



Chère cliente, cher client,

vous avez choisi une nouvelle cuisinière Neff. Nous vous remercions de la confiance que vous nous témoignez et espérons que vous aurez beaucoup de plaisir en cuisinant et que cet élément essentiel de votre cuisine vous accompagnera agréablement au fil du temps.

Veuillez lire cette notice d'utilisation si vous voulez profiter entièrement de tous les avantages techniques de votre cuisinière.

Le sommaire détaillé vous conduira rapidement à toutes les informations importantes :

- La notice contient des informations importantes relatives à la sécurité.
- Vous apprendrez à connaître votre appareil en détail.
- Nous vous expliquons étape par étape comment le régler.
- Dans les tableaux, vous trouverez les valeurs de réglage et les niveaux d'enfournement appropriés à de nombreuses recettes courantes. Tout a été testé dans notre laboratoire.
- Si une panne devait survenir, vous trouverez ici des informations qui vous permettront de remédier vous-même aux petites pannes.

A vous le plaisir de cuisiner !

## **Notice d'utilisation**

---

**B44M42N0**

**fr**

**9000 523 976**

# Table de matières

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Consignes de sécurité</b> .....                      | <b>5</b>  |
| Avant l'encastrement .....                              | 5         |
| Indications pour votre sécurité .....                   | 5         |
| Causes de dommages .....                                | 7         |
| <b>Conseils concernant l'énergie et l'environnement</b> | <b>8</b>  |
| Economiser de l'énergie .....                           | 8         |
| Elimination écologique .....                            | 8         |
| <b>Votre nouvel appareil</b> .....                      | <b>9</b>  |
| Bandeau de commande .....                               | 9         |
| Modes de fonctionnement .....                           | 10        |
| Niveaux d'enfournement .....                            | 10        |
| Accessoires .....                                       | 11        |
| <b>Avant la première utilisation</b> .....              | <b>13</b> |
| Réglage de l'heure .....                                | 13        |
| Nettoyage de l'appareil .....                           | 14        |
| <b>Utilisation de l'appareil</b> .....                  | <b>15</b> |
| Mettre l'appareil en service .....                      | 15        |
| Mettre l'appareil hors service .....                    | 15        |
| <b>Horloge électronique</b> .....                       | <b>16</b> |
| Affichage de l'heure .....                              | 16        |
| Minuterie .....   | 18        |
| Durée de fonctionnement .....                           | 18        |
| Fin du fonctionnement .....                             | 19        |
| Fonctionnement préprogrammé .....                       | 20        |
| Réglage de l'heure .....                                | 21        |
| Chauffage rapide .....                                  | 21        |

# Table de matières

|   |           |
|---|-----------|
| Contrôler, corriger ou supprimer des réglages . . . .                         | 22        |
| <b>Cuisson de pâtisseries . . . . .</b>                                       | <b>23</b> |
| Cuisson de pâtisseries sur des plaques<br>et dans des moules . . . . .        | 23        |
| Cuisson sur plusieurs niveaux . . . . .                                       | 24        |
| Tableau de cuisson pour des pâtes de base . . . . .                           | 24        |
| Tableau de cuisson pour des plats et<br>des plats cuisinés surgelés . . . . . | 27        |
| Conseils et astuces . . . . .   | 29        |
| <b>Rôtissage . . . . .</b>  | <b>31</b> |
| Rôtissage « à découvert » . . . . .   | 31        |
| Rôtissage « à couvert » . . . . .   | 32        |
| Tableau de rôtissage . . . . .  | 33        |
| Conseils et astuces . . . . .   | 35        |
| <b>Grillades . . . . .</b>  | <b>36</b> |
| Gril air pulsé . . . . .  | 36        |
| Grillades à plat . . . . .  | 38        |
| <b>Décongélation . . . . .</b>  | <b>40</b> |
| Décongélation avec CircoTherm Air pulsé . . . . .                             | 40        |
| Position décongélation . . . . .  | 41        |
| <b>Yaourt . . . . .</b>   | <b>42</b> |
| <b>Mettre en conserves . . . . .</b>  | <b>43</b> |
| <b>Nettoyage et entretien . . . . .</b>                                       | <b>46</b> |
| Nettoyer l'extérieur de l'appareil . . . . .                                  | 46        |
| Nettoyage du compartiment de cuisson . . . . .                                | 47        |
| Décrocher et accrocher la porte de l'appareil . . . . .                       | 49        |
| Nettoyage des vitres de la porte . . . . .                                    | 52        |

## Table de matières

|   |           |
|---|-----------|
| Nettoyer les grilles d'accrochage ..... | 54        |
| <b>Pannes et réparations .....</b>      | <b>56</b> |
| Changer la lampe du four .....          | 57        |
| Remplacement du joint de porte .....    | 58        |
| Service après-vente .....               | 59        |
| <b>Plats tests .....</b>                | <b>59</b> |

---

# Consignes de sécurité

Veillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Conservez avec soin la notice d'utilisation et de montage. Si vous remettez l'appareil à un tiers, veuillez-y joindre les notices.

---

## Avant l'encastrement

### Avaries de transport

Contrôlez l'appareil après l'avoir déballé. En cas d'avaries de transport, vous ne devez pas raccorder l'appareil.

### Branchement électrique

Seul un spécialiste agréé est habilité à raccorder l'appareil. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, vous perdez tout droit à la garantie.

---

## Indications pour votre sécurité

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Utilisez l'appareil exclusivement pour préparer des aliments.

Des adultes et des enfants ne doivent jamais utiliser l'appareil sans surveillance

- si physiquement ou mentalement ils ne sont pas en mesure ou
- s'ils ont un manque de connaissances et d'expérience.

Ne jamais laisser des enfants jouer avec l'appareil.

### Compartiment de cuisson chaud

Risque de brûlures !  
Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Ouvrir prudemment la porte. De la vapeur chaude peut s'échapper.  
Eloignez impérativement les jeunes enfants.

Risque d'incendie !

Ne jamais conserver des objets inflammables dans le compartiment de cuisson.

Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil en cas de production de fumée dans l'appareil. Eteignez l'appareil. Retirez la fiche secteur de la prise ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.

Risque de court-circuit !

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

Risque de s'ébouillanter !

Ne jamais verser de l'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela produit de la vapeur d'eau chaude.

Risque de brûlures !

Ne jamais préparer des mets avec de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans le compartiment de cuisson. Utilisez uniquement des petites quantités de boissons fortement alcoolisées et ouvrez prudemment la porte de l'appareil.

### **Accessoires et récipients chauds**

Risque de brûlures !

Ne jamais retirer du compartiment de cuisson les accessoires ou les récipients chauds sans utiliser des maniques.

### **Réparations inexpertes**

Risque d'électrocution !

Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations.

Si l'appareil est défectueux, retirez la fiche de la prise de secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles. Appelez le service après-vente.

---

## Causes de dommages

### **Accessoire, feuille, papier sulfurisé ou récipient sur le fond du compartiment de cuisson**

Ne placez pas d'accessoire sur le fond du compartiment de cuisson. Ne recouvrez pas le fond du compartiment de cuisson d'une feuille, quel que soit le type, ni de papier sulfurisé. Ne placez pas de récipient sur le fond du compartiment de cuisson si vous avez réglé une température supérieure à 50 °C. Cela crée une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson ne correspondent plus et l'émail sera endommagé.

### **Eau dans l'enceinte de cuisson chaude**

Ne jamais verser de l'eau dans l'enceinte de cuisson chaude. Cela produit de la vapeur d'eau. Le changement de température peut occasionner des dommages sur l'émail.

### **Aliments humides**

Ne pas conserver des aliments humides dans l'enceinte de cuisson pendant une longue durée. Cela endommage l'émail.

### **Jus de fruit**

Ne pas trop garnir la plaque à pâtisserie en cas de gâteaux aux fruits très juteux. Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives. Utiliser de préférence la lèchefrite à bords hauts.

### **Refroidissement avec la porte du four ouverte**

Ne laisser refroidir l'enceinte de cuisson qu'en état fermé. Même si la porte du four n'est ouverte qu'un petit peu, la façade des meubles voisins peut être endommagée avec le temps.

### **Joint du four fortement encrassé**

Lorsque le joint du four est fortement encrassé, la porte du four ne ferme plus correctement lors du fonctionnement. Les façades de meubles voisins peuvent être endommagées. Veiller à ce que le joint du four soit toujours propre.

### **Porte du four comme surface d'assise ou pour déposer des objets**

Ne pas monter ni s'asseoir sur la porte du four ouverte. Ne pas déposer des récipient ou des accessoires sur la porte du four.

### **Transporter l'appareil**

Ne pas transporter ou porter l'appareil par la poignée de la porte. La poignée ne supportera pas le poids de l'appareil et peut se casser.

---

# Conseils concernant l'énergie et l'environnement

Vous trouverez ici des conseils comment vous pouvez économiser de l'énergie lors de la cuisson et comment correctement éliminer votre appareil.

---

## Economiser de l'énergie

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

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

Pendant la cuisson ou le rôtissage, ouvrez le plus rarement possible la porte de l'appareil.

Si vous voulez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le compartiment de cuisson étant encore chaud. Le temps de cuisson pour le deuxième gâteau peut alors être réduit.

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

---

## Elimination écologique



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE concernant les appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

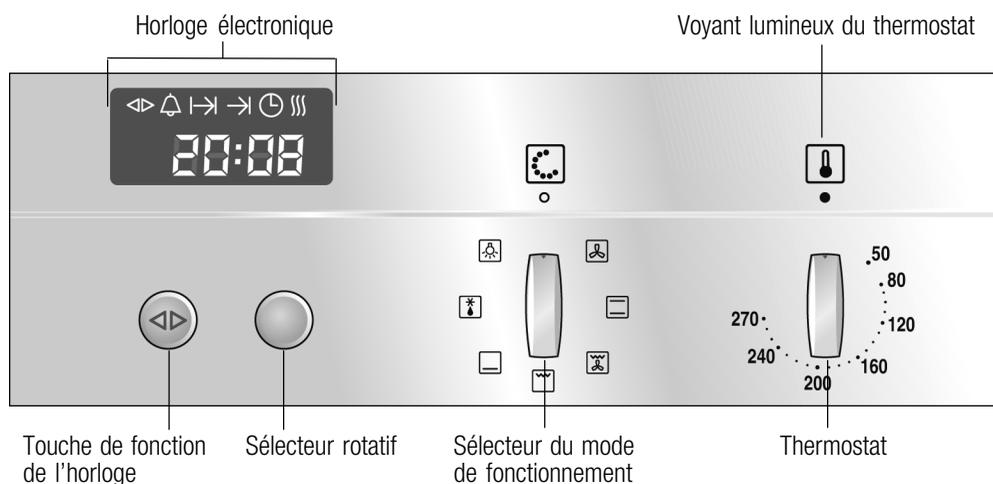
La directive spécifie le cadre pour une reprise et un recyclage des appareils usagés applicable au niveau européen.

# Votre nouvel appareil

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur

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

## Bandeau de commande



| Élément de commande                 | Usage   |
|-------------------------------------|---|
| Touche de fonction de l'horloge     | Pour sélectionner la fonction de l'horloge désirée ou le chauffage rapide (voir le chapitre : Horloge électronique)                                     |
| Sélecteur rotatif                   | Pour procéder à des réglages à l'intérieur d'une fonction de l'horloge ou pour enclencher le chauffage rapide (voir le chapitre : Horloge électronique) |
| Sélecteur du mode de fonctionnement | Pour sélectionner le mode de fonctionnement désiré  |
| Thermostat                          | Pour régler la température désirée  |

## Manettes de commande escamotables

Les sélecteurs rotatif, de température et du mode de fonctionnement sont escamotables. Appuyez sur la manette de commande respective pour l'enclencher et la désenclencher.

## Modes de fonctionnement

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

| Modes de fonctionnement  | Application  |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> CircoTherm® Air pulsé                | pour faire cuire et rôtir sur un ou plusieurs niveaux  |
| <input type="checkbox"/> Chaleur voûte/sole                              | pour faire cuire et rôtir sur un niveau. Idéal pour des gâteaux avec une garniture humide (p.ex. gâteau au fromage blanc)  |
| <input checked="" type="checkbox"/> Gril air pulsé                       | pour de la volaille et de gros morceaux de viande  |
| <input type="checkbox"/> Gril, grande surface                            | pour griller des grandes quantités de mets peu épais et de petite taille (p.ex. steaks, saucisses)   |
| <input type="checkbox"/> Chaleur de sole                                 | pour des mets et pains et pâtisseries qui doivent être plus fortement dorés ou avoir une croûte sur le dessous.<br>N'activez que brièvement la chaleur de sole à la fin du temps de cuisson. |
| <input checked="" type="checkbox"/> Position décongélation               | pour faire décongeler doucement des morceaux de viande, du pain et d'autres pâtisseries délicates (p.ex. tarte à la crème fraîche)   |
| <input checked="" type="checkbox"/> Eclairage du compartiment de cuisson | assiste pendant l'entretien et le nettoyage du compartiment de cuisson   |

## Niveaux d'enfournement



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

## Remarque :

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

## Accessoires

Votre appareil est livré avec les accessoires suivants :



### Lèchefrite, émaillée

pour la cuisson de gâteaux juteux, pour le rôtissage, des grillades de pour récupérer du liquide qui s'égoutte



### Grille, coudée

pour la cuisson de pâtisseries dans un moule, pour le rôtissage dans un plat à rôtir et des grillades

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

| Accessoires                                     | Référence |
|---|-----------|
| Mega élément pour cuisson vapeur                | N8642X0   |
| Elément pour cuisson vapeur                     | N8642X0EU |
| Lèchefrite, émaillée                            | Z1232X0   |
| Lèchefrite, à revêtement anti-adhérent          | Z1233X0   |
| Lèchefrite avec grille d'insertion              | Z1242X0   |
| Lèchefrite en verre                             | Z1262X0   |
| Plat profond à gratiner, émaillée               | Z1272X0   |
| Plaque à pâtisserie, aluminium                  | Z1332X0   |
| Plaque à pâtisserie, émaillée                   | Z1342X0   |
| Plaque à pâtisserie, à revêtement anti-adhérent | Z1343X0   |
| Moule à pizza                                   | Z1352X0   |
| Grille, coudée avec trou de puisage             | Z1432X0   |
| Grille de rôtissage, mailles serrées            | Z1442X0   |

| <b>Accessoires</b>                             | <b>Référence</b> |
|--|------------------|
| Plaque de rôtissage, émaillée, à deux éléments | Z1512X0          |
| Jeu de post-équipement CLOU triple             | Z1742X1          |
| Jeu de post-équipement CLOU quadruple          | Z1752X1          |
| Pierre à pain                                  | Z1912X0          |
| Cocotte universelle, émaillée                  | Z9930X0          |

**Remarque :**

La plaque à pâtisserie et la lèchefrite peuvent se déformer pendant le fonctionnement du four. Ceci est dû aux importantes variations de température sur l'accessoire. Elles peuvent se produire si vous n'avez garni qu'une partie de l'accessoire ou avez mis du surgelé sur l'accessoire, p.ex. de la pizza.

---

# Avant la première utilisation

Dans ce chapitre, vous apprendrez

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

---

## Réglage de l'heure

A l'affichage de l'heure clignote **0:00**.



1. Appuyer sur la touche de fonction de l'horloge.  
Les symboles ◀▶ et ⌚ s'allument.  
A l'affichage de l'heure clignote **12:00**.
2. Régler l'heure actuelle à l'aide du sélecteur rotatif.  
Votre réglage est automatiquement validé au bout de 3 secondes.

## Modifier l'heure

Pour modifier l'heure ultérieurement, appuyez autant de fois que nécessaire sur la touche de fonction de l'horloge, jusqu'à ce que les symboles ◀▶ et ⌚ s'allument. Régler l'heure actuelle à l'aide du sélecteur rotatif.

---

## Nettoyage de l'appareil

Nettoyez votre appareil avant la première utilisation.

1. Retirer les accessoires du compartiment de cuisson.
2. Enlevez tous les résidus de l'emballage (p.ex. des pièces de polystyrène) du compartiment de cuisson.
3. Nettoyer les accessoires et le compartiment de cuisson avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle (voir chapitre : Nettoyage et entretien).
4. Chauffer pendant 30 minutes en mode chaleur voûte/sole ☐ à 240 °C.
5. Essuyer le compartiment de cuisson refroidi avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle.
6. Nettoyer l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux humide et de l'eau additionnée de produit à vaisselle.

---

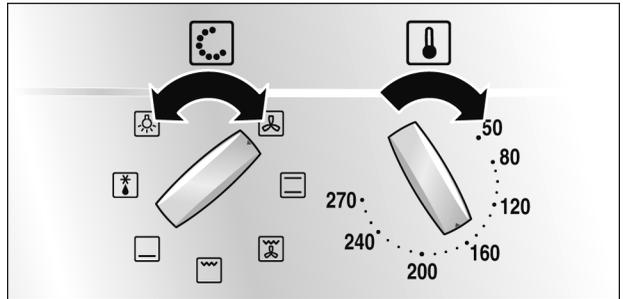
# Utilisation de l'appareil

Dans ce chapitre, vous apprendrez

- comment mettre en marche et éteindre votre appareil
- comment sélectionner un mode de fonctionnement et une température

---

## Mettre l'appareil en service



1. Tourner le sélecteur du mode de fonctionnement jusqu'à ce que le mode de fonctionnement désiré soit réglé.
2. Tourner le thermostat jusqu'à ce que la température désirée soit réglée.

Le voyant lumineux  est allumé pendant la chauffe de l'appareil et lors de chaque réchauffement.

---

## Mettre l'appareil hors service

1. Ramener le sélecteur du mode de fonctionnement sur la position .
2. Ramener le thermostat sur la position .

Le ventilateur de refroidissement peut continuer de fonctionner après l'arrêt de l'appareil.

# Horloge électronique

Dans ce chapitre, vous apprendrez

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

## Affichage de l'heure



### Fonction d'horloge

### Utilisation

🔔 Minuterie

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

⏪ Durée de fonctionnement

L'appareil se met automatiquement hors service après la durée de fonctionnement réglée (p.ex. **1:30** heures).

➔ Fin du fonctionnement

L'appareil se met automatiquement hors service à l'heure réglée (p.ex. **12:30** heures).

| Fonction d'horloge          | Utilisation  |
|-----------------------------|--|
| Fonctionnement préprogrammé | L'appareil se met automatiquement en service et hors service. La durée de fonctionnement et la fin du fonctionnement sont combinées. |
| ☺ Heure                     | Réglage de l'heure.  |
| ⏏ Chauffage rapide          | Réduire la durée de chauffe.   |

### Remarques :

- Lorsque vous réglez une fonction d'horloge, l'intervalle du temps accroît si vous réglez des valeurs supérieures (p.ex. durée de fonctionnement jusqu'à **1:00h** à la minute précise, au-dessus de **1:00h** réglable en pas de 5 minutes).
- Entre **22:00** et **5:59** heure, l'affichage de l'heure sera obscurci si vous ne procédez à aucun réglage pendant ce laps de temps ou si aucune fonction d'horloge n'est activée.
- Avec les fonctions d'horloge minuterie  $\Delta$ , durée de fonctionnement  $\rightarrow|$ , fin de fonctionnement  $\rightarrow|$  et le fonctionnement préprogrammé, un signal retentit à la fin des réglages et le symbole  $\Delta$  ou  $\rightarrow|$  clignote. Pour couper le signal prématurément, appuyez sur la touche de fonction d'horloge.

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

1. Appuyer pendant 6 secondes sur la touche de fonction d'horloge.  
L'affichage de l'heure se désactive. Si une fonction d'horloge est active, le symbole correspondant reste allumé.
2. Appuyer brièvement sur la touche de fonction d'horloge.  
L'affichage de l'heure s'allume.

---

## Minuterie



1. Appuyer sur la touche de fonction d'horloge aussi souvent que nécessaire, jusqu'à ce que les symboles <math>\langle \rangle</math> et <math>\triangle</math> s'allument.
2. Régler la durée à l'aide du sélecteur rotatif (par ex. **5:00** minutes).

Le réglage est automatiquement validé. Puis, l'heure s'affiche à nouveau et la minuterie se déclenche.

---

## Durée de fonctionnement

Arrêt automatique après une durée réglée.



1. Régler le mode de fonctionnement et la température.  
L'appareil chauffe.
2. Appuyer sur la touche de fonction d'horloge aussi souvent que nécessaire, jusqu'à ce que les symboles <math>\langle \rangle</math> et <math>\rightarrow</math> s'allument.

3. Régler la durée de fonctionnement à l'aide du sélecteur rotatif (par ex. **1:30** heures).

Le réglage est automatiquement validé.

Ensuite l'heure est réaffichée et la durée de fonctionnement réglée s'écoule.

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

4. Réinitialiser les modes de fonctionnement et température sur la position 0.
5. Appuyer sur la touche de fonction d'horloge pour mettre un terme à la fonction d'horloge.

---

## Fin du fonctionnement

Arrêt automatique à une heure réglée.



1. Régler le mode de fonctionnement et la température.  
L'appareil chauffe.
2. Appuyer sur la touche de fonction d'horloge aussi souvent que nécessaire, jusqu'à ce que les symboles <|> et → s'allument.
3. Régler la fin du fonctionnement à l'aide du sélecteur rotatif (par ex. **12:30** h).  
Le réglage est automatiquement validé.  
Ensuite l'heure est réaffichée.

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

4. Réinitialiser les modes de fonctionnement et température sur la position 0.
5. Appuyer sur la touche de fonction d'horloge pour mettre un terme à la fonction d'horloge.

## Fonctionnement préprogrammé

L'appareil s'active automatiquement et se désactive à la fin du fonctionnement programmé. Pour cela, combinez les fonctions d'horloge Durée de fonctionnement et Fin du fonctionnement.

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

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

L'appareil s'éteint automatiquement à la fin du fonctionnement réglée ( **12:30** h).

6. Réinitialiser les modes de fonctionnement et température sur la position 0.
7. Appuyer sur la touche de fonction d'horloge pour terminer le fonctionnement préprogrammé.

## Réglage de l'heure

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



1. Appuyer sur la touche de la fonction d'horloge aussi souvent que nécessaire, jusqu'à ce que les symboles <|> et ☑ s'allument.
2. Régler l'heure avec le sélecteur rotatif.  
Le réglage est automatiquement validé.

## Chauffage rapide

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

### Remarque :

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

1. Régler le mode de fonctionnement et la température.  
L'appareil chauffe.
2. Appuyer sur la touche de la fonction d'horloge aussi souvent que nécessaire jusqu'à ce que les symboles <|> et ☒ s'allument et que **FFF** apparaisse dans l'affichage de l'heure.
3. Tourner vers la droite avec le sélecteur rotatif.  
☒ s'affiche dans l'affichage de l'heure et le symbole ☒ s'allume. Le chauffage rapide s'enclenche.



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

## Contrôler, corriger ou supprimer des réglages

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

---

# Cuisson de pâtisseries

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur

- les moules et plaques à pâtisserie
- la cuisson sur plusieurs niveaux
- la cuisson de pâtes de base courantes (tableau de cuisson)
- la cuisson de plats cuisinés surgelés et de plats frais préparés (tableau de cuisson)
- conseils et astuces pour la cuisson de pâtisseries

## Remarque :

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

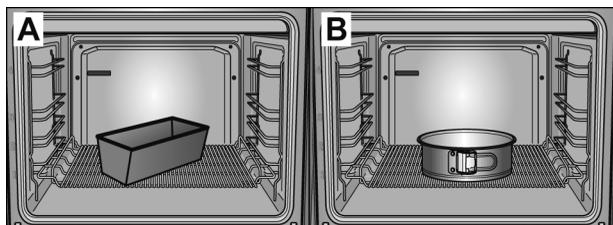
---

## Cuisson de pâtisseries sur des plaques et dans des moules

### Moules

Nous vous recommandons d'utiliser des moules métalliques de couleur sombre.

Les moules en fer-blanc et les moules en verre allongent le temps de cuisson et le gâteau ne brunit pas uniformément. Si vous voulez faire cuire des pâtisseries dans des moules en fer-blanc et avec le mode Chaleur voûte/sole , utilisez le niveau d'enfournement 1.



## Plaques à pâtisserie

Pour la cuisson sur un niveau avec le mode CircoTherm® Air pulsé , placez un moule à cake toujours en diagonale (fig. A) et un moule rond toujours au centre de la grille coudée (fig. B).

Nous vous recommandons d'utiliser uniquement des plaques d'origine, car celles-ci sont parfaitement adaptées au compartiment de cuisson et aux modes de fonctionnement.

Enfournez la plaque à pâtisserie ou bien la lèchefrite toujours prudemment jusqu'en butée et veillez à orienter le chanfrein vers la porte de l'appareil.

En cas de gâteau fondant, utilisez la lèchefrite afin de ne pas salir le compartiment de cuisson.

---

## Cuisson sur plusieurs niveaux

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

Tenez compte du fait que le temps de brunissage de vos pâtisseries peut être différent sur les niveaux respectifs. La pâtisserie sur le niveau supérieur brunit le plus vite et peut être défournée plus tôt.

Si vous voulez utiliser une plaque à pâtisserie et une lèchefrite pour la cuisson sur deux niveaux, enfournez la plaque à pâtisserie au niveau 3 et la lèchefrite au niveau 1.

---

## Tableau de cuisson pour des pâtes de base

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

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

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

Respectez dans le tableau les indications concernant le préchauffage.

| Pâte de base  | CircoTherm® Air pulsé  |                   |                          | Chaleur voûte/sole  |                   |
|---|--|-------------------|--------------------------|--|-------------------|
|   | Niveau d'enfournement  | Température en °C | Durée de cuisson minutes | Niveau d'enfournement  | Température en °C |
| <b>Génoise</b>  |  |                   |                          |  |                   |
| Gâteau sur la plaque avec garniture                                 |  |                   |                          |  |                   |
| ■ 1 niveau  | 1  | 160 - 170         | 30 - 45                  | 3  | 170 - 180         |
| ■ 2 niveaux   | 1 + 3  | 150 - 160         | 40 - 50                  | -  | -                 |
| Moule démontable/à cake   | 1  | 150 - 160         | 60 - 80                  | 2  | 160 - 170         |
| Moule pour fond de tarte aux fruits                                 | 1  | 160 - 170         | 20 - 35                  | 2  | 170 - 180         |
| <b>Pâte brisée</b>  |  |                   |                          |  |                   |
| Gâteau sur la plaque avec garniture sèche, p.ex. grains sablés      |  |                   |                          |  |                   |
| ■ 1 niveau  | 1  | 160 - 170         | 45 - 70                  | 3  | 180 - 190         |
| ■ 2 niveaux   | 1 + 3  | 160 - 170         | 60 - 80                  | -  | -                 |
| Gâteau sur la plaque avec garniture fondante, p.ex. coulis de crème | 1  | 150 - 170         | 60 - 80                  | -  | -                 |
| Moule démontable, p.ex. gâteau au fromage blanc                     | 1  | 150 - 160         | 50 - 90                  | 2  | 160 - 180         |
| Moule pour fond de tarte aux fruits                                 | 1  | 150 - 160*        | 20 - 35                  | 2  | 170 - 180*        |
| <b>Pâte à biscuit</b>   |  |                   |                          |  |                   |
| Biscuit roulé   | 1  | 180 - 190*        | 10 - 15                  | 3  | 190 - 200*        |
| Moule pour fond de tarte aux fruits                                 | 1  | 160 - 170         | 20 - 30                  | 2  | 160 - 170         |
| Biscuit (6 oeufs)   | 1  | 150 - 160         | 30 - 45                  | 2  | 160 - 170         |
| Biscuit (3 oeufs)   | 1  | 150 - 160*        | 20 - 30                  | 2  | 160 - 170*        |
| <b>Pâte à la levure de boulanger</b>                                |  |                   |                          |  |                   |
| Gâteau sur la plaque avec garniture sèche, p.ex. grains sablés      |  |                   |                          |  |                   |
| ■ 1 niveau  | 1  | 160 - 170         | 40 - 55                  | 3  | 170 - 180         |
| ■ 2 niveaux   | 1 + 3  | 160 - 170         | 45 - 65                  | -  | -                 |
| Couronne/tresse briochée (500 g)                                    | 1  | 160 - 170         | 30 - 40                  | 3  | 170 - 180         |
| Moule démontable  | 1  | 160 - 170         | 30 - 40                  | 2  | 160 - 170         |
| Moule à kouglof   | 1  | 160 - 170         | 35 - 45                  | 2  | 170 - 180         |

\* Préchauffer le four

| Petites pâtisseries                                | CircoTherm® Air pulsé  |                   |                          | Chaleur voûte/sole  |                   |
|--|--|-------------------|--------------------------|--|-------------------|
|  | Niveau d'enfournement  | Température en °C | Durée de cuisson minutes | Niveau d'enfournement  | Température en °C |
| <b>Pâte à la levure de boulanger</b>               |  |                   |                          |  |                   |
| ■ 1 niveau   | 1  | 160 - 170         | 20 - 25                  | 3  | 170 - 180         |
| ■ 2 niveaux  | 1 + 3  | 160 - 170         | 20 - 30                  | -  | -                 |
| <b>Préparation de meringue</b>                     |  |                   |                          |  |                   |
| ■ 1 niveau   | 1  | 80                | 100 - 130                | 3  | 80                |
| ■ 2 niveaux  | 1 + 3  | 80                | 150 - 170                | -  | -                 |
| <b>Pâte feuilletée</b>                             |  |                   |                          |  |                   |
| ■ 1 niveau   | 1  | 190 - 200*        | 20 - 30                  | 3  | 200 - 210*        |
| ■ 2 niveaux  | 1 + 3  | 190 - 200*        | 25 - 35                  | -  | -                 |
| <b>Pâte à chou</b>                                 |  |                   |                          |  |                   |
| ■ 1 niveau   | 1  | 190 - 200*        | 25 - 35                  | 3  | 200 - 210*        |
| ■ 2 niveaux  | 1 + 3  | 190 - 200*        | 30 - 40                  | -  | -                 |
| <b>Génoise (p.ex. muffins)</b>                     |  |                   |                          |  |                   |
| ■ 1 niveau   | 1  | 150 - 160*        | 25 - 35                  | 3  | 160 - 170*        |
| ■ 2 niveaux  | 1 + 3  | 150 - 160*        | 25 - 35                  | -  | -                 |
| <b>Pâte brisée, p.ex. petits gâteaux au beurre</b> |  |                   |                          |  |                   |
| ■ 1 niveau   | 1  | 140 - 150*        | 15 - 20                  | 3  | 140 - 150*        |
| ■ 2 niveaux  | 1 + 3  | 130 - 140*        | 20 - 25                  | -  | -                 |
| ■ 3 niveaux  | 1 + 3 + 4  | 130 - 140*        | 20 - 25                  | -  | -                 |

\* Préchauffer le four

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

\* Préchauffer le four

| Pain/petits pains | CircoTherm® Air pulsé  |                   |                          | Chaleur voûte/sole  |                   |
|-------------------|---|-------------------|--------------------------|---|-------------------|
|                   | Niveau d'enfournement   | Température en °C | Durée de cuisson minutes | Niveau d'enfournement   | Température en °C |
| Petits pains      | 1   | 220*              | 10 - 20                  | 2   | 240*              |
| Empanada          | 1   | 180*              | 30 - 40                  | 3   | 200*              |
| Fougasse          | 1   | 220*              | 15 - 20                  | 2   | 240*              |

\* Préchauffer le four

## Tableau de cuisson pour des plats et des plats cuisinés surgelés

Respectez les points suivants :

- Utilisez la lèchefrite pour des produits surgelés
- Tapissez la lèchefrite de papier sulfurisé ou de papier spécial absorbant la graisse si vous faites cuire des produits de pommes de terre surgelés
- Utilisez uniquement du papier sulfurisé qui est approprié à la température sélectionnée
- Ne superposez pas les frites
- Retournez les produits de pommes de terre surgelés à mi-cuisson
- Assaisonnez les produits de pommes de terre surgelés seulement après la cuisson
- Pour réchauffer des petits pains, laissez un peu de place entre les différents pâtons. N'en disposez pas trop sur une plaque à pâtisserie
- N'utilisez pas de produits surgelés présentant des brûlures de congélation
- N'utilisez pas de produits surgelés fortement givrés
- Respectez les indications du fabricant

Les indications dans le tableau sont des valeurs indicatives et s'appliquent à des plaques à pâtisserie émaillées. Ces valeurs peuvent varier en fonction de la nature et de la quantité de pâte et en fonction du moule.

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

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

Respectez dans le tableau les indications concernant le préchauffage.

| Plats   | CircoTherm® Air pulsé  |                   |                          | Chaleur voûte/sole  |                   |
|---|---|-------------------|--------------------------|---|-------------------|
|   | Niveau d'enfournement   | Température en °C | Durée de cuisson minutes | Niveau d'enfournement   | Température en °C |
| <b>Plats</b>                                      |   |                   |                          |   |                   |
| Pizza, fraîche                                    |   |                   |                          |   |                   |
| ■ 1 niveau  | 1   | 190 - 210*        | 20 - 30                  | 2   | 210 - 230*        |
| ■ 2 niveaux                                       | 1 + 3   | 170 - 190         | 35 - 45                  | -   | -                 |
| Tarte flambée                                     | 1   | 190 - 210*        | 15 - 25                  | 2   | 210 - 230*        |
| Quiche  | 1   | 180 - 200         | 50 - 60                  | 2   | 200 - 220         |
| Tarte   | 1   | 180 - 200*        | 30 - 45                  | 1   | 200 - 220*        |
| Gâteau suisse (Wähe)                              | 1   | 170 - 190*        | 45 - 55                  | 2   | 180 - 200*        |
| Gratin dauphinois à base de pommes de terre crues | 1   | 180 - 200         | 50 - 60                  | 2   | 200 - 220         |
| <b>Pizza, surgelée</b>                            |   |                   |                          |   |                   |
| Pizza à fond mince                                |   |                   |                          |   |                   |
| ■ 1 niveau  | 1   | 180 - 200         | 10 - 20                  | 3   | 210 - 230         |
| ■ 2 niveaux                                       | 1 + 3   | 170 - 190         | 20 - 30                  | -   | -                 |
| Pizza à fond épais                                |   |                   |                          |   |                   |
| ■ 1 niveau  | 1   | 180 - 200         | 20 - 30                  | 3   | 180 - 200         |
| ■ 2 niveaux                                       | 1 + 3   | 170 - 190         | 25 - 35                  | -   | -                 |
| <b>Produits de pommes de terre</b>                |   |                   |                          |   |                   |
| Frites  |   |                   |                          |   |                   |
| ■ 1 niveau  | 1   | 190 - 210         | 15 - 25                  | 3   | 190 - 210         |
| ■ 2 niveaux                                       | 1 + 3   | 170 - 190         | 25 - 35                  | -   | -                 |
| Croquettes  | 1   | 180 - 200         | 15 - 25                  | 3   | 180 - 200         |
| Rösti (pommes de terre farcies)                   | 1   | 180 - 200         | 15 - 25                  | 3   | 180 - 200         |
| <b>Pain et pâtisseries, surgelés</b>              |   |                   |                          |   |                   |
| Petits pains/baguette, pré-cuits                  | 1   | 180 - 200         | 10 - 20                  | 3   | 190 - 210         |

| Plats                                | CircoTherm® Air pulsé  |                   |                          | Chaleur voûte/sole  |                   |
|--------------------------------------|---|-------------------|--------------------------|---|-------------------|
|                                      | Niveau d'enfournement   | Température en °C | Durée de cuisson minutes | Niveau d'enfournement   | Température en °C |
| Petits pains/baguette à réchauffer   | 1   | 180 - 200         | 5 - 15                   | 3   | 180 - 200         |
| Bretzels, pâtons                     | 1   | 170 - 190         | 15 - 20                  | 3   | 170 - 190         |
| <b>Pain et pâtisseries, précuits</b> |   |                   |                          |   |                   |
| Petits pains/baguette à réchauffer   | 1   | 180 - 200         | 5 - 15                   | 3   | 190 - 210         |
| <b>Fritures, surgelées</b>           |   |                   |                          |   |                   |
| Bâtonnets de poisson                 | 1   | 180 - 200         | 15 - 20                  | 3   | 200 - 220         |
| Burgers aux légumes                  | 1   | 180 - 200         | 20 - 30                  | 3   | 180 - 200         |
| <b>Strudel, surgelé</b>              | 1   | 190 - 210         | 35 - 45                  | 3   | 180 - 200         |

## Conseils et astuces

### Le gâteau est trop clair

Vérifiez le niveau d'enfournement.

Vérifiez si vous avez utilisé l'ustensile de cuisson que nous recommandons.

Placez votre moule sur la grille et non pas sur la plaque à pâtisserie.

Si le niveau d'enfournement et l'ustensile de cuisson sont corrects, alors soit allongez la durée de cuisson soit augmentez la température.

### Le gâteau est trop foncé

Vérifiez le niveau d'enfournement.

Si le niveau d'enfournement est correct, alors soit raccourcissez la durée de cuisson soit réduisez la température.

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

Vérifiez le niveau d'enfournement.

Vérifiez la température.

Veillez à ne pas placer votre moule directement devant les sorties d'air situées dans la paroi arrière du compartiment de cuisson.

Vérifiez si le moule est correctement positionné sur la grille.

|  |  |
|--|--|
| <b>Le gâteau sur la plaque à pâtisserie n'est pas doré uniformément</b>  | <p>Vérifiez le niveau d'enfournement.</p> <p>Vérifiez la température.</p> <p>En cas de cuisson sur plusieurs niveaux, défournez les plaques à pâtisserie à des temps différents.</p> <p>Lors de la cuisson de petites pâtisseries, veillez à ce qu'elles soient de la même taille et de la même épaisseur.</p>                   |
| <b>Le gâteau est trop sec</b>  | <p>Réglez une température légèrement plus haute et réduisez légèrement le temps de cuisson.</p>  |
| <b>Le gâteau est trop humide à l'intérieur</b>   | <p>Réglez une température légèrement plus basse.</p> <p>A noter : Les temps de cuisson ne peuvent pas être réduits en augmentant la température (cuit à l'extérieur, cru à l'intérieur).</p> <p>Choisissez un temps de cuisson plus long et laissez lever la pâte plus longtemps.</p> <p>Ajoutez moins de liquide à la pâte.</p> |
| <b>Un gâteau très humide, p.ex. gâteau aux fruits, produit beaucoup de vapeur d'eau dans le compartiment de cuisson et cette vapeur se liquéfie sur la porte de l'appareil</b> | <p>En ouvrant brièvement la porte de l'appareil avec prudence (1 à 2 fois, plus souvent en cas de longue durée de cuisson) vous pouvez évacuer la vapeur d'eau du compartiment de cuisson et ainsi nettement réduire le condensat.</p>   |
| <b>Le gâteau s'affaisse après son défournement</b>   | <p>Utilisez moins de liquide pour la pâte.</p> <p>Augmentez la durée de cuisson ou réglez la température un peu plus basse.</p>  |
| <b>La durée de cuisson indiquée n'est pas correcte</b>   | <p>En cas de petites pâtisseries, vérifiez la quantité sur votre plaque à pâtisserie. Les pâtisseries ne doivent pas se toucher.</p>   |
| <b>Le brunissage du produit surgelé est très irrégulier après la cuisson</b>   | <p>Observez si le prébrunissage du produit surgelé est irrégulier. Le brunissage irrégulier reste après la durée de cuisson.</p>   |
| <b>Le produit surgelé n'est pas doré, n'est pas croustillant ou les indications de temps ne sont pas correctes</b>   | <p>Enlever la glace sur les produits surgelés avant de les faire cuire.</p> <p>N'utilisez pas de produits surgelés fortement givrés.</p>   |
| <b>Economie d'énergie</b>  | <p>Préchauffez uniquement si cela est indiqué dans le tableau de cuisson.</p> <p>Utilisez des moules sombres, car elles absorbent mieux la chaleur.</p> <p>Utilisez la chaleur rémanente et, en cas durées de cuisson plus longues, éteignez le four 5 à 10 minutes avant la fin de la durée de cuisson.</p>                     |

---

# Rôtissage

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur

- le rôtissage en général
- le rôtissage « à découvert »
- le rôtissage « à couvert »
- le rôtissage de viande, volaille et de poisson (tableau de rôtissage)
- conseils et astuces concernant le rôtissage.



Risque de blessure par des ustensiles de rôtissage ne résistant pas à la chaleur. Utilisez uniquement des ustensiles de rôtissage spécialement marqués comme étant appropriés à l'utilisation au four.

## Remarque :

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

---

## Rôtissage « à découvert »

Pour le rôtissage « à découvert » on utilise un ustensile de rôtissage sans couvercle.

Lors du rôtissage en mode Chaleur voûte/sole , retournez le rôti au bout de la moitié ou des deux tiers du temps de cuisson.

## Rôtissage dans la lèchefrite

Du suc de cuisson est produit lors du rôtissage dans la lèchefrite. Ce suc de cuisson peut servir de base pour une sauce savoureuse.

Déglacez le suc de cuisson avec de l'eau chaude, du bouillon, du vin ou similaire, faites le bouillir, liez-le avec de la fécule, assaisonnez-le et passez-le dans une passoire, si nécessaire.

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

### **Remarque :**

En cas de petits rôtis, vous pouvez utiliser un ustensile de rôtissage plus petit à la place de la lèchefrite. Placez-le directement sur la grille.

### **Rôtissage dans la lèchefrite avec la grille coudée**

Placez la grille coudée dans la lèchefrite et enfournez-les ensemble au même niveau.

Pour de la viande ou de la volaille grasse, versez dans la lèchefrite  $\frac{1}{8}$  à  $\frac{1}{4}$  l d'eau, selon la taille et le type de rôti.

Le liquide dans l'ustensile de rôtissage s'évapore pendant le rôtissage. Rajoutez du liquide chaud, si nécessaire.

### **Rôtissage dans la lèchefrite avec la plaque de rôtissage**

La plaque de rôtissage réduit les salissures dans le compartiment de cuisson. Placez la plaque de rôtissage dans la lèchefrite et enfournez-les ensemble au même niveau.

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

---

## **Rôtissage « à couvert »**

Pour le rôtissage « à couvert » on utilise un ustensile de rôtissage avec couvercle. Le rôtissage « à couvert » convient particulièrement pour des plats braisés.

Placez le rôti dans l'ustensile de rôtissage, ajoutez de l'eau, du vin, du vinaigre ou similaire pour le fond de cuisson, couvrez avec le couvercle du récipient et placez l'ustensile de rôtissage sur la grille dans le compartiment de cuisson.

Le liquide dans l'ustensile de rôtissage s'évapore pendant le rôtissage. Rajoutez du liquide chaud, si nécessaire.

## Tableau de rôtissage

La durée de rôtissage et la température sont fonction de la taille, de l'épaisseur, du type et de la qualité du rôti.

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

Enduisez une viande maigre de graisse ou bardez-la de lard, à votre guise.

Les indications dans le tableau sont des valeurs indicatives et se rapportent au rôtissage « à découvert ». Ces valeurs peuvent varier en fonction de la nature et de la quantité de rôti et selon l'ustensile de rôtissage.

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

Après la durée de cuisson, laissez le rôti reposer env. 10 minutes dans le compartiment de cuisson éteint et fermé. Le temps de repos recommandé n'est pas compris dans la durée de rôtissage indiquée.

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

| Pièce à rôtir                                    | CircoTherm® Air pulsé  |                   |                            | Chaleur voûte/sole  |                   |
|--|--|-------------------|----------------------------|---|-------------------|
|  | Niveau d'enfournement  | Température en °C | Durée de rôtissage minutes | Niveau d'enfournement   | Température en °C |
| <b>Porc</b>                                      |  |                   |                            |   |                   |
| Filet, médium (300 - 400 g)<br>Rôti avec couenne | 1  | 170 - 180         | 30 - 45                    | 3   | 200 - 230         |
| ■ 1,5 kg   | 1  | 160 - 170         | 120 - 150                  | 2   | 200 - 220         |
| ■ 2,5 kg   | 1  | 160 - 170         | 150 - 180                  | 2   | 190 - 210         |
| Rôti, persillé sans couenne,<br>p.ex. échine     |  |                   |                            |   |                   |
| ■ 1,5 kg   | 1  | 160 - 170         | 100 - 130                  | 2   | 190 - 210         |

\* Préchauffer le four

\*\* Faire rôtir à couvert un rôti à braiser

| Pièce à rôtir                              | CircoTherm® Air pulsé  |                   |                            | Chaleur voûte/sole  |                   |
|--|--|-------------------|----------------------------|---|-------------------|
|  | Niveau d'enfournement  | Température en °C | Durée de rôtissage minutes | Niveau d'enfournement   | Température en °C |
| ■ 2,5 kg<br>Rôti maigre                    | 1  | 160 - 170         | 120 - 150                  | 2   | 180 - 200         |
| ■ 1 kg                                     | 1  | 170 - 180         | 70 - 90                    | 2   | 180 - 200         |
| ■ 2 kg                                     | 1  | 170 - 180         | 80 - 100                   | 2   | 180 - 200         |
| Kassler                                    | 1  | 160 - 170         | 70 - 80                    | 2   | 190 - 210         |
| <b>Rôti viande hachée (1 kg)</b>           | 1  | 170 - 180         | 60 - 70                    | 2   | 200 - 210         |
| <b>Boeuf</b>                               |  |                   |                            |   |                   |
| Filet, médium (1,0 kg)                     | 1  | 180 - 190         | 45 - 65                    | 2   | 200 - 220         |
| Rosbif, médium (1,5 kg)                    | 1  | 180 - 190         | 30 - 45                    | 2   | 200 - 220         |
| Rôti à braiser**                           |  |                   |                            |   |                   |
| ■ 1,5 kg                                   | 1  | 170 - 180         | 120 - 150                  | 2   | 200 - 220         |
| ■ 2,5 kg                                   | 1  | 170 - 180         | 150 - 180                  | 2   | 190 - 210         |
| <b>Veau</b>                                |  |                   |                            |   |                   |
| Rôti/poitrine de veau                      |  |                   |                            |   |                   |
| ■ 1,5 kg                                   | 1  | 160 - 170         | 90 - 120                   | 2   | 180 - 200         |
| ■ 2,5 kg                                   | 1  | 160 - 170         | 120 - 150                  | 2   | 170 - 190         |
| Jarret                                     | 1  | 160 - 170         | 100 - 130                  | 2   | 190 - 210         |
| <b>Agneau</b>                              |  |                   |                            |   |                   |
| Gigot désossé                              | 1  | 180 - 190         | 70 - 110                   | 2   | 200 - 220         |
| Selle avec os                              | 1  | 180 - 190         | 40 - 50                    | 2   | 200 - 220         |
| Selle sans os                              | 1  | 180 - 190         | 30 - 40                    | 2   | 200 - 220         |
| <b>Volaille (non farcie)</b>               |  |                   |                            |   |                   |
| Poulet, entier (1 kg)                      | 1  | 170 - 180         | 60 - 70                    | 2   | 200 - 220         |
| Canard, entier (2 - 3 kg)                  | 1  | 150 - 160         | 90 - 120                   | 2   | 190 - 210         |
| Oie, entière (3 - 4 kg)                    | 1  | 150 - 160         | 130 - 180                  | 2   | 180 - 200         |
| <b>Gibier</b>                              |  |                   |                            |   |                   |
| Rôti/cuissot de chevreuil sans os (1,5 kg) | 1  | 160 - 170         | 90 - 120                   | 2   | 190 - 210         |
| Rôti de sanglier (1,5 kg)                  | 1  | 160 - 170         | 120 - 140                  | 2   | 190 - 210         |
| Rôti de cerf (1,5 kg)                      | 1  | 160 - 170         | 100 - 120                  | 2   | 190 - 210         |
| Lapin                                      | 1  | 160 - 170         | 70 - 80                    | 2   | 180 - 200         |

\* Préchauffer le four

\*\* Faire rôtir à couvert un rôti à braiser

| Pièce à rôtir                              | CircoTherm® Air pulsé  |                   |                            | Chaleur voûte/sole  |                   |
|--|--|-------------------|----------------------------|---|-------------------|
|  | Niveau d'enfournement  | Température en °C | Durée de rôtissage minutes | Niveau d'enfournement   | Température en °C |
| <b>Poisson</b>                             |  |                   |                            |   |                   |
| Poisson, entier                            |  |                   |                            |   |                   |
| ■ 300 g                                    | 1  | 160 - 170         | 30 - 40                    | 2   | 180 - 200         |
| ■ 700 g                                    | 1  | 160 - 170         | 40 - 50                    | 2   | 180 - 200         |
| * Préchauffer le four                      |  |                   |                            |   |                   |
| ** Faire rôtir à couvert un rôti à braiser |  |                   |                            |   |                   |

## Conseils et astuces

|  |  |
|--|--|
| <b>La croûte est trop épaisse et/ou le rôti est trop sec</b>                                     | Réduisez la température ou raccourcissez la durée de cuisson.<br>Vérifiez le niveau d'enfournement.  |
| <b>La croûte est trop mince</b>  | Augmentez la température ou allumez brièvement le gril après la fin de la durée de rôtissage.  |
| <b>La viande n'est pas cuite à l'intérieur</b>   | Enlevez du compartiment de cuisson les accessoires non utilisés.<br>Allongez la durée de cuisson.<br>Vérifiez la température à coeur du rôti à l'aide d'un thermomètre pour viande.                                  |
| <b>De la vapeur d'eau dans le compartiment de cuisson se liquéfie sur la porte de l'appareil</b> | La vapeur d'eau sèche au cours du fonctionnement de l'appareil. S'il y a beaucoup de vapeur d'eau, vous pouvez brièvement et prudemment ouvrir la porte de l'appareil, afin que la vapeur d'eau s'échappe plus vite. |

---

# Grillades

Vous trouverez dans ce chapitre des informations sur

- les grillades en général
- les grillades air pulsé 
- les grillades à plat 

## Attention !

Risque d'endommagement des meubles au fonctionnement du gril lorsque la porte de l'appareil est ouverte. Les meubles adjacents sont endommagés par la forte chaleur. Laissez la porte de l'appareil fermée pendant le fonctionnement du gril.

## Remarques :

- Utilisez toujours la grille et la lèchefrite pour le fonctionnement du gril
- Posez la grille dans la lèchefrite et insérez les deux au niveau d'enfournement qui est indiqué dans le tableau pour les grillades
- Posez toujours la pièce à griller au milieu de la grille
- Si vous grillez plusieurs morceaux de viande, faites attention à utiliser les mêmes qualités de viande avec une épaisseur et un poids équivalents

---

## Gril air pulsé

Le mode de cuisson gril air pulsé  convient particulièrement à la volaille ou à la viande (par exemple rôti de porc avec de la couenne), qui doit être grillée de façon croustillante.

Retournez les pièces à griller épaisses après la moitié ou les deux tiers du temps de grillage environ.

Piquez la peau du canard et de l'oie sous les ailes et les cuisses de façon à pouvoir bien cuire la graisse.

En mode gril air pulsé sur la grille, l'enceinte de cuisson peut être plus fortement encrassée selon la pièce à griller. Nettoyez en conséquence l'enceinte de cuisson après chaque utilisation, de façon à ce que les dépôts ne s'incrustent pas avec la cuisson.

## Tableau gril air pulsé

Les indications dans le tableau sont des valeurs indicatives qui s'appliquent à la lèchefrite émaillée munie d'une grille. Ces valeurs peuvent varier selon la nature et la quantité de la pièce à griller.

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

En fin de cuisson, laissez la pièce à griller reposer env. 10 minutes dans le four fermé éteint. Le temps de repos recommandé n'est pas inclus dans la durée de grillage indiquée.

Les indications se réfèrent à un enfournement à four froid et à une viande sortie directement du réfrigérateur.

| Pièce à griller                | Niveau d'enfournement | Température en °C | Durée de grillage en minutes |
|--------------------------------|-----------------------|-------------------|------------------------------|
| <b>Porc</b>                    |                       |                   |                              |
| Rôti de porc avec couenne      | 2                     | 170 - 190         | 140 - 160                    |
| Jarret de porc                 | 2                     | 180 - 200         | 120 - 150                    |
| <b>Bœuf</b>                    |                       |                   |                              |
| Rosbif, médium (1,5 kg)        | 2                     | 220 - 240         | 40 - 50                      |
| <b>Agneau</b>                  |                       |                   |                              |
| Gigot d'agneau sans os, médium | 2                     | 170 - 190         | 120 - 150                    |
| <b>Volaille (non farcie)</b>   |                       |                   |                              |
| Demi-poulet, 1 - 2 morceaux    | 2                     | 210 - 230         | 40 - 50                      |
| Poulet, entier, 1 - 2 morceaux | 2                     | 200 - 220         | 60 - 80                      |
| Canard, entier (2 - 3 kg)      | 2                     | 180 - 200         | 90 - 120                     |
| Magret de canard               | 3                     | 230 - 250         | 30 - 45                      |
| Oie, entière (3 - 4 kg)        | 1                     | 150 - 170         | 130 - 160                    |
| Filet d'oie                    | 2                     | 160 - 180         | 80 - 100                     |
| Cuisse d'oie                   | 2                     | 180 - 200         | 50 - 80                      |

## Grillades à plat

Badigeonnez légèrement d'huile la pièce à griller à votre gré.

Retournez la pièce à griller après la moitié ou les deux tiers du temps de grillage.

### Position de grille

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

| Grille/<br>Position<br>de grille  | Utilisation   |
|---|---|
|  | Positionner la grille courbée avec le creux vers le bas dans la lèchefrite : convient aux pièces à griller qui doivent essentiellement être cuites entièrement          |
|  | Positionner la grille courbée avec le creux vers le haut dans la lèchefrite : convient aux pièces à griller qui doivent essentiellement être cuites saignante ou médium |

### Tableau des grillades à plat

Les indications dans le tableau sont des valeurs indicatives. Ces valeurs peuvent varier selon la nature et la quantité de la pièce à griller. Elles s'appliquent à l'enfournement à four froid et à une viande sortie directement du réfrigérateur.

| Pièce à griller                             | Niveau<br>d'enfournement | Température<br>en °C | Durée de<br>grillage<br>en minutes | Remarques   |
|---|--------------------------|----------------------|------------------------------------|---|
| <b>Porc</b>                                 |                          |                      |                                    |   |
| Steaks filets, médium<br>(3 cm d'épaisseur) | 4                        | 270                  | 12 - 15                            | La position de grille permet d'influencer le résultat de cuisson souhaité |
| Steak, bien cuit<br>(2 cm d'épaisseur)      | 4                        | 270                  | 15 - 20                            |   |

| Pièce à griller                         | Niveau d'enfournement | Température en °C | Durée de grillage en minutes | Remarques  |
|---|-----------------------|-------------------|------------------------------|--|
| <b>Bœuf</b>                             |                       |                   |                              |  |
| Steaks filets<br>(3 - 4 cm d'épaisseur) | 4                     | 270               | 15 - 20                      | Selon le degré de cuisson souhaité, vous pouvez réduire ou augmenter les temps de grillage |
| Tournedos                               | 4                     | 270               | 12 - 15                      |  |
| <b>Agneau</b>                           |                       |                   |                              |  |
| Filets                                  | 4                     | 270               | 8 - 12                       | Selon le degré de cuisson souhaité, vous pouvez réduire ou augmenter les temps de grillage |
| Côtelettes                              | 4                     | 270               | 10 - 15                      |  |
| <b>Saucisses</b>                        |                       |                   |                              |  |
|   | 4                     | 250               | 10 - 14                      | Inciser légèrement   |
| <b>Volaille</b>                         |                       |                   |                              |  |
| Cuisses de poulet                       | 3                     | 250               | 25 - 30                      | Piquer la peau permet d'empêcher la formation de bulles au cours du grillage               |
| Petits morceaux de poulet               | 3                     | 250               | 25 - 30                      |  |
| <b>Poisson</b>                          |                       |                   |                              |  |
| Steaks                                  | 4                     | 220               | 15 - 20                      | Les pièces doivent avoir la même épaisseur   |
| Côtelettes                              | 4                     | 220               | 15 - 20                      |  |
| Poissons entiers                        | 3                     | 220               | 20 - 25                      |  |
| <b>Légumes</b>                          |                       |                   |                              |  |
| Toast avec garniture                    | 4                     | 270               | 15 - 20                      |  |
|   | 3                     | 220               | 10 - 15                      | Le niveau d'enfournement dépend de la hauteur de la garniture                              |

---

# Décongélation

Dans ce chapitre, vous apprendrez

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

---

## Décongélation avec CircoTherm® Air pulsé

Pour décongeler et cuire des produits congelés et surgelés, utilisez le mode CircoTherm® Air pulsé . Lors de cette opération, respectez les points suivants :

- Des produits congelés et surgelés une fois décongelés (surtout de la viande) demandent des temps de cuisson plus courts que des produits frais
- Le temps de cuisson de viande congelée se rallonge du temps de décongélation
- Faites toujours décongeler la volaille congelée avant la cuisson, afin de pouvoir retirer les abats
- Faites cuire du poisson congelé aux mêmes températures qu'en cas de poisson frais
- Vous pouvez mettre dans le compartiment de cuisson en même temps une plus grande quantité de légumes surgelés cuisinés, conditionnés dans des barquettes alu
- Lors de la décongélation sur un niveau, utilisez le niveau 1 et pour la décongélation sur deux niveaux, les niveaux 1 + 3
- Pour les produits surgelés, respectez les indications du fabricant

## Tableau de décongélation

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

## Position décongélation

Ce mode est particulièrement approprié pour décongeler des pâtisseries délicates (p.ex.tarte à la crème fraîche).

1. Activer le mode de fonctionnement Position décongélation .
2. Décongeler le produit surgelé 25 - 45 minutes, en fonction de sa nature et de sa taille.
3. Enlever le produit surgelé du compartiment de cuisson et le laisser décongeler à coeur pendant 30 - 45 minutes.

### Remarque :

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

---

# Yaourt

Avec votre appareil, vous pouvez confectionner vos yaourts en utilisant la chaleur de l'éclairage du compartiment de cuisson .

1. Enlever les accessoires et grilles supports, les rails télescopiques ou les systèmes individuels enfichables.
2. Chauffer à 40 °C 1 l de lait (3,5 % de matière grasse) ou de lait frais pasteurisé  
ou  
porter 1 l de lait frais à ébullition et le laisser refroidir à 40 °C.
3. Délayer 150 g de yaourt ferme dans le lait et verser le mélange uniformément dans des pots ou des coupelles. Ne pas mettre plus de 200 ml dans un récipient.
4. Couvrir les récipients remplis avec un couvercle adapté ou avec du film alimentaire.
5. Préchauffer le four pendant 15 minutes en mode Gril grande surface à 100 °C.
6. Régler ensuite le sélecteur du mode de fonctionnement sur Eclairage du compartiment de cuisson .
7. Disposer les récipients à égale distance sur tout le fond du compartiment de cuisson et fermer la porte de l'appareil.
8. Eteindre l'éclairage du compartiment de cuisson  au bout de 8 heures et placer les récipients au réfrigérateur pendant au moins 12 heures.

---

# Mettre en conserves



Risque de blessures !

Si les aliments ne sont pas correctement mis en conserve, les bocaux peuvent éclater. Respectez les consignes suivantes :

- Les fruits et légumes doivent être frais et sains
- Utilisez uniquement des bocaux propres et non endommagés
- Les bocaux ne doivent pas s'entrechoquer dans le compartiment de cuisson pendant la mise en conserve

Dans le compartiment de cuisson vous pouvez mettre en conserve simultanément les contenus de six bocaux de ½, 1 ou 1½ l avec le mode CircoTherm® Air pulsé . Lors de cette opération, respectez les points suivants :

- Pour la mise en conserve, utilisez uniquement des bocaux de la même taille et contenant les mêmes aliments
- Veillez à une parfaite propreté lors de la préparation et de la fermeture des bocaux
- Utilisez uniquement des joints en caoutchouc résistant à la chaleur
- Avec votre appareil, vous ne pouvez pas mettre en conserve les aliments suivants : Le contenu de boîtes en fer-blanc, de la viande, du poisson ou de la préparation de pâté

## Préparation des fruits

1. Laver les fruits et, selon leur type, les éplucher, épépiner et émincer.
2. Disposer les fruits dans les bocaux, jusqu'à env. 2 cm du bord.
3. Compléter les bocaux d'eau sucrée bouillie et écumée (env. ⅓ l pour un bocal de 1 l).

Pour un litre d'eau :

env. 250 g de sucre pour des fruits sucrés

env. 500 g de sucre pour des fruits acides

## Préparation des légumes

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

## Fermer les bocaux

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

## Ebullition des fruits et légumes

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



3. Verser  $\frac{1}{2}$  l d'eau chaude (env. 80 °C) dans la lèchefrite.
4. Régler CircoTherm® Air pulsé  à 160 °C.

L'ébullition des bocaux de  $\frac{1}{2}$  ou 1 l commence au bout d'env. 50 minutes et des bocaux de 1 $\frac{1}{2}$  l au bout d'env. 60 minutes.

### **Fruits, cornichons et concentré de tomate**

5. Eteindre l'appareil dès que tous les bocaux sont à ébullition.
6. Laisser les bocaux encore quelques minutes dans le compartiment de cuisson fermé.

Framboises, fraises, cerises ou cornichons :  
env. 5 - 10 minutes

Autres fruits : env. 10 - 15 minutes

Concentré de tomate ou compote de pommes :  
env. 15 - 20 minutes

### **Légumes**

5. Réduire la température à 100 °C, dès que tous les bocaux sont à ébullition. Laisser les bocaux encore bouillonner env. 60 minutes dans le compartiment de cuisson fermé.
6. Eteindre l'appareil.
7. Laisser les bocaux encore env. 15 - 30 minutes dans le compartiment de cuisson fermé.

### **Enlever les bocaux**

1. Poser les bocaux sur un torchon propre, les couvrir et les protéger des courants d'air.
2. Enlever les ressorts seulement lorsque les bocaux sont froids.

---

# Nettoyage et entretien

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur

- le nettoyage et l'entretien de votre appareil
- les produits et aides de nettoyage



Risque de court-circuit ! N'utilisez pas de nettoyeur haute pression ni de nettoyeur à jet de vapeur pour nettoyer votre appareil.

## Attention !

Dommmages de la surface ! N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou récurants. N'utilisez pas de moyens de nettoyage récurants tels que des pailles de fer ou des éponges à dos récurant.

## Remarque :

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

---

## Nettoyer l'extérieur de l'appareil

| Élément de l'appareil/surface | Produit/moyen de nettoyage  |
|-------------------------------|---|
| Surfaces en inox              | Appliquer des produits à vaisselle usuels du commerce avec un chiffon doux, humide ou une peau de chamois ; sécher avec un chiffon doux.<br><br>En cas d'encrassement important, utilisez un nettoyant pour inox mat. |
| Surfaces laquées              | Appliquer des produits à vaisselle usuels du commerce avec un chiffon doux, humide ou une peau de chamois ; sécher avec un chiffon doux.  |

| Élément de l'appareil/surface | Produit/moyen de nettoyage  |
|-------------------------------|---|
| Surfaces en verre             | Appliquer des produits à vaisselle usuels du commerce avec un chiffon doux, humide ou une peau de chamois ; sécher avec un chiffon doux.  |
| Vitres de la porte            | <p>Appliquer des nettoyeurs pour vitres ou des produits à vaisselle usuels du commerce avec un chiffon doux, humide ou une peau de chamois ; sécher avec un chiffon doux.</p> <p>Pour abaisser la température, la vitre intérieure de la porte de l'appareil est dotée d'un revêtement pour réfléchir la chaleur. Cela ne compromet pas la vue à travers la vitre de la porte de l'appareil. Lorsque la porte de l'appareil est ouverte, ce revêtement peut ressembler à une couche claire. Cela est normal et ne représente pas un défaut.</p> |

## Nettoyage du compartiment de cuisson

### Attention !

Dommmages de la surface ! Ne pas effectuer un nettoyage à chaud avec des produits de nettoyage pour four prévus à cet effet.

### Remarques :

- Lors de sa fabrication, l'émail est cuit à des températures très élevées. Ceci peut engendrer des différences de teintes. Cela est normal et n'a aucune incidence sur le fonctionnement.
- Les bords de plaques minces ne peuvent pas être émaillés complètement. Ils peuvent donc présenter des aspérités. La protection contre la corrosion est cependant garantie.

| Élément de l'appareil              | Produit/moyen de nettoyage   |
|------------------------------------|--|
| Surfaces émaillées                 | <p>Pour faciliter le nettoyage vous pouvez allumer l'éclairage du compartiment de cuisson et décrocher la porte de l'appareil, le cas échéant.</p> <p>Appliquer des produits à vaisselle usuels du commerce ou de l'eau au vinaigre avec un chiffon doux, humide ou une peau de chamois ; sécher avec un chiffon doux.</p> <p>Ramollissez les résidus d'aliment incrustés avec un chiffon humide et du produit à vaisselle.</p> <p>En cas d'encrassement important, nous recommandons du produit de nettoyage pour four en gel. Il peut être appliqué de façon précise.</p> <p>Après le nettoyage, laisser le compartiment de cuisson ouvert pour qu'il sèche.</p> |
| Joint de porte                     | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle  |
| Grilles supports/rail télescopique | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle  |
| Accessoire                         | Mettre à tremper dans de l'eau additionnée de produit à vaisselle, nettoyer avec une brosse et une éponge à vaisselle ou laver au lave-vaisselle.  |

### Éviter des encrassements

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

## Décrocher et accrocher la porte de l'appareil



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

Risque de blessures !

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



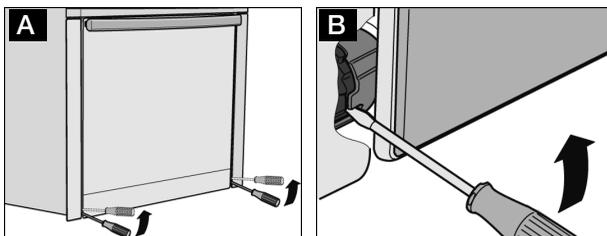
Risque de blessures !

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

## Décrocher la porte de l'appareil

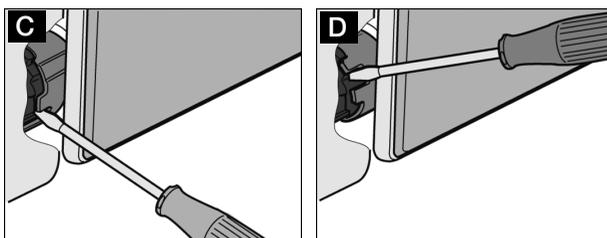
1. Ouvrir le verrouillage articulé à gauche et à droite (fig. A).

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

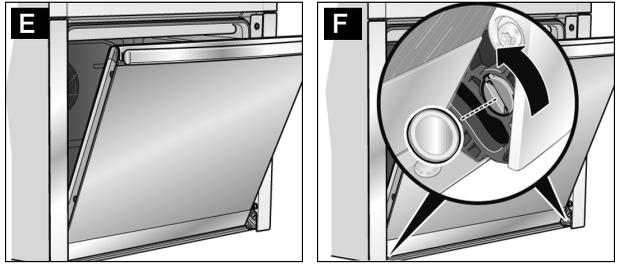


Verrouillage articulé fermé (fig. C)

Verrouillage articulé ouvert (fig. D)



2. Ouvrir légèrement la porte de l'appareil (fig. E).



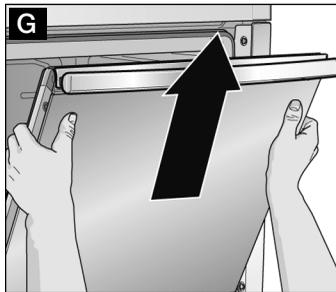
3. Avec une pièce de monnaie, tourner jusqu'en butée les deux arrêts à gauche et à droite situés en bas sur la face intérieure de l'appareil (fig. F).

Arrêt à gauche : dans le sens horaire

Arrêt à droite : dans le sens anti-horaire

4. Fermer légèrement la porte de l'appareil, jusqu'à ce que les arrêts s'enclenchent de manière perceptible.

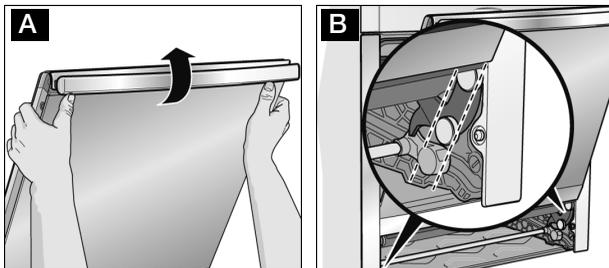
Maintenant il ne doit plus être possible d'ouvrir la porte ni de la fermer.



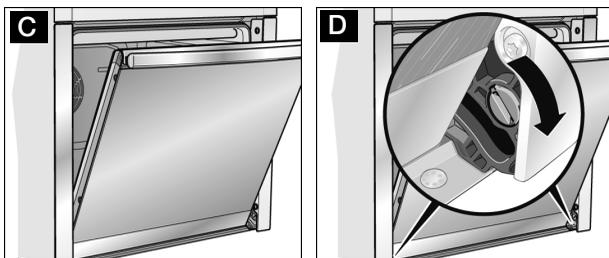
5. Soulever légèrement la poignée avec les deux pouces et retirer la porte de l'appareil vers le haut (fig. G).

## Accrocher la porte de l'appareil

1. Tenir la porte de l'appareil et soulever légèrement la poignée avec les deux pouces (fig. A).



2. Accrocher la porte de l'appareil simultanément à gauche et droite par-dessus les galets de guidage (fig. B).
3. Veiller à ce que la porte de l'appareil ne se coince pas en biais et à ce qu'elle soit complètement accrochée (fig. C).



4. Avec une pièce de monnaie, desserrer les deux arrêts de la porte de l'appareil (fig. D).

Arrêt à gauche : dans le sens anti-horaire

Arrêt à droite : dans le sens horaire

5. Ouvrir légèrement la porte et la fermer ensuite.



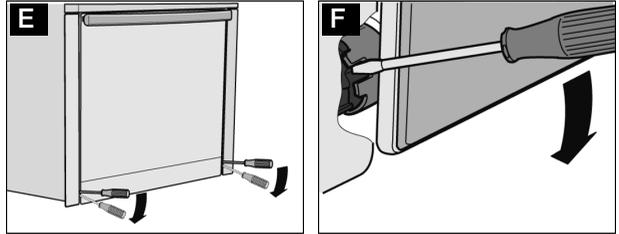
Risque de blessures !

par des verrouillages articulés non fermés.

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

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

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



---

## Nettoyage des vitres de la porte



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

**Risque de blessures !**

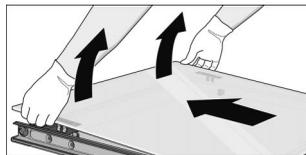
Les éléments dans la porte de l'appareil peuvent avoir des arêtes vives. Vous pourriez vous couper. Portez des gants de protection.

### Attention !

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

## Dépose de la vitre de la porte

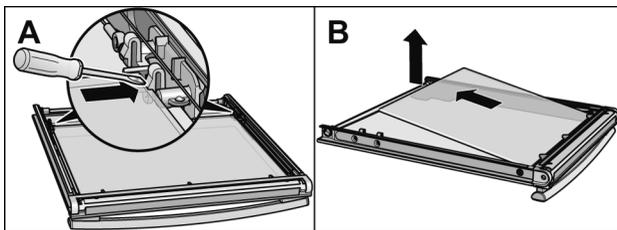
1. Décrocher la porte de l'appareil et la placer sur un support doux et propre, la façade côté support (voir le chapitre : Dépose et pose de la porte de l'appareil).



2. Décrocher la vitre de la porte au niveau de l'accrochage de la porte de l'appareil en soulevant la vitre légèrement et la retirer.

## Dépose de la vitre intermédiaire

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



1. Pousser les fixations à gauche et à droite vers l'extérieur à l'aide d'un tournevis (fig. A) et désenclencher la vitre intermédiaire.
2. Soulever la vitre intermédiaire et la retirer (fig. B).

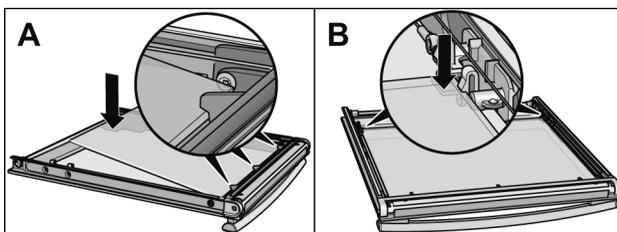
## Nettoyage

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

### Attention !

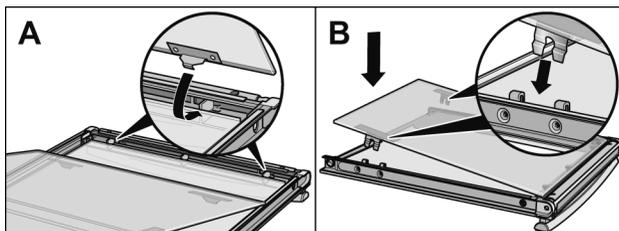
N'utilisez pas de produits agressifs ou récurants ni de racloir à verre. Le verre peut être endommagé.

## Pose de la vitre intermédiaire



1. Introduire la vitre intermédiaire dans les trois logements (fig. A).
2. A gauche et à droite à côté des fixations, appuyer sur la vitre intermédiaire jusqu'à ce que la vitre s'enclenche dans les fixations (fig. B).

## Pose de la vitre de la porte



1. Introduire la vitre de la porte dans les deux logements (fig. A).
2. Appuyer sur la vitre de la porte à gauche et à droite à côté des fixations jusqu'à ce que la vitre s'enclenche dans les fixations (fig. B).

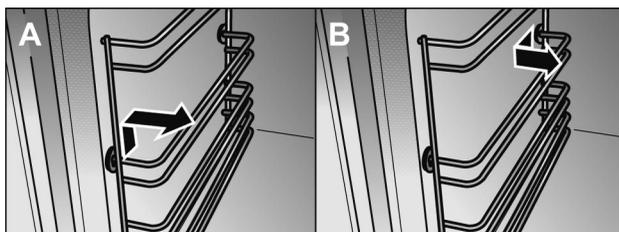
## Nettoyer les grilles d'accrochage

Pour mieux pouvoir les nettoyer, vous pouvez décrocher les grilles d'accrochage.



Risque de brûlures dû aux éléments chauds dans la chambre de cuisson. Attendez que la chambre de cuisson ait refroidi.

### Décrocher les grilles d'accrochage

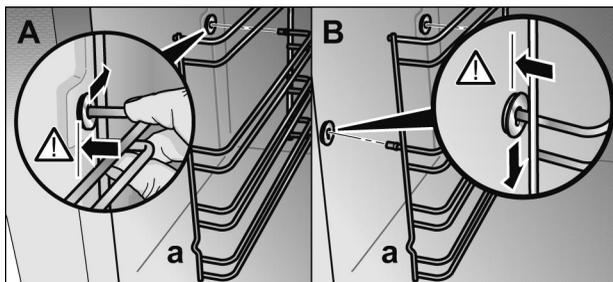


1. Appuyer sur les grilles d'accrochage vers l'avant et vers le haut et les décrocher de façon latérale (Image A).
2. Tirer les grilles d'accrochage d'arrière en avant et les décrocher de façon latérale (Image B).

### Nettoyer les grilles d'accrochage

Nettoyer les grilles d'accrochage avec un produit de rinçage et une éponge ou une brosse.

## Accrocher les grilles d'accrochage



Toujours encastrer les grilles d'accrochage avec l'indentation (a) vers le bas afin de d'accorder les niveaux d'enfournement.

1. Emboîter les grilles d'accrochage au fond jusqu'à venir en butée et appuyer vers l'arrière (Image A).
2. Emboîter les grilles d'accrochage à l'avant jusqu'à venir en butée et appuyer vers le bas (Image B).

# Pannes et réparations

L'appel du service après-vente n'est pas toujours nécessaire. Dans certaines situations, vous pouvez vous-mêmes effectuer une réparation. Vous trouverez quelques conseils de dépannage dans le tableau suivant.



Risque d'électrocution !

- Les opérations sur la partie électronique de l'appareil ne doivent être effectuées que par un spécialiste
- Couper absolument l'alimentation électrique de l'appareil avant d'intervenir sur la partie électronique. Actionner le coupe-circuit automatique ou retirer le fusible à l'intérieur du boîtier à fusibles de votre appartement

| Panne  | Cause possible  | Solution   |
|--|---|--|
| La fonction électrique est perturbée (par exemple les voyants de l'affichage ne s'allument plus) | Fusible défectueux  | Contrôler les fusibles à l'intérieur du boîtier à fusibles, les remplacer si nécessaire              |
| De la pâte liquide ou fluide se répartit de façon importante sur un côté                         | Appareil pas monté horizontalement  | Vérifier le montage de l'appareil (voir notice de montage)   |
| 0:00 clignote sur l'écran de l'horloge   | L'alimentation électrique a été coupée  | Régler à nouveau l'heure (voir chapitre : Horloge électronique)                                      |
| Des fonctions à pilotage électronique ne fonctionnent pas  | Impulsions énergétiques (par exemple foudre)  | Régler à nouveau la fonction correspondante  |
| De la fumée se dégage au rôtissage ou grillage   | De la graisse brûle sur l'élément chauffant du grill  | Continuer à griller ou rôtir jusqu'à ce que la graisse soit éliminée de l'élément chauffant du grill |
|  | Grille ou lèchefrite mal enfournée  | Placer la grille dans la lèchefrite et l'engager sur un niveau d'enfournement plus bas               |
| De la condensation apparaît de façon importante dans l'enceinte de cuisson                       | Phénomène normal (par exemple avec un gâteau à garniture très humide ou avec un grand rôti) | Ouvrir de temps en temps rapidement la porte de l'appareil pendant le fonctionnement                 |

| Panne  | Cause possible   | Solution   |
|--|--|--|
| Les pièces émaillées ont des taches mates, claires | Phénomène normal dû au gouttage du jus de viande ou des fruits | Impossible   |
| Les vitres de porte sont embuées                   | Phénomène normal, résultant des différences de température     | Chauffer l'appareil à 100 °C puis l'éteindre de nouveau au bout de 5 minutes |

## Changer la lampe du four

Remplacez toujours la lampe du four si elle est défectueuse. Des ampoules de rechange sont en vente au service après-vente ou dans le commerce spécialisé :

E14, 220 - 240V, 40W, résistant à des températures jusqu'à 300 °C

Utilisez uniquement ces ampoules.

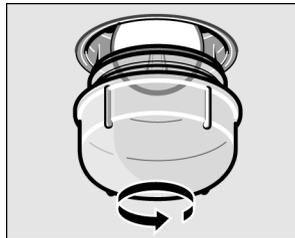


Risque de choc électrique!

Coupez l'alimentation électrique de l'appareil.

Actionnez le coupe-circuit automatique ou retirez le fusible du tableau de fusibles de votre domicile.

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



2. Visser le couvercle en verre vers la gauche, puis le retirer.
3. Remplacer l'ampoule du four par un type d'ampoule identique.
4. Revisser le couvercle en verre.
5. Enlever le torchon, puis armer le fusible.

### Remarque :

S'il est impossible de dévisser le cache en verre,

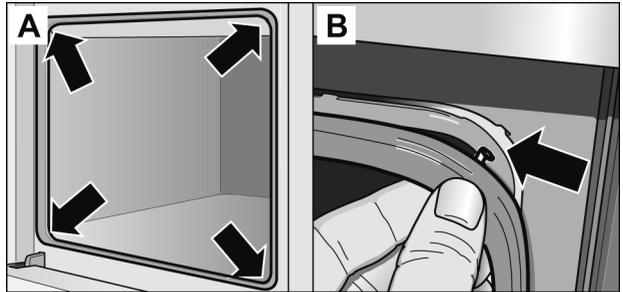
- mettez des gants en caoutchouc pour tourner
- vous pouvez commander un accessoire de démontage auprès du service après-vente (référence 613634)

## Remplacement du joint de porte

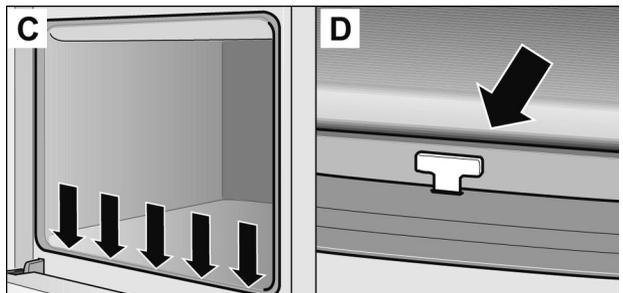
Le joint de porte doit être remplacé s'il est défectueux. Des joints de rechange pour votre appareil sont en vente auprès du service après-vente.

### Décrochage du joint de porte

Le joint de porte est fixé à neuf endroits.



1. Décrocher les crochets du joint de porte (fig. B) à quatre endroits (fig. A).



2. Décrocher les crochets du joint de porte (fig. D) aux cinq autres endroits (fig. C) en tournant légèrement dans le sens horaire.

## Accrochage du joint de porte

1. Refixer (fig. B) le joint de porte à quatre endroits (fig. B).
2. Refixer le joint de porte (fig. D) aux cinq autres endroits (fig. C) par une légère rotation.
3. Vérifier la bonne fixation du joint de porte.

---

## Service après-vente

en cas de pannes et de réparations que vous ne pouvez pas résoudre par vous-mêmes, le service après-vente se tient à votre disposition.

Vous trouverez les adresses dans le répertoire des services après-vente

### Remarque :

Vous serez facturé en cas d'appel du service après-vente motivé lié à une erreur de manipulation.

## Numéros de produit E et de fabrication FD

En cas de recours au service après-vente, veuillez indiquer les numéros de produit E et de fabrication FD.

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique de l'appareil située sous la porte de l'appareil, en bas à gauche sur le fond de l'appareil.

|      |    |
|------|----|
| N° E | FD |
|------|----|

---

## Plats tests

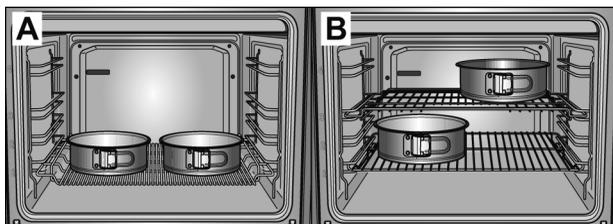
Plats tests selon les normes DIN 44547 et EN 60350. Respectez les consignes de préchauffage indiquées dans les tableaux. Les valeurs indiquées dans les tableaux ne concernent pas le chauffage rapide.

| Cuisson des pâtisseries   | Niveau d'enfournement | Mode de fonctionnement | Température en °C | Durée de cuisson en minutes |
|---|-----------------------|------------------------|-------------------|-----------------------------|
| Biscuiterie dressée   | 3                     |                        | 140 - 150*        | 20 - 35                     |
|   | 1                     |                        | 140 - 150*        | 20 - 35                     |
|   | 1 + 3                 |                        | 140 - 150*        | 25 - 40                     |
|   | 1 + 3 + 4             |                        | 130 - 150*        | 25 - 50                     |
| Small Cakes<br>(20 pièces par plaque)                                       | 3                     |                        | 160 - 170**       | 20 - 30                     |
|   | 1                     |                        | 150 - 160**       | 20 - 30                     |
|   | 1 + 3                 |                        | 150 - 160**       | 25 - 35                     |
|   | 1 + 3 + 4             |                        | 150 - 160**       | 25 - 35                     |
| Biscuit à l'eau   | 2                     |                        | 160 - 170*        | 25 - 35                     |
|   | 1                     |                        | 150 - 160*        | 25 - 35                     |
| Tarte crumble aux pommes  | 3                     |                        | 170 - 180         | 45 - 55                     |
|   | 1                     |                        | 160 - 170         | 50 - 60                     |
|   | 1 + 3                 |                        | 160 - 170         | 55 - 65                     |
| Gâteaux aux pommes recouverts***<br>(moules juxtaposés, image A)            | 1                     |                        | 190 - 200         | 70 - 80                     |
| Gâteaux aux pommes recouverts***<br>(moules disposés en diagonale, image B) | 1 + 3                 |                        | 170 - 180*        | 65 - 80                     |

\* Préchauffer le four

\*\* Préchauffer 10 minutes

\*\*\* Utilisez des moules en tôle noire



| Grillades   | Niveau d'enfournement | Position de la grille | Modes de fonctionnement | Température en °C | Durée du grill en minutes |
|---|-----------------------|-----------------------|-------------------------|-------------------|---------------------------|
| Toast (lèche-frite + grille coudée)               | 4                     |                       |                         | 275*              | 1 - 2                     |
| Biftecks, 12 steaks (lèche-frite + grille coudée) | 4                     |                       |                         | 275               | 20 - 25**                 |

\* Préchauffer 10 minutes

\*\* Retourner après les 2/3 du temps







