



FOUR ENCASTRABLE

[fr] MODE D'EMPLOI

C18FT48.1

Table des matières

| | |
|---|----|
| Utilisation conforme | 4 |
| Précautions de sécurité importantes | 5 |
| Généralités | 5 |
| Vapeur | 6 |
| Thermomètre à viande | 6 |
| Causes de dommages | 6 |
| Généralités | 6 |
| Vapeur | 7 |
| Protection de l'environnement | 7 |
| Économie d'énergie | 7 |
| Elimination écologique | 8 |
| Présentation de l'appareil | 9 |
| Bandeau de commande | 9 |
| Éléments de commande | 9 |
| Menu général | 10 |
| Menu Modes de cuisson | 10 |
| Fonctions du compartiment de cuisson | 11 |
| Réservoir d'eau | 12 |
| Accessoires | 12 |
| Accessoires fournis | 12 |
| Insertion de l'accessoire | 13 |
| Combiner les accessoires | 13 |
| Accessoires en option | 14 |
| Avant la première utilisation | 14 |
| Avant la première mise en service | 14 |
| Première mise en service | 14 |
| Calibrer l'appareil et nettoyer le compartiment de cuisson | 15 |
| Nettoyer les accessoires | 15 |
| Utilisation de l'appareil | 16 |
| Allumer et éteindre l'appareil | 16 |
| Démarrer et arrêter le fonctionnement de l'appareil | 16 |
| Modifier ou interrompre le fonctionnement de l'appareil | 16 |
| Réchauffer rapidement l'appareil | 17 |
| Vapeur | 17 |
| Bruits | 17 |
| FullSteam - Cuisson à la vapeur | 17 |
| VarioSteam - Cuisson avec de la vapeur | 18 |
| Position Étuve | 18 |
| Sous vide | 19 |
| Position décongélation | 19 |
| Réchauffer | 19 |
| Remplir le réservoir d'eau | 20 |
| Après chaque fonctionnement à la vapeur | 21 |
| Fonctions temps | 22 |
| Afficher et masquer les fonctions de temps | 22 |
| Régler le minuteur | 22 |
| Régler la durée | 23 |
| Fonctionnement différé - « Fin dans » | 23 |
| Contrôler, modifier ou annuler des réglages | 23 |
| Sécurité-enfants | 23 |
| Sécurité enfants automatique | 23 |
| Sécurité enfants non récurrente | 24 |
| Réglages de base | 24 |
| Modifier MyProfile | 24 |
| Liste des réglages de base | 24 |
| Définir des favoris | 25 |
| Assistant pour la cuisson et le rôtissage | 25 |
| Indications relatives aux réglages | 25 |
| Selectionner un plat | 25 |
| Selectionnez et réglez des mets | 26 |
| Programmes | 26 |
| Indications concernant les réglages | 26 |
| Selectionner un plat | 27 |
| Réglage d'un programme | 27 |
| Thermomètre à viande | 28 |
| Modes de cuisson appropriés | 28 |
| Introduire le thermomètre à viande dans le mets | 28 |
| Températures à cœur de différents aliments | 28 |
| Démarrer et arrêter le fonctionnement de l'appareil | 29 |
| Modifier ou interrompre le fonctionnement de l'appareil | 29 |
| Réglage fonctionnement continu | 30 |
| Démarrer la fonction Sabbat | 30 |
| Interrompre la fonction Sabbat | 30 |
| Nettoyants | 30 |
| Nettoyants appropriés | 30 |
| Surfaces du compartiment de cuisson | 31 |
| Maintenir l'appareil propre | 32 |
| Fonction nettoyage | 32 |
| EasyClean | 32 |
| Détartrage | 33 |
| Supports | 34 |
| Modifier le niveau d'enfournement pour le rail télescopique | 34 |
| Décrocher et accrocher les supports | 35 |

| | | |
|--|--|----|
| | Porte de l'appareil | 35 |
| | Dépose et pose des vitres de la porte | 35 |
| | Anomalies, que faire ?..... | 37 |
| | Tableau de dérangements | 37 |
| | Durée de fonctionnement maximale dépassée | 38 |
| | Lampes dans le compartiment de cuisson | 38 |
| | Service après-vente..... | 39 |
| | Numéro E et numéro FD | 39 |
| | Testés pour vous dans notre laboratoire | 39 |
| | Moules en silicone | 39 |
| | Gâteaux et petites pâtisseries | 39 |
| | Pain et petits pains | 43 |
| | Pizzas, quiches et gâteaux salés | 45 |
| | Gratins et soufflés | 47 |
| | Volaille | 48 |
| | Viande | 50 |
| | Poisson | 54 |
| | Légumes, garnitures et œuf | 56 |
| | Desserts | 58 |
| | Cuisson simultanée de plusieurs plats | 59 |
| | Modes de cuisson Eco | 60 |
| | L'acrylamide dans l'alimentation | 61 |
| | Cuisson basse température | 61 |
| | Déshydratation | 63 |
| | Mettre en conserves et extraire du jus | 63 |
| | Stériliser et assurer l'hygiène des biberons | 64 |
| | Laisser lever la pâte en position Étuve | 65 |
| | Sous vide | 66 |
| | Décongeler | 69 |
| | Réchauffer | 70 |
| | Maintien au chaud | 70 |
| | Plats tests | 71 |

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**

Utilisation conforme

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 est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 2 000 m.

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 15 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.

Assurez-vous de toujours insérer les accessoires dans le bon sens dans le compartiment de cuisson. → "Accessoires" à la page 12

⚠️ Précautions de sécurité importantes

Généralités

⚠️ Mise en garde – 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.
- Les résidus alimentaires épars, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer. Avant utilisation, retirez les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson, sur les résistances de chauffe et sur les accessoires.
- 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 lèster. Recouvrir uniquement la surface nécessaire de papier sulfurisé. Le papier sulfurisé ne doit pas dépasser des accessoires.

⚠️ Mise en garde – 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. Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.
- 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.

⚠️ Mise en garde – 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 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.
- 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.

⚠️ Mise en garde – 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 charnières de la porte de l'appareil bougent à l'ouverture et à la fermeture de la porte et peuvent pincer. Ne jamais mettre les doigts dans la zone des charnières.

⚠️ Mise en garde – Risque de choc électrique !

- Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles d'alimentation défectueux. Si l'appareil est défectueux, débrancher 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 nettoyeur à vapeur.

- 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.

Mise en garde – Danger par magnétisme !

Le bandeau de commande ou les éléments de commande contiennent des aimants permanents. Ceux-ci peuvent influer sur des implants électroniques, par ex. stimulateurs cardiaques ou pompes à insuline. En tant que porteur d'un implant électronique, respecter une distance minimum de 10 cm du bandeau de commande.

Vapeur

Mise en garde – Risque de brûlure !!

- L'eau dans le réservoir d'eau peut devenir très chaude lorsque l'appareil continue de 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. Ne pas mettre la main dans le compartiment de cuisson lors du fonctionnement de l'appareil avec de la vapeur.
- Du liquide chaud peut déborder lors de l'enlèvement de l'accessoire. Retirer l'accessoire chaud prudemment avec des gants isolants.

Mise en garde – Risque de blessures et d'incendie !

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.

Thermomètre à viande

Mise en garde – Risque de choc électrique !

L'isolation peut être endommagée en cas de thermomètre à viande inadéquat. Utiliser uniquement le thermomètre à viande prévu pour cet appareil.

Causes de dommages

Généralités

Attention !

- Accessoires, feuille, papier cuison 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 cuison. 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.
- 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
- 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.
- Humidité dans le compartiment de cuisson : si de l'humidité subsiste longtemps dans le compartiment de cuisson, cela peut entraîner une corrosion. Laissez sécher le compartiment de cuisson après utilisation. Ne conservez pas d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée. Ne stockez pas d'aliments dans le compartiment de cuisson.
- Refroidissement avec la porte de l'appareil ouverte : lorsque vous avez utilisé l'appareil à haute température, laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement la porte fermée. Ne coincez rien dans la porte de l'appareil. Même si la porte n'est qu'en partie ouverte, les façades des meubles voisins peuvent s'endommager avec le temps. Laissez refroidir le compartiment de cuisson porte ouverte uniquement lorsque la cuisson a créé beaucoup d'humidité.
- Jus de fruits : Ne garnissez pas trop la plaque à pâtisserie en cas de gâteaux aux fruits très juteux. Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives. Utilisez de préférence la lèchefrite à bords hauts.
- Joint de porte fortement encrassé : si le joint est fortement encrassé, la porte de l'appareil ne ferme plus correctement lors du fonctionnement. La façade des meubles voisins peut être endommagée. Veillez à ce que le joint 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.

Vapeur

Attention !

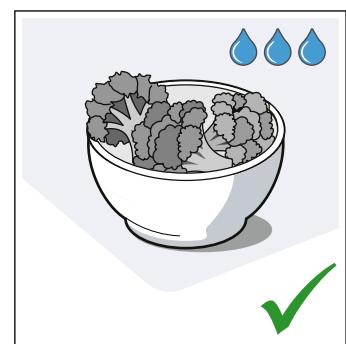
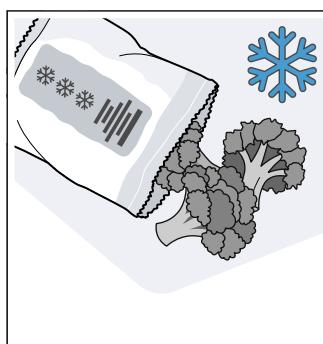
- Moules : la vaisselle doit résister à la chaleur et à la vapeur. Les moules en silicone ne sont pas adaptés pour la cuisson à la vapeur.
- Vaisselle avec taches de rouille : N'utilisez pas de vaisselle présentant des taches de rouille. Même des taches infimes peuvent occasionner de la rouille dans le compartiment de cuisson.
- Liquides qui s'égouttent : Lors de la cuisson à la vapeur avec un bac de cuisson perforé, insérez toujours en-dessous la plaque à pâtisserie, la lèchefrite ou le bac de cuisson non perforé. Cela permet de recueillir le liquide qui s'égoutte.
- Eau chaude dans le réservoir d'eau : L'eau chaude peut endommager la pompe. Remplissez le réservoir d'eau exclusivement d'eau froide.
- Endommagement de l'émail : ne faites jamais fonctionner votre appareil lorsque de l'eau se trouve sur le fond du compartiment de cuisson. Essuyez l'eau qui se trouve sur le fond du compartiment de cuisson avant toute utilisation.
- Solution détartrante : veillez à ce qu'aucune solution détartrante n'entre en contact avec le bandeau de commande ou toute autre surface de l'appareil. Vous risquez d'endommager les surfaces. Si toutefois cela se produisait, éliminez immédiatement la solution détartrante 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.

Protection de l'environnement

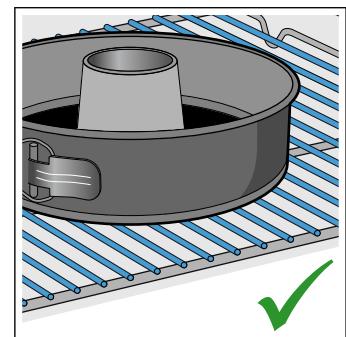
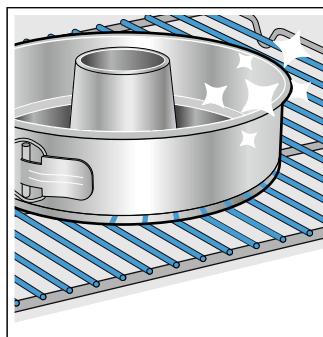
Votre nouvel appareil est d'une très grande efficacité énergétique. Vous trouverez ici des conseils comment vous pouvez économiser encore plus d'énergie lors de l'utilisation de l'appareil et comment correctement éliminer l'appareil.

Économie d'énergie

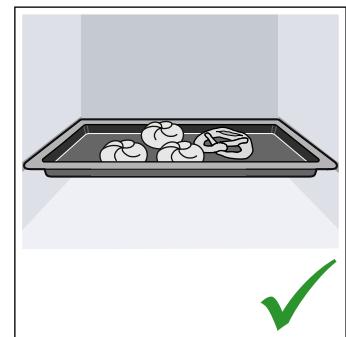
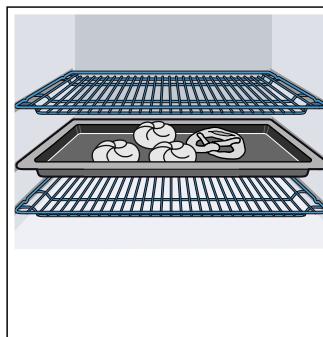
- Préchauffez l'appareil uniquement si cela est indiqué dans la recette ou dans les tableaux de la notice d'utilisation.
- Laissez décongeler les plats cuisinés congelés avant de les placer dans le compartiment de cuisson.



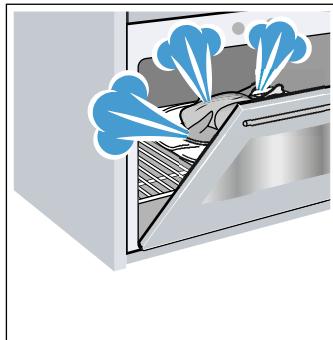
- Utilisez des moules de couleur foncée, laqués noirs ou émaillés. Ces types de moules absorbent bien la chaleur.



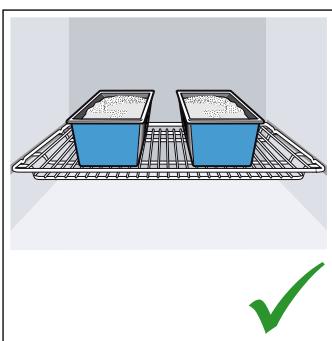
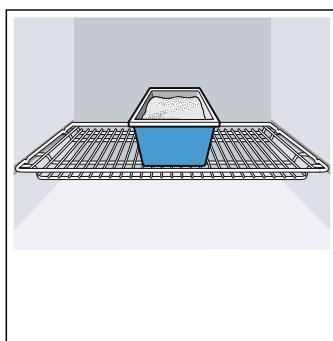
- Retirez du compartiment de cuisson tous les accessoires qui ne sont pas nécessaires.



- Ouvrez le moins possible la porte de l'appareil pendant le fonctionnement.



- Si vous souhaitez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le compartiment de cuisson est encore chaud. Le temps de cuisson diminue au deuxième gâteau. Vous pouvez aussi placer 2 moules à cake côté à côté dans le compartiment de cuisson.



- Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre l'appareil 10 minutes avant la fin du temps de cuisson, puis terminer la cuisson grâce à la chaleur résiduelle.

Elimination écologique



Eliminez 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.

Présentation de l'appareil

Dans ce chapitre, nous vous expliquons les affichages et les éléments de commande. De plus, vous allez découvrir les différentes fonctions de votre appareil.

Remarque : Des variations de détails ou de couleurs sont possibles selon le modèle d'appareil.



1 Ecran TFT FullTouch

2 Touches tactiles

Éléments de commande

Les éléments de commande vous permettent de régler votre appareil facilement et directement.

Touches tactiles

Les touches tactiles intègrent des capteurs. Pour sélectionner une fonction, appuyez sur la touche tactile correspondante.

| Touche tactile | Utilisation |
|---------------------------|---|
| ① allumer/éteindre | Allumer ou éteindre l'appareil → "Allumer et éteindre l'appareil" à la page 16 |
| ☰ Modes avec de la vapeur | Activer le mode avec de la vapeur → "VarioSteam - Cuisson avec de la vapeur" à la page 18 |
| ⌚ Fonctions de temps | Régler le minuteur, la durée ou le fonctionnement différé « Fin dans » → "Fonctions temps" à la page 22 |
| 🔒 Sécurité enfants | Activer ou désactiver la sécurité-enfants → "Sécurité-enfants" à la page 23 |
| ⌂ Menu général | Sélectionner les modes de fonctionnement et les réglages → "Démarrer et arrêter le fonctionnement de l'appareil" à la page 16 |

Bandeau de commande

Via bandeau de commande de l'écran TFT FullTouch, vous réglez les différentes fonctions de votre appareil. L'écran TFT FullTouch affiche les réglages actuels.

| | |
|---------------------|---|
| ⌘ Chauffage rapide | Activer ou désactiver le chauffage rapide → "Réchauffer rapidement l'appareil" à la page 17 |
| ⌘ PowerBoost | Activer ou désactiver PowerBoost → "Réchauffer rapidement l'appareil" à la page 17 |
| ⓘ Informations | Afficher d'autres informations Afficher la température actuelle → "Démarrer et arrêter le fonctionnement de l'appareil" à la page 16 |
| 滗 Ouvrir le bandeau | Remplir le réservoir d'eau ou le vider → "Remplir le réservoir d'eau" à la page 20 |
| ▷ Marche/arrêt | Démarrer ou arrêter le fonctionnement → "Démarrer et arrêter le fonctionnement de l'appareil" à la page 16 |

Ecran TFT FullTouch

Avec l'écran TFT FullTouch vous naviguez dans les lignes et sélectionnez les réglages.

Pour adapter un réglage, effleurer avec le doigt l'endroit correspondant dans l'écran. La zone sera représentée en plus clair. Dans cette zone, effectuez un mouvement de balayage vers la gauche ou la droite avec le doigt, jusqu'à ce que réglage désiré apparaisse agrandi.

| Direction | Utilisation |
|----------------------------|--|
| Se déplacer vers la gauche | Passer le doigt sur l'écran vers la droite |
| Se déplacer vers la droite | Passer le doigt sur l'écran vers la gauche |

| Direction | Utilisation |
|--------------------------|--|
| Se déplacer vers le haut | Effleurer la ligne supérieure de l'écran |
| Se déplacer vers le bas | Effleurer la ligne inférieure de l'écran |

Menu général

Pour accéder au menu principal, appuyez sur la touche .

| Menu | Utilisation |
|--|--|
|  | Modes de cuisson Sélectionner le mode de cuisson et la température souhaitées pour vos mets → "Allumer et éteindre l'appareil" à la page 16 |
|  | Cuisson à la vapeur Cuisson avec de la vapeur → "FullSteam - Cuisson à la vapeur" à la page 17 |

| | |
|---|---|
|  | Assistant pour la cuisson et le rôtissage Recommandations de réglage pour la cuisson de pâtisseries et le rôtissage → "Assistant pour la cuisson et le rôtissage" à la page 25 |
|  | Programme vapeur Préparer des mets à la vapeur → "Programmes" à la page 26 |
|  | MyProfile Adapter les réglages de l'appareil en fonction de ses besoins → "Réglages de base" à la page 24 |
|  | Détartrage |
|  | Séchage Sécher le compartiment de cuisson après une utilisation avec de la vapeur → "Après chaque fonctionnement à la vapeur" à la page 21 |
|  | EasyClean Nettoyer les légères salissures dans le compartiment de cuisson → "Fonction nettoyage" à la page 32 |

Menu Modes de cuisson

Votre appareil propose différents modes de cuisson. À la mise sous tension de l'appareil, vous accédez directement au menu Modes de cuisson.

| Mode de cuisson | Température | Utilisation |
|--|--------------|--|
|  | 40 - 200 °C | Pour la cuisson sur un ou plusieurs niveaux. La chaleur du collier chauffant situé dans la paroi arrière est répartie uniformément dans le compartiment de cuisson par le ventilateur. |
|  | 50 - 250°C | Pour la cuisson et le rôtissage traditionnels sur un niveau. Convient particulièrement pour des gâteaux avec une garniture fondante. La chaleur est diffusée uniformément par la voûte et la sole. |
|  | 50 - 250 °C | Pour le rôtissage de volaille, de poisson entier et de gros morceaux de viande. La résistance du gril et le ventilateur fonctionnent en alternance. Le ventilateur répartit l'air chaud autour du mets. |
|  | 50 - 250°C | Pour la préparation de pizzas et de mets qui demandent beaucoup de chaleur par le bas. La résistance inférieure et le collier chauffant dans la paroi arrière chauffent. |
|  | 180 - 240 °C | Pour la cuisson du pain, des petits pains et des pâtisseries qui requièrent des températures élevées. |
|  | 50 - 275°C | Pour griller des pièces peu épaisses, telles que des steaks, saucisses ou des toasts et pour gratiner. Toute la surface située sous la résistance du gril est chauffée. |
|  | 50 - 275°C | Pour griller de petites quantités de steaks, de saucisses ou des toasts, et pour gratiner. La surface centrale sous la résistance du gril est chauffée. |
|  | 30 - 250°C | Pour la cuisson au bain-marie et pour poursuivre la cuisson de gâteaux. La chaleur est diffusée par la sole. |
|  | 70 - 120 °C | Pour la cuisson lente à découvert de morceaux de viande tendres, saisis, en les préservant. La chaleur est diffusée uniformément à basse température par la voûte et la sole. |
|  | 2 positions | Pour laisser lever des pâtes à la levure et des levains, et pour faire maturer du yaourt. La pâte lève plus rapidement qu'à la température ambiante. Le dessus de la pâte ne se dessèche pas. |

| | | | |
|--|---------------------------|-------------|--|
|  | Sous vide ** | 50 - 95 °C | Cuisson « sous vide » à basses températures entre 50 et 95°C et avec 100% de vapeur : compatible pour la viande, le poisson, les légumes et les desserts. Les mets sont scellés hermétiquement dans des sachets de cuisson thermorésistants spéciaux avec un appareil à mise sous vide. Grâce à l'enveloppe protectrice, les nutriments et les arômes restent préservés. |
|  | Position décongélation ** | 30 - 60°C | Pour décongeler doucement des mets congelés. |
|  | Préchauffer la vaisselle | 30 - 70°C | Pour chauffer de la vaisselle. |
|  | Maintien au chaud * | 60 - 100 °C | Pour maintenir au chaud des mets cuits. |
|  | Convection naturelle éco | 50 - 250 °C | Pour la cuisson douce de mets sélectionnés. La chaleur est diffusée par la voûte et la sole. Ce mode de cuisson est plus efficace entre 150 et 250 °C. Ce mode de cuisson est utilisé pour déterminer la consommation d'énergie en mode conventionnel. |
|  | CircoTherm Eco | 40 - 200 °C | Pour la cuisson douce de mets sélectionnés sur un niveau, sans préchauffage. Le ventilateur répartit dans le compartiment de cuisson la chaleur de la résistance ronde située dans la paroi arrière. Ce mode de cuisson est plus efficace entre 125 et 200 °C. Ce mode de cuisson est utilisé pour déterminer la consommation d'énergie en mode recirculation de l'air et la classe d'efficacité énergétique. |
|  | Réchauffer ** | 80 - 180 °C | Pour le réchauffage doux de mets ou pour le réchauffage de pâtisseries. |

* Mode vapeur possible avec ce mode de cuisson (fonctionnement uniquement avec un réservoir d'eau rempli)

** Type de chauffage à la vapeur (fonctionnement uniquement avec un réservoir d'eau rempli)

Fonctions du compartiment de cuisson

Les fonctions du compartiment de cuisson facilitent l'utilisation de votre appareil. Ainsi par ex., une grande surface du compartiment de cuisson est éclairée et un ventilateur protège l'appareil d'une surchauffe.

Ouvrir la porte de l'appareil

Si vous ouvrez la porte de l'appareil lorsqu'il fonctionne, l'appareil cesse de fonctionner. Il reprend son fonctionnement dès que vous refermez la porte.

Remarque : Pour quelques modes de cuisson, le four continue de fonctionner même avec la porte de l'appareil ouverte.

Éclairage du compartiment de cuisson

Lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil, l'éclairage du compartiment de cuisson s'allume. Si la porte reste ouverte plus de 15 minutes environ, l'éclairage s'éteint.

Dans la plupart des modes de cuisson, l'éclairage du compartiment de cuisson s'allume dès que l'appareil est mis en marche. Il s'éteint lorsque l'appareil ne fonctionne plus.

Remarque : Les réglages de base vous permettent de définir si l'éclairage du compartiment de cuisson doit s'allumer lorsque l'appareil est mis en marche.

→ "Réglages de base" à la page 24

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement se met en marche et se coupe selon les besoins. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte.

Attention !

Ne pas couvrir les fentes d'aération. Sinon l'appareil surchauffe.

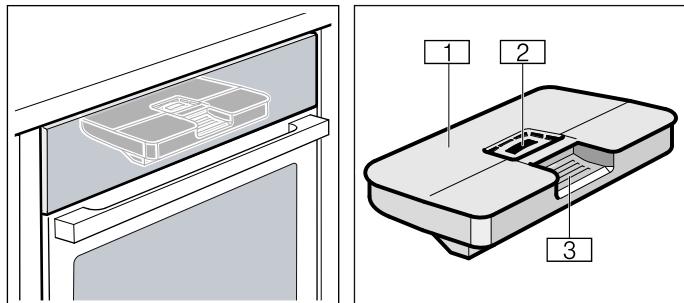
Le ventilateur continue de fonctionner pendant quelques temps, pour permettre au compartiment de cuisson de refroidir plus vite une fois l'appareil éteint.

Remarque : Les réglages de base vous permettent de modifier le temps de continuation du ventilateur.

→ "Réglages de base" à la page 24

Réservoir d'eau

L'appareil est équipé d'un réservoir d'eau. Le réservoir d'eau se trouve derrière le bandeau de commande. Pour les modes de cuisson à la vapeur, remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau. → "Vapeur" à la page 17



- [1] Couvercle du réservoir
- [2] Ouverture pour le remplissage
- [3] Poignée pour retirer et insérer le réservoir d'eau

Accessoires

Votre appareil est livré avec divers accessoires. Vous trouverez ici un aperçu des accessoires fournis et de leur utilisation.

Accessoires fournis

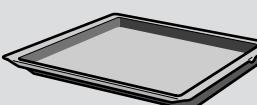
Votre appareil est équipé des accessoires suivants :



Grille

Pour des récipients, des moules à soufflé et à gâteaux.

Pour des rôtis, des grillades et des plats surgelés.



Lèchefrite

Pour des gâteaux fondants, des pâtisseries, des plats surgelés et de gros rôtis. Elle peut servir à récupérer la graisse si vous posez les grillades directement sur la grille. En mode de cuisson à la vapeur, elle peut également servir de récipient collecteur pour récupérer le liquide qui s'égoutte.



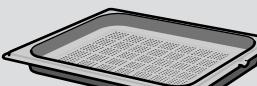
Panier vapeur, perforé, taille S

Pour cuire des légumes à la vapeur, extraire le jus de baies et décongeler.



Panier vapeur, non perforé, taille S

Pour cuire du riz, des légumes secs et des céréales.



Panier vapeur, perforé, taille XL

Pour cuire de grandes quantités d'aliments à la vapeur.



Thermomètre à viande

Permet une cuisson précise.

L'utilisation est décrite dans le chapitre correspondant. → "Thermomètre à viande" à la page 28

Utilisez uniquement des accessoires d'origine. Ils ont été spécialement élaborés pour votre appareil.

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

Remarque : Lorsque l'accessoire devient chaud il peut se déformer. Ce phénomène est normal et n'a aucune incidence sur le fonctionnement de l'appareil. Cette déformation disparaît dès qu'il refroidi.

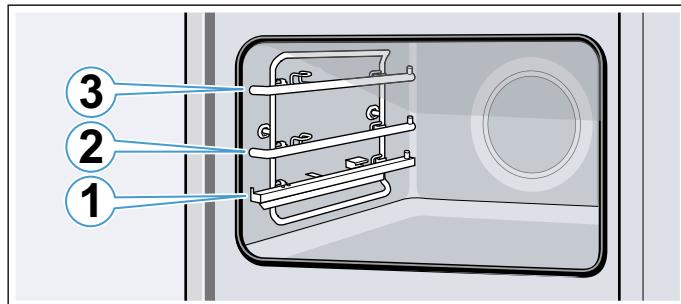
Remarque : Vous pouvez utiliser le panier vapeur avec tous les types de cuisson à la vapeur. Si vous réglez d'autres modes de cuisson avec des températures élevées, retirez le panier vapeur du compartiment de cuisson. Les températures élevées provoquent des décolorations et des déformations irréversibles du panier vapeur.

Insertion de l'accessoire

Le compartiment de cuisson possède 3 niveaux d'enfournement. Les niveaux d'enfournement du compartiment de cuisson se comptent du bas vers le haut.

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

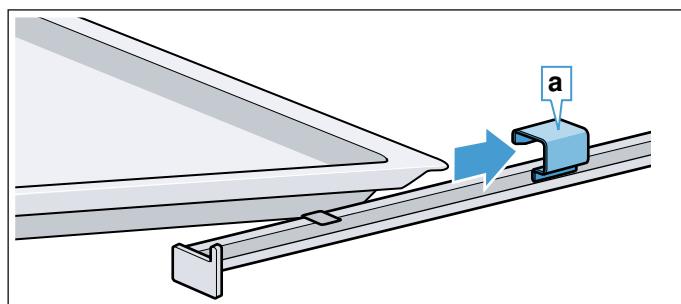
Les rails télescopiques deviennent chauds lors du fonctionnement de l'appareil. Attention aux brûlures après les avoir retirés.



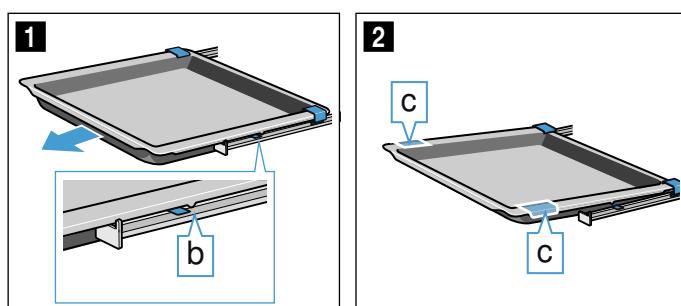
L'accessoire peut être retiré jusqu'à environ la moitié sans qu'il ne bascule. Avec les rails télescopiques, vous pouvez retirer l'accessoire plus loin.

Veillez à ce que l'accessoire se trouve en dessous de la patte **a** sur le rail télescopique.

Exemple illustré : lèchefrite



L'accessoire sur le rail télescopique se laisse retirer jusqu'à la butée **b** (image **1**). Saisissez l'accessoire des deux côtés dans la zone **c** et retirez-le (image **2**).



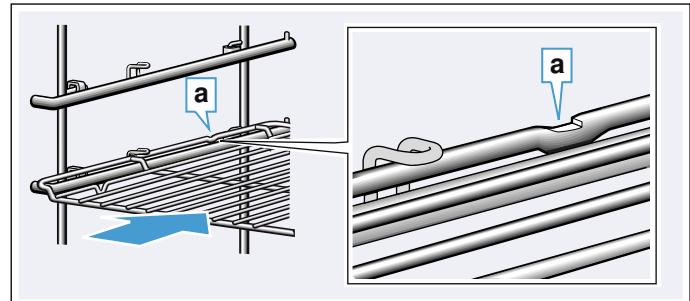
Remarques

- Assurez-vous de toujours insérer les accessoires dans le bon sens dans le compartiment de cuisson.
- Enfournez toujours complètement l'accessoire dans le compartiment de cuisson afin qu'il ne soit pas en contact avec la porte de l'appareil.

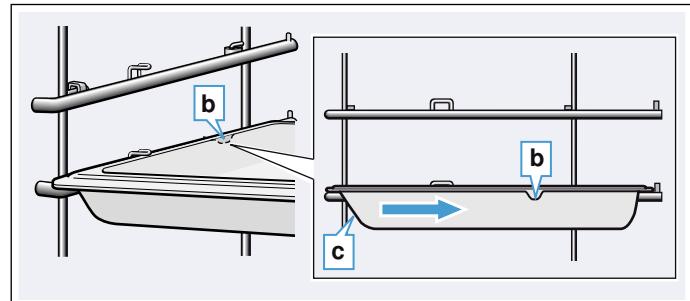
Fonction d'arrêt

L'accessoire doit être retiré jusqu'à environ la moitié pour qu'il s'encliquette. La fonction d'arrêt empêche le basculement de l'accessoire lors de son extraction. L'accessoire doit être correctement inséré 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.



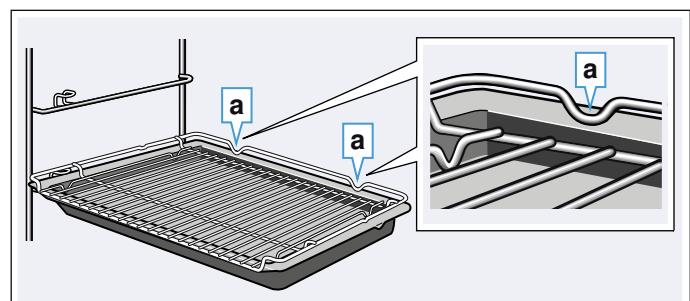
En enfournant la plaque, veillez à ce que le taquet d'arrêt **b** soit orienté vers le bas. Le biseau de l'accessoire **c** doit être orienté à l'avant vers la porte de l'appareil.



Combiner les accessoires

Vous pouvez enfourner la grille simultanément avec la lèchefrite pour recueillir les gouttes de liquide.

En mettant la grille, veillez à ce que les deux écarteurs **a** soient sur le bord arrière. En enfournant la lèchefrite, la grille se trouve au-dessus de la barre de guidage supérieure du niveau d'enfournement.



Les petits paniers à vapeur peuvent uniquement être disposés avec la grille dans le compartiment de cuisson.

Accessoires en option

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

La disponibilité des accessoires en option ainsi que la possibilité de les commander en ligne varie selon les pays. Veuillez consulter les documents de vente.

Remarque : Les accessoires en option ne correspondent pas tous à tous les appareils. Lors de l'achat, veuillez toujours indiquer la désignation exacte de votre appareil (E-Nr.). → "Service après-vente" à la page 39

Accessoires en option

Grille à pâtisserie/de rôtissage, compatible vapeur

Plaque à pâtisserie

Lèchefrite

Plaque à pâtisserie, avec revêtement anti-adhérent

Lèchefrite, avec revêtement anti-adhérent

Plat profond à soufflé

Panier vapeur, perforé, taille XL

Panier vapeur, perforé, taille S

Panier vapeur, non perforé, taille S

Récipient en porcelaine, non perforé, taille S

Récipient en porcelaine, non perforé, taille L

Poêle professionnelle

Couvercle pour poêle professionnelle

Plaque à pizza

Grille anti-éclaboussures

Plaque de cuisson céramique

Cocotte en verre, 5,1 litres

Lèchefrite en verre

Éléments décoratifs

Tiroir ComfortFlex (1 niveau) + cadre*

Tiroir ComfortFlex (1 niveau), compatible vapeur*

* Accessoire non adapté à tous les appareils, indiquez la référence (E-Nr.) lors de la commande

Avant la première utilisation

Avant que vous puissiez utiliser votre nouvel appareil, vous devez procéder à quelques réglages. Nettoyez aussi le compartiment de cuisson et les accessoires.

Avant la première mise en service

Avant d'effectuer la première mise en service, informez-vous auprès de votre société de distribution d'eau pour connaître la dureté de l'eau de votre robinet.

Pour que l'appareil vous rappelle de manière fiable un détartrage requis en attente, vous devez régler correctement 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, ni d'eau du robinet fortement chlorée (> 40 mg/l), ni d'autres liquides. Utilisez exclusivement de l'eau froide et fraîche du robinet, de l'eau adoucie ou de l'eau minérale plate.
- Anomalies de fonctionnement lors de l'utilisation d'eau filtrée ou déminéralisée.
Malgré un réservoir d'eau rempli, l'appareil indique qu'il faut remplir ce dernier ou le fonctionnement avec la vapeur est interrompu après environ 2 minutes.
Mélangez le cas échéant de l'eau filtrée ou déminéralisée avec la même quantité d'eau minérale non gazeuse en bouteille.

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 sur < adoucie >.
- Si vous utilisez de l'eau minérale, réglez la classe de dureté de l'eau sur 4 < très dure >.
- Si vous utilisez de l'eau minérale, utilisez uniquement de l'eau minérale non gazeuse.

| Classe de dureté de l'eau | Réglage |
|---------------------------|-------------|
| 0 | 0 adoucie |
| 1 (jusqu'à 1,3 mmol/l) | 1 douce |
| 2 (1,3 - 2,5 mmol/l) | 2 moyenne |
| 3 (2,5 - 3,8 mmol/l) | 3 dure |
| 4 (plus de 3,8 mmol/l) | 4 très dure |

Première mise en service

Dès que l'appareil est branché sur le réseau électrique, le premier réglage < Langue > apparaît.

Régler la langue

1. Effleurer la ligne inférieure.
2. Balayer vers la gauche ou la droite, pour sélectionner la langue désirée.
3. Effleurer la ligne supérieure.

Régler l'heure

1. Appuyer sur "Heure".
2. Effleurer la ligne inférieure.
3. Balayer vers la gauche ou la droite, pour sélectionner l'heure actuelle.
4. Appuyer sur "Minutes".
5. Balayer vers la gauche ou la droite, pour sélectionner la minute actuelle.
6. Effleurer le symbole pour valider le réglage.

Régler la date

1. Appuyer sur "Date".
2. Effleurer la ligne inférieure.
3. Balayer vers la gauche ou la droite, pour sélectionner le jour actuel.
4. Appuyer sur "Mois".
5. Balayer vers la gauche ou la droite, pour sélectionner le mois actuel.
6. Appuyer sur "Année".
7. Balayer vers la gauche ou la droite, pour sélectionner l'année actuelle.
8. Effleurer le symbole pour valider le réglage.

Régler la dureté de l'eau

1. Appuyer sur "Dureté de l'eau".
 2. Effleurer la ligne inférieure.
 3. Balayer vers la gauche ou la droite, pour sélectionner la dureté de l'eau appropriée.
 4. Appuyer sur le symbole pour terminer la première mise en service.
- La première mise en service est terminée.

Remarques

- Vous pouvez modifier ces réglages à tout moment dans les réglages de base. → "Réglages de base" à la page 24
- Après le branchement de l'appareil ou une panne de courant, les réglages pour la première mise en service apparaissent à l'écran.

Calibrer l'appareil et nettoyer le compartiment de cuisson

La température d'ébullition de l'eau dépend de la pression atmosphérique. Lors du calibrage, l'appareil s'adapte aux conditions de pression du lieu d'installation. Cette adaptation se produit automatiquement lors de la première cuisson à la vapeur. Ce processus génère beaucoup de vapeur.

Préparer le calibrage

1. Retirez les accessoires du compartiment de cuisson.
2. Retirez les restes d'emballage, comme les billes de polystyrène, du compartiment de cuisson.
3. Avant de calibrer votre appareil, essuyez les surfaces lisses du compartiment de cuisson avec un chiffon doux et humide.

Calibrer l'appareil et nettoyer le compartiment de cuisson

Remarques

- Le calibrage peut uniquement commencer lorsque le compartiment de cuisson est froid (température ambiante).
- N'ouvrez pas la porte de l'appareil lors du calibrage. Sinon, le calibrage est interrompu.

1. Éteignez l'appareil en appuyant sur la touche ① .
2. Remplissez le réservoir d'eau. → "Remplir le réservoir d'eau" à la page 20
3. Réglez le mode de cuisson, la température et la durée du calibrage, puis démarrez votre appareil. → "FullSteam - Cuisson à la vapeur" à la page 17

Calibrage

| | |
|-----------------|---|
| Mode de cuisson | Cuisson à la vapeur  |
| Température | 100 °C |
| Durée | 30 minutes |

4. Faites chauffer votre appareil après le calibrage.

Attention !

Endommagement de l'émail

Ne faites jamais fonctionner votre appareil lorsque de l'eau se trouve sur le fond du compartiment de cuisson. Essuyez l'eau qui se trouve sur le fond du compartiment de cuisson avant toute utilisation.

5. Séchez le fond du compartiment de cuisson.
6. Réglez le mode de cuisson, la température pour la chauffe, puis démarrez votre appareil. → "Démarrer et arrêter le fonctionnement de l'appareil" à la page 16

Chaussé

| | |
|-----------------|--|
| Mode de cuisson | CircoTherm Air pulsé  |
| Température | maximale |
| Durée | 30 minutes |

7. Aérez la cuisine tant que l'appareil chauffe.
8. Arrêtez l'appareil après la durée indiquée. Éteignez l'appareil à l'aide de la touche ① .
9. Attendez que le compartiment de cuisson ait refroidi.
10. Nettoyez les surfaces lisses avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et une lavette.
11. Videz le réservoir d'eau et séchez le compartiment de cuisson. → "Après chaque fonctionnement à la vapeur" à la page 21

Remarques

- Afin que l'appareil se réadapte automatiquement au nouveau lieu après un déménagement, réinitialisez-le aux réglages usine. Répétez les étapes de la première mise en service et du calibrage.
- L'appareil mémorise les réglages du calibrage même en cas de panne de courant ou de débranchement. Le calibrage ne doit pas être répété.

Nettoyer les accessoires

Nettoyez soigneusement les accessoires avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et une lavette ou une brosse douce.

Utilisation de l'appareil

Nous vous avons déjà présenté les éléments de commande et leur fonctionnement. Maintenant, nous vous expliquons comment régler votre appareil. Vous apprendrez ce qui se passe lors de la mise sous tension et de la mise hors tension et comment régler les modes de fonctionnement.

Allumer et éteindre l'appareil

Pour allumer ou éteindre l'appareil, effleurer la touche tactile ①.

Après l'arrêt de l'appareil, l'affichage indique si la chaleur résiduelle est élevée ou faible.

| Écran | Température |
|--------------------------|---------------------|
| Forte chaleur résiduelle | plus de 120°C |
| Basse chaleur résiduelle | entre 60°C et 120°C |

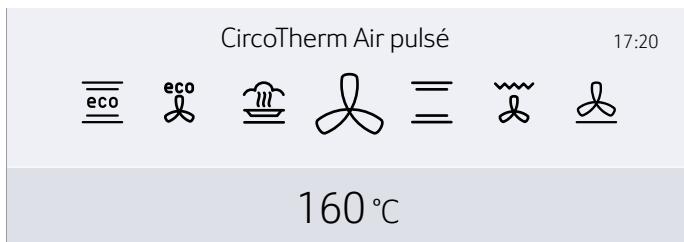
Remarques

- Certains affichages ou informations par ex. concernant la chaleur résiduelle dans le compartiment de cuisson, restent aussi visibles l'appareil éteint.
- Après le fonctionnement de l'appareil le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner, jusqu'à ce que le compartiment de cuisson ait le plus possible refroidi.
- Si vous n'avez plus besoin de votre appareil, éteignez-le. Si vous n'effectuez aucun réglage pendant une longue période, l'appareil s'éteint automatiquement.

Démarrer et arrêter le fonctionnement de l'appareil

Exemple : CircoTherm Air pulsé ⚡ à 170°C

- Effleurer la touche tactile ① pour mettre l'appareil en service.
Vous accédez directement au menu Modes de cuisson ☰.



- Balayer vers la gauche ou la droite, pour sélectionner le mode de cuisson.
- Effleurer la ligne inférieure.
- Balayer vers la gauche ou la droite, pour sélectionner la température.

CircoTherm Air pulsé

17:20



160 °C 165 °C 170 °C 175 °C 180 °C

- Effleurer la touche tactile ⌂ pour démarrer le fonctionnement de l'appareil.
La barre de chauffage et le temps de marche apparaissent.

Remarque : Pour accéder directement au menu principal ☰ dès la mise en marche de l'appareil, sélectionnez le menu principal dans le chapitre Réglages de base sous « Fonctionnement après la mise en service ».

Valeurs de référence

L'appareil indique pour chaque mode de cuisson une température préconisée ou un niveau. Vous pouvez les valider ou modifier dans la plage respective.

Barres de chauffage

Dès qu'un mode de cuisson démarre, la barre de chauffage apparaît. La barre de chauffage affiche la montée de température dans le compartiment de cuisson.

Temps de marche

Lorsqu'un mode de cuisson est démarré, le temps de marche s'affiche. Le temps de marche s'écoule. Vous pouvez ainsi contrôler le temps de fonctionnement.

Afficher la température actuelle

Pour afficher la température actuelle, appuyez sur la touche ⌂.

La température est affichée rapidement et uniquement pendant le chauffage.

Autres informations

Si la touche ⌂ s'allume, vous pouvez afficher des informations. Appuyez pour ce faire sur la touche ⌂. Les informations s'affichent pendant quelques secondes.

Modifier ou interrompre le fonctionnement de l'appareil

Modifier le fonctionnement de l'appareil

- Utilisez la touche ⌂ pour arrêter le fonctionnement.
- Effleurez la ligne du réglage qui doit être modifié.
- Balayez vers la gauche ou la droite, pour modifier le réglage.
- Utilisez la touche ⌂ pour démarrer l'appareil avec le réglage modifié.

Remarques

- Lorsque le fonctionnement est interrompu, le ventilateur peut continuer à fonctionner.
- Le temps de marche interrompu s'écoule à nouveau après une modification de la température. Après une modification du type de chauffage le temps de marche reprend à zéro.

Interrompre le fonctionnement de l'appareil

Appuyez sur la touche jusqu'à ce que le fonctionnement de l'appareil soit interrompu.

Remarque : Les modes de fonctionnement tels que la fonction de nettoyage ne peuvent pas être interrompus.

Réchauffer rapidement l'appareil

Les deux fonctions Chauffage rapide et PowerBoost permettent de réduire la durée de chauffe. Cela dépend du mode de cuisson réglé si l'appareil est chauffé avec la fonction Chauffage rapide ou PowerBoost.

Contrairement à la fonction Chauffage rapide, lors de PowerBoost vous pouvez enfourner votre mets dans le compartiment de cuisson froid déjà avant la chauffe. Avec PowerBoost faites cuire uniquement sur un niveau.

| Fonction | Mode de cuisson | Placer le mets dans le compartiment de cuisson |
|------------------|-------------------------------|--|
| Chauffage rapide | Convection naturelle | après la chauffe |
| PowerBoost* | CircoTherm Air pulsé Fournil | avant la chauffe |

* ne pas faire cuire sur plusieurs niveaux

Remarques

- Si la touche tactile est allumée, vous pouvez activer le chauffage rapide ou PowerBoost.
- Pour désactiver le chauffage rapide ou PowerBoost prématurément, appuyez sur la touche tactile .

Activer le chauffage rapide

1. Réglez la Convection naturelle et la température.

Remarque : Réglez une température supérieure à 100°C, afin que l'appareil puisse préchauffer rapidement.

2. Appuyez sur la touche tactile pour démarrer l'appareil.
3. Appuyez sur la touche tactile , pour activer le chauffage rapide.
Le symbole apparaît dans l'affichage.
4. Le chauffage rapide se coupe automatiquement lorsque la température réglée est atteinte. Le symbole s'éteint dans l'affichage. Placez le mets dans le compartiment de cuisson.

Activer PowerBoost

1. Réglez CircoTherm Air pulsé ou le mode Fournil et la température.

Remarque : Réglez une température supérieure à 100°C, afin que l'appareil puisse préchauffer rapidement.

2. Placez le mets sur un niveau dans le compartiment de cuisson.
3. Appuyez sur la touche tactile pour démarrer l'appareil.
4. Appuyez sur la touche tactile , pour activer PowerBoost.
Le symbole apparaît dans l'affichage.
Lorsque la température réglée est atteinte, la fonction PowerBoost se coupe automatiquement. Le symbole s'éteint dans l'affichage.

Vapeur

Vous pouvez cuire vos mets de manière diététique grâce à la vapeur. Certains modes de cuisson permettent de préparer des mets avec de la vapeur. Vous disposez en plus des modes de cuisson Position Étuve, Position décongélation et Réchauffer.

Mise en garde – Risque de brûlures !

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.

Bruits

Pompe

Vous entendez un bruit de bourdonnement pendant le fonctionnement et après la désactivation. Ce bruit survient pendant le test fonctionnel de la pompe. Il s'agit d'un bruit de fonctionnement normal.

Bandéau

Vous entendez un bruit de bourdonnement ou un cliquetis pendant l'ouverture du volet. Les bruits surviennent lors du déplacement du volet. Il s'agit de bruits de fonctionnement normaux.

FullSteam - Cuisson à la vapeur

Avec la cuisson à la vapeur, la vapeur d'eau chaude cuit les mets et les empêche de perdre leurs nutriments. Ce mode de préparation permet de conserver la forme, la couleur et l'arôme typique des mets.

Remarque : Si le réservoir d'eau se vide pendant la cuisson vapeur, le fonctionnement sera interrompu. Remplissez le réservoir d'eau.

Lancement

1. Effleurez la touche tactile .
2. Remplir le réservoir d'eau.

Remarque : Activer Vapeur uniquement après le refroidissement complet du compartiment de cuisson (température ambiante).

3. Effleurez la touche tactile .
4. Balayer vers la gauche ou la droite, pour sélectionner "Vapeur .
5. Effleurer la ligne inférieure.
6. Balayer vers la gauche ou la droite, pour sélectionner la température désirée.
7. Effleurer la ligne inférieure.
8. Balayer vers la gauche ou la droite, pour sélectionner la durée désirée.
9. Effleurez la touche tactile .

L'appareil se met en marche.

Dès que la durée est écoulée, un signal retentit et l'appareil cesse automatiquement de fonctionner. Pour couper le signal sonore, effleurez la touche tactile .

Annuler

Appuyez sur la touche tactile jusqu'à ce que le fonctionnement de l'appareil soit interrompu.

Terminer

Pour éteindre l'appareil, appuyez sur la touche .

Cuisson simultanée de plusieurs plats

Vous pouvez cuire à la vapeur des menus complets simultanément, sans un transfert de saveurs.

→ "Testés pour vous dans notre laboratoire" à la page 39

VarioSteam - Cuisson avec de la vapeur

Lors de la cuisson avec de la vapeur, de la vapeur est introduite dans le compartiment de cuisson à des intervalles et intensités différents pendant le fonctionnement de l'appareil. Cela permet d'obtenir ainsi un meilleur résultat de cuisson.

Votre aliment à cuire

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

Vous réglez vous même la combinaison souhaitée en mode de fonctionnement et intensité de la vapeur. Pour choisir un mode de fonctionnement et l'intensité de la vapeur appropriés, utilisez les indications du tableau. Ou bien sélectionnez un programme parmi les programmes vapeur. → "Testés pour vous dans notre laboratoire" à la page 39 → "Programmes" à la page 26

Intensité de la vapeur

Plusieurs intensités d'adjonction de vapeur sont à votre disposition :

- faible
- moyenne
- Fort

Modes de cuisson appropriés

Les modes de cuisson suivants permettent d'utiliser la vapeur :

- CircoTherm Air pulsé
- Convection naturelle
- Gril air pulsé
- Position cuisson du pain
- Maintien au chaud

Lancement

1. Effleurer la touche tactile .
 2. Remplir le réservoir d'eau.
 3. Régler le mode de cuisson et la température.
 4. Effleurer la touche tactile pour mettre en marche la cuisson avec de la vapeur.
 5. Balayer vers la gauche ou la droite dans l'affichage, pour sélectionner l'intensité de la vapeur.
 6. Effleurer le symbole pour valider le réglage.
 7. Effleurer la touche tactile .
- L'appareil se met en marche.

Remarque : Lorsque le réservoir d'eau se vide alors qu'un mode avec de la vapeur est en cours, une notification vous invitant à le remplir apparaît dans l'écran.

Annuler l'ajout de vapeur

1. Pour annuler l'adjonction de vapeur prématurément, effleurer la touche tactile .
2. Dans la ligne inférieure, appuyer sur l'adjonction de vapeur réglée.
3. Balayer vers la gauche ou la droite dans l'affichage, pour sélectionner "Arrêt".
4. Effleurer le symbole pour valider le réglage.

Remarque : Le fonctionnement continue sans adjonction de vapeur.

Interrompre le fonctionnement de l'appareil

Appuyez sur la touche tactile jusqu'à ce que le fonctionnement de l'appareil soit interrompu.

Terminer

Pour éteindre l'appareil, appuyez sur la touche .

Position Étuve

Avec le mode de cuisson « Position Étuve », la pâte lève nettement plus rapidement qu'à la température ambiante et ne sèche pas.

Vous disposez de deux niveaux pour la Position Étuve. Pour choisir le niveau adapté, utilisez les indications du tableau. → "Testés pour vous dans notre laboratoire" à la page 39

Remarque : Si le réservoir d'eau se vide pendant le fonctionnement de la position étuve, le fonctionnement sera interrompu. Remplissez le réservoir d'eau.

Lancement

1. Effleurer la touche tactile .
 2. Remplir le réservoir d'eau.
 3. Activer la position fermentation uniquement après le refroidissement complet du compartiment de cuisson (température ambiante).
 4. Balayer vers la gauche ou la droite, pour sélectionner "Position fermentation".
 5. Dans la ligne inférieure, appuyer sur "1".
 6. Balayer vers la gauche ou la droite, pour sélectionner la position désirée.
 7. Effleurer le symbole pour valider le réglage.
 8. Dans la ligne inférieure, appuyer sur "".
 9. Balayer vers la gauche ou la droite, pour sélectionner la durée désirée.
 10. Appuyer sur le symbole pour valider le réglage.
- Effleurer la touche tactile .
- L'appareil se met en marche.

Dès que la durée est écoulée, un signal retentit et l'appareil cesse automatiquement de fonctionner. Pour couper le signal sonore, effleurer la touche tactile .

Annuler

Appuyez sur la touche tactile jusqu'à ce que le fonctionnement de l'appareil soit interrompu.

Terminer

Pour éteindre l'appareil, appuyez sur la touche ①.

Sous vide

Sous vide est une variante de la cuisson basse température pendant laquelle des plats cuisinés mis sous vide sont cuits à basses température entre 50 - 95 °C et 100% de vapeur. Sous vide convient pour la viande, le poisson, les légumes et les desserts.

Les mets sont scellés hermétiquement dans des sachets de cuisson thermorésistants spéciaux avec un appareil à mise sous vide. Grâce à l'enveloppe protectrice, les nutriments et les arômes restent préservés.

Remarques

- Si le réservoir d'eau se vide pendant un mode sous vide, le fonctionnement sera interrompu.
- Pendant la cuisson sous vide, l'écoulement d'eau de condensation sur le fond du compartiment de cuisson est plus important que pendant les autres modes de cuisson.

Lancement

Attention !

Risque de détériorations de meubles

Pour la cuisson sous vide, remplissez une fois seulement le réservoir d'eau. Ne remplissez pas le réservoir d'eau deux fois, sans quoi vous risquez d'accumuler beaucoup d'eau sur le fond du compartiment de cuisson. L'eau risque de s'écouler hors du compartiment de cuisson.

1. Effleurez la touche tactile ①.
2. Remplissez le réservoir d'eau.

- Remarque :** Activez la cuisson sous-vide uniquement une fois le compartiment de cuisson entièrement refroidi (température ambiante).
3. Balayez vers la gauche ou la droite pour sélectionner "Sous-vide ".
 4. Effleurez la température sur la ligne inférieure.
 5. Balayez vers la gauche ou la droite, pour sélectionner la température souhaitée.
 6. Dans la ligne inférieure, appuyez sur "|→|".
 7. Balayez vers la gauche ou la droite, pour sélectionner la durée souhaitée.
 8. Effleurez la touche tactile |||. L'appareil se met en marche.

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

De l'eau bouillante s'accumule pendant la cuisson sur le sachet sous vide. Soulevez le sachet sous vide prudemment avec une manique de telle sorte que l'eau bouillante s'écoule dans la lèchefrite ou dans le récipient de cuisson. Ensuite, retirez le sachet sous vide prudemment avec une manique.

Dès que la durée est écoulée, un signal retentit et l'appareil cesse automatiquement de fonctionner. Pour couper le signal sonore, effleurez la touche tactile ⓧ.

Annuler

Appuyez sur la touche tactile ||| jusqu'à ce que le fonctionnement de l'appareil soit interrompu.

Terminer

Pour éteindre l'appareil, appuyez sur la touche ①.

Position décongélation

Utilisez le mode de cuisson « Mode décongélation  » pour décongeler des produits congelés et surgelés.

Remarque : Si le réservoir d'eau se vide pendant le fonctionnement de la position décongélation, le fonctionnement sera interrompu. Remplissez le réservoir d'eau.

Lancement

1. Effleurer la touche tactile ①.
2. Remplir le réservoir d'eau.
3. Balayer vers la gauche ou la droite, pour sélectionner "Position décongélation ".
4. Dans la ligne inférieure, appuyer sur la température.
5. Balayer vers la gauche ou la droite, pour sélectionner la température désirée.
6. Effleurer le symbole pour valider le réglage.
7. Dans la ligne inférieure, appuyer sur "|→|".
8. Balayer vers la gauche ou la droite, pour sélectionner la durée désirée.
9. Effleurer le symbole pour valider le réglage.
10. Effleurer la touche tactile |||. L'appareil se met en marche.

Dès que la durée est écoulée, un signal retentit et l'appareil cesse automatiquement de fonctionner. Pour couper le signal sonore, effleurer la touche tactile ⓧ.

Annuler

Appuyez sur la touche tactile ||| jusqu'à ce que le fonctionnement de l'appareil soit interrompu.

Terminer

Pour éteindre l'appareil, appuyez sur la touche ①.

Réchauffer

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.

Remarque : Si le réservoir d'eau se vide pendant le réchauffement, le fonctionnement sera interrompu. Remplissez le réservoir d'eau.

Lancement

1. Effleurer la touche tactile ①.
2. Remplir le réservoir d'eau.
3. Balayer vers la gauche ou la droite, pour sélectionner "Régénérer ".
4. Dans la ligne inférieure, appuyer sur la température.
5. Balayer vers la gauche ou la droite, pour sélectionner la température désirée.
6. Effleurer le symbole pour valider le réglage.
7. Dans la ligne inférieure, appuyer sur "|→|".
8. Balayer vers la gauche ou la droite, pour sélectionner la durée désirée.

9. Appuyer sur le symbole pour valider le réglage.

10. Effleurer la touche tactile .

L'appareil se met en marche.

Dès que la durée est écoulée, un signal retentit et l'appareil cesse automatiquement de fonctionner. Pour couper le signal sonore, effleurer la touche tactile .

Annuler

Appuyez sur la touche tactile  jusqu'à ce que le fonctionnement de l'appareil soit interrompu.

Terminer

Pour éteindre l'appareil, appuyez sur la touche .

Remplir le réservoir d'eau

Le réservoir d'eau se trouve derrière le bandeau de commande. Avant de mettre l'appareil en marche, ouvrez le bandeau et remplissez le réservoir d'eau.

Assurez-vous d'avoir correctement réglé la dureté de l'eau. → "Réglages de base" à la page 24

Mise en garde – Risque de blessures et d'incendie !

Remplissez le réservoir d'eau exclusivement avec de l'eau ou la solution détartrante que nous recommandons. Ne remplissez pas le réservoir d'eau avec des liquides inflammables (par 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 violemment. Des vapeurs chaudes et des jets de flammes peuvent sortir.

Mise en garde – Risque de brûlures !

Le réservoir d'eau peut devenir chaud lorsque l'appareil fonctionne. Lorsque l'appareil vient de fonctionner, patientez jusqu'à ce que le réservoir d'eau soit refroidi. Retirez le réservoir d'eau de son logement.

Attention !

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

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

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

Attention !

Anomalies de fonctionnement lors de l'utilisation d'eau filtrée ou déminéralisée.

Malgré un réservoir d'eau rempli, l'appareil indique qu'il faut remplir ce dernier ou le fonctionnement avec la vapeur est interrompu après environ 2 minutes.

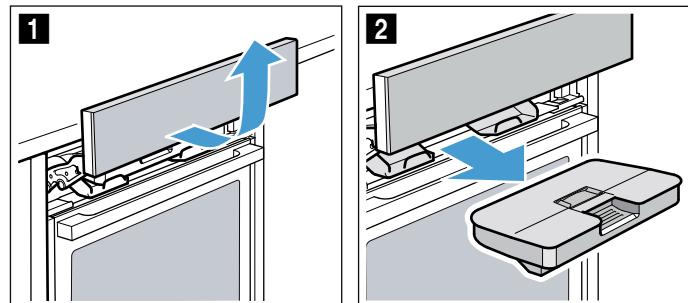
Mélangez le cas échéant de l'eau filtrée ou déminéralisée avec la même quantité d'eau minérale non gazeuse en bouteille.

Remarques

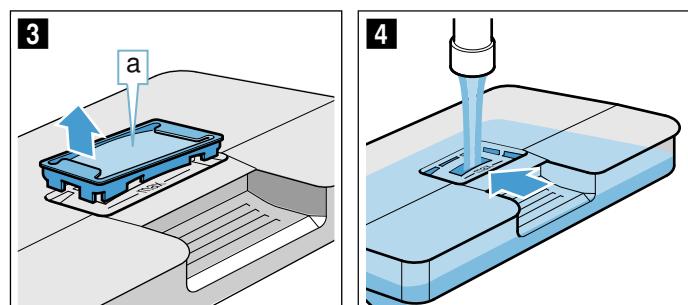
- Si votre eau est très calcaire, nous vous recommandons d'utiliser de l'eau adoucie.
- Si vous utilisez exclusivement de l'eau adoucie, dans ce cas vous pouvez régler la dureté de l'eau sur « adoucie ».

- Si vous utilisez de l'eau minérale, réglez la classe de dureté de l'eau sur 4 « très dure ».
- Si vous utilisez de l'eau minérale, utilisez dans ce cas uniquement de l'eau minérale non gazeuse.

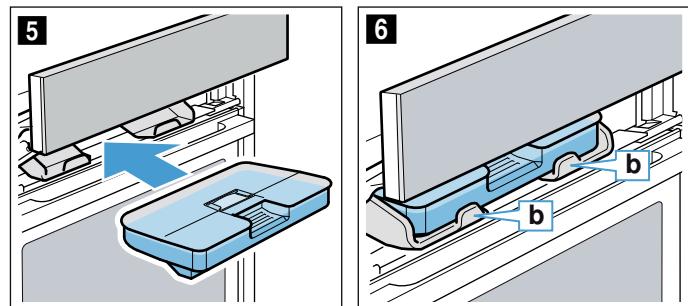
1. Effleurez la touche tactile .
2. Tirer le bandeau vers l'avant des deux mains et le pousser ensuite vers le haut, jusqu'à ce qu'il s'encliquette (fig. 1).
3. Soulever le réservoir d'eau et l'enlever de son logement (fig. 2).



4. Appuyer sur le chapeau le long du joint afin qu'aucune eau ne puisse s'écouler du réservoir d'eau.
5. Enlever le cache **a** (fig. 3).
Remarque : Le cache **a** est disponible selon le type d'appareil.
6. Remplir le réservoir d'eau froide jusqu'au repère "max" (fig. 4).



7. Insérer à nouveau le cache **a** dans l'orifice sur le réservoir d'eau.
8. Insérer le réservoir d'eau rempli (fig. 5). Veillez à ce que le réservoir d'eau s'encliquette derrière les deux fixations **b** (fig. 6).



9. Pousser lentement le bandeau vers le bas, puis l'enfoncer vers l'arrière jusqu'à ce qu'il soit entièrement fermé.
Le réservoir d'eau est rempli. Vous pouvez démarrer des modes avec de la vapeur.

Remplir le réservoir d'eau

Remarques

- Les fonctionnements avec de la vapeur se poursuivent sans ajout de vapeur.
 - Si le réservoir d'eau se vide pendant le fonctionnement de la cuisson vapeur, de la Position Étuve, de la position décongélation ou Réchauffer, le fonctionnement sera interrompu. Remplissez le réservoir d'eau.
1. Ouvrez le bandeau.
 2. Retirez le réservoir d'eau et remplissez-le.
 3. Remettez en place le réservoir d'eau et fermez le bandeau.

Après chaque fonctionnement à la vapeur

⚠ Mise en garde – Risque de brûlures !

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.

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

L'appareil devient chaud pendant le fonctionnement. Laisser refroidir l'appareil avant son nettoyage.

Attention !

Endommagement de l'email : ne faites jamais fonctionner votre appareil lorsque de l'eau se trouve sur le fond du compartiment de cuisson. Essuyez l'eau qui se trouve sur le fond du compartiment de cuisson avant toute utilisation.

Après chaque fonctionnement avec de la vapeur, l'eau résiduelle est récupérée dans le réservoir d'eau. Videz, puis séchez ensuite le réservoir d'eau. De l'humidité subsiste dans le compartiment de cuisson. Pour sécher le compartiment de cuisson, vous pouvez utiliser le mode de cuisson « Sécher » ou sécher le compartiment de cuisson manuellement.

Remarques

- Après l'extension de l'appareil, la touche tactile  reste allumée un peu plus longtemps, afin de vous rappeler de vider le réservoir d'eau.
- Éliminer les taches de calcaire avec un chiffon imbibé de vinaigre, rincer à l'eau claire et sécher avec un chiffon doux.

Vider le réservoir d'eau

Attention !

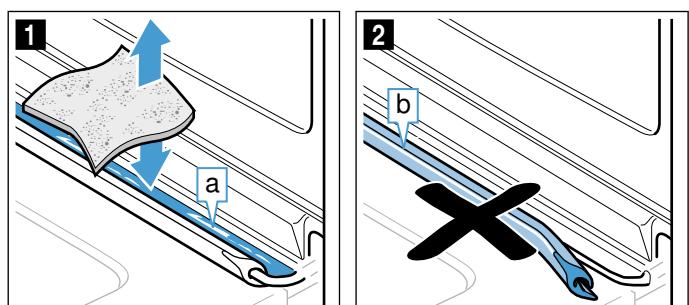
- Ne faites pas sécher le réservoir d'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela pourrait l'endommager.
- Ne nettoyez pas le réservoir d'eau au lave-vaisselle. Cela pourrait l'endommager.

1. Ouvrez le bandeau.
2. Enlever le réservoir d'eau.
3. Retirez avec précaution le couvercle du réservoir d'eau.

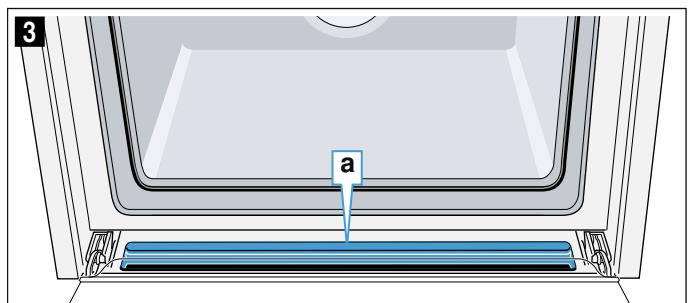
4. Videz le réservoir d'eau, nettoyez-le avec du produit à vaisselle et rincez-le soigneusement à l'eau claire.
5. Séchez toutes les pièces avec un chiffon doux.
6. Essuyer le joint au niveau du couvercle pour le sécher.
7. Laisser sécher avec le couvercle ouvert.
8. Placez le couvercle sur le réservoir d'eau et appuyez dessus.
9. Remettez en place le réservoir d'eau et fermez le bandeau.

Séchez la gouttière

1. Laissez l'appareil refroidir.
2. Ouvrez la porte de l'appareil.
3. Épongez l'eau dans la gouttière **a** avec une éponge et essuyez-la avec précaution (fig. 1). Pour essuyer, veillez à ne ce que le joint **b** ne se détache pas de la gouttière (fig. 2).



La gouttière **a** se trouve en dessous du compartiment de cuisson (fig. 3).



Remarque : Si le joint s'est détaché, replacez le joint sur la gouttière. → "Porte de l'appareil" à la page 35

Lancer le séchage

Lors du séchage, le compartiment de cuisson chauffe afin de permettre à l'humidité de s'évaporer. Ensuite, ouvrez la porte de l'appareil pour permettre à la vapeur d'eau de s'échapper du compartiment de cuisson.

Attention !

Endommagement de l'email : ne faites jamais fonctionner votre appareil lorsque de l'eau se trouve sur le fond du compartiment de cuisson. Essuyez l'eau qui se trouve sur le fond du compartiment de cuisson avant toute utilisation.

1. Laissez l'appareil refroidir.
2. Éliminez immédiatement les grosses salissures et essuyez l'humidité présente dans le fond du compartiment de cuisson à l'aide d'une éponge.

3. Si nécessaire, effleurez la touche tactile ① pour mettre l'appareil en service.
4. Appuyez sur le champ ⌂ pour afficher les modes de fonctionnement.
5. Balayez vers la gauche ou la droite sur l'écran tactile pour sélectionner "Séchage ¶¶".
6. Effleurez la ligne inférieure.
La durée est affichée. Elle ne peut pas être modifiée.
7. Effleurez la ligne inférieure.
8. Appuyez sur le champ ¶¶.
Le séchage est lancé et se termine automatiquement après 10 minutes.
9. Ouvrez la porte de l'appareil et laissez-la ouverte 1 à 2 minutes pour permettre à l'humidité de s'échapper du compartiment de cuisson.

Séchez le compartiment de cuisson à la main

1. Laissez l'appareil refroidir.
2. Retirez les salissures du compartiment de cuisson.
3. Séchez le compartiment de cuisson avec une éponge.
4. Laissez la porte de l'appareil ouverte 1 heure pour que le compartiment de cuisson soit complètement sec.

Fonctions temps

Votre appareil dispose de différentes fonctions de temps.

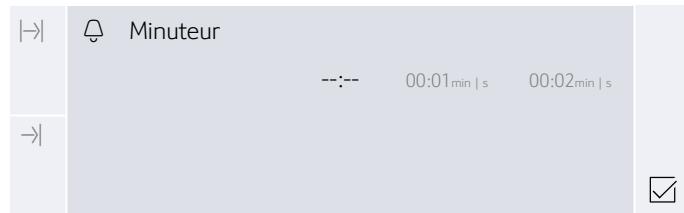
| Fonction de temps | Utilisation |
|-------------------|---|
| ⌚ Minuteur | Le minuteur fonctionne comme un minuteur de cuisine. L'appareil ne se met pas automatiquement en service ou hors service. |
| ↪ Durée | L'appareil s'éteint automatiquement après écoullement de la durée réglée. |
| → Fin dans | L'appareil s'allume automatiquement et s'éteint automatiquement après écoullement d'une durée réglée. |

Remarque : Si vous réglez une fonction de temps, l'intervalle de temps augmente si vous réglez des valeurs plus élevées. Exemple : une durée d'1 heure maximum peut être réglée à la minute près, au-dessus d'une heure, vous pouvez régler une durée à 5 minutes près.

Afficher et masquer les fonctions de temps

Pour afficher ou masquer les fonctions de temps, appuyez sur la touche ④.

Remarque : Les fonctions affichées sont automatiquement masquées après un certain temps. Si vous aviez déjà réglé une durée, celle-ci est reprise.



Régler le minuteur

Le minuteur peut être réglé aussi bien lorsque l'appareil est en marche que lorsqu'il est éteint.

1. Effleurer la touche tactile ④.
Les fonctions de temps sont affichées dans l'écran.
2. Balayer vers la droite ou la gauche, pour sélectionner la durée.
3. Effleurer la touche tactile ④.
Le symbole ⌚ apparaît dans l'écran.

Remarque : Un signal retentit dès que le temps réglé est écoulé. Pour couper le signal sonore, effleurer la touche tactile ④.

Régler la durée

L'appareil s'éteint automatiquement après écoulement de la durée réglée. Cette fonction peut uniquement être utilisée en combinaison avec un mode de cuisson.

1. Effleurer la touche tactile ①.
 2. Régler le mode de cuisson et la température.
 3. Effleurer la touche tactile Ⓛ.
- Les fonctions de temps sont affichées dans l'écran.
4. Balayer vers la gauche ou la droite, pour sélectionner la durée.
 5. Effleurer la touche tactile ▶|| pour démarrer la durée réglée.

Dès que la durée est écoulée, un signal retentit et l'appareil cesse automatiquement de fonctionner. Pour couper le signal sonore, effleurer la touche tactile Ⓛ.

Fonctionnement différé - « Fin dans »

L'appareil se met automatiquement en marche et s'arrête à l'heure de fin présélectionnée. Pour ce faire, réglez la durée et déterminez la fin du fonctionnement.

Le fonctionnement différé peut uniquement être utilisé en combinaison avec un mode de cuisson.

Remarques

- Veillez à ce que les aliments ne restent pas trop longtemps dans le compartiment de cuisson afin qu'ils ne se gâtent pas.
 - Les modes de cuisson ne peuvent pas tous être démarrés en mode différé.
1. Insérez les mets sur un accessoire adapté dans le compartiment de cuisson et fermez la porte de l'appareil.
 2. Effleurez la touche tactile ①.
 3. Réglez le mode de cuisson et la température.
 4. Effleurez la touche tactile Ⓛ.
- Les fonctions de temps sont affichées.
5. Balayez vers la gauche ou la droite pour sélectionner la durée.
 6. Effleurez "→| Terminé à".
 7. Balayez vers la gauche pour sélectionner l'heure de la fin.
 8. Effleurez la touche tactile ▶||.
- L'appareil attend jusqu'au moment approprié pour démarrer l'appareil.

Dès que la durée est écoulée, un signal retentit et l'appareil cesse automatiquement de fonctionner. Pour arrêter le signal sonore, appuyez sur la touche Ⓛ.

Contrôler, modifier ou annuler des réglages

1. Effleurer le champ Ⓛ.
- Les fonctions de temps sont affichées dans l'écran.
2. Effleurer la fonction de temps.
 3. En cas de besoin, balayer vers la gauche ou la droite dans l'écran tactile, pour modifier des réglages. Pour annuler une fonction de temps, régler "--- ; ---".
- Le réglage est automatiquement validé.

Sécurité-enfants

Afin que les enfants ne puissent pas allumer l'appareil par mégarde ou modifier des réglages, votre appareil est équipé d'une sécurité enfants.

Votre appareil propose deux verrouillages différents.

| Verrouillage | Activer / Désactiver |
|---------------------------------|---|
| Sécurité enfants automatique | Via le menu MyProfile → "Réglages de base" à la page 24 |
| Sécurité enfants non récurrente | Via la touche Ⓛ |

Remarque : Dès que vous activez une sécurité enfants, le bandeau de commande est verrouillé. Sauf les touches Ⓛ et ①. Vous pouvez désactiver la sécurité enfants à tout moment.

Sécurité enfants automatique

Le bandeau de commande est verrouillé pour que l'appareil ne puisse pas être mis en marche. Pour le mettre en marche, la sécurité enfants automatique doit être annulée. Le bandeau de commande est automatiquement verrouillé après le fonctionnement de l'appareil.

Activer

1. Effleurer la touche tactile ①.
 2. Effleurer la touche tactile □.
 3. Balayer vers la gauche ou la droite, pour sélectionner "MyProfile".
 4. Effleurer la ligne inférieure.
 5. Balayer vers la gauche ou la droite, pour sélectionner "Sécurité-enfants automatique".
 6. Effleurer la ligne inférieure.
 7. Balayer vers la gauche ou la droite, pour sélectionner "Activée".
 8. Effleurer la touche tactile □.
 9. Effleurer "Mémoriser".
- Les réglages seront mémorisés. La sécurité-enfants automatique est activée. Le symbole ☰ apparaît après la mise hors service de l'appareil.

Interrompre

1. Maintenir la touche tactile Ⓛ appuyée jusqu'à ce que "Sécurité-enfants désactivée" apparaisse dans l'écran.
2. Effleurer la touche tactile ①.
3. Démarrer le mode de fonctionnement souhaité.

Désactiver

1. Maintenir la touche tactile Ⓛ appuyée jusqu'à ce que "Sécurité-enfants désactivée" apparaisse dans l'écran.
2. Effleurer la touche tactile ①.
3. Effleurer la touche tactile □.
4. Balayer vers la gauche ou la droite, pour sélectionner "MyProfile".
5. Effleurer la ligne inférieure.
6. Effleurer la ligne supérieure.
7. Balayer vers la gauche ou la droite, pour sélectionner "Sécurité-enfants automatique".
8. Effleurer la ligne inférieure.

9. Balayer vers la gauche ou la droite, pour sélectionner "Désactivée".
10. Effleurer la touche tactile .
11. Effleurer "Mémoriser".
La "Sécurité-enfants automatique" est désactivée.
12. Effleurer la touche tactile .

Sécurité enfants non récurrente

Le bandeau de commande est verrouillé pour que l'appareil ne puisse pas être mis en marche. Pour le mettre en marche, la sécurité enfants non récurrente doit être désactivée. Le bandeau de commande n'est plus verrouillé lorsque vous éteignez l'appareil.

Activer et désactiver

1. Maintenez la touche  enfoncee jusqu'à ce que « Sécurité enfants activée » apparaisse.
La sécurité enfant est activée.
2. Maintenez la touche  enfoncee jusqu'à ce que « Sécurité enfants désactivée » apparaisse.
La sécurité enfants est désactivée.



Réglages de base

Pour pouvoir utiliser votre appareil de manière optimale et simple, différents réglages sont à votre disposition. Si besoin est, vous pouvez modifier ces réglages dans MyProfile .

Modifier MyProfile

1. Effleurer la touche tactile .
2. Effleurer la touche tactile .
3. Balayer vers la gauche ou la droite, pour sélectionner "MyProfile .
4. Effleurer la ligne inférieure.
5. Balayer vers la gauche ou la droite, pour sélectionner le réglage désiré.
6. Effleurer la ligne inférieure.
7. Balayer vers la gauche ou la droite, pour sélectionner le réglage désiré.
8. Effleurer la touche tactile .
9. Appuyer sur "Mémoriser".

Liste des réglages de base

| Réglage | Sélection |
|------------------------------|--|
| Langue | Sélectionnez une langue |
| Heure | Régler l'heure actuelle |
| Date | Régler la date actuelle |
| Dureté de l'eau | 0 (adoucie) 1 (douce) 2 (moyenne) 3 (dure) 4 (très dure) |
| Favoris | Déterminez les modes de cuisson qui doivent être affichés dans le menu Modes de cuisson |
| Signal sonore | Durée courte Durée moyenne Durée longue |
| Volume sonore | Réglable sur 5 niveaux |
| Tonalité des touches | Désactivée (exception : la tonalité des touches reste active pour la touche ) Activée |
| Luminosité de l'affichage | Réglable sur 5 niveaux |
| Affichage de l'heure | Arrêt Digital Analogique |
| Éclairage | Allumé en service Éteint en service |
| Sécurité enfants* | Uniquement verrouillage des touches Système de verrouillage de la porte et verrouillage des touches |
| Sécurité-enfants automatique | Désactivée Activée |

| | |
|--|---|
| Fonctionnement après la mise en marche | Menu principal Modes de cuisson Cuisson à la vapeur Assistant à la cuisson Programme vapeur |
| Assombrissement de nuit | Désactivé Activé (écran assombri entre 22:00 et 5:59 heures) |
| Logo de marque | Afficher Pas afficher |
| Temps de poursuite du ventilateur | Recommandé Minimal |
| Système télescopique* | Non équipé ultérieurement (support) Équipé ultérieurement (tiroir à 1 compartiment) |
| Réglages usine | Réinitialiser |

*) Ce réglage de base n'est pas sélectionnable selon le modèle d'appareil

Definir des favoris

Vous pouvez définir les modes de cuisson qui apparaîtront dans le menu Modes de cuisson.

Remarque : Les modes de cuisson "CircoTherm Air pulsé", "Gril air pulsé" et "Gril grande surface" sont toujours affichés dans le menu Modes de cuisson. Ils ne peuvent pas être désactivés.

1. Effleurer la touche tactile ①.
2. Effleurer la touche tactile □.
3. Balayer vers la gauche ou la droite, pour sélectionner "MyProfile ☰".
4. Appuyer sur la ligne inférieure.
5. Balayer vers la gauche ou la droite, pour sélectionner "Favoris".
6. Appuyer sur la ligne inférieure.
7. Balayer vers la gauche ou la droite, pour sélectionner le mode de cuisson désiré.
8. Appuyer sur "Activé" ou "Désactivé".
9. Effleurer la touche tactile □.
10. Appuyer sur "Mémoriser".

Assistant pour la cuisson et le rôtissage

L'assistant pour la cuisson et le rôtissage vous permet de préparer facilement vos plats. Le programme se charge du réglage optimal.

Pour obtenir de bons résultats, le compartiment de cuisson ne doit pas être trop chaud pour le mets sélectionné. Si cela devait être le cas, une indication s'affiche sur l'affichage. Laissez refroidir le compartiment de cuisson et recommencez.

Indications relatives aux réglages

- Le résultat de cuisson dépend de la qualité des aliments et du type de récipient. Pour un résultat de cuisson optimal, utilisez uniquement des aliments et de la viande dont l'état est irréprochable, qui sortent du réfrigérateur.
- L'assistant pour la cuisson et le rôtissage vous facilite le réglage des cuistons de gâteaux, de pain et de rôtis. L'appareil sélectionne le mode de cuisson optimal à votre place. Une température et une durée de cuisson adaptées vous sont proposées ; vous pouvez les modifier selon vos souhaits.
- L'appareil vous donne des indications notamment relatives aux ustensiles, à la hauteur d'enfournement ou à l'adjonction de liquide en cas de viande. Certains mets nécessitent parfois d'être retournés ou remués pendant la cuisson. Cela est indiqué à l'écran juste après le démarrage. Un signal vous le rappelle au moment opportun.
- À la fin de la notice d'utilisation vous trouverez des indications sur les récipients appropriés ainsi que des conseils et astuces pour la préparation.

Sélectionner un plat

Le tableau suivant présente les valeurs de réglage pour les plats indiqués.

| Plats |
|---|
| Pâte à gâteau à la levure chimique, moule démontable/à cake |
| Génoise (6 œufs) |
| Biscuit roulé |
| Pâte levée, gâteau cuit sur une plaque avec garniture sèche |
| Couronne briochée/brioche tressée |
| Petites pâtisseries en pâte feuilletée |
| Muffins, 1 niveau |
| Pain blanc dans un moule à cake |
| Petits pains/baguette à réchauffer, précuits |
| Pizza congelée, à fond mince, 1 pièce |
| Frites, surgelées, 1 niveau |
| Gratin de pommes de terre à base de pommes de terre crues |
| Pommes de terre au four |
| Lasagnes, fraîches |
| Rôti de porc persillé, sans couenne |

Plats

Rôti de viande hachée (1 kg)

Rosbif, médium (1,5 kg)

Rôti à braiser

Gigot d'agneau sans os

Poulet, entier

Cuisses de poulet

Oie, entière (3-4 kg)

Sélectionnez et réglez des mets

L'appareil vous guide tout au long du processus de réglage de votre mets sélectionné.

1. Effleurez la touche tactile ① pour mettre l'appareil en service.

2. Effleurez la touche tactile □.

3. Balayez vers la gauche ou la droite pour sélectionner "Assistant pour la cuisson et le rôtissage".

4. Effleurez la ligne inférieure.

5. Appuyez sur la catégorie souhaitée.

6. Balayez vers la gauche ou la droite pour sélectionner le plat souhaité.

7. Appuyez sur le plat souhaité.

Les recommandations de réglage apparaissent à l'écran.

Remarque : D'autres recommandations peuvent apparaître pour certains plats, par ex. sur le niveau d'enfournement et la vaisselle à utiliser. Balayez vers la gauche jusqu'à afficher toutes les recommandations.

8. Vous pouvez si nécessaire adapter ces recommandations de réglage. Pour ce faire, appuyez sur la ligne inférieure "Adapter".

Appuyez sur le réglage respectif et modifiez-le.

9. Appuyez sur la touche ▶|| pour démarrer l'appareil. Dès que la durée est écoulée, un signal retentit et l'appareil cesse automatiquement de fonctionner. Pour couper le signal sonore, effleurez la touche tactile ①.

Pour certaines recommandations de réglage, l'appareil vous propose de poursuivre la cuisson de vos mets.

Si le résultat de cuisson répond à vos attentes, appuyez sur "Terminer".

Si vous n'êtes pas satisfait du résultat de cuisson, vous pouvez poursuivre la cuisson de vos mets.

Poursuivre la cuisson

1. Appuyer sur "Poursuivre la cuisson".

2. Modifiez si nécessaire le réglage proposé.

3. Effleurer la touche tactile ▶|| pour démarrer la poursuite de la cuisson.

Annuler

Appuyez sur la touche tactile ▶|| jusqu'à ce que le fonctionnement de l'appareil soit interrompu.

Éteindre l'appareil

Pour éteindre l'appareil, appuyez sur la touche ①.

Programmes

Ces programmes vous permettent de préparer facilement vos plats. Il vous suffit de sélectionner un programme et de saisir le poids de votre mets. Le programme se charge du réglage optimal.

Pour obtenir de bons résultats, le compartiment de cuisson ne doit pas être trop chaud pour le mets sélectionné. Si cela devait être le cas, une indication s'affiche sur l'affichage. Laissez refroidir le compartiment de cuisson et recommencez.

Indications concernant les réglages

- Le résultat de cuisson dépend de la qualité des aliments et du type du récipient. Pour un résultat de cuisson optimal, utilisez uniquement de la viande et des produits alimentaires de qualité irréprochable tout juste sortis du réfrigérateur. Pour les plats surgelés, utilisez les aliments uniquement directement sortis du congélateur.
- Pour certains mets, vous serez invité à saisir le poids. L'appareil se charge des réglages de durée et de température à votre place. Vous ne pouvez pas régler des poids en dehors de la fourchette de poids.
- Pour les programmes de cuisson pour lesquels l'appareil sélectionne la température pour vous, des températures jusqu'à 300 °C peuvent être utilisées. Veillez par conséquent à utiliser des récipients résistants à la chaleur.
- Des indications concernant notamment les récipients, la hauteur de cuisson ou l'addition d'un liquide pour la cuisson de la viande vous sont dispensées. Certains mets doivent être retournés ou mélangés pendant la cuisson. Cela vous sera indiqué brièvement dans l'affichage, au démarrage. Un signal le rappelle en temps voulu.
- Vous trouverez des remarques sur le choix d'un récipient adapté ainsi que des conseils et astuces pour vos préparations à la fin de ce mode d'emploi.

Vapeur

L'appareil vous offre un programme pour la fonction de cuisson à la vapeur qui vous permet de préparer vos mets comme un professionnel.

Vous trouverez des remarques sur les fonctions de cuisson à la vapeur dans le chapitre correspondant.

→ "Vapeur" à la page 17

Mise en garde – Risque de brûlures !

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.

Sélectionner un plat

Le tableau suivant présente les valeurs de réglage pour les plats indiqués.

| Plats |
|--|
| Pain blanc, enfourné librement |
| Pain de froment/pain bis, enfourné librement |
| Pain de froment/pain bis dans un moule |
| Pain de seigle et de froment avec de la levure dans un moule |
| Fougasse |
| Brioche tressée, sans garniture/ couronne briochée |
| Tarte génoise |
| Rôti de porc avec croûte |
| Rôti d'échine de porc désossé |
| Kassler sans os/ rôti roulé |
| Filet de bœuf frais, médium |
| Rosbif, frais, médium |
| Rosbif, frais, saignant |
| Poulet entier, frais |
| Poulet en morceaux, frais |
| Blanc de poulet à la vapeur |
| Oie, canard, non farci, frais |
| Filet de poisson, gratiné |
| Filet de poisson à l'étuvée |
| Filet de poisson entier |
| Filet de poisson entier à la vapeur |
| Bouquets de chou-fleur à la vapeur |
| Fleurs de brocoli à la vapeur |
| Haricots verts, à la vapeur |
| Carottes en rondelles à la vapeur |
| Légumes, surgelés |
| Pommes de terre en robe des champs, moyennes |
| Riz Basmati |
| Riz complet |
| Couscous |
| Lentilles |
| Réchauffer des garnitures cuites |
| Blanc de poulet |
| Filet de poisson, frais |
| Yaourt en pots |
| Riz au lait |
| Compote de fruits |
| Œufs, mollets |
| Œufs, durs |
| Stériliser des biberons |

Réglage d'un programme

L'appareil vous guide tout au long du processus de réglage de votre mets sélectionné.

- Effleurez la touche tactile ① pour mettre l'appareil en service.
- Effleurez la touche tactile □.
- Balayez vers la gauche ou la droite, pour sélectionner "Programmes à vapeur".
- Effleurez la ligne inférieure.
- Appuyez sur la catégorie souhaitée.
- Balayez vers la gauche ou la droite pour sélectionner le programme à vapeur souhaité.
- Appuyez sur le programme à vapeur souhaité. Les réglages correspondants apparaissent à l'écran.

Remarque : D'autres recommandations peuvent apparaître pour certains plats, par ex. sur le niveau d'enfournement et la vaisselle à utiliser. Balayez vers la gauche jusqu'à afficher toutes les recommandations.

- Si nécessaire vous pouvez adapter le poids pour certains plats. Pour ce faire, appuyez sur la ligne inférieure "Adapter". Appuyez sur le réglage respectif et modifiez-le.
- Effleurez la touche tactile ▶|| pour démarrer le fonctionnement de l'appareil. La durée prévue s'affiche.

Remarque : Au cours des premières minutes, la durée indiquée peut changer pour certains programmes, car le temps de chauffe dépend par ex. de la température de l'aliment et de l'eau.

Dès que la durée est écoulée, un signal retentit et l'appareil cesse automatiquement de fonctionner. Pour couper le signal sonore, effleurez la touche tactile ④.

Pour certains programmes, l'appareil vous propose de poursuivre la cuisson de vos mets.

Si le résultat de cuisson répond à vos attentes, appuyez sur "Terminer".

Si vous n'êtes pas satisfait du résultat de cuisson, vous pouvez poursuivre la cuisson de vos mets.

Poursuivre la cuisson

- Appuyer sur "Poursuivre la cuisson".
- Modifiez si nécessaire le réglage proposé.
- Effleurer la touche tactile ▶|| pour démarrer la poursuite de la cuisson.

Annuler

Appuyez sur la touche tactile ▶|| jusqu'à ce que le fonctionnement de l'appareil soit interrompu.

Éteindre l'appareil

Pour éteindre l'appareil, appuyez sur la touche ①.

Thermomètre à viande

Le thermomètre à viande MultiPoint permet une cuisson précise. Il mesure la température à l'intérieur des aliments. Dès que la température réglée est atteinte, l'appareil s'éteint automatiquement.

Modes de cuisson appropriés

| | |
|--|--------------------------|
|  | Cuisson à la vapeur |
|  | CircoTherm Air pulsé |
|  | Convection naturelle |
|  | Gril air pulsé |
|  | Position Pizza |
|  | Fournil |
|  | Convection naturelle Eco |
|  | CircoTherm Eco |
|  | Réchauffer |

Remarques

- Le thermomètre à viande mesure la température à l'intérieur des aliments entre 30°C et 99°C.
- Utilisez uniquement le thermomètre à viande faisant partie de la fourniture. Vous pouvez le racheter auprès du service après-vente comme pièce de rechange.
- Enlevez toujours le thermomètre à viande du compartiment de cuisson après l'utilisation. Ne le conservez jamais dans le compartiment de cuisson.

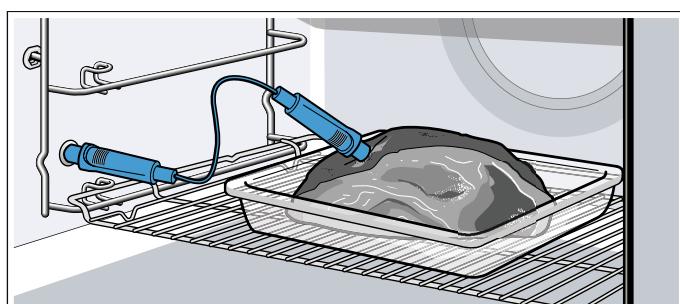
Introduire le thermomètre à viande dans le mets

Avant d'enfourner votre mets, introduisez le thermomètre à viande dans l'aliment à cuire.

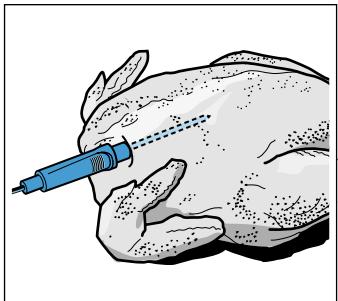
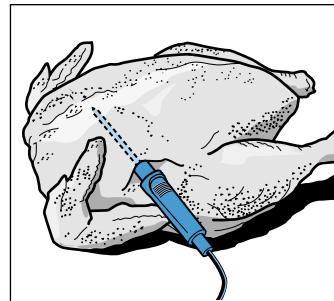
Le thermomètre à viande possède trois points de mesure. Veillez à ce que le point de mesure du milieu se trouve dans l'aliment à cuire.

Viande : En cas de gros morceaux, introduisez le thermomètre obliquement par le haut dans la viande jusqu'à l'arrêt.

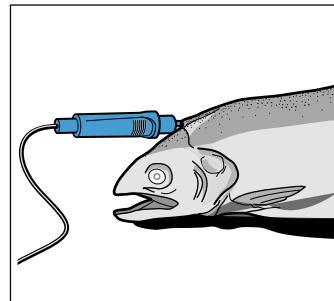
En cas de morceaux moins épais, l'introduire sur le côté à l'endroit le plus épais.



Volaille : introduisez le thermomètre à viande à l'endroit le plus épais du suprême de volaille, aussi loin que possible. Selon la nature de la volaille, introduisez le thermomètre à viande à l'oblique ou dans le sens de la longueur. Tournez ensuite la volaille, puis placez-la sur la grille, avec le côté blanc vers le bas.



Poisson : introduisez le thermomètre à viande derrière la tête, vers l'arête centrale, aussi loin que possible. Placez le poisson entier sur la grille en position "à la nage" à l'aide d'une moitié de pomme de terre.



Retourner l'aliment à cuire : si vous désirez retourner l'aliment à cuire, ne retirez pas le thermomètre à viande. Après avoir retourné l'aliment à cuire, assurez-vous de la position correcte du thermomètre à viande.

Si vous retirez le thermomètre à viande en cours de service, tous les réglages seront réinitialisés et devront de nouveau être réglés.

Attention !

Ne coincez pas le câble du thermomètre à viande. Afin que le thermomètre à viande ne soit pas endommagé par une chaleur trop élevée, la distance entre la résistance du gril et le thermomètre à viande doit être de quelques centimètres. La viande est susceptible d'augmenter de volume en cours de cuisson.

Températures à cœur de différents aliments

N'utilisez pas d'aliments surgelés. Les valeurs figurant dans le tableau sont fournies à titre indicatif. Elles dépendent de la qualité et de la nature des aliments.

A la fin de la notice d'utilisation, vous trouverez des indications détaillées concernant le mode de cuisson et la température. → "Testés pour vous dans notre laboratoire" à la page 39

| Aliment | Température à cœur en °C |
|-----------------|--------------------------|
| Volaille | |
| Poulet | 80-85 |

| Aliment | Température à cœur en °C |
|---|--------------------------|
| Blanc de poulet | 75-80 |
| Canard | 80-85 |
| Magret de canard, rosé | 55-60 |
| Dinde | 80-85 |
| Blanc de dinde | 80-85 |
| Oie | 80-90 |
| Porc | |
| Échine de porc | 85-90 |
| Filet mignon de porc, rosé | 62-70 |
| Longe de porc, bien cuit | 72-80 |
| Boeuf | |
| Filet de boeuf ou rosbif, saignant | 45-52 |
| Filet de boeuf ou rosbif, rosé | 55-62 |
| Filet de boeuf ou rosbif, bien cuit | 65-75 |
| Veau | |
| Rôti de veau ou paleron, maigre | 75-80 |
| Rôti de veau, épaule | 75-80 |
| Jarret de veau | 85-90 |
| Agneau | |
| Gigot d'agneau, rosé | 60-65 |
| Gigot d'agneau, bien cuit | 70-80 |
| Selle d'agneau, rosée | 55-60 |
| Poisson | |
| Poisson entier | 65-70 |
| Filet de poisson | 60-65 |
| Divers | |
| Rôti de viande hachée, tous types de viande | 80-90 |
| Chauffer, réchauffer des mets | 65-75 |

Démarrer et arrêter le fonctionnement de l'appareil

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

L'intérieur du four et la sonde thermométrique chauffent beaucoup. Pour brancher et débrancher la sonde, utiliser des gants de four.

⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !

L'isolation peut être endommagée en cas de capteur de la température à cœur non approprié. Utiliser exclusivement le capteur de la température à cœur affecté à l'appareil.

Remarques

- La température réglée du compartiment de cuisson doit être au moins 10°C plus haute que la température à cœur.
- Afin de ne pas endommager le thermomètre à viande, la température dans le compartiment de coussin ne peut pas être réglée à plus de 250°C.

1. Connecter le thermomètre à viande dans la prise à gauche dans le compartiment de cuisson.
2. Fermer la porte de l'appareil.

Attention !

Veillez à ne pas coincer le câble du thermomètre à viande dans la porte de l'appareil. Cela peut l'endommager.

3. Effleurer la touche tactile ①.
4. Régler le mode de cuisson.

Remarque : Lorsque le thermomètre à viande est connecté dans la prise, seuls les modes de cuisson lors desquels le thermomètre à viande peut être utilisé seront proposés.

5. Dans la ligne inférieure, appuyer à gauche sur la température dans le compartiment de cuisson.
6. Balayer vers la gauche ou la droite, pour sélectionner la température désirée dans le compartiment de cuisson.
7. Effleurer le symbole pour valider le réglage.
8. Dans la ligne inférieure, appuyer à droite sur la température à cœur .
9. Balayer vers la gauche ou la droite, pour sélectionner la température à cœur désirée.
10. Effleurer la touche tactile . L'appareil se met en marche.

Modifier ou interrompre le fonctionnement de l'appareil

Modifier le fonctionnement de l'appareil

Pendant le fonctionnement de l'appareil, vous pouvez modifier la température dans le compartiment de cuisson et la température à cœur.

1. Appuyer deux fois sur la température du compartiment de cuisson ou la température à cœur.
2. Balayer vers la gauche ou la droite, pour modifier la température.
3. Appuyer sur le symbole pour valider le réglage.

Mettre fin au fonctionnement de l'appareil

Dès que la température à cœur réglée est atteinte, un signal retentit et l'appareil cesse automatiquement de fonctionner.

1. Effleurer la touche tactile pour arrêter le signal sonore.
2. Éteindre l'appareil à l'aide de la touche ①.
3. Retirer le thermomètre à viande de la prise en utilisant une manique.

Réglage fonctionnement continu

Avec la fonction Sabbath, vous pouvez régler une durée jusqu'à 74 heures. Les mets dans le compartiment de cuisson restent chauds, sans devoir allumer et éteindre l'appareil.

Démarrer la fonction Sabbath

Avant de pouvoir utiliser la fonction Sabbath, vous devez l'activer dans les réglages de base sous les « Favoris ».

Si la fonction Sabbath est activée, vous pouvez la sélectionner dans le menu Modes de cuisson.

L'appareil chauffe avec la convection naturelle. Vous pouvez régler une température entre 85°C et 140°C.

1. Effleurer la touche tactile ①.
 2. Balayer vers la gauche ou la droite, pour sélectionner la "fonction Sabbath".
 3. Dans la ligne inférieure, effleurer la température.
 4. Balayer vers la gauche ou la droite, pour sélectionner la température désirée.
 5. Effleurer le symbole ✅ pour valider le réglage.
 6. Dans la ligne inférieure, effleurer la durée ↵.
 7. Balayer vers la gauche ou la droite, pour sélectionner la durée désirée.
 8. Effleurer le symbole ✅ pour valider le réglage.
 9. Effleurer la touche tactile ▶||.
- L'appareil se met en marche.

Remarques

- Dès que la fonction Sabbath est utilisée, vous ne pouvez plus modifier aucun réglage ou annuler le fonctionnement à l'aide de la touche tactile ▶||.
- Si vous ouvrez la porte de l'appareil, le fonctionnement n'est pas interrompu.

Un signal retentit lorsque la durée de la fonction Sabbath est écoulée. L'appareil cesse de chauffer. Éteignez l'appareil avec la touche tactile ①.

Interrompre la fonction Sabbath

Pour interrompre la fonction Sabbath, appuyez sur la touche ①.

Nettoyants

Si vous entretez et nettoyez soigneusement votre appareil il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Vous trouverez ici des conseils pour entretenir et nettoyer correctement votre appareil.

Nettoyants appropriés

Afin de ne pas endommager les différentes surfaces en utilisant des nettoyants inappropriés, veuillez respecter les indications dans le tableau. Selon le modèle d'appareil, les zones ne sont pas toutes présentes sur votre appareil.

Attention !

Dégâts de la surface

N'utilisez pas de

- nettoyants agressifs ou abrasifs,
- nettoyants à forte teneur d'alcool,
- tampons en paille métallique ni d'éponges à dos récurant,
- nettoyeur haute pression ou nettoyeur à vapeur,
- nettoyant spécial pour le nettoyage à chaud.

Avant d'utiliser des lavettes éponges neuves, rincez-les soigneusement.

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

Mise en garde – 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.

Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

| Niveau | Nettoyage |
|--------------------------------|---|
| Extérieur de l'appareil | |
| Façade en inox | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Éliminer immédiatement les taches de calcaire, projections de graisse, de féculle et de blanc d'œuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures. Des produits d'entretien spéciaux pour inox qui sont appropriés pour des surfaces chaudes sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Appliquer avec un chiffon doux une pellicule mince de produit d'entretien. |
| Matière plastique | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyant pour vitres ni de racloirs à verre. |

| | |
|--|---|
| Surfaces laquées | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. |
| Bandeau de commande | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyez avec une lavette et séchez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyant pour vitres ni de racloirs à verre. Si du détartrant parvient sur le bandeau de commande, essuyez-le immédiatement. Sinon, ces taches ne pourront plus être enlevées. |
| Vitres de la porte | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de racloir à verre ni de spirales à récurer en inox. |
| Poignée de la porte | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Si du détartrant parvient sur la poignée de la porte, l'essuyer immédiatement. Sinon ces taches ne pourront plus être enlevées. |
| L'intérieur de l'appareil | |
| Surfaces émaillées et surfaces autonettoyantes | Veuillez tenir compte des consignes concernant les surfaces du compartiment de cuisson à la suite du tableau. |
| Couvercle en verre de l'éclairage du compartiment de cuisson | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. En cas de salissures importantes, utiliser un produit de nettoyage pour four. |
| Joint de porte Ne pas l'enlever ! | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette. Ne pas récurer. |
| Recouvrement de la porte | en acier inoxydable : utilisez un nettoyant pour inox. Respectez les indications des fabricants. N'utilisez pas de produit d'entretien pour inox. en plastique : nettoyez avec de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle et une lavette. Séchez ensuite avec un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyant pour vitres ni de racloirs à verre. Retirez le recouvrement de la porte pour le nettoyage. |
| Supports | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse. |
| Système télescopique | 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 nettoyer au lave-vaisselle. |
| Accessoires | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse. Éliminer les salissures de féculents (par ex. du riz) sur des récipients en inox avec de l'eau au vinaigre. |

| | |
|----------------------|---|
| Réservoir d'eau | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyez avec une lavette et rincer abondamment à l'eau claire pour éliminer les restes de produit à vaisselle. Séchez-la ensuite avec un chiffon doux. Laisser sécher avec le couvercle ouvert. Essuyer le joint au niveau du couvercle pour le sécher. Ne pas nettoyer au lave-vaisselle. |
| Thermomètre à viande | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette ou une brosse. Ne pas nettoyer au lave-vaisselle. |

Remarques

- Des légères différences de teintes apparaissent sur la façade de l'appareil en raison des différents matériaux tels que le verre, le plastique et le métal.
- Des ombres ressemblant à des stries sur la vitre de la porte sont des reflets de l'éclairage du compartiment de cuisson.
- L'email 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 complètement émaillés. Ils peuvent donc présenter des aspérités. La protection contre la corrosion n'en est pas compromise.

Surfaces du compartiment de cuisson

La paroi arrière dans le compartiment de cuisson est autonettoyante. Vous reconnaîtrez cela à la surface rugueuse.

La sole, la voûte et les éléments latéraux sont émaillés et ont une surface lisse.

Nettoyer les surfaces émaillées

Nettoyez les surfaces émaillées lisses avec une lavette et de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau vinaigrée. Séchez ensuite avec un chiffon doux.

Ramollissez les résidus d'aliment incrustés avec un chiffon humide et de l'eau additionnée de produit à vaisselle. En cas de salissures importantes, utilisez une spirale à récurer en inox ou un produit de nettoyage pour four.

Attention !

N'utilisez jamais de produit de nettoyage pour four dans un compartiment de cuisson chaud. Cela pourrait endommager l'email. Avant le prochain chauffage, retirez les résidus du compartiment de cuisson et de la porte de l'appareil.

Après le nettoyage, laissez le compartiment de cuisson ouvert, afin qu'il sèche.

Conseil : Utilisez de préférence l'aide au nettoyage.
→ "Fonction nettoyage" à la page 32

Remarque : Des dépôts blancs peuvent se former à cause des résidus d'aliments. Ceux-ci sont inoffensifs et n'ont aucune influence sur les fonctionnalités de l'appareil. Le cas échéant, vous pouvez éliminer les résidus à l'aide d'acide citrique.

Nettoyage des surfaces autonettoyantes

Les surfaces autonettoyantes sont revêtues d'une céramique mate, hautement poreuse. Les projections de la cuisson et du rôtissage sont absorbées et décomposées par cette couche pendant le fonctionnement de l'appareil.

Lorsque les surfaces autonettoyantes ne se nettoient plus suffisamment et des taches noires apparaissent, elles peuvent être nettoyées par une chauffe contrôlée.

Réglage

Enlevez d'abord les supports, rails, accessoires et ustensiles du compartiment de cuisson. Nettoyez soigneusement les surfaces émaillées lisses dans le compartiment de cuisson, le côté intérieur de la porte de l'appareil et le recouvrement de l'éclairage du compartiment de cuisson.

1. Régler le mode de cuisson Fournil.
2. Régler la température maximale.
3. Démarrer le fonctionnement et laisser fonctionner au moins 1 heure .

La couche en céramique est régénérée.

Après le refroidissement du compartiment de cuisson, éliminez les résidus brunâtres et blanchâtres avec de l'eau et une éponge douce.

Remarque : Des taches rougeâtres peuvent se former sur les surfaces. Ce n'est pas de la rouille mais des résidus d'aliments. Ces taches ne présentent pas un danger pour la santé et ne compromettent pas la capacité de nettoyage des surfaces autonettoyantes.

Attention !

N'utilisez pas de nettoyant pour four sur les surfaces autonettoyantes. Cela endommage les surfaces. Si du produit de nettoyage pour four parvenait toutefois sur ces surfaces, éponger immédiatement avec de l'eau et une lavette éponge. Ne pas frotter ni utiliser des moyens de nettoyage récurants.

Maintenir l'appareil propre

Afin d'éviter la formation de salissures tenaces, maintenez l'appareil toujours propre et éliminez immédiatement les salissures.

⚠ Mise en garde – Risque d'incendie !

Les résidus alimentaires épars, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer. Avant utilisation, retirez les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson, sur les résistances de chauffe et sur les accessoires.

Conseils

- Nettoyez le compartiment de cuisson après chaque utilisation. Ainsi les salissures ne peuvent pas s'incruster.
- Éliminez immédiatement les taches de calcaire, de graisse, de féculle et de blanc d'œuf.
- Pour faire cuire des gâteaux très humides, utilisez la lèchefrite.
- Pour le rôtissage, utilisez un récipient approprié, par ex. une cocotte.



Fonction nettoyage

Votre appareil est doté des fonctions EasyClean et de détartrage. Utilisez l'aide au nettoyage EasyClean pour le nettoyage du compartiment de cuisson. EasyClean permet dans un premier temps de ramollir les salissures. Elles peuvent ensuite s'enlever plus facilement. Le détartrage permet d'éliminer le calcaire de l'évaporateur.

EasyClean

L'aide au nettoyage EasyClean vous facilite le nettoyage du compartiment de cuisson. Les salissures sont d'abord ramollies par l'évaporation de l'eau additionnée de produit à vaisselle. Elles peuvent ensuite s'enlever plus facilement.

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

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.

Lancement

Remarques

- L'aide au nettoyage "EasyClean ⌂" peut uniquement être lancée le compartiment de cuisson une fois refroidi (température ambiante) et si la porte de l'appareil fermée.
- Ne pas ouvrir la porte de l'appareil pendant le fonctionnement. Sinon l'aide au nettoyage "EasyClean ⌂" sera annulée.

1. Retirer les accessoires du compartiment de cuisson.
2. Mélanger 0,4 litre d'eau (pas d'eau distillée) avec une goutte de produit à vaisselle et verser la solution au centre de la sole du compartiment de cuisson.
3. Effleurer la touche tactile ①.
4. Effleurer la touche tactile ⌂.
5. Balayer vers la gauche ou la droite, pour sélectionner "EasyClean ⌂".
6. Effleurer la ligne inférieure.
7. Effleurer la touche tactile ⌂||. L'appareil démarre EasyClean. La durée restante s'affiche.

Terminer

Dès que l'aide au nettoyage est terminée, un signal retentit et l'appareil cesse automatiquement de fonctionner.

Dès que vous ouvrez la porte de l'appareil, l'éclairage du compartiment de cuisson s'allume pour vous permettre de mieux finir le nettoyage. L'eau résiduelle présente dans le compartiment de cuisson doit être rapidement enlevée. Ne laissez pas l'eau résiduelle stagner dans le compartiment de cuisson (par ex. une nuit entière). Vous ne devez pas faire fonctionner l'appareil si le compartiment de cuisson est encore mouillé ou humide.

Nettoyage de finition

1. Ouvrez la porte de l'appareil et retirez l'eau résiduelle avec une lavette éponge absorbante.
2. Nettoyez les surfaces lisses du compartiment de cuisson avec une lavette ou une brosse douce. Vous pouvez retirer les résidus tenaces à l'aide d'une spirale à récurer en inox.
3. Retirez les traces de calcaire avec un chiffon trempé dans du vinaigre. Enfin, rincez à l'eau claire et séchez en frottant avec un chiffon doux (également sous les joints de porte).
4. Utilisez la touche ① pour éteindre l'appareil.
5. Laissez la porte de l'appareil ouverte en position de crantage (à env. 30°) pendant environ 1 heure pour permettre aux surfaces en émail du compartiment de cuisson de sécher. Vous pouvez également procéder à un séchage rapide du compartiment de cuisson.

Séchage rapide du compartiment de cuisson

1. Ouvrez la porte de l'appareil, une fois que l'aide au nettoyage est terminée, en position de crantage (env. 30°).
2. Appuyez sur la touche ①.
3. Démarrez CircoTherm Air pulsé à 50 °C.
4. Éteignez l'appareil après 5 minutes et fermez la porte de l'appareil.

Retirer les salissures tenaces

Il existe plusieurs façons d'éliminer les salissures tenaces.

- Laissez agir quelques instants l'eau additionnée de produit à vaisselle avant de démarrer l'aide au nettoyage.
- Versez du produit à vaisselle sur les endroits encrassés des surfaces lisses avant de démarrer l'aide au nettoyage.
- Répétez l'aide au nettoyage une fois que le compartiment de cuisson est refroidi.

Détartrage

Afin de garantir le fonctionnement normal de votre appareil, vous devez le détartrer régulièrement.

Le détartrage comprend plusieurs étapes. Pour des raisons d'hygiène, le détartrage doit être entièrement terminé pour que l'appareil soit de nouveau opérationnel. Le détartrage dure au total env. 70 - 95 minutes.

- Détartrage (env. 55 - 70 minutes), videz ensuite le réservoir d'eau et remplissez-le de nouveau
- Premier rinçage (env. 9 - 12 minutes), videz ensuite le réservoir d'eau et remplissez-le de nouveau
- Deuxième rinçage (env. 9 - 12 minutes), videz ensuite le réservoir d'eau et séchez-le

En cas d'interruption du détartrage (par ex. en raison d'une panne de courant ou de la mise hors tension de l'appareil), vous serez invité, une fois l'appareil rallumé, à effectuer deux rinçages. Tant que le deuxième cycle de rinçage n'est pas terminé, l'appareil est verrouillé pour d'autres modes.

La fréquence à laquelle l'appareil doit être détartré dépend de la dureté de l'eau utilisée. Dès qu'il vous reste max. 5 possibilités d'utiliser une fonction faisant appel à de la vapeur, l'appareil vous invite via un message à effectuer un détartrage. Le nombre de fonctionnements restants est affiché après la mise en marche de l'appareil. Vous pouvez donc préparer le détartrage en temps voulu.

Démarrer

Attention !

- Dommages à l'appareil : utilisez exclusivement le détartrant liquide que nous vous recommandons pour le détartrage. Les temps d'action pendant le détartrage dépendent du détartrant utilisé. Les autres détartrants risquent d'endommager l'appareil. Produit détartrant n° de commande 311 680
- Solution détartrante : veillez à ce que la solution détartrante ou le détartrant n'entre pas en contact avec le bandeau de commande ou toute autre surface de l'appareil. Vous risquez d'endommager les surfaces. Si toutefois cela se produisait, éliminez immédiatement la solution détartrante avec de l'eau.

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

1. Mélanger 400 ml d'eau avec 200 ml de produit détartrant liquide pour obtenir une solution détartrante.
 2. Effleurer la touche tactile ①.
 3. Retirer le réservoir d'eau et le remplir de la solution détartrante.
 4. Introduire complètement le réservoir d'eau rempli de la solution détartrante.
 5. Fermer le volet.
 6. Effleurer la touche tactile □.
 7. Balayer vers la gauche ou la droite, pour sélectionner "Détartrage ☰".
 8. Effleurer la ligne inférieure.
La durée de détartrage est affichée. Elle ne peut pas être modifiée.
 9. Effleurer la ligne inférieure.
 10. Effleurer la touche tactile ▷||.
- L'appareil est en cours de détartrage. La durée restante s'écoule à l'écran. Un signal retentit dès que le détartrage est terminé.

Premier rinçage

1. Ouvrez le bandeau.
 2. Retirez le réservoir d'eau, rincez-le soigneusement, remplissez-le d'eau et remettez-le en place.
 3. Fermez le bandeau.
 4. Appuyez sur la touche ▷||.
- La machine effectue un rinçage. Un signal retentit dès que le rinçage est terminé.

Deuxième rinçage

1. Ouvrez le bandeau.
2. Retirez le réservoir d'eau, rincez-le soigneusement, remplissez-le d'eau et remettez-le en place.

3. Fermez le bandeau.
4. Appuyez sur la touche **▷||**.
La machine effectue un rinçage. Un signal retentit dès que le rinçage est terminé.

Nettoyage de finition

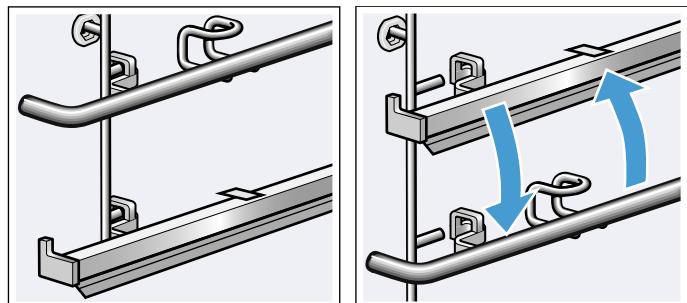
1. Ouvrez le bandeau.
2. Videz le réservoir d'eau et séchez-le.
3. Éteignez l'appareil.
Le détartrage est terminé et l'appareil est prêt à fonctionner.

Supports

Si vous entretez et nettoyez soigneusement votre appareil il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Vous apprendrez ici comment vous pouvez décrocher et nettoyer les supports.

Modifier le niveau d'enfournement pour le rail télescopique

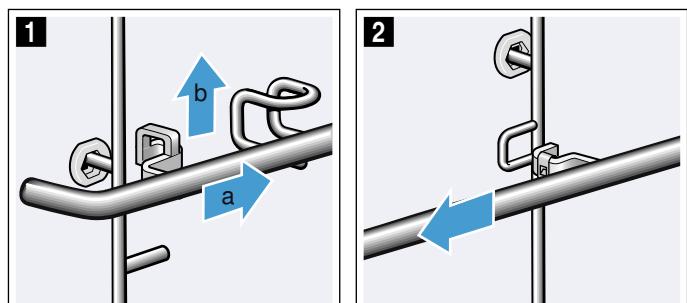
Les barres et les rails télescopiques peuvent être disposés dans n'importe quel ordre. Vous pouvez par exemple suspendre le rail télescopique au niveau d'enfournement que vous utilisez le plus souvent.



Retirer une barre

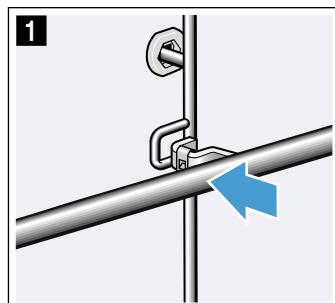
Les rails télescopiques sont retirés et suspendus comme des barres.

1. Poussez la barre vers l'arrière **a** jusqu'à ce qu'elle puisse se retirer par le haut **b** (fig. 1).
2. Décrochez la barre à l'arrière et retirez-la (fig. 2).

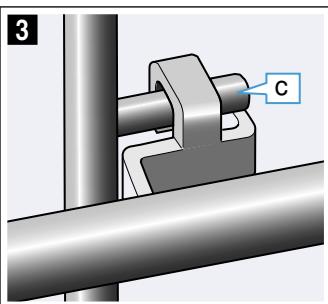
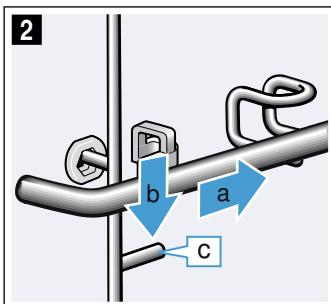


Accrocher une barre

1. Accrocher une barre à l'arrière (fig. 1).



2. Poussez la barre vers l'arrière **a** et accrochez-la vers le bas **b** sur la tige-contact **c** (fig. 2).
3. Veillez à ce que le crochet soit accroché sur la broche **c** (fig. 3).



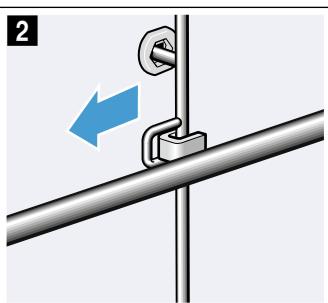
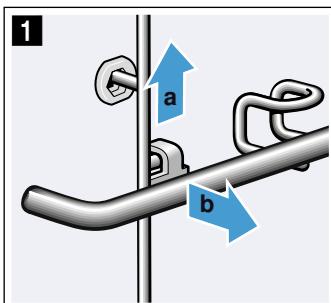
Décrocher et accrocher les supports

⚠ Mise en garde – Risque de brûlures !

Les supports deviennent très chauds. Ne jamais toucher les supports chauds. Laisser toujours l'appareil refroidir. Éloigner les enfants.

Décrocher les supports

1. Soulever un peu le support (pas saisir les porte-accessoires ou la sortie télescopique) à l'avant **a** et le décrocher **b** (fig. 1).
2. Tirer ensuite tout le support vers l'avant et l'enlever (fig. 2).

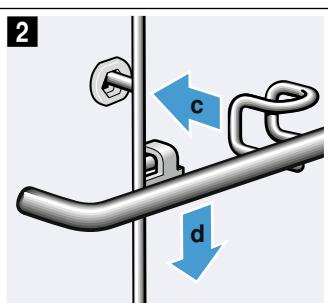
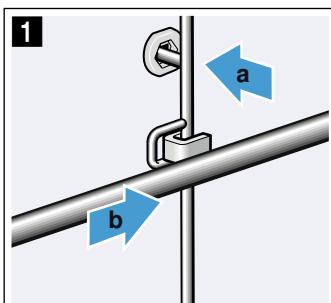


Nettoyez les supports avec du produit à vaisselle et une éponge à vaisselle. Utilisez une brosse en cas de salissures tenaces.

Accrocher les supports

Les supports s'adaptent uniquement à droite ou à gauche. Les rails télescopiques doivent pouvoir être tirés vers l'avant.

1. Engager le support d'abord au milieu dans la prise arrière **a**, jusqu'à ce que le support soit appliqué contre la paroi du compartiment de cuisson et le pousser vers l'arrière **b** (fig. 1).
2. L'engager ensuite dans la prise avant **c**, jusqu'à ce que le support soit appliqué là aussi contre la paroi du compartiment de cuisson et le pousser vers le bas **d** (fig. 2).



Porte de l'appareil

Si vous entretez et nettoyez soigneusement votre appareil il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Vous apprendrez ici comment vous pouvez nettoyer la porte de l'appareil.

Dépose et pose des vitres de la porte

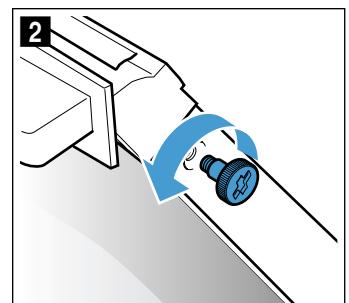
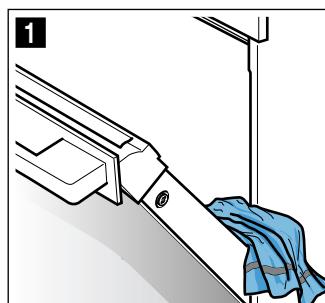
Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez déposer les vitres de la porte de l'appareil.

Dépose

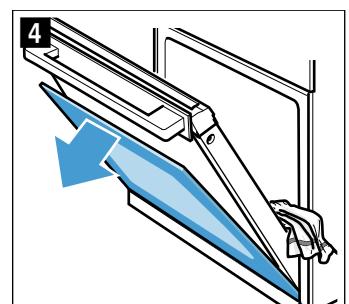
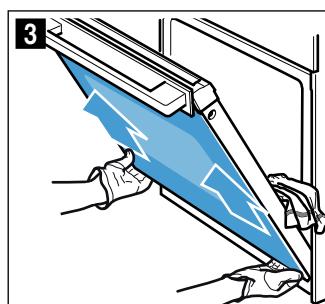
⚠ Mise en garde – Risque de blessure !

Des pièces à l'intérieur de la porte de l'appareil peuvent présenter des arêtes coupantes. Porter des gants de protection.

1. Ouvrir la porte de l'appareil d'env. 45° et coincer un torchon dans la porte de sorte qu'elle reste ouverte (fig. 1).
2. Dévisser les vis à gauche et à droite sur la porte de l'appareil (fig. 2) et les enlever.



3. Saisir la vitre frontale à gauche et à droite en bas (fig. 3) et la pousser vers le haut jusqu'à ce qu'elle se détache (fig. 4).

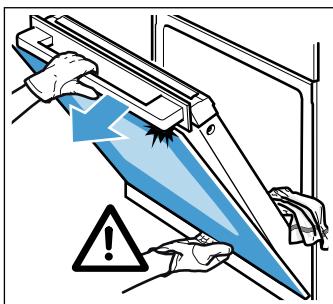


⚠ Mise en garde

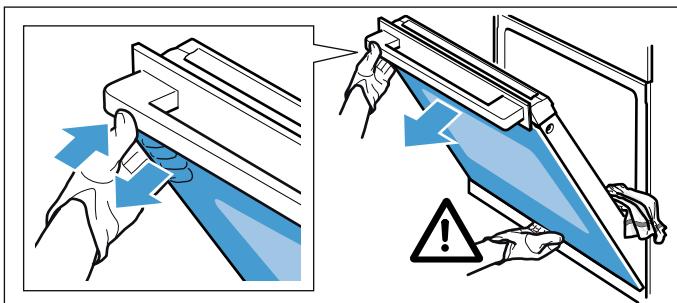
Risque de blessure !

La distance entre le rebord inférieur de la vitre frontale et le meuble change lors de l'ouverture de la porte et vous pouvez-vous coincer les doigts. Ouvrez la porte prudemment.

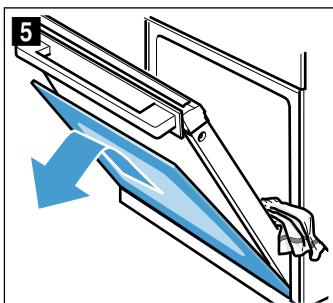
Remarque : Si la vitre frontale ne se détache pas, vérifiez si la vitre frontale est en contact avec la poignée. Si c'est le cas, ouvrir la porte davantage d'une main jusqu'à ce que la vitre frontale se détache.



Remarque : Si la vitre frontale ne se détache pas, saisir le bord supérieur de la vitre d'une main et tirer dans le sens de la flèche jusqu'à ce qu'elle se détache.



4. Sortie la vitre frontale (fig. 5).



5. Déposer la vitre frontale sur une surface moelleuse plane.

⚠ Mise en garde

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.

⚠ Mise en garde

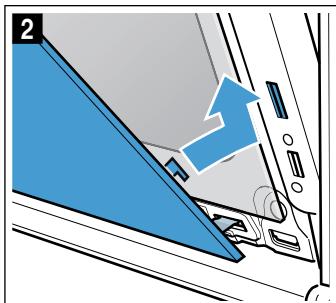
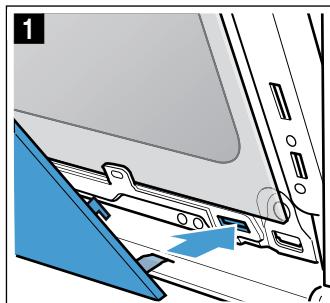
Risque de blessure !

Les charnières de la porte de l'appareil bougent à l'ouverture et à la fermeture de la porte et vous pouvez vous pincer. Ne jamais mettre les doigts dans la zone des charnières.

6. Nettoyez les vitres avec un nettoyant pour vitres et un chiffon doux.

Pose

1. Ouvrir la porte de l'appareil d'environ 45° et coincer un torchon dans la porte de sorte qu'elle reste ouverte.
2. Accrocher la vitre frontale à gauche et à droite en bas (fig. 1).
3. Presser la vitre frontale en la poussant vers le haut jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.
Veiller à ce que les crochets s'enclenchent bien à gauche et à droite (fig. 2).



Conseil : Si la vitre frontale s'enclenche difficilement, vérifier si la vitre frontale ne touche pas la poignée. Ouvrir la porte jusqu'à ce que la vitre frontale s'enclenche.

4. Revisser les vis à gauche et à droite de la porte.
5. Enlever le torchon de la porte de l'appareil.
6. Fermer la porte de l'appareil.

Attention !

Réutilisez le compartiment de cuisson seulement si les vitres sont correctement installées.

?

Anomalies, que faire ?

Une anomalie de fonctionnement n'est souvent due qu'à un problème simple. Avant d'appeler le service après-vente, veuillez essayer de remédier par vous-même à la panne à l'aide du tableau.

Conseil : Si un jour, le résultat de cuisson d'un plat n'est pas optimal, consultez le chapitre « Testés pour vous dans notre laboratoire ». Vous y trouverez de nombreux conseils et astuces pour la cuisson.

Tableau de dérangements

⚠ Mise en garde – 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.

| Dérangement | Cause possible | Remarques/remèdes |
|---|--|--|
| L'appareil ne fonctionne pas | La fiche n'est pas connectée | Connectez l'appareil au secteur |
| | Panne de courant | Vérifiez si d'autres appareils de cuisine fonctionnent |
| | Fusible défectueux | Vérifiez dans le boîtier à fusibles si le fusible utilisé pour l'appareil est en bon état |
| Le mode de cuisson à la vapeur ou le détartrage ne démarre pas ou cesse de fonctionner | Réservoir d'eau vide | Remplissez le réservoir d'eau |
| | Le volet est ouvert | Fermez le volet |
| | Le détartrage bloque le fonctionnement de la vapeur | Procédez au détartrage |
| | Sonde défectueuse | Contactez le service après-vente |
| Après l'enclenchement d'un mode de fonctionnement, un message indiquant que la température est trop élevée apparaît | L'appareil n'est pas suffisamment refroidi | Laissez refroidir l'appareil et enclenchez de nouveau un mode de fonctionnement |
| L'appareil vous invite à effectuer un rinçage | L'alimentation électrique a été coupée pendant le processus de détartrage ou l'appareil a été éteint | Après la remise en marche l'appareil, rincer deux fois |
| L'appareil vous invite à effectuer un détartrage, sans que le compteur n'apparaisse auparavant | La classe de dureté de l'eau réglée est trop faible | Procédez au détartrage Vérifiez et adaptez le cas échéant la classe de dureté de l'eau réglée |
| Les touches clignotent | Phénomène normal dû à l'eau de condensation se trouvant derrière le bandeau de commande | Les touches cesseront de clignoter dès que l'eau de condensation s'évaporera |
| Lors des modes de cuisson avec de la vapeur, le résultat de cuisson est trop humide ou trop sec | L'intensité de la vapeur choisie est inappropriée | Selectionnez une intensité de vapeur plus élevée ou plus faible |
| Le message "Remplir le réservoir d'eau" apparaît bien que le réservoir d'eau soit rempli | Le volet est ouvert | Fermez le volet |
| | Réservoir d'eau non verrouillé | Verrouiller le réservoir d'eau → "Vapeur" à la page 17 |
| | Sonde défectueuse | Appeler le service après-vente |
| | Le réservoir d'eau est tombé. Avec le choc, des pièces internes du réservoir d'eau ont bougé, le réservoir d'eau n'est plus étanche. | commander un nouveau réservoir d'eau |

⚠ Mise en garde – Risque de blessures !

Les réparations non conformes sont dangereuses. Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations. Si l'appareil est défectueux,appelez le service après-vente.

⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !

Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles d'alimentation défectueux. Si l'appareil est défectueux, débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

| | | |
|--|--|---|
| Le volet permettant de retirer le réservoir ne s'ouvre pas | La fiche n'est pas connectée Panne de courant Fusible défectueux Sonde de la touche  défectueuse | Connectez l'appareil au secteur Vérifiez si d'autres appareils de cuisine fonctionnent Vérifiez dans le boîtier à fusibles si le fusible utilisé pour l'appareil est en bon état Contactez le service après-vente Si nécessaire, videz le réservoir d'eau : ouvrez la porte de l'appareil, placez vos doigts à droite et à gauche sous le volet pour le retirer |
| De la vapeur s'échappe par les fentes d'aération pendant la cuisson | Processus normal | Impossible |
| Il y a une très forte production de vapeur lors de la cuisson à la vapeur | L'appareil est automatiquement calibré | Processus normal |
| Il y a de nouveau une très forte production de vapeur lors de la cuisson à la vapeur | L'appareil ne peut pas se calibrer automatiquement lors de courtes durées de cuisson | Réinitialisez l'appareil aux réglages d'usine et répétez le processus de calibrage |
| Impossible d'allumer l'appareil, le symbole  apparaît | La sécurité enfants automatique est activée | Maintenez la touche  enfoncée jusqu'à ce que le symbole  disparaîtse |
| Impossible d'effectuer des réglages sur l'appareil allumé, le symbole  apparaît | La protection enfants est activée | Maintenez la touche  enfoncée jusqu'à ce que le symbole  disparaîtse |
| L'appareil ne chauffe pas, le symbole  apparaît | Le mode démonstration est activé dans les réglages de base | Séparez env. 10 secondes l'appareil du secteur (couper le fusible dans le boîtier à fusibles) et désactivez ensuite le mode démonstration à l'intérieur de 3 minutes dans les réglages de base → "Réglages de base" à la page 24 |
| Vous entendez un bruit ressemblant à un « Plop », pendant la cuisson | Il s'agit d'un effet froid/chaud en cas de produit sur-gelé, dû à la vapeur d'eau | Impossible |
| « D » ou « E » apparaît, par ex. D0111 ou E0111 | Problème technique | Arrêtez, puis remettez en marche l'appareil Contactez le service après-vente si ce message réapparaît. Indiquez le message d'erreur exact |

Durée de fonctionnement maximale dépassée

Votre appareil cesse automatiquement de fonctionner lorsqu'aucune durée n'est réglée et que le réglage n'a pas été modifié depuis longtemps.

La durée réelle avant l'arrêt de fonctionnement automatique varie selon les réglages sélectionnés.

L'appareil indique qu'il va automatiquement mettre fin à son fonctionnement. Il cesse alors de fonctionner.

Pour utiliser de nouveau l'appareil, éteignez-le d'abord. Puis rallumez-le et réglez le fonctionnement souhaité.

Lampes dans le compartiment de cuisson

Pour éclairer le compartiment de cuisson, votre appareil est équipé d'une ou de plusieurs ampoules LED d'une longue durée de vie.

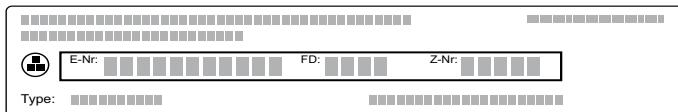
Si toutefois une ampoule LED ou le couvercle en verre de la lampe était un jour défectueux, appelez le service après-vente. Le couvercle de la lampe ne doit pas être enlevé.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Nous nous efforçons de toujours trouver une solution adaptée, également afin d'éviter toute visite inutile du technicien du SAV.

Numéro E et numéro FD

Lors de votre appel, veuillez indiquer le numéro de produit (E-Nr.) complet et le numéro de fabrication (FD-Nr.), afin de nous permettre de mieux vous aider. La plaque signalétique avec les numéros se trouve à droite, en ouvrant le bandeau. Appuyez pour ce faire sur la touche . → "Vapeur" à la page 17



Pour éviter de devoir les rechercher en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

E-Nr.

FD-Nr.

Service après-vente

Veuillez noter 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 de SAV formés qui disposent des pièces de rechange d'origine adaptées à votre appareil.

Testés pour vous dans notre laboratoire

Vous trouverez ici un choix de plats et les réglages optimaux correspondants. Nous vous montrons le mode de cuisson et la température les plus appropriés pour votre plat. Vous obtenez des indications concernant l'accessoire le plus adapté et la hauteur à laquelle il doit être enfourné. Nous vous donnons des conseils concernant les récipients et la préparation.

Remarque : La préparation d'aliments peut causer une émission de vapeur d'eau importante dans le compartiment de cuisson.

Votre appareil a une grande efficacité énergétique et ne laisse sortir que peu de chaleur durant l'autorisation. En raison des grandes différences de température entre l'espace intérieur de l'appareil et l'extérieur de l'appareil, de la vapeur d'eau condensée peut se déposer sur la porte, le bandeau de commande ou les meubles proches. Il s'agit d'un phénomène physique normal. La condensation peut être réduite en préchauffant ou en ouvrant la porte avec précaution.

Lors de cuisson à la vapeur ou d'utilisation de vapeur, il est souhaitable que beaucoup de vapeur d'eau se forme dans l'espace de cuisson. Essuyez le compartiment après la cuisson, une fois qu'il a refroidi.

Moules en silicone

Pour une cuisson optimale, nous vous recommandons d'utiliser des moules foncés en métal.

Si vous désirez utiliser des moules en silicone, référez-vous aux indications et aux recettes du fabricant. Les moules en silicone sont souvent plus petits que les moules normaux. Les quantités et les recettes peuvent différer.

Les moules en silicone ne conviennent pas à une préparation avec fonction vapeur ou à une cuisson à la vapeur.

Gâteaux et petites pâtisseries

Votre appareil vous propose plusieurs modes de cuisson pour la préparation de gâteaux et de petites pâtisseries. Vous trouverez dans les tableaux les réglages optimaux pour de nombreux plats.

Veuillez également noter les indications relatives à la levée de la pâte.

Utilisez uniquement les accessoires d'origine du fabricant de votre appareil. Ils sont parfaitement adaptés au compartiment et aux modes de cuisson.

Cuire avec la fonction vapeur

Grâce à la fonction vapeur, certaines pâtisseries (ex. : gâteaux à base de levure) forment une croûte craquante et une surface bien lisse. La pâtisserie sèche moins.

Cuire avec la fonction vapeur n'est possible que sur un niveau.

Certains plats sont mieux réussis, lorsqu'ils sont cuits en plusieurs étapes. Ces étapes figurent dans le tableau.

Niveaux d'enfournement

Respectez les niveaux d'enfournement indiqués.

Cuisson sur un niveau

Utilisez le niveau d'enfournement suivant pour cuire sur un niveau :

- Niveau 1

Cuire sur deux niveaux

Utilisez le mode CircoTherm Air pulsé. Les pâtisseries sur plaque ou en moules enfournées simultanément ne doivent pas obligatoirement être prêtes au même moment.

- Lèchefrite : niveau 3
- Plaque à pâtisserie : niveau 1
- Moules sur la grille
première grille : niveau 3
deuxième grille : niveau 1

Préparer des plats simultanément vous permet d'économiser jusqu'à 45 pour cent d'énergie. Placez les moules côté à côté ou superposez-les dans le compartiment de cuisson.

Accessoires

Veillez à toujours utiliser les accessoires adaptés et à les insérer correctement.

Grille

Introduisez la grille avec la courbure vers le bas, la face ouverte vers la porte de l'appareil de cuisson. Placez toujours la vaisselle et les moules sur la grille.

Lèchefrite ou plaque à pâtisserie

Enfournez la lèchefrite ou la plaque à pâtisserie jusqu'à la butée, en orientant la partie biseautée vers la porte de l'appareil.

Utilisez la lèchefrite pour les gâteaux fondants, pour que le jus n'encrasse pas le compartiment de cuisson.

Moules

Les plus adaptés sont les moules foncés en métal.

Les moules en fer-blanc, en céramique et en verre allongent le temps de cuisson et la pâtisserie ne dore pas de manière uniforme.

Pour cuire avec la fonction vapeur, les moules doivent résister à la chaleur et à la vapeur.

Papier de cuisson

Utilisez seulement du papier de cuisson adapté à la température choisie. Découpez toujours le papier de cuisson au bon format.

Valeurs de réglage recommandées

Dans le tableau, vous trouverez le mode de cuisson optimal pour différents plats. La température et le temps de cuisson dépendent de la quantité et de la nature de la pâte. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées. Commencez avec les valeurs les plus basses. Une température basse permet l'obtention d'un brunissement plus uniforme. Si nécessaire, augmentez la température à la prochaine cuisson.

Remarque : Les temps de cuisson ne peuvent pas être réduits en augmentant les températures. Les gâteaux ou petites pâtisseries seraient cuites à l'extérieur mais pas à l'intérieur.

Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement du plat dans le compartiment de cuisson froid. Vous économisez ainsi jusqu'à 20 pour cent d'énergie. Si vous préchauffez l'appareil de cuisson, réduisez le temps de cuisson indiqué de quelques minutes.

Pour certains plats, le préchauffage est obligatoire et indiqué dans le tableau. Enfournez votre plat et vos accessoires uniquement une fois le préchauffage terminé.

Si vous souhaitez réaliser votre propre recette, référez-vous à une recette similaire dans le tableau. Vous trouverez des informations supplémentaires dans les astuces sur la cuisson juste après les tableaux de réglages.

Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson. Vous obtiendrez ainsi un résultat de cuisson optimal et économiserez jusqu'à 20 pour cent d'énergie.

Modes de cuisson utilisés :

- CircoTherm Air pulsé
- Convection naturelle
- Position Pizza
- Position cuisson du pain

Les niveaux d'intensité de la vapeur sont indiqués en chiffres dans le tableau :

- 1 = faible
- 2 = moyen
- 3 = élevé

| Plat | Accessoires/ustensiles | Niveau d'enfournement | Mode de cuisson | Température en °C | Intensité de vapeur | Durée en min. |
|--|----------------------------|-----------------------|-----------------|-------------------|---------------------|---------------|
| Gâteau dans moules | | | | | | |
| Cake, simple | Moule à savarin/à cake | 1 | | 150-170 | - | 55-70 |
| Cake, simple | Moule à savarin/à cake | 1 | | 150-160 | 1 | 50-70 |
| Cake, fin | Moule à savarin/à cake | 1 | | 150-170 | - | 60-80 |
| Gâteau aux fruits, fin, en pâte à cake | Moule à kouglof/démontable | 1 | | 160-180 | - | 45-60 |

* Préchauffer

** Préchauffer 5 min., ne pas utiliser la fonction de réchauffage rapide.

| Plat | Accessoires/ustensiles | Niveau d'enfournement | Mode de cuisson | Température en °C | Intensité de vapeur | Durée en min. |
|--|---|-----------------------|-----------------|-------------------|---------------------|---------------|
| Gâteau aux fruits, fin, en pâte à cake | Moule à kouglof/démontable | 1 | ∞ | 150-170 | - | 45-60 |
| Fond de tarte en pâte à cake | Moule à tarte | 1 | ≡ | 150-170 | - | 20-40 |
| Fond de tarte en pâte à cake | Moule à tarte | 2 | ∞ | 160-170 | 1 | 25-35 |
| Tarte aux fruits ou gâteau au fromage blanc, fond en pâte brisée | Moule démontable Ø26 cm | 1 | ≡ | 170-180 | - | 60-80 |
| Gâteau suisse (Wähe) | Plaque à pizza | 1 | ≡ | 190-210 | - | 40-55 |
| Gâteau suisse (Wähe) | Plaque à pizza | 1 | ∞ | 180-200 | - | 40-50 |
| Tarte | Moule à tarte, fer noir | 1 | ∞ | 190-210 | - | 25-40 |
| Tarte | Moule à tarte, fer noir | 1 | ⊕ | 210-220 | 1 | 30-40 |
| Brioche | Moule à kouglof | 1 | ∞ | 150-160 | - | 65-75 |
| Brioche | Moule à kouglof | 1 | ∞ | 150-160 | 1 | 60-70 |
| Gâteau à la levure de boulanger en moule démontable | Moule démontable Ø28 cm | 1 | ∞ | 150-160 | - | 25-35 |
| Gâteau à la levure de boulanger en moule démontable | Moule démontable Ø28 cm | 1 | ∞ | 160-170 | 2 | 25-35 |
| Génoise, 2 œufs | Moule à tarte | 1 | ≡ | 170-180 | - | 20-30 |
| Génoise, 2 œufs | Moule à tarte | 1 | ∞ | 150-160 | 1 | 25-35 |
| Tarte génoise, 3 œufs | Moule démontable Ø26 cm | 1 | ≡ | 160-170* | - | 25-35 |
| Tarte génoise, 3 œufs | Moule démontable Ø26 cm | 1 | ∞ | 150-160 | 1 | 10 |
| | | | | | - | 20-30 |
| Tarte génoise, 6 œufs | Moule démontable Ø28 cm | 1 | ∞ | 150-170* | - | 30-50 |
| Tarte génoise, 6 œufs | Moule démontable Ø28 cm | 1 | ∞ | 150-160 | 1 | 10 |
| | | | | | - | 25-35 |
| Gâteau cuit sur la plaque | | | | | | |
| Cake avec garniture | Plaque à pâtisserie | 1 | ≡ | 160-180 | - | 20-40 |
| Cake avec garniture | Plaque à pâtisserie | 1 | ∞ | 160-170 | 1 | 30-40 |
| Cake, 2 niveaux | Poêle universelle + plaque à pâtisserie | 3+1 | ∞ | 150-170 | - | 35-50 |
| Tarte en pâte brisée avec garniture sèche | Plaque à pâtisserie | 1 | ≡ | 170-190 | - | 25-40 |
| Tarte en pâte brisée avec garniture sèche, 2 niveaux | Poêle universelle + plaque à pâtisserie | 3+1 | ∞ | 150-170 | - | 40-55 |
| Tarte en pâte brisée avec garniture fonduante | Poêle universelle | 1 | ≡ | 160-180 | - | 60-80 |
| Gâteau suisse (Wähe) | Poêle universelle | 1 | ∞ | 180-200 | - | 40-50 |
| Gâteau suisse (Wähe) | Poêle universelle | 1 | ≡ | 190-210 | - | 40-50 |
| Gâteau à la levure de boulanger avec garniture sèche | Plaque à pâtisserie | 1 | ≡ | 160-180 | - | 15-25 |
| Gâteau à la levure de boulanger avec garniture sèche | Plaque à pâtisserie | 1 | ∞ | 150-160 | 1 | 25-35 |
| Gâteau à la levure de boulanger avec garniture fondante | Poêle universelle | 1 | ≡ | 180-200 | - | 30-45 |
| Gâteau à la levure de boulanger avec garniture fondante | Poêle universelle | 1 | ∞ | 160-180 | - | 50-70 |
| Gâteau à la levure de boulanger avec garniture sèche, 2 niveaux | Poêle universelle + plaque à pâtisserie | 3+1 | ∞ | 160-170 | - | 25-35 |
| Gâteau à la levure de boulanger avec garniture fondante, 2 niveaux | Poêle universelle + plaque à pâtisserie | 3+1 | ∞ | 150-160 | - | 45-60 |

* Préchauffer

** Préchauffer 5 min., ne pas utiliser la fonction de réchauffage rapide.

| Plat | Accessoires/ustensiles | Niveau d'enfournement | Mode de cuisson | Température en °C | Intensité de vapeur | Durée en min. |
|---|---|-----------------------|-----------------|-------------------|---------------------|---------------|
| Brioche tressée, couronne briochée | Plaque à pâtisserie | 1 | | 150-160 | - | 35-45 |
| Brioche tressée, couronne briochée | Plaque à pâtisserie | 1 | | 150-170 | 2 | 30-40 |
| Biscuit roulé | Plaque à pâtisserie | 1 | | 190-210* | - | 10-15 |
| Biscuit roulé | Plaque à pâtisserie | 1 | | 190-210* | 1 | 10-15 |
| Stollen (gâteau de Noël) avec 500 g de farine | Poêle universelle | 1 | | 150-160 | - | 50-60 |
| Stollen (gâteau de Noël) avec 500 g de farine | Poêle universelle | 1 | | 140-150 | 2 | 80-90 |
| Strudel, sucré | Poêle universelle | 1 | | 170-180 | - | 40-60 |
| Strudel, sucré | Poêle universelle | 1 | | 180-190 | 2 | 50-60 |
| Strudel, congelé | Poêle universelle | 1 | | 190-210 | - | 35-50 |
| Strudel, congelé | Poêle universelle | 1 | | 180-190 | 1 | 35-45 |
| Petites pâtisseries | | | | | | |
| Petits gâteaux | Plaque à pâtisserie | 1 | | 160** | - | 25-35 |
| Petits gâteaux | Plaque à pâtisserie | 1 | | 150** | - | 25-35 |
| Petits gâteaux, 2 niveaux | Poêle universelle + plaque à pâtisserie | 3+1 | | 150** | - | 25-35 |
| Muffins | Plaque à muffins | 1 | | 170-190 | - | 15-30 |
| Muffins | Plaque à muffins | 1 | | 150-160 | 1 | 25-30 |
| Muffins, 2 niveaux | Plaques à muffins | 3+1 | | 150-170* | - | 20-30 |
| Petites pâtisseries à pâte levée | Plaque à pâtisserie | 1 | | 160-170 | - | 30-40 |
| Petites pâtisseries à pâte levée | Plaque à pâtisserie | 1 | | 160-180 | 2 | 25-35 |
| Feuilletés | Plaque à pâtisserie | 2 | | 170-190* | - | 20-45 |
| Feuilletés | Plaque à pâtisserie | 1 | | 200-220* | 1 | 15-25 |
| Feuilletés, 2 niveaux | Poêle universelle + plaque à pâtisserie | 3+1 | | 170-190* | - | 20-45 |
| Pâtisserie en pâte à choux | Plaque à pâtisserie | 1 | | 200-220 | - | 30-45 |
| Pâtisserie en pâte à choux | Plaque à pâtisserie | 1 | | 200-220* | 1 | 25-35 |
| Pâte levée feuilletée | Plaque à pâtisserie | 1 | | 160-180 | - | 20-30 |
| Pâte levée feuilletée | Plaque à pâtisserie | 1 | | 160-180 | 2 | 25-35 |
| Petits gâteaux secs | | | | | | |
| Biscuiterie dressée | Plaque à pâtisserie | 1 | | 150-160** | - | 25-40 |
| Biscuiterie dressée | Plaque à pâtisserie | 1 | | 140-150** | - | 25-40 |
| Biscuiterie dressée, 2 niveaux | Poêle universelle + plaque à pâtisserie | 3+1 | | 140-150** | - | 30-40 |
| Petits gâteaux secs | Plaque à pâtisserie | 2 | | 140-160 | - | 15-30 |
| Petits gâteaux secs, 2 niveaux | Poêle universelle + plaque à pâtisserie | 3+1 | | 130-150 | - | 20-35 |
| Meringue | Plaque à pâtisserie | 2 | | 90-100* | - | 100-130 |
| Meringue, 2 niveaux | Poêle universelle + plaque à pâtisserie | 3+1 | | 90-100* | - | 100-150 |
| Macarons | Plaque à pâtisserie | 2 | | 90-110 | - | 20-40 |
| Macarons, 2 niveaux | Poêle universelle + plaque à pâtisserie | 3+1 | | 90-110 | - | 20-40 |

* Préchauffer

** Préchauffer 5 min., ne pas utiliser la fonction de réchauffage rapide.

Astuces concernant les gâteaux et petites pâtisseries

| | |
|---|---|
| Vous souhaitez savoir si le gâteau est cuit ? | Piquez une brochette en bois sur le point le plus haut du gâteau. Si la pâte n'accroche pas à la brochette en bois, le gâteau est prêt. |
| Le gâteau s'affaisse. | La prochaine fois, utilisez moins de liquide. Ou baissez la température de 10 °C et rallongez le temps de cuisson. Vérifiez les ingrédients indiqués et les instructions de préparation sur la recette. |

| | |
|---|---|
| Le gâteau est plus haut au centre et plus bas sur les bords. | Graissez uniquement le fond du moule démontable. Après la cuisson, démoulez avec précaution le gâteau à l'aide d'un couteau. |
| Le jus des fruits remonte. | Utilisez la lèchefrite lors de la prochaine cuisson. |
| Les petites pâtisseries se collent les unes aux autres lors de la cuisson. | Il convient de laisser un espace d'environ 2 cm autour de chaque petit gâteau. Il y aura ainsi suffisamment de place pour que les gâteaux lèvent et brunissent de tous les côtés. |
| Le gâteau est trop sec. | Augmentez la température de 10 °C et réduisez le temps de cuisson. |
| Le gâteau est trop clair dans l'ensemble. | Si le niveau d'enfournement et l'accessoire sont corrects, augmentez la température ou rallongez le temps de cuisson. |
| Le gâteau est trop clair sur le dessus mais trop foncé en dessous. | La prochaine fois, enfournez un niveau au-dessus. |
| Le gâteau est trop foncé sur le dessus mais trop clair en dessous. | La prochaine fois, enfournez un niveau en-dessous. Baissez la température et rallongez le temps de cuisson. |
| Le gâteau moulé ou le cake est plus foncé à l'arrière. | Ne placez pas le moule directement contre la paroi arrière, mais au centre de l'accessoire. |
| Le gâteau est trop foncé dans l'ensemble. | La prochaine fois, baissez la température et rallongez le temps de cuisson. |
| La pâtisserie a bruni de manière irrégulière. | Choisissez une température un peu plus basse. Le papier de cuisson peut également influencer la circulation de l'air. Découpez toujours le papier de cuisson au bon format. Veillez à ce que le moule ne soit pas placé directement devant les ouvertures de la paroi arrière du compartiment de cuisson. Pour cuire de petites pâtisseries, utilisez si possible des dimensions et des épaisseurs similaires. |
| Vous avez cuisiné sur plusieurs niveaux. La pâtisserie de la plaque supérieure est plus foncée que celle de la plaque inférieure. | Pour la cuisson sur plusieurs niveaux, sélectionnez toujours la chaleur tournante CircoTherm. Les pâtisseries sur plaques ou en moules enfournées simultanément ne doivent pas nécessairement être prêtes au même moment. |
| Le gâteau a l'air prêt, mais n'est pas cuit à l'intérieur. | Cuisez plus longtemps à basse température et ajoutez moins de liquide. Pour les gâteaux à garniture fondante, précisez d'abord la pâte. Parsemez-la d'amandes ou de chapelure puis ajoutez la garniture. |
| Le gâteau ne se démoule pas une fois renversé. | Laissez le gâteau refroidir 5 à 10 minutes après la cuisson. S'il ne se démoule toujours pas, décollez encore une fois le bord à l'aide d'un couteau. Renversez de nouveau le gâteau et couvrez le moule à l'aide d'un chiffon froid et mouillé. La prochaine fois, graissez le moule et parsemez avec de la chapelure. |

Pain et petits pains

Votre appareil vous propose plusieurs modes de cuisson de pain et de petits pains. Vous trouverez dans les tableaux les réglages optimaux pour de nombreux plats.

Veuillez également noter les indications relatives à la levée de la pâte.

Utilisez uniquement les accessoires d'origine du fabricant de votre appareil. Ils sont parfaitement adaptés au compartiment et aux modes de cuisson.

Cuire avec la fonction vapeur

Grâce à la fonction vapeur, les pains et petits pains forment une croûte craquante et une surface bien lisse. La pâtisserie sèche moins.

Cuire avec la fonction vapeur n'est possible que sur un niveau.

Niveaux d'enfournement

Respectez les niveaux d'enfournement indiqués.

Cuisson sur un niveau

Utilisez le niveau d'enfournement suivant pour cuire sur un niveau :

- Niveau 1

Cuire sur deux niveaux

Utilisez le mode CircoTherm Air pulsé. Les pâtisseries sur plaque ou en moules enfournées simultanément ne doivent pas obligatoirement être prêtes au même moment.

- Lèchefrite : niveau 3
Plaque à pâtisserie : niveau 1
- Moules sur la grille
première grille : niveau 3
deuxième grille : niveau 1

Préparer des plats simultanément vous permet d'économiser jusqu'à 45 pour cent d'énergie. Placez les moules côté à côté ou superposez-les dans le compartiment de cuisson.

Accessoires

Veuillez à toujours utiliser les accessoires adaptés et à les insérer correctement.

Grille

Introduisez la grille avec la courbure vers le bas, la face ouverte vers la porte de l'appareil de cuisson. Placez toujours la vaisselle et les moules sur la grille.

Lèchefrite ou plaque à pâtisserie

Enfournez la lèchefrite ou la plaque à pâtisserie jusqu'à la butée, en orientant la partie biseautée vers la porte de l'appareil.

Moules

Les plus adaptés sont les moules foncés en métal. Les moules en fer-blanc, en céramique et en verre allongent le temps de cuisson et la pâtisserie ne dore pas de manière uniforme. Pour cuire avec la fonction vapeur, les moules doivent résister à la chaleur et à la vapeur.

Papier de cuisson

Utilisez seulement du papier de cuisson adapté à la température choisie. Découpez toujours le papier de cuisson au bon format.

Produits congelés

N'utilisez pas de produits trop congelés. Retirez la glace de l'aliment.

Les produits congelés sont précuits partiellement de manière inégale. Le brunissement irrégulier demeure même après la cuisson.

Valeurs de réglage recommandées

Dans le tableau, vous trouverez le mode de cuisson optimal pour différents pains et petits pains. La température et le temps de cuisson dépendent de la quantité et de la nature de la pâte. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées. Commencez par essayer les valeurs les plus basses. Une température basse permet l'obtention d'un brunissement plus uniforme. Si nécessaire, augmentez-la à la prochaine cuisson.

Remarque : Les temps de cuisson ne peuvent pas être réduits en augmentant les températures. Les pains ou petits pains seraient cuits à l'extérieur mais pas à l'intérieur.

Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement du plat dans le compartiment de cuisson froid. Vous économisez ainsi jusqu'à 20 pour cent d'énergie. Si vous préchauffez l'appareil de cuisson,

réduisez le temps de cuisson indiqué de quelques minutes.

Pour certains plats, le préchauffage est obligatoire et indiqué dans le tableau. Enfournez votre plat et vos accessoires uniquement une fois le préchauffage terminé. Certains plats sont mieux réussis lorsqu'ils sont cuits en plusieurs étapes. Ces étapes figurent dans le tableau.

Les valeurs de réglage pour la pâte à pain s'appliquent aussi bien pour la pâte sur la plaque à pâtisserie que dans un moule à cake.

Si vous souhaitez réaliser votre propre recette, référez-vous à une recette similaire dans le tableau.

Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson. Vous obtiendrez ainsi un résultat de cuisson optimal et économiserez jusqu'à 20 pour cent d'énergie.

Attention !

Ne versez jamais d'eau dans le compartiment de cuisson chaud et ne posez jamais de récipient rempli d'eau sur le fond du compartiment de cuisson. Le changement de température peut endommager l'émail.

Modes de cuisson utilisés :

- CircoTherm Air pulsé
- Convection naturelle
- Gril air pulsé
- Position Pizza
- Position cuisson du pain
- Gril grande surface
- Gril petite surface

Les niveaux d'intensité de la vapeur sont indiqués en chiffres dans le tableau :

- 1 = faible
- 2 = moyen
- 3 = élevé

| Plat | Accessoires | Niveau d'enfournement | Mode de cuisson | Température en °C | Intensité de vapeur | Durée en min. |
|--------------------|----------------------------|-----------------------|-----------------|-------------------|---------------------|---------------|
| Pain | | | | | | |
| Pain blanc, 750 g | Lèchefrite ou moule à cake | 1 | | 210-220* | - | 10-15 |
| | | | | 180-190 | - | 25-35 |
| Pain blanc, 750 g | Lèchefrite ou moule à cake | 1 | | 210-220 | 3 | 10-15 |
| | | | | 180-190 | - | 25-35 |
| Pain bis, 1,5 kg | Lèchefrite ou moule à cake | 1 | | 210-220* | - | 10-15 |
| | | | | 180-190 | - | 40-50 |
| Pain bis, 1,5 kg | Lèchefrite ou moule à cake | 1 | | 210-220 | 3 | 10-15 |
| | | | | 180-190 | - | 45-55 |
| Pain complet, 1 kg | Poêle universelle | 1 | | 210-220* | - | 10-15 |
| | | | | 180-190 | - | 40-50 |
| Pain complet, 1 kg | Poêle universelle | 1 | | 210-220 | 3 | 10-15 |
| | | | | 180-190 | - | 40-50 |
| Fougasse | Poêle universelle | 1 | | 220-240 | - | 25-35 |

* Préchauffer

| Plat | Accessoires | Niveau d'enfournement | Mode de cuisson | Température en °C | Intensité de vapeur | Durée en min. |
|--|---|-----------------------|-----------------|-------------------|---------------------|---------------|
| Fougasse | Poêle universelle | 2 | ≡ | 220-230 | 3 | 20-30 |
| Petits pains | | | | | | |
| Petits pains ou baguette, à réchauffer, précuits | Poêle universelle | 2 | ≡ | 200-220 | - | 10-20 |
| Petits pains ou baguette, à réchauffer, précuits | Plaque à pâtisserie | 2 | ≡ | 200-220 | 2 | 10-20 |
| Petits pains, sucrés, frais | Plaque à pâtisserie | 1 | ≡ | 170-180* | - | 15-25 |
| Petits pains, sucrés, frais | Plaque à pâtisserie | 1 | ≡ | 160-170 | 3 | 25-35 |
| Petits pains, sucrés, frais, 2 niveaux | Poêle universelle + plaque à pâtisserie | 3+1 | Ἀ | 150-160* | - | 20-30 |
| Petits pains, frais | Plaque à pâtisserie | 1 | ≡ | 180-200 | - | 25-35 |
| Petits pains, frais | Plaque à pâtisserie | 1 | ㊂ | 200-220 | 2 | 20-30 |
| Baguette, précuite, réfrigérée | Poêle universelle | 2 | ≡ | 200-220 | - | 10-20 |
| Baguette, précuite, réfrigérée | Plaque à pâtisserie | 2 | ≡ | 200-220 | 2 | 10-20 |
| Régénérer les petits pains, baguette | Grille | 1 | ㊂ | 150-160* | - | 10-20 |
| Petits pains, congelés | | | | | | |
| Petits pains ou baguette, à réchauffer, précuits | Poêle universelle | 2 | ≡ | 200-220 | - | 15-25 |
| Petits pains ou baguette, à réchauffer, précuits | Plaque à pâtisserie | 2 | ≡ | 180-200 | 1 | 15-25 |
| Produits à la saumure, pâtons | Grille | 1 | ≡ | 220-240 | - | 15-25 |
| Produits à la saumure, pâtons | Plaque à pâtisserie | 2 | ≡ | 210-230 | 1 | 18-25 |
| Croissant, pâtons | Plaque à pâtisserie | 1 | Ἀ | 150-170* | - | 20-35 |
| Croissant, pâtons | Plaque à pâtisserie | 1 | Ἀ | 180-200 | 1 | 20-30 |
| Régénérer les petits pains, baguette | Grille | 1 | ㊂ | 160-170* | - | 10-20 |
| Toast | | | | | | |
| Gratiner des toasts, 4 pièces | Grille | 2 | ~~~ | 275 | - | 5-15 |
| Gratiner des toasts, 12 pièces | Grille | 2 | ㊂ | 250 | - | 5-15 |
| Brunir des toasts | Grille | 3 | ~~~ | 275 | - | 3-6 |

* Préchauffer

Pizzas, quiches et gâteaux salés

Votre appareil vous propose plusieurs modes de cuisson pour la préparation de pizzas, quiches et gâteaux salés. Vous trouverez dans les tableaux les réglages optimaux pour de nombreux plats.

Veuillez également noter les indications relatives à la levée de la pâte.

Utilisez uniquement les accessoires d'origine du fabricant de votre appareil. Ils sont parfaitement adaptés au compartiment et aux modes de cuisson.

Cuire avec la fonction vapeur

Grâce à la fonction vapeur, certaines pâtisseries (ex. : gâteaux à base de levure) forment une croûte craquante et une surface bien lisse. La pâtisserie sèche moins.

Cuire avec la fonction vapeur n'est possible que sur un niveau.

Niveaux d'enfournement

Respectez les niveaux d'enfournement indiqués.

Cuisson sur un niveau

Utilisez le niveau d'enfournement suivant pour cuire sur un niveau :

- Niveau 1

Cuire sur deux niveaux

Utilisez le mode CircoTherm Air pulsé. Les pâtisseries sur plaque ou en moules enfournées simultanément ne doivent pas obligatoirement être prêtes au même moment.

- Lèchefrite : niveau 3
- Plaque à pâtisserie : niveau 1
- Moules sur la grille
première grille : niveau 3
deuxième grille : niveau 1

Préparer des plats simultanément vous permet d'économiser jusqu'à 45 pour cent d'énergie. Placez les moules côte à côte ou superposez-les dans le compartiment de cuisson.

Accessoires

Veillez à toujours utiliser les accessoires adaptés et à les insérer correctement.

Grille

Introduisez la grille avec la courbure vers le bas, la face ouverte vers la porte de l'appareil de cuisson. Placez toujours la vaisselle et les moules sur la grille.

Lèchefrite ou plaque à pâtisserie

Enfournez la lèchefrite ou la plaque à pâtisserie jusqu'à la butée, en orientant la partie biseautée vers la porte de l'appareil.

Pour les pizzas avec beaucoup de garniture, utilisez la lèchefrite.

Moules

Les plus adaptés sont les moules foncés en métal.

Les moules en fer-blanc, en céramique et en verre allongent le temps de cuisson et la pâtisserie ne dore pas de manière uniforme.

Pour cuire avec la fonction vapeur, les moules doivent résister à la chaleur et à la vapeur.

Papier de cuisson

Utilisez seulement du papier de cuisson adapté à la température choisie. Découpez toujours le papier de cuisson au bon format.

Produits congelés

N'utilisez pas de produits trop congelés. Retirez la glace de l'aliment.

Les produits congelés sont précuits partiellement de manière inégale. Le brunissement irrégulier demeure même après la cuisson.

Valeurs de réglage recommandées

Dans le tableau, vous trouverez le mode de cuisson optimal pour différents plats. La température et le temps de cuisson dépendent de la quantité et de la nature de la pâte. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées. Commencez avec les valeurs les plus basses. Une température basse permet l'obtention d'un brunissement plus uniforme. Si nécessaire, augmentez la température à la prochaine cuisson.

Remarque : Les temps de cuisson ne peuvent pas être réduits en augmentant les températures. Le plat serait cuit à l'extérieur mais pas à l'intérieur.

Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement du plat dans le compartiment de cuisson froid. Vous économisez ainsi jusqu'à 20 pour cent d'énergie. Si vous préchauffez l'appareil de cuisson, réduisez le temps de cuisson indiqué de quelques minutes.

Pour certains plats, le préchauffage est obligatoire et indiqué dans le tableau. Enfournez votre plat et vos accessoires uniquement une fois le préchauffage terminé.

Si vous souhaitez réaliser votre propre recette, référez-vous à une recette similaire dans le tableau.

Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson. Vous obtiendrez ainsi un résultat de cuisson optimal et économiserez jusqu'à 20 pour cent d'énergie.

Modes de cuisson utilisés :

- CircoTherm Air pulsé
- Convection naturelle
- Position Pizza
- Position cuisson du pain

Les niveaux d'intensité de la vapeur sont indiqués en chiffres dans le tableau :

- 1 = faible
- 2 = moyen
- 3 = élevé

| Plat | Accessoires | Hauteur d'enfournement | Mode de cuisson | Température en °C | Intensité de vapeur | Durée en min. |
|-------------------------------|----------------------------------|------------------------|-----------------|-------------------|---------------------|---------------|
| Pizza | | | | | | |
| Pizza, fraîche | Plaque à pâtisserie | 1 | | 200-220 | - | 20-30 |
| Pizza, fraîche | Plaque à pâtisserie | 1 | | 220-230 | - | 25-30 |
| Pizza, fraîche, 2 niveaux | Lèchefrite + plaque à pâtisserie | 3+1 | | 180-200 | - | 35-45 |
| Pizza, fraîche, pâte fine | Plaque à pizza | 1 | | 210-230 | - | 20-30 |
| Pizza, du réfrigérateur | Grille | 1 | | 210-230 | - | 10-20 |
| Pizza, congelée | | | | | | |
| Pizza, pâte fine 1 pièce | Grille | 1 | | 210-230 | - | 10-20 |
| Pizza, pâte fine 2 pièces | Grille + plaque à pâtisserie | 3+1 | | 200-220 | - | 15-25 |
| Pizza, pâte épaisse, 1 pièce | Grille | 1 | | 190-210 | - | 20-35 |
| Pizza, pâte épaisse, 2 pièces | Lèchefrite + grille | 3+1 | | 160-180 | - | 25-35 |
| Pizza-baguette | Grille | 1 | | 200-220 | - | 20-30 |

* Préchauffer

| Plat | Accessoires | Hauteur d'enfournement | Mode de cuisson | Température en °C | Intensité de vapeur | Durée en min. |
|------------------------------------|-------------------------|------------------------|-----------------|-------------------|---------------------|---------------|
| Minipizzas | Plaque à pâtisserie | 1 | | 210-230 | - | 10-20 |
| Minipizzas | Grille | 1 | | 210-230 | - | 10-20 |
| Gâteaux salés & quiches | | | | | | |
| Gâteaux salés cuits dans le moule | Moule démontable Ø28 cm | 1 | | 170-190 | - | 50-60 |
| Gâteaux salés cuits dans le moule | Moule démontable Ø28 cm | 1 | | 180-190 | 1 | 65-75 |
| Quiche | Moule à tarte, fer noir | 1 | | 190-210 | - | 35-55 |
| Quiche | Moule à tarte, fer noir | 1 | | 190-210 | - | 30-45 |
| Tarte flambée | Lèchefrite | 1 | | 260-280* | - | 10-20 |
| Tarte flambée | Lèchefrite | 1 | | 200-220* | 2 | 15-25 |
| Pirojki | Moule à soufflé | 1 | | 190-200 | - | 40-50 |
| Pirojki | Moule à soufflé | 1 | | 170-190 | - | 50-70 |
| Chauss. au thon | Lèchefrite | 1 | | 180-190 | - | 35-45 |
| Chauss. au thon | Lèchefrite | 1 | | 180-190 | 2 | 30-40 |
| Böreks | Lèchefrite | 1 | | 180-200 | - | 35-45 |
| Böreks | Lèchefrite | 1 | | 180-200 | - | 35-45 |

* Préchauffer

Gratins et soufflés

Votre appareil vous propose plusieurs modes de cuisson pour la préparation de gratins et de soufflés. Vous trouverez dans les tableaux les réglages optimaux pour de nombreux plats.

Utilisez uniquement les accessoires d'origine du fabricant de votre appareil. Ils sont parfaitement adaptés au compartiment et aux modes de cuisson.

Niveaux d'enfournement

Utilisez toujours les niveaux d'enfournement indiqués.

Vous pouvez préparer votre recette dans des moules ou avec la lèchefrite sur un niveau.

- Moules sur la grille : niveau 1
- Lèchefrite : niveau 1

Pour les soufflés, utilisez la fonction vapeur. Vous n'avez pas besoin de bain-marie. Placez les moules sur le panier à vapeur perforé taille XL ou sur la grille.

Recouvrez d'un film les aliments qui se préparent normalement au bain-marie.

Préparer des plats simultanément vous permet d'économiser jusqu'à 45 % d'énergie. Placez les moules côte à côte dans le compartiment de cuisson.

Accessoires

Veillez à toujours utiliser les accessoires adaptés et à les insérer correctement.

Grille

Introduisez la grille avec la courbure vers le bas, la face ouverte vers la porte de l'appareil de cuisson. Placez toujours la vaisselle et les moules sur la grille.

Lèchefrite

Enfournez la lèchefrite jusqu'à la butée, en orientant la partie biseautée vers la porte de l'appareil.

Récipients

Utilisez un récipient large et plat pour les soufflés et gratins. Dans un récipient étroit et haut, les plats mettront plus de temps à cuire et seront plus foncés sur le dessus.

Pour effectuer une préparation avec la fonction vapeur, les moules doivent résister à la chaleur et à la vapeur.

Valeurs de réglage recommandées

Dans le tableau, vous trouverez le mode de cuisson optimal pour différents gratins et soufflés. La température et le temps de cuisson dépendent de la quantité et de la recette. La cuisson d'un gratin dépend de la taille du récipient et de la hauteur du gratin. C'est pourquoi des plages de réglage sont indiquées. Commencez par essayer les valeurs les plus basses. Une température basse permet l'obtention d'un brunissement plus uniforme. Si nécessaire, augmentez la température à la prochaine cuisson.

Remarque : Les temps de cuisson ne peuvent pas être réduits en augmentant les températures. Le gratin ou le soufflé serait cuit à l'extérieur mais pas à l'intérieur.

Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement du plat dans le compartiment de cuisson froid. Vous économisez ainsi jusqu'à 20 pour cent d'énergie. Si vous préchauffez l'appareil de cuisson, réduisez les temps de cuisson indiqués de quelques minutes.

Si vous désirez préparer votre propre recette, référez-vous à un plat similaire dans le tableau.

Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson. Vous obtiendrez ainsi un résultat de cuisson optimal et économiserez jusqu'à 20 pour cent d'énergie.

Modes de cuisson utilisés :

- CircoTherm Air pulsé
- Convection naturelle
- Gril air pulsé
- Position Pizza
- Cuisson à la vapeur

Les niveaux d'intensité de la vapeur sont indiqués en chiffres dans le tableau :

- 1 = faible
- 2 = moyen
- 3 = élevé

| Plat | Accessoires/Ustensiles | Hauteur d'enfournement | Mode de cuisson | Température en °C | Intensité de vapeur | Durée en min. |
|---|------------------------|------------------------|-----------------|-------------------|---------------------|---------------|
| Soufflé, relevé, ingrédients cuits | Moule à soufflé | 1 | | 200-220 | - | 35-55 |
| Soufflé, relevé, ingrédients cuits | Moule à soufflé | 1 | | 160-170 | 2 | 40-50 |
| Gratin, sucré | Moule à soufflé | 1 | | 170-190 | - | 45-60 |
| Gratin, sucré | Moule à soufflé | 1 | | 160-180 | - | 40-50 |
| Lasagnes, fraîches, 1 kg | Moule à soufflé | 1 | | 160-180 | - | 50-60 |
| Lasagnes, fraîches, 1 kg | Moule à soufflé | 1 | | 170-180 | 2 | 35-45 |
| Lasagnes, congelées, 400 g | Lèchefrite | 1 | | 190-210 | - | 30-40 |
| Lasagnes, congelées, 400 g | Récipient ouvert | 1 | | 180-190 | 2 | 40-50 |
| Gratin de pommes de terre, ingrédients crus, 4 cm d'épaisseur | Moule à soufflé | 1 | | 170-180 | - | 50-60 |
| Gratin de pommes de terre, ingrédients crus, 4 cm d'épaisseur | Moule à soufflé | 1 | | 170-190 | 2 | 60-70 |
| Soufflé | Moule à soufflé | 1 | | 160-170* | - | 40-50 |
| Soufflé | Moule à soufflé | 1 | | 170-180 | 2 | 30-40 |
| Soufflé | Ramequins | 1 | | 100 | - | 40-45 |

* Préchauffer

Volaille

Votre appareil vous propose différents modes de cuisson pour la préparation de volailles. Vous trouverez dans les tableaux les réglages optimaux pour quelques exemples de plats.

Cuisson sur la grille

La cuisson sur la grille est plus particulièrement adaptée aux gros volatiles ou à plusieurs morceaux cuits simultanément.

Enfournez la lèchefrite et la grille au niveau d'enfournement indiqué. Veillez à ce que la grille soit bien placée sur la lèchefrite. → "Accessoires" à la page 12

Ajoutez (en fonction de la taille et du type de volaille) jusqu'à 1/2 litres d'eau dans la lèchefrite. Cela permettra de recueillir la graisse. Vous pourrez utiliser le jus de cuisson pour préparer une sauce. Cela produit moins de fumée et le compartiment de cuisson reste propre.

Cuisson dans un récipient

Utilisez seulement un récipient adapté au four. Vérifiez que le récipient peut être logé dans le compartiment de cuisson.

Un récipient en verre est plus adapté. Posez le récipient en verre chaud sur un dessous-de-plat sec. Si le support est humide ou froid, le verre peut se fissurer.

Les sauteuses lisses en acier inox ou aluminium réfléchissent la chaleur comme un miroir et ne sont donc adaptées que dans certaines conditions. La volaille cuit lentement et brunit moins. Utilisez une température plus élevée et/ou un temps de cuisson plus long.

Veuillez consulter les indications du fabricant de votre récipient de cuisson.

Récipient ouvert

Pour cuire la volaille, utilisez de préférence un plat à rôti à bord haut. Placez le plat sur la grille. Si vous n'avez pas de récipient adapté, utilisez la lèchefrite.

Récipient fermé

Le compartiment de cuisson reste plus propre lors d'une cuisson avec un récipient fermé. Veillez à ce que le couvercle soit adapté et ferme bien. Placez le récipient sur la grille.

À l'ouverture du couvercle après la cuisson, de la vapeur très chaude peut s'échapper. Soulevez le couvercle par l'arrière, afin de laisser échapper la vapeur chaude loin de vous.

La volaille peut également être rendue croustillante dans un plat à rôti fermé. Utilisez pour cela un plat à rôti avec un couvercle en verre et choisissez une température plus élevée.

Rôtir avec la fonction vapeur

Certains plats peuvent être rendus plus croustillants avec la fonction vapeur. Leur surface devient plus brillante et ils se dessèchent moins.

Utilisez un récipient ouvert. L'ustensile doit résister à la chaleur et à la vapeur.

Activez la fonction vapeur, comme indiqué dans le tableau des réglages. Certains plats sont mieux réussis lorsqu'ils sont cuits en plusieurs étapes. Ces étapes figurent dans le tableau.

Cuisson vapeur

Au contraire du soutien par l'utilisation de vapeur, les pièces de volaille sont mieux cuites avec la fonction vapeur. Elles restent particulièrement juteuses. Pour varier le goût, vous pouvez saisir la volaille avant de la faire à la vapeur. Cela réduit la durée de cuisson.

Les plus gros morceaux demandent un temps de chauffe et une durée de cuisson plus longs. Si vous utilisez plusieurs gros morceaux similaires, le temps de chauffe sera plus long, mais pas la durée de cuisson.

Les pièces de volaille ne doivent pas être retournées.

Utilisez le panier à vapeur de taille XL et glissez la lèchefrite en-dessous. Vous pouvez également utiliser une tablette en verre et la placer sur la grille.

Griller

Laissez la porte de l'appareil fermée pendant la cuisson au gril. Ne jamais cuire au gril en laissant la porte de l'appareil ouverte.

Placez la pièce à griller directement sur la grille. Introduire également la lèchefrite universelle, biseau vers la porte de l'appareil, au moins à un niveau d'enfournement en dessous. Cela permettra de recueillir la graisse.

Prenez si possible des morceaux d'épaisseur et de poids similaires. Ils doreront ainsi de manière uniforme et resteront bien fondants. Posez les morceaux à griller directement sur la grille.

Retournez les morceaux à griller à l'aide d'une pince. Lorsque vous piquez la viande avec une fourchette, du jus s'en échappe et elle se dessèche.

Remarques

- L'élément chauffant du gril clignote toujours, c'est tout à fait normal. La fréquence à laquelle cela se produit dépend de la température choisie.
- La cuisson au gril peut générer de la fumée.

Thermomètre à viande

Cuez vos plats à point grâce au thermomètre à viande. Lisez les indications d'utilisation du thermomètre à viande figurant dans le chapitre correspondant. Vous trouverez des indications sur la façon de planter le thermomètre à viande, sur les modes de cuisson possibles, et bien d'autres informations. → "Thermomètre à viande" à la page 28

Valeurs de réglage recommandées

Dans le tableau, vous trouverez le mode de cuisson optimal de la volaille. La température et le temps de cuisson dépendent de la quantité, de la nature et de la température de l'aliment. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées. Commencez par essayer les valeurs les plus basses. Si nécessaire, augmentez-la à la prochaine cuisson.

Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement de la volaille non remplie et prête à cuire, à température réfrigérée dans le compartiment de cuisson froid. Vous économisez ainsi jusqu'à 20 pour cent d'énergie. Si vous préchauffez l'appareil de cuisson, réduisez les temps de cuisson indiqués de quelques minutes.

Dans le tableau, vous trouverez des indications de poids des volailles par défaut. Si vous voulez préparer une volaille lourde, utilisez dans tous les cas une température plus basse. S'il y a plusieurs morceaux, référez-vous au poids des morceaux les plus lourds pour déterminer le temps de cuisson. Les morceaux doivent faire approximativement la même taille.

Généralement, plus une volaille est grande, plus la température doit être basse et plus le temps de cuisson est long.

Retournez la volaille après environ $\frac{1}{2}$ à $\frac{2}{3}$ du temps de cuisson indiqué.

Remarque : Utilisez seulement du papier de cuisson adapté à la température choisie. Découpez toujours le papier de cuisson au bon format.

Conseils

- Piquez la peau du canard ou de l'oie sous les ailes. Cela permet au gras de s'écouler.
- Coupez la peau au niveau du magret du canard. Ne retournez pas le magret.
- Lorsque vous retournez la volaille, veillez d'abord à ce que la poitrine ou la peau soient en bas.
- La volaille devient brune et croustillante si vous la badigeonnez de beurre, d'eau salée ou de jus d'orange vers la fin de la cuisson.

Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson. Vous obtiendrez ainsi un résultat de cuisson optimal et économiserez jusqu'à 20 pour cent d'énergie.

Modes de cuisson utilisés :

- CircoTherm Air pulsé
- Convection naturelle
- Gril air pulsé
- Position Pizza
- Position cuisson du pain
- Gril grande surface
- Cuisson à la vapeur

Les niveaux d'intensité de la vapeur sont indiqués en chiffres dans le tableau :

- 1 = faible
- 2 = moyen
- 3 = élevé

| Plat | Accessoires/ustensiles | Niveau d'enfournement | Mode de cuisson | Température en °C | Intensité de vapeur | Durée en min. |
|--|----------------------------------|-----------------------|-----------------|-------------------|---------------------|---------------|
| Poulet | | | | | | |
| Poulet, 1 kg | Grille | 1 | | 200-220 | - | 60-70 |
| Poulet, 1 kg | Grille | 1 | | 200-220 | 2 | 50-60 |
| Blanc de poulet, part de 150 g (griller) | Grille | 2 | | 275* | - | 15-20 |
| Blanc de poulet (à cuire à la vapeur) | Récipient de cuisson à la vapeur | 2+1 | | 100 | - | 15-25 |
| Petits morceaux de poulet, 250 g pièce | Grille | 2 | | 220-230 | - | 30-35 |
| Petits morceaux de poulet, 250 g pièce | Grille | 2 | | 200-220 | 2 | 30-45 |
| Sticks de poulet, nuggets congelés | Poêle universelle | 2 | | 200-220 | - | 10-20 |
| Sticks de poulet, nuggets congelés | Poêle universelle | 2 | | 200-220 | - | 15-25 |
| Poularde, 1,5 kg | Grille | 1 | | 200-220 | - | 70-90 |
| Poularde, 1,5 kg | Grille | 1 | | 180-200 | 2 | 65-75 |
| Canard & oie | | | | | | |
| Canard, 2 kg | Grille | 1 | | 180-200 | - | 90-110 |
| Canard, 2 kg | Grille | 1 | | 150-160 | 2 | 70-90 |
| | | | | 180-190 | - | 30-40 |
| Magret de canard, pièce de 300 g | Grille | 2 | | 230-250 | - | 25-30 |
| Magret de canard, pièce de 300 g | Grille | 2 | | 220-240 | 2 | 25-30 |
| Oie, 3 kg | Grille | 1 | | 160-180 | - | 120-150 |
| Oie, 3 kg | Grille | 1 | | 130-140 | 2 | 110-120 |
| | | | | 150-160 | 2 | 20-30 |
| | | | | 170-180 | - | 30-40 |
| Cuisse d'oie, pièce de 350 g | Grille | 2 | | 210-230 | - | 40-50 |
| Cuisse d'oie, pièce de 350 g | Grille | 2 | | 190-200 | 2 | 45-55 |
| Dinde | | | | | | |
| Dindonneau, 2,5 kg | Grille | 1 | | 180-190 | - | 70-90 |
| Dindonneau, 2,5 kg | Grille | 1 | | 140-150 | 2 | 70-80 |
| | | | | 170-180 | - | 20-30 |
| Blanc de dinde, sans os, 1 kg | Récipient fermé | 1 | | 240-250 | - | 80-110 |
| Gigot de dinde, avec os, 1 kg | Grille | 1 | | 180-200 | - | 80-100 |
| Gigot de dinde, avec os, 1 kg | Grille | 1 | | 170-180 | 2 | 80-100 |

* Préchauffer 5 min.

Viande

Votre appareil vous propose plusieurs modes de cuisson pour la préparation de la viande. Vous trouverez dans les tableaux les réglages optimaux pour de nombreux plats.

Rôtis et viandes braisées

Arrosez la viande maigre à votre convenance avec de la graisse ou recouvrez-la de tranches de lard.

Découpez la couenne en croix. Lorsque vous retournez le rôti, veillez d'abord à ce que la couenne soit en bas.

Une fois le rôti prêt, laissez le reposer encore 10 minutes dans le compartiment de cuisson fermé et éteint. Le jus de viande sera mieux réparti. Enveloppez le rôti, par ex. dans du papier aluminium. Le temps de

repos recommandé n'est pas compris dans le temps de cuisson indiqué.

Cuisson sur la grille

Sur la grille, la viande deviendra croustillante de tous les côtés.

Ajoutez (en fonction de la taille et du type de viande) jusqu'à ½ litres d'eau dans la lèchefrite. Cela permettra de recueillir la graisse et le jus de cuisson. Vous pourrez utiliser le jus de cuisson pour préparer une sauce. Cela produit moins de fumée et le compartiment de cuisson reste propre.

Enfournez la lèchefrite et la grille au niveau d'enfournement indiqué. Veillez à ce que la grille soit bien placée sur la lèchefrite. → "Accessoires" à la page 12

Rôtis et viandes braisées dans un récipient

Il est possible de préparer des rôtis et des viandes braisées dans un récipient. Vous pouvez retirer le rôti et le récipient du compartiment de cuisson et préparer la sauce directement dans le récipient.

Utilisez seulement un récipient adapté pour le four. Vérifiez que le récipient peut être logé dans le compartiment de cuisson.

Un récipient en verre est plus adapté. Posez le récipient en verre chaud sur un dessous-de-plat sec. Si le support est humide ou froid, le verre peut se fissurer.

Ajoutez un peu de liquide à la viande maigre. Dans le récipient en verre, le fond doit être recouvert sur env. ½ cm de haut.

La quantité de liquide dépend du type de viande, du matériau du récipient et de l'utilisation d'un couvercle. Si vous préparez de la viande dans un plat en émail ou en métal foncé, il convient d'ajouter un peu plus de liquide que dans un récipient en verre.

Pendant la cuisson, le liquide s'évapore dans le récipient. Si besoin, ajoutez du liquide.

Les sauteuses lisses en acier inox ou aluminium réfléchissent la chaleur comme un miroir et ne sont donc adaptées que dans certaines conditions. La viande cuit lentement et brunit moins. Utilisez une température plus élevée et/ou un temps de cuisson plus long.

Veuillez consulter les indications du fabricant de votre récipient de cuisson.

Récipient ouvert

Pour cuire la viande, utilisez de préférence un plat à rôti à bord haut. Placez le plat sur la grille. Si vous n'avez pas de récipient adapté, utilisez la lèchefrite.

Récipient fermé

Le compartiment de cuisson reste plus propre lors d'une cuisson avec un récipient fermé. Veillez à ce que le couvercle soit adapté et ferme bien. Placez le récipient sur la grille.

L'écart entre la viande et le couvercle doit être d'au moins 3 cm. Le volume de la viande peut augmenter.

À l'ouverture du couvercle après la cuisson, de la vapeur très chaude peut s'échapper. Soulevez le couvercle par l'arrière, afin de laisser échapper la vapeur chaude loin de vous.

Pour les viandes braisées, précisez d'abord la viande, si besoin. Ajoutez de l'eau, du vin, du vinaigre ou autre pour le fond de sauce. Le fond du récipient doit être recouvert sur 1 à 2 cm de haut.

Pendant la cuisson, le liquide s'évapore dans le récipient. Si besoin, ajoutez du liquide.

La viande peut également être rendue croustillante dans un plat à rôti fermé. Utilisez pour cela un plat à rôti avec un couvercle en verre et choisissez une température plus élevée.

Rôtis et viandes braisées avec la fonction vapeur

Certains plats deviennent plus croustillants et se dessèchent moins avec la fonction vapeur.

Utilisez un récipient ouvert. L'ustensile doit résister à la chaleur et à la vapeur.

Les rôtis ne doivent pas être retournés.

Activez la fonction vapeur, comme indiqué dans le tableau des réglages. Certains plats sont mieux réussis, lorsqu'ils sont cuits en plusieurs étapes. Ces étapes figurent dans le tableau.

Cuisson vapeur

Au contraire du soutien par l'utilisation de vapeur, la viande est mieux cuite avec la fonction vapeur, mais ne forme pas de croûte. Elle reste particulièrement juteuse. Pour varier le goût, vous pouvez saisir la viande avant de la faire à la vapeur. Cela réduit la durée de cuisson.

Les plus gros morceaux demandent un temps de chauffe et une durée de cuisson plus longs. Si vous utilisez plusieurs gros morceaux similaires, le temps de chauffe sera plus long, mais pas la durée de cuisson.

Les morceaux de viande ne doivent pas être retournés.

Utilisez le panier à vapeur de taille XL et glissez la lèchefrite en-dessous. Vous pouvez également utiliser une tablette en verre et la placer sur la grille.

Griller

Laissez la porte de l'appareil fermée pendant la cuisson au gril. Ne jamais cuire au gril en laissant la porte de l'appareil ouverte.

Placez la pièce à griller directement sur la grille. Introduire également la lèchefrite universelle, biseau vers la porte de l'appareil, au moins à un niveau d'enfournement en dessous. Cela permettra de recueillir la graisse.

Prenez si possible des morceaux d'épaisseur et de poids similaires. Ils dorront ainsi de manière uniforme et resteront bien fondants. Posez les morceaux à griller directement sur la grille.

Retournez les morceaux à griller à l'aide d'une pince. Lorsque vous piquez la viande avec une fourchette, du jus s'en échappe et elle se dessèche.

Ne salez les pièces qu'après les avoir fait griller. Le sel absorbe l'eau de la viande.

Remarques

- L'élément chauffant du gril clignote toujours, c'est tout à fait normal. La fréquence à laquelle cela se produit dépend de la température choisie.
- La cuisson au gril peut générer de la fumée.

Thermomètre à viande

Cuisez vos plats à point grâce au thermomètre à viande. Lisez les indications d'utilisation du thermomètre à viande figurant dans le chapitre correspondant. Vous trouverez des indications sur la façon de planter le thermomètre à viande, sur les modes de cuisson possibles, et bien d'autres informations. → "Thermomètre à viande" à la page 28

Valeurs de réglage recommandées

Dans le tableau, vous trouverez le mode de cuisson optimal de nombreux plats de viande. La température et le temps de cuisson dépendent de la quantité, de la nature et de la température de l'aliment. C'est pourquoi des plages de réglage sont indiquées. Commencez par essayer les valeurs les plus basses. Si nécessaire, augmentez la température à la prochaine cuisson.

Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement de la viande à température réfrigérée dans le compartiment de cuisson froid. Vous économisez ainsi jusqu'à 20 pour cent d'énergie. Si vous préchauffez l'appareil de cuisson, réduisez les temps de cuisson indiqués de quelques minutes.

Dans le tableau, vous trouverez des indications de poids des pièces à rôtir par défaut. Si vous voulez préparer un morceau lourd, utilisez dans tous les cas une température plus basse. S'il y a plusieurs morceaux, référez-vous au poids des morceaux les plus lourds pour déterminer le temps de cuisson. Les morceaux doivent faire approximativement la même taille.

Généralement, plus un rôti est gros, plus la température doit être basse et plus le temps de cuisson est long.

Retournez le rôti et la pièce à griller après environ 1/2 à 2/3 du temps de cuisson indiqué.

Si vous désirez préparer votre propre recette, référez-vous à un plat similaire. Vous trouverez des

informations supplémentaires dans les astuces sur les rôtis, viandes braisées et grillades juste après les tableaux de réglages.

Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson. Vous obtiendrez ainsi un résultat de cuisson optimal et économiserez jusqu'à 20 pour cent d'énergie.

Modes de cuisson utilisés :

- CircoTherm Air pulsé
- Convection naturelle
- Gril air pulsé
- Gril grande surface
- Cuisson à la vapeur

Les niveaux d'intensité de la vapeur sont indiqués en chiffres dans le tableau :

- 1 = faible
- 2 = moyen
- 3 = élevé

| Plat | Accessoires/Ustensiles | Hauteur d'enfournement | Mode de cuisson | Température en °C | Intensité de vapeur | Durée en min. |
|---|----------------------------------|------------------------|-----------------|-------------------|---------------------|---------------|
| Porc | | | | | | |
| Rôti de porc sans couenne, p. ex. échine, 1,5 kg | Grille | 1 | | 180-200 | - | 120-130 |
| Rôti de porc sans couenne, p. ex. échine, 1,5 kg | Récipient ouvert | 1 | | 180-190 | 1 | 110-130 |
| Rôti de porc avec couenne p. ex. épaule, 2 kg | Grille | 1 | | 190-200 | - | 130-140 |
| Rôti de porc avec couenne p. ex. épaule, 2 kg | Récipient ouvert | 1 | | 100 | - | 25-30 |
| | | | | 170-180 | 1 | 60-80 |
| | | | | 200-210 | - | 25-30 |
| Rôti de porc, 1,5 kg | Récipient ouvert | 1 | | 220-230 | - | 70-80 |
| Rôti de porc, 1,5 kg | Récipient ouvert | 1 | | 170-180 | 1 | 80-90 |
| Filet mignon de porc, 400 g | Grille | 2 | | 220-230 | - | 20-25 |
| Filet mignon de porc, 400 g | Récipient ouvert | 1 | | 210-220* | 1 | 25-30 |
| Filet mignon de porc, 400 g | Récipient de cuisson à la vapeur | 2 | | 100 | - | 18-20 |
| Carré de porc avec os, 1 kg (rajouter un peu d'eau) | Récipient fermé | 1 | | 210-220 | - | 60-80 |
| Carré de porc avec os, 1 kg | Récipient ouvert | 1 | | 160-170 | 1 | 70-80 |
| Côtelettes de porc, 2 cm d'épaisseur | Grille | 3 | | 250 | - | 16-20 |
| Médaillons de porc, 3 cm d'épaisseur (préchauffer 5 min.) | Grille | 3 | | 275* | - | 8-12 |
| Bœuf | | | | | | |
| Filet de bœuf médium, 1 kg | Grille | 1 | | 210-220 | - | 40-50 |
| Filet de bœuf médium, 1 kg | Récipient ouvert | 1 | | 190-200 | 1 | 50-60 |
| Rôti de bœuf à braiser, 1,5 kg | Récipient fermé | 1 | | 200-220 | - | 130-140 |

* Préchauffer

** Pour commencer, ajouter env. 100 ml de liquide dans le récipient ; le réservoir d'eau doit être réalimenté en cours de fonctionnement

*** Enfourner la lèchefrite en-dessous au niveau 1

**** retourner après 2/3 du temps de cuisson

***** sans retourner

| Plat | Accessoires/Ustensiles | Hauteur d'enfournement | Mode de cuisson | Température en °C | Intensité de vapeur | Durée en min. |
|--|----------------------------------|------------------------|-----------------|-------------------|---------------------|---------------|
| Rôti de bœuf à braiser, 1,5 kg** | Récipient ouvert | 1 | ♂ | 150 | 3 | 30 |
| | | | | 130 | 2 | 120-150 |
| Rosbif, médium, 1,5 kg | Grille | 1 | ☒ | 220-230 | - | 60-70 |
| Rosbif, médium, 1,5 kg | Récipient ouvert | 1 | ♂ | 190-200 | 1 | 65-80 |
| Pot-au-feu, 1,5 kg | Récipient ouvert | 1 | ❀ | 95 | - | 120-150 |
| Steak, 3 cm d'épaisseur, médium | Grille | 2 | ❀ | 275 | - | 15-20 |
| Hamburger, 3-4 cm d'épaisseur**** | Grille | 2 | ❀ | 275 | - | 25-35 |
| Veau | | | | | | |
| Rôti de veau, 1,5 kg | Récipient ouvert | 1 | ☒ | 160-170 | - | 100-120 |
| Rôti de veau, 1,5 kg | Récipient ouvert | 1 | ♂ | 170-180 | 1 | 90-110 |
| Jarret de veau, 1,5 kg | Récipient ouvert | 1 | ☰ | 200-210 | - | 100-110 |
| Jarret de veau, 1,5 kg | Récipient ouvert | 1 | ♂ | 170-180 | 1 | 100-120 |
| Agneau | | | | | | |
| Gigot d'agneau sans os, médium, 1,5 kg | Grille | 1 | ☒ | 170-190 | - | 50-70 |
| Gigot d'agneau sans os, médium, 1,5 kg | Récipient ouvert | 1 | ☒ | 170-180 | 1 | 80-90 |
| Selle d'agneau avec os***** | Grille | 1 | ☒ | 180-190 | - | 40-50 |
| Selle d'agneau avec os***** | Récipient ouvert | 1 | ☒ | 200-210* | 1 | 25-30 |
| Côtes d'agneau*** | Grille | 2 | ❀ | 275 | - | 12-18 |
| Saucisses | | | | | | |
| Saucisses à griller | Grille | 2 | ❀ | 275 | - | 10-20 |
| Saucisses viennoises | Récipient de cuisson à la vapeur | 2 | ❀ | 80 | - | 14-18 |
| Saucisses blanches | Récipient de cuisson à la vapeur | 2 | ❀ | 80 | - | 12-20 |
| Plats de viande | | | | | | |
| Rôti de viande hachée, 1 kg | Récipient ouvert | 1 | ☒ | 170-180 | - | 70-80 |
| Rôti de viande hachée, 1 kg | Récipient ouvert | 1 | ♂ | 190-200 | 1 | 70-80 |

* Préchauffer

** Pour commencer, ajouter env. 100 ml de liquide dans le récipient ; le réservoir d'eau doit être réalimenté en cours de fonctionnement

*** Enfourner la lèchefrite en-dessous au niveau 1

**** retourner après 2/3 du temps de cuisson

***** sans retourner

Astuces concernant les rôtis, viandes braisées et grillades

| | |
|---|--|
| Le compartiment de cuisson est très sale. | Préparez votre plat cuisiné dans un plat à rôti fermé ou utilisez la plaque de gril. Si vous utilisez la plaque de gril, vous obtiendrez des résultats de cuisson optimaux. Vous pouvez acheter la plaque de gril en supplément. |
| Le rôti est trop foncé et la croûte est brûlée par endroits et/ou le rôti est trop sec. | Vérifiez le niveau d'enfournement et la température. La prochaine fois, baissez la température et réduisez le temps de cuisson. |
| La croûte est trop fine. | Augmentez la température ou allumez brièvement le gril vers la fin du temps de cuisson. |
| Le rôti a l'air cuit, mais la sauce est brûlée. | La prochaine fois, choisissez un plat à rôti plus petit et ajoutez plus de liquide, le cas échéant. |
| Le rôti a l'air cuit, mais la sauce est trop claire et contient trop d'eau. | La prochaine fois, choisissez un plat à rôti plus grand et ajoutez moins de liquide, le cas échéant. |

| | |
|---------------------------------|--|
| La viande braisée est brûlée. | Le plat à rôti et le couvercle doivent être adaptés et bien fermer. Réduisez la température et ajoutez du liquide pendant la cuisson, si besoin. |
| Le morceau grillé est trop sec. | Ne salez la viande qu'après l'avoir fait griller. Le sel absorbe l'eau de la viande. Ne piquez pas le morceau à griller lorsque vous le retournez. Utilisez une pince. |

Poisson

Votre appareil vous propose différents modes de cuisson pour la préparation du poisson. Vous trouverez dans les tableaux les réglages optimaux pour de nombreux plats.

Les poissons entiers ne doivent pas être retournés. Enfournez le poisson entier en position intermédiaire, la nageoire dorsale vers le haut, dans le compartiment de cuisson. Une pomme de terre coupée ou un petit récipient ouvert dans le ventre du poisson permet de le stabiliser.

Vous saurez que le poisson est cuit, lorsque la nageoire dorsale tombera légèrement.

Rôtissage et grillades sur la grille

Placez la pièce à griller directement sur la grille. Introduire également la lèchefrite universelle, biseau vers la porte de l'appareil, au moins à un niveau d'enfournement en dessous.

Ajoutez en fonction de la taille et du type de poisson jusqu'à ½ litres d'eau dans la lèchefrite. Le liquide qui s'égoutte est récupéré. Cela produit moins de fumée et le compartiment de cuisson reste propre.

Laissez la porte de l'appareil fermée pendant la cuisson au gril. Ne jamais cuire au gril en laissant la porte de l'appareil ouverte.

Prenez si possible des morceaux d'épaisseur et de poids similaires. Ils dorront ainsi de manière uniforme et resteront bien fondants. Posez les morceaux à griller directement sur la grille.

Retournez les morceaux à griller à l'aide d'une pince. Lorsque vous piquez le poisson avec une fourchette, du jus s'en échappe et il se dessèche.

Remarques

- L'élément chauffant du gril clignote toujours, c'est tout à fait normal. La fréquence à laquelle cela se produit dépend de la température choisie.
- La cuisson au gril peut générer de la fumée.

Cuisson et étuvée dans un récipient

Utilisez seulement un récipient adapté pour le four. Vérifiez que le récipient peut être logé dans le compartiment de cuisson.

Un récipient en verre est plus adapté. Posez le récipient en verre chaud sur un dessous-de-plat sec. Si le support est humide ou froid, le verre peut se fissurer.

Les sauteuses lisses en acier inox ou aluminium réfléchissent la chaleur comme un miroir et ne sont donc adaptées que dans certaines conditions. Le poisson cuite lentement et brunit peu. Utilisez une température plus élevée et/ou un temps de cuisson plus long.

Veuillez consulter les indications du fabricant de votre récipient de cuisson.

Récipient ouvert

Pour préparer un poisson entier, utilisez de préférence un plat à rôti à bord haut. Placez le plat sur la grille. Si vous n'avez pas de récipient adapté, utilisez la lèchefrite.

Récipient fermé

Le compartiment de cuisson reste plus propre lors d'une cuisson avec un récipient fermé. Veillez à ce que le couvercle soit adapté et ferme bien. Placez le récipient sur la grille.

Pour cuire à l'étuvée, ajoutez deux à trois cuillerées à soupe de liquide, ainsi qu'un peu de jus de citron ou de vinaigre dans le récipient.

À l'ouverture du couvercle après la cuisson, de la vapeur très chaude peut s'échapper. Soulevez le couvercle par l'arrière, afin de laisser échapper la vapeur chaude loin de vous.

Le poisson peut également être rendu croustillant dans un plat à rôti fermé. Utilisez pour cela un plat à rôti avec un couvercle en verre et choisissez une température plus élevée.

Rôtir avec la fonction vapeur

Certains plats deviennent plus croustillants et se dessèchent moins avec la fonction vapeur.

Utilisez un récipient ouvert. L'ustensile doit résister à la chaleur et à la vapeur.

Le poisson ne doit pas être retourné.

Activez la fonction vapeur, comme indiqué dans le tableau des réglages. Certains plats sont mieux réussis lorsqu'ils sont cuits en plusieurs étapes. Ces étapes figurent dans le tableau.

Cuisson vapeur

La fonction Cuisson à la vapeur permet de mieux cuire le poisson pour obtenir une saveur particulièrement fondante.

Les morceaux plus gros demandent un temps de chauffe et une durée de cuisson plus longs. Si vous utilisez plusieurs gros morceaux similaires, c'est le temps de chauffe qui sera plus long, et non la durée de cuisson.

Il n'est pas nécessaire de retourner le poisson.

Utilisez le panier à vapeur de taille XL et glissez la lèchefrite en-dessous. Vous pouvez également utiliser une tablette en verre et la placer sur la grille.

Recouvrez d'un film les aliments qui se préparent normalement au bain-marie.

Thermomètre à viande

Cuisez vos plats à point grâce au thermomètre à viande. Lisez les indications d'utilisation du thermomètre à viande figurant dans le chapitre correspondant. Vous trouverez des indications sur la façon de planter le thermomètre à viande, sur les

modes de cuisson possibles, et bien d'autres informations. → "Thermomètre à viande" à la page 28

Valeurs de réglage recommandées

Dans le tableau, vous trouverez le mode de cuisson optimal des plats de poisson. La température et le temps de cuisson dépendent de la quantité, de la nature et de la température de l'aliment. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées. Commencez par les valeurs les plus basses. Si nécessaire, augmentez la température à la prochaine cuisson.

Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement du poisson à température réfrigérée dans le compartiment de cuisson froid. Vous économisez ainsi jusqu'à 20 pour cent d'énergie. Si vous préchauffez l'appareil de cuisson, réduisez les temps de cuisson indiqués de quelques minutes.

Dans le tableau, vous trouverez des indications de poids du poisson par défaut. Si vous voulez préparer un poisson lourd, utilisez dans tous les cas une température plus basse. S'il y a plusieurs poissons, référez-vous au poids des poissons les plus lourds pour déterminer le temps de cuisson. Les poissons doivent faire approximativement la même taille.

Généralement, plus un poisson est gros, plus la température doit être basse et plus le temps de cuisson est long.

Retournez le poisson, qui n'est pas en position intermédiaire, après environ ½ à ⅓ du temps indiqué.

Remarque : Utilisez seulement du papier de cuisson adapté à la température choisie. Découpez toujours le papier de cuisson au bon format.

Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson. Vous obtiendrez ainsi un résultat de cuisson optimal et économiserez jusqu'à 20 pour cent d'énergie.

Modes de cuisson utilisés :

- Gril air pulsé
- Position Pizza
- Position cuisson du pain
- Gril grande surface
- Cuisson à la vapeur

Les niveaux d'intensité de la vapeur sont indiqués en chiffres dans le tableau :

- 1 = faible
- 2 = moyen
- 3 = élevé

| Plat | Accessoires/Ustensiles | Hauteur d'enfournement | Mode de cuisson | Température en °C | Intensité de vapeur | Durée en min. |
|--|----------------------------------|------------------------|-----------------|-------------------|---------------------|---------------|
| Poisson | | | | | | |
| Poisson entier, grillé, 300 g, p. ex. truite | Grille | 1 | | 170-190 | - | 20-30 |
| Poisson cuit, entier, 300 g, p. ex. truite | Lèchefrite | 1 | | 170-180 | 2 | 15-20 |
| | | | | 160-170 | - | 5-10 |
| Poisson entier, cuit à la vapeur, 300 g, p. ex. truite | Récipient de cuisson à la vapeur | 2 | | 80-90 | - | 15-25 |
| Poisson entier, grillé 1,5 kg, p. ex. saumon | Grille | 1 | | 170-190 | - | 30-40 |
| Poisson entier, cuit à la vapeur, 1,5 kg, p. ex. cabillaud | Récipient de cuisson à la vapeur | 2 | | 80-90 | - | 35-50 |
| Filets de poisson | | | | | | |
| Filet de poisson, nature, grillé | Grille | 2 | | 220* | - | 15-25 |
| Filet de poisson, nature, cuit à la vapeur | Récipient de cuisson à la vapeur | 2 | | 80-100 | - | 10-16 |
| Darnes de poisson | | | | | | |
| Darne de poisson, 3 cm d'épaisseur** | Grille | 2 | | 275 | - | 18-22 |
| Poisson, surgelé | | | | | | |
| Poisson entier, 300 g, p. ex. truite | Récipient de cuisson à la vapeur | 2 | | 80-100 | - | 20-25 |
| Filet de poisson, nature | Récipient fermé | 1 | | 210-230 | - | 25-40 |
| Filet de poisson, nature | Récipient fermé | 1 | | 210-230 | - | 30-45 |
| Filet de poisson, gratiné | Grille | 2 | | 220-240 | - | 35-45 |
| Filet de poisson, gratiné | Récipient ouvert | 1 | | 200-220 | 2 | 35-45 |
| Bâtonnets de poisson (retourner durant la cuisson) | Plaque à pâtisserie | 1 | | 220-240 | - | 10-20 |

* Préchauffer

** Enfourner la lèchefrite en-dessous au niveau 1

| Plat | Accessoires/Ustensiles | Hauteur d'enfournement | Mode de cuisson | Température en °C | Intensité de vapeur | Durée en min. |
|--|------------------------|------------------------|-----------------|-------------------|---------------------|---------------|
| Bâtonnets de poisson (retourner durant la cuisson) | Plaque à pâtisserie | 1 | | 220-240 | - | 15-25 |
| Plats à base de poisson | | | | | | |
| Terrine de poisson | Moule à terrine | 1 | | 70-80 | - | 45-80 |
| * Préchauffer | | | | | | |
| ** Enfourner la lèchefrite en-dessous au niveau 1 | | | | | | |

Légumes, garnitures et œuf

Ici, vous trouverez des indications sur la cuisson à la vapeur d'aliments frais et congelés, par ex. légumes, pommes de terre, riz, céréales et œufs. Vous recevrez également des indications sur la cuisson par exemple de frites congelées.

Cuisson vapeur

Utilisez uniquement les accessoires originaux. En cas de cuisson à la vapeur avec le panier à vapeur perforé taille XL, utilisez toujours la lèchefrite en-dessous. Le liquide qui s'égoutte est récupéré.

Cuisson à la vapeur sur un niveau

Utilisez les niveaux d'enfournement donnés dans les tableaux de réglage.

Cuisson à la vapeur sur deux niveaux

La cuisson à la vapeur sur deux niveaux est particulièrement appropriée pour des cuissances simultanées (par exemple : des brocolis et des pommes de terre). Dans le cas d'aliments avec des durées de cuisson différentes, enfourner la denrée qui a la durée de cuisson la plus courte plus tard.

- Grille ou panier à vapeur suspendu, taille S, perforé et/ou non perforé : niveau 3
- Panier à vapeur perforé, taille XL : niveau 2

Ustensiles

Si vous utilisez des ustensiles, posez-les sur la grille ou sur le panier à vapeur perforé, taille XL.

L'ustensile doit résister à la chaleur et à la vapeur. Les ustensiles aux parois épaisses prolongent le temps de cuisson.

Recouvrez d'un film les aliments qui se préparent normalement au bain-marie.

Temps de cuisson et quantité

Les temps de cuisson pour la cuisson à la vapeur dépendent de la taille des pièces, mais pas de la quantité générale. Dans le cas d'une quantité générale plus importante, le temps de chauffe se prolonge et non la durée de cuisson.

Les plus gros morceaux demandent un temps de chauffe et une durée de cuisson plus longs. Si vous utilisez plusieurs gros morceaux similaires, le temps de chauffe sera plus long, mais pas la durée de cuisson.

Regardez les tailles de pièces données dans le tableau des réglages. Avec des pièces plus petites, le temps de cuisson est raccourci, et il est prolongé dans le cas de pièces plus grandes. La qualité et le degré de maturation ont également une influence sur la durée de

cuisson. Les valeurs données ne sont que des lignes directrices.

Répartissez toujours les aliments de manière égale sur l'ustensile. Si les couches sont de hauteur différente, ils ne cuissent pas régulièrement. Ne mettez pas les aliments sensibles à la pression trop hauts dans le bac de cuisson. Il est préférable d'utiliser deux bacs.

Riz et céréales

Verser de l'eau ou un autre liquide dans les proportions données. Par exemple, 1:1,5 signifie qu'il faut verser 150 ml de liquide pour 100 g de riz.

Cuisson et grill

Utilisez uniquement les accessoires originaux.

Préparation sur un niveau

Utilisez les niveaux d'enfournement donnés dans les tableaux de réglage.

Préparation sur deux niveaux

Utilisez le mode CircoTherm Air pulsé. Les plaques enfournées simultanément ne doivent pas obligatoirement être prêtes au même moment.

- Lèchefrite : niveau 3
- Plaque à pâtisserie : niveau 1

Accessoires

Veillez à toujours utiliser les accessoires adaptés et à les insérer correctement.

Grille

Introduisez la grille avec la courbure vers le bas, la face ouverte vers la porte de l'appareil de cuisson. Placez toujours la vaisselle et les moules sur la grille.

Lèchefrite ou plaque à pâtisserie

Enfournez la lèchefrite ou la plaque à pâtisserie jusqu'à la butée, en orientant la partie biseautée vers la porte de l'appareil.

Papier de cuisson

Utilisez seulement du papier de cuisson adapté à la température choisie. Découpez toujours le papier de cuisson au bon format.

Valeurs de réglage recommandées

Dans le tableau, vous trouverez le mode de cuisson optimal pour différents plats. La température et le temps de cuisson dépendent de la quantité et de la nature de l'aliment. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées. Commencez avec les valeurs les plus basses. Une température basse permet l'obtention d'un brunissement plus uniforme. Si nécessaire, augmentez la température à la prochaine cuisson.

Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement du plat dans le compartiment de cuisson froid. Si vous préchauffez l'appareil de cuisson, réduisez les temps indiqués de quelques minutes.

Pour certains plats, le préchauffage est obligatoire et indiqué dans le tableau. Enfournez votre plat et vos accessoires uniquement une fois le préchauffage terminé.

Si vous souhaitez préparer votre propre recette, référez-vous à un plat similaire dans le tableau.

Modes de cuisson utilisés :

- CircoTherm Air pulsé
- Convection naturelle
- Position Pizza
- Position cuisson du pain
- Gril grande surface
- Cuisson à la vapeur

Les niveaux d'intensité de la vapeur sont indiqués en chiffres dans le tableau :

- 1 = faible
- 2 = moyen
- 3 = élevé

| Plat | Accessoires/Ustensiles | Hauteur d'enfournement | Mode de cuisson | Température en °C | Intensité de vapeur | Durée en min. |
|--|----------------------------------|------------------------|-----------------|-------------------|---------------------|---------------|
| Légumes, frais | | | | | | |
| Artichauts, entiers, à la vapeur | Récipient de cuisson à la vapeur | 2 | | 100 | - | 30-35 |
| Chou-fleur, entier, à la vapeur | Récipient de cuisson à la vapeur | 2 | | 100 | - | 25-35 |
| Fleurs de brocoli à la vapeur | Récipient de cuisson à la vapeur | 2 | | 100 | - | 6-9 |
| Haricots verts, à la vapeur | Récipient de cuisson à la vapeur | 2 | | 100 | - | 18-25 |
| Carottes en rondelles, à la vapeur | Récipient de cuisson à la vapeur | 2 | | 100 | - | 10-20 |
| Chou-rave en rondelles, à la vapeur | Récipient de cuisson à la vapeur | 2 | | 100 | - | 20-25 |
| Poireaux en tronçons, à la vapeur | Récipient de cuisson à la vapeur | 2 | | 100 | - | 6-9 |
| Épis de maïs à la vapeur | Récipient de cuisson à la vapeur | 2 | | 100 | - | 30-40 |
| Betterave rouge, entière, à la vapeur | Récipient de cuisson à la vapeur | 2 | | 100 | - | 43-50 |
| Asperge blanche, à la vapeur | Récipient de cuisson à la vapeur | 2 | | 100 | - | 7-15 |
| Épinards à la vapeur | Récipient de cuisson à la vapeur | 2 | | 100 | - | 2-3 |
| Courgettes en rondelles, à la vapeur | Récipient de cuisson à la vapeur | 2 | | 100 | - | 3-4 |
| Légumes, surgelés | | | | | | |
| Épinard | Récipient de cuisson à la vapeur | 2 | | 100 | - | 15-25 |
| Chou-fleur | Récipient de cuisson à la vapeur | 2 | | 100 | - | 5-8 |
| Haricots verts | Récipient de cuisson à la vapeur | 2 | | 100 | - | 6-10 |
| Brocoli | Récipient de cuisson à la vapeur | 2 | | 100 | - | 6-7 |
| Petits pois | Récipient de cuisson à la vapeur | 2 | | 100 | - | 3-10 |
| Carottes | Récipient de cuisson à la vapeur | 2 | | 100 | - | 4-6 |
| Choux de Bruxelles | Récipient de cuisson à la vapeur | 2 | | 100 | - | 5-10 |
| Macédoine de légumes, 1 kg | Récipient de cuisson à la vapeur | 2 | | 100 | - | 10-15 |
| Plats de légumes | | | | | | |
| Légumes grillés | Lèchefrite | 3 | | 275 | - | 10-15 |
| Flan de légumes à la vapeur | Ramequins | 1 | | 100 | - | 50-70 |
| Pommes de terre | | | | | | |
| Pommes de terre au four, coupées en deux | Lèchefrite | 1 | | 160-180 | - | 45-60 |
| Pommes de terre au four, coupées en deux | Lèchefrite | 2 | | 180-190 | 1 | 40-50 |
| Pommes de terre en robe des champs, entières | Récipient de cuisson à la vapeur | 2 | | 100 | - | 35-45 |
| Pommes de terre à l'anglaise, en quartiers | Récipient de cuisson à la vapeur | 2 | | 100 | - | 20-25 |
| Quenelles | Récipient de cuisson à la vapeur | 2 | | 95 | - | 20-25 |

| Plat | Accessoires/Ustensiles | Hauteur d'enfournement | Mode de cuisson | Température en °C | Intensité de vapeur | Durée en min. |
|--|----------------------------------|------------------------|-----------------|-------------------|---------------------|---------------|
| Surgelés de pommes de terre | | | | | | |
| Rösti de pommes de terre (retourner en cours de cuisson) | Lèchefrite | 2 | | 200-220 | - | 20-30 |
| Beignets de pomme de terre, garnis (à retourner en cours de cuisson) | Lèchefrite | 2 | | 190-210 | - | 15-25 |
| Beignets de pomme de terre, garnis (à retourner en cours de cuisson) | Lèchefrite | 2 | | 200-220 | - | 18-28 |
| Croquettes | Plaque à pâtisserie | 1 | | 200-220 | - | 15-25 |
| Croquettes (retourner en cours de cuisson) | Plaque à pâtisserie | 1 | | 210-230 | - | 15-25 |
| Frites (retourner en cours de cuisson) | Plaque à pâtisserie | 1 | | 190-210 | - | 20-30 |
| Frites, 2 niveaux (retourner en cours de cuisson) | Lèchefrite + plaque à pâtisserie | 3+1 | | 200-220 | - | 30-40 |
| Riz | | | | | | |
| Riz Basmati, 1:1,5 | Ustensiles plats | 1 | | 100 | - | 20-30 |
| Riz long grain, 1:1,5 | Ustensiles plats | 1 | | 100 | - | 20-30 |
| Riz complet, 1:1,5 | Ustensiles plats | 1 | | 100 | - | 35-45 |
| Riz précuit, 1:1,5 | Ustensiles plats | 1 | | 100 | - | 15-20 |
| Risotto, 1:2 | Ustensiles plats | 1 | | 100 | - | 25-35 |
| Céréales | | | | | | |
| Couscous, 1:1 | Ustensiles plats | 1 | | 100 | - | 6-10 |
| Millet complet, 1:2,5 | Ustensiles plats | 1 | | 100 | - | 25-35 |
| Polenta, 1:5 | Ustensiles plats | 1 | | 100 | - | 20-45 |
| Orge, 1:2,5 | Ustensiles plats | 1 | | 80-100 | - | 35-45 |
| Lentilles, 1:2 | Ustensiles plats | 1 | | 100 | - | 35-50 |
| Haricot blancs, préalablement trempés ; 1:2 | Ustensiles plats | 1 | | 100 | - | 65-75 |
| Quenelles de semoule | Récipient de cuisson à la vapeur | 2 | | 95 | - | 6-10 |
| Oeufs | | | | | | |
| Œufs brouillés avec 2 œufs | Récipient ouvert | 1 | | 80 | - | 14-16 |
| Œuf dur | Récipient de cuisson à la vapeur | 2 | | 100 | - | 9-11 |
| Œufs à la coque | Récipient de cuisson à la vapeur | 2 | | 100 | - | 6-8 |

Desserts

Avec votre appareil, vous pouvez préparer facilement différents desserts.

Préparer des yaourts

Retirez les accessoires et les supports du compartiment de cuisson. Le compartiment de cuisson doit être vide. N'ouvrez pas la porte de l'appareil pendant que ce dernier fonctionne.

1. Faites chauffer 1 litre de lait (3,5 % MG) sur la table de cuisson à 90 °C et laissez-le refroidir à 40 °C.
Pour le lait UHT, faites-le chauffer à 40 °C.
2. Délayez 150 g de yaourt (température réfrigérée).
3. Remplissez des tasses ou des petits verres et recouvrez de film alimentaire.

4. Placez les tasses ou les verres sur le fond du compartiment de cuisson et suivez les indications du tableau.
5. Après la préparation, laissez refroidir le yaourt au réfrigérateur.

Préparation de riz au lait

1. Peser le riz et ajouter 2,5 fois cette quantité en lait.
2. Remplir un saladier à 2,5 de hauteur maximum avec le riz et le lait.
Pour les grandes quantités, vous pouvez également utiliser la lèchefrite.
3. Enfourner comme indiqué sur le tableau.
4. Mélanger après la cuisson.
Le lait résiduel sera ainsi rapidement absorbé.

Compote

Pesez les fruits et ajoutez une quantité d'eau d'environ 1/3 de cette quantité. Ajouter du sucre et des épices à convenance. Enfourner comme indiqué sur le tableau.

Crème caramel et crème brûlée

Remplissez les ramequins sur 2-3 cm de hauteur avec cette préparation. Placez le moule directement dans le panier vapeur perforé, taille XL. Aucun bain-marie n'est nécessaire. Réglez le four comme indiqué sur le tableau.

Recouvez d'un film les aliments qui se préparent normalement au bain-marie.

Si les ramequins sont très épais, le temps de cuisson peut se prolonger.

Petits pains blancs à la vapeur

Préparez votre pâte à la levure de boulangerie selon votre recette sans temps de cuisson. Déposez les boules formées dans un panier à vapeur perforé graissé taille XL et laissez-les s'étaler. Enfourner comme indiqué sur le tableau.

Valeurs de réglage recommandées

Modes de cuisson utilisés :

- Cuisson à la vapeur
- Position étuve

| Plat | Accessoires/ustensiles | Hauteur d'en-fournement | Mode de cuisson | Température en °C / position fermentation | Durée en min. |
|---------------------------------|------------------------|---------------------------------|-----------------|---|---------------|
| Crème brûlée | Ramequins | 1 | | 85 | 20-30 |
| Crème caramel | Ramequins | 1 | | 85 | 25-35 |
| Petits pains blancs à la vapeur | Poêle universelle | 1 | | 100 | 25-30 |
| Yaourt | Ramequins | Fond du compartiment de cuisson | | 1 | 300-360 |
| Riz au lait, 1:2,5 | Poêle universelle | | | 100 | 35-45 |
| Compote de fruits | Poêle universelle | 1 | | 100 | 10-20 |

Cuisson simultanée de plusieurs plats

Dans votre appareil, vous pouvez cuire des menus complets simultanément, sans transfert de saveurs ou d'arômes.

Enfournez en premier le mets exigeant le temps de cuisson le plus long, puis ajoutez les autres au moment approprié. Tous les mets seront ainsi prêts en même temps.

Cuisson vapeur

La durée de cuisson totale s'allonge en cas de cuisson simultanée de plusieurs plats à la vapeur, car de la vapeur s'échappe à chaque ouverture de la porte, ce qui nécessite de chauffer de nouveau l'appareil.

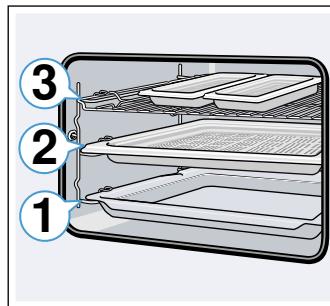
Tenez compte des indications données aux paragraphes suivants de ce chapitre :

- Le temps de chauffe varie selon la taille et le poids des mets
- La durée de cuisson est indépendante de la quantité
- Utilisez des récipients résistants à la vapeur
- Recouvrez votre soufflé d'un film plastique
- Enfournez toujours la lèchefrite au niveau 1

Niveaux d'enfournement des accessoires

Enfournez toujours les accessoires dans l'ordre suivant :

- Hauteur 3 : grille avec panier vapeur, taille S
- Hauteur 2 : panier vapeur, taille XL
- Hauteur 1 : lèchefrite



Valeurs de réglage recommandées

Mode de cuisson utilisée :

- Cuisson à la vapeur

| Plat | Accessoires/Ustensiles | Hauteur d'enfournement | Mode de cuisson | Température en °C | Durée en min. |
|--|--|------------------------|-----------------|-------------------|---------------|
| Filet de saumon, surgelé | Récipient de cuisson à la vapeur non perforé, taille S | 3 | | 100 | 20 |
| Brocolis | Récipient de cuisson à la vapeur perforé, taille XL | 2 | | 100 | 9 |
| Pommes de terre à l'anglaise, en quartiers | Récipient de cuisson à la vapeur perforé, taille S | 3 | | 100 | 25 |

Modes de cuisson Eco

CircoTherm Eco et la convection naturelle Eco sont des modes de cuisson intelligents pour la préparation en douceur de viandes, poissons et pâtisseries. L'appareil règle de manière optimale la fourniture d'énergie dans le compartiment de cuisson. Le plat cuisiné est préparé progressivement avec la chaleur résiduelle. Il reste ainsi juteux et brunit moins. Il est possible d'économiser l'énergie selon la préparation et le plat cuisiné. Cet effet se perd en cas d'ouverture prématurée de la porte pendant la cuisson ou en cas de préchauffage.

Utilisez uniquement les accessoires d'origine de votre appareil. Ils sont parfaitement adaptés au compartiment et aux modes de cuisson. Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson.

Enfournez les plats dans le compartiment de cuisson froid et vide. Choisissez une température de CircoTherm Eco comprise entre 125 et 200 °C et de Convection naturelle comprise entre 150 et 250 °C. Laissez la porte de l'appareil fermée pendant la cuisson. Faites cuire uniquement sur un niveau.

Le mode de cuisson CircoTherm éco est utilisé pour déterminer la consommation d'énergie en mode recirculation de l'air et la classe d'efficacité énergétique. Le mode de cuisson Convection naturelle éco est utilisé pour déterminer la consommation d'énergie en mode conventionnel.

Accessoires

Veillez à toujours utiliser les accessoires adaptés et à les insérer correctement.

Grille

Introduisez la grille avec la courbure vers le bas, la face ouverte vers la porte de l'appareil de cuisson. Placez toujours la vaisselle et les moules sur la grille.

Lèchefrite ou plaque à pâtisserie

Enfournez la lèchefrite ou la plaque à pâtisserie jusqu'à

| Plat | Accessoires/Ustensiles | Hauteur d'enfournement | Mode de cuisson | Température en °C | Durée en min. |
|--|-------------------------|------------------------|-----------------|-------------------|---------------|
| Gâteau dans moules | | | | | |
| Cake dans un moule | Moule à savarin/à cake | 1 | | 140-160 | 60-80 |
| Fond de tarte, pâte à cake | Moule à tarte | 1 | | 140-160 | 20-40 |
| Génoise, 2 œufs | Moule à tarte | 1 | | 150-170 | 20-30 |
| Tarte génoise, 3 œufs | Moule démontable Ø26 cm | 1 | | 160-170 | 25-35 |
| Tarte génoise, 6 œufs | Moule démontable Ø28 cm | 1 | | 150-160 | 50-60 |
| Brioche | Moule à Kouglof | 1 | | 150-160 | 65-75 |
| Gâteau cuit sur la plaque | | | | | |
| Gâteau à la levure du boulanger avec garniture sèche | Plaque à pâtisserie | 1 | | 160-180 | 20-40 |
| Tarte avec garniture sèche | Plaque à pâtisserie | 1 | | 170-180 | 25-35 |
| Brioche tressée, couronne briochée | Plaque à pâtisserie | 1 | | 150-160 | 35-45 |
| Gâteau à la levure de boulanger avec garniture sèche | Plaque à pâtisserie | 1 | | 150-170 | 20-35 |

la butée, en orientant la partie biseautée vers la porte de l'appareil.

Moules et récipients

Les plus adaptés sont les moules foncés en métal. Vous pouvez ainsi économiser jusqu'à 35 pour cent d'énergie.

Les récipients en acier inox ou aluminium réfléchissent la chaleur comme un miroir. Un récipient non réfléchissant en émail, en verre thermorésistant ou recouvert d'un moulage d'aluminium sous pression sera plus adapté.

Les moules en fer-blanc, en céramique ou en verre allongent le temps de cuisson et ne permettent pas au gâteau de brunir de manière uniforme.

Papier de cuisson

Utilisez seulement du papier de cuisson adapté à la température choisie. Découpez toujours le papier de cuisson au bon format.

Valeurs de réglage recommandées

Vous trouverez ici des indications concernant les différents plats en mode chaleur tournante éco et convection naturelle éco. La température et le temps de cuisson dépendent de la quantité et de la nature de la pâte. C'est pourquoi des plages de réglage sont indiquées. Commencez par les valeurs les plus basses. Une température basse permet l'obtention d'un brunissement plus uniforme. Si nécessaire, augmentez la température à la prochaine cuisson.

Remarque : Les temps de cuisson ne peuvent pas être réduits en augmentant les températures. Les gâteaux ou pâtisseries seraient cuits à l'extérieur mais pas à l'intérieur.

Modes de cuisson utilisés :

- CircoTherm Eco
- Convection naturelle Eco

| Plat | Accessoires/Ustensiles | Hauteur d'enfournement | Mode de cuisson | Température en °C | Durée en min. |
|--|------------------------|------------------------|---|-------------------|---------------|
| Biscuits | | | | | |
| Muffins | Plaque à muffins | 2 |  | 160-180 | 15-30 |
| Petits gâteaux | Plaque à pâtisserie | 1 |  | 150-160 | 25-35 |
| Feuilletés | Plaque à pâtisserie | 2 |  | 170-190 | 25-50 |
| Pâtisserie en pâte à choux | Plaque à pâtisserie | 1 |  | 190-200 | 40-50 |
| Petits gâteaux secs | Plaque à pâtisserie | 2 |  | 140-160 | 15-30 |
| Biscuiterie dressée | Plaque à pâtisserie | 2 |  | 140-150 | 25-40 |
| Petites pâtisseries en pâte levée | Plaque à pâtisserie | 1 |  | 150-160 | 30-40 |
| Pain & petits pains | | | | | |
| Pain bis, 1,5 kg | Moule à cake | 1 |  | 200-210 | 35-45 |
| Fougasse | Lèchefrite | 1 |  | 240-250 | 20-25 |
| Petits pains, sucrés, frais | Plaque à pâtisserie | 1 |  | 170-190 | 15-20 |
| Petits pains, frais | Plaque à pâtisserie | 1 |  | 180-200 | 25-35 |
| Viandes | | | | | |
| Rôti de porc sans couenne, p. ex. échine, 1,5 kg | Récipient ouvert | 1 |  | 180-190 | 120-140 |
| Rôti de bœuf à braiser, 1,5 kg | Récipient fermé | 1 |  | 200-220 | 140-160 |
| Rôti de veau, 1,5 kg | Récipient ouvert | 1 |  | 170-180 | 110-130 |
| Poisson | | | | | |
| Poisson entier, étuvé 300 g, p. ex. truite | Récipient fermé | 1 |  | 190-210 | 25-35 |
| Poisson entier, étuvé 1,5 kg, p. ex. saumon | Récipient fermé | 1 |  | 190-210 | 45-55 |
| Filet de poisson, nature, étuvé | Récipient fermé | 1 |  | 190-210 | 15-35 |

L'acrylamide dans l'alimentation

L'acrylamide se retrouve principalement dans les produits de pommes de terre et de céréales chauffés à forte température, comme les chips, les frites, les

toasts, les petits pains, le pain et autres produits de boulangerie fine (gâteaux secs, pain d'épice, spéculoos).

Astuces de préparation faibles en acrylamide

| | |
|---------------------|---|
| Généralités | <ul style="list-style-type: none"> ■ Les temps de cuisson doivent si possible rester brefs. ■ Les plats doivent dorner et non brunir. ■ Les plats cuisinés grands et épais contiennent moins d'acrylamide. |
| Cuisson | En convection naturelle, 200 °C max. En chaleur tournante, 180 °C max. |
| Petits gâteaux secs | En convection naturelle, 190 °C max. En chaleur tournante, 170 °C max. Un œuf ou un jaune réduit la formation d'acrylamide. |
| Frites au four | Répartissez-les uniformément sur la plaque et sur une seule épaisseur. Cuire au moins 400 g par plaque, afin que les frites ne se dessèchent pas. |

Cuisson basse température

La cuisson à basse température est une cuisson lente. On l'appelle également cuisson douce.

La cuisson basse température est idéale pour tous les morceaux nobles (ex. : parties délicates du bœuf, du veau, du porc, de l'agneau ou des volailles), qui doivent rester rosées ou à point. La viande reste fondante, tendre et délicate.

L'avantage pour vous est que vous pouvez mieux planifier vos menus, car la viande cuite à basse température se réchauffe sans problème. Pendant la cuisson, ne retournez pas la viande. Laissez la porte de l'appareil fermée afin de maintenir une température uniforme.

Utilisez uniquement de la viande fraîche et saine sans os. Retirez soigneusement les cartilages et les bords gras. La graisse donne un goût très prononcé à la viande lors de la cuisson à basse température. Vous pouvez également utiliser de la viande marinée ou épicee. N'utilisez pas de viande décongelée.

Après la cuisson à basse température, la viande peut être immédiatement coupée. Aucun temps de repos n'est nécessaire. Grâce à cette méthode de cuisson, la viande reste rosée, sans être crue ou pas assez cuite.

Remarque : Le fonctionnement différé avec heure de fin de cuisson n'est pas possible avec le mode de cuisson à basse température.

Récipients

Utilisez un récipient plat, comme un plat de service en porcelaine ou en verre. Mettez le plat à préchauffer dans le compartiment de cuisson.

Placez toujours le récipient ouvert sur la grille au niveau 1.

Vous trouverez des informations supplémentaires dans les astuces sur la cuisson à basse température juste après les tableaux de réglages.

Votre appareil possède un mode de cuisson à basse température. Commencez toujours la préparation à froid. Laissez le compartiment de cuisson et le récipient chauffer pendant env. 10 min.

Faites revenir la viande à forte température, suffisamment longtemps de chaque côté et sur les extrémités. Placez immédiatement la viande dans le récipient préchauffé. Enfournez de nouveau le récipient et la viande dans le compartiment de cuisson et cuisez à basse température.

Valeurs de réglage recommandées

La température de cuisson douce et la durée dépendent de la taille, de l'épaisseur et de la qualité de la viande. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées.

Mode de cuisson utilisée :

- ☰ Cuisson basse température

| Plat | Récipient | Niveau d'enfournement | Mode de cuisson | Durée de la cuisson en min | Température en °C | Durée en min |
|--|------------------|-----------------------|-----------------|----------------------------|-------------------|--------------|
| Volaille | | | | | | |
| Magret de canard, rosé, 300 g | Récipient ouvert | 1 | ☐ | 6-8 | 95* | 45-60 |
| Blanc de poulet, 200 g, à cœur | Récipient ouvert | 1 | ☐ | 4 | 120* | 45-60 |
| Blanc de dinde, sans os, 1 kg, à cœur | Récipient ouvert | 1 | ☐ | 6-8 | 120* | 100-130 |
| Porc | | | | | | |
| Rôti de porc, 5-6 cm d'épaisseur, 1,5 kg | Récipient ouvert | 1 | ☐ | 6-8 | 85* | 130-180 |
| Filet de porc, entier | Récipient ouvert | 1 | ☐ | 4-6 | 85* | 45-70 |
| Bœuf | | | | | | |
| Rôti de bœuf (culotte), 6-7 cm d'épaisseur, 1,5 kg, à cœur | Récipient ouvert | 1 | ☐ | 6-8 | 100* | 150-190 |
| Filet de bœuf, 1 kg | Récipient ouvert | 1 | ☐ | 4-6 | 85* | 90-120 |
| Rosbif, 5-6 cm d'épaisseur | Récipient ouvert | 1 | ☐ | 6-8 | 85* | 120-180 |
| Tournedos/Rumsteck, 4 cm d'épaisseur | Récipient ouvert | 1 | ☐ | 4 | 85* | 40-60 |
| Veau | | | | | | |
| Rôti de veau, 4-5 cm d'épaisseur, 1,5 kg | Récipient ouvert | 1 | ☐ | 6-8 | 85* | 100-130 |
| Rôti de veau, 7-10 cm d'épaisseur, 1,5 kg | Récipient ouvert | 1 | ☐ | 6-8 | 85* | 150-210 |
| Filet de veau, entier, 800 g | Récipient ouvert | 1 | ☐ | 4-6 | 85* | 70-120 |
| Médaillon de veau, 4 cm d'épaisseur | Récipient ouvert | 1 | ☐ | 4 | 80* | 40-60 |
| Agneau | | | | | | |
| Selle d'agneau, désossée, 200 g | Récipient ouvert | 1 | ☐ | 4 | 85* | 30-45 |
| Gigot d'agneau sans os, médium, 1 kg ficelé | Récipient ouvert | 1 | ☐ | 6-8 | 95* | 120-180 |

* Préchauffer

Astuces de cuisson à basse température

| | |
|--|---|
| Cuisson des magrets de canard à basse température. | Posez le magret froid dans la poêle et cuisez-le d'abord du côté de la peau. Puis cuisez-le à basse température pendant 3 à 5 minutes pour qu'il devienne croustillant. |
| La viande cuite à basse température n'est pas aussi chaude qu'après une cuisson normale. | Pour que la viande cuite ne refroidisse pas trop vite, réchauffez les assiettes et servez la sauce très chaude. |

Déshydratation

Avec la chaleur tournante CircoTherm, vous pouvez également déshydrater des aliments. Grâce à ce processus de conservation, les arômes sont concentrés par la déshydratation.

Utilisez uniquement des fruits, des herbes et des légumes frais et lavez-les soigneusement. Recouvrez la grille de papier cuisson ou sulfurisé. Laissez les fruits bien égoutter et séchez-les.

Coupez-les en gros morceaux égaux ou en tranches fines. Posez les fruits non pelés sur la feuille, face coupée vers le haut. Veillez à ce que les fruits et les champignons ne se superposent pas sur la grille.

Râpez les légumes, puis blanchissez-les. Laissez les légumes blanchis s'égoutter et répartissez-les uniformément sur la grille.

Séchez les herbes avec la tige. Disposez les herbes uniformément et légèrement regroupées sur la grille.

Utilisez le niveau d'enfournement suivant pour la déshydratation :

- 1ère grille : niveau 2
- 2ème grille : niveaux 3 + 1

Retournez plusieurs fois les fruits et légumes très juteux. Séparez les éléments déshydratés du papier dès qu'ils sont secs.

Valeurs de réglage recommandées

Vous trouverez dans le tableau les réglages de déshydratation pour divers aliments. La température et la durée dépendent du type, de l'humidité, de la maturité et de l'épaisseur de l'aliment à déshydrater. Plus l'aliment à déshydrater est séché longtemps, mieux il se conservera. Plus les tranches sont fines, plus la déshydratation sera rapide et plus l'aliment conservera son arôme. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées.

Si vous désirez déshydrater d'autres aliments, référez-vous à un aliment similaire dans le tableau.

Mode de cuisson utilisée :

-  CircoTherm Air pulsé

| Plat | Accessoires | Hauteur d'enfournement | Mode de cuisson | Température en °C | Durée en heures |
|--|-------------|------------------------|-----------------|-------------------|-----------------|
| Fruits à pépins (tranches de pommes, 3 mm d'épaisseur, 200 g par grille) | Grille | 2 | | 80 | 4-7 |
| Fruits à noyau (prunes) | Grille | 2 | | 80 | 8-10 |
| Racines comestibles (carottes), râpées, blanchies | Grille | 2 | | 80 | 4-7 |
| Champignons en rondelles | Grille | 2 | | 60 | 6-8 |
| Herbes, nettoyées | 1-2 grilles | - | | 60 | 2-6 |

Mettre en conserves et extraire du jus

Votre appareil sert également à faire des conserves et extraire des jus.

Mise en conserve

Avec votre appareil, vous pouvez mettre des fruits et des légumes en conserve.

Mise en garde – Risque de blessure !

Si les aliments ne sont pas correctement mis en conserve, les bocaux peuvent éclater. Respecter les indications concernant la mise en conserve.

Pots

Utilisez uniquement des bocaux propres et non endommagés. Utilisez uniquement des joints en

caoutchouc résistants à la chaleur, propres et intacts. Vérifier préalablement les attaches et pinces.

Conseil : Pour le nettoyage des pots, vous pouvez utiliser la fonction Désinfecter.

Utilisez uniquement des bocaux de même dimension et contenant le même aliment. Le compartiment de cuisson permet de réaliser simultanément six bocaux de ½, 1 ou 1½ litres maximum. N'utilisez pas de pots trop grands ou trop hauts. Les couvercles pourraient éclater.

Les bocaux ne doivent pas se toucher pendant la mise en conserve dans le compartiment de cuisson.

Préparation de fruits et légumes

Utilisez uniquement des fruits et des légumes d'excellente qualité. Lavez-les soigneusement.

Épluchez, dénoyautez et concassez les fruits ou les légumes, puis remplissez les bocaux jusqu'à 2 cm du bord.

Fruits : mettre les fruits dans les bocaux avec un mélange d'eau et de sucre chauffé et moussant (environ 400 ml pour un litre de bocal). Dans un litre d'eau :

- env. 250 g de sucre pour les fruits doux
- env. 500 g de sucre pour les fruits acides

Légumes : remplir les bocaux avec les légumes et de l'eau chaude à ébullition.

Essuyez les bords du pot, ils doivent être propres. Placez un joint en caoutchouc et un couvercle sur chaque pot. Fermez les pots avec des pinces. Placer les pots dans le panier à vapeur perforé, taille XL, de manière à ce qu'ils ne se touchent pas. Verser 500 ml d'eau chaude (environ 80 °C) dans la lèchefrite. Enfourner comme indiqué sur le tableau.

Terminer la mise en conserves

Après le temps de cuisson donné, ouvrir la porte de l'appareil. Ne sortir les bocaux du compartiment de cuisson que quand ceux-ci sont complètement refroidis.

Ensuite, laver l'espace de cuisson.

| Plat | Accessoires/Ustensiles | Hauteur d'enfournement | Mode de cuisson | Température en °C | Durée en min. |
|---|---|------------------------|-----------------|-------------------|---------------|
| Mettre en conserves | | | | | |
| Légumes, p. ex. carottes | Bocaux de 1 litre + récipient de cuisson à la vapeur XL | 1 | | 100 | 30-120 |
| Fruits à noyau, p. ex. cerises, prunes | Bocaux de 1 litre + récipient de cuisson à la vapeur XL | 1 | | 100 | 25-30 |
| Fruits à pépins, p. ex. pommes, fraises | Bocaux de 1 litre + récipient de cuisson à la vapeur XL | 1 | | 100 | 25-30 |
| Presser | | | | | |
| Framboises | Récipient de cuisson à la vapeur | 2 | | 100 | 30-45 |
| Groseilles | Récipient de cuisson à la vapeur | 2 | | 100 | 40-50 |

Stériliser et assurer l'hygiène des biberons

Avec votre appareil, vous pouvez désinfecter facilement votre vaisselle ou les biberons de votre bébé. Le processus correspond à la stérilisation classique à l'eau bouillante.

Stériliser des biberons

Nettoyez toujours les biberons directement après la tétée avec un goupillon. Lavez-les ensuite au lave-vaisselle.

Disposez les biberons dans le panier vapeur perforé (taille XL), de sorte qu'ils ne se touchent pas. Démarrer le programme « Désinfecter ». Après la désinfection, séchez l'appareil avec un torchon. Après la stérilisation, séchez également les biberons avec un torchon propre.

Hygiène

Votre appareil convient également pour la préparation des pots de confiture, des bocaux de conserve et de leurs couvercles.

Presser

Avant d'extraire le jus, mettre les baies dans un saladier et saupoudrer de sucre. Laisser reposer au moins une heure pour que le jus se dégage.

Verser les baies dans le panier à vapeur perforé taille XL et l'enfourner au niveau 2. Pour récupérer le jus, enfourner la lèchefrite en-dessous. Ajustez les réglages comme indiqué dans le tableau.

Après la cuisson, mettre les baies dans une serviette et presser le jus restant.

Ensuite, laver l'espace de cuisson.

Valeurs de réglage recommandées

Les durées données dans le tableau de réglages sont des lignes directrices pour la mise en conserve de fruits et légumes et pour l'extraction de jus de fruits. Ils peuvent être influencés par la température de la pièce, le nombre de bocaux, les quantités, la chaleur et la qualité du contenu des bocaux. Les indications sont valables pour des pots ronds de 1 litre.

Mode de cuisson utilisée :

- Cuisson à la vapeur

Même le traitement ultérieur des confitures est possible. Cette opération améliore la durée de conservation des confitures.

Valeurs de réglage recommandées

Utilisez uniquement des pots et couvercles propres et en bon état. Il est recommandé de les laver auparavant au lave-vaisselle. Les ustensiles doivent résister à la chaleur et à la vapeur.

Les durées recommandées dépendent des pots utilisés.

Mode de cuisson utilisée :

- Cuisson à la vapeur

| Plat | Accessoires | Niveau d'enfournement | Mode de cuisson | Température en °C | Durée en min. |
|--|-------------------------------------|-----------------------|-----------------|-------------------|---------------|
| Hygiène | | | | | |
| Préparer les pots de confiture et bocaux de conserve | Récipient de cuisson à la vapeur XL | 1 | | 100 | 10-15 |
| Traiter ultérieurement les pots de confiture | Récipient de cuisson à la vapeur XL | 1 | | 100 | 15-20 |
| Stériliser la vaisselle propre* | Récipient de cuisson à la vapeur XL | 1 | | 100 | 15-20 |

* Le processus correspond à la stérilisation classique à l'eau bouillante.

Laisser lever la pâte en position Étuve

Avec le mode de cuisson « Position Étuve », la pâte lève nettement plus rapidement qu'à température ambiante et ne se dessèche pas. Commencez toujours la préparation à froid.

Une pâte à la levure de boulanger doit toujours reposer deux fois. Veuillez noter les indications des tableaux de réglages concernant la 1ère et la 2nde levées (fermentation de la pâte et fermentation individuelle).

Fermentation de la pâte

Pour la fermentation de la pâte, placez le saladier de pâte sur la grille. Ajustez les réglages comme indiqué dans le tableau.

Pendant la cuisson, n'ouvrez pas la porte de l'appareil, sous peine de laisser échapper l'humidité. Ne couvrez pas la pâte.

Fermentation individuelle

Placez votre pâtisserie au niveau d'enfournement indiqué dans le tableau.

Avant la cuisson, essuyez l'humidité dans le compartiment de cuisson.

Valeurs de réglage recommandées

La température et le temps de cuisson dépendent du type et de la quantité d'ingrédients. Les indications du tableau de réglage sont donc fournies à titre indicatif.

Mode de cuisson utilisée :

-

| Plat | Accessoires/Ustensiles | Hauteur d'enfournement | Mode de cuisson | Étape | Position Étuve | Durée en min. |
|---|------------------------|------------------------|-----------------|---------------------------|----------------|---------------|
| Pâte à la levure de boulanger, sucrée | | | | | | |
| P. ex. morceaux de levure | Saladier | 1 | | Fermentation de la pâte | 1 | 30-45 |
| | Lèchefrite | 1 | | Fermentation individuelle | 1 | 10-20 |
| Pâte grasse, p ex. panettone | | | | | | |
| | Saladier | 1 | | Fermentation de la pâte | 2 | 40-90 |
| | Moule sur la grille | 1 | | Fermentation individuelle | 2 | 30-60 |
| Pâte à la levure de boulanger, relevée | | | | | | |
| P. ex. Pizza | Saladier | 1 | | Fermentation de la pâte | 1 | 20-30 |
| | Lèchefrite | 1 | | Fermentation individuelle | 1 | 10-15 |
| Pâte à pain | | | | | | |
| Pain blanc | Saladier | 1 | | Fermentation de la pâte | 1 | 30-40 |
| | Lèchefrite | 1 | | Fermentation individuelle | 1 | 15-25 |
| Pain bis | Saladier | 1 | | Fermentation de la pâte | 1 | 25-40 |
| | Lèchefrite | 1 | | Fermentation individuelle | 1 | 10-20 |

| Plat | Accessoires/Ustensiles | Hauteur d'enfournement | Mode de cuisson | Étape | Position Étuve | Durée en min. |
|--------------|------------------------|------------------------|-----------------|---------------------------|----------------|---------------|
| Petits pains | Saladier | 1 | ⋮ | Fermentation de la pâte | 1 | 30-40 |
| | Lèchefrite | 1 | ⋮ | Fermentation individuelle | 1 | 15-25 |

Sous vide

Cuisson sous-vide signifie cuire « sous vide » à basses températures entre 50 et 95°C et avec 100 % de vapeur.

La cuisson sous vide est un mode de préparation diététique pour le poisson, la viande, les légumes et les desserts. Les mets sont scellés hermétiquement dans un sachet sous vide thermorésistant spécial avec un appareil à mise sous vide.

Grâce à l'enveloppe protectrice du sachet sous vide, les nutriments et les arômes restent préservés. Les basses températures et le transfert direct de chaleur permettent d'obtenir n'importe quel point de cuisson de manière contrôlée. Il est quasiment impossible de trop cuire les mets.

Portions

Regardez les quantités et les tailles de pièces indiquées dans le tableau des réglages. En cas de quantités et de morceaux plus importants, il convient d'adapter le temps de cuisson en conséquence.

L'appareil peut cuire maximum 2 kg de mets sous-vide.

Les quantités indiquées pour le poisson, la viande et la volaille correspondent à la quantité recommandée pour une à deux personnes. Pour les légumes et les desserts, nous avons sélectionné une quantité pour quatre personnes.

Niveaux d'enfournement

Il est possible de cuire sur jusqu'à deux niveaux. À cet effet, insérez toujours sur le niveau 1 la lèchefrite servant à recueillir l'écoulement de l'eau de condensation. Mettez la grille par-dessus en conséquence.

Hygiène

Mise en garde – Risque pour la santé !

La cuisson sous vide s'effectue à basses températures. Veillez donc impérativement au respect des consignes d'utilisation et d'hygiène suivantes :

- Utilisez uniquement des aliments frais irréprochables et de qualité supérieure.
- Lavez-vous et désinfectez-vous les mains. Utilisez des gants jetables ou une pince pour grillade.
- Préparez les aliments critiques du point de vue hygiénique, tels que la volaille, les œufs et le poisson avec le plus grand soin.
- Lavez et/ou épluchez toujours soigneusement les fruits et les légumes.
- Maintenez les surfaces et les planches à découper toujours propres. Utilisez différentes planches à découper pour différents types d'aliments.

- Respectez la chaîne du froid. N'interrompez celle-ci que brièvement pour préparer les aliments et remettez les mets sous vide au réfrigérateur avant de commencer le processus de cuisson. Stockez les aliments préparés pendant 24 heures maximum.
- Les mets doivent impérativement être consommés sur le champ. Une fois cuits, consommez les mets sur le champ et ne les stockez pas plus longtemps, même pas au réfrigérateur. Ils ne se prêtent pas au réchauffement.

Conseil : Des germes se trouvant sur presque toutes les surfaces des aliments, la meilleure façon de les éliminer consiste à placer les mets mis sous vide et non encore cuits dans de l'eau bouillante pendant 3 secondes. Vos ingrédients sont ainsi parfaitement préparés pour la cuisson sous vide, de façon hygiénique et sans germes. Ensuite, mettez le sachet sous vide dans le compartiment de cuisson pour cuire les mets sous vide.

Sachets sous vide

Pour la cuisson sous vide, n'utilisez que des sachets sous vide thermorésistants prévus à cet effet.

Le sachet sous vide est à usage unique. Ne l'utilisez donc pas plusieurs fois.

Ne cuisez pas les mets dans les sachets dans lesquels ils ont été achetés (par ex. poisson en portions). Ces sachets ne sont pas compatibles avec la cuisson sous vide.

Mise sous vide

Pour la mise sous vide des mets, utilisez un appareil à chambre de mise sous vide pouvant générer un vide de 99 %. C'est la seule façon d'obtenir un transfert de chaleur uniforme et donc, un résultat de cuisson parfait.

Remarque : Pour remplir le sachet sous vide, rabattez le bord du sachet de 3 - 4 cm et placez-le dans un récipient, par ex. dans un verre doseur.

Avant la cuisson, contrôlez si le vide dans le sachet sous vide est intact. Veillez également à respecter ces points :

- Le sachet sous vide ne contient pas ou peu d'air.
- Le cordon de soudure est parfaitement fermé.
- Le sachet sous vide ne présente aucun trou. N'utilisez pas la sonde thermométrique.
- Ne posez pas de morceaux de viande ou de poissons les uns sur les autres.
- Les légumes et les desserts ont été mis sous vide, de préférence à plat.
- Pour obtenir un cordon de soudure parfait, il importe que le bord du sachet sous vide près du cordon ne soit pas imprégné de résidus d'aliments.

En cas de doute, placez l'aliment à cuire dans un nouveau sachet sous vide et remettez-le sous vide. Les aliments devraient être mis sous vide au maximum un jour avant le processus de cuisson. C'est la seule façon d'empêcher que des gaz ne s'échappent des aliments (par ex. les légumes) et n'éliminent le transfert de chaleur ou que les aliments ne modifient leur structure et ne changent leur comportement de cuisson.

Qualité des aliments

La qualité du résultat de cuisson est influencé à 100 % par la qualité du produit de départ. N'utilisez que des aliments frais de la meilleure qualité possible. C'est la seule façon de garantir un résultat de cuisson fiable et parfait en termes de goût.

Préparation

Du fait de la cuisson sous vide, aucun arôme ne peut s'échapper. À ce propos, il convient de noter que les quantités habituelles d'arômes, tels que les épices, les fines herbes et l'ail peuvent influencer nettement le goût ou l'intensifier. Commencez donc d'abord par la moitié des quantités que vous utilisez d'habitude.

Avec des produits de qualité supérieure, souvent, il suffit de mettre un petit morceau de beurre ainsi qu'un peu de sel et de poivre dans le sachet sous vide. Généralement, l'intensification des arômes alimentaires naturels suffit pour sublimer le goût.

Ces ingrédients influencent la préparation des mets

- Le sel et le sucre raccourcissent le temps de cuisson
- Les aliments contenant de l'acide, par exemple le citron ou le vinaigre, font durcir les mets
- L'alcool ou l'ail donnent un arrière-goût désagréable aux mets

Ne placez pas les mets mis sous vide les uns au-dessus des autres ni trop près les uns des autres sur la grille. Pour une répartition homogène de la chaleur, les aliments ne devraient pas se toucher. Insérez toujours la lèchefrite sur le niveau 1 afin de recueillir l'écoulement de l'eau de condensation.

Attention !

Risque de détériorations de meubles

Pour la cuisson sous vide, remplissez une fois seulement le réservoir d'eau. Ne remplissez pas le réservoir d'eau deux fois, sans quoi beaucoup d'eau risque de s'accumuler sur le fond du compartiment de cuisson. L'eau risque de s'écouler hors du compartiment de cuisson.

La préparation des aliments telle que décrite dans le tableau de réglage est calculée pour qu'un remplissage de réservoir d'eau suffise.

Généralement, pour un réservoir d'eau complètement rempli et en fonction de la température, la durée maximale de cuisson ci-après suffit :

| Température en °C | Durée max. en min. |
|-------------------|--------------------|
| 50 | 270 |
| 60 | 210 |
| 70 | 150 |
| 80 | 120 |
| 90 | 90 |

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

De l'eau bouillante s'accumule pendant la cuisson sur le sachet sous vide. Soulevez le sachet sous vide prudemment avec une manique de telle sorte que l'eau bouillante s'écoule dans la lèchefrite ou dans le récipient de cuisson. Ensuite, retirez le sachet sous vide prudemment avec une manique.

Après la cuisson, laissez d'abord refroidir le compartiment de cuisson, puis essuyez l'eau se trouvant sur le fond du compartiment de cuisson avec une éponge.

Essuyez l'extérieur du sachet sous vide, posez-le dans un récipient propre et ouvrez-le avec des ciseaux. Versez le plat cuisiné entier ainsi que le liquide dans récipient. Vous pouvez préparer une sauce à partir du bouillon de la marinade.

Après la cuisson sous vide, le plat cuisiné peut être terminé comme suit :

Viande : saisissez-la quelques secondes par côté brièvement et à feu vif dans une poêle. Ce qui lui donne une belle croûte et les arômes grillés habituels sans excès de cuisson.

Important : essuyez la viande avec un torchon avant de la mettre dans l'huile chaude pour éviter les projections de graisse.

Légumes : saisissez-les brièvement dans une poêle pour obtenir des arômes grillés. Ils peuvent alors être assaisonnés sans problèmes ou mélangés à d'autres ingrédients.

Poisson : ajoutez des épices et nappez-le de beurre chaud.

Saisissez l'aliment un peu plus longtemps si, suite à la cuisson vide, ce dernier n'a pas encore atteint le degré de cuisson souhaité.

Servez les mets sur des assiettes préchauffées et si possible avec de la sauce ou du beurre chaud, car la cuisson sous vide a lieu à des températures relativement basses.

| Aliment | Accessoires | Mode de cuisson | Température en °C | Temps de cuisson en min. | Astuce/remarque |
|--|---------------------|-----------------|-------------------|--------------------------|---|
| Viande | | | | | |
| Steaks de veau, à point, 2 cm d'épaisseur | Grille + lèchefrite | Ⓐ | 60 | 80 | Mettre sous vide avec du beurre et du romarin. |
| Steak de bœuf (hanche, dos, etc.), à point, 2 à 3 cm d'épaisseur | Grille + lèchefrite | Ⓑ | 58 | 90 | |
| Steak de bœuf (hanche, dos, etc.), à point, 2 à 3 cm d'épaisseur | Grille + lèchefrite | Ⓐ | 62 | 80 | |
| Filet de bœuf, tranche, à point, 3 à 4 cm d'épaisseur | Grille + lèchefrite | Ⓑ | 58 | 100 | |
| Filet de bœuf, tranche, à point, 3 à 4 cm d'épaisseur | Grille + lèchefrite | Ⓐ | 62 | 90 | |
| Médaillons de porc (de 80 g) | Grille + lèchefrite | Ⓐ | 63 | 75 | Mettre sous vide avec du beurre et du basilic frais. |
| Selle d'agneau, sans os | Grille + lèchefrite | Ⓐ | 58 | 50 | Mettre sous vide avec un peu de sel, du beurre et du thym. |
| Volaille | | | | | |
| Magret de canard (pièce de 350 g) | Grille + lèchefrite | Ⓐ | 62 | 70 | Inciser la couche de gras, parsemer le côté viande avec un peu de poivre et de sel et mettre sous vide avec un petit morceau de zeste d'orange. |
| Blanc de poulet (de 250 g) | Grille + lèchefrite | Ⓐ | 65 | 60 | Mettre sous vide avec un peu de beurre, de sel et de thym. |
| Poisson | | | | | |
| Cabillaud (de 140 g) | Grille + lèchefrite | Ⓐ | 58 | 25 | Mettre sous vide avec du beurre et un peu de sel. |
| Flétan/turbot (de 150 g) | Grille + lèchefrite | Ⓐ | 58 | 30 | |
| Sandre (de 140 g) | Grille + lèchefrite | Ⓐ | 60 | 20 | |
| Légumes | | | | | |
| Chou-fleur (500 g) | Grille + lèchefrite | Ⓐ | 85 | 40 - 50 | Mettre sous vide avec un peu d'eau, de beurre, de sel et de noix de muscade. |
| Champignons, en quartiers (500 g) | Grille + lèchefrite | Ⓐ | 85 | 20 - 25 | Mettre sous vide avec du beurre, du romarin, un peu d'ail et de sel. |
| Endives, coupées en deux (4 à 6 pièces) | Grille + lèchefrite | Ⓐ | 85 | 40 - 45 | Mettre sous vide avec du jus d'orange, du sucre, du sel, du beurre et du thym. |
| Asperges vertes, entières (600 g) | Grille + lèchefrite | Ⓐ | 85 | 20 - 30 | Restent bien vertes si elles sont blanchies avant la mise sous vide. Mettre sous vide avec du beurre, du sel, un peu de sucre et de poivre. |
| Carottes, en rondelles de 0,5 cm (600 g) | Grille + lèchefrite | Ⓐ | 90 | 70 - 80 | Mettre sous vide avec du jus d'orange, du curry et du beurre. |
| Pommes de terre, épluchées et coupées en quartiers (800 g) | Grille + lèchefrite | Ⓐ | 95 | 35 - 45 | Mettre sous vide avec du beurre et du sel. Bien pour les mélanger ultérieurement, par ex. en salade. |
| Tomates cerise, entières ou coupées en deux (500 g) | Grille + lèchefrite | Ⓐ | 58 | 25 - 35 | Mélanger tomates cerise rouges et jaunes. Mettre sous vide avec de l'huile d'olive, du sel et du sucre. |
| Potiron, en dés de 2 x 2 cm (600 g) | Grille + lèchefrite | Ⓐ | 90 | 25 - 35 | Le temps de cuisson peut varier en fonction du type de potiron. |
| Courgettes, en rondelles de 1 cm (600 g) | Grille + lèchefrite | Ⓐ | 85 | 25 - 30 | Mettre sous vide avec de l'huile d'olive, du sel et du thym. |

| Aliment | Accessoires | Mode de cuisson | Température en °C | Temps de cuisson en min. | Astuce/remarque |
|---|---------------------|-----------------|-------------------|--------------------------|--|
| Pois mange-tout, entiers (500 g) | Grille + lèchefrite | | 85 | 5 - 10 | Mettre sous vide avec du beurre et du sel. |
| Dessert | | | | | |
| Ananas, en tranches de 1,5 cm (400 g) | Grille + lèchefrite | | 85 | 70 - 80 | Mettre sous vide avec du beurre, du miel et de la vanille. |
| Pommes, épluchées, en tranches de 0,5 cm (2 - 4 pièces) | Grille + lèchefrite | | 85 | 15 - 25 | Mettre sous vide avec de la sauce au caramel. Le temps de cuisson varie en fonction du type de pomme. |
| Bananes, entières (2 à 4 pièces) | Grille + lèchefrite | | 65 | 20 - 25 | Mettre sous vide avec du beurre, du miel et une gousse de vanille. |
| Poire, épluchée, en lamelles (2 - 4 pièces) | Grille + lèchefrite | | 85 | 25 - 35 | Sucrer avec du miel ou du sucre. |
| Kumquats, coupés en deux (12 à 16 pièces) | Grille + lèchefrite | | 85 | 75 - 80 | Laver à l'eau chaude, couper en deux et épépiner. Mettre sous vide avec du beurre, une gousse de vanille, du miel et de la confiture d'abricot. |
| Crème anglaise (0,5 l) | Grille + lèchefrite | | 80 | 15 - 25 | 0,5 l de lait, 1 œuf, 3 jaunes d'œuf, 80 g de sucre, mélanger la pulpe d'une gousse de vanille et mettre sous vide. |

Décongeler

La position décongélation permet de décongeler les fruits et les légumes congelés. Pour décongeler de la pâtisserie, utilisez le mode de cuisson à chaleur tournante 4 D. Il est recommandé de décongeler la volaille, la viande et le poisson au réfrigérateur.

Pour décongeler, sortir l'aliment congelé de son emballage.

Mettez les fruits et les légumes congelés dans le panier à vapeur taille XL et enfournez la lèchefrite en-dessous. Ainsi, l'aliment ne reste pas dans l'eau de décongélation et le liquide qui s'égoutte est récupéré. Pour les aliments congelés pour lesquels les liquides doivent rester dans le plat, comme des épinards à la crème congelés, utilisez la lèchefrite ou un récipient sur la grille.

Posez les pâtisseries sur la grille.

Valeurs de réglage recommandées

Les durées figurant dans le tableau sont fournies à titre indicatif. Elles dépendent de la qualité, de la température de congélation (-18 °C) et de la nature des aliments. C'est pourquoi des plages de durées sont indiquées. Choisissez d'abord la durée la plus courte, puis prolongez-la, si nécessaire.

Conseil : Les morceaux congelés plats ou les portions décongèlent plus vite que les blocs.

Modes de cuisson utilisés :

- CircoTherm Air pulsé
- Position décongélation

| Plat | Accessoires | Hauteur d'enfournement | Mode de cuisson | Température en °C | Durée en min. |
|---------------------------|----------------------------------|------------------------|-----------------|-------------------|---------------|
| Pain, petits pains | | | | | |
| en général | Plaque à pâtisserie | 1 | | 50 | 40-70 |
| Gâteau | | | | | |
| Gâteau, fondant | Plaque à pâtisserie | 1 | | 50 | 70-90 |
| Gâteau, sec | Plaque à pâtisserie | 1 | | 60 | 60-75 |
| Fruits, légumes | | | | | |
| Baies | Récipient de cuisson à la vapeur | 2 | | 30-40 | 10-15 |
| Légumes | Récipient de cuisson à la vapeur | 2 | | 40-50 | 15-50 |

Réchauffer

Avec ce mode de cuisson, réchauffez des plats de manière diététique à l'aide de la fonction vapeur. Vos plats auront le goût et l'aspect des plats frais. Même les pâtisseries du jour précédent peuvent être recuites.

Utilisez si possible des récipients plats, larges et thermorésistants. Les récipients froids rallongent le processus de réchauffement.

Réchauffez uniquement, si possible, des aliments de même type et de mêmes dimensions. Si cela n'est pas possible, prenez pour référence l'ingrédient du plat qui a la durée de réchauffement la plus longue.

Ne couvrez pas les plats qu'ils sont réchauffés.

Placez le plat dans un récipient sur la grille ou posez-le directement sur la grille au niveau 1.

Pendant le fonctionnement, n'ouvrez pas la porte de l'appareil, sous peine de laisser échapper de la vapeur.

Valeurs de réglage recommandées

Dans le tableau, vous trouverez le réglage optimal pour différents plats. Les durées sont fournies à titre indicatif. Elles dépendent du récipient, de la qualité, de la température et de la nature des aliments. C'est pourquoi des plages de durées sont indiquées. Choisissez d'abord la durée la plus courte, puis prolongez-la, si nécessaire.

Les valeurs du tableau s'entendent pour un enfournement du plat dans le compartiment de cuisson froid. Pour certains plats, le préchauffage est obligatoire et indiqué dans le tableau.

Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson. Vous obtiendrez ainsi un résultat de cuisson optimal et économiserez de l'énergie.

Mode de cuisson utilisée :

-  Régénération

| Plat | Accessoires/Ustensiles | Hauteur d'enfournement | Mode de cuisson | Température en °C | Durée en min. |
|---|------------------------|------------------------|---|-------------------|---------------|
| Légumes, du réfrigérateur | | | | | |
| 1 kg | Récipient ouvert | 1 |  | 120-130 | 15-25 |
| 250 g | Récipient ouvert | 1 |  | 120-130 | 5-15 |
| Plats, réfrigérés | | | | | |
| Plat, 1 portion | Récipient ouvert | 1 |  | 120-130 | 15-25 |
| Potage, ragout, 400 ml | Récipient ouvert | 1 |  | 120-130 | 10-25 |
| Garnitures, p. ex. pâtes, quenelles, pommes de terre, riz | Récipient ouvert | 1 |  | 120-130 | 8-25 |
| Gratins, p. ex. lasagnes, Gratin de pommes de terre | Récipient ouvert | 1 |  | 120-140 | 10-25 |
| Pizza, cuite | Grille | 1 |  | 170-180* | 5-15 |
| Pâtisserie | | | | | |
| Petits pains, baguette cuits | Grille | 1 |  | 150-160* | 10-20 |
| Vol-au-vents | Grille | 1 |  | 180* | 4-10 |
| Pâtisserie, congelée | | | | | |
| Pizza, cuite | Grille | 1 |  | 170-180* | 5-15 |
| Petits pains, baguette cuits | Grille | 1 |  | 160-170* | 10-20 |

* Préchauffer

Maintien au chaud

Vous pouvez maintenir vos plats préparés au chaud avec le mode de maintien au chaud. Grâce aux différents degrés d'humidité réglables, vous pouvez éviter aux plats préparés de se dessécher.

Ne couvrez pas les plats.

Ne maintenez pas vos plats préparés au chaud plus de deux heures. Veuillez noter que certains plats peuvent continuer de cuire pendant le maintien au chaud. Ne couvrez pas les plats.

Les différents niveaux de vapeur s'adaptent au maintien au chaud :

- Niveau 1 : Pièces à rôtir et sautées
- Niveau 2 : Gratins et garnitures
- Niveau 3 : Potées/Ragoûts et soupes

Plats tests

Ces tableaux ont été conçus pour des laboratoires d'essai, afin de tester plus facilement les appareils. Selon EN 60350-1.

Cuisson

Les pâtisseries sur plaque ou en moules enfournées simultanément ne doivent pas nécessairement être prêtes au même moment.

Niveaux d'enfournement pour la cuisson sur deux niveaux :

- Lèchefrite : niveau 3
Plaque à pâtisserie : niveau 1

Tarte aux pommes

Tartes aux pommes sur un niveau : placer les moules démontables foncés côté à côté.

Gâteaux en moules démontables en fer-blanc : cuire sur un niveau en mode de convection naturelle. Utilisez la lèchefrite à la place de la grille et placez-y le moule démontable.

Remarques

- Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement dans le compartiment de cuisson froid.
- Veuillez noter les indications de préchauffage dans les tableaux. Les valeurs de réglages s'entendent sans chauffage rapide.
- Utilisez ensuite les températures de cuisson indiquées les plus basses.

Modes de cuisson utilisés :

-  CircoTherm Air pulsé
-  Convection naturelle
-  Position Pizza

Les niveaux d'intensité de la vapeur sont indiqués en chiffres dans le tableau :

- 1 = faible
- 2 = moyen
- 3 = élevé

| Plat | Accessoires/Ustensiles | Hauteur d'enfournement | Mode de cuisson | Température en °C | Intensité de vapeur | Durée en min. |
|--------------------------------|---|------------------------|---|-------------------|---------------------|---------------|
| Cuisson | | | | | | |
| Sablés | Plaque à pâtisserie | 1 |  | 150-160* | - | 25-40 |
| Sablés | Plaque à pâtisserie | 1 |  | 140-150* | - | 25-35 |
| Sablés, 2 niveaux | Lèchefrite + plaque à pâtisserie | 3+1 |  | 140-150* | - | 30-40 |
| Petits gâteaux | Plaque à pâtisserie | 1 |  | 160* | - | 25-35 |
| Petits gâteaux | Plaque à pâtisserie | 1 |  | 150* | - | 25-35 |
| Petits gâteaux, 2 niveaux | Lèchefrite + plaque à pâtisserie | 3+1 |  | 150* | - | 25-35 |
| Biscuit de Savoie sans graisse | Moule démontable Ø26 cm | 1 |  | 160-170** | - | 25-35 |
| Biscuit de Savoie sans graisse | Moule démontable Ø26 cm | 1 |  | 160-170** | - | 25-35 |
| Biscuit de Savoie sans graisse | Moule démontable Ø26 cm | 1 |  | 150-160 | 1 | 10 |
| | | | | | - | 20-30 |
| Tarte aux pommes | 2x moules à pâtisserie en fer noir Ø20 cm | 1 |  | 180-200 | - | 60-70 |
| Tarte aux pommes | 2x moules à pâtisserie en fer noir Ø20 cm | 1 |  | 170-180 | - | 60-80 |

* Préchauffer 5 min., ne pas utiliser la fonction de réchauffage rapide

** Préchauffer, ne pas utiliser la fonction de réchauffage rapide

Cuisson vapeur

Placez la lèchefrite sous le panier à vapeur perforé, taille XL, lorsque c'est indiqué dans le tableau. Le liquide qui s'égoutte est récupéré.

Niveaux d'enfournement lors de cuisson à la vapeur sur un niveau (utiliser 2,5 kg au maximum) :

- Panier à vapeur perforé, taille XL : niveau 2

Niveaux d'enfournement lors de cuisson à la vapeur sur deux niveaux (utiliser 1,8 kg par niveau au maximum) :

- Panier à vapeur perforé, taille XL : niveau 3
- Panier à vapeur perforé, taille XL : niveau 2

Mode de cuisson utilisée :

- ☘ Cuisson à la vapeur

| Plat | Accessoires | Niveau d'enfournement | Mode de cuisson | Température en °C | Durée en min. |
|---|--|-----------------------|-----------------|-------------------|---------------|
| Cuisson vapeur | | | | | |
| Petits pois, surgelés, deux récipients, portion de 1,8 kg | 2 récipients de cuisson à la vapeur XL + poêle universelle | 3+2+1 | ☘ | 100 | 3-15** |
| Brocoli, frais, 300 g | Récipient de cuisson à la vapeur XL | 2 | ☘ | 100* | 6-7*** |
| Brocoli, frais, un récipient | Récipient de cuisson à la vapeur XL | 2 | ☘ | 100* | 6-7*** |

* Préchauffer

** Le contrôle est achevé lorsque la température de 85 °C est atteinte à l'endroit le plus froid (cf. CEI 60350-1)

*** Un niveau de cuisson comparable entre l'échantillon de référence et l'échantillon principal est obtenu lorsque l'échantillon de référence est cuit pendant 5 minutes (fabriqué comme décrit dans CEI 60350-1).

Grillades

Enfournez également la lèchefrite. Le liquide est récupéré et le compartiment de cuisson reste propre.

Mode de cuisson utilisée :

- ☘ Gril grande surface

| Plat | Accessoires | Hauteur d'enfournement | Mode de cuisson | Température en °C | Durée en min. |
|--------------------------------|-------------|------------------------|-----------------|-------------------|---------------|
| Griller | | | | | |
| Brunir des toasts | Grille | 3 | ☘ | 275 | 3-6 |
| Beefburger de bœuf, 12 pièces* | Grille | 2 | ☘ | 275 | 20-30 |

** retourner après 2/3 du temps de cuisson









REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM



Constructa NEFF Vertriebs-GmbH |
Carl-Wery-Straße 34 | 81739 Munich | Germany

9001235952
980719
fr