



Four encastrable

[fr] MODE D'EMPLOI

B58VT68.0



Table des matières

	Utilisation conforme	4		Fonctions temps	21
	Précautions de sécurité importantes	5	Afficher et masquer les fonctions de temps	21	
	Généralités	5	Régler le minuteur	21	
	Vapeur	6	Régler la durée	21	
	Thermomètre à viande	6	Fonctionnement différé - « Fin dans »	21	
	Fonction de nettoyage	6	Contrôler, modifier ou annuler des réglages	21	
	Causes de dommages	7		Sécurité-enfants	22
	Généralités	7	Sécurité enfants automatique	22	
	Vapeur	7	Sécurité enfants non récurrente	22	
	Protection de l'environnement	8		Réglages de base	23
	Économie d'énergie	8	Modifier MyProfile	23	
	Élimination écologique	8	Liste des réglages de base	23	
	Présentation de l'appareil	9	Définir des favoris	23	
	Bandeau de commande	9		Assistant pour la cuisson et le rôtissage	24
	Éléments de commande	9	Indications relatives aux réglages	24	
	Menu général	10	Sélectionner des mets et régler	24	
	Menu Modes de cuisson	10		Programmes	25
	Fonctions du compartiment de cuisson	12	Remarques concernant les programmes	25	
	Réservoir d'eau	12	Sélectionner et régler le programme	25	
	Accessoires	12		Thermomètre à viande	26
	Accessoires fournis	12	Modes de cuisson appropriés	26	
	Insertion de l'accessoire	13	Introduire le thermomètre à viande dans le mets	26	
	Modifier le niveau d'enfournement pour le rail télescopique	13	Démarrer et arrêter le fonctionnement de l'appareil	26	
	Combiner les accessoires	14	Modifier ou quitter le mode de fonctionnement de l'appareil	27	
	Accessoires en option	14	Températures à coeur de différents aliments	27	
	Avant la première utilisation	14		Réglage fonctionnement continu	28
	Avant la première mise en service	14	Démarrer la fonction Sabbath	28	
	Première mise en service	15	Interrompre la fonction Sabbath	28	
	Nettoyez le compartiment de cuisson	15		Nettoyants	28
	Nettoyer les accessoires	15	Nettoyants appropriés	28	
	Utilisation de l'appareil	16	Maintenir l'appareil propre	29	
	Allumer et éteindre l'appareil	16		Fonction nettoyage	30
	Démarrer et arrêter le fonctionnement de l'appareil	16	Autonettoyage	30	
	Modifier ou quitter le mode de fonctionnement de l'appareil	17	EasyClean	31	
	Réchauffer rapidement l'appareil	17	Détartrage	32	
	Vapeur	18		Supports	33
	VarioSteam - Cuisson avec de la vapeur	18	Décrocher et accrocher les supports	33	
	Position Étuve	18		Porte de l'appareil	33
	Réchauffer	19	Décrocher et accrocher la porte de l'appareil	33	
	Remplir le réservoir d'eau	19	Dépose et pose des vitres de la porte	35	
	Après chaque fonctionnement à la vapeur	20	Durée de fonctionnement maximale dépassée	38	
	Anomalies, que faire ?	37	Lampes dans le compartiment de cuisson	38	
	Tableau de dérangements	37			

 Service après-vente	39
Numéro E et numéro FD	39
 Testés pour vous dans notre laboratoire	39
Moules en silicone	39
Gâteaux et petites pâtisseries	39
Pain et petits pains	44
Pizzas, quiches et gâteaux salés	46
Gratins et soufflés	48
Volaille	49
Viande	51
Poisson	54
Légumes et garnitures	56
Yaourt	57
Économies d'énergie avec les modes de cuisson éco	58
L'acrylamide dans l'alimentation	59
Cuisson basse température	60
Déshydratation	61
Mise en conserve	62
Laisser lever la pâte en position Étuve	63
Décongélation	64
Réchauffer	64
Maintien au chaud	65
Plats d'essai	65

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous :
www.neff-international.com et la boutique en ligne :
www.neff-eshop.com

Utilisation conforme

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Précautions de sécurité importantes

Généralités

Mise en garde

Risque d'incendie !

- Tout objet inflammable entreposé dans le compartiment de cuisson peut s'enflammer. Ne jamais entreposer d'objets inflammables dans le compartiment de cuisson. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil lorsqu'il s'en dégage de la fumée. Éteindre l'appareil et débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles.
- Il se produit un courant d'air lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Le papier sulfurisé peut toucher les résistances chauffantes et s'enflammer. Ne jamais poser de papier sulfurisé non attaché sur un accessoire lors du préchauffage. Toujours déposer un plat ou un moule de cuisson sur le papier sulfurisé pour le lester. Recouvrir uniquement la surface nécessaire de papier sulfurisé. Le papier sulfurisé ne doit pas dépasser des accessoires.

Mise en garde

Risque de brûlure !

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

Mise en garde

Risque de brûlures !

- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.
- De la vapeur chaude peut s'échapper lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil. La vapeur n'est pas visible selon sa température. Ne pas se placer trop près de l'appareil lors de l'ouverture. Ouvrir prudemment la porte de l'appareil. Eloigner les enfants.
- La présence d'eau dans un compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau chaude. Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.

Mise en garde

Risque de blessure !

- Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.
- Les charnières de la porte de l'appareil bougent à l'ouverture et à la fermeture de la porte et peuvent pincer. Ne jamais mettre les doigts dans la zone des charnières.

Mise en garde

Risque de choc électrique !

- Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles d'alimentation défectueux. Si l'appareil est défectueux, débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil. Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyer à vapeur.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

⚠ Mise en garde

Danger par magnétisme !

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

Vapeur

⚠ Mise en garde

Risque de brûlure !!

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

⚠ Mise en garde

Risque de blessures et d'incendie !

Les liquides inflammables peuvent s'enflammer dans le compartiment de cuisson chaud (déflagration). Ne pas remplir le réservoir d'eau de liquides inflammables (p.ex. boissons alcoolisées). Remplir le réservoir d'eau exclusivement d'eau ou de solution détartrante que nous recommandons.

Thermomètre à viande

⚠ Mise en garde

Risque de choc électrique !

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

Fonction de nettoyage

⚠ Mise en garde

Risque d'incendie !

- Le jus de cuisson, la graisse et les restes de nourriture épars peuvent s'enflammer au cours de la fonction de nettoyage. Avant chaque démarrage de la fonction de nettoyage, enlevez les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson et sur les accessoires.
- L'extérieur de l'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage. Ne jamais accrocher d'objet inflammable, tel qu'un torchon à vaisselle, à la poignée de la porte. Ne pas entraver la façade de l'appareil. Éloigner les enfants.

⚠ Mise en garde

Risque de préjudice sérieux pour la santé !

L'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage. Le revêtement anti-adhérent des plaques et des moules est détruit et il se dégage des gaz toxiques. Ne jamais nettoyer les plaques et moules à revêtement anti-adhérent avec la fonction de nettoyage. Nettoyer uniquement des accessoires émaillés avec la fonction de nettoyage.

⚠ Mise en garde

Risque de brûlures !!

- Le compartiment de cuisson devient très chaud pendant la fonction de nettoyage. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil ni déplacer à la main les crochets de verrouillage. Laisser l'appareil refroidir. Éloigner les enfants.
- ⚠ L'extérieur de l'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage. Ne jamais toucher la porte de l'appareil. Laisser l'appareil refroidir. Éloigner les enfants.

Causes de dommages

Généralités

Attention !

- Accessoires, feuille, papier cuisson ou récipient sur le fond du compartiment de cuisson : Ne posez pas d'accessoires sur le fond du compartiment de cuisson. Ne recouvrez pas le fond du compartiment de cuisson d'une feuille, quel que soit le type, ni de papier cuisson. Ne placez pas de récipient sur le fond du compartiment de cuisson si vous avez réglé une température supérieure à 50 °C. Cela crée une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson ne correspondent plus et l'émail sera endommagé.
- Feuille d'aluminium : Une feuille d'aluminium placée dans le compartiment de cuisson ne doit pas entrer en contact avec la vitre de la porte. Cela peut conduire à des décolorations définitives sur la vitre de la porte
- Eau dans le compartiment de cuisson chaud : Ne versez jamais d'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela produit de la vapeur d'eau. Le changement de température peut occasionner des dommages sur l'émail.
- Humidité dans le compartiment de cuisson : si de l'humidité subsiste longtemps dans le compartiment de cuisson, cela peut entraîner une corrosion. Laissez sécher le compartiment de cuisson après utilisation. Ne conservez pas d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée. Ne stockez pas d'aliments dans le compartiment de cuisson.
- Refroidissement avec la porte de l'appareil ouverte : lorsque vous avez utilisé l'appareil à haute température, laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement la porte fermée. Ne coinciez rien dans la porte de l'appareil. Même si la porte n'est qu'en partie ouverte, les façades des meubles voisins peuvent s'endommager avec le temps. Laissez refroidir le compartiment de cuisson porte ouverte uniquement lorsque la cuisson a créé beaucoup d'humidité.
- Jus de fruits : Ne garnissez pas trop la plaque à pâtisserie en cas de gâteaux aux fruits très juteux. Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives. Utilisez de préférence la lèchefrite à bords hauts.
- Joint de porte fortement encrassé : si le joint est fortement encrassé, la porte de l'appareil ne ferme plus correctement lors du fonctionnement. La façade des meubles voisins peut être endommagée. Veillez à ce que le joint soit toujours propre.
- Porte de l'appareil utilisée comme surface d'assise ou support : il est interdit de grimper, de s'asseoir et de s'accrocher à la porte de l'appareil. Ne pas déposer de récipients ou des accessoires sur la porte de l'appareil.

- Introduire l'accessoire : Selon le modèle d'appareil, les accessoires peuvent rayer la vitre en fermant la porte. Introduire les accessoires toujours jusqu'en butée dans le compartiment de cuisson.
- Transporter l'appareil : Ne transportez ou ne portez pas l'appareil par la poignée de la porte. La poignée ne supportera pas le poids de l'appareil et risque de se casser.

Vapeur

Attention !

- Moules : la vaisselle doit résister à la chaleur et à la vapeur. Les moules en silicone ne sont pas adaptés pour la cuisson à la vapeur.
- Vaisselle avec taches de rouille : N'utilisez pas de vaisselle présentant des taches de rouille. Même des taches infimes peuvent occasionner de la rouille dans le compartiment de cuisson.
- Liquides qui s'égouttent : Lors de la cuisson à la vapeur avec un bac de cuisson perforé, insérez toujours en-dessous la plaque à pâtisserie, la lèchefrite ou le bac de cuisson non perforé. Cela permet de recueillir le liquide qui s'égoutte.
- Eau chaude dans le réservoir d'eau : L'eau chaude peut endommager la pompe. Remplissez le réservoir d'eau exclusivement d'eau froide.
- Endommagement de l'émail : ne faites jamais fonctionner votre appareil lorsque de l'eau se trouve sur le fond du compartiment de cuisson. Essayez l'eau qui se trouve sur le fond du compartiment de cuisson avant toute utilisation.
- Solution détartrante : Veillez à ce que la solution détartrante ne parvienne pas sur le bandeau de commande ou sur toute autre surface délicate. Cela endommage les surfaces. Si toutefois cela se produisait, éliminez la solution détartrante immédiatement avec de l'eau.
- Nettoyage du réservoir d'eau : Ne pas nettoyer le réservoir d'eau au lave-vaisselle. Cela endommagerait le réservoir d'eau. Nettoyez le réservoir d'eau avec un chiffon doux et un produit à vaisselle usuel du commerce.



Protection de l'environnement

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

Économie d'énergie

- Préchauffez l'appareil seulement si cela est indiqué dans la recette ou dans les tableaux de la notice d'utilisation.
- Utilisez des moules de couleur foncée, laqués noirs ou émaillés. Ces types de moule absorbent bien la chaleur.
- Ouvrez le plus rarement possible la porte de l'appareil pendant le fonctionnement.
- 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 diminue au deuxième gâteau. Vous pouvez aussi placer 2 moules à cake côte à côte dans le compartiment de cuisson.
- Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre l'appareil 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 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

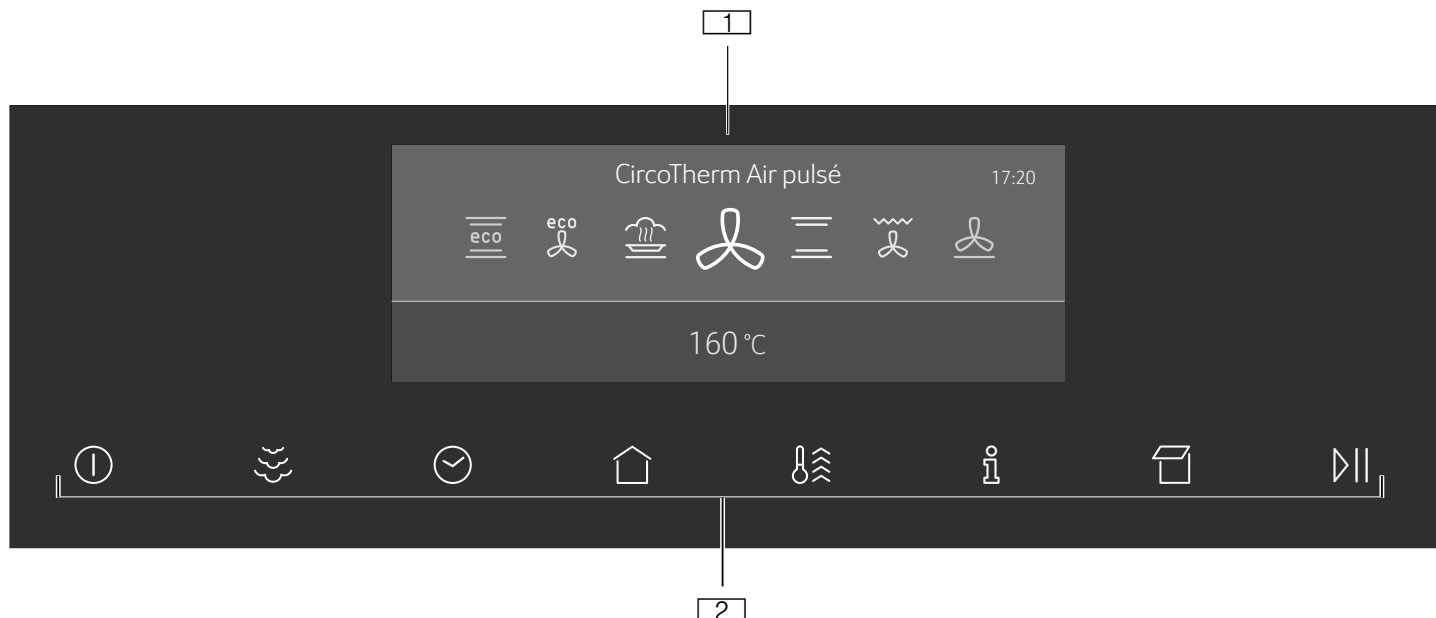
Présentation de l'appareil

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

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

Bandeau de commande

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







- 1 Ecran TFT FullTouch
- 2 Touches tactiles





Éléments de commande

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

Touches tactiles

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

Touche tactile	Utilisation
 allumer/éteindre	Allumer ou éteindre l'appareil → "Allumer et éteindre l'appareil" à la page 16
 Modes avec de la vapeur	Activer le mode avec de la vapeur → "VarioSteam - Cuisson avec de la vapeur" à la page 18
 Fonctions de temps	Régler le minuteur, la durée ou le fonctionnement différé « Fin dans » → "Fonctions temps" à la page 21
Sécurité enfants	Activer ou désactiver la sécurité-enfants → "Sécurité-enfants" à la page 22
 Menu général	Sélectionner les modes de fonctionnement et les réglages → "Démarrer et arrêter le fonctionnement de l'appareil" à la page 16

 Chauffage rapide	Activer ou désactiver le chauffage rapide → "Réchauffer rapidement l'appareil" à la page 17 Activer ou désactiver PowerBoost → "Réchauffer rapidement l'appareil" à la page 17
 Informations	Afficher d'autres informations Afficher la température actuelle → "Démarrer et arrêter le fonctionnement de l'appareil" à la page 16
 Ouvrir le bandeau	Remplir le réservoir d'eau ou le vider → "Remplir le réservoir d'eau" à la page 19
 Marche/arrêt	Démarrer ou arrêter le fonctionnement → "Démarrer et arrêter le fonctionnement de l'appareil" à la page 16


Ecran TFT FullTouch









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

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

Direction	Utilisation
Se déplacer vers la gauche	Passer le doigt sur l'écran vers la droite
Se déplacer vers la droite	Passer le doigt sur l'écran vers la gauche
Se déplacer vers le haut	Effleurer la ligne supérieure de l'écran
Se déplacer vers le bas	Effleurer la ligne inférieure de l'écran







Menu général











Pour accéder au menu principal, appuyez sur la touche .

Menu	Utilisation
	Modes de cuisson Sélectionner le mode de cuisson et la température souhaités pour vos mets → "Allumer et éteindre l'appareil" à la page 16
	Assistant pour la cuisson et le rôtissage Recommandations de réglage pour la cuisson de pâtisseries et le rôtissage → "Assistant pour la cuisson et le rôtissage" à la page 24
	Programme vapeur Préparer des mets à la vapeur → "Programmes" à la page 25
	MyProfile Adapter les réglages de l'appareil en fonction de ses besoins → "Réglages de base" à la page 23
	Détartrage
	Séchage Sécher le compartiment de cuisson après une utilisation avec de la vapeur → "Utilisation de l'appareil" à la page 16
	EasyClean Nettoyer les légères salissures dans le compartiment de cuisson → "Fonction nettoyage" à la page 30
	Autonettoyage pyrolytique Nettoyer le compartiment de cuisson. → "Fonction nettoyage" à la page 30

Menu Modes de cuisson

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

Mode de cuisson	Température	Utilisation
 CircoTherm Air pulsé *	40 - 200 °C	Pour la cuisson sur un ou plusieurs niveaux. La chaleur du collier chauffant situé dans la paroi arrière est répartie uniformément dans le compartiment de cuisson par le ventilateur.
 Convection naturelle *	50 - 275 °C	Pour la cuisson et le rôtissage traditionnels sur un niveau. Convient particulièrement pour des gâteaux avec une garniture fondante. La chaleur est diffusée uniformément par la voûte et la sole.
 Gril air pulsé *	50 - 250 °C	Pour le rôtissage de volaille, de poisson entier et de gros morceaux de viande. La résistance du gril et le ventilateur fonctionnent en alternance. Le ventilateur répartit l'air chaud autour du mets.
 Position Pizza	50 - 275 °C	Pour la préparation de pizzas et de mets qui demandent beaucoup de chaleur par la sole. La résistance inférieure et le collier chauffant dans la paroi arrière chauffent.
 Position cuisson du pain *	180 - 240 °C	Pour la cuisson du pain, des petits pains et des pâtisseries qui requièrent des températures élevées.
 Gril grande surface	50 - 290 °C	Pour griller des pièces peu épaisses, telles que des steaks, saucisses ou des toasts et pour gratiner. Toute la surface située sous la résistance du gril est chauffée.

	Gril petite surface	50 - 290 °C	Pour griller de petites quantités de steaks, de saucisses ou des toasts, et pour gratiner. La surface centrale sous la résistance du gril est chauffée.
	Chaleur de sole	50 - 250 °C	Pour la cuisson au bain-marie et pour poursuivre la cuisson. La chaleur est diffusée par la sole.
	Cuisson basse température	70 - 120 °C	Pour la cuisson lente à découvert de morceaux de viande tendres, saisis, en les préservant. La chaleur est diffusée uniformément à basse température par la voûte et la sole.
	Position étuve **	2 positions	Pour laisser lever des pâtes à la levure et des levains, et pour faire maturer du yaourt. La pâte lève plus rapidement qu'à la température ambiante. Le dessus de la pâte ne se dessèche pas.
	Position décongélation	30 - 60°C	Pour décongeler doucement des mets congelés.
	Préchauffer la vaisselle	30 - 70°C	Pour chauffer de la vaisselle.
	Maintien au chaud *	60 - 100 °C	Pour maintenir au chaud des mets cuits.
	Convection naturelle eco	50 - 275 °C	Pour la cuisson à énergie optimisée de mets sélectionnés. La chaleur est diffusée uniformément par la voûte et la sole.
	CircoTherm Eco	40 - 200 °C	Pour la cuisson à énergie optimisée de mets sélectionnés sur un niveau, sans préchauffage. La chaleur à énergie optimisée du collier chauffant situé dans la paroi arrière est répartie uniformément dans le compartiment de cuisson par le ventilateur.
	Réchauffer **	80 - 180 °C	Pour le réchauffage doux de mets ou pour le réchauffage de pâtisseries.
* Mode vapeur possible avec ce mode de cuisson (fonctionnement uniquement avec un réservoir d'eau rempli)			
** Type de chauffage à la vapeur (fonctionnement uniquement avec un réservoir d'eau rempli)			

Fonctions du compartiment de cuisson

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

Ouvrir la porte de l'appareil

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

Éclairage du compartiment de cuisson

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

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

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

→ "Réglages de base" à la page 23

Ventilateur de refroidissement

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

Attention !

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

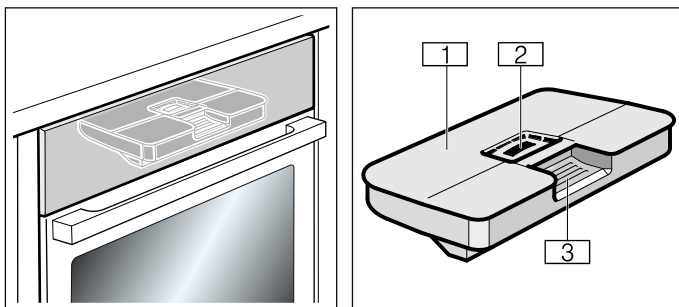
Le ventilateur continue de fonctionner pendant quelques temps, pour permettre au compartiment de cuisson de refroidir plus vite une fois l'appareil éteint.

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

→ "Réglages de base" à la page 23

Réservoir d'eau

L'appareil est équipé d'un réservoir d'eau. Le réservoir d'eau se trouve derrière le bandeau de commande. Pour les modes de cuisson à la vapeur, remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau. → "Vapeur" à la page 18



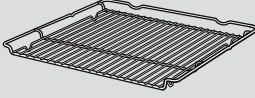
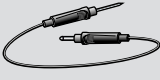
- 1 Couvercle du réservoir
- 2 Ouverture pour le remplissage
- 3 Poignée pour retirer et insérer le réservoir d'eau

Accessoires

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

Accessoires fournis

Votre appareil est équipé des accessoires suivants :

	<p>Grille Pour des récipients, moules à gâteaux et plats à gratin. Pour des rôtis et pièces à griller.</p>
	<p>Lèchefrite Pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. Elle peut servir à récupérer la graisse si vous faites griller directement sur la grille.</p>
	<p>Plaque à pâtisserie Pour des gâteaux sur plaque et des petites pâtisseries.</p>
	<p>Thermomètre à viande Permet une cuisson précise. L'utilisation est décrite dans le chapitre correspondant. → "Thermomètre à viande" à la page 26</p>

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

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

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

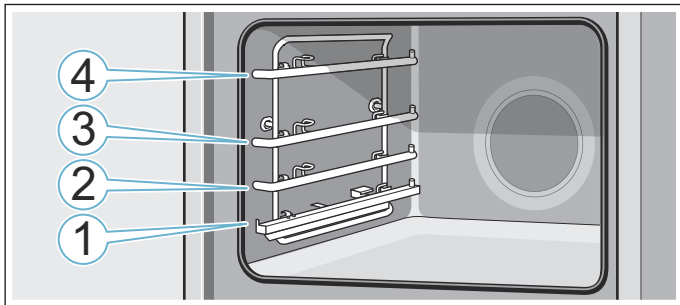
Insertion de l'accessoire

Le compartiment de cuisson possède 4 niveaux d'enfournement. Les niveaux d'enfournement du compartiment de cuisson se comptent du bas vers le haut.

⚠ Mise en garde

Risque de brûlure !

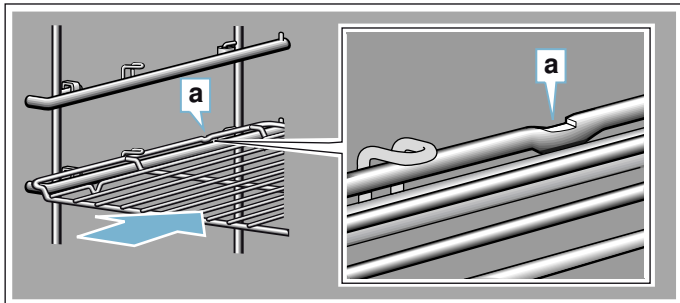
Les rails télescopiques deviennent chauds lors du fonctionnement de l'appareil. Attention aux brûlures après les avoir retirés.



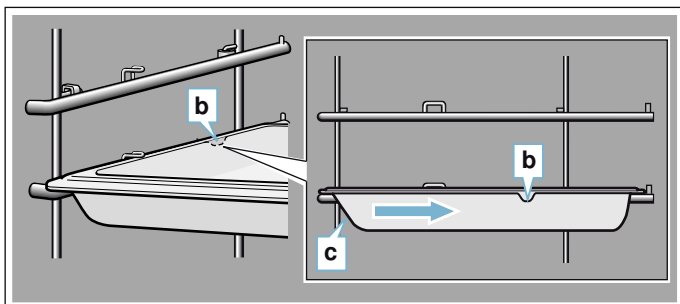
Fonction d'arrêt

L'accessoire doit être retiré jusqu'à environ la moitié pour qu'il s'encliquette. La fonction d'arrêt empêche le basculement de l'accessoire lors de son extraction. L'accessoire doit être correctement inséré dans le compartiment de cuisson, afin que la sécurité anti-basculement fonctionne.

En enfournant la grille, veillez à ce que le taquet d'arrêt **a** soit orienté vers le bas.

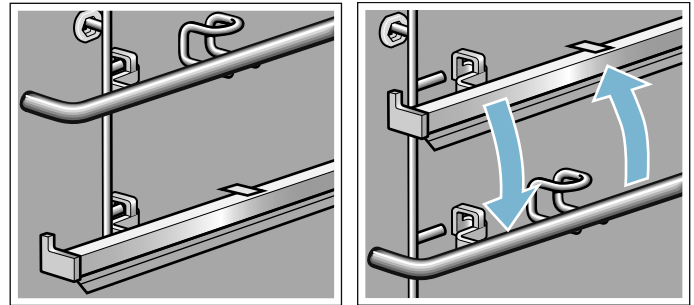


En enfournant la plaque, veillez à ce que le taquet d'arrêt **b** soit orienté vers le bas. Le biseau de l'accessoire **c** doit être orienté à l'avant vers la porte de l'appareil.



Modifier le niveau d'enfournement pour le rail télescopique

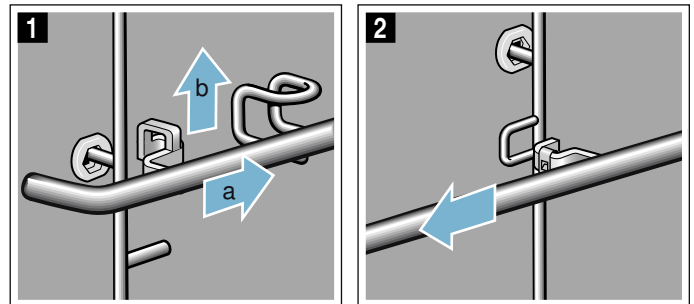
Les barres et les rails télescopiques peuvent être disposés dans n'importe quel ordre. Vous pouvez par exemple suspendre le rail télescopique au niveau d'enfournement que vous utilisez le plus souvent.



Retirer une barre

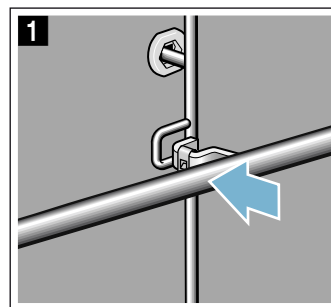
Les rails télescopiques sont retirés et suspendus comme des barres.

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

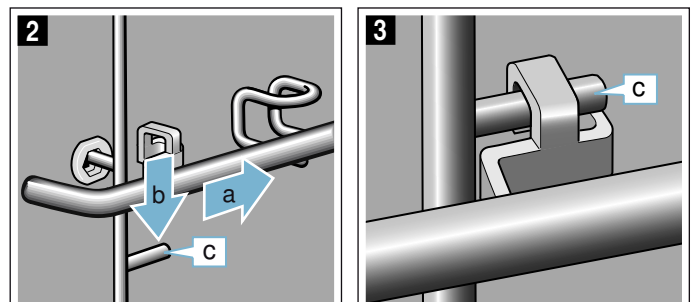


Accrocher une barre

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



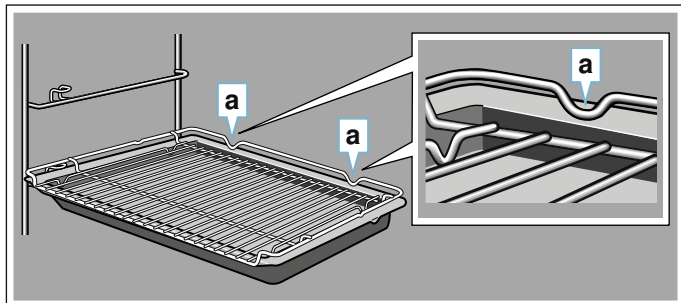
2. Poussez la barre vers l'arrière **a** et accrochez-la vers le bas **b** sur la tige-contact **c** (fig. 2).
3. Veillez à ce que le crochet soit accroché sur la broche **c** (fig. 3).



Combiner les accessoires

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

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



Accessoires en option

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

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

Indiquez lors de votre achat la référence exacte de l'accessoire en option.

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

Accessoires	Référence
Grille à pâtisserie/de rôtissage	Z11CR10X0
Plaque à pâtisserie, compatible pyrolyse	Z12CB10A0
Lèchefrite, compatible pyrolyse	Z12CU10A0
Plat profond à soufflé, compatible pyrolyse	Z12CM10A0
Set vapeur pour four	Z19DD10X0
Poêle professionnelle, compatible pyrolyse	Z12CN10A0
Couvercle pour poêle professionnelle	Z12CL10A0
Plaque à pizza	Z1352X0
Grille anti-éclaboussures, compatible pyrolyse	Z12CQ10A0
Pierre à pain, compatible pyrolyse	Z1913X0
Cocotte en verre, 5,1 litres	Z11GT10X0
Lèchefrite en verre	Z11GU10X0
Tiroir ComfortFlex (1 niveau), compatible pyrolyse*	Z12TC10X0
Sortie totale du panier sur 3 niveaux, compatible pyrolyse*	Z12TF36X0

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

Avant la première utilisation

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

Avant la première mise en service

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

Pour que l'appareil se rappelle de manière fiable le niveau de détartrage requis, vous devez régler correctement la classe de dureté de l'eau.

Attention !

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

N'utilisez pas d'eau distillée, ni d'eau du robinet fortement chlorée (> 40 mg/l) ni d'autres liquides. Utilisez exclusivement de l'eau froide et fraîche du robinet, de l'eau adoucie ou de l'eau minérale plate.

Remarques

- Si votre eau est très calcaire, nous vous recommandons d'utiliser de l'eau adoucie.
- Si vous utilisez exclusivement de l'eau adoucie, dans ce cas vous pouvez régler la dureté de l'eau sur « adoucie ».
- Si vous utilisez de l'eau minérale, réglez la classe de dureté de l'eau sur 4 « très dure ».
- Si vous utilisez de l'eau minérale, alors utilisez uniquement de l'eau minérale non gazeuse.

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

Première mise en service

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

Régler la langue

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

Régler l'heure

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

Régler la date

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

Régler la dureté de l'eau

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



Remarques

- Vous pouvez modifier ces réglages à tout moment dans les réglages de base. → "Réglages de base" à la page 23
- Après le branchement de l'appareil ou une panne de courant, les réglages pour la première mise en service apparaissent à l'écran.

Nettoyez le compartiment de cuisson

Afin d'éliminer l'odeur de neuf, chauffez le compartiment de cuisson à vide, porte fermée.

1. Retirez les accessoires du compartiment de cuisson.
2. Retirez les restes d'emballage (comme les billes de polystyrène) du compartiment de cuisson.
3. Avant de faire chauffer votre appareil, essuyez les surfaces lisses du compartiment de cuisson avec un chiffon doux et humide.
4. Éteignez l'appareil en appuyant sur la touche ①.
5. Remplissez le réservoir d'eau. → "Remplir le réservoir d'eau" à la page 19
6. Réglez le mode de cuisson, la température et l'aide à la cuisson vapeur, puis démarrez votre appareil. → "VarioSteam - Cuisson avec de la vapeur" à la page 18

Réglages	
Mode de cuisson	Convection naturelle  avec aide à la cuisson vapeur  (intensité « faible »)
Température	240 °C
Durée	1 heure

7. Aérez la cuisine tant que l'appareil chauffe.
8. Éteignez l'appareil après la durée indiquée en appuyant sur la touche ①.
9. Attendez que le compartiment de cuisson soit refroidi.
10. Nettoyez les surfaces lisses avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et une lavette.
11. Videz le réservoir d'eau et séchez le compartiment de cuisson. → "Après chaque fonctionnement à la vapeur" à la page 20

Nettoyer les accessoires

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

Utilisation de l'appareil

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

Allumer et éteindre l'appareil

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

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


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

Remarques

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

Démarrer et arrêter le fonctionnement de l'appareil

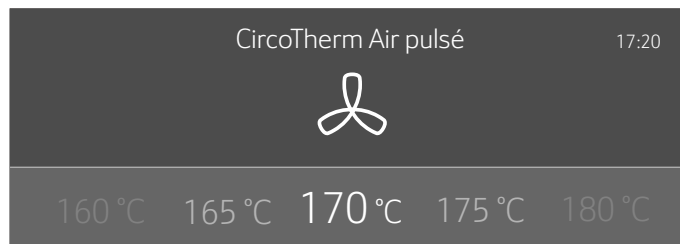
Exemple : CircoTherm Air pulsé  à 170°C


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




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

4. Balayer vers la gauche ou la droite, pour sélectionner la température.



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

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

Valeurs de référence

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

Barres de chauffage

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

Temps de marche



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

Afficher la température actuelle

Pour afficher la température actuelle, appuyez sur la touche .

La température est affichée rapidement et uniquement pendant le chauffage.

Autres informations

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

Modifier ou quitter le mode de fonctionnement de l'appareil

Modifier le fonctionnement de l'appareil

1. Utilisez la touche $\triangleright||$ pour arrêter le fonctionnement.
2. Effleurer la ligne du réglage qui doit être modifié.
3. Balayer vers la gauche ou la droite, pour modifier le réglage.
4. Démarrer le fonctionnement modifié à l'aide de la touche tactile $\triangleright||$.

Remarques

- Lorsque le fonctionnement est interrompu, le ventilateur peut continuer à fonctionner.
- Après une modification de la température, le temps de marche arrêté continue à compter. Après une modification du mode de cuisson le temps de marche reprend à zéro.

Mettre fin au fonctionnement de l'appareil

Appuyez sur la touche tactile $\triangleright||$ jusqu'à ce que l'appareil s'arrête de fonctionner.

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

Réchauffer rapidement l'appareil

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

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

Fonction	Mode de cuisson	Placer le mets dans le compartiment de cuisson
Chauffage rapide	Convection naturelle \equiv	après la chauffe
PowerBoost*	CircoTherm Air pulsé ⌘ Fournil ⌘	avant la chauffe
* ne pas faire cuire sur plusieurs niveaux		

Remarques

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

Activer le chauffage rapide

1. Réglez la Convection naturelle \equiv et la température.
Remarque : Réglez une température supérieure à 100°C, afin que l'appareil puisse préchauffer rapidement.
2. Appuyez sur la touche tactile $\triangleright||$ pour démarrer l'appareil.
3. Appuyez sur la touche tactile ⌘ , pour activer le chauffage rapide.
Le symbole ⌘ apparaît dans l'affichage.
4. Le chauffage rapide se coupe automatiquement lorsque la température réglée est atteinte. Le symbole ⌘ s'éteint dans l'affichage. Placez le mets dans le compartiment de cuisson.

Activer PowerBoost

1. Réglez CircoTherm Air pulsé ⌘ ou le mode Fournil ⌘ et la température.
Remarque : Réglez une température supérieure à 100°C, afin que l'appareil puisse préchauffer rapidement.
2. Placez le mets sur un niveau dans le compartiment de cuisson.
3. Appuyez sur la touche tactile $\triangleright||$ pour démarrer l'appareil.
4. Appuyez sur la touche tactile ⌘ , pour activer PowerBoost.
Le symbole ⌘ apparaît dans l'affichage. Lorsque la température réglée est atteinte, la fonction PowerBoost se coupe automatiquement. Le symbole ⌘ s'éteint dans l'affichage.

Vapeur

Certains modes de cuisson permettent de préparer des mets avec de la vapeur. Vous disposez en plus des modes de cuisson Position Étuve et Réchauffer.

Mise en garde

Risque de brûlures !

De la vapeur chaude peut s'échapper lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil. La vapeur n'est pas visible selon sa température. Ne pas se placer trop près de l'appareil lors de l'ouverture. Ouvrir prudemment la porte de l'appareil. Eloigner les enfants.

VarioSteam - Cuisson avec de la vapeur

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

Votre aliment à cuire

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

Vous réglez vous même la combinaison souhaitée en mode de fonctionnement et intensité de la vapeur. Pour choisir un mode de fonctionnement et l'intensité de la vapeur appropriés, utilisez les indications du tableau. Ou bien sélectionnez un programme parmi les programmes vapeur. → "Testés pour vous dans notre laboratoire" à la page 39 → "Programmes" à la page 25

Intensité de la vapeur

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





- faible
- moyenne
- élevée

Modes de cuisson appropriés

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



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

Lancement

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


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

Annuler l'ajout de vapeur

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

Remarque : Le fonctionnement continue sans adjonction de vapeur.


Interrompre le fonctionnement de l'appareil

Pour interrompre le fonctionnement, appuyez sur la touche .

Terminer

Pour éteindre l'appareil, appuyez sur la touche .


Position Étuve





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


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

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


Lancement

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

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

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


Annuler

Pour interrompre le fonctionnement, appuyez sur la touche .

Terminer





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


Réchauffer

Avec le mode de fonctionnement « Réchauffer  » vous pouvez réchauffer des mets déjà cuits en les préservant ou réchauffer des pains et pâtisseries de la veille. L'activation de la vapeur se fait automatiquement.


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

Lancement

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

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

Annuler

Pour interrompre le fonctionnement, appuyez sur la touche .

Terminer

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

Remplir le réservoir d'eau

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

Assurez-vous d'avoir correctement réglé la dureté de l'eau. → "Réglages de base" à la page 23

Mise en garde

Risque de blessures et d'incendie !

Remplissez le réservoir d'eau exclusivement avec de l'eau ou la solution détartrante que nous recommandons. Ne remplissez pas le réservoir d'eau avec des liquides inflammables (par ex., des boissons alcoolisées). Les vapeurs des liquides inflammables peuvent s'enflammer dans le compartiment de cuisson par des surfaces chaudes (déflagration). La porte de l'appareil peut s'ouvrir violemment. Des vapeurs chaudes et des jets de flammes peuvent sortir.

Mise en garde

Risque de brûlures !

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


Attention !

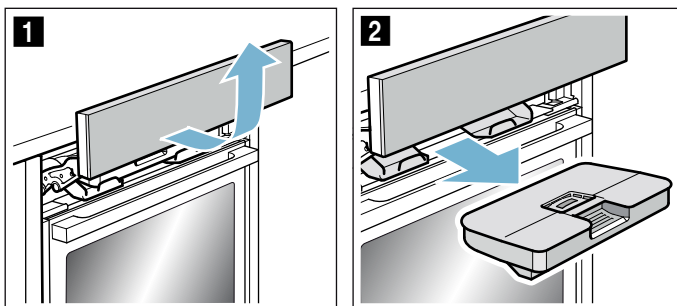
Dommages de l'appareil dus à l'utilisation de liquides non appropriés.

N'utilisez pas d'eau distillée, ni d'eau du robinet fortement chlorée (> 40 mg/l) ni d'autres liquides. Utilisez exclusivement de l'eau froide et fraîche du robinet, de l'eau adoucie ou de l'eau minérale plate.

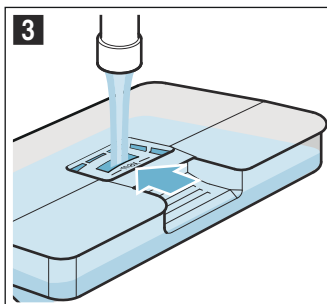
Remarques

- Si votre eau est très calcaire, nous vous recommandons d'utiliser de l'eau adoucie.
- Si vous utilisez exclusivement de l'eau adoucie, dans ce cas vous pouvez régler la dureté de l'eau sur « adoucie ».
- Si vous utilisez de l'eau minérale, réglez la classe de dureté de l'eau sur 4 « très dure ».
- Si vous utilisez de l'eau minérale, utilisez dans ce cas uniquement de l'eau minérale non gazeuse.

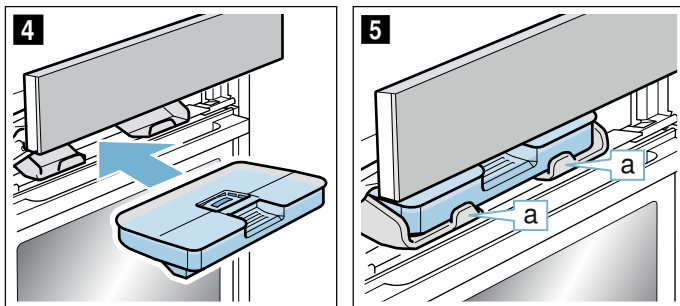
1. Appuyez sur la touche . La bandeau est automatiquement poussé vers l'avant.
2. Tirez le bandeau vers l'avant avec les deux mains, ensuite poussez-le vers le haut jusqu'à ce qu'il s'encliquette (fig. **1**).
3. Soulevez le réservoir d'eau et retirez-le de son logement (fig. **2**).



4. Remplissez le réservoir d'eau froide jusqu'au repère « max » (fig. **3**).



5. Insérez le réservoir d'eau rempli (fig. 4). Veillez à ce que le réservoir d'eau s'encliquette derrière les deux fixations **a** (fig. 5).



6. Poussez lentement le bandeau vers le bas, puis vers l'arrière jusqu'à ce qu'il soit entièrement fermé. Le réservoir d'eau est rempli. Vous pouvez faire fonctionner l'appareil en mode vapeur.

Remplir le réservoir d'eau

Lorsque le réservoir d'eau est vide alors qu'il fonctionne en mode vapeur, une notification vous invitant à le remplir apparaît.

Remarques

- Les fonctionnements avec de la vapeur se poursuivent sans ajout de vapeur.
- Si le réservoir d'eau se vide pendant le fonctionnement de la Position Étuve ou Réchauffer, le fonctionnement sera interrompu. Remplissez le réservoir d'eau.

1. Ouvrez le bandeau.
2. Retirez le réservoir d'eau et remplissez-le.
3. Remettez en place le réservoir d'eau et fermez le bandeau.

Après chaque fonctionnement à la vapeur

⚠ Mise en garde Risque de brûlures !

De la vapeur chaude peut s'échapper lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil. La vapeur n'est pas visible selon sa température. Ne pas se placer trop près de l'appareil lors de l'ouverture. Ouvrir prudemment la porte de l'appareil. Eloigner les enfants.

Attention !

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

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

Remarque : Éliminez les taches de calcaire avec un chiffon imbibé de vinaigre, rincez à l'eau claire et séchez avec un chiffon doux.

Vider le réservoir d'eau

Attention !

Ne faites pas sécher le réservoir d'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela pourrait l'endommager.

Attention !

Ne nettoyez pas le réservoir d'eau au lave-vaisselle. Cela pourrait l'endommager.

1. Ouvrez le bandeau.
2. Retirez le réservoir d'eau.
3. Retirez avec précaution le couvercle du réservoir d'eau.
4. Videz le réservoir d'eau et nettoyez-le.
5. Séchez toutes les pièces avec un chiffon doux.
6. Placez le couvercle sur le réservoir d'eau et appuyez dessus.
7. Remettez en place le réservoir d'eau et fermez le bandeau.

Lancer le séchage

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




1. Éliminer immédiatement les grosses salissures et essuyer l'humidité présente dans le fond du compartiment de cuisson.
2. Si nécessaire, effleurer la touche tactile **Ⓛ** pour mettre l'appareil en service.
3. Appuyer sur le champ **⏏** pour afficher les modes de fonctionnement.
4. Balayer vers la gauche ou la droite dans l'écran tactile, pour sélectionner "Séchage \$\$\$".
5. Effleurer la ligne inférieure. La durée est affichée. Elle ne peut pas être modifiée.
6. Effleurer la ligne inférieure.
7. Appuyer sur le champ **▶||**. Le séchage est lancé et se termine automatiquement après 10 minutes.
8. Ouvrir la porte de l'appareil et la laisser ouverte 1 à 2 minutes pour permettre à l'humidité de s'échapper du compartiment de cuisson.

Séchez le compartiment de cuisson à la main

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


Fonctions temps

Votre appareil dispose de différentes fonctions de temps.

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

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

Afficher et masquer les fonctions de temps


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

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






Régler le minuteur

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

1. Effleurer la touche tactile .
2. Balayer vers la droite ou la gauche, pour sélectionner la durée.




Remarque : L'appareil allumé, effleurer d'abord "🔔 Minuteur" et balayer ensuite vers la gauche ou la droite, pour sélectionner la durée.


3. Effleurer la touche tactile .
- Le symbole  apparaît dans l'écran.

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

Régler la durée

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

1. Effleurer la touche tactile .
2. Régler le mode de cuisson et la température.
3. Effleurer la touche tactile .
4. Balayer vers la gauche ou la droite, pour sélectionner la durée.
5. Effleurer la touche tactile  pour démarrer la durée réglée.

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




Fonctionnement différé - « Fin dans »


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

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


Remarques

- Veillez à ce que les aliments ne restent pas trop longtemps dans le compartiment de cuisson afin qu'ils ne se gâtent.
- Les modes de cuisson ne peuvent pas tous être démarrés en mode différé.

1. Introduire les mets sur un accessoire adapté dans le compartiment de cuisson et fermer la porte de l'appareil.
 2. Effleurer la touche tactile .
 3. Régler le mode de cuisson et la température.
 4. Effleurer la touche tactile .
 5. Balayer vers la gauche ou la droite, pour sélectionner la durée.
 6. Effleurer "→| Terminé à".
 7. Balayer vers la gauche pour sélectionner l'heure de la fin.
 8. Effleurer la touche tactile .
- L'appareil attend jusqu'au moment approprié, pour démarrer le fonctionnement.

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


Contrôler, modifier ou annuler des réglages



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

Sécurité-enfants

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

Votre appareil propose deux verrouillages différents.




Verrouillage	Activer / Désactiver
Sécurité enfants automatique	Via le menu MyProfile → "Réglages de base" à la page 23
Sécurité enfants non récurrente	Via la touche 


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

Sécurité enfants automatique



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

Activer






1. Effleurer la touche tactile .
2. Effleurer la touche tactile .
3. Balayer vers la gauche ou la droite, pour sélectionner "MyProfile".
4. Effleurer la ligne inférieure.
5. Balayer vers la gauche ou la droite, pour sélectionner "Sécurité-enfants automatique".
6. Effleurer la ligne inférieure.
7. Balayer vers la gauche ou la droite, pour sélectionner "Activée".
8. Effleurer la touche tactile .
9. Effleurer "Mémoriser".

Les réglages seront mémorisés. La sécurité-enfants automatique est activée. Le symbole  apparaît après la mise hors service de l'appareil.

Interrompre

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



Désactiver

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


Sécurité enfants non récurrente

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





Activer et désactiver

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


Réglages de base

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

Modifier MyProfile

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

Liste des réglages de base





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

Fonctionnement après la mise en marche	Menu principal
	Modes de cuisson
	Assistant à la cuisson
	Programme vapeur
Assombrissement de nuit	Désactivé
	Activé (écran assombri entre 22:00 et 5:59 heures)
Logo de marque	Afficher
	Pas afficher
Temps de poursuite du ventilateur	Recommandé
	Minimal
Système télescopique*	Non rééquipé (support ou tiroir 1 compartiment)
	Équipé ultérieurement (tiroir à 2 ou 3 compartiments)
Réglages usine	Réinitialiser
*) Ce réglage de base n'est pas sélectionnable selon le modèle d'appareil	

Définir des favoris

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

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

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

Assistant pour la cuisson et le rôtissage





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

Indications relatives aux réglages

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

Sélectionner des mets et régler

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


1. Effleurer la touche tactile  pour mettre l'appareil en service.
2. Effleurer la touche tactile .
3. Balayer vers la gauche ou la droite, pour sélectionner "Assistant pour la cuisson et le rôtissage".
4. Effleurer la ligne inférieure.
5. Appuyer sur la catégorie souhaitée.
6. Balayer vers la gauche ou la droite, pour sélectionner le plat souhaité.
7. Appuyer sur le plat souhaité.
Les recommandations de réglage apparaissent à l'écran.
8. Vous pouvez si nécessaire adapter ces recommandations de réglage. Pour ce faire, appuyez sur la ligne inférieure "Adapter". Appuyez sur le réglage respectif et modifiez-le.
9. Appuyez sur la touche  pour démarrer l'appareil. Dès que la durée est écoulée, un signal retentit et l'appareil cesse automatiquement de fonctionner. Pour couper le signal sonore, effleurer la touche tactile .

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


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

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


Poursuivre la cuisson

1. Appuyer sur "Poursuivre la cuisson".
2. Modifiez si nécessaire le réglage proposé.
3. Effleurer la touche tactile  pour démarrer la poursuite de la cuisson.

Annuler

Pour interrompre le fonctionnement, appuyez sur la touche .

Éteindre l'appareil

Pour éteindre l'appareil, appuyez sur la touche .

Programmes

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

Remarques concernant les programmes

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

Vapeur

L'appareil vous offre un programme pour la fonction de cuisson à la vapeur qui vous permet de préparer vos mets comme un professionnel. L'appareil vous indique lorsqu'il est nécessaire de remplir le réservoir d'eau.

Vous trouverez des remarques sur les fonctions de cuisson à la vapeur dans le chapitre correspondant.
→ "Vapeur" à la page 18




Mise en garde


Risque de brûlures !

De la vapeur chaude peut s'échapper lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil. La vapeur n'est pas visible selon sa température. Ne pas se placer trop près de l'appareil lors de l'ouverture. Ouvrir prudemment la porte de l'appareil. Eloigner les enfants.

Sélectionner et régler le programme

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

1. Effleurer la touche tactile  pour mettre l'appareil en service.
2. Effleurer la touche tactile .
3. Balayer vers la gauche ou la droite, pour sélectionner "Programmes à vapeur".
4. Effleurer la ligne inférieure.
5. Appuyer sur la catégorie souhaitée.
6. Balayer vers la gauche ou la droite, pour sélectionner le programme à vapeur désiré.
7. Appuyer sur le programme à vapeur désiré.
8. Balayer vers la gauche ou la droite, pour sélectionner le poids.
9. Effleurer la ligne inférieure.
Le niveau et le récipient adaptés vous sont alors indiqués.
10. Effleurer la touche tactile  pour démarrer le fonctionnement de l'appareil.


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

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


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

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

Poursuivre la cuisson

1. Appuyer sur "Poursuivre la cuisson".
2. Modifiez si nécessaire le réglage proposé.
3. Effleurer la touche tactile  pour démarrer la poursuite de la cuisson.

Annuler

Pour interrompre le fonctionnement, appuyez sur la touche .









Éteindre l'appareil

Pour éteindre l'appareil, appuyez sur la touche .

Thermomètre à viande

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

Modes de cuisson appropriés

	CircoTherm Air pulsé
	Convection naturelle
	Gril air pulsé
	Position Pizza
	Fournil
	Convection naturelle Eco
	CircoTherm Eco
	Réchauffer

Remarques

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

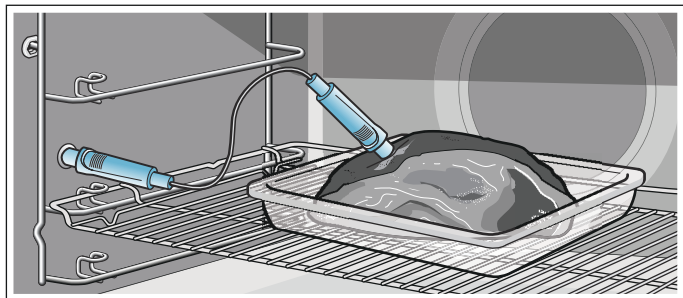
Introduire le thermomètre à viande dans le mets

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

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

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

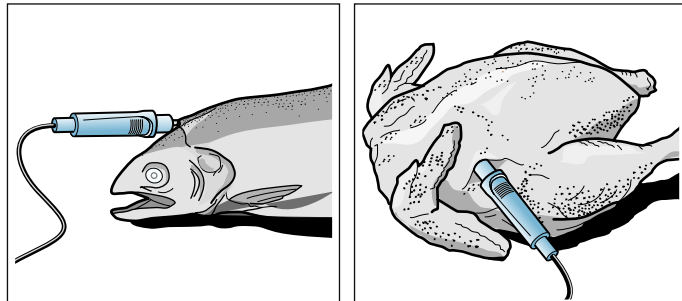
En cas de morceaux moins épais, l'introduire sur le côté à l'endroit le plus épais.



Remarque : Enfouissez l'accessoire toujours en dessous de la prise pour le thermomètre à viande.

Poisson : Placer le poisson entier sur la grille en position "à la nage" à l'aide d'une moitié de pomme de terre. Introduisez le thermomètre à viande derrière la tête, vers l'arête centrale, jusqu'à l'arrêt.

Volaille : En cas de volaille entière, la placer sur la grille le côté blanc vers le haut. Introduisez le thermomètre à viande jusqu'à l'arrêt dans le blanc, au niveau de la base d'une aile, d'une aile à l'autre.



Attention !

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

Démarrer et arrêter le fonctionnement de l'appareil

Mise en garde

Risque de brûlure !

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

Mise en garde

Risque de choc électrique !

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


Remarques

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



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

Attention !

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

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

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

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

Modifier ou quitter le mode de fonctionnement de l'appareil



Modifier le fonctionnement de l'appareil

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

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

Mettre fin au fonctionnement de l'appareil

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

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

Températures à coeur de différents aliments

N'utilisez pas d'aliments surgelés. Les valeurs figurant dans le tableau sont fournies à titre indicatif. Elles dépendent de la qualité et de la nature des aliments.
→ "Testés pour vous dans notre laboratoire" à la page 39

A la fin de la notice d'utilisation, vous trouverez des indications détaillées concernant le mode de cuisson et la température.

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

Réglage fonctionnement continu





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

Démarrer la fonction Sabbat


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

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

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

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

Remarques

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

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

Interrompre la fonction Sabbat

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

Nettoyants

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

Nettoyants appropriés

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

Attention !

Dégâts de la surface

N'utilisez pas de

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

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

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

Mise en garde

Risque de brûlure !

L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés

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

Bandeau de commande	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyant pour vitres ni de racloirs à verre.
Vitres de la porte	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de racloir à verre ni de spirales à récurer en inox.
Poignée de la porte	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Si du détartrant parvient sur la poignée de la porte, l'essuyer immédiatement. Sinon ces taches ne pourront plus être enlevées.
L'intérieur de l'appareil	
Surfaces émaillées	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau au vinaigre : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ramollir les résidus d'aliment incrustés avec un chiffon humide et de l'eau additionnée de produit à vaisselle. En cas de salissures importantes, utiliser une spirale à récurer en inox ou un produit de nettoyage pour four. Après le nettoyage, laisser le compartiment de cuisson ouvert, afin qu'il sèche. Utiliser de préférence la fonction de nettoyage. → "Fonction nettoyage" à la page 30
Couvercle en verre de l'éclairage du compartiment de cuisson	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. En cas de salissures importantes, utiliser un produit de nettoyage pour four.
Recouvrement de la porte en inox	Nettoyant pour inox : Respecter les indications des fabricants. Ne pas utiliser de produit d'entretien pour inox. Enlever le recouvrement de la porte pour le nettoyage.
Supports	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.
Système télescopique	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette ou une brosse. Ne pas éliminer la graisse de lubrification sur les rails télescopiques, les nettoyer de préférence en position rentrée. Ne pas nettoyer au lave-vaisselle.
Accessoires	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse. En cas de salissures importantes, utiliser une spirale à récurer en inox.

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

Remarques

- Des légères différences de teintes apparaissent sur la façade de l'appareil en raison des différents matériaux tels que le verre, le plastique et le métal.
- Des ombres ressemblant à des stries sur la vitre de la porte sont des reflets de l'éclairage du compartiment de cuisson.
- L'émail est cuit à des températures très élevées. Ceci peut engendrer des différences de teintes. Ce phénomène est normal et n'a aucune incidence sur le fonctionnement.
Les bords de plaques minces ne peuvent pas être complètement émaillés. Ils peuvent donc présenter des aspérités. La protection contre la corrosion n'en est pas compromise.

Maintenir l'appareil propre

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

Conseils

- Nettoyez le compartiment de cuisson après chaque utilisation. Ainsi les salissures ne peuvent pas s'incruster.
- Éliminez immédiatement les taches de calcaire, de graisse, de fécule et de blanc d'œuf.
- Pour faire cuire des gâteaux très humides, utilisez la lèchefrite.
- Pour le rôtissage, utilisez un récipient approprié, par ex. une cocotte.
- Utilisez si possible le mode CircoTherm Air pulsé. Les salissures seront moindres lors de ce mode de cuisson.

Fonction nettoyage

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


Autonettoyage

Avec le mode de fonctionnement "Autonettoyage" vous pouvez facilement nettoyer le compartiment de cuisson. Le compartiment de cuisson est chauffé à une température très élevée. Les résidus provenant du rôtissage, des grillades et de la cuisson seront réduits en cendres.

Vous pouvez choisir parmi trois positions de nettoyage.


Position	Degré de nettoyage	Durée
1	économique	env. 1 heure, 15 minutes
2	moyen	env. 1 heure, 30 minutes
3	intensif	env. 2 heures

Plus les salissures sont importantes et anciennes, plus la puissance de nettoyage doit être élevée. Il suffit de nettoyer le compartiment de cuisson tous les deux à trois mois. En cas de besoin, vous pouvez aussi le nettoyer plus souvent. Un nettoyage consomme env. 2,5-4,7 kWh.

Remarque : Pour votre sécurité, la porte du compartiment de cuisson se verrouille automatiquement. Elle peut seulement être réouverte lorsque le symbole  pour le verrouillage s'éteint dans la ligne d'état. L'éclairage du compartiment de cuisson n'est pas allumé pendant le nettoyage.

Mise en garde

Risque de brûlures ! !

- Le compartiment de cuisson devient très chaud pendant la fonction de nettoyage. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil ni déplacer à la main les crochets de verrouillage. Laisser l'appareil refroidir. Éloigner les enfants.
-  L'extérieur de l'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage. Ne jamais toucher la porte de l'appareil. Laisser l'appareil refroidir. Éloigner les enfants.

Avant la fonction de nettoyage

Attention !

Enlevez le réservoir d'eau de l'appareil avant de lancer le nettoyage. → "Vapeur" à la page 18

Lors de la fonction de nettoyage, vous pouvez laisser un accessoire, par ex. la lèchefrite ou la plaque à pâtisserie. Avant le nettoyage, enlevez les grosses salissures. Enfouissez l'accessoire au niveau 2.

Nettoyez le côté intérieur de la porte de l'appareil et les bords du compartiment de cuisson au niveau du joint. Ne pas récurer le joint.

Remarque : Lors de la fonction de nettoyage, vous pouvez laisser l'accessoire émaillé faisant partie de la fourniture. Toutes les grilles ne peuvent pas être nettoyées avec cette fonction. Les grilles ne sont pas adaptées pour la fonction de nettoyage et se décolorent. D'autres accessoires qui sont adaptés pour la fonction de nettoyage sont indiqués dans le tableau des accessoires en option. → "Accessoires" à la page 12

Mise en garde

Risque d'incendie !




- Le jus de cuisson, la graisse et les restes de nourriture épars peuvent s'enflammer au cours de la fonction de nettoyage. Avant chaque démarrage de la fonction de nettoyage, enlevez les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson et sur les accessoires.
- L'extérieur de l'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage. Ne jamais accrocher d'objet inflammable, tel qu'un torchon à vaisselle, à la poignée de la porte. Ne pas entraver la façade de l'appareil. Éloigner les enfants.

Mise en garde


Risque de préjudice sérieux pour la santé !

L'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage. Le revêtement anti-adhérent des plaques et des moules est détruit et il se dégage des gaz toxiques. Ne jamais nettoyer les plaques et moules à revêtement anti-adhérent avec la fonction de nettoyage. Nettoyer uniquement des accessoires émaillés avec la fonction de nettoyage.


Lancement

1. Effleurer la touche tactile .
2. Effleurer la touche tactile .
3. Balayer vers la gauche ou la droite, pour sélectionner "Autonettoyage pyrolyse .
4. Effleurer la ligne inférieure.
5. Balayer vers la gauche ou la droite, pour sélectionner la position de nettoyage.

Remarque : La position de nettoyage ne peut plus être modifiée après la mise en marche.



6. Effleurer la ligne inférieure.
7. Effleurer la touche tactile .

L'appareil démarre l'autonettoyage.


La porte de l'appareil est automatiquement verrouillée pendant l'autonettoyage. Le symbole  apparaît.

Remarque : Si vous souhaitez démarrer l'autonettoyage ultérieurement, définissez une heure de fin.

Annuler

Effleurez la touche tactile  pour annuler. La porte de l'appareil peut seulement être ouverte une fois le symbole  éteint.

Terminer

Un signal retentit dès que l'autonettoyage est terminé. La porte de l'appareil peut seulement être ouverte une fois le symbole  éteint.

Après la fonction de nettoyage

Une fois le compartiment de cuisson refroidi, essayez les cendres restantes dans le compartiment de cuisson, dans l'accessoire sur les supports et au niveau de la porte de l'appareil avec un chiffon humide.

Des décolorations peuvent rester sur les rails après le nettoyage. Cela n'influe en rien sur le fonctionnement. Essuyez les rails d'extraction avec un chiffon humide. Ensuite, rentrer et sortir plusieurs fois les rails.

EasyClean

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







Mise en garde

Risque de brûlure !

La présence d'eau dans un compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau chaude. Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.

Lancement

Remarques


- L'aide au nettoyage "EasyClean " peut uniquement être lancée le compartiment de cuisson une fois refroidi (température ambiante) et si la porte de l'appareil fermée.
 - Ne pas ouvrir la porte de l'appareil pendant le fonctionnement. Sinon l'aide au nettoyage "EasyClean " sera annulée.
1. Retirer les accessoires du compartiment de cuisson.
 2. Mélanger 0,4 litre d'eau (pas d'eau distillée) avec une goutte de produit à vaisselle et verser la solution au centre de la sole du compartiment de cuisson.
 3. Effleurer la touche tactile .
 4. Effleurer la touche tactile .
 5. Balayer vers la gauche ou la droite, pour sélectionner "EasyClean .
 6. Effleurer la ligne inférieure.
 7. Effleurer la touche tactile .
- L'appareil démarre EasyClean. La durée restante s'affiche.

Terminer


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

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

Nettoyage de finition

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

Séchage rapide du compartiment de cuisson

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

Retirer les salissures tenaces

Il existe plusieurs façons d'éliminer les salissures tenaces.

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

Détartrage

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

Le détartrage comprend plusieurs étapes. Pour des raisons d'hygiène, le détartrage doit être entièrement terminé pour que l'appareil soit de nouveau opérationnel. Le détartrage dure au total env. 70 - 90 minutes.

- Détartrage (env. 55 - 70 minutes), videz ensuite le réservoir d'eau et remplissez-le de nouveau
- Premier rinçage (env. 6 - 9 minutes), videz ensuite le réservoir d'eau et remplissez-le de nouveau
- Deuxième rinçage (env. 6 - 9 minutes), videz ensuite le réservoir d'eau et séchez-le

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

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

Lancement

Attention !





Dommages matériels : utilisez exclusivement le détartrant liquide que nous vous recommandons pour le détartrage. Les autres détartrants risquent d'endommager l'appareil.
Détartrant référence 311 680

Attention !


Solution détartrante : veillez à ce que la solution détartrante n'entre pas en contact avec le bandeau de commande ni toute autre surface délicate. Vous risquez d'endommager les surfaces. Si toutefois cela se produisait, éliminez immédiatement la solution détartrante avec de l'eau.

Le détartrage peut uniquement être démarré une fois le compartiment de cuisson refroidi. Si la température du compartiment de cuisson est trop élevée, un message apparaît. Attendez alors que le compartiment de cuisson soit refroidi. Ensuite, redémarrez le processus.


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

1. Mélanger 500 ml d'eau avec 150 ml de produit détartrant liquide pour obtenir une solution détartrante.
 2. Effleurer la touche tactile .
 3. Retirer le réservoir d'eau et le remplir de la solution détartrante.
 4. Introduire complètement le réservoir d'eau rempli de la solution détartrante.
 5. Fermer le bandeau.
 6. Effleurer la touche tactile .
 7. Balayer vers la gauche ou la droite, pour sélectionner "Détartrage .
 8. Effleurer la ligne inférieure.
La durée de détartrage est affichée. Elle ne peut pas être modifiée.
 9. Effleurer la ligne inférieure.
 10. Effleurer la touche tactile .
- L'appareil est détartré. La durée restante s'écoule à l'écran. Un signal retentit dès que le détartrage est terminé.

Premier rinçage

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

Deuxième rinçage

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

Nettoyage de finition

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

Supports

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

Décrocher et accrocher les supports

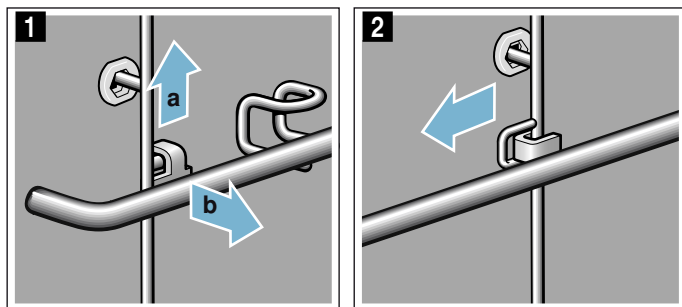
⚠ Mise en garde

Risque de brûlures !

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

Décrocher les supports

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

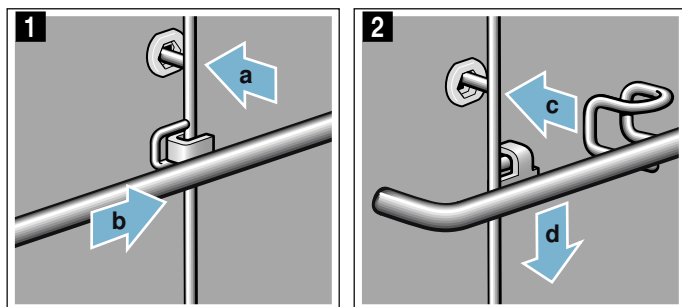


Nettoyez les supports avec du produit à vaisselle et une éponge à vaisselle. Utilisez une brosse en cas de salissures tenaces.

Accrocher les supports

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

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



Porte de l'appareil

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

Décrocher et accrocher la porte de l'appareil

Vous pouvez décrocher la porte de l'appareil pour nettoyer les vitres de la porte.

⚠ Mise en garde

Risque de blessure !

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

⚠ Mise en garde

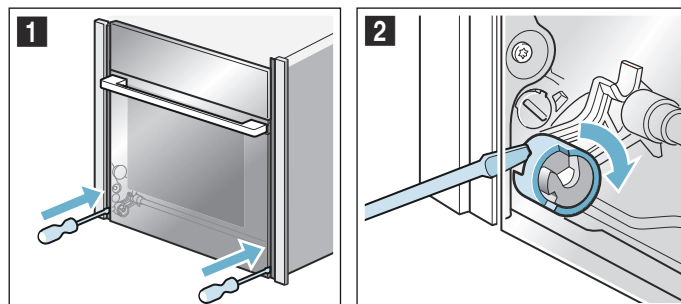
Risque de blessure !

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

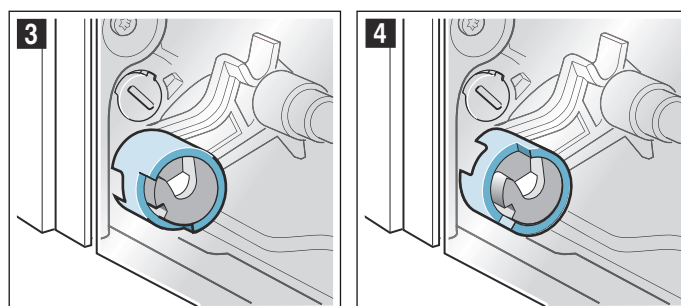
Décrocher la porte de l'appareil

1. Ouvrez le verrouillage articulé à gauche et à droite (figure **1**).
Pour cela, à l'aide d'un tournevis, poussez le verrouillage articulé (figure **2**) des deux côtés vers le haut, jusqu'en butée.

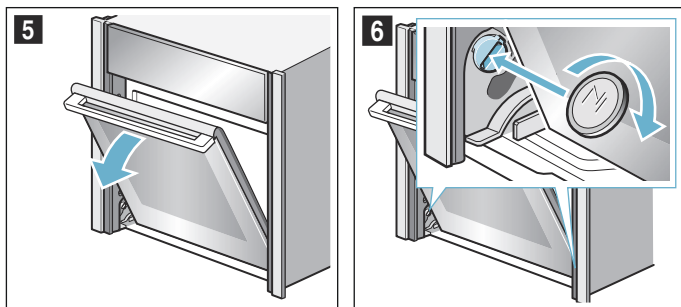
Conseil : Utilisez une lampe de poche pour éclairer l'espace afin de distinguer clairement le verrouillage articulé.



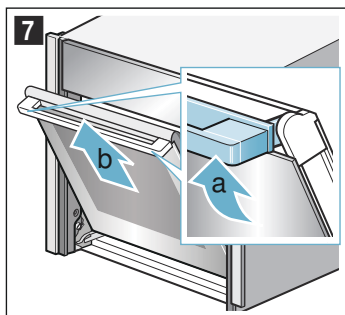
Verrouillage articulé fermé (figure **3**)
Verrouillage articulé ouvert (figure **4**)



2. Ouvrez légèrement la porte de l'appareil (figure 5).
3. Avec une pièce de monnaie, tournez jusqu'en butée les deux arrêts à gauche et à droite situés en bas sur la face intérieure de l'appareil (figure 6).
Arrêt côté gauche : dans le sens horaire
Arrêt côté droit : dans le sens anti-horaire



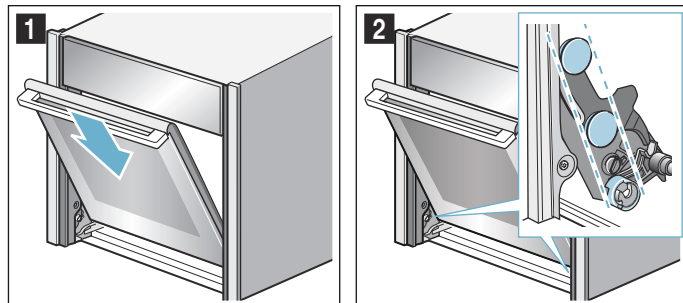
4. Fermez légèrement la porte de l'appareil, jusqu'à ce que les arrêts s'enclenchent de manière perceptible. La porte doit être impossible à fermer.
5. Soulevez légèrement la poignée de la porte avec les deux pouces à droite et à gauche **a**, puis retirez la porte de l'appareil vers le haut **b** (figure 7).



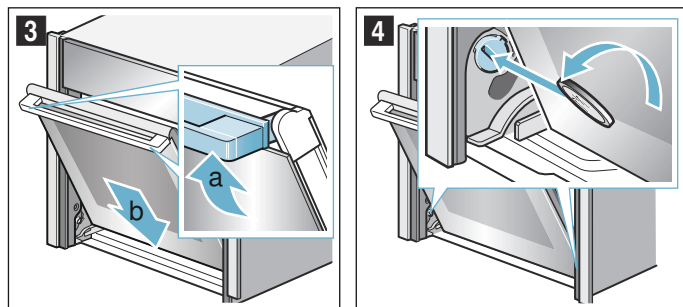
6. Posez la porte de l'appareil sur une surface souple et propre.

Accrocher la porte de l'appareil

1. Accrochez la porte de l'appareil (figure 1).
2. Accrochez la porte de l'appareil simultanément à gauche et à droite en vous servant des galets de guidage (figure 2).
Veillez à ce que la porte de l'appareil ne se coince pas en biais et à ce qu'elle soit complètement accrochée.



3. Tournez légèrement la poignée de la porte vers le haut **a**, pour que la porte de l'appareil glisse complètement en bas **b** (figure 3).
4. Avec une pièce de monnaie, desserrez les deux arrêts de la porte de l'appareil (figure 4).



Arrêt côté gauche : dans le sens anti-horaire
Arrêt côté droit : dans le sens horaire

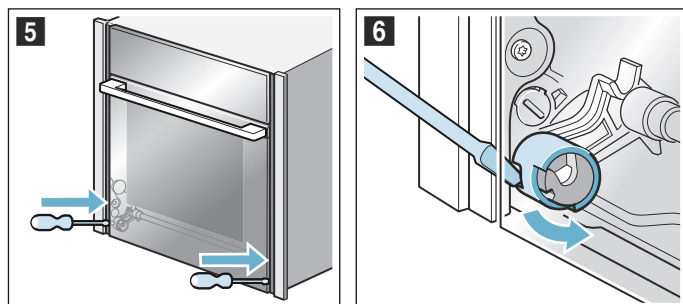
5. Ouvrez légèrement la porte de l'appareil, puis fermez-la.

⚠ Mise en garde

Risque de blessure par des verrouillages articulés non fermés !

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

6. Fermez le verrouillage articulé à gauche et à droite (figure 5).
Pour cela, à l'aide d'un tournevis, poussez le verrouillage articulé des deux côtés vers le haut, jusqu'en butée (figure 6).



Dépose et pose des vitres de la porte

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

Pour ce faire, vous devez d'abord décrocher la porte de l'appareil (voir la section « Décrocher et accrocher la porte de l'appareil »).

⚠ Mise en garde

Risque de blessure !

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

⚠ Mise en garde

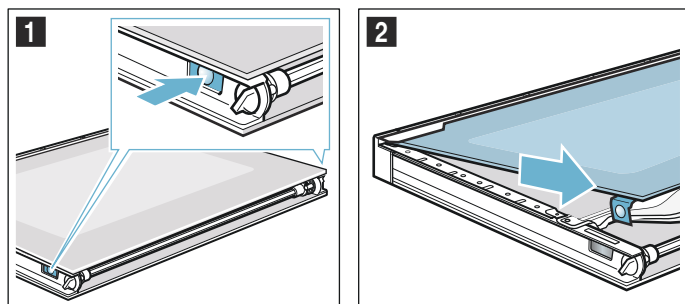
Risque de blessure !

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

Dépose

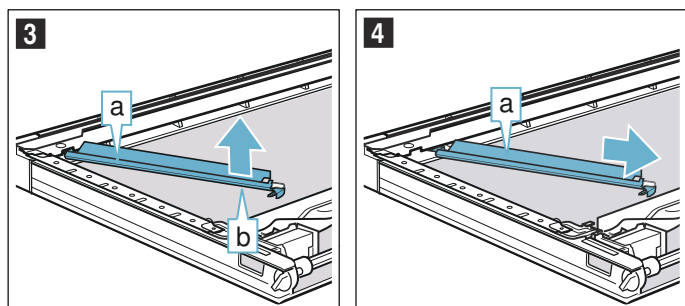
Remarque : Poser les vitres démontées sur une surface plane, souple et propre.

1. Décrocher la porte de l'appareil.
2. Poser la porte de l'appareil, façade vers le bas, sur une surface plane, souple et propre.
3. Appuyer à gauche et à droite à l'extérieur de la porte de l'appareil, jusqu'à ce que la vitre intérieure se dégage des deux côtés (fig. 1).
4. Soulever la vitre intérieure avec précaution et la retirer dans le sens de la flèche (fig. 2).



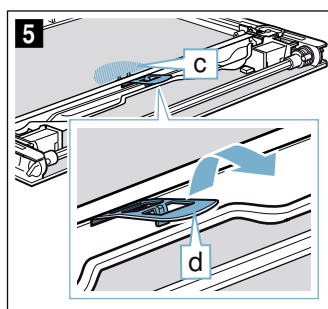
5. Saisir le réflecteur **a** à droite et à gauche au niveau **b** et le détacher prudemment vers le haut (fig. 3).

6. Soulever le réflecteur **a** et le retirer (fig. 4).

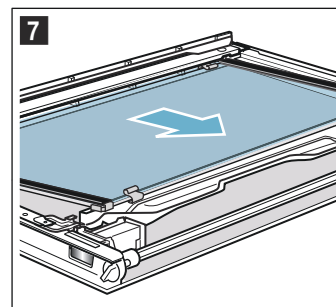
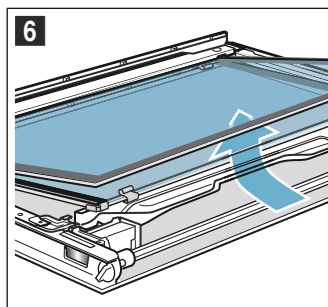


7. Enlever le deuxième réflecteur de la même manière que le premier.

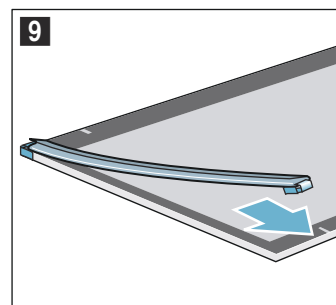
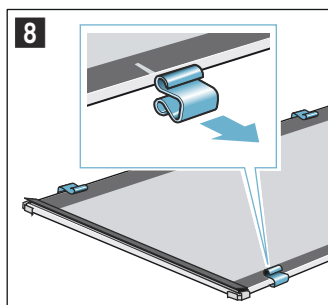
8. Appuyer vers le bas sur la vitre intermédiaire dans la zone **c**, soulever avec précaution la fixation **d**, jusqu'à ce qu'elle puisse être retirée (fig. 5).



9. Soulever la première et la deuxième vitre intermédiaire du bas (fig. 6) et la retirer dans le sens de la flèche (fig. 7).



10. Si nécessaire pour le nettoyage retirer les écarteurs (fig. 8) et les joints (fig. 9).



11. Nettoyer les vitres de la porte et le réflecteur des deux côtés avec un nettoyant pour vitres et un chiffon doux.

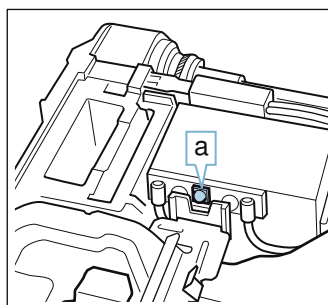
⚠ Mise en garde

Risque de blessure !

Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.

Attention !

Dommages sur l'éclairage ! Ne nettoyez ou ne touchez pas les deux LEDs **a**. Les deux LED se situent à droite et à gauche dans la porte de l'appareil.

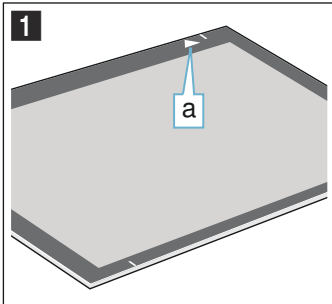


12. Sécher les vitres de la porte et les remettre en place.

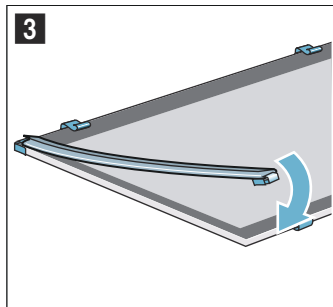
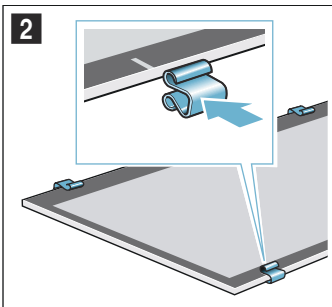
Pose

Remarque : Lors de la pose, assurez-vous que les vitres de la porte se trouvent dans l'ordre d'origine.

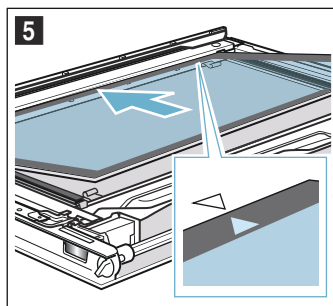
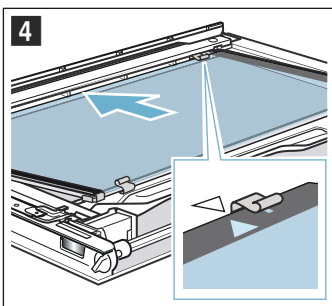
1. Placer la vitre intermédiaire de façon à ce que la flèche **a** soit dirigée vers la droite (fig. **1**).



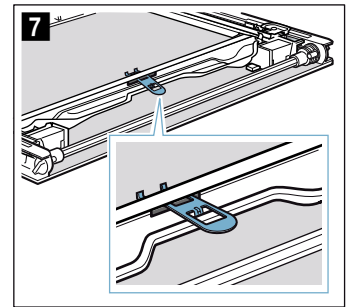
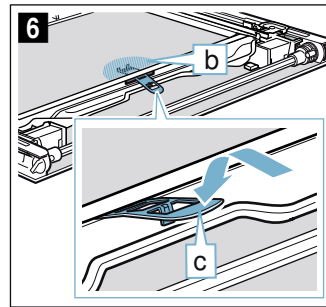
2. Vérifier que les 4 écarteurs et les 2 joints sont bien en place sur la vitre intermédiaire :
 - Placer les écarteurs au milieu de chaque ligne (fig. **2**).
 - Fixer les joints aux coins (fig. **3**).



3. Placer la vitre intermédiaire avec les joints et les écarteurs. La flèche sur la vitre intermédiaire doit coïncider avec celle du cadre (fig. **4**).
4. Installer la deuxième vitre intermédiaire sans joints ni écarteur, et la pousser dans le sens de la flèche jusqu'à ce qu'elle s'insère dans le cadre. La flèche sur la vitre intermédiaire doit coïncider avec celle du cadre (fig. **5**).



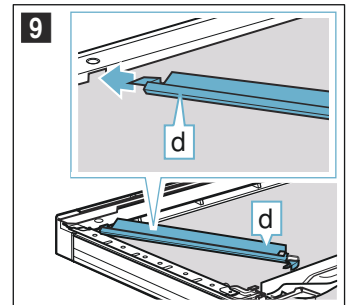
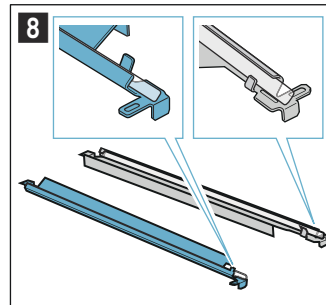
5. Appuyer vers le bas sur la vitre intermédiaire dans la zone **b**, insérer la fixation **c** en biais et appuyer jusqu'à ce qu'elle s'encliquette (fig. **6**). La fixation est insérée (fig. **7**).



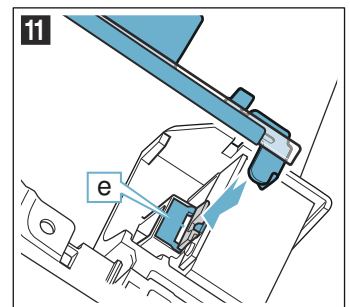
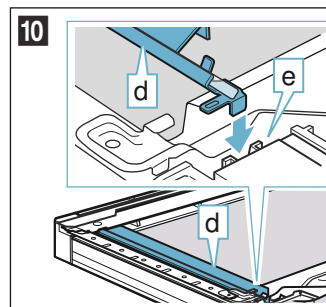
Attention !

Ne pas toucher la tige en verre avec les doigts nus. La translucidité diminue par des résidus de graisse. Nettoyez la tige en verre avec un nettoyeur pour vitres après l'avoir mise en place.

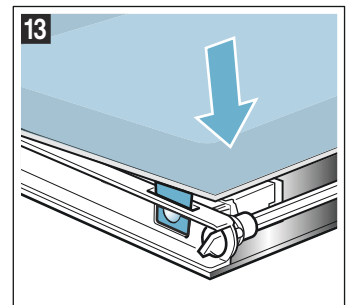
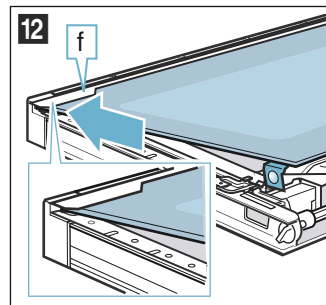
6. Sélectionner le réflecteur gauche (fig. **8**).
7. Enfiler le réflecteur gauche **d** en haut (fig. **9**).



8. Mettre en place le réflecteur **d** (fig. **10**).
9. Encliqueter le réflecteur **d** dans l'espace **e** (fig. **11**).



10. Mettre en place le deuxième réflecteur à droite de la même manière que le réflecteur gauche.
11. Si nécessaire, éliminer les empreintes de doigts sur les réflecteurs avec un nettoyeur pour vitres.
12. Installer la vitre intérieure de biais vers le bas dans le rail de support **f** (fig. **12**).
13. Appuyer sur le haut de la vitre intérieure jusqu'à ce qu'elle s'encliquette (fig. **13**).



Anomalies, que faire ?

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

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

Mise en garde

Risque de choc électrique !

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

Tableau de dérangements

Mise en garde

Risque de choc électrique !

- Les travaux sur l'électronique de l'appareil doivent uniquement être effectués par un spécialiste.
- Couper impérativement l'alimentation de l'appareil avant de procéder aux travaux de réparation sur la commande électronique. Actionnez le coupe-circuit automatique ou retirez le fusible dans le tableau de fusibles de votre domicile.

Dérangement	Cause possible	Remarques/remèdes
L'appareil ne fonctionne pas	La fiche n'est pas connectée	Connectez l'appareil au secteur
	Panne de courant	Vérifiez si d'autres appareils de cuisine fonctionnent
	Fusible défectueux	Vérifiez dans le boîtier à fusibles si le fusible utilisé pour l'appareil est en bon état
Le mode de cuisson à la vapeur ou le détartrage ne démarre pas ou cesse de fonctionner	Réservoir d'eau vide	Remplissez le réservoir d'eau
	Le volet est ouvert	Fermez le volet
	Le détartrage bloque le fonctionnement de la vapeur	Procédez au détartrage
	Sonde défectueuse	Contactez le service après-vente
Le réflecteur NeffLight dans la porte de l'appareil est décoloré	C'est un phénomène normal dû à des températures élevées	Impossible
Après l'enclenchement d'un mode de fonctionnement, un message indiquant que la température est trop élevée apparaît	L'appareil n'est pas suffisamment refroidi	Laissez refroidir l'appareil et enclenchez de nouveau un mode de fonctionnement
L'appareil vous invite à effectuer un détartrage	L'alimentation électrique a été coupée pendant le processus de détartrage ou l'appareil a été éteint	Après la remise en marche de l'appareil, poursuivez le processus de détartrage
L'appareil vous invite à effectuer un détartrage, sans que le compteur n'apparaisse auparavant	La classe de dureté de l'eau réglée est trop faible	Procédez au détartrage Vérifiez et adaptez le cas échéant la classe de dureté de l'eau réglée
Les touches clignotent	Phénomène normal dû à l'eau de condensation se trouvant derrière le bandeau de commande	Les touches cesseront de clignoter dès que l'eau de condensation s'évaporerait
Lors des modes de cuisson avec de la vapeur, le résultat de cuisson est trop humide ou trop sec	L'intensité de la vapeur choisie est inappropriée	Sélectionnez une intensité de vapeur plus élevée ou plus faible
Le message « réservoir d'eau vide » apparaît bien que le réservoir d'eau soit plein.	Le volet est ouvert	Fermez le volet
	Sonde défectueuse	Contactez le service après-vente
De la vapeur s'échappe par les fentes d'aération pendant la cuisson	Processus normal	Impossible

Le volet permettant de retirer le réservoir ne s'ouvre pas	La fiche n'est pas connectée	Connectez l'appareil au secteur
	Panne de courant	Vérifiez si d'autres appareils de cuisine fonctionnent
	Fusible défectueux	Vérifiez dans le boîtier à fusibles si le fusible utilisé pour l'appareil est en bon état
	Sonde de la touche ☐ défectueuse	Contactez le service après-vente Si nécessaire, videz le réservoir d'eau : ouvrez la porte de l'appareil, placez vos doigts à droite et à gauche sous le volet pour le retirer
Impossible d'allumer l'appareil, le symbole ☞ apparaît	La sécurité enfants automatique est activée	Maintenez la touche ☹ enfoncée jusqu'à ce que le symbole ☞ disparaisse
Impossible d'effectuer des réglages sur l'appareil allumé, le symbole ☞ apparaît	La protection enfants est activée	Maintenez la touche ☹ enfoncée jusqu'à ce que le symbole ☞ disparaisse
L'appareil ne chauffe pas, le symbole ☐ apparaît	Le mode démonstration est activé dans les réglages de base	Séparez brièvement l'appareil du secteur (couper le fusible dans le boîtier à fusibles) et désactivez ensuite le mode démonstration à l'intérieur de 3 minutes dans les réglages de base
Impossible d'ouvrir la porte de l'appareil le symbole ☐ apparaît	La porte de l'appareil est verrouillée jusqu'à ce que le compartiment de cuisson soit refroidi	Patiencez jusqu'à ce que le symbole ☐ disparaisse
	La sécurité enfants verrouille la porte de l'appareil	Maintenez la touche ☹ enfoncée jusqu'à ce que le symbole ☐ disparaisse, adaptez le réglage de la sécurité enfants
Vous entendez un bruit ressemblant à un « Plop », pendant la cuisson	Il s'agit d'un effet froid/chaud en cas de produit surgelé, dû à la vapeur d'eau	Impossible
« EXXX », par ex. « E0111 » apparaît	Problème technique	Arrêtez l'appareil puis remettez-le en marche Si ce message réapparaît, contactez le service après-vente

Durée de fonctionnement maximale dépassée

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

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

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

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

Lampes dans le compartiment de cuisson


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

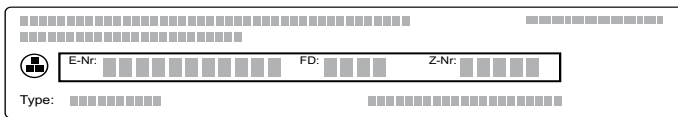
Si toutefois une ampoule LED ou le couvercle en verre de la lampe était un jour défectueux, appelez le service après-vente. Le couvercle de la lampe ne doit pas être enlevé.

Service après-vente

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

Numéro E et numéro FD

Lors de votre appel, veuillez indiquer le numéro de produit (E-Nr.) complet et le numéro de fabrication (FD-Nr.), afin de nous permettre de mieux vous aider. La plaque signalétique avec les numéros se trouve à droite, en ouvrant le bandeau. Appuyez pour ce faire sur la touche . → "Vapeur" à la page 18



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

E-Nr.

FD-Nr.

Service après-vente 

Veuillez noter que la visite d'un technicien du SAV n'est pas gratuite en cas de manipulation incorrecte, même pendant la période de garantie.

Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

B 070 222 143
FR 01 40 10 42 10
CH 0848 840 040

Faites confiance à la compétence du fabricant. Vous garantissez ainsi que la réparation sera effectuée par des techniciens de SAV formés qui disposent des pièces de rechange d'origine adaptées à votre appareil.

Testés pour vous dans notre laboratoire

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

Remarque : Lors de la préparation des aliments, une grande quantité de vapeur d'eau peut s'accumuler dans le compartiment de cuisson.

Votre appareil est très économe en énergie et ne génère que peu de chaleur extérieure pendant son fonctionnement. En raison de la grande différence de température entre l'intérieur et l'extérieur de l'appareil, de la condensation peut se former au niveau de la porte et du bandeau de commande ou à la surface des meubles voisins. Il s'agit d'un phénomène physique normal. La condensation peut être réduite grâce au préchauffage ou en ouvrant légèrement la porte. Si vous utilisez la fonction vapeur, il y aura très certainement une grande quantité de vapeur d'eau dans le compartiment de cuisson. Essayez le compartiment après la cuisson, une fois qu'il a refroidi.

Moules en silicone

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

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

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

Gâteaux et petites pâtisseries

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

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

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

Cuire avec la fonction vapeur

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

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

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

Niveaux d'enfournement

Respectez les niveaux d'enfournement indiqués.

Cuire sur un niveau

Utilisez les niveaux d'enfournement suivants pour cuire sur un niveau :

- Pâtisseries à bord haut : niveau 2
- Pâtisseries plates : niveau 3

Cuire sur plusieurs niveaux

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

Cuire sur deux niveaux :

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

Cuire sur trois niveaux :

- Plaque à pâtisserie : niveau 4
Lèchefrite : niveau 3
Plaque à pâtisserie : niveau 1

Cuire sur quatre niveaux :

- 4 grilles avec papier de cuisson
première grille : niveau 4
deuxième grille : niveau 3
troisième grille : niveau 2
quatrième grille : niveau 1

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

Accessoires

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

Grille

Introduire la grille avec la courbure vers le bas, la face ouverte vers la porte de l'appareil de cuisson.

Lèchefrite ou plaque à pâtisserie

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

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

Moules

Les plus adaptés sont les moules foncés en métal.

Les moules en fer-blanc, en céramique et en verre allongent le temps de cuisson et la pâtisserie ne brunit pas de manière uniforme. Si vous désirez utiliser ces moules et la convection naturelle, enfourez les moules au niveau 1.

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

Papier de cuisson

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

Valeurs de réglage recommandées

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

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





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

Pour certains plats, le préchauffage est obligatoire et indiqué dans le tableau.

Si vous désirez réaliser votre propre recette, référez-vous à une recette similaire dans le tableau. Vous trouverez des informations supplémentaires dans les astuces sur les gâteaux et les petites pâtisseries juste après les tableaux de réglages.

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

Modes de cuisson utilisés :

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









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

- 1 = faible
- 2 = moyen
- 3 = élevé

Plat	Accessoires / Récipients	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Intensité de vapeur	Durée en min.
Gâteaux cuits dans un moule						
Cake, simple	Moule à savarin/à cake	2	☞	140-160	-	50-70
Cake, simple	Moule à savarin/à cake	2	☞	150-160	1	50-70
Cake, simple, 2 niveaux	Moule à savarin/à cake	3+1	☞	140-160	-	50-70
Cake, fin	Moule à savarin/à cake	2	☞☞☞	150-170	-	60-80
Gâteau aux fruits, fin, en pâte à cake	Moule à Kouglof	2	☞☞☞	160-180	-	40-60
Gâteau aux fruits, fin, en pâte à cake	Moule à Kouglof	2	☞	150-170	-	40-60
Fond de tarte, pâte à cake	Moule à tarte	3	☞	150-170	-	20-30
Fond de tarte, pâte à cake	Moule à tarte	2	☞	150-160	1	20-30
Gâteau aux fruits ou au fromage blanc, fond en pâte brisée	Moule démontable Ø26 cm	2	☞☞☞	170-190	-	60-80
Gâteau suisse (Wähe)	Plaque à pizza	3	☞☞☞	220-240	-	35-45
Tarte	Moule à tarte, fer-blanc	3	☞	190-210	-	30-45
Tarte	Moule à tarte, fer-blanc	3	☞	210-220	1	30-40
Brioche	Moule à Kouglof	2	☞	150-160	-	50-70
Brioche	Moule à Kouglof	2	☞	150-160	1	60-70
Gâteau à la levure du boulanger	Moule démontable Ø28 cm	2	☞	150-160	-	20-30
Gâteau à la levure du boulanger	Moule démontable Ø28 cm	2	☞	150-160	2	25-35
Génoise, 2 œufs	Moule à tarte	3	☞	160-180*	-	20-30
Génoise, 2 œufs	Moule à tarte	2	☞	150-160	1	20-35
Tarte génoise, 3 œufs	Moule démontable, Ø26 cm	2	☞	160-170*	-	25-35
Tarte génoise, 3 œufs	Moule démontable Ø26 cm	2	☞	150-160	1	10
					-	20-25
Tarte génoise, 6 œufs	Moule démontable Ø28 cm	2	☞	150-170*	-	30-50
Tarte génoise, 6 œufs	Moule démontable Ø28 cm	2	☞	150-160	1	10
					-	30-35
Gâteau cuit sur la plaque						
Cake avec garniture	Plaque à pâtisserie	3	☞	150-170	-	25-40
Cake avec garniture	Plaque à pâtisserie	3	☞	160-170	1	30-40
Cake, 2 niveaux	Plaque à pâtisserie + lèchefrite	1+3	☞	140-160	-	30-50
Gâteau à la levure du boulanger avec garniture sèche	Plaque à pâtisserie	3	☞	170-190	-	20-30
Gâteau à la levure de boulanger avec garniture sèche, 2 niveaux	Plaque à pâtisserie + lèchefrite	1+3	☞	160-170	-	35-45
Gâteau à la levure du boulanger avec garniture fondante	Lèchefrite	3	☞☞☞	160-180	-	55-65
Gâteau à la levure du boulanger avec garniture fondante	Lèchefrite	3	☞	150-170	-	55-85
Gâteau suisse (Wähe)	Lèchefrite	3	☞☞☞	200-210	-	40-50
Gâteau à la levure du boulanger avec garniture sèche	Lèchefrite	3	☞	150-170	-	25-35
Gâteau à la levure du boulanger avec garniture sèche	Plaque à pâtisserie	3	☞	150-160	1	20-30
Gâteau à la levure du boulanger avec garniture sèche, 2 niveaux	Plaque à pâtisserie + lèchefrite	1+3	☞	150-170	-	20-30

* préchauffer

Plat	Accessoires / Récipients	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Intensité de vapeur	Durée en min.
Gâteau à la levure du boulanger avec garniture fondante	Lèchefrite	3	≡	180-200	-	30-40
Gâteau à la levure du boulanger avec garniture fondante	Lèchefrite	3	⌘	160-170	-	40-50
Gâteau à la levure du boulanger avec garniture fondante, 2 niveaux	Plaque à pâtisserie + lèchefrite	1+3	⌘	150-170	-	45-60
Brioche tressée, couronne briochée	Plaque à pâtisserie	2	⌘	150-160	-	30-40
Brioche tressée, couronne briochée	Plaque à pâtisserie	1	⌘	150-160	2	25-35
Biscuit roulé	Plaque à pâtisserie	3	⌘	180-200*	-	8-15
Biscuit roulé	Plaque à pâtisserie	3	⌘	180-190*	1	10-15
Stollen (Gâteau de Noël) avec 500 g de farine	Plaque à pâtisserie	3	⌘	150-170	-	55-65
Stollen (Gâteau de Noël) avec 500 g de farine	Lèchefrite	3	⌘	140-150	2	80-90
Strudel, sucré	Lèchefrite	2	≡	190-210	-	55-65
Strudel, sucré	Lèchefrite	3	⌘	180-190	2	50-60
Strudel, congelé	Lèchefrite	3	☐	200-220	-	35-45
Strudel, congelé	Lèchefrite	3	⌘	180-200	1	35-45
Petites pâtisseries						
Petits gâteaux	Plaque à pâtisserie	3	≡	150*	-	25-35
Petits gâteaux	Plaque à pâtisserie	3	⌘	150*	-	25-35
Petits gâteaux, 2 niveaux	Plaque à pâtisserie + lèchefrite	1+3	⌘	150*	-	30-40
Petits gâteaux, 3 niveaux	Plaque à pâtisserie + lèchefrite	4+3+1	⌘	140*	-	35-55
Muffins	Plaque à muffins	3	⌘	160-180*	-	15-25
Muffins	Plaque à muffins	3	⌘	150-160	1	25-30
Muffins, 2 niveaux	Plaque à muffins	3+1	⌘	160-180*	-	15-40
Petites pâtisseries en pâte levée	Plaque à pâtisserie	3	⌘	150-170	-	25-35
Petites pâtisseries en pâte levée	Plaque à pâtisserie	3	⌘	160-170	2	20-30
Petites pâtisseries en pâte levée, 2 niveaux	Plaque à pâtisserie + lèchefrite	1+3	⌘	150-170	-	25-40
Feuilletés	Plaque à pâtisserie	3	⌘	170-190*	-	20-35
Feuilletés	Plaque à pâtisserie	3	☐	200-220*	1	15-25
Feuilletés, 2 niveaux	Plaque à pâtisserie + lèchefrite	1+3	⌘	170-190*	-	20-45
Feuilletés, 3 niveaux	Plaque à pâtisserie + lèchefrite	4+3+1	⌘	170-190*	-	20-45
Feuilletés, plats, 4 niveaux	4 grilles	4+3+2+1	⌘	180-200*	-	20-35
Pâtisserie en pâte à choux	Plaque à pâtisserie	3	☐	190-210	-	30-40
Pâtisserie en pâte à choux	Plaque à pâtisserie	3	☐	200-220*	1	25-35
Pâtisserie en pâte à choux, 2 niveaux	Plaque à pâtisserie + lèchefrite	1+3	⌘	190-210	-	35-45
Pâte feuilletée briochée	Plaque à pâtisserie	3	⌘	160-180	-	20-30
Pâte feuilletée briochée	Plaque à pâtisserie	3	⌘	160-170	1	20-30
Petits gâteaux secs						
Biscuiterie dressée	Plaque à pâtisserie	3	≡	140-150*	-	25-40
Biscuiterie dressée	Plaque à pâtisserie	3	⌘	140-150*	-	25-40
Biscuiterie dressée, 2 niveaux	Plaque à pâtisserie + lèchefrite	1+3	⌘	140-150*	-	30-40
Biscuiterie dressée, 3 niveaux	Plaque à pâtisserie + lèchefrite	4+3+1	⌘	130-140*	-	35-55
* préchauffer						

Plat	Accessoires / Récipients	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Intensité de vapeur	Durée en min.
Petits gâteaux secs	Plaque à pâtisserie	3		140-160	-	15-30
Petits gâteaux secs, 2 niveaux	Plaque à pâtisserie + lèchefrite	1+3		140-160	-	15-30
Petits gâteaux secs, 3 niveaux	Plaque à pâtisserie + lèchefrite	4+3+1		140-160	-	15-30
Meringue	Plaque à pâtisserie	3		80-90*	-	120-150
Meringue, 2 niveaux	Plaque à pâtisserie + lèchefrite	1+3		80-90*	-	120-180
Macarons	Plaque à pâtisserie	3		90-110	-	20-40
Macarons, 2 niveaux	Plaque à pâtisserie + lèchefrite	1+3		90-110	-	25-45
Macarons, 3 niveaux	Plaque à pâtisserie + lèchefrite	4+3+1		90-110	-	30-50

* préchauffer

Astuces concernant les gâteaux et petites pâtisseries

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

Pain et petits pains

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

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

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

Cuire avec la fonction vapeur

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

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

Niveaux d'enfournement

Respectez les niveaux d'enfournement indiqués.

Cuire sur un niveau

Utilisez les niveaux d'enfournement suivants pour cuire sur un niveau :

- Pâtisseries à bord haut : niveau 2
- Pâtisseries plates : niveau 3

Cuire sur deux niveaux

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

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

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

Accessoires

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

Grille

Introduire la grille avec la courbure vers le bas, la face ouverte vers la porte de l'appareil de cuisson.

Lèchefrite ou plaque à pâtisserie

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

Moules

Les plus adaptés sont les moules foncés en métal.

Les moules en fer-blanc, en céramique et en verre allongent le temps de cuisson et la pâtisserie ne brunit pas de manière uniforme. Si vous désirez utiliser ces moules et la convection naturelle, enfournez les moules au niveau 1.

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

Papier de cuisson

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

Produits congelés

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

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

Valeurs de réglage recommandées

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

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

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

Pour certains plats, le préchauffage est obligatoire et indiqué dans le tableau. Certains plats sont mieux réussis, lorsqu'ils sont cuits en plusieurs étapes. Ces étapes figurent dans le tableau.

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






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

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

Attention !

























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

Modes de cuisson utilisés :

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

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

- 1 = faible
- 2 = moyen
- 3 = élevé

Plat	Accessoires	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Intensité de vapeur	Durée en min.
Pain						
Pain blanc, 750 g	Lèchefrite ou moule à cake	2		180-200*	-	25-40
Pain blanc, 750 g	Lèchefrite ou moule à cake	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Pain bis, 1,5 kg	Moule à cake	2		220*	-	10
				180	-	20-30
Pain bis, 1,5 kg	Lèchefrite	2		200-210*	-	40-50
Pain bis, 1,5 kg	Lèchefrite ou moule à cake	2		210-220	3	15-20
				180-190	-	45-60
Pain complet, 1 kg	Lèchefrite	2		220*	-	10
				180	-	35-40
Pain complet, 1 kg	Lèchefrite	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-60
Fougasse	Lèchefrite	3		220-240	-	25-35
Fougasse	Lèchefrite	3		220-230	3	25-35
Petits pains						
Petits pains ou baguette, à réchauffer, précuits	Lèchefrite	3		180-200	-	10-15
Petits pains ou baguette, à réchauffer, précuits	Plaque à pâtisserie	3		200-220	2	10-15
Petits pains, sucrés, frais	Plaque à pâtisserie	3		150-170*	-	15-25
Petits pains, sucrés, frais	Plaque à pâtisserie	3		150-160	2	25-35
Petits pains, sucrés, frais, 2 niveaux	Plaque à pâtisserie + lèchefrite	1+3		150-170*	-	20-30
Petits pains, frais	Plaque à pâtisserie	3		170-190	-	20-30
Petits pains, frais	Plaque à pâtisserie	3		200-220	2	20-25
Baguette, précuite, réfrigérée	Lèchefrite	3		180-200	-	20-30
Baguette, précuite, réfrigérée	Plaque à pâtisserie	3		200-220	1	10-20
Petits pains, congelés						
Petits pains ou baguette, à réchauffer, précuits	Lèchefrite	3		180-200	-	10-15
Petits pains ou baguette, à réchauffer, précuits	Plaque à pâtisserie	3		180-200	1	15-25
Produits à la saumure, pâtons	Lèchefrite	3		180-200	-	20-25
Produits à la saumure, pâtons	Plaque à pâtisserie	3		210-230	1	18-25
Croissant	Lèchefrite	3		170-190	-	30-35
Croissant	Plaque à pâtisserie	3		180-200	1	20-25
* préchauffer						

Plat	Accessoires	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Intensité de vapeur	Durée en min.
Toast						
Gratiner des toasts, 4 pièces	Grille	3		190-210	-	10-15
Gratiner des toasts, 12 pièces	Grille	3		230-250	-	10-15
Faire dorer le toast (ne pas préchauffer)	Grille	4		290	-	4-6
* préchauffer						

Pizzas, quiches et gâteaux salés

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

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

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

Cuire avec la fonction vapeur

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

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

Niveaux d'enfournement

Respectez les niveaux d'enfournement indiqués.

Cuire sur un niveau

Utilisez les niveaux d'enfournement suivants pour cuire sur un niveau :

- Pâtisseries à bord haut : niveau 2
- Pâtisseries plates : niveau 3

Cuire sur plusieurs niveaux

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

Cuire sur deux niveaux :

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

Cuire sur quatre niveaux :

- 4 grilles avec papier de cuisson
première grille : niveau 4
deuxième grille : niveau 3
troisième grille : niveau 2
quatrième grille : niveau 1

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

Accessoires

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

Grille

Introduire la grille avec la courbure vers le bas, la face ouverte vers la porte de l'appareil de cuisson.

Lèchefrite ou plaque à pâtisserie

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

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

Moules

Les plus adaptés sont les moules foncés en métal.

Les moules en fer-blanc, en céramique et en verre allongent le temps de cuisson et la pâtisserie ne brunit pas de manière uniforme. Si vous désirez utiliser ces moules et la convection naturelle, enfourez les moules au niveau 1.

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

Papier de cuisson

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

Produits congelés

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

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

Valeurs de réglage recommandées

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

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





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

Pour certains plats, le préchauffage est obligatoire et indiqué dans le tableau.

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






















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

Modes de cuisson utilisés :

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

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

- 1 = faible
- 2 = moyen
- 3 = élevé

Plat	Accessoires	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Intensité de vapeur	Durée en min.
Pizza						
Pizza, fraîche	Plaque à pâtisserie	3		200-220	-	25-35
Pizza, fraîche, 2 niveaux	Plaque à pâtisserie + lèchefrite	1+3		180-200	-	35-45
Pizza, fraîche, pâte fine	Plaque à pizza	2		220-230	-	20-30
Pizza, réfrigérée	Grille	3		190-210	-	10-15
Pizza, congelée						
Pizza à pâte fine 1 part	Grille	3		190-210	-	15-20
Pizza à pâte fine 2 parts	Lèchefrite + grille	3+1		190-210	-	20-25
Pizza à pâte épaisse 1 part	Grille	3		180-200	-	20-25
Pizza à pâte épaisse 2 parts	Lèchefrite + grille	3+1		190-210	-	20-30
Pizza-baguette	Grille	3		200-220	-	15-20
Mini pizzas	Lèchefrite	3		180-200	-	15-20
Mini pizzas, Ø7 cm, 4 niveaux	4 grilles	4+3+2+1		180-200*	-	20-30
Gâteaux salés & quiches						
Gâteaux salés cuits dans un moule	Moule démontable Ø28 cm	2		170-190	-	65-75
Gâteaux salés cuits dans un moule	Moule démontable Ø28 cm	2		170-180	1	60-70
Quiche	Moule à tarte, fer-blanc	3		190-210	-	35-45
Tarte flambée	Lèchefrite	3		190-210*	-	15-25
Tarte flambée	Lèchefrite	2		200-210*	2	15-25
Pirojki	Moule à soufflé	2		190-200	-	30-45
Pirojki	Moule à soufflé	2		170-190	-	50-70
Chauss. au thon	Lèchefrite	3		180-190	-	30-45
Chauss. au thon	Lèchefrite	2		170-180	2	30-40
Böreks	Lèchefrite	2		180-200	-	35-45
* préchauffer						

Gratins et soufflés

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

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

Niveaux d'enfournement

Utilisez les niveaux d'enfournement indiqués.

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

- Moules sur la grille : niveau 2
- Lèchefrite : niveau 3

Pour les soufflés, utilisez la fonction vapeur. Vous n'avez pas besoin de bain-marie.

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

Accessoires

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

Grille

Introduire la grille avec la courbure vers le bas, la face ouverte vers la porte de l'appareil de cuisson.

Lèchefrite

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

Récipients

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

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

Valeurs de réglage recommandées

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






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

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

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













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


Modes de cuisson utilisés :

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

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

- 1 = faible
- 2 = moyen
- 3 = élevé

Gratins & soufflés	Accessoires / Récipients	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Intensité de vapeur	Durée en min.
Soufflé, relevé, ingrédients cuits à point	Moule à soufflé	2		170-190	-	35-50
Soufflé, relevé, ingrédients cuits à point	Moule à soufflé	2		150-170	2	40-45
Soufflé, sucré	Moule à soufflé	2		160-180	-	40-50
Soufflé, sucré	Moule à soufflé	2		170-190	-	40-60
Lasagnes, fraîches, 1 kg	Moule à soufflé	2		160-180	-	50-60
Lasagnes, fraîches, 1 kg	Moule à soufflé	2		170-180	2	35-45
Lasagnes, congelées, 400 g	Grille	2		190-210	-	30-35
Lasagnes, congelées, 400 g	Récipient ouvert	2		180-190	2	40-50
Gratin dauphinois, ingrédients crus, 4 cm d'épaisseur	Moule à soufflé	2		160-190	-	50-70
Gratin dauphinois, ingrédients crus, 4 cm d'épaisseur	Moule à soufflé	2		160-170	3	50-60
Gratin de pommes de terre, ingrédients, 4 cm hauteur, 2 niveaux	Moule à soufflé	3+1		150-170	-	60-80
Soufflé	Moule à soufflé	2		170-190	-	35-45

Gratins & soufflés	Accessoires / Récipients	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Intensité de vapeur	Durée en min.
Soufflé	Moule à soufflé	2		170-180	2	30-40
Soufflé	Ramequins	3		190-210	-	25-30

Volaille

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

Cuisson sur la grille

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

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

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

Cuisson dans un récipient

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

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

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

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

Récipient ouvert

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

Récipient fermé

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

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

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

Rôtir avec la fonction vapeur

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

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

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

Grillades

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

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

Remarque : N'enfournez pas la lèchefrite directement sous la grille pour les morceaux très gras mais au niveau 2.

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

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

Remarques

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

Thermomètre à viande

Cuisez vos plats à point grâce au thermomètre à viande. Lisez les indications d'utilisation du thermomètre à viande figurant dans le chapitre correspondant. Vous trouverez des indications sur la façon de planter le thermomètre à viande, sur les modes de cuisson possibles, et bien d'autres informations. → "Thermomètre à viande" à la page 26

Valeurs de réglage recommandées

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

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

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

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

Retournez la volaille après environ 1/2 à 2/3 du temps de cuisson indiqué.

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

Conseils

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
















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














Modes de cuisson utilisés :

-  CircoTherm Air pulsé
-  Convection naturelle
-  Gril air pulsé
-  Position Pizza
-  Gril grande surface

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

- 1 = faible
- 2 = moyen
- 3 = élevé

Plat	Accessoires / Récipients	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Intensité de vapeur	Durée en min.
Poulet						
Poulet, 1 kg	Grille	2		200-220	-	60-70
Poulet, 1 kg	Grille	2		190-200	1	20-25
				200-220	-	35-40
Blanc de poulet, pièce de 150 g (à griller)	Grille	4		275*	-	15-20
Petits morceaux de poulets, pièce de 250 g	Grille	3		220-230	-	30-35
Petits morceaux de poulets, pièce de 250 g	Grille	3		200-220	1	30-45
Sticks de poulet, nuggets congelés	Lêchefrite	3		190-210	-	20-25
Poularde, 1,5 kg	Grille	2		200-220	-	70-90
Poularde, 1,5 kg	Grille	2		180-190	1	30-35
				190-210	-	40-45
Canard & oie						
Canard, 2 kg	Grille	1		180-200	-	90-110
Canard, 2 kg	Grille	2		150-160	1	70-90
				180-190	-	30-40
Magret de canard, pièce de 300 g	Grille	3		230-250	-	17-20
Magret de canard, pièce de 300 g	Grille	4		210-230	2	15-20
* préchauffer						

Plat	Accessoires / Récipients	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Intensité de vapeur	Durée en min.
Oie, 3 kg	Grille	2		160-180	-	120-150
Oie, 3 kg	Grille	2		140-150	1	110-120
				170-180	1	20-30
				170-180	-	30-40
Cuisses d'oie, pièce de 350 g	Grille	2		210-230	-	40-50
Cuisses d'oie, pièce de 350 g	Grille	3		190-200	1	45-55
Dinde						
Dindonneau, 2,5 kg	Grille	2		180-200	-	70-90
Dindonneau, 2,5 kg	Grille	2		140-150	1	110-140
				170-180	1	20-30
				170-180	-	10-20
Blanc de dinde, sans os, 1 kg	Récipient fermé	2		240-260	-	80-100
Gigot de dinde, avec os, 1 kg	Grille	2		180-200	-	80-100
Gigot de dinde, avec os, 1 kg	Grille	2		170-180	1	80-100

* préchauffer

Viande

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

Rôtis et viandes braisées

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

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

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

Cuisson sur la grille

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

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

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

Rôtis et viandes braisées dans un récipient

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

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

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

Ajoutez un peu de liquide à la viande maigre. Dans le récipient en verre, le fond doit être recouvert sur env. 1/2 cm de haut.

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

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

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

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

Récipient ouvert

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

Réceptif fermé

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

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

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

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

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

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

Rôtis et viandes braisées avec la fonction vapeur

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

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

Les rôtis ne doivent pas être retournés.

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

Grillades

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

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

Remarque : N'enfournez pas la lèchefrite directement sous la grille pour les morceaux très gras mais au niveau 2.

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

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

Remarques

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

Thermomètre à viande

Cuisez vos plats à point grâce au thermomètre à viande. Lisez les indications d'utilisation du thermomètre à viande figurant dans le chapitre correspondant. Vous trouverez des indications sur la façon de planter le thermomètre à viande, sur les modes de cuisson possibles, et bien d'autres informations. → "Thermomètre à viande" à la page 26

Valeurs de réglage recommandées

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

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

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

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

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

Si vous désirez préparer votre propre recette, référez-vous à un plat similaire. Vous trouverez des informations supplémentaires dans les astuces sur les rôtis, viandes braisées et grillades juste après les tableaux de réglages.

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

Modes de cuisson utilisés :

-  CircoTherm Air pulsé
-  Convection naturelle
-  Gril air pulsé
-  Gril grande surface

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

- 1 = faible
- 2 = moyen
- 3 = élevé

Plat	Accessoires / Récipients	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Intensité de vapeur	Durée en min.
Porc						
Rôti de porc sans couenne, p. ex. échine, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		180-190	-	110-130
Rôti de porc sans couenne, p. ex. échine, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		180-190	1	130-150
Rôti de porc avec couenne p. ex. épaule, 2 kg	Grille	2		190-200	-	130-140
Rôti de porc avec couenne p. ex. épaule, 2 kg	Récipient ouvert	2		120	3	25-30
				190-200	-	25-30
				170-180	1	70-80
Rôti de porc, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		220-230	-	70-80
Rôti de porc, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		170-180	1	80-90
Filet mignon de porc, 400 g	Grille	3		220-230	-	20-25
Filet mignon de porc, 400 g	Récipient ouvert	3		210-220*	1	25-30
Kassler avec os, 1 kg (rajouter un peu d'eau)	Récipient fermé	2		210-230	-	70-90
Kassler avec os, 1 kg	Récipient ouvert	2		160-170	1	70-80
Côtelettes de porc, 2 cm d'épaisseur	Grille	4		275	-	16-20
Médallions de porc, 3 cm d'épaisseur	Grille	4		290*	-	10-14
Bœuf						
Filet de bœuf médium, 1 kg	Grille	2		210-220	-	40-50
Filet de bœuf médium, 1 kg	Récipient ouvert	2		190-200	1	50-60
Rôti de bœuf à braiser, 1,5kg	Récipient fermé	2		200-220	-	130-160
Rôti de bœuf à braiser, 1,5 kg**	Récipient ouvert	2		150	3	30
				130	2	120-150
Rosbif, médium, 1,5 kg	Grille	2		220-230	-	60-70
Rosbif, médium, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		190-200	1	65-80
Steak, 3 cm d'épaisseur, médium	Grille	4		290	-	15-20
Burger, 3-4 cm d'épaisseur	Grille	4		290	-	25-30
Veau						
Rôti de veau, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		160-170	-	100-120
Rôti de veau, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		170-180	1	90-110
Jarret de veau, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		200-210	-	100-120
Jarret de veau, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		170-180	1	100-120
Agneau						
Gigot d'agneau sans os, médium	Récipient ouvert	2		170-190	-	50-80
Gigot d'agneau sans os, médium	Récipient ouvert	2		170-180	1	80-90
Selle d'agneau avec os (retirer les tendons, découpe le long de l'os, sans retourner)	Grille	2		180-190	-	40-50
Selle d'agneau avec os	Récipient ouvert	3		200-210*	1	25-30
Côtes d'agneau***	Grille	4		290	-	14-18
* préchauffer						
** Pour commencer, ajouter env. 200 ml de liquide dans le récipient ; le réservoir d'eau doit être réalimenté en cours de marche						
*** Enfourner la lèchefrite en-dessous au niveau 2						

Plat	Accessoires / Récipients	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Intensité de vapeur	Durée en min.
Saucisses						
Saucisses à griller	Grille	4	☰	290	-	10-15
Plats de viande						
Rôti de viande hachée, 1 kg	Récipient ouvert	2	☼	170-180	-	60-70
Rôti de viande hachée, 1 kg	Récipient ouvert	2	☼	190-200	1	70-80
* préchauffer						
** Pour commencer, ajouter env. 200 ml de liquide dans le récipient ; le réservoir d'eau doit être réalimenté en cours de marche						
*** Enfourner la lèche-frite en-dessous au niveau 2						

Astuces concernant les rôtis, viandes braisées et grillades

Le compartiment de cuisson est très sale.	Préparez votre plat cuisiné dans un plat à rôti fermé ou utilisez la plaque de gril. Si vous utilisez la plaque de gril, vous obtiendrez des résultats de cuisson optimaux. Vous pouvez acheter la plaque de gril en supplément.
Le rôti est trop foncé et la croûte est brûlée par endroits et/ou le rôti est trop sec.	Vérifiez le niveau d'enfournement et la température. La prochaine fois, baissez la température et réduisez le temps de cuisson.
La croûte est trop fine.	Augmentez la température ou allumez brièvement le gril vers la fin du temps de cuisson.
Le rôti a l'air cuit, mais la sauce est brûlée.	La prochaine fois, choisissez un plat à rôti plus petit et ajoutez plus de liquide, le cas échéant.
Le rôti a l'air cuit, mais la sauce est trop claire et contient trop d'eau.	La prochaine fois, choisissez un plat à rôti plus grand et ajoutez moins de liquide, le cas échéant.
La viande braisée est brûlée.	Le plat à rôti et le couvercle doivent être adaptés et bien fermer. Réduisez la température et ajoutez du liquide pendant la cuisson, si besoin.
Le morceau grillé est trop sec.	Ne salez la viande qu'après l'avoir fait griller. Le sel absorbe l'eau de la viande. Ne piquez pas le morceau à griller lorsque vous le retournez. Utilisez une pince.

Poisson

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

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

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

Cuisson et grillades sur la grille

Enfourez la lèche-frite et la grille au niveau d'enfournement indiqué. Veillez à ce que la grille soit bien placée sur la lèche-frite. → "Accessoires" à la page 12

Remarque : N'enfourez pas la lèche-frite directement sous la grille pour les morceaux très gras mais au niveau 2.

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

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

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

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

Remarques

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

Cuisson et étuvée dans un récipient

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

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

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

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

Récipient ouvert

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

Récipient fermé

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

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

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

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

Rôtir avec la fonction vapeur

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

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

Le poisson ne doit pas être retourné.

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

Thermomètre à viande

Cuisez vos plats à point grâce au thermomètre à viande. Lisez les indications d'utilisation du thermomètre à viande figurant dans le chapitre correspondant. Vous trouverez des indications sur la façon de planter le thermomètre à viande, sur les modes de cuisson possibles, et bien d'autres informations. → "Thermomètre à viande" à la page 26

Valeurs de réglage recommandées

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

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

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



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

Retournez le poisson, qui n'est pas en position intermédiaire, après environ $\frac{1}{2}$ à $\frac{2}{3}$ du temps indiqué.

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



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

Modes de cuisson utilisés :

-  CircoTherm Air pulsé
-  Convection naturelle
-  Gril air pulsé
-  Gril grande surface

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

- 1 = faible
- 2 = moyen
- 3 = élevé

Plat	Accessoires / Récipients	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Intensité de vapeur	Durée en min.
Poisson						
Poisson entier, grillé 300 g, p. ex. truite	Grille	2		170-190	-	20-30
Poisson cuit, entier, 300 g, p. ex. truite	Lèchefrite	2		170-180	1	15-20
				160-170	-	5-10
* préchauffer						
** Enfourner la lèchefrite en-dessous au niveau 2						

Plat	Accessoires / Récipients	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Intensité de vapeur	Durée en min.
Poisson entier, grillé 1,5 kg, p. ex. saumon	Grille	2		170-190	-	30-40
Filets de poisson						
Filet de poisson, nature grillé	Grille	4		220*	-	15-25
Darnes de poisson						
Darne de poisson, 3 cm d'épaisseur**	Grille	4		290	-	10-20
Poisson, surgelé						
Filet de poisson, nature	Récipient fermé	2		210-230	-	20-30
Filet de poisson, gratiné	Grille	2		200-220	-	45-60
Filet de poisson, gratiné	Récipient ouvert	2		200-220	1	35-45
Bâtonnets de poisson (retourner entre-temps)	Lèche-frite	3		200-220	-	20-30
* préchauffer						
** Enfourner la lèche-frite en-dessous au niveau 2						

Légumes et garnitures

Vous trouverez ici des indications de préparation des légumes grillés, des pommes de terre et des produits à base de pommes de terre congelés.

Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson. Vous obtiendrez ainsi un résultat de cuisson optimal et économiserez de l'énergie.

Niveaux d'enfournement

Respectez les niveaux d'enfournement indiqués.

Préparation sur un niveau

Référez-vous aux indications du tableau.

Préparation sur deux niveaux

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

- Lèche-frite : niveau 3
- Plaque à pâtisserie : niveau 1

Accessoires

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

Grille

Introduire la grille avec la courbure vers le bas, la face ouverte vers la porte de l'appareil de cuisson.

Lèche-frite ou plaque à pâtisserie

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

Papier de cuisson

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

Valeurs de réglage recommandées

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

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

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

Modes de cuisson utilisés :

- CircoTherm Air pulsé
- Position Pizza
- Position cuisson du pain
- Gril grande surface

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

- 1 = faible
- 2 = moyen
- 3 = élevé

Plat	Accessoires	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Intensité de vapeur	Durée en min.
Plats de légumes						
Légumes grillés	Lèche-frite	4		290	-	10-15

Plat	Accessoires	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Intensité de vapeur	Durée en min.
Pommes de terre						
Pommes de terre au four, coupées en deux	Lèche-frite	3		160-180	-	45-60
Pommes de terre au four, coupées en deux	Lèche-frite	3		180-190	1	40-50
Surgelés de pommes de terre						
Rösti de pommes de terre	Lèche-frite	3		200-220	-	25-35
Beignets de pomme de terre, garnis	Lèche-frite	3		190-210	-	20-30
Croquettes	Lèche-frite	3		200-220	-	25-35
Frites	Lèche-frite	3		190-210	-	25-35
Frites, 2 niveaux	Plaque à pâtisserie + lèche-frite	1+3		190-210	-	30-40

Yaourt

Avec votre appareil, vous pouvez même réaliser des yaourts.

Préparer des yaourts

Enlevez les supports et les accessoires du compartiment de cuisson. Le compartiment de cuisson doit être vide.

1. Faire chauffer 1 litre de lait (3,5 % MG) sur la table de cuisson à 90 °C et le laisser refroidir à 40 °C. Pour le lait UHT, faites chauffer à 40 °C.

2. Délayer 150 g de yaourt (température réfrigérée).
3. Remplir des tasses ou des petits verres et recouvrir de film alimentaire.
4. Placer les tasses ou les verres sur le fond du compartiment de cuisson et suivre les indications.
5. Après la préparation, laisser refroidir le yaourt au réfrigérateur.

Mode de cuisson utilisée :

- Position étuve

Plat	Accessoires	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Position étuve	Durée en heures
Yaourt	Ramequins	Fond du compartiment de cuisson		-	1	5-6

Économies d'énergie avec les modes de cuisson éco

Avec les modes de cuisson économes en énergie CircoTherm éco et convection naturelle éco, vous pouvez économiser de l'énergie lors de la cuisson.

Enfournez les plats dans le compartiment de cuisson froid et vide. Vous pouvez ainsi économiser de l'énergie. Laissez la porte de l'appareil fermée pendant la cuisson.

Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson. Vous obtiendrez ainsi un résultat de cuisson optimal et économiserez de l'énergie.

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

Accessoires

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

Grille

Introduire la grille avec la courbure vers le bas, la face ouverte vers la porte de l'appareil de cuisson.

Lèchefrite ou plaque à pâtisserie

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

Moules et récipients

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

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

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

Papier de cuisson



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












Valeurs de réglage recommandées



















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

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

Modes de cuisson utilisés :

-  CircoTherm Eco
-  Convection naturelle Eco

Plat	Accessoires / Récipients	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Gâteaux cuits dans un moule					
Cake dans un moule	Moule à savarin/à cake	2		140-160	60-80
Fond de tarte, pâte à cake	Moule à tarte	2		150-170	20-30
Génoise, 2 œufs	Moule à tarte	2		150-170	20-30
Tarte génoise, 3 œufs	Moule démontable Ø26cm	2		160-170	25-40
Tarte génoise, 6 œufs	Moule démontable Ø28 cm	2		150-160	50-60
Brioche	Moule à Kouglouf	2		150-170	50-70
Gâteau cuit sur la plaque					
Gâteau à la levure du boulanger avec garniture sèche	Plaque à pâtisserie	3		150-170	25-40
Gâteau à la levure du boulanger avec garniture sèche	Plaque à pâtisserie	3		170-180	25-35
Biscuit roulé	Plaque à pâtisserie	3		180-190	15-20
Brioche tressée, couronne briochée	Plaque à pâtisserie	3		160-170	25-35
Gâteau à la levure du boulanger avec garniture sèche	Plaque à pâtisserie	3		160-180	15-20

Plat	Accessoires / Récipients	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Petites pâtisseries					
Muffins	Plaque à muffins	2		160-180	15-25
Petits gâteaux	Plaque à pâtisserie	3		150-160	25-35
Petits gâteaux, 2 niveaux	Plaque à pâtisserie + lèchefrite	1+3		150-160	30-40
Feuilletés	Plaque à pâtisserie	3		170-190	20-35
Pâtisserie en pâte à choux	Plaque à pâtisserie	3		190-200	40-50
Petits gâteaux secs	Plaque à pâtisserie	3		140-160	15-30
Biscuiterie dressée	Plaque à pâtisserie	3		140-150	25-35
Petites pâtisseries en pâte levée	Plaque à pâtisserie	3		160-180	25-35
Pain & petits pains					
Pain bis, 1,5 kg	Moule à cake	2		200-210	35-45
Fougasse	Lèchefrite	3		250-275	15-20
Petits pains, sucrés, frais	Plaque à pâtisserie	3		170-190	15-20
Petits pains, frais	Plaque à pâtisserie	3		180-200	20-30
Viande					
Rôti de porc sans couenne, p. ex. échine, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		180-190	120-140
Rôti de bœuf à braiser, 1,5kg	Récipient fermé	2		200-220	140-160
Rôti de veau, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		170-180	110-130
Poisson					
Poisson entier, étuvée 300 g, p. ex. truite	Récipient fermé	2		190-210	25-35
Poisson entier, étuvée 1,5 kg, p. ex. saumon	Récipient fermé	2		190-210	45-55
Filet de poisson, nature, étuvée	Récipient fermé	2		190-210	15-25

L'acrylamide dans l'alimentation

L'acrylamide se retrouve principalement dans les produits de pommes de terre et de céréales chauffés à forte température, comme les chips, les frites, les toasts, les petits pains, le pain et autres produits de boulangerie fine (gâteaux secs, pain d'épice, spéculoos).

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

Cuisson basse température

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

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

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

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

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

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

Récipient

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

Placez toujours le récipient ouvert sur la grille au niveau 2.

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


Votre appareil possède un mode de cuisson à basse température. Commencez toujours avec une préparation réfrigérée. Laissez le compartiment de cuisson et le récipient chauffer pendant env. 15 min.















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



Valeurs de réglage recommandées

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

Mode de cuisson utilisée :

■  Cuisson basse température

Plat	Récipient	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Durée de la cuisson en min.	Température en °C	Durée en min.
Volailles						
Magret de canard, 400 g	Récipient ouvert	2		6-8	80*	60-120
Blanc de poulet, pièce de 200 g	Récipient ouvert	2		5-7	90*	60-90
Blanc de dinde, sans os, 1 kg	Récipient ouvert	2		8-10	90*	150-210
Porc						
Rôti de porc, 5-6 cm d'épaisseur, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		8-10	80*	180-210
Filet mignon de porc, entier	Récipient ouvert	2		6-8	80*	60-120
Médallions de porc, 4 cm d'épaisseur	Récipient ouvert	2		5-7	80*	90-120
Bœuf						
Rôti de bœuf (rumsteak), 6-7cm d'épaisseur, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		8-10	80*	180-240
Filet de bœuf, entier, 1 kg	Récipient ouvert	2		4-6	80*	180-240
Rosbif, 5-6cm d'épaisseur	Récipient ouvert	2		6-8	80*	210-270
Tournedos/Rumsteck, 4 cm d'épaisseur	Récipient ouvert	2		5-7	80*	30-60
Veau						
Rôti de veau, 4-5 cm d'épaisseur, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		8-10	80*	180-240
Rôti de veau, 10-15 cm d'épaisseur, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		8-10	80*	210-240
Filet de veau, 800 g	Récipient ouvert	2		5-7	80*	120-150
Filets mignons, 4 cm d'épaisseur	Récipient ouvert	2		5-7	80*	30-45
* préchauffer						

Plat	Réceptient	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Durée de la cuisson en min.	Température en °C	Durée en min.
Agneau						
Selle d'agneau, désossée, parts de 200 g	Réceptient ouvert	2		5-7	80*	120-180
Gigot d'agneau sans os, médium, 1 kg ficelé	Réceptient ouvert	2		6-8	80*	150-210
* préchauffer						

Astuces de cuisson à basse température

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

Déshydratation

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

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

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

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

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

Utilisez les niveaux d'enfournement suivants pour la déshydratation :

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

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






Valeurs de réglage recommandées

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

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

Mode de cuisson utilisée :

-  CircoTherm Air pulsé

Fruits, légumes et herbes	Accessoires	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en heures
Fruits à pépins (tranches de pommes, 3 mm d'épaisseur, 200 g par grille)	1-2 grilles		80	5-9
Fruits à noyau (prunes)	1-2 grilles		80	8-10
Racines comestibles (carottes), râpées, blanchies	1-2 grilles		80	5-8
Champignons en rondelles	1-2 grilles		60	6-9
Herbes, nettoyées	1-2 grilles		60	2-6

Mise en conserve

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

Mise en garde

Risque de blessure !

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

Pots

Utilisez uniquement des bocaux propres et intacts. Utilisez uniquement des joints en caoutchouc résistants à la chaleur, propres et intacts. Vérifier préalablement les attaches et pinces.

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

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

Préparer des fruits et des légumes

Utilisez uniquement des fruits et des légumes sains. Lavez-les soigneusement.

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

Fruits

Mettez les fruits en bocaux avec une solution sucrée, chauffée et écumée (env. 400 ml pour un pot de 1 litre). Dans un litre d'eau :

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

Légumes

Mettez les légumes dans les bocaux avec de l'eau bouillie.

Essuyez les bords du pot, ils doivent être propres. Placez un joint en caoutchouc et un couvercle sur chaque pot. Fermez les pots avec des pinces. Placez les pots sur la lèchefrite, sans qu'ils ne se touchent. Versez 500 ml d'eau chaude (env. 80 °C) dans la lèchefrite. Ajustez les réglages comme indiqué dans le tableau.

Terminer la mise en conserve

Fruits

Au bout d'un moment, des bulles commencent à remonter. Éteignez l'appareil dès que tous les bocaux moussent. Après avoir laissé reposer les pots, sortez-les du compartiment de cuisson.

Légumes

Au bout d'un moment, des bulles commencent à remonter. Dès que tous les bocaux moussent, réduisez la température à 120 °C et laissez les pots mousser dans le compartiment de cuisson fermé, comme indiqué dans le tableau. Éteignez l'appareil ensuite et laissez reposer encore quelques minutes, comme indiqué dans le tableau.





Retirez les pots du compartiment de cuisson et posez-les sur un chiffon propre. Ne posez pas les pots chauds sur un dessous de plat froid ou humide, car ils pourraient éclater. Recouvrez les bocaux, afin de les protéger des courants d'air. Ne retirez les pinces qu'une fois que les pots sont froids.

Valeurs de réglage recommandées

Les temps indiqués dans le tableau de réglages sont des valeurs de référence pour la mise en conserve des fruits et légumes. Ils peuvent être influencés par la température ambiante, le nombre de pots, la quantité, la chaleur et la qualité du contenu. Les indications sont valables pour des pots ronds de 1 litre. Avant de changer de température ou d'éteindre, vérifiez que le contenu des pots mousse bien. Le contenu des pots ne commence à mousser qu'après 30 à 60 minutes environ.

Mode de cuisson utilisée :

-  CircoTherm Air pulsé

Mettre en conserves	Réceptacle	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Légumes, p. ex. des carottes	Bocaux de 1 litre	1		160-170	Jusqu'à ébullition : 30-40
				120	Dès l'ébullition : 30-40
				-	Chaleur rémanente : 30
Légumes, p. ex. concombres	Bocaux de 1 litre	1		160-170	Jusqu'à ébullition : 30-40
				-	Chaleur rémanente : 30
				-	Chaleur rémanente : 30
Fruits à noyau, p. ex. cerises, prunes	Bocaux de 1 litre	1		160-170	Jusqu'à ébullition : 30-40
				-	Chaleur rémanente : 35
				-	Chaleur rémanente : 35
Fruits à pépins, p. ex. pommes, fraises	Bocaux de 1 litre	1		160-170	Jusqu'à ébullition : 30-40
				-	Chaleur rémanente : 25
				-	Chaleur rémanente : 25

Laisser lever la pâte en position Étuve

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

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

Fermentation de la pâte

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

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

Fermentation individuelle

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

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

Valeurs de réglage recommandées

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

Mode de cuisson utilisée :

- ☰ Position étuve

Plat	Accessoires / Récipients	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Étape	Position étuve	Durée en min.
Pâte à la levure de boulanger, sucrée						
P. ex. bouchées à la levure	Saladier	2	☰	Fermentation de la pâte	1	30-45
	Lèche-frite	2	☰	Fermentation individuelle	1	10-20
Pâte riche en matières grasses, p. ex. panettone	Saladier	2	☰	Fermentation de la pâte	2	40-90
	Moule sur la grille	2	☰	Fermentation individuelle	2	30-60
Pâte à la levure de boulanger, relevée						
P. ex. pizza	Saladier	2	☰	Fermentation de la pâte	1	20-30
	Lèche-frite	2	☰	Fermentation individuelle	1	10-15
Pâte à pain						
Pain blanc	Saladier	2	☰	Fermentation de la pâte	1	30-40
	Lèche-frite	2	☰	Fermentation individuelle	1	15-25
Pain bis	Saladier	2	☰	Fermentation de la pâte	1	25-40
	Lèche-frite	2	☰	Fermentation individuelle	1	10-20
Petits pains	Saladier	2	☰	Fermentation de la pâte	1	30-40
	Lèche-frite	2	☰	Fermentation individuelle	1	15-25

Décongélation

La position décongélation permet de décongeler les fruits, légumes et pâtisseries congelés. Il est recommandé de décongeler la volaille, la viande et le poisson au réfrigérateur.

Utilisez les niveaux d'enfournement suivants pour la décongélation :

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

Valeurs de réglage recommandées

Les durées figurant dans le tableau sont fournies à titre indicatif. Elles dépendent de la qualité, de la température de congélation (-18°C) et de la nature des aliments. C'est pourquoi des plages de durées sont indiquées. Choisissez d'abord la durée la plus courte, puis prolongez-la, si nécessaire.

Plat	Accessoires	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Pain, petits pains					
Pain & petits pains en général	Plaque à pâtisserie	2	☼	50	40-70
Gâteau					
Gâteau, fondant	Plaque à pâtisserie	2	☼	50	70-90
Gâteau, sec	Plaque à pâtisserie	2	☼	60	60-75

Réchauffer

Avec ce mode de cuisson, réchauffez des plats de manière diététique à l'aide de la fonction vapeur. Vos plats auront le goût et l'aspect des plats frais. Même les pâtisseries du jour précédent peuvent être recuites.

Utilisez si possible des récipients plats, larges et thermorésistants. Les récipients froids rallongent le processus de réchauffement.

Réchauffez uniquement, si possible, des aliments de même type et de mêmes dimensions. Si cela n'est pas possible, prenez pour référence l'ingrédient du plat qui a la durée de réchauffement la plus longue.

Ne couvrez pas les plats qu'ils sont réchauffés.

Placez le plat dans un récipient sur la grille ou posez-le directement sur la grille au niveau 2.

Pendant le fonctionnement, n'ouvrez pas la porte de l'appareil, sous peine de laisser échapper de la vapeur.

Plat	Accessoires / Récipients	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Légumes, réfrigérés					
1 kg	Récipient ouvert	2	☼	120-130	15-25
250 g	Récipient ouvert	2	☼	120-130	5-15
* préchauffer					

Conseil : Les morceaux congelés plats ou les portions décongèlent plus vite que les blocs.

Retirez l'aliment congelé de son emballage et déposez-le dans un récipient adapté, sur la grille.

Pendant la décongélation, remuez ou retournez les aliments une ou deux fois. Les gros morceaux doivent être retournés plusieurs fois. Si nécessaire, séparez les aliments entre-temps ou bien retirez du compartiment de cuisson les morceaux déjà décongelés.

Laissez reposer le plat décongelé entre 10 et 30 minutes dans l'appareil éteint, afin que la température s'équilibre.

Mode de cuisson utilisée :

- ☼ Position décongélation

Valeurs de réglage recommandées

Dans le tableau, vous trouverez le réglage optimal pour différents plats. Les durées sont fournies à titre indicatif. Elles dépendent du récipient, de la qualité, de la température et de la nature des aliments. C'est pourquoi des plages de durées sont indiquées. Choisissez d'abord la durée la plus courte, puis prolongez-la, si nécessaire.

Les valeurs du tableau s'entendent pour un enfournement du plat dans le compartiment de cuisson froid. Pour certains plats, le préchauffage est obligatoire et indiqué dans le tableau.

Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson. Vous obtiendrez ainsi un résultat de cuisson optimal et économiserez de l'énergie.

Mode de cuisson utilisée :

- ☼ Régénération

Plat	Accessoires / Récipients	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Plats, réfrigérés					
Plat, 1 portion	Récipient ouvert	2		120-130	15-25
Potage, ragoût, 400 ml	Récipient ouvert	2		120-130	10-25
Garnitures, p. ex. pâtes, quenelles, pommes de terre, riz	Récipient ouvert	2		120-130	8-25
Gratins, p. ex. lasagnes, gratin dauphinois	Récipient ouvert	2		120-140	10-25
Pizza, cuite	Grille	2		170-180*	5-15
Pâtisserie					
Petits pains, baguette cuits	Grille	2		150-160	10-20
Vol-au-vents	Grille	2		180*	4-10
Pâtisserie, congelée					
Pizza, cuite	Grille	2		170-180*	5-15
Petits pains, baguette cuits	Grille	2		160-170*	10-20
* préchauffer					

Maintien au chaud

Vous pouvez maintenir vos plats préparés au chaud avec le mode de maintien au chaud. Vous évitez ainsi la formation de condensation et n'avez pas besoin d'essuyer le compartiment de cuisson.

Ne maintenez pas vos plats préparés au chaud plus de deux heures. Veuillez noter que certains plats peuvent continuer de cuire pendant le maintien au chaud. Couvrez les plats, le cas échéant.

Plats d'essai

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

Selon la norme EN 60350-1 : 2013 ou CEI 60350-1 : 2011.

Cuisson

Les pâtisseries sur plaque ou en moules enfournées simultanément ne doivent pas nécessairement être prêtes au même moment.

Niveaux d'enfournement pour la cuisson sur deux niveaux :

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

Niveaux d'enfournement pour la cuisson sur trois niveaux :

- Plaque à pâtisserie : niveau 4
- Lèche-frite : niveau 3
- Plaque à pâtisserie : niveau 1

Tourte aux pommes

Tourtes aux pommes sur un niveau : placer les moules démontables foncés côte à côte.

Tourtes aux pommes sur deux niveaux : superposez les moules démontables foncés.

Gâteaux en moules démontables en fer-blanc : cuire sur un niveau en mode de convection naturelle. Utilisez la lèche-frite à la place de la grille et placez-y le moule démontable.

Biscuit à l'eau

Biscuit à l'eau sur deux niveaux : superposez les moules démontables sur la grille.

Remarques

- Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement dans le compartiment de cuisson froid.
- Veuillez noter les indications de préchauffage dans les tableaux. Les valeurs de réglages s'entendent sans chauffage rapide.
- Utilisez ensuite les températures de cuisson indiquées les plus basses.

Modes de cuisson utilisés :

- CircoTherm Air pulsé
- Convection naturelle
- Position Pizza

Plat	Accessoires	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Cuire					
Biscuiterie dressée (Préchauffer 5 minutes)	Plaque à pâtisserie	3	≡	140-150*	25-40
Biscuiterie dressée (Préchauffer 5 minutes)	Plaque à pâtisserie	3	⌘	140-150*	25-40
Biscuiterie dressée, 2 niveaux (Préchauffer 5 minutes)	Plaque à pâtisserie + lèchefrite	1+3	⌘	140-150*	30-40
Biscuiterie dressée, 3 niveaux (Préchauffer 5 minutes)	Plaque à pâtisserie + lèchefrite	4+3+1	⌘	130-140*	35-55
Petits gâteaux (Préchauffer 5 minutes)	Plaque à pâtisserie	3	≡	150*	25-35
Petits gâteaux (Préchauffer 5 minutes)	Plaque à pâtisserie	3	⌘	150*	25-35
Petits gâteaux, 2 niveaux (Préchauffer 5 minutes)	Plaque à pâtisserie + lèchefrite	1+3	⌘	150*	30-40
Petits gâteaux, 3 niveaux (Préchauffer 5 minutes)	Plaque à pâtisserie + lèchefrite	4+3+1	⌘	140*	35-55
Biscuit à l'eau	Moule démontable Ø26cm	2	≡	160-170*	20-35
Biscuit à l'eau	Moule démontable Ø26cm	2	⌘	160-170*	25-35
Biscuit à l'eau, 2 niveaux	Moule démontable Ø26cm	3+1	⌘	150-170*	30-50
Tourte aux pommes	2x moules à pâtisserie en fer noir Ø20 cm	2	⌘	170-180	60-80
Tourte aux pommes	2x moules à pâtisserie en fer noir Ø20 cm	2	≡	180-200	60-80
Tourte aux pommes, 2 niveaux	2x moules à pâtisserie en fer noir Ø20 cm	3+1	⌘	170-190	70-90
* préchauffer					

Grillades

Enfournez également la lèchefrite. Le liquide est récupéré et le compartiment de cuisson reste propre.

Mode de cuisson utilisée :

- ≡ Gril grande surface

Plat	Accessoires	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Griller					
Brunir des toasts*	Grille	4	≡	290	4-6
Beefburger, 12 pièces**	Grille	4	≡	290	25-30
* ne pas préchauffer					
** retourner après 2/3 du temps de cuisson					



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

Register your product online

www.neff-international.com



9001042806

941007