



## **Afin que cuisiner fasse autant de plaisir que déguster**

veuillez lire cette notice d'utilisation. Vous pourrez alors profiter de tous les avantages techniques de votre cuisinière.

La notice contient des informations importantes relatives à la sécurité. Vous apprendrez à connaître votre appareil en détail. Et nous vous expliquons étape par étape comment le régler. C'est tout simple.

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-mêmes aux petites pannes.

Une table de matières détaillée vous aidera à vous orienter rapidement.

Et maintenant bon appétit.

## **Notice d'utilisation**

---

**B12P40.0 FR**

**fr**

**9000 313 038**

# 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>9</b>
Economiser de l'énergie .....	9
Elimination écologique .....	9
<b>Votre nouvel appareil</b> .....	<b>10</b>
Bandeau de commande .....	10
Modes de fonctionnement .....	11
Accessoire .....	12
<b>Avant la première utilisation</b> .....	<b>14</b>
Réglage de l'heure .....	14
Nettoyage de l'appareil .....	15
<b>Utilisation de l'appareil</b> .....	<b>15</b>
Mettre l'appareil en service .....	16
Mettre l'appareil hors service .....	18
Modifier les réglages de base .....	18
Coupure de sécurité automatique .....	19
<b>Horloge électronique</b> .....	<b>20</b>
Affichage de l'heure .....	20
Minuterie .....	21
Durée du fonctionnement .....	22
Fin du fonctionnement .....	23
Fonctionnement préprogrammé .....	23
Réglage de l'heure .....	24

# Table de matières

Chauffage rapide . . . . .	25
Contrôle, correction ou annulation des réglages . . .	26
<b>Sécurité-enfants . . . . .</b>	<b>26</b>
Verrouillage . . . . .	26
Verrouillage durable . . . . .	27
<b>Cuisson de pain et de pâtisseries . . . . .</b>	<b>28</b>
Tableau de cuisson pour les pâtes à gâteaux et les petites pâtisseries . . . . .	29
Tableau de cuisson pour mets et plats cuisinés surgelés . . . . .	32
Trucs et astuces . . . . .	35
<b>Rôtissage . . . . .</b>	<b>37</b>
Rôtissage ouvert . . . . .	37
Rôtissage fermé . . . . .	38
Tableau de rôtissage . . . . .	38
Trucs et astuces . . . . .	40
<b>Grillades . . . . .</b>	<b>41</b>
Gril air pulsé . . . . .	42
Gril grande surface . . . . .	43
<b>Cuisson simultanée de plusieurs plats . . . . .</b>	<b>45</b>
<b>Basse température . . . . .</b>	<b>46</b>
Utilisation du mode Basse température . . . . .	46
Tableau de basse température . . . . .	47
Conseils et astuces . . . . .	49
<b>Décongélation . . . . .</b>	<b>49</b>
Décongélation avec CircoTherm Air pulsé . . . . .	49
Position décongélation . . . . .	50

# Table de matières

<b>Mettre en conserves</b> .....	<b>51</b>
<b>Faire griller avec le tournebroche</b> .....	<b>53</b>
Préparer le rôti .....	53
Mise en place du tournebroche .....	54
<b>Nettoyage du four</b> .....	<b>55</b>
Recommandations importantes .....	56
Avant le nettoyage .....	56
Réglage de la puissance de nettoyage .....	57
Après le nettoyage .....	58
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	<b>58</b>
Nettoyer l'extérieur de l'appareil .....	59
Nettoyage du compartiment de cuisson .....	59
Décrocher et accrocher la porte du four .....	61
Dépose et pose des vitres de la porte .....	63
<b>Pannes et réparations</b> .....	<b>66</b>
Changer la lampe du four au plafond .....	68
Cache en verre .....	69
Service après-vente .....	69
<b>Plats tests</b> .....	<b>70</b>

---

# Consignes de sécurité

Veillez 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.

### **Nettoyage par pyrolyse**

Risque d'incendie !

Les résidus d'aliments décollés, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer pendant la pyrolyse. Avant chaque nettoyage, enlevez les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson.

N'accrochez jamais d'objets inflammables sur la poignée de la porte (p.ex. un torchon à vaisselle).

L'extérieur de l'appareil devient très chaud pendant le nettoyage. Eloignez les enfants.

Risque de préjudice sérieux pour la santé !  
Ne jamais nettoyer les plaques et moules à revêtement anti-adhérent avec la pyrolyse. La forte chaleur détruit le revêtement anti-adhérent et il y a production de gaz toxiques.

---

## 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.

**Accessoires lourds**

Ne pas retirer trop loin les accessoires lourds ou lourdement chargés, sans les soulager. Un accessoire lourd bascule légèrement en le retirant. Il exerce une pression sur les nervures du compartiment de cuisson, ce qui risque d'endommager l'émail.  
Soulagez l'accessoire retiré, en le relevant légèrement avec une main. Attention ! Utiliser toujours des maniques en cas d'accessoires chauds.

---

# 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 la porte du four aussi rarement que possible.

Si vous voulez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le four étant encore chaud. Le temps de cuisson diminue au deuxième gâteau. Vous pouvez également enfourner 2 moules à cake l'un à côté de l'autre.

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

---

## Elimination écologique



Éliminez 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

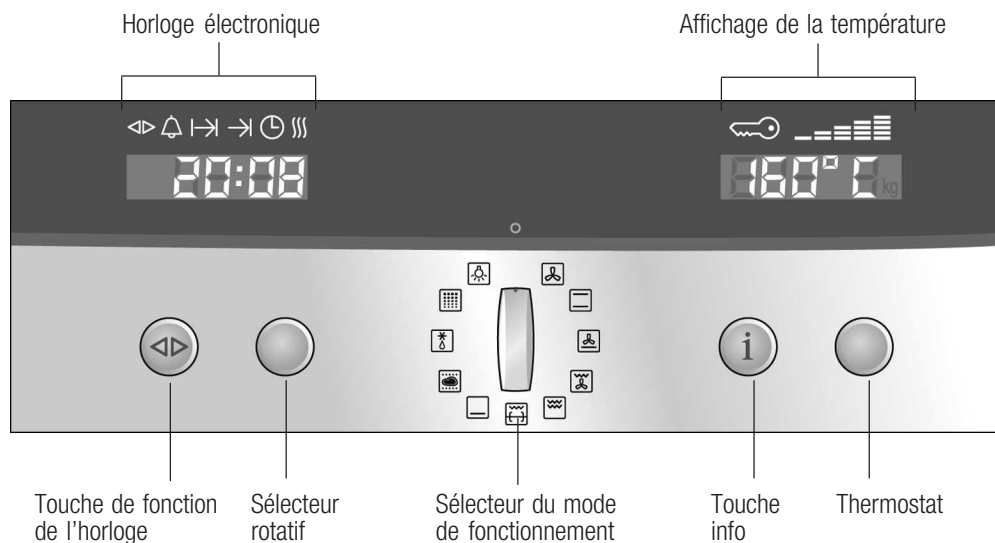
Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur

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

## Bandeau de commande

Ci-après l'aperçu du bandeau de commande. Les symboles n'apparaissent jamais tous en même temps à l'affichage.

Des variations de détails sont possibles selon le modèle d'appareil.










## Manettes de commande escamotables





Le sélecteur rotatif, le thermostat et le sélecteur du mode de fonctionnement sont escamotables. Appuyez sur la manette de commande respective pour l'enclencher et la désenclencher.

Élément de commande	Usage
Touche de fonction de l'horloge	Pour sélectionner la fonction de l'horloge souhaitée 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 souhaité (voir le chapitre : Allumer l'appareil)
Touche info	Appareil allumé : Affichage de la température du four pendant la chauffe (voir le chapitre : Allumer l'appareil) 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 : Allumer l'appareil) Appareil éteint : Modification des réglages dans le menu Réglages de base (voir le chapitre : Modifier les réglages de base)

## Modes de fonctionnement

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

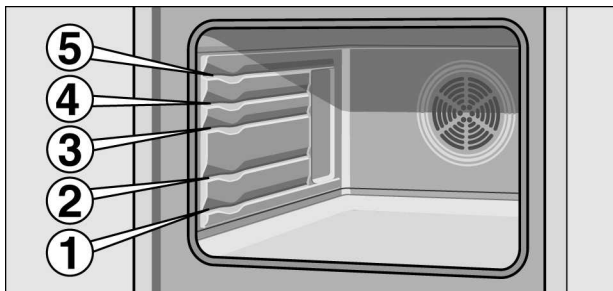
Mode de fonctionnement	Application
 CircoTherm® Air pulsé	pour faire cuire et rôtir sur un ou plusieurs niveaux.
 Chaleur voûte/sole	idéal pour des gâteaux avec une garniture humide (p.ex. gâteau au fromage blanc).
 Position Pizza	idéal pour des plats cuisinés surgelés et pour des mets demandant beaucoup de chaleur par le dessous. (voir chapitre : Cuisson de pain et de pâtisseries)
 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).
 Tournebroche	pour faire griller de tous les côtés un poulet, un canard ou un gros rôti.
 Chaleur de sole	pour des mets et pains et pâtisseries qui doivent être plus fortement dorés sur le dessous ou avoir une croûte sur le dessous. N'activez que brièvement la chaleur de sole à la fin du temps de cuisson.

Mode de fonctionnement	Application
 Basse température	pour des morceaux de viande tendre qui doivent être cuits médium/rosé ou à point.
 Position décongélation	pour faire décongeler doucement des morceaux de viande, du pain et d'autres pâtisseries délicates (p.ex. tarte à la crème fraîche).
 Nettoyage du four	nettoyage automatique du compartiment de cuisson. Le four chauffe jusqu'à ce que les salissures soient décomposées.
 Eclairage du compartiment de cuisson	assiste pendant l'entretien et le nettoyage du compartiment de cuisson.

## Accessoire

Les accessoires peuvent être enfournés à 5 niveaux différents.

Vous pouvez sortir l'accessoire aux deux tiers sans qu'il bascule. Il est ainsi plus facile de retirer les plats du four.



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

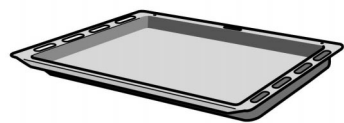
Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou sur Internet.



### Grille

pour de la vaisselle, des moules à gâteau, rôtis, grillades et plats surgelés.

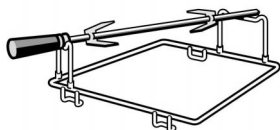
Enfourner la grille avec la courbure vers le bas .



### Lèche-frite

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

Enfourner la lèche-frite, la partie inclinée en direction de la porte du four.



### Tournebroche

pour des rôtis et de grosses volailles.

Utilisez le tournebroche uniquement dans la lèche-frite.

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

Accessoire	Référence
Élément pour la cuisson vapeur	N8642X0EU
Lèche-frite en verre	Z1262X0
Moule à pizza	Z1352X0
Rail télescopique variable	Z1622X0
Pierre à pain	Z1913X0
Cocotte universelle, émaillée	Z9930X0

---

# Avant la première utilisation

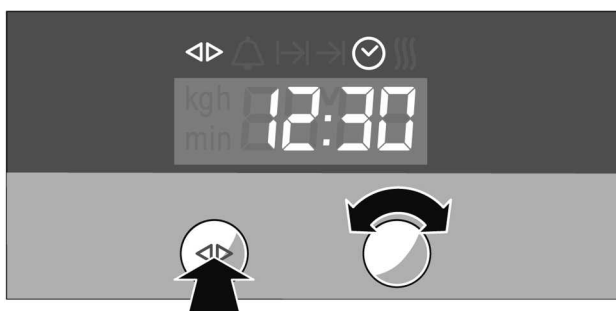
Dans ce chapitre, vous apprendrez

- 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 <math>\triangleleft \triangleright</math> et <math>\odot</math> 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 <math>\triangleleft \triangleright</math> et <math>\odot</math> 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 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
- 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 mode de fonctionnement désiré soit réglé.  
Dans l'affichage de température apparaît une température de référence.
2. Tourner le thermostat pour modifier la température de référence.

### Remarques :

- Vous pouvez activer les modes de fonctionnement Nettoyage du four  et Basse température  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.

Modes de fonctionnement	Température de référence en °C	Plage de température en °C
 CircoTherm® Air pulsé	160	40 - 200
 Chaleur voûte/sole	170	50 - 275

\* Réglez le thermostat au-dessus de 275 °C.  
Dans l'affichage de la température apparaît *int*

Modes de fonctionnement	Température de référence en °C	Plage de température en °C
 Position Pizza	220	50 - 275
 Gril air pulsé	170	50 - 250
 Gril, grande surface	220	50 - 275
 Gril, grande surface (intensif)*	Réglage fixe	
 Tournebroche	Réglage fixe	
 Chaleur de sole	200	50 - 225
 Basse température	Réglage fixe	
 Position décongélation	Réglage fixe	
 Nettoyage du four	Réglage fixe	1, 2 et 3
 Eclairage du compartiment de cuisson	Réglage fixe	

\* Réglez le thermostat au-dessus de 275 °C.  
Dans l'affichage de la température apparaît *int*

## Température actuelle



Appuyez sur la touche info. La température actuelle est affichée pendant 3 secondes.

## Témoin de chauffe

Le témoin de chauffe indique la montée en température dans le compartiment de cuisson.

- Température atteinte (Fig. A)
- L'appareil réchauffe (Fig. B)



## Mettre l'appareil hors service

### Indicateur de chaleur résiduelle

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.

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  $\llcorner$  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.  $\llcorner$  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	<b>c 10</b>
	Le verrouillage est activé	<b>c 11</b>
	Le verrouillage durable est activé	<b>c 21</b>
Signal sonore Marche/Arrêt	Signal sonore Arrêt	<b>c 30</b>
	Durée du signal sonore 30 secondes	<b>c 31</b>
	Durée du signal sonore 2 minutes	<b>c 32</b>
	Durée du signal sonore 10 minutes	<b>c 33</b>

## 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.

**000** clignote sur l'affichage de température.

Le fonctionnement de l'appareil est interrompu.

### Désactiver

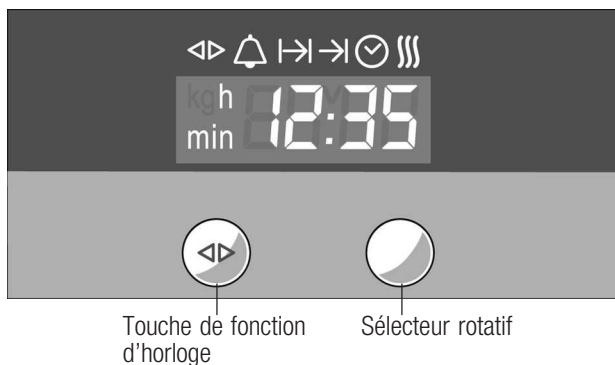
Ramenez le sélecteur du mode de fonctionnement sur la position o.

# 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



Fonction d'horloge	Utilisation
Minuterie	Vous pouvez utiliser la minuterie comme un minuteur de cuisine. L'appareil ne s'active ou ne se désactive pas automatiquement.
Durée de fonctionnement	L'appareil se met automatiquement hors service après la durée de fonctionnement réglée (p.ex. <b>1:30</b> heures).
Fin du fonctionnement	L'appareil se met automatiquement hors service au moment réglé (p.ex. <b>12:30</b> heures).
Fonctionnement préprogrammé	L'appareil se met automatiquement en service et hors service. La durée et la fin de fonctionnement sont combinées.

Fonction d'horloge	Utilisation
🕒 Heure	Réglage de l'heure
⏏ Chauffage rapide	Réduire la durée de chauffe

### Remarques :

- 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.
- Lors des fonctions d'horloge Minuterie 🔔, durée de fonctionnement I→I, fin de fonctionnement →I et fonctionnement préprogrammé, un signal retentit après écoulement des réglages et le symbole 🔔 ou →I clignote. Pour interrompre le retentissement du signal, appuyez sur la touche de la fonction d'horloge.

### Activer et désactiver l'affichage de l'heure

1. Appuyer 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 de fonction d'horloge.

L'affichage de l'heure s'allume.

## Minuterie



1. Appuyer répétitivement sur la touche de fonction d'horloge jusqu'à ce que les symboles <math>\triangleleft \triangleright</math> et <math>\triangle</math> s'allument.
2. Régler la durée avec le sélecteur rotatif (p.ex. **5:00** minutes).  
Le réglage est automatiquement validé. Ensuite, l'heure s'affiche de nouveau et la minuterie se déclenche.

## Durée du fonctionnement

Arrêt automatique après une durée réglée.



1. Régler le mode de fonctionnement et la température.  
L'appareil chauffe.
2. Appuyer répétitivement sur la touche de fonction d'horloge jusqu'à ce que les symboles <math>\triangleleft \triangleright</math> et <math>\rightarrow</math> s'allument.
3. Régler la durée de fonctionnement avec le sélecteur rotatif (p.ex. **1:30** heures).  
Le réglage est automatiquement validé. Ensuite, l'heure s'affiche de nouveau et la durée de fonctionnement programmée démarre.

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

4. Ramener le sélecteur du mode de fonctionnement sur la position  $\circ$ .
5. Appuyer sur la touche de fonction d'horloge pour quitter la fonction d'horloge.

## Fin du fonctionnement

Arrêt automatique à une heure réglée.



1. Régler le mode de fonctionnement et la température.  
L'appareil chauffe.
2. Appuyer répétitivement sur la touche de fonction d'horloge jusqu'à ce que les symboles <math>\triangleleft \triangleright</math> et <math>\rightarrow</math> s'allument.
3. Régler la fin du fonctionnement avec le sélecteur rotatif (p.ex. *12:30* h).  
Le réglage est automatiquement validé.  
Ensuite, l'heure s'affiche de nouveau.

L'appareil s'éteint automatiquement à la fin du fonctionnement réglée.

4. Ramener le sélecteur du mode de fonctionnement sur la position  $\circ$ .
5. Appuyer sur la touche de fonction d'horloge pour quitter la fonction d'horloge.

## Fonctionnement préprogrammé

L'appareil se met automatiquement en marche et s'arrête à la fin du fonctionnement préprogrammé. Pour cela, combinez les fonctions d'horloge durée de fonctionnement et fin de fonctionnement.

Veillez à ce que les aliments facilement périssables ne restent pas trop longtemps dans le compartiment de cuisson.

1. Régler le mode de fonctionnement et la température.  
L'appareil chauffe.
2. Appuyer répétitivement sur la touche de fonction d'horloge jusqu'à ce que les symboles <|> et |> s'allument.
3. Régler la durée de fonctionnement avec le sélecteur rotatif (p.ex. **1:30** heures).  
Le réglage est automatiquement validé.
4. Appuyer répétitivement sur la touche de fonction d'horloge jusqu'à ce que les symboles <|> et → s'allument.
5. Régler la fin du fonctionnement avec le sélecteur rotatif (p.ex. **12:30** h).  
L'appareil se met hors service et attend jusqu'à l'heure appropriée pour se mettre en marche (dans l'exemple à **11:00** h).

L'appareil s'éteint automatiquement à la fin du fonctionnement réglée ( **12:30** h). Un signal retentit et le symbole → clignote.

6. Ramener le sélecteur du mode de fonctionnement sur la position 0.
7. Appuyer sur la touche de fonction d'horloge pour quitter le mode fonctionnement préprogrammé.

## Réglage de l'heure

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



1. Appuyer répétitivement sur la touche de fonction d'horloge jusqu'à ce que les symboles ◀▶ et ☺ s'allument.
2. Régler l'heure au moyen du sélecteur rotatif.  
Le réglage est automatiquement validé.

## Chauffage rapide

Lors du mode CircoTherm® Air pulsé ☒ vous pouvez raccourcir la durée de chauffe si votre température réglée est supérieure à 100 °C.

### Remarque :

Pendant le chauffage rapide, ne mettez pas de mets dans le compartiment de cuisson tant que le symbole ☺ n'est pas allumé.

1. Régler le mode de fonctionnement et la température.  
L'appareil chauffe.
2. Appuyer répétitivement sur la touche de fonction d'horloge jusqu'à ce que les symboles ◀▶ et ☺ s'allument et 0FF apparaisse dans l'affichage de l'heure.
3. Tourner le sélecteur rotatif à droite.  
☺ s'affiche dans l'affichage de l'heure et le symbole ☺ s'allume. Le chauffage rapide s'enclenche.



Le chauffage rapide se coupe lorsque la température réglée est atteinte. Le symbole ☺ s'éteint.

---

## Contrôle, correction ou annulation des réglages

1. Pour contrôler vos réglages, appuyez répétitivement sur la touche de fonction d'horloge jusqu'à ce que le symbole correspond s'allume.
2. En cas de besoin, vous pouvez corriger votre réglage au moyen du sélecteur rotatif.
3. Si vous voulez effacer votre réglage, tournez le sélecteur rotatif à gauche jusqu'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 débloquent. 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,  apparaît dans l'affichage de la température.

## Débloquer l'appareil

1. Maintenir la touche Info enfoncée jusqu'à ce que **°C** **!** apparaisse dans l'affichage de la température.
2. Tourner le thermostat jusqu'à ce que **°C** **!** 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** **!** apparaisse dans l'affichage de la température.
3. Tourner le thermostat jusqu'à ce que **°C** **!** 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, **-SP-** apparaît dans l'affichage de la température.

## Interrompre le verrouillage durable

1. Maintenir la touche Info enfoncée jusqu'à ce que **°C** **!** apparaisse dans l'affichage de la température.
2. Tourner le thermostat jusqu'à ce que **°C** **!** apparaisse dans l'affichage de la température.

3. Maintenir la touche Info enfoncée jusqu'à ce que le symbole  $\Leftrightarrow$  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  $\text{C} \text{ } 2 \text{ } !$  apparaisse dans l'affichage de la température.
2. Tourner le thermostat jusqu'à ce que  $\text{C} \text{ } 2 \text{ } 0$  apparaisse dans l'affichage de la température.
3. Maintenir la touche Info enfoncée jusqu'à ce que le symbole  $\Leftrightarrow$  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  $\text{C} \text{ } 1 \text{ } 0$  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 pain et de pâtisseries

### Moules


Utilisez 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.

### 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 les plaques à pâtisserie toujours prudemment jusqu'en butée. Veillez à ce que le chanfrein de la plaque à pâtisserie soit toujours orienté vers la porte de l'appareil.

## Cuisson sur un niveau

Pour faire cuire avec le mode CircoTherm® Air pulsé , respectez les indications suivantes :  
Gâteau dans un moule, niveau d'enfournement 2  
Gâteau sur la plaque, niveau d'enfournement 3.

## Cuisson sur plusieurs niveaux

Utilisez le mode CircoTherm® Air pulsé .  
Cuisson sur 2 niveaux :  
Lèchefrite au niveau d'enfournement 3  
Plaque à pâtisserie au niveau d'enfournement 1.

Cuisson sur 3 niveaux :  
Plaque à pâtisserie au niveau d'enfournement 5  
Lèchefrite au niveau d'enfournement 3  
Plaque à pâtisserie au niveau d'enfournement 1.

La cuisson des préparations sur des plaques enfournées en même temps ne sera pas forcément terminée au même moment.

---



## Tableau de cuisson pour les pâtes à gâteaux et les petites pâtisseries

Les valeurs figurant dans le tableau sont fournies à titre indicatif et sont valables pour les plaques à pâtisserie émaillées et les moules foncés. Ces valeurs peuvent varier en fonction de la nature, de la quantité de pâte et 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.

Veuillez respecter les indications du tableau concernant le préchauffage.

Pâte de base	CircoTherm® Air pulsé 			Convection naturelle 	
	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	3	160-180	<b>25-35</b>	2	170-190
■ 2 niveaux	3+1	140-160	<b>40-50</b>	-	-
Moule démontable/ moule à cake	2	160-180	<b>50-70</b>	2	150-170
Moule pour fond de tarte aux fruits	1	150-170	<b>20-35</b>	3	160-180
<b>Pâte Brisée</b>					
Gâteau sur la plaque avec garniture sèche, p.ex. grains sablés					
■ 1 niveau	3*	160-180	<b>20-65</b>	1	180-200
■ 2 niveaux	3+1	160-180	<b>55-70</b>	-	-
Gâteau sur la plaque avec garniture fondante, p.ex. coulis de crème	3	150-170	<b>60-80</b>	2	160-180
Moule démontable, p.ex. gâteau au fromage blanc**	2	160-180	<b>50-90</b>	1	160-180
Moule pour fond de tarte aux fruits	2	160-180	<b>25-35</b>	1	180-200
<b>Pâte à biscuit</b>					
Biscuit roulé	3	180-190*	<b>15-20</b>	2	170-190*
Moule pour fond de tarte aux fruits	2	150-170	<b>20</b>	2	150-170
Biscuit (6 oeufs)	2	160-180	<b>40-50</b>	2	150-170*
Biscuit (3 oeufs)	2	150-170	<b>30-40</b>	2	160-180
<b>Pâte à la levure de boulanger</b>					
Gâteau sur la plaque avec garniture sèche, p.ex. grains sablés					
■ 1 niveau	3	160-180	<b>25-35</b>	3	170-180
■ 2 niveaux	3+1	150-170	<b>35-45</b>	-	-
Gâteau sur la plaque avec garniture fondante, p.ex. coulis de crème	3	160-180	<b>40-50</b>	3	160-180
Couronne/tresse briochée (500g)	3	140-160	<b>25-55</b>	2	170-190
Moule démontable	2	140-160	<b>30-45</b>	2	150-170
Moule à kouglouf	2	140-160	<b>35-70</b>	2	150-170

\* Préchauffer le four.

\*\* Laisser refroidir le gâteau env. 20 minutes dans l'appareil fermé et éteint.



Petites pâtisseries	CircoTherm® Air pulsé 			Convection naturelle 	
	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	3	160-180	<b>20-35</b>	2	190-210
■ 2 niveaux	3+1	160-180	<b>25-35</b>	-	-
<b>Préparation de meringue</b>					
■ 1 niveau	3	80-90*	<b>200-230</b>	2	80-90*
■ 2 niveaux	3+1	80-90*	<b>200-240</b>	-	-
<b>Pâte feuilletée</b>					
■ 1 niveau	3	180-200	<b>20-35</b>	2	180-200
■ 2 niveaux	3+1	180-200	<b>25-35</b>	-	-
■ 3 niveaux	5+3+1	170-190	<b>35-45</b>	-	-
<b>Pâte à choux, p. ex. éclairs</b>					
■ 1 niveau	3	190-200	<b>25-40</b>	2	210-230
■ 2 niveaux	3+1	190-210	<b>30-40</b>	-	-
<b>Génoise, p. ex. muffins</b>					
■ 1 niveau	-	-	<b>20-25</b>	3	180-200
■ 2 niveaux	3+1	160-180	<b>25-30</b>	-	-
<b>Pâte brisée, p. ex. petits gâteaux au beurre</b>					
■ 1 niveau	3	140-160	<b>15-25</b>	3	130-150
■ 2 niveaux	3+1	130-150	<b>25-35</b>	-	-
■ 3 niveaux	5+3+1	130-150	<b>30-40</b>	-	-
* Préchauffer le four 10 minutes					

## Pain et petits pains

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


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

Respectez dans le tableau les indications concernant le préchauffage.

Pain	CircoTherm® Air pulsé 			Convection naturelle 	
	Niveau d'enfournement	Température en °C	Durée de cuisson minutes	Niveau d'enfournement	Température en °C
<b>Pain blanc</b>					
■ Enfourné librement	3	200*	<b>25-45</b>	2	240*
■ Dans un moule à cake	2	200*	<b>25-45</b>	2	240*
<b>Pain bis à la levure (enfourné librement)</b>					
■ Début de cuisson	2	200*	<b>5-15</b>	2	275*
■ Finition de la cuisson	2	180*	<b>30-50</b>	2	200*
<b>Pain bis à la levure (dans un moule à cake)</b>					
■ Début de cuisson	2	200*	<b>5-15</b>	2	240*
■ Finition de la cuisson	2	180*	<b>20-40</b>	2	200*
<b>Petits pains</b>	3	180*	<b>20-30</b>	3	200*
<b>Fougasse</b>	3	200*	<b>10-30</b>	2	275*
<b>Empanada</b>	2	200*	<b>15-40</b>	2	200**

\* Préchauffer le four  
\*\* Préchauffer le four à 240 °C

## Tableau de cuisson pour mets et plats cuisinés surgelés

La position pizza  convient particulièrement aux mets fraîchement préparés dont le fond a besoin de beaucoup de chaleur, et aux plats cuisinés surgelés.

Veillez respecter les points suivants :

- Utilisez la lèchefrite pour les produits surgelés.
- Recouvrez la lèchefrite de papier sulfurisé ou d'un papier destiné à absorber la graisse lorsque vous cuisez des produits surgelés à base de pommes de terre.
- N'utilisez que du papier sulfurisé adapté à la température sélectionnée.
- Ne posez pas les frites les unes sur les autres.
- Retournez les produits surgelés à base de pommes de terre à la moitié du temps de cuisson.
- Assaisonnez les produits surgelés à base de pommes de terre après la cuisson seulement.

- Espacez suffisamment les pâtons pour la cuisson des petits pains. N'en déposez pas trop sur la plaque à pâtisserie.
- N'utilisez pas de produits surgelés présentant des brûlures de congélation.
- N'utilisez pas de produits surgelés trop givrés.
- Respectez les indications du fabricant.



Les données contenues dans le tableau sont fournies à titre indicatif et concernent les 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 dorés plus uniformément.



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

#### Remarques :

- Veuillez respecter les indications du tableau concernant le préchauffage.
- La position pizza ne permet pas de cuisiner 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>					
<b>Pizza, fraîche</b>					
■ 1 niveau	3	190-200*	<b>15-30</b>	1	180-200*
■ 2 niveaux	3+1	180-200	<b>40-50</b>	-	-
Tarte flambée	-	-	<b>8-12</b>	1	275*
Quiche	3	160-180	<b>45-60</b>	2	170-180
Tarte	2	180-200*	<b>50-60</b>	1	170-190*
Tarte	3+1	170-190*	<b>35-50</b>	-	-
Gâteau suisse (Wähe)	3	180-190	<b>35-60</b>	3	200-210

\* Préchauffer le four.

Plats	CircoTherm® Air pulsé 			Position Pizza 	
	Niveau d'enfournement	Température en °C	Durée de cuisson minutes	Niveau d'enfournement	Température en °C
Gratin dauphinois à base de pommes de terre crues	2	150-160	<b>60-75</b>	2	150-160
<b>Pizza, surgelée</b>					
Pizza à fond mince					
■ 1 niveau	3	190-200	<b>15-25</b>	2	200-220
■ 2 niveaux	3+1	180-200*	<b>20-30</b>	-	-
Pizza à fond épais					
■ 1 niveau	3	180-200	<b>20-30</b>	2	170-190
■ 2 niveaux	3+1	170-190*	<b>25-35</b>	-	-
<b>Produits de pommes de terre</b>					
Frites					
■ 1 niveau	3	190-200	<b>20-30</b>	3	190-210
■ 2 niveaux	3+1	180-200	<b>30-40</b>	-	-
Croquettes	3	190-200	<b>20-30</b>	3	190-210
Rösti (pommes de terre farcies)	3	190-200	<b>15-25</b>	3	200-220
<b>Pain et pâtisseries, surgelés</b>					
Petits pains/baguette, pré-cuits	3	180-200	<b>10-25</b>	3	180-200
Petits pains/baguette à réchauffer	3	160-180	<b>10-25</b>	3	180-200
Bretzels, pâtons	3	180-200	<b>10-25</b>	3	200-220
<b>Pain et pâtisseries, pré-cuits</b>					
Petits pains/baguette à réchauffer	3	180-200	<b>10-15</b>	3	180-200
<b>Fritures, surgelées</b>					
Bâtonnets de poisson	3	190-200	<b>10-20</b>	2	220-240
Sticks de poulet, nuggets	3	180-200	<b>15-25</b>	3	200-220
Burgers aux légumes	3	190-200	<b>15-25</b>	3	210-230
<b>Strudel, surgelé</b>	3	190-200	<b>30-40</b>	3	190-210

\* Préchauffer le four.

---

## Trucs et astuces

---

### **Le gâteau est trop clair**

Vérifiez la hauteur d'enfournement.

Vérifiez si vous avez bien utilisé le type de plat à four que nous vous avons recommandé.

Posez le moule sur la grille et non sur la plaque à pâtisserie.

Si la hauteur d'enfournement et le plat utilisé sont corrects, vous devez rallonger la durée de cuisson ou augmenter la température.

---

### **Le gâteau est trop foncé**

Vérifiez la hauteur d'enfournement.

Si la hauteur d'enfournement est correcte, réduisez le temps de cuisson ou la température.

---

### **Le gâteau n'est pas doré uniformément dans le moule**

Vérifiez la hauteur d'enfournement.

Vérifiez la température.

Veillez à ne pas poser votre moule directement devant les sorties d'air de la paroi arrière de l'enceinte de cuisson.

Vérifiez si le moule est positionné correctement sur la grille.

---

### **Le gâteau n'est pas doré uniformément sur la plaque à pâtisserie**

Vérifiez la hauteur d'enfournement.

Vérifiez la température.

Si vous cuisez sur plusieurs niveaux, retirez les plaques à pâtisserie à différents moments.

Pour la cuisson de gâteaux secs, veillez à ce que les gâteaux soient de même taille et aient la même épaisseur.

---

### **Le gâteau est trop sec**

Augmentez légèrement la température, puis réduisez légèrement le temps de cuisson.

---

### **Le gâteau est trop humide à l'intérieur**

Réduisez légèrement la température.

Nota : Il n'est pas possible de raccourcir les temps de cuisson en augmentant les températures (extérieur cuit, intérieur cru).

Sélectionnez un temps de cuisson plus long, et laissez la pâte lever plus longtemps.

Mettez moins de liquide dans la pâte.

---

<b>Pour les gâteaux très humides, comme les gâteaux aux fruits, il se forme beaucoup de vapeur d'eau dans l'enceinte de cuisson ; cette vapeur d'eau se condense sur la porte de l'appareil</b>	Ouvrez la porte de l'appareil avec soin pendant un court instant (1 à 2 fois, plus si le temps de cuisson est plus long) pour laisser la vapeur d'eau s'échapper et réduire la condensation de manière considérable.
<b>Le gâteau s'affaisse une fois sorti du four</b>	Mettez moins de liquide dans la pâte. Sélectionnez un temps de cuisson plus long ou réduisez légèrement la température.
<b>Le temps de cuisson indiqué est incorrect</b>	Pour la cuisson de gâteaux secs, vérifiez la quantité de gâteaux sur la plaque à pâtisserie. Les gâteaux secs ne doivent pas se toucher.
<b>Le produit surgelé n'est pas doré uniformément après la cuisson</b>	Vérifiez si le produit surgelé présente un prébrunissage n'étant pas uniforme. Si le prébrunissage n'est pas uniforme, cette différence sera conservée après la cuisson.
<b>Le plat surgelé n'a pas bruni, n'est pas croustillant ou les temps de cuisson indiqués sont incorrects</b>	Retirez le givre sur les plats surgelés avant la cuisson. N'utilisez pas de plats surgelés trop givrés.
<b>Économie d'énergie</b>	Préchauffez uniquement si cela est indiqué dans le tableau. Utilisez des moules foncés car ils absorbent mieux la chaleur. Vous pouvez utiliser la chaleur supplémentaire, pour cela, il vous suffit d'éteindre le four 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson pour les temps de cuisson plus longs.

---

# Rôtissage

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur

- le rôtissage en général
- le rôtissage ouvert
- le rôtissage fermé
- le rôtissage de viandes, de volailles et de poissons (tableau de rôtissage)
- des trucs et astuces pour le rôtissage




Risque de blessures en cas d'utilisation de plats à rôtis non réfractaires. Utilisez uniquement des plats à rôtis spécialement conçus pour la cuisson au four.

---

## Rôtissage ouvert

Pour le rôtissage ouvert, on utilise un plat à rôtir sans couvercle.

Pour le rôtissage avec convection naturelle , retournez le rôtir à la moitié ou aux deux tiers de la cuisson.

## Rôtissage dans la lèchefrite

Du jus de cuisson se forme dans la lèchefrite au cours du rôtissage. Ce jus de cuisson peut être utilisé pour réaliser de délicieuses sauces.

Déglacez le jus de cuisson avec de l'eau chaude, du bouillon, du vin ou autre, faites-le bouillir, puis passez-le à la passoire si nécessaire.

Vous pouvez également cuire des accompagnements (par ex. légumes) dans la lèchefrite lors du rôtissage.

### Remarque :

Pour les petits rôtis, vous pouvez aussi utiliser un plat à rôtis plus petit au lieu de la lèchefrite. Posez-le directement sur la grille.

## Rôtissage dans la lèchefrite avec la grille à bords recourbés

Posez la grille à bords recourbés dans la lèchefrite, puis enfournez-les ensemble à la même hauteur d'enfournement.

## Rôtissage dans la lèche-frite avec la plaque de rôtissage

Pour les viandes et volailles grasses, ajoutez ¼ litre d'eau maximum dans la lèche-frite en fonction de la taille et de la nature de la pièce à rôtir ⅓.

Le liquide s'évapore dans le plat pendant la cuisson. Rajoutez du liquide chaud si nécessaire.

La plaque de rôtissage réduit l'encrassement de l'enceinte de cuisson. Posez la plaque de rôtissage dans la lèche-frite, puis enfournez-les ensemble à la même hauteur d'enfournement.

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

---

## Rôtissage fermé

Pour le rôtissage fermé, on utilise un plat à rôtis avec couvercle. Le rôtissage fermé convient particulièrement aux plats cuits à l'étouffée.

Posez le rôti dans le plat à rôtir, rajoutez de l'eau, du vin, du vinaigre ou autre pour le fond de sauce, recouvrez le tout par un couvercle approprié, puis enfournez-le plat sur la grille dans l'enceinte de cuisson.

Le liquide s'évapore dans le plat pendant la cuisson. Rajoutez du liquide chaud si nécessaire.

---

## Tableau de rôtissage

Le temps de cuisson et la température dépendent de la taille, de la hauteur, de la nature et de la qualité du rôti.

On applique généralement les principes suivants : Plus la pièce à rôtir est grande, plus la température est faible et plus le temps de cuisson est long.



Enduisez la viande maigre de graisse ou garnissez-le de lardons.



Les données contenues dans le tableau sont fournies à titre indicatif et concernent le rôtissage ouvert. Ces valeurs peuvent varier en fonction de la nature et de la quantité de la pièce à rôtir et en fonction du plat à rôtis.

Pour le premier essai, utilisez la plus faible des températures indiquées. Une température moins élevée permet en principe d'obtenir des mets dorés plus uniformément.

Après la fin du rôtissage, laissez le rôti reposer environ 10 minutes dans l'enceinte de cuisson éteinte et fermée. La période de repos recommandée n'est pas incluse dans le temps de cuisson indiqué.

Les données contenues dans le tableau concernent l'enfournement à four froid et les viandes sortant directement du réfrigérateur.

Pièces à rôtir	Circo®Therm Air pulsé 			Convection naturelle 	
	Niveau d'enfournement	Température en °C	Durée de cuisson minutes	Niveau d'enfournement	Température en °C
<b>Porc</b>					
Filet mignon, médium (300-400 g)	2	170-180	<b>25-40</b>	3	200-210
Rôti avec couenne*					
■ 1,5 kg	2	170-180	<b>130-180</b>	2	200-220
■ 2,5 kg	2	170-180	<b>160-190</b>	2	170-190
Rôti, persillé sans couenne, p.ex. échine					
■ 1,5 kg	2	160-170	<b>120-150</b>	2	190-210
■ 2,5 kg	2	160-170	<b>160-180</b>	2	170-190
Rôti maigre					
■ 1,0 kg	2	180-190	<b>80-110</b>	2	180-200
■ 2,0 kg	2	170-180	<b>100-160</b>	2	170-190
Kassler	2	180-190	<b>70-90</b>	2	210-230
<b>Rôti de viande hachée de 500 g de viande</b>	2	170-180	<b>60-70</b>	2	200-210
<b>Boeuf</b>					
Filet, médium (1,0 kg)	2	180-190	<b>45-65</b>	2	210-230
Rosbif, médium (1,5 kg)	2	190-200	<b>35-45</b>	2	210-230
Rôti à braiser					
■ 1,5 kg	2	180-190	<b>120-150</b>	2	190-210
■ 2,5 kg	2	170-180	<b>140-230</b>	2	180-200
* Pour obtenir une belle croûte, passer le rôti sous le grill pendant 1-2 minutes après le temps de cuisson.					

Pièces à rôtir	Circo®Therm Air pulsé 			Convection naturelle 	
	Niveau d'enfouement	Température en °C	Durée de cuisson minutes	Niveau d'enfouement	Température en °C
<b>Veau</b>					
Rôti/poitrine					
■ 1,5 kg	2	170-180	<b>100-130</b>	2	180-200
■ 2,5 kg	2	160-170	<b>140-160</b>	2	170-190
Jarret (1,5 kg)	2	190-200	<b>100-130</b>	2	210-230
<b>Agneau</b>					
Gigot désossé	2	180-190	<b>70-100</b>	2	200-220
Selle avec os	2	180-190	<b>70-90</b>	2	200-220
Selle sans os	2	170-180	<b>20-25</b>	2	190-200
<b>Volaille (non farcie)</b>					
Poulet, entier (1 kg)	2	190-200	<b>60-80</b>	2	210-220
Canard, entier (2-3 kg)	2	180-190	<b>100-120</b>	2	190-210
Oie, entière (3-4 kg)	-	-	<b>150-180</b>	2	180-200
<b>Gibier</b>					
Rôti / cuissot de chevreuil sans os (1,5 kg)	2	180-190	<b>80-110</b>	2	210-230
Rôti de sanglier (1,5 kg)	2	160-170	<b>90-140</b>	2	180-200
Rôti de cerf (1,5 kg)	2	160-170	<b>90-130</b>	2	180-200
Lapin	2	190-200	<b>55-70</b>	2	220-240
<b>Poisson</b>					
Poisson entier					
■ 300 g	2	170-180	<b>30-40</b>	2	190-210
■ 700 g	2	160-170	<b>40-60</b>	2	180-200
* Pour obtenir une belle croûte, passer le rôti sous le gril pendant 1-2 minutes après le temps de cuisson.					

## Trucs et astuces

### Croûte trop épaisse et/ou rôti trop sec

Réduisez la température ou le temps de cuisson.

Vérifiez la hauteur d'enfouement.

### Croûte trop fine

Augmentez la température ou allumez le gril un court instant après la fin de la cuisson.

---

**La viande n'est pas cuite à l'intérieur**

Retirez les accessoires inutiles de l'enceinte de cuisson.

Augmentez le temps de cuisson.

Vérifiez la température centrale à l'aide du thermomètre à viande.

---

**La vapeur d'eau se condense sur la porte de l'appareil à l'intérieur de l'enceinte de cuisson**



La vapeur d'eau sèche pendant le fonctionnement de l'appareil. S'il y a beaucoup de vapeur d'eau, vous pouvez ouvrir la porte prudemment un court instant afin de laisser la vapeur d'eau s'échapper plus rapidement.

---

---

## Grillades

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur

- les grillades en général
- le Gril air pulsé 
- le Gril grande surface 


### Attention !

Domages aux meubles en utilisant le gril, la porte de l'appareil étant ouverte. Les meubles voisins seront endommagés par la forte chaleur. Laissez la porte de l'appareil fermée pendant le fonctionnement du gril.

### Remarques :

- Pour les grillades, utilisez toujours la grille et la lèchefrite
- Placez la grille dans la lèchefrite et enfournez-les ensemble au niveau d'enfournement qui est indiqué dans le tableau de grillades
- Placez les pièces à griller toujours au centre de la grille
- Pour griller plusieurs pièces de viande, utilisez le même type de viande d'une épaisseur et d'un poids similaires

## Gril air pulsé

Le mode Gril air pulsé  est idéal pour de la volaille ou de la viande (p.ex. rôti de porc avec couenne) qui doit être grillée croustillante.

Retournez les grosses pièces à griller entre la moitié et les deux-tiers du temps de grillade.

Percez la peau sous les ailes et les cuisses des canards ou des oies afin que la graisse puisse bien s'écouler.

En mode gril à air pulsé sur la grille, le compartiment de cuisson peut être plus fortement sali, selon les pièces à griller. Nettoyez donc le compartiment de cuisson après chaque utilisation, afin que les salissures ne s'incrustent pas.

### Tableau Gril air pulsé

Les indications dans le tableau sont des valeurs indicatives et s'appliquent à la lèchefrite émaillée avec la grille. Ces valeurs peuvent varier en fonction de la nature et de la quantité des pièces à griller.

Régler 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 fin de la grillade, laissez les mets grillés encore reposer env. 10 minutes dans le four éteint et fermé. Le temps de repos recommandé n'est pas compris dans la durée de grillade indiquée.

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

Pièce à griller	Niveau d'enfournement	Température en °C	Durée de grillade en minutes
<b>Porc</b>			
Rôti avec couenne	2	180-200	150-170
Jarrets	2	180-200	120-150
<b>Boeuf</b>			
Rosbif, médium (1,5 kg)	2	220-240	50-60
<b>Agneau</b>			
Gigot désossé, médium	1	160-180	110-130

Pièce à griller	Niveau d'enfournement	Température en °C	Durée de grillade en minutes
<b>Volaille (non farcie)</b>			
Demi-poulet, 1-2 pièces	2	220-240	40-50
Poulet entier, 1-2 poulets	2	220-240	60-70
Canard, entier (2-3 kg)	2	190-210	100-110
Magret de canard	3	240-260	30-40
Oie, entière (3-4 kg)	2	170-190	120-140
Filet d'oie	2	210-230	50-70
Cuisse d'oie	3	220-240	40-50

## Gril grande surface

Pour des grandes quantités de pièces à griller peu épaisses, utilisez le gril grande surface .

Badigeonnez légèrement les pièces à griller d'huile à votre convenance.

Retournez les pièces à griller entre la moitié et les deux-tiers du temps de grillade.

### Tableau Gril grande surface

Les indications dans le tableau sont des valeurs indicatives. Ces valeurs peuvent varier en fonction de la nature et de la quantité des pièces à griller. Elles se rapportent à l'enfournement dans le four froid et à de la viande sortant du réfrigérateur.


Pièce à griller	Niveau d'enfournement	Température en °C	Durée de grillade en minutes	Remarques
<b>Porc</b>				
Steaks de filet, médium (3 cm d'épaisseur)	5	275*	10	
Steaks, bien cuit (2 cm d'épaisseur)	5	275*	15	
<b>Boeuf</b>				
Steaks de filet (3-4 cm d'épaisseur)	5	275*	15	Les temps de grillade peuvent être réduits ou rallongés, selon le degré de cuisson désiré
Tournedos	5	275*	10	

\* Préchauffer le four 3 minutes

Pièce à griller	Niveau d'enfouement	Température en °C	Durée de grillade en minutes	Remarques
<b>Agneau</b>				
Filets	5	275*	8-12	Les temps de grillade peuvent être réduits ou rallongés, selon le degré de cuisson désiré
Côtes	5	275*	10-15	
<b>Saucisses</b>	4	275*	15	Entailler légèrement
<b>Volaille</b>				
Cuisses de poulet	3	250	30-40	La formation de boursouflures lors de la grillade peut être évitée en perçant la peau
Morceaux de poulet	3	250	25-35	
<b>Poisson</b>				
Steaks	3	220	20-25	Les pièces devront être de la même épaisseur
Côtes	3	220	20-25	
Poissons entiers	2	220	20-25	
<b>Légumes</b>	5	275	10-15	
<b>Toast avec garniture</b>	4	275	5-8	Le niveau d'enfouement dépend de la hauteur de la garniture

\* Préchauffer le four 3 minutes

# Cuisson simultanée de plusieurs plats

Avec le mode CircoTherm® Air pulsé  vous pouvez faire cuire un menu complet dans le compartiment de cuisson. La chaleur dans le compartiment de cuisson sera utilisée de façon optimale. Dans l'air chaud il n'y a pas de transfert d'odeur ou de goût.

## Exemple 1

Menu	Niveau	Température en °C	Temps de cuisson en minutes	Observations
Grille 1 Gigot d'agneau, désossé, roulé, 1,3 kg, médium	1	180	80	Après 30 minutes de cuisson, vous pouvez répartir les pommes de terre autour du gigot et enfourner la tarte
Grille 2 Tarte	3			

## Exemple 2


Menu	Niveau	Température en °C	Temps de cuisson en minutes	Observations
Grille 1 Gigot d'agneau, désossé, roulé, 1,3 kg, médium	1	180	80	Après 20 minutes de cuisson, vous pouvez enfourner le gratin dauphinois
Grille 2 Gratin dauphinois	3			

Conseil : 20 minutes avant la fin du temps de cuisson vous pouvez encore répartir des tomates autour du gigot.

---

# Basse température

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations

- concernant la basse température 
- des conseils et astuces.

Le mode basse température est une cuisson lente à une faible température.

Si le texte "Impossible" apparaît dans l'affichage après l'activation de la position Basse température, le compartiment de cuisson n'est pas complètement refroidi. Attendez que le compartiment de cuisson soit complètement refroidi et réactivez la position Basse température.

La basse température est le mode de cuisson idéal pour tous les morceaux nobles (p.ex. des parties tendres de boeuf, de veau, de porc, d'agneau et de volaille) qui doivent être cuits médium/rosé ou à point. La viande reste très juteuse, tendre et fondante.

---


## Utilisation du mode Basse température

Respectez les points suivants :

- N'utilisez que de la viande fraîche et hygiéniquement impeccable
- Après la basse température, le coeur de la viande a toujours un aspect rose. Ce n'est pas un signe d'une trop courte durée de cuisson
- Utilisez uniquement de la viande sans os
- N'utilisez pas de viande décongelée
- Vous pouvez aussi utiliser de la viande assaisonnée ou marinée
- Pour la basse température, utilisez toujours le niveau d'enfournement 2
- Ne couvrez pas la viande pendant la cuisson dans le compartiment de cuisson

- Ne retournez pas les morceaux de viande pendant la basse température
- La taille, l'épaisseur et le type des morceaux de viande déterminent les temps pour saisir la viande et pour sa cuisson à basse température
- La nature du matériau de la poêle et la puissance du foyer peuvent influencer la durée de saisie

Pour pouvoir utiliser le mode basse température, le compartiment de cuisson doit être froid (température ambiante).

1. Placer un plat en verre ou en porcelaine sur une grille et enfourner au niveau 2 pour préchauffer le plat.
2. Régler le mode Basse température .  
Pendant la phase de chauffe (20-30 minutes), le texte "Veuillez attendre" apparaît dans l'affichage.
3. Débarrasser la viande de la graisse et des tendons.
4. Saisir la viande à feu vif de tous les côtés. Une croûte aux arômes de rôtissage se formera.
5. Lorsqu'un signal retentit et "En service" apparaît dans l'affichage, placer le met sur le plat en verre ou en porcelaine dans le compartiment de cuisson.
6. Retirer le mets après le temps de cuisson et éteindre l'appareil.

#### **Remarque :**

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

---

## **Tableau de basse température**

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

Le livre de recettes joint à l'appareil contient des informations pour la préparation ultérieure, des consignes supplémentaires et des recettes.

	Durée de saisie sur le foyer en minutes (au total)	Cuisson à basse température dans le four préchauffé, en minutes
<b>Porc</b>		
Filet mignon, entier (env. 500 g)	6-7	110-170
Longe (env. 1 kg, 4-5 cm d'épaisseur)	5-6	45-65
Tournedos (5 cm d'épaisseur)	4-5	60-90
Steaks (2-3 cm d'épaisseur)	5-6	40-60
<b>Boeuf</b>		
Filet, entier (1,5 kg)	6-7	300-360
Rosbif (env. 1,5 kg, 5-6 cm d'épaisseur)	6-7	240-300
Tranche grasse (6-7 cm d'épaisseur)	6-7	270-330
Tournedos (5 cm d'épaisseur)	4-5	150-200
Rumsteck (3 cm d'épaisseur)	4-5	100-150
Steak dans la hanche (3 cm d'épaisseur)	4-5	100-150
<b>Veau</b>		
Filet, entier (env. 800 g)	6-7	180-210
Noix pâtissière (env. 1,5 kg, 6-7 cm d'épaisseur)	6-7	300-360
Quasi (env. 1,5 kg, 6-7 cm d'épaisseur)	7-8	210-240
Médallions (4 cm d'épaisseur)	4-5	150-200
<b>Agneau</b>		
Selle désossée (env. 200 g)	5-6	90-120
Gigot sans os (env. 1 kg) ficelé	6-7	200-230
<b>Volaille</b>		
Blanc de poulet (200-300 g)***	3-5	110-140
Magret de canard (300-400 g)	3-5*	120-150**
Blanc de dinde (1 kg)***	6-7	240-300
Steaks de dinde (2-3 cm)***	4-5	80-110
* Placer le magret de canard dans la poêle froide, saisir d'abord le côté peau.		
** Après la cuisson basse température, faire griller la peau encore 3-5 minutes au niveau 3 avec le mode gril à 250 °C.		
*** Bien cuit.		

---

## Conseils et astuces

---

**La viande cuite à basse température refroidit trop vite** Servir dans des assiettes préchauffées avec de la sauce très chaude.

---



**Maintenir au chaud la viande cuite à basse température** Réglez le mode "Maintien au chaud" et réglez la température sur 60 °C. Les petits morceaux de viande peuvent être maintenus au chaud pendant 45 minutes et les gros morceaux jusqu'à 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.
- 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 coeur 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 ½, 1 ou 1½ 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. ⅓ litre 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 litre d'eau chaude (env. 80 °C) dans la lèchefrite.
4. Régler mode CircoTherm® Air pulsé  à 160 °C.

L'ébullition des bocaux de ½ ou 1 litre 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.

## Enlever les bocaux

6. Eteindre l'appareil.
7. Laisser les bocaux encore env. 15 - 30 minutes dans le compartiment de cuisson fermé.
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.

---

# Faire griller avec le tournebroche

Le tournebroche est idéal pour préparer de gros rôtis, comme du rôti roulé et de la volaille. La viande sera bien croustillante et dorée.

---

## Préparer le rôti

Afin que le rôti soit bien dorée et cuise à coeur uniformément, veuillez respecter les consignes suivantes.

### Embrocher le rôti et le fixer

Embrochez le rôti en le centrant autant que possible sur le tournebroche.

Fixez le rôti des deux extrémités avec les crochets. Le crochet arrière doit se trouver à au moins 7 cm de l'extrémité de la broche.

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

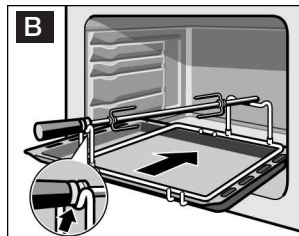
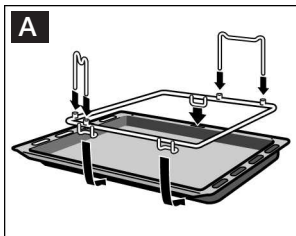
Piquez la peau sous les ailes afin que la graisse puisse s'écouler.

Dans le chapitre *Testés pour vous dans notre laboratoire*, vous trouverez de nombreux réglages pour des grillades avec le tournebroche.

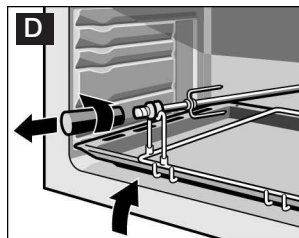
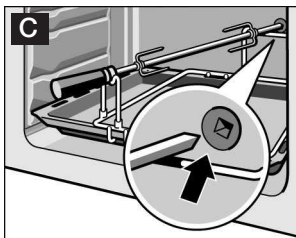
Pour la température du four, suivez les indications du tableau. Si la température est trop élevée, la viande ou la volaille brunissent trop à l'extérieur. Elle ne sera pas assez cuite à l'intérieur.

## Mise en place du tournebroche

1. Poser le support du tournebroche sur la lèchefrite. (Fig. A)
2. Placer le tournebroche sur le support. (Fig. B)



3. Enfourner la lèchefrite au niveau 1 jusqu'en butée. La paroi arrière du four possède un orifice. C'est dans cet orifice que le tournebroche doit être introduit. (Fig. C)
4. Dévisser la poignée et fermer la porte du four. (Fig. D)



5. Régler le mode « Tournebroche » et la température.

Gril + tournebroche	Température en °C	Durée de grillade en minutes
Rôti de porc roulé 2,0 kg	220-230	140
Rôti au tournebroche 1,0 kg	220-230	110

Gril + tournebroche	Température en °C	Durée de grillade en minutes
Poulet 1,7 kg	250-260	80
Canard 1,5 kg	240-250	90

## Nettoyage du four

Lors du nettoyage du four, le four chauffe à environ 500 °C. Ainsi, les résidus du rôtissage, des grillades ou de la cuisson brûlent et vous n'avez plus qu'à essuyer les cendres dans l'enceinte de cuisson.

### Puissances de nettoyage

Vous pouvez choisir parmi trois puissances de nettoyage.

Position	Degré de nettoyage	Durée
1	économique	env. 1 heure et 15 minutes
2	moyen	env. 1 heure et 30 minutes
3	intensif	env. 2 heures

Plus les salissures sont tenaces et plus elles datent, plus la puissance de nettoyage doit être élevée. Un nettoyage de l'enceinte de cuisson tous les deux à trois mois doit suffire. Un nettoyage ne requiert environ que 2,5 à 4,7 kilowattheure.

---

## Recommandations importantes

Pour votre sécurité, la porte du four se verrouille automatiquement. Vous pouvez rouvrir la porte du four seulement une fois l'enceinte de cuisson refroidie.

N'essayez pas de déplacer les crochets à la main.



Risque d'incendie !

L'extérieur du four est très chaud. Veillez à ce la face avant du four soit dégagée. Ne suspendez jamais d'objets combustibles, par ex. des torchons, à la poignée du hublot. Eloignez les enfants.

N'essayez pas d'ouvrir la porte du four pendant le nettoyage. Vous risqueriez d'interrompre le nettoyage.

La lampe de l'enceinte de cuisson est éteinte pendant le nettoyage.

---

## Avant le nettoyage

Retirer du compartiment de cuisson les ustensiles et les accessoires inappropriés.



Risque d'incendie !

Les résidus alimentaires, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer. Essayez avec un chiffon humide le compartiment de cuisson et les accessoires que vous nettoyez avec l'autonettoyage.

Nettoyez la porte et les bords du compartiment de cuisson au niveau du joint. Ne pas nettoyer le joint.

### Nettoyage des accessoires dans le four

Vous pouvez nettoyer la lèchefrite au niveau 2.

La grille et le tournebroche sont inappropriés pour le nettoyage du four.




Risque de préjudice sérieux pour la santé !

Ne jamais nettoyer avec le nettoyage du four les plaques et moules à revêtement anti-adhérent. La forte chaleur détruit le revêtement anti-adhérent et il y a production de gaz toxiques.

---

## Réglage de la puissance de nettoyage

1. Réglez le sélecteur de mode de cuisson sur . L'affichage de température indique 0.
2. Réglez la puissance de nettoyage à l'aide du thermostat.

Le nettoyage du four démarre après quelques secondes.

La durée de nettoyage apparaît sur l'affichage horaire. Le four se met en marche quelques secondes plus tard. Il est possible de visualiser la durée écoulée.

La porte du four se verrouille peu après le démarrage.

### Après la fin du nettoyage

L'affichage horaire indique 0:00 et →| clignote. Réglez le sélecteur du mode de cuisson sur 0, puis appuyez une fois sur la touche <|>. Vous pouvez rouvrir la porte du four seulement une fois le four refroidi.

### Interruption du nettoyage

Tournez le sélecteur du mode de cuisson pour le remettre sur 0. Vous pouvez rouvrir la porte du four seulement une fois le four refroidi.

### Modification de la puissance de nettoyage

Vous pouvez modifier la puissance de nettoyage à tout moment.

### Le nettoyage doit s'effectuer de nuit

Repoussez la fin du nettoyage pour qu'il s'effectue de nuit, vous pourrez ainsi utiliser le four en journée. Procédez au réglage en suivant les instructions des points 1 et 2.

3. Appuyez sur la touche de fonction horloge <|> jusqu'à ce que le symbole →| apparaisse.
4. Repoussez la fin de marche à l'aide du sélecteur rotatif.

Le four se met en position d'attente. L'heure est affichée.

Lorsque le four se met en marche, la durée est indiquée.

---

## Après le nettoyage

Lorsque le compartiment de cuisson est refroidi, essuyez les cendres restantes dans le compartiment de cuisson avec un chiffon humide.

---

# 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
- 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 !**

Dommmages de la surface ! N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou récurants. N'utilisez pas de moyens de nettoyage récurants tels que de la paille 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 nettoyeur 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 du four	Appliquer des nettoyeurs 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 !

Dommmages 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
Intérieur du compartiment de cuisson	<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, utilisez du gel de nettoyage pour four. Il peut être appliqué de façon précise.</p> <p>Après le nettoyage, laisser le compartiment de cuisson ouvert, afin qu'il sèche.</p>
Surfaces autonettoyantes	Respectez les indications dans le chapitre : Nettoyage du four
Accessoires et tournebroche	Faire tremper dans de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle. Nettoyer avec une brosse et une éponge à vaisselle.

## Eviter des encrassements

Pour éviter des salissures dans le compartiment de cuisson,

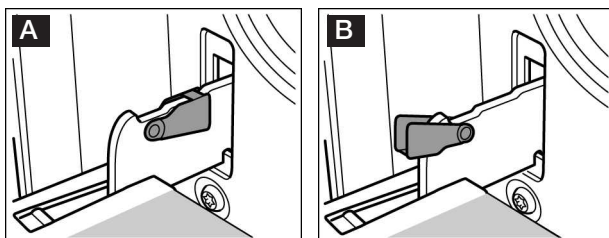
- nettoyer le compartiment de cuisson après chaque utilisation, car les salissures s'incrusteront à la prochaine chauffe et pourront difficilement être éliminées.
- éliminez immédiatement les tâches de calcaire, de graisse, de fécule et de blanc d'oeuf.
- utilisez la lèchefrite pour faire cuire des gâteaux très humides et un ustensile approprié pour le rôtissage (p.ex. cocotte).

## Décrocher et accrocher la porte du four

Pour le nettoyage et pour la dépose des vitres de la porte, vous pouvez décrocher la porte du four.

Les charnières de la porte du four possèdent respectivement un levier de verrouillage. Lorsque le levier de verrouillage est pivoté vers l'intérieur (Fig. A), la porte du four est sécurisée. Elle ne peut pas être décrochée.

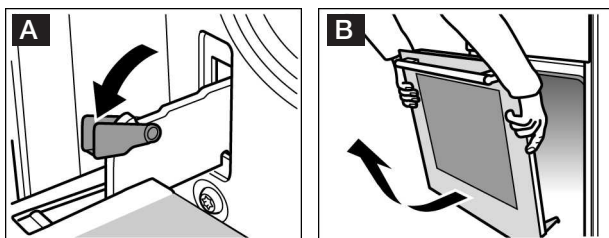
Lorsque les leviers de verrouillage sont pivotés vers l'extérieur pour décrocher la porte du four (Fig. B), les charnières sont sécurisées. Elles ne peuvent pas se fermer subitement.



Risque de blessures ! Si les charnières ne sont pas bloquées, elles peuvent se fermer violemment. Veillez à ce que les leviers de verrouillage soient toujours entièrement fermés ou bien entièrement ouverts lors du décrochage de la porte du four.

### Décrocher la porte

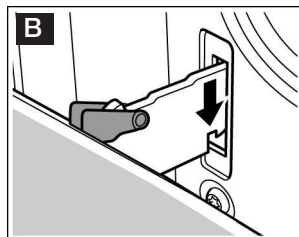
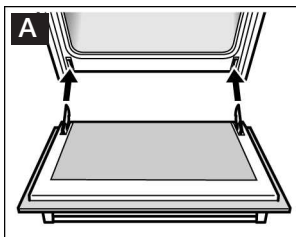
1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Ouvrir à gauche et à droite les deux leviers de verrouillage. (Fig. A)
3. Fermer la porte du four jusqu'en butée. (Fig. B)  
Saisir la porte à gauche et à droite avec les deux mains. La refermer un peu plus et la retirer.



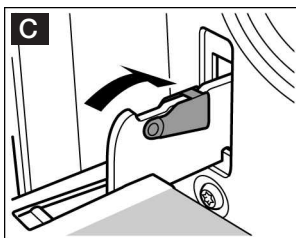
## Accrocher la porte

Accrocher la porte du four en procédant dans l'ordre inverse du décrochage.

1. En accrochant la porte du four, veiller à ce que les deux charnières soient introduites tout droit dans l'orifice. (Fig. A)
2. L'encoche à la charnière doit s'enclencher des deux côtés. (Fig. B)



3. Refermer les deux leviers de verrouillage. (Fig. C)  
Fermer la porte du four.



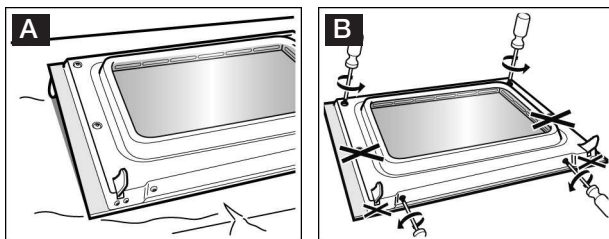
Risque de blessures ! Si la porte du four tombe par inadvertance ou une charnière se ferme, ne pas mettre la main dans la charnière.  
Appelez le service après-vente.

## Dépose et pose des vitres de la porte

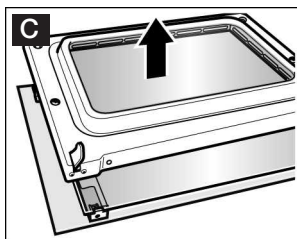
### Dépose

Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez déposer les vitres de la porte du four.

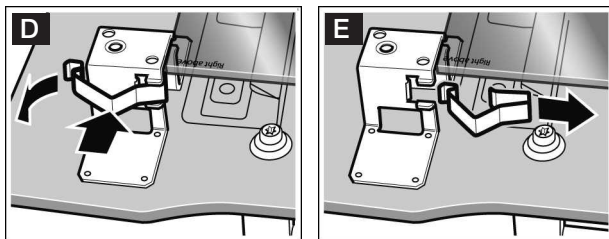
1. Décrocher la porte du four et la placer sur un chiffon, la poignée vers le bas. (Fig. A)
2. Dévisser d'abord les deux vis en bas et ensuite les deux vis en haut. (Fig. B)



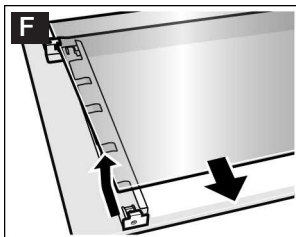
3. Retirer le fond complet de la porte. (Fig. C)



4. Enlever les deux pattes en haut de la vitre. (Fig. D)  
Pour cela, pousser la patte légèrement vers le bas avec le pouce et tirer la patte vers l'extérieur avec l'index. (Fig. E)



5. Soulever la vitre intérieure, la pousser légèrement vers le haut et la retirer vers la bas. (Fig. F)



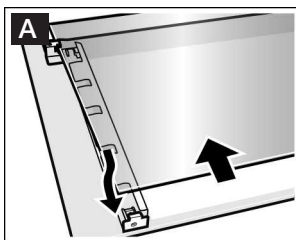
Nettoyez les vitres avec un nettoyeur pour vitres et un chiffon doux.

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

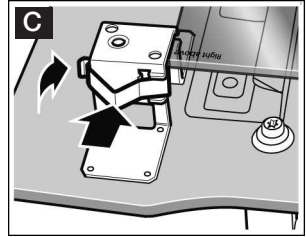
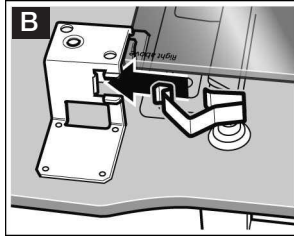
## Pose

Lors de la pose, veillez à ce que l'inscription « right above » se trouve en haut à droite.

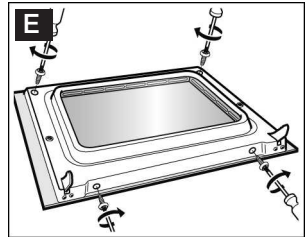
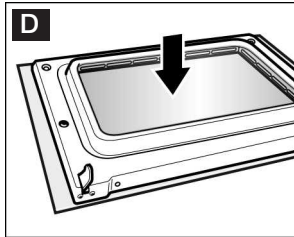
1. Engager la vitre intérieure vers le haut en l'inclinant et l'appliquer en bas. (Fig. A)



2. Remettre en place les pattes en haut à gauche et à droite. (Fig. B) Pour cela, accrocher les pattes dans la partie supérieure de la fixation et pression fermement jusqu'à ce qu'elle s'enclenche. (Fig. C)



3. Remettre en place le fond complet de la porte. (Fig. D)
4. Revisser d'abord les deux vis en bas et ensuite les deux vis en haut. (Fig. E)



5. Accrocher la porte du four.

**Réutilisez le four seulement si les vitres sont correctement installées.**

# 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>∞</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>∞</b> et <b>-5P-</b>	L'appareil a été verrouillé de façon permanente	Désactiver le verrouillage permanent (voir le chapitre : Sécurité enfants)

Panne	Cause possible	Remède
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>1500</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>0</b>
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

### Messages d'erreur accompagnés de **E**

Si un message d'erreur accompagné de **E** s'affiche à la visualisation, appuyez sur la touche **⏸**. Le message d'erreur sera effacé. Eventuellement vous devez ensuite régler à nouveau l'heure. Si l'erreur réapparaît, appelez le service après-vente.

En cas de messages d'erreur suivants, vous pouvez y remédier vous-même.

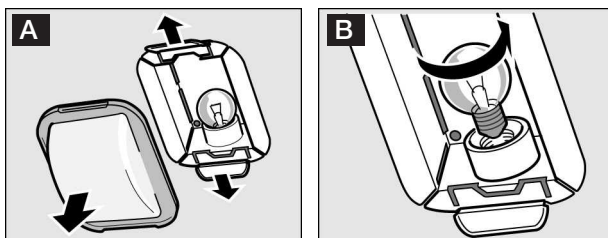
Message d'erreur	Cause possible	Remarques/remède
<i>E011</i>	Une touche a été pressée trop longtemps ou est bloquée.	Appuyez sur toutes les touches, l'une après l'autre. Vérifiez si les touches sont propres. Si le message d'erreur ne disparaît pas, appelez le service après-vente.
<i>E115</i>	La température dans le compartiment de cuisson est trop haute.	La porte du four se verrouille. Attendez jusqu'à ce que le compartiment de cuisson soit refroidi. Effacez le message d'erreur au moyen de la touche  .

## Changer la lampe du four au plafond

Si l'ampoule du four a grillé, vous devez la changer. Des ampoules de rechange de 40 W, résistantes aux températures élevées, sont en vente au service après-vente ou dans le commerce spécialisé. N'utilisez que ces ampoules.



1. Risque de choc électrique !  
Couper le fusible dans la boîte à fusibles.
2. Étaler un torchon à vaisselle dans le four froid, afin d'éviter des dégâts.
3. Enlever le cache en verre. Pour ce faire, pousser avec le pouce les languettes métalliques vers l'arrière. (Fig. A)
4. Dévisser l'ampoule et la remplacer par un modèle identique. (Fig. B)



5. Remettre en place le cache en verre. Ce faisant, l'insérer d'un côté et l'appuyer fermement de l'autre côté. Le verre s'encliquete.
6. Enlever le torchon et armer le fusible.

---

## Cache en verre

Un cache en verre endommagé doit être remplacé. Des caches en verre appropriés sont en vente au service après-vente. Veuillez indiquer les numéros E et FD de votre appareil.

---

## 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 vous appelez 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

Ces tableaux ont été établis pour des laboratoires d'essai, afin de faciliter l'essai et le test des différents appareils.

Selon EN/IEC 60350.

## Cuisson de pâtisseries

Pour la cuisson sur 2 niveaux, enfourner toujours la lèchefrite au-dessus de la plaque à pâtisserie.  
Pour la cuisson sur 3 niveaux, enfourner la lèchefrite au milieu.












Biscuiterie dressée : La cuisson des préparations sur des plaques enfournées en même temps ne sera pas forcément terminée au même moment.

Tourte aux pommes sur 2 niveaux :  
Placer les moules démontables foncés les uns au-dessus des autres.

Tourte aux pommes sur 1 niveau :  
Placer les moules démontables foncés côte à côte en les décalant.



Gâteaux dans des moules démontables en fer-blanc :  
Faire cuire sur 1 niveau avec la convection naturelle ☐. Utilisez la lèchefrite au lieu de la grille et placez dessus les moules démontables.

Plat	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Biscuiterie dressée	Plaque à pâtisserie	3	☐	170-190	20-30
	Plaque à pâtisserie	3	☒	160-180	20-30
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1	☒	140-160	30-40
	Lèchefrite + 2 plaques à pâtisserie	5+3+1	☒	130-150	40-50

Plat	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Petits gâteaux préchauffer	Plaque à pâtisserie	3		160-180	20-30
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		140-160	25-35
	Lèchefrite + 2 plaques à pâtisserie	5+3+1		140-160	30-40
Petits gâteaux	Plaque à pâtisserie	3		150-170	20-30
Biscuit à l'eau préchauffer	Moule démontable sur la grille	2		160-180	30-40
Biscuits à l'eau	Moule démontable sur la grille	2		150-170	30-40
Gâteau à la levure de boulanger sur la plaque	Lèchefrite	3		160-180	40-50
	Lèchefrite	3		160-180	40-50
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		140-160	50-60
Tourte aux pommes	Grille + 2 moules démontables Ø 20 cm	1		200-220	70-80
	2 grilles + 2 moules démontables Ø 20 cm	3+1		180-200	70-80

## Grillades

Si vous placez les aliments directement sur la grille, enfournez en plus la lèchefrite au niveau 1. Elle récupère le liquide et le four se salit moins.

Plat	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Position gril	Durée en minutes
Brunir des toasts préchauffer 10 min.	Grille	5		3	½-2
Beefburger, 12 pièces* ne pas préchauffer	Grille + lèchefrite	4+1		3	25-30

\* Retourner après les 2/3 du temps.

