



Chère cliente, cher client,

vous avez choisi une nouvelle cuisinière Neff. Nous vous remercions de la confiance que vous nous témoignez et espérons que vous aurez beaucoup de plaisir en cuisinant et que cet élément essentiel de votre cuisine vous accompagnera agréablement au fil du temps.

Veuillez lire cette notice d'utilisation si vous voulez profiter entièrement de tous les avantages techniques de votre cuisinière.

Le sommaire détaillé vous conduira rapidement à toutes les informations importantes :

- La notice contient des informations importantes relatives à la sécurité.
- Vous apprendrez à connaître votre appareil en détail.
- Nous vous expliquons étape par étape comment le régler.
- Dans les tableaux, vous trouverez les valeurs de réglage et les niveaux d'enfournement appropriés à de nombreuses recettes courantes. Tout a été testé dans notre laboratoire.
- Si une panne devait survenir, vous trouverez ici des informations qui vous permettront de remédier vous-même aux petites pannes.

A vous le plaisir de cuisiner !

## Notice d'utilisation

---

B45E52.0FR

fr

9000 266 611

# Table de matières

<b>Consignes de sécurité</b> .....	<b>5</b>
Avant l'encastrement .....	5
Indications pour votre sécurité .....	5
Causes de dommages .....	7
<b>Conseils concernant l'énergie et l'environnement</b> .....	<b>8</b>
Economiser de l'énergie .....	8
Elimination écologique .....	9
<b>Votre nouvel appareil</b> .....	<b>10</b>
Bandeau de commande .....	10
Modes de fonctionnement .....	11
Niveaux d'enfournement .....	12
Accessoires .....	13
<b>Avant la première utilisation</b> .....	<b>14</b>
Réglage de l'heure .....	15
Nettoyage de l'appareil .....	15
<b>Utilisation de l'appareil</b> .....	<b>16</b>
Mettre l'appareil en service .....	16
Mettre l'appareil hors service .....	18
Modifier les réglages de base .....	19
Coupure de sécurité automatique .....	20
<b>Horloge électronique</b> .....	<b>20</b>
Affichage de l'heure .....	21
Minuterie .....	22
Durée de fonctionnement .....	23
Fin du fonctionnement .....	24
Fonctionnement présélectionné .....	24

# Table de matières

Réglage de l'heure .....	25
Chauffage rapide .....	26
Contrôle, correction ou annulation des réglages .....	27
<b>Sécurité-enfants .....</b>	<b>27</b>
Verrouillage .....	27
Verrouillage durable .....	28
<b>Cuisson de pâtisseries .....</b>	<b>30</b>
Cuisson de pâtisseries sur des plaques et dans des moules .....	30
Cuisson sur plusieurs niveaux .....	31
Tableau de cuisson pour des pâtes de base .....	32
Tableau de cuisson pour des plats et des plats cuisinés surgelés .....	34
Conseils et astuces .....	37
<b>Position cuisson du pain .....</b>	<b>38</b>
<b>Rôtissage .....</b>	<b>39</b>
Rôtissage « à découvert » .....	40
Rôtissage « à couvert » .....	41
Tableau de rôtissage .....	41
Conseils et astuces .....	43
<b>Grillades .....</b>	<b>44</b>
Gril air pulsé .....	45
Grillades à plat .....	46
<b>Cuisson vapeur .....</b>	<b>49</b>
<b>Position étuve .....</b>	<b>50</b>
Pâte à la levure de boulanger .....	51
Yaourt .....	52

# Table de matières

<b>Basse température</b> .....	<b>53</b>
Utilisation de la cuisson basse température .....	53
Tableau basse température .....	55
Conseils et astuces .....	56
<b>Décongélation</b> .....	<b>56</b>
Décongélation avec CircoTherm Air pulsé .....	56
Position décongélation .....	57
<b>Mettre en conserves</b> .....	<b>58</b>
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	<b>61</b>
Nettoyer l'extérieur de l'appareil .....	61
Nettoyage du compartiment de cuisson .....	62
Surfaces autonettoyantes .....	64
Nettoyage du four .....	65
Décrocher et accrocher la porte de l'appareil .....	66
Nettoyage des vitres de la porte .....	68
Nettoyer les grilles d'accrochage .....	70
<b>Pannes et réparations</b> .....	<b>71</b>
Changez la lampe de l'enceinte de cuisson .....	73
Remplacement du joint de porte .....	74
Service après-vente .....	75
<b>Plats tests</b> .....	<b>76</b>

# ⚠️ Consignes de sécurité

Veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Conservez avec soin la notice d'utilisation et de montage. Si vous remettez l'appareil à un tiers, veuillez-y joindre les notices.

## Avant l'encastrement

### Avaries de transport

Contrôlez l'appareil après l'avoir déballé. En cas d'avaries de transport, vous ne devez pas raccorder l'appareil.

### Branchement électrique

Seul un spécialiste agréé est habilité à raccorder l'appareil. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, vous perdez tout droit à la garantie.

## Indications pour votre sécurité

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Utilisez l'appareil exclusivement pour préparer des aliments.

Des adultes et des enfants ne doivent jamais utiliser l'appareil sans surveillance

- si physiquement ou mentalement ils ne sont pas en mesure ou
- s'ils ont un manque de connaissances et d'expérience.

Ne jamais laisser des enfants jouer avec l'appareil.

### Compartiment de cuisson chaud

Risque de brûlures !

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

Eloignez impérativement les jeunes enfants.

Risque d'incendie !

Ne jamais conserver des objets inflammables dans le compartiment de cuisson.

Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil en cas de production de fumée dans l'appareil. Eteignez l'appareil. Retirez la fiche secteur de la prise ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.

Risque de court-circuit !

Ne jamais coincer le cordon de raccordement d'un appareil électrique dans la porte chaude de l'appareil. L'isolation du câble peut fondre.

Risque de s'ébouillanter !

Ne jamais verser de l'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela produit de la vapeur d'eau chaude.

Risque de brûlures !

Ne jamais préparer des mets avec de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans le compartiment de cuisson. Utilisez uniquement des petites quantités de boissons fortement alcoolisées et ouvrez prudemment la porte de l'appareil.

## **Accessoires et récipients chauds**

Risque de brûlures !

Ne jamais retirer du compartiment de cuisson les accessoires ou les récipients chauds sans utiliser des maniques.

## **Réparations inexpertes**

Risque d'électrocution !

Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations.

Si l'appareil est défectueux, retirez la fiche de la prise de secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles. Appelez le service après-vente.

# Causes de dommages

**Accessoire, feuille, papier sulfurisé ou récipient sur le fond du compartiment de cuisson**

Ne placez pas d'accessoire 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 sulfurisé. Ne placez pas de récipient sur le fond du compartiment de cuisson si vous avez réglé une température supérieure à 50 °C. Cela crée une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson ne correspondent plus et l'émail sera endommagé.

**Eau dans l'enceinte de cuisson chaude**

Ne jamais verser de l'eau dans l'enceinte de cuisson chaude. Cela produit de la vapeur d'eau. Le changement de température peut occasionner des dommages sur l'émail.

**Aliments humides**

Ne pas conserver des aliments humides dans l'enceinte de cuisson pendant une longue durée. Cela endommage l'émail.

**Jus de fruit**

Ne pas trop garnir 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. Utiliser de préférence la lèchefrite à bords hauts.

**Refroidissement avec la porte du four ouverte**

Ne laisser refroidir l'enceinte de cuisson qu'en état fermé. Même si la porte du four n'est ouverte qu'un petit peu, la façade des meubles voisins peut être endommagée avec le temps.

**Joint du four fortement encrassé**

Lorsque le joint du four est fortement encrassé, la porte du four ne ferme plus correctement lors du fonctionnement. Les façades de meubles voisins peuvent être endommagées. Veiller à ce que le joint du four soit toujours propre.

**Porte du four comme surface d'assise ou pour déposer des objets**

Ne pas monter ni s'asseoir sur la porte du four ouverte. Ne pas déposer des récipient ou des accessoires sur la porte du four.

## Transporter l'appareil

Ne pas transporter ou porter l'appareil par la poignée de la porte. La poignée ne supportera pas le poids de l'appareil et peut se casser.

---

# Conseils concernant l'énergie et l'environnement

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

---

## Economiser de l'énergie

Préchauffez le four seulement si cela est indiqué dans la recette ou dans les tableaux de la notice d'utilisation.

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

Pendant la cuisson ou le rôtissage, ouvrez le plus rarement possible la porte de l'appareil.

Si vous voulez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le compartiment de cuisson étant encore chaud. Le temps de cuisson pour le deuxième gâteau peut alors être réduit.

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

## Elimination écologique



Eliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE concernant les appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

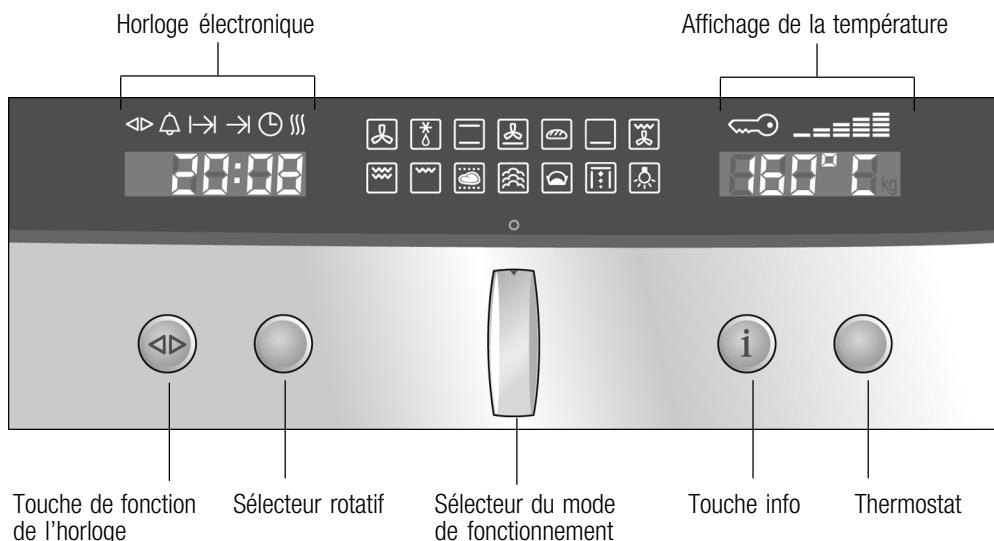
La directive spécifie le cadre pour une reprise et un recyclage des appareils usagés applicable au niveau européen.

# Votre nouvel appareil

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur

- le bandeau de commande
- les modes de fonctionnement
- les niveaux d'enfournement
- les accessoires

## Bandea de commande



Élément de commande	Usage
Touche de fonction de l'horloge	Pour sélectionner la fonction de l'horloge désirée ou le chauffage rapide (voir le chapitre : Horloge électronique)
Sélecteur rotatif	Pour procéder à des réglages à l'intérieur d'une fonction de l'horloge ou pour enclencher le chauffage rapide (voir le chapitre : Horloge électronique)
Sélecteur du mode de fonctionnement	Pour sélectionner le mode de fonctionnement désiré (voir le chapitre : Mettre l'appareil en service)

Elément de commande	Usage
Touche info	Appareil allumé : Affichage de la température actuelle pendant la chauffe (voir le chapitre : Mettre l'appareil en service) Appareil éteint : Appel du menu Réglages de base (voir le chapitre : Modifier les réglages de base)
Thermostat	Appareil allumé : Réglage de la température (voir le chapitre : Mettre l'appareil en service) Appareil éteint : Modification des réglages dans le menu Réglages de base (voir le chapitre : Modifier les réglages de base)

### Manettes de commande escamotables

Les sélecteurs rotatif, de température et du mode de fonctionnement sont escamotables. Appuyez sur la manette de commande respective pour l'enclencher et la désenclencher.

## Modes de fonctionnement

Ci-après un aperçu des modes de fonctionnement de votre appareil.

Modes de fonctionnement	Application
 CircoTherm® Air pulsé	pour faire cuire et rôtir sur un ou plusieurs niveaux
 Position décongélation	pour faire décongeler doucement des morceaux de viande, du pain et d'autres pâtisseries délicates
 Chaleur voûte/sole	pour faire cuire et rôtir sur un niveau. Idéal pour des gâteaux avec une garniture humide (p.ex. gâteau au fromage blanc)
 Position Pizza	pour des plats cuisinés surgelés et pour des mets demandant beaucoup de chaleur par le dessous. (voir chapitre : Cuisson de pain et de pâtisseries)
 Position cuisson du pain	pour des pains et pâtisseries, qui doivent être cuits à une température élevée
 Chaleur de sole	pour des mets et pains et pâtisseries qui doivent être plus fortement dorés ou avoir une croûte sur le dessous.  N'activez que brièvement la chaleur de sole à la fin du temps de cuisson.
 Gril air pulsé	pour de la volaille et de gros morceaux de viande
 Gril, grande surface	pour griller des grandes quantités de mets peu épais et de petite taille (p.ex. steaks, saucisses)

Modes de fonctionnement	Application
<input checked="" type="checkbox"/> Gril, petite surface	pour griller des petites quantités de mets peu épais et de petite taille (p.ex. steaks, toasts)
<input checked="" type="checkbox"/> Basse température	pour des morceaux de viande tendre qui doivent être cuits médium/rosé ou à point
<input checked="" type="checkbox"/> Position cuisson vapeur	pour la préparation diététique de légumes, de viande et de poisson
<input checked="" type="checkbox"/> Position étuve	pour la confection de pâte à la levure de boulanger et de yaourt
<input checked="" type="checkbox"/> Nettoyage du four	pour la régénération des surfaces autonettoyantes dans le compartiment de cuisson
<input checked="" type="checkbox"/> Eclairage du compartiment de cuisson	assiste pendant l'entretien et le nettoyage du compartiment de cuisson

## Niveaux d'enfournement



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

### Remarque :

Ne pas utiliser le niveau d'enfournement 2 pour la cuisson et le rôtissage en mode CircoTherm® Air pulsé . La pulsation de l'air sera générée et le résultat de cuisson sera altéré.

# Accessoires

Votre appareil est livré avec les accessoires suivants :



**Plaque à pâtisserie, émaillée**  
pour faire cuire des gâteaux sur la plaque et des petites pâtisseries



**Lèchefrite, émaillée**  
pour la cuisson de gâteaux juteux, pour le rôtissage, des grillades de pour récupérer du liquide qui s'égoutte



**Grille, coudée**  
pour la cuisson de pâtisseries dans un moule, pour le rôtissage dans un plat à rôtir et des grillades

D'autres accessoires sont en vente dans le commerce spécialisé :

Accessoires	Référence
Elément pour cuisson vapeur	N8642X0EU
Lèchefrite, émaillée	Z1232X0
Lèchefrite, à revêtement anti-adhérent	Z1233X0
Lèchefrite avec grille d'insertion	Z1242X0
Lèchefrite en verre	Z1262X0
Plat profond à gratiner, émaillée	Z1272X0
Plaque à pâtisserie, aluminium	Z1332X0
Plaque à pâtisserie, émaillée	Z1342X0
Plaque à pâtisserie, à revêtement anti-adhérent	Z1343X0
Moule à pizza	Z1352X0
Grille, coudée avec trou de puisage	Z1432X0
Grille de rôtissage, mailles serrées	Z1442X0

Accessoires	Référence
Plaque de rôtissage, émaillée, à deux éléments	Z1512X0
Jeu de post-équipement CLOU triple	Z1742X1
Jeu de post-équipement CLOU quadruple	Z1752X1
Pierre à pain	Z1912X0
Cocotte universelle, émaillée	Z9930X0

### **Remarque :**

La plaque à pâtisserie et la lèchefrite peuvent se déformer pendant le fonctionnement du four. Ceci est dû aux importantes variations de température sur l'accessoire. Elles peuvent se produire si vous n'avez garni qu'une partie de l'accessoire ou avez mis du surgelé sur l'accessoire, p.ex. de la pizza.

---

## **Avant la première utilisation**

Dans ce chapitre, vous apprendrez

- comment régler l'heure après le raccordement électrique de votre appareil
- comment nettoyer votre appareil avant la première utilisation

## Réglage de l'heure

A l'affichage de l'heure clignote **0:00**.



1. Appuyer sur la touche de fonction de l'horloge.  
Les symboles  $\triangleleft\triangleright$  et  $\odot$  s'allument.  
A l'affichage de l'heure apparaît **12:00**.
2. Régler l'heure actuelle à l'aide du sélecteur rotatif.  
Votre réglage est automatiquement validé au bout de 3 secondes.

## Modifier l'heure

Pour modifier l'heure ultérieurement, appuyez autant de fois que nécessaire sur la touche de fonction de l'horloge, jusqu'à ce que les symboles  $\triangleleft\triangleright$  et  $\odot$  s'allument. Modifier l'heure actuelle à l'aide du sélecteur rotatif.

## Nettoyage de l'appareil

Nettoyez votre appareil avant la première utilisation.

1. Retirer les accessoires du compartiment de cuison.
2. Enlevez tous les résidus de l'emballage (p.ex. des pièces de polystyrène) du compartiment de cuison.
3. Nettoyer les accessoires et le compartiment de cuison avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle (voir chapitre : Nettoyage et entretien).
4. Chauffer pendant 30 minutes en mode chaleur voûte/sole  $\square$  à 240 °C.

5. Essuyer le compartiment de cuisson refroidi avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle.
6. Nettoyer l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux humide et de l'eau additionnée de produit à vaisselle.

---

## Utilisation de l'appareil

Dans ce chapitre, vous apprendrez

- comment mettre en marche et éteindre votre appareil
- comment sélectionner un mode de fonctionnement et une température
- comment modifier les réglages de base
- quand votre appareil s'éteint automatiquement

---

### Mettre l'appareil en service



1. Tourner le sélecteur du mode de fonctionnement jusqu'à ce que le symbole pour le mode de fonctionnement désiré s'allume.  
Dans l'affichage de texte apparaît une température de référence.

2. Tourner le thermostat pour modifier la température de référence.

L'appareil commence à chauffer.

### Remarques :

- Vous pouvez activer les modes de fonctionnement Basse température  Position cuisson vapeur  et Position étuve  uniquement si ni **H** ni **h** n'est affiché dans l'affichage de la température.
- Si aucune température de référence n'est affichée, la température de votre mode de fonctionnement est un réglage fixe. Vous ne pouvez pas modifier cette température.

Mode de fonctionnement	Température de référence à °C	Plage de température à °C
 CircoTherm® air pulsé	160	40 - 200
 Position de décongélation	Réglage fixe	
 Chaleur de voûte et de sole	170	50 - 275
 Position Pizza	220	50 - 275
 Position Pain	200	180 - 220
 Chaleur de sole	200	50 - 225
 Thermogrills	170	50 - 250
 Gril grande surface	220	50 - 275
 Gril grande surface (Intensif)*	Réglage fixe	
 Gril petite surface	180	50 - 275
 Gril petite surface (Intensif)*	Réglage fixe	
 Basse température	Réglage fixe	

\* Tournez le thermostat au-delà de 275 °C. **Int** apparaît dans l'affichage de la température.

Mode de fonctionnement	Température de référence à °C	Plage de température à °C
Position cuisson vapeur	Réglage fixe	
Position étuve	Réglage fixe	
Nettoyage du four	Réglage fixe	
Éclairage de la chambre de cuisson	Réglage fixe	
* Tournez le thermostat au-delà de 275 °C. <i>Int</i> apparaît dans l'affichage de la température.		

## Température actuelle

Dans les modes de cuisson, qui comportent une proposition de température, vous pouvez afficher la température actuelle durant la phase de chauffage.

Appuyez sur la touche Info. La température actuelle apparaît pendant 3 secondes.

## Contrôle de chauffage

Le contrôle de chauffage affiche la hausse de la température dans l'enceinte de cuisson.



- Température atteinte (fig. A)
- L'appareil continue à chauffer (fig. B)

## Mettre l'appareil hors service

Ramenez le sélecteur du mode de fonctionnement sur la position 0. L'appareil est éteint.

L'appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur de refroidissement peut continuer de fonctionner après l'arrêt de l'appareil.

## Indicateur de chaleur résiduelle

Dans l'affichage de la température vous pouvez voir si la chaleur résiduelle dans le compartiment de cuisson est élevée ou basse.

Affichage de la température	Signification
<i>H</i>	Forte chaleur résiduelle (supérieure à 120 °C)
<i>h</i>	Basse chaleur résiduelle (entre 60 °C et 120 °C)

## Modifier les réglages de base

Votre appareil comporte plusieurs réglages de base effectués en usine. Vous pouvez toutefois modifier ces réglages de base si nécessaire.

L'appareil doit être éteint et déverrouillé.

1. Appuyez sur la touche Information pendant 3 secondes pour accéder au menu Réglages de base.  
L'affichage de température indique *c 10*.
2. Appuyez plusieurs fois brièvement sur la touche Information, jusqu'à ce que le symbole du réglage de base actuel de l'un des sous-menus apparaisse sur l'affichage de température (par ex. *c 32*).
3. À l'aide du sélecteur de température, ajustez le réglage de base souhaité dans l'un des sous-menus (par ex. *c 33*).
4. Appuyez sur la touche Information pendant 3 secondes.

Votre réglage de base est enregistré.

Vous pouvez modifier les réglages de base suivants :

### Menu Réglages de base

Sous-menu	Réglage de base	Symbole de réglage (affichage de température)
Sécurité-enfants	Le verrouillage n'est pas activé	<i>c 10</i>
	Le verrouillage est activé	<i>c 11</i>
	Le verrouillage durable est activé	<i>c 21</i>

Sous-menu	Réglage de base	Symbole de réglage (affichage de température)
Signal sonore Marche/Arrêt	Signal sonore Arrêt	 30
	Durée du signal sonore 30 secondes	 31
	Durée du signal sonore 2 minutes	 32
	Durée du signal sonore 10 minutes	 33

## Coupure de sécurité automatique

La coupure de sécurité automatique est activée si vous n'effectuez pas de réglages de votre appareil connecté sur une période plus ou moins longue.

Le délai à partir duquel votre appareil est mis hors tension dépend de vos réglages.

 clignote sur l'affichage de température. Le fonctionnement de l'appareil est interrompu.

### Désactiver

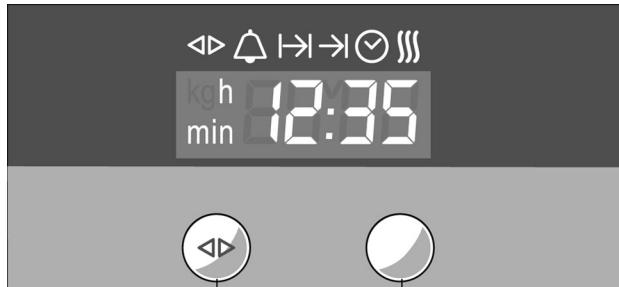
Ramenez le sélecteur du mode de fonctionnement sur la position .

## Horloge électronique

Dans ce chapitre, vous apprendrez

- comment régler la minuterie
- comment arrêter automatiquement votre appareil (durée de fonctionnement et fin de fonctionnement)
- comment automatiquement mettre en marche et arrêter votre appareil (mode présélection)
- comment régler l'heure
- comment enclencher le chauffage rapide

## Affichage de l'heure



Touche de fonctionnement de l'horloge

Sélecteur rotatif

Fonction Heure	Utilisation
⌚ Minuterie	Vous pouvez utiliser la minuterie comme un sablier de cuisine ou un réveil de cuisine. L'appareil ne s'active ou ne se désactive pas automatiquement.
➡ Durée de fonctionnement	Après un certain temps de fonctionnement paramétré, l'appareil se désactive (par exemple <b>1:30</b> heure) automatiquement.
→ Fin de fonctionnement	L'appareil se désactive à l'heure qui a été programmée (par exemple <b>12:30</b> h) automatiquement.
Fonctionnement préprogrammé	L'appareil s'active et se désactive automatiquement. La durée et la fin de fonctionnement sont combinées.
⌚ Heure	Réglage de l'heure.
⚡ Chauffage rapide	Raccourcir la durée de chauffage.

### Remarque :

- Entre **22:00** et **5:59** heure, l'affichage de l'heure est obscurci si vous ne procédez à aucun réglage pendant ce laps de temps ou si aucune fonction d'horloge n'est activée.
- Avec les fonctions minuterie **⌚**, durée de fonctionnement **➡**, fin de fonctionnement **→** et présélection, un signal retentit à la fin des réglages et le symbole **⌚** ou **→** clignote. Pour interrompre le retentissement du signal, appuyez sur la touche de la fonction d'horloge.

## Désactiver et activer l'affichage de l'heure

1. Appuyer pendant 6 secondes sur la touche de fonction d'horloge.  
L'affichage de l'heure se désactive. Si une fonction d'heure est activée, le symbole correspondant s'allume.
2. Appuyer brièvement sur la touche Heure.  
L'affichage de l'heure s'active

## Minuterie



1. Appuyer sur la touche de fonction Heure jusqu'à ce que les symboles  $\triangleleft\triangleright$  et  $\triangle$  s'allument.
2. Régler la durée à l'aide du sélecteur rotatif (par exemple **5:00** minutes).  
Le réglage s'effectue automatiquement. Ensuite, l'heure s'affiche à nouveau et la minuterie se déclenche.

## Durée de fonctionnement

Désactivation automatique après une durée programmée.



1. Régler le mode de fonctionnement et la température.  
L'appareil chauffe.
2. Appuyer sur la touche de fonction Heure jusqu'à ce que les symboles  $\triangleleft\triangleright$  et  $\rightarrow\leftarrow$  s'allument.
3. Régler la durée de fonctionnement à l'aide du sélecteur rotatif (par exemple **1:30** heures).  
Le réglage s'effectue automatiquement. Ensuite, l'heure s'affiche à nouveau et la durée de fonctionnement programmée démarre.

Une fois la durée de fonctionnement écoulée, l'appareil se désactive automatiquement.

4. Ramenez le sélecteur de mode de cuisson sur la position **o**.
5. Appuyer sur la touche de fonction Heure pour mettre un terme à la fonction Heure.

## Fin du fonctionnement

Désactivation automatique à un moment programmé.



1. Régler le mode de fonctionnement et la température.  
L'appareil chauffe.
  2. Appuyer sur la touche de fonction Heure jusqu'à ce que les symboles  $\triangleleft\triangleright$  et  $\rightarrow$  s'allument.
  3. Régler la fin du fonctionnement à l'aide du sélecteur rotatif (par exemple **12:30** h).  
Le réglage s'effectue automatiquement. Ensuite, l'heure s'affiche à nouveau.
- A la fin du fonctionnement, l'appareil se désactive automatiquement.
4. Ramenez le sélecteur de mode de cuisson sur la position 0.
  5. Appuyer sur la touche de fonction Heure pour mettre un terme à la fonction Heure.

## Fonctionnement présélectionné

L'appareil s'active automatiquement et se désactive à la fin du fonctionnement programmé. Combinez pour ce faire les fonctions d'heure : durée de fonctionnement et fin de fonctionnement.

Veuillez noter que les aliments facilement périssables ne doivent pas rester trop longtemps dans la chambre de cuisson.

1. Régler le mode de fonctionnement et la température.  
L'appareil chauffe.
2. Appuyer sur la touche de fonction Heure jusqu'à ce que les symboles  et  s'allument.
3. Régler la durée de fonctionnement à l'aide du sélecteur rotatif (par exemple **1:30** heures).  
Le réglage s'effectue automatiquement.
4. Appuyer sur la touche de fonction Heure jusqu'à ce que les symboles  et  s'allument.
5. Régler la fin du fonctionnement à l'aide du sélecteur rotatif (par exemple **12:30** h).  
L'appareil se coupe et attend jusqu'au moment opportun pour s'activer (par exemple à **11:00** h).

A la fin du fonctionnement, l'appareil se désactive automatiquement ( **12:30** h). Un signal retenti et le symbole  clignote.

6. Ramenez le sélecteur de mode de cuisson sur la position .
7. Appuyer sur la touche de fonction de l'heure pour terminer le fonctionnement préprogrammé.

## Réglage de l'heure

Vous ne pouvez modifier l'heure que si aucune autre fonction de l'horloge n'est active.



1. Appuyer sur la touche de fonction Heure jusqu'à ce que les symboles  et  s'allument.
2. Régler l'heure avec le sélecteur rotatif.  
Le réglage s'effectue automatiquement.

## Chauffage rapide

Dans le cas des modes de fonctionnement CircoTherm® air pulsé  et four à pain , vous pouvez raccourcir la durée de chauffage.

### Remarque :

Ne placez aucun aliment à cuire dans la chambre de cuisson pendant le chauffage rapide, tant que le symbole  est allumé.

1. Régler le mode de fonctionnement et la température.  
L'appareil chauffe.
2. Appuyer sur la touche de fonction Heure jusqu'à ce que les symboles  et  s'allument et que  apparaisse dans l'affichage de l'heure.
3. Tourner vers la droite avec le sélecteur rotatif.  
L'affichage de l'heure affiche  et le symbole  s'allume. Le chauffage rapide s'enclenche.



Une fois la température programmée atteinte, le chauffage rapide se désactive. Le symbole  s'éteint.

## Contrôle, correction ou annulation des réglages

1. Pour contrôler vos réglages, appuyez sur la touche de fonction de l'heure jusqu'à ce le symbole correspondant s'allume.
2. Le cas échéant, vous pouvez corriger votre réglage à l'aide du sélecteur rotatif.
3. Si vous souhaitez annuler votre réglage, tournez le sélecteur rotatif vers la gauche pour le faire revenir à la valeur initiale.

## Sécurité-enfants

Ce chapitre vous indique

- comment verrouiller votre appareil
- comment verrouiller votre appareil durablement

### Verrouillage

L'appareil verrouillé ne peut pas être activé par inadvertance ou par une personne non autorisée (par ex. des enfants qui jouent).

Pour activer à nouveau l'appareil, vous devez le débloquer. Selon le fonctionnement de l'appareil, l'appareil n'est pas verrouillé automatiquement. Verrouillez-le à nouveau ou activez le Verrouillage durable.

#### Verrouiller l'appareil

1. Eteindre l'appareil.
2. Maintenir la touche Info enfoncée jusqu'à ce que   apparaisse dans l'affichage de la température.
3. Tourner le thermostat jusqu'à ce que   apparaisse dans l'affichage de la température.
4. Maintenir la touche Info enfoncée jusqu'à ce que le symbole  apparaisse dans l'affichage de la température.

### **Remarque:**

En cas de tentative d'activer l'appareil verrouillé, **-5-** apparaît dans l'affichage de la température.

## **Débloquer l'appareil**

1. Maintenir la touche Info enfoncée jusqu'à ce que **C 11** apparaisse dans l'affichage de la température.
2. Tourner le thermostat jusqu'à ce que **C 10** apparaisse dans l'affichage de la température.
3. Maintenir la touche Info enfoncée jusqu'à ce que le symbole **∞** s'éteigne.

## **Verrouillage durable**

L'appareil verrouillé de façon durable ne peut pas être activé par inadvertance ou par une personne non autorisée (par ex. des enfants qui jouent).

Pour activer l'appareil, vous devez interrompre momentanément le verrouillage durable. Une fois que vous avez éteint votre appareil, il se verrouille à nouveau automatiquement.

## **Verrouiller l'appareil de façon durable**

1. Eteindre l'appareil.
  2. Maintenir la touche Info enfoncée jusqu'à ce que **C 10** apparaisse dans l'affichage de la température.
  3. Tourner le thermostat jusqu'à ce que **C 21** apparaisse dans l'affichage de la température.
  4. appuyer pendant 3 secondes sur la touche Info.
- Votre appareil est verrouillé après 30 secondes. Le symbole **∞** apparaît dans l'affichage de la température.

### **Remarque:**

En cas de tentative d'activer l'appareil verrouillé, **-5P-** apparaît dans l'affichage de la température.

## Interrompre le verrouillage durable

1. Maintenir la touche Info enfoncée jusqu'à ce que ***c 2*** ! apparaisse dans l'affichage de la température.
2. Tourner le thermostat jusqu'à ce que ***c 20*** apparaisse dans l'affichage de la température.
3. Maintenir la touche Info enfoncée jusqu'à ce que le symbole ***∞*** s'éteigne.  
Le verrouillage durable est interrompu.
4. Activer l'appareil dans un délai de 30 secondes.

Après la désactivation, le verrouillage durable est activé à nouveau après 30 secondes.

## Déverrouiller l'appareil de façon durable

1. Maintenir la touche Info enfoncée jusqu'à ce que ***c 2*** ! apparaisse dans l'affichage de la température.
2. Tourner le thermostat jusqu'à ce que ***c 20*** apparaisse dans l'affichage de la température.
3. Maintenir la touche Info enfoncée jusqu'à ce que le symbole ***∞*** s'éteigne.
4. Appuyer à nouveau pendant 3 secondes sur la touche Info dans un délai de 30 secondes.
5. Tourner le thermostat jusqu'à ce que ***c 10*** apparaisse dans l'affichage de la température.
6. appuyer pendant 3 secondes sur la touche Info.  
L'appareil est verrouillé de façon durable.

# Cuisson de pâtisseries

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur

- les moules et plaques à pâtisserie
- la cuisson sur plusieurs niveaux
- la cuisson de pâtes de base courantes (tableau de cuisson)
- la cuisson de plats cuisinés surgelés et de plats frais préparés (tableau de cuisson)
- conseils et astuces pour la cuisson de pâtisseries

## Remarque :

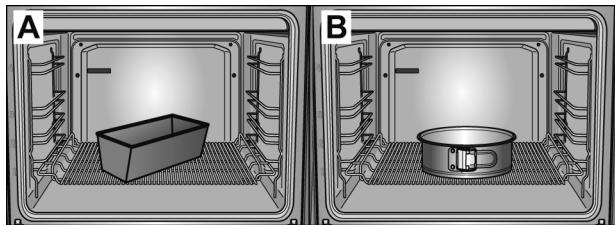
Ne pas utiliser le niveau d'enfournement 2 pour la cuisson de pâtisseries en mode CircoTherm® Air pulsé . La pulsation de l'air sera gênée et le résultat de cuisson sera altéré.

## Cuisson de pâtisseries sur des plaques et dans des moules

### Moules

Nous vous recommandons d'utiliser des moules métalliques de couleur sombre.

Les moules en fer-blanc et les moules en verre allongent le temps de cuisson et le gâteau ne brunit pas uniformément. Si vous voulez cuire des pâtisseries dans des moules en fer-blanc et avec le mode Chaleur voûte/sole , utilisez le niveau d'enfournement 1.



Pour la cuisson sur un niveau avec le mode CircoTherm® Air pulsé , placez un moule à cake toujours en diagonale (fig. A) et un moule rond toujours au centre de la grille coudée (fig. B).

## Plaques à pâtisserie

Nous vous recommandons d'utiliser uniquement des plaques d'origine, car celles-ci sont parfaitement adaptées au compartiment de cuisson et aux modes de fonctionnement.

Enfournez la plaque à pâtisserie ou bien la lèchefrite toujours prudemment jusqu'en butée et veillez à orienter le chanfrein vers la porte de l'appareil.

En cas de gâteau fondant, utilisez la lèchefrite afin de ne pas salir le compartiment de cuisson.

## Cuisson sur plusieurs niveaux

Pour la cuisson de pâtisseries sur plusieurs niveaux, utilisez de préférence des plaques à pâtisserie et enfournez-les en même temps.

Tenez compte du fait que le temps de brunissage de vos pâtisseries peut être différent sur les niveaux respectifs. La pâtisserie sur le niveau supérieur brunit le plus vite et peut être défournée plus tôt.

Si vous voulez utiliser une plaque à pâtisserie et une lèchefrite pour la cuisson sur deux niveaux, enfournez la plaque à pâtisserie au niveau 3 et la lèchefrite au niveau 1.

# Tableau de cuisson pour des pâtes de base

Les indications dans le tableau sont des valeurs indicatives et s'appliquent à des plaques à pâtisserie émaillées ainsi qu'à des moules de couleur sombre. Ces valeurs peuvent varier en fonction de la nature et de la quantité de pâte et en fonction du moule.

Lors du premier essai, nous vous recommandons d'utiliser la plus basse température indiquée. Une température moins élevée permet en principe d'obtenir des mets plus uniformément dorés.

Si vous préparez une de vos recettes, réglez votre four avec les valeurs établies pour la préparation qui s'y apparente le plus.

Respectez dans le tableau les indications concernant le préchauffage.

Pâte de base	CircoTherm® Air pulsé 			Chaleur voûte/sole 	
	Niveau d'enfournement	Température en °C	Durée de cuisson minutes	Niveau d'enfournement	Température en °C
<b>Génoise</b>					
Gâteau sur la plaque avec garniture					
■ 1 niveau	1	160 - 170	30 - 45	3	170 - 180
■ 2 niveaux	1 + 3	150 - 160	40 - 50	-	-
Moule démontable/à cake	1	150 - 160	60 - 80	2	160 - 170
Moule pour fond de tarte aux fruits	1	160 - 170	20 - 35	2	170 - 180
<b>Pâte brisée</b>					
Gâteau sur la plaque avec garniture sèche, p.ex. grains sablés					
■ 1 niveau	1	160 - 170	45 - 70	3	180 - 190
■ 2 niveaux	1 + 3	160 - 170	60 - 80	-	-
Gâteau sur la plaque avec garniture fondante, p.ex. coulis de crème	1	150 - 170	60 - 80	-	-
Moule démontable, p.ex. gâteau au fromage blanc	1	150 - 160	50 - 90	2	160 - 180
Moule pour fond de tarte aux fruits	1	150 - 160*	20 - 35	2	170 - 180*

\* Préchauffer le four

Pâte de base	CircoTherm® Air pulsé ☀			Chaleur voûte/sole ☐	
	Niveau d'enfournement	Température en °C	Durée de cuisson minutes	Niveau d'enfournement	Température en °C
<b>Pâte à biscuit</b>					
Biscuit roulé	1	180 - 190*	10 - 15	3	190 - 200*
Moule pour fond de tarte aux fruits	1	160 - 170	20 - 30	2	160 - 170
Biscuit (6 oeufs)	1	150 - 160	30 - 45	2	160 - 170
Biscuit (3 oeufs)	1	150 - 160*	20 - 30	2	160 - 170*

#### Pâte à la levure de boulanger

Gâteau sur la plaque avec garniture sèche, p.ex. grains sablés

■ 1 niveau	1	160 - 170	40 - 55	3	170 - 180
■ 2 niveaux	1 + 3	160 - 170	45 - 65	-	-
Couronne/tresse briochée (500 g)	1	160 - 170	30 - 40	3	170 - 180
Moule démontable	1	160 - 170	30 - 40	2	160 - 170
Moule à kouglof	1	160 - 170	35 - 45	2	170 - 180

\* Préchauffer le four

Petites pâtisseries	CircoTherm® Air pulsé ☀			Chaleur voûte/sole ☐	
	Niveau d'enfournement	Température en °C	Durée de cuisson minutes	Niveau d'enfournement	Température en °C
<b>Pâte à la levure de boulanger</b>					
■ 1 niveau	1	160 - 170	20 - 25	3	170 - 180
■ 2 niveaux	1 + 3	160 - 170	20 - 30	-	-

#### Préparation de meringue

■ 1 niveau	1	80	100 - 130	3	80
■ 2 niveaux	1 + 3	80	150 - 170	-	-

#### Pâte feuilletée

■ 1 niveau	1	190 - 200*	20 - 30	3	200 - 210*
■ 2 niveaux	1 + 3	190 - 200*	25 - 35	-	-

#### Pâte à choux

■ 1 niveau	1	190 - 200*	25 - 35	3	200 - 210*
■ 2 niveaux	1 + 3	190 - 200*	30 - 40	-	-

\* Préchauffer le four

Petites pâtisseries	CircoTherm® Air pulsé 			Chaleur voûte/sole 	
	Niveau d'enfournement	Température en °C	Durée de cuisson minutes	Niveau d'enfournement	Température en °C
<b>Génoise (p.ex. muffins)</b>					
■ 1 niveau	1	150 - 160*	25 - 35	3	160 - 170*
■ 2 niveaux	1 + 3	150 - 160*	25 - 35	-	-
<b>Pâte brisée, p.ex. petits gâteaux au beurre</b>					
■ 1 niveau	1	140 - 150*	15 - 20	3	140 - 150*
■ 2 niveaux	1 + 3	130 - 140*	20 - 25	-	-
■ 3 niveaux	1 + 3 + 4	130 - 140*	20 - 25	-	-

\* Préchauffer le four

## Tableau de cuisson pour des plats et des plats cuisinés surgelés

La Position Pizza  est idéale pour des plats frais préparés demandant beaucoup de chaleur par le dessous et pour des plats cuisinés surgelés.

Respectez les points suivants :

- Utilisez la lèchefrite pour des produits surgelés
- Tapissez la lèchefrite de papier sulfurisé ou de papier spécial absorbant la graisse si vous faites cuire des produits de pommes de terre surgelés
- Utilisez uniquement du papier sulfurisé qui est approprié à la température sélectionnée
- Ne superposez pas les frites
- Retournez les produits de pommes de terre surgelés à mi-cuisson
- Assaisonnez les produits de pommes de terre surgelés seulement après la cuisson
- Pour réchauffer des petits pains, laissez un peu de place entre les différents pâtons. N'en disposez pas trop sur une plaque à pâtisserie
- N'utilisez pas de produits surgelés présentant des brûlures de congélation

- N'utilisez pas de produits surgelés fortement givrés
- Respectez les indications du fabricant

Les indications dans le tableau sont des valeurs indicatives et s'appliquent à des plaques à pâtisserie émaillées. Ces valeurs peuvent varier en fonction de la nature et de la quantité de pâte et en fonction du moule.

Lors du premier essai, nous vous recommandons d'utiliser la plus basse température indiquée. Une température moins élevée permet en principe d'obtenir des mets plus uniformément dorés.

Si vous préparez une de vos recettes, réglez votre four avec les valeurs établies pour la préparation qui s'y apparente le plus.

#### Remarques :

- Respectez dans le tableau les indications concernant le préchauffage
- Avec la Position Pizza vous ne pouvez pas faire cuire sur plusieurs niveaux

Plats	Position cuisson du pain 		Position Pizza 		
	Niveau d'enfourne- ment	Température en °C	Durée de cuisson minutes	Niveau d'enfourne- ment	Température en °C
<b>Plats</b>					
Pizza, fraîche					
■ 1 niveau	1	190 - 210*	20 - 30	1	180 - 200
■ 2 niveaux	1 + 3	170 - 190	35 - 45	-	-
Tarte flambée	1	190 - 210*	15 - 25	1	200 - 220
Quiche	1	180 - 200	50 - 60	1	170 - 190
Tarte	1	180 - 200*	30 - 45	1	190 - 210
Gâteau suisse (Wähe)	1	170 - 190*	45 - 55	1	170 - 190
Gratin dauphinois à base de pommes de terre crues	1	180 - 200	50 - 60	1	170 - 190

Plats	Position cuisson du pain 			Position Pizza 	
	Niveau d'enfourne- ment	Température en °C	Durée de cuisson minutes	Niveau d'enfourne- ment	Température en °C
<b>Pizza, surgelée</b>					
Pizza à fond mince					
■ 1 niveau	1	180 - 200	10 - 20	1	200 - 220
■ 2 niveaux	1 + 3	170 - 190	20 - 30	-	-
Pizza à fond épais					
■ 1 niveau	1	180 - 200	20 - 30	1	180 - 200
■ 2 niveaux	1 + 3	170 - 190	25 - 35	-	-
<b>Produits de pommes de terre</b>					
Frites					
■ 1 niveau	1	190 - 210	15 - 25	1	210 - 230
■ 2 niveaux	1 + 3	170 - 190	25 - 35	-	-
Croquettes	1	180 - 200	15 - 25	1	200 - 220
Rösti (pommes de terre farcies)	1	180 - 200	15 - 25	1	200 - 220
<b>Pain et pâtisseries, surgelés</b>					
Petits pains/baguette, précuits	1	180 - 200	10 - 20	1	180 - 200
Petits pains/baguette à réchauffer	1	180 - 200	5 - 15	1	200 - 220
Bretzels, pâtons	1	170 - 190	15 - 20	1	170 - 190
<b>Pain et pâtisseries, précuits</b>					
Petits pains/baguette à réchauffer	1	180 - 200	5 - 15	1	180 - 200
<b>Frites, surgelées</b>					
Bâtonnets de poisson	1	180 - 200	15 - 20	1	190 - 210
Burgers aux légumes	1	180 - 200	20 - 30	1	200 - 220
<b>Strudel, surgelé</b>	1	190 - 210	35 - 45	1	180 - 200

## Conseils et astuces

---

<b>Le gâteau est trop clair</b>	Vérifiez le niveau d'enfournement. Vérifiez si vous avez utilisé l'ustensile de cuisson que nous recommandons. Placez votre moule sur la grille et non pas sur la plaque à pâtisserie. Si le niveau d'enfournement et l'ustensile de cuisson sont corrects, alors soit allongez la durée de cuisson soit augmentez la température.
<b>Le gâteau est trop foncé</b>	Vérifiez le niveau d'enfournement. Si le niveau d'enfournement est correct, alors soit raccourcissez la durée de cuisson soit réduisez la température.
<b>Le gâteau dans le moule n'est pas doré uniformément</b>	Vérifiez le niveau d'enfournement. Vérifiez la température. Veillez à ne pas placer votre moule directement devant les sorties d'air situées dans la paroi arrière du compartiment de cuisson. Vérifiez si le moule est correctement positionné sur la grille.
<b>Le gâteau sur la plaque à pâtisserie n'est pas doré uniformément</b>	Vérifiez le niveau d'enfournement. Vérifiez la température. En cas de cuisson sur plusieurs niveaux, défournez les plaques à pâtisserie à des temps différents. Lors de la cuisson de petites pâtisseries, veillez à ce qu'elles soient de la même taille et de la même épaisseur.
<b>Le gâteau est trop sec</b>	Réglez une température légèrement plus haute et réduisez légèrement le temps de cuisson.
<b>Le gâteau est trop humide à l'intérieur</b>	Réglez une température légèrement plus basse. A noter : Les temps de cuisson ne peuvent pas être réduits en augmentant la température (cuit à l'extérieur, cru à l'intérieur). Choisissez un temps de cuisson plus long et laissez lever la pâte plus longtemps. Ajoutez moins de liquide à la pâte.

---

<b>Un gâteau très humide, p.ex. gâteau aux fruits, produit beaucoup de vapeur d'eau dans le compartiment de cuisson et cette vapeur se liquéfie sur la porte de l'appareil</b>	En ouvrant brièvement la porte de l'appareil avec prudence (1 à 2 fois, plus souvent en cas de longue durée de cuisson) vous pouvez évacuer la vapeur d'eau du compartiment de cuisson et ainsi nettement réduire le condensat.
<b>Le gâteau s'affaisse après son défournement</b>	Utilisez moins de liquide pour la pâte. Augmentez la durée de cuisson ou réglez la température un peu plus basse.
<b>La durée de cuisson indiquée n'est pas correcte</b>	En cas de petites pâtisseries, vérifiez la quantité sur votre plaque à pâtisserie. Les pâtisseries ne doivent pas se toucher.
<b>Le brunissage du produit surgelé est très irrégulier après la cuisson</b>	Observez si le prébrunissage du produit surgelé est irrégulier. Le brunissage irrégulier reste après la durée de cuisson.
<b>Le produit surgelé n'est pas doré, n'est pas croustillant ou les indications de temps ne sont pas correctes</b>	Enlever la glace sur les produits surgelés avant de les faire cuire. N'utilisez pas de produits surgelés fortement givrés.
<b>Economie d'énergie</b>	Préchauffez uniquement si cela est indiqué dans le tableau de cuisson. Utilisez des moules sombres, car elles absorbent mieux la chaleur. Utilisez la chaleur rémanente et, en cas durées de cuisson plus longues, éteignez le four 5 à 10 minutes avant la fin de la durée de cuisson.

## Position cuisson du pain

Les indications dans le tableau sont des valeurs indicatives. Elles peuvent varier selon la nature et la quantité de la pâte.

Lors du premier essai, utiliser la plus basse température indiquée. Une température moins élevée permet en principe d'obtenir des mets plus uniformément dorés.

Respectez les recommandations de préchauffage indiquées dans le tableau.

Pain	Position cuisson du pain 			Chaleur voûte/sole 	
	Niveau d'enfournement	Température en °C	Durée de cuisson en minutes	Niveau d'enfournement	Température en °C
<b>Pain blanc</b>					
■ sans moule	1	220*	20 - 30	2	240*
■ en moule à cake	1	220*	20 - 30	2	240*
<b>Pain bis (sans moule)</b>					
■ Début de cuisson	1	220*	10 - 15	2	240*
■ Fin de cuisson	1	180*	25 - 35	2	200*
<b>Pain bis (en moule à cake)</b>					
■ Début de cuisson	1	220*	10 - 15	2	240*
■ Fin de cuisson	1	180*	15 - 25	2	200*
<b>Petits pains</b>					
	1	220*	10 - 20	2	240*
<b>Fougasse</b>					
	1	220*	15 - 20	2	240*
<b>Empanada</b>					
	1	180*	30 - 40	3	200*

\* Préchauffer le four

## Rôtissage

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur

- le rôtissage en général
- le rôtissage « à découvert »
- le rôtissage « à couvert »
- le rôtissage de viande, volaille et de poisson (tableau de rôtissage)
- conseils et astuces concernant le rôtissage.



Risque de blessure par des ustensiles de rôtissage ne résistant pas à la chaleur. Utilisez uniquement des ustensiles de rôtissage spécialement marqués comme étant appropriés à l'utilisation au four.

#### **Remarque :**

Ne pas utiliser le niveau d'enfournement 2 pour le rôtissage en mode CircoTherm® Air pulsé . La pulsation de l'air sera gênée et le résultat de cuisson sera altéré.

## **Rôtissage « à découvert »**

### **Rôtissage dans la lèchefrite**

Pour le rôtissage « à découvert » on utilise un ustensile de rôtissage sans couvercle.

Lors du rôtissage en mode Chaleur voûte/sole , retournez le rôti au bout de la moitié ou des deux tiers du temps de cuisson.

Du suc de cuisson est produit lors du rôtissage dans la lèchefrite. Ce suc de cuisson peut servir de base pour une sauce savoureuse.

Déglacez le suc de cuisson avec de l'eau chaude, du bouillon, du vin ou similaire, faites le bouillir, liez-le avec de la féculle, assaisonnez-le et passez-le dans une passoire, si nécessaire.

Lors du rôtissage dans la lèchefrite, vous pouvez y faire cuire une garniture (p.ex. des légumes) en même temps.

#### **Remarque :**

En cas de petits rôtis, vous pouvez utiliser un ustensile de rôtissage plus petit à la place de la lèchefrite. Placez-le directement sur la grille.

### **Rôtissage dans la lèchefrite avec la grille coudée**

Placez la grille coudée dans la lèchefrite et enfournez-les ensemble au même niveau.

Pour de la viande ou de la volaille grasse, versez dans la lèchefrite  $\frac{1}{8}$  à  $\frac{1}{4}$  l d'eau, selon la taille et le type de rôti.

Le liquide dans l'ustensile de rôtissage s'évapore pendant le rôtissage. Rajoutez du liquide chaud, si nécessaire.

## **Rôtissage dans la lèchefrite avec la plaque de rôtissage**

La plaque de rôtissage réduit les salissures dans le compartiment de cuisson. Placez la plaque de rôtissage dans la lèchefrite et enfournez-les ensemble au même niveau.

La graisse qui s'égoutte et le jus du rôti sont recueillis dans la lèchefrite.

---

## **Rôtissage « à couvert »**

Pour le rôtissage « à couvert » on utilise un ustensile de rôtissage avec couvercle. Le rôtissage « à couvert » convient particulièrement pour des plats braisés.

Placez le rôti dans l'ustensile de rôtissage, ajoutez de l'eau, du vin, du vinaigre ou similaire pour le fond de cuisson, couvrez avec le couvercle du récipient et placez l'ustensile de rôtissage sur la grille dans le compartiment de cuisson.

Le liquide dans l'ustensile de rôtissage s'évapore pendant le rôtissage. Rajoutez du liquide chaud, si nécessaire.

---

## **Tableau de rôtissage**

La durée de rôtissage et la température sont fonction de la taille, de l'épaisseur, du type et de la qualité du rôti.

Règle générale : Plus le rôti est gros, plus la température doit être sélectionnée basse et plus la durée de rôtissage est longue.

Enduisez une viande maigre de graisse ou bardez-la de lard, à votre guise.

Les indications dans le tableau sont des valeurs indicatives et se rapportent au rôtissage « à découvert ». Ces valeurs peuvent varier en fonction de la nature et de la quantité de rôti et selon l'ustensile de rôtissage.

Utiliser lors du premier essai la plus basse température indiquée. Une température moins élevée permet en principe d'obtenir des mets plus uniformément dorés.

Après la durée de cuisson, laissez le rôti reposer env. 10 minutes dans le compartiment de cuisson éteint et fermé. Le temps de repos recommandé n'est pas compris dans la durée de rôtissage indiquée.

Les indications dans le tableau se rapportent à l'enfournement dans le four froid et à de la viande sortant du réfrigérateur.

Pièce à rôtir	CircoTherm® Air pulsé ☰			Chaleur voûte/sole ☐	
	Niveau d'enfournement	Température en °C	Durée de rôtissage minutes	Niveau d'enfournement	Température en °C
<b>Porc</b>					
Filet, médium (300 - 400 g)	1	170 - 180	30 - 45	3	200 - 230
Rôti avec couenne					
■ 1,5 kg	1	160 - 170	120 - 150	2	200 - 220
■ 2,5 kg	1	160 - 170	150 - 180	2	190 - 210
Rôti, persillé sans couenne, p.ex. échine					
■ 1,5 kg	1	160 - 170	100 - 130	2	190 - 210
■ 2,5 kg	1	160 - 170	120 - 150	2	180 - 200
Rôti maigre					
■ 1 kg	1	170 - 180	70 - 90	2	180 - 200
■ 2 kg	1	170 - 180	80 - 100	2	180 - 200
Kassler	1	160 - 170	70 - 80	2	190 - 210
<b>Rôti viande hachée (1 kg)</b>	1	170 - 180	60 - 70	2	200 - 210
<b>Boeuf</b>					
Filet, médium (1,0 kg)	1	180 - 190	45 - 65	2	200 - 220
Rosbif, médium (1,5 kg)	1	180 - 190	30 - 45	2	200 - 220
Rôti à braiser**					
■ 1,5 kg	1	170 - 180	120 - 150	2	200 - 220
■ 2,5 kg	1	170 - 180	150 - 180	2	190 - 210

\* Préchauffer le four

\*\* Faire rôtir à couvert un rôti à braiser

Pièce à rôtir	CircoTherm® Air pulsé 			Chaleur voûte/sole 	
	Niveau d'enfournement	Température en °C	Durée de rôtissage minutes	Niveau d'enfournement	Température en °C
<b>Veau</b>					
Rôti/poitrine de veau					
■ 1,5 kg	1	160 - 170	90 - 120	2	180 - 200
■ 2,5 kg	1	160 - 170	120 - 150	2	170 - 190
Jarret	1	160 - 170	100 - 130	2	190 - 210
<b>Agneau</b>					
Gigot désossé	1	180 - 190	70 - 110	2	200 - 220
Selle avec os	1	180 - 190	40 - 50	2	200 - 220
Selle sans os	1	180 - 190	30 - 40	2	200 - 220
<b>Volaille (non farcie)</b>					
Poulet, entier (1 kg)	1	170 - 180	60 - 70	2	200 - 220
Canard, entier (2 - 3 kg)	1	150 - 160	90 - 120	2	190 - 210
Oie, entière (3 - 4 kg)	1	150 - 160	130 - 180	2	180 - 200
<b>Gibier</b>					
Rôti/cuissot de chevreuil sans os (1,5 kg)	1	160 - 170	90 - 120	2	190 - 210
Rôti de sanglier (1,5 kg)	1	160 - 170	120 - 140	2	190 - 210
Rôti de cerf (1,5 kg)	1	160 - 170	100 - 120	2	190 - 210
Lapin	1	160 - 170	70 - 80	2	180 - 200
<b>Poisson</b>					
Poisson, entier					
■ 300 g	1	160 - 170	30 - 40	2	180 - 200
■ 700 g	1	160 - 170	40 - 50	2	180 - 200

\* Préchauffer le four

\*\* Faire rôtir à couvert un rôti à braiser

## Conseils et astuces

<b>La croûte est trop épaisse et/ou le rôti est trop sec</b>	Réduisez la température ou raccourcissez la durée de cuisson. Vérifiez le niveau d'enfournement.
<b>La croûte est trop mince</b>	Augmentez la température ou allumez brièvement le gril après la fin de la durée de rôtissage.

---

<b>La viande n'est pas cuite à l'intérieur</b>	<p>Enlevez du compartiment de cuisson les accessoires non utilisés.</p> <p>Allongez la durée de cuisson.</p> <p>Vérifiez la température à cœur du rôti à l'aide d'un thermomètre pour viande.</p>
<b>De la vapeur d'eau dans le compartiment de cuisson se liquifie sur la porte de l'appareil</b>	<p>La vapeur d'eau sèche au cours du fonctionnement de l'appareil. S'il y a beaucoup de vapeur d'eau, vous pouvez brièvement et prudemment ouvrir la porte de l'appareil, afin que la vapeur d'eau s'échappe plus vide.</p>

---

## Grillades

Vous trouverez dans ce chapitre des informations sur

- les grillades en général
- les grillades air pulsé 
- les grillades à plat (gril fort  et gril faible 

### Attention !

Risque d'endommagement des meubles au fonctionnement du gril lorsque la porte de l'appareil est ouverte. Les meubles adjacents sont endommagés par la forte chaleur. Laissez la porte de l'appareil fermée pendant le fonctionnement du gril.

### Remarques :

- Utilisez toujours la grille et la lèchefrite pour le fonctionnement du gril
- Posez la grille dans la lèchefrite et insérez les deux au niveau d'enfournement qui est indiqué dans le tableau pour les grillades
- Posez toujours la pièce à griller au milieu de la grille
- Si vous grillez plusieurs morceaux de viande, faites attention à utiliser les mêmes qualités de viande avec une épaisseur et un poids équivalents

## Gril air pulsé

Le mode de cuisson gril air pulsé ☰ convient particulièrement à la volaille ou à la viande (par exemple rôti de porc avec de la couenne), qui doit être grillée de façon croustillante.

Retournez les pièces à griller épaisses après la moitié ou les deux tiers du temps de grillage environ.

Piquez la peau du canard et de l'oie sous les ailes et les cuisses de façon à pouvoir bien cuire la graisse.

En mode gril air pulsé sur la grille, l'enceinte de cuisson peut être plus fortement encrassée selon la pièce à griller. Nettoyez en conséquence l'enceinte de cuisson après chaque utilisation, de façon à ce que les dépôts ne s'incrustent pas avec la cuisson.

### Tableau gril air pulsé

Les indications dans le tableau sont des valeurs indicatives qui s'appliquent à la lèchefrite émaillée munie d'une grille. Ces valeurs peuvent varier selon la nature et la quantité de la pièce à griller.

Lors du premier essai, régler la plus basse température indiquée. Une température moins élevée permet en principe d'obtenir des mets plus uniformément dorés.

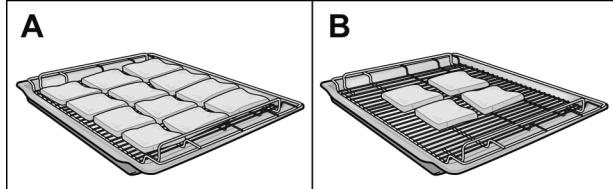
En fin de cuisson, laissez la pièce à griller reposer env. 10 minutes dans le four fermé éteint. Le temps de repos recommandé n'est pas inclus dans la durée de grillage indiquée.

Les indications se réfèrent à un enfournement à four froid et à une viande sortie directement du réfrigérateur.

Pièce à griller	Niveau d'enfournement	Température en °C	Durée de grillage en minutes
<b>Porc</b>			
Rôti de porc avec couenne	2	170 - 190	140 - 160
Jarret de porc	2	180 - 200	120 - 150
<b>Bœuf</b>			
Rosbif, médium (1,5 kg)	2	220 - 240	40 - 50
<b>Agneau</b>			
Gigot d'agneau sans os, médium	2	170 - 190	120 - 150

Pièce à griller	Niveau d'enfournement	Température en °C	Durée de grillage en minutes
<b>Volaille (non farcie)</b>			
Demi-poulet, 1 - 2 morceaux	2	210 - 230	40 - 50
Poulet, entier, 1 - 2 morceaux	2	200 - 220	60 - 80
Canard, entier (2 - 3 kg)	2	180 - 200	90 - 120
Magret de canard	3	230 - 250	30 - 45
Oie, entière (3 - 4 kg)	1	150 - 170	130 - 160
Filet d'oie	2	160 - 180	80 - 100
Cuisse d'oie	2	180 - 200	50 - 80

## Grillades à plat



Utilisez le gril fort ☰ (image A) pour les grandes quantités de pièces à griller à plat.

Utilisez le gril faible ☱ pour les petites quantités de pièces à griller à plat. Posez la pièce à griller au milieu de la grille (image B). Vous économisez de l'énergie en utilisant le gril faible.

Badigeonnez légèrement d'huile la pièce à griller à votre gré.

Retournez la pièce à griller après la moitié ou les deux tiers du temps de grillage.

## Position de grille

Vous pouvez influencer le résultat du grillage en changeant la grille ou en modifiant la position de la grille :

Grille/ Position de grille	Utilisation
	Positionner la grille courbée avec le creux vers le bas dans la lèchefrite : convient aux pièces à griller qui doivent essentiellement être cuites entièrement
	Positionner la grille courbée avec le creux vers le haut dans la lèchefrite : convient aux pièces à griller qui doivent essentiellement être cuites saignante ou medium
	Si vous disposez d'une grille plate, vous pouvez choisir un niveau intermédiaire et griller davantage de pièces que sur la grille à trou

## Tableau gril fort

Les indications dans le tableau sont des valeurs indicatives. Ces valeurs peuvent varier selon la nature et la quantité de la pièce à griller. Elles s'appliquent à l'enfournement à four froid et à une viande sortie directement du réfrigérateur.

Pièce à griller	Niveau d'enfournement	Température en °C	Durée de grillage en minutes	Remarques
<b>Porc</b>				
Steaks filets, medium (3 cm d'épaisseur)	4	Int	12 - 15	La position de grille permet d'influencer le résultat de cuisson souhaité
Steak, bien cuit (2 cm d'épaisseur)	4	Int	15 - 20	
<b>Bœuf</b>				
Steaks filets (3 - 4 cm d'épaisseur)	4	Int	15 - 20	Selon le degré de cuisson souhaité, vous pouvez réduire ou augmenter les temps de grillage
Tournedos	4	Int	12 - 15	

Pièce à griller	Niveau d'enfournement	Température en °C	Durée de grillage en minutes	Remarques
<b>Agneau</b>				
Filets	4	Int	8 - 12	Selon le degré de cuisson souhaité, vous pouvez réduire ou augmenter les temps de grillage
Côtelettes	4	Int	10 - 15	
<b>Saucisses</b>	4	250	10 - 14	Inciser légèrement
<b>Volaille</b>				
Cuisses de poulet	3	250	25 - 30	Piquer la peau permet d'empêcher la formation de bulles au cours du grillage
Petits morceaux de poulet	3	250	25 - 30	
<b>Poisson</b>				
Steaks	4	220	15 - 20	Les pièces
Côtelettes	4	220	15 - 20	doivent avoir la
Poissons entiers	3	220	20 - 25	même épaisseur
<b>Légumes</b>	4	Int	15 - 20	
<b>Toast avec garniture</b>	3	220	10 - 15	Le niveau d'enfournement dépend de la hauteur de la garniture

## Tableau gril faible

Les indications dans le tableau sont des valeurs indicatives. Ces valeurs peuvent varier selon la nature et la quantité de la pièce à griller. Elles s'appliquent à l'enfournement à four froid et à une viande sortie directement du réfrigérateur.

Pièce à griller	Niveau d'enfournement	Température en °C	Durée de grillage en minutes	Remarques
<b>Saucisses</b>	4	250	12 - 16	Inciser légèrement
<b>Volaille</b>				
Cuisses de poulet	3	250	35 - 45	Piquer la peau permet d'empêcher la formation de bulles au cours du grillage
Petits morceaux de poulet	3	250	30 - 40	
<b>Poisson</b>				
Steaks	4	230	15 - 20	Les pièces
Côtelettes	4	230	15 - 20	doivent avoir la
Poissons entiers	3	230	20 - 25	même épaisseur
<b>Légumes</b>	4	<i>Int</i>	15 - 20	
<b>Toast avec garniture</b>	3	220	12 - 18	Le niveau d'enfournement dépend de la hauteur de la garniture

## Cuisson vapeur

La position cuisson vapeur  peut uniquement être utilisé en liaison avec le cuiseur vapeur Mega System (en vente dans le commerce spécialisé comme accessoire en option).

Activez la position cuisson vapeur uniquement lorsque le compartiment de cuisson est complètement refroidi (température ambiante).

Si **H** et **000** apparaissent en alternance dans l'affichage de la température après l'activation de la position cuisson vapeur, le compartiment de cuisson n'est pas encore suffisamment refroidi.

Attendez jusqu'à ce que le compartiment de cuisson soit complètement refroidi et réactivez la position cuisson vapeur. Le processus de vapeur est commandé automatiquement.

#### Remarques :

- Utilisez uniquement la position cuisson vapeur pour la cuisson à la vapeur
- Utilisez uniquement le cuiseur vapeur Mega System pour la cuisson à la vapeur
- N'utilisez pas la fonction de cuisson vapeur conjointement avec le fonctionnement de préférence de la fonction d'heure
- Vous disposerez de plus amples recommandations utiles dans le mode d'emploi joint au cuiseur vapeur Mega System

---

## Position étuve

Le présent chapitre vous fournit des informations concernant

- sur la position étuve 
- pour la confection de pâte à la levure de boulanger et de yaourt

Activez la position étuve uniquement lorsque le compartiment de cuisson est complètement refroidi (température ambiante).

Si **H** ou **h** et **-0-** apparaissent en alternance à l'affichage de texte après l'activation de la position étuve, le compartiment de cuisson n'est pas complètement refroidi.

Attendez que le compartiment de cuisson soit complètement refroidi et réactivez la position étuve.

## Pâte à la levure de boulanger

### Attention !

Dommages de la surface sur l'émail en versant de l'eau froide dans le compartiment de cuisson chaud. Ne versez pas d'eau froide dans le compartiment de cuisson chaud.

### Attention !

Dommages de la surface dans le compartiment de cuisson par de l'eau distillée. Utilisez uniquement de l'eau du robinet.

1. Verser 200 ml d'eau dans la cuve du fond du compartiment de cuisson.
  2. Placer le récipient au milieu de la grille et enfourner au niveau 1.
  3. Fermer la porte de l'appareil et activer la position Etuve .
- Le processus d'étuvage est régulé automatiquement. La température est réglée fixe.
4. Après le processus d'étuvage, sortir l'eau résiduelle du compartiment de cuisson.
  5. Dissoudre les dépôts calcaires avec un peu de vinaigre et rincer à l'eau claire.

Les indications dans le tableau sont des valeurs indicatives.

Pâte à la levure de boulanger	Quantité de farine en grammes	Durée d'étuvage en minutes
Pâtes légères (p.ex. pâte à pizza, brioche tressée)	300 - 500 750	25 - 30 30 - 35
Pâtes lourdes, riches en graisse (p.ex. gâteau de Noël, Panettone)	500 750	40 - 60 60 - 80

Pâte à la levure de boulanger	Quantité de farine en grammes	Durée d'étuvage en minutes
Pâtes à pain légères	1000	30 - 40
Pâtes à pain lourdes	1000	50 - 70

#### Remarque :

Le livre de recettes correspondant contient des informations pour la préparation ultérieure, des consignes supplémentaires et des recettes.

## Yaourt

1. Enlever les accessoires et grilles supports, les rails télescopiques ou les systèmes individuels enfichables.
2. Réchauffer à 40 °C 1 l de lait 1 (3,5 % de matière grasse) ou de lait frais pasteurisé ou  
Faire bouillir 1 litre de lait frais et le laisser refroidir à 40 °C.
3. Délayer 300 g de yaourt ferme dans le lait et verser le mélange uniformément dans des pots ou des coupelles. Ne pas mettre plus de 200 ml dans un récipient.
4. Couvrir les récipients remplis avec un couvercle adapté ou avec du film alimentaire.
5. Disposer les récipients à égale distance sur tout le fond du compartiment de cuisson.
6. Fermer la porte de l'appareil et activer la position Etuve .
- Le processus d'étuvage est réglé automatiquement. La température est réglée fixe.
7. Désactiver la position étuve  au bout de 6 - 7 heures et placer les récipients au réfrigérateur pendant au moins 18 heures.

# Basse température

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur

- la cuisson basse température 
- des conseils et astuces

La cuisson basse température est une cuisson lente effectuée à basse température, d'où son nom.

La cuisson basse température est idéale pour tous les morceaux nobles (par exemple parties tendres du boeuf, veau, porc, agneau et volaille), qui doivent être cuits medium/rose ou « à point ». La viande reste juteuse et très tendre.

## Utilisation de la cuisson basse température

Respectez les points suivants :

- N'utilisez que de la viande fraîche et hygiéniquement impeccable.
- Après la cuisson basse température, la viande est toujours rose à l'intérieur. Il ne s'agit pas d'un signe d'une cuisson trop courte
- Utilisez uniquement de la viande sans os
- N'utilisez pas de viande décongelée
- Vous pouvez aussi utiliser de la viande épicee ou marinée
- Utilisez toujours le niveau d'enfournement 1 pour la cuisson basse température
- Ne couvrez pas la viande pendant la cuisson dans le compartiment de cuisson.
- Ne retournez pas les morceaux de viande pendant la cuisson basse température
- La taille, l'épaisseur et le type de morceaux de viande sont des éléments déterminants pour les temps de saisie et de cuisson basse température

- La nature du matériau de la poêle et la puissance du foyer peuvent influencer la durée de saisie
- N'utilisez pas le mode Basse température associé à la fonction d'horloge Fonctionnement préprogrammé.

Activez le mode Basse température uniquement lorsque le compartiment de cuisson est complètement refroidi (température ambiante).

Si  ou  et  apparaissent en alternance à l'affichage de texte après l'activation du mode Basse température, le compartiment de cuisson n'est pas complètement refroidi.

Attendez que le compartiment de cuisson soit complètement refroidi et réactivez le mode de fonctionnement Basse température.

1. Placer un plat en verre ou en porcelaine sur une grille au niveau d'enfournement 1 pour préchauffer le plat.
2. Activer le mode Basse température .  apparaît dans l'affichage de la température pendant la phase de chauffe (15 - 20 minutes).
3. Dégraissier et dénérer la viande.
4. Saisir la viande sur tous les côtés à feu vif, cela formera une croûte avec les arômes de grillage.
5. Lorsqu'un signal retentit et  apparaît dans l'affichage de la température, placer le mets à cuire sur le plat en verre ou en porcelaine dans le compartiment de cuisson.
6. Sortir la viande à la fin du temps de cuisson et éteindre l'appareil.

#### **Remarque :**

Une viande cuite à basse température ne nécessite pas de temps de repos et peut être maintenue au chaud sans problème à basse température.

# Tableau basse température

Les indications dans le tableau sont des valeurs indicatives. Les temps de saisie se réfèrent à la saisie dans une poêle très chaude avec de la graisse.

Veuillez vous référer au livre de cuisine correspondant pour obtenir davantage d'informations sur la préparation et les recettes.

	Saisie en minutes	Basse température en minutes
<b>Porc</b>		
Filet, entier (env. 500 g)	5 - 6	100 - 120
Longe (env. 1 kg, 4 - 5 cm d'épaisseur)	5 - 6	120 - 150
Médaillons (5 cm d'épaisseur)	3 - 4	45 - 60
Steaks de longe (2 - 3 cm d'épaisseur)	2 - 3	30 - 45
<b>Boeuf</b>		
Filet, entier (1,5 kg)	6 - 7	160 - 200
Rosbif (env. 1,5 kg, 5 - 6 cm d'épaisseur)	6 - 7	180 - 210
Hanche (6 - 7 cm d'épaisseur)	6 - 7	240 - 300
Médaillons (5 cm d'épaisseur)	3 - 4	60 - 80
Rumsteck (3 cm d'épaisseur)	3 - 4	50 - 70
Steak de hanche (3 cm d'épaisseur)	3 - 4	50 - 70
<b>Veau</b>		
Filet, entier (env. 800 g)	4 - 5	150 - 180
Noix (env. 2 kg, 8 - 9 cm d'épaisseur)	6 - 7	360 - 420
Quasi (env. 1,5 kg, 4 - 5 cm d'épaisseur)	6 - 7	240 - 300
Médaillons (4 cm d'épaisseur)	3 - 4	70 - 90
<b>Agneau</b>		
Carré désossé (env. 200 g)	2 - 3	30 - 40
Gigot sans os (env. 1 kg)	6 - 7	240 - 300
<b>Volaille</b>		
Blanc de poulet (150 - 200 g)*	4 - 5	90 - 120
Magret de canard (300 - 400 g)**	10 - 12	70 - 90
Blanc de dinde (1 kg)*	4 - 5	150 - 180
Steaks de dinde (2 - 3 cm)*	3 - 4	40 - 60

\* bien cuit

\*\* respecter les recommandations

## Remarque :

Placez le magret de canard à froid dans la poêle et saisissez d'abord le côté peau. Après la cuisson basse température, gratiner sur le gril au niveau d'enfournement 3 à 250 °C pendant 3 à 5 minutes.

## Conseils et astuces

**La viande cuite à basse température refroidit trop vite** Servir sur des assiettes préchauffées avec une sauce très chaude.

**Maintenir au chaud la viande cuite à basse température** Réglez le mode Chaleur voûte/sole  et la température à 60 °C. Les petits morceaux de viande peuvent être maintenus au chaud pendant 45 minutes au maximum et les grands morceaux de viande pendant 2 heures.

## Décongélation

Dans ce chapitre, vous apprendrez

- comment décongeler avec le mode CircoTherm® Air pulsé 
- comment utiliser le mode de fonctionnement Position décongélation 

## Décongélation avec CircoTherm® Air pulsé

Pour décongeler et cuire des produits congelés et surgelés, utilisez le mode CircoTherm® Air pulsé . Lors de cette opération, respectez les points suivants :

- Des produits congelés et surgelés une fois décongelés (surtout de la viande) demandent des temps de cuisson plus courts que des produits frais
- Le temps de cuisson de viande congelée se rallonge du temps de décongélation

- Faites toujours décongeler la volaille congelée avant la cuisson, afin de pouvoir retirer les abats
- Faites cuire du poisson congelé aux mêmes températures qu'en cas de poisson frais
- Vous pouvez mettre dans le compartiment de cuisson en même temps une plus grande quantité de légumes surgelés cuisinés, conditionnés dans des barquettes alu
- Lors de la décongélation sur un niveau, utilisez le niveau 1 et pour la décongélation sur deux niveaux, les niveaux 1 + 3
- Pour les produits surgelés, respectez les indications du fabricant

**Tableau de décongélation**

Plat surgelé	Température °C	Durée de décongélation en minutes
Produits surgelés crus/ aliments congelés	50	30 -90
Pain/Petits pains (750 - 1500g)	50	30 - 60
Gâteaux secs sur plaque, surgelés	60	45 - 60
Gâteaux fondants sur plaque, surgelés	50	50 - 70

## Position décongélation

Ce mode est particulièrement approprié pour décongeler des pâtisseries délicates (p.ex.tarte à la crème fraîche).

1. Activer le mode de fonctionnement Position décongélation .
2. Décongeler le produit surgelé 25 - 45 minutes, en fonction de sa nature et de sa taille.
3. Enlever le produit surgelé du compartiment de cuisson et le laisser décongeler à cœur pendant 30 - 45 minutes.

### Remarque :

En cas de petites quantités (petits morceaux), la durée de décongélation se réduit à 15 - 20 minutes et le temps de post-décongélation à 10 - 15 minutes.

---

## Mettre en conserves



Risque de blessures !

Si les aliments ne sont pas correctement mis en conserve, les bocaux peuvent éclater. Respectez les consignes suivantes :

- Les fruits et légumes doivent être frais et sains
- Utilisez uniquement des bocaux propres et non endommagés
- Les bocaux ne doivent pas s'entrechoquer dans le compartiment de cuisson pendant la mise en conserve

Dans le compartiment de cuisson vous pouvez mettre en conserve simultanément les contenus de six bocaux de  $\frac{1}{2}$ , 1 ou  $1\frac{1}{2}$  l avec le mode CircoTherm® Air pulsé . Lors de cette opération, respectez les points suivants :

- Pour la mise en conserve, utilisez uniquement des bocaux de la même taille et contenant les mêmes aliments
- Veillez à une parfaite propreté lors de la préparation et de la fermeture des bocaux
- Utilisez uniquement des joints en caoutchouc résistant à la chaleur
- Avec votre appareil, vous ne pouvez pas mettre en conserve les aliments suivants : Le contenu de boîtes en fer-blanc, de la viande, du poisson ou de la préparation de pâté

## Préparation des fruits

1. Laver les fruits et, selon leur type, les éplucher, épépiner et émincer.
2. Disposer les fruits dans les bocaux, jusqu'à env. 2 cm du bord.
3. Compléter les bocaux d'eau sucrée bouillie et écumée (env.  $\frac{1}{3}$  l pour un bocal de 1 l).

Pour un litre d'eau :

env. 250 g de sucre pour des fruits sucrés  
env. 500 g de sucre pour des fruits acides

## Préparation des légumes

1. Laver les légumes et, selon leur type, les nettoyer et émincer.
2. Disposer les légumes dans les bocaux, jusqu'à env. 2 cm du bord.
3. Compléter les bocaux immédiatement d'eau chaude, bouillie.

## Fermer les bocaux

1. Essuyer les bords des bocaux avec un torchon propre, humide.
2. Poser le joint en caoutchouc et le couvercle humides et fermer les bocaux avec un ressort.

## Ebullition des fruits et légumes

1. Enfourner la lèchefrite au niveau 1.
2. Disposer les bocaux en triangle, sans qu'ils s'entrechoquent.



3. Verser ½ l d'eau chaude (env. 80 °C) dans la lèchefrite.
4. Régler CircoTherm® Air pulsé ☰ à 160 °C.

L'ébullition des bocaux de ½ ou 1 l commence au bout d'env. 50 minutes et des bocaux de 1½ l au bout d'env. 60 minutes.

### **Fruits, cornichons et concentré de tomate**

5. Eteindre l'appareil dès que tous les bocaux sont à ébullition.
6. Laisser les bocaux encore quelques minutes dans le compartiment de cuisson fermé.

Framboises, fraises, cerises ou cornichons :  
env. 5 - 10 minutes

Autres fruits : env. 10 - 15 minutes

Concentré de tomate ou compote de pommes :  
env. 15 - 20 minutes

### **Légumes**

5. Réduire la température à 100 °C, dès que tous les bocaux sont à ébullition. Laisser les bocaux encore bouillonner env. 60 minutes dans le compartiment de cuisson fermé.
6. Eteindre l'appareil.
7. Laisser les bocaux encore env. 15 - 30 minutes dans le compartiment de cuisson fermé.

### **Enlever les bocaux**

1. Poser les bocaux sur un torchon propre, les couvrir et les protéger des courants d'air.
2. Enlever les ressorts seulement lorsque les bocaux sont froids.

# Nettoyage et entretien

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur

- le nettoyage et l'entretien de votre appareil
- les produits et aides de nettoyage
- les surfaces autonettoyantes dans le compartiment de cuisson
- le nettoyage du four 



Risque de court-circuit ! N'utilisez pas de nettoyeur haute pression ni de nettoyeur à jet de vapeur pour nettoyer votre appareil.

## Attention !

Dommages de la surface ! N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou récurants. N'utilisez pas de moyens de nettoyage récurants tels que des pailles de fer ou des éponges à dos récurant.

## Remarque :

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

## Nettoyer l'extérieur de l'appareil

Élément de l'appareil/surface	Produit/moyen de nettoyage
Surfaces en inox	Appliquer des produits à vaisselle usuels du commerce avec un chiffon doux, humide ou une peau de chamois ; sécher avec un chiffon doux. En cas d'encrassement important, utilisez un nettoyant pour inox mat.
Surfaces laquées	Appliquer des produits à vaisselle usuels du commerce avec un chiffon doux, humide ou une peau de chamois ; sécher avec un chiffon doux.

Élément de l'appareil/surface	Produit/moyen de nettoyage
Surfaces en verre	Appliquer des produits à vaisselle usuels du commerce avec un chiffon doux, humide ou une peau de chamois ; sécher avec un chiffon doux.
Vitres de la porte	<p>Appliquer des nettoyants pour vitres ou des produits à vaisselle usuels du commerce avec un chiffon doux, humide ou une peau de chamois ; sécher avec un chiffon doux.</p> <p>Pour abaisser la température, la vitre intérieure de la porte de l'appareil est dotée d'un revêtement pour réfléchir la chaleur. Cela ne compromet pas la vue à travers la vitre de la porte de l'appareil. Lorsque la porte de l'appareil est ouverte, ce revêtement peut ressembler à une couche claire. Cela est normal et ne représente pas un défaut.</p>

## Nettoyage du compartiment de cuisson

### Attention !

Dommages de la surface ! Ne pas effectuer un nettoyage à chaud avec des produits de nettoyage pour four prévus à cet effet.

### Remarques :

- Lors de sa fabrication, l'émail est cuit à des températures très élevées. Ceci peut engendrer des différences de teintes. Cela est normal et n'a aucune incidence sur le fonctionnement.
- Les bords de plaques minces ne peuvent pas être émaillés complètement. Ils peuvent donc présenter des aspérités. La protection contre la corrosion est cependant garantie.

Élément de l'appareil	Produit/moyen de nettoyage
Surfaces émaillées (surface lisse)	Pour faciliter le nettoyage vous pouvez allumer l'éclairage du compartiment de cuisson et décrocher la porte de l'appareil, le cas échéant.
	Appliquer des produits à vaisselle usuels du commerce ou de l'eau au vinaigre avec un chiffon doux, humide ou une peau de chamois ; sécher avec un chiffon doux.
	Ramollissez les résidus d'aliment incrustés avec un chiffon humide et du produit à vaisselle.
	En cas d'encrassement important, nous recommandons du produit de nettoyage pour four en gel. Il peut être appliqué de façon précise.
	Après le nettoyage, laisser le compartiment de cuisson ouvert pour qu'il sèche.
Surfaces autonettoyantes (surface rugueuse)	Respectez les indications dans le chapitre : Surfaces autonettoyantes
Joint de porte	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle
Grilles supports/rail télescopique	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle
Accessoire	Mettre à tremper dans de l'eau additionnée de produit à vaisselle, nettoyer avec une brosse et une éponge à vaisselle ou laver au lave-vaisselle.

## Eviter des encrassements

Pour éviter des salissures dans le compartiment de cuisson,

- nettoyer le compartiment de cuisson après chaque utilisation, car les salissures s'incrusteront à la prochaine chauffe et pourront difficilement être éliminées
- éliminez immédiatement les tâches de calcaire, de graisse, de féculle et de blanc d'oeuf
- utilisez dans la mesure du possible le mode CircoTherm® Air pulsé . Les encrassements sont moindres lors de ce mode de fonctionnement
- pour faire cuire des pâtisseries très humides, utilisez la lèchefrite
- pour le rôtissage, utilisez un récipient approprié (p.ex. cocotte) ou une plaque de rôtissage (voir le chapitre : Accessoires)

## Surfaces autonettoyantes

La paroi arrière et les parois latérales dans le compartiment de cuisson sont revêtues d'une céramique hautement poreuse. Les projections produites lors de la cuisson et du rôtissage sont absorbées par cette couche pendant le fonctionnement du four et seront décomposées.

Plus la température réglée est élevée et plus la durée de fonctionnement du four est longue, plus le résultat de nettoyage est satisfaisant. Les projections plus importantes disparaissent seulement après plusieurs fonctionnement du four. Vous pouvez enlever les résidus avec de l'eau et une éponge douce.

Les décolorations sur la surface autonettoyante n'influencent aucunement la fonction d'autonettoyage.

### **Attention !**

Dommages de surface sur la surface autonettoyante dus à l'application de produits de nettoyage pour four.

- Ne nettoyez jamais la surface autonettoyante avec un produit de nettoyage pour four.
- Si un produit de nettoyage pour four arrive accidentellement sur la surface autonettoyante, essuyez-le immédiatement avec une éponge et suffisamment d'eau.

### **Attention !**

Dommages de surface sur la surface autonettoyante dus à l'utilisation de produits et de moyens de nettoyage récurants et contenant de l'acide.

- N'utiliser pas de nettoyants contenant des substances récurantes ou des acides.
- N'utilisez pas de moyens de nettoyage récurants tels que des pailles de fer ou des éponges à dos récurant.

## Nettoyage du four

La paroi arrière et les parois latérales dans le compartiment de cuisson sont revêtues d'une céramique hautement poreuse. Les éclaboussures provenant de la cuisson et du rôtissage sont absorbées et éliminées par cette couche lorsque le four fonctionne.

Lorsque ces surfaces autonettoyantes (surfaces rugueuses) ne se nettoient plus suffisamment, elles peuvent être régénérées avec le mode de nettoyage du four .

### Avant le nettoyage du four

1. Sortir les accessoires et les ustensiles du compartiment de cuisson.
2. Nettoyer les surfaces émaillées (surface lisse), pour éviter des taches définitives (voir le chapitre : Nettoyage et entretien).

### Démarrer le nettoyage du four

1. Placez le sélecteur du mode de cuisson sur la fonction de nettoyage du four .
2. Tourner le thermostat pour régler la position de nettoyage désirée.

Position de nettoyage	Affichage de la température	Affichage de l'heure (durée de fonctionnement en heures)
Léger	<b>1</b>	<b>0:45</b>
Moyen	<b>2</b>	<b>1:00</b>
Intensif	<b>3</b>	<b>1:15</b>

Votre réglage est automatiquement validé au bout de 10 secondes et le nettoyage du four démarre. Dans l'affichage de l'heure s'allume  et la durée de fonctionnement réglée. La durée ne peut pas être modifiée.

Dans les 10 secondes jusqu'au démarrage du nettoyage du four, vous pouvez activer le fonctionnement préprogrammé.

Après écoulement de la durée de fonctionnement, un signal retentit, dans l'affichage de l'heure clignote **0:00** et le symbole .

## Arrêter/interrompre le nettoyage du four

1. Ramenez le sélecteur de mode de cuisson sur la position 0.
2. Appuyer sur la touche de fonction d'horloge.

## Décrocher et accrocher la porte de l'appareil



Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez décrocher la porte de l'appareil.

Risque de blessures !

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

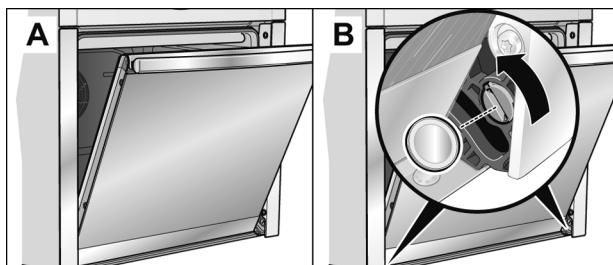


Risque de blessures !

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.

## Décrocher la porte de l'appareil

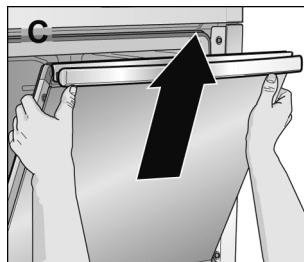
1. Ouvrir légèrement la porte (fig. A).



2. Avec une pièce de monnaie, tourner jusqu'en butée les deux arrêts à gauche et à droite situés en bas sur la face intérieure de l'appareil (fig. B).  
Arrêt à gauche : dans le sens horaire  
Arrêt à droite : dans le sens anti-horaire

3. Fermer légèrement la porte, jusqu'à ce que les arrêts s'enclenchent de manière perceptible.

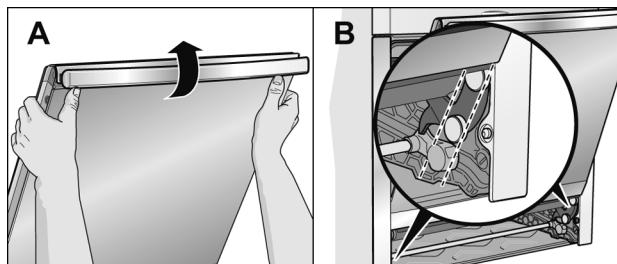
Maintenant il ne doit plus être possible d'ouvrir la porte ne de la fermer.



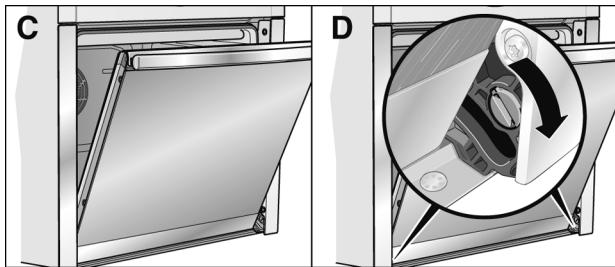
4. Soulever légèrement la poignée avec les deux pouces et retirer la porte de l'appareil vers le haut (fig. C).

#### Accrocher la porte de l'appareil

1. Tenir la porte de l'appareil et soulever légèrement la poignée avec les deux pouces (fig. A).



2. Accrocher la porte de l'appareil simultanément à gauche et droite par-dessus les galets de guidage (fig. B).
3. Veiller à ce que la porte de l'appareil ne se coince pas en biais et à ce qu'elle soit complètement accrochée (fig. C).



4. Avec une pièce de monnaie, desserrer les deux arrêts de la porte de l'appareil (fig. D).  
Arrêt à gauche : dans le sens anti-horaire  
Arrêt à droite : dans le sens horaire
5. Ouvrir légèrement la porte et la fermer ensuite.

## Nettoyage des vitres de la porte



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

**Risque de blessures !**

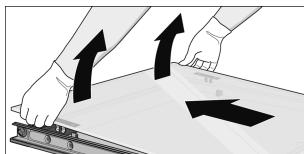
Les éléments dans la porte de l'appareil peuvent avoir des arêtes vives. Vous pourriez vous couper. Portez des gants de protection.

### Attention !

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

## Dépose de la vitre de la porte

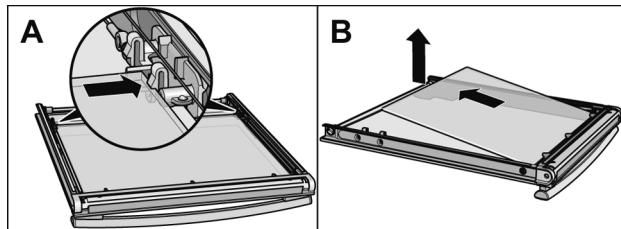
1. Décrocher la porte de l'appareil et la placer sur un support doux et propre, la façade côté support (voir le chapitre : Dépose et pose de la porte de l'appareil).



## Dépose de la vitre intérieure de la porte

2. Décrocher la vitre de la porte au niveau de l'accrochage de la porte de l'appareil en soulevant la vitre légèrement et la retirer.

Avant la dépose, notez la position de montage de la vitre de la porte, afin de ne pas la remonter à l'envers ultérieurement.



1. Pousser les fixations à gauche et à droite vers l'extérieur (fig. A) et désenclencher la vitre de la porte.
2. Soulever la vitre de la porte et la retirer (fig. B).

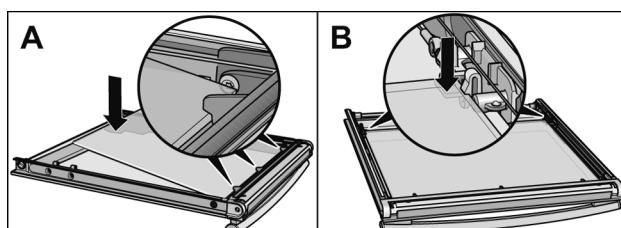
## Nettoyage

Nettoyez les vitres de la porte avec un nettoyant pour vitres et un chiffon doux.

### Attention !

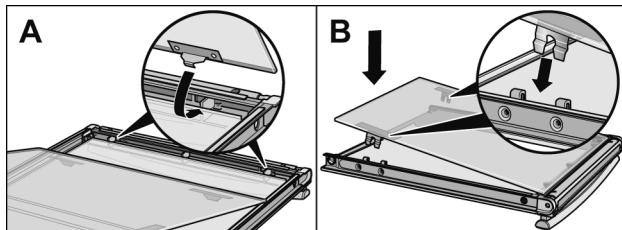
N'utilisez pas de produits agressifs ou récurants ni de racloir à verre. Le verre peut être endommagé.

## Pose de la vitre intérieure de la porte



1. Introduire la vitre de la porte dans les trois logements (fig. A).
2. Appuyer sur la vitre de la porte à gauche et à droite à côté des fixations jusqu'à ce que la vitre s'enclenche dans les fixations (fig. B).

## Pose de la vitre de la porte



1. Introduire la vitre de la porte dans les deux logements (fig. A).
2. Appuyer sur la vitre de la porte à gauche et à droite à côté des fixations jusqu'à ce que la vitre s'enclenche dans les fixations (fig. B).

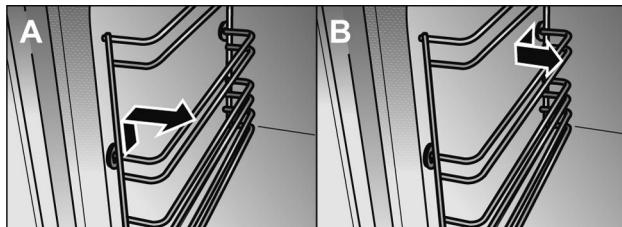
## Nettoyer les grilles d'accrochage



Pour mieux pouvoir les nettoyer, vous pouvez décrocher les grilles d'accrochage.

Risque de brûlures dû aux éléments chauds dans la chambre de cuisson. Attendez que la chambre de cuisson ait refroidi.

## Décrocher les grilles d'accrochage

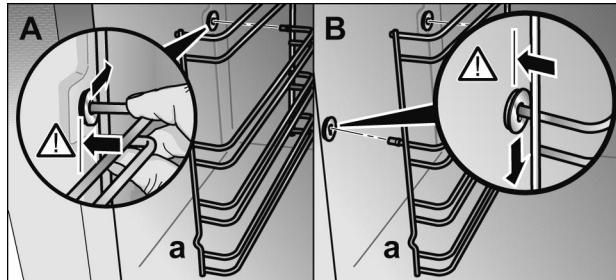


1. Appuyer sur les grilles d'accrochage vers l'avant et vers le haut et les décrocher de façon latérale (Image A).
2. Tirer les grilles d'accrochage d'arrière en avant et les décrocher de façon latérale (Image B).

## Nettoyer les grilles d'accrochage

Nettoyer les grilles d'accrochage avec un produit de rinçage et une éponge ou une brosse.

## Accrocher les grilles d'accrochage



Toujours encastrer les grilles d'accrochage avec l'indentation (a) vers le bas afin de d'accorder les niveaux d'enfournement.

1. Emboîter les grilles d'accrochage au fond jusqu'à venir en butée et appuyer vers l'arrière (Image A).
2. Emboîter les grilles d'accrochage à l'avant jusqu'à venir en butée et appuyer vers le bas (Image B).

---

## Pannes et réparations

L'appel du service après-vente n'est pas toujours nécessaire. Dans certaines situations, vous pouvez vous-mêmes effectuer une réparation. Vous trouverez quelques conseils de dépannage dans le tableau suivant.



Risque d'électrocution !

- Les opérations sur la partie électronique de l'appareil ne doivent être effectuées que par un spécialiste
- Couper absolument l'alimentation électrique de l'appareil avant d'intervenir sur la partie électronique. Actionner le coupe-circuit automatique ou retirer le fusible à l'intérieur du boîtier à fusibles de votre appartement

Panne	Cause possible	Remède
La fonction électrique est dérangée (p.ex. les voyants lumineux ne s'allument plus)	Fusible défectueux	Contrôler les fusibles dans le boîtier à fusibles, les remplacer si nécessaire
De la pâte liquide ou fluide se répartit de façon importante sur un côté	Appareil non installé horizontalement	Vérifier l'encastrement de l'appareil (cf. notice de montage)
L'appareil ne fonctionne plus, <b>0:00</b> clignote dans l'affichage de l'heure	L'alimentation électrique a été coupée	Régler de nouveau l'heure (voir chapitre : Horloge électronique)
<b>0:00</b> clignote dans l'affichage de l'heure, « rrr » apparaît dans l'affichage de la température	L'alimentation électrique a été coupée pendant le fonctionnement de l'appareil	Appuyer sur la touche de fonction d'horloge, régler de nouveau l'heure (voir chapitre : Horloge électronique)
L'utilisation de l'appareil est impossible, l'affichage de la température affiche <b>C∞</b> et <b>-5-</b>	L'appareil a été verrouillé	Désactiver le verrouillage (voir le chapitre : Sécurité enfants)
L'utilisation de l'appareil est impossible, l'affichage de température affiche <b>C∞</b> et <b>-SP-</b>	L'appareil a été verrouillé de façon permanente	Désactiver le verrouillage permanent (voir le chapitre : Sécurité enfants)
L'appareil ne chauffe pas, le deux-point clignote dans l'affichage de l'heure, dans l'affichage de la température apparaît p.ex. <b>1600</b>	Une combinaison de touches a été actionnée	Eteindre l'appareil, appuyer pendant 3 secondes sur la touche Information, puis appuyer pendant 4 secondes sur la touche de fonction d'horloge, et appuyer enfin de nouveau sur la touche Information pendant 3 secondes
Les fonctions commandées électroniquement sont dérangées	Impulsions énergétiques (p.ex. foudre)	Procéder à un nouveau réglage de la fonction concernée
Lors de la mise en marche d'un mode de cuisson, <b>H</b> ou <b>h</b> apparaît dans l'affichage de température	L'appareil n'est pas complètement refroidi	Attendre que l'appareil soit refroidi, puis réenclencher le mode de cuisson
L'appareil s'est éteint automatiquement, <b>000</b> clignote dans l'affichage de la température	L'appareil s'est éteint pour se protéger de la surchauffe	Ramener le sélecteur du mode de fonctionnement sur la position <b>o</b>

Panne	Cause possible	Remède
De la fumée se dégage au rôtissage ou grillage	De la graisse brûle sur la résistance du gril	Continuer le rôtissage ou la grillade jusqu'à combustion complète de la graisse sur la résistance du gril
	Grille ou lèchefrite mal engagée	Déposer la grille dans la lèchefrite, puis les enfourner à un niveau inférieur
Il y a une production importante de condensat dans le compartiment de cuisson	Phénomène normal (par ex. pour les gâteaux à garniture très humide ou pour les gros rôtis)	Ouvrir de temps en temps rapidement la porte de l'appareil pendant le fonctionnement
Les pièces émaillées ont des taches mates, claires	Phénomène normal dû à du jus de viande ou de fruit qui s'égoutte	Impossible
Les vitres de porte sont embuées	Phénomène normal, résultant des différences de température	Chauffer l'appareil à 100 °C puis l'éteindre de nouveau au bout de 5 minutes

## Changez la lampe de l'enceinte de cuisson

Remplacez une lampe défectueuse de l'enceinte de cuisson. Des ampoules de rechange sont en vente au service après-vente ou dans le commerce spécialisé : E14, 220 - 240V, 40W, résistant à la chaleur jusqu'à 300 °C

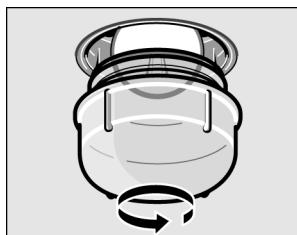
N'utilisez que ces lampes.



Risque d'électrocution !

Coupez l'alimentation de l'appareil. Actionnez le coupe-circuit automatique ou retirez le fusible du tableau de fusibles de votre domicile.

1. Etalez un torchon dans le four froid, afin d'éviter des dégâts.



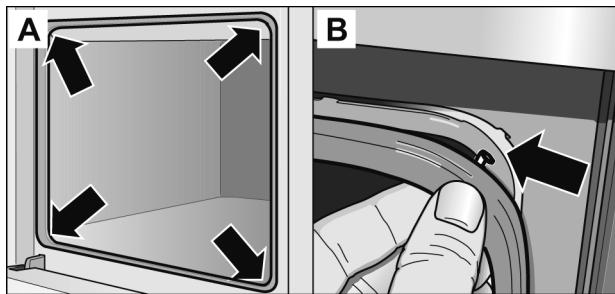
2. Tournez le couvercle en verre vers la gauche, puis retirez-le.
3. Remplacez l'ampoule par un modèle identique.
4. Revissez le couvercle en verre.
5. Enlevez le torchon, puis armez le fusible.

## Remplacement du joint de porte

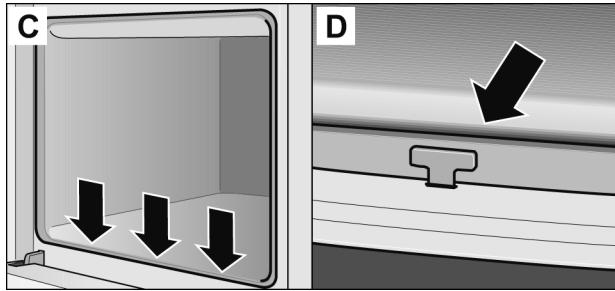
### Décrochage du joint de porte

Le joint de porte doit être remplacé s'il est défectueux. Des joints de rechange pour votre appareil sont en vente auprès du service après-vente.

Le joint de porte est fixé en sept points.



1. Décrocher (image B) le joint de porte en quatre points (image A).



2. Décrocher le joint de porte des trois autres points (image C) en effectuant une légère rotation (image D).

## Accrochage du joint de porte

1. Accrocher (image B) le joint de porte en quatre points (image A).
2. Accrochage le joint de porte sur les trois points restants (image C) en effectuant une légère rotation (image D).
3. Vérifier la bonne fixation du joint de porte.

## Service après-vente

en cas de pannes et de réparations que vous ne pouvez pas résoudre par vous-mêmes, le service après-vente se tient à votre disposition.

Vous trouverez les adresses dans le répertoire des services après-vente

### Remarque :

Vous serez facturé en cas d'appel du service après-vente motivé lié à une erreur de manipulation.

## Numéros de produit E et de fabrication FD

En cas de recours au service après-vente, veuillez indiquer les numéros de produit E et de fabrication FD.

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique de l'appareil située sous la porte de l'appareil, en bas à gauche sur le fond de l'appareil.

Nº E	FD
------	----

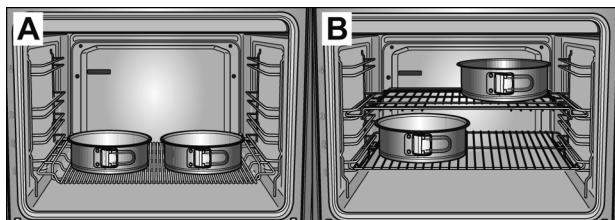
# Plats tests

Plats tests selon les normes DIN 44547 et EN 60350. Respectez les consignes de préchauffage indiquées dans les tableaux. Les valeurs indiquées dans les tableaux ne concernent pas le chauffage rapide.

Cuisson des pâtisseries	Niveau d'enfournement	Mode de fonctionnement	Température en °C	Durée de cuisson en minutes
Biscuiterie dressée	3	<input type="checkbox"/>	140 - 150*	20 - 25
	1	<input checked="" type="checkbox"/>	140 - 150*	20 - 30
	1 + 3	<input checked="" type="checkbox"/>	140 - 150*	20 - 30
	1 + 3 + 4	<input checked="" type="checkbox"/>	130 - 150*	35 - 50
Small Cakes (20 pièces par plaque)	3	<input type="checkbox"/>	160 - 170**	25 - 35
	1	<input checked="" type="checkbox"/>	150 - 160**	25 - 35
	1 + 3	<input checked="" type="checkbox"/>	150 - 160**	25 - 35
	1 + 3 + 4	<input checked="" type="checkbox"/>	150 - 160**	25 - 35
Biscuit à l'eau	2	<input type="checkbox"/>	160 - 170*	25 - 35
	1	<input checked="" type="checkbox"/>	160 - 170*	25 - 35
Tarte crumble aux pommes	3	<input type="checkbox"/>	170 - 180	45 - 55
	1	<input checked="" type="checkbox"/>	160 - 170	50 - 60
	1 + 3	<input checked="" type="checkbox"/>	160 - 170	60 - 70
Gâteaux aux pommes recouverts (moules juxtaposés, image A)	1	<input checked="" type="checkbox"/>	170 - 180*	65 - 75
Gâteaux aux pommes recouverts (moules disposés en diagonale, image B)	1 + 3	<input checked="" type="checkbox"/>	170 - 180*	65 - 75

\* Préchauffer le four

\*\* Préchauffer 10 minutes



Grillades	Hauteur d'enfournement	Disposition de la grille	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en minutes
Toast (lèchefrite + grille à bords recourbés)	4			<i>Int</i> <sup>*</sup>	1 - 2
Bifteck 12 morceaux (lèchefrite + grille à bords recourbés)	4			<i>Int</i>	20 - 25**

\* Préchauffez pendant 10 minutes

\*\* Retournez après 2/3 de temps

## Notes



