



FOUR ENCASTRABLE

[fr] MODE D'EMPLOI

B3ACI5A.0



Table des matières

	Utilisation conforme	4
	Précautions de sécurité importantes	4
	Généralités	4
	Ampoule halogène	5
	Thermomètre à viande	5
	Causes de dommages	6
	Généralités	6
	Protection de l'environnement	7
	Économie d'énergie	7
	Élimination écologique	7
	Présentation de l'appareil	8
	Bandeau de commande	8
	Touches et affichage	8
	Modes de cuisson et fonctions	9
	Température	9
	Compartiment de cuisson	10
	Accessoires	10
	Accessoires de réglage	10
	Insertion de l'accessoire	10
	Accessoires en option	11
	Avant la première utilisation	12
	Première mise en service	12
	Nettoyez le compartiment de cuisson	12
	Nettoyer les accessoires	12
	Utilisation de l'appareil	12
	Allumer et éteindre l'appareil	12
	Réglage du mode de cuisson et de la température	12
	Témoin de chauffe	13
	Chauffage rapide	13
	Fonctions temps	13
	Régler le minuteur	13
	Régler la durée	14
	Réglage de la fin	14
	Régler l'heure	14
	Contrôler, modifier ou annuler des réglages	14
	Sécurité-enfants	15
	Sécurité enfants automatique	15
	Réglages de base	15
	Liste des réglages de base	15
	Modifier les réglages de base	15
	Thermomètre à viande	16
	Modes de cuisson	16
	Introduire le thermomètre à viande dans le mets	16
	Températures à cœur de différents aliments	17
	Régler la température à cœur	17
	Nettoyants	18
	Nettoyants appropriés	18
	Surfaces du compartiment de cuisson	19
	Après le nettoyage	19
	Maintenir l'appareil propre	19
	Fonction nettoyage	20
	EcoClean	20
	Aide pour le nettoyage de la sole	21
	Supports	22
	Décrocher et accrocher les supports	22
	Porte de l'appareil	23
	Décrocher et accrocher la porte de l'appareil	23
	Dépose et pose des vitres de la porte	25
	Anomalies, que faire ?	26
	Remédier soi-même aux dérangements	26
	Changer l'ampoule au plafond dans le compartiment de cuisson	26
	Service après-vente	27
	Numéro E et numéro FD	27
	Testés pour vous dans notre laboratoire	27
	Indications générales	27
	Gâteaux et pâtisseries	28
	Soufflés et gratins	32
	Volaille, viande et poisson	32
	Légumes et garnitures	35
	Desserts	35
	L'acrylamide dans l'alimentation	36
	Déshydratation	36
	Mise en conserve	36
	Laisser lever la pâte	37
	Décongeler	38
	Maintien au chaud	38
	Plats tests	39

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous : **www.neff-international.com** et la boutique en ligne : **www.neff-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 4 000 m.

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 10

⚠ 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.

⚠ 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 !

- 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 nettoyeur à vapeur.
- 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.

⚠ Mise en garde – Danger par magnétisme !

Le bandeau de commande ou les éléments de commande contiennent des aimants permanents. Ceux-ci peuvent influencer sur des implants électroniques, par ex. stimulateurs cardiaques ou pompes à insuline. En tant que porteur d'un implant électronique, respecter une distance minimum de 10 cm du bandeau de commande.

Ampoule halogène

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

Les lampes du compartiment de cuisson deviennent très chaudes. Le risque de brûlure persiste encore un certain temps après les avoir éteintes. Ne touchez pas au cache en verre. Évitez tout contact avec la peau lors du nettoyage.

⚠ 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.

Thermomètre à viande

⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !

L'isolation peut être endommagée en cas de thermomètre à viande inadéquat. Utiliser uniquement le thermomètre à viande prévu pour cet appareil.

Causes de dommages

Généralités

Attention !

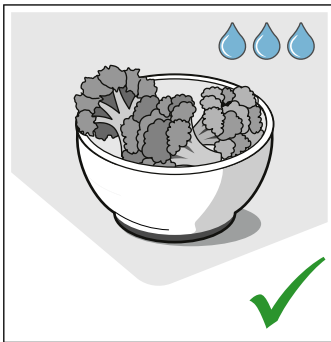
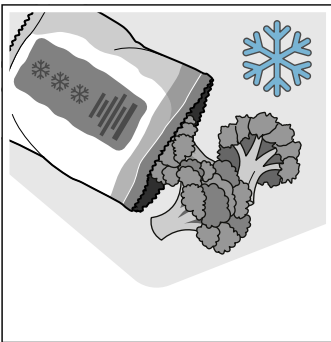
- Accessoires, feuille, papier cuisson ou récipient sur le fond du compartiment de cuisson : Ne posez pas d'accessoires sur le fond du compartiment de cuisson. Ne recouvrez pas le fond du compartiment de cuisson d'une feuille, quel que soit le type, ni de papier cuisson. Ne placez pas de récipient sur 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 lèchefrite 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.
 - 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

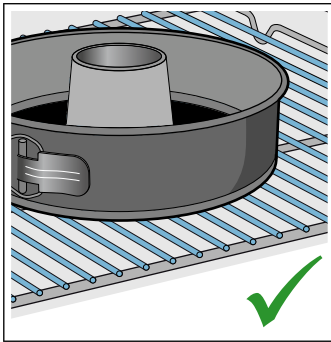
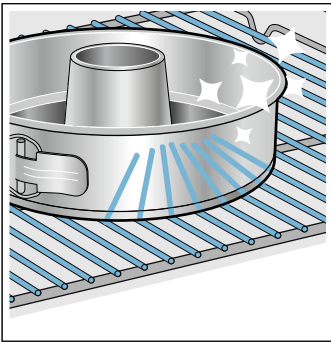
Votre nouvel appareil est d'une très grande efficacité énergétique. Vous trouverez ici des conseils comment vous pouvez économiser encore plus d'énergie lors de l'utilisation de l'appareil et comment correctement éliminer l'appareil.

Économie d'énergie

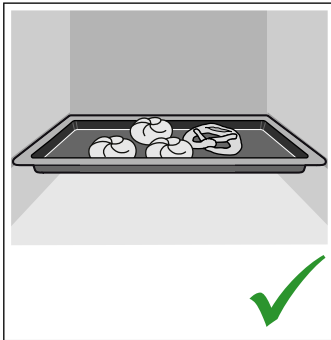
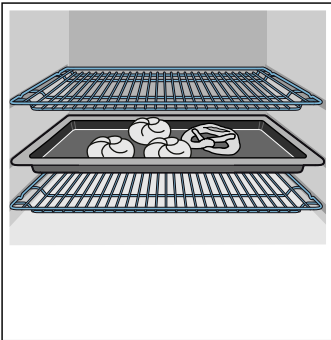
- Préchauffez l'appareil uniquement si cela est indiqué dans la recette ou dans les tableaux de la notice d'utilisation.
- Laissez décongeler les plats cuisinés congelés avant de les placer dans le compartiment de cuisson.



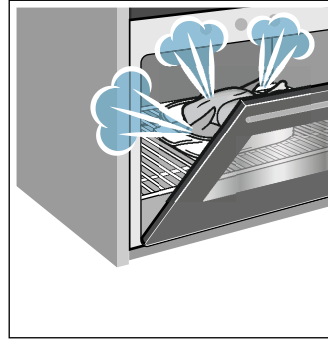
- Utilisez des moules de couleur foncée, laqués noirs ou émaillés. Ces types de moules absorbent bien la chaleur.



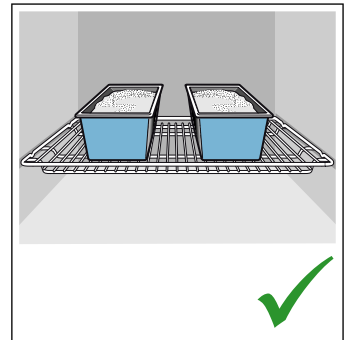
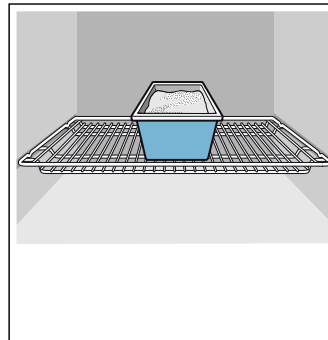
- Retirez du compartiment de cuisson tous les accessoires qui ne sont pas nécessaires.



- 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.



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 des fonctions à gauche ou à droite à partir de la position zéro.

3 Sélecteur de température

Réglez la température pour le mode de cuisson avec le sélecteur de température ou sélectionnez le réglage pour d'autres fonctions.

Vous pouvez uniquement tourner le sélecteur de température à partir de la position zéro vers la droite, jusqu'en butée. Vous ne pouvez pas le tourner plus loin.






Remarque : Sur certains appareils, les manettes sont escamotables. Pour l'enclencher et la désenclencher, appuyez sur la manette en position zéro.

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 vous permettent de régler différentes fonctions supplémentaires de votre appareil. Les valeurs pour ce faire apparaissent à l'affichage.

Symbole	Signification
	Fonctions de temps Sélectionnez Réveil  , Minuterie  , Durée  et Fin  en appuyant à plusieurs reprises.
<	Moins Diminuez les valeurs de réglage.
>	Plus Augmentez les valeurs de réglage.

Affichage








La valeur qui est déjà réglable ou écoulee, apparaît en arrière-plan.

Pour utiliser les fonctions de temps individuelles, appuyez plusieurs fois sur la touche . La barre rouge au-dessus ou en dessous du symbole respectif indique quelle valeur est déjà en arrière-plan.

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	Utilisation
 CircoTherm Air pulsé	Pour la cuisson sur un ou plusieurs niveaux. Le ventilateur répartit uniformément dans le compartiment de cuisson la chaleur de la résistance située dans la paroi arrière.
 CircoTherm doux	Pour la cuisson douce de mets sélectionnés sur un niveau, sans préchauffage. Le ventilateur répartit dans le compartiment de cuisson la chaleur de la résistance ronde située dans la paroi arrière. Ce mode de cuisson est utilisé pour déterminer la consommation d'énergie en mode recirculation de l'air et la classe d'efficacité énergétique.
 Position Pizza	Pour la préparation de pizzas et de mets qui demandent beaucoup de chaleur par le bas. La résistance inférieure et le collier chauffant dans la paroi arrière chauffent.
 Chaleur de sole	Pour la cuisson au bain-marie et pour poursuivre la cuisson de gâteaux. La chaleur est diffusée par la sole.
 Gril grande surface	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 du gril est chauffée.
 Gril air pulsé	Pour le rôtissage des volailles, des poissons entiers et des gros morceaux de viande. La résistance chauffante du gril et le ventilateur fonctionnent en alternance. Le ventilateur répartit l'air chaud autour du mets.
 Convection naturelle	Pour la cuisson et le rôtissage traditionnels sur un niveau. Convient particulièrement pour des gâteaux avec une garniture fondante. La chaleur est diffusée uniformément par la voûte et la sole. Ce mode de cuisson est utilisé pour déterminer la consommation d'énergie en mode conventionnel.

Autres fonctions




Votre nouveau four vous offre bien d'autres fonctions que nous vous expliquons ici brièvement.

Fonction	Utilisation
 Chauffage rapide	Préchauffer le compartiment de cuisson rapidement, sans accessoire.
 Éclairage du compartiment de cuisson	Allumer l'éclairage du compartiment de cuisson sans fonction. Vous facilite par ex. le nettoyage du compartiment de cuisson.
 Aide de nettoyage du fond	Éliminez les salissures légères présentes dans le compartiment de cuisson. → "Fonction nettoyage" à la page 20
 EcoClean	La fonction de nettoyage EcoClean nettoie le compartiment de cuisson presque automatiquement. → "Fonction nettoyage" à la page 20

Température

Le sélecteur de température vous permet de régler la température du compartiment de cuisson. Par ailleurs, vous pouvez sélectionner les puissances pour d'autres fonctions.

En cas de températures très élevées, après un certain temps, l'appareil réduit légèrement la température.

Position	Signification
●	Position zéro L'appareil ne chauffe pas.
50-275	Plage de température La température pouvant être sélectionnée dans le compartiment de cuisson en °C.
	BaseClean La position pour l'aide au nettoyage.
	EcoClean La puissance pour la fonction de nettoyage.
	Gril intensif La position réglée pour le gril, grande surface ou le gril, petite surface (selon le type d'appareil).

Compartiment de cuisson

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

Ouvrir la porte de l'appareil

Si vous ouvrez la porte de l'appareil pendant un fonctionnement en cours, le fonctionnement se poursuit.

Éclairage du compartiment de cuisson

Dans la plupart des modes de cuisson et avec la plupart des fonctions, l'éclairage du compartiment de cuisson reste allumé pendant le fonctionnement. Lorsque vous quittez le fonctionnement avec le sélecteur de fonction, il s'éteint.

En réglant le sélecteur des fonctions sur la position d'éclairage du compartiment de cuisson, vous pouvez allumer l'éclairage sans chauffage. Cela vous facilite les choses par ex. lors du nettoyage de votre appareil.

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 pas couvrir les fentes d'aération. Sinon l'appareil surchauffe.

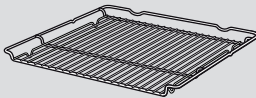
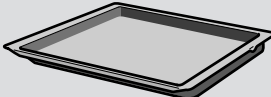
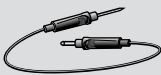
Afin que le compartiment de cuisson refroidisse plus vite après le fonctionnement, le ventilateur continue de fonctionner un certain temps.

Accessoires

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

Accessoires de réglage

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

	<p>Grille Pour des récipients, des moules à soufflé et à gâteaux. Pour des rôtis, des grillades et des plats surgelés.</p>
	<p>Lèchefrite Pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. Elle peut servir à récupérer la graisse si vous faites griller directement sur la grille.</p>
	<p>Thermomètre à viande Permet une cuisson précise. L'utilisation est décrite dans le chapitre correspondant. → "Thermomètre à viande" à la page 16</p>

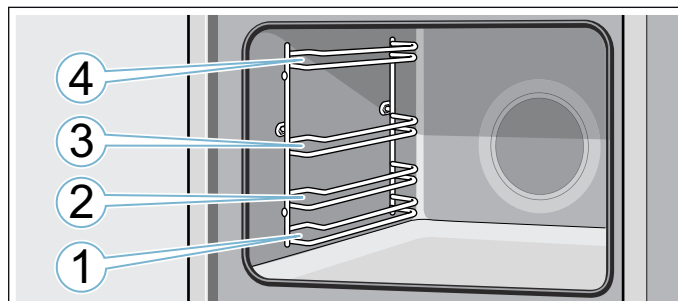
Utilisez exclusivement des accessoires d'origine. Ils ont été spécialement élaborés pour votre appareil.

Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou sur Internet.

Remarque : Lorsque l'accessoire devient chaud il peut se déformer. Cela n'influe en rien sur le fonctionnement. Dès qu'il refroidit, la déformation disparaît.

Insertion de l'accessoire

Le compartiment de cuisson possède 4 niveaux d'enfournement. Les niveaux d'enfournement du compartiment de cuisson se comptent du bas vers le haut.



Toujours introduire l'accessoire entre les deux barres de guidage d'un niveau d'enfournement.


L'accessoire peut être retiré à peu près à moitié sans qu'il ne bascule.

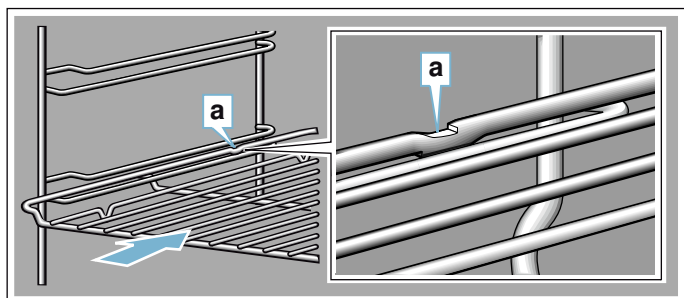
Remarques

- Assurez-vous de toujours insérer les accessoires dans le bon sens dans le compartiment de cuisson.
- Enfouissez toujours complètement l'accessoire dans le compartiment de cuisson afin qu'il ne soit pas en contact avec la porte de l'appareil.
- Retirez du compartiment de cuisson les accessoires dont vous n'avez pas besoin pendant le fonctionnement.
- Il est possible de retirer les supports du compartiment de cuisson pour les nettoyer.
→ Page 22

Fonction d'arrêt

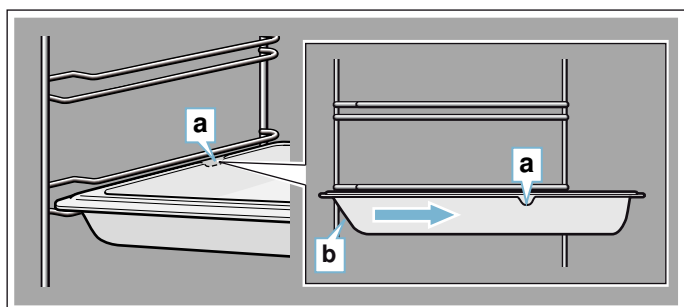
L'accessoire peut être retiré jusqu'à environ la moitié jusqu'à ce qu'il s'encliquette. La fonction d'arrêt empêche le basculement de l'accessoire lors de son extraction. L'accessoire doit être correctement introduit dans le compartiment de cuisson, afin que la sécurité anti-basculement fonctionne.

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.

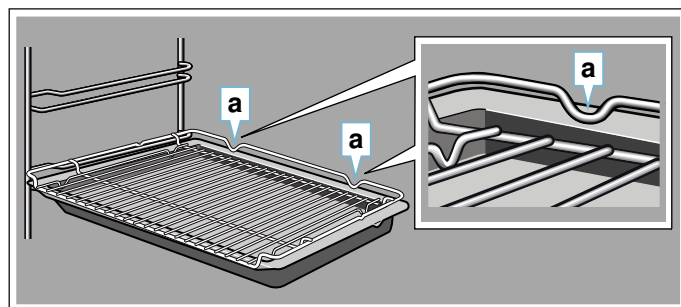
Exemple illustré : lèche-frite

**Combiner les accessoires**

Vous pouvez enfourner la grille et la lèche-frite ensemble, pour récupérer les liquides qui s'égouttent.

En posant la grille, assurez-vous que les deux espaceurs **a** reposent sur le bord arrière. En introduisant la lèche-frite, la grille se trouve au-dessus de la barre de guidage supérieure du niveau d'enfournement.

Exemple illustré : lèche-frite

**Accessoires en option**

Les accessoires en option sont en vente auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou sur Internet. Vous trouverez un large choix d'accessoires pour votre appareil dans nos brochures ou sur Internet.

La disponibilité des accessoires en option ainsi que la possibilité de les commander en ligne varie selon les pays. Veuillez consulter les documents de vente.

Remarque : Les accessoires en option ne correspondent pas tous à tous les appareils. Lors de l'achat, veuillez toujours indiquer la désignation exacte de votre appareil (E-Nr.). → "Service après-vente" à la page 27

Accessoires
Grille à pâtisserie/de rôtissage
Plaque à pâtisserie
Lèche-frite
Plaque à pâtisserie, avec revêtement anti-adhérent
Lèche-frite, avec revêtement anti-adhérent
Plat profond à soufflé
Set vapeur pour four
Poêle professionnelle
Couvercle pour poêle professionnelle
Plaque à pizza
Grille anti-éclaboussures
Plaque de cuisson céramique
Cocotte en verre, 5,1 litres
Lèche-frite en verre
Tiroir ComfortFlex (1 niveau)*
Sortie totale du panier sur 3 niveaux*
* Accessoire non adapté à tous les appareils, indiquez la référence (E-Nr.) lors de la commande

Avant la première utilisation

Avant que vous puissiez utiliser votre nouvel appareil, vous devez procéder à quelques réglages. Nettoyez aussi le compartiment de cuisson et les accessoires.

Première mise en service

Dès que l'appareil est branché sur le réseau électrique, 12:00 clignote.

Régler l'heure

Réglez l'heure actuelle à l'aide de la touche < ou >.

L'heure réglée sera validée au bout de quelques secondes.

Modifier l'heure

1. Appuyez sur la touche ☉ jusqu'à ce que le symbole ☉ s'allume.
2. Modifiez l'heure avec la touche < ou >.
L'heure réglée sera validée au bout de quelques secondes.

Nettoyez le compartiment de cuisson

Afin d'éliminer l'odeur de neuf, chauffez le compartiment de cuisson à vide, porte fermée.

1. Retirez les accessoires du compartiment de cuisson.
2. Retirez les restes d'emballage (comme les billes de polystyrène) du compartiment de cuisson.
3. Avant de faire chauffer votre appareil, essuyez les surfaces lisses du compartiment de cuisson avec un chiffon doux et humide.
4. Réglez le mode de cuisson et la température indiqués.

Réglages	
Mode de cuisson	Convection naturelle ☰
Température	240°C
Durée	1 heure

5. Aérez la cuisine tant que l'appareil chauffe.
6. Éteignez l'appareil après la durée indiquée.
7. Attendez que le compartiment de cuisson ait refroidi.
8. Nettoyez les surfaces lisses avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et une lavette.

Nettoyer les accessoires

Nettoyez soigneusement les accessoires avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et une lavette ou une brosse douce.

Utilisation de l'appareil

Nous vous avons déjà présenté les éléments de commande et leur fonctionnement. Maintenant, nous vous expliquons comment régler votre appareil.

Allumer et éteindre l'appareil

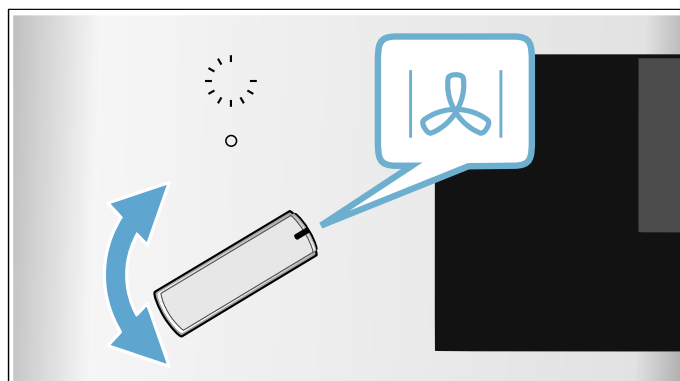
Le sélecteur de fonction allume et éteint l'appareil. Dès que vous le tournez dans une position autre que la position zéro, l'appareil s'allume. Pour éteindre l'appareil, tournez toujours le sélecteur de fonction sur la position zéro.

Réglage du mode de cuisson et de la température

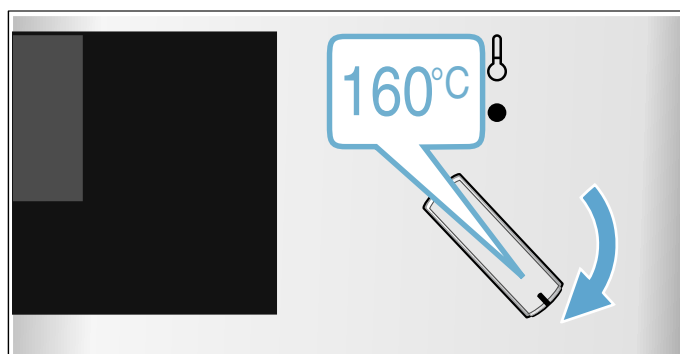
Le sélecteur de fonction et de température permet de régler très facilement votre appareil. Pour connaître le mode de cuisson le mieux adapté pour vos plats, reportez-vous au début de la notice d'utilisation.

Exemple illustré : CircoTherm Air pulsé ☼ à 160 °C.

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



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



L'appareil commence à chauffer après quelques secondes.


Lorsque votre plat est prêt, éteignez l'appareil en tournant le sélecteur de fonction sur la position zéro.


Remarque : Vous pouvez aussi régler sur l'appareil la durée et la fin du fonctionnement. → "Fonctions temps" à la page 13

Modifier

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

Témoin de chauffe

Tant que l'appareil chauffe, le symbole  apparaît dans l'affichage.

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

Chauffage rapide

Le chauffage rapide permet de réduire la durée de chauffe.





Utilisez uniquement le chauffage rapide pour des températures supérieures à 100 °C.


Afin d'obtenir un résultat de cuisson uniforme, enfournez votre plat uniquement lorsque le "préchauffage rapide" est terminé.

1. Réglez le sélecteur des fonctions sur .
2. Réglez une température supérieure à 100 °C à l'aide du sélecteur de température. Le four commence à chauffer au bout de quelques secondes. Le symbole  apparaît.
3. Patientez jusqu'à ce qu'un signal retentisse et que le symbole  disparaisse. Le chauffage rapide est terminé.
4. Placez le plat dans le compartiment de cuisson.
5. Réglez le mode de cuisson.

Fonctions temps

Votre appareil dispose de différentes fonctions de temps.

Fonction de temps	Utilisation
 Minuterie	La minuterie fonctionne comme un minuteur de cuisine. Elle marche indépendamment du mode de fonctionnement et des autres fonctions de temps et n'influence pas l'appareil.
 Durée	Après écoulement d'une durée réglée, l'appareil s'arrête automatiquement de fonctionner.
 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.
 Heure	Réglez l'heure par ex. après une panne de courant ou pour modifier par ex. le passage de l'heure d'été à l'heure d'hiver.

Après écoulement d'une durée ou d'un temps de la minuterie, un signal retentit. Vous pouvez couper le signal prématurément en appuyant sur la touche .



Remarque : Dans les réglages de base, vous pouvez modifier la durée de retentissement du signal.
→ "Réglages de base" à la page 15

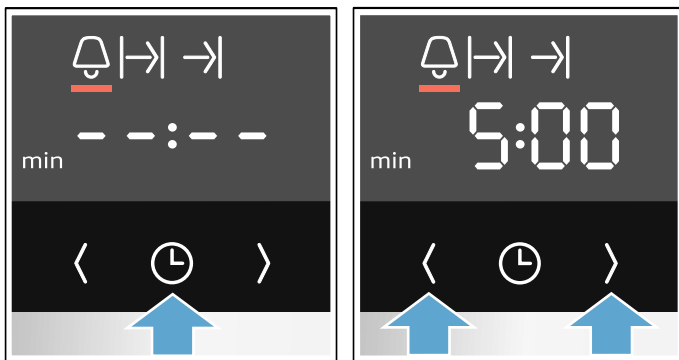
Remarque : Si vous réglez une fonction de temps, l'intervalle de temps augmente si vous réglez des valeurs plus élevées. Exemple : une durée d'1 heure maximum peut être réglée à la minute près, au-dessus d'une heure, vous pouvez régler une durée à 5 minutes près.

Régler le minuteur


Le minuteur peut être réglé aussi bien lorsque l'appareil est en marche que lorsqu'il est éteint. Il émet un signal sonore spécifique de sorte que vous pouvez distinguer s'il s'agit de la minuterie ou d'une durée qui est écoulée.

Conseil : Si le temps réglé de la minuterie se rapporte au fonctionnement de l'appareil, utilisez la durée. L'appareil s'éteint ainsi automatiquement.

1. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole  soit marqué.
2. Réglez le temps de la minuterie à l'aide de la touche < et >.
 - Touche < Valeur de référence 5 minutes
 - Touche > Valeur de référence 10 minutes





Le réglage est automatiquement validé. La minuterie démarre après quelques secondes.

Remarque : Un signal retentit dès que le temps réglé est écoulé. Pour arrêter la minuterie, appuyez sur la touche .

Régler la durée

L'appareil s'éteint automatiquement après écoulement de la durée réglée. Cette fonction peut uniquement être utilisée en combinaison avec un mode de cuisson.

1. Réglez le mode de cuisson et la température.
2. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole  soit marqué.
3. Réglez la durée à l'aide de la touche < et >.
 - Touche < Valeur de référence 10 minutes
 - Touche > Valeur de référence 30 minutes
 Le réglage est automatiquement validé. L'appareil commence à chauffer au bout de quelques secondes. La durée s'écoule sur l'affichage.

Dès que la durée est écoulée, un signal retentit et l'appareil cesse automatiquement de fonctionner.





Pour éteindre, replacez le sélecteur de fonction sur la position zéro.

Réglage de la fin

Vous pouvez différer l'heure de la fin de la durée. Vous pouvez par ex. enfourner le mets le matin et régler l'appareil de telle manière qu'il sera prêt à midi.

Remarques

- Veillez à ce que les aliments ne restent pas trop longtemps dans le compartiment de cuisson afin qu'ils ne se gâtent pas.
- Ne réglez plus une fin après le démarrage du fonctionnement. Le résultat de cuisson ne correspondrait plus.

1. Insérez les mets sur un accessoire adapté dans le compartiment de cuisson et fermez la porte de l'appareil.
2. Réglez le mode de cuisson et la température.
3. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole  soit marqué.
4. Réglez la durée à l'aide de la touche < et >.
5. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole  soit marqué.
6. Sélectionnez l'heure de fin à l'aide de la touche < et >.



Au bout de quelques secondes, l'appareil valide les réglages. L'heure de fin apparaît dans l'affichage. Dès que l'appareil démarre, la durée s'écoule.

Dès que l'heure de fin est atteinte, un signal retentit et l'appareil cesse automatiquement de fonctionner.

Pour éteindre, replacez le sélecteur de fonction sur la position zéro.

Régler l'heure


Vous pouvez uniquement modifier l'heure lorsqu'aucune autre fonction de temps est active et que le sélecteur de fonction est en position zéro.

1. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole  soit marqué.
2. Modifiez l'heure avec la touche < ou >.

Au bout de quelques secondes, l'appareil reprend l'heure.

Remarque : Vous pouvez déterminer dans les réglages de base si l'heure doit être affichée.

Contrôler, modifier ou annuler des réglages

1. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole correspondant soit marqué.
2. Le cas échéant, vous pouvez modifier un réglage avec la touche < ou >. Pour annuler une fonction de temps, réglez **00:00**.

Le réglage est automatiquement validé.

Sécurité-enfants

Afin que les enfants ne puissent pas allumer l'appareil par mégarde ou modifier des réglages, votre appareil est équipé d'une sécurité enfants.

Remarques

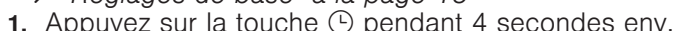

- La sécurité-enfants n'a pas d'impact sur une table de cuisson éventuellement raccordée.
- Après une coupure de courant la sécurité-enfants n'est plus active.

Sécurité enfants automatique



Le bandeau de commande est verrouillé pour que l'appareil ne puisse pas être mis en marche. Pour le mettre en marche, la sécurité enfants automatique doit être annulée. Le panneau de commande est automatiquement verrouillé lorsque l'appareil se met en marche.

Pour effectuer les réglages ou annuler la sécurité enfants automatique, le sélecteur de fonction doit être en position zéro.

Assurez-vous que la fonction sécurité enfants est réglée dans les réglages de base. Pour ce faire réglez **c 6** **!**.
→ "Réglages de base" à la page 15

1. Appuyez sur la touche  pendant 4 secondes env. **c 0** **0** ou **c 0** **!** apparaît.
2. Modifiez si nécessaire le réglage à l'aide de la touche **<** ou **>**.
 - **c 0** **0** = sécurité enfants désactivée
 - **c 0** **!** = sécurité enfants activée
3. Pour confirmer, appuyez de nouveau sur la touche  pendant env. 4 secondes. Le réglage de base est pris en compte.

Interrompre

1. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole  disparaisse.
2. Réglez le mode de cuisson et la température.

Dès que l'appareil est éteint, la sécurité enfants automatique est de nouveau activée.

Réglages de base

Afin que vous puissiez utiliser votre appareil facilement et de manière optimale, différents réglages sont à votre disposition. Vous pouvez modifier ces réglages en fonction de vos besoins.

Liste des réglages de base

Selon l'équipement de votre appareil, les réglages de base ne sont pas tous disponibles.




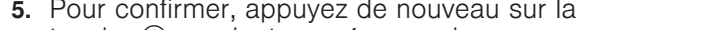
Réglage de base	Sélection
c 0 Sécurité enfants automatique	0 = non* ! = oui (uniquement possible lorsque c 6 ! est réglé)
c 1 Affichage de l'heure	0 = masquer l'heure ! = afficher l'heure*
c 2 Durée du signal après écoulement d'une durée ou du temps de la minuterie	! = env. 10 secondes 2 = env. 30 secondes* 3 = env. 2 minutes
c 3 Tonalité touches lors de l'effleurement d'une touche	0 = désactivée ! = activée*
c 4 Temps de poursuite du ventilateur de refroidissement	! = court 2 = moyen 3 = long* 4 = extra long
c 5 Temps d'attente avant validation d'un réglage	! = env. 3 secondes* 2 = env. 6 secondes 3 = env. 10 secondes
c 6 Activation possible de la sécurité enfants	0 = non ! = oui*
c 7 Dureté de l'eau**	0 = adoucie ! = douce (jusqu'à 1,3 mmol/l) 2 = moyenne (1,3 - 2,5 mmol/l) 3 = dure (2,5 - 3,8 mmol/l) 4 = très dure* (au-dessus de 3,8 mmol/l)

* Réglage usine (les réglages usine peuvent être différents selon le modèle d'appareil)

** Non disponible sur tous les types d'appareils.

Modifier les réglages de base

Le sélecteur de fonction doit être sur la position zéro.

1. Appuyez sur la touche  pendant 4 secondes env. Le premier réglage de base apparaît, par ex. **c 1** **!**.
2. Modifiez si nécessaire le réglage à l'aide de la touche **<** ou **>**.
3. Confirmez avec la touche .
Le réglage de base suivant apparaît.
4. Parcourez tous les réglages de base à l'aide de la touche  et si nécessaire, modifiez-les à l'aide de la touche **<** ou **>**.
5. Pour confirmer, appuyez de nouveau sur la touche  pendant env. 4 secondes.

Tous les réglages de base sont validés.

Vous pouvez remodifier les réglages de base à tout moment.

Remarque : Les réglages de base sont réinitialisés aux réglages usine après une coupure de courant.






Thermomètre à viande

Le thermomètre à viande permet une cuisson précise. Il mesure la température à l'intérieur des aliments. Dès que la température réglée est atteinte, l'appareil s'éteint automatiquement.

Modes de cuisson

Les modes de cuisson ne conviennent pas tous pour le fonctionnement avec le thermomètre à viande.

Modes de cuisson appropriés :

-  CircoTherm Air pulsé
-  CircoTherm doux
-  Position Pizza
-  Gril air pulsé
-  Convection naturelle

Remarque : Si vous sélectionnez un mode de cuisson inapproprié lorsque le thermomètre à viande est introduit dans el mets, un signal retentit.

Température

Le thermomètre à viande mesure la température à l'intérieur des aliments entre 30°C et 99°C. La température à cœur souhaitée est réglée via l'affichage.

Introduire le thermomètre à viande dans le mets

Avant d'enfourner votre mets, introduisez le thermomètre à viande dans la viande.

Utilisez uniquement le thermomètre à viande fourni. Vous pouvez l'acheter ultérieurement auprès du service après-vente comme pièce de rechange.

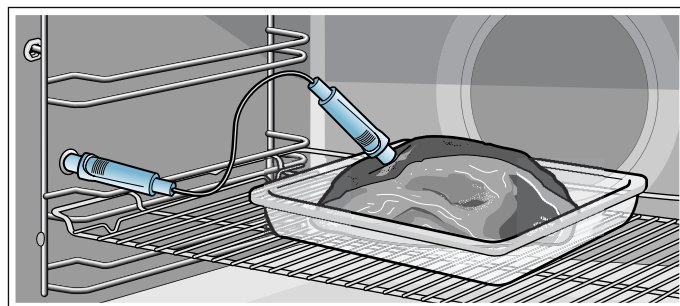
Mise en garde – Risque de choc électrique !

L'isolation peut être endommagée en cas de thermomètre à viande inadéquat. Utiliser uniquement le thermomètre à viande prévu pour cet appareil.

Connecter

Introduisez le thermomètre à viande dans la viande à l'endroit le plus épais. Veillez à ce que l'extrémité de la pointe soit approximativement au centre du morceau de viande. Elle ne doit pas se trouver dans la graisse et ne pas toucher des ustensiles ni des os.

Placez la viande, de préférence dans un récipient, au milieu de la grille.



Attention !

Ne coinciez pas le câble du thermomètre à viande. Afin que le thermomètre à viande ne soit pas endommagé par une chaleur trop élevée, la distance entre la résistance du gril et le thermomètre à viande doit être de quelques centimètres. La viande est susceptible d'augmenter de volume en cours de cuisson.

Retourner l'aliment à cuire

Si vous souhaitez retourner l'aliment à cuire, ne retirez pas le thermomètre à viande. Une fois l'aliment à cuire retourné, assurez-vous de la position correcte du thermomètre à viande.

Si vous retirez le thermomètre à viande en cours de service, tous les réglages seront réinitialisés et devront de nouveau être réglés.

Températures à cœur de différents aliments

N'utilisez pas d'aliments surgelés. Les valeurs figurant dans le tableau sont fournies à titre indicatif. Elles dépendent de la qualité et de la nature des aliments.

À la fin de la notice d'utilisation, vous trouverez des indications détaillées concernant le mode de cuisson et la température. → "Testés pour vous dans notre laboratoire" à la page 27

Aliment	Température à cœur en °C
Porc	
Échine de porc	85-90
Filet mignon de porc, médium	62-70
Longe de porc, bien cuit	72-80
Bœuf	
Filet de bœuf ou rosbif, saignant	45-52
Rosbif ou filet de bœuf médium	55-62
Filet de bœuf ou rosbif, à cœur	65-75
Veau	
Rôti de veau ou paleron, maigre	75-80
Rôti de veau, épaule	75-80
Jarret de veau	85-90
Agneau	
Gigot d'agneau, médium	60-65
Gigot d'agneau, à cœur	70-80
Selle d'agneau, médium	55-60

Régler la température à cœur

Lorsque vous avez introduit vos mets dans le compartiment de cuisson avec le thermomètre à viande, vous pouvez effectuer les réglages.

⚠ Mise en garde – Risque de brûlures ! !

Le compartiment de cuisson, les accessoires et le thermomètre à viande deviennent très chauds. Utilisez toujours des maniques pour retirer les accessoires et le thermomètre à viande chauds du compartiment de cuisson.

1. Connectez le thermomètre à viande dans la prise à gauche dans le compartiment de cuisson.
2. Fermez la porte de l'appareil.

Attention !

Veillez à ne pas coincer le câble du thermomètre à viande dans la porte de l'appareil. Cela peut l'endommager.

3. Réglez un mode de cuisson approprié à l'aide du sélecteur de fonction.

Le symbole  est marqué et "–/– °C" apparaît.

Remarque : À gauche se trouve la température actuelle au cœur de la viande, à droite la température réglée, par ex. 15/75 °C. La température à cœur actuelle est affichée à gauche à partir de 10 °C.

4. Réglez la température à cœur au moyen de la touche < ou >.
5. Réglez la température du compartiment de cuisson au moyen du sélecteur de température.

Remarque : La température réglée du compartiment de cuisson doit être au moins 10 °C plus haute que la température à cœur.

Attention !

Ne réglez pas une température supérieure à 250 °C dans le compartiment de cuisson. Vous risqueriez sinon d'endommager le thermomètre à viande.

L'appareil commence à chauffer au bout de quelques secondes.

Dès que la température à cœur réglée est atteinte, un signal retentit et l'appareil cesse automatiquement de fonctionner. À l'affichage, la température à cœur actuelle est la même que la température réglée, par ex. 75/75 °C.

Éteignez l'appareil en tournant le sélecteur de fonction sur la position zéro. Retirez le thermomètre à viande de la prise du compartiment de cuisson à l'aide d'une manique.

Modifier et annuler

Vous pouvez modifier la température à cœur à tout moment à l'aide de la touche < ou >. La modification sera validée après quelques secondes.

Pour annuler, retirez le thermomètre à viande avec une manique de la prise et de l'aliment à cuire. L'appareil continue à chauffer sans température à cœur.

Vous pouvez modifier à tout moment le mode de cuisson et la température du compartiment de cuisson au moyen du sélecteur correspondant. La température à cœur réglée est conservée.

Nettoyants

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.

Nettoyants appropriés

Afin de ne pas endommager les différentes surfaces en utilisant des nettoyants inappropriés, veuillez respecter les indications dans le tableau. Selon le modèle d'appareil, les zones ne sont pas toutes présentes sur votre appareil.

Attention !

Dégâts de la surface

N'utilisez pas de

- nettoyants agressifs ou abrasifs,
- nettoyants à forte teneur d'alcool,
- tampons en paille métallique ni d'éponges à dos récurant,
- nettoyeur haute pression ou nettoyeur à vapeur,
- nettoyant spécial pour le nettoyage à chaud.

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

Conseil : Des produits de nettoyage et d'entretien particulièrement recommandés sont en vente auprès du service après-vente. Respectez les indications respectives du fabricant.

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.

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.
Matière plastique	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.

Surfaces laquées	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux.
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 émaillées et surfaces autonettoyantes	Veuillez tenir compte des consignes concernant les surfaces du compartiment de cuisson à la suite du tableau.
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.
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.
Thermomètre à viande	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette ou une brosse. Ne pas nettoyer au lave-vaisselle.

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.

Surfaces du compartiment de cuisson

La paroi arrière, la voûte et les éléments latéraux dans le compartiment de cuisson sont autonettoyants. Vous reconnaissez cela à la surface rugueuse.

La sole du compartiment de cuisson est émaillée et a une surface lisse.

Nettoyer les surfaces émaillées

Nettoyez les surfaces émaillées lisses avec une lavette et de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau vinaigrée. Séchez ensuite 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 de 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.

Conseil : Utilisez de préférence l'aide au nettoyage.
→ "Fonction nettoyage" à la page 20

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, vous pouvez éliminer les résidus à l'aide d'acide citrique.

Nettoyage des surfaces autonettoyantes

Les surfaces autonettoyantes sont revêtues d'une céramique mate, hautement poreuse. Les projections de la cuisson et du rôtissage sont absorbées et décomposées par cette couche pendant le fonctionnement de l'appareil.

Lorsque les surfaces autonettoyantes ne se nettoient plus suffisamment et des taches foncées apparaissent, elles peuvent être nettoyées avec la fonction de nettoyage. Respectez pour cela les indications dans le chapitre correspondant. → "Fonction nettoyage" à la page 20

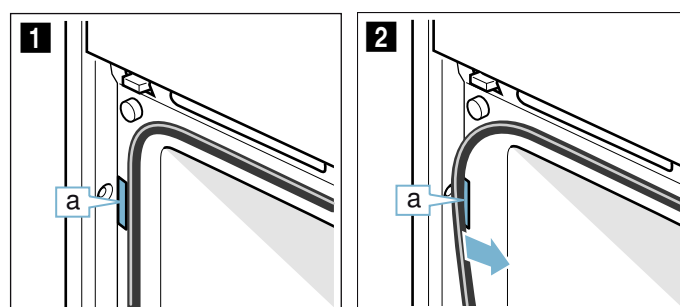
Attention !

N'utilisez pas de nettoyant pour four sur les surfaces autonettoyantes. Cela endommage les surfaces. Si du produit de nettoyage pour four parvenait toutefois sur ces surfaces, éponger immédiatement avec de l'eau et une lavette éponge. Ne pas frotter ni utiliser des moyens de nettoyage récurants.

Après le nettoyage

Après le nettoyage, vérifiez si le joint de porte est correctement en place à gauche et à droite (illustration 1).

Si le joint de porte est sur l'écarteur **a**, poussez le joint de porte vers l'intérieur à côté de l'écarteur **a** (illustration 2).



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 lèchefrite.
- Pour le rôtissage, utilisez un récipient approprié, par ex. une cocotte.

Fonction nettoyage


Votre appareil est doté de la fonction EcoClean et de l'aide au nettoyage du fond du compartiment de cuisson. La fonction de nettoyage « EcoClean » permet de nettoyer les surfaces autonettoyantes du compartiment de cuisson. Utilisez l'aide de nettoyage du fond avant de démarrer EcoClean ou pour le nettoyage intermédiaire du fond du compartiment de cuisson. L'aide de nettoyage du fond permet de ramollir dans un premier temps les salissures. Elles s'éliminent ensuite plus facilement.

EcoClean

Le mode de fonctionnement « EcoClean » permet de nettoyer les surfaces autonettoyantes du compartiment de cuisson.

Les surfaces autonettoyantes (paroi arrière, voûte et parois latérales) sont revêtues d'une céramique mate, hautement poreuse. Cette couche absorbe les projections produites lors de la cuisson et des grillades et les décompose pendant le fonctionnement du four. Lorsque ces surfaces ne se nettoient plus suffisamment et des taches foncées apparaissent, les surfaces peuvent être nettoyées grâce à la fonction de nettoyage.

Recommandation de nettoyage

Le type et la durée du fonctionnement de l'appareil sont relevés par l'appareil. Dès qu'un nettoyage est recommandé,  apparaît dans l'affichage lorsque l'appareil est éteint. Vous pouvez supprimer cette notification en appuyant sur une touche de votre choix, hormis la touche <. Cette notification continue cependant à apparaître tant que la fonction de nettoyage n'a pas été entièrement exécutée.

Remarque : Vous pouvez réinitialiser complètement le compteur de la recommandation de nettoyage en appuyant pendant env. 4 secondes sur la touche <. La notification n'apparaît plus jusqu'à ce que l'appareil ait de nouveau relevé de nombreuses utilisations.

Attention !

Si vous ne donnez pas suite à la recommandation de nettoyage les surfaces de nettoyage automatique du compartiment de cuisson peuvent s'endommager.

Si votre appareil s'encrasse prématurément, par ex. lors de la cuisson d'aliments particulièrement gras (volaille, rôtis), ou si vous voyez apparaître des taches foncées sur les surfaces autonettoyantes, n'attendez pas de recevoir la notification de nettoyage pour procéder au nettoyage de votre four. En effet, plus le nettoyage est fréquent ou précoce, plus la capacité de nettoyage des surfaces autonettoyantes sera durable. À tout moment, vous pouvez, si besoin est, nettoyer le compartiment de cuisson avec la fonction de nettoyage.

Remarque : Après une coupure de courant, le compteur de la recommandation de nettoyage est réinitialisé. Il est préférable de démarrer la fonction de nettoyage après une panne de courant.

Avant la fonction de nettoyage

Enlevez les supports, rails, accessoires et ustensiles du compartiment de cuisson.


Nettoyage de la sole du compartiment de cuisson et de l'intérieur de la porte de l'appareil

Enlevez les grosses salissures sur la sole du compartiment de cuisson, sur l'intérieur de la porte de l'appareil et au niveau de l'éclairage du compartiment de cuisson. Sinon, cela crée des taches définitives.

Attention !

N'utilisez pas de produit de nettoyage pour four sur les surfaces autonettoyantes. Cela endommage les surfaces. Si du produit de nettoyage pour four parvenait toutefois sur ces surfaces, éponger immédiatement avec de l'eau et une lavette éponge. Ne pas frotter ni utiliser des moyens de nettoyage récurants.



Mise en garde – Risque de brûlures ! !

 L'extérieur de l'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage. Ne jamais toucher la porte de l'appareil. Laisser l'appareil refroidir. Éloigner les enfants.

Régler la fonction de nettoyage

Avant de régler la fonction de nettoyage, assurez-vous d'avoir observé toutes les indications concernant les préparatifs.

La durée de la fonction de nettoyage est pré-réglée à 1 heure. Elle ne peut pas être modifiée.

1. Réglez le sélecteur de fonction sur EcoClean .
La durée apparaît dans l'affichage.
 2. Réglez le thermostat sur EcoClean .
- La fonction de nettoyage démarre après quelques secondes. La durée s'écoule sur l'affichage.

Aérez la cuisine lorsque la fonction de nettoyage est en marche.

Un signal retentit dès que la fonction de nettoyage est terminée. Pour éteindre, tournez le sélecteur de fonction sur la position zéro.

Après la fonction de nettoyage

Une fois le compartiment de cuisson refroidi, l'essuyer avec un chiffon humide, le cas échéant.

Remarque : Des taches rougeâtres peuvent se former sur les surfaces pendant le fonctionnement et la fonction de nettoyage. Ce n'est pas de la rouille mais des résidus d'aliments. Ces taches ne présentent pas un danger pour la santé et ne compromettent pas la capacité de nettoyage des surfaces autonettoyantes.


Aide pour le nettoyage de la sole


L'aide pour le nettoyage de la sole vous facilite le nettoyage du fond du compartiment de cuisson. Les salissures sont d'abord ramollies par l'évaporation de l'eau additionnée de produit à vaisselle. Elles peuvent ensuite s'enlever plus facilement.

Mise en garde – Risque de brûlure !

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.

Régler l'aide au nettoyage de la sole

Remarque : Utilisez uniquement l'aide au nettoyage de la sole  lorsque le compartiment de cuisson est refroidi. Laissez complètement refroidir le compartiment de cuisson.

1. Retirez les accessoires du compartiment de cuisson.
2. Mélangez 0,4 litre d'eau (non distillée) avec une goutte de produit à vaisselle et versez le mélange au milieu du fond du compartiment de cuisson.
3. À l'aide du sélecteur de fonction et du sélecteur de température, réglez l'aide au nettoyage de la sole . La durée apparaît dans l'affichage.

L'aide au nettoyage démarre après quelques secondes. La durée s'écoule sur l'affichage.

Remarques

- La durée est prééglée et ne peut pas être modifiée.
- L'heure de fin ne peut pas être différée.

Si **h** clignote après l'allumage, le compartiment de cuisson n'est pas entièrement refroidi. Éteignez l'appareil. Patientez jusqu'à ce que **--** apparaisse, puis relancez l'aide au nettoyage.

Dès que l'aide au nettoyage est terminée, un signal retentit.

Nettoyage de finition

L'eau résiduelle présente dans le compartiment de cuisson doit être rapidement éliminée. Ne laissez pas l'eau résiduelle stagner dans le compartiment de cuisson (par ex. une nuit entière). Vous ne devez pas faire fonctionner l'appareil si le compartiment de cuisson est encore mouillé ou humide.

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

4. Pour éteindre, tournez le sélecteur de fonction sur la position zéro.
5. Laissez la porte de l'appareil ouverte en position de crantage (à env. 30°) pendant environ 1 heure pour permettre aux surfaces en émail du compartiment de cuisson de sécher. Vous pouvez également procéder à un séchage rapide du compartiment de cuisson.

Séchage rapide du compartiment de cuisson

1. Ouvrez la porte de l'appareil, une fois que l'aide au nettoyage est terminée, en position de crantage (env. 30°).
2. Démarrez CircoTherm Air pulsé à 50 °C.
3. Éteignez l'appareil après 5 minutes et fermez la porte de l'appareil.

Retirer les salissures tenaces

Il existe plusieurs façons d'éliminer les salissures tenaces.

- Laissez agir quelques instants l'eau additionnée de produit à vaisselle avant de démarrer l'aide au nettoyage.
- Versez du produit à vaisselle sur les endroits encrassés des surfaces lisses avant de démarrer l'aide au nettoyage.
- Répétez l'aide au nettoyage une fois que le compartiment de cuisson est refroidi.

Supports

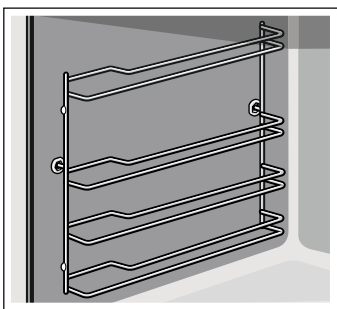
Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre appareil il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Vous apprendrez ici comment vous pouvez décrocher et nettoyer les supports.

Décrocher et accrocher les supports

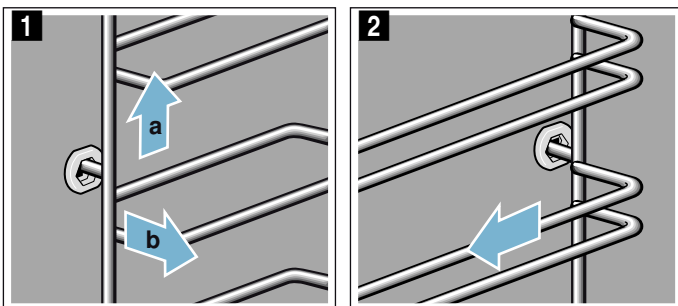
Mise en garde – Risque de brûlures !

Les supports deviennent très chauds. Ne jamais toucher les supports chauds. Laisser toujours l'appareil refroidir. Éloigner les enfants.

Décrocher les supports



1. Soulevez légèrement le support à l'avant **a** et décrochez-le **b** (fig. **1**).
2. Tirez ensuite tout le support vers l'avant et sortez-le (fig. **2**).

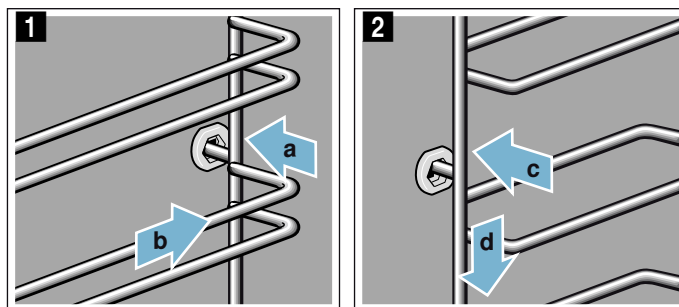


Nettoyez les supports avec du produit à vaisselle et une éponge à vaisselle. Utilisez une brosse en cas de salissures tenaces.

Accrocher les supports

Les supports s'adaptent uniquement à droite ou à gauche. Veillez pour les deux supports à ce que les barres coudées se trouvent à l'avant.

1. Engager le support d'abord au milieu dans la prise arrière **a**, jusqu'à ce que le support soit appliqué contre la paroi du compartiment de cuisson et le pousser vers l'arrière **b** (fig. **1**).
2. L'engager ensuite dans la prise avant **c**, jusqu'à ce que le support soit appliqué là aussi contre la paroi du compartiment de cuisson et le pousser vers le bas **d** (fig. **2**).



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 décrocher et nettoyer la porte de l'appareil.

Décrocher et accrocher la porte de l'appareil

Vous pouvez décrocher la porte de l'appareil pour nettoyer les vitres de la porte.

⚠ Mise en garde – Risque de blessure !

Les charnières de la porte de l'appareil peuvent repivoter avec une grande force. Tournez toujours les deux arrêts jusqu'en butée pour accrocher et décrocher la porte de l'appareil.

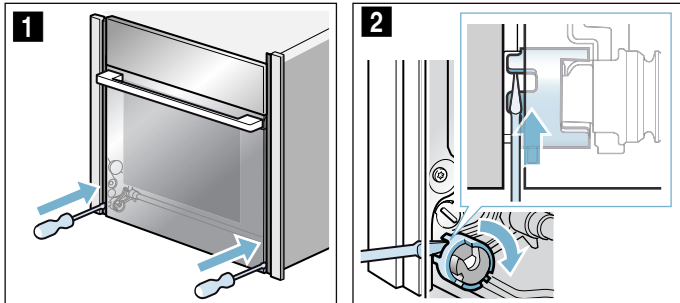
⚠ Mise en garde – Risque de blessure !

Si la porte de l'appareil a été décrochée sans tourner les deux arrêts jusqu'en butée, la charnière peut repivoter. Ne mettez pas les mains dans la charnière. Appelez le service après-vente.

Décrochez la porte de l'appareil

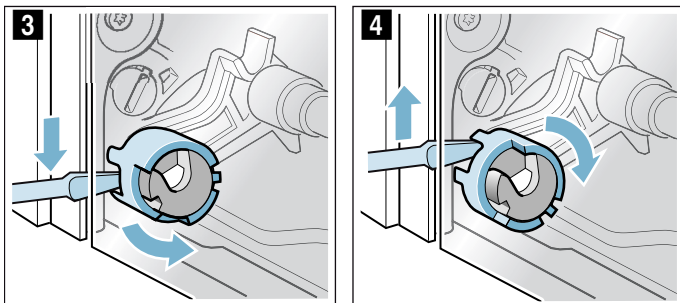
- Ouvrez la sécurité de porte à gauche et à droite (fig. **1**).
Pour ce faire, maintenez le tournevis à l'horizontale et poussez la sécurité de porte (élément noir) des deux côtés vers le haut jusqu'en butée (fig. **2**).

Conseil : Utilisez une lampe de poche pour éclairer l'espace afin de voir la sécurité de porte.

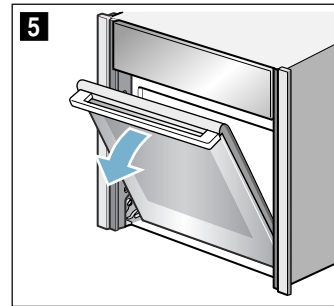


Sécurité de porte fermée (fig. **3**)

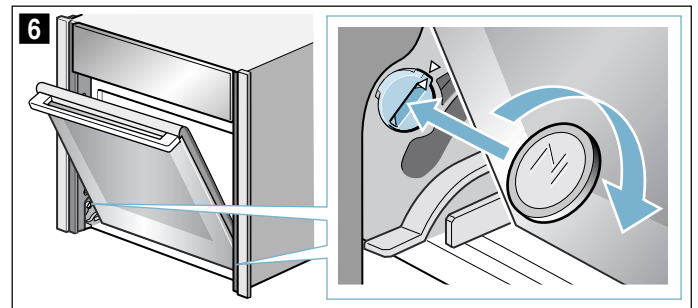
Sécurité de porte ouverte (fig. **4**)



- Ouvrez largement la porte de l'appareil à env. 45° (fig. **5**).

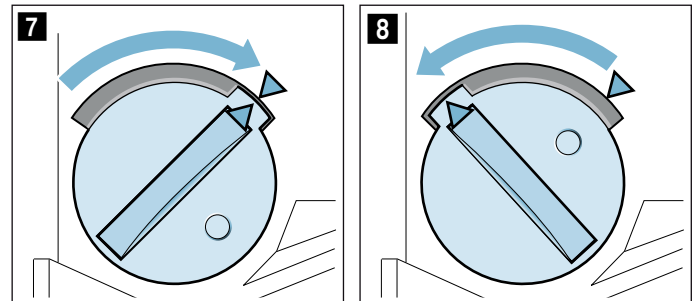


- Avec une pièce de monnaie, tournez jusqu'en butée les deux arrêts à gauche et à droite situés en bas sur la face intérieure de l'appareil.
Loquet côté gauche : dans le sens horaire
Loquet côté droit : dans le sens anti-horaire
Les flèches apparaissent face à face et le loquet se verrouille de manière perceptible (fig. **6**).



Loquet côté gauche fixé (fig. **7**)

Loquet côté droit fixé (fig. **8**)



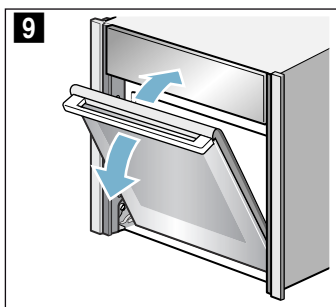
4. Bougez la porte de l'appareil vers le haut et vers le bas jusqu'à ce que vous entendiez un faible clic (fig. 9).

La porte de l'appareil est en position de verrouillage. Elle peut uniquement bouger de façon minimale.

Attention !

Endommagement de la charnière de porte. N'ouvrez et ne fermez pas la porte de l'appareil en position de verrouillage en l'opposant à une résistance.

Si vous avez opposé la porte de l'appareil à une résistance pour l'ouvrir ou la fermer, appelez le service après-vente.



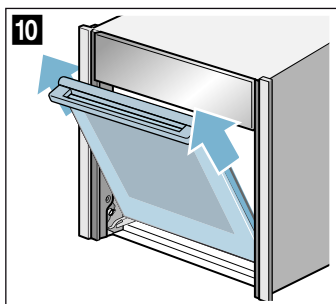
**⚠ Mise en garde
Risque de blessures !**

La poignée de porte peut se casser. Ne portez pas la porte de l'appareil par la poignée. Saisissez fermement la poignée de porte de l'appareil avec les deux mains à gauche et à droite pour la porter ou la démonter en toute sécurité.

5. Saisissez fermement la porte de l'appareil en dessous de la poignée de porte avec les deux mains à gauche et à droite et tirez-la vers le haut (fig. 10).

**⚠ Mise en garde
Risque de blessures !**

Chute de la porte de l'appareil. La porte de l'appareil pèse entre 7 et 10 kg. Manipulez-la avec précaution.

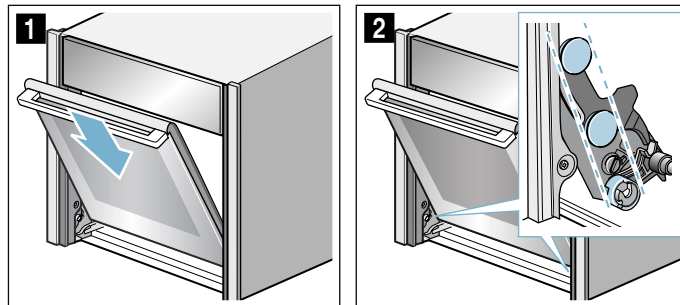


6. Posez la porte de l'appareil sur une surface souple et propre.

Accrocher la porte de l'appareil

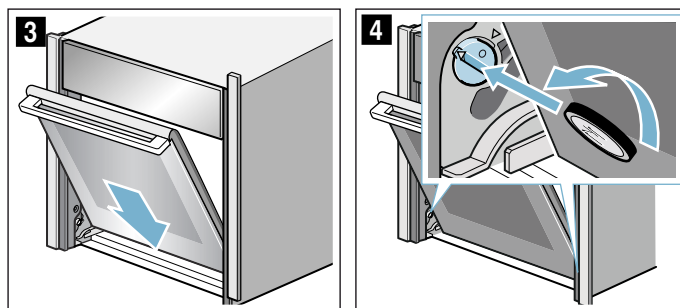
1. Accrochez la porte de l'appareil simultanément à gauche et à droite en vous servant des galets de guidage (fig. 1 et fig. 2).

Veillez à ce que la porte de l'appareil ne se coince pas en biais et à ce qu'elle soit complètement accrochée.



2. Veillez à ce que la porte de l'appareil glisse bien à fond vers le bas (fig. 3).

3. Avec une pièce de monnaie, desserrez les deux loquets de la porte de l'appareil (figure 4).



Loquet côté gauche : dans le sens anti-horaire

Loquet côté droit : dans le sens horaire

4. Ouvrez progressivement la porte de l'appareil jusqu'à ce que vous entendiez un faible clic. Fermez la porte de l'appareil.

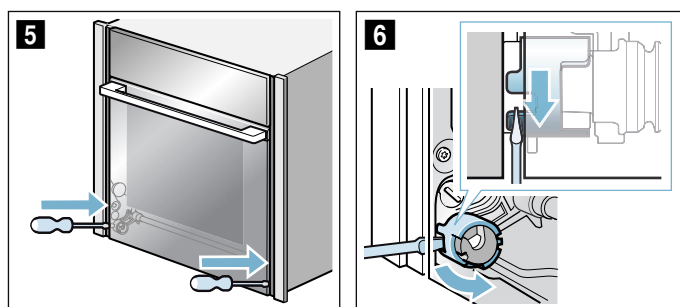
⚠ Mise en garde

Risque de blessure par des verrouillages articulés non fermés !

La porte de l'appareil risque de se décrocher. Vous risquez de vous blesser et d'endommager la porte de l'appareil. Après avoir accroché la porte, fermez toujours la fermeture de sécurité de porte à gauche et à droite.

5. Fermez la sécurité de porte de gauche et de droite (fig. 5).

Pour ce faire, maintenez le tournevis à l'horizontale et poussez la sécurité de porte des deux côtés vers le bas jusqu'en butée (fig. 6).



Dépose et pose des vitres de la porte

Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez déposer les vitres de la porte de l'appareil.

Pour ce faire, vous devez d'abord décrocher la porte de l'appareil (voir la section « Décrocher et accrocher la porte de l'appareil »).

⚠ Mise en garde – Risque de blessure !

Réutilisez l'appareil seulement lorsque les vitres de la porte de l'appareil et la porte de l'appareil sont correctement montées.

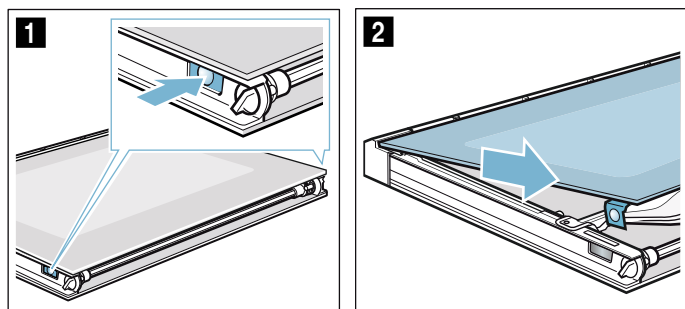
⚠ Mise en garde – Risque de blessure !

Des pièces à l'intérieur de la porte de l'appareil peuvent présenter des arêtes coupantes. Porter des gants de protection.

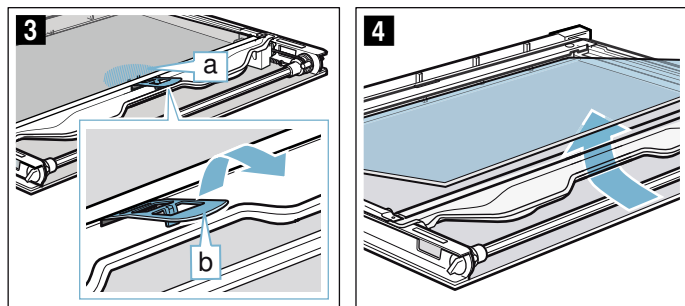
Dépose

Remarque : Posez les vitres démontées sur une surface plane, souple et propre.

1. Décrocher la porte de l'appareil.
2. Posez la porte de l'appareil, façade vers le bas, sur une surface plane, souple et propre.
3. Appuyez à gauche et à droite à l'extérieur de la porte de l'appareil, jusqu'à ce que la vitre intérieure se dégage des deux côtés (figure 1).
4. Soulevez la vitre intérieure avec précaution et retirez-la dans le sens de la flèche (figure 2).



5. Appuyez vers le bas sur la vitre intermédiaire dans la zone **a**, soulevez avec précaution la fixation **b**, jusqu'à ce que vous puissiez la retirer (figure 3).
6. Soulevez la vitre intermédiaire du bas (figure 4) et retirez-la.



7. Nettoyez toutes les vitres des deux côtés avec un nettoyant pour vitres et un chiffon doux.

⚠ Mise en garde Risque de blessure !

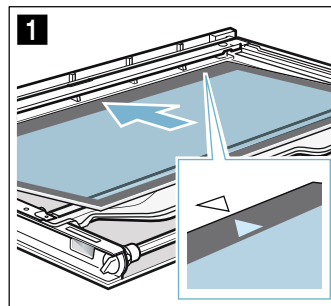
Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. N'utilisez pas de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.

8. Séchez toutes les vitres et remettez-les en place.

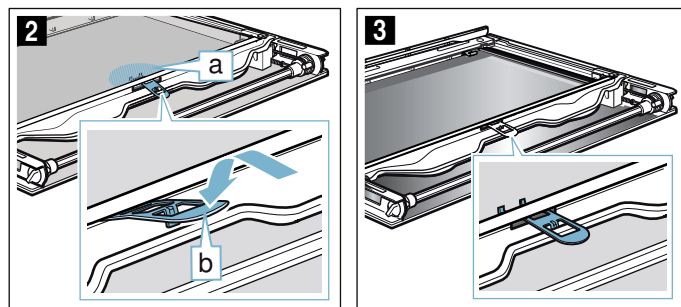
Pose

Remarque : Lors de la pose, assurez-vous que les vitres de la porte se trouvent dans l'ordre d'origine.

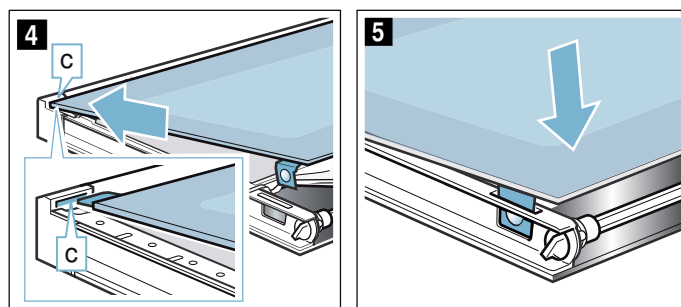
1. Installez la vitre intermédiaire et poussez-la dans le sens de la flèche jusqu'à ce qu'elle s'insère dans le cadre. La flèche sur la vitre intermédiaire doit correspondre avec celle du cadre (figure 1).



2. Appuyez vers le bas sur la vitre intermédiaire dans la zone **a**, insérez la fixation **b** en biais et appuyez jusqu'à ce qu'elle s'encliquette (figure 2). La fixation est insérée (figure 3).



3. Placez la vitre intérieure à gauche et à droite dans la fixation **c** (figure 4).
4. Appuyez sur le haut de la vitre intérieure jusqu'à ce qu'elle s'encliquette (figure 5).



? Anomalies, que faire ?





Une anomalie de fonctionnement n'est souvent due qu'à un problème simple. Avant d'appeler le service après-vente, veuillez essayer de remédier par vous-même à la panne à l'aide du tableau.

Remédier soi-même aux dérangements

Vous pouvez souvent facilement remédier vous-même à certains dérangements techniques sur l'appareil.

Si le résultat de cuisson d'un mets n'est pas optimal, vous trouverez à la fin de la notice d'utilisation de nombreux conseils et astuces pour la préparation.


→ "Testés pour vous dans notre laboratoire" à la page 27

Dérangement	Cause possible	Remède/Remarques
L'appareil ne fonctionne pas.	Fusible défectueux.	Vérifiez le fusible dans le boîtier à fusibles.
	Coupure de courant	Vérifiez si la lumière de la cuisine ou d'autres appareils ménagers fonctionnent.
L'heure clignote à l'écran.	Panne de courant.	Réglez de nouveau l'heure.
Impossible de régler l'appareil. Le symbole  apparaît.	La sécurité enfants est activée.	Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole  disparaisse. L'appareil peut être réglé. La sécurité enfants peut être désactivée dans les réglages de base. → "Réglages de base" à la page 15
 apparaît dans l'affichage.	Recommandation de nettoyage.	Exécutez entièrement la fonction de nettoyage. La notification peut être supprimée en appuyant sur une touche de votre choix. Elle continue cependant à apparaître tant que la fonction de nettoyage n'a pas été entièrement exécutée.

⚠ Mise en garde – 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.

Messages d'erreur affichés à l'écran

Si un message d'erreur apparaît avec "E", par ex. E05-32, appuyez sur la touche . Le message d'erreur est réinitialisé. Réglez le cas échéant de nouveau l'heure.

Si l'erreur ne persiste pas, vous pouvez de nouveau utiliser votre appareil comme à votre habitude. Si le message d'erreur réapparaît, appelez le service après-vente en indiquant le message d'erreur exact et le numéro de produit (E-Nr.) de votre appareil.

→ "Service après-vente" à la page 27

Changer l'ampoule au plafond dans le compartiment de cuisson

Si la lampe dans le compartiment de cuisson est défectueuse, vous devez la changer. Des ampoules halogènes de 230V, 25 W, résistantes aux températures élevées, sont en vente dans le commerce spécialisé ou auprès du service après-vente.

Saisissez l'ampoule halogène avec un chiffon sec. Cela prolonge la durée de vie de l'ampoule. Utilisez exclusivement ces ampoules.

⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !

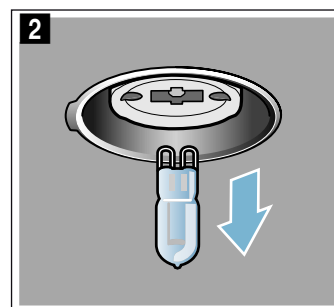
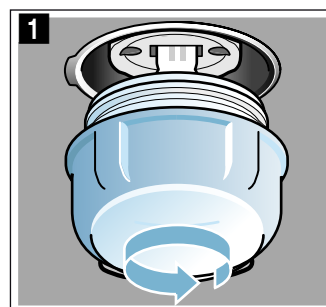
Lors du remplacement de l'ampoule du compartiment de cuisson, les contacts du culot de l'ampoule sont sous tension. Retirer la fiche secteur ou couper le fusible dans le boîtier à fusibles avant de procéder au remplacement.

⚠ 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.

1. Étaler un torchon dans le compartiment de cuisson froid afin d'éviter des endommagements.
2. Dévisser le cache en verre en tournant à gauche (fig. 1).
3. Retirer l'ampoule - ne pas la tourner (fig. 2). Introduire une ampoule neuve, tout en veillant à la position des tiges-contacts. Pousser l'ampoule à fond.



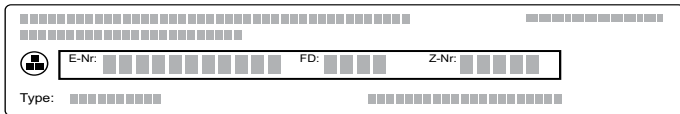
4. Revissez le cache en verre. Selon le type d'appareil, le cache en verre est équipé d'un anneau d'étanchéité. Remettez l'anneau d'étanchéité en place avant de visser.
5. Enlever le torchon, puis armer le fusible.

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 E et numéro FD

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 avec les numéros en bas en ouvrant la porte de l'appareil.



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 070 222 143
FR 01 40 10 42 10
CH 0848 840 040

Faites confiance à la compétence du fabricant. Vous garantissez 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.

Indications générales

Valeurs de réglage recommandées

Dans le tableau, vous trouverez le mode de cuisson optimal pour différents plats. La température et la durée dépendent de la quantité et de la recette. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées. Commencez par les valeurs les plus basses. Une cuisson à basse température permet d'obtenir un brunissement plus uniforme. Si nécessaire, augmentez-les à la prochaine cuisson.

Remarque : Les temps de cuisson ne peuvent pas être réduits en augmentant les températures. Les mets seraient cuits à l'extérieur mais pas à l'intérieur.

Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement du plat dans le compartiment de cuisson froid. Vous économisez ainsi jusqu'à 20 pour cent d'énergie. Si vous préchauffez l'appareil de cuisson, réduisez le temps de cuisson indiqué de quelques minutes.

Pour certains mets, le préchauffage est obligatoire et indiqué dans le tableau. Enfourez votre plat et vos accessoires uniquement une fois le préchauffage terminé.

Si vous désirez préparer votre propre recette, référez-vous à un met similaire dans le tableau. Vous trouverez des informations supplémentaires dans les astuces figurant juste après les tableaux de réglages.

Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson. Vous obtiendrez ainsi un résultat de cuisson optimal et économiserez jusqu'à 20 pour cent d'énergie.

Mode de cuisson CircoTherm doux

CircoTherm doux est un mode de cuisson intelligent pour la préparation en douceur de viandes, poissons et pâtisseries. L'appareil règle de manière optimale la fourniture d'énergie dans le compartiment de cuisson. Le plat cuisiné est préparé progressivement avec la chaleur résiduelle. Il reste ainsi juteux et brunit moins. Il est possible d'économiser l'énergie selon la préparation et le plat cuisiné. Cet effet se perd en cas d'ouverture prématurée de la porte pendant la cuisson ou en cas de préchauffage.

Utilisez uniquement les accessoires d'origine du fabricant de votre appareil. Ils sont parfaitement adaptés au compartiment de cuisson et aux modes de cuisson. Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson.

Enfournez les plats dans le compartiment de cuisson froid et vide. Choisissez une température comprise entre 120 °C et 230 °C. Laissez la porte de l'appareil fermée pendant la cuisson. Faites cuire uniquement sur un niveau.

Le mode de cuisson CircoTherm doux est utilisé pour déterminer la consommation d'énergie en mode recirculation de l'air et la classe d'efficacité énergétique.

Cuire sur un niveau

Utilisez les niveaux d'enfournement suivants pour cuire sur un niveau :

- Pâtisseries à bord haut et moule sur la grille : niveau 2
- Pâtisseries plates et plaque à pâtisserie : niveau 3

Cuire sur plusieurs niveaux

Utilisez le mode CircoTherm Air pulsé. Les pâtisseries sur plaque ou en moules enfournées simultanément ne doivent pas nécessairement être prêtes au même moment.

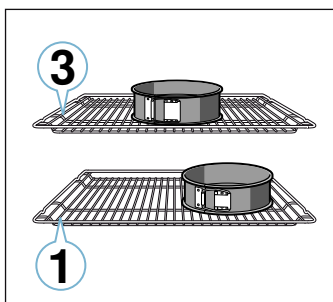
Cuire sur deux niveaux :

- Lèchefrite : niveau 3
Plaque à pâtisserie : niveau 1
- Moules sur la grille
première grille : niveau 3
deuxième grille : niveau 1

Cuire sur trois niveaux :

- Plaque à pâtisserie : hauteur 4
Poêle universelle : hauteur 3
Plaque à pâtisserie : hauteur 1

Préparer des plats simultanément vous permet d'économiser jusqu'à 45 % d'énergie. Placez les moules côte à côte ou superposez-les dans le compartiment de cuisson.



Accessoires

Utilisez uniquement les accessoires d'origine du fabricant de votre appareil. Ils sont parfaitement adaptés au compartiment et aux modes de cuisson.

Veillez à toujours utiliser les accessoires adaptés et à les insérer correctement. → "Accessoires" à la page 10

papier de cuisson

Utilisez seulement du papier de cuisson adapté à la température choisie. Découpez toujours le papier de cuisson au bon format.

Gâteaux et pâtisseries

Votre appareil vous propose plusieurs modes de cuisson pour la préparation de gâteaux et de petites pâtisseries. Vous trouverez dans les tableaux les réglages optimaux pour de nombreux mets.

Veillez également noter les indications relatives à la levée de la pâte.

Moules

Pour une cuisson optimale, nous vous recommandons d'utiliser des moules foncés en métal.

Les moules en fer-blanc, en céramique et en verre allongent le temps de cuisson et la pâtisserie ne dore pas de manière uniforme.

Si vous voulez utiliser des moules en silicone, basez-vous sur les indications et les recettes du fabricant. Les moules en silicone sont souvent plus petits que les moules normaux. Les quantités et les recettes peuvent différer.

Produits congelés

N'utilisez pas de produits trop congelés. Retirez la glace de l'aliment.

Les produits congelés sont précuits partiellement de manière inégale. Le brunissement irrégulier demeure même après la cuisson.

Pain et petits pains

Attention !

Ne versez jamais d'eau dans le compartiment de cuisson chaud et ne posez jamais de récipient rempli d'eau sur le fond du compartiment de cuisson. Le changement de température peut endommager l'émail.

Certains mets sont mieux réussis, lorsqu'ils sont cuits en plusieurs étapes. Ces étapes sont indiquées dans le tableau.

Les valeurs de réglage pour la pâte à pain s'appliquent aussi bien pour la pâte sur la plaque à pâtisserie que dans un moule à cake.

Gâteau dans un moule

Plat	Accessoires/ustensiles	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Cake, simple	Moule à savarin/à cake	2	☺	140-150	75-90
Cake, simple, 2 niveaux	Moule à savarin/à cake	3+1	☺	140-150	70-85
Cake, fin	Moule à savarin/à cake	2	≡	150-170	60-80
Fond de tarte en pâte à cake	Moule à tarte	3	≡	160-180	20-30
Tarte aux fruits ou gâteau au fromage blanc, fond en pâte brisée	Moule démontable Ø 26 cm	2	≡	170-190	55-80
Tarte	Moule à tarte	1	≡	200-240	25-50
Gâteau à la levure	Moule démontable Ø 28 cm	2	☺	150-160	25-35
Kouglof	Moule à kouglof	2	≡	150-170	50-70
Tarte génoise, 3 œufs	Moule démontable Ø 26 cm	2	☺	160-170	30-35
Tarte génoise, 6 œufs	Moule démontable Ø 28 cm	2	≡	150-160*	30-40

* préchauffer

Gâteau cuit sur la plaque

Plat	Accessoires/ustensiles	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Cake avec garniture	Plaque à pâtisserie	3	≡	160-180	20-45
Cake, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1	☺	140-160	30-55
Tarte en pâte brisée avec garniture sèche	Plaque à pâtisserie	2	≡	170-190	30-45
Tarte en pâte brisée avec garniture sèche, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1	☺	160-170	35-45
Tarte en pâte brisée avec garniture fondante	Lèchefrite	2	≡	160-180	55-95
Gâteau à la levure de boulanger avec garniture sèche	Plaque à pâtisserie	3	≡	160-180	15-20
Gâteau à la levure de boulanger avec garniture sèche, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1	☺	150-170	20-30
Gâteau à la levure de boulanger avec garniture fondante	Lèchefrite	3	≡	180-200	30-55
Gâteau à la levure de boulanger avec garniture fondante, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1	☺	150-170	40-65
Brioche tressée, couronne briochée	Plaque à pâtisserie	2	≡	160-170	35-40
Biscuit roulé	Plaque à pâtisserie	3	☺	180-200*	10-15
Strudel, sucré	Lèchefrite	2	≡	190-200	45-60
Strudel, congelé	Lèchefrite	3	☺	200-220*	35-45

* préchauffer

Pet. pâtisseries

Plat	Accessoires/ustensiles	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Muffins	Plaque à muffins	2	≡	170-190	20-40
Muffins, 2 niveaux	Plaques à muffins	3+1	☺	160-170*	20-45
Petites pâtisseries à pâte levée	Plaque à pâtisserie	3	☺	150-170	20-30
Petites pâtisseries en pâte levée, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1	☺	150-170	25-40
Feuilletés	Plaque à pâtisserie	3	☺	170-190*	20-35

* préchauffer
** préchauffer 5 min., ne pas utiliser la fonction de réchauffage rapide

Plat	Accessoires/ustensiles	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Feuilletés, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		170-190*	25-45
Feuilletés, 3 niveaux	Plaques à pâtisserie + lèchefrite	4+3+1		170-190*	25-45
Pâtisserie en pâte à choux	Plaque à pâtisserie	3		190-210	35-50
Pâtisserie en pâte à choux, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		190-210	35-45
* préchauffer					
** préchauffer 5 min., ne pas utiliser la fonction de réchauffage rapide					

Petits gâteaux secs













Plat	Accessoires/ustensiles	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Biscuiterie dressée	Plaque à pâtisserie	3		140-150**	25-40
Biscuiterie dressée, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		140-150**	25-35
Biscuiterie dressée, 3 niveaux	Plaques à pâtisserie + lèchefrite	4+3+1		130-140**	35-55
Petits gâteaux secs	Plaque à pâtisserie	3		140-160	15-25
Petits gâteaux secs, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		140-160	15-25
Petits gâteaux secs, 3 niveaux	Plaques à pâtisserie + lèchefrite	4+3+1		140-160	15-25
Meringue	Plaque à pâtisserie	3		80-90*	120-150
Meringue, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		90-100*	100-150
Macarons	Plaque à pâtisserie	3		90-110	20-30
Macarons, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		90-110	20-35
Macarons, 3 niveaux	Plaques à pâtisserie + lèchefrite	4+3+1		90-110	30-40
* préchauffer					
** préchauffer 5 min., ne pas utiliser la fonction de réchauffage rapide					

Pain et petits pains

Plat	Accessoires/ustensiles	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Étape	Température en °C	Durée en min.
Pain, 750 g (dans un moule à cake et sur sole)	Lèchefrite ou moule à cake	2		-	180-200	60-70
Pain, 1000 g (dans un moule à cake et sur sole)	Lèchefrite ou moule à cake	2		-	200-220	35-50
Pain, 1500 g (dans un moule à cake et sur sole)	Lèchefrite ou moule à cake	2		-	180-200	60-70
Fougasse	Lèchefrite	3		-	240-250	20-25
Petits pains, sucrés, frais	Plaque à pâtisserie	3		-	150-160*	25-35
Petits pains, sucrés, frais, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		-	150-170*	15-25
Petits pains, frais	Plaque à pâtisserie	3		-	180-200	20-30
Gratiner des toasts, 4 pièces	Grille	3		-	200-220	15-20
Gratiner des toasts, 12 pièces	Grille	3		-	220-240	15-25
* préchauffer						

Pizzas, quiches et gâteaux salés

Plat	Accessoires/récipients	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Pizza, fraîche	Plaque à pâtisserie	3		190-210	20-30
Pizza, fraîche, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		190-210	30-40
* préchauffer					

Plat	Accessoires/récipients	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Pizza, fraîche, pâte fine	Plaque à pizza	2		250-270*	8-13
Pizza, réfrigérée	Grille	3		170-190	15-20
Pizza, congelée, pâte fine 1 pièce	Grille	2		190-210	15-20
Pizza, congelée, pâte fine 2 pièces	Lèchefrite + grille	3+1		190-210	20-25
Pizza, congelée, pâte épaisse 1 pièce	Grille	3		180-200	20-25
Pizza, congelée, pâte épaisse 2 pièces	Lèchefrite + grille	3+1		190-210	25-30
Mini-pizzas	Lèchefrite	3		180-200	15-20
Gâteaux salés cuits dans le moule	Moule démontable Ø 28 cm	2		170-190	50-60
Quiche	Moule à tarte, fer noir	2		190-210	25-35
Pirogues	Plat à gratin	2		170-190	65-75
Empanada	Lèchefrite	3		180-190	30-40
Börek	Lèchefrite	1		180-200	40-50

* préchauffer

Conseils pour la pâtisserie

Vous souhaitez vérifier si la pâtisserie est cuite ?	Piquez une brochette en bois sur le point le plus haut de la pâtisserie. Si la pâte n'accroche pas à la brochette en bois, la pâtisserie est prête.
La pâtisserie 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.
La pâtisserie est plus haute au centre et plus basse sur les bords.	Graissez uniquement le fond du moule démontable. Après la cuisson, démoulez avec précaution la pâtisserie à l'aide d'un couteau.
Le jus des fruits remonte.	Utilisez la lèchefrite 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.
La pâtisserie est trop sèche.	Augmentez la température de 10 °C et réduisez le temps de cuisson.
La pâtisserie est trop claire dans l'ensemble.	Si le niveau d'enfournement et l'accessoire sont corrects, augmentez éventuellement la température ou rallongez le temps de cuisson.
La pâtisserie est trop claire sur le dessus mais trop foncée en dessous.	La prochaine fois, enfournez un niveau au-dessus.
La pâtisserie est trop foncée sur le dessus mais trop claire en dessous.	La prochaine fois, enfournez un niveau en-dessous. Baissez la température et rallongez le temps de cuisson.
La pâtisserie en moule 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.
La pâtisserie est trop foncée 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.
La pâtisserie a l'air prête, mais n'est pas cuite à l'intérieur.	Cuisez plus longtemps à basse température et ajoutez moins de liquide. Pour des pâtisseries à garniture fondante, précuisez d'abord la pâte. Parsemez-la d'amandes ou de chapelure puis ajoutez la garniture.
La pâtisserie ne se démoule pas une fois renversée.	Laissez la pâtisserie refroidir encore 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 la pâtisserie et couvrez le moule plusieurs fois à l'aide d'un linge froid et mouillé. La prochaine fois, graissez le moule et parsemez avec de la chapelure.

Soufflés et gratins

Votre appareil vous propose plusieurs modes de cuisson pour la préparation d'un soufflé/gratin. Vous trouverez dans les tableaux les réglages optimaux pour de nombreux mets.

L'état de cuisson d'un soufflé/gratin dépend de la taille du récipient et de l'épaisseur du soufflé/gratin.

Utilisez un récipient large et plat pour les soufflés et gratins. Dans un récipient étroit et haut, les mets mettront plus de temps à cuire et seront plus foncés sur le dessus.

Plat	Accessoires/ustensiles	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Gratin, relevé, ingrédients cuits à point	Plat à gratin	2	≡	200-220	30-60
Gratin sucré	Plat à gratin	2	≡	170-190	40-60
Gratin de pommes de terre, ingrédients crus, 4 cm d'épaisseur	Plat à gratin	2	⌘	150-170	60-80
Gratin de pommes de terre, ingrédients crus, 4 cm hauteur, 2 niveaux	Plat à gratin	3+1	⌘	150-160	65-80

Volaille, viande et poisson

Votre appareil vous propose différents modes de cuisson pour la préparation de volaille, de viande et de poisson. Les tableaux de réglages vous indiquent les réglages optimaux pour quelques mets.

Cuisson sur la grille

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

Enfournez la lèchefrite et la grille au niveau d'enfournement indiqué. Veillez à ce que la grille soit bien placée sur la lèchefrite. → "Accessoires" à la page 10

En fonction de la taille et du type de rôti, ajoutez jusqu'à ½ litres d'eau dans la lèchefrite. Le liquide qui s'égoutte est récupéré. Vous pourrez utiliser le jus de cuisson pour préparer une sauce. Cela produit également moins de fumée et le compartiment de cuisson reste propre.

Cuisson dans un récipient

⚠ Mise en garde – Risque de blessures par bris de verre !

Poser le récipient en verre chaud sur un support sec. Si le support est humide ou froid, le verre peut se fissurer.

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

À l'ouverture du couvercle après la cuisson, de la vapeur très chaude peut s'échapper. Soulevez le couvercle par l'arrière, afin de laisser échapper la vapeur chaude loin de vous.

Utilisez seulement un récipient adapté au four. Un récipient en verre est le mieux adapté. Vérifiez que le récipient peut être logé dans le compartiment de cuisson.

Utilisez toujours les niveaux d'enfournement indiqués.

Vous pouvez préparer votre recette dans des moules ou avec la lèchefrite sur un niveau.

- Moules sur la grille : niveau 2
- Lèchefrite : niveau 3

Préparer des mets simultanément vous permet d'économiser jusqu'à 45 % d'énergie. Placez les moules côte à côte dans le compartiment de cuisson.

Les sauteuses lisses en acier inox ou aluminium réfléchissent la chaleur comme un miroir et ne sont donc adaptées que dans certaines conditions. La volaille, la viande et le poisson cuit lentement et dore moins. Utilisez une température plus élevée et/ou un temps de cuisson plus long.

Veillez consulter les indications du fabricant de votre récipient de cuisson.

Récipient ouvert

Pour préparer de la volaille, de la viande et du poisson, utilisez de préférence un plat à rôti à bord haut. Placez le plat sur la grille. Si vous n'avez pas de récipient adapté, utilisez la lèchefrite.

Récipient fermé

Le compartiment de cuisson reste plus propre lors d'une cuisson avec un récipient fermé. Veillez à ce que le couvercle soit adapté et ferme bien. Placez le récipient sur la grille.

La volaille, la viande et le poisson peuvent également devenir croustillant dans un plat à rôti fermé. Utilisez pour cela un plat à rôti avec un couvercle en verre et choisissez une température plus élevée.

Griller

Laissez la porte de l'appareil fermée pendant la cuisson au gril. Ne cuisez jamais au gril en laissant la porte de l'appareil ouverte.

Placez la pièce à griller directement sur la grille. Introduire également la lèchefrite, biseau vers la porte de l'appareil, au moins à un niveau d'enfournement en dessous. Cela permettra de recueillir la graisse.

Prenez si possible des morceaux d'épaisseur et de poids similaires. Ils doront ainsi de manière uniforme et resteront bien fondants. Posez les morceaux à griller directement sur la grille.

Retournez les morceaux à griller à l'aide d'une pince. Lorsque vous piquez la viande avec une fourchette, du jus s'en échappe et elle se dessèche.

Salez la viande uniquement une fois grillée. Le sel absorbe l'eau de la viande.

Remarques

- L'élément chauffant du gril clignote toujours, c'est tout à fait normal. La fréquence à laquelle cela se produit dépend de la température choisie.
- La cuisson au gril peut générer de la fumée.

Thermomètre à viande

En fonction de l'équipement de votre appareil, vous disposez d'un thermomètre à viande. Cuisez vos plats à point grâce au thermomètre à viande. Lisez les indications d'utilisation du thermomètre à viande figurant dans le chapitre correspondant. Vous y trouverez des indications sur la façon de planter le thermomètre à viande, sur les modes de cuisson possibles, et bien d'autres informations.

→ "Thermomètre à viande" à la page 16

Valeurs de réglage recommandées

Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement dans le compartiment de cuisson froid d'une volaille, d'un morceau de viande ou de poisson non farcis et prêts à cuire, sortant du réfrigérateur.

Le tableau fournit des indications de poids pour la volaille, la viande et le poisson. Si vous souhaitez préparer un poisson, une viande ou une volaille lourds, utilisez dans tous les cas une température plus basse. En présence de plusieurs morceaux, référez-vous au poids des morceaux les plus lourds pour déterminer le temps de cuisson. Les morceaux doivent être approximativement de la même taille.

Généralement, plus une volaille, une viande ou un poisson est volumineux, plus la température doit être basse et plus le temps de cuisson est long.

Retournez la volaille, la viande ou le poisson après environ 1/2 à 2/3 du temps de cuisson indiqué.

Volaille








Piquez la peau du canard ou de l'oie sous les ailes. Cela permet au gras de s'écouler.

Coupez la peau au niveau du magret du canard. Ne retournez pas le magret.

Ajoutez un peu plus de liquide à la volaille dans le récipient. Le fond du récipient doit être recouvert d'env. 1 à 2 cm de liquide.

Lorsque vous retournez la volaille, veillez avant tout à ce que la poitrine ou la peau soient en bas.

Volaille

Plat	Accessoires/récipients	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Poulet, 1,3 kg	Récipient ouvert	2		200-220	60-70
Petits morceaux de poulet, 250 g pièce	Récipient ouvert	3		220-230	30-35
Sticks de poulet, nuggets congelés	Lèche-frite	3		190-210	20-25
Canard, 2 kg	Récipient ouvert	2		180-200	90-110
Magret de canard, médium, pièces de 300 g	Récipient ouvert	3		210-230	35-40
					3-5

Pour obtenir une peau de volaille dorée et croustillante, enduisez la peau de beurre ou arrosez-la d'eau salée ou de jus d'orange vers la fin de la cuisson.

Viande

Arrosez la viande maigre à votre convenance avec de la graisse ou recouvrez-la de tranches de lard.

Ajoutez un peu de liquide pour cuire de la viande maigre. Dans le récipient en verre, le fond doit être recouvert sur env. 1/2 cm de haut.

Découpez la couenne en croix. Lorsque vous retournez le rôti, veillez d'abord à ce que la couenne soit en bas.

Une fois le rôti prêt, laissez le reposer encore 10 minutes dans le compartiment de cuisson fermé et éteint. Le jus de viande sera mieux réparti. Enveloppez le rôti, par ex. dans du papier aluminium. Le temps de repos recommandé n'est pas compris dans le temps de cuisson indiqué.

Il est possible de préparer des rôtis et des viandes braisées dans un récipient. Vous pouvez retirer le rôti et le récipient du compartiment de cuisson et préparer la sauce directement dans le récipient.

La quantité de liquide dépend du type de viande, du matériau du récipient et de l'utilisation d'un couvercle. Si vous préparez de la viande dans un plat en émail ou en métal foncé, il convient d'ajouter un peu plus de liquide que dans un récipient en verre.

Pendant la cuisson, le liquide s'évapore dans le récipient. Si nécessaire, ajoutez du liquide.

L'écart entre la viande et le couvercle doit être d'au moins 3 cm. Le volume de la viande peut augmenter.

Pour les viandes braisées, précuisez d'abord la viande, si besoin. Ajoutez de l'eau, du vin, du vinaigre ou autre pour le fond de sauce. Le fond du récipient doit être recouvert sur 1 à 2 cm de haut.

Poisson

Un poisson entier ne doit pas être retourné. Enfouissez le poisson entier dans le compartiment de cuisson en position intermédiaire, la nageoire dorsale vers le haut. Une pomme de terre coupée ou un petit récipient allant au four placé dans le ventre du poisson permet de le stabiliser.

Vous saurez que le poisson est cuit lorsque la nageoire dorsale se détache facilement.

Pour cuire à l'étuvée, ajoutez deux à trois cuillerées à soupe de liquide, ainsi qu'un peu de jus de citron ou de vinaigre dans le récipient.

Plat	Accessoires/récipients	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Oie, 3 kg	Récipient ouvert	2		140 160	130-140 50-60
Cuisses d'oie, pièces de 350 g	Récipient fermé	2		150-160 230-240	80-90 30-40
Dindonneau, 2,5 kg	Récipient ouvert	2		180-200	75-90
Blanc de dinde, sans os, 1 kg	Récipient fermé	2		240-260	80-100
Gigot de dinde, avec os, 1 kg	Récipient ouvert	2		180-200	80-100

Viande

Plat	Accessoires/récipients	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Étape	Température en °C	Durée en min.
Rôti de porc sans couenne, par ex. échine, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		-	160-170	150-160
Rôti de porc avec couenne par ex. épaule, 2 kg	Récipient ouvert	2		1	130-140	135-145
				2	190-200	25-30
Rôti de porc, 1,5 kg	Récipient fermé	2		-	190-200	100-110****
Côtelettes de porc, 2 cm d'épaisseur	Grille	4		-	~	20-25**
Filet de bœuf médium, 1 kg	Grille + lèchefrite	3		-	210-220****	40-50**
Rôti de bœuf à braiser, 1,5 kg	Récipient fermé	2		-	200-220	140-160*****
Rosbif, médium, 1,5 kg	Grille + lèchefrite	3		-	200-220****	60-70
Hamburger, 3-4 cm d'épaisseur	Grille	4		-	~	25-30****
Rôti de veau, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		-	160-180	115-130
Jarret de veau, 1,5 kg	Récipient fermé	2		-	200-220	110-125
Gigot d'agneau sans os, médium, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		-	170-190	70-80***
Selle d'agneau avec os, médium, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		-	180-190	45-55***
Saucisses à griller	Grille	3		-	~	15-20
Rôti de viande hachée, 1 kg	Récipient ouvert	2		-	170-180	65-75

* préchauffer

** enfourner la lèchefrite en-dessous à la hauteur d'enfournement 2

*** sans retourner

**** retourner après les 1/2 - 2/3 du temps de cuisson

***** au début, ajouter du liquide dans le récipient, la pièce à rôtir doit être immergée aux 2/3 dans du liquide

Poisson

Plat	Accessoires/récipients	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Poisson entier, grillé 300 g, par ex. truite	Grille	2		160-180	20-30***
Poisson entier, grillé 1,5 kg, par ex. saumon	Grille	2		170-190	30-40***
Filet de poisson, grillé, 2-3 cm d'épaisseur	Grille	4		~	10-20**
Filet de poisson, étuvé, nature, 2-3 cm d'épaisseur	Récipient fermé	2		170-190	35-45
Poisson entier, étuvé 300 g, par ex. truite	Récipient fermé	2		170-190	40-50
Poisson entier, étuvé 1,5 kg, par ex. saumon	Récipient fermé	2		180-200	55-65

* préchauffer

** enfourner la lèchefrite en-dessous à la hauteur d'enfournement 2

*** Enfourner la lèchefrite sous la grille

Astuces concernant les rôtis, viandes braisées et grillades

Le compartiment de cuisson est très sale.	Préparez votre plat cuisiné dans un plat à rôtir fermé ou utilisez la plaque de grill. Si vous utilisez la plaque de grill, vous obtiendrez des résultats de cuisson optimaux. Vous pouvez acheter la plaque de grill en supplément.
Le rôtir est trop foncé et la croûte est brûlée par endroits et/ou le rôtir 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 grill vers la fin du temps de cuisson.
Le rôtir a l'air cuit, mais la sauce est brûlée.	La prochaine fois, choisissez un plat à rôtir plus petit et ajoutez plus de liquide, le cas échéant.
Le rôtir a l'air cuit, mais la sauce est trop claire et contient trop d'eau.	La prochaine fois, choisissez un plat à rôtir plus grand et ajoutez moins de liquide, le cas échéant.
La viande braisée est brûlée.	Le plat à rôtir et le couvercle doivent être adaptés et bien fermer. Réduisez la température et ajoutez du liquide pendant la cuisson, si besoin.
Le morceau grillé est trop sec.	Ne salez la viande qu'après l'avoir fait griller. Le sel absorbe l'eau de la viande. Ne piquez pas le morceau à griller lorsque vous le retournez. Utilisez une pince.

Légumes et garnitures

Référez-vous aux indications du tableau.

Vous trouverez ici des indications de préparation de légumes grillés, de pommes de terre et de produits à base de pommes de terre congelés.

Plat	Accessoires/ustensiles	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Légumes grillés	Lèche-frite	4	☰	☰	10-15
Pommes de terre au four, coupées en deux	Lèche-frite	3	☰	160-180	45-60
Produits à base de pomme de terre, congelés, par ex. frites, croquettes, beignets de pomme de terre, rôtis	Lèche-frite	3	☰	200-220	25-35
Frites, 2 niveaux	Lèche-frite + plaque à pâtisserie	3+1	☰	190-210	30-40

Desserts

Avec votre appareil, vous pouvez réaliser vous-même des soufflés et des yaourts.

Soufflés

Les soufflés peuvent également être préparés sur la lèche-frite, au bain-marie. Pour cela, enfournez la lèche-frite au niveau 2.

Yaourt

Enlevez les supports et les accessoires du compartiment de cuisson. Le compartiment de cuisson doit être vide.

1. Faire chauffer 1 litre de lait (3,5 % MG) sur la table de cuisson à 90 °C et le laisser refroidir à 40 °C. Pour le lait UHT, faire chauffer à 40 °C.
2. Délayer 150 g de yaourt (température du frigo).
3. En remplir des tasses ou des petits verres et recouvrir de film alimentaire.
4. Placer les tasses ou les verres sur le fond du compartiment de cuisson et suivre les indications du tableau.
5. Après la préparation, laisser refroidir le yaourt au réfrigérateur.

Plat	Accessoires/ustensiles	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Yaourt	Ramequins	-	☰	100	-
			☰	-	8-9h
Soufflés dans des ramequins	Ramequins	2	☰	160-180	35-45

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 volumineux et épais contiennent moins d'acrylamide.
Cuire	En convection naturelle, 200 °C max. En chaleur tournante, 180 °C max.
Petits gâteaux secs	En convection naturelle, 190 °C max. En chaleur tournante, 170 °C max. L'œuf ou le jaune d'œuf réduit la formation d'acrylamide.
Frites au four	Les répartir uniformément sur la plaque et sur une seule épaisseur. Cuire env. 400 à 600 g par plaque, afin que les frites ne se dessèchent pas et qu'elles deviennent croustillantes.

Déshydratation

Avec la chaleur tournante CircoTherm, vous pouvez également déshydrater des aliments. Grâce à ce processus de conservation, les arômes sont concentrés par la déshydratation.

Utilisez uniquement des fruits, des herbes et des légumes frais et lavez-les soigneusement. Recouvrez la grille de papier cuisson ou sulfurisé. Laissez les fruits s'égoutter et séchez-les.

Coupez-les en gros morceaux égaux ou en tranches fines. Posez les fruits non pelés sur la feuille, face coupée vers le haut. Veillez à ce que les fruits et les champignons ne se superposent pas sur la grille.

Râpez les légumes, puis blanchissez-les. Laissez les légumes blanchis s'égoutter et répartissez-les uniformément sur la grille.

Séchez les herbes avec la tige. Disposez les herbes uniformément et légèrement regroupées sur la grille.





Utilisez les niveaux d'enfournement suivants pour la déshydratation :

- 1ère grille : niveau 3
- 2ème grille : niveaux 3 + 1

Retournez plusieurs fois les fruits et légumes très juteux. Séparer les éléments déshydratés du papier dès qu'ils sont secs.

Vous trouverez dans le tableau les réglages de déshydratation pour divers aliments. La température et la durée dépendent du type, de l'humidité, de la maturité et de l'épaisseur de l'aliment à déshydrater. Plus l'aliment à déshydrater est séché longtemps, mieux il se conservera. Plus les tranches sont fines, plus la déshydratation sera rapide et plus l'aliment conservera son arôme. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées.

Si vous souhaitez déshydrater d'autres aliments, référez-vous à un aliment similaire dans le tableau.

Fruits, légumes et herbes	Accessoires	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en heures
Fruits à pépins (tranches de pommes, 3 mm d'épaisseur par grille 200 g)	1-2 grilles		80	4-8
Racines comestibles (carottes), râpées, blanchies	1-2 grilles		80	4-7
Champignons en rondelles	1-2 grilles		80	5-8
Herbes, nettoyées	1-2 grilles		60	2-5

Mise en conserve

Avec votre appareil, vous pouvez mettre des fruits et des légumes en conserve.

Mise en garde – Risque de blessure !

Si les aliments ne sont pas correctement mis en conserve, les bocaux peuvent éclater. Respecter les indications concernant la mise en conserve.

Pots

Utilisez uniquement des bocaux propres et non endommagés. Utilisez uniquement des joints en caoutchouc résistants à la chaleur, propres et intacts. Vérifier préalablement les attaches et pinces.

Pour la mise en conserve, utilisez uniquement des bocaux de même dimension et contenant le même aliment. Le compartiment de cuisson permet de réaliser simultanément six bocaux de ½, 1 ou 1½ litres maximum. N'utilisez pas de bocaux plus grands ou plus hauts. Les couvercles pourraient éclater.

Les bocaux ne doivent pas se toucher pendant la mise en conserve dans le compartiment de cuisson.

Préparation de fruits et légumes

Utilisez uniquement des fruits et des légumes d'excellente qualité. Lavez-les soigneusement.

Épluchez, dénoyotez et concassez les fruits ou les légumes, puis remplissez les bocaux jusqu'à 2 cm du bord.

Fruits : mettre les fruits dans les bocaux avec un mélange d'eau et de sucre porté à ébullition et écumé (environ 400 ml pour un bocal d'1 litre). Pour un litre d'eau :

- env. 250 g de sucre pour les fruits doux
- env. 500 g de sucre pour les fruits acides

Légumes : remplissez les bocaux avec les légumes et de l'eau chaude portée à ébullition.

Essuyer les bords du pot, ils doivent être propres. Placer un joint en caoutchouc et un couvercle sur chaque pot. Fermer les bocaux avec des agrafes. Placer les pots sur la lèchefrite, sans qu'ils ne se touchent. Verser 500 ml d'eau chaude (environ 80°C) dans la lèchefrite. Régler comme indiqué sur le tableau.

Terminer la mise en conserves





Fruits : Au bout d'un moment, des bulles commencent à remonter. Éteindre l'appareil dès que tous les bocaux commencent à faire des bulles. Après avoir laissé reposer les pots, les sortir du compartiment de cuisson.

Légumes : Au bout d'un moment, des bulles commencent à remonter. Dès que tous les bocaux

commencent à faire des bulles, réduire la température à 120 °C et laisser les pots continuer à mousser dans le compartiment de cuisson fermé, comme indiqué dans le tableau. Éteignez l'appareil ensuite et laissez reposer encore quelques minutes, comme indiqué dans le tableau.

Retirez les pots du compartiment de cuisson et posez-les sur un linge propre. Ne posez pas les pots chauds sur un dessous de plat froid ou humide, car ils pourraient éclater. Recouvrez les bocaux, afin de les protéger des courants d'air. Ne retirez les pinces qu'une fois que les pots sont froids.

Les temps indiqués dans le tableau de réglages sont des valeurs de référence pour la mise en conserve de fruits et légumes. Ils peuvent être influencés par la température ambiante, le nombre de pots, la quantité, la chaleur et la qualité du contenu. Les indications sont valables pour des pots ronds de 1 litre. Avant de changer de température ou d'éteindre, vérifiez que le contenu des pots mousse bien. Le contenu des pots ne commence à mousser qu'après 30 à 60 minutes environ.

Plat	Accessoires/ustensiles	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Étape	Température en °C	Durée en min.
Légumes, par ex. carottes	Bocaux de 1 litre	1		1.	160-170	jusqu'à ébullition: 30-40
				2.	120	dès l'ébullition: 30-40
				3.	-	Chaleur résiduelle : 30
Légumes, par ex. concombre	Bocaux de 1 litre	1		1.	160-170	jusqu'à ébullition: 30-40
				2.	-	Chaleur résiduelle : 30
Fruits à noyau, par ex. cerises, prunes	Bocaux de 1 litre	1		1.	160-170	jusqu'à ébullition: 30-40
				2.	-	Chaleur résiduelle : 35
Fruits à pépins, par ex. pommes, fraises	Bocaux de 1 litre	1		1.	160-170	jusqu'à ébullition: 30-40
				2.	-	Chaleur résiduelle : 25

Laisser lever la pâte

Votre pâte lève nettement plus rapidement qu'à température ambiante et ne se dessèche pas. Commencez toujours avec la préparation à froid.

Une pâte à la levure de boulanger doit toujours reposer deux fois. Veuillez noter les indications des tableaux de réglages concernant la 1ère et la 2nde levées (fermentation de la pâte et fermentation individuelle).

Fermentation de la pâte

Placez la pâte dans un saladier thermorésistant et posez-le sur la grille. Réglez le four comme indiqué sur le tableau.

Pendant la cuisson, n'ouvrez pas la porte de l'appareil, sous peine de laisser échapper l'humidité. Ne couvrez pas la pâte.



Pendant le fonctionnement, de la condensation se forme et la vitre s'embue. Essuyez le compartiment de cuisson après la fermentation. Éliminez les résidus calcaires au vinaigre et rincez à l'eau claire.



Fermentation individuelle

Placez votre pâtisserie au niveau d'enfournement indiqué dans le tableau.

Si vous désirez préchauffer, effectuez la fermentation individuelle hors de l'appareil dans un endroit chaud.

La température et le temps de cuisson dépendent du type et de la quantité d'ingrédients. Les indications du tableau de réglage sont donc fournies à titre indicatif.

Plat	Accessoires/récipients	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Étape	Température en °C	Durée en min.
Pâte à la levure de boulanger, légère	Saladier	2		1.	-	25-30
	Plaque à pâtisserie	2		2.	-	10-20

Plat	Accessoires/récipients	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Étape	Température en °C	Durée en min.
Pâte à la levure de boulanger, épaisse et riche en matière grasse	Saladier	2		1.	-	60-75
	Récipient résistant à la chaleur	2		2.	-	45-60




Décongeler

Convient pour décongeler les fruits, les légumes et les pâtisseries congelés. Il est recommandé de décongeler la volaille, la viande et le poisson au réfrigérateur. Ne convient pas pour les tartes à la crème.

Utilisez les hauteurs d'enfournement suivantes pour la décongélation :

- 1ère grille : hauteur 2
- 2ème grille : hauteur 3 + 1

Les durées figurant dans le tableau sont fournies à titre indicatif. Elles dépendent de la qualité, de la température de congélation (-18°C) et de la nature des aliments. C'est pourquoi des plages de durées sont indiquées. Choisissez d'abord la durée la plus courte, puis prolongez-la, si nécessaire.

Plat	Accessoires/ustensiles	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Pain, banal	Plaque à pâtisserie	2		50	40-70
Gâteau, fondant	Plaque à pâtisserie	2		50	70-90
Gâteau, sec	Plaque à pâtisserie	2		60	60-75

Maintien au chaud

Vous pouvez maintenir vos plats préparés au chaud avec le mode de cuisson par convection naturelle, à 70 °C. Vous évitez ainsi la formation de condensation et n'avez pas besoin d'essuyer le compartiment de cuisson.

Ne maintenez pas vos plats préparés au chaud plus de deux heures. Veuillez noter que certains plats peuvent continuer de cuire pendant le maintien au chaud. Couvrez les plats, le cas échéant.

Conseil : Les morceaux congelés à plat ou les portions décongèlent plus vite que les blocs.

Retirez l'aliment congelé de son emballage et déposez-le dans un récipient adapté, sur la grille.

Pendant la décongélation, remuez ou retournez les aliments une ou deux fois. Les gros morceaux doivent être retournés plusieurs fois. Si nécessaire, séparez les aliments entre-temps ou bien retirez du compartiment de cuisson les morceaux déjà décongelés.

Laissez reposer le plat décongelé entre 10 et 30 minutes dans l'appareil éteint, afin que la température s'équilibre.

Plats tests

Ces tableaux ont été conçus pour des laboratoires d'essai, afin de tester plus facilement les appareils.

Selon EN 60350-1.

Cuisson

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

Niveaux d'enfournement pour la cuisson sur deux niveaux :

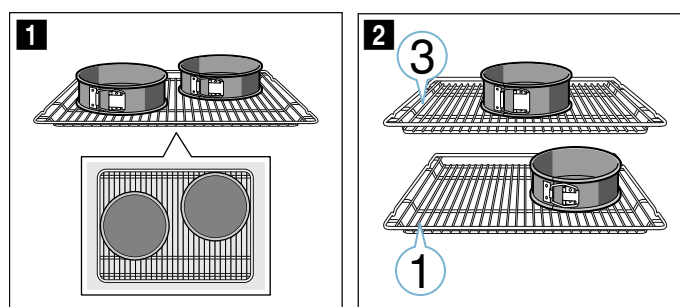
- Lèchefrite : niveau 3
- Plaque à pâtisserie : niveau 1
- Moules sur la grille
 - première grille : niveau 3
 - deuxième grille : niveau 1

Niveaux d'enfournement pour la cuisson sur trois niveaux :

- Plaque à pâtisserie : niveau 4
- Lèchefrite : niveau 3
- Plaque à pâtisserie : niveau 1

Cuisson avec deux moules démontables :

- Sur un niveau (fig. 1)
- Sur deux niveaux (fig. 2)



Remarques

- Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement dans le compartiment de cuisson froid.
- Veuillez noter les indications de préchauffage dans les tableaux. Les valeurs de réglages s'entendent sans chauffage rapide.
- Utilisez ensuite les températures de cuisson indiquées les plus basses.

Grillades

Enfourez également la lèchefrite. Le liquide est récupéré et le compartiment de cuisson reste propre.

Cuire

Plat	Accessoires/ustensiles	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Biscuiterie dressée	Plaque à pâtisserie	3	≡	140-150*	25-35
Biscuiterie dressée	Plaque à pâtisserie	3	⌘	140-150*	20-30
Biscuiterie dressée, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1	⌘	140-150*	25-35
Biscuiterie dressée, 3 niveaux	Plaques à pâtisserie + lèchefrite	4+3+1	⌘	130-140*	35-55
Petits gâteaux	Plaque à pâtisserie	3	≡	150-160*	25-35
Petits gâteaux	Plaque à pâtisserie	3	⌘	140-150	20-30
Petits gâteaux, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1	⌘	140-150*	25-40
Petits gâteaux, 3 niveaux	Plaques à pâtisserie + lèchefrite	4+3+1	⌘	140*	30-40
Biscuit à l'eau	Moule démontable Ø26 cm	2	≡	160-170**	25-35
Biscuit à l'eau	Moule démontable Ø26 cm	2	⌘	160-170	30-35
Biscuit à l'eau, 2 niveaux	2 moules démontables Ø26 cm	3+1	⌘	150-160**	35-50
Tourte aux pommes	2 moules à pâtisserie en fer noir Ø20 cm	2	⌘	160-170	60-80
Tourte aux pommes	2 moules à pâtisserie en fer noir Ø20 cm	1	≡	190-210	70-80
Tourte aux pommes, 2 niveaux	2 moules à pâtisserie en fer noir Ø20 cm	3+1	⌘	170-190	70-90

* Préchauffer 5 min., ne pas utiliser la fonction de chauffe rapide

** Préchauffer, ne pas utiliser la fonction de chauffe rapide

Griller

Plat	Accessoires	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Brunir des toasts	Grille	4	⌘	⌘	0,5-1,5*
Hamburger de bœuf, 12 pièces	Grille	4	⌘	⌘	25-30**

* Préchauffer 5 min., ne pas utiliser la fonction de réchauffage rapide

** retourner après 2/3 du temps de cuisson



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM



Constructa NEFF Vertriebs-GmbH |
Carl-Wery-Straße 34 | 81739 Munich | Germany

9001282975
980111
fr