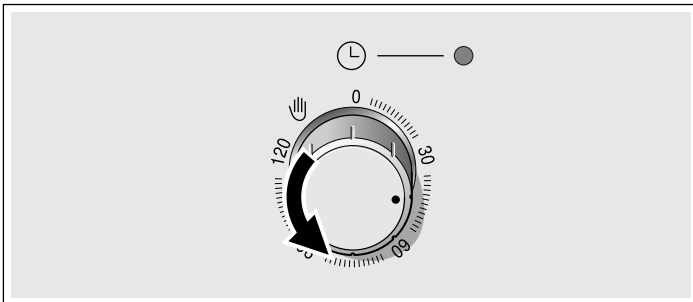
Vous pouvez régler la durée de cuisson de votre mets au moyen du minuteur. Le four s'éteint automatiquement lorsque la durée est écoulée. Vous ne devez donc pas interrompre d'autres tâches pour éteindre le four. Le temps de cuisson ne sera pas dépassé involontairement.

Exemple dans l'illustration : Durée 45 minutes.

1. Réglez le mode de cuisson à l'aide du sélecteur du mode de cuisson.
2. Réglez la température avec le thermostat.
3. Tourner le minuteur vers la droite jusqu'en butée, ne pas tourner plus loin.



4. Tourner ensuite en arrière jusqu'à la durée désirée.



Le four se met en marche.

## La durée est écoulée

Un signal retentit. Le four s'arrête de chauffer. Le minuteur est sur la position 0. Tourner le thermostat sur la position I.

## Modifier la durée

Tourner le minuteur vers la droite jusqu'en butée et le ramener à la nouvelle durée.

## Annuler la durée

Régler le minuteur sur la position 0.

## Utiliser le tournebroche (option)

Le tournebroche est idéal pour le rôtissage, comme pour préparer du rôti roulé et de la volaille. La viande sera cuite uniformément.

### Préparer le rôti

Embrochez le rôti sur le tournebroche en le centrant le mieux possible et fixez-le aux deux extrémités avec les crochets.

De plus, vous pouvez fixer le rôti avec du fil de cuisine. En cas de volaille, fixez les extrémités des ailes sous le dos et les cuisses au corps. De cette sorte, elles ne brunissent pas trop.

Piquez la peau sous les ailes afin que la graisse puisse s'écouler.

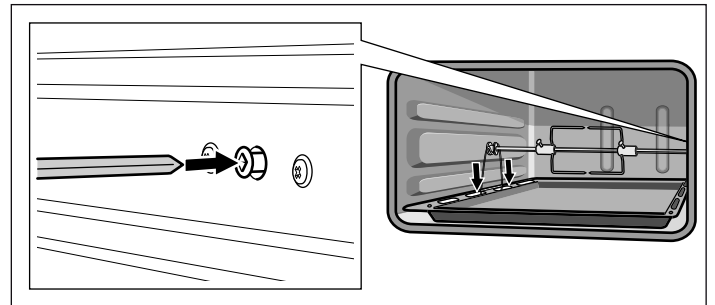
## Mise en place du tournebroche

### ⚠ 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


Pour la mise en place du tournebroche, procédez de façon suivante :

1. Mettez le tournebroche en place uniquement en utilisant des maniques ou des gants thermoisolants. Si le four est préchauffé, enfournez la lèchefrite sur la sole du compartiment de cuisson.
2. Enfichez le support à gauche, dans les trous de la lèchefrite.
3. Introduisez le tournebroche dans l'orifice situé dans la paroi latérale droite du compartiment de cuisson.
4. Déposez l'extrémité gauche sur le support.



### Activer le fonctionnement du tournebroche

Utilisez le tournebroche en combinaison avec le gril .

Appuyez la touche de fonction pour le fonctionnement du tournebroche sur la position .

Le fonctionnement du tournebroche démarre.

### Désactiver le fonctionnement du tournebroche

Appuyez la touche de fonction du tournebroche sur la position arrêt.

Le fonctionnement du tournebroche s'arrête.

Eteignez le four.

### Retirer le tournebroche

#### ⚠ Risque de brûlure !

De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution. Tenir les enfants éloignés

#### ⚠ Risque de brûlure !

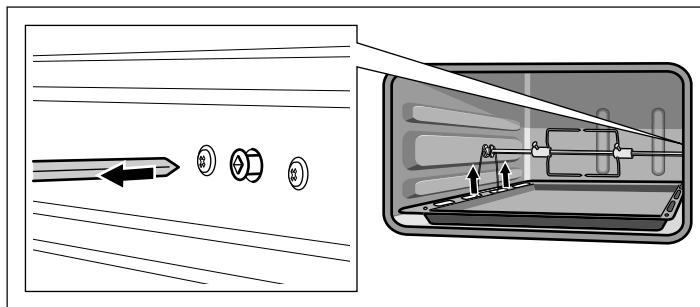
Les récipients ou les accessoires deviennent très chaud. Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou les accessoires du compartiment de cuisson.

Pour enlever le tournebroche, procédez de la façon suivante :

1. Ouvrez prudemment la porte de l'appareil. Sortez prudemment le tournebroche du support placé dans la lèchefrite.
2. Retirez prudemment le tournebroche du logement situé dans la paroi latérale et enlevez-le.



### 3. Enlevez la lèche-frite.



## Entretien et nettoyage

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre four il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Nous vous expliquons ici comment entretenir et nettoyer correctement votre four.

### ⚠ 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

### Remarques

- Débrancher la fiche secteur avant le nettoyage.
- Les légères variations de couleur apparaissant sur la façade du four sont dues aux différents matériaux tels que le verre, le plastique et le métal.
- 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 émaillés complètement. Ils peuvent donc présenter des aspérités. La protection contre la corrosion n'en est pas compromise.

### Nettoyants

Afin de ne pas endommager les différentes surfaces en utilisant des nettoyants inappropriés, veuillez respecter les indications dans le tableau. N'utilisez pas

- 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	Nettoyants
Façade du four	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 racloir à verre.
Vitres de la porte	Nettoyant pour vitres : Nettoyer avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de racloir à verre.
Compartiment de cuisson	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau vinaigrée : Nettoyer avec une lavette.  En cas d'encrassement important, utiliser une spirale à récurer en inox ou un produit de nettoyage pour four. L'utiliser uniquement dans le compartiment de cuisson froid.
Joint Ne pas l'enlever !	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette. Ne pas récurer.
Accessoires	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.

## Pannes et dépannage

Il se peut qu'une petite panne gêne le bon fonctionnement de votre appareil. Avant d'appeler le service après-vente, consultez le tableau. Vous pouvez éventuellement remédier vous-même au dérangement.

### Tableau de dérangements

Si le résultat de cuisson d'un plat n'est pas optimal, veuillez consulter le chapitre *Testés pour vous dans notre laboratoire*. Vous y trouverez de nombreux conseils et astuces pour la cuisson.

Panne	Cause possible	Remède/Remarques
Le four ne fonctionne pas.	La fiche n'est pas connectée.	La connecter

Panne	Cause possible	Remède/Remarques
	Panne de courant.	Vérifiez si la lumière de la cuisine ou d'autres appareils ménagers fonctionnent.
Le four ne chauffe pas.	Il y a de la poussière sur les contacts.	Tournez plusieurs fois les manettes dans les deux sens.

### ⚠ Risque de choc électrique !

Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles d'alimentation défectueux. Si l'appareil est défectueux,

débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

## Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Nous trouvons toujours une solution appropriée pour éviter des visites inutiles d'un technicien.

### Numéros de produit E et de fabrication FD

Lors de votre appel, veuillez indiquer le numéro de produit (n° E) et le numéro de fabrication (n° FD), afin que nous puissions vous apporter une assistance qualifiée. Vous trouverez la plaque signalétique comportant ces numéros sur la face arrière de l'appareil. Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

N° E	N° FD

### Service après-vente

Tenez compte du fait 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 ici, ou dans le répertoire de SAV joint, les données de contact de tous les pays pour le service après-vente le plus proche.

#### Demande de réparation et conseil en cas de dérangements

Tél. : 444 6333 (gratuit)

Tél. : (0216) 528 90 00 (Pbx) (payant)

Faites confiance à la compétence du fabricant. Vous assurez ainsi que la réparation sera effectuée par des techniciens formés qui possèdent les pièces de rechange d'origine pour votre appareil.

## Conseils concernant l'énergie et l'environnement

Vous trouverez ici des conseils comment vous pouvez économiser de l'énergie lors de la cuisson et comment correctement éliminer votre appareil.

### Economiser de l'énergie

- Préchauffez le four seulement si cela est indiqué dans la recette ou dans les tableaux de la notice d'utilisation.
- Utilisez des moules sombres, laqués noirs ou émaillés. Ces types de moule absorbent bien la chaleur.
- Pendant la cuisson ou le rôtissage, ouvrez la porte du four aussi rarement que possible.
- Si vous voulez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le four étant encore chaud. Le temps de cuisson diminue au deuxième gâteau. Vous pouvez également enfourner 2 moules à cake l'un à côté de l'autre.

- Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin de la durée impartie puis terminez la cuisson avec la chaleur résiduelle.

### Elimination écologique

Eliminez 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.

## 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 adapté et à quel hauteur il doit être enfourné, ainsi que des conseils concernant les récipients et la préparation.

### Remarques

- Les valeurs des tableaux s'entendent toujours pour un enfournement dans le compartiment de cuisson froid.  
Préchauffez uniquement si cela est indiqué dans les tableaux. Recouvrez l'accessoire de papier cuisson uniquement après le préchauffage.
- Les durées indiquées dans les tableaux sont indicatives. Elles dépendent de la qualité et de la nature de l'aliment.
- Utilisez les accessoires livrés avec l'appareil. Des accessoires supplémentaires sont en vente auprès du

service après-vente ou dans le commerce spécialisé comme accessoires optionnels.

Avant l'utilisation, retirez du compartiment de cuisson tous les accessoires et récipients dont vous n'avez pas besoin.

- Utilisez toujours des maniques lorsque vous retirez des accessoires ou récipients chauds du compartiment de cuisson.

## Tableaux

Dans les tableaux vous trouverez le mode de cuisson optimal pour les différents gâteaux et pâtisseries. La température et la durée de cuisson dépendent de la quantité et de la nature de la

pâte préparée. Une température plus basse permet d'obtenir des mets plus uniformément dorés. Si nécessaire, sélectionnez la fois suivante une valeur plus élevée.

Gâteaux et pain	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Börek	Lèche-frite	2		190	50
Petits gâteaux turcs	Lèche-frite	2		155	50
Petits pains à la levure	Lèche-frite	2		160	35
Gâteau plat	Lèche-frite	2		160	40
Petit gâteau	Lèche-frite	2		160	35
Pizza	Lèche-frite	2		190	35

## Viande, volaille, poisson

### Grillades

En cas de pièces à griller plus épaisses, enfournez la grille au niveau 2, sinon la pièce à griller risque de toucher le grill.

Prenez si possible des pièces à griller de la même épaisseur. Elles seront alors uniformément dorées et bien juteuses.

Retournez les pièces à griller après les  $\frac{2}{3}$  du temps de cuisson.

Salez les steaks uniquement une fois grillés.

Déposez les morceaux à griller directement sur la grille. Si vous faites griller une seule pièce, vous obtiendrez les meilleurs résultats en la plaçant au centre de la grille.

Enfourez en plus la lèche-frite au niveau 1. Elle récupère le jus de viande et le four restera plus propre.

### Viande

Retournez les pièces de viande à mi-cuisson.

Une fois le rôti cuit, laissez-le reposer 10 minutes de plus dans le four éteint et fermé. Cela permet au jus de mieux se répartir dans la viande.

Après la cuisson d'un rosbif, enveloppez-le dans une feuille d'aluminium et laissez-le reposer 10 minutes dans le four.

Viande	Poids	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C, position grill	Durée en minutes
Poulet entier	1,6 kg	Lèche-frite	1		200	90
Agneau	1,5 kg	Lèche-frite	2		200	100
Rôti	1,5 kg	Lèche-frite	2		175	120
Bifteck		Grille	2		250	20+15

## L'acrylamide dans certains aliments

L'acrylamide se forme avant tout en cas de produits céréaliers et de pommes de terre cuits à haute température, tels que

chips, frites, toast, petits pains, pain ou pâtisseries fines (biscuits, pain d'épices, spéculoos).

### Conseils pour la préparation de plats avec une faible formation d'acrylamide

#### De manière générale

- Les temps de cuisson doivent être aussi courts que possible.
- Faites uniquement dorer les aliments, sans trop les faire dorer.
- Un aliment gros et épais contient moins d'acrylamide.

#### Cuisson de pâtisseries

En mode Convection naturelle, max. 200 °C.

#### Petits gâteaux secs

En mode Convection naturelle, max. 190 °C.

Des œufs ou des jaunes d'œufs réduisent la formation d'acrylamide.

#### Frites au four

Les répartir uniformément et en une seule couche sur la plaque.



**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



9000793281

920525a