



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**

---

**B16W74N0**

**fr**

**9000 434 370**

# Table de matières

<b>Consignes de sécurité</b> .....	<b>6</b>
Avant l'encastrement .....	6
Indications pour votre sécurité .....	6
Causes de dommages .....	8
<b>Conseils concernant l'énergie et l'environnement</b> .....	<b>9</b>
Economiser de l'énergie .....	9
Elimination écologique .....	10
<b>Votre nouvel appareil</b> .....	<b>10</b>
Bandeau de commande .....	10
Modes de fonctionnement .....	13
Niveaux d'enfournement .....	14
NeffLight .....	14
Accessoires .....	15
<b>Avant la première utilisation</b> .....	<b>17</b>
Régler la langue, la date et l'heure .....	17
Nettoyage de l'appareil .....	18
<b>Utilisation de l'appareil</b> .....	<b>19</b>
Mettre l'appareil en service .....	19
Modifier le mode de fonctionnement .....	22
Modifier la température .....	22
Désactiver l'appareil .....	22
Chauffage rapide .....	23
Mes propres programmes .....	23
Modifier les réglages de base .....	28
Coupure de sécurité automatique .....	30

# Table de matières

<b>Horloge électronique</b> .....	<b>31</b>
Modification de l'heure .....	32
Modification de la date .....	33
Affichage de l'heure .....	33
Mode horaire .....	34
Minuterie .....	34
Durée .....	34
Fin du fonctionnement .....	35
Fonctionnement présélectionné .....	36
Corriger ou effacer les réglages .....	37
<b>Sécurité-enfants</b> .....	<b>37</b>
Verrouillage .....	37
Verrouillage permanent .....	38
<b>Cuisson de pâtisseries</b> .....	<b>40</b>
Cuisson de pâtisseries sur des plaques et dans des moules .....	41
Cuisson sur plusieurs niveaux .....	41
Tableau de cuisson pour des pâtes de base .....	42
Tableau de cuisson pour des plats et des plats cuisinés surgelés .....	44
Conseils et astuces .....	47
<b>Position cuisson du pain</b> .....	<b>49</b>
<b>Rôtissage</b> .....	<b>50</b>
Rôtissage « à découvert » .....	50
Rôtissage « à couvert » .....	51
Tableau de rôtissage .....	52
Conseils et astuces .....	54

# Table de matières

<b>Grillades</b> .....	<b>55</b>
Gril air pulsé .....	55
Grillades à plat .....	57
<b>Cuisson à la vapeur</b> .....	<b>60</b>
<b>Position étuve</b> .....	<b>61</b>
Pâte à la levure de boulanger .....	61
Yaourt .....	62
<b>Basse température</b> .....	<b>63</b>
Utilisation de la basse température .....	63
Tableau de cuisson à basse température .....	65
Astuces .....	66
<b>Décongélation et chauffage</b> .....	<b>66</b>
Décongélation avec CircoTherm Air pulsé .....	66
Position décongélation .....	67
Préchauffage .....	68
Maintien au chaud .....	68
Programme continu .....	69
<b>Mettre en conserves</b> .....	<b>70</b>
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	<b>73</b>
Nettoyer l'extérieur de l'appareil .....	73
Nettoyage du compartiment de cuisson .....	74
Surface autonettoyante .....	76
EasyClean .....	77
Décrocher et accrocher la porte de l'appareil .....	79
Nettoyage des vitres de porte .....	81
Nettoyage de la voûte de l'enceinte de cuisson ...	83

## Table de matières

Nettoyage des grilles supports .....	83
Nettoyer les rails télescopiques .....	84
<b>Pannes et réparations .....</b>	<b>85</b>
Changez la lampe de l'enceinte de cuisson .....	87
Remplacement des ampoules halogènes (NeffLight) .....	88
Remplacer le joint de porte .....	89
Service après-vente .....	90
<b>Plats tests .....</b>	<b>91</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.

## Élimination 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).

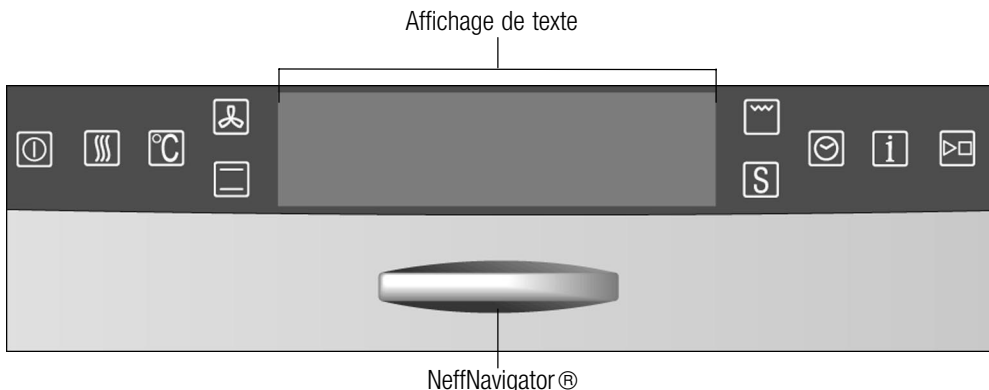
La directive spécifie le cadre pour une reprise et un recyclage des appareils usagés applicable au niveau européen.

## Votre nouvel appareil











Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur

- le bandeau de commande
- le NeffNavigator®
- les modes de fonctionnement
- les niveaux d'enfournement
- la NeffLight®
- les accessoires.

## Bandeau de commande

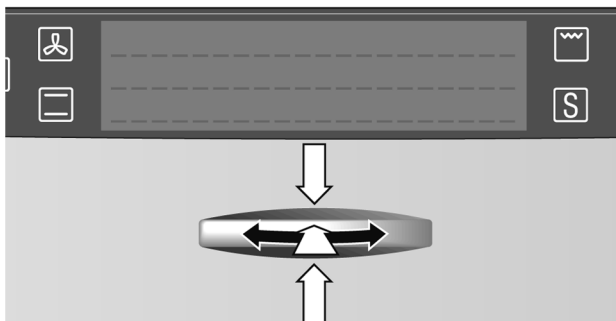


Des sondes sont disposées sous les différentes touches sur le bandeau de commande. Vous n'avez pas besoin d'appuyer fermement sur les touches, il suffit de les effleurer.

<b>Touche</b>	<b>Usage</b>
 ON/OFF	Pour mettre l'appareil sous tension ou hors tension (voir le chapitre : Utilisation de l'appareil)
 Chauffage rapide	Pour raccourcir la durée de chauffe (voir le chapitre : Chauffage rapide)
 Température	Pour modifier la température (voir le chapitre : Modifier la température)
 CircoTherm® Air pulsé	Touche de sélection directe du mode de fonctionnement CircoTherm® Air pulsé
 Convection naturelle	Touche de sélection directe du mode de fonctionnement Chaleur voûte/sole
 Gril, grande surface	Touche de sélection directe du mode de fonctionnement Gril, grande surface
 Mes programmes	Touche de sélection directe du menu Mes programmes
 Horloge électronique	Pour le réglage de l'heure et des fonctions de l'horloge (voir le chapitre : Horloge électronique)
 Touche Info	Appareil allumé : Appeler des informations supplémentaires concernant les modes de fonctionnement ; affichage de la température actuelle pendant la chauffe  Appareil éteint : Modification des réglages dans le menu Réglages de base (voir le chapitre : Modifier les réglages de base)
 Marche/arrêt	Pour démarrer/interrompre ou terminer le fonctionnement de l'appareil

## NeffNavigator®

Le NeffNavigator® vous permet de naviguer dans l'affichage de texte à trois lignes et de faire des réglages. Pour cela, vous pouvez faire défiler le NeffNavigator® vers la gauche ou vers la droite, donner une impulsion vers le haut ou vers le bas ou appuyer de face.



NeffNavigator®	Affichage de texte
donner une impulsion du bas vers le haut	Monter d'une ligne (p. ex. naviguer de la deuxième à la première ligne)
donner une impulsion du haut vers le bas	Descendre d'une ligne (p. ex. naviguer de la première à la deuxième ligne), faire de réglages
défiler à droite	Modifier des réglages (p. ex. augmenter la température ou sélectionner le mode de fonctionnement)
faire défiler à gauche	Modifier des réglages (p. ex. réduire la température ou sélectionner le mode de fonctionnement)
appuyer de face	Changer de plage de réglage pendant le réglage de l'heure et de la date (p.ex. passer du jour au mois) Confirmer certaines lettres lors de la désignation des programmes notés Confirmer l'enregistrement, la modification ou le rejet des programmes notés

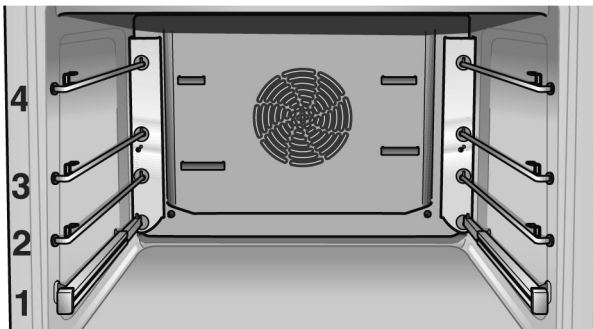
## Modes de fonctionnement

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

Modes de fonctionnement	Application
CircoTherm Air pulsé	pour faire cuire et rôtir sur un ou plusieurs niveaux
Position décongélation	pour faire décongeler doucement des morceaux de viande, du pain et d'autres pâtisseries délicates (p.ex. tarte à la crème fraîche)
Chaleur voûte/sole	pour faire cuire et rôtir sur un niveau. Idéal pour des gâteaux avec une garniture humide (p.ex. gâteau au fromage blanc)
Position Pizza	pour des plats cuisinés surgelés et pour des mets demandant beaucoup de chaleur par le dessous. (voir chapitre : Cuisson de pain et de pâtisseries)
Position cuisson du pain	pour des pains et pâtisseries, qui doivent être cuits à une température élevée
Chaleur de sole	pour des mets et pains et pâtisseries qui doivent être plus fortement dorés ou avoir une croûte sur le dessous. N'activez que brièvement la chaleur de sole à la fin du temps de cuisson.
Gril air pulsé	pour de la volaille et de gros morceaux de viande
Gril, grande surface	pour griller des grandes quantités de mets peu épais et de petite taille (p.ex. steaks, saucisses)
Gril, petite surface	pour griller des petites quantités de mets peu épais et de petite taille (p.ex. steaks, toasts)
Basse température	pour des morceaux de viande tendre qui doivent être cuits médium/rosé ou à point
Position cuisson vapeur	pour la préparation diététique de légumes, de viande et de poisson
Position étuve	pour la confection de pâte à la levure de boulanger et de yaourt
Préchauffage	pour préchauffer des assiettes et de la vaisselle de service
Maintien au chaud	pour maintenir au chaud des mets cuits
Programme continu	pour maintenir au chaud des mets cuits, jusqu'à trois jours
EasyClean	facilite le nettoyage du compartiment de cuisson
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.

Les systèmes individuels enfichables peuvent être insérés au niveau d'enfournement que vous préférez. Le système enfichable simple permet un maniement flexible et rapide lors du changement.



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

### 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.

---

## NeffLight®

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

### Interrupteur d'ouverture de la porte

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

## Economiser de l'énergie

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



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

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

---

## Accessoires

Votre appareil est livré avec les accessoires suivants :



### **Plaque à pâtisserie, émaillée**

pour faire cuire des gâteaux sur la plaque et des petites pâtisseries



### **Grille de rôtissage, mailles serrées**

pour le rôtissage dans un plat à rôtir et pour des grillades



### **Lèchefrite, émaillée**

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



**Grille, coudée,  
avec trou de puisage**

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 :

<b>Accessoires</b>	<b>Référence</b>
Mega élément pour cuisson vapeur	N8642X0
Élément pour cuisson vapeur	N8642X0EU
Lèchefrite, émaillée	Z1232X0
Lèchefrite, à revêtement anti-adhérent	Z1233X0
Lèchefrite avec grille	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
Plaque de rôtissage, émaillée, à deux éléments	Z1512X0
Jeu de post-équipement - rail télescopique sur un niveau	Z1784X0
Pierre à pain	Z1912X0
Cocotte universelle, émaillée	Z9930X0



## Remarque :

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

---

# Avant la première utilisation

Dans ce chapitre, vous apprendrez

- comment régler la langue, la date et l'heure
- comment nettoyer votre appareil avant la première utilisation

---

## Régler la langue, la date et l'heure

Une fois l'appareil branché, vous devez régler successivement la langue de l'affichage, l'heure et la date.

### Réglage de la langue

Lorsque la langue choisie est sélectionnée, donner une impulsion vers le bas sur le NeffNavigator® pour valider le réglage.

Si la langue n'est pas sélectionnée, faire défiler le NeffNavigator® jusqu'à la langue choisie et donner une impulsion vers le bas pour valider le réglage.

### Réglage de l'heure

1. Faire défiler le NeffNavigator® pour régler les heures du temps actuel.



2. Donner une impulsion de face au NeffNavigator® pour basculer des heures aux minutes.

3. Faire défiler le NeffNavigator® pour régler les minutes du temps actuel.
4. Donner une impulsion vers le bas au NeffNavigator® pour valider le temps réglé.

## Régler la date

1. Faire défiler le NeffNavigator® pour régler le jour.



2. Donner une impulsion de face au NeffNavigator® pour basculer du jour au mois.
3. Faire défiler le NeffNavigator® pour régler le mois.
4. Donner une impulsion de face au NeffNavigator® pour basculer entre le mois et l'année.
5. Faire défiler le NeffNavigator® pour régler l'année.
6. Donner une impulsion vers le bas sur le NeffNavigator® pour valider la date réglée.

## Modifier la langue, la date ou l'heure

Vous trouverez au chapitre : Réglages de base comment modifier la langue. Vous trouverez au chapitre : Horloge électronique comme modifier l'heure et la date.

---

## Nettoyage de l'appareil

Nettoyez votre appareil avant la première utilisation.

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

5. Essuyer le compartiment de cuisson refroidi avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle.
6. Nettoyer l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux humide et de l'eau additionnée de produit à vaisselle.

---


## Utilisation de l'appareil

Dans ce chapitre, vous apprendrez

- comment mettre en marche et éteindre votre appareil
- comment sélectionner un mode de fonctionnement et une température
- comment modifier les réglages de base
- quand votre appareil s'éteint automatiquement

---

### Mettre l'appareil en service


1. Effleurer la touche  pendant 1 seconde.  
L'appareil se met en route. Si aucune autre action n'est entreprise dans les 30 secondes, l'appareil s'arrête automatiquement.
2. Faire défiler le NeffNavigator® jusqu'à atteindre le mode de fonctionnement choisi.  
Une température de référence apparaît sur l'affichage.



### 3. Effleurer la touche

L'appareil accepte la température de référence et commence à chauffer.

ou

Donner une impulsion vers le bas sur le NeffNavigator® et faire défiler pour modifier la température de référence. Effleurer la touche .

L'appareil accepte la température modifiée et commence à chauffer.



#### Remarques :

- Les modes de fonctionnement Nettoyage hydrolyse® et Position étuve ne peuvent démarrer que lorsque l'appareil est refroidi.
- Vous pouvez démarrer le mode « Basse température » uniquement si ni « Forte chaleur résiduelle » ni « Basse chaleur résiduelle » est indiqué dans l'affichage de texte.
- La Position cuisson vapeur peut uniquement démarrer lorsque le compartiment de cuisson est refroidi ou que le message Basse chaleur résiduelle est affiché.
- Si aucune température de référence ne s'affiche, la température du mode de fonctionnement que vous avez choisi sera réglée de façon définitive. Vous ne pouvez pas modifier cette température.

<b>Mode de cuisson</b>	<b>Température de référence en °C</b>	<b>Plage de température en °C</b>
CircoTherm® Air pulsé	160	40 - 200
Position décongélation	Réglage fixe	
Chaleur de voûte et de sole	170	50 - 275
Position Pizza	220	50 - 275
Position cuisson du pain	200	180 - 220
Chaleur de sole	200	50 - 225
Gril air pulsé	170	50 - 250
Gril grande surface	220	50 - 275
Gril grande surface (intensif)*	Réglage fixe	
Gril, petite surface	180	50 - 275
Gril petite surface (intensif)*	Réglage fixe	
Cuisson basse température	Réglage fixe	
Position cuisson vapeur	Réglage fixe	
Position étuve	Réglage fixe	
Préchauffage	Réglage fixe	
Maintien au chaud	85	60 - 120
Programme continu	Réglage fixe	
Nettoyage hydrolyse®	Réglage fixe	
Éclairage	Réglage fixe	

\* Augmenter la température au-delà de 275 °C, jusqu'à ce que l'affichage de texte indique Intensif.

## Température actuelle

Effleurer la touche **i** pendant le chauffage.

La température actuelle s'affiche pendant la durée de l'effleurement.

Si aucune température actuelle ne s'affiche, c'est que l'appareil est chaud.

## Contrôle de chauffage


Le contrôle de chauffage affiche la hausse de la température dans le compartiment de cuisson.

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






## Modifier le mode de fonctionnement

Modifier le mode de fonctionnement pendant que l'appareil fonctionne.

1. Effleurer la touche .
2. Faire défiler le NeffNavigator® pour sélectionner le mode de fonctionnement choisi.

ou

effleurer la touche ,  ou  pour sélectionner directement le mode de fonctionnement.

3. Effleurer la touche .

L'appareil adopte le mode de fonctionnement réglé.

## Modifier la température

Modifier la température pendant que l'appareil fonctionne.

1. Effleurer la touche .

ou

donner une impulsion vers le bas sur le NeffNavigator®.

2. Faire défiler le NeffNavigator® jusqu'à atteindre le mode de fonctionnement sélectionné.

Votre réglage est automatiquement validé au bout de 3 secondes.

## Désactiver l'appareil

Effleurer la touche  pendant 2 secondes.


L'appareil est désactivé.


---


## Chauffage rapide


Avec les modes de fonctionnement CircoTherm® Air pulsé ou Position cuisson du pain, vous pouvez raccourcir le temps de chauffage lorsque la température réglée est supérieure à 100 °C.

### Remarque :


Pendant la phase de chauffage rapide, ne mettez aucun plat à cuire dans le compartiment de cuisson tant que la touche  est allumée.

1. Régler le mode de fonctionnement et la température puis démarrer.
2. Effleurer la touche .

La touche  s'allume et l'affichage indique Chauffage rapide.

Une fois la température réglée obtenue, le chauffage rapide s'éteint. La touche  s'éteint et l'indication Chauffage rapide disparaît de l'affichage.

### Interruption du chauffage rapide

Effleurez la touche . La touche  s'éteint et l'indication Chauffage rapide disparaît de l'affichage.

---

## Mes propres programmes

L'appareil vous permet d'enregistrer vos propres programmes, de les mémoriser et lire. Dans le menu Mes propres programmes vous pouvez indiquer les paramètres de cuisson de recettes compliquées ou de vos plats favoris en différentes étapes, p.ex. pour des lasagnes :

Etape 1 :

50 minutes CircoTherm® Air pulsé à 160 °C




Etape 2 :

5 minutes Gril grande surface à 275 °C

Vous pouvez enregistrer au maximum 25 programmes.


## Enregistrer

Commencez l'enregistrement seulement lorsque le compartiment de cuisson est froid. L'enregistrement doit durer au moins une minute pour pouvoir être enregistré.


1. Effleurer 1 seconde la touche .
2. Effleurer la touche .
3. Déplacer le NeffNavigator® vers le bas par impulsion, pour parvenir dans le menu « Mes propres programmes ».
4. Déplacer le NeffNavigator® vers le bas par impulsion, pour sélectionner « Nouveau programme ».
5. Faire défiler le NeffNavigator®, pour sélectionner le mode de fonctionnement pour « nouveau programme étape 1 » (p.ex. CircoTherm Air pulsé) et descendre par impulsion.
6. Faire défiler le NeffNavigator® le cas échéant, pour modifier la température de référence pour « Etape 1 » (p.ex. 160 °C).
7. Effleurer la touche , pour valider les entrées pour l'étape 1.

Le four commence à chauffer.



8. Si le four ne doit pas être préchauffé pour votre plat, effleurez de nouveau la touche  tant que le four est froid.


ou

Si le four doit être préchauffé pour votre plat, effleurez la touche  seulement lorsque le four est à la température.



9. Lors de l'atteinte de la durée de cuisson désirée (p.ex. 50 minutes), déplacez le NeffNavigator® vers le bas par impulsion, sélectionnez « Ajouter étape » et descendez de nouveau.

ou

Effleurez la touche , pour terminer l'enregistrement de l'étape 1 (voir : Terminer et mémoriser).



## Ajouter l'étape 2



10. Faire défiler le NeffNavigator® le cas échéant, pour modifier le mode de fonctionnement pour « Etape 2 » (p.ex. Gril grande surface) et descendre par impulsion.

ou

Déplacer le NeffNavigator® vers le bas par impulsion, pour conserver le mode de fonctionnement.

11. Faire défiler le NeffNavigator® le cas échéant, pour modifier la température pour « Etape 2 » et descendre par impulsion.
12. Effleurer la touche , pour valider les entrées pour l'étape 2 et démarrer le mode de fonctionnement.
13. Appuyer sur la touche  lors de l'atteinte de la durée de cuisson désirée, pour terminer l'enregistrement de l'étape 2 (voir : Terminer et mémoriser).

Il est possible d'indiquer jusqu'à 3 étapes. Pour chaque étape, vous pouvez modifier le mode de cuisson comme la température.


## Terminer et mémoriser

1. Déplacer le NeffNavigator® vers le bas par impulsion, pour mémoriser l' « Enregistrement nouveau programme ».
2. Actionner le NeffNavigator® de face par impulsion, pour attribuer un nom (p.ex. Lasagne) au programme enregistré.




Attribution du nom	NeffNavigator®
Sélectionner un signe	Faire défiler
Valider le signe	Appuyer de face
Corriger un signe	Déplacer le NeffNavigator® vers le bas par impulsion et sélectionner « corriger »  Actionner le NeffNavigator® de face, pour effacer un signe


3. Déplacer le NeffNavigator® vers le bas par impulsion et sélectionner « corriger/mémoriser ».
4. Faire défiler le NeffNavigator® et sélectionner « mémoriser ».
5. Actionner le NeffNavigator® de face par impulsion, pour mémoriser le programme sous le nom entré.

## Terminer et rejeter


1. Effleurer la touche .
2. Faire défiler le NeffNavigator® et sélectionner « rejeter ».
3. Actionner le NeffNavigator® de face par impulsion.

## Démarrer le programme

1. Effleurer 1 seconde la touche .
  2. Effleurer la touche .
  3. Déplacer le NeffNavigator® vers le bas par impulsion, pour parvenir dans le menu « Mes propres programmes ».
  4. Faire défiler le NeffNavigator® pour sélectionner le programme mémorisé.
  5. Effleurer la touche .
- A l'affichage de texte apparaît « Veuillez attendre ».


6. Enfourez votre mets à cuire lorsque le texte « Enfourez le mets » apparaît dans l'affichage de texte et effleurez la touche .

Le programme se déroule. Lorsqu'il y a plusieurs étapes, un signal sonore retentit après chacune d'elles.


7. Un signal sonore retentit après écoulement du programme et le symbole  $I \rightarrow I$  clignote. Effleurez la touche .

### **Afficher et modifier les étapes d'un programme**

Vous pouvez afficher les réglages pour les diverses étapes du programme et les modifier.

1. Effleurer la touche .
2. Déplacer le NeffNavigator® vers le bas par impulsion.
3. Faire défiler le NeffNavigator® jusqu'à ce que le programme désiré soit sélectionné et descendre par impulsion.
4. Faire défiler le NeffNavigator®, pour sélectionner l'étape suivante et descendre par impulsion.
5. Faire défiler le NeffNavigator® et sélectionner « Température » ou « Durée » et descendre par impulsion.
6. Faire défiler le NeffNavigator® pour modifier la valeur.
7. Déplacer le NeffNavigator® vers le bas par impulsion pour valider la modification.

### **Effacer son propre programme**

1. Effleurer la touche .
2. Déplacer le NeffNavigator® vers le bas par impulsion.
3. Faire défiler le NeffNavigator®, pour sélectionner « Effacer programme » et descendre par impulsion.

4. Faire défiler le NeffNavigator® pour sélectionner le programme à supprimer.
5. Actionner le NeffNavigator® de face par impulsion, pour confirmer la suppression.

Les programmes effacés ne peuvent plus être restaurés.

## Modifier les réglages de base

Votre appareil présente différents réglages de base faits en usine. Vous pouvez toutefois modifier ces réglages de base si nécessaire.

L'appareil doit être éteint.

1. Appuyer 3 secondes sur la touche **i**, pour accéder au menu Réglages de base.
2. Faire défiler le NeffNavigator®, pour sélectionner le sous-menu désiré et descendre par impulsion.
3. Faire défiler le NeffNavigator®, pour sélectionner le réglage de base désiré et descendre par impulsion.
4. Effleurer la touche **i**, pour quitter le menu Réglages de base.

Sous-menu	Réglage de base
Langue	Allemand
	Anglais
	Français
	Espagnol
	Néerlandais
	Italien
	Russe
Verrouillage (voir : Sécurité-enfants)	Déverrouiller l'appareil
	Verrouiller l'appareil
	Verrouillage permanent de l'appareil

Sous-menu	Réglage de base
Signal sonore	OFF
	30 secondes
	2 minutes
	10 minutes
Luminosité de l'affichage	Position : 1 - 5
Contraste de l'affichage	Position : 1 - 5
Favoris	Sélection des modes de fonctionnement préférés (voir : Sélectionner les favoris)
Utilisation	ON/OFF + Marche/arrêt par le Navigator (voir : Réglage de l'utilisation de la fonction ON/OFF et de la fonction Marche/arrêt)
	ON/OFF + Marche/arrêt par les touches (réglage d'usine)
Logo Marche	OFF
	1 seconde
	2 secondes
	3 secondes
Sens de rotation	Inversé
	Normal


## Sélectionner les favoris

Tous les modes de fonctionnement, sauf :



- CircoTherm Air pulsé
- Chaleur voûte/sole
- Gril grande surface
- Menu Mes propres programmes

peuvent être sélectionnés comme favoris ou être désélectionnés. L'appareil doit être éteint.



1. Appuyer 3 secondes sur la touche **[i]**, pour accéder au menu Réglages de base.
2. Faire défiler le NeffNavigator®, pour sélectionner le sous-menu « Favoris » et descendre par impulsion.

3. Faire défiler le NeffNavigator® pour sélectionner un mode de fonctionnement.
4. Déplacer le NeffNavigator® vers le bas par impulsion, pour cocher « Oui » ou « Non ».  
Si vous avez coché « Non », ce mode de fonctionnement n'apparaîtra plus dans la sélection.
5. Effleurer la touche , pour quitter le menu Réglages de base.

### Réglage de l'utilisation de la fonction ON/OFF et de la fonction Marche/arrêt

Vous pouvez utiliser la fonction ON/OFF et la fonction Marche/arrêt soit via les touches (, ) soit via le NeffNavigator®.

#### Utilisation des touches

Fonction	ON/OFF + Marche/arrêt par les touches
ON/OFF	Touche 
Marche/arrêt	Touche 

#### Utilisation par le NeffNavigator®

Fonction	ON/OFF + Marche/arrêt par le Navigateur
ON, Marche/arrêt	Appuyer 1 seconde de face sur le NeffNavigator®
OFF	Appuyer 2 secondes de face sur le NeffNavigator®

## Coupure de sécurité automatique

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

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

L'affichage de texte indique « Coupure de sécurité ». Le fonctionnement de l'appareil est interrompu.

## Désactivation

Faites défiler le NeffNavigator® ou effleurez une touche.

L'appareil fonctionne à nouveau.

---


# Horloge électronique

Dans ce chapitre, vous apprendrez

- comment régler la minuterie
- comment laisser votre appareil s'arrêter automatiquement (durée de fonctionnement et fin du fonctionnement)
- comment laisser votre appareil se mettre en marche et s'arrêter automatiquement (mode présélection)
- comment régler l'heure




## Appareil désactivé

L'horloge électronique vous propose les réglages et fonctions d'heure suivants :


Réglage de l'heure / Fonction	Utilisation
 Minuterie	Vous pouvez utiliser la minuterie comme un minuteur de cuisine. L'appareil ne s'active ou ne se désactive pas automatiquement.
Heure	Modification de l'heure
Date	Modification de la date
Mode horaire	Modification de l'affichage de l'heure
Affichage de l'heure	Faire s'afficher ou supprimer l'affichage de l'heure et de la date

## Appareil activé

L'horloge électronique vous propose les fonctions horaires suivantes :



Fonction d'horloge	Utilisation
 Minuterie	Vous pouvez utiliser la minuterie comme un minuteur de cuisine. L'appareil ne s'active ou ne se désactive pas automatiquement.
 Durée de fonctionnement	L'appareil se désactive automatiquement après une durée de fonctionnement réglée (p. ex. 1 heure 30).
 Fin du fonctionnement	L'appareil se désactive automatiquement à une heure réglée (p. ex. 12 heures 30).
Mode présélectionné	L'appareil se met automatiquement en service et hors service. La durée de fonctionnement et la fin du fonctionnement sont combinées.

### Remarques :

- Entre **22:00** et **5:59** heures l'affichage de texte est grisé si vous n'effectuez aucun réglage ou n'activez aucune fonction d'heure pendant ce temps.
- Pour chaque fonction de temps, un signal sonore est émis une fois les réglages écoulés. Pour mettre fin plus tôt au signal sonore, effleurer la touche .

## Modification de l'heure

Votre appareil doit être éteint.



1. Effleurer la touche .
2. Faire défiler le NeffNavigator® jusqu'à ce que l'heure soit sélectionnée et donner une impulsion vers le bas.
3. Faire défiler le NeffNavigator® pour régler les heures du temps actuel et donner une impulsion de face pour valider.
4. Faire défiler le NeffNavigator® pour régler les minutes du temps actuel et donner une impulsion vers le bas pour valider.
5. Effleurer la touche .



---

## Modification de la date

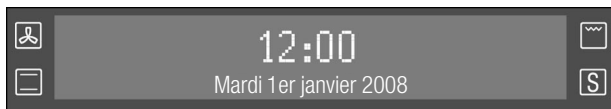
Votre appareil doit être éteint.

1. Effleurer la touche .
2. Faire défiler le NeffNavigator® jusqu'à ce que Date soit sélectionnée et donner une impulsion vers le bas.
3. Faire défiler le NeffNavigator® pour régler le jour et donner une impulsion de face pour valider.
4. Faire défiler le NeffNavigator® pour régler le mois et donner une impulsion de face pour valider.
5. Faire défiler le NeffNavigator® pour régler l'année et donner une impulsion de face pour valider.
6. Effleurer la touche .



---

## Affichage de l'heure

Vous pouvez choisir de faire s'afficher ou non l'heure et la date.



Votre appareil doit être éteint.



1. Effleurer la touche .
2. Faire défiler le NeffNavigator® jusqu'à ce que Affichage de l'heure soit sélectionné et donner une impulsion vers le bas.
3. Faire défiler le NeffNavigator® pour sélectionner Marche ou Arrêt.
4. Pour valider, donner une impulsion vers le bas et effleurer la touche .

---

## Mode horaire

Vous pouvez modifier l'affichage de l'heure.


Votre appareil doit être éteint.

1. Effleurer la touche .
2. Faire défiler le NeffNavigator® jusqu'à ce que le mode horaire soit sélectionné et donner une impulsion vers le bas.
3. Faire défiler le NeffNavigator® pour sélectionner soit 24 h soit 12 h (AM/PM).
4. Pour valider, donner une impulsion vers le bas et effleurer la touche .


---

## Minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie comme un minuteur de cuisine. L'appareil ne s'active ou ne se désactive pas automatiquement.

1. Effleurer la touche .
2. Faire défiler le NeffNavigator® jusqu'à ce que Minuterie soit sélectionnée et donner une impulsion vers le bas.
3. Faire défiler le NeffNavigator® pour régler le laps de temps choisi (p. ex. 5 minutes).

Après 3 secondes, votre réglage est validé ou vous donnez une impulsion vers le bas sur le NeffNavigator®.

Une fois le laps de temps réglé écoulé, un signal sonore retentit et le symbole  clignote.


4. Effleurer la touche .

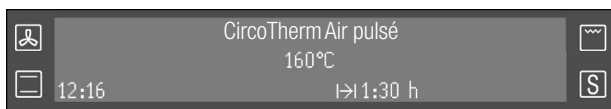
---

## Durée



L'appareil se désactive automatiquement après une durée de fonctionnement réglée (p. ex. 1 heure 30).

1. Régler le mode de fonctionnement et la température.
2. Donner une impulsion vers le bas sur le NeffNavigator®.
3. Faire défiler le NeffNavigator® jusqu'à ce que Durée de fonctionnement soit sélectionnée et donner une impulsion vers le bas.

4. Faire défiler le NeffNavigator® pour régler la durée choisie (p. ex. 1 heure 30).
5. Effleurer la touche .




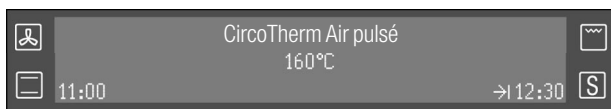
Après écoulement de la durée, un signal sonore retentit, le symbole I→I clignote et le mode de fonctionnement réglé est arrêté.

6. Effleurer la touche .
7. Effleurer la touche  pendant 2 secondes.



## Fin du fonctionnement

L'appareil se désactive automatiquement à une heure réglée (p. ex. 12 heures 30).

1. Régler le mode de fonctionnement et la température.
2. Donner une impulsion vers le bas sur le NeffNavigator®.
3. Faire défiler le NeffNavigator® pour sélectionner Fin du fonctionnement et donner une impulsion vers le bas.
4. Faire défiler le NeffNavigator® pour régler la fin du fonctionnement choisie (p. ex. 12 heures 30).
5. Effleurer la touche .



Une fois la fin du fonctionnement atteinte, un signal sonore retentit, le symbole →I clignote et le mode de fonctionnement réglé est arrêté.

6. Effleurer la touche .
7. Effleurer la touche  pendant 2 secondes.


## Fonctionnement présélectionné

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

Veillez à ce que les aliments qui s'abîment facilement ne restent pas trop longtemps dans le compartiment de cuisson.



1. Régler le mode de fonctionnement et la température et donner une impulsion vers le bas sur le NeffNavigator®.
2. Faire défiler le NeffNavigator® pour sélectionner Durée et donner une impulsion vers le bas.
3. Faire défiler le NeffNavigator® pour régler la durée choisie (p. ex. 1 heure 30).



Après 3 secondes, votre réglage est validé ou vous donnez une impulsion vers le bas sur le NeffNavigator®.

4. Faire défiler le NeffNavigator® pour sélectionner Fin du fonctionnement.
5. Faire défiler le NeffNavigator® pour régler la fin du fonctionnement choisie (p. ex. 12 heures 30).
6. Effleurer la touche .

Le mode de fonctionnement réglé ne démarrera pas immédiatement. La lampe du compartiment de cuisson s'éteint. L'appareil attend la bonne heure pour démarrer (par exemple à 11 heures).




Une fois la fin du fonctionnement atteinte (par exemple 12 heures 30), un signal sonore retentit, les symboles  et  clignotent et le mode de fonctionnement est arrêté.

7. Effleurer la touche .
8. Effleurer la touche  pendant 2 secondes.

---

## Corriger ou effacer les réglages

1. Effleurer la touche .
  2. Faire défiler le NeffNavigator® pour sélectionner la fonction de l'heure et donner une impulsion vers le bas.
  3. Faire défiler le NeffNavigator® pour corriger le réglage  
ou  
faire défiler le NeffNavigator® et ramener sur 00:00 pour effacer le réglage.
- Après 3 secondes, votre réglage est validé.

---

## Sécurité-enfants

Ce chapitre vous indique

- comment faire le verrouillage de votre appareil
- comment faire le verrouillage permanent de votre appareil


---

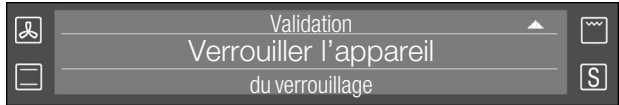
## Verrouillage


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

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


### Verrouiller l'appareil

1. Arrêter l'appareil.
2. Effleurer la touche  pendant 3 secondes pour accéder aux réglages de base dans le menu.
3. Faire défiler le NeffNavigator® jusqu'à ce que Verrouillage soit sélectionné et donner une impulsion vers le bas.



4. Faire défiler le NeffNavigator® jusqu'à ce que Verrouillage de l'appareil soit sélectionné et donner une impulsion vers le bas.
5. Effleurer la touche **[i]**.  
Le réglage a été validé. Le symbole  apparaît sur l'affichage

## Déverrouiller l'appareil

1. Effleurer la touche **[i]** pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'affichage "appareil verrouillé" et presser le NeffNavigator® vers le bas.
2. Faire défiler le NeffNavigator® jusqu'à ce que Déverrouillage de l'appareil soit sélectionné et donner une impulsion vers le bas.
3. Effleurer la touche **[i]**.  
Le réglage a été validé. Le symbole  disparaît de l'affichage.

---

## Verrouillage permanent

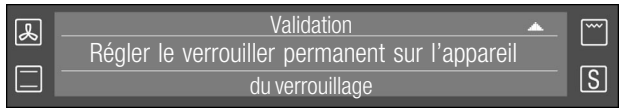
L'appareil avec verrouillage permanent ne peut pas être activé par inadvertance ou par une personne non autorisée (par ex. des enfants qui jouent).

Pour activer l'appareil, vous devez interrompre momentanément le verrouillage permanent. Une fois que vous avez éteint votre appareil, il se verrouille à nouveau automatiquement.

## Régler le verrouillage permanent sur l'appareil

1. Arrêter l'appareil.
2. Effleurer la touche **[i]** pendant 3 secondes pour accéder aux réglages de base dans le menu.
3. Faire défiler le NeffNavigator® jusqu'à ce que Verrouillage soit sélectionné et donner une impulsion vers le bas.

4. Faire défiler le NeffNavigator® jusqu'à ce que Verrouillage permanent de l'appareil soit sélectionné et donner une impulsion vers le bas.



5. Effleurer la touche **[i]**.

Votre appareil est verrouillé après 30 secondes.  
Le symbole **↻** apparaît sur l'affichage.

### **Interrompre le verrouillage permanent**

1. Effleurer la touche **[i]** pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'affichage indique Verrouillage permanent de l'appareil.
2. Donner une impulsion vers le bas sur le NeffNavigator®.
3. Faire défiler le NeffNavigator® jusqu'à ce que Déverrouillage de l'appareil soit sélectionné et donner une impulsion vers le bas.
4. Faire défiler le NeffNavigator® jusqu'à ce que Une fois soit sélectionné et donner une impulsion vers le bas.

L'affichage de texte indique Appareil déverrouillé une fois.

5. Effleurer la touche **[i]**.


Le verrouillage permanent est interrompu.  
Le symbole **↻** disparaît de l'affichage.

6. Mettre l'appareil en service dans les 30 secondes.

30 secondes après la désactivation, le verrouillage permanent est de nouveau activé. Le symbole **↻** disparaît de l'affichage.

### **Déverrouiller le verrouillage permanent**

1. Effleurer la touche **[i]** pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'affichage indique Verrouillage permanent de l'appareil.
2. Donner une impulsion vers le bas sur le NeffNavigator®.

3. Faire défiler le NeffNavigator® jusqu'à ce que Verrouillage de l'appareil soit sélectionné et donner une impulsion vers le bas.
4. Faire défiler le NeffNavigator® jusqu'à ce que Permanent soit sélectionné et donner une impulsion vers le bas.  
L'affichage de texte indique Déverrouiller l'appareil. L'appareil est déverrouillé de façon permanente. Le symbole ⇌ disparaît de l'affichage.
5. Effleurer la touche .

---

## 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.



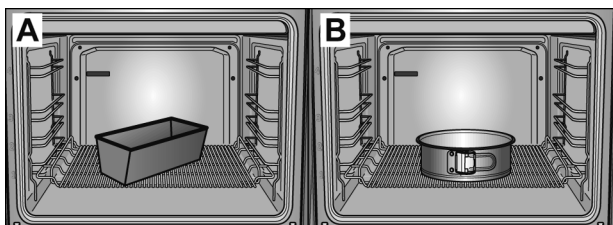
---

## 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.



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).

### Plaques à pâtisserie

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

Enfournez la plaque à pâtisserie ou 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	150 - 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	-	-
* Préchauffer le four					

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
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	-	-
Gâteau sur la plaque avec garniture fondante, p.ex. coulis de crème					
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	-	-
* 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>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	-	-
■ 3 niveaux					
<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					

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

La Position Pizza est idéale pour des plats frais préparés demandant beaucoup de chaleur par le dessous et pour des plats cuisinés surgelés.

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.

#### **Remarques :**

- Respectez dans le tableau les indications concernant le préchauffage
- Avec la Position Pizza vous ne pouvez pas faire cuire sur plusieurs niveaux

Plats	Position Pain			Position Pizza	
	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	1	180 - 200
■ 2 niveaux	1 + 3	170 - 190	35 - 45	-	-
Tarte flambée	1	190 - 210*	15 - 25	1	200 - 220
Quiche	1	180 - 200	50 - 60	1	170 - 190
Tarte	1	180 - 200*	30 - 45	1	190 - 210
Gâteau suisse (Wähe)	1	170 - 190*	45 - 55	1	170 - 190
Gratin dauphinois à base de pommes de terre crues		180 - 200	50 - 60	1	170 - 190
<b>Pizza, surgelée</b>					
Pizza à fond mince					
■ 1 niveau	1	180 - 200	10 - 20	1	200 - 220
■ 2 niveaux	1 + 3	170 - 190	20 - 30	-	-
Pizza à fond épais					
■ 1 niveau	1	180 - 200	20 - 30	1	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	1	210 - 230
■ 2 niveaux	1 + 3	170 - 190	25 - 35	-	-
Croquettes	1	180 - 200	15 - 25	1	200 - 220
Rösti (pommes de terre farcies)	1	180 - 200	15 - 25	1	200 - 220
<b>Pain et pâtisseries, surgelés</b>					
Petits pains/baguette, précuits	1	180 - 200	10 - 20	1	180 - 200
Petits pains/baguette à réchauffer	1	180 - 200	5 - 15	1	200 - 220
Bretzels, pâtons	1	170 - 190	15 - 20	1	170 - 190
<b>Pain et pâtisseries, précuits</b>					
Petits pains/baguette à réchauffer	1	180 - 200	5 - 15	1	180 - 200

Plats	Position Pain			Position Pizza	
	Niveau d'enfournement	Température en °C	Durée de cuisson minutes	Niveau d'enfournement	Température en °C
<b>Fritures, surgelées</b>					
Bâtonnets de poisson	1	180 - 200	15 - 20	1	190 - 210
Sticks de poulet, nuggets					
Burgers aux légumes	1	180 - 200	20 - 30	1	200 - 220
<b>Strudel, surgelé</b>	1	190 - 210	35 - 45	1	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.

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

Vérifiez le niveau d'enfournement.

Vérifiez la température.

En cas de cuisson sur plusieurs niveaux, défournez les plaques à pâtisserie à des temps différents.

Lors de la cuisson de petites pâtisseries, veillez à ce qu'elles soient de la même taille et de la même épaisseur.

<b>Le gâteau est trop sec</b>	Réglez une température légèrement plus haute et réduisez légèrement le temps de cuisson.
<b>Le gâteau est trop humide à l'intérieur</b>	Réglez une température légèrement plus basse. A noter : Les temps de cuisson ne peuvent pas être réduits en augmentant la température (cuit à l'extérieur, cru à l'intérieur). Choisissez un temps de cuisson plus long et laissez lever la pâte plus longtemps. Ajoutez moins de liquide à la pâte.
<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>	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.
<b>Le gâteau s'affaisse après son défournement</b>	Utilisez moins de liquide pour la pâte. Augmentez la durée de cuisson ou réglez la température un peu plus basse.
<b>La durée de cuisson indiquée n'est pas correcte</b>	En cas de petites pâtisseries, vérifiez la quantité sur votre plaque à pâtisserie. Les pâtisseries ne doivent pas se toucher.
<b>Le brunissage du produit surgelé est très irrégulier après la cuisson</b>	Observez si le prébrunissage du produit surgelé est irrégulier. Le brunissage irrégulier reste après la durée de cuisson.
<b>Le produit surgelé n'est pas doré, n'est pas croustillant ou les indications de temps ne sont pas correctes</b>	Enlever la glace sur les produits surgelés avant de les faire cuire. N'utilisez pas de produits surgelés fortement givrés.
<b>Economie d'énergie</b>	Préchauffez uniquement si cela est indiqué dans le tableau de cuisson. Utilisez des moules sombres, car elles absorbent mieux la chaleur. Utilisez la chaleur rémanente et, en cas de durées de cuisson plus longues, éteignez le four 5 à 10 minutes avant la fin de la durée de cuisson.



# Position cuisson du pain

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

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

Respectez les recommandations de préchauffage indiquées dans le tableau.

Pain	Position cuisson du pain			Chaleur voûte/sole	
	Hauteur d'enfouement	Température en °C	Temps de cuisson en minutes	Hauteur d'enfouement	Température en °C
<b>Pain blanc</b>					
■ Enfourné librement	1	220*	20 - 30	2	240*
■ Dans un moule à cake	1	220*	20 - 30	2	240*
<b>Pain bis (sans moule)</b>					
■ Début de cuisson	1	220*	10 - 15	2	240*
■ Finition de la cuisson	1	180*	25 - 35	2	200
<b>Pain bis (en moule à cake)</b>					
■ Début de cuisson	1	220*	10 - 15	2	240*
■ Finition de la cuisson	1	180*	15 - 25	2	200*
<b>Petits pains</b>	1	220*	10 - 20	2	240*
<b>Fougasse</b>	1	220*	15 - 20	2	240*
<b>Empanada</b>	1	180*	30 - 40	3	200*
* Préchauffer le four					

---

# 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) 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
* Préchauffer le four					
** Faire rôti 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
Rôti, persillé sans couenne, p.ex. échine					
■ 1,5 kg	1	160 - 170	100 - 130	2	190 - 210
■ 2,5 kg	1	160 - 170	120 - 150	2	180 - 200
Rôti maigre					
■ 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 rôtitage 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. 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 rôtitage.
<b>La viande n'est pas cuite à l'intérieur</b>	Enlevez du compartiment de cuisson les accessoires non utilisés. Allongez la durée de cuisson. 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 (gril fort et gril faible)

## **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.

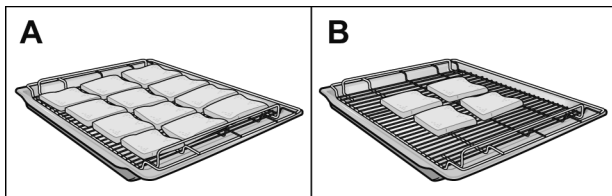
En fin de cuisson, laissez la pièce à griller reposer env. 10 minutes dans le four fermé éteint. Le temps de repos recommandé n'est pas inclus dans la durée de grillage indiquée.

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



Utilisez le gril fort (image A) pour les grandes quantités de pièces à griller à plat.



Utilisez le gril faible pour les petites quantités de pièces à griller à plat. Posez la pièce à griller au milieu de la grille (image B). Vous économisez de l'énergie en utilisant le gril faible.

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 modifiant la position de la grille :

Position 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 gril fort

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 d'enfournement	Température en °C	Durée de grillage en minutes	Remarques
<b>Porc</b>				
Steaks filets, médium (3 cm d'épaisseur)	4	Intensiv	12 - 15	La position de grille permet d'influencer le résultat de cuisson souhaité
Steak, bien cuit (2 cm d'épaisseur)	4	Intensiv	15 - 20	
<b>Bœuf</b>				
Steaks filets (3 - 4 cm d'épaisseur)	4	Intensiv	15 - 20	Selon le degré de cuisson souhaité, vous pouvez réduire ou augmenter les temps de grillage
Tournedos	4	Intensiv	12 - 15	
<b>Agneau</b>				
Filets	4	Intensiv	8 - 12	Selon le degré de cuisson souhaité, vous pouvez réduire ou augmenter les temps de grillage
Côtelettes	4	Intensiv	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	

Pièce à griller	Niveau d'enfournement	Température en °C	Durée de grillage en minutes	Remarques
<b>Légumes</b>	4	Intensiv	15 - 20	
<b>Toast avec garniture</b>	3	220	10 - 15	Le niveau d'enfournement dépend de la hauteur de la garniture

### Tableau gril faible

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 d'enfournement	Température en °C	Durée de grillage en minutes	Remarques
<b>Saucisses</b>	4	250	12 - 16	Inciser légèrement
<b>Volaille</b>				
Cuisses de poulet	3	250	35 - 45	Piquer la peau permet d'empêcher la formation de bulles au cours du grillage
Petits morceaux de poulet	3	250	30 - 40	
<b>Poisson</b>				
Steaks	4	230	15 - 20	Les pièces doivent avoir la même épaisseur
Côtelettes	4	230	15 - 20	
Poissons entiers	3	230	20 - 25	
<b>Légumes</b>	4	Intensiv	15 - 20	
<b>Toast avec garniture</b>	3	220	12 - 18	Le niveau d'enfournement dépend de la hauteur de la garniture

---

# Cuisson à la vapeur

La Position cuisson vapeur peut uniquement être utilisée en combinaison avec le cuiseur vapeur Mega System (disponible en accessoire spécial dans les boutiques de professionnels).

La position cuisson vapeur peut uniquement démarrer lorsque le compartiment de cuisson est refroidi ou que le message Basse chaleur résiduelle est affiché.

Si après le démarrage de la Position cuisson vapeur, l'affichage indique Température trop élevée, attendre que la température ait baissé dans le compartiment de cuisson et que le message Chaleur résiduelle basse s'affiche. Démarrer à nouveau la Position cuisson vapeur. Le processus de cuisson vapeur est commandé automatiquement.

## Remarques :

- Utilisez uniquement la Position cuisson vapeur pour la cuisson à la vapeur
- Utilisez uniquement le cuiseur vapeur Mega System pour la cuisson à la vapeur
- N'utilisez pas la Position cuisson vapeur avec la fonction horloge mode présélection
- Vous trouverez d'autres recommandations utiles dans le mode d'emploi joint au cuiseur vapeur Mega System

---

# Position étuve

Vous trouverez dans ce chapitre des informations sur

- la position étuve
- la confection de pâte à la levure de boulanger et de yaourt

Pour pouvoir utiliser le mode Position étuve, le compartiment de cuisson doit être refroidi (température ambiante).

Si l'affichage indique « Température trop élevée » après le démarrage de la position étuve, le compartiment de cuisson n'est pas totalement refroidi. Attendez que le compartiment de cuisson soit complètement refroidi et réactivez la position étuve.

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

Nous recommandons d'utiliser le mode « Position étuve » le NeffLight® éteint (voir chapitre : NeffLight®).

---

## Pâte à la levure de boulanger

### Attention !

Détérioration de la surface émaillée par le versement d'eau froide dans le compartiment de cuisson très chaud. Ne versez pas d'eau froide dans le compartiment de cuisson très chaud.

### Attention !

Domages de la surface dans le compartiment de cuisson par de l'eau distillée. Utilisez uniquement de l'eau du robinet.

1. Verser 200 ml d'eau dans le bac de fond du compartiment de cuisson.
2. Placer le plat au milieu de la grille et l'engager au niveau d'enfournement 1.

3. Fermer la porte de l'appareil et activer le mode de fonctionnement position étuve.  
La cuisson se règle automatiquement. La température est prédéfinie.
4. Après le processus d'étuvage, enlever l'eau résiduelle du compartiment de cuisson.
5. Dissoudre les résidus de calcaire avec un peu de vinaigre puis rincer à l'eau claire.

Les indications dans le tableau sont des valeurs indicatives.

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

#### Remarque :

Le livre de recettes correspondant contient des informations concernant la transformation de la pâte, des consignes supplémentaires et des recettes.

## Yaourt

1. Enlever les accessoires et la grille suspendue, les tiroirs télescopiques ou les différents systèmes de montage.
2. Chauffer à 40 °C 1 litre de lait UHT (3,5 % de graisse) ou de lait frais pasteurisé  
ou  
Faire bouillir 1 litre de lait frais et le laisser refroidir à 40 °C.
3. Ajouter 150 g de yaourt ferme au lait chaud, mélanger et remplir de façon homogène les verres ou les bols. Ne pas verser plus de 200 ml dans chaque récipient.

4. Recouvrir les récipients remplis avec un couvercle adapté ou un film plastique.
5. Placer les récipients sur le fond du compartiment de cuisson en les disposant à des distances égales.
6. Fermer la porte de l'appareil et activer la position étuve.  
La cuisson se règle automatiquement. La température est prédéfinie.
7. Désactiver la position étuve au bout de 8 heures et placer les récipients au réfrigérateur pendant au moins 15 heures.

---

## Basse température

Le présent chapitre vous fournit des informations concernant

- la basse température
- les différentes astuces

La basse température est un processus de cuisson lent à basse température, d'où le nom de cuisson à basse température.

La basse température convient de manière idéale à toutes les pièces de choix (par ex. les morceaux tendres du bœuf, du veau, du porc, de l'agneau et de la volaille) qui doivent être rosés ou « à point ». La viande reste juteuse et très tendre.

---

### Utilisation de la basse température

Respectez les points suivants :

- N'utilisez que de la viande fraîche et ne présentant aucun problème d'hygiène
- Après la basse température, l'intérieur de la viande a toujours une couleur rosée. Cela ne signifie pas que la durée de cuisson est trop courte
- N'utilisez que de la viande désossée

- N'utilisez pas de viande décongelée
- Vous pouvez également utiliser de la viande assaisonnée ou marinée
- Utilisez toujours la hauteur d'enfournement 1 pour la basse température
- Ne recouvrez pas la viande pendant la cuisson
- Ne tournez pas la viande pendant la cuisson à basse température
- La taille, l'épaisseur et la nature des pièces de viande sont décisives pour les temps de saisie et de cuisson à basse température
- La qualité du matériau de la poêle et la puissance de la plaque de cuisson peuvent influencer le temps de saisie

Le mode Basse température démarre uniquement lorsque le compartiment de cuisson est refroidi.

1. Placer un plat en verre ou en porcelaine sur une grille au niveau d'enfournement 1 pour préchauffer le plat.
2. Mettre sur Basse température.  
Pendant la phase de chauffe (20 à 30 minutes), l'affichage indique Veuillez patienter.
3. Dégraisser et dénervrer la viande.
4. Saisir la viande sur tous les côtés, cela formera une croûte avec les arômes de grillage.
5. Lorsqu'un signal sonore retentit et que l'affichage indique En service, placer la viande dans le plat en verre ou en porcelaine au four.
6. Sortir la viande à la fin du temps de cuisson et arrêter l'appareil.

**Remarque :**

Une viande cuite à basse température n'a pas besoin de reposer et peut être maintenue au chaud à basse température.



## Tableau de cuisson à basse température

Les valeurs contenues dans le tableau sont fournies à titre indicatif. Le temps de saisie concerne la saisie dans une poêle chaude contenant de la graisse.

Veillez vous référer au livre de cuisine correspondant pour obtenir davantage d'informations sur la préparation et les recettes.

	Saisie en minutes	Basse température en minutes
<b>Porc</b>		
Filet, entier (env. 500 g)	5 - 6	100 - 120
Échine (env. 1 kg, 4 à 5 cm d'épaisseur)	5 - 6	120 - 150
Médallions (5 cm d'épaisseur)	3 - 4	45 - 60
Steaks (dos, 2 à 3 cm d'épaisseur)	2 - 3	30 - 45
<b>Bœuf</b>		
Filet, entier (1,5 kg)	6 - 7	160 - 200
Rosbif (env. 1,5 kg, 5 à 6 cm d'épaisseur)	6 - 7	180 - 210
Hanche (6 à 7 cm d'épaisseur)	6 - 7	240 - 300
Médallions (5 cm d'épaisseur)	3 - 4	60 - 80
Rumsteak (3 cm d'épaisseur)	3 - 4	50 - 70
Steak (hanche, 3 cm d'épaisseur)	3 - 4	50 - 70
<b>Veau</b>		
Filet, entier (env. 800 g)	4 - 5	150 - 180
Noix (env. 2 kg, 8 à 9 cm d'épaisseur)	6 - 7	360 - 420
Hanche (env. 1,5 kg, 4 à 5 cm d'épaisseur)	6 - 7	240 - 300
Médallions (4 cm d'épaisseur)	3 - 4	70 - 90
<b>Agneau</b>		
Selle dégagée (env. 200 g)	2 - 3	30 - 40
Gigot désossé (env. 1 kg)	6 - 7	240 - 300
<b>Volaille</b>		
Blanc de poulet (150 à 200 g)*	4 - 5	90 - 120
Magrets de canard (300 à 400 g)**	10 - 12	70 - 90
Blanc de dinde (1 kg)*	4 - 5	150 - 180
Steaks de dinde (2 à 3 cm)*	3 - 4	40 - 60
* Bien cuit		
** Indications à respecter		

### Remarque :

Déposez les magrets de canard froids dans la poêle et commencez par saisir le côté peau. Après la cuisson à basse température, gratinez sur le gril au niveau 3, à 250 °C, pendant 3 à 5 minutes.

---

## Astuces

---

**La viande cuite à basse température refroidit trop vite** Servez-la sur des assiettes préchauffées, accompagnée d'une sauce très chaude.

---

**Maintenir la viande cuite à basse température au chaud** Mettez le mode de fonctionnement Maintien au chaud : en marche, puis réglez la température à 60 °C. Les petites pièces de viande peuvent être maintenues au chaud pendant 45 minutes maximum et les grandes pièces de viande pendant 2 h maximum.

---

---

## Décongélation et chauffage

Dans ce chapitre, vous apprendrez

- comment décongeler avec CircoTherm® Air pulsé
- comment utiliser les modes de fonctionnement Position décongélation, Préchauffage, Maintien au chaud et Programme continu.

---

### Décongélation avec CircoTherm® Air pulsé

Utilisez le mode CircoTherm® Air pulsé pour décongeler et cuire des produits congelés et surgelés, tout en respectant 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 la viande congelée s'ajoute au temps de décongélation

- Faites toujours décongeler la volaille congelée avant la cuisson, afin de pouvoir retirer les abats
- Faites cuire du poisson congelé aux mêmes températures que du poisson frais
- Vous pouvez mettre en même temps dans le compartiment de cuisson une plus grande quantité de légumes surgelés cuisinés, conditionnés dans des barquettes alu
- Lors de la décongélation sur un niveau, utilisez la hauteur d'enfournement 1 et pour la décongélation sur deux niveaux, les hauteurs 1 + 3
- Pour les produits surgelés, respectez les indications du fabricant

## Tableau de décongélation

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

## Position décongélation

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

La position démarre uniquement lorsque le compartiment de cuisson est refroidi.

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.

---

## Préchauffage

Ce mode de fonctionnement convient pour préchauffer des assiettes et de la vaisselle de service. Les mets restent plus longtemps chauds dans une vaisselle préchauffée.



Risque de brûlure par de la vaisselle chauffée. Utiliser des maniques ou des gants pour retirer la vaisselle.

1. Régler le mode de fonctionnement Préchauffage.
2. Placer la vaisselle au milieu de la grille et l'enfourner.

---

## Maintien au chaud

Ce mode de fonctionnement convient pour maintenir au chaud des mets cuits.



Intoxication alimentaire par des aliments avariés. Ne maintenez pas les aliments plus que deux heures au chaud.

1. Activer le mode de fonctionnement Maintien au chaud.
2. Pour maintenir les aliments au chaud, régler une température entre 60 - 120 °C.
3. Placer le mets dans le compartiment de cuisson.


## Programme continu

Ce mode de fonctionnement permet de maintenir au chaud ou de réchauffer des mets sur une longue période (1 - 3 jours à 80 - 90 °C). Pendant ce temps, le four fonctionne en continu.

### Activer le programme continu



1. Régler le mode de fonctionnement Programme continu et déplacer le NeffNavigator® vers le bas par des impulsions.  
Dans l'affichage de texte apparaît "1:03 d".
2. Faire défiler le NeffNavigator® pour régler la durée de fonctionnement désirée.

Durée de fonctionnement		Affichage de texte
Préréglée	(1 jour et 3 heures)	1:03 d
Minimale	(1 jour)	1:00 d
Maximale	(3 jours et 1 heure)	3:01 d

3. Effleurer la touche .  
Lorsque la température est atteinte, l'affichage indique En service. Le programme continu fonctionnera pendant la durée réglée.

### Arrêter le programme continu

Après l'écoulement de la durée de fonctionnement réglée, le message "Programme terminé" apparaît dans l'affichage de texte, le symbole →I clignote et un signal retentit.

1. Effleurer la touche .
2. Effleurer la touche  pendant 2 secondes.  
L'appareil s'éteint.

---


# 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.  $\frac{1}{3}$  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 ½ ou 1 l commence au bout d'env. 50 minutes et des bocaux de 1½ l au bout d'env. 60 minutes.

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

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

### **Légumes**

5. Réduire la température à 100 °C, dès que tous les bocaux sont à ébullition. Laisser les bocaux encore bouillonner env. 60 minutes dans le compartiment de cuisson fermé.
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
- les surfaces autonettoyantes dans le compartiment de cuisson
- l'aide de nettoyage EasyClean®



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

## 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

Elément de l'appareil/surface	Produit/moyen de nettoyage
Surfaces en inox	Appliquer des produits à vaisselle usuels du commerce avec un chiffon doux, humide ou une peau de chamois ; sécher avec un chiffon doux.  En cas d'encrassement important, utilisez un 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 !

Domages 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 (surface lisse)	<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>
Surfaces autonettoyantes (surface rugueuse)	Respectez les indications dans le chapitre : Surfaces autonettoyantes
Joint de porte	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle
Grilles supports/rail télescopique	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle
Accessoire	Mettre à tremper dans de l'eau additionnée de produit à vaisselle, nettoyer avec une brosse et une éponge à vaisselle ou laver au lave-vaisselle.

## 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)

---

## Surface autonettoyante

La paroi arrière de l'enceinte de cuisson est dotée d'un revêtement en émail autonettoyant. Les éclaboussures se formant pendant la cuisson sont absorbées et désintégrées par ce revêtement.

Les plus grosses taches disparaissent seulement après plusieurs fonctionnements du four.

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

### Attention !

Endommagement de la surface autonettoyante dû à l'application de décapants four.

- Ne nettoyez jamais la surface autonettoyante avec du produit de nettoyage pour four.
- Si vous appliquez du produit décapant four sur la surface autonettoyante par mégarde, nettoyez immédiatement avec une éponge et beaucoup d'eau.

### Attention !

Endommagement de la surface autonettoyante dû à l'utilisation de produits nettoyants abrasifs et acides.

- N'utilisez pas de produits nettoyants contenant des substances abrasives ou acides.
- N'utilisez pas de matériel de nettoyage tel que la paille de fer ou des éponges abrasives.

---

## EasyClean®

Votre appareil est équipé du dispositif de nettoyage EasyClean®, ce qui vous facilitera la tâche lors du nettoyage de l'enceinte de cuisson. Une vaporisation de liquide vaisselle à commande automatique ramollit les résidus, permettant ainsi de les éliminer plus facilement.

Si l'enceinte est très encrassée, vous pouvez

- laisser agir le liquide vaisselle quelques temps avant l'allumage
- appliquer du liquide vaisselle sur les zones encrassées avant d'allumer le dispositif de nettoyage
- réutiliser le mode de fonctionnement EasyClean® une fois l'enceinte de cuisson refroidie

## Préparation et allumage

EasyClean® se met en marche seulement si l'enceinte de cuisson est refroidie.



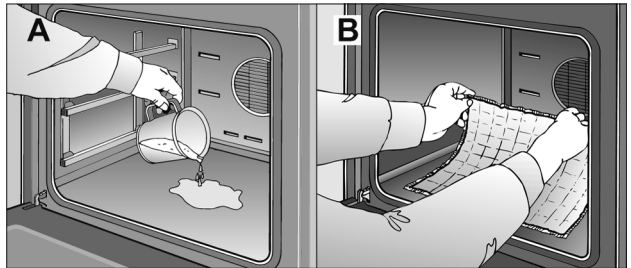
Risque de brûlure et endommagement de la surface ! Ne versez jamais d'eau dans l'enceinte de cuisson chaude. Il se produit de la vapeur d'eau et l'émail peut être endommagé en raison du changement de température.

1. Retirez les accessoires de l'enceinte de cuisson.
2. Versez 0,4 l d'eau (non distillée) additionnée d'un peu de liquide vaisselle dans la cuve de l'enceinte de cuisson (fig. A).
3. Fermez la porte de l'appareil.
4. Allumez EasyClean®.

L'affichage indique « en service » et la durée de marche I→I.

Si l'affichage de texte indique « Température trop élevée », cela signifie que l'enceinte de cuisson n'a pas complètement refroidi. Éteignez EasyClean®, puis attendez que l'enceinte de cuisson ait refroidi.

Après la fin du fonctionnement du dispositif de nettoyage EasyClean®, un signal retentit et l'éclairage s'allume.




## Rinçage et extinction

Ne laissez pas l'eau restante trop longtemps dans l'enceinte de cuisson (par ex. toute la nuit).

1. Ouvrez la porte de l'appareil, puis absorbez l'eau restante avec un carré vaisselle (fig. B).
2. Nettoyez l'enceinte de cuisson avec un carré vaisselle, une brosse molle et une éponge à récurer en plastique.

### Remarque :

Utilisez un racloir pour vitrocéramique afin d'éliminer les résidus tenaces.

3. Éliminez les dépôts calcaires à l'aide d'un chiffon imbibé de vinaigre, rincez à l'eau claire, puis essuyez avec un chiffon doux, y compris sous le joint de porte.
4. Effleurez la touche .
5. Après le nettoyage, laissez la porte ouverte en position d'encliquetage (env. 30°) encore 1 heure environ pour que la surface émaillée à l'intérieur de l'enceinte de cuisson puisse sécher.

## Séchage rapide

1. Après le nettoyage, laissez la porte de l'appareil ouverte en position d'encliquetage (env. 30°).
2. Réglez le CircoTherm® air pulsé à 50 °C.
3. Éteignez l'appareil après 5 minutes, puis fermez la porte de l'appareil.

## Décrocher et accrocher la porte de l'appareil



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

Risque de blessures !

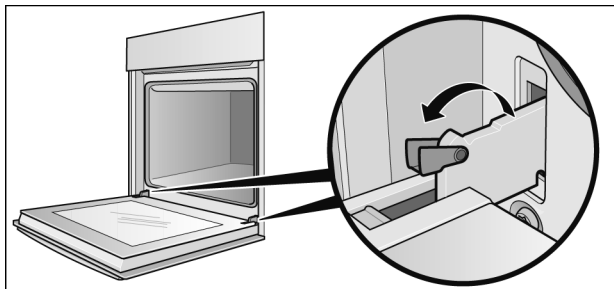
Les charnières de la porte de l'appareil peuvent repivoter avec une grande force. Pour décrocher la porte de l'appareil, ouvrez toujours complètement les leviers de verrouillage des charnières et refermez-les toujours complètement après l'accrochage de la porte. Ne mettez pas les mains dans la charnière.



Risque de blessures !

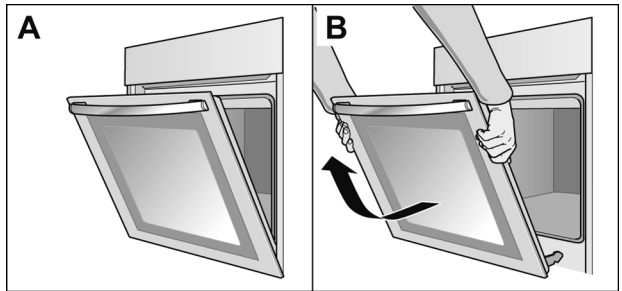
Si la porte s'est décrochée d'un côté, ne mettez pas la main dans la charnière. La charnière peut repivoter avec une grande force. Appelez le service après-vente.

## Décrocher la porte de l'appareil



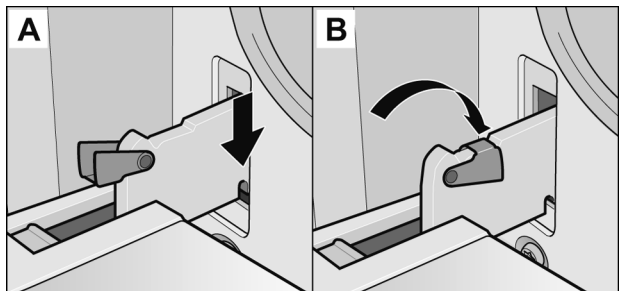
1. Ouvrir complètement la porte de l'appareil.
2. Ouvrir complètement les leviers de verrouillage à gauche et à droite.

Les charnières sont verrouillées ne pourront pas se fermer.



3. Fermer la porte, jusqu'à ce qu'une résistance soit perceptible (fig. A).
4. Avec les deux mains, tenir la porte à gauche et à droite, refermer un peu plus et la retirer (fig. B).

### Accrocher la porte de l'appareil



1. Introduire les charnières dans les fixations à gauche et à droite (fig. A).  
L'encoche dans les deux charnières doit s'enclencher.
2. Ouvrir complètement la porte de l'appareil.
3. Fermer complètement les leviers de verrouillage à gauche et à droite (fig. B).  
La porte de l'appareil est bloquée et ne pourra plus être décrochée.
4. Fermer la porte de l'appareil.



## Nettoyage des vitres de porte



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

**Risque de blessures !**

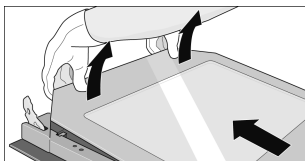
Les éléments dans la porte de l'appareil peuvent avoir des arêtes vives. Vous pourriez vous couper. Portez des gants de protection.

### Attention !

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

## Dépose de la vitre de porte

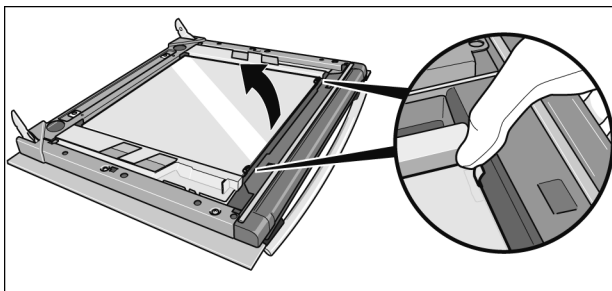
1. Décrocher la porte de l'appareil et la placer sur un support doux et propre, la façade côté support (voir le chapitre : Dépose et pose de la porte de l'appareil).



2. Tenir la vitre de porte à côté des charnières et sortir la vitre hors des clips (non visibles).
3. Soulever légèrement la vitre de porte et la retirer vers les charnières.

## Dépose de la vitre intermédiaire

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



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

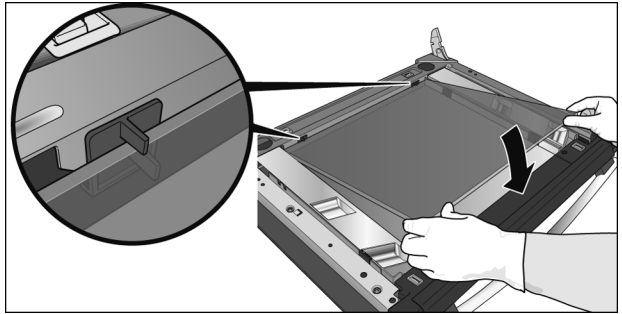
## Nettoyage

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

### Attention !

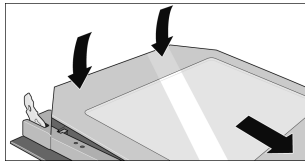
N'utilisez pas de produits agressifs ou récurants ni de racloir à verre. Le verre peut être endommagé.

## Pose de la vitre intermédiaire



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

## Pose de la vitre de porte



1. Introduire la vitre de porte dans les logements à gauche et à droite.
2. Pousser la vitre de porte vers le bas dans les clips.
3. Remonter la porte de l'appareil.

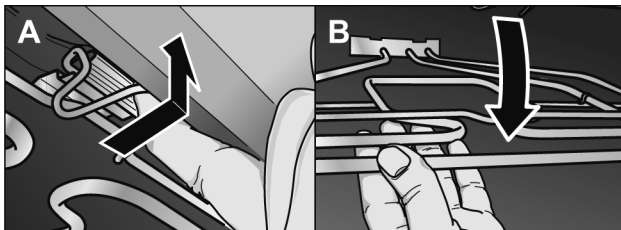
---

## Nettoyage de la voûte de l'enceinte de cuisson

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



Risque de brûlure dû aux pièces chaudes de l'enceinte de cuisson. Attendez que l'enceinte de cuisson ait refroidi.



1. Tirez vers l'avant et vers le haut le coude de retenue de la résistance du gril jusqu'à ce que la résistance se désenclenche de manière audible (figure A).
2. Maintenez la résistance du gril et abaissez-la (figure B).
3. Nettoyez la voûte de l'enceinte de cuisson.
4. Tirez vers l'avant et vers le haut le coude de retenue et maintenez-le.
5. Relevez la résistance du gril et enclenchez-la.

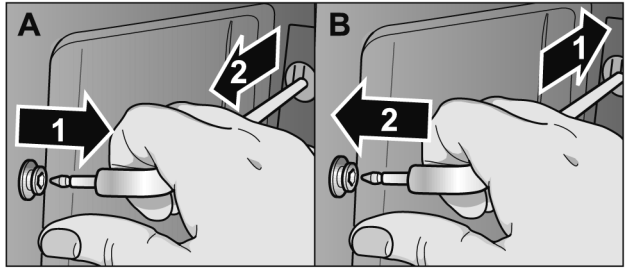
---

## Nettoyage des grilles supports

Pour pouvez décrocher les grilles supports pour faciliter le nettoyage.



Risque de brûlure dû aux pièces chaudes de le compartiment de cuisson. Attendez jusqu'à ce que le compartiment de cuisson soit refroidi.



1. Retirer les grilles supports à l'avant et les décrocher (fig. A).
2. Nettoyer les grilles supports avec du produit à vaisselle et une éponge à vaisselle ou une brosse.
3. Après le nettoyage, accrocher les grilles supports en procédant dans l'ordre inverse du décrochage (fig. B).

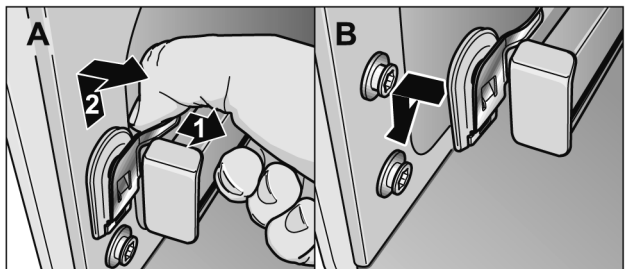
## Nettoyer les rails télescopiques

Pour pouvez décrocher les rails télescopiques pour faciliter le nettoyage.



Risque de brûlure dû aux pièces chaudes de le compartiment de cuisson. Attendez jusqu'à ce que le compartiment de cuisson soit refroidi.

## Décrocher les rails télescopiques



1. Maintenir tiré le ressort à lame (fig. A).
2. Pousser le rail télescopique vers l'avant et le décrocher latéralement.
3. Retirer le rail télescopique à l'arrière.

## Nettoyer les rails télescopiques

Nettoyer les rails télescopiques avec du produit à vaisselle et une éponge à vaisselle ou une brosse.

## Accrocher les rails télescopiques

1. Introduire le rail télescopique à l'arrière, jusqu'en butée.
2. A l'avant, introduire le rail télescopique par le haut et le pousser vers le bas jusqu'à ce qu'il s'enclenche (fig. B).
3. Introduire les rails télescopiques jusqu'en butée et fermer la porte de l'appareil.

---

# Pannes et réparations





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



Risque d'électrocution !

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

Panne	Cause possible	Remède
La fonction électrique est perturbée (par exemple les voyants de l'affichage ne s'allument plus)	Fusible défectueux	Contrôler les fusibles dans le boîtier à fusibles et les remplacer si nécessaire
Une heure clignote dans l'affichage de texte	L'alimentation électrique a été coupée	Régler à nouveau l'heure et la date (voir le chapitre : Horloge électronique)
Des fonctions à pilotage électronique ne fonctionnent pas	Impulsions énergétiques (par exemple foudre)	Régler à nouveau la fonction correspondante

Panne	Cause possible	Remède
L'appareil ne chauffe pas, deux petits carrés apparaissent en haut à gauche et à droite dans l'affichage	Une combinaison de touches a été actionnée	Arrêter l'appareil, effleurer la touche  pendant 3 secondes, faire défiler jusqu'à ce que Verrouillage soit sélectionné, puis effleurer pendant 3 secondes la touche 
L'affichage de texte indique Mode Test Service	Une combinaison de touches a été actionnée	Effleurer la touche 
L'affichage indique « E101 » ou « E104 »	La sonde de température est défectueuse	Appeler le service après-vente
L'affichage indique « E011 »	Une touche est restée activée	Désactiver la touche
L'affichage indique EXXX, p. ex. E300	Défaut interne de l'électronique de l'appareil	Effleurer la touche   Si le message ne s'éteint pas, retirer la fiche secteur et la reconnecter au bout d'env. 10 secondes
L'utilisation de l'appareil est impossible, l'affichage indique « Appareil verrouillé »	L'appareil a été verrouillé	Désactiver le verrouillage (voir le chapitre : Sécurité-enfants)
L'utilisation de l'appareil est impossible, l'affichage indique « Verrouillage permanent de l'appareil »	L'appareil a été verrouillé de façon permanente	Désactiver le verrouillage permanent (voir chapitre : Sécurité-enfants)
Après l'enclenchement d'un mode de cuisson, l'affichage indique « Température trop élevée »	L'appareil n'est pas complètement refroidi	Attendre que l'appareil soit refroidi, puis réenclencher le mode de cuisson
L'appareil s'est éteint automatiquement	L'appareil s'est éteint pour se protéger de la surchauffe	Effleurer n'importe quelle touche pour rallumer l'appareil
De la fumée se dégage au rôtissage ou grillage	De la graisse brûle sur la résistance du gril	Continuer le rôtissage ou la grillade jusqu'à combustion complète de la graisse sur la résistance du gril
	Grille ou lèchefrite mal enfournée	Déposez la grille dans la lèchefrite, puis enfournez-les à un niveau inférieur
De la pâte liquide ou très fluide se répartit de façon importante sur un côté	L'appareil n'est pas monté horizontalement	Vérifier le montage de l'appareil (voir notice de montage)
De la condensation apparaît de façon importante dans le compartiment 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	Remède
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	Allumer l'appareil à 100 °C puis l'éteindre de nouveau au bout de 5 minutes
Les derniers réglages de l'appareil s'affichent après une mise en marche et arrêt bref de l'appareil	L'appareil mémorise les derniers réglages pendant quelques secondes	Eteindre l'appareil, attendre 8 secondes, puis rallumer l'appareil

## Changez la lampe de l'enceinte de cuisson

Remplacez une lampe défectueuse de l'enceinte de cuisson. Des ampoules de rechange sont en vente au service après-vente ou dans le commerce spécialisé : E14, 220 - 240V, 40W, résistant à la chaleur jusqu'à 300 °C

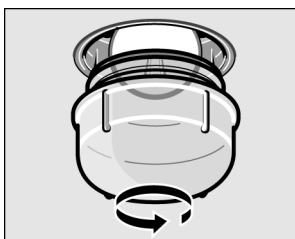
N'utilisez que ces lampes.



Risque d'électrocution !

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

1. Etalez un torchon dans le four froid, afin d'éviter des dégâts.



2. Tournez le couvercle en verre vers la gauche, puis retirez-le.
3. Remplacez l'ampoule par un modèle identique.
4. Revissez le couvercle en verre.
5. Enlevez le torchon, puis armez le fusible.

## Remplacement des ampoules halogènes (NeffLight®)

Remplacez toute ampoule halogène défectueuse. Vous trouverez des ampoules de rechange auprès d service après-vente ou dans le commerce spécialisé : Douille G4, 12V, 20W, thermostable jusqu'à 300 °C. N'utilisez que ces ampoules.



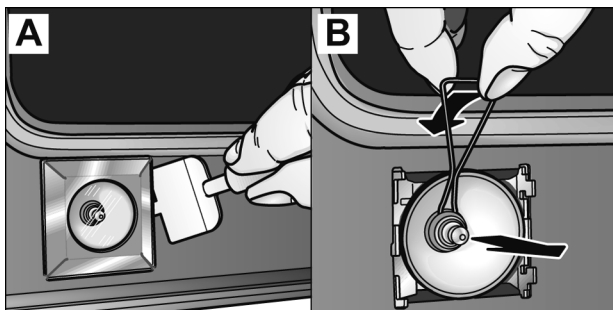
Risque d'électrocution !  
Assurez-vous que votre appareil n'est pas sous tension. Actionnez le coupe-circuit automatique ou retirez le fusible à l'intérieur du boîtier à fusibles de votre appartement.



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

### Attention !

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



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



1. Déposer la porte de l'appareil (voir chapitre : Dépose et pose de la porte de l'appareil).
2. Positionner l'outil sur la fente puis dégager le couvercle en faisant levier (image A).
3. A l'aide de l'autre outil, retirer l'ampoule halogène (image B).
4. Remplacer l'ampoule halogène. Utilisez un chiffon propre.
5. Mettre en place le couvercle.
6. Monter la porte de l'appareil.

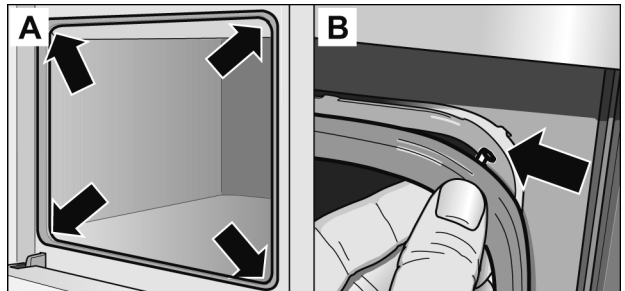
### Remarque :

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

---

## Remplacer le joint de porte

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



Le joint de porte dispose de quatre points d'accrochage (fig. A). Pour le remplacer, il faut retirer, puis remettre les crochets aux quatre emplacements (fig. B).

Vérifiez encore une fois si le joint est placé correctement dans les coins.

---

## Service après-vente

Le service après-vente se tient à votre disposition pour tous les incidents que vous ne pouvez pas résoudre vous-même.

Vous trouverez les adresses dans le répertoire des bureaux de service après-vente.

### Remarque :

Si vous appelez le service après-vente pour une erreur de manipulation, les frais seront à votre charge.

### Numéro E et numéro FD

Pour tous les cas requérant le service après-vente, veuillez indiquer le numéro E ainsi que le numéro FD.

Vous trouverez ces indications sur la plaque signalétique de l'appareil placée derrière la porte de l'appareil, en bas du rebord latéral.

N° E	FD
------	----

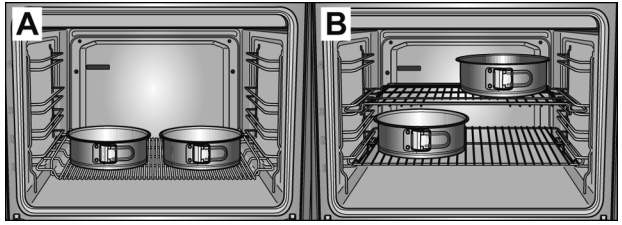
# Plats tests

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	Chaleur de voûte et de sole	140 - 150*	25 - 35
	1	CircoTherm® air pulsé	140 - 160*	20 - 40
	1 + 3	CircoTherm® air pulsé	140 - 150*	25 - 35
	1 + 3 + 4	CircoTherm® air pulsé	130 - 150*	35 - 55
Small Cakes (20 pièces par plaque)	3	Chaleur de voûte et de sole	160 - 170**	20 - 30
	1	CircoTherm® air pulsé	160 - 170**	20 - 30
	1 + 3	CircoTherm® air pulsé	160 - 170**	25 - 35
	1 + 3 + 4	CircoTherm® air pulsé	160 - 170**	25 - 35
Biscuit à l'eau	2	Chaleur de voûte et de sole	160 - 170*	25 - 35
	1	CircoTherm® air pulsé	160 - 170*	25 - 35
Tarte crumble aux pommes	3	Chaleur de voûte et de sole	170 - 180	45 - 55
	1	CircoTherm® air pulsé	160 - 170	50 - 60
	1 + 3	CircoTherm® air pulsé	160 - 170	60 - 70
Gâteaux aux pommes recouverts (moules juxtaposés, image A)	1	Position Pizza	170 - 180	65 - 75
Gâteaux aux pommes recouverts (moules disposés en diagonale, image B)	1 + 3	CircoTherm® air pulsé	170 - 180*	60 - 75

\* Préchauffer le four

\*\* Préchauffer 10 minutes



Griller	Niveau d'enfournement	Mode de fonctionnement	Température en °C	Durée de gril en minutes
Toast (lèche-frite + grille plate)	4	Gril grande surface	275*	0,5 - 1,0
Biftecks, 12 morceaux (lèche-frite + grille plate)	4	Gril grande surface	250	20 - 25**

\* Préchauffer 10 minutes

\*\* Retourner après  $\frac{2}{3}$  de temps







