[fr] Mode d’emploi 2

Four encastrable
B13P40.1FR

NEFF

fr

Table des matières

Consignes de sécurité ... 3
Avant l'encastrement ... 3
Indications pour votre sécurité ... 3
Causes de dommages ... 3
Conseils concernant l'énergie et l'environnement ... 4
Economiser de l'énergie ... 4
Elimination écologique ... 4
Votre nouvel appareil ... 4
Bandeau de commande ... 4
Modes de fonctionnement ... 5
Compartiment de cuisson ... 5
Accessoire ... 5
Avant la première utilisation ... 6
Réglage de l'heure ... 6
Nettoyage de l'appareil ... 6
Utilisation de l'appareil ... 7
Mettre l'appareil en service ... 7
Mettre l'appareil hors service ... 7
Modifier les réglages de base ... 7
Coupure de sécurité automatique ... 8
Horloge électronique ... 8
Affichage de l'heure ... 8
Minuterie ... 8
Durée de fonctionnement ... 8
Fin du fonctionnement ... 9
Fonctionnement présélectionné ... 9
Réglage de l'heure ... 9
Chauffage rapide ... 9
Contrôle, correction ou annulation des réglages ... 10
Sécurité-enfants ... 10
Validation ... 10
Verrouillage permanent ... 10
Cuisson de pâtisseries ... 10
Cuire dans des moules et sur des plaques ... 10
Cuire sur un niveau ... 11
Cuisson sur plusieurs niveaux ... 11
Tableau de cuisson pour les pâtes à gâteaux et les petites pâtisseries ... 11
Tableau de cuisson pour des plats et plats cuisinés surgelés ... 12
Conseils et astuces ... 13
Rôtissage ... 14
Rôtissage à découvert ... 14
Rôtissage "à couvert" ... 15
Tableau de rôtissage ... 15
Conseils et astuces ... 16
Grillades ... 16
Gril air pulsé ... 16
Grillades à plat ... 17
Cuisson simultanée de plusieurs plats ... 18
Basse température ... 19
Application de la cuisson basse température ... 19
Tableau basse température ... 19
Conseils et astuces ... 20
Décongélation ... 20
Décongélation avec le mode CircoTherm® Air pulsé ... 20
Position décongélation ... 20
Mise en conserve ... 21
Nettoyage du four ... 21
Recommandations importantes ... 21
Avant le nettoyage ... 22
Régler la position de nettoyage ... 22
Après le nettoyage ... 22
Entretien et nettoyage ... 22
Nettoyants ... 22
Décrocher et accrocher la porte du four ... 23
Enlever le recouvrement de la porte ... 24
Dépose et pose des vitres de la porte ... 24
Pannes et réparations ... 25
Tableau de dérangements ... 25
Changer la lampe du four au plafond ... 26
Cache en verre ... 26
Service après-vente ... 26
Numéros de produit E et de fabrication FD ... 26
Plats tests ... 27
Cuisson de pâtisseries ... 27
Grillades ... 27

Vous trouverez des informations supplementaires 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**

⚠ Consignes de sécurité

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

Avant l'encastrement

Avaries de transport

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

Raccordement électronique

Seul un expert agréé est autorisé à raccorder l'appareil. En cas de dommages dus à un mauvais raccordement, vous ne pourrez faire valoir la garantie.

Indications pour votre sécurité

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

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

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

Ne jamais laisser des enfants jouer avec l'appareil.

Compartiment de cuisson chaud

Risque de brûlure !

- Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Ouvrir prudemment la porte. De la vapeur chaude peut s'échapper. Eloignez impérativement les jeunes enfants.
- Ne jamais préparer des mets avec de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans le compartiment de cuisson. N'utilisez des boissons fortement alcoolisées qu'en petites quantités et ouvrez prudemment la porte de l'appareil.

Risque d'incendie !

- Ne jamais conserver des objets inflammables dans le compartiment de cuisson. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil en cas de production de fumée dans l'appareil. Eteignez l'appareil. Retirez la fiche secteur de la prise ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.
- Lors du préchauffage, ne jamais mettre du papier cuisson sur l'accessoire sans fixer le papier. Un courant d'air se produit lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Le papier cuisson risque de toucher les résistances chauffantes et de s'enflammer. Alourdissez toujours le papier cuisson avec un récipient ou un moule. Garnissez toujours la surface nécessaire de papier cuisson. Le papier cuisson ne doit pas dépasser de l'accessoire.

Risque de court-circuit !

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

Risque de s'ébouillanter !

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

Accessoires et récipients chauds

Risque de brûlure !

Utilisez toujours des maniques pour retirer des accessoires ou des récipients chauds du compartiment de cuisson.

Réparations inexpertes

Risque de choc électrique !

Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations. Si l'appareil est défectueux, retirez la fiche de la prise de secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles. Appelez le service après-vente.

Nettoyage du four

Risque d'incendie !

- Les résidus d'aliments décollés, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer pendant la pyrolyse. Avant chaque nettoyage, enlevez les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson.
- N'accrochez jamais d'objets inflammables sur la poignée de la porte, p.ex. un torchon à vaisselle. L'extérieur de l'appareil devient très chaud pendant le nettoyage. Eloignez les enfants.

Risque de préjudice sérieux pour la santé ! !

Ne jamais nettoyer les plaques et moules à revêtement anti-adhérent avec la pyrolyse. La forte chaleur détruit le revêtement anti-adhérent et il y a production de gaz toxiques.

Causes de dommages

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.
- 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.
- Aliments humides : Ne conservez pas d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée. Cela endommage l'émail.
- 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.
- Refroidissement la porte de l'appareil ouverte : Laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement la porte fermée. Même si la porte de l'appareil n'est qu'entrouverte, les façades des meubles voisins risquent d'être endommagées au fil du temps.
- Joint du four très encrassé : Si le joint du four est très encrassé, la porte du four ne fermera plus correctement lors du fonctionnement. Les façades des meubles voisins risquent d'être endommagées. Veillez à ce que le joint du four soit toujours propre.
- Porte du four utilisée comme surface d'assise ou support : Il est interdit de grimper ou de s'asseoir sur la porte du four

ouverte. Ne déposez pas de récipient ou d'accessoires sur la porte du four.

- 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.
- Accessoires lourds : Ne retirez pas trop loin les accessoires lourdement chargés, sans les soulager. Un accessoire lourd bascule en le retirant. Il exerce une pression sur les nervures du compartiment de cuisson, ce qui risque d'endommager l'émail. Soulagez l'accessoire retiré, en le relevant légèrement avec une main. Attention ! Utilisez toujours des maniques en cas d'accessoires chauds.
- Grillades : Pour des grillades, n'enfournez la plaque à pâtisserie ou la lèchefrite pas plus haut que le niveau 3. Elle se déforme par la forte chaleur et endommage l'émail lors du défournement. Ne grillez au niveau 4 et 5 que directement sur la grille.

Conseils concernant l'énergie et l'environnement

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

Economiser de l'énergie

- Préchauffez le four seulement si cela est indiqué dans la recette ou dans les tableaux de la notice d'utilisation.
- Utilisez des moules sombres, laqués noirs ou émaillés. Ces types de moule absorbent bien la chaleur.
- Pendant la cuisson ou le rôtissage, ouvrez la porte du four aussi rarement que possible.
- Si vous voulez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le four étant encore chaud. Le temps de cuisson diminue au deuxième gâteau. Vous pouvez également enfourner 2 moules à cake l'un à côté de l'autre.
- Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin de la durée impartie puis terminez la cuisson avec la chaleur résiduelle.

Elimination écologique

Eliminez l'emballage en respectant l'environnement.

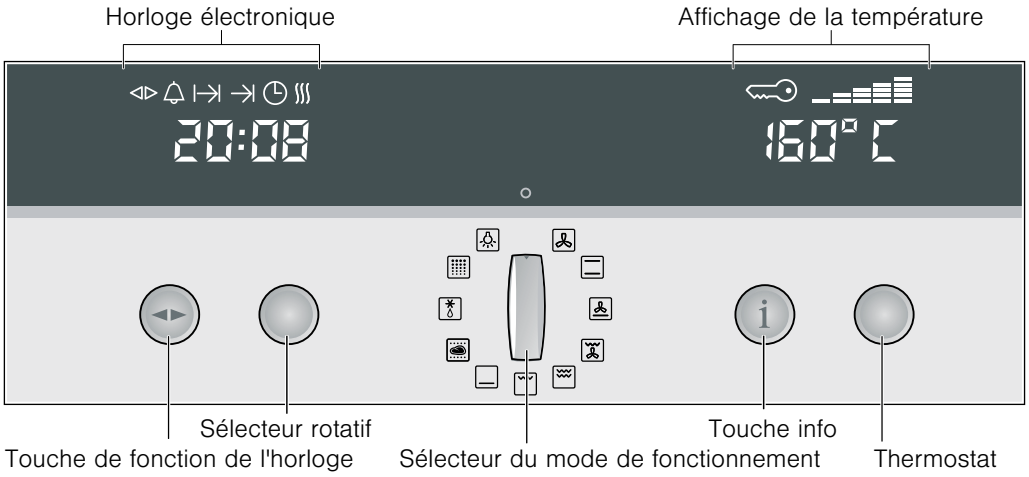
Cet appareil répond à la directive européenne 2002/96/CE concernant les appareils électriques et électroniques usagés (déchets des équipements électriques et électroniques - DEEE). La directive spécifie le cadre pour une reprise et un recyclage des appareils usagés applicable au niveau européen.

Votre nouvel appareil

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur

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

Bandeau de commande



Elément de réglage		Utilisation
◁▷	Touche de fonction d'horloge	Sélectionner la fonction d'horloge désirée ou le chauffage rapide (voir chapitre : Horloge électronique)
	Sélecteur rotatif	Pour procéder à des réglages à l'intérieur d'une fonction d'horloge ou pour enclencher le chauffage rapide (voir chapitre : Horloge électronique)
	Sélecteur du mode de fonctionnement	Sélectionner le mode de fonctionnement désiré (voir chapitre : Mettre l'appareil en service)

Elément de réglage		Utilisation
i	Touche Info	Appareil allumé : Affichage de la température actuelle du four pendant la chauffe (voir chapitre : Mettre l'appareil en service) Appareil éteint : Appeler le menu Réglages de base (voir chapitre : Modifier les réglages de base)
	Thermostat	Appareil allumé : Réglage de la température (voir chapitre: Mettre l'appareil en service) Appareil éteint : Modifier les réglages dans le menu Réglages de base (voir chapitre : Modifier les réglages de base)

Manettes de commande escamotables

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

Modes de fonctionnement

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

Mode de fonctionnement		Utilisation
	CircoTherm® Air pulsé	Pour faire cuire et rôtir sur un ou plusieurs niveaux
	Chaleur voûte/sole	Pour faire cuire et rôtir sur un niveau. Idéal pour des gâteaux avec une garniture humide (p.ex. gâteau au fromage blanc)
	Position Pizza	Pour des plats cuisinés surgelés et pour des mets demandant beaucoup de chaleur par le dessous (voir le chapitre : Cuisson de pain et de pâtisseries)
	Gril air pulsé	Pour de la volaille et des gros morceaux de viande
	Gril grande surface	Pour griller des grandes quantités de mets peu épais et de petite taille (p.ex.steaks, saucisses)
	Gril petite surface	Pour griller des petites quantités de mets peu épais et de petite taille (p.ex.steaks, toasts)
	Chaleur de sole	Pour les mets, pains et pâtisseries qui doivent être plus fortement dorés ou croustillants sur le dessous. N'activez que brièvement la chaleur de sole à la fin du temps de cuisson.
	Basse température	Pour des morceaux de viande tendre qui doivent être cuits médium/rosé ou à point
	Position décongélation	Pour décongeler doucement des morceaux de viande, du pain et des pâtisseries délicates (p.ex. tarte à la crème)
	Nettoyage du four	Nettoyage automatique du compartiment de cuisson. Le four chauffe jusqu'à ce que les salissures soient décomposées.
	Eclairage du compartiment de cuisson	Aide pendant l'entretien et le nettoyage du compartiment de cuisson

Compartiment de cuisson

La lampe du four est située dans le compartiment de cuisson. Un ventilateur de refroidissement protège le four d'une surchauffe.

Lampe du four

La lampe du four dans le compartiment de cuisson est allumée pendant le fonctionnement. En réglant le sélecteur des fonctions sur la position vous pouvez allumer la lampe sans chauffage.

Ventilateur de refroidissement

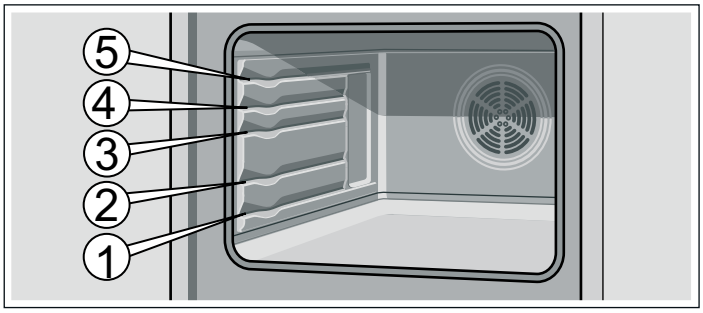
Le ventilateur de refroidissement se met en marche et se coupe en cas de besoin. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte. Attention ! Ne pas couvrir les fentes d'aération. Sinon, le four surchauffe.

Le ventilateur continue de fonctionner un certain temps, afin que le compartiment de cuisson refroidisse plus vite après le fonctionnement.

Accessoire

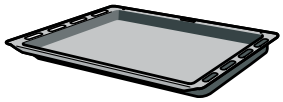
Les accessoires peuvent être enfournés à 5 niveaux différents.

Vous pouvez sortir l'accessoire aux deux tiers sans qu'il ne bascule. Il est ainsi plus facile de retirer les plats du four.



Lorsque l'accessoire devient chaud il peut se déformer. Cela n'a aucune influence sur le fonctionnement, il reprend sa forme dès qu'il est refroidi.

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

	Grille Pour des récipients, moules à gâteau, rôtis, grillades et plats surgelés. Enfourner la grille avec la courbure vers le bas ⌣.
	**Lèchefrite** Pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. Elle peut également servir à récupérer la graisse si vous déposez les grillades directement sur la grille. Enfourner la lèchefrite, la partie inclinée en direction de la porte du four.

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

Accessoire	Référence
Cuiseur vapeur Mega System	N8642X0
Système de cuisson à vapeur	N8642X0EU
Lèchefrite, émaillée	Z1232X0
Lèchefrite, à revêtement anti-adhérent	Z1233X0
Lèchefrite avec grille	Z1242X0
Lèchefrite en verre	Z1262X0
Plat à gratin, émaillé	Z1272X0
Plaque à pâtisserie, aluminium	Z1332X0
Plaque à pâtisserie, émaillée	Z1342X0
Plaque à pâtisserie, à revêtement anti-adhérent	Z1343X0
Moule à pizza	Z1352X0
Grille, à bords recourbés avec trou de puisage	Z1432X0
Grille, plate	Z1442X0
Plaque à rôtir, émaillé, en deux parties	Z1512X0
Jeu de post-équipement - rail télescopique sur un niveau	Z1784X0
Pierre à pain	Z1912X0
Cocotte universelle, émaillée	Z9930X0

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

Avant la première utilisation

Dans ce chapitre, vous apprendrez

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

Réglage de l'heure

Remarque : Lorsque vous appuyez sur la touche de fonction d'horloge ◁▷, vous avez 3 secondes pour régler l'heure avec le sélecteur rotatif. Si ce temps est trop court, vous pouvez modifier l'heure ultérieurement.

0:00 clignote dans l'affichage de l'heure.

1. Appuyer brièvement sur la touche de fonction d'horloge ◁▷ pour parvenir au mode réglage.
   Les symboles ◁▷ et ⌚ s'allument. 12:00 apparaît dans l'affichage de l'heure.
2. Régler l'heure actuelle à l'aide du sélecteur rotatif.
   Votre réglage est automatiquement validé après 3 secondes.

Modification de l'heure
Pour modifier l'heure ultérieurement, appuyez répétitivement sur la touche de fonction d'horloge ◁▷, jusqu'à ce que les symboles ◁▷ et ⌚ se rallument. Modifier l'heure à l'aide du sélecteur rotatif.

Nettoyage de l'appareil

Nettoyez votre appareil avant de le faire fonctionner pour la première fois.

1. Retirer les accessoires et les restes des emballages du compartiment de cuisson.
2. Nettoyer les accessoires et le compartiment de cuisson avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle (voir chapitre : Nettoyage et entretien).
3. Chauffer pendant 30 minutes en mode chaleur voûte/sole ⊟ à 240 °C.
4. Nettoyer le compartiment de cuisson avec de l'eau chaude additionnée d'eau de vaisselle.
5. Nettoyer l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux humide et de l'eau chaude additionnée d'eau de vaisselle.

Utilisation de l'appareil

Dans ce chapitre, vous apprendrez

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

Mettre l'appareil en service

1. Tourner le sélecteur du mode de fonctionnement jusqu'à ce que le mode de fonctionnement désiré soit réglé.
   Dans l'affichage de température apparaît une température de référence.
2. Tourner le thermostat pour modifier la température de référence.

Remarques

- Vous pouvez activer les modes de fonctionnement Nettoyage du four et Basse température uniquement si ni H ni h n'est indiqué dans l'affichage de la température.
- Si aucune température de référence n'est affichée, la température de votre mode de fonctionnement est un réglage fixe. Vous ne pouvez pas modifier cette température.

Mode de fonctionnement		Température de référence en °C	Plage de température en °C
	CircoTherm® Air pulsé	160	40 - 200
	Chaleur voûte/sole	170	50 - 275
	Position Pizza	220	50 - 275
	Gril air pulsé	170	50 - 250
	Gril grande surface	220	50 - 275
	Gril grande surface (intensif)*	Réglage fixe	Int
	Gril petite surface	180	50 - 275
	Gril petite surface (intensif)*	Réglage fixe	Int
	Chaleur de sole	200	50 - 225
	Basse température	Réglage fixe	
	Position décongélation	Réglage fixe	
	Nettoyage du four	0	1, 2 et 3
	Eclairage du compartiment de cuisson	Réglage fixe	

* Tournez le thermostat au-delà de 275 °C. Dans l'affichage de la température apparaît Int

Température actuelle

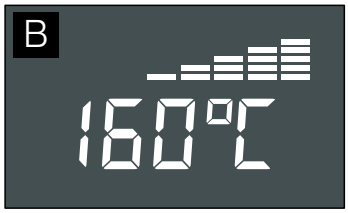
Appuyez sur la touche Info i. La température actuelle apparaît pendant 3 secondes.

Remarque : La température actuelle peut uniquement être affichée lors des modes de fonctionnement avec une température de référence.

Témoin de chauffe

Le témoin de chauffe indique la montée en température dans le compartiment de cuisson.

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



Mettre l'appareil hors service

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

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

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

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

Modifier les réglages de base

Votre appareil possède différents réglages de base qui sont préréglés en usine. Mais vous pouvez modifier ces réglages de base selon vos besoins.

L'appareil doit être éteint et ne doit pas être verrouillé.

1. Appuyer sur la touche Info i pendant 3 secondes pour parvenir au menu Réglages de base.
   L'affichage de température indique c 10.
2. Appuyer répétitivement sur la touche Info i jusqu'à ce que le symbole de réglage du réglage de base actuel d'un sous-menu apparaisse dans l'Affichage de la température (p.ex. c32).
3. Avec le thermostat, régler le réglage de base désiré dans un sous-menu (p.ex. c33).
4. Appuyer sur la touche Info i pendant 3 secondes.
   Votre réglage de base est enregistré.

Vous pouvez modifier les réglages de base suivants :

Menu Réglages de base		
Sous-menu	**Réglage de base**	**Symbole de réglage**
Sécurité-enfants	Appareil déverrouillé	c10
	Appareil verrouillé	c11
	Appareil verrouillé en permanence	c21
Signal sonore	Signal sonore désactivé	c30
	Signal sonore 30 secondes	c31
	Signal sonore 2 minutes	c32
	Signal sonore 10 minutes	c33

Coupure de sécurité automatique

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

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

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

Pour désactiver, ramenez le sélecteur du mode de fonctionnement sur la position o.

Horloge électronique

Dans ce chapitre, vous apprendrez

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

Affichage de l'heure

Fonction d'horloge		Utilisation
🔔	Minuterie	Vous pouvez utiliser la minuterie comme un minuteur de cuisine. L'appareil ne se met pas automatiquement en service ou hors service.
I→I	Durée de fonctionnement	L'appareil se met automatiquement hors service après la durée de fonctionnement réglée (p.ex. 1:30 heures)
→I	Fin du fonctionnement	L'appareil se met automatiquement hors service à l'heure réglée (p.ex. 12:30 h).
	Fonctionnement présélectionné	L'appareil se met automatiquement en service et hors service. La durée et la fin de fonctionnement sont combinées
⊙	Heure	Réglage de l'heure
≋	Chauffage rapide	Réduire la durée de chauffe

Remarques

- Lorsque vous réglez une fonction d'horloge, l'intervalle du temps accroît si vous réglez des valeurs supérieures (p.ex. durée de fonctionnement jusqu'à 1:00h à la minute précise, au-dessus de 1:00h en pas de 5 minutes).
- Lors des fonctions d'horloge Minuterie 🔔, durée de fonctionnement I→I, fin du fonctionnement →I et fonctionnement préprogrammé, un signal retentit après écoulement des réglages et le symbole 🔔 ou →I clignote. Pour couper le signal prématurément, appuyez sur la touche de fonction d'horloge ◁▷.
- N'appuyez toujours que brièvement sur la touche de fonction d'horloge ◁▷, pour sélectionner une fonction d'horloge. Vous disposez ensuite de 3 secondes pour régler la fonction d'horloge sélectionnée. Le mode réglage est ensuite quitté automatiquement.

Activer et désactiver l'affichage de l'heure

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

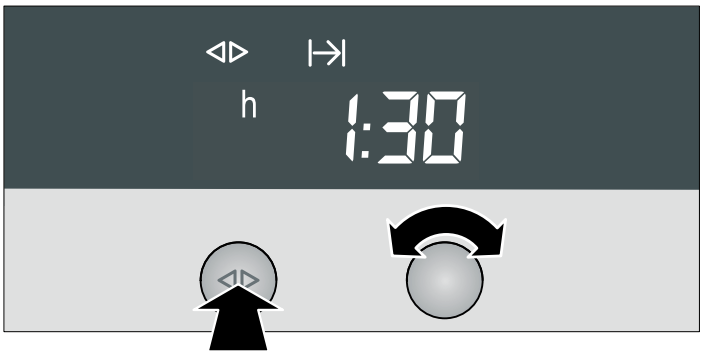
Minuterie

1. Appuyer répétitivement sur la touche de fonction d'horloge ◁▷, jusqu'à ce que les symboles ◁▷ et 🔔 s'allument.
2. Régler la durée au moyen du sélecteur rotatif (p.ex. 5:00 minutes).
   Le réglage est automatiquement validé. Ensuite l'heure est réaffichée et le temps de la minuterie s'écoule.

Durée de fonctionnement

Arrêt automatique après une durée réglée.

1. Régler le mode de fonctionnement et la température.
   L'appareil chauffe.
2. Appuyer répétitivement sur la touche de fonction d'horloge ◁▷, jusqu'à ce que les symboles ◁▷ et I→I s'allument.
3. Régler la durée de fonctionnement à l'aide du sélecteur rotatif (p.ex. 1:30 heures).
   Le réglage est automatiquement validé. Ensuite l'heure est réaffichée et la durée de fonctionnement réglée s'écoule.



L'appareil s'éteint automatiquement après écoulement de la durée de fonctionnement.

1. Ramener le sélecteur du mode de fonctionnement et de la température sur la position o.
2. Appuyer sur la touche de fonction d'horloge ◁▷ pour quitter la fonction d'horloge.

Fin du fonctionnement

Arrêt automatique à une heure réglée.

1. Régler le mode de fonctionnement et la température.
   L'appareil chauffe.
2. Appuyer répétitivement sur la touche de fonction d'horloge ◁▷, jusqu'à ce que les symboles ◁▷ et →| s'allument.
3. Régler la fin du fonctionnement avec le sélecteur rotatif (p.ex. 12:30 heures).
   Le réglage est automatiquement validé. Puis, l'heure s'affiche de nouveau.

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

1. Ramener le sélecteur du mode de fonctionnement et de la température sur la position o.
2. Appuyer sur la touche de fonction d'horloge ◁▷ pour quitter la fonction d'horloge.

Fonctionnement présélectionné

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

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

1. Régler le mode de fonctionnement et la température.
   L'appareil chauffe.
2. Appuyer répétitivement sur la touche de fonction d'horloge ◁▷, jusqu'à ce que les symboles ◁▷ et |→| s'allument.
3. Régler la durée de fonctionnement à l'aide du sélecteur rotatif (p.ex. 1:30 heures).
   Le réglage est automatiquement validé.
4. Appuyer répétitivement sur la touche de fonction d'horloge ◁▷, jusqu'à ce que les symboles ◁▷ et →| s'allument.
5. Régler la fin du fonctionnement avec le sélecteur rotatif (p.ex. 12:30 heures).
   L'appareil se met hors service et attend jusqu'à l'heure appropriée pour se mettre en marche (dans l'exemple à 11:00 heures). L'appareil s'éteint automatiquement à la fin du fonctionnement réglée (12:30 heures).
6. Ramener le sélecteur du mode de fonctionnement et de la température sur la position o.
7. Appuyer sur la touche de fonction d'horloge ◁▷, pour quitter la fonction d'horloge.

Réglage de l'heure

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

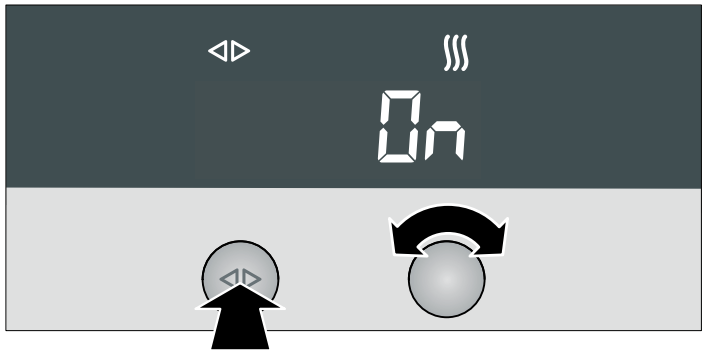
1. Appuyer répétitivement sur la touche de fonction d'horloge ◁▷ , jusqu'à ce que les symboles ◁▷ et ⏲ s'allument.
2. Régler l'heure avec le sélecteur rotatif.
   Le réglage est automatiquement validé.

Chauffage rapide

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

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

1. Régler le mode de fonctionnement et la température.
   L'appareil chauffe.
2. Appuyer répétitivement sur la touche de fonction d'horloge ◁▷ jusqu'à ce que les symboles ◁▷ et ∫∫∫ s'allument et OFF apparaisse dans l'affichage de l'heure.
3. Tourner le sélecteur rotatif à droite.
   On s'affiche dans l'affichage de l'heure et le symbole ∫∫∫ s'allume. Le chauffage rapide s'enclenche.



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

Contrôle, correction ou annulation des réglages

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

Sécurité-enfants

Dans ce chapitre, vous apprendrez

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

Validation

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

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

Verrouiller l'appareil

1. Eteindre l'appareil.
2. Maintenir la touche Info i appuyée, jusqu'à ce que c 10 apparaisse dans l'affichage de la température.
3. Tourner le thermostat jusqu'à ce que c 11 apparaisse dans l'affichage de la température.
4. Maintenir la touche Info i appuyée, jusqu'à ce que le symbole ⊸ apparaisse dans l'affichage de la température.

Remarque : En cas de tentative d'activer l'appareil verrouillé, le symbole -S- apparaît dans l'affichage de la température.

Déverrouiller l'appareil

1. Maintenir la touche Info i appuyée, jusqu'à ce que c 11 apparaisse dans l'affichage de la température.
2. Tourner le thermostat jusqu'à ce que c 10 apparaisse dans l'affichage de la température.
3. Maintenir la touche Info i appuyée, jusqu'à ce que le symbole ⊸ s'éteigne.

Verrouillage permanent

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

Pour activer l'appareil, vous devez interrompre momentanément le verrouillage permanent. Une fois votre appareil éteint, il se reverrouille automatiquement.

Verrouillage permanent de l'appareil

1. Eteindre l'appareil.
2. Maintenir la touche Info i appuyée, jusqu'à ce que c 10 apparaisse dans l'affichage de la température.
3. Tourner le thermostat jusqu'à ce que c21 apparaisse dans l'affichage de la température.
4. Appuyer sur la touche Info i pendant 3 secondes.
   Votre appareil sera verrouillé après 30 secondes. Le symbole ⊸ apparaît dans l'affichage de la température.

Remarque : En cas de tentative d'activer l'appareil verrouillé, le symbole -SP apparaît dans l'affichage de la température.

Interrompre le verrouillage permanent

1. Maintenir la touche Info i appuyée, jusqu'à ce que c21 apparaisse dans l'affichage de la température.
2. Tourner le thermostat jusqu'à ce que c20 apparaisse dans l'affichage de la température.
3. Maintenir la touche Info i appuyée, jusqu'à ce que le symbole ⊸ s'éteigne.
   Le verrouillage permanent est interrompu.
4. Mettre l'appareil en service dans un délai de 30 secondes.
   Après la mise hors service, le verrouillage permanent est activé de nouveau après 30 secondes.

Déverrouiller l'appareil de façon permanente

1. Maintenir la touche Info i appuyée, jusqu'à ce que c21 apparaisse dans l'affichage de la température.
2. Tourner le thermostat jusqu'à ce que c20 apparaisse dans l'affichage de la température.
3. Maintenir la touche Info i appuyée, jusqu'à ce que le symbole ⊸ s'éteigne.
4. Dans les 30 secondes, réappuyer 3 secondes sur la touche Info.
5. Tourner le thermostat jusqu'à ce que c 10 apparaisse dans l'affichage de la température.
6. Appuyer sur la touche Info i pendant 3 secondes.
   L'appareil est déverrouillé de façon permanente.

Cuisson de pâtisseries

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur

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

Cuire dans des moules et sur des plaques

Moules

Utilisez des moules métalliques de couleur sombre. Les moules en fer-blanc et les moules en verre allongent le temps de cuisson et le gâteau ne brunit pas uniformément.

Plaques à pâtisserie

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

Enfournez les plaques à pâtisserie toujours prudemment jusqu'en butée. Veillez à ce que le chanfrein de la plaque à pâtisserie soit toujours orienté vers la porte de l'appareil.

Cuire sur un niveau

Pour faire cuire avec le mode CircoTherm® Air pulsé, respectez les indications suivantes :
Gâteau dans des moules : niveau d'enfournement 2
Gâteau sur la plaque, niveau d'enfournement 3.

Cuisson sur plusieurs niveaux

Utilisez CircoTherm® Air pulsé.
Cuisson sur 2 niveaux :
Lèchefrite au niveau 3
Plaque à pâtisserie au niveau 1.

Cuisson sur 3 niveaux :
Plaque à pâtisserie au niveau 5
Lèchefrite au niveau 3
Plaque à pâtisserie au niveau 1.

La cuisson des préparations sur des plaques enfournées en même temps ne sera pas forcément terminée au même moment.

Tableau de cuisson pour les pâtes à gâteaux et les petites pâtisseries

Les valeurs figurant dans le tableau sont fournies à titre indicatif et sont valables pour les plaques à pâtisserie émaillées et les moules foncés. Ces valeurs peuvent varier en fonction de la nature, de la quantité de pâte et du moule.

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

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

Veuillez respecter les indications du tableau concernant le préchauffage.

	CircoTherm® Air pulsé			Chaleur voûte/sole	
Pâte de base	**Niveau d'enfournement**	**Température en °C**	**Temps de cuisson en minutes**	**Niveau d'enfournement**	**Température en °C**
Pâte à cake					
Gâteau sur la plaque avec garniture	3	160-180	25-35	2	170-190
	1+3	140-160	40-50	-	-
Moule démontable/moule à cake	2	160-180	50-70	2	150-170
Moule pour fond de tarte aux fruits	1	150-170	20-35	3	160-180
Pâte brisée					
Gâteaux sur plaque avec garniture sèche, p.ex. crumble	3*	160-180	20-65	1	180-200
	1+3	160-180	55-70	-	-
Gâteaux sur plaque avec garniture juteuse, p.ex. coulis de crème	3	150-170	60-80	2	160-180
Moule démontable, p.ex. gâteau au fromage blanc	2	160-180	50-90	1	160-180
Moule pour fond de tarte aux fruits	2	160-180	50-90	1	180-200
Pâte à biscuit					
Biscuit roulé	3	180-190*	15-20	2	170-190*
Moule pour fond de tarte aux fruits	2	150-170	20	2	150-170
Génoise (6 oeufs)	2	160-180	40-50	2	150-170*
Génoise (3 oeufs)	2	150-170	30-40	2	160-180*
Pâte à la levure du boulanger					
Gâteaux sur plaque avec garniture sèche, p.ex. crumble	3	160-180	25-35	3	170-180
	1+3	150-170	35-45	-	-
Gâteaux sur plaque avec garniture juteuse, p.ex. coulis de crème	3	160-180	40-50	3	160-180
Couronne/tresse briochée (500 g)	3	140-160	25-55	2	170-190
Moule démontable	2	140-160	30-45	2	150-170
Moule à kouglof	2	140-160	35-70	2	150-170

* Préchauffer le four

** Laisser refroidir le gâteau env. 20 minutes dans l'appareil fermé et éteint.

Petites pâtisseries	CircoTherm® Air pulsé			Chaleur voûte/sole	
	Niveau d'enfournement	Température en °C	Temps de cuisson en minutes	Niveau d'enfournement	Température en °C
Pâte à la levure de boulanger	3	160-180	20-35	2	190-210
	1+3	160-180	25-35	-	-
Préparation de meringue	3	80-90*	200-240	2	80-100*
	1+3	80-90*	200-250	-	-
Pâte feuilletée	3	180-200	20-35	2	180-200
	3+1	180-200	25-35	-	-
	1+3+5	170-90	35-45	-	-
Pâte à choux, p.ex. éclairs	3	190-200	25-40	2	210-230
	1+3	190-210	30-40	-	-
Pâte à cake, p.ex. Muffins	-	-	20-25	3	180-200
	1+3	160-180	25-30	-	-
Pâte brisée, p.ex. petits gâteaux au beurre	3	140-160	15-25	3	130-150
	1+3	130-150	25-35	-	-
	1+3+4	130-150	30-40	-	-

* Préchauffer le four 10 minutes

Pain et petits pains

Les valeurs figurant dans le tableau sont fournies à titre indicatif. Elles peuvent varier en fonction de la nature et de la quantité de pâte.

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

Respectez dans le tableau les indications concernant le préchauffage.

Pain	CircoTherm® Air pulsé			Chaleur voûte/sole	
	Niveau d'enfournement	Température en °C	Temps de cuisson en minutes	Niveau d'enfournement	Température en °C
Pain blanc					
enfourné librement	2	220*	20-30	2	240*
dans moule à cake	2	220*	20-30	2	240*
Pain bis à la levure (enfourné librement)					
Précuisson	1	220*	10-15	2	240*
Finition de la cuisson	1	180*	40-60	2	200*
Pain bis à la levure (dans un moule à cake)					
Précuisson	2	200*	10-15	2	240*
Finition de la cuisson	2	180*	15-25	2	200*
Petits pains	3	180*	30-40	3	200*
Fougasse	3	180*	30-40	3	200*
Empanada	2	220*	15-20	2	240*

* Préchauffer le four

Tableau de cuisson pour des plats et plats cuisinés surgelés

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

Remarques

- Utilisez la lèchefrite pour les produits surgelés
- Recouvrez la lèchefrite d'un papier de cuisson ou d'un papier spécial absorbant les graisses, lorsque vous cuisez des produits surgelés à base de pommes de terre
- Utilisez uniquement du papier de cuisson adapté à la température choisie
- Ne posez pas les frites les unes sur les autres
- Retournez les produits de pommes de terre surgelés à mi-cuisson
- Assaisonnez les produits de pommes de terre surgelés seulement après la cuisson
- Espacez suffisamment les pâtons pour la cuisson des petits pains. N'en disposez pas trop sur une plaque à pâtisserie
- N'utilisez pas de produits surgelés présentant des brûlures de gel
- N'utilisez pas de produits surgelés fortement givrés

- Respectez les indications du fabricant
- Avec la position Pizza, vous ne pouvez pas cuire sur plusieurs niveaux

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

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

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

Respectez les recommandations de préchauffage indiquées dans le tableau.

	CircoTherm® Air pulsé			Position Pizza	
Plats	**Niveau d'enfournement**	**Température en °C**	**Temps de cuisson en minutes**	**Niveau d'enfournement**	**Température en °C**
Pizza, fraîche	3	190-200*	15-30	1	180-200*
	1+3	180-200	40-50	-	-
Tarte flambée	-	-	8-12	1	275*
Quiche	3	160-180	45-60	2	170-180
Tarte	2	180_200*	50-60	1	170-190*
Tarte	1+3	170-190*	35-50	-	-
Gâteau suisse (Wähe)	3	180-190	35-60	3	200-210
Gratin dauphinois à base de pommes de terre crues	2	150-160	60-75	2	150-160
Pizza, surgelée					
Pizza à pâte fine	3	190-200	15-25	2	200-220
	1+3*	180-200	20-30	-	-
Pizza à pâte épaisse	3	180-200	20-30	2	170-190
	1+3*	170-190	25-35	-	-
Produits de pommes de terre					
Frites	3	190-200	20-30	3	190-210
	1+3	180-200	30-40	-	-
Croquettes	3	190-200	20-30	3	190-210
Rösti (pommes de terre farcies)	3	190-200	15-25	3	200-220
Pains et pâtisseries, surgelés					
Petits pains/baguette, précuits	3	180-200	10-25	3	180-200
Petits pains/baguette précuits	3	160-180	10-25	3	180-200
Bretzels, pâtons	3	180-200	10-25	3	200-220
Pains et pâtisseries, précuits					
Petits pains/baguette précuits	3	180-200	10-15	3	180-200
Fritures, surgelées					
Bâtonnets de poisson	3	190-200	10-20	2	220-240
Sticks de poulet, nuggets	3	180-200	15-25	3	200-220
Hamburgers aux légumes	3	190-200	15-25	3	210-230
Strudel, surgelé	3	190-200	30-40	3	190-210

* Préchauffer le four

Conseils et astuces

Le gâteau est trop clair	Vérifiez le niveau d'enfournement. Vérifiez si vous avez utilisé les ustensiles de cuisson que nous recommandons. Posez votre moule sur la grille et non sur la plaque à pâtisserie. Si le niveau d'enfournement et les ustensiles de cuisson sont corrects, augmentez soit la durée de cuisson soit la température.
Le gâteau est trop foncé	Vérifiez le niveau d'enfournement. Si le niveau d'enfournement est correct, diminuez la durée de cuisson ou réduisez la température.

Le gâteau n'est pas doré uniformément dans le moule à pâtisserie	Vérifiez le niveau d'enfournement. Vérifiez la température. Faites attention à ce que votre moule à gâteau ne se trouve pas directement devant les sorties d'air à l'arrière du compartiment de cuisson. Vérifiez la bonne position du moule sur la grille
Le gâteau sur la plaque à pâtisserie n'est pas doré uniformément	Vérifiez le niveau d'enfournement. Vérifiez la température. En cas de cuisson sur plusieurs niveaux, retirez les plaques à pâtisserie à différents moments. Faites attention à utiliser les mêmes tailles et épaisseurs pour la cuisson des petites pâtisseries
Le gâteau est trop sec	Augmentez légèrement la température et raccourcissez légèrement le temps de cuisson.
Le gâteau est trop humide à l'intérieur	Réduisez légèrement la température. Nota : Les temps de cuisson ne peuvent pas se réduire par des températures plus hautes (extérieur cuit, intérieur cru). Choisissez un temps de cuisson plus long et laissez lever la pâte à gâteau plus longtemps. Mettez moins de liquide dans la pâte.
Un gâteau très humide, p.ex. gâteau aux fruits, produit beaucoup de vapeur d'eau dans le compartiment de cuisson et cette vapeur se liquéfie sur la porte de l'appareil	En ouvrant brièvement la porte de l'appareil avec prudence (1 à 2 fois, plus souvent en cas de longue durée de cuisson) vous pouvez évacuer la vapeur d'eau du compartiment de cuisson et ainsi nettement réduire le condensat.
Le gâteau s'affaisse après le défournement	Utilisez moins de liquide pour la pâte. Choisissez une durée de cuisson plus longue ou réduisez légèrement la température.
La durée de cuisson indiquée ne correspond pas	Pour les petites pâtisseries, vérifiez la quantité sur votre plaque à pâtisserie. Les gâteaux secs ne doivent pas se toucher.
Le plat surgelé n'est pas doré uniformément après la cuisson	Faites attention si le produit surgelé est préalablement bruni de façon plus ou moins forte. Les traces plus ou moins brunes restent à la fin de la durée de cuisson.
Le plat surgelé n'a pas bruni, n'est pas croustillant ou les temps de cuisson indiqués sont incorrects	Enlevez le givre sur les produits surgelés avant la cuisson. N'utilisez pas de produits surgelés fortement givrés.
Economie d'énergie	Ne préchauffez que si cela est indiqué dans le tableau de cuisson. Utilisez des moules à pâtisserie foncés, car ceux-ci absorbent mieux la chaleur. Si la durée de cuisson est longue, utilisez la chaleur résiduelle et éteignez le four 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson.

Rôtissage

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur

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

⚠ Risque de blessure par des ustensiles de rôtissage ne résistant pas à la chaleur !

Utilisez uniquement des ustensiles de rôtissage qui sont spécialement marqués comme étant appropriés à l'utilisation au four.

Rôtissage à découvert

Pour le rôtissage à découvert, on utilise un plat à rôti sans couvercle.

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

Rôtissage dans la lèchefrite

Du suc de cuisson est produit lors du rôtissage dans la lèchefrite. Ce jus de cuisson peut être utilisé pour réaliser de délicieuses sauces.

Déglacez le suc de cuisson avec de l'eau chaude, du bouillon, du vin ou similaire. Portez-la sauce à ébullition, liez-la avec de la fécule, goûtez et assaisonnez-la et passez-la au chinois, si nécessaire.

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

Pour les petits rôtis, vous pouvez aussi utiliser un récipient de rôtissage plus petit au lieu de la lèchefrite. Posez-le directement sur la grille.

Rôtissage dans la lèchefrite avec la grille courbée

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

Selon la taille et la nature du rôti, ajoutez ⅛ à ¼ de litre d'eau dans la lèchefrite pour une viande et une volaille grasse.

Le liquide s'évapore dans le récipient de rôtissage pendant la cuisson. Ajoutez de l'eau chaude si nécessaire.

Rôtissage dans la lèchefrite avec la plaque de rôtissage

La plaque de rôtissage empêche de salir le compartiment de cuisson. Placez la plaque de rôtissage dans la lèchefrite et insérez-les ensemble au même niveau d'enfournement.

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

Rôtissage "à couvert"

Pour le rôtissage "à couvert", on utilise un récipient de rôtissage avec couvercle. Le rôtissage "à couvert" convient particulièrement aux plats braisés.

Placez le rôti dans le récipient de rôtissage. Pour le fond de cuisson, ajoutez de l'eau, du vin, du vinaigre ou similaire. Couvrez le récipient avec le couvercle correspondant et placez le récipient de rôtissage sur grille dans le compartiment de cuisson.

Le liquide s'évapore dans le récipient de rôtissage pendant la cuisson. Ajoutez de l'eau chaude si nécessaire.

Tableau de rôtissage

Le temps de cuisson et la température dépendent de la taille, de la hauteur, de la nature et de la qualité du rôti.

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

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

Les données contenues dans le tableau sont fournies à titre indicatif et concernent le rôtissage à découvert. Ces valeurs peuvent varier en fonction de la nature et de la quantité de la pièce à rôtir et en fonction du récipient de rôtissage.

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

Après la fin du rôtissage, laissez le rôti reposer environ 10 minutes dans le compartiment de cuisson éteint et fermé. La période de repos recommandée n'est pas incluse dans le temps de cuisson indiqué.

Les données contenues dans le tableau concernent un enfournement à four froid et les viandes sortant directement du réfrigérateur.

	CircoTherm® Air pulsé			Chaleur voûte/sole	
Pièces à rôtir	**Niveau d'enfournement**	**Température en °C**	**Temps de cuisson en minutes**	**Niveau d'enfournement**	**Température en °C**
Rôti de viande hachée de 500 g de viande	2	170-180	60-70	2	200-210
Porc					
Filet, médium (300-400 g)	2	170-180	25-40	3	200-210
Rôti avec couenne* (1,5 kg)	2	170-180	130-180	2	200-220
Rôti avec couenne* (2,5 kg)	2	170-180	160-190	2	170-190
Rôti, persillé sans couenne, p.ex. échine (1,5 kg)	2	160-170	120-150	2	190-210
Rôti, persillé sans couenne, p.ex. échine (2,5 kg)	2	160-170	160-180	2	170-190
Rôti maigre (1 kg)	2	180-190	80-110	2	180-200
Rôti maigre (2 kg)	2	170-180	100-160	2	170-190
Kassler	2	180-190	70-90	2	210-230
Bœuf					
Filet, médium (1 kg)	2	180-190	45-65	2	210-230
Rosbif, médium (1,5 kg)	2	190-200	35-45	2	210-230
Rôti à braiser (1,5 kg)	2	180-190	120-150	2	190-210
Rôti à braiser (2,5 kg)	2	170-180	140-230	2	180-200
Veau					
Rôti/poitrine de veau (1,5 kg)	2	170-180	100-130	2	180-200
Rôti/poitrine de veau (2,5 kg)	2	160-170	140-160	2	170-190
Jarret	2	190-200	100-130	2	210-230
Agneau					
Gigot sans os	2	180-190	70-100	2	200-220
Selle avec os	2	180-190	70-90	2	200-220
Selle sans os	2	170-180	20-25	2	200-220
Volaille (non farcie)					
Poulet, entier (1 kg)	2	190-200	60-80	2	190-200
Canard, entier (2-3 kg)	2	180-190	100-120	2	190-210
Oie, entière (3-4 kg)	-	-	150-180	2	180-200

* Pour obtenir une belle croûte, passer le rôti sous le gril pendant 1-2 minutes après le temps de cuisson.

Pièces à rôtir	CircoTherm® Air pulsé			Chaleur voûte/sole	
	Niveau d'enfournement	Température en °C	Temps de cuisson en minutes	Niveau d'enfournement	Température en °C
Gibier					
Rôti/cuissot de chevreuil sans os (1,5 kg)	2	180-190	80-110	2	210-230
Rôti de sanglier (1,5 kg)	2	160-170	90-140	2	180-200
Rôti de cerf (1,5 kg)	2	160-170	90-130	2	180-200
Lapin	2	190-200	55-70	2	220-240
Poisson					
Poisson, entier (300 g)	2	170-180	30-40	2	190-210
Poisson, entier (700 g)	2	160-170	40-60	2	180-200

* Pour obtenir une belle croûte, passer le rôti sous le gril pendant 1-2 minutes après le temps de cuisson.

Conseils et astuces

La croûte est trop épaisse et/ou le rôti est trop sec	Réduisez la température ou diminuez la durée de rôtissage. Vérifiez le niveau d'enfournement.
Croûte trop fine	Augmentez la température ou allumez la grille un court instant à la fin du rôtissage.
La viande n'est pas cuite à l'intérieur	Enlevez les accessoires inutiles du compartiment de cuisson. Augmentez la durée de rôtissage. Vérifiez la température intérieure du rôti à l'aide d'un thermomètre à viande.
La vapeur d'eau se condense sur la porte de l'appareil à l'intérieur du compartiment de cuisson	La vapeur d'eau sèche pendant le fonctionnement de l'appareil. S'il y a beaucoup de vapeur d'eau, vous pouvez ouvrir la porte prudemment un court instant afin de laisser la vapeur d'eau s'échapper plus rapidement.

Grillades

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur

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

Attention !

Endommagements des meubles en cas de grillades avec la porte de l'appareil ouverte : La chaleur élevée abîme les meubles adjacents. Laissez la porte de l'appareil fermée pendant le fonctionnement du gril.

Remarques

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

Gril air pulsé

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

Tournez les grandes pièces de viande à griller, à la moitié ou aux deux-tiers du temps de cuisson.

Percez la peau sous les ailes et les cuisses des canards ou des oies afin que la graisse puisse bien s'écouler.

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

Les données contenues dans ce tableau sont fournies à titre indicatif et concernent l'ensemble lèchefrite émaillée - grille. Les valeurs sont susceptibles de varier en fonction de la nature de la viande et de la quantité.

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

Après la fin de la cuisson, laissez la viande reposer environ 10 minutes dans le four éteint et fermé. La période de repos recommandée n'est pas incluse dans la durée de grillade indiquée.

Les valeurs indiquées concernent un enfournement à four froid et les viandes sortant directement du réfrigérateur.

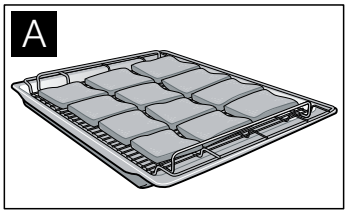
Pièce à griller	Niveau d'enfournement	Température en °C	Temps de cuisson en minutes
Porc			
Rôti avec couenne	2	180-200	150-170
Jarrets	2	180-200	120-150
Bœuf			
Rosbif, médium (1,5 kg)	2	220-240	50-60
Agneau			
Gigot d'agneau sans os, médium	1	160-180	110-130
Volaille (non farcie)			
Demi-poulet (1-2 pièces)	2	220-240	40-50
Poulet, entier (1-2 poulets)	2	220-240	60-70
Canard, entier (2-3 kg)	2	190-210	100-110
Magret de canard	3	240-260	30-40
Oie, entière (3-4 kg)	2	170-190	120-140
Filet d'oie	2	210-230	50-70
Cuisse d'oie	3	220-240	40-50
Toast avec garniture*			
4 pièces	3	160-170	10-15
12 pièces	3	160-170	15-20

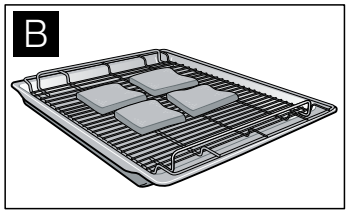
* Le niveau d'enfournement dépend de la hauteur de la garniture.

Grillades à plat

Pour de grandes quantités de pièces à griller peu épaisses, utilisez le gril grande surface ⊟ (fig. A).

Pour de petites quantités de pièces à griller peu épaisses, utilisez le gril petite surface ⊟. Posez la pièce à griller au milieu de la grille (fig. B). L'utilisation du gril petite surface vous permet de réaliser des économies d'énergie.





Badigeonnez légèrement les pièces à griller d'huile à votre convenance.

Tournez la pièce à griller à la moitié ou aux deux-tiers du temps de grillade.

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

Disposition de la grille	Utilisation
	Placer la grille coudé dans la lèchefrite, le creux vers le bas : convient pour des pièces à griller qui généralement doivent être bien cuites
	Placer la grille coudé dans la lèchefrite, le creux vers le haut : convient pour des pièces à griller qui généralement doivent être cuites saignantes ou médium

Tableau Gril grande surface ⊟

Les indications du tableau sont des valeurs indicatives. Les valeurs sont susceptibles de varier en fonction de la nature de la viande et de la quantité. Elles concernent l'enfournement à four froid et les viandes sortant directement du réfrigérateur.

Pièce à griller	Niveau d'enfournement	Température en °C	Temps de cuisson en minutes	Remarques
Porc				
Steaks dans le filet, médium (3 cm d'épaisseur)	4	Int	10-15	
Steak, bien cuit (2 cm d'épaisseur)	4	Int	15-20	
Bœuf				
Steaks dans le filet (3 - 4 cm d'épaisseur)	4	Int	15-20	En fonction du degré de cuisson désiré, vous pouvez réduire ou augmenter les temps de cuisson
Tournedos	4	Int	12-15	

Pièce à griller	Niveau d'enfournement	Température en °C	Temps de cuisson en minutes	Remarques
Agneau				
Filets	4	Int	8-12	En fonction du degré de cuisson désiré, vous pouvez réduire ou augmenter les temps de cuisson
Côtelettes	4	Int	10-15	
Saucisses	4	250	10-14	Entaillez légèrement
Volaille				
Cuisses de poulet	3	250	25-30	Le fait de percer la peau permet d'éviter la formation de bulles pendant la cuisson
Petites pièces de poulet	3	250	25-30	
Poisson				
Steaks	4	220	15-20	Les pièces doivent être de même épaisseur
Côtelettes	4	220	15-20	
Poissons entiers	3	220	20-25	
Légumes	4	Int	15-20	
Toast avec garniture	3	220	10-15	Le niveau d'enfournement dépend de la hauteur de la garniture

Tableau gril petite surface

Les indications du tableau sont des valeurs indicatives. Les valeurs sont susceptibles de varier en fonction de la nature de la viande et de la quantité. Elles concernent l'enfournement à four froid et les viandes sortant directement du réfrigérateur.

Pièce à griller	Niveau d'enfournement	Température en °C	Temps de cuisson en minutes	Remarques
Saucisses	4	250	12-15	Entailler légèrement
Volaille				
Cuisses de poulet	3	250	35-45	Le fait de percer la peau permet d'éviter la formation de cloques pendant la cuisson
Petites pièces de poulet	3	250	30-40	
Poisson				
Steaks	4	230	15-20	Les pièces doivent être de même épaisseur
Côtelettes	4	230	15-20	
Poissons entiers	3	230	20-25	
Légumes	4	Int	15-20	
Toast avec garniture	3	220	12-18	Le niveau d'enfournement dépend de la hauteur de la garniture

Cuisson simultanée de plusieurs plats

Avec le mode CircoTherm® Air pulsé vous pouvez faire cuire un menu complet dans le compartiment de cuisson. La chaleur dans le compartiment de cuisson sera utilisée de façon optimale. Dans l'air chaud, il n'y a pas de transfert d'odeur ou de goût.

Menu 1	Récipient	Niveau	Température	Temps de cuisson en minutes	Observations
Grille 1 Gigot d'agneau sans os, roulé, 1,3 kg, médium Pommes de terre au four	Récipient ouvert sur la grille	1	180	80	Après 30 minutes de cuisson, vous pouvez répartir les pommes de terre autour du gigot et enfourner la tarte
Grille 2 Tarte	Moule à tarte, fer-blanc Ø 31 cm	3			

Menu 2	Récipient	Niveau	Température	Temps de cuisson en minutes	Observations
Grille 1 Gigot d'agneau sans os, roulé, 1,3 kg, médium	Récipient sur la grille	1	180	80	Après 20 minutes de cuisson, vous pouvez enfourner le gratin dauphinois
Grille 2 Gratin de pommes de terre	Récipient sur la grille	3			
Astuce : 20 minutes avant la fin du temps de cuisson, vous pouvez répartir en plus des tomates autour du gigot.					

Basse température

Le présent chapitre vous fournit des informations sur

- la basse température
- les conseils et astuces

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

La cuisson basse température est idéale pour tous les morceaux nobles (p.ex. parties tendres de boeuf, veau, porc, agneau et volaille), qui doivent être cuits médium/rose ou “à point”. La viande reste très juteuse, tendre et fondante.

Application de la cuisson basse température

Remarques

- Utilisez uniquement de la viande fraîche et dans un état hygiénique impeccable
- Après la cuisson basse température, la viande est toujours rose à l'intérieur. Il ne s'agit pas d'un signe d'une cuisson trop courte
- Utilisez uniquement de la viande sans os
- N'utilisez pas de viande décongelée
- Vous pouvez aussi utiliser de la viande épicée ou marinée
- Utilisez toujours la hauteur d'enfournement 1 pour la basse température
- Ne couvrez pas la viande pendant la cuisson dans le compartiment de cuisson
- Ne retournez pas les morceaux de viande pendant la cuisson basse température
- La taille, l'épaisseur et le type de morceaux de viande sont des éléments déterminants pour les temps de saisie et de cuisson basse température
- La qualité de matière de la poêle et la puissance du foyer peuvent influencer la durée de saisie
- N'utilisez pas le mode Basse température associé à la fonction d'horloge Fonctionnement préprogrammé.

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

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

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

1. Enfourner le plat en verre ou en porcelaine sur une grille dans le compartiment de cuisson au niveau d'enfournement 1 afin de préchauffer le plat.
2. Régler le mode Basse température .
   Pendant la phase de chauffe (15 - 20 minutes), le symbole III apparaît dans l'affichage de la température.
3. Dégraisser et dénerver la viande.
4. Bien saisir la viande de tous les côtés de façon à former une croûte avec les arômes de la poêle.
5. Lorsqu'un signal retentit et On apparaît dans l'affichage de la température, placer le mets à cuire sur le plat en verre ou en porcelaine dans le compartiment de cuisson.
6. Retirer le morceau à cuire une fois le temps de cuisson écoulé puis éteindre l'appareil.

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

Tableau basse température

Les indications du tableau sont des valeurs indicatives. Le temps de saisie concerne la saisie dans une poêle chaude contenant de la graisse.

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

Vous trouverez des informations sur la suite du traitement, d'autres renseignements et recettes dans le livre de cuisine correspondant.

	Saisie en minutes	Basse température en minutes
Porc		
Filet, entier (env. 500 g)	5 - 6	100 - 120
Longe (env. 1 kg, 4 - 5 cm d'épaisseur)	5 - 6	120 - 150
Médaillons (5 cm d'épaisseur)	3 - 4	45 - 60
Steaks de longe (2 - 3 cm d'épaisseur)	2 - 3	30 - 45
Bœuf		
Filet, entier (1,5 kg)	6 - 7	160 - 200
Rosbif (env. 1,5 kg, 5 - 6 cm d'épaisseur)	6 - 7	180 - 210
Hanche (6 - 7 cm d'épaisseur)	6 - 7	240 - 300
Médaillons (5 cm d'épaisseur)	3 - 4	60 - 80
Rumsteck (3 cm d'épaisseur)	3 - 4	50 - 70
Steak dans la hanche (3 cm d'épaisseur)	3 - 4	50 - 70

	Saisie en minutes	Basse température en minutes
Veau		
Filet, entier (env. 800 g)	4 - 5	150 - 180
Noix (env. 2 kg, 8 - 9 cm d'épaisseur)	6 - 7	360 - 420
Quasi (env. 1,5 kg, 4 - 5 cm d'épaisseur)	6 - 7	240 - 300
Médaillons (4 cm d'épaisseur)	3 - 4	70 - 90
Agneau		
Carré désossé (env. 200 g)	2 - 3	30 - 40
Gigot sans os, ficelé (env. 1 kg)	6 - 7	240 - 300
Volaille		
Blanc de poulet (150 - 200 g)*	4 - 5	90 - 120
Magret de canard (300 - 400 g)**	10 - 12**	70 - 90**
Blanc de dinde (1 kg)*	4 - 5	150 - 180
Steaks de dinde (2 - 3 cm)*	3 - 4	40 - 60

* bien cuit

** respecter les recommandations

Conseils et astuces

La viande cuite à basse température refroidit trop vite	Servez-la sur des assiettes préchauffées, accompagnée d'une sauce très chaude
Maintenir au chaud la viande cuite à basse température	Réglez le mode Convection naturelle ⊟ et la température à 60 °C. Les petits morceaux de viande peuvent être maintenus au chaud pendant 45 minutes au maximum et les grands morceaux de viande pendant 2 heures

Décongélation

Dans ce chapitre, vous apprendrez

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

Décongélation avec le mode CircoTherm® Air pulsé

Utilisez le mode CircoTherm® Air pulsé ⊞ pour décongeler et cuire des produits congelés et surgelés.

Remarques

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

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

Position décongélation

Le mode de fonctionnement Position décongélation ⊠ est particulièrement approprié pour décongeler des pâtisseries délicates (p.ex.tarte à la crème fraîche.

1. Activer le mode de fonctionnement Position décongélation ⊠.
2. Décongeler le produit surgelé 25 à 45 minutes selon le type et la taille.
3. Enlever le produit surgelé du compartiment de cuisson et le laisser dégeler à coeur pendant 30 - 45 minutes.

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

Mise en conserve

⚠ **Risque de blessure !**

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

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

Dans le compartiment de cuisson vous pouvez mettre en conserve simultanément les contenus de six bocaux de ½, 1 ou 1½ l avec le mode CircoTherm® Air pulsé ⊠.

Remarques

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

Préparation des fruits

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

   Pour un litre d'eau :

   - env. 250 g de sucre pour des fruits sucrés
   - env. 500 g de sucre pour des fruits acides

Préparation des légumes

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

Fermer les bocaux

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

Démarrer la mise en conserves

1. Enfourner la lèchefrite au niveau 1.
2. Disposer les bocaux en triangle, sans qu'ils s'entrechoquent
3. Verser ½ l d'eau chaude (env. 80 °C) dans la lèchefrite.
4. Régler CircoTherm® Air pulsé ⊠ à 160 °C.
   - Les bocaux de ½ ou de 1 litre sont à ébullition au bout d'env. 50 minutes
   - Les bocaux de 1½ litres sont à ébullition au bout d'env. 60 minutes

Terminer la mise en conserves

En cas de fruits, cornichons et concentré de tomate :

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

En cas de légumes :

1. Réduire la température à 100 °C, dès que tous les bocaux sont à ébullition. Laisser les bocaux encore bouillonner env. 60 minutes dans le compartiment de cuisson fermé.
2. Mettre l'appareil hors service.
3. Laisser les bocaux encore env. 15 - 30 minutes dans le compartiment de cuisson fermé.

Enlever les bocaux

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

Nettoyage du four

Lors du nettoyage par pyrolyse, le four chauffe à env. 500 °C. Les résidus provenant du rôtissage, des grillades ou de la cuisson de pâtisseries seront ainsi calcinés et vous devez seulement essuyer les cendres dans le compartiment de cuisson.

Vous pouvez choisir parmi trois puissances de nettoyage.

Position	Degré de nettoyage	Durée
1	économique	environ 1 heure, 15 minutes
2	moyenne	environ 1 heure, 30 minutes
3	intensif	environ 2 heures

Plus les salissures sont importantes et anciennes, plus la puissance de nettoyage doit être élevée. Il suffit si vous nettoyez le compartiment de cuisson tous les deux à trois mois. Un nettoyage ne consomme qu'environ 2,5 - 4,7 kWh.

Recommandations importantes

Pour votre sécurité, la porte du four se verrouille automatiquement. Vous pouvez uniquement réouvrir la porte du four lorsque le compartiment de cuisson a un peu refroidi. N'essayez pas de déplacer le crochet à la main.

N'essayez pas d'ouvrir la porte du four une fois le nettoyage enclenché. Vous risquez d'interrompre le nettoyage.

La lampe dans le compartiment de cuisson n'est pas allumée pendant le nettoyage.

⚠ **Risque d'incendie !**

L'extérieur du four devient très chaud. Veillez à ce que le devant du four reste dégagé. Ne jamais accrocher des objets inflammables sur la poignée de la porte, p.ex. un torchon à vaisselle.Eloignez les enfants.

Avant le nettoyage

Retirez du compartiment de cuisson les ustensiles et les accessoires inappropriés.

Nettoyez la porte et les bords du compartiment de cuisson au niveau du joint. Ne pas récurer le joint.

⚠ **Risque d'incendie !**

Les résidus alimentaires, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer. Essuyez avec un chiffon humide le compartiment de cuisson et les accessoires que vous nettoyez avec l'autonettoyage.

Nettoyage des accessoires avec l'autonettoyage

Vous pouvez nettoyer avec l'autonettoyage des accessoires émaillés, p.ex. la lèchefrite, sans revêtement anti-adhérent, en les enfournant au niveau 2. Nettoyer toujours un accessoire à la fois avec l'autonettoyage.

Des accessoires non émaillés, p.ex. la grille, sont inappropriés pour le nettoyage pyrolytique. Retirez-les du compartiment de cuisson.

⚠ **Risque de préjudice sérieux pour la santé ! !**

Ne jamais nettoyer les plaques et moules à revêtement anti-adhérent avec le nettoyage du four. La forte chaleur détruit le revêtement anti-adhérent et il y a production de gaz toxiques.

Régler la position de nettoyage

1. Régler le sélecteur du mode de fonctionnement sur ▦. L'indication 0 apparaît dans l'affichage de la température.
2. Régler la position de nettoyage au moyen du thermostat.
   Le nettoyage du four démarre quelques secondes plus tard.

La durée du nettoyage apparaît dans l'affichage de l'heure. Le four se met en marche quelques secondes plus tard. La durée s'écoule visiblement.

La porte du four se verrouille après le démarrage.

A la fin du nettoyage

Dans l'affichage de l'heure 0:00 apparaît et →| clignote. Régler le sélecteur du mode de fonctionnement sur o et appuyer une fois sur la touche ◁▷. La porte du four peut seulement être réouverte lorsque le four a refroidi.

Annuler le nettoyage

Ramener le sélecteur du mode de fonctionnement sur o. La porte du four peut seulement être réouverte lorsque le four a refroidi.

Modifier la position de nettoyage

Après la mise en marche, la position de nettoyage ne peut plus être modifiée.

Le nettoyage doit se dérouler la nuit

Afin que vous puissiez utiliser le four dans la journée, reportez la fin du nettoyage à la nuit. Effectuez les réglages indiqués aux points 1 et 2.

1. Appuyer sur la touche de fonction d'horloge ◁▷, jusqu'à l'apparition du symbole →|.
2. Différer la fin du fonctionnement au moyen du sélecteur rotatif.
   Le four se met en position d'attente. L'heure est indiquée dans l'affichage. Lorsque le four se met en marche, la durée s'écoule visiblement.

Après le nettoyage

Lorsque le compartiment de cuisson a refroidi, essuyez les cendres restantes dans le compartiment de cuisson avec un chiffon humide.

Entretien et nettoyage

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre four il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Nous vous expliquons ici comment entretenir et nettoyer correctement votre four.

Remarques

- Les légères variations de couleur apparaissant sur la façade du four sont dues aux différents matériaux tels que le verre, le plastique et le métal.
- Des ombres sur la vitre de la porte, qui ressemblent à des stries, sont des reflets de lumière de la lampe du four.
- 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 du four. Les bords de plaques minces ne peuvent pas être émaillés complètement. Ils peuvent donc présenter des aspérités. La protection contre la corrosion n'en est pas compromise.

Nettoyants

Afin de ne pas endommager les différentes surfaces par des nettoyants inappropriés, veuillez respecter les indications dans le tableau. N'utilisez pas

- de produits agressifs ou récurants,
- de nettoyants fortement alcoolisés,
- de tampons en paille métallique ni d'éponges à dos récurant,
- de nettoyeurs haute pression ni de nettoyeurs à vapeur.

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

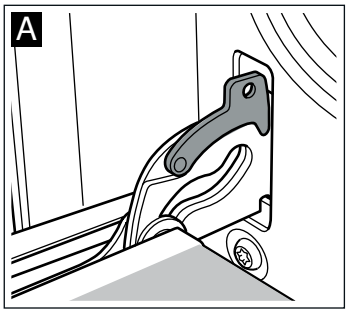
Niveau	Nettoyants
Façade du four	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyant pour vitres ni de racloirs à verre.
Inox	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Éliminer immédiatement les dépôts calcaires, de graisse, de fécule et de blanc d'œuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures. Auprès du service après-vente et dans le commerce spécialisé, vous pouvez vous procurer des produits d'entretien spéciaux pour inox qui sont appropriés pour des surfaces chaudes. Appliquer avec un chiffon doux une pellicule mince de produit d'entretien.
Vitres du four	Nettoyant pour vitres : Nettoyer avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de racloir à verre.

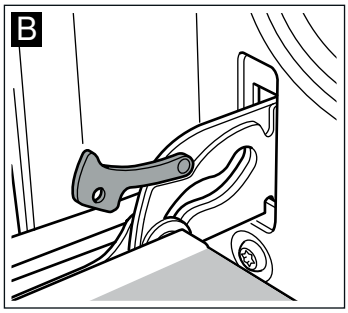
Niveau	Nettoyants
Recouvrement de la porte	Nettoyant pour inox (en vente au service après-vente ou dans le commerce spécialisé) : Respecter les indications des fabricants.
Compartiment de cuisson	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau au vinaigre : Nettoyer avec une lavette. En cas d'encrassement important, utiliser une spirale à récurer en inox ou un produit de nettoyage pour four. L'utiliser uniquement dans le compartiment de cuisson froid. Utiliser de préférence l'autonettoyage. Pour cela, respecter le chapitre *Nettoyage du four par pyrolyse* !
Tournebroche	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette ou une brosse. Ne pas nettoyer au lave-vaisselle.
Cache en verre de la lampe du four	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette.
Accessoire	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.

Décrocher et accrocher la porte du four

Pour le nettoyage et pour la dépose des vitres de la porte, vous pouvez décrocher la porte du four.

Les charnières de la porte du four possèdent respectivement un levier de verrouillage. Lorsque les leviers de verrouillage sont pivotés vers l'intérieur (fig. A), la porte du four est sécurisée. Elle ne peut pas être décrochée. Lorsque les leviers de verrouillage sont pivotés vers l'extérieur pour décrocher la porte du four (fig. B), les charnières sont sécurisées. Elles ne peuvent pas se fermer subitement.



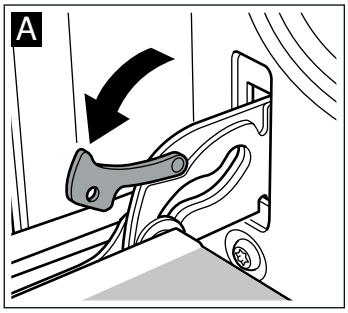


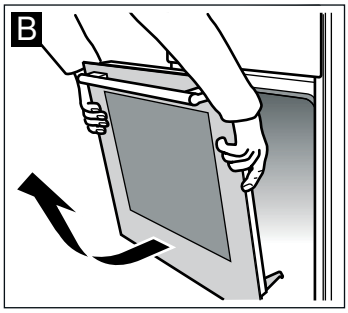
⚠ **Risque de blessure !**

Si les charnières ne sont pas bloquées, elles peuvent se fermer violemment. Veillez à ce que les leviers de verrouillage soient toujours entièrement fermés ou bien entièrement ouverts lors du décrochage de la porte du four.

Décrocher la porte

1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Ouvrir les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite (fig. A).
3. Fermer la porte du four jusqu'en butée. Avec les deux mains, la tenir à gauche et à droite. La refermer un peu plus et la retirer (fig. B).

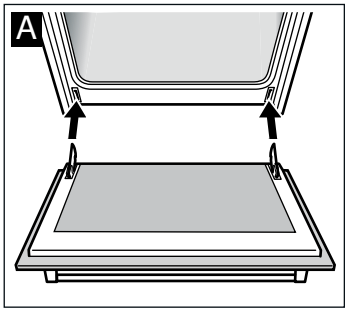


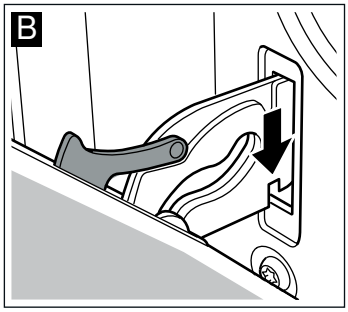


Accrocher la porte

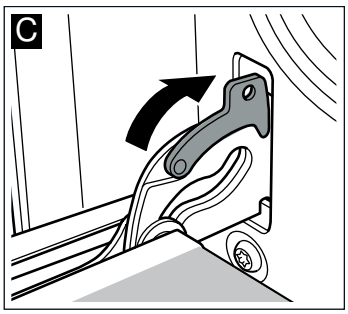
Accrocher la porte du four en procédant dans l'ordre inverse du décrochage.

1. En accrochant la porte du four, veiller à ce que les deux charnières soient introduites tout droit dans l'orifice (fig. A).
2. L'encoche à la charnière doit s'enclencher des deux côtés (fig. B).





3. Refermer les deux leviers de verrouillage (fig. C). Fermer la porte du four.



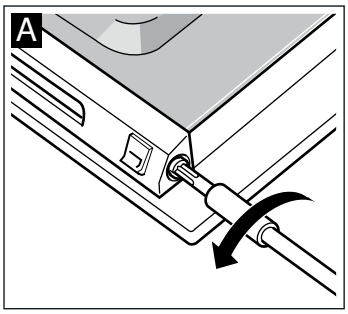
⚠ **Risque de blessure !**

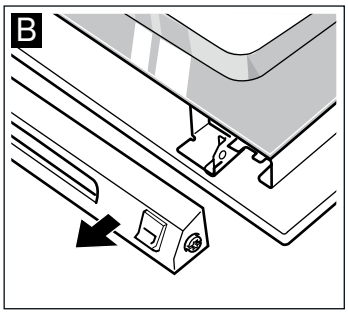
Si la porte du four tombe par inadvertance ou une charnière se ferme, ne pas mettre la main dans la charnière. Appelez le service après-vente.

Enlever le recouvrement de la porte

Le recouvrement sur la porte du four peut se décolorer. Pour nettoyer correctement, vous pouvez enlever le recouvrement.

1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Dévisser le recouvrement sur la porte du four. A cet effet, dévisser les vis à gauche et à droite (fig. A).
3. Enlever le recouvrement (fig. B).





Veillez à ne pas fermer la porte du four tant que le recouvrement est enlevé. La vitre intérieure peut être endommagée.

Nettoyer le recouvrement avec un nettoyant pour inox.

4. Reposer le recouvrement et le fixer.
5. Fermer la porte du four.

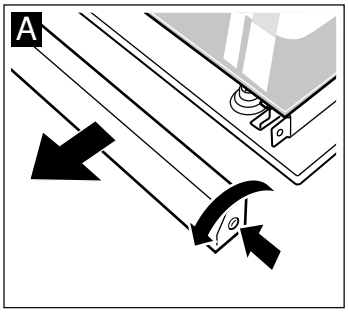
Dépose et pose des vitres de la porte

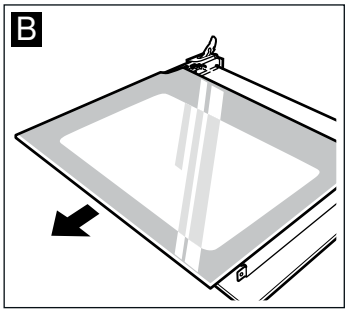
Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez déposer les vitres de la porte du four.

Lors de la dépose des vitres intérieures, faites attention dans quel ordre vous enlevez les vitres. Pour remonter les vitres dans l'ordre correct, basez-vous sur le numéro respectif inscrit sur la vitre.

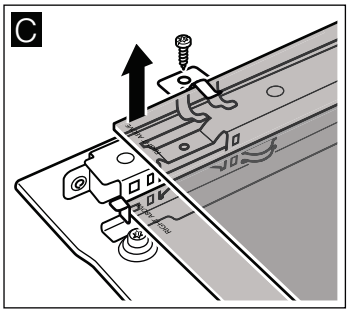
Dépose

1. Décrocher la porte du four et la placer sur un chiffon, la poignée vers le bas.
2. Dévisser le recouvrement en haut à la porte du four. A cet effet, dévisser les vis à gauche et à droite (fig. A).
3. Soulever la vitre supérieure et la retirer (fig. B).





4. Dévisser les crochets à droite et à gauche et les enlever (fig. C). Retirer la vitre du milieu.



5. Retirer la vitre inférieure vers le haut en l'inclinant.

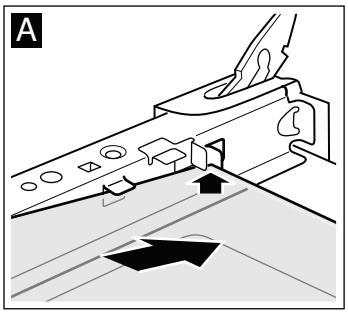
Nettoyez les vitres avec un nettoyeur pour vitres et un chiffon doux.

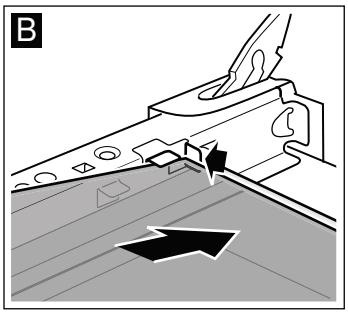
N'utilisez pas de produits agressifs ou récurant ni de racloir à verre. Le verre pourrait être endommagé.

Pose

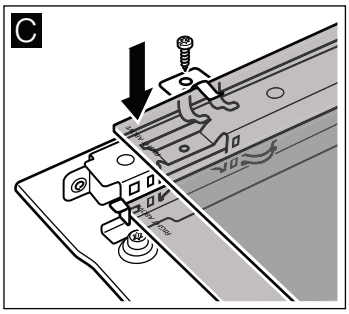
Lors de la pose, veillez à ce que l'inscription “Right above" en bas à gauche sur les deux vitres soit orientée la tête en bas.

1. Engager la vitre inférieure vers l'arrière en l'inclinant (fig. A).
2. Introduire la vitre du milieu (fig. B).





3. Fixer les crochets sur la vitre à droite et à gauche, aligner de sorte que les ressorts se trouvent au-dessus du trou de vissage et visser (fig. C).



4. Engager la vitre du dessus vers l'arrière en l'inclinant. La face lisse doit être à l'extérieur.
5. Poser le recouvrement et le visser.
6. Accrocher la porte du four.

Réutilisez le four seulement si les vitres sont correctement installées.

Pannes et réparations

Il n'est pas toujours nécessaire de faire appel au service après-vente. Dans certains cas, vous pouvez régler le problème vous-même. Vous trouverez quelques conseils de dépannage dans le tableau suivant.

⚠ **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.

Tableau de dérangements

Panne	Cause possible	Remarque/Remède
La fonction électrique est perturbée (p.ex. les voyants de l'affichage ne s'allument plus)	Fusible grillé.	Contrôler les fusibles dans le boîtier à fusibles, les remplacer si nécessaire.
Du liquide ou de la pâte liquide se répartit fortement d'un côté.	L'appareil n'est pas encastré à l'horizontale.	Vérifier l'encastrement de l'appareil (cf. notice de montage).
L'appareil ne fonctionne plus, 0:00 clignote dans l'affichage de l'heure.	L'alimentation électrique a été coupée.	Régler l'heure de nouveau (voir chapitre : Horloge électronique).
0:00 clignote dans l'affichage de l'heure, “rrr“ apparaît dans l'affichage de la température.	L'alimentation électrique a été coupée pendant le fonctionnement de l'appareil.	Appuyer sur la touche de fonction d'horloge, régler de nouveau l'heure (voir chapitre : Horloge électronique).
“E011" apparaît dans l'affichage de la température.	Une touche est restée activée.	Désactiver la touche et appuyer sur la touche de fonction d'horloge.
L'affichage de la température indique EXXX, p.ex. E300.	Défaut interne de l'électronique de l'appareil.	Appuyer sur la touche de fonction horloge. Si le message ne s'éteint pas, retirer la fiche secteur et la reconnecter au bout d'env. 10 secondes.
Il n'est pas possible d'utiliser l'appareil, l'affichage de température indique ⊶ et -S-.	L'appareil a été verrouillé.	Désactiver le verrouillage (voir le chapitre : Sécurité-enfants).
Il n'est pas possible d'utiliser l'appareil, l'affichage de température indique ⊶ et -SP.	L'appareil a été verrouillé de façon permanente.	Désactiver le verrouillage permanent (voir chapitre : Sécurité-enfants).
L'appareil ne chauffe pas, le deux-points clignote dans l'affichage de l'heure, dans l'affichage de la température apparaît p.ex. 160o.	Une combinaison de touches a été actionnée.	Eteindre l'appareil, appuyer pendant 3 sur la touche info, puis appuyer pendant 4 secondes sur la touche de fonction d'horloge, et appuyer enfin de nouveau sur la touche info pendant 3 secondes.
Les fonctions commandées électroniquement sont dérangées.	Impulsions énergétiques (p.ex. coup de foudre).	Régler de nouveau la fonction correspondante.
Lors de la mise en marche d'un mode de fonctionnement, l'affichage de la température indique H ou h .	L'appareil n'a pas complètement refroidi.	Attendre que l'appareil ait refroidi, puis réenclencher le mode de fonctionnement.
L'appareil s'est éteint automatiquement, 000 clignote dans l'affichage de la température.	L'appareil s'est éteint pour se protéger d'une surchauffe.	Ramener le sélecteur du mode de fonctionnement sur la position o.
Il y a production de fumée lors du rôtissage ou de l'utilisation du gril.	De la graisse brûle sur la résistance du gril.	Continuer le rôtissage ou la grillade jusqu'à combustion complète de la graisse sur la résistance du gril.
	Grille ou lèchefrite mal introduite.	Déposer la grille dans la lèchefrite, puis les enfourner à un niveau inférieur.
Il y a une production importante de condensat dans le compartiment de cuisson.	Phénomène normal (p.ex. en cas de gâteau avec un garniture très juteuse ou de gros rôtis).	Ouvrir de temps en temps brièvement la porte de l'appareil pendant le fonctionnement.
Des accessoires émaillés présentent des taches claires, d'aspect mat.	Phénomène normal dû au gouttage du jus de viande ou des fruits.	Pas possible.
Buée sur les vitres de la porte.	C'est un phénomène normal dû aux variations de température.	Préchauffer l'appareil à 100 °C, puis l'éteindre après 5 minutes.

Messages d'erreur accompagnés de E

Si un message d'erreur accompagné d'un E apparaît dans l'affichage, appuyez sur la touche ◷. Cela supprime le message d'erreur. Eventuellement vous devez ensuite régler l'heure à nouveau. Si l'erreur réapparaît, appelez le service après-vente.

En cas de messages d'erreur suivants, vous pouvez y remédier vous-même.

Message d'erreur	Cause possible	Remarque/Remède
E011	Une touche a été pressée trop longtemps ou est bloquée.	Appuyez sur toutes les touches, l'une après l'autre. Vérifiez si les touches sont propres. Si le message d'erreur ne disparaît pas, appelez le service après-vente.
E115	La température dans le compartiment de cuisson est trop haute.	La porte du four se verrouille. Attendez que le compartiment de cuisson ait refroidi. Vous effacez le message d'erreur au moyen de la touche ◷.

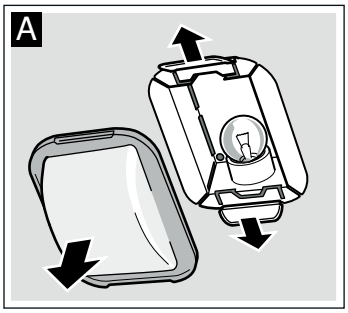
Changer la lampe du four au plafond

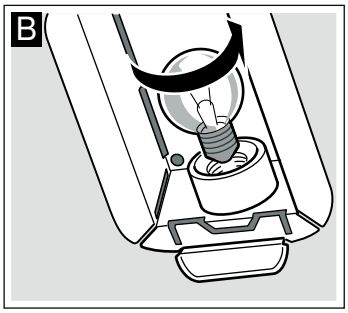
Si l'ampoule du four a grillé, vous devez la changer. Des ampoules de rechange de 40 W, résistantes aux températures élevées, sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Utilisez exclusivement ces ampoules.

⚠ **Risque de choc électrique !**

Couper le fusible dans la boîte à fusibles.

1. Etaler un torchon à vaisselle dans le four froid, afin d'éviter des dégâts.
2. Enlever le cache en verre. Pour ce faire, pousser les languettes métalliques vers l'arrière avec le pouce (fig. A).
3. Dévisser l'ampoule et la remplacer par un modèle identique (fig. B).





4. Remettre en place le cache en verre. Ce faisant, l'insérer d'un côté et l'appuyer fermement de l'autre côté. Le verre s'encliquete.
5. Enlever le torchon et armer le fusible.

Cache en verre

Un cache en verre endommagé doit être remplacé. Des caches en verre appropriés sont en vente auprès du service après-vente. Veuillez indiquer les numéros E et FD de votre appareil.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Nous trouvons toujours une solution appropriée pour éviter des visites inutiles d'un technicien.

Numéros de produit E et de fabrication FD

Lors de votre appel, veuillez indiquer le numéro de produit (n° E) et le numéro de fabrication (n° FD), afin que nous puissions vous apporter une assistance qualifiée. La plaque signalétique avec les numéros est située à droite, sur le côté de la porte du four. Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

N° E	N° FD

Service après-vente ☏

Tenez compte du fait 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 formés qui possèdent les pièces de rechange d'origine pour votre appareil.

Plats tests

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

Selon EN 50304/EN 60350 (2009) ou bien IEC 60350.

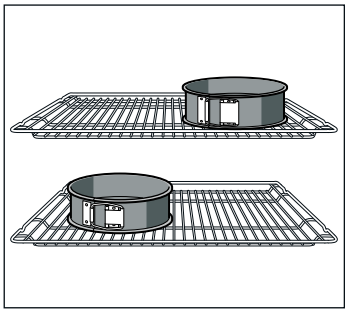
Cuisson de pâtisseries

Cuisson sur 2 niveaux :
Enfourner la lèchefrite toujours au-dessus de la plaque à pâtisserie.
Cuisson sur 3 niveaux :
Enfourner la lèchefrite en milieu.

Biscuiterie dressée :
La cuisson des préparations sur des plaques enfournées en même temps ne sera pas forcément terminée au même moment.

Tourte aux pommes sur 1 niveau :
Placer côte à côte les moules démontables foncés en les décalant.

Tourte aux pommes sur 2 niveaux :
Moules démontables de couleur foncée : les placer l'un au-dessus de l'autre en les décalant, voir fig.



Gâteaux dans des moules démontables en fer-blanc :
Faire cuire sur 1 niveau avec la Convection naturelle ⊟.
Utilisez la lèchefrite au lieu de la grille et placez dessus le moule démontable.

Plat	Accessoires et moules	Niveau	Mode de fonctionnement	Température en °C	Durée en minutes
Biscuiterie dressée (préchauffer*)	Plaque à pâtisserie	3	⊟	140-150	30-40
	Plaque à pâtisserie	3	⊞	140-150	25-35
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1	⊞	140-150	30-45
	2 plaques à pâtisserie + lèchefrite	5+3+1	⊞	130-140	35-50
Petits gâteaux (préchauffer*)	Plaque à pâtisserie	3	⊟	150-170	20-30
	Plaque à pâtisserie	3	⊞	150-160	20-30
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1	⊞	140-160	25-40
	2 plaques à pâtisserie + lèchefrite	5+3+1	⊞	130-150	25-40
Biscuit à l'eau (préchauffer*)	Moule démontable sur la grille	2	⊟	150-160	30-40
	Moule démontable sur la grille	2	⊞	150-160	35-45
Tourte aux pommes	Grille + 2 moules démontables Ø 20 cm	1	⊟	180-200	70-90
	2 grilles + 2 moules démontables Ø 20 cm	3+1	⊞	170-190	70-90

* Pour le préchauffage, ne pas utiliser le chauffage rapide.

Grillades

Si vous placez les aliments directement sur la grille, enfournez en plus la lèchefrite au niveau 1. Elle récupère le liquide et le four restera plus propre.

Plat	Accessoire	Niveau	Mode de fonctionnement	Position gril	Durée en minutes
Brunir des toasts préchauffer 10 minutes	Grille	5	⊟	3	½-2
Beefburger, 12 pièces* ne pas préchauffer	Grille + lèchefrite	4+1	⊟	3	25-30

* Retourner aux ⅔ du temps

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

910124

9000604960