



Four encastrable B46C74.3



Précautions de sécurité importantes	4	Basse température	22
Causes de dommages	5	Application de la cuisson basse température	22
Conseils concernant l'énergie et l'environnement	6	Tableau basse température.....	23
Economie d'énergie.....	6	Conseils et astuces.....	23
Elimination écologique.....	6	Grillades	23
Votre nouvel appareil	6	Gril air pulsé	23
Bandeau de commande.....	6	Grillades à plat	24
Modes de fonctionnement	7	CircoTherm® Air pulsé Eco	25
NeffLight®	8	Position étuve	26
Vos accessoires	8	Pâte à la levure du boulanger.....	27
Accessoire	8	Yaourt.....	28
Introduction de l'accessoire.....	8	Vapeur	28
Hauteurs d'enfournement	9	Cuisson à la vapeur	28
Accessoire en option	9	VarioSteam - Cuisson avec de la vapeur.....	28
Avant la première utilisation	9	Programmes automatiques	30
Réglage de la langue.....	9	Réchauffer - chauffer à la vapeur	32
Réglage de la classe de dureté de l'eau	10	Décongélation	33
Effectuer le réglage de l'altitude	10	Décongélation avec le mode CircoTherm® Air pulsé	33
Réglage de l'heure	10	Position décongélation	34
Nettoyage de l'appareil.....	10	Mise en conserve	34
Utilisation de l'appareil	11	Nettoyage et entretien	35
Mettre l'appareil en service.....	11	Nettoyer l'extérieur de l'appareil	35
Sélectionner le mode de fonctionnement et la température... ..	11	Nettoyage du compartiment de cuisson.....	35
Remplir et vider le réservoir d'eau	12	Détartrage	36
Mettre l'appareil hors service	12	Surface autonettoyante.....	37
Après chaque utilisation avec de la vapeur	13	EasyClean®	37
Coupure de sécurité automatique.....	13	Décrocher et accrocher la porte de l'appareil.....	38
Modifier les réglages de base	13	Nettoyage des vitres de porte.....	39
Horloge électronique	14	Nettoyage de la voûte du compartiment de cuisson	40
Affichage de l'heure	14	Nettoyage des grilles supports.....	40
Minuterie	14	Nettoyer les rails télescopiques.....	40
Durée de fonctionnement.....	14	Pannes et réparations	41
Fin du fonctionnement	15	Changer la lampe du four.....	42
Fonctionnement préprogrammé	15	Remplacement des ampoules halogènes	42
Réglage de l'heure	15	Remplacement du joint de porte.....	43
Chauffage rapide	15	Service après-vente	43
Contrôle, correction ou annulation des réglages	15	Numéros de produit E et de fabrication FD	43
Sécurité-enfants	16	Plats tests	44
Validation.....	16		
Verrouillage permanent	16		
Cuisson de pâtisseries	16		
Cuire dans des moules et sur des plaques	16		
Cuisson sur plusieurs niveaux	17		
Tableau de cuisson pour les pâtes.....	17		
Position cuisson du pain	18		
Tableau de cuisson pour des plats et plats cuisinés surgelés	18		
Conseils et astuces	19		
Rôtissage	20		
Rôtissage "à découvert"	20		
Rôtissage "à couvert".....	21		
Tableau de rôtissage	21		
Conseils et astuces	22		

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

Précautions de sécurité importantes

Lire attentivement ce manuel. Ce n'est qu'alors que vous pourrez utiliser votre appareil correctement et en toute sécurité. Conserver la notice d'utilisation et de montage pour un usage ultérieur ou pour le propriétaire suivant.

Cet appareil est conçu pour être encastré uniquement. Respecter la notice spéciale de montage.

Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries de transport.

Seul un expert agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'un mauvais raccordement.

Cet appareil est conçu uniquement pour un usage ménager privé et un environnement domestique. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons. Surveiller l'appareil lorsqu'il fonctionne. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation.

Toujours insérer les accessoires à l'endroit dans le four. *Voir la description des accessoires* dans la notice d'utilisation.

Risque d'incendie !

- Tout objet inflammable entreposé dans le compartiment de cuisson peut s'enflammer. Ne jamais entreposer d'objets inflammables dans le compartiment de cuisson. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil lorsqu'il s'en

dégage de la fumée. Éteindre l'appareil et débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles.

- Il se produit un courant d'air lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Le papier sulfurisé peut toucher les résistances chauffantes et s'enflammer. Ne jamais poser de papier sulfurisé non attaché sur un accessoire lors du préchauffage. Toujours déposer un plat ou un moule de cuisson sur le papier sulfurisé pour le lester. Recouvrir uniquement la surface nécessaire de papier sulfurisé. Le papier sulfurisé ne doit pas dépasser des accessoires.

Risque de brûlure !

- L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés
- Les récipients ou les accessoires deviennent très chaud. Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou les accessoires du compartiment de cuisson.
- Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans un compartiment de cuisson chaud. Ne jamais préparer de plats contenant de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Utiliser uniquement de petites quantités de boissons fortement alcoolisées. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.

Risque de brûlures !

- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.
- De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution. Tenir les enfants éloignés
- La présence d'eau dans un compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau chaude. Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.

- De la vapeur chaude peut s'échapper lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil. La vapeur n'est pas visible selon sa température. Ne pas se placer trop près de l'appareil lors de l'ouverture. Ouvrir prudemment la porte de l'appareil. Eloigner les enfants.
- L'eau dans le réservoir d'eau peut devenir très chaude lorsque l'appareil continue à fonctionner. Vider le réservoir d'eau après chaque utilisation de l'appareil avec de la vapeur.
- De la vapeur chaude est produite dans le compartiment de cuisson. En particulier au niveau de l'entrée de vapeur (en haut à droite dans le compartiment de cuisson). Ne pas mettre la main dans le compartiment de cuisson lors du fonctionnement de l'appareil avec de la vapeur.

Risque de blessure !

- Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.
- Les liquides inflammables peuvent s'enflammer dans le compartiment de cuisson chaud (déflagration). Ne pas remplir le réservoir d'eau de liquides inflammables (p.ex. boissons alcoolisées). Remplir le réservoir d'eau exclusivement d'eau ou de solution détartrante que nous recommandons.

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, retirer la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil. Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyer à vapeur.

- Lors du remplacement de l'ampoule du compartiment de cuisson, les contacts du culot de l'ampoule sont sous tension. Retirer la fiche secteur ou couper le fusible dans le boîtier à fusibles avant de procéder au remplacement.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler 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 lèche-frite 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 de porte très encrassé : si le joint de la porte est très encrassé, la porte de l'appareil ne fermera plus correctement lors du fonctionnement. La façade des meubles voisins peut être endommagée. Veillez à ce que le joint de l'appareil soit toujours propre.
- Porte de l'appareil utilisée comme surface d'assise ou support : il est interdit de grimper, de s'asseoir et de s'accrocher à la porte de l'appareil. Ne pas déposer de récipients ou des accessoires sur la porte de l'appareil.
- Introduire l'accessoire : Selon le modèle d'appareil, les accessoires peuvent rayer la vitre en fermant la porte. Introduire les accessoires toujours jusqu'en butée dans le compartiment de cuisson.
- 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.
- Feuille d'aluminium : Une feuille d'aluminium placée dans le compartiment de cuisson ne doit pas entrer en contact avec la vitre de la porte. Cela peut conduire à des décolorations définitives sur la vitre de la porte.
- Moules en silicone : Les ustensiles doivent résister à la chaleur et à la vapeur. Les moules en silicone ne sont pas appropriés pour le mode de cuisson combiné avec de la vapeur.

- Vaisselle avec taches de rouille : N'utilisez pas de vaisselle présentant des taches de rouille. Même des taches infimes peuvent occasionner de la rouille dans le compartiment de cuisson.
- Eau chaude dans le réservoir d'eau : L'eau chaude peut endommager la pompe. Remplissez le réservoir d'eau exclusivement d'eau froide.

- Solution détartrante : Veillez à ce que la solution détartrante ne parvienne pas sur le bandeau de commande ou sur toute autre surface délicate. Cela endommage les surfaces. Si toutefois cela se produisait, éliminez la solution détartrante immédiatement avec de l'eau.
- Nettoyage du réservoir d'eau : Ne pas nettoyer le réservoir d'eau au lave-vaisselle. Cela endommagerait le réservoir d'eau. Nettoyez le réservoir d'eau avec un chiffon doux et un produit à vaisselle usuel du commerce.

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.

Remarque : La valeur de consommation d'énergie de cet appareil a été déterminée selon DIN EN 50304/DIN EN 60350. Cette valeur de consommation d'énergie est de 30% inférieure à la valeur pour la classe d'efficacité énergétique A.

Selon l'équipement de l'appareil, l'éclairage supplémentaire NeffLight® a été éteint pour le mesurage (voir chapitre : Eteindre le NeffLight®).

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

Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

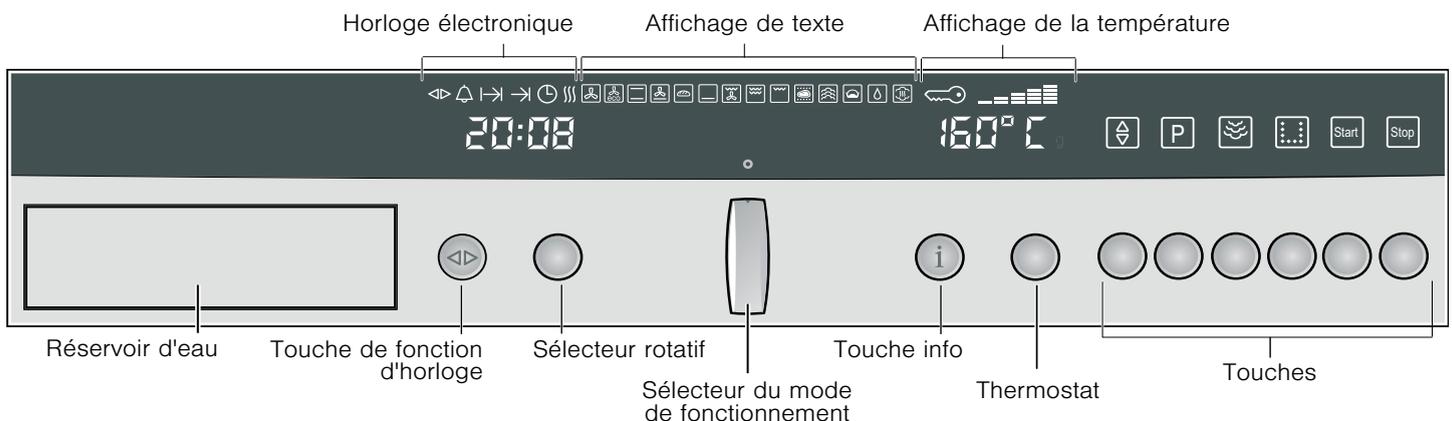
La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

Votre nouvel appareil

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur

- le bandeau de commande
- les modes de fonctionnement
- le NeffLight®

Bandeau de commande



Élément de réglage	Utilisation
Sélecteur du mode de fonctionnement	Mettre l'appareil en service et hors service Sélectionner le mode de fonctionnement désiré
Réservoir d'eau	Pour les utilisations avec de la vapeur (voir chapitre : Remplir et vider le réservoir d'eau)

Élément de réglage	Utilisation	
Horloge électronique (chauffage rapide)		
	Touche de fonction d'horloge	Sélectionner la fonction d'horloge désirée ou le chauffage rapide (voir chapitre : Horloge électronique)
	Sélecteur rotatif	Procéder à des réglages à l'intérieur d'une fonction d'horloge ou enclencher le chauffage rapide (voir chapitre : Horloge électronique)

Affichage de la température (réglages de base)

	Touche info	Pression brève : Appel d'informations supplémentaires, p.ex. affichage de la température actuelle pendant la chauffe Pression longue : Appel du menu Réglages de base (voir chapitre : Modifier les réglages de base)
	Thermostat	Régler la température Modifier les réglages dans le menu Réglages de base (voir chapitre : Modifier les réglages de base)

Touches

	Touche de navigation	Commuter entre les lignes de l'affichage de texte, Les réglages sont mémorisés lors de la commutation. Si le symbole  est allumé dans l'affichage de texte, il y a encore d'autres possibilités de sélection. Appuyez pour cela sur la touche de navigation  .
	Touche de programme	Appel de programmes se déroulant automatiquement avec de la vapeur (voir chapitre : Vapeur).
	Touche VarioSteam	Réglage de l'intensité de vapeur désirée (voir chapitre : VarioSteam - Cuisson avec de la vapeur)
	Touche détartrage	Détartrage de l'appareil
	Touche Marche	Démarrer le fonctionnement
	Touche Arrêt	Pression brève : interrompre le fonctionnement (pause) Pression longue : terminer le fonctionnement

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	Utilisation	
	CircoTherm® Air pulsé	Pour faire cuire et rôtir sur un ou plusieurs niveaux
	CircoTherm® Air pulsé Eco*	Pour la cuisson et le rôtissage à énergie optimisée sur un niveau, sans préchauffage.
	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 le 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 de la volaille et des 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

* Mode de cuisson ayant été utilisé pour déterminer la classe d'efficacité énergétique selon EN50304

Mode de fonctionnement	Utilisation
 Position cuisson vapeur	Pour la préparation diététique de légumes, de viande et de poisson 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).
 Position étuve	Pour la confection de pâte à levure du boulanger et de yaourts
 Nettoyage hydrolyse	Facilite le nettoyage du compartiment de cuisson
 Réchauffer	Pour des plats et des pains et pâtisseries Les mets cuits sont réchauffés par la vapeur en les préservant. Les aliments ne se dessèchent pas.

* Mode de cuisson ayant été utilisé pour déterminer la classe d'efficacité énergétique selon EN50304

NeffLight®

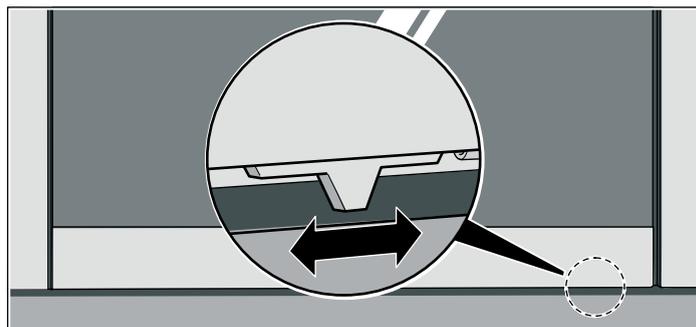
Votre appareil est équipé du NeffLight®. Le NeffLight® comprend deux ampoules halogènes et une technique de miroir pour éclairer intensément le compartiment de cuisson.

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®. Pour cela, vous devez actionner l'interrupteur d'ouverture de la porte. Il est situé dans l'interstice entre la porte de l'appareil et le meuble d'encastrement.



Eteindre le NeffLight® :
Poussez l'interrupteur d'ouverture de la porte vers la droite.

Allumer le NeffLight® :
Poussez l'interrupteur d'ouverture de la porte vers la gauche.

Vos accessoires

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur

- Vos accessoires
- l'introduction correcte de l'accessoire dans le compartiment de cuisson
- les hauteurs d'enfournement
- les accessoires en option

Accessoire

Votre appareil est livré avec les accessoires suivants :

-  **Plaque à pâtisserie, émaillée**
Pour faire cuire des gâteaux et des petites pâtisseries
 -  **Grille**
pour la cuisson de pâtisseries dans un moule, pour le rôtissage dans un plat à rôtir et des grillades
 -  **Lèche-frite, émaillée**
pour la cuisson de gâteaux juteux, pour le rôtissage, des grillades et pour récupérer du liquide qui s'égoutte
 -  **Grille d'insertion**
pour le rôtissage et des grillades
- Remarque :** La grille d'insertion s'utilise toujours avec lèche-frite. A cet effet, la grille d'insertion est placée dans la lèche-frite.

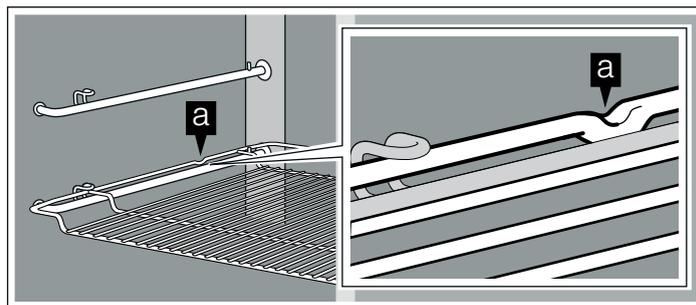
Remarque : La plaque à pâtisserie et la lèche-frite peuvent se déformer durant le fonctionnement de l'appareil. Ceci est dû aux importantes variations de température sur l'accessoire. Elles peuvent apparaître lorsqu'une seule partie de l'accessoire est garnie ou du surgelé tel qu'une pizza est placée sur l'accessoire.

Introduction de l'accessoire

L'accessoire est doté d'une fonction d'arrêt. La fonction d'arrêt empêche le basculement de l'accessoire lors de son extraction. L'accessoire doit être correctement introduit dans le compartiment de cuisson, afin que la sécurité anti-basculement fonctionne.

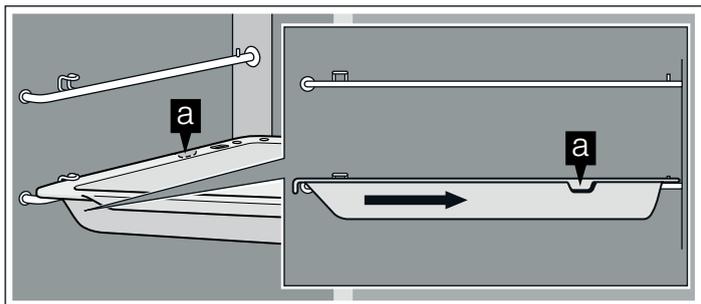
En enfournant la grille, veillez à ce que

- le taquet d'arrêt (a) soit orienté vers le bas
- le taquet d'arrêt (a) se trouve au niveau arrière de la grille

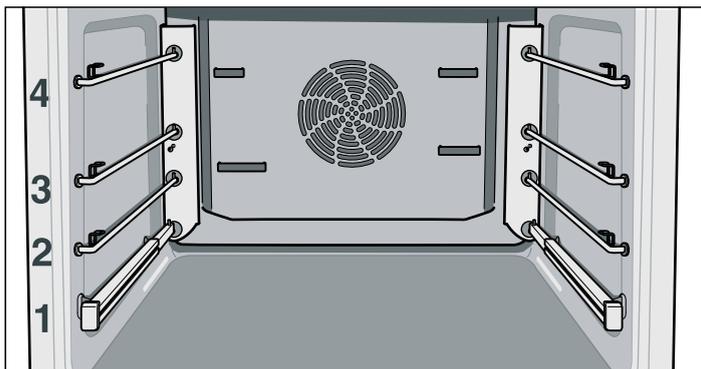


En enfournant la plaque à pâtisserie ou la lèchefrite, veillez à ce que

- le taquet d'arrêt (a) se trouve au niveau arrière de l'accessoire
- partie inclinée de l'accessoire soit orientée vers l'avant en direction de la porte de l'appareil lors de l'enfournement



Hauteurs d'enfournement



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

Les rails télescopiques s'encliquettent lorsqu'ils sont entièrement retirés. Il est ainsi facile de poser l'accessoire dessus. Pour le déverrouillage, repousser les rails dans le compartiment de cuisson avec une légère pression.

⚠ Risque de brûlure !

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

Avant la première utilisation

Après avoir raccordé votre nouvel appareil, le texte "Select language" apparaît dans l'affichage. Avant de pouvoir utiliser l'appareil, vous devez procéder à quelques réglages :

- régler la langue
- régler la classe de dureté de l'eau
- effectuer le réglage de l'altitude
- régler l'heure
- nettoyer l'appareil avant la première utilisation

Remarque : Vous pouvez corriger ces réglages à tout moment. Pour modifier la langue, la classe de dureté de l'eau et effectuer le réglage de l'altitude, voir le chapitre : Modifier les réglages de base ; modifier l'heure, voir le chapitre : Horloge électronique.

Réglage de la langue

"Select language English" est réglé par défaut. Réglez une autre langue pour l'affichage de texte en cas de besoin.

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.

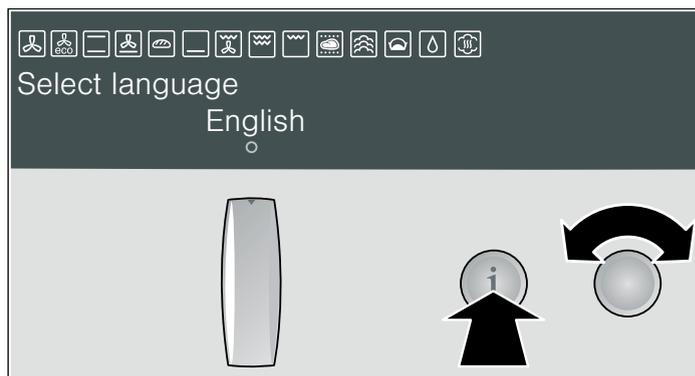
Remarque : Ne pas utiliser le niveau d'enfournement 2 pour la cuisson et le rôtissage en mode CircoTherm® Air pulsé. La pulsation de l'air sera gênée et le résultat de cuisson sera altéré.

Accessoire en option

Les accessoires optionnels sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Vous trouverez un large choix pour votre appareil dans nos brochures ou sur notre site Internet.

Accessoire	Référence
Cuiseur vapeur MegaSystem	N8642X3
Lèchefrite, émaillée	Z1232X3
Lèchefrite avec revêtement anti-adhérent	Z1233X3
Lèchefrite avec grille d'insertion	Z1242X3
Grille d'insertion pour le rôtissage et des grillades, à utiliser dans la lèchefrite	740766
Plat profond à soufflé, émaillé	Z1272X0
Plaque à pâtisserie, aluminium	Z1332X0
Plaque à pâtisserie, émaillée	Z1342X0
Plaque à pâtisserie, avec revêtement anti-adhérent	Z1343X0
Moule à pizza	Z1352X0
Grille à pâtisserie/de rôtissage	Z1432X3
Plaque de rôtissage, émaillé, en deux parties	Z1512X0
Rail télescopique à sortie totale VarioCLOU®	Z1785X3
Pierre à pain	Z1913X0

1. Tourner le thermostat jusqu'à ce que la langue désirée apparaisse dans l'affichage de texte.
2. Appuyer sur la touche info **i** pendant 3 secondes. Vos réglages sont validés. Dans l'affichage de texte apparaît "Dureté de l'eau 3-dure".



Réglage de la classe de dureté de l'eau

Attention !

Dommages de l'appareil dus à l'utilisation de liquides non appropriés.

N'utilisez pas d'eau distillée, pas d'eau du robinet fortement chlorée (> 40 mg/l) ni d'autres liquides.

Utilisez exclusivement de l'eau froide fraîche du robinet, de l'eau adoucie ou de l'eau minérale plate.

La "dureté de l'eau 3 - dure" est réglée par défaut. Modifiez ce réglage si votre eau est plus douce.

Vous pouvez déterminer la dureté de l'eau au moyen du ruban testeur joint ou la demander à votre compagnie des eaux.

Remarques

- Si votre eau est très calcaire, nous vous recommandons d'utiliser de l'eau adoucie.
- Si vous utilisez exclusivement de l'eau adoucie, dans ce cas vous pouvez régler la "dureté de l'eau - adoucie".
- Si vous utilisez de l'eau minérale, réglez la "dureté de l'eau 3 - dure".
- Si vous utilisez de l'eau minérale, alors utilisez uniquement de l'eau minérale non gazeuse (voir le chapitre : Remplir et vider le réservoir d'eau).

1. Régler la classe de dureté de l'eau avec le thermostat.

Classe de dureté de l'eau	Symbole de réglage (affichage de température)
adoucie	°C 50
1 - douce	°C 51
2 - moyenne	°C 52
3 - dure	°C 53

2. Appuyer sur la touche info \bar{i} pendant 3 secondes.

Vos réglages sont validés. Dans l'affichage de texte apparaît "Réglage de l'altitude 0 - 300m".

Effectuer le réglage de l'altitude

La plage d'altitude "0 - 300m" est réglée par défaut. Modifiez ce réglage si l'emplacement de votre appareil se situe plus haut ou plus bas.

1. Régler la plage d'altitude avec le thermostat.

Plage d'altitude	Symbole de réglage (affichage de température)
en-dessous de 0m	°C 60
0 - 300m	°C 61
300 - 600m	°C 62
600 - 900m	°C 63
900 - 1200m	°C 64
1200 - 1500m	°C 65
1500 - 1800m	°C 66
1800 - 2100m	°C 67
2100 - 2400m	°C 68
au-dessus de 2400m	°C 69

2. Appuyer sur la touche info \bar{i} pendant 3 secondes.

Vos réglages sont validés.

Réglage de l'heure

Remarque : Lorsque vous appuyez sur la touche de fonction d'horloge $\triangleleft \triangleright$, 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 $\triangleleft \triangleright$ pour parvenir au mode réglage.

Les symboles $\triangleleft \triangleright$ et \odot 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 $\triangleleft \triangleright$, jusqu'à ce que les symboles $\triangleleft \triangleright$ et \odot 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 le chapitre : Nettoyage et entretien).
 4. Remplir le réservoir d'eau de 400 ml d'eau (voir le chapitre : Remplir et vider le réservoir d'eau).
 5. Introduire le réservoir d'eau jusqu'en butée.
 6. Mettre l'appareil en service. Appuyer pour cela sur le sélecteur du mode de fonctionnement pour le faire sortir (voir le chapitre : Utilisation de l'appareil). L'appareil est maintenant prêt à fonctionner.
 7. Régler le sélecteur du mode de fonctionnement sur Chaleur voûte/sole \square .
 8. Régler le thermostat sur 240 °C.
 9. Appuyer répétitivement sur la touche VarioSteam \square jusqu'à ce que "Intensité de la vapeur élevée" apparaisse dans l'affichage de texte (voir le chapitre : Cuisson VarioSteam avec de la vapeur).
 10. Appuyer sur la touche Start Start .
 11. Éteindre l'appareil lorsque le réservoir d'eau est vide. Pour ce faire, ramener le sélecteur du mode de fonctionnement sur la position zéro 0 et l'escamoter. La pompe évacue l'eau résiduelle du système d'évaporation.
 12. Vider le réservoir d'eau (voir le chapitre : Remplir et vider le réservoir d'eau)
 13. Nettoyer le compartiment de cuisson avec de l'eau chaude additionnée d'eau de vaisselle.
- Remarque :** Éliminer les taches de calcaire avec un chiffon imbibé de vinaigre, rincer à l'eau claire et sécher avec un chiffon doux.
14. Nettoyer l'extérieur de l'appareil 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 remplir et vider le réservoir d'eau
- quand votre appareil s'éteint automatiquement

Mettre l'appareil en service

Appuyer sur le sélecteur du mode de fonctionnement pour le faire sortir.

Cela met l'appareil en service et en ordre de marche. Les informations "Appareil prêt à fonctionner" et "Eclairage" apparaissent dans l'affichage de texte.

Sélectionner le mode de fonctionnement et la température

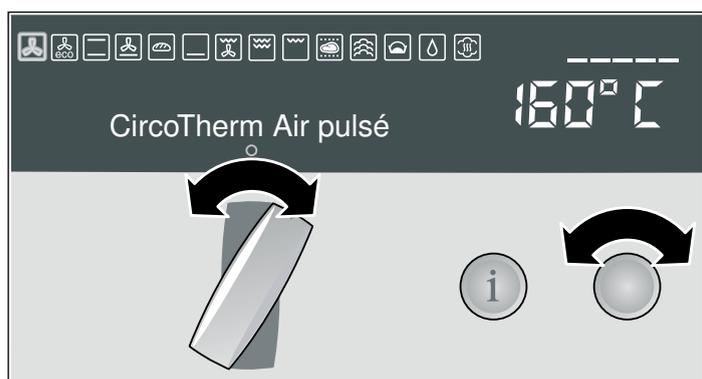
⚠ Risque de brûlure !

L'eau dans le réservoir d'eau peut devenir très chaude lorsque l'appareil continue à fonctionner. Vider le réservoir d'eau après chaque utilisation avec de la vapeur.

Remarques

- Vous pouvez démarrer les modes de fonctionnement Basse température , Position cuisson vapeur , Position étuve  et Nettoyage hydrolyse  uniquement lorsque le compartiment de cuisson a refroidi. Aucune chaleur résiduelle (H ni h) ne doit être affichée dans l'affichage de la température.
- Pour des utilisations avec de la vapeur vous devez remplir le réservoir d'eau (voir le chapitre : Remplir et vider le réservoir d'eau).

1. Mettre l'appareil en service.
2. Tourner le sélecteur du mode de fonctionnement jusqu'à ce que le mode de fonctionnement désiré apparaisse dans l'affichage de texte.



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

Remarque : Si aucune température de référence n'est affichée, la température de votre mode de fonctionnement est réglée fixe. Vous ne pouvez pas modifier cette température.

4. Appuyer sur la touche Start .

Remarques

- Selon le mode de fonctionnement sélectionné vous entendrez un bruit de pompage après le démarrage. Le contrôle du fonctionnement de la pompe a lieu.
- Si vous ne pouvez pas démarrer une utilisation avec de la vapeur, vérifiez si le réservoir d'eau est rempli et introduit jusqu'en butée.

Mode de fonctionnement	Température de référence en °C	Plage de température en °C
 CircoTherm® Air pulsé*	160	40 - 200
 CircoTherm® Air pulsé Eco	160	40 - 200
 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	III
 Position cuisson vapeur	Réglage fixe	000
 Position étuve	- 2 -	1, 2, 3
 Nettoyage hydrolyse	Réglage fixe	EE5
 Réchauffer	120	80 - 180

* Avec ce mode de fonctionnement vous pouvez activer en plus la vapeur

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

Changer le mode de fonctionnement

1. Tourner le sélecteur du mode de cuisson jusqu'à ce que le mode de cuisson désiré soit réglé.
2. Tourner le thermostat pour modifier la température.
3. Appuyer sur la touche Start .

Température actuelle

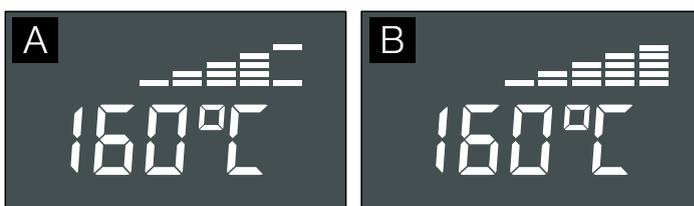
Appuyez sur la touche Info . La température actuelle apparaît pendant 3 secondes.

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)



Remplir et vider le réservoir d'eau

⚠ Risque de blessures et d'incendie !

Remplissez le réservoir d'eau exclusivement d'eau ou de solution détartrante que nous recommandons.

Ne remplissez pas le réservoir d'eau de liquides inflammables (p.ex. des boissons alcoolisées).

Les vapeurs des liquides inflammables peuvent s'enflammer dans le compartiment de cuisson par des surfaces chaudes (déflagration). La porte de l'appareil peut s'ouvrir brusquement. Des vapeurs chaudes et des jets de flammes peuvent sortir.

Attention !

Dommages de l'appareil dus à l'utilisation de liquides non appropriés.

N'utilisez pas d'eau distillée, pas d'eau du robinet fortement chlorée (> 40 mg/l) ni d'autres liquides.

Utilisez exclusivement de l'eau froide fraîche du robinet, de l'eau adoucie ou de l'eau minérale plate.

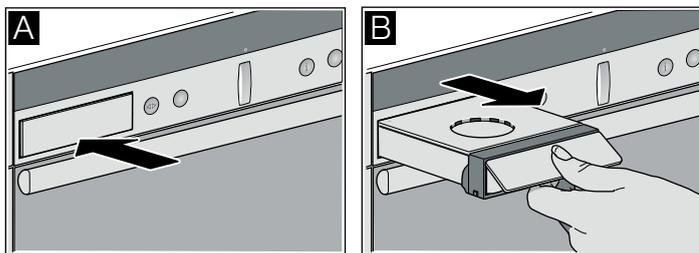
Remarques

- Si vous utilisez de l'eau minérale, réglez la classe de dureté de l'eau : dure.
- Si le réservoir d'eau n'a pas été vidé, un message de rappel apparaîtra pour des raisons hygiéniques après extinction de l'appareil. Le message de rappel ne disparaîtra que lorsque vous viderez le réservoir d'eau.

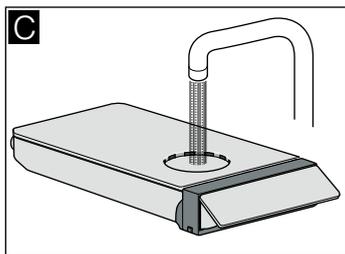
Remplir le réservoir d'eau

Remplissez le réservoir d'eau avant chaque utilisation avec de la vapeur.

1. Appuyer légèrement en bas au milieu sur le réservoir d'eau (fig. A).
2. Retirer le réservoir d'eau (fig. B).



3. Remplir le réservoir d'eau froide jusqu'au repère "max" (fig. C).



4. Introduire le réservoir d'eau jusqu'en butée.

Compléter le réservoir d'eau

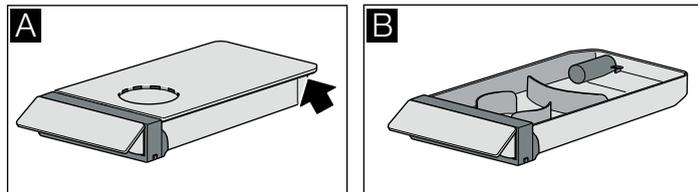
Un signal retentit lorsque le réservoir d'eau est vide. "Remplir le réservoir et l'introduire complètement" apparaît dans l'affichage de texte. Le fonctionnement avec de la vapeur est interrompu.

1. Retirer le réservoir d'eau.
2. Remplir le réservoir d'eau jusqu'au repère "max" et l'introduire jusqu'en butée.
Le fonctionnement avec de la vapeur continue.

Vider le réservoir d'eau

Vider le réservoir d'eau après chaque utilisation avec de la vapeur.

1. Ramener le sélecteur du mode de fonctionnement sur la position zéro 0 et l'escamoter.
Le texte "Evacuer" apparaît dans l'affichage de texte et P_{uo} (Pumping-out = évacuer) dans l'affichage de la température. L'eau résiduelle dans le système d'évaporation est repompée dans le réservoir d'eau. L'information "Evacuation terminée" apparaît après l'évacuation.
2. Retirer le réservoir d'eau lentement et à l'horizontale.
3. Enlever le couvercle (fig. A).
4. Vider le réservoir d'eau (fig. B).



5. Bien sécher le logement du réservoir et le réservoir d'eau.
6. Introduire le réservoir d'eau.

Mettre l'appareil hors service

⚠ Risque de s'ébouillanter !

De la vapeur chaude peut s'échapper lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil. Ouvrez prudemment la porte de l'appareil après la cuisson.

Remarque : L'appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Une fois l'appareil éteint, le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner.

1. Ramener le sélecteur du mode de fonctionnement sur la position zéro 0.
2. Appuyer sur le sélecteur du mode de fonctionnement, jusqu'à ce qu'il soit escamoté.
L'appareil s'éteint.

Remarque : Lorsque vous éteignez l'appareil après une utilisation avec de la vapeur, vous entendrez un bruit de pompage. L'appareil repompe l'eau résiduelle du système d'évaporation, dans le réservoir d'eau. Dans l'affichage de texte apparaît "Evacuer". Videz seulement le réservoir d'eau lorsque l'information "Evacuation terminée" est affichée.

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

Affichage de température	Affichage de texte	Signification
H	Forte chaleur résiduelle	Forte chaleur résiduelle (supérieure à 120 °C)
h	Basse chaleur résiduelle	Basse chaleur résiduelle (entre 60 °C et 120 °C)

Terminer le fonctionnement

Exercer une pression longue sur la touche Stop [Stop]. L'appareil arrête le fonctionnement actuel. L'appareil n'est pas éteint. Vous pouvez maintenant démarrer un autre mode de fonctionnement.

Interrompre le fonctionnement et le continuer (pause)

Appuyer brièvement sur la touche Stop [Stop]. L'appareil interrompt le fonctionnement actuel. Appuyez sur la touche Start [Start], pour continuer le fonctionnement interrompu.

Après chaque utilisation avec de la vapeur

1. Eteindre l'appareil.

L'eau résiduelle dans le système d'évaporation est repompée dans le réservoir d'eau. Dans l'affichage de texte apparaît "Evacuer".

2. Vider le réservoir d'eau seulement lorsque "Evacuation terminée" apparaît.

3. Vider le réservoir d'eau, le rincer et le laisser sécher en ouvrant le couvercle.

4. Essuyer le compartiment de cuisson refroidi avec un chiffon doux.

5. Enlever les salissures dans le compartiment de cuisson.

Remarque : Eliminer les taches de calcaire avec un chiffon imbibé de vinaigre, rincer à l'eau claire et sécher avec un chiffon doux.

Coupure de sécurité automatique

La coupure de sécurité automatique est activée uniquement si vous n'effectuez aucun réglage sur une période plus ou moins longue.

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

Dans l'affichage de texte apparaît "Coupure de sécurité" et **000** 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 **0**.

Modifier les réglages de base

Votre appareil possède différents réglages de base qui sont pré-réglés en usine. Vous pouvez modifier ces réglages de base selon vos besoins.

1. Allumer l'appareil.

2. Appuyer sur la touche info **i** pendant 3 secondes, pour parvenir au menu Réglages de base.

Dans l'affichage de texte apparaît "Sélection langue: Français" Si l'appareil est verrouillé, vous devez d'abord le déverrouiller.

3. Appuyer répétitivement sur la touche info **i**, jusqu'à ce que le réglage de base actuel du sous-menu correspondant s'affiche dans l'affichage de texte (p.ex. "Signal sonore Off").

4. Avec le thermostat, régler le réglage de base désiré dans un sous-menu (p.ex. "Signal sonore 2 minutes").

5. Appuyer sur la touche info **i** pendant 3 secondes.

Votre réglage de base est enregistré.

Remarque : Si dans les 15 secondes vous n'avez effectué aucune saisie, le menu Réglages de base sera automatiquement quitté. "Appareil prêt à fonctionner" apparaît dans l'affichage de texte.

Vous pouvez modifier les réglages de base suivants :

Menu Réglages de base		
Sous-menu	Réglage de base	Symbole de réglage
Langue	Sélection langue	
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
Réglage individuel*	—□□□■□□□+	c 4...

Menu Réglages de base		
Sous-menu	Réglage de base	Symbole de réglage
Dureté de l'eau	adoucie	c 50
	1 - douce	c 51
	2 - moyenne	c 52
	3 - dure	c 53
Réglage de l'altitude	en-dessous de 0 m	c 60
	0 - 300 m	c 61
	300 - 600 m	c 62
	600 - 900 m	c 63
	900 - 1200 m	c 64
	1200 - 1500 m	c 65
	1500 - 1800 m	c 66
	1800 - 2100 m	c 67
	2100 - 2400 m	c 68
	au-dessus de 2400 m	c 69
Aux réglages usine	ne pas réinitialiser	c 70
	réinitialiser	c 71

* Avec ce réglage de base vous pouvez adapter le degré de brunissage pour tous les programmes automatiques (voir chapitre : Programmes automatiques)

Horloge électronique

Dans ce chapitre, vous apprendrez

- comment régler la minuterie
- comment automatiquement éteindre votre appareil
- comment automatiquement mettre en marche et éteindre votre appareil (fonctionnement préprogrammé)
- 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

- Entre **22:00** et **5:59** heures, l'affichage de l'heure sera obscurci, si vous ne procédez à aucun réglage pendant ce laps de temps ou si aucune fonction d'horloge n'est activée.
- Lorsque vous réglez une fonction d'horloge, l'intervalle du temps accroit 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 .

Minuterie

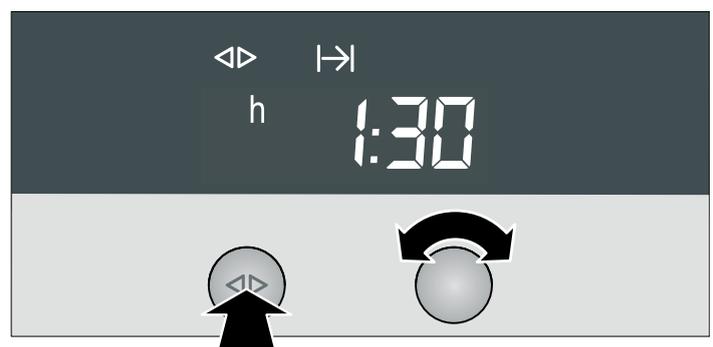
1. Appuyer répétitivement sur la touche de fonction d'horloge , jusqu'à ce que les symboles et s'allument.
2. Régler la durée au moyen du sélecteur rotatif (p.ex. **5:00** minutes).
Le réglage est automatiquement validé. Ensuite l'heure est réaffichée et le temps de la minuterie s'écoule.



Durée de fonctionnement

Arrêt automatique après une durée réglée.

1. Régler le mode de fonctionnement et la température.
2. Appuyer répétitivement sur la touche de fonction d'horloge , jusqu'à ce que les symboles et s'allument.
3. Régler la durée de fonctionnement à l'aide du sélecteur rotatif (p.ex. **1:30** heures).
Le réglage est automatiquement validé. Puis, l'heure s'affiche de nouveau.
4. Appuyer sur la touche Start .



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

Ramener le sélecteur du mode de fonctionnement sur la position **O** et l'escamoter

Fin du fonctionnement

Arrêt automatique à une heure réglée.

1. Régler le mode de fonctionnement et la température.
2. Appuyer répétitivement sur la touche de fonction d'horloge , jusqu'à ce que les symboles  et  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.
4. Appuyer sur la touche Start .
L'appareil chauffe.



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

Ramener le sélecteur du mode de fonctionnement sur la position **O** et l'escamoter

Fonctionnement préprogrammé

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.
2. Appuyer répétitivement sur la touche de fonction d'horloge , jusqu'à ce que les symboles  et  s'allument.
3. Régler la durée de fonctionnement à l'aide du sélecteur rotatif (p.ex. **1:30** heures).
Le réglage est automatiquement validé.
4. Appuyer répétitivement sur la touche de fonction d'horloge , jusqu'à ce que les symboles  et  s'allument.
5. Régler la fin du fonctionnement avec le sélecteur rotatif (p.ex. **12:30** heures).
6. Appuyer sur la touche Start .
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). Un signal retentit et le symbole  clignote.
7. Ramener le sélecteur du mode de fonctionnement sur la position **O** et l'escamoter.

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 , jusqu'à ce que les symboles  et  s'allument.
2. Régler l'heure avec le sélecteur rotatif.
Le réglage est automatiquement validé.

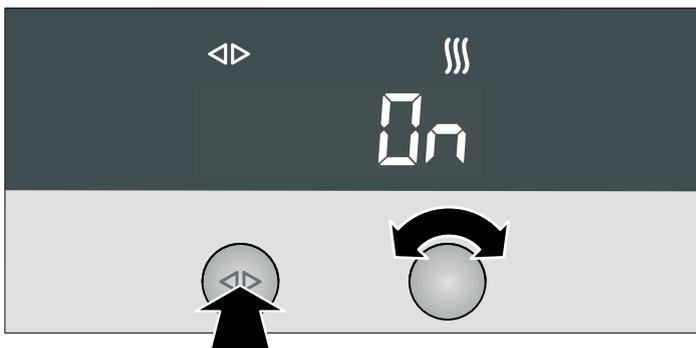


Chauffage rapide

Selon l'équipement de l'appareil vous pouvez réduire le temps de chauffe pour les modes de fonctionnement Chaleur tournante  et Position cuisson du pain  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.

1. Régler le mode de fonctionnement et la température.
2. Appuyer répétitivement sur la touche de fonction d'horloge  jusqu'à ce que les symboles  et  s'allument et que **FFF** 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.
4. Appuyer sur la touche Start .
L'appareil chauffe.



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

Contrôle, correction ou annulation des réglages

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

Sécurité-enfants

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. Allumer l'appareil.
2. Maintenir la touche info **i** appuyée jusqu'à ce que **c i** (appareil déverrouillé) apparaisse.
3. Tourner le thermostat, jusqu'à ce que **c i i** (appareil verrouillé) apparaisse.
4. Maintenir la touche info **i** appuyée, jusqu'à ce que le symbole **↔** apparaisse.

Remarque : En cas de tentative d'activer l'appareil verrouillé, le symbole **-S-** (appareil verrouillé) apparaît.

Déverrouiller l'appareil

1. Maintenir la touche info **i** appuyée jusqu'à ce que **c i i** (appareil verrouillé) apparaisse.
2. Tourner le thermostat jusqu'à ce que **c i** (appareil déverrouillé) apparaisse.
3. Maintenir la touche info **i** appuyée, jusqu'à ce que le symbole **↔** s'éteigne.

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. Allumer l'appareil.
2. Maintenir la touche info **i** appuyée jusqu'à ce que **c i** (appareil verrouillé) apparaisse.
3. Tourner le thermostat, jusqu'à ce que **c i i** (appareil verrouillé en permanence) apparaisse.
4. Appuyer sur la touche info **i** pendant 3 secondes. Votre appareil sera verrouillé après 30 secondes. Le symbole **↔** apparaît.

Remarque : En cas de tentative d'activer l'appareil verrouillé, le symbole **-SP** (appareil verrouillé en permanence) apparaît.

Interrompre le verrouillage permanent

1. Maintenir la touche info **i** appuyée jusqu'à ce que **c i i** (appareil verrouillé en permanence) apparaisse.
2. Tourner le thermostat jusqu'à ce que **c i** (appareil déverrouillé occasionnellement) apparaisse.
3. Maintenir la touche info **i** 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 **i** appuyée jusqu'à ce que **c i i** (appareil verrouillé en permanence) apparaisse.
2. Tourner le thermostat jusqu'à ce que **c i** (appareil déverrouillé occasionnellement) apparaisse.
3. Maintenir la touche info **i** appuyée, jusqu'à ce que le symbole **↔** s'éteigne.
4. Dans les 30 secondes, réappuyer sur la touche info **i** pendant 3 secondes.
5. Tourner le thermostat jusqu'à ce que **c i** (appareil déverrouillé) apparaisse.
6. Appuyer sur la touche info **i** 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 chaleur voûte/sole **☐**, vous devez utiliser la hauteur d'enfournement 1.

Si vous voulez utiliser des moules en silicone, basez-vous sur les indications et les recettes du fabricant. Les moules en silicone sont souvent plus petits que les moules normaux. Les quantités de pâte et les indications des recettes peuvent diverger.

En cas de cuisson sur un niveau avec CircoTherm® air pulsé **☒**, placez un moule à cake toujours en diagonale et un moule rond toujours au milieu de la grille.

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	-	-
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					
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					
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*
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	Temps 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	-	-
Produits de pommes de terre, surgelés					
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 (chaussons de pommes de terre garnis)	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
Fritures, 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	Vérifiez le niveau d'enfournement. Vérifiez si vous avez utilisé les ustensiles de cuisson que nous recommandons. Posez votre moule sur la grille et non sur la plaque à pâtisserie. Si le niveau d'enfournement et les ustensiles de cuisson sont corrects, augmentez soit la durée de cuisson soit la température.
Le gâteau est trop foncé	Vérifiez le niveau d'enfournement. Si le niveau d'enfournement est correct, diminuez la durée de cuisson ou réduisez la température.

Le gâteau n'est pas doré uniformément dans le moule à pâtisserie	Vérifiez le niveau d'enfournement. Vérifiez la température. 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. Vérifiez la bonne position du moule sur la grille
Le gâteau sur la plaque à pâtisserie n'est pas doré uniformément	Vérifiez le niveau d'enfournement. Vérifiez la température. En cas de cuisson sur plusieurs niveaux, retirez les plaques à pâtisserie à différents moments. Faites attention à utiliser les mêmes tailles et épaisseurs pour la cuisson des petites pâtisseries
Le gâteau est trop sec	Augmentez légèrement la température et raccourcissez légèrement le temps de cuisson.
Le gâteau est trop humide à l'intérieur	Réduisez légèrement la température. 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.
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	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.
Le gâteau s'affaisse après le défournement	Utilisez moins de liquide pour la pâte. Choisissez une durée de cuisson plus longue ou réduisez légèrement la température.
La durée de cuisson indiquée ne correspond pas	Pour les petites pâtisseries, vérifiez la quantité sur votre plaque à pâtisserie. Les gâteaux secs ne doivent pas se toucher.
Le plat surgelé n'est pas doré uniformément après la cuisson	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.
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 rôtir sans couvercle.

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

Pour le rôtissage avec chaleur voûte/sole , retournez le rôti à environ 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 fécule, 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 d'insertion

Posez la grille d'insertion dans la lèchefrite, le creux vers le bas, puis enfournez-les ensemble à la même hauteur d'enfournement.

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

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.

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.

Pièce à rôtir	CircoTherm® Air pulsé 			Convection naturelle 	
	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

* Préchauffer le four

** Faire rôti à couvert un rôti à braiser

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

Pièce à rôtir	CircoTherm® Air pulsé 			Convection naturelle 	
	Hauteur d'enfournement	Température en °C	Temps de cuisson en minutes	Hauteur d'enfournement	Température en °C
Gibier					
Rôti/cuissot de chevreuil sans os (1,5 kg)	1	160 - 170	90 - 120	2	190 - 210
Rôti de sanglier (1,5 kg)	1	160 - 170	120 - 140	2	190 - 210
Rôti de cerf (1,5 kg)	1	160 - 170	100 - 120	2	190 - 210
Lapin	1	160 - 170	70 - 80	2	180 - 200
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.

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 médium/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 épicée 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 "Impossible" apparaît dans l'affichage de texte et **H** ou **h** et **III** apparaissent en alternance dans l'affichage de la température après l'activation du mode de cuisson 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. Enfournement 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), l'indication "Veuillez attendre" apparaît dans l'affichage de texte.
3. Dégraisser et dénervier la viande.
4. Bien saisir la viande de tous les côtés de façon à former une croûte avec les arômes de la poêle.

5. Posez le morceau à cuire sur le plat en verre ou en porcelaine quand le signal retentit et que l'affichage de texte indique "En service".

6. Retirez le morceau à cuire une fois le temps de cuisson écoulé puis éteignez 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, gratinez 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
Médallions (5 cm d'épaisseur)	3 - 4	45 - 60
Steaks de longe (2 - 3 cm d'épaisseur)	2 - 3	30 - 45
Bœuf		
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
Médallions (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

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 !

Dégâts matériels dus à la chaleur : Une température très élevée est produite dans le compartiment de cuisson. Laissez la porte de l'appareil fermée pendant le fonctionnement du gril. Ne jamais se servir du gril avec la porte de l'appareil ouverte.

Remarques

- Pour les grillades, utilisez de préférence la lèchefrite avec la grille d'insertion
- Posez la grille d'insertion dans la lèchefrite et insérez les deux au niveau d'enfournement qui est indiqué dans le tableau pour les grillades

	Saisie en minutes	Basse température en minutes
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
Médallions (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
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

- 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
- Pour des grandes quantités, utilisez la grille. Enfouissez la grille à la hauteur qui est indiquée dans le tableau de grillades. Pour éviter des salissures, enfouissez la lèchefrite un niveau plus bas.

Gril air pulsé

Le mode de cuisson gril air pulsé  est idéal pour de la volaille ou de 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 grillade.

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

En mode gril air pulsé, le compartiment de cuisson peut être plus fortement encrassé selon la pièce à griller. Nettoyez en conséquence le compartiment de cuisson après chaque utilisation, afin que les salissures ne s'incrustent pas.

Les données contenues dans ce tableau sont fournies à titre indicatif et concernent l'ensemble lèche-frite émaillée - grille d'insertion. Les valeurs sont susceptibles de varier en fonction de la nature de la pièce à griller et de la quantité.

Lors du 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 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.

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

Pour de petites quantités de pièces à griller peu épaisses, utilisez le gril petite surface . Placez les pièces à griller au centre de la grille. 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 sur le résultat des grillades en modifiant la disposition de la grille :

Disposition de la grille Utilisation



Placer la grille d'insertion dans la lèche-frite, le creux vers le bas : convient pour des pièces à griller qui généralement doivent être bien cuites



Placer la grille d'insertion dans la lèche-frite, le creux vers le haut : convient pour des pièces à griller qui généralement doivent être cuites saignantes ou médium

Remarque : Utiliser la lèche-frite toujours dans la position d'emploi normale (non à l'envers).



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	175	15 - 20	
Saucisses	4	250	10 - 14	Inciser légèrement

Pièce à griller	Hauteur d'enfournement	Température en °C	Durée de grillade en minutes	Remarques
Porc				
Steaks dans le filet, médium (3 cm d'épaisseur)	4	<i>int</i>	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	<i>int</i>	15 - 20	
Bœuf				
Steaks dans le filet (3 - 4 cm d'épaisseur)	4	<i>int</i>	15 - 20	En fonction du type de cuisson désiré, vous pouvez réduire ou augmenter les temps de cuisson
Tournedos	4	<i>int</i>	12 - 15	
Agneau				
Filets	4	<i>int</i>	8 - 12	En fonction du type de cuisson désiré, vous pouvez réduire ou augmenter les temps de cuisson
Côtelettes	4	<i>int</i>	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	<i>int</i>	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	
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	

CircoTherm® Air pulsé Eco

Avec le mode de fonctionnement CircoTherm® Air pulsé Eco , vous pouvez préparer des mets sur un niveau avec l'énergie optimisée.

Remarques

- Placez vos mets dans le compartiment de cuisson froid et vide.
- Pendant la cuisson, ouvrez la porte de l'appareil uniquement si cela est absolument nécessaire.

Le tableau contient un choix de plats qui conviennent parfaitement pour le mode CircoTherm® Air pulsé Eco .

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

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

Plats avec CircoTherm® Air pulsé Eco 		Accessoire	Hauteur d'enfournement	Température en °C	Durée en minutes
Gâteaux et pâtisseries					
Pâte à cake	avec garniture sèche	Plaque à pâtisserie	1	170 - 190	25 - 30
	dans des moules	Moule démontable/à cake	1	160 - 170	60 - 80
	dans des moules	Moule pour fond de tarte aux fruits	1	160 - 170	20 - 30
	Petites pâtisseries, p.ex. muffins	Plaque à muffins	1	170 - 180	20 - 30
Pâte Brisée	avec garniture sèche, p.ex. noisettes	Plaque à pâtisserie	1	180 - 200	25 - 30
	Petites pâtisseries, p.ex. petits gâteaux au beurre	Plaque à pâtisserie	1	140 - 150	20 - 25
Pâte à biscuit	Biscuit roulé	Plaque à pâtisserie	1	180 - 190	15 - 20
	dans des moules (6 œufs)	Moule démontable	1	160 - 170	40 - 50
	dans des moules	Moule pour fond de tarte aux fruits	1	160 - 170	20 - 30
Pâte à la levure du boulanger	avec garniture sèche	Plaque à pâtisserie	1	170 - 190	30 - 45
	dans des moules	Moule à kouglof	1	170 - 180	40 - 50
	Petites pâtisseries	Plaque à pâtisserie	1	180 - 190	20 - 30
Pâte feuilletée	Petites pâtisseries	Plaque à pâtisserie	1	190 - 200	30 - 35
Pâte à choux	Petites pâtisseries	Plaque à pâtisserie	1	190 - 200	35 - 45
Plats cuisinés surgelés					
Pizza, surgelée	à fond mince	Lèchefrite	1	180 - 200	15 - 25
	à fond épais	Lèchefrite	1	180 - 200	20 - 30
Frites		Lèchefrite	1	190 - 200	20 - 30
Petits pains/baguette pré-cuits		Lèchefrite	1	180 - 200	10 - 20
Soufflés/gratins					
Gratin de pommes de terre	à base de pommes de terre crues	Plat à gratin sur la grille	1	180 - 200	60 - 80
Lasagne		Plat à gratin sur la grille	1	180 - 190	50 - 60
Soufflés sucrés		Plat à gratin sur la grille	1	170 - 180	50 - 60
Viande					
Rôti de bœuf à braiser	1 kg	Récipient fermé sur la grille	1	190 - 200	120 - 150
Echine de porc	1 kg	Lèchefrite avec grille d'insertion	1	180 - 190	110 - 130
Rôti de veau	1 kg	Lèchefrite avec grille d'insertion	1	180 - 190	100 - 120
Poisson					
Truite	env. 400 g	Lèchefrite avec grille d'insertion	1	160 - 170	25 - 30

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 "Impossible" apparaît dans l'affichage de texte et **H** ou **h** et  apparaissent en alternance dans l'affichage de la 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.

Pâte à la levure du boulanger

Remarques

- Laisser toujours lever deux fois les pâtes à la levure de boulanger. Respectez les indications dans le tableau pour le 1. et 2. pointage.
- Du condensat est produit pendant le fonctionnement de l'appareil. De la buée se forme sur la vitre de la porte et de l'eau s'accumule sur le fond du compartiment de cuisson. Le condensat s'évapore ensuite pendant la cuisson.
- La pâte à la levure de boulanger peut être cuite immédiatement après le 2. pointage.
- Vous trouverez des informations sur la suite du traitement, d'autres renseignements et recettes dans le livre de cuisine correspondant.

Pointage de la pâte à la levure de boulanger

1. Mettre l'appareil en service.
2. Remplir le réservoir d'eau.

3. Introduire le réservoir d'eau jusqu'en butée.
4. Placer le plat au milieu de la grille et l'engager au niveau d'enfournement 1.
5. Avec le sélecteur du mode de fonctionnement, régler la Position étuve .
6. Régler le thermostat sur position étuve 2 ou 3.

Remarque : La position étuve que vous devez régler dépend de la pâte et de la quantité de farine. Vous trouverez des indications dans le tableau.

7. Appuyer sur la touche Start .

Le processus d'étuvage se règle automatiquement. La température est réglée fixe.

Remarque : Ne pas désactiver la position étuve après le 1er pointage.

Les indications du tableau sont des valeurs indicatives. La durée d'étuvage peut varier selon la nature et de la quantité des ingrédients.

Pâte à la levure de boulanger	Étapes dans le processus d'étuvage	Position étuve	Hauteur d'enfournement	Durée d'étuvage en minutes	Remarques
Pâte à pizza	1. pointage	3	1	20 - 30	Placer le récipient sur la grille
	2. pointage	2	1	10 - 15	Étaler sur la plaque à pâtisserie
Pâtes à pain légères, p.ex. pain blanc, pain de froment					
	1. pointage	3	1	30 - 40	Placer le récipient sur la grille
Pain, enfourné librement	2. pointage	3	1 ou 2*	15 - 25	Placer sur la plaque à pâtisserie
Pain, dans un moule à cake	2. pointage	3	1 ou 2*	15 - 20	Placer sur la grille
Petits pains	2. pointage	2	1 ou 2*	10 - 15	Placer sur la plaque à pâtisserie
Fougasse	2. pointage	2	1 ou 2*	15 - 20	Placer sur la plaque à pâtisserie
Pâtes à pain moyennement lourdes à lourdes, p.ex. pain de seigle et de froment, pain complet					
	1. pointage	3	1	30 - 45	Placer le récipient sur la grille
Pain, enfourné librement	2. pointage	3	1 ou 2*	20 - 30	Placer sur la plaque à pâtisserie
Pain, dans un moule à cake	2. pointage	3	1 ou 2*	20 - 30	Placer sur la grille
Petits pains	2. pointage	2	1 ou 2*	10 - 15	Placer sur la plaque à pâtisserie
Pâtes à pain lourdes					
	1. pointage	3	1	30 - 45	Placer le récipient sur la grille
Pain, enfourné librement	2. pointage	3	1 ou 2*	20 - 30	Placer sur la plaque à pâtisserie
Pain, dans un moule à cake	2. pointage	3	1 ou 2*	20 - 30	Placer sur la grille
Pâtes levées sucrées					
	1. pointage	2	1	20 - 40	Placer le récipient sur la grille
Brioche tressée, non garnie	2. pointage	2	1	15 - 20	Placer sur la plaque à pâtisserie
Petites pâtisseries en pâte levée, non garnies	2. pointage	2	1	10 - 15	Placer sur la plaque à pâtisserie
Petites pâtisseries en pâte levée, garnies	2. pointage	2	1	10 - 15	Placer sur la plaque à pâtisserie
Pâtisseries dans un moule, p.ex. kouglof	2. pointage	2	1	15 - 20	Placer sur la grille
Pâtes levées riches en graisse, p.ex. Stollen, Panettone					
	1. pointage	2	1	40 - 60	Placer le récipient sur la grille
Façonné sans moule	2. pointage	2	1	30 - 50	Placer sur la plaque à pâtisserie
Cuit dans un moule	2. pointage	2	1	30 - 50	Placer sur la grille

* Utilisez le niveau d'enfournement sur lequel votre pâte levée sera cuite

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 litre 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.
6. Avec le sélecteur du mode de fonctionnement, régler la Position étuve .
7. Régler le thermostat sur position étuve *!*.
La position étuve réglée apparaît dans l'affichage de la température.
8. Appuyer sur la touche Start .
- Le processus d'étuvage se règle automatiquement. La température est réglée fixe.
9. Eteindre l'appareil au bout de 8 heures et placer les récipients au réfrigérateur pendant au moins 15 heures.

Vapeur

Vous pouvez cuire des mets de différentes manières avec de la vapeur :

- Cuisson à la vapeur avec le cuiseur vapeur Mega System
- Cuisson avec VarioSteam
- Cuisson avec les programmes automatiques

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 "Impossible" apparaît dans l'affichage de texte et *H* et   apparaissent en alternance dans l'affichage de la température après l'activation de la position cuisson vapeur, le compartiment de cuisson n'est pas complètement 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.

VarioSteam - Cuisson avec de la vapeur

Lors de la cuisson avec VarioSteam, de la vapeur est introduite dans le compartiment de cuisson à des intervalles et intensités différents pendant le fonctionnement de l'appareil. Vous obtiendrez ainsi un meilleur résultat de cuisson. Votre mets à cuire :

- aura une croûte croustillante
- aura un bel aspect
- sera juteux et fondant à l'intérieur
- réduit peu en volume

Vous réglez vous même la combinaison désirée mode de fonctionnement et intensité de la vapeur. Pour les modes de fonctionnement vous pouvez activer les intensités de vapeur faible, moyenne ou élevée :

- CircoTherm Air pulsé 
- Chaleur voûte/sole 
- Position pizza 
- Position cuisson du pain 
- Gril air pulsé 

Remarque : Pour choisir un mode de fonctionnement et l'intensité de la vapeur appropriés, utilisez les indications dans le tableau.

Activer VarioSteam

1. Mettre l'appareil en service.
2. Remplir le réservoir d'eau.
3. Introduire le réservoir d'eau jusqu'en butée.
4. Sélectionner le mode de fonctionnement.
5. Régler la température ou la position étuve
6. Appuyer répétitivement sur la touche VarioSteam  jusqu'à ce que l'intensité de vapeur désirée apparaisse.
7. Démarrer le fonctionnement de l'appareil.

Désactiver VarioSteam

Appuyer répétitivement sur la touche VarioSteam  jusqu'à ce que l'intensité de la vapeur (faible, moyenne, élevée) s'éteigne dans l'affichage de texte. Le fonctionnement de l'appareil continue sans vapeur.

Tableau VarioSteam

Exemple : Rôti de porc avec croûte

1. Régler l'étape 1.
 - Mode de fonctionnement : CircoTherm Air pulsé 
 - Température : 100 °C
 - Intensité de la vapeur : élevée
 - Durée : 25 - 35 minutes
2. Au bout de 25 - 35 minutes, régler l'étape 2.
 - Modifier la température à 170 °C
 - Durée : 60 - 75 minutes
3. Au bout de 60 - 75 minutes, régler l'étape 3.
 - Modifier le mode de fonctionnement sur Gril air pulsé 
 - Modifier la température à 200 °C
 - Désactiver l'intensité de la vapeur
 - Durée : 20 - 30 minutes
4. Eteindre l'appareil au bout de 20 - 30 minutes.

Mets	Etapes	Hauteur d'enfournement	Mode de fonctionnement	Température en °C/Position étuve	Intensité de la vapeur	Durée en minutes	Remarques
Pâtisserie fine							
Tarte génoise, 6 œufs	-	1		150 - 160	faible	30 - 40	
Tarte génoise, 3 œufs	-	1		150 - 160	faible	25 - 35	
Fond de tarte aux fruits en génoise	-	1		150 - 160	faible	20 - 30	
Pâte à cake dans un moule	-	1		150 - 160	faible	50 - 70	
Fond de tarte aux fruits en pâte à cake	-	1		150 - 160	faible	20 - 30	
Petites pâtisseries en pâte à cake, p.ex. Muffins	-	1		150 - 160	faible	25 - 35	
Brioche tressée	-	1		150 - 160	moyenne	35 - 45	
Kouglof en pâte levée	-	1		160 - 170	moyenne	35 - 45	
Gâteau rosace en pâte levée	-	1		160 - 170	moyenne	30 - 40	
Petites pâtisseries en pâte levée	-	3		170 - 180	moyenne	20 - 30	
Pâte à choux (choux/ éclairs)	-	1		200 - 220*	faible	25 - 35	
Petites pâtisseries en pâte feuilletée	-	1		200 - 220*	faible	15 - 25	
Vol-au-vent, non garnis	-	1		200 - 220*	élevée	8 - 10	
Tarte aux pommes	-	1		190 - 210	élevée	35 - 45	
Strudel, frais	-	1		170 - 180	élevée	50 - 60	
Strudel, surgelé	-	1		180 - 190	moyenne	35 - 45	
Pain							
Petits pains	Etape 1	1		2	-	20 - 25	
	Etape 2	1		190 - 200	élevée	20 - 25	
Fougasse	Etape 1	1		2	-	20 - 30	
	Etape 2	1		200	moyenne	25 - 35	
Empanada	Etape 1	1		2	-	20 - 30	
	Etape 2	1		200	élevée	25 - 35	
Pâte à pain 750 - 1000 g	Etape 1	1		3	-	15 - 25	
	Etape 2	1		220	élevée	10 - 15	
	Etape 3	1		180	-	20 - 30	
Pâte à pain 1000 - 1250 g	Etape 1	1		3	-	15 - 25	
	Etape 2	1		220	élevée	10 - 15	
	Etape 3	1		180	-	20 - 30	
Pâte à pain 1250 - 1500 g	Etape 1	1		3	-	15 - 25	
	Etape 2	1		220	élevée	10 - 15	
	Etape 3	1		180	-	35 - 45	

* Préchauffer l'appareil

Mets	Etapes	Hauteur d'enfournement	Mode de fonctionnement	Température en °C/Position étuve	Intensité de la vapeur	Durée en minutes	Remarques
Porc							
Rôti de porc avec croûte (1,5kg)	Etape 1	1		100	élevée	25 - 35	Placer le rôti avec la couenne vers le haut ; ne pas le retourner
	Etape 2	1		170	élevée	60 - 75	
	Etape 3	1		200	-	20 - 30	
Rôti d'échine de porc (1,5 kg)	-	1		160	moyenne	100 - 120	Retourner après la 1/2 aux 2/3 du temps
Rôti d'échine de porc (2,5 kg)	-	1		160	moyenne	130 - 150	Retourner après la 1/2 aux 2/3 du temps
Jarret de porc	Etape 1	1		100	élevée	40 - 50	La couenne vers le haut
	Etape 2	1		160	élevée	40 - 50	
	Etape 3	1		190	-	20 - 30	
Kassler		1		180 - 190	moyenne	130 - 150	Ne pas retourner
Volaille, non farcie							
Morceaux de volaille	-	1		190 - 210	moyenne	25 - 45	Ne pas retourner
Poulet, entier (1 kg)	Etape 1	1		170 - 180	élevée	20 - 25	Retourner après les 2/3 du temps de cuisson
	Etape 2	1		190 - 200	-	35 - 40	
Canard, entier (2 - 3 kg)	Etape 1	1		150 - 160	moyenne	70 - 90	Retourner après les 2/3 du temps de cuisson
	Etape 2	1		180	-	30 - 40	
Oie, entière (3 - 4 kg)	Etape 1	1		150	moyenne	110 - 120	Le blanc vers le bas ; retourner après l'étape 1
	Etape 2	1		180	moyenne	20 - 30	
	Etape 3	1		180	-	30 - 40	
Poisson							
Soufflés de poisson	-	2		180	élevée	30 - 40	
Petits poissons (jusqu'à 300 g)	-	1		160 - 170	élevée	20 - 30	
Filets de poisson	-	1		150 - 160	élevée	15 - 25	
Poisson, entier (jusqu'à 1000 g)	-	1		160 - 170	élevée	40 - 50	
Divers							
Gratin de pommes de terre à base de pommes de terre crues	-	2		180 - 200	élevée	50 - 60	
Tarte flambée	-	1		190 - 210	moyenne	15 - 25	
Tarte à l'oignon	-	1		180 - 190	élevée	30 - 40	
Soufflés à base d'ingrédients précuits	-	2		170 - 180	moyenne	35 - 45	

* Préchauffer l'appareil

Programmes automatiques

Dans ce chapitre, vous pouvez lire

- comment régler un programme
- des indications et des conseils concernant les programmes
- le tableau des programmes

Avec les programmes automatiques vous pouvez facilement préparer des mets. Tous les programmes sont conçus pour la cuisson sur un niveau. Le résultat de cuisson peut varier selon la taille et la qualité des aliments.

Récipients

Utilisez les récipients indiqués. Tous les plats ont été testés avec ces récipients. Le résultat de cuisson peut être différent si vous utilisez un autre récipient.

Quantité/ poids

La commande des programmes automatiques doit connaître le poids de l'aliment. En cas de morceaux séparés, indiquez toujours le poids du plus gros morceau. Le poids total doit se situer à l'intérieur de la fourchette de poids prédéfinie.

Démarrer et terminer le programme

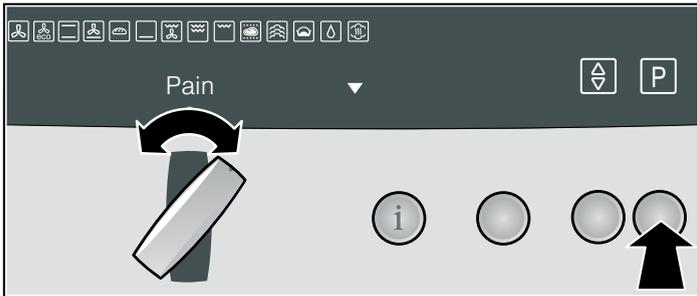
Sélectionnez le programme adapté dans le tableau des programmes. Chaque programme fonctionne avec de la vapeur. Un programme peut uniquement être démarré après le refroidissement complet du compartiment de cuisson (température ambiante).

Exemple

Vous voulez préparer trois cuisses de poulet fraîches (150 g, 180 g et 200 g) :

- Groupe de programmes "Volaille"
- Programme "Morceaux de poulet, frais"

1. Tourner le sélecteur du mode de fonctionnement sur la position zéro 0.
2. Remplir le réservoir d'eau.
3. Introduire le réservoir d'eau jusqu'en butée.
4. Appuyer sur la touche de programme [P].
Le premier groupe de programmes apparaît dans l'affichage de texte.
5. Tourner le sélecteur du mode de fonctionnement jusqu'à ce que le groupe de programmes désiré (p.ex. Volaille) apparaisse dans l'affichage de texte.

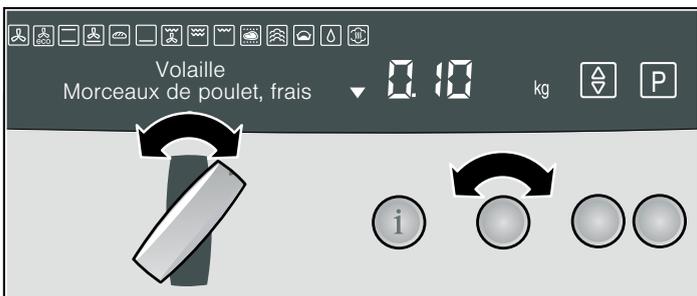


6. Appuyer sur la touche de navigation [↕].
Le premier programme du groupe de programmes apparaît dans l'affichage de texte.
7. Tourner le sélecteur du mode de fonctionnement jusqu'à ce que le programme désiré (p.ex. Morceaux de poulet, frais) apparaisse.
Un poids de référence (p.ex. 0,1 kg) apparaît dans l'affichage de la température.

Remarque : Si un poids de référence n'apparaît pas encore, appuyez sur la touche de navigation [↕]. Vous avez encore d'autres possibilités de choix que vous pouvez sélectionner avec le sélecteur du mode de fonctionnement

Si vous voulez retourner aux groupes de programmes, appuyez répétitivement sur la touche de navigation [↕], jusqu'à l'apparition du dernier groupe de programmes sélectionné.

8. Tourner le thermostat pour régler le poids du morceau le plus lourd (dans l'exemple 200 g).



Remarque : Appuyez sur la touche info **i**, pour obtenir des informations concernant l'accessoire.

9. Appuyer sur la touche de navigation [↕].

La graduation **-□□□■□□□+** apparaît dans l'affichage de texte.

Adaptez le brunissage de votre mets, en cas de besoin.

Tourner le sélecteur du mode de fonctionnement pour modifier le réglage sur la graduation :

- vers la gauche = moins de brunissage, degré de cuisson
- vers la droite = plus de brunissage, degré de cuisson

Remarque : Dans le menu Réglages de base vous pouvez adapter le degré de brunissage pour tous les programmes automatiques (voir le chapitre : Modifier les réglages de base).

10. Appuyer sur la touche Start [Start].

Le témoin de chauffe n'apparaît pas. Un signal retentit après l'écoulement du programme. Le programme est terminé.

11. Eteindre l'appareil.

Remarques

- Si vous voulez interroger la durée du programme, appuyez sur la touche de fonction d'horloge [◀▶] jusqu'à ce que les symboles [◀▶] et [↔] s'allument.
- Si vous voulez interrompre le programme (pause), appuyez brièvement sur la touche Stop [Stop]. Appuyer sur la touche Start [Start] pour poursuivre le programme.
- Si vous voulez arrêter le programme, exercez une pression longue sur la touche Stop [Stop].

Tableau des programmes

Dans ce chapitre vous trouverez tous les groupes de programmes et leurs programmes. Respectez les indications avant de préparer des mets avec un programme.

Remarques

- En cas de morceaux séparés, indiquez toujours le poids du plus gros morceau.
- Respectez les indications pour le retournement et l'incision. Elles sont affichées dans l'affichage de texte.

Groupe de programmes	Programme	Choix	Fourchette de poids en kg	Accessoire	Hauteur d'enfournement
Pain					
	Pain blanc ^{1,3}	enfourné librement	0,50 - 2,00	Plaque à pâtisserie	1
	Pain de froment / pain bis ^{1,3}	enfourné librement	0,50 - 2,00	Plaque à pâtisserie	1
		dans moule à cake	0,80 - 2,00	Grille	1
	Pain de seigle et de froment avec de la levure ^{1,3}	dans moule à cake	0,80 - 2,00	Grille	1
	Fougasse ³	-	0,40 - 1,00	Plaque à pâtisserie	1
Gâteaux & pâtisseries					
	Brioche tressée, non garnie / couronne briochée ³	-	0,50 - 1,50	Plaque à pâtisserie	1
	Tarte génoise	-	0,30 - 0,70	Grille	1
Viande					
	Rôti de porc avec croûte	-	0,70 - 2,50	Lèchefrite avec grille d'insertion	1
	Rôti d'échine de porc désossé, frais	-	0,70 - 2,50	Lèchefrite avec grille d'insertion	1
	Kassler sans os / rôti roulé	-	0,70 - 2,00	Lèchefrite avec grille d'insertion	1
	Aloyau, frais	médium	0,80 - 1,50	Lèchefrite avec grille d'insertion	1
	Rosbif, frais	médium	0,80 - 1,80	Lèchefrite avec grille d'insertion	1
		saignant	0,80 - 1,80	Lèchefrite avec grille d'insertion	1
Volaille					
	Poulet entier, frais ²	-	0,70 - 1,50	Lèchefrite avec grille d'insertion	1
	Morceaux de poulet, frais	-	0,05 - 0,80	Lèchefrite avec grille d'insertion	1
	Oie / canard, non farci, frais ²	-	1,30 - 4,50	Lèchefrite avec grille d'insertion	1
Poisson					
	Filet de poisson	-	0,20 - 0,50	Lèchefrite avec grille d'insertion	1
	Poisson entier	-	0,30 - 1,00	Récipient plat ouvert avec grille	1

¹ L'indication pour inciser le pain est affichée. Confirmer l'indication avec la touche Start .

² L'indication pour retourner est affichée. Confirmer l'indication avec la touche Start .

³ Le déroulement du programme comprend le 2. pointage de la pâte.

Réchauffer - chauffer à la vapeur

Avec le mode de fonctionnement Réchauffer  vous pouvez réchauffer des mets déjà cuits en les préservant ou réchauffer des pains et pâtisseries de la veille. L'activation de la vapeur se fait automatiquement. Le mode Réchauffer n'est pas approprié pour la décongélation.

Risque de brûlure !

Les assiettes et les récipients peuvent devenir très chauds. Retirer les assiettes et les récipients du compartiment de cuisson en se servant de maniques.

Remarques

- Du condensat est produit pendant le fonctionnement de l'appareil. De la buée se forme sur la vitre de la porte et de l'eau s'accumule sur le fond du compartiment de cuisson. Selon la température, le compartiment de cuisson sèche.
- Ne couvrez pas les mets pendant le réchauffage.
- La durée du réchauffage dépend de la nature et de la quantité de mets et de l'accessoire utilisé.

- Nous recommandons d'utiliser si possible des récipients évasés de faible hauteur.
- N'utilisez pas de récipients froids, sinon le processus de réchauffage sera plus long.
- Utilisez exclusivement des récipients résistant à la température.
- Réchauffez, si possible, uniquement des mets de même nature et de la même taille.
- Sécher l'appareil après le réchauffage (voir chapitre : Après chaque fonctionnement avec de la vapeur)

Réchauffer des plats

Dressez les différents composants du menu (p.ex. pâtes, légumes et viande) sur une assiette chaude (température ambiante).

Remarque : La durée du réchauffage dépend du composant de menu demandant le temps de réchauffage le plus long (p.ex. viande).

Les valeurs figurant dans le tableau sont fournies à titre indicatif. Pour réchauffer des aliments, utilisez toujours la hauteur d'enfournement 1.

Préchauffez votre appareil uniquement si cela est conseillé dans le tableau.

Mets	Hauteur d'enfournement	Température en °C	Durée en minutes
Réchauffer des mets cuits			
Plat (viande et garnitures, 1 portion)	1	100 - 120	25 - 30
Plat (aliments en pâte avec de la sauce, 1 portion)	1	100 - 120	10 - 20
Pâtes/riz (1 portion)	1	80 - 100	10 - 20
Pâtes/riz (500 - 1000g)	1	80 - 100	20 - 30
Pommes de terre en robe des champs	1	100 - 120	20 - 30
Pommes de terre à l'anglaise	1	100 - 120	15 - 25
Légumes	1	100 - 120	20 - 30
Soufflé, épicé	1	120 - 140	20 - 30
Gratin sucré	1	120 - 140	20 - 30
Réchauffer du pain et des pâtisseries			
Petits pains/baguette, surgelés, pré-cuits	1	160 - 180	10 - 20
Petits pains/baguette sous vide	1	180*	10 - 20
Petits pains sucrés	1	160 - 180	10 - 20
Petits pains sucrés, surgelés	1	150 - 170	15 - 25
Brioche tressée, non garnie	1	150 - 170	15 - 25
Quiche	1	140 - 150	10 - 20
Pizza	1	140 - 150	10 - 20
Réchauffer des plats cuisinés			
Lasagnes, réfrigérées (400 g)	1	140 - 150	20 - 30
Lasagnes, réfrigérées (1000 g)	1	140 - 150	25 - 35
Pizza, surgelée, à fond épais	1	180	20 - 30
Pizza-baguette, surgelée	1	180	20 - 30

* Préchauffer l'appareil

Décongélation

Dans ce chapitre, vous apprendrez

- comment décongeler avec le mode CircoTherm® Air pulsé 
- comment utiliser la 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

La position décongélation est particulièrement appropriée pour décongeler des pâtisseries délicates (p.ex. tarte à la crème fraîche).

1. Activer le mode CircoTherm® Air pulsé .
2. Abaisser la température de référence avec le thermostat à 40 °C. Régler ensuite le thermostat un cran plus loin à gauche. La position décongélation est réglée. L'affichage de température indique ---.
3. Appuyer sur la touche Start .
4. Décongeler le produit surgelé 25 à 45 minutes selon le type et la taille.
5. 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.

Remarque : Pour retourner au mode de fonctionnement CircoTherm® Air pulsé , tournez le thermostat à droite. Dans l'affichage de la température réapparaît la température réglée pour CircoTherm® Air pulsé.

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 ½, 1 ou 1½ 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. ⅓ litre pour un bocal de 1 l).

Pour un litre d'eau :

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

Préparation des légumes

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

Fermer les bocaux

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

Démarrer la mise en conserves

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



3. Verser ½ l d'eau chaude (env. 80 °C) dans la lèchefrite.
4. Régler CircoTherm® Air pulsé  à 160 °C.
 - Les bocaux de ½ ou de 1 litre sont à ébullition au bout d'env. 50 minutes
 - Les bocaux de 1½ 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.

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
- Détartrage
- les surfaces autonettoyantes dans le compartiment de cuisson
- le système de nettoyage Nettoyage hydrolyse

Risque de court-circuit !

N'utilisez pas de nettoyeur haute pression ni de nettoyeur à jet de vapeur pour nettoyer votre appareil.

Attention !

Endommagements de la surface en raison d'un nettoyage inadapté : 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

Élément de l'appareil/surface	Produit/moyen 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 nettoyeur 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.
Surfaces en verre	Appliquer un produit à vaisselle usuel du commerce avec un chiffon doux, humide ou une peau de chamois ; sécher avec un chiffon doux.
Vitres de la porte	Utiliser un nettoyeur 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 ressembler à une couche claire. Cela est normal et ne représente pas un défaut.
Réservoir d'eau	Utiliser des produits à vaisselle usuels du commerce ; essuyer avec un chiffon doux sec et laisser sécher avec le couvercle ouvert. Bien essuyer le joint au niveau du couvercle, après chaque utilisation. Attention ! Endommagements au réservoir d'eau : Ne pas nettoyer le réservoir d'eau au lave-vaisselle. Nettoyez le réservoir d'eau avec un produit à vaisselle usuel du commerce
Logement du réservoir	Bien le sécher avec un chiffon doux, après chaque utilisation

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. Ce phénomène est normal et n'a aucune incidence sur le fonctionnement.
- Les bords de plaques minces ne peuvent pas être émaillés complètement. Ils peuvent donc présenter des aspérités. La protection contre la corrosion est cependant garantie.

Élément de l'appareil	Produit/accessoire 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 et humide ou une peau de chamois ; sécher avec un chiffon doux. Ramollissez les résidus d'aliment incrustés avec un chiffon humide et du produit à vaisselle. En cas d'encrassement important, nous recommandons du produit de nettoyage pour four. Pour le nettoyage avec un produit de nettoyage pour four, respecter les indications du fabricant. 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	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ; Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.
Rails télescopiques	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ; Nettoyer avec une lavette ou une brosse. Ne pas éliminer la graisse de lubrification sur les rails télescopiques, les nettoyer de préférence en position rentrée. Ne pas mettre à tremper ni nettoyer au lave-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.

Éviter des encrassements

Pour éviter des salissures dans le compartiment de cuisson,

- nettoyer le compartiment de cuisson après chaque utilisation, car les salissures s'incrusteront à la prochaine chauffe et pourront difficilement être éliminées
- éliminez immédiatement les tâches de calcaire, de graisse, de fécule et de blanc d'oeuf
- utilisez 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 lèche-frite
- pour le rôtissage, utilisez un récipient approprié (p.ex. cocotte) ou une plaque de rôtissage (voir chapitre : Accessoires

Détartrage

Vous pouvez détartre votre appareil à tout moment. Cependant il doit être détartre à des intervalles réguliers, sinon vous ne pourrez plus exécuter des utilisations avec de la vapeur. Le symbole  allumé vous le rappellera.

Après le démarrage d'une utilisation avec de la vapeur, le symbole  s'allume et l'information "Applications jusqu'au détartage 5" apparaît dans l'affichage de texte. Ce chiffre vous indique combien d'utilisations (p.ex. 5) avec de la vapeur pour pouvez encore effectuer avant de devoir détartre votre l'appareil. Vous pouvez donc préparer le détartage en temps voulu.

Le programme de détartage (durée env. 40 minutes) comprend les phases suivantes :

- Détartage
- 1er rinçage
- 2ème rinçage

Pour des raison d'hygiène, le programme de détartage doit être complètement terminé afin que l'appareil soit de nouveau opérationnel. Il ne peut pas être interrompu au moyen de la touche Stop .

Si le programme de détartage est interrompu (p.ex. par une panne de courant ou la mise hors tension de l'appareil), vous serez invité après la remise sous tension de l'appareil à continuer le programme de détartage. Le programme continue en reprenant la phase interrompue (p.ex. 1er rinçage).

Attention !

- Dommages de l'appareil : Pour le détartage, utilisez uniquement les pastilles de détartage que nous recommandons. Les autres détartants risquent d'endommager l'appareil.
Commande de pastilles de détartage après du service après-vente : référence 310967
Commande de pastilles de détartage dans le commerce : référence TZ60002
- Dommages de la surface : Veillez à ce que la solution détartante ne parvienne pas sur le bandeau de commande ou sur toute autre surface délicate. Si toutefois cela se produisait, éliminez la solution détartante immédiatement avec de l'eau.

Démarrer le programme de détartage

Le programme de détartage peut uniquement être démarré si le compartiment de cuisson a refroidi. Aucune chaleur résiduelle (h ou H) ne doit être affichée.

Si avant le détartage vous avez utilisé une fonction avec de la vapeur, éteignez d'abord l'appareil, afin que l'eau résiduelle soit évacuée du système d'évaporation.

1. Faites dissoudre la pastille dans l'eau pour obtenir une solution détartante.
Remarque : Respectez les indications du fabricant des pastilles de détartage.
2. Mettre l'appareil en service.
3. Appuyer sur la touche de détartage  pendant 3 secondes. L'instruction "Verser la solution détartante dans le réservoir et appuyer touche Départ" apparaît ainsi que le symbole $d5c$ (descale = détartre).
4. Remplir le réservoir d'eau de 400 ml de solution détartante et l'introduire jusqu'en butée. Éliminer la solution détartante restante et rincer à l'eau.
5. Appuyer sur la touche Start .
Le symbole  s'allume. Le détartage démarre.

Remarques

- Si le réservoir d'eau n'est pas rempli, un signal retentit et le détartrage ne démarre pas. Remplissez le réservoir d'eau de la solution détartrante et introduisez-le jusqu'en butée.
- Si un signal retentit et le symbole  clignote, vous n'avez pas appuyé sur la touche Start . Appuyez sur la touche Start .
- L'affichage de l'heure vous indique la durée restante du détartrage.

1er rinçage

Lorsque le détartrage est terminé, un signal retentit et l'instruction "Vider le réservoir et le remplir d'eau fraîche" apparaît dans l'affichage de texte.

1. Vider le réservoir d'eau, le rincer soigneusement et le remplir de 400 ml d'eau fraîche.

2. Introduire le réservoir d'eau jusqu'en butée.

Le texte "1er rinçage" et  (rinsing1 = 1er rinçage) apparaissent. Le symbole  clignote.

3. Appuyer sur la touche Start .

Le symbole  s'allume. L'appareil se rince.

Après écoulement du 1er rinçage, un signal retentit et l'instruction "Vider le réservoir et le remplir d'eau fraîche" apparaît dans l'affichage de texte.

2ème rinçage

1. Vider le réservoir d'eau, le rincer soigneusement et le remplir de 400 ml d'eau fraîche.

2. Introduire le réservoir d'eau jusqu'en butée.

Le texte "2ème rinçage" et  (rinsing2 = 2ème rinçage) apparaissent. Le symbole  clignote.

3. Appuyer sur la touche Start .

Le symbole  s'allume. L'appareil se rince.

Après écoulement du 2ème rinçage, un signal retentit et l'instruction "Vider le réservoir et nettoyer" et l'information "Détartrage terminé" apparaissent dans l'affichage de texte.

Éliminer l'eau résiduelle

1. Vider le réservoir d'eau et le rincer soigneusement.

2. Éteindre l'appareil.

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.

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 nettoyants abrasifs et acides !

N'utilisez pas de produits nettoyants contenant des substances abrasives ou acides.

N'utilisez pas de matériel de nettoyage tel que la paille de fer ou des éponges abrasives.

EasyClean®

Pour vous faciliter le nettoyage du compartiment de cuisson, votre appareil est équipé du système de nettoyage EasyClean® . Grâce à l'évaporation 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

Préparatifs et mise en marche

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

Risque de s'ébouillanter et dommages de la surface !

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

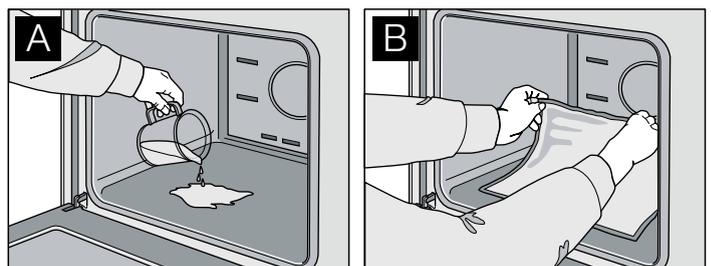
1. Retirer les accessoires du compartiment de cuisson.
2. Verser prudemment 0,4 l d'eau (pas d'eau distillée) additionnée d'un peu de produit à vaisselle dans le bac de fond du compartiment de cuisson (fig. A).
3. Fermer la porte de l'appareil.
4. Activer EasyClean® .

"EasyClean en service" apparaît dans l'affichage de texte et  dans l'affichage de la température.

Si, après l'activation de EasyClean®, "Impossible" apparaît dans l'affichage de texte et  ou  et  apparaissent en alternance dans l'affichage de la température, le compartiment de cuisson n'est pas complètement refroidi. Attendez que le compartiment de cuisson soit complètement refroidi et réactivez EasyClean®.

Après écoulement du mode de nettoyage EasyClean®, l'éclairage du compartiment de cuisson s'allume et "EasyClean terminé" apparaît dans l'affichage de texte. 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 cuisson (p.ex. toute la nuit).

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

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

3. Enlever les traces de tartre avec un chiffon imbibé de vinaigre, rincer à l'eau claire et sécher avec un chiffon doux, également en-dessous du joint de porte.
4. Ramener le sélecteur du mode de fonctionnement sur la position **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 cuisson puisse sécher.

Séchage rapide

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

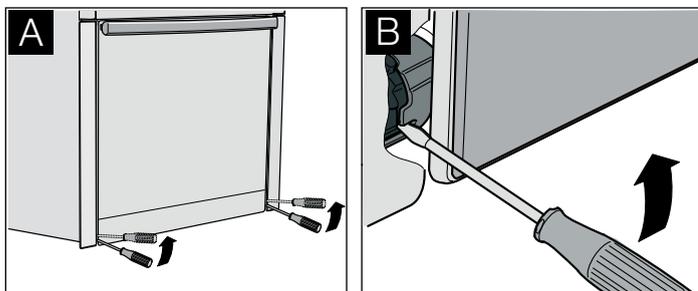
Les charnières de la porte de l'appareil peuvent repivoter avec une grande force. Tournez toujours les deux arrêts jusqu'en butée pour accrocher et décrocher la porte de l'appareil.

Risque de blessure !

Si la porte de l'appareil a été décrochée sans tourner les deux arrêts jusqu'en butée, la charnière peut repivoter. Ne mettez pas les mains dans la charnière. Appelez le service après-vente.

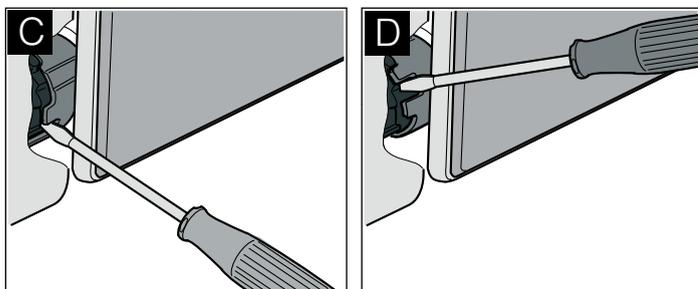
Décrocher la porte de l'appareil

1. Ouvrir le verrouillage articulé à gauche et à droite (fig. A).
Pour cela, au moyen d'un tournevis, pousser le verrouillage articulé (fig. B) des deux côtés vers le haut, jusqu'en butée.

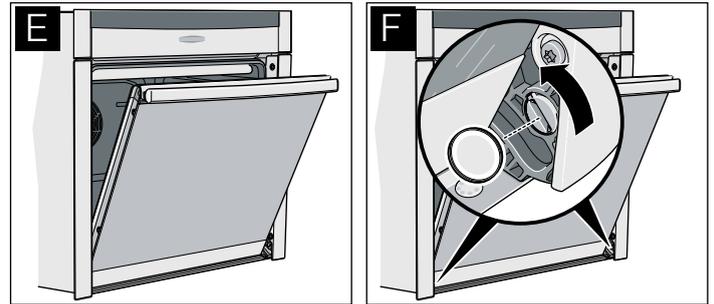


Verrouillage articulé fermé (fig. C)

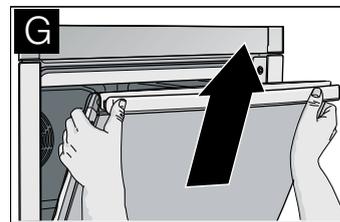
Verrouillage articulé ouvert (fig. D)



2. Ouvrir un peu la porte de l'appareil (fig. E).
3. Avec une pièce de monnaie, tourner jusqu'en butée les deux arrêts à gauche et à droite situés en bas sur la face intérieure de l'appareil (fig. F).
Arrêt côté gauche : dans le sens horaire
Arrêt côté droit : dans le sens anti-horaire

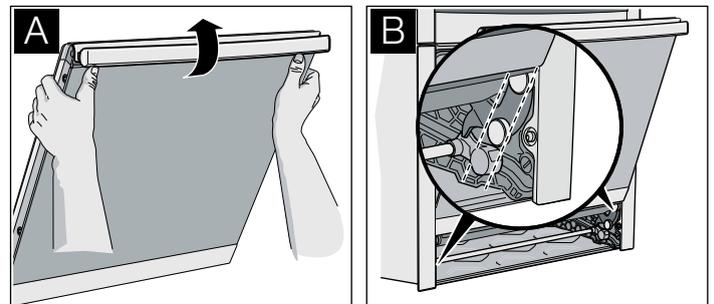


4. Fermer légèrement la porte de l'appareil, jusqu'à ce que les arrêts s'enclenchent de manière perceptible.
Maintenant il ne doit plus être possible d'ouvrir la porte ni de la fermer.
5. Soulever légèrement la poignée avec les deux pouces et retirer la porte de l'appareil vers le haut (fig. G).

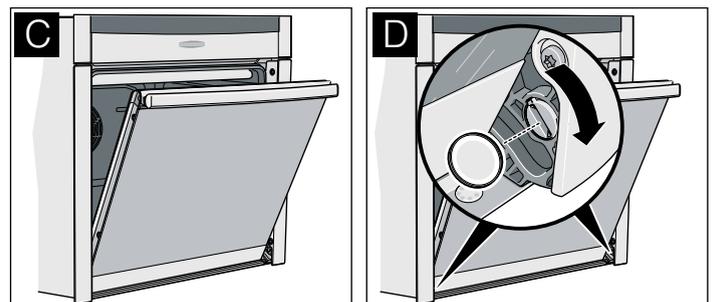


Accrocher la porte de l'appareil

1. Tenir la porte de l'appareil et soulever légèrement la poignée avec les deux pouces (fig. A).
2. Accrocher la porte de l'appareil simultanément à gauche et à droite en se servant des galets de guidage (fig. B).



3. Veiller à ce que la porte de l'appareil ne se coince pas en biais et à ce qu'elle soit complètement accrochée (fig. C).
4. Avec une pièce de monnaie, desserrer les deux arrêts de la porte de l'appareil (fig. D).
Arrêt côté gauche : dans le sens anti-horaire
Arrêt côté droit : dans le sens horaire



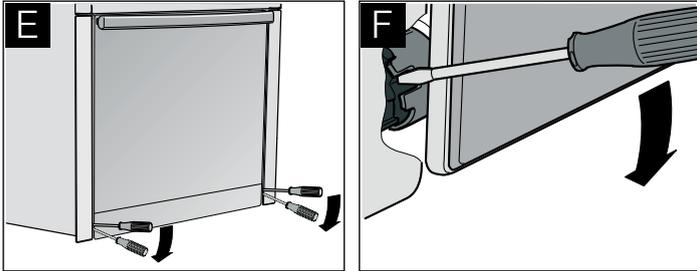
5. Ouvrir un peu la porte et la fermer ensuite.

⚠ Risque de blessure par des verrouillages articulés non fermés !

La porte de l'appareil peut se décrocher. Vous pouvez vous blesser et la porte de l'appareil peut être endommagée. Après avoir accroché la porte, fermez toujours le verrouillage articulé à gauche et à droite.

6. Fermer le verrouillage articulé à gauche et à droite (fig. E).

Pour cela, au moyen d'un tournevis, pousser le verrouillage articulé (fig. F) des deux côtés vers le bas, jusqu'en butée.



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.

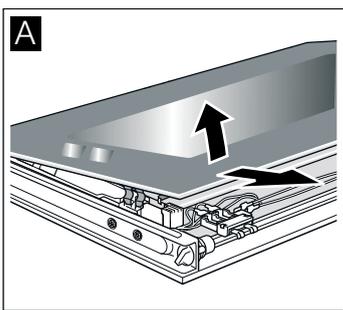
⚠ Risque de blessure !

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

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

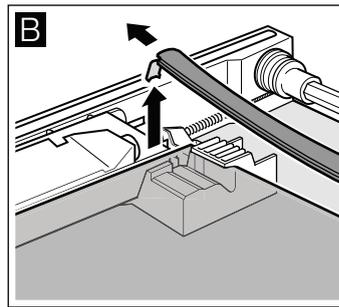
1. Décrocher la porte de l'appareil et la placer sur un support doux et propre, la façade côté support (voir chapitre : Dépose et pose de la porte de l'appareil).
2. Soulever un peu la vitre délicatement et l'enlever en direction de la flèche (fig. A).



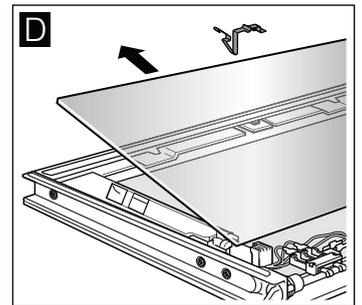
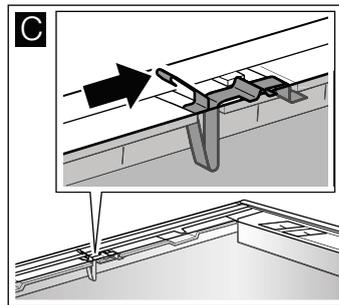
Dépose de la vitre intermédiaire

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

1. Enlever le joint. Tirer le joint vers l'extérieur et l'enlever par le haut (fig. B).



2. Détacher la fixation et l'enlever (fig. C).



3. Soulever légèrement la vitre intermédiaire et l'enlever (fig. D).

Nettoyage

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

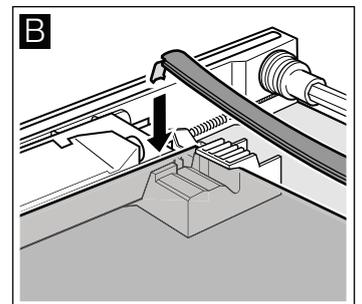
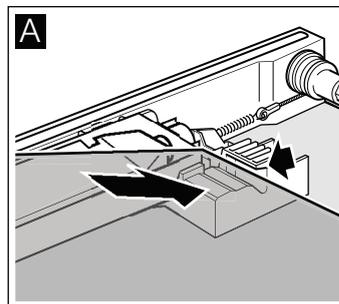
Attention !

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

Pose de la vitre intermédiaire

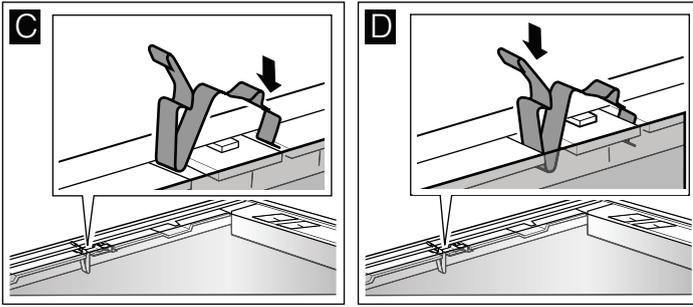
Remarque : Lors de la pose, veillez à ce que l'inscription "Right above" en bas à gauche soit orientée la tête en bas.

1. Introduire la vitre intermédiaire vers l'arrière jusqu'en butée en l'inclinant (fig. A).
2. Accrocher le joint des deux côtés (fig. B).



3. Introduire la fixation (fig. C).

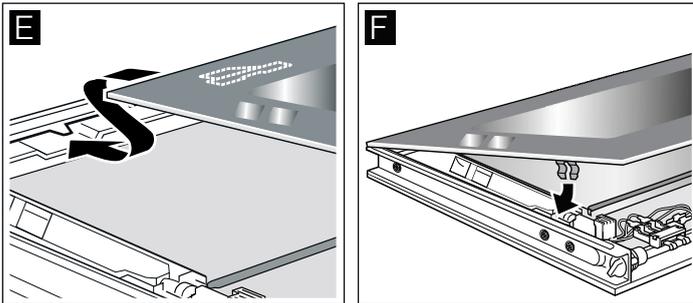
4. Pousser la fixation vers le bas jusqu'à ce qu'elle s'encliquette (fig. D).



Pose de la vitre de porte

1. Introduire la vitre de la porte dans les deux fixations en l'inclinant vers l'arrière (fig. E).

2. Appuyer sur les côtés de la vitre de la porte jusqu'à ce qu'elle s'encliquette (fig. F).



3. Remonter la porte de l'appareil.

Nettoyage de la voûte du compartiment de cuisson

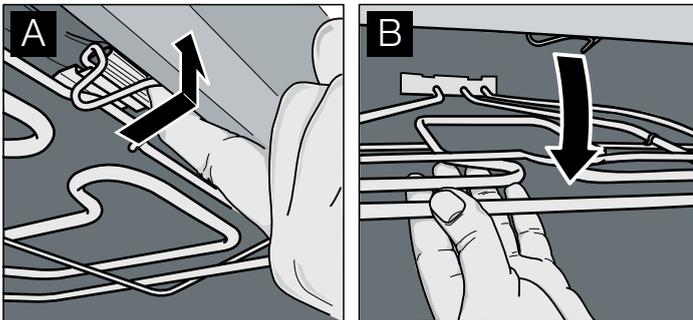
Pour nettoyer la voûte du compartiment de cuisson de manière aisée et rapide, vous pouvez abaisser la résistance du grill.

⚠ 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 grill jusqu'à ce que la résistance se désenclenche de manière audible (fig. A).

2. Maintenir la résistance du grill 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 grill et l'enclencher.

Nettoyage des grilles supports

Pour pouvez décrocher les grilles supports pour faciliter le nettoyage.

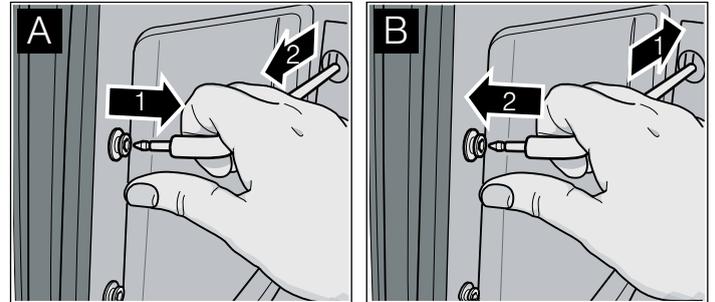
⚠ Risque de brûlure dû aux pièces chaudes de le compartiment de cuisson !

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 !

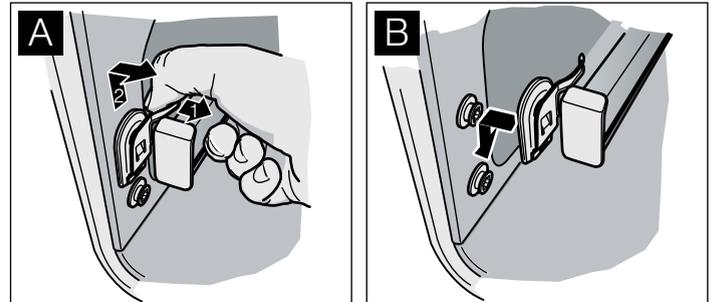
Attendez que le compartiment de cuisson soit refroidi.

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 et les remplacer si nécessaire
Les liquides ou pâtes fluides se répartissent essentiellement sur un côté	Appareil n'est pas installé horizontalement	Vérifier le montage de l'appareil (voir la notice de montage)
0:00 clignote dans l'affichage de l'heure	L'alimentation électrique a été coupée	Appuyer sur la touche de fonction d'horloge ◀▶, 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 d'horloge ◀▶, régler de nouveau l'heure (voir chapitre : Horloge électronique)
L'appareil vous demande d'effectuer un détartrage ou le 1er ou 2ème rinçage	L'alimentation électrique a été coupée pendant le processus de détartrage ou l'appareil a été éteint	Après la remise sous tension de l'appareil, répéter le processus interrompu (p.ex. 1 rinçage) et continuer le processus de détartrage.
"E011" apparaît dans l'affichage de l'heure	Une touche est restée activée	Désactiver la touche et appuyer sur la touche de fonction d'horloge ◀▶
L'affichage de l'heure 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
L'utilisation de l'appareil est impossible, "Appareil verrouillé" apparaît dans l'affichage de texte, les symboles ☞ et S apparaissent dans l'affichage de température	L'appareil a été verrouillé	Désactiver le verrouillage (voir chapitre : Sécurité-enfants)
L'utilisation de l'appareil est impossible, "Appareil verrouillé en permanence" apparaît dans l'affichage de texte, ☞ et SP apparaissent dans l'affichage de température	L'appareil a été verrouillé de façon permanente	Désactiver le verrouillage permanent (voir le 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. 1500	Une combinaison de touches a été actionnée	Régler le sélecteur du mode de fonctionnement sur la position zéro 0, appuyer sur la touche info i pendant 3 secondes, appuyer ensuite sur la touche de fonction d'horloge ◀▶ pendant 4 secondes et réappuyer ensuite sur la touche info i pendant 3 secondes
Des fonctions à pilotage électronique ne fonctionnent pas	Impulsions énergétiques (p.ex. foudre)	Procéder à un nouveau réglage de la fonction concernée
Après l'activation d'un mode de fonctionnement, le symbole H ou h apparaît dans l'affichage de la température et "Impossible" apparaît dans l'affichage de texte	L'appareil n'a pas complètement refroidi	Attendre que l'appareil ait refroidi, puis réenclencher le mode de fonctionnement
L'appareil s'est éteint automatiquement, "Coupure de sécurité" apparaît dans l'affichage de texte, 0:00 clignote dans l'affichage de température	L'appareil s'est éteint pour se protéger d'une surchauffe	Ramener le sélecteur du mode de fonctionnement sur la position 0
000 clignote dans l'affichage de température	L'appareil n'est pas éteint	Ramener le sélecteur du mode de fonctionnement sur la position 0 et l'enclencher

Panne	Cause possible	Remède
De la fumée se dégage au rôtissage ou lors des grillades	De la graisse brûle sur la résistance du grill	Continuer le rôtissage ou la grillade jusqu'à combustion complète de la graisse sur la résistance du grill
	Grille ou lèchefrite mal enfournée	Vérifier les niveaux d'enfournement (voir chapitre : Rôtissage ou grillade)
De la condensation apparaît de façon importante dans le compartiment de cuisson	Phénomène normal (p.ex. en cas de gâteaux à garniture très humide ou d'un gros rôti)	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
Lors des modes de cuisson avec de la vapeur, le résultat de cuisson est trop humide ou trop sec	La plage d'altitude réglée est inappropriée	Vérifier la plage d'altitude dans le menu Réglages de base et l'adapter, le cas échéant
	L'intensité de la vapeur choisie est inappropriée	Sélectionner une intensité de vapeur plus élevée ou plus faible
L'appareil doit souvent être détartré	La dureté de l'eau réglée est trop élevée	Vérifier la dureté de l'eau dans le menu Réglages de base et l'adapter, le cas échéant
"E870" apparaît dans l'affichage de la température	La pompe a pompé de l'air plusieurs fois de suite	Appuyer sur la touche de fonction d'horloge ◀▶ Remplir le réservoir d'eau et l'introduire jusqu'en butée
"E8XX" apparaît dans l'affichage de la température	La fonction avec de la vapeur est dérangée	Appuyer sur la touche de fonction d'horloge ◀▶ Remarque : Les utilisations sans vapeur sont opérationnelles

Changer la lampe du four

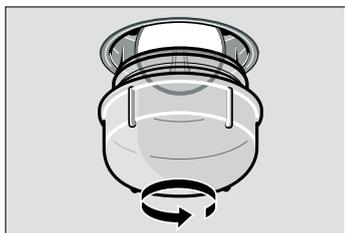
Remplacez toujours la lampe du four si elle est défectueuse.

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

Vous pouvez obtenir des lampes de rechange auprès du service après-vente ou d'un revendeur spécialisé. Utilisez exclusivement ces ampoules halogènes :

Osram HALOSTAR ECO, 12 V, GY 6.35, 25 W

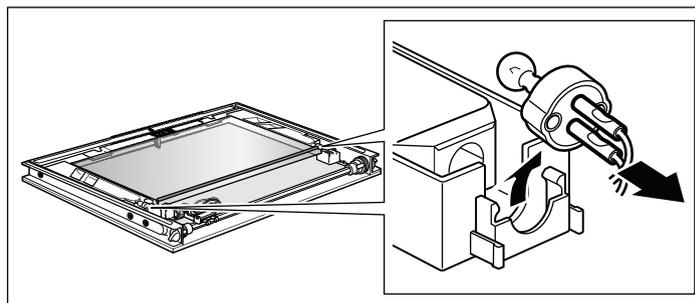
⚠ Risque de brûlure !

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

Attention !

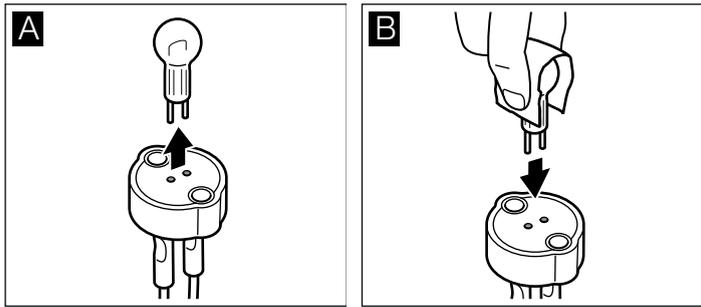
Opacité de l'ampoule halogène : Ne pas toucher l'ampoule halogène avec les doigts nus. De la graisse peut se déposer sur le verre, y brûler et rendre le verre opaque. Utilisez un chiffon propre pour le remplacement.

1. Déposer la porte de l'appareil (voir chapitre : Dépose et pose de la porte de l'appareil).
2. Déposer la vitre de la porte (voir chapitre : Nettoyage des vitres de la porte).
3. Désenclencher du support l'ampoule halogène défectueuse avec la douille et l'enlever délicatement du réflecteur.



4. Retirer l'ampoule halogène défectueuse de la douille (fig. A).

5. Mettre en place une ampoule halogène neuve dans la douille, en utilisant un chiffon propre (fig. B).



6. Remettre la douille de la lampe dans la porte de l'appareil.

7. Monter la vitre et la porte de l'appareil.

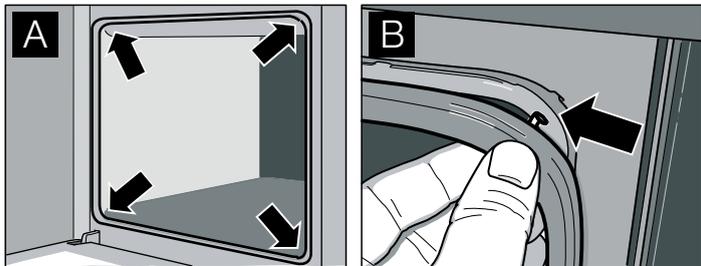
Remplacement du joint de porte

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

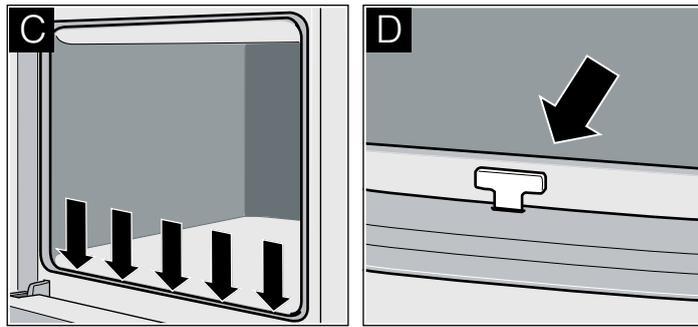
Décrochage du joint de porte

Le joint de porte est fixé à neuf endroits.

1. Décrocher le joint de porte à quatre endroits (fig. A) (fig. B).



2. Décrocher le joint de porte aux cinq autres endroits (fig. C) par une légère rotation (fig. D).



Accrochage du joint de porte

1. Accrocher le joint de porte à quatre endroits (fig. A) (fig. B).

2. Accrocher le joint de porte à cinq endroits supplémentaires (fig. C) par une légère rotation (fig. D).

3. Vérifier la bonne fixation du joint de porte.

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 garantissez ainsi que la réparation sera effectuée par des techniciens formés qui possèdent les pièces de rechange d'origine pour votre appareil.

Plats tests

Ces tableaux ont été conçus pour des laboratoires d'essai, afin de leur permettre de contrôler et tester plus facilement les différents appareils.

Plats test selon la norme EN 50304/EN 60350 (2009) ou bien IEC 60350.

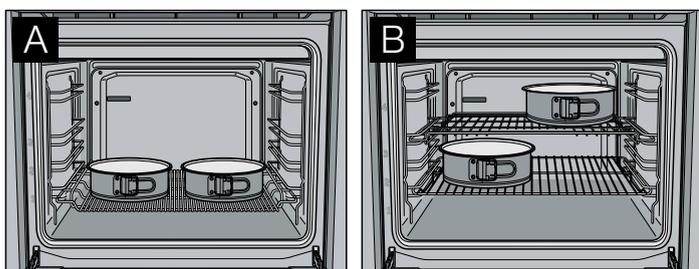
Respectez les consignes de préchauffage indiquées dans les tableaux. Les valeurs indiquées dans les tableaux ne concernent pas le chauffage rapide.

Remarque : Pour la cuisson, réglez d'abord la plus faible des températures indiquées.

Cuisson de pain et de pâtisseries	Hauteur d'enfournement	Mode de fonctionnement	Température en °C	Temps de cuisson en minutes
Biscuiterie dressée	3		140 - 150*	25 - 35
	1		150 - 160	20 - 40
	1 + 3		140 - 150*	30 - 40
	1 + 3 + 4		130 - 140*	40 - 50
Petits gâteaux (20 pièces par plaque)	3		160 - 170**	25 - 30
	1		160 - 180	25 - 35
	1 + 3		140 - 150**	30 - 40
	1 + 3 + 4		140 - 150**	35 - 50
Biscuit à l'eau	2		160 - 170*	25 - 35
	1		160 - 170*	25 - 35
Tourte aux pommes (moules en fer noir l'un à côté de l'autre, fig. A)	1		170 - 180*	60 - 70
Tourte aux pommes (moules en fer noir l'un à côté de l'autre, fig. A)	1		180 - 190	75 - 85
Tourte aux pommes (moules en fer noir décalés en diagonale, fig. B)	1 + 3		170 - 180*	65 - 75

* Préchauffer le four

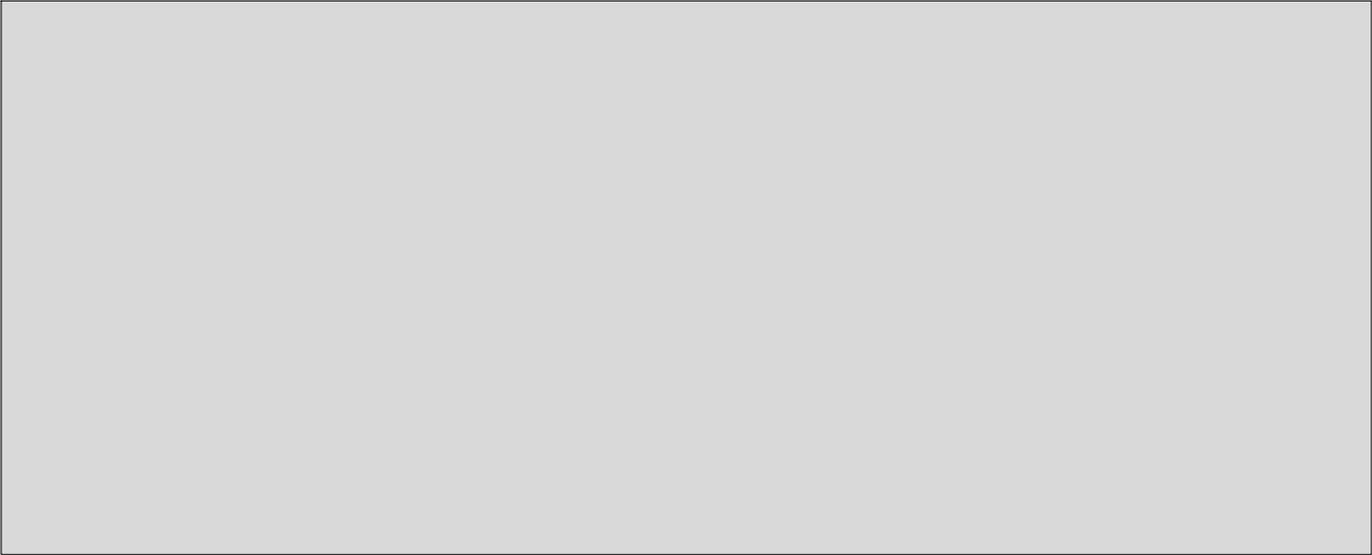
** Préchauffer pendant 10 minutes



Grillades	Hauteur d'enfournement	Mode de fonctionnement	Température en °C	Temps de cuisson en minutes
Toast (lèche-frite + grille)	3 + 4		<i>int</i> *	1 - 2
Biftecks, 12 pièces (lèche-frite + grille)	3 + 4		<i>int</i>	20 - 25**

* Préchauffer 10 minutes

** Retourner aux $\frac{2}{3}$ du temps



Constructa Neff
Vertriebs-GmbH
Carl-Wery-Straße 34
D-81739 München



9000629083

930416