



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.

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

La table des matières détaillée vous guidera rapidement vers toutes les informations importantes :

- La notice contient des informations importantes concernant la sécurité.
- Vous apprendrez à connaître votre appareil en détail.
- Nous vous montrons pas à pas les réglages.
- 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 un incident devait survenir, vous trouverez ici des informations qui vous permettront de remédier aux petites pannes.

A vous le plaisir de cuisiner !

Notice d'utilisation

U15E42.0GB

fr

9000 421 552

Table de matières

Consignes de sécurité	5
Avant l'encastrement	5
Indications pour votre sécurité	5
Causes de dommages	7
Conseils concernant l'énergie et l'environnement	8
Economiser de l'énergie	8
Elimination écologique	9
Votre nouvel appareil	9
Bandeau de commande	9
Modes de fonctionnement	10
Niveaux d'enfournement	12
Accessoire	13
Avant la première utilisation	15
Réglage de l'heure	15
Nettoyage de l'appareil	16
Utilisation de l'appareil	16
Mettre l'appareil en service	17
Mettre l'appareil hors service	18
Modifier les réglages de base	19
Coupure de sécurité automatique	20
Horloge électronique	20
Affichage de l'heure	20
Minuterie	22
Durée	22
Fin du fonctionnement	23
Fonctionnement préprogrammé	24

Table de matières

Réglage de l'heure	25
Chauffage rapide	25
Contrôler, corriger ou supprimer des réglages	26
Sécurité-enfants	26
Validation	27
Verrouillage permanent	27
Cuisson de pâtisseries	29
Cuire sur un niveau	30
Cuisson sur plusieurs niveaux	30
Tableau de cuisson (pâtisseries)	31
Tableau de cuisson pour des plats cuisinés	34
Conseils et astuces	36
Rôtissage et braisage	37
Rôtissage	38
Braiser	39
Tableaux pour le rôtissage et le braisage	39
Conseils et astuces	41
Grillades	42
Gril air pulsé	43
Grillades à plat	44
Tableau pour les grillades	45
Basse température	47
Utilisation de la cuisson basse température	47
Tableau basse température	49
Conseils et astuces	50

Table de matières

Décongélation	51
Décongélation avec CircoTherm Air pulsé	51
Position décongélation	52
Yaourt	53
Nettoyage et entretien	54
Nettoyer l'extérieur de l'appareil	54
Nettoyage du compartiment de cuisson	55
Surfaces autonettoyantes	57
Nettoyage du four	58
Décrocher et accrocher la porte de l'appareil	59
Nettoyage des vitres de porte	61
Nettoyer les grilles d'accrochage	63
Pannes et réparations	65
Changer la lampe du four	67
Remplacer le joint de porte	68
Service après-vente	68
Plats tests	69

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).

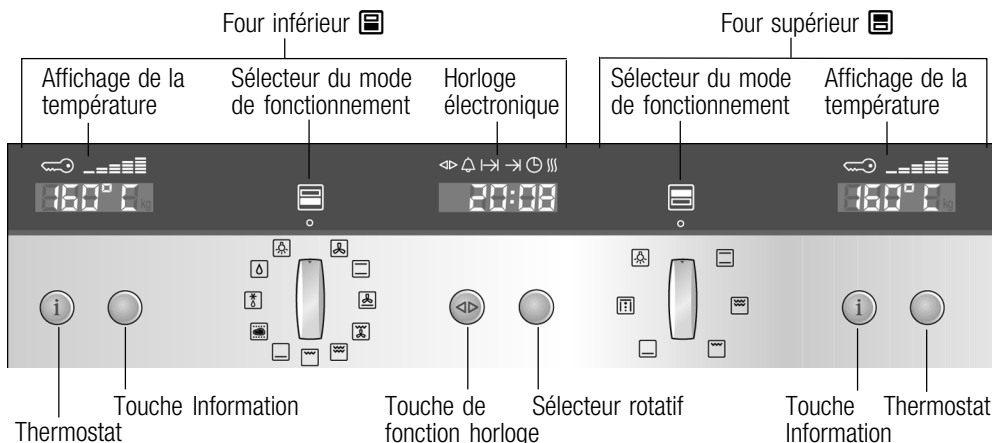
La directive spécifie le cadre pour une reprise et un recyclage des appareils usagés applicable au niveau européen.



Votre nouvel appareil

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur

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

Bandeau de commande



Élément de réglage	Utilisation
Touche de fonction d'horloge	Sélectionner la fonction de l'horloge désirée ou le chauffage rapide (voir chapitre : Horloge électronique)
Sélecteur rotatif	Pour procéder à des réglages à l'intérieur d'une fonction de l'horloge ou pour enclencher le chauffage rapide (voir le chapitre : Horloge électronique)
Sélecteur du mode de fonctionnement	Pour sélectionner le mode de fonctionnement désiré (voir le chapitre : Mettre l'appareil en service)
Touche Information	Affichage de la température actuelle pendant la chauffe (voir le chapitre : Mettre l'appareil en service) Four inférieur  : Appel du menu Réglages de base (voir le chapitre : Modifier les réglages de base)
Thermostat	Réglage de la température (voir le chapitre : Mettre l'appareil en service) Four inférieur  : Modification des réglages dans le menu Réglages de base (voir le chapitre : Modifier les réglages de base)






Manettes de commande escamotables







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

Modes de fonctionnement







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

Four inférieur

Mode de fonctionnement	Application
 CircoTherm® Air pulsé	pour faire cuire et rôtir sur un ou plusieurs niveaux
 Chaleur voûte / sole	pour 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 et pour des mets demandant beaucoup de chaleur par le dessous (voir le chapitre : Cuisson de pain et de pâtisseries)
 Gril air pulsé	pour la volaille et les grandes pièces de viande
 Gril, grande surface	pour griller des grandes quantités de mets peu épais et de petite taille (p.ex. steaks, saucisses)

Mode de fonctionnement	Application
 Gril, petite surface	pour griller des petites quantités de mets peu épais et de petite taille (p.ex. steaks, toasts)
 Chaleur de sole	pour le rôtissage et pour des mets et des pains et pâtisseries qui doivent être plus fortement dorés sur le dessous ou avoir une croûte sur le dessous.
 Basse température	pour des morceaux de viande tendre qui doivent être cuits médium / rosé ou à point
 Position décongélation	pour décongeler délicatement la viande, le pain et les gâteaux fragiles (par ex. les gâteaux à la crème)
 Nettoyage du four	pour la régénération des surfaces autonettoyantes dans le compartiment de cuisson
 Eclairage du compartiment de cuisson	assiste pendant l'entretien et le nettoyage du compartiment de cuisson

Four supérieur

Mode de fonctionnement	Application
 Chaleur voûte / sole	idéal pour des gâteaux avec une garniture humide (p.ex. gâteau au fromage blanc)
 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)
 Chaleur de sole	pour le rôtissage et pour des mets et des pains et pâtisseries qui doivent être plus fortement dorés sur le dessous ou avoir une croûte sur le dessous
 Nettoyage du four	pour la régénération des surfaces autonettoyantes dans le compartiment de cuisson
 Eclairage du compartiment de cuisson	assiste pendant l'entretien et le nettoyage du compartiment de cuisson

Niveaux d'enfournement

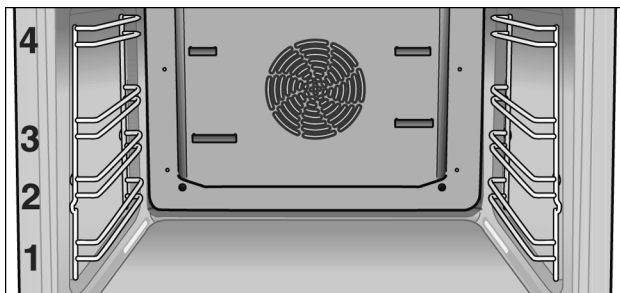
Les niveaux d'enfournement dans le compartiment de cuisson se comptent du bas vers le haut.

Remarque :

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

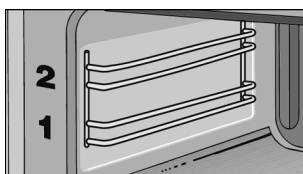
Four inférieur

Le compartiment de cuisson du four inférieur possède quatre niveaux d'enfournement.



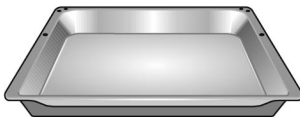
Four supérieur

Le compartiment de cuisson du four supérieur possède deux niveaux d'enfournement.

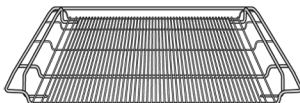


Accessoire

Votre appareil est livré avec les accessoires suivants :



Lèche-frite, émaillée
pour la cuisson de pâtisseries, le rôtiage et des grillades ou pour récupérer du liquide qui s'égoutte

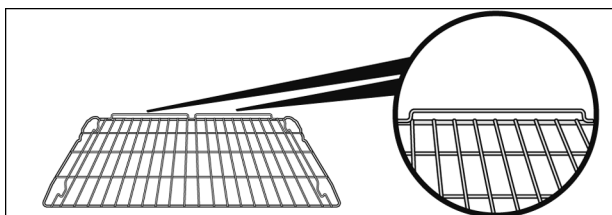


Grille coudée, à mailles serrées
pour la cuisson de pâtisseries, le rôtiage et des grillades, pour placer dans la lèche-frite



3 x grille de rôtiage, mailles serrées, avec sécurité anti-basculé
pour la cuisson de pâtisseries

Introduisez les grilles plates de telle façon que la sécurité anti-glissement se trouve à l'arrière et soit orientée vers le haut (voir fig. ci-dessous). Ce n'est qu'ainsi que la sécurité anti-basculé soit efficace.



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

Accessoire	Référence
Ensemble de cuisson à la vapeur	N8642X0EU
Grill set	Z1240X2
Lèchefrite en verre	Z1262X0
Plat à gratin, émaillé	Z1272X0
Plaque à pâtisserie, aluminium	Z1332X0
Plaque à pâtisserie, émaillée	Z1342X0
Plaque à pâtisserie, à revêtement anti-adhérent	Z1343X0
Grille de cuisson et de rôtissage, à mailles serrées	Z1453X0
Plaque de rôtissage, émaillé, en deux parties	Z1512X0
Jeu de post-équipement CLOU simple	Z1701X1
Jeu de post-équipement CLOU triple	Z1742X1
Jeu de post-équipement CLOU quadruple	Z1752X1
Jeu de post-équipement Sécurité anti-basculement / arrêt d'extraction	Z9110X0
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 apparaître lorsqu'une seule partie de l'accessoire a été garnie ou que des éléments surgelés, tels qu'une pizza, ont été placés sur l'accessoire.

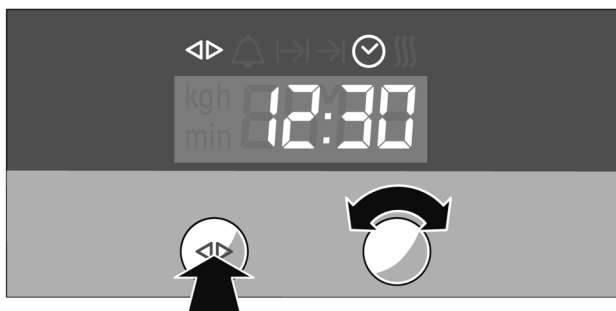
Avant la première utilisation



Dans ce chapitre, vous apprendrez

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



Réglage de l'heure

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



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

Modifier l'heure

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

Nettoyage de l'appareil

Nettoyez votre appareil avant la première utilisation.

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

Utilisation de l'appareil














Dans ce chapitre, vous apprendrez

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

Mettre l'appareil en service

1. Tourner le sélecteur du mode de fonctionnement jusqu'à ce que le mode de fonctionnement désiré soit réglé.
Une température de référence s'affiche dans l'affichage de la température.
2. Tourner le thermostat pour modifier la température de référence.

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

Mode de fonctionnement	Température de référence en °C	Plage de température en °C
 CircoTherm® Air pulsé	160*	40 - 200
 Chaleur voûte / sole	170*	50 - 275
 Position Pizza	220*	50 - 275
 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	
 Chaleur de sole	200*	50 - 225
 Basse température	Réglage fixe	
 Position décongélation	Réglage fixe	
 Nettoyage du four	Réglage fixe	
 Eclairage du compartiment de cuisson	Réglage fixe	

* Tourner le thermostat pour modifier la température de référence ; pour les valeurs de réglage, voir les tableaux

** Réglez le thermostat au-dessus de 275 °C.
int apparaît dans l'affichage de la température.

Température actuelle

Dans les modes de cuisson, qui comportent une proposition de température, vous pouvez afficher la température actuelle durant la phase de chauffage.

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

Contrôle de chauffage

Le contrôle de chauffage affiche la hausse de la température dans l'enceinte de cuisson.



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

Mettre l'appareil hors service

Ramenez le sélecteur du mode de fonctionnement sur la position 0. L'appareil est éteint.

L'appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur de refroidissement peut continuer de fonctionner après l'arrêt de l'appareil.


Indicateur de chaleur résiduelle

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

Affichage de la température	Signification
<i>H</i>	Forte chaleur résiduelle (supérieure à 120 °C)
<i>h</i>	Basse chaleur résiduelle (entre 60 °C et 120 °C)

Modifier les réglages de base

Votre appareil dispose de divers réglages de base, qui ont été paramétrés en usine. Mais vous pouvez modifier ces réglages de base selon vos besoins.

Les réglages de base pour les deux fours s'effectuent au moyen des éléments de commande du four inférieur .

Pour pouvoir modifier les réglages de base,

- l'appareil doit être complètement éteint
- ni la sécurité-enfants ni une fonction d'horloge ne doit être active

1. Appuyer sur la touche Information pendant 3 secondes pour accéder au menu Réglages de base.

L'affichage de température indique **c 10**.

2. Appuyer plusieurs fois brièvement sur la touche Information, jusqu'à ce que le symbole du réglage de base actuel de l'un des sous-menus apparaisse sur l'affichage de température (par ex. **c 32**).
3. A l'aide du sélecteur de température, régler le réglage de base désiré dans l'un des sous-menus (par ex. **c 33**).
4. Appuyer sur la touche Info pendant 3 secondes. Votre réglage de base est enregistré.

Vous pouvez modifier les réglages de base suivants :

Menu Réglages de base

Sous-menu	Réglage de base	Symbole de réglage (affichage de température)
Sécurité-enfants	Verrouillage non activé	c 10
	Verrouillage activé	c 11
	Verrouillage permanent activé	c 21
Signal sonore ON/OFF	Signal sonore off	c 30
	Signal sonore 30 secondes	c 31
	Signal sonore 2 minutes	c 32
	Signal sonore 10 minutes	c 33

Coupure de sécurité automatique

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

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

000 clignote sur l'affichage de température. Le fonctionnement de l'appareil est interrompu.

Désactiver

Ramenez le sélecteur du mode de fonctionnement sur la position 0.

Horloge électronique

Dans ce chapitre, vous apprendrez








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

Affichage de l'heure






Touche de fonction d'horloge

Sélecteur rotatif

Fonction d'horloge	Utilisation
 Minuterie	Vous pouvez utiliser la minuterie comme un minuteur de cuisine. L'appareil ne s'active ou ne se désactive pas automatiquement.
I→I Durée de fonctionnement	Four inférieur  : Le four se met automatiquement hors service après la durée de fonctionnement réglée (p.ex. 1:30 heures).
→I Fin du fonctionnement	Four inférieur  : Le four se met automatiquement hors service à l'heure réglée (p.ex. 12:30 heures).
Fonctionnement préprogrammé	Four inférieur  : Le four s'allume et s'éteint automatiquement. La durée de fonctionnement et la fin du fonctionnement sont combinées.
 Heure	Réglage de l'heure
 Chauffage rapide	Four inférieur  : Réduire la durée de chauffe

Remarques :

- Entre **22:00** et **5:59** heure, l'affichage de l'heure sera obscurci si vous ne procédez à aucun réglage pendant ce laps de temps ou si aucune fonction d'horloge n'est activée.
- Lors des fonctions d'horloge Minuterie , durée de fonctionnement I→I, fin de fonctionnement →I et fonctionnement préprogrammé, un signal retentit après écoulement des réglages et le symbole  ou  clignote. Pour couper le signal prématurément, appuyez sur la touche de fonction d'horloge.

Désactiver et activer l'affichage de l'heure

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

Minuterie



1. Appuyer sur la touche de fonction d'horloge jusqu'à ce que les symboles <> et 🔔 s'allument.
2. Régler la durée à l'aide du sélecteur rotatif (par exemple 5:00 minutes).

Le réglage est automatiquement validé. Ensuite l'heure se réaffiche et le temps de la minuterie s'écoule.

Durée

Arrêt automatique après une durée réglée.



1. Régler le mode de fonctionnement et la température pour le four inférieur.
Le four inférieur chauffe.
2. Appuyer répétitivement sur la touche de fonction d'horloge jusqu'à ce que les symboles <> et |→ s'allument.

3. Régler la durée de fonctionnement à l'aide du sélecteur rotatif (par exemple **1:30** heures).
Le réglage est automatiquement validé. Ensuite l'heure se réaffiche et la durée de fonctionnement réglée s'écoule.

Le four inférieur s'éteint automatiquement après l'écoulement de la durée de fonctionnement.

4. Ramener le sélecteur du mode de cuisson sur la position **o**.
5. Appuyer sur la touche de fonction d'horloge pour mettre un terme à la fonction d'horloge.

Fin du fonctionnement

Arrêt automatique à une heure réglée.



1. Régler le mode de fonctionnement et la température pour le four inférieur.
Le four inférieur chauffe.
2. Appuyer sur la touche de fonction d'horloge jusqu'à ce que les symboles **◀▶** et **→** s'allument.
3. Régler la fin du fonctionnement à l'aide du sélecteur rotatif (par exemple **12:30** h).
Le réglage est automatiquement validé. Ensuite l'heure se réaffiche.

Le four inférieur s'éteint automatiquement à la fin de fonctionnement réglée.

4. Ramener le sélecteur du mode de cuisson sur la position 0.
5. Appuyer sur la touche de fonction d'horloge pour mettre un terme à la fonction d'horloge.

Fonctionnement préprogrammé

Le four inférieur se met en marche automatiquement et s'éteint à la fin de fonctionnement présélectionnée. Pour cela, combinez les fonctions d'horloge Durée de fonctionnement et Fin du fonctionnement.

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

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

Le four inférieur s'éteint automatiquement à la fin de fonctionnement réglée (**12:30** h).

6. Ramener le sélecteur du mode de cuisson sur la position 0.
7. Appuyer sur la touche de fonction d'horloge pour terminer le fonctionnement préprogrammé.


Réglage de l'heure

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







1. Appuyer sur la touche de fonction d'horloge jusqu'à ce que les symboles ◀▶ et ⌚ s'allument.
2. Régler l'heure avec le sélecteur rotatif.
Le réglage est automatiquement validé.

Chauffage rapide


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

Remarque :

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

1. Régler le mode de fonctionnement et la température pour le four inférieur.
Le four inférieur chauffe.
2. Appuyer sur la touche de fonction d'horloge jusqu'à ce que les symboles ◀▶ et  s'allument et que *FFF* apparaisse dans l'affichage de l'heure.
3. Tourner vers la droite avec le sélecteur rotatif.
 s'affiche dans l'affichage de l'heure et le symbole  s'allume. Le chauffage rapide est activé pour le four inférieur.



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


Contrôler, corriger ou supprimer des réglages

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

Sécurité-enfants

Dans ce chapitre, vous apprendrez

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

Les sécurités-enfants pour les deux fours sont réglées au moyen des éléments de commande du four inférieur .

Validation

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

Pour activer de nouveau l'appareil, vous devez le déverrouiller. Après le fonctionnement de l'appareil, celui-ci ne sera pas automatiquement verrouillé. Le cas échéant, verrouillez-le de nouveau ou activez le Verrouillage permanent.

Verrouillage de l'appareil

1. Eteindre l'appareil.
2. Maintenir la touche Info enfoncée jusqu'à ce que **⌘ !** apparaisse dans l'affichage de la température.
3. Tourner le thermostat jusqu'à ce que **⌘ ! !** apparaisse dans l'affichage de la température.
4. Maintenir la touche Info enfoncée jusqu'à ce que le symbole **↔** apparaisse dans l'affichage de la température.

Remarque :

En cas de tentative d'activer l'appareil verrouillé, **-5-** apparaît dans l'affichage de la température.

Déverrouiller l'appareil

1. Maintenir la touche Info enfoncée jusqu'à ce que **⌘ ! !** apparaisse dans l'affichage de la température.
2. Tourner le thermostat jusqu'à ce que **⌘ !** apparaisse dans l'affichage de la température.
3. Maintenir la touche Info enfoncée jusqu'à ce que le symbole **↔** s'éteigne.

Verrouillage permanent

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

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

Verrouiller l'appareil de façon permanente

1. Eteindre l'appareil.
2. Maintenir la touche Info enfoncée jusqu'à ce que $\text{C } 10$ apparaisse dans l'affichage de la température.
3. Tourner le thermostat jusqu'à ce que $\text{C } 2 \text{ !}$ apparaisse dans l'affichage de la température.
4. Appuyer pendant 3 secondes sur la touche Info. Votre appareil est verrouillé après 30 secondes. Le symbole \Leftrightarrow apparaît dans l'affichage de la température

Remarque :

En cas de tentative d'activer l'appareil verrouillé, $-SP-$ apparaît dans l'affichage de la température.


Interrompre le verrouillage permanent

1. Maintenir la touche Info enfoncée jusqu'à ce que $\text{C } 2 \text{ !}$ apparaisse dans l'affichage de la température.
2. Tourner le thermostat jusqu'à ce que $\text{C } 20$ apparaisse sur l'écran de température.
3. Maintenir la touche Info enfoncée jusqu'à ce que le symbole \Leftrightarrow s'éteigne. Le verrouillage permanent est interrompu.
4. Activer l'appareil dans un délai de 30 secondes.

Après la désactivation, le verrouillage permanent est activé de nouveau après 30 secondes.

Déverrouiller l'appareil de façon durable

1. Maintenir la touche Info enfoncée jusqu'à ce que $\text{C } 2 \text{ !}$ apparaisse dans l'affichage de la température.
2. Tourner le thermostat jusqu'à ce que $\text{C } 20$ apparaisse sur l'écran de température.
3. Maintenir la touche Info enfoncée jusqu'à ce que le symbole \Leftrightarrow s'éteigne.
4. Appuyer à nouveau pendant 3 secondes sur la touche Info dans un délai de 30 secondes.


5. Tourner le thermostat jusqu'à ce que  apparaisse dans l'affichage de la température.
6. Appuyer pendant 3 secondes sur la touche Info. L'appareil est verrouillé de façon permanente.

Cuisson de pâtisseries

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur


- la cuisson sur un niveau
- la cuisson sur plusieurs niveaux
- le tableau de cuisson
- le tableau de cuisson pour des plats cuisinés
- des conseils et astuces pour la cuisson

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 altéré.

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


Les moules en tôle blanche et les moules en verre augmentent le temps de cuisson et le gâteau ne brunit pas uniformément.

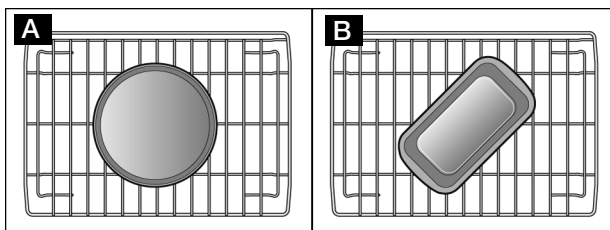
Si vous souhaitez cuire vos gâteaux dans des moules en tôle blanche avec la chaleur voûte / sole , vous devez alors utiliser le niveau d'enfournement 1.


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

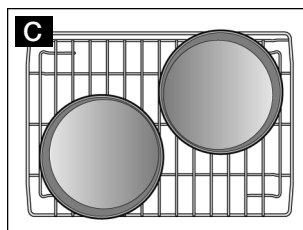
Introduisez une grille de telle manière que la sécurité anti-glissement se trouve à l'arrière. Cela empêche que les moules glissent vers l'arrière.

Cuire sur un niveau


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



Pour la cuisson sur un niveau avec le mode CircoTherm® Air pulsé , placez deux moules ronds toujours en diagonale (fig. C) sur la grille coudée.



Cuisson sur plusieurs niveaux

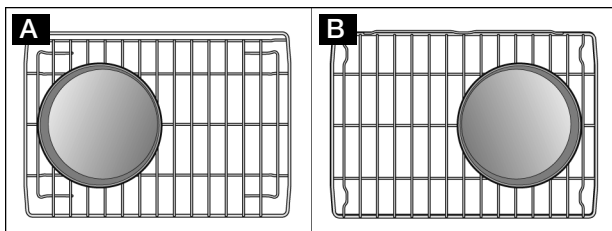
Pour la cuisson sur plusieurs niveaux, utilisez uniquement le mode de fonctionnement CircoTherm® Air pulsé .

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

Deux moules sur deux niveaux

Si vous faites cuire dans deux moules ronds ou deux plaques, enfournez la grille coudée au niveau 1 et la grille droite au niveau 3.

Placez le moule inférieur à gauche (fig. A) et le moule supérieur à droite (fig. B) sur la grille respective.



Quatre moules sur deux niveaux

Si vous faites cuire dans quatre moules ronds, enfournez la grille coudée au niveau 1 et la grille droite au niveau 3.

Placez les moules inférieurs en diagonale, comme illustré sur la fig. C, et les moules supérieurs en diagonale, comme illustré sur la fig. D, sur la grille respective.

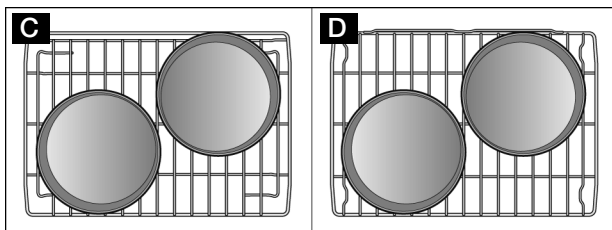


























































Tableau de cuisson (pâtisseries)

Les indications dans le tableau sont des valeurs indicatives et s'appliquent à des moules de couleur foncée. 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 généralement d'obtenir des mets dorés plus uniformément.





















































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

Respectez les recommandations de préchauffage indiquées dans le tableau.

Plat	Four	Position	Niveau	Température °C	Temps en minutes
Génoise					
■ 1 niveau			1	160 - 170*	25 - 30
■ 1 niveau			2	160 - 170*	20 - 30
■ 1 niveau			1	160 - 170*	25 - 30
■ 2 niveaux			1 + 3	150 - 160*	25 - 35
Scones					
■ 1 niveau			1	180 - 200*	10 - 15
■ 1 niveau			3	210 - 220*	8 - 10
■ 1 niveau			1	200 - 210*	10 - 12
■ 2 niveaux			1 + 3	180 - 200*	10 - 15
Mini cakes					
■ 1 niveau			1	160 - 170*	20 - 30
■ 1 niveau			3	150 - 160*	25 - 35
■ 1 niveau			1	160 - 170*	25 - 30
■ 2 niveaux			1 + 3	150 - 160*	25 - 35
Gâteau aux fruits léger			1	140 - 150*	80 - 100
Gâteau aux fruits léger			2	160 - 170*	70 - 90
Gâteau aux fruits, juteux			1	140 - 150*	210 - 240
Gâteau aux fruits, juteux			2	140 - 150*	210 - 240
Tartelettes à la confiture					
■ 1 niveau			1	190 - 200*	15 - 20
■ 1 niveau			3	200 - 210*	15 - 20
■ 1 niveau			1	190 - 210*	15 - 25
■ 2 niveaux			1 + 3	190 - 200*	20 - 25
Bûche			1	180 - 190*	10 - 15
Bûche			2	190 - 200*	10 - 15
Bûche			1	190 - 200*	10 - 15
Tarte					
■ 1 niveau			1	160 - 170*	50 - 60
■ 1 niveau			1	180 - 190*	45 - 55
■ 2 niveaux			1 + 3	160 - 170*	50 - 60
Tourtes					
■ 1 niveau			1	170 - 180*	65 - 75
■ 1 niveau			1	170 - 180*	65 - 75

* Préchauffez le four

** Préchauffer le four à 130 °C

Plat	Four	Position	Niveau	Température °C	Temps en minutes
Petits gâteaux secs					
■ 1 niveau			1	160 - 170*	15 - 20
■ 1 niveau			2	170 - 180*	15 - 20
■ 1 niveau			2	170 - 180*	15 - 20
■ 2 niveaux			1 + 3	160 - 170*	20 - 25
■ 3 niveaux			1 + 3 + 4	160 - 170*	20 - 25
Meringue			1	80*	100 - 130
Meringue			3	80*	100 - 130
Meringue			1	80*	110 - 140
Pavlova			1	90 - 100**	90 - 120
Pavlova			3	80 - 90**	90 - 120
Gâteau aux fruits et aux grains sablés			1	170 - 180*	45 - 55
Gâteau aux fruits et aux grains sablés			2	190 - 200*	45 - 55
Yorkshire Pudding					
■ 1 niveau			2	220 - 230*	15 - 20
■ 1 niveau			1	210 - 220*	10 - 15
Vols-au-vent			1	190 - 200*	20 - 30
Vols-au-vent			1	180 - 190*	20 - 25
Quiche			1	180 - 200*	45 - 55
Quiche			1	180 - 190*	30 - 40
Pain blanc					
■ 1 niveau			1	220 - 230*	20 - 25
■ 1 niveau			1	200 - 220	20 - 25
Pizza maison					
■ 1 niveau			1	190 - 200*	20 - 30
■ 1 niveau			1	180 - 190*	15 - 20
■ 2 niveaux			1 + 3	180 - 190*	35 - 45
Pommes de terre en robe des champs					
■ 1 niveau			1	160 - 170	60 - 70
■ 1 niveau			1	160 - 170	50 - 55
■ 2 niveaux			1 + 3	160 - 170	65 - 75

* Préchauffez le four

** Préchauffer le four à 130 °C


Tableau de cuisson pour des plats cuisinés

Pour des plats cuisinés, respectez les points suivants :





























































- Utilisez la lèchefrite
- Utilisez uniquement du papier de cuisson adapté à la température choisie
- Ne posez pas les frites les unes sur les autres
- Retournez les produits surgelés à base de pommes de terre à la moitié du temps de cuisson
- Assaisonnez les produits surgelés à base de pommes de terre après la cuisson seulement
- Espacez suffisamment les pâtons pour la cuisson des petits pains. N'en disposez pas trop sur la lèchefrite
- Parsemez les lasagnes de beaucoup de fromage, afin que le dessus soit doré uniformément
- N'utilisez pas de produits surgelés présentant des brûlures de gel
- 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 la lèchefrite.

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

Pour la cuisson sur plusieurs niveaux, utilisez uniquement le mode de fonctionnement CircoTherm® Air pulsé .

Respectez les recommandations de préchauffage indiquées dans le tableau.

Plat	Four	Position	Niveau	Température °C	Temps en minutes
Pizza, surgelée					
■ 1 niveau			1	180 - 200*	15 - 25
■ 1 niveau			1	180 - 200*	10 - 20
■ 1 niveau			1	180 - 200*	10 - 20
■ 2 niveaux			1 + 3	170 - 190*	20 - 30
Pizza, réfrigérée					
■ 1 niveau			2	190 - 210*	10 - 15
■ 1 niveau			1	190 - 200*	10 - 15
Pain blanc, précuit					
■ 1 niveau			1	180 - 190*	10 - 20
■ 1 niveau			1	180 - 190*	5 - 15
■ 1 niveau			1	190 - 200*	5 - 15
■ 2 niveaux			1 + 3	170 - 180*	15 - 20
Frites			1	180 - 200*	25 - 30
Frites			1	180 - 190*	20 - 25
Frites			1	190 - 200*	25 - 30
Rondelles de pommes de terre			1	180 - 190*	20 - 25
Rondelles de pommes de terre			1	180 - 190*	15 - 20
Rondelles de pommes de terre			1	190 - 200*	15 - 20
Croquettes			1	180 - 190*	25 - 30
Croquettes			1	180 - 190*	20 - 25
Croquettes			1	190 - 200*	20 - 25
Bâtonnets de poisson			1	180 - 200*	15 - 20
Bâtonnets de poisson			1	180 - 200*	10 - 15
Bâtonnets de poisson			1	190 - 200*	10 - 15
Lasagnes, surgelées (400 g)			1	180 - 190*	40 - 45
Lasagnes, surgelées (400 g)			1	180 - 190*	35 - 40
Lasagnes, surgelées (1200 g)			1	180 - 190*	45 - 50
Lasagnes, surgelées (1200 g)			1	180 - 190*	40 - 45
Lasagnes, réfrigérées (400 g)			1	170 - 180*	35 - 40
Lasagnes, réfrigérées (400 g)			2	190 - 200*	35 - 40
Lasagnes, réfrigérées (1200 g)			1	170 - 180*	40 - 45
Lasagnes, réfrigérées (1200 g)			2	190 - 200*	40 - 45

* Préchauffez le four

Conseils et astuces

Le gâteau est trop clair

Vérifiez le niveau d'enfournement.

Vérifiez si vous avez utilisé les ustensiles de cuisson que nous recommandons.

Posez votre moule sur la grille et non sur la plaque à pâtisserie.

Si le niveau d'enfournement et les ustensiles de cuisson sont corrects, augmentez soit la durée de cuisson soit la température.

Le gâteau est trop foncé

Vérifiez le niveau d'enfournement.

Si le niveau d'enfournement est correct, diminuez la durée de cuisson ou réduisez la température.

Le gâteau n'est pas doré uniformément dans le moule à pâtisserie

Vérifiez le niveau d'enfournement.

Vérifiez la température.

Faites attention à ce que votre moule à gâteau ne se trouve pas directement devant les sorties d'air à l'arrière du compartiment de cuisson.

Vérifiez la bonne position du moule sur la grille.

Le gâteau est trop sec

Augmentez légèrement la température et raccourcissez légèrement le temps de cuisson.

Le gâteau est trop humide à l'intérieur

Réduisez légèrement la température.

Nota : Les temps de cuisson ne peuvent pas être raccourcis par des températures supérieures (extérieur cuit, intérieur cru).

Choisissez un temps de cuisson plus long et laissez lever la pâte à gâteau plus longtemps.

Mettez moins de liquide dans la pâte.

Le gâteau s'affaisse une fois sorti du four

Utilisez moins de liquide pour la pâte.

Choisissez une durée de cuisson plus longue ou réduisez légèrement la température.

Le temps de cuisson indiqué est incorrect

Pour les petites pâtisseries, vérifiez la quantité sur votre plaque à pâtisserie. Les petites pâtisseries ne doivent pas se toucher.

Le plat surgelé n'est pas doré uniformément après la cuisson

Faites attention si le produit surgelé est préalablement bruni de façon plus ou moins forte. Les traces plus ou moins brunes restent à la fin de la durée de cuisson.

En cas de plusieurs gâteaux cuits sur le même niveau, ils ne sont pas dorés uniformément	Vérifiez la position des moules sur la grille.
Le plat surgelé n'est pas doré, n'est pas croustillant ou les temps de cuisson indiqués sont incorrects	Enlevez la glace sur les produits surgelés avant la cuisson. N'utilisez pas de produits surgelés fortement givrés.
Economie d'énergie	Ne préchauffez que si cela est indiqué dans le tableau de cuisson. Utilisez des moules de couleur foncée, car ceux-ci absorbent mieux la chaleur. Utilisez la chaleur rémanente et, en cas durées de cuisson plus longues, éteignez le four 5 - 10 minutes avant la fin de la durée de cuisson.

Rôtissage et braisage


Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur

- le rôtissage
- le braisage
- des tableaux pour le rôtissage et le braisage
- des conseils et astuces




Risque de blessures si les ustensiles de rôtissage ne sont pas thermostables. N'utilisez que des plats à rôtir spécialement conçus pour le fonctionnement du four.

Remarque :

Ne pas utiliser le niveau d'enfournement 2 pour le rôtissage en mode CircoTherm® Air pulsé . Cela gêne la circulation de l'air et le résultat de la cuisson sera moins bon.

Rôtissage

Pour le rôtissage l'on utilise un ustensile de rôtissage sans couvercle.

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

Rôtissage sur la lèchefrite

Du jus de cuisson se forme dans la lèchefrite au cours du rôtissage. Ce jus de cuisson peut être utilisé pour réaliser de délicieuses sauces.

Mélangez le fond de rôti à de l'eau très chaude, du bouillon, du vin ou un produit similaire, faites le bouillir, liez-le avec de l'amidon, goûtez-le et passez-le si nécessaire à travers un filtre.

Vous pouvez également cuire des accompagnements (par ex. légumes) dans la lèchefrite lors du rôtissage.

Remarque :

Avec de petits rôtis, vous pouvez utiliser un plat à rôtir plus petit à la place de la lèchefrite. Posez-le directement sur la grille.

Rôtissage dans la lèchefrite avec la grille courbée

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

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

Le liquide s'évapore dans le plat à rôti pendant la cuisson. Ajoutez de l'eau chaude si nécessaire.

Rôtissage dans la lèchefrite avec la plaque à rôtir

La plaque à rôti empêche de salir le compartiment de cuisson. Placez la plaque à rôtir dans la lèchefrite et insérez-la au même niveau d'enfournement.

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

Braiser

Pour braiser l'on utilise un ustensile de rôtissage avec couvercle. Veillez à ce que le couvercle soit adapté à l'ustensile de rôtissage et qu'il ferme bien.

Faites saisir la viande au préalable si nécessaire.

Mettez la viande, les légumes et le liquide dans l'ustensile de rôtissage dans un rapport de 1:1:1 et placez l'ustensile couvert sur la grille au niveau 1.

Le liquide s'évapore dans l'ustensile de rôtissage pendant le braisage. Ajoutez de l'eau si nécessaire.

Tableaux pour le rôtissage et le braisage

Les indications dans les tableaux sont des valeurs indicatives.

Volaille

Les valeurs indiquées dans les tableaux s'entendent pour une volaille non farcie. Retournez la volaille à la moitié du temps de cuisson.

Viande maigre

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

Durée de cuisson et température

La durée de cuisson et la température sont fonction de la taille, de l'épaisseur, du type et de la qualité du mets à cuire et de l'ustensile de rôtissage.

On applique généralement les principes suivants : Plus la pièce à rôtir est grande, plus la température est faible et plus le temps de cuisson est long.













































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

Les valeurs concernant la durée de cuisson s'entendent pour des mets de 0,5 - 2 kg. Si le poids est supérieur, réduisez la température et allongez le temps de cuisson. En cas de plusieurs morceaux, la durée de cuisson se rapporte au poids du morceau le plus lourd.

Temps de repos













Après la durée de cuisson, laissez le mets reposer env. 10 minutes dans le compartiment de cuisson éteint et fermé. La période de repos recommandée n'est pas incluse dans le temps de cuisson indiqué.

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

Plat	Four	Position	Niveau	Température °C	Temps en minutes (par 500 g)
Boeuf					
Rôti, cuire à basse température			1	140	40 + 40
Rôti, cuire à basse température			2	150	40 + 40
Tende de tranche / poire			1	160	30 + 25
Tende de tranche / poire			2	190	30 + 25
Agneau					
Gigot			1	170	30 + 25
Gigot			2	200	30 + 25
Epaule (avec os)			1	170	25 + 20
Epaule (avec os)			2	200	25 + 20
Epaule (désossée roulée)			1	170	30 + 25
Epaule (désossée roulée)			2	200	30 + 25
Carré d'agneau			1	180	25 + 25
Carré d'agneau			2	200	25 + 25
Porc					
Rôtissage			1	180	35 + 35
Rôtissage			2	180	35 + 35
Rôti, maigre			1	180	30 + 30
Rôti, maigre			2	180	30 + 30
Poitrine			1	160	30 + 25
Poitrine			2	190	30 + 25
Jambon					
Rôtissage			1	160	30 + 30
Rôtissage			2	190	30 + 30
Poulet					
Poulet, entier			1	170 - 180	20 + 25
Poulet, entier			2	190 - 200	20 + 25

* Préchauffer le four

** + temps pour le Yorkshire Pudding

Plat	Four	Position	Niveau	Température °C	Temps en minutes (par 500 g)
1 portion de poulet (sans os)			1	190	20 + 25
1 portion de poulet (sans os)			2	200 - 210	20 + 25
Un quart de poulet			1	190	20 + 25
1 quart de poulet			2	200 - 210	20 + 25
Canard			1	180	20 + 20
Canard			2	190 - 200	20 + 20

Dinde













Pilons			1	180	20 + 20
Partie supérieure			1	160	25 + 20
Entier			1	150 - 160	25 + 25

Repas

Avec de la viande de boeuf			1 + 3	160	30 + 25**
----------------------------	---	---	-------	-----	-----------

* Préchauffer le four

** + temps pour le Yorkshire Pudding

Soufflés / gratins	Four	Position	Niveau	Température °C	Temps en minutes (par 500 g)
Viande en morceaux (boeuf, porc, agneau, poulet)			1	140	40 + 80
Viande en morceaux (boeuf, porc, agneau, poulet)			1	140*	40 + 80
Steaks gratinés			1	140	45 + 80
Steaks gratinés			1	140*	45 + 80
Morceaux de poulet (sans os)			1	140	50 + 70
Morceaux de poulet (sans os)			1	140*	50 + 70

* Préchauffer le four

Conseils et astuces

Croûte trop épaisse et / ou rôti trop sec

Réduisez la température ou diminuez la durée de rôtissage.
Vérifiez le niveau d'enfournement.




Croûte trop fine

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

La viande n'est pas cuite à l'intérieur	<p>Enlevez les accessoires inutiles dans le compartiment de cuisson.</p> <p>Augmentez la durée de rôtissage.</p> <p>Vérifiez la température intérieure du rôti à l'aide d'un thermomètre à viande.</p>
La vapeur d'eau se condense sur la porte de l'appareil à l'intérieur du compartiment de cuisson	<p>La vapeur d'eau sèche pendant le fonctionnement de l'appareil. S'il y a beaucoup de vapeur d'eau, vous pouvez ouvrir la porte prudemment un court instant afin de laisser la vapeur d'eau s'échapper plus rapidement.</p>
La viande brûle pendant le braisage	<p>Mettez la viande, les légumes et le liquide dans le récipient dans un rapport de 1:1:1.</p> <p>Le couvercle doit être adapté à l'ustensile de rôtissage et fermer hermétiquement.</p> <p>Réduisez la température.</p>

Grillades

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur

- les grillades en général
- le gril à air pulsé 
- les grillades à plat (gril grande surface  et gril petite surface )
- le tableau de grillades


Attention !

Domages aux meubles en utilisant le gril, la porte de l'appareil étant ouverte. La chaleur élevée abîme les meubles adjacents. Laissez la porte de l'appareil fermée pendant le fonctionnement du gril.

Remarques :

- Pour faire des grillades, utilisez toujours la grille coudée et la lèchefrite
- Placez la grille coudée dans la lèchefrite et enfournez-les ensemble au niveau d'enfournement qui est indiqué dans le tableau de grillades
- Placez les pièces à griller toujours au centre de la grille coudée
- 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 une volaille ou à une viande (par exemple rôti de porc avec de la couenne) qui doit être grillée de façon croustillante.

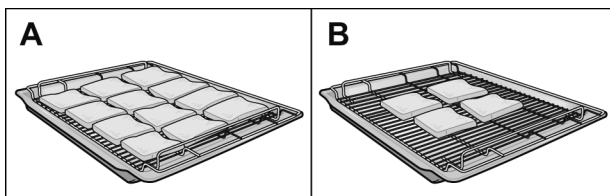
Retournez les grandes pièces de viande à griller à la moitié ou aux deux-tiers du temps de grillade. Pendant la première moitié du temps de grillade, placez la pièce à griller sur la grille avec la couenne vers le bas.


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, le compartiment de cuisson peut être plus fortement encrassé selon la pièce à griller. Vous devez donc nettoyer le compartiment de cuisson après chaque fonctionnement afin d'éviter que les résidus ne cuisent et n'imprègnent la paroi.

En fin de cuisson, laissez la pièce à griller reposer env. 10 minutes dans le four fermé éteint. La période de repos recommandée n'est pas incluse dans le temps de cuisson indiqué.

Grillades à plat



Pour griller des grandes quantités de mets peu épais, utilisez le gril grande surface  (fig. A).

Pour des petites quantités de pièces à griller peu épais, utilisez le gril petite surface . Posez la pièce à griller au milieu de la grille (fig. B). En utilisant le mode gril petite surface, vous économiserez de l'énergie.

Enduisez la viande d'une fine couche d'huile.

Retournez la pièce à griller à la moitié ou aux deux-tiers du temps de cuisson.

Disposition de la grille

Vous pouvez influencer sur le résultat des grillades en modifiant la disposition de la grille :

























Grille/ Position de grille	Utilisation
	Déposez la grille à bords recourbés dans la lèchefrite avec le renforcement vers le bas : convient pour des pièces à griller qui généralement doivent être bien cuites
	Déposez la grille à bords recourbés dans la lèchefrite avec le renforcement vers le haut : convient aux pièces à griller qui doivent essentiellement être cuites saignante ou médium

Tableau pour les grillades

Les indications dans le tableau sont des valeurs indicatives et s'appliquent à la lèchefrite émaillée avec la grille coudée. Les valeurs sont susceptibles de varier en fonction de la nature de la viande et de la quantité.

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







































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





Plat	Four	Position	Niveau	Température °C	Temps en minutes
Boeuf					
Steaks, 2 - 3 cm d'épaisseur			4	Intensif*	1. face : 9 - 12 2. face : 5 - 7
Steaks, 2 - 3 cm d'épaisseur			2	Intensif*	1. face : 10 - 13 2. face : 6 - 8
Palets de viande hachée, 1 - 2 cm d'épaisseur			4	Intensif	1. face : 8 - 10 2. face : 6 - 8
Palets de viande hachée, 1 - 2 cm d'épaisseur			2	Intensif	1. face : 10 - 12 2. face : 6 - 8
Agneau					
Gigot			2	170 - 190	120 - 150***
Epaule (avec os)			2	170 - 190	100 - 130***
Epaule (désossée roulée)			2	170 - 190	120 - 150***
Steaks, 2 - 3 cm d'épaisseur			4	Intensif	1. face : 5 - 7 2. face : 3 - 5
Steaks, 2 - 3 cm d'épaisseur			2	Intensif	1. face : 6 - 8 2. face : 4 - 6
Côtelettes, 2 - 3 cm d'épaisseur			4	Intensif	1. face : 6 - 8 2. face : 4 - 7
Côtelettes, 2 - 3 cm d'épaisseur			2	Intensif	1. face : 7 - 9 2. face : 5 - 8

* Préchauffer 3 minutes

** Retourner plusieurs fois

*** Retourner à mi-cuisson


Plat	Four	Position	Niveau	Température °C	Temps en minutes
Porc					
Rôtissage			2	180 - 200	120 - 150***
Steaks, 1- 2 cm d'épaisseur			4	Intensif*	1. face : 8 - 10 2. face : 5 - 8
Steaks, 1- 2 cm d'épaisseur			2	Intensif*	1. face : 9 - 12 2. face : 6 - 8
Côtelettes, 2 - 3 cm d'épaisseur			4	Intensif	1. face : 10 - 12 2. face : 8 - 10
Côtelettes, 2 - 3 cm d'épaisseur			2	Intensif	1. face : 10 - 13 2. face : 8 - 12
Palets de viande hachée, 1 - 2 cm d'épaisseur			4	Intensif	1. face : 8 - 10 2. face : 6 - 8
Palets de viande hachée, 1 - 2 cm d'épaisseur			2	Intensif	1. face : 10 - 12 2. face : 6 - 8
Saucisses, ø 2 - 4 cm			4	Intensif	12 - 16**
Saucisses, ø 2 - 4 cm			2	Intensif	14 - 18**
Jambon					
Steaks, 1- 2 cm d'épaisseur			4	Intensif	1. face : 9 - 12 2. face : 5 - 7
Steaks, 1- 2 cm d'épaisseur			2	Intensif	1. face : 10 - 12 2. face : 5 - 7
Poulet					
Pilons			3	250	1. face : 15 - 17 2. face : 10 - 13
Pilons			2	250	1. face : 16 - 20 2. face : 12 - 15
Blanc (sans os)			4	250	1. face : 12 - 15 2. face : 7 - 10
Blanc (sans os)			2	250	1. face : 13 - 15 2. face : 8 - 10
Poulet, entier			2	200 - 220	70 - 90***
1 quart de poulet			2	210 - 230	40 - 50***
Poisson					
Poisson, entier, p.ex. truite			3	220	1. face : 10 - 15 2. face : 10 - 15
Poisson, entier, p.ex. truite			2	220	15 - 25
* Préchauffer 3 minutes					
** Retourner plusieurs fois					
*** Retourner à mi-cuisson					

Plat	Four	Position	Niveau	Température °C	Temps en minutes
Filets			4	220	1. face : 8 - 12 2. face : 7 - 10
Filets			1	220	1. face : 9 - 13 2. face : 8 - 12

* Préchauffer 3 minutes
** Retourner plusieurs fois
*** Retourner à mi-cuisson

Basse température

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur

- la cuisson basse température 
- des conseils et astuces

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

La cuisson basse température est idéale pour tous les morceaux nobles (par exemple parties tendres du boeuf, veau, porc, agneau et volaille), qui doivent être cuits médium/rose ou « à point ». La viande reste juteuse et très tendre.

Utilisation de la cuisson basse température

Respectez les points suivants :


- N'utilisez que de la viande fraîche et hygiéniquement impeccable.
- Après la cuisson basse température, la viande est toujours rose à l'intérieur. Il ne s'agit pas d'un signe d'une cuisson trop courte
- Utilisez uniquement de la viande sans os
- N'utilisez pas de viande décongelée
- Vous pouvez aussi utiliser de la viande épicée ou marinée


- Utilisez toujours le niveau d'enfournement 1 pour la cuisson basse température
- Ne couvrez pas la viande pendant la cuisson dans le compartiment de cuisson.
- Ne retournez pas les morceaux de viande pendant la cuisson basse température
- La taille, l'épaisseur et le type de morceaux de viande sont des éléments déterminants pour les temps de saisie et de cuisson basse température
- La nature du matériau de la poêle et la puissance du foyer peuvent influencer la durée de saisie
- N'utilisez pas le mode Basse température associé à la fonction d'horloge Fonctionnement préprogrammé.

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

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

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

1. Placer un plat en verre ou en porcelaine sur une grille au niveau d'enfournement 1 pour préchauffer le plat.
2. Activer le mode Basse température . **III** apparaît dans l'affichage de la température pendant la phase de chauffe (15 - 20 minutes).
3. Dégraisser et dénervé la viande.
4. Saisir la viande sur tous les côtés à feu vif, cela formera une croûte avec les arômes de grillage.

5. Lorsqu'un signal retentit et  apparaît dans l'affichage de la température, placer le mets à cuire sur le plat en verre ou en porcelaine dans le compartiment de cuisson.
6. Sortir la viande à la fin du temps de cuisson et éteindre l'appareil.

Remarque :

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

Tableau basse température

Les indications dans le tableau sont des valeurs indicatives. Les temps de saisie se réfèrent à la saisie dans une poêle très chaude avec de la graisse.

Veuillez 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
Porc		
Filet, entier (env. 500 g)	5 - 6	100 - 120
Longe (env. 1 kg, 4 - 5 cm d'épaisseur)	5 - 6	120 - 150
Médallions (5 cm d'épaisseur)	3 - 4	45 - 60
Steaks de longe (2 - 3 cm d'épaisseur)	2 - 3	30 - 45
Boeuf		
Filet, entier (1,5 kg)	6 - 7	160 - 200
Rosbif (env. 1,5 kg, 5 - 6 cm d'épaisseur)	6 - 7	180 - 210
Hanche (6 - 7 cm d'épaisseur)	6 - 7	240 - 300
Médallions (5 cm d'épaisseur)	3 - 4	60 - 80
Rumsteck (3 cm d'épaisseur)	3 - 4	50 - 70
Steak de hanche (3 cm d'épaisseur)	3 - 4	50 - 70
Veau		
Filet, entier (env. 800 g)	4 - 5	150 - 180
Noix (env. 2 kg, 8 - 9 cm d'épaisseur)	6 - 7	360 - 420
Quasi (env. 1,5 kg, 4 - 5 cm d'épaisseur)	6 - 7	240 - 300
Médallions (4 cm d'épaisseur)	3 - 4	70 - 90

* bien cuit

** respecter les recommandations

	Saisie en minutes	Basse température en minutes
Agneau		
Carré désossé (env. 200 g)	2 - 3	30 - 40
Gigot sans os (env. 1 kg)	6 - 7	240 - 300
Volaille		
Blanc de poulet (150 - 200 g)*	4 - 5	90 - 120
Magret de canard (300 - 400 g)**	10 - 12	70 - 90
Blanc de dinde (1 kg)*	4 - 5	150 - 180
Steaks de dinde (2 - 3 cm)*	3 - 4	40 - 60
* bien cuit		
** respecter les recommandations		

Remarque :



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

Conseils et astuces


La viande cuite à basse température refroidit trop vite	Servir sur des assiettes préchauffées avec une sauce très chaude.
Maintenir au chaud la viande cuite à basse température	Réglez le mode Chaleur voûte/sole <input type="checkbox"/> et la température à 60 °C. Les petits morceaux de viande peuvent être maintenus au chaud pendant 45 minutes au maximum et les grands morceaux de viande pendant 2 heures.

Décongélation

Dans ce chapitre, vous apprendrez

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

Décongélation avec CircoTherm® Air pulsé

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


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

Tableau de décongélation

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

Position décongélation


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


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



Remarque :

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

Yaourt


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

Utilisez pour le four inférieur .

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

Nettoyage et entretien

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur

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



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

Attention !

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

Remarque :

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

Nettoyer l'extérieur de l'appareil

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

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

Nettoyage du compartiment de cuisson

Attention !

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


Remarques :

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

Élément de l'appareil	Produit/moyen de nettoyage
Surfaces émaillées (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)

Surfaces autonettoyantes

La paroi arrière, les parois latérales et la voûte dans le compartiment de cuisson sont revêtues d'une céramique hautement poreuse. Les éclaboussures se formant pendant la cuisson sont absorbées et désintégrées par ce revêtement.

Plus la température réglée est élevée et plus la durée de fonctionnement du four est longue, plus le résultat de nettoyage est satisfaisant. Les projections plus importantes disparaissent seulement après plusieurs fonctionnements du four. Vous pouvez enlever les résidus avec de l'eau et une éponge douce.

Les décolorations sur la surface autonettoyante n'influencent aucunement la fonction autonettoyage.

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 un produit de nettoyage pour four arrive accidentellement sur la surface autonettoyante, essuyez-le immédiatement avec une éponge et suffisamment 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.

Nettoyage du four


La paroi arrière, la voûte et les parois latérales dans le compartiment de cuisson sont revêtues d'une céramique hautement poreuse. Les éclaboussures se formant pendant la cuisson sont absorbées et désintégrées par ce revêtement.

Lorsque ces surfaces autonettoyantes (surfaces rugueuses) ne se nettoient plus suffisamment, elles peuvent être régénérées avec le mode de nettoyage du four .

Avant le nettoyage du four


1. Retirer les accessoires du compartiment de cuisson.
2. Nettoyez les surfaces émaillées (surfaces lisses) pour éviter les tâches résiduelles (voir chapitre : Nettoyage et entretien).

Démarrer le nettoyage du four

1. Placer le sélecteur du mode de cuisson sur la fonction de nettoyage du four .
2. Tourner le thermostat pour régler la puissance de nettoyage désirée.

Four inférieur

Position de nettoyage	Affichage de la température	Affichage de l'heure (durée de fonctionnement en heures)
Economique	1	0:45
Moyen	2	1:00
Intensif	3	1:15

Votre réglage est automatiquement validé au bout de 10 secondes et le nettoyage du four démarre. Dans l'affichage de l'heure s'allume  et la durée de fonctionnement réglée s'affiche. La durée ne peut pas être modifiée.

Dans les 10 secondes jusqu'au démarrage du nettoyage du four, vous pouvez activer le fonctionnement préprogrammé.

Après écoulement du nettoyage du four, un signal retentit, dans l'affichage de l'heure apparaît **0:00** et le symbole →| clignote.

Four supérieur

Position de nettoyage	Affichage de la température	Durée du nettoyage du four
Economique	<i>1</i>	45 minutes
Moyen	<i>2</i>	60 minutes
Intensif	<i>3</i>	75 minutes

Votre réglage est automatiquement validé au bout de 10 secondes et le nettoyage du four démarre.

Un signal retentit après le nettoyage du four et la position de nettoyage réglée s'éteint dans l'affichage de la température.

Arrêter / interrompre le nettoyage du four

Four inférieur

1. Ramener le sélecteur du mode de fonctionnement sur la position **o**.
2. Appuyer sur la touche de fonction d'horloge.
L'appareil s'éteint.

Four supérieur

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

Décrocher et accrocher la porte de l'appareil



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

Risque de blessures !

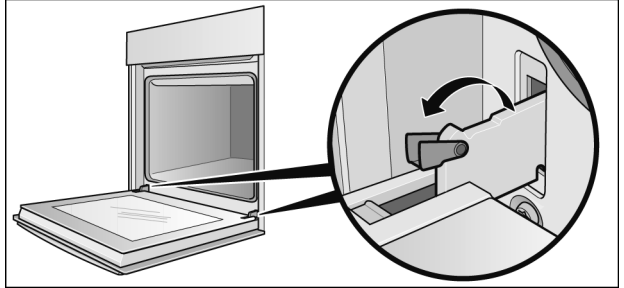
Les charnières de la porte de l'appareil peuvent repivoter avec une grande force. Pour décrocher la porte de l'appareil, ouvrez toujours complètement les leviers de verrouillage des charnières et refermez-les toujours complètement après l'accrochage de la porte. Ne mettez pas les mains dans la charnière.



Risque de blessures !

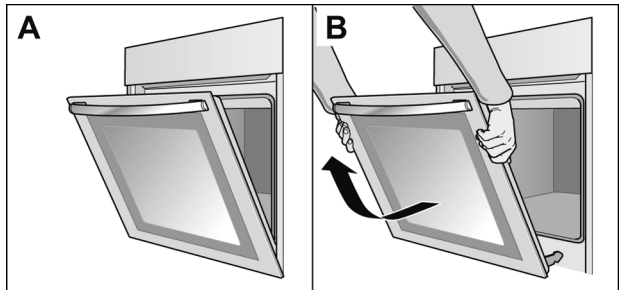
Si la porte s'est décrochée d'un côté, ne mettez pas la main dans la charnière. La charnière peut repivoter avec une grande force. Appelez le service après-vente.

Décrocher la porte de l'appareil



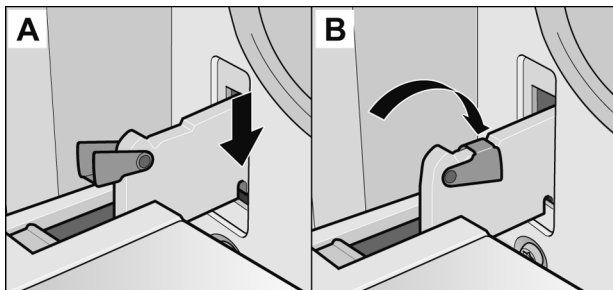
1. Ouvrir complètement la porte de l'appareil.
2. Ouvrir complètement les leviers de verrouillage à gauche et à droite.

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 !

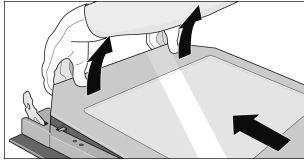
Les éléments dans la porte de l'appareil peuvent avoir des arêtes vives. Vous pourriez vous couper. Portez des gants de protection.

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

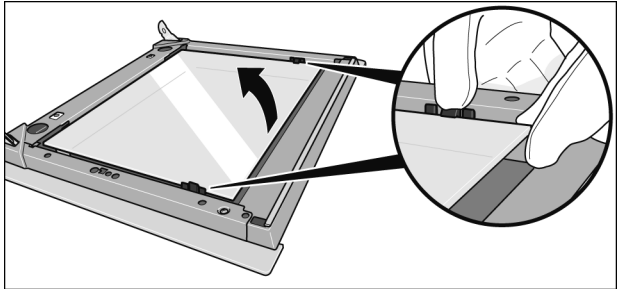
1. Décrocher la porte de l'appareil et la placer sur un support doux et propre, la façade côté support (voir le chapitre : Dépose et pose de la porte de l'appareil).



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 et l'enlever.

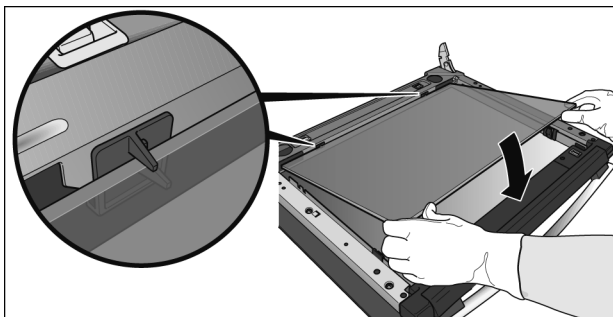
Nettoyage

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

Attention !

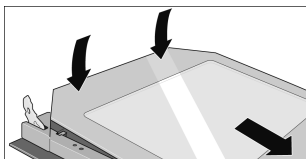
N'utilisez pas de produits agressifs ou récurants ni de racloir à verre. Le verre peut être endommagé.

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.

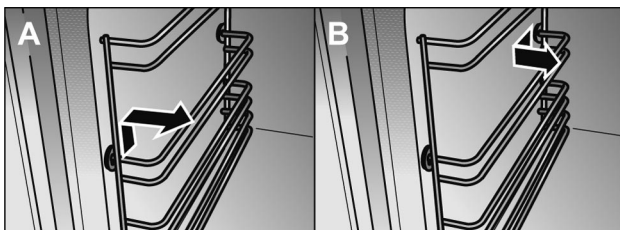
Nettoyer les grilles d'accrochage

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



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

Décrocher les grilles d'accrochage

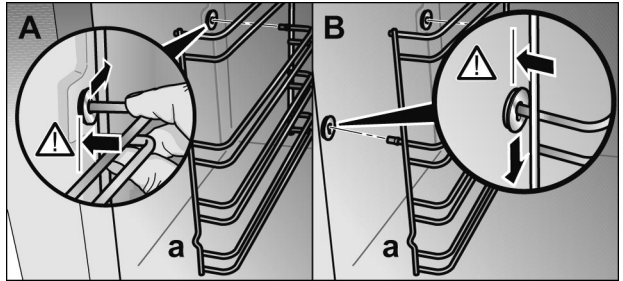


1. Appuyer sur les grilles d'accrochage vers l'avant et vers le haut et les décrocher de façon latérale (Image A).
2. Tirer les grilles d'accrochage d'arrière en avant et les décrocher de façon latérale (Image B).

Nettoyer les grilles d'accrochage

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

Accrocher les grilles d'accrochage



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

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

Pannes et réparations



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



Risque d'électrocution !

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

Panne	Cause possible	Remède
La fonction électrique est dérangée (p.ex. les voyants lumineux ne s'allument plus)	Fusible défectueux	Contrôler les fusibles dans le boîtier à fusibles, les remplacer si nécessaire
De la pâte liquide ou fluide se répartit de façon importante sur un côté	Appareil non installé horizontalement	Vérifier le montage de l'appareil (voir notice de montage)
L'appareil ne fonctionne plus, 0:00 clignote dans l'affichage de l'heure	L'alimentation électrique a été coupée	Régler de nouveau l'heure (voir chapitre : Horloge électronique)
0:00 clignote dans l'affichage de l'heure, « rrr » apparaît dans l'affichage de la température	L'alimentation électrique a été coupée pendant le fonctionnement de l'appareil	Appuyer sur la touche de fonction d'horloge, régler à nouveau l'heure (voir chapitre : Horloge électronique)
« E011 » apparaît dans l'affichage de la température	Une touche est restée activée	Désactiver la touche et appuyer sur la touche de fonction d'horloge
L'affichage de la température indique EXXX, p.ex. E300	Défaut interne de l'électronique de l'appareil	Appuyer sur la touche de fonction de l'heure Si le message ne s'éteint pas, retirer la fiche secteur et la reconnecter au bout d'env. 10 secondes

Panne	Cause possible	Remède
Il n'est pas possible d'utiliser l'appareil, l'affichage de température indique  et -5-	L'appareil a été verrouillé	Désactiver le verrouillage (voir chapitre : Sécurité enfants)
L'utilisation de l'appareil est impossible, l'affichage de température indique  et -5P	L'appareil a été verrouillé de façon permanente	Désactiver le verrouillage permanent (voir chapitre : Sécurité enfants)
L'appareil ne chauffe pas, le deux-points clignote dans l'affichage de l'heure, dans l'affichage de la température apparaît p.ex. 150o	Une combinaison de touches a été actionnée	Eteindre l'appareil, appuyer pendant 3 secondes sur la touche Information, puis appuyer pendant 4 secondes sur la touche de fonction d'horloge, et appuyer enfin de nouveau sur la touche Information pendant 3 secondes
Les fonctions commandées électroniquement sont dérangées	Impulsions énergétiques (par exemple foudre)	Procéder à un nouveau réglage de la fonction concernée
Lors de la mise en marche d'un mode de cuisson, H ou h apparaît dans l'affichage de température	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, 000 clignote dans l'affichage de la température	L'appareil s'est éteint pour se protéger de la surchauffe	Ramener le sélecteur du mode de fonctionnement sur la position o
De la fumée se dégage au rôtissage ou grillage	De la graisse brûle sur 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	Placer la grille dans la lèchefrite, puis les enfourner à un niveau inférieur
De la condensation apparaît de façon importante dans le compartiment de cuisson	Phénomène normal (par ex. pour les gâteaux à garniture très humide ou pour les gros rôtis)	Ouvrir de temps en temps brièvement la porte de l'appareil pendant le fonctionnement
Les pièces émaillées ont des taches mates, claires	Phénomène normal dû à du jus de viande ou de fruit qui s'égoutte	Impossible
Les vitres de porte sont embuées	Phénomène normal, résultant des différences de température	Chauffer l'appareil à 100 °C puis l'éteindre de nouveau au bout de 5 minutes

Changer la lampe du four

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

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

Utilisez uniquement ces ampoules.

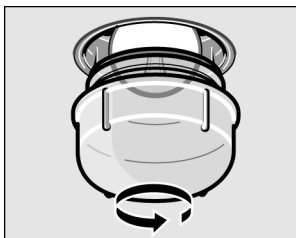


Risque de choc électrique!

Coupez l'alimentation électrique de l'appareil.

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

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



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

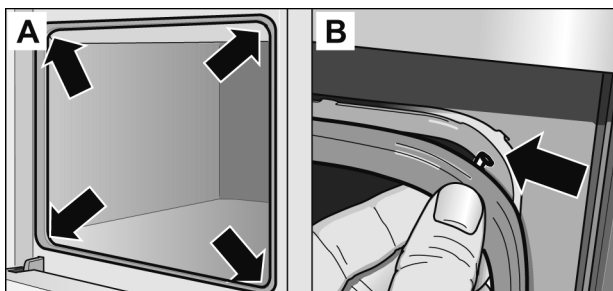
Remarque :

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

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

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 la norme EN 60350. Respectez les consignes de préchauffage indiquées dans les tableaux. Les valeurs indiquées dans les tableaux ne concernent pas le chauffage rapide.

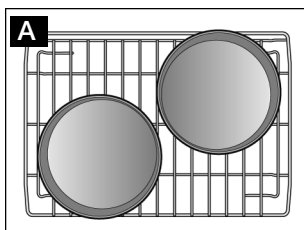
Cuisson de pâtisseries	Accessoire	Four	Réglage	Niveau	Température en °C	Temps en minutes
Petits biscuits sablés						
■ 1 niveau	Plaque à pâtisserie***			3	140 - 150**	20 - 25
■ 1 niveau	Plaque à pâtisserie***			1	140 - 150**	20 - 30
■ 2 niveaux	2 plaques à pâtisserie***			1 + 3	140 - 150**	20 - 30
■ 3 niveaux	3 plaques à pâtisserie***			1 + 3 + 4	130 - 150**	35 - 45
Petits gâteaux (20 pièces)						
■ 1 niveau	Plaque à pâtisserie***			3	160 - 170*	25 - 35
■ 1 niveau	Plaque à pâtisserie***			1	150 - 160*	25 - 35
■ 2 niveaux	2 plaques à pâtisserie***			1 + 3	150 - 160*	25 - 35
■ 3 niveaux	3 plaques à pâtisserie***			1 + 3 + 4	150 - 160*	25 - 35
Génoise	Moule démontable ø 26 cm			2	160 - 170**	25 - 35
Génoise	Moule démontable ø 26 cm			1	160 - 170**	25 - 35
Tourte aux pommes						
■ 1 niveau (voir fig. A)	2 x moules démontables ø 20 cm			1	170 - 180**	70 - 80
■ 2 niveaux (voir fig. B et C)	2 x moules démontables ø 20 cm			1 + 3	170 - 180**	70 - 80
Tourte aux pommes	2 x moules démontables ø 20 cm			1	170 - 180**	70 - 80

* Préchauffer 10 minutes

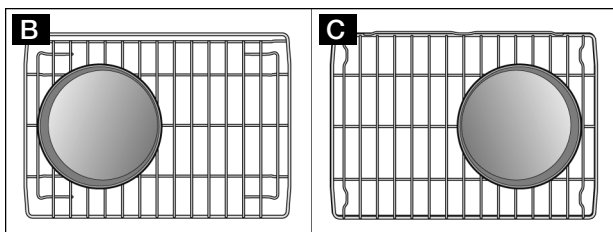
** Préchauffer le four

*** Utiliser exclusivement des plaques à pâtisserie d'origine, référence Z1342X0

Pour la cuisson de la tourte aux pommes en mode CircoTherm) Air pulsé (☒), placez les deux moules ronds toujours en diagonale (fig. A) sur la grille coudée.



Pour faire cuire la tourte aux pommes sur deux niveaux, placez le moule inférieur vers la gauche sur la grille coudée (fig. B) et le moule supérieur vers la droite sur la grille droite (fig. C).



Grillades	Four	Position de la grille	Position	Niveau	Température °C	Temps en minutes
Pain blanc (lèche-frite + grille)				4	Intensif*	0,5 - 2
Pain blanc (lèche-frite + grille)				2	Intensif*	0,5 - 2
Biftecks (lèche-frite + grille)				4	Intensif	20 - 25**
Biftecks (lèche-frite + grille)				2	Intensif	20 - 30**

* Préchauffer pendant 10 minutes

** Retourner après les 2/3 du temps

