Glissez-moi dans un tiroir pour rester à portée de main !

L'essentiel pour une cuisson authentique au four

La configuration

Consultez votre mode d'emploi en ligne
Ce document n'a pas valeur de Manuel d'utilisation. Pour tous les détails d'utilisation, notamment les risques de brûlures ou autres avertissements, référez-vous au manuel d'utilisation fourni avec votre appareil ou disponible sur https://www.neff-home.com/fr/nos-services/mode-d-emploi ou en flashant le QR code ci-contre.

Enregistrez votre four sur MyNEFF
Pour recevoir des recettes inédites, des conseils d'utilisation et d'entretien.

Comment enregistrer mon four ?
Depuis la page https://www.neff-home.com/fr/myneff/enregistrer-un-produit ou en flashant le QR code ci-contre.

Configurez Home Connect
Si votre four est équipé d'une connexion wifi, vous pouvez sélectionner le mode de cuisson directement sur votre smartphone ou via un assistant vocal. Vous suivrez en temps réel l'avancement du programme à distance. C'est aussi pratique pour recevoir des notifications de rappel d'entretien.

Comment appairer mon four avec l'application ?
Téléchargez l'application Home Connect. Ensuite, scannez le QR Code ci-contre et suivez les instructions d'appairage.

Home Connect

Bon à savoir pour l'utilisation de votre four NEFF

Préchauffage :
Le préchauffage n'est généralement pas nécessaire. Vous pouvez économiser jusqu'à 20 % d'énergie. Dans le cas contraire, la fonction Préchauffage rapide permet de réduire la durée de chauffe.

Température :
Généralement, plus les aliments sont volumineux, plus la température doit être basse et plus le temps de cuisson est long.

Préparation du four :
Retirez les accessoires inutiles du compartiment de cuisson. Vous économisez ainsi de l'énergie et la répartition de la chaleur dans l'appareil est meilleure.

Rôtissage sur la grille :
Sur la grille, les mets à rôtir deviennent particulièrement croustillants de tous les côtés. Par exemple, faites rôtir de grosses volailles ou plusieurs morceaux en même temps. Placez le rôti directement sur la grille. Pour récupérer les liquides qui s'égouttent, insérez la lèchefrite avec la grille en place à la hauteur d'enfournement spécifiée.

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

Moules à pâtisseries :
Les moules en métal de couleur foncée sont les plus appropriés. 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 souhaitez utiliser ces moules et la convection naturelle, enfournez les moules à la hauteur d'enfournement 1.

Les symboles principaux sur les bandeaux de commande

Pour avoir plus d'informations sur la signification des symboles de votre four, consultez le mode d'emploi de votre appareil.

Allumer / Éteindre	Mode de cuisson
Fonction de temps / sécurité enfants	Assistant pour la cuisson et le rôtissage
Menu principal	MyProfile (paramètres)
Chauffage rapide	HomeConnect
Informations	Aide au nettoyage EasyClean
Démarrer / arrêter	Auto-nettoyage par pyrolyse
	Nettoyage EcoClean

Le bon accesoire pour une utilisation optimale

Sonde de température
Permet de rôtir ou cuisiner avec précision la viande. Disponible sur certains modèles seulement.

Rails télescopiques
Les rails télescopiques permettent de sortir les plats du four facilement en toute sécurité. Plusieurs modèles existent, consultez la boutique en ligne NEFF.

Pierre de cuisson à pain et à pizza
Idéale pour la cuisson de votre pain et vos pizzas. Elle garde la chaleur et la restitue lentement, convient également parfaitement pour les aliments surgelés.

Set gril
Avec cet accessoire, vous pouvez profiter des saveurs du barbecue depuis le confort de votre cuisine et de votre four NEFF, quelle que soit la période de l'année ou la météo. Préparez aussi bien de la viande que du poissons ou des légumes.

Cuiseur vapeur complet pour le four avec 3 plats et 2 niveaux
Grand volume, permet de cuire simultanément 3 plats différents sur 2 niveaux, sans mélange d'odeurs ni de saveurs.

Tous les accessoires pour votre four NEFF sont disponibles sur notre boutique en ligne : https://www.neff-home.com/fr/boutique-liste-des-produits/accessoires/fours-fours-compacts

Si vous avez un four vapeur ou avec ajout de vapeur®

Symbole de la fonction vapeur
Symbole du programme détartrage

Les fours vapeur disposent des programmes suivants :

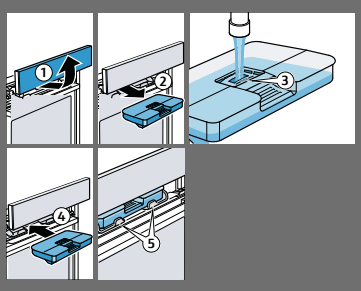
- **Programmes vapeur :** large sélection de programmes vapeur disponibles pour la cuisson de vos mets.
- **Position fermentation :** la pâte lève nettement plus rapidement qu'à température ambiante et ne se dessèche pas.
- **Réchauffer :** vous permet de réchauffer des mets déjà cuits en les préservant, ou de réchauffer des pains et pâtisseries de la veille.
- **Cuisson sous vide :** permet de préserver de façon optimale les nutriments, saveurs et arômes de vos mets.
- **Décongélation :** pour décongeler sans agresser les aliments.

La fonction ajout de vapeur peut être activée avec les programmes de cuisson suivants :

Circo Therm® chaleur tournante	Gril air pulsé	Maintenir au chaud
Convection naturelle	Cuisson du pain	

Comment remplir le réservoir d'eau en 5 étapes ?

Symbole d'ouverture du bandeau pour accéder au réservoir d'eau



Consultez votre mode d'emploi en ligne
Ce document n'a pas valeur de Manuel d'utilisation. Pour tous les détails d'utilisation, notamment les risques de brûlures ou autres avertissements, référez-vous au manuel d'utilisation fourni avec votre appareil ou disponible sur https://www.neff-home.com/fr/nos-services/mode-d-emploi ou en flashant le QR code ci-contre.

Les modes de cuisson les plus courants

Circo Therm® chaleur tournante	**40 - 200 °C**	Cuire et rôtir sur un ou plusieurs niveaux. Le ventilateur répartit uniformément la chaleur de la résistance située dans la paroi arrière dans le compartiment de cuisson.
Convection naturelle	**50 - 275 °C**	Cuire et rôtir de manière traditionnelle sur un niveau. Ce mode de cuisson convient particulièrement pour les gâteaux avec garniture fondante. La chaleur est diffusée uniformément par la voûte et la sole.
Gril air pulsé	**50 - 250 °C**	Cuire de la volaille, des poissons entiers ou des gros morceaux de viande. La résistance du gril et le ventilateur fonctionnent en alternance. Le ventilateur répartit l'air chaud autour du mets.
Position Pizza	**50 - 275 °C**	Préparer des pizzas ou des mets qui requièrent beaucoup de chaleur par le dessous. Les résistances de la sole et de la paroi arrière chauffent.
Cuisson du pain	**180 - 240 °C**	Pour la cuisson du pain, des petits pains et des pâtisseries qui requièrent des températures élevées.
Gril grande surface	**50 - 290 °C**	Pour griller des pièces peu épaisses, telles que des steaks, des saucisses ou des toasts et pour gratiner. Toute la surface située sous la résistance chauffante du gril est chauffée.
Chaleur de sole	**50 - 250 °C**	Pour la cuisson au bain-marie et pour poursuivre la cuisson de gâteaux. La chaleur est diffusée par la sole.
Cuisson basse température	**70 - 120 °C**	Pour la cuisson en douceur et lente à découvert de morceaux de viande tendres et saisis. La chaleur est diffusée uniformément à basse température par la voûte et la sole.
Position fermentation	**2 positions**	Pour laisser lever des pâtes et pour faire fermenter du yaourt. La pâte lève plus rapidement qu'à température ambiante. Le dessus de la pâte ne se dessèche pas.
Préchauffer la vaisselle	**30 - 70 °C**	Pour chauffer de la vaisselle.
Maintenir au chaud	**60 - 100 °C**	Pour maintenir au chaud des mets cuits.
Convection naturelle éco	**50 - 275 °C**	Pour la cuisson délicate de mets sélectionnés. La chaleur est diffusée par la voûte et la sole. Ce mode de cuisson est plus efficace entre 150 et 250°C. Ce mode de cuisson est utilisé pour diminuer la consommation d'énergie.
Réchauffer	**80 - 180 °C**	Pour réchauffer délicatement vos plats et pâtisseries.

Les plats les plus courants et leur cuisson au four

Mets	Accessoires/récipients	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Pizza fraîche, sur la plaque	Plaque à pâtisserie	3		200 - 220	25 - 35
Tartes dans un moule	Moule à manqué Ø 28 cm	2		170 - 190	55 - 65
Gratin salé, ingrédients cuits	Plat à gratin	2		170 - 190	35 - 50
Légumes grillés	Lèchefrite	4		290	10 - 15
Poulet, 1 kg, non farci	Grille	2		200 - 220	60 - 70
Filet de bœuf, à point, 1 kg	Grille	2		210 - 220	40 - 50
Poisson, grillé, entier 300 g, par ex. truite	Grille	2		170 - 190	20 - 30

Assistant de cuisson et de rôtissage

Si votre four a l'assistant de cuisson, sélectionnez le plat et l'appareil sélectionne pour vous le mode de cuisson optimal. Vous pouvez modifier la température et la durée de cuisson proposées selon vos souhaits.

L'entretien

Les produits recommandés pour un entretien irréprochable

Spray nettoyant four
Ref : 00312298

Gel nettoyant four
Ref : 00311859

Chiffon E-Cloth
Ref : 00466148

Détartrant multi-usage
Ref : 00311968

Hydrolyse et pyrolyse : le duo idéal pour un nettoyage intérieur du four parfait !

Symbole nettoyage par pyrolyse

Pyrolyse :
Pour un nettoyage en profondeur. Activez la fonction et laissez le four transformer toutes les salissures en cendres. Lorsque le four a refroidi, essuyez le reste et, instantanément, votre four est à nouveau impeccable.

Easy Clean (hydrolyse) :
Pour un nettoyage rapide. 40 cl d'eau additionnés de quelques gouttes de liquide vaisselle déposées sur la sole du four et portées à 60°C pendant 4 min. 20 min plus tard, un coup d'éponge et votre four est tout propre !

Eco Clean : le nettoyage écologique et permanent de l'intérieur de votre four.

Symbole Eco Clean

Les fours Eco Clean ont des parois qui sont autonettoyantes à partir de 200°C grâce à leur revêtement en céramique poreuse.
N'utilisez pas de produit de nettoyage sur les surfaces autonettoyantes !
Quand votre four vous le rappelle, lancez le programme Eco Clean d'une heure. Vous n'avez plus qu'à essuyer les résidus.

***NB :** des saletés peuvent s'insérer entre les vitres de la porte du four. Seul un démontage total de la porte peut vous permettre de les nettoyer. Consultez votre mode d'emploi.*

Votre satisafaction, notre priorité

Aide en ligne

Vous seriez surpris d'apprendre le nombre de dysfonctionnements qui peuvent être résolus par vos soins.
Consultez l'aide en ligne NEFF pour accéder facilement à des solutions simples, à des conseils de nettoyage et d'entretien, ainsi qu'à une multitude d'options d'assistance pour votre appareil.

Avis consommateurs

Nous sommes nombreux à nous appuyer sur les avis clients pour choisir un nouvel appareil électroménager. C'est pourquoi nous aimerions connaître votre expérience et votre opinion sur votre four NEFF.

Chaque avis est consulté par nos équipes et pris en compte pour nous améliorer. Merci de nous aider !

Offres et promotions

NEFF propose régulièrement des offres et promotions sur les appareils gros électroménagers NEFF, accessoires et produits d'entretien. N'hésitez pas à consulter la page https://www.neff-home.com/fr/promotions

Ou abonnez-vous à notre newsletter !