



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

---

B15M74.0

fr

9000 283 180

# 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>9</b>
Bandeau de commande .....	9
Modes de fonctionnement .....	10
Niveaux d'enfournement .....	11
Accessoires .....	12
<b>Avant la première utilisation .....</b>	<b>13</b>
Réglage de l'heure .....	13
Nettoyage de l'appareil .....	14
<b>Utilisation de l'appareil .....</b>	<b>15</b>
Mettre l'appareil en service .....	15
Mettre l'appareil hors service .....	15
<b>Minuterie .....</b>	<b>16</b>
Minuterie .....	17
Durée de fonctionnement .....	18
Fonctionnement présélectionné .....	19
<b>Cuisson de pâtisseries .....</b>	<b>20</b>
Cuisson de pâtisseries sur des plaques et dans des moules .....	21
Cuisson sur plusieurs niveaux .....	22

# Table de matières

Tableau de cuisson pour des pâtes de base .....	22
Tableau de cuisson pour des plats et des plats cuisinés surgelés .....	25
Conseils et astuces .....	27
<b>Rôtissage .....</b>	<b>29</b>
Rôtissage « à découvert » .....	29
Rôtissage « à couvert » .....	30
Tableau de rôtissage .....	31
Conseils et astuces .....	33
<b>Grillades .....</b>	<b>34</b>
Gril air pulsé .....	34
Grillades à plat .....	36
<b>Décongélation .....</b>	<b>39</b>
Décongélation avec CircoTherm Air pulsé .....	39
Position décongélation .....	40
<b>Mettre en conserves .....</b>	<b>41</b>
<b>Nettoyage et entretien .....</b>	<b>44</b>
Nettoyer l'extérieur de l'appareil .....	45
Nettoyage du compartiment de cuisson .....	46
Surface autonettoyante .....	47
EasyClean .....	48
Décrocher et accrocher la porte de l'appareil .....	50
Nettoyage des vitres de la porte .....	52
Nettoyage de la voûte de l'enceinte de cuisson .....	54
Nettoyage des grilles supports .....	55
Nettoyer les rails télescopiques .....	56

## Table de matières

<b>Pannes et réparations .....</b>	<b>57</b>
Changez la lampe de l'enceinte de cuisson .....	58
Remplacer le joint de porte .....	59
Service après-vente .....	60
<b>Plats tests .....</b>	<b>61</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).

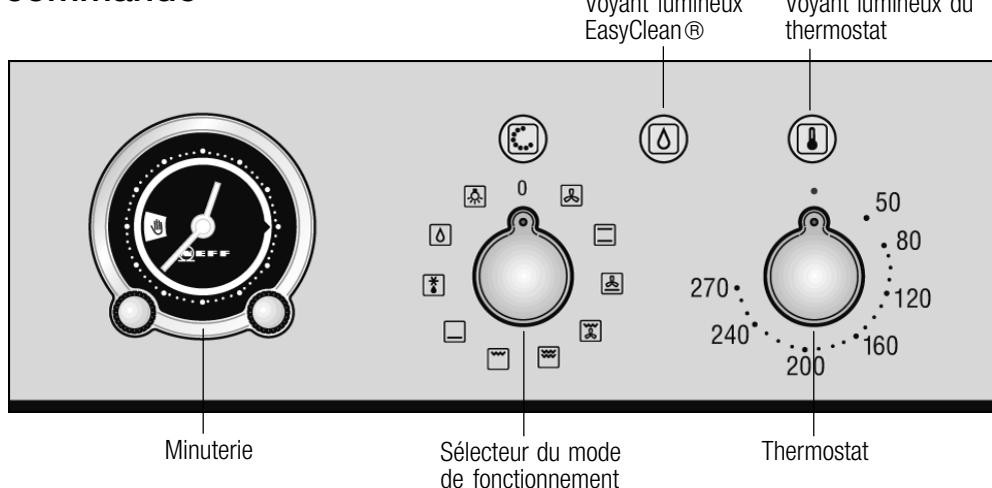
La directive spécifie le cadre pour une reprise et un recyclage des appareils usagés applicable au niveau européen.

## 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



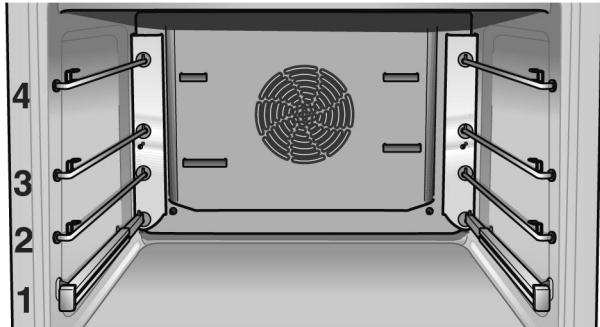
Elément de commande	Usage
Sélecteur du mode de fonctionnement	Pour sélectionner le mode de fonctionnement désiré
Thermostat	Pour régler la température désirée
Minuterie	Pour commander la minuterie (voir le chapitre : Minuterie)

## Modes de fonctionnement

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

Modes de fonctionnement	Application
<input checked="" type="checkbox"/> CircoTherm® Air pulsé	pour faire cuire et rôtir sur un ou plusieurs niveaux
<input type="checkbox"/> 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)
<input checked="" type="checkbox"/> 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)
<input checked="" type="checkbox"/> Gril air pulsé	pour de la volaille et de gros morceaux de viande
<input checked="" type="checkbox"/> Gril, grande surface	pour griller des grandes quantités de mets peu épais et de petite taille (p.ex. steaks, saucisses)
<input type="checkbox"/> Gril, petite surface	pour griller des petites quantités de mets peu épais et de petite taille (p.ex. steaks, toasts)
<input type="checkbox"/> 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.
<input checked="" type="checkbox"/> Position décongélation	pour faire décongeler doucement des morceaux de viande, du pain et d'autres pâtisseries délicates (p.ex. tarte à la crème fraîche)
<input checked="" type="checkbox"/> EasyClean®	facilite le nettoyage du 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.

Les systèmes individuels enfichables peuvent être insérés au niveau d'enfournement que vous préférez. Le système enfichable simple permet un maniement flexible et rapide lors du changement.



Les rails télescopiques deviennent chauds lors du fonctionnement de l'appareil. Attention aux brûlures après les avoir retirés.

### 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 gênée 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
Mega élément pour cuisson vapeur	N8642X0
Elément pour cuisson vapeur	N8642X0EU
Lèchefrite, émaillée	Z1232X0
Lèchefrite, à revêtement anti-adhérent	Z1233X0
Lèchefrite avec grille	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 - rail télescopique sur un niveau	Z1784X0
Pierre à pain	Z1912X0
Cocotte universelle, émaillée	Z9930X0

### Remarque :

La plaque à pâtisserie ou 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.

---

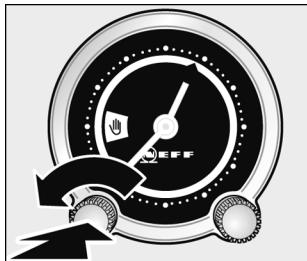
## Avant la première utilisation

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



Appuyez sur le bouton rotatif gauche et tournez-le à gauche jusqu'à ce que l'heure soit réglée (p.ex. 12 heures et 37 minutes).

**Remarque :**

Le symbole  doit être représenté dans la fenêtre d'affichage et le repère à la bague extérieure doit coïncider avec l'aiguille des heures.

---

## Nettoyage de l'appareil

Nettoyez votre appareil avant la première utilisation.

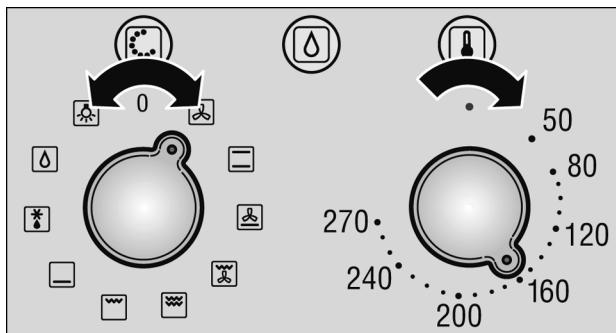
1. Retirer les accessoires du compartiment de cuisson.
2. Enlevez tous les résidus de l'emballage (p.ex. des pièces de polystyrène) du compartiment de cuisson.
3. Nettoyer les accessoires et le compartiment de cuisson avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle (voir chapitre : Nettoyage et entretien).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

## Mettre l'appareil en service



1. Tourner le sélecteur du mode de fonctionnement jusqu'à ce que le mode de fonctionnement désiré soit réglé.
2. Tourner le thermostat jusqu'à ce que la température désirée soit réglée.  
Le voyant lumineux est allumé pendant la chauffe de l'appareil et lors de chaque réchauffement.

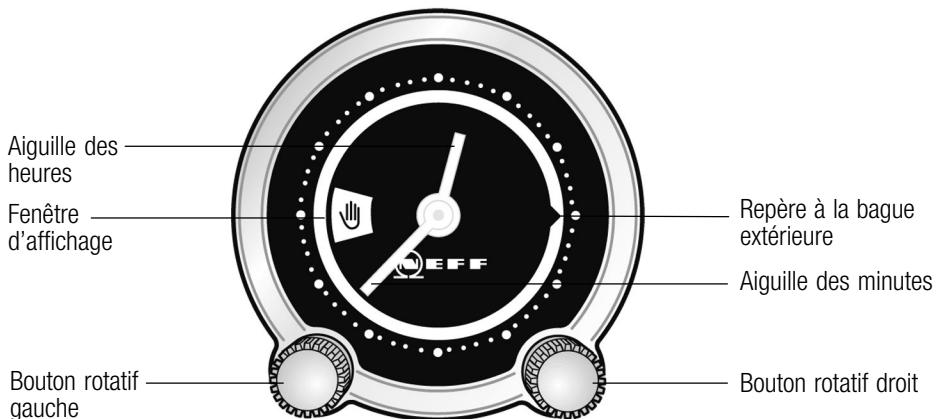
## Mettre l'appareil hors service

1. Ramener le sélecteur du mode de fonctionnement sur la position 0.
  2. Ramener le thermostat sur la position ●.
- L'appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur de refroidissement peut continuer de fonctionner après l'arrêt de l'appareil.

# Minuterie

Dans ce chapitre, vous apprendrez

- comment régler la minuterie
- comment arrêter automatiquement votre appareil (durée de fonctionnement)
- comment mettre votre appareil automatiquement en service et hors service (fonctionnement présélectionné)



Élément de commande	Application
Aiguille des heures	indique les heures
Aiguille des minutes	indique les minutes
Bouton rotatif gauche	réglage de la durée pour la minuterie, la durée de fonctionnement, du fonctionnement présélectionné et de l'heure désactivation du signal sonore
Bouton rotatif droit	réglage du repère sur la bague extérieure
Fenêtre d'affichage	indique la durée réglée pour la minuterie, la durée de fonctionnement et le fonctionnement présélectionné

## Minuterie

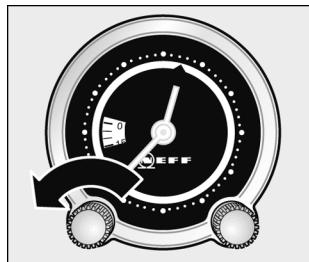
Vous pouvez utiliser la minuterie comme un minuteur de cuisine. L'appareil ne se met pas automatiquement en service ou hors service.

### Remarque :

Ne pas utiliser la minuterie si l'appareil est en marche.

## Mise en marche

Le repère sur la bague extérieure doit coïncider avec l'aiguille des heures.



Tournez le bouton rotatif gauche vers la gauche, jusqu'à ce que la durée désirée (max. 180 minutes) soit réglée dans la fenêtre d'affichage.

Pour modifier la durée réglée, continuez de tourner vers la gauche.

## Mise hors tension

Un signal retentit après écoulement du temps réglé.

1. Tourner le bouton rotatif gauche vers la gauche, jusqu'à ce que le symbole ☰ apparaisse dans la fenêtre d'affichage.
2. Continuer de tourner le bouton rotatif gauche vers la gauche, jusqu'à ce que le symbole ⏺ apparaisse dans la fenêtre d'affichage.

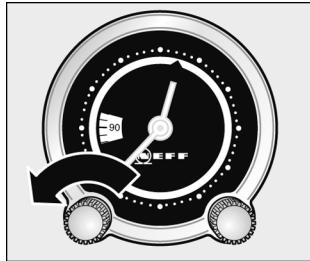
## Durée de fonctionnement

### Mise en marche

L'appareil se met automatiquement hors service après la durée de fonctionnement réglée.

Le repère sur la bague extérieure doit coïncider avec l'aiguille des heures.

1. Régler le mode de fonctionnement et la température.



2. Tourner le bouton rotatif gauche vers la gauche, jusqu'à ce que la durée de fonctionnement désirée (max. 180 minutes) soit réglée dans la fenêtre d'affichage.

### Désactivation

Un signal retentit après écoulement de la durée de fonctionnement et l'appareil se met automatiquement hors service.

1. Tourner le bouton rotatif gauche vers la gauche, jusqu'à ce que le symbole apparaisse dans la fenêtre d'affichage.
2. Continuer de tourner le bouton rotatif gauche vers la gauche, jusqu'à ce que le symbole apparaisse dans la fenêtre d'affichage.
3. Ramener le sélecteur du mode de fonctionnement et le thermostat sur la position **0**.

La durée de fonctionnement est terminée.

## Fonctionnement présélectionné

L'appareil se met automatiquement en service et hors service.

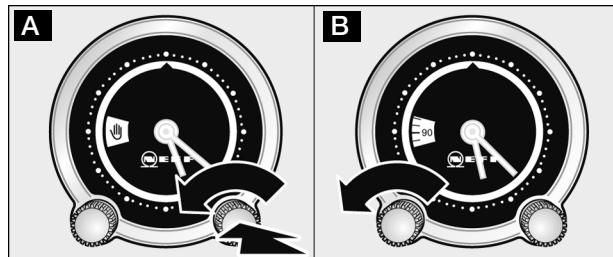
Veillez à ce que les aliments qui s'abîment facilement ne restent pas trop longtemps dans le compartiment de cuisson.

### Remarque :

Le début du temps de fonctionnement peut être présélectionné au max. 12 heures à l'avance.

#### Mise en marche

1. Régler le mode de fonctionnement et la température.
2. Appuyer sur le bouton rotatif droit et le tourner jusqu'à ce que le repère sur la bague extérieure se trouve sur le début du temps de fonctionnement désiré (p.ex. 12 heures, fig. A).



3. Tourner le bouton rotatif gauche vers la gauche, jusqu'à ce que la durée de fonctionnement désirée (max. 180 minutes) soit réglée dans la fenêtre d'affichage.

L'appareil se met en service au début du temps de fonctionnement présélectionné.

## Mise hors service

Un signal retentit après écoulement de la durée de fonctionnement et l'appareil se met automatiquement hors service.

1. Tourner le bouton rotatif gauche vers la gauche, jusqu'à ce que le symbole  apparaisse dans la fenêtre d'affichage.
2. Continuer de tourner le bouton rotatif gauche vers la gauche, jusqu'à ce que le symbole  apparaisse dans la fenêtre d'affichage.
3. Ramener le sélecteur du mode de fonctionnement et le thermostat sur la position **0**.

Le fonctionnement présélectionné est terminé.

---

# 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 :

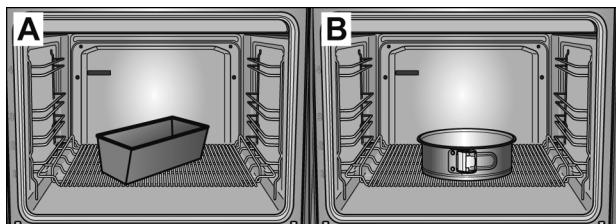
Ne pas utiliser le niveau d'enfournement 2 pour la cuisson de pâtisseries en mode CircoTherm® Air pulsé . La pulsation de l'air sera gênée et le résultat de cuisson sera altéré.

# 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

\* 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 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*
<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*
<b>Pâte à la levure de boulanger</b>					
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

	CircoTherm® Air pulsé ☀			Chaleur voûte/sole ☐	
Petites pâtisseries	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	-	-
<b>Préparation de meringue</b>					
■ 1 niveau	1	80	100 - 130	3	80
■ 2 niveaux	1 + 3	80	150 - 170	-	-
<b>Pâte feuilletée</b>					
■ 1 niveau	1	190 - 200*	20 - 30	3	200 - 210*
■ 2 niveaux	1 + 3	190 - 200*	25 - 35	-	-
<b>Pâte à choux</b>					
■ 1 niveau	1	190 - 200*	25 - 35	3	200 - 210*
■ 2 niveaux	1 + 3	190 - 200*	30 - 40	-	-
<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

	CircoTherm® Air pulsé ☀			Chaleur voûte/sole ☐	
Pain/petits pains	Niveau d'enfournement	Température en °C	Durée de cuisson minutes	Niveau d'enfournement	Température en °C
<b>Pain blanc</b>					
■ Enfourné librement	1	220*	20 - 30	2	240*
■ Moule à cake	1	220*	20 - 30	2	240*
<b>Pain bis à la levure (enfourné librement)</b>					
■ Début de cuisson	1	220*	10 - 15	2	240*
■ Terminer la cuisson	1	180*	25 - 35	2	200*

\* Préchauffer le four

Pain/petits pains	CircoTherm® Air pulsé 			Chaleur voûte/sole 	
	Niveau d'enfournement	Température en °C	Durée de cuisson minutes	Niveau d'enfournement	Température en °C
<b>Pain bis à la levure (dans un moule à cake)</b>					
■ Début de cuisson	1	220*	10 - 15	2	240*
■ Terminer la cuisson	1	180*	15 - 25	2	200*
<b>Petits pains</b>	1	220*	10 - 20	2	240*
<b>Empanada</b>	1	180*	30 - 40	3	200*
<b>Fougasse</b>	1	220*	15 - 20	2	240*

\* 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	CircoTherm® Air pulsé			Position Pizza	
	Niveau d'enfournement	Température en °C	Durée de cuisson minutes	Niveau d'enfournement	Température en °C
<b>Plats</b>					
Pizza, fraîche					
■ 1 niveau	1	180 - 200*	20 - 30	1	180 - 200
■ 2 niveaux	1 + 3	170 - 190	35 - 45	-	-
Tarte flambée	1	180 - 200*	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
<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	-	-

Plats	CircoTherm® Air pulsé 			Position Pizza 	
	Niveau d'enfournement	Température en °C	Durée de cuisson minutes	Niveau d'enfournement	Température en °C
<b>Produits de pommes de terre</b>					
Frites					
■ 1 niveau	1	180 - 200	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	180 - 200	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.

## Economie d'énergie

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.

# 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 »

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.

## Rôtissage dans la lèchefrite

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
<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

\* 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>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>	Enlevez du compartiment de cuisson les accessoires non utilisés. Allongez la durée de cuisson. Vérifiez la température à cœur du rôti à l'aide d'un thermomètre pour viande.
<b>De la vapeur d'eau dans le compartiment de cuisson se liquéfie sur la porte de l'appareil</b>	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.

# 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.

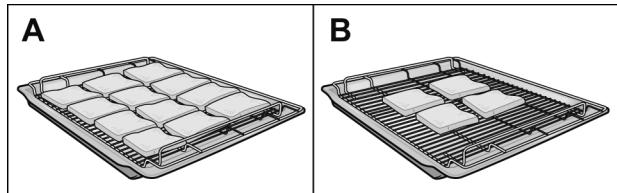
Lors du premier essai, régler la plus basse température indiquée. Une température moins élevée permet en principe d'obtenir des mets plus uniformément dorés.

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>			
Girot d'agneau sans os, médium	2	170 - 190	120 - 150
<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 modifiant la position de la 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 médium

## 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'en-fournement	Température en °C	Durée de grillage en minutes	Remarques
<b>Porc</b>				
Steaks filets, médium (3 cm d'épaisseur)	4	270	12 - 15	La position de grille permet d'influencer le résultat de cuisson souhaité
Steak, bien cuit (2 cm d'épaisseur)	4	270	15 - 20	
<b>Bœuf</b>				
Steaks filets (3 - 4 cm d'épaisseur)	4	270	15 - 20	Selon le degré de cuisson souhaité, vous pouvez réduire ou augmenter les temps de grillage
Tournedos	4	270	12 - 15	
<b>Agneau</b>				
Filets	4	270	8 - 12	Selon le degré de cuisson souhaité, vous pouvez réduire ou augmenter les temps de grillage
Côtelettes	4	270	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 doivent avoir la même épaisseur
Côtelettes	4	220	15 - 20	
Poissons entiers	3	220	20 - 25	

Pièce à griller	Niveau d'en-fournement	Température en °C	Durée de grillage en minutes	Remarques
Légumes	4	270	15 - 20	
Toast avec garniture	3	220	10 - 15	Le niveau d'en-fournement 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'en-fournement	Température en °C	Durée de grillage en minutes	Remarques
Saucisses	4	250	12 - 16	Inciser légèrement
<b>Volatile</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 doivent avoir la même épaisseur
Côtelettes	4	230	15 - 20	
Poissons entiers	3	230	20 - 25	
<b>Légumes</b>	4	max.	15 - 20	
Toast avec garniture	3	220	12 - 18	Le niveau d'en-fournement dépend de la hauteur de la garniture

# 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
- l'aide de nettoyage EasyClean®



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**

<b>Elément de l'appareil/surface</b>	<b>Produit/moyen de nettoyage</b>
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.
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	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. 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.

# 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.

Elément de l'appareil	Produit/moyen de nettoyage
Surfaces émaillées (surface lisse)	<p>Pour faciliter le nettoyage vous pouvez allumer l'éclairage du compartiment de cuisson et décrocher la porte de l'appareil, le cas échéant.</p> <p>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.</p> <p>Ramollissez les résidus d'aliment incrustés avec un chiffon humide et du produit à vaisselle.</p> <p>En cas d'encrassement important, nous recommandons du produit de nettoyage pour four en gel. Il peut être appliqué de façon précise.</p> <p>Après le nettoyage, laisser le compartiment de cuisson ouvert pour qu'il sèche.</p>
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 encrassemens**

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 encrassemens 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)

---

## **Surface autonettoyante**

La paroi arrière de l'enceinte de cuisson est dotée d'un revêtement en émail autonettoyant. Les éclaboussures se formant pendant la cuisson sont absorbées et désintégrées par ce revêtement.

Les plus grosses taches disparaissent seulement après plusieurs fonctionnements du four.

Les décolorations de la paroi arrière n'ont aucune influence sur la fonction autonettoyante.

### **Attention !**

Endommagement de la surface autonettoyante dû à l'application de décapants four.

- Ne nettoyez jamais la surface autonettoyante avec du produit de nettoyage pour four.
- Si vous appliquez du produit décapant four sur la surface autonettoyante par mégarde, nettoyez immédiatement avec une éponge et beaucoup d'eau.

## **Attention !**

Endommagement de la surface autonettoyante dû à l'utilisation de produits nettoyants abrasifs et acides.

- N'utilisez pas de produits nettoyants contenant des substances abrasives ou acides.
- N'utilisez pas de matériel de nettoyage tel que la paille de fer ou des éponges abrasives.

## **EasyClean®**

Pour vous faciliter le nettoyage du compartiment de cuisson, votre appareil est équipé du système de nettoyage EasyClean® . Grâce à l'évaporation d'eau savonneuse à commande automatique, les résidus de salissures sont ramollis et peuvent être facilement éliminés.

En cas de salissures plus tenaces, vous pouvez

- laisser agir l'eau savonneuse un certain temps avant la mise en marche
- appliquer du produit à vaisselle sur les endroits encrassés avant d'activer le système de nettoyage
- répéter le mode de fonctionnement EasyClean® après le refroidissement du compartiment de cuisson

### **Préparatifs et mise en marche**

EasyClean® démarre uniquement si le compartiment de cuisson est froid.



Risque de s'ébouillanter et dommages de la surface ! Ne jamais verser de l'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela produit de la vapeur d'eau et peut occasionner des endommagements de l'émail dû au changement de température.

1. Retirer les accessoires du compartiment de cuisson.
2. Verser prudemment 0,4 l d'eau (pas d'eau distillée) additionnée d'un peu de produit à vaisselle dans le bac de fond du compartiment de cuisson (fig. A).

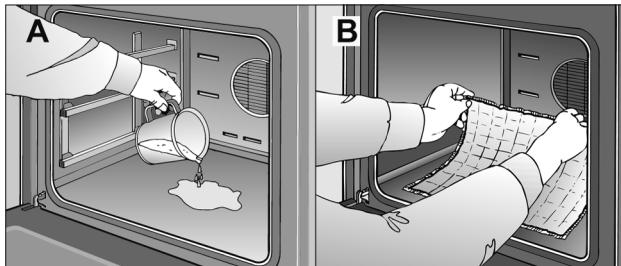
**3.** Fermer la porte de l'appareil.

**4.** Activer EasyClean® .

Les voyants lumineux  et  s'allument.

Le voyant lumineux  s'éteint après env. 4 minutes.

EasyClean® sera terminé 17 minutes plus tard. Un signal retentir et l'éclairage du compartiment de cuisson s'allume.



## Post-nettoyage et arrêt

Ne laissez pas l'eau résiduelle longtemps dans le compartiment de cuisson (p.ex. toute la nuit).

- 1.** Ouvrir la porte de l'appareil et absorber l'eau résiduelle avec une lavette éponge absorbante (fig. B).
- 2.** Nettoyer le compartiment de cuisson avec une lavette éponge, une brosse douce ou un nettoyeur de casserole en plastique.

### Remarque :

Pour éliminer les résidus tenaces encore présents, vous pouvez utiliser un grattoir pour vitrocéramique.

- 3.** Enlever les traces de tartre avec un chiffon imbibé de vinaigre, rincer à l'eau claire et sécher avec un chiffon doux, également en-dessous du joint de porte.
- 4.** Ramener le sélecteur du mode de fonctionnement sur la position .
- 5.** Après le nettoyage, laisser la porte de l'appareil ouverte encore env. 1 heure en position de crantage (env. 30°), afin que les surfaces émaillées dans le compartiment de cuisson puissent sécher.

## Séchage rapide

1. Après le nettoyage, laisser la porte de l'appareil ouverte en position de crantage (env. 30°).
2. Régler CircoTherm® Air pulsé  à 50 °C.
3. Eteindre l'appareil au bout de 5 minutes et fermer la porte de l'appareil.

## Décrocher et accrocher la porte de l'appareil



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

Risque de blessures !

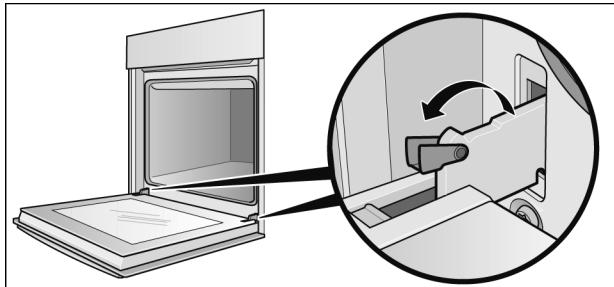
Les charnières de la porte de l'appareil peuvent repivoter avec une grande force. Pour décrocher la porte de l'appareil, ouvrez toujours complètement les leviers de verrouillage des charnières et refermez-les toujours complètement après l'accrochage de la porte. Ne mettez pas les mains dans la charnière.



Risque de blessures !

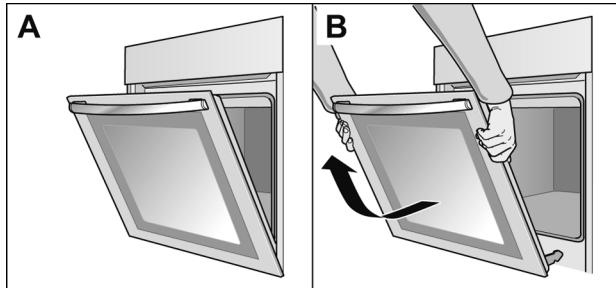
Si la porte s'est décrochée d'un côté, ne mettez pas la main dans la charnière. La charnière peut repivoter avec une grande force. Appelez le service après-vente.

## Décrocher la porte de l'appareil



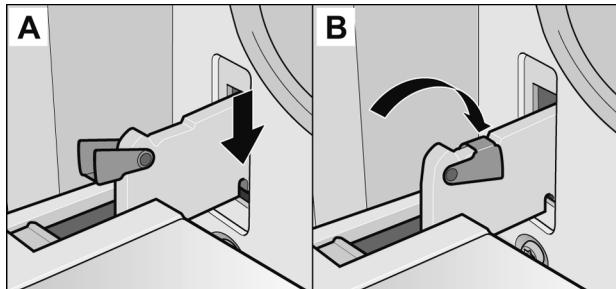
1. Ouvrir complètement la porte de l'appareil.
2. Ouvrir complètement les leviers de verrouillage à gauche et à droite.

Les charnières sont verrouillées ne pourront pas se fermer.



3. Fermer la porte, jusqu'à ce qu'une résistance soit perceptible (fig. A).
4. Avec les deux mains, tenir la porte à gauche et à droite, refermer un peu plus et la retirer (fig. B).

#### Accrocher la porte de l'appareil



1. Introduire les charnières dans les fixations à gauche et à droite (fig. A).  
L'encoche dans les deux charnières doit s'enclencher.
2. Ouvrir complètement la porte de l'appareil.
3. Fermer complètement les leviers de verrouillage à gauche et à droite (fig. B).  
La porte de l'appareil est bloquée et ne pourra plus être décrochée.
4. Fermer la porte de l'appareil.

## Nettoyage des vitres de la porte



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

Risque de blessures !

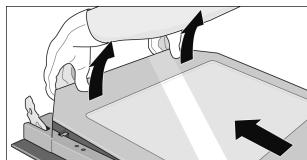
Les éléments dans la porte de l'appareil peuvent avoir des arêtes vives. Vous pourriez vous couper. Portez des gants de protection.

### 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

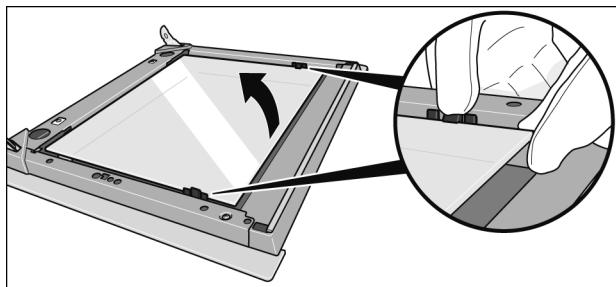
1. Décrocher la porte de l'appareil et la placer sur un support doux et propre, la façade côté support (voir le chapitre : Dépose et pose de la porte de l'appareil).



2. Tenir la vitre de la porte à côté des charnières et sortir la vitre hors des clips (non visibles).
3. Soulever légèrement la vitre et la retirer vers les charnières.

#### Dépose de la vitre intérieure de la porte

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.  
La vitre intérieure de la porte se désenclenche vers le haut.
2. Soulever légèrement la vitre de la porte et la retirer.

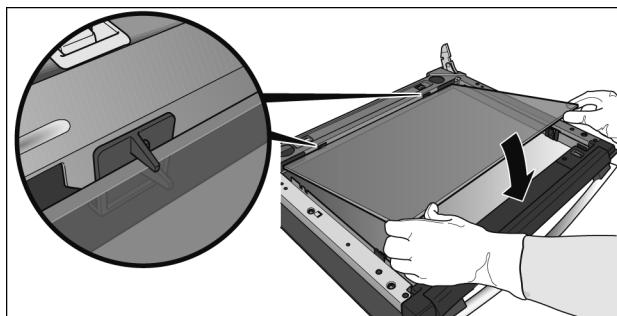
## Nettoyage

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

### Attention !

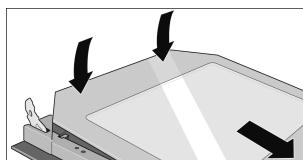
N'utilisez pas de moyens agressifs ou récurants ni de racloir à verre. Le verre peut être endommagé.

## Pose de la vitre intérieure de la porte



1. Introduire la vitre intérieure de la porte dans les logements à gauche et à droite.
2. Pousser la vitre de la porte vers le bas dans les fixations.

## Pose de la vitre de la porte



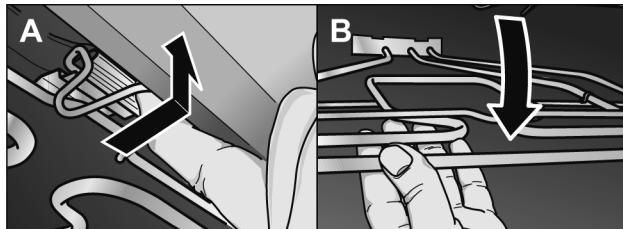
1. Introduire la vitre de la porte dans les logements à gauche et à droite.
2. Pousser la vitre de la porte vers le bas dans les clips.
3. Remonter la porte de l'appareil.

## Nettoyage de la voûte de l'enceinte de cuisson



Pour nettoyer la voûte de l'enceinte de cuisson de manière aisée et rapide, vous pouvez abaisser la résistance du gril.

Risque de brûlure dû aux pièces chaudes de l'enceinte de cuisson. Attendez que l'enceinte de cuisson ait refroidi.



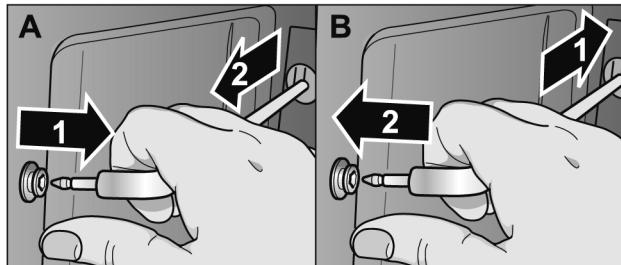
1. Tirez vers l'avant et vers le haut le coude de retenue de la résistance du gril jusqu'à ce que la résistance se désenclenche de manière audible (figure A).
2. Maintenez la résistance du gril et abaissez-la (figure B).
3. Nettoyez la voûte de l'enceinte de cuisson.
4. Tirez vers l'avant et vers le haut le coude de retenue et maintenez-le.
5. Relevez la résistance du gril et enclenchez-la.

## Nettoyage des grilles supports

Pour pouvez décrocher les grilles supports pour faciliter le nettoyage.



Risque de brûlure dû aux pièces chaudes de le compartiment de cuisson. Attendez jusqu'à ce que le compartiment de cuisson soit refroidi.



1. Retirer les grilles supports à l'avant et les décrocher (fig. A).
2. Nettoyer les grilles supports avec du produit à vaisselle et une éponge à vaisselle ou une brosse.
3. Après le nettoyage, accrocher les grilles supports en procédant dans l'ordre inverse du décrochage (fig. B).

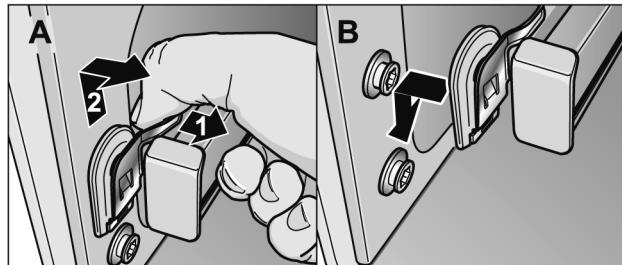
# Nettoyer les rails télescopiques

## Décrocher les rails télescopiques



Pour pouvez décrocher les rails télescopiques pour faciliter le nettoyage.

Risque de brûlure dû aux pièces chaudes de le compartiment de cuisson. Attendez jusqu'à ce que le compartiment de cuisson soit refroidi.



1. Maintenir tiré le ressort à lame (fig. A).
2. Pousser le rail télescopique vers l'avant et le décrocher latéralement.
3. Retirer le rail télescopique à l'arrière.

## Nettoyer les rails télescopiques

Nettoyer les rails télescopiques avec du produit à vaisselle et une éponge à vaisselle ou une brosse.

## Accrocher les rails télescopiques

1. Introduire le rail télescopique à l'arrière, jusqu'en butée.
2. A l'avant, introduire le rail télescopique par le haut et le pousser vers le bas jusqu'à ce qu'il s'enclenche (fig. B).
3. Introduire les rails télescopiques jusqu'en butée et fermer la porte de l'appareil.

# 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	Solution
La fonction électrique est perturbée (par exemple les voyants de l'affichage ne s'allument plus)	Fusible défectueux	Contrôler les fusibles à l'intérieur du boîtier à fusibles, les remplacer si nécessaire
De la pâte liquide ou fluide se répartit de façon importante sur un côté	Appareil pas monté horizontalement	Vérifier le montage de l'appareil (voir notice de montage)
De la fumée se dégage au rotissage ou grillage	De la graisse brûle sur l'élément chauffant du gril	Continuer à griller ou rôtir jusqu'à ce que la graisse soit éliminée de l'élément chauffant du gril
	Grille ou lèchefrite mal enfournée	Placer la grille dans la lèchefrite et l'engager sur un niveau d'enfournement plus bas
De la condensation apparaît de façon importante dans l'enceinte de cuisson	Phénomène normal (par exemple avec un gâteau à garniture très humide ou avec un grand rôti)	Ouvrir de temps en temps rapidement la porte de l'appareil pendant le fonctionnement

Panne	Cause possible	Solution
Les pièces émaillées ont des taches mates, claires	Phénomène normal dû au gouttage du jus de viande ou des fruits	Impossible
Les vitres de porte sont embuées	Phénomène normal, résultant des différences de température	Chauffer l'appareil à 100 °C puis l'éteindre et le 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

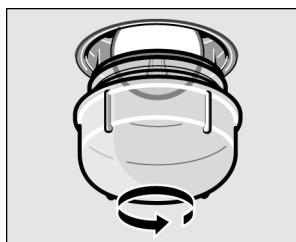
N'utilisez que ces lampes.



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.

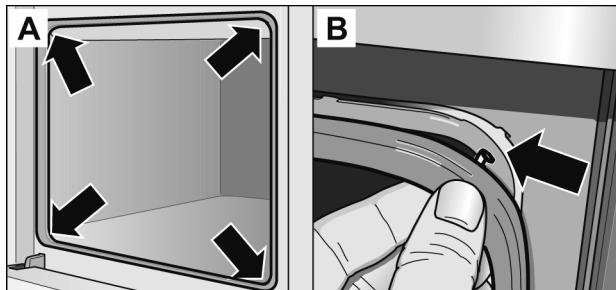
1. Etalez un torchon dans le four froid, afin d'éviter des dégâts.



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.

## Remplacer le joint de porte

Si le joint de porte est défectueux, il faut le remplacer. Des joints de remplacement pour votre appareil sont en vente au service après-vente.



Le joint de porte dispose de quatre points d'accrochage (fig. A). Pour le remplacer, il faut retirer, puis remettre les crochets aux quatre emplacements (fig. B).

Vérifiez encore une fois si le joint est placé correctement dans les coins.

## **Service après-vente**

Le service après-vente se tient à votre disposition pour tous les incidents que vous ne pouvez pas résoudre vous-même.

Vous trouverez les adresses dans le répertoire des bureaux de service après-vente.

### **Remarque :**

Si vousappelez le service après-vente pour une erreur de manipulation, les frais seront à votre charge.

## **Numéro E et numéro FD**

Pour tous les cas requérant le service après-vente, veuillez indiquer le numéro E ainsi que le numéro FD.

Vous trouverez ces indications sur la plaque signalétique de l'appareil placée derrière la porte de l'appareil, en bas du rebord latéral.

N° E	FD
------	----

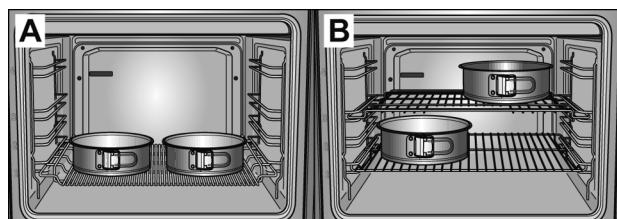
# Plats tests

Plats tests selon les normes DIN 44547 et EN 60350.  
Respectez les consignes de préchauffage indiquées dans les tableaux.

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			275*	1 - 2
Bifteck 12 morceaux (lèchefrite + grille à bords recourbés)	4			275	20 - 25**

\* Préchauffez pendant 10 minutes

\*\* Retournez après 2/3 de temps

## Notes

## Notes