

B15E74.0



9000540135

[fr] Mode d'emploi 2



Table des matières

Consignes de sécurité	3	Basse température	20
Avant l'encastrement	3	Application de la cuisson basse température	20
Indications pour votre sécurité	3	Tableau basse température	20
Causes de dommages	3	Conseils et astuces	21
Conseils concernant l'énergie et l'environnement.....	4	Décongélation	21
Economie d'énergie.....	4	Décongélation avec le mode CircoTherm® Air pulsé	21
Elimination écologique.....	4	Position décongélation	21
Votre nouvel appareil	4	Mise en conserve	21
Bandeaup de commande.....	4	Nettoyage et entretien.....	22
Modes de fonctionnement	5	Nettoyer l'extérieur de l'appareil	22
Hauteurs d'enfournement	5	Nettoyage du compartiment de cuisson	23
NeffLight®	5	Surface autonettoyante	23
Accessoire	6	EasyClean®	23
Avant la première utilisation	6	Décrocher et accrocher la porte de l'appareil	24
Réglage de l'heure	6	Nettoyage des vitres de porte	25
Nettoyage de l'appareil.....	6	Nettoyage de la voûte du compartiment de cuisson	25
Utilisation de l'appareil	7	Nettoyage des grilles supports	25
Mettre l'appareil en service	7	Nettoyer les rails télescopiques	26
Mettre l'appareil hors service	7	Pannes et réparations	26
Modifier les réglages de base.....	7	Changer la lampe du four	27
Coupure de sécurité automatique	8	Remplacement des ampoules halogènes (NeffLight®)	27
Horloge électronique	8	Remplacement du joint de porte	28
Affichage de l'heure	8	Service après-vente	28
Minuterie	8	Numéros de produit E et de fabrication FD	28
Durée de fonctionnement	9	Plats tests	29
Fin du fonctionnement	9		
Fonctionnement présélectionné	9		
Réglage de l'heure	9		
Chauffage rapide	9		
Contrôle, correction ou annulation des réglages	10		
Sécurité-enfants	10		
Validation	10		
Verrouillage permanent	10		
Cuisson de pâtisseries	11		
Cuire dans des moules et sur des plaques	11		
Cuisson sur plusieurs niveaux	11		
Tableau de cuisson pour les pâtes	11		
Position cuisson du pain	12		
Tableau de cuisson pour des plats et plats cuisinés surgelés	13		
Conseils et astuces	14		
Rôtissage	15		
Rôtissage à découvert	15		
Rôtissage "à couvert"	15		
Tableau de rôtissage	15		
Conseils et astuces	16		
Grillades	17		
Gril air pulsé	17		
Grillades à plat	17		
Cuisson à la vapeur	19		
Position étuve	19		
Pâte à la levure du boulanger	19		
Yaourt	19		

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

⚠️ 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.

Raccordement électrique

Seul un expert agréé est autorisé à raccorder l'appareil. En cas de dommages dus à un mauvais raccordement, vous ne pourrez faire valoir 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 brûlure !

- 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.
- 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. N'utilisez des boissons fortement alcoolisées qu'en petites quantités et ouvrez prudemment la porte de l'appareil.

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.
- Lors du préchauffage, ne jamais mettre du papier cuisson sur l'accessoire sans fixer le papier. Un courant d'air se produit lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Le papier cuisson risque de toucher les résistances chauffantes et de s'enflammer. Alourdissez toujours le papier cuisson avec un récipient ou un moule. Garnissez toujours la surface nécessaire de papier cuisson. Le papier cuisson ne doit pas dépasser de l'accessoire.

Risque de court-circuit !

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

Accessoires et récipients chauds

Risque de brûlure !

Utilisez toujours des maniques pour retirer des accessoires ou des récipients chauds du compartiment de cuisson.

Réparations inexpertes

Risque de choc électrique !

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

Attention !

- Accessoires, feuille, papier cuisson ou récipient sur le fond du compartiment de cuisson : Ne posez pas d'accessoires sur le fond du compartiment de cuisson. Ne recouvrez pas le fond du compartiment de cuisson d'une feuille, quel que soit le type, ni de papier cuisson. Ne placez pas de récipient sur le fond du compartiment de cuisson si vous avez réglé une température supérieure à 50 °C. Cela crée une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson ne correspondent plus et l'émail sera endommagé.
- Eau dans le compartiment de cuisson chaud : Ne versez jamais d'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela produit de la vapeur d'eau. Le changement de température peut occasionner des dommages sur l'émail.
- Aliments humides : Ne conservez pas d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée. Cela endommage l'émail.
- Jus de fruits : Ne garnissez pas trop la plaque à pâtisserie en cas de gâteaux aux fruits très juteux. Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives. Utilisez de préférence la lèchefrite à bords hauts.
- Refroidissement la porte de l'appareil ouverte : Laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement la porte fermée. Même si la porte de l'appareil n'est qu'entrouverte, les façades des meubles voisins risquent d'être endommagées au fil du temps.
- Joint du four très encrassé : Si le joint du four est très encrassé, la porte du four ne fermera plus correctement lors du fonctionnement. Les façades des meubles voisins risquent d'être endommagées. Veillez à ce que le joint du four soit toujours propre.
- Porte du four utilisée comme surface d'assise ou support : Il est interdit de grimper ou de s'asseoir sur la porte du four ouverte. Ne déposez pas de récipient ou d'accessoires sur la porte du four.
- Transporter l'appareil : Ne transportez ou ne portez pas l'appareil par la poignée de la porte. La poignée ne supportera pas le poids de l'appareil et risque de se casser.

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.

Economie d'énergie

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

Utilisez des moules de couleur foncée, 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.



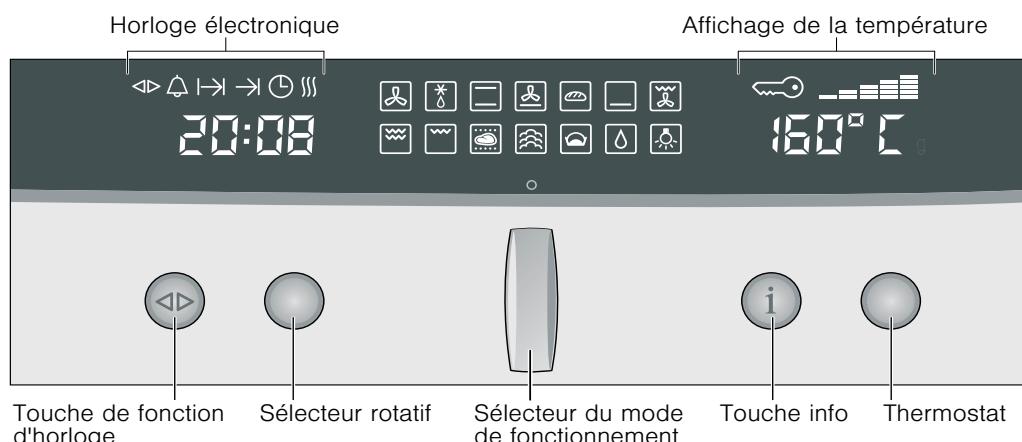
Cet appareil répond à la directive européenne 2002/96/CE concernant les appareils électriques et électroniques usagés (déchets des équipements électriques et électroniques - DEEE). La directive spécifie le cadre pour une reprise et un recyclage des appareils usagés applicable au niveau européen.

Votre nouvel appareil

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur

- le bandeau de commande
- les modes de cuisson
- les niveaux d'enfournement
- le NeffLight®
- les accessoires

Bandeaup de commande



Elément de réglage	Utilisation
<>	Touche de fonction d'horloge Sélectionner la fonction d'horloge désirée ou le chauffage rapide (voir chapitre : Horloge électronique)
Sélecteur rotatif	Pour procéder à des réglages à l'intérieur d'une fonction d'horloge ou pour enclencher le chauffage rapide (voir chapitre : Horloge électronique)
Sélecteur du mode de fonctionnement	Sélectionner le mode de fonctionnement désiré (voir chapitre : Mettre l'appareil en service)
i	Touche Info Appareil allumé : Affichage de la température actuelle du four pendant la chauffe (voir chapitre : Mettre l'appareil en service) Appareil éteint : Appeler le menu Réglages de base (voir chapitre : Modifier les réglages de base)
Thermostat	Appareil allumé : Réglage de la température (voir chapitre: Mettre l'appareil en service) Appareil éteint : Modifier les réglages dans le menu Réglages de base (voir chapitre : Modifier les réglages de base)

Manettes de commande escamotables

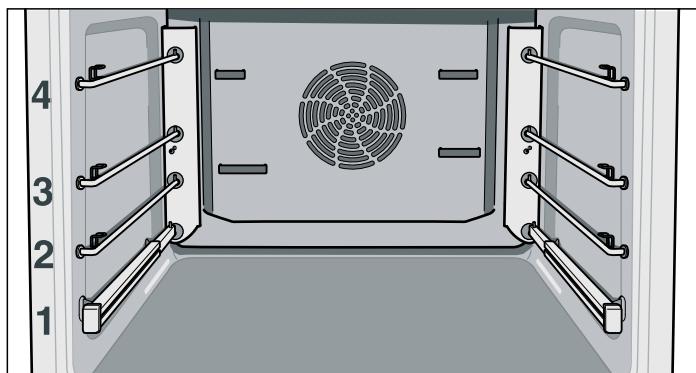
Le sélecteur rotatif, le thermostat et le sélecteur du mode de fonctionnement sont escamotables. Appuyez sur la manette de commande respective pour l'enclencher et la désenclencher.

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
Position décongélation	Pour faire décongeler doucement des morceaux de viande, du pain et des pâtisseries délicates (p.ex. tarte à la crème)
Chaleur voûte/sole	Pour faire cuire et rôtir sur un niveau. Idéal pour des gâteaux avec une garniture humide (p.ex. gâteau au fromage blanc)
Position Pizza	Pour des plats cuisinés surgelés et pour des mets demandant beaucoup de chaleur par le dessous. (voir chapitre : Cuisson de pain et de pâtisseries)
Position cuisson du pain	Pour des pains et pâtisseries, qui doivent être cuits à une température élevée
Chaleur de sole	Pour des mets et pains et pâtisseries dont le dessous doit être plus fortement doré ou former une croûte. N'activez que brièvement la chaleur de sole à la fin du temps de cuisson.
Gril air pulsé	Pour la volaille et les grandes pièces de viande
Gril grande surface	Pour griller des grandes quantités de mets peu épais et de petite taille (p.ex. steaks, saucisses)
Gril, petite surface	Pour griller des petites quantités de mets peu épais et de petite taille (p.ex. steaks, toasts)
Basse température	Pour des morceaux de viande tendre qui doivent être cuits médium/rosé ou à point
Position cuisson vapeur	Pour la préparation diététique de légumes, de viande et de poisson
Position étuve	Pour la confection de pâte à levure de boulanger et de yaourts
EasyClean®	Facilite le nettoyage du compartiment de cuisson
Eclairage du compartiment de cuisson	Aide lors de l'entretien et du nettoyage du compartiment de cuisson

Hauteurs d'enfournement



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

Risque de brûlure !

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

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.

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

NeffLight®

Votre appareil est équipé du NeffLight®. Le NeffLight® comprend deux ampoules halogènes et une technique de miroir pour éclairer intensément le compartiment de cuisson.

Interrupteur d'ouverture de la porte

Le NeffLight® s'éteint lors de l'ouverture de la porte de l'appareil et s'allume lors de la fermeture de la porte de l'appareil.

Economiser de l'énergie

Pour économiser de l'énergie vous pouvez éteindre le NeffLight®.

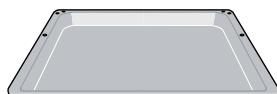


Tournez l'interrupteur d'ouverture de la porte vers la droite. Le NeffLight® est éteint.

Tournez l'interrupteur d'ouverture de la porte encore à droite. Le NeffLight® est allumé.

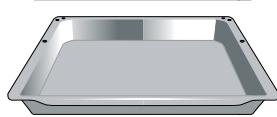
Accessoire

Votre appareil est livré avec les accessoires suivants :



Plaque à pâtisserie, émaillée

Pour faire cuire du gâteau 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 :

Accessoire	Référence
Cuiseur vapeur Mega System	N8642X0
Système de cuisson à vapeur	N8642X0EU
Lèchefrite, émaillée	Z1232X0
Lèchefrite, à revêtement anti-adhérent	Z1233X0
Lèchefrite avec grille	Z1242X0

Accessoire

Référence

Lèchefrite en verre	Z1262X0
Plat à gratin, émaillé	Z1272X0
Plaque à pâtisserie, aluminium	Z1332X0
Plaque à pâtisserie, émaillée	Z1342X0
Plaque à pâtisserie, à revêtement anti-adhérent	Z1343X0
Moule à pizza	Z1352X0
Grille, à bords recourbés avec trou de puisage	Z1432X0
Grille, plate	Z1442X0
Plaque à rôtir, émaillé, en deux parties	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 apprenez

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

Réglage de l'heure

Remarque : Lorsque vous appuyez sur la touche de fonction d'horloge  , vous avez 3 secondes pour régler l'heure avec le sélecteur rotatif. Si ce temps est trop court, vous pouvez modifier l'heure ultérieurement.

0:00 clignote dans l'affichage de l'heure.

1. Appuyer brièvement sur la touche de fonction d'horloge  pour parvenir au mode réglage.

Les symboles  et  s'allument. **12:00** apparaît dans l'affichage de l'heure.

2. Régler l'heure actuelle à l'aide du sélecteur rotatif.
Votre réglage est automatiquement validé après 3 secondes.

Modification de l'heure

Pour modifier l'heure ultérieurement, appuyez répétitivement sur la touche de fonction d'horloge  , jusqu'à ce que les symboles  et  se rallument. Modifier l'heure à l'aide du sélecteur rotatif.



Nettoyage de l'appareil

Nettoyez votre appareil avant de le mettre en service pour la première fois.

1. Retirer les accessoires du compartiment de cuisson.
2. Enlever tous les résidus de l'emballage (p.ex. éléments 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 Convection naturelle  à 240 °C.
5. Nettoyer le compartiment de cuisson avec de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle.
6. Nettoyer l'extérieur de l'appareil avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle en utilisant un chiffon doux et humide.

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

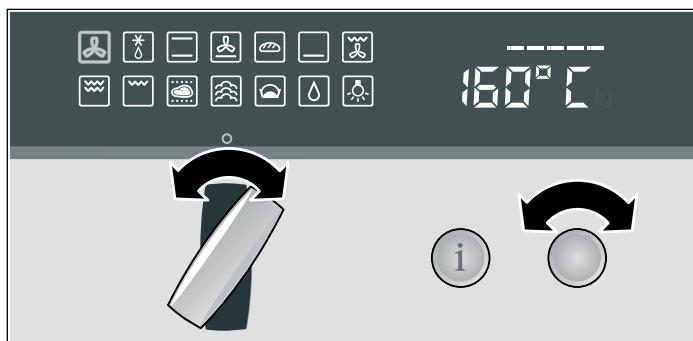
Mettre l'appareil en service

- 1.Tourner le sélecteur de modes de fonctionnement jusqu'à ce que le symbole correspondant au mode de fonctionnement souhaité s'allume.

Dans l'affichage de texte apparaît une température de référence.

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

L'appareil commence à chauffer.



Remarques

- Vous pouvez activer les modes de fonctionnement Basse température , Position cuisson vapeur , Position Etuve  et EasyClean®  uniquement si ni **H** ni **h** n'est affiché dans l'affichage de la température.
- Si aucune température de référence ne s'affiche, la température du mode de fonctionnement que vous avez choisi sera un réglage fixe. Vous ne pouvez pas modifier cette température.

Mode de fonctionnement	Température de référence en °C	Plage de température en °C
 CircoTherm® Air pulsé	160	40 - 200
 Position décongélation	Réglage fixe	
 Chaleur voûte/sole	170	50 - 275
 Position Pizza	220	50 - 275
 Position cuisson du pain	200	180 - 220
 Chaleur de sole	200	50 - 225
 Gril air pulsé	170	50 - 250
 Gril grande surface	220	50 - 275
 Gril grande surface (intensif)*	Réglage fixe	
 Gril, petite surface	180	50 - 275
 Gril petite surface (intensif)*	Réglage fixe	
 Basse température	Réglage fixe	
 Position cuisson vapeur	Réglage fixe	

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

Mode de fonctionnement	Température de référence en °C	Plage de température en °C
 Position Etuve	Réglage fixe	
 EasyClean®	Réglage fixe	
 Eclairage du compartiment de cuisson	Réglage fixe	

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

Température actuelle

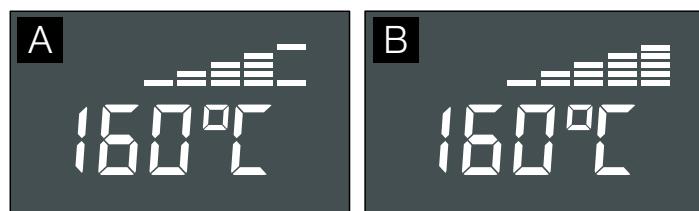
Appuyez sur la touche Info **i**. La température actuelle apparaît pendant 3 secondes.

Remarque : La température actuelle peut uniquement être affichée lors des modes de fonctionnement avec une température de référence.

Témoin de chauffe

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

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



Mettre l'appareil hors service

Ramenez le sélecteur du mode de fonctionnement sur la position **o**. L'appareil est désactivé.

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
H	Forte chaleur résiduelle (supérieure à 120 °C)
h	Basse chaleur résiduelle (entre 60 °C et 120 °C)

Modifier les réglages de base

Votre appareil possède différents réglages de base qui sont préréglés en usine. Mais vous pouvez modifier ces réglages de base selon vos besoins.

L'appareil doit être éteint et ne doit pas être verrouillé.

1. Appuyer sur la touche Info **i** pendant 3 secondes pour parvenir au menu Réglages de base.
L'affichage de température indique **c 10**.
2. Appuyer répétitivement sur la touche Info **i** jusqu'à ce que le symbole de réglage du réglage de base actuel d'un sous-menu apparaisse dans l'Affichage de la température (p.ex. **c 32**).
3. Avec le thermostat, régler le réglage de base désiré dans un sous-menu (p.ex. **c 33**).

4. Appuyer sur la touche Info **i** 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
Sécurité-enfants	Appareil déverrouillé	c 10
	Appareil verrouillé	c 11
	Appareil verrouillé en permanence	c 21
Signal sonore	Signal sonore désactivé	c 30
	Signal sonore 30 secondes	c 31
	Signal sonore 2 minutes	c 32
	Signal sonore 10 minutes	c 33

Coupure de sécurité automatique

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

La durée après laquelle votre appareil s'éteint dépend de vos réglages.

c 00 clignote dans l'affichage de la température. Le fonctionnement de l'appareil est interrompu.

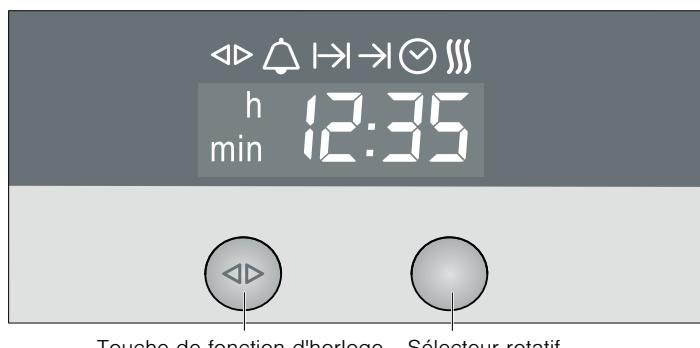
Pour désactiver, ramenez le sélecteur du mode de fonctionnement sur la position **O**.

Horloge électronique

Dans ce chapitre, vous apprendrez

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

Affichage de l'heure



Touche de fonction d'horloge Sélecteur rotatif

Fonction d'horloge	Utilisation
⌚ Minuterie	Vous pouvez utiliser la minuterie comme un minuteur de cuisine. L'appareil ne se met pas automatiquement en service ou hors service.
⌚⌚ Durée de fonctionnement	L'appareil se met automatiquement hors service après la durée de fonctionnement réglée (p.ex. 1:30 heures)
⌚⌚⌚ Fin du fonctionnement	L'appareil se met automatiquement hors service à l'heure réglée (p.ex. 12:30 h).
⌚⌚⌚⌚ Fonctionnement présélectionné	L'appareil se met automatiquement en service et hors service. La durée et la fin de fonctionnement sont combinées
⌚⌚⌚⌚⌚ Heure	Réglage de l'heure
⌚⌚⌚⌚⌚⌚ Chauffage rapide	Réduire la durée de chauffe

Remarques

- Lorsque vous réglez une fonction d'horloge, l'intervalle du temps accroît si vous réglez des valeurs supérieures (p.ex. durée de fonctionnement jusqu'à **1:00h** à la minute précise, au-dessus de **1:00h** en pas de 5 minutes).
- Lors des fonctions d'horloge Minuterie **⌚**, durée de fonctionnement **⌚⌚**, fin du fonctionnement **⌚⌚⌚** et fonctionnement préprogrammé, un signal retentit après écoulement des réglages et le symbole **⌚** ou **⌚⌚⌚** clignote. Pour couper le signal prématurément, appuyez sur la touche de fonction d'horloge **⌚⌚⌚⌚⌚**.
- N'appuyez toujours que brièvement sur la touche de fonction d'horloge **⌚⌚⌚⌚⌚**, pour sélectionner une fonction d'horloge. Vous disposez ensuite de 3 secondes pour régler la fonction d'horloge sélectionnée. Le mode réglage est ensuite quitté automatiquement.

Activer et désactiver l'affichage de l'heure

1. Appuyer sur la touche de fonction d'horloge **⌚⌚⌚⌚⌚** pendant 6 secondes.
L'affichage de l'heure s'éteint. Si une fonction d'horloge est active, le symbole correspondant reste allumé.
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 **⌚⌚⌚⌚⌚** et **⌚** s'allument.
2. Régler la durée au moyen du sélecteur rotatif (p.ex. **5:00** minutes).
Le réglage est automatiquement validé. Ensuite l'heure est réaffichée et le temps de la minuterie s'écoule.



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

1. Ramener le sélecteur du mode de fonctionnement et de la température sur la position O.
2. Appuyer sur la touche de fonction d'horloge $\triangleleft\triangleright$ pour quitter la fonction d'horloge.

Fonctionnement présélectionné

L'appareil se met automatiquement en marche et s'arrête à la fin du fonctionnement préprogrammée. 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 $\triangleleft\triangleright$, jusqu'à ce que les symboles $\triangleleft\triangleright$ et \rightarrow s'allument.
3. Régler la durée de fonctionnement à l'aide du sélecteur rotatif (p.ex. 1:30 heures). Le réglage est automatiquement validé. Ensuite l'heure est réaffichée et la durée de fonctionnement réglée s'écoule.
4. Appuyer répétitivement sur la touche de fonction d'horloge $\triangleleft\triangleright$, jusqu'à ce que les symboles $\triangleleft\triangleright$ et \rightarrow s'allument.
5. Régler la fin du fonctionnement avec le sélecteur rotatif (p.ex. 12:30 heures). L'appareil se met hors service et attend jusqu'à l'heure appropriée pour se mettre en marche (dans l'exemple à 11:00 heures). L'appareil s'éteint automatiquement à la fin du fonctionnement réglée (12:30 heures).
6. Ramener le sélecteur du mode de fonctionnement et de la température sur la position O.
7. Appuyer sur la touche de fonction d'horloge $\triangleleft\triangleright$, pour quitter la fonction d'horloge.

Réglage de l'heure

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

1. Appuyer répétitivement sur la touche de fonction d'horloge $\triangleleft\triangleright$, jusqu'à ce que les symboles $\triangleleft\triangleright$ et \odot s'allument.
2. Régler l'heure avec le sélecteur rotatif. Le réglage est automatiquement validé.



Chauffage rapide

Lors des modes de fonctionnement CircoTherm® Air pulsé  et Position cuisson du pain  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  est allumé.

Durée de 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 $\triangleleft\triangleright$, jusqu'à ce que les symboles $\triangleleft\triangleright$ et \rightarrow s'allument.
3. Régler la durée de fonctionnement à l'aide du sélecteur rotatif (p.ex. 1:30 heures). Le réglage est automatiquement validé. Ensuite l'heure est réaffichée et la durée de fonctionnement réglée s'écoule.



L'appareil s'éteint automatiquement après écoulement de la durée de fonctionnement.

1. Ramener le sélecteur du mode de fonctionnement et de la température sur la position O.
2. Appuyer sur la touche de fonction d'horloge $\triangleleft\triangleright$ pour quitter la fonction d'horloge.

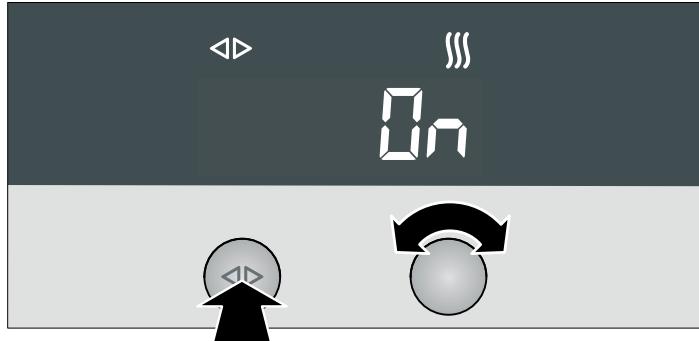
Fin du fonctionnement

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 $\triangleleft\triangleright$, jusqu'à ce que les symboles $\triangleleft\triangleright$ et \rightarrow s'allument.
3. Régler la fin du fonctionnement avec le sélecteur rotatif (p.ex. 12:30 heures). Le réglage est automatiquement validé. Puis, l'heure s'affiche de nouveau.



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  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.

Sécurité-enfants

Dans ce chapitre, vous apprendrez

- comment verrouiller votre appareil
- comment verrouiller votre appareil de façon permanente

Validation

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

Pour activer de nouveau l'appareil, vous devez le déverrouiller. Après le fonctionnement, l'appareil n'est pas verrouillé automatiquement. Verrouillez-le de nouveau ou activez le Verrouillage permanent.

Verrouiller l'appareil

1. Eteindre l'appareil.
2. Maintenir la touche Info  appuyée, 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  appuyée, jusqu'à ce que le symbole  apparaisse dans l'affichage de la température.

Remarque : En cas de tentative d'activer l'appareil verrouillé, le symbole  apparaît dans l'affichage de la température.

Déverrouiller l'appareil

1. Maintenir la touche Info  appuyée, jusqu'à ce que  apparaisse dans l'affichage de la température.
2. Tourner le thermostat jusqu'à ce que  apparaisse dans l'affichage de la température.
3. Maintenir la touche Info  appuyée, jusqu'à ce que le symbole  s'éteigne.

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 correspondant s'allume.
2. Le cas échéant, vous pouvez corriger votre réglage à l'aide du sélecteur rotatif.
3. Si vous souhaitez annuler votre réglage, tournez le sélecteur rotatif vers la gauche pour le faire revenir à la valeur initiale.

Verrouillage permanent

L'appareil verrouillé de façon permanente 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 permanent. Une fois votre appareil éteint, il se reverrouille automatiquement.

Verrouillage permanent de l'appareil

1. Eteindre l'appareil.
2. Maintenir la touche Info  appuyée, 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. Appuyer sur la touche Info  pendant 3 secondes.

Votre appareil sera verrouillé après 30 secondes. Le symbole  apparaît dans l'affichage de la température.

Remarque : En cas de tentative d'activer l'appareil verrouillé, le symbole  apparaît dans l'affichage de la température.

Interrompre le verrouillage permanent

1. Maintenir la touche Info  appuyée, jusqu'à ce que  apparaisse dans l'affichage de la température.
 2. Tourner le thermostat jusqu'à ce que  apparaisse dans l'affichage de la température.
 3. Maintenir la touche Info  appuyée, jusqu'à ce que le symbole  s'éteigne.
- Le verrouillage permanent est interrompu.
4. Mettre l'appareil en service dans un délai de 30 secondes.
- Après la mise hors service, le verrouillage permanent est activé de nouveau après 30 secondes.

Déverrouiller l'appareil de façon permanente

1. Maintenir la touche Info  appuyée, jusqu'à ce que   apparaisse dans l'affichage de la température.
2. Tourner le thermostat jusqu'à ce que  apparaisse dans l'affichage de la température.
3. Maintenir la touche Info  appuyée, jusqu'à ce que le symbole  s'éteigne.

4. Dans les 30 secondes, réappuyer 3 secondes sur la touche Info.

5. Tourner le thermostat jusqu'à ce que   apparaisse dans l'affichage de la température.

6. Appuyer sur la touche Info  pendant 3 secondes.

L'appareil est déverrouillé de façon permanente.

Cuisson de pâtisseries

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur

- les moules et plaques à pâtisserie
- Cuisson sur plusieurs niveaux
- Cuisson des pâtes de base usuelles (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 : Pour la cuisson de pâtisseries avec le mode CircoTherm® Air pulsé , n'utilisez pas le niveau d'enfournement 2. La circulation de l'air est entravée et le résultat de votre cuisson sera moins bon.

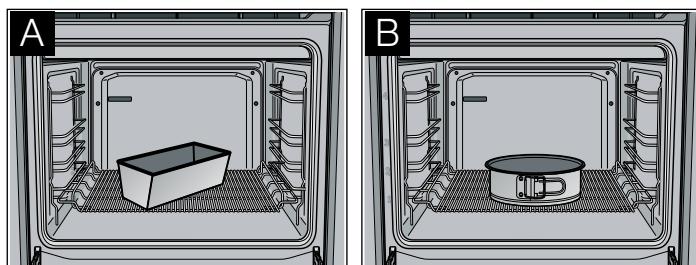
Cuire dans des moules et sur des plaques

Moules

Nous vous recommandons d'utiliser des moules en métal de couleur foncée.

Les moules en fer-blanc et les moules en verre augmentent le temps de cuisson et le gâteau ne brunit pas uniformément. Si vous désirez cuire vos gâteaux dans des moules en fer-blanc avec la convection naturelle  vous devez alors utiliser la hauteur 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 à bords recourbés (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 la lèchefrite jusqu'à la butée avec soin et veillez à ce que l'inclinaison soit toujours dirigée vers la porte de l'appareil.

Utilisez la lèchefrite pour les gâteaux juteux afin de ne pas encrasser le compartiment de cuisson.

Cuisson sur plusieurs niveaux

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

Tenez compte du fait que votre pâtisserie peut brunir plus ou moins rapidement selon les divers niveaux. La pâtisserie sur le niveau le plus haut brunit le plus rapidement et peut être enlevée plus tôt.

Si vous voulez utiliser une plaque à pâtisserie et une lèchefrite pour la cuisson sur deux niveaux, insérez alors la plaque à pâtisserie au niveau d'enfournement 3 et la lèchefrite au niveau d'enfournement 1.

Tableau de cuisson pour les pâtes

Les indications dans le tableau sont des valeurs indicatives qui s'appliquent aux plaques de cuisson émaillées ainsi qu'aux moules foncés. 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.

Respectez les recommandations de préchauffage indiquées dans le tableau.

Pâte	CircoTherm® Air pulsé 			Convection naturelle 	
	Hauteur d'enfournement	Température en °C	Durée de cuisson en minutes	Hauteur d'enfournement	Température en °C
Pâte à cake					
Gâteau sur plaque avec garniture	1	160 - 170	30 - 45	3	170 - 180
	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
Pâte brisée					
Gâteaux sur plaque avec garniture sèche, p.ex. crumble	1	160 - 170	45 - 70	3	180 - 190
	1 + 3	160 - 170	60 - 80	-	-

* Préchauffer le four

Pâte	CircoTherm® Air pulsé 			Convection naturelle 		
	Hauteur d'enfournement	Température en °C	Durée de cuisson en minutes	Hauteur d'enfournement	Température en °C	
Gâteaux sur plaque avec garniture juteuse, 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*	

Pâte à biscuit	CircoTherm® Air pulsé 			Convection naturelle 		
	Hauteur d'enfournement	Température en °C	Durée de cuisson en minutes	Hauteur d'enfournement	Température en °C	
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	
Génoise (6 oeufs)	1	150 - 160	30 - 45	2	160 - 170	
Génoise (3 oeufs)	1	150 - 160*	20 - 30	2	160 - 170*	

Pâte à la levure du boulanger	CircoTherm® Air pulsé 			Convection naturelle 		
	Hauteur d'enfournement	Température en °C	Durée de cuisson en minutes	Hauteur d'enfournement	Température en °C	
Gâteaux sur plaque avec garniture sèche, p.ex. crumble	1	160 - 170	40 - 60	3	170 - 180	
	1 + 3	160 - 170	45 - 65	-	-	
Couronne briochée/brioche (500 g)	1	160 - 170	30 - 40	3	170 - 180	
Moule démontable	1	160 - 170	30 - 40	2	160 - 170	
Moule à kouglof	1	160 - 170	35 - 45	2	170 - 180	

* Préchauffer le four

Petites pâtisseries	CircoTherm® Air pulsé 			Convection naturelle 		
	Hauteur d'enfournement	Température en °C	Durée de cuisson en minutes	Hauteur d'enfournement	Température en °C	
Pâte à la levure du boulanger	1	160 - 170	20 - 25	3	170 - 180	
	1 + 3	160 - 170	20 - 30	-	-	
Meringue	1	80	100 - 130	3	80	
	1 + 3	80	150 - 170	-	-	
Pâte feuilletée	1	190 - 200*	20 - 30	3	200 - 210*	
	1 + 3	190 - 200*	25 - 35	-	-	
Pâte à choux	1	190 - 200*	25 - 35	3	200 - 210*	
	1 + 3	190 - 200*	30 - 40	-	-	
Pâte à cake, p.ex. Muffins	1	150 - 160*	25 - 35	3	160 - 170*	
	1 + 3	150 - 160*	25 - 35	-	-	
Pâte brisée, p.ex. petits gâteaux au beurre	1	140 - 150*	15 - 20	3	140 - 150*	
	1 + 3	130 - 140*	20 - 30	-	-	
	1 + 3 + 4	130 - 140*	20 - 35	-	-	

* Préchauffer le four

Position cuisson du pain

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

Les valeurs pour les pâtes à pain sont valables aussi bien pour des pâtes cuites sur la plaque à pâtisserie que pour des pâtes cuites dans un moule à cake.

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.

Respectez les recommandations de préchauffage indiquées dans le tableau.

Pain	Position cuisson du pain 			Convection naturelle 		
	Hauteur d'enfournement	Température en °C	Durée de cuisson en minutes	Hauteur d'enfournement	Température en °C	
Petits pains	1	220*	10 - 20	2	240*	
Fougasse	1	220*	15 - 20	2	240*	
Empanada	1	180*	30 - 40	3	200*	

* Préchauffer le four

Pain	Position cuisson du pain 			Convection naturelle 	
	Hauteur d'enfournement	Température en °C	Durée de cuisson en minutes	Hauteur d'enfournement	Température en °C
Pâte à pain 750 - 1000 g					
Finition de la cuisson	1	220*	35 - 40	2	220*
Pâte à pain 1000 - 1250 g					
Début de cuisson	1	220*	10 - 15	2	240*
Finition de la cuisson	1	180	40 - 45	2	200
Pâte à pain 1250 - 1500 g					
Début de cuisson	1	220*	10 - 15	2	240*
Finition de la cuisson	1	180	40 - 50	2	200

* Préchauffer le four

Tableau de cuisson pour des plats et 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.

Remarques

- Utilisez la lèchefrite pour les produits surgelés
- Recouvrez la lèchefrite d'un papier de cuisson ou d'un papier spécial absorbant les graisses, lorsque vous cuisez des produits surgelés à base de pommes de terre
- Utilisez uniquement du papier de cuisson adapté à la température choisie
- Ne posez pas les frites les unes sur les autres
- Retournez les produits de pommes de terre surgelés à mi-cuisson
- Assaisonnez les produits de pommes de terre surgelés seulement après la cuisson

- Espacez suffisamment les pâtons pour la cuisson des petits pains. N'en disposez pas trop sur une plaque à pâtisserie
- N'utilisez pas de produits surgelés présentant des brûlures de gel
- N'utilisez pas de produits surgelés fortement givrés
- Respectez les indications du fabricant
- Avec la position Pizza, vous ne pouvez pas cuire sur plusieurs niveaux

Les indications dans le tableau sont des valeurs indicatives qui s'appliquent aux plaques de cuisson 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.

Respectez les recommandations de préchauffage indiquées dans le tableau.

Mets	Position cuisson du pain 			Position Pizza 	
	Hauteur d'enfournement	Température en °C	Durée de cuisson en minutes	Hauteur d'enfournement	Température en °C
Pizza, fraîche					
	1	190 - 210*	20 - 30	1	180 - 200
	1 + 3	180 - 190	35 - 45	-	-
Tarte flambée					
	1	190 - 210*	15 - 25	1	200 - 220
Quiche					
	1	180 - 200	50 - 60	1	170 - 190
Tarte					
	1	180 - 200*	30 - 45	1	190 - 210
Gâteau suisse (Wähe)					
	1	180 - 190*	45 - 55	1	170 - 190
Gratin de pommes de terre à base de pommes de terre crues					
	1	180 - 200	50 - 60	1	170 - 190
Strudel, surgelé					
	1	190 - 210	35 - 45	1	180 - 200
Pizza, surgelée					
Pizza à fond mince					
	1	180 - 200	10 - 20	1	200 - 220
	1 + 3	180 - 190	20 - 30	-	-
Pizza à fond épais					
	1	180 - 200	20 - 30	1	180 - 200
	1 + 3	180 - 190	25 - 35	-	-

* Préchauffer le four

Mets	Position cuisson du pain 			Position Pizza 	
	Hauteur d'enfournement	Température en °C	Durée de cuisson en minutes	Hauteur d'enfournement	Température en °C
Produits de pommes de terre					
Frites	1	190 - 210	15 - 25	1	210 - 230
	1 + 3	180 - 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
Pain et pâtisserie					
Petits pains/baguette à réchauffer, précuits	1	180 - 200	5 - 15	1	180 - 200
Petits pains/baguette, surgelés	1	180 - 200	5 - 15	1	200 - 220
Petits pains/baguette, précuits, surgelés	1	180 - 200	10 - 20	1	180 - 200
Pâtons de bretzel, surgelés	1	180 - 190	15 - 20	1	170 - 190
Frites, surgelées					
Bâtonnets de poisson	1	180 - 200	15 - 20	1	190 - 210
Burgers aux légumes	1	180 - 200	20 - 30	1	200 - 220
* Préchauffer le four					
Conseils et astuces					
Le gâteau est trop clair	<p>Vérifiez le niveau d'enfournement.</p> <p>Vérifiez si vous avez utilisé les ustensiles de cuisson que nous recommandons.</p> <p>Posez votre moule sur la grille et non sur la plaque à pâtisserie.</p> <p>Si le niveau d'enfournement et les ustensiles de cuisson sont corrects, augmentez soit la durée de cuisson soit la température.</p>				
Le gâteau est trop foncé	<p>Vérifiez le niveau d'enfournement.</p> <p>Si le niveau d'enfournement est correct, diminuez la durée de cuisson ou réduisez la température.</p>				
Le gâteau n'est pas doré uniformément dans le moule à pâtisserie	<p>Vérifiez le niveau d'enfournement.</p> <p>Vérifiez la température.</p> <p>Faites attention à ce que votre moule à gâteau ne se trouve pas directement devant les sorties d'air à l'arrière du compartiment de cuisson.</p> <p>Vérifiez la bonne position du moule sur la grille</p>				
Le gâteau sur la plaque à pâtisserie n'est pas doré uniformément	<p>Vérifiez le niveau d'enfournement.</p> <p>Vérifiez la température.</p> <p>En cas de cuisson sur plusieurs niveaux, retirez les plaques à pâtisserie à différents moments.</p> <p>Faites attention à utiliser les mêmes tailles et épaisseurs pour la cuisson des petites pâtisseries</p>				
Le gâteau est trop sec	<p>Augmentez légèrement la température et raccourcissez légèrement le temps de cuisson.</p>				
Le gâteau est trop humide à l'intérieur	<p>Réduisez légèrement la température.</p> <p>Nota : Les temps de cuisson ne peuvent pas se réduire par des températures plus hautes (extérieur cuit, intérieur cru). Choisissez un temps de cuisson plus long et laissez lever la pâte à gâteau plus longtemps. Mettez moins de liquide dans la pâte.</p>				
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	<p>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.</p>				
Le gâteau s'affaisse après le défournement	<p>Utilisez moins de liquide pour la pâte.</p> <p>Choisissez une durée de cuisson plus longue ou réduisez légèrement la température.</p>				
La durée de cuisson indiquée ne correspond pas	<p>Pour les petites pâtisseries, vérifiez la quantité sur votre plaque à pâtisserie. Les gâteaux secs ne doivent pas se toucher.</p>				
Le plat surgelé n'est pas doré uniformément après la cuisson	<p>Faites attention si le produit surgelé est préalablement bruni de façon plus ou moins forte. Les traces plus ou moins brunes restent à la fin de la durée de cuisson.</p>				

Le plat surgelé n'a pas bruni, n'est pas croustillant ou les temps de cuisson indiqués sont incorrects	Enlevez le givre sur les produits surgelés avant la cuisson. N'utilisez pas de produits surgelés fortement givrés.
Economie d'énergie	Ne préchauffez que si cela est indiqué dans le tableau de cuisson. Utilisez des moules à pâtisserie foncés, car ceux-ci absorbent mieux la chaleur. Si la durée de cuisson est longue, utilisez la chaleur résiduelle et éteignez le four 5 à 10 minutes avant la fin du temps 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 la viande, de la volaille et du poisson (tableau de rôtissage)
- des conseils et astuces pour le rôtissage

⚠ Risque de blessure par des ustensiles de rôtissage ne résistant pas à la chaleur !

N'utilisez que des plats à rôtir spécialement conçus pour le fonctionnement du four.

Pour le rôtissage avec le mode CircoTherm® Air pulsé , n'utilisez pas le niveau d'enfournement 2. Cela gêne la circulation de l'air et le résultat de la cuisson sera moins bon.

Rôtissage à découvert

Pour le rôtissage à découvert, on utilise un plat à rôti sans couvercle.

Pour le rôtissage avec Chaleur voûte/sole , retournez le rôti à la moitié ou aux deux tiers du temps de cuisson.

Rôtissage dans la lèchefrite

Du suc de cuisson est produit lors du rôtissage dans la lèchefrite. Ce jus de cuisson peut être utilisé pour réaliser de délicieuses sauces.

Déglacez le suc de cuisson avec de l'eau chaude, du bouillon, du vin ou similaire. Portez-la sauce à ébullition, liez-la avec de la féculle, goûtez et assaisonnez-la et passez-la au chinois, si nécessaire.

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

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

Rôtissage dans la lèchefrite avec la grille courbée

Placez la grille courbée dans la lèchefrite et insérez-la au même niveau d'enfournement.

Selon la taille et la nature du rôti, ajoutez $\frac{1}{8}$ à $\frac{1}{4}$ de litre d'eau dans la lèchefrite pour une viande et une volaille grasse.

Le liquide s'évapore dans le récipient de rôtissage pendant la cuisson. Ajoutez de l'eau chaude si nécessaire.

Rôtissage dans la lèchefrite avec la plaque de rôtissage

La plaque de rôtissage empêche de salir le compartiment de cuisson. Placez la plaque de rôtissage dans la lèchefrite et insérez-les ensemble au même niveau d'enfournement.

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

Rôtissage "à couvert"

Pour le rôtissage "à couvert", on utilise un récipient de rôtissage avec couvercle. Le rôtissage "à couvert" convient particulièrement aux plats braisés.

Placez le rôti dans le récipient de rôtissage. Pour le fond de cuisson, ajoutez de l'eau, du vin, du vinaigre ou similaire. Couvrez le récipient avec le couvercle correspondant et placez le récipient de rôtissage sur grille dans le compartiment de cuisson.

Le liquide s'évapore dans le récipient de rôtissage pendant la cuisson. Ajoutez de l'eau chaude 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.

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

Enduire de beurre à volonté une viande maigre ou bardez-la de morceaux de lard.

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

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 le compartiment de cuisson éteint et fermé. La période de repos recommandée n'est pas incluse dans le temps de cuisson indiqué.

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

**CircoTherm® Air
pulse** 

Convection naturelle 

Pièce à rôtir	Hauteur d'enfournement	Température en °C	Temps de cuisson en minutes	Hauteur d'enfournement	Température en °C
Rôti de viande hachée de 500 g de viande	1	170 - 180	60 - 70	2	200 - 210
Porc					
Kassler	1	160 - 170	70 - 80	2	190 - 210
Filet, moyen (400 g)	1	170 - 180	30 - 45	3	200 - 230
Rôti avec couenne (1,5 kg)	1	160 - 170	120 - 150	2	200 - 220
Rôti avec couenne (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
Rôti, persillé sans couenne, p.ex. échine (2,5 kg)	1	160 - 170	120 - 150	2	180 - 200
Rôti maigre (1 kg)	1	170 - 180	70 - 90	2	180 - 200
Rôti maigre (2 kg)	1	170 - 180	80 - 100	2	180 - 200
Bœuf					
Filet, médium (1 kg)	1	180 - 190	45 - 65	2	200 - 220
Rosbif, rosé (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
Rôti à braiser (2,5 kg)**	1	170 - 180	150 - 180	2	190 - 210
Veau					
Rôti/poitrine de veau (1,5 kg)	1	160 - 170	90 - 120	2	180 - 200
Rôti/poitrine de veau (2,5 kg)	1	160 - 170	120 - 150	2	170 - 190
Jarret	1	160 - 170	100 - 130	2	190 - 210
Agneau					
Gigot sans os	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*
Volaille					
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
Gibier					
Rôti/cuisson 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
Poisson					
Poisson, entier (300 g)	1	160 - 170	30 - 40	2	180 - 200
Poisson, entier (700 g)	1	160 - 170	40 - 50	2	180 - 200

* Préchauffer le four

** Faire rôtir à couvert un rôti à braiser

*** Utiliser la hauteur d'enfournement 1 pour la cuisson d'un mets épais

Conseils et astuces

La croûte est trop épaisse et/ou le rôti est trop sec
Réduisez la température ou diminuez la durée de rôtissage.
Vérifiez le niveau d'enfournement.

Croûte trop fine

Augmentez la température ou allumez la grille un court instant à la fin du rôtissage.

La viande n'est pas cuite à l'intérieur	Enlevez les accessoires inutiles du compartiment de cuisson. Augmentez la durée de rôtissage. Vérifiez la température intérieure du rôti à l'aide d'un thermomètre à viande.
La vapeur d'eau se condense sur la porte de l'appareil à l'intérieur du compartiment 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 à air pulsé 
- les grillades à plat (gril grande  et petite surface )

Attention !

Endommagements des meubles en cas de grillades avec la porte de l'appareil ouverte : La chaleur élevée abîme les meubles adjacents. 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 couenne), qui doit être grillée pour être croustillante.

Tournez les grandes pièces de viande à griller, à la moitié ou aux deux-tiers du temps de cuisson.

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 air pulsé sur la grille, le compartiment de cuisson peut être plus fortement encrassé selon la pièce à griller. Nettoyez en conséquence le compartiment cuisson après chaque utilisation, de façon à ce que les dépôts ne s'incrustent pas avec la cuisson.

Les données contenues dans ce tableau sont fournies à titre indicatif et concernent l'ensemble lèchefrite émaillée - grille. Les valeurs sont susceptibles de varier en fonction de la nature de la viande et de la quantité.

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

Après la fin de la cuisson, laissez la viande reposer environ 10 minutes dans le four éteint et fermé. La période de repos recommandée n'est pas incluse dans la durée de grillade indiquée.

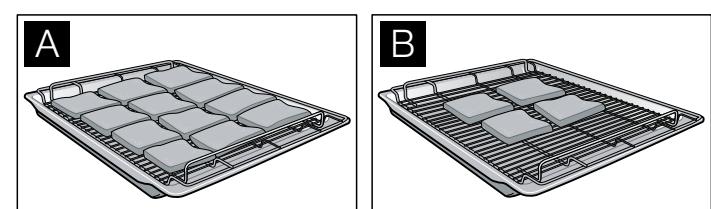
Les valeurs indiquées concernent un enfournement à four froid et les viandes sortant directement du réfrigérateur.

Tableau de grillades

Pièce à griller	Hauteur d'enfournement	Température en °C	Durée de grillade en minutes
Rosbif, médium (1,5 kg)	2	220 - 240	40 - 50
Gigot d'agneau sans os, médium	2	170 - 190	120 - 150
Porc			
Rôti de porc avec couenne	2	170 - 190	140 - 160
Jarrets de porc	2	180 - 200	120 - 150
Volaille (non farcie)			
Demi-poulet (1 - 2 pièces)	2	210 - 230	40 - 50
Poulet, entier (1 - 2 pièces)	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

Pour de grandes quantités de pièces à griller peu épaisses, utilisez le gril grande surface  (fig. A).



Pour de petites quantités de pièces à griller peu épaisses, utilisez le gril petite surface . Posez la pièce à griller au milieu de la grille (fig. B). L'utilisation du gril petite surface vous permet de réaliser des économies d'énergie.

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

Tournez la pièce à griller à la moitié ou aux deux-tiers du temps de grillade.

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

Disposition Utilisation de la grille



Placer la grille coudé dans la lèchefrite, le creux vers le bas : convient pour des pièces à griller qui généralement doivent être bien cuites



Placer la grille coudé dans la lèchefrite, le creux vers le haut : convient pour des pièces à griller qui généralement doivent être cuites saignantes ou medium

Tableau Gril grande surface

Les indications du tableau sont des valeurs indicatives. Les valeurs sont susceptibles de varier en fonction de la nature de la viande et de la quantité. Elles concernent l'enfournement à four froid et les viandes sortant directement du réfrigérateur.

Pièce à griller	Hauteur d'enfournement	Température en °C	Durée de grillade en minutes	Remarques
Toast avec garniture	3	220	10 - 15	La hauteur d'enfournement dépend de l'épaisseur de la garniture
Légumes	4	Int	15 - 20	
Saucisses	4	250	10 - 14	Inciser légèrement
Porc				
Steaks dans le filet, medium (3 cm d'épaisseur)	4	Int	12 - 15	Il est possible d'influer sur le résultat de la cuisson en modifiant la disposition de la grille
Steak, bien cuit (2 cm d'épaisseur)	4	Int	15 - 20	
Bœuf				
Steaks dans le filet (3 - 4 cm d'épaisseur)	4	Int	15 - 20	En fonction du type de cuisson désiré, vous pouvez réduire ou augmenter les temps de cuisson
Tournedos	4	Int	12 - 15	
Agneau				
Filets	4	Int	8 - 12	En fonction du type de cuisson désiré, vous pouvez réduire ou augmenter les temps de cuisson
Côtelettes	4	Int	10 - 15	
Volaille				
Cuisses de poulet	3	250	25 - 30	Le fait de percer la peau permet d'éviter la formation de bulles pendant la cuisson
Petits morceaux de poulet	3	250	25 - 30	
Poisson				
Steaks	4	220	15 - 20	Les pièces devront être de la même épaisseur
Côtelettes	4	220	15 - 20	
Poissons entiers	3	220	20 - 25	

Tableau gril petite surface

Les indications du tableau sont des valeurs indicatives. Les valeurs sont susceptibles de varier en fonction de la nature de

la viande et de la quantité. Elles concernent l'enfournement à four froid et les viandes sortant directement du réfrigérateur.

Pièce à griller	Hauteur d'enfournement	Température en °C	Durée de grillade en minutes	Remarques
Toast avec garniture	3	220	12 - 18	La hauteur d'enfournement dépend de l'épaisseur de la garniture
Légumes	4	Int	15 - 20	
Saucisses	4	250	12 - 16	Inciser légèrement
Volaille				
Cuisses de poulet	3	250	35 - 45	Le fait de percer la peau permet d'éviter la formation de bulles pendant la cuisson
Petits morceaux de poulet	3	250	30 - 40	

Pièce à griller	Hauteur d'enfournement	Température en °C	Durée de grillade en minutes	Remarques
Poisson				
Steaks	4	230	15 - 20	Les pièces devront être de la même épaisseur
Côtelettes	4	230	15 - 20	
Poissons entiers	3	230	20 - 25	

Cuisson à la vapeur

La position cuisson vapeur  ne peut être utilisée qu'en combinaison avec le cuiseur-vapeur Mega System (en vente dans le commerce spécialisé comme accessoire en option).

Activez la position cuisson vapeur uniquement après le refroidissement complet du compartiment de cuisson (température ambiante).

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

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

Remarques

- Utilisez uniquement la position cuisson vapeur pour la cuisson à la vapeur.
- Utilisez uniquement le cuiseur-vapeur Mega System pour la cuisson à la vapeur.
- N'utilisez pas la position cuisson vapeur associée à la fonction d'horloge Fonctionnement préprogrammé.
- Vous trouverez d'autres consignes utiles dans la notice d'utilisation livrée avec le cuiseur-vapeur Mega System.

Position étuve

Le présent chapitre vous fournit des informations sur

- la position étuve 
- la confection de pâte à la levure du boulanger et de yaourts

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

Si **H** ou **H**  apparaissent en alternance dans l'affichage de température après l'activation de la position étuve, le compartiment de cuisson n'est pas complètement refroidi.

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

N'utilisez pas la position étuve associée à la fonction d'horloge Fonctionnement préprogrammé.

Vous trouverez des informations sur la suite du traitement, d'autres renseignements et recettes dans le livre de cuisine correspondant.

Pâte à la levure du boulanger	Quantité de farine en gramme	Durée d'étuvage en minutes
Pâtes légères (p.ex. pâte à pizza, brioche tressée)	300 - 500 750	25 - 30 30 - 35
Pâtes lourdes, riches en graisse (p.ex. Stollen, Panettone)	500 750	40 - 60 60 - 80
Pâtes à pain légères	1000	30 - 40
Pâtes à pain lourdes	1000	50 - 70

Yaourt

1. Enlever les accessoires et grilles supports, les rails télescopiques ou les systèmes individuels enfichables.
2. Chauffer 1 l de lait UHT (3,5 % de m.g.) ou du lait frais pasteurisé, à 40 °C
ou
porter 1 l de lait frais à ébullition et le laisser refroidir à 40 °C.
3. Délayer 150 g de yaourt ferme dans le lait et verser le mélange uniformément dans des pots ou des coupelles. Ne pas verser plus de 200 ml dans chaque récipient.
4. Couvrir les récipients remplis avec un couvercle adapté ou avec du film alimentaire.
5. Placer les récipients sur le fond du compartiment de cuisson en les disposant à des distances égales.

Pâte à la levure du boulanger

Attention !

- Dommages de la surface sur l'émail en versant de l'eau froide dans le compartiment de cuisson chaud. Ne versez pas d'eau froide dans le compartiment de cuisson chaud.
- Dommages de la surface dans le compartiment de cuisson par de l'eau distillée. Utilisez uniquement de l'eau du robinet.
- 1. Verser 200 ml d'eau dans le bac du fond du compartiment de cuisson.
- 2. Placer le plat au milieu de la grille et l'engager au niveau d'enfournement 1.
- 3. Fermer la porte de l'appareil et activer la position étuve . La cuisson se règle automatiquement. La température est réglée fixe.
- 4. Après le processus d'étuvage, enlever l'eau résiduelle du compartiment de cuisson.
- 5. Dissoudre les résidus de tartre avec un peu de vinaigre et essuyer avec de l'eau claire.

Les indications du tableau sont des valeurs indicatives.

6. Fermer la porte de l'appareil et activer la position étuve .

La cuisson se règle automatiquement. La température est réglée fixe.

7. Désactiver la position étuve  au bout de 8 heures et placer les récipients au réfrigérateur pendant au moins 15 heures.

Basse température

Le présent chapitre vous fournit des informations sur

- la basse température 
- les conseils et astuces

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

La cuisson basse température est idéale pour tous les morceaux nobles (p.ex. parties tendres de boeuf, veau, porc, agneau et volaille), qui doivent être cuits medium/rose ou "à point". La viande reste très juteuse, tendre et fondante.

Application de la cuisson basse température

Remarques

- Utilisez uniquement de la viande fraîche et dans un état hygiénique impeccable
- Après la cuisson basse température, la viande est toujours rose à l'intérieur. Il ne s'agit pas d'un signe d'une cuisson trop courte
- Utilisez uniquement de la viande sans os
- N'utilisez pas de viande décongelée
- Vous pouvez aussi utiliser de la viande épicee ou marinée
- Utilisez toujours la hauteur d'enfournement 1 pour la basse température
- Ne couvrez pas la viande pendant la cuisson dans le compartiment de cuisson
- Ne retournez pas les morceaux de viande pendant la cuisson basse température
- La taille, l'épaisseur et le type de morceaux de viande sont des éléments déterminants pour les temps de saisie et de cuisson basse température
- La qualité de matière de la poêle et la puissance du foyer peuvent influencer la durée de saisie
- N'utilisez pas le mode Basse température associé à la fonction d'horloge Fonctionnement préprogrammé.

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

Si **H** ou **h** et **III** apparaissent en alternance dans l'affichage de température après l'activation du mode de fonctionnement Basse température, le compartiment de cuisson n'est pas complètement refroidi.

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

1. Enfourner le plat en verre ou en porcelaine sur une grille dans le compartiment de cuisson au niveau d'enfournement 1 afin de préchauffer le plat.

2. Régler le mode Basse température .

Pendant la phase de chauffe (15 - 20 minutes), le symbole **III** apparaît dans l'affichage de la température.

3. Dégraissier et dénérer la viande.

4. Bien saisir la viande de tous les côtés de façon à former une croûte avec les arômes de la poêle.

5. Lorsqu'un signal retentit et **On** apparaît dans l'affichage de la température, placer le mets à cuire sur le plat en verre ou en porcelaine dans le compartiment de cuisson.

6. Retirer le morceau à cuire une fois le temps de cuisson écoulé puis éteindre l'appareil.

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

Tableau basse température

Les indications du tableau sont des valeurs indicatives. Le temps de saisie concerne la saisie dans une poêle chaude contenant de la graisse.

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

Vous trouverez des informations sur la suite du traitement, d'autres renseignements et recettes dans le livre de cuisine correspondant.

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

	Saisie en minutes	Basse température en minutes
Volaille		
Blanc de poulet (150 - 200 g)*	4 - 5	90 - 120
Magret de canard (300 - 400 g)**	10 - 12**	70 - 90**
Blanc de dinde (1 kg)*	4 - 5	150 - 180
Steaks de dinde (2 - 3 cm)*	3 - 4	40 - 60

* bien cuit

** respecter les recommandations

Conseils et astuces

La viande cuite à basse température refroidit trop vite	Servez-la sur des assiettes préchauffées, accompagnée d'une sauce très chaude
Maintenir au chaud la viande cuite à basse température	Réglez le mode Convection naturelle  et la température à 60 °C. Les petits morceaux de viande peuvent être maintenus au chaud pendant 45 minutes au maximum et les grands morceaux de viande pendant 2 heures

Décongélation

Dans ce chapitre, vous apprendrez

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

Décongélation avec le mode CircoTherm® Air pulsé

Utilisez le mode CircoTherm® Air pulsé  pour décongeler et cuire des produits congelés et surgelés.

Remarques

- 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 la viande congelée s'ajoute au 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 que du poisson frais.
- Vous pouvez mettre en même temps dans le compartiment de cuisson une plus grande quantité de légumes surgelés cuisinés, conditionnés dans des barquettes alu
- Lors de la décongélation sur un niveau, utilisez la hauteur d'enfournement 1 et pour la décongélation sur deux niveaux les hauteurs 1 + 3
- Pour les produits surgelés, respectez les indications du fabricant

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

Position décongélation

Le mode de fonctionnement Position décongélation  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 à 45 minutes selon le type et la taille.
3. Enlever le produit surgelé du compartiment de cuisson et le laisser dégeler à cœur pendant 30 - 45 minutes.

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

Mise en conserve

Risque de blessure !

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 1/2, 1 ou 1 1/2 l avec le mode CircoTherm® Air pulsé .

Remarques

- 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. 1/3 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.

Démarrer la mise en conserves

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



Nettoyage et entretien

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur

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

3. Verser 1/2 l d'eau chaude (env. 80 °C) dans la lèchefrite.

4. Régler CircoTherm® Air pulsé  à 160 °C.

- Les bocaux de 1/2 ou de 1 litre sont à ébullition au bout d'env. 50 minutes
- Les bocaux de 1 1/2 litres sont à ébullition au bout d'env. 60 minutes

Terminer la mise en conserves

En cas de fruits, cornichons et concentré de tomate :

1. Eteindre l'appareil dès que tous les bocaux sont à ébullition.
2. Laisser les bocaux encore quelques minutes dans le compartiment de cuisson fermé.
 - Framboises, fraises ou cornichons : env. 5 - 10 minutes
 - Autres fruits : env. 10 - 15 minutes
 - Concentré de tomate ou compote de pommes : env. 15 - 20 minutes

En cas de légumes :

1. 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.
2. Eteindre l'appareil.
3. 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.

Attention !

Endommagements de la surface en raison d'un nettoyage inadéquat : N'utilisez aucun

- produit de nettoyage agressif ou abrasif
- produit de nettoyage contenant de l'alcool
- accessoire de nettoyage abrasif tel que laine d'acier ou éponge abrasive.

Respectez les spécifications indiquées dans les tableaux.

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

Elément de l'appareil/surface	Produit/accessoire de nettoyage
Surfaces en inox	Appliquer un produit à vaisselle usuel 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 un produit à vaisselle usuel du commerce avec un chiffon doux, humide ou une peau de chamois; sécher avec un chiffon doux.

Elément de l'appareil/surface	Produit/accessoire de nettoyage
Bandeau de commande	Appliquer un produit à vaisselle usuel du commerce avec un chiffon doux, humide ou une peau de chamois; sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyant pour vitres ou de grattoir pour vitres.
Vitres de la porte	Utiliser un nettoyant pour vitres usuel du commerce ou appliquer un produit à vaisselle usuel 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 gêne pas la vue à travers la vitre de la porte de l'appareil. Lorsque la porte de l'appareil est ouverte, ce revêtement peut faire l'effet d'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)	Pour faciliter le nettoyage vous pouvez allumer l'éclairage du compartiment de cuisson et décrocher la porte de l'appareil, le cas échéant. Appliquer un produit à vaisselle usuel du commerce ou de l'eau au vinaigre avec un chiffon doux, humide ou une peau de chamois ; sécher avec un chiffon doux. Ramollissez les résidus d'aliment incrustés avec un chiffon humide et du produit à vaisselle. En cas d'encrassement important, nous recommandons du gel de nettoyage pour four. Il peut être appliqué de façon précise. Après le nettoyage, laisser le compartiment de cuisson ouvert, afin qu'il sèche.
Surfaces autonettoyantes (surface rugueuse)	Respectez les indications dans le chapitre : Surfaces autonettoyantes
Joint de porte	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle
Grilles supports/rail télescopique	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle
Accessoire	Mettre à tremper dans de l'eau additionnée de produit à vaisselle, nettoyer avec une brosse et une éponge à vaisselle ou laver au lave-vaisselle.

Eviter des encrassements

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

Attention !

Endommagement des surfaces autonettoyantes dû à l'application de décapants four ! Ne nettoyez jamais les surfaces autonettoyantes avec du décapant four.

Si vous appliquez du produit décapant four sur ces surfaces par mégarde, nettoyez immédiatement avec une éponge et beaucoup d'eau.

Attention !

Endommagement des surfaces autonettoyantes dû à l'utilisation de matériels et de produits nettoyeurs abrasifs et acides !

N'utilisez pas de produits nettoyeurs 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 à pilotage automatique de la solution de rinçage, les résidus de saleté se ramollissent et peuvent ensuite être enlevés plus facilement.

En cas de salissure plus forte, 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

Surface autonettoyante

La paroi arrière du compartiment 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 projections plus importantes disparaissent seulement après plusieurs fonctionnements du four.

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

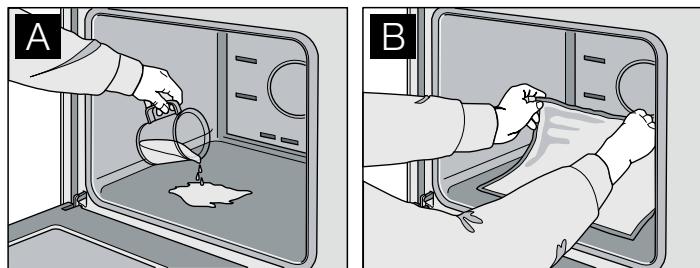
Préparatifs et mise en marche

EasyClean® démarre uniquement si le compartiment de cuissage est refroidi.

⚠ Risque de s'ébouillanter et dommages de la surface !

Ne jamais verser de l'eau dans le compartiment de cuissage chaud. Il se produit de la vapeur d'eau et l'émail peut être endommagé en raison du changement de température.

1. Retirer les accessoires du compartiment de cuissage.
 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 cuissage (fig. A).
 3. Fermer la porte de l'appareil.
 4. Activer EasyClean® .
- L'affichage de température indique **ECS**. Si **H** ou **h** et **ECS** apparaissent en alternance dans l'affichage de texte après l'activation de EasyClean®, le compartiment de cuissage n'est pas complètement refroidi. Attendez que le compartiment de cuissage soit complètement refroidi et réactivez EasyClean®. L'éclairage du compartiment de cuissage s'allume après écoulement de mode de nettoyage EasyClean®. Un signal retentit.
5. Appuyer sur la touche de fonction d'horloge , pour quitter la fonction d'horloge.



Post-nettoyage et arrêt

Ne laissez pas l'eau résiduelle stagner dans le compartiment de cuissage (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 cuissage avec une lavette éponge, une brosse douce ou un nettoyeur de casserole en plastique.
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 **O**.
5. Après le nettoyage, laisser la porte ouverte en position de crantage (env. 30°) pendant 1 heure environ, pour que la surface émaillée à l'intérieur du compartiment de cuissage puisse sécher.

Séchage rapide

1. Après le nettoyage, laisser la porte de l'appareil ouverte en position de crantage (env. 30°).
2. Réglage CircoTherm® Air pulsé  à 50 °C.
3. Eteindre l'appareil après 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 blessure !

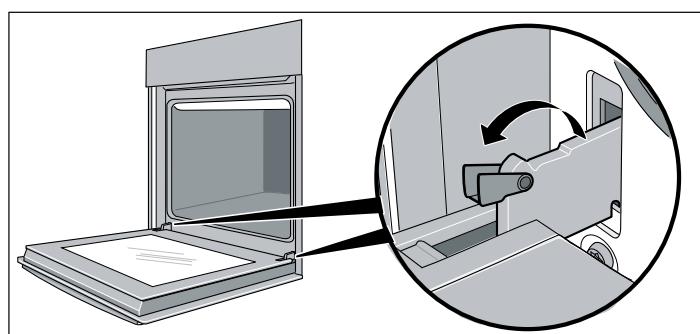
Les charnières de la porte de l'appareil peuvent repivoter avec une grande force. Pour décrocher la porte de l'appareil, ouvrez toujours complètement les leviers de verrouillage des charnières et refermez-les toujours complètement après l'accrochage de la porte. Ne mettez pas les mains dans la charnière.

⚠ Risque de blessure !

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.

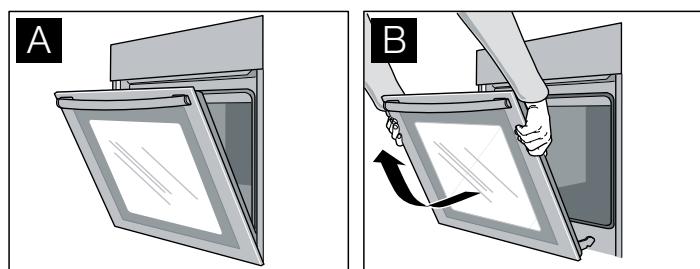
Décrocher la porte de l'appareil

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



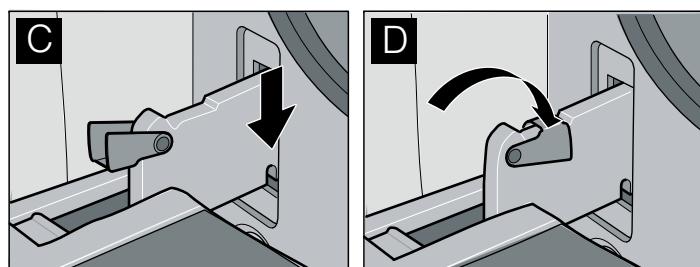
Les charnières sont verrouillées et ne pourront pas se fermer.

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. C). 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. D).



La porte de l'appareil est bloquée et ne pourra plus être décrochée.

4. Fermer la porte de l'appareil.

Nettoyage des vitres de porte

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

⚠ Risque de blessure !

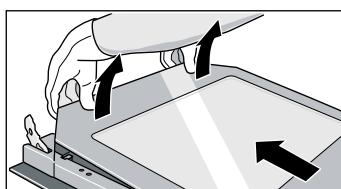
Les éléments dans la porte de l'appareil peuvent avoir des arêtes vives. Vous pourriez vous couper. Portez des gants de protection.

⚠ Risque de blessure !

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

Dépose de la vitre de porte

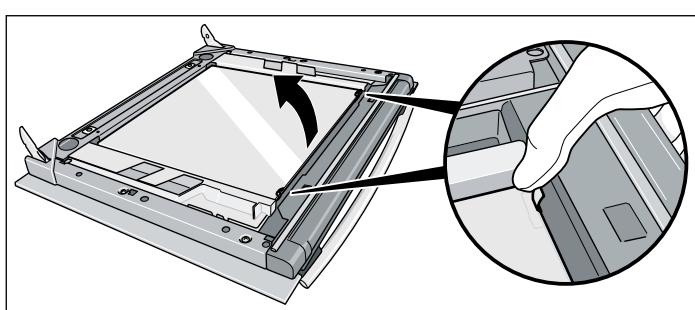
1. Décrocher la porte de l'appareil et la placer sur un support doux et propre, la façade côté support (voir chapitre : Dépose et pose de la porte de l'appareil).
2. Tenir la vitre de la porte à côté des charnières et sortir la vitre hors des clips (non visibles).
3. Soulever légèrement la vitre et la retirer vers les charnières.



Dépose de la vitre intermédiaire

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

1. Pousser les fixations à gauche et à droite vers l'extérieur. La vitre intermédiaire se désenclenche vers le haut.
2. Soulever légèrement la vitre intermédiaire (p.ex. à l'aide d'une spatule) et la retirer.



Nettoyage

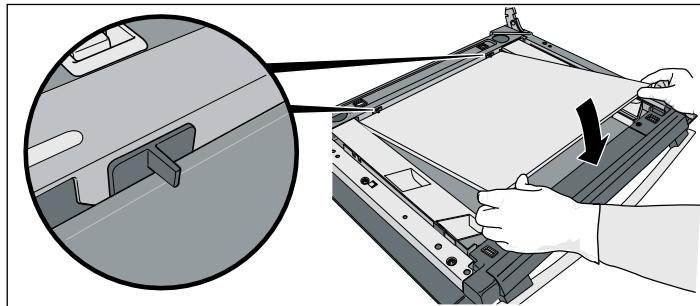
Nettoyez les vitres de porte avec un nettoyant pour vitres et un chiffon doux.

Attention !

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

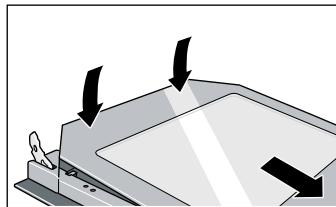
Pose de la vitre intermédiaire

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



Pose de la vitre de 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.

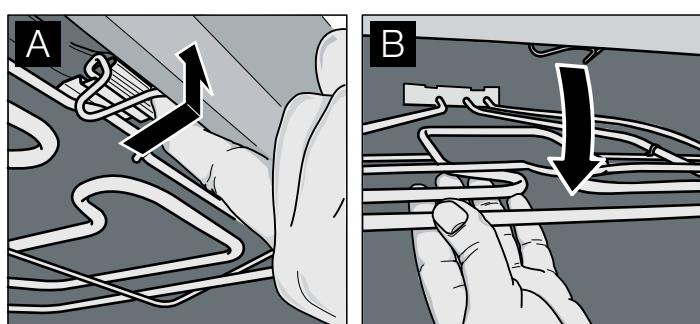
Nettoyage de la voûte du compartiment de cuisson

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

⚠ Risque de brûlure dû aux pièces chaudes de le compartiment de cuisson !

Attendez que le compartiment de cuisson soit refroidi.

1. Tirer vers l'avant et vers le haut l'étrier de fixation de la résistance du gril jusqu'à ce que la résistance se désenclenche de manière audible (fig. A).
2. Maintenir la résistance du gril et l'abaisser (fig. B).



3. Nettoyer la voûte du compartiment de cuisson.

4. Tirer vers l'avant et vers le haut l'étrier de fixation et le maintenir.

5. Relever la résistance du gril et l'enclencher.

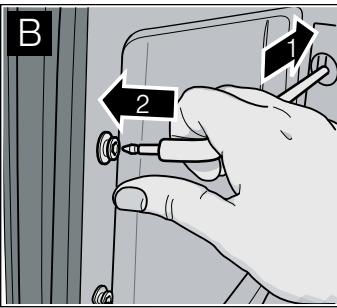
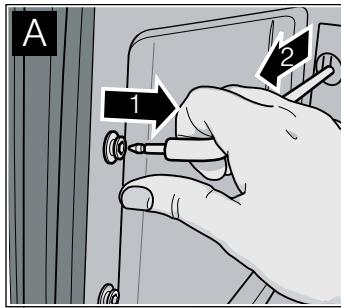
Nettoyage des grilles supports

Pour pouvez décrocher les grilles supports pour faciliter le nettoyage.

⚠ Risque de brûlure dû aux pièces chaudes de le compartiment de cuisson !

Attendez que le compartiment de cuisson soit refroidi.

1. Retirer les grilles supports par 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

Pour pouvez décrocher les rails télescopiques pour faciliter le nettoyage.

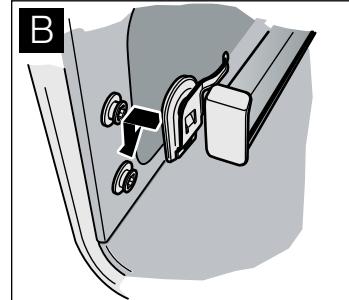
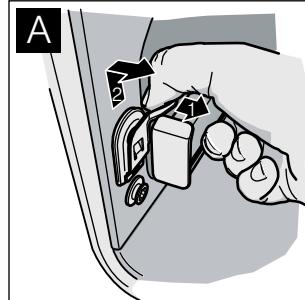
⚠ Risque de brûlure dû aux pièces chaudes de le compartiment de cuisson !

Attendez que le compartiment de cuisson soit refroidi.

Décrocher les rails télescopiques

1. Maintenir le ressort à lame tiré (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.

Raccrocher les rails télescopiques

1. Emboîter 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 rallonges télescopiques jusqu'en butée et fermer la porte de l'appareil.

Pannes et réparations

Il n'est pas toujours nécessaire de faire appel au service après-vente. Dans certains cas, vous pouvez régler le problème vous-même. Vous trouverez quelques conseils de dépannage dans le tableau suivant.

⚠ Risque de choc électrique !

- Les travaux sur l'électronique de l'appareil doivent uniquement être effectués par un spécialiste.
- Couper impérativement l'alimentation de l'appareil avant de procéder aux travaux de réparation sur la commande électronique. Actionnez le coupe-circuit automatique ou retirez le fusible dans le tableau de fusibles de votre domicile.

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 pas monté horizontalement	Vérifier le montage de l'appareil (voir notice de montage)
'appareil ne fonctionne plus, 0:00 clignote dans l'affichage de l'heure	L'alimentation électrique a été coupée dans l'affichage de l'heure	Régler de nouveau l'heure (voir chapitre : Horloge électronique)
0:00 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 horloge ◀▶ . Régler de nouveau l'heure (voir chapitre : Horloge électronique)
"E011" apparaît dans l'affichage de la température	Une touche est restée activée	Désactiver la touche et appuyer sur la touche de fonction d'horloge ◀▶
L'affichage de la température indique "EXXX", p.ex. E300	Défaut interne de l'électronique de l'appareil	Appuyer sur la touche de fonction horloge ◀▶ . Si le message ne s'éteint pas, retirer la fiche secteur et la reconnecter au bout d'env. 10 secondes
Il n'est pas possible d'utiliser l'appareil, l'affichage de température indique --- et 5-	L'appareil a été verrouillé	Désactiver le verrouillage (voir chapitre : Sécurité-enfants)
Il n'est pas possible d'utiliser l'appareil, l'affichage de température indique --- et 5P	L'appareil a été verrouillé de façon permanente	Désactiver le verrouillage permanent (voir chapitre : Sécurité-enfants)
L'appareil ne chauffe pas, le deux-points clignote dans l'affichage de l'heure, dans l'affichage de la température apparaît p.ex. 1600	Une combinaison de touches a été actionnée	Eteindre l'appareil, appuyer sur la touche Info i pendant 3 secondes, appuyer ensuite sur la touche de fonction d'horloge ◀▶ pendant 4 secondes, réappuyer ensuite sur la touche Info i pendant 3 secondes

Panne	Cause possible	Remède
Des fonctions à pilotage électronique ne fonctionnent pas	Impulsions énergétiques (p.ex. foudre)	Procéder à un nouveau réglage de la fonction concernée
Lors de la mise en marche d'un mode de fonctionnement, l'affichage de la température indique H ou h	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, BOU 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 O
De la fumée se dégage au rôtissage ou grillage	De la graisse brûle sur l'élément chauffant du gril	Continuer le rôtissage ou la grillade jusqu'à combustion complète de la graisse sur la résistance du gril
	Grille ou lèchefrite mal enfournée	Déposer la grille dans la lèchefrite, puis les enfourner à un niveau inférieur
De la condensation apparaît de façon importante 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 brièvement la porte de l'appareil pendant le fonctionnement
Les accessoires émaillés 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	Préchauffer l'appareil à 100 °C, puis l'éteindre après 5 minutes

Changer la lampe du four

Remplacez toujours la lampe du four si elle est défectueuse.

Vous pouvez vous procurer des ampoules de rechange auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé : E14, 220 - 240 V, 40 W, résistantes aux températures jusqu'à 300 °C. Utilisez exclusivement ces ampoules pour four.

⚠ Risque de choc électrique !

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

1. Etaler un torchon dans le compartiment de cuisson froid afin d'éviter des dégâts.

2. Visser le couvercle en verre vers la gauche, puis le retirer.



3. Remplacer l'ampoule du four par un type d'ampoule identique.

4. Revisser le cache en verre.

5. Enlever le torchon, puis armer le fusible.

Remarque : Utiliser des gants en caoutchouc si le cache en verre est difficile à dévisser. Ou commandez un accessoire de démontage auprès du service après-vente (référence 613634).

Remplacement des ampoules halogènes (NeffLight®)

Remplacez toute ampoule halogène défectueuse. Vous pouvez vous procurer des ampoules de rechange auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé : douille G4, 12 V, 20 W, résistante aux températures jusqu'à 300 °C. N'utilisez que ces ampoules.

⚠ Risque de choc électrique !

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

⚠ Risque de brûlure !

Les ampoules halogènes deviennent très chaudes en fonctionnement. Attendez que les ampoules halogènes soient refroidies avant de les remplacer.

Attention !

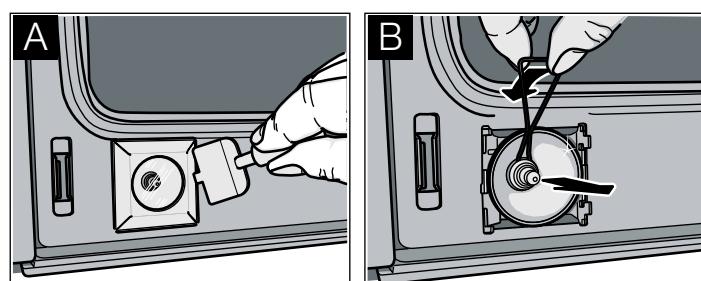
Opacité de l'ampoule halogène : Ne pas toucher l'ampoule halogène avec les doigts nus. De la graisse peut se déposer sur le verre, y brûler et rendre le verre opaque. Utilisez un chiffon propre pour le remplacement.

Les ampoules halogènes sont disposées à gauche et à droite sous l'ouverture de l'enceinte de cuisson. Vous trouverez les outils et accessoires nécessaires auprès du service après-vente.

1. Déposer la porte de l'appareil (voir chapitre : Dépose et pose de la porte de l'appareil).

2. Positionner l'outil sur la fente puis dégager le couvercle en faisant levier (fig. A).

3. A l'aide de l'autre outil, retirer l'ampoule halogène (fig. B).



4. Remplacer l'ampoule halogène. Utilisez un chiffon propre.

5. Mettre en place le couvercle.

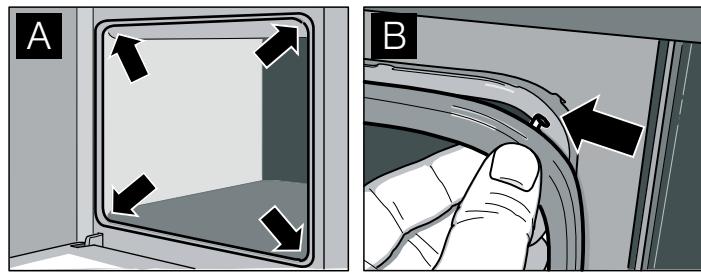
6. Monter la porte de l'appareil.

Remarque : Si l'éclairage ne fonctionne pas, contrôlez si les ampoules sont correctement insérées.

Remplacement du joint de porte

Si le joint de porte est défectueux, il faut le remplacer. Des joints de rechange pour votre appareil sont disponibles auprès du service après-vente.

Le joint de porte est fixé à quatre endroits (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

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Nous trouvons toujours une solution appropriée pour éviter des visites inutiles d'un technicien.

Numéros de produit E et de fabrication FD

Lors de votre appel, veuillez indiquer le numéro de produit (n° E) et le numéro de fabrication (n° FD), afin que nous puissions vous apporter une assistance qualifiée. La plaque signalétique avec les numéros est située à droite, sur le côté de la porte du four. Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

N° E

N° FD

Service après-vente ☎

Tenez compte du fait que la visite d'un technicien du SAV n'est pas gratuite en cas de manipulation incorrecte, même pendant la période de garantie.

Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

B 070 222 143

FR 01 40 10 42 10

CH 0848 840 040

Faites confiance à la compétence du fabricant. Vous gardez ainsi que la réparation sera effectuée par des techniciens formés qui possèdent les pièces de rechange d'origine pour votre appareil.

Plats tests

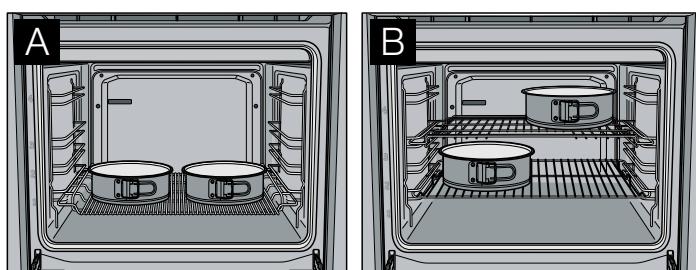
Plats test selon la norme EN 50304/EN 60350 (2009) ou bien IEC 60350. Respectez les consignes de préchauffage

indiquées dans les tableaux. Les valeurs indiquées dans les tableaux ne concernent pas le chauffage rapide.

Cuisson de pâtisseries	Hauteur d'enfournement	Mode de fonctionnement	Température en °C	Durée de cuisson en minutes
Biscuiterie dressée	3	□	140 - 150*	25 - 35
	1	☒	140 - 150*	20 - 30
	1 + 3	☒	140 - 150*	20 - 40
	1 + 3 + 4	☒	130 - 150*	30 - 50
Petits gâteaux (20 pièces par plaque)	3	□	160 - 170**	20 - 35
	1	☒	150 - 160**	20 - 30
	1 + 3	☒	150 - 160**	25 - 35
	1 + 3 + 4	☒	150 - 160**	25 - 35
Biscuit à l'eau	2	□	160 - 170*	25 - 35
	1	☒	150 - 160*	25 - 35
Tourte aux pommes (moules en fer-blanc placés l'un à côté de l'autre, fig. A)	1	☒	170 - 180*	75 - 85
Tourte aux pommes (moules en fer noir décalés en diagonale, fig. B)	1 + 3	☒	170 - 180*	65 - 80

* Préchauffer le four

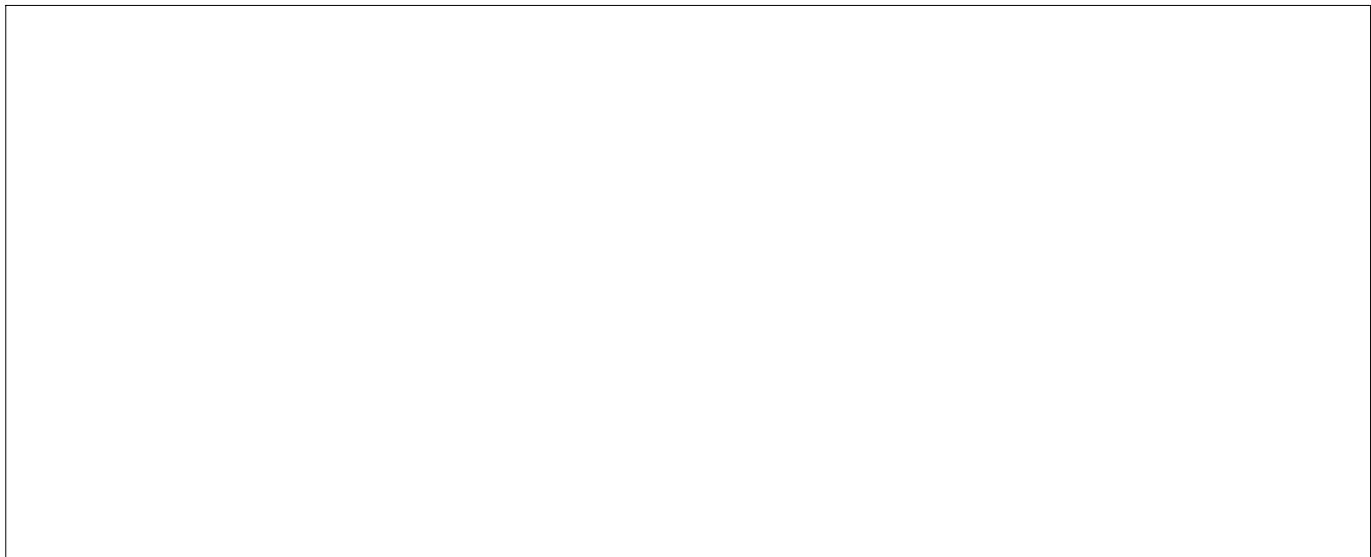
** Préchauffer pendant 10 minutes



Grillades	Hauteur d'enfournement	Disposition de la grille	Mode de fonctionnement	Température en °C	Durée de grillade en minutes
Toast (lèchefrite + grille coudée)	4	↙	☒	Int*	1 - 2
Biftecks, 12 steaks (lèchefrite + grille à bords recourbés)	4	↙	☒	Int	20 - 25**

* Préchauffer 10 minutes

** Retourner aux 2/3 du temps



Neff GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
DEUTSCHLAND

(901220)