



Four encastrable B46C74.0

|  |           |  |           |
|--|-----------|--|-----------|
| <b>Consignes de sécurité.....</b>                                  | <b>3</b>  | <b>Grillades .....</b>                                 | <b>21</b> |
| Avant l'encastrement.....  | 3         | Gril air pulsé .....                                   | 21        |
| Indications pour votre sécurité.....                               | 3         | Grillades à plat .....                                 | 22        |
| Causes de dommages .....   | 3         | <b>Position étuve .....</b>                            | <b>23</b> |
| <b>Conseils concernant l'énergie et l'environnement .....</b>      | <b>4</b>  | Pâte à la levure du boulanger.....                     | 23        |
| Economie d'énergie.....  | 4         | Yaourt.....  | 24        |
| Élimination écologique.....  | 4         | <b>Vapeur.....</b>                                     | <b>24</b> |
| <b>Votre nouvel appareil.....</b>                                  | <b>5</b>  | Cuisson à la vapeur .....                              | 24        |
| Bandeau de commande.....   | 5         | VarioSteam - Cuisson avec de la vapeur.....            | 25        |
| Modes de fonctionnement .....                                      | 6         | Programmes automatiques .....                          | 27        |
| Hauteurs d'enfournement.....                                       | 6         | <b>Réchauffer - chauffer à la vapeur.....</b>          | <b>28</b> |
| NeffLight® .....   | 6         | <b>Décongélation .....</b>                             | <b>29</b> |
| Accessoire.....  | 7         | Décongélation avec le mode CircoTherm® Air pulsé ..... | 29        |
| <b>Avant la première utilisation.....</b>                          | <b>7</b>  | Position décongélation .....                           | 30        |
| Réglage de la langue.....  | 7         | <b>Mise en conserve.....</b>                           | <b>30</b> |
| Réglage de la classe de dureté de l'eau .....                      | 7         | <b>Nettoyage et entretien .....</b>                    | <b>31</b> |
| Effectuer le réglage de l'altitude .....                           | 8         | Nettoyer l'extérieur de l'appareil .....               | 31        |
| Réglage de l'heure .....   | 8         | Nettoyage du compartiment de cuisson.....              | 31        |
| Nettoyage de l'appareil.....                                       | 8         | Détartrage .....                                       | 32        |
| <b>Utilisation de l'appareil.....</b>                              | <b>9</b>  | Surface autonettoyante.....                            | 33        |
| Mettre l'appareil en service.....                                  | 9         | EasyClean® .....                                       | 33        |
| Sélectionner le mode de fonctionnement et la température.....      | 9         | Décrocher et accrocher la porte de l'appareil.....     | 34        |
| Remplir et vider le réservoir d'eau .....                          | 10        | Nettoyage des vitres de porte.....                     | 35        |
| Mettre l'appareil hors service .....                               | 10        | Nettoyage de la voûte du compartiment de cuisson.....  | 35        |
| Après chaque utilisation avec de la vapeur .....                   | 11        | Nettoyage des grilles supports.....                    | 35        |
| Coupure de sécurité automatique.....                               | 11        | Nettoyer les rails télescopiques.....                  | 36        |
| <b>Modifier les réglages de base.....</b>                          | <b>11</b> | <b>Pannes et réparations .....</b>                     | <b>36</b> |
| <b>Horloge électronique.....</b>                                   | <b>12</b> | Changer la lampe du four.....                          | 37        |
| Affichage de l'heure .....   | 12        | Remplacement des ampoules halogènes.....               | 38        |
| Minuterie .....  | 12        | Remplacement du joint de porte.....                    | 38        |
| Durée de fonctionnement.....                                       | 12        | <b>Service après-vente.....</b>                        | <b>38</b> |
| Fin du fonctionnement.....   | 13        | Numéros de produit E et de fabrication FD .....        | 38        |
| Fonctionnement préprogrammé .....                                  | 13        | <b>Plats tests.....</b>                                | <b>39</b> |
| Réglage de l'heure .....   | 13        |  |           |
| Chauffage rapide .....   | 13        |  |           |
| Contrôle, correction ou annulation des réglages .....              | 14        |  |           |
| <b>Sécurité-enfants.....</b>                                       | <b>14</b> |  |           |
| Validation.....  | 14        |  |           |
| Verrouillage permanent.....  | 14        |  |           |
| <b>Cuisson de pâtisseries.....</b>                                 | <b>14</b> |  |           |
| Cuire dans des moules et sur des plaques .....                     | 15        |  |           |
| Cuisson sur plusieurs niveaux .....                                | 15        |  |           |
| Tableau de cuisson pour les pâtes.....                             | 15        |  |           |
| Tableau de cuisson pour des plats et plats cuisinés surgelés ..... | 16        |  |           |
| Conseils et astuces .....  | 17        |  |           |
| <b>Rôtissage.....</b>  | <b>18</b> |  |           |
| Rôtissage à découvert.....   | 18        |  |           |
| Rôtissage "à couvert".....   | 18        |  |           |
| Tableau de rôtissage .....   | 18        |  |           |
| Conseils et astuces .....  | 19        |  |           |
| <b>Basse température .....</b>                                     | <b>20</b> |  |           |
| Application de la cuisson basse température.....                   | 20        |  |           |
| Tableau basse température.....                                     | 20        |  |           |
| Conseils et astuces .....  | 21        |  |           |

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

## ⚠ Consignes de sécurité

Veillez lire attentivement la présente 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. Utilisez l'appareil exclusivement dans des pièces hors gel.

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.

#### 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.

#### Risque d'incendie !

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

#### Risque de court-circuit !

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

#### Risque de s'ébouillanter !

L'eau dans le réservoir d'eau peut devenir très chaude lorsque l'appareil continue à fonctionner. Vider le réservoir d'eau après chaque utilisation de l'appareil avec de la vapeur.

#### Risque de s'ébouillanter !

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

#### Risque de s'ébouillanter !

De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Pendant ou après le fonctionnement de l'appareil, ouvrir la porte de l'appareil avec prudence. Lors de l'ouverture, ne pas se pencher au-dessus de la porte de

l'appareil. Tenez compte du fait que, selon la température, la vapeur n'est pas visible.



#### Risque de s'ébouillanter !

De la vapeur chaude est produite dans le compartiment de cuisson. En particulier au niveau de l'entrée de vapeur (en haut à droite dans le compartiment de cuisson). Ne pas mettre la main dans le compartiment de cuisson lors du fonctionnement de l'appareil avec de la vapeur. Vous risquez de vous ébouillanter.

#### Risque de blessures et d'incendie !

Remplissez le réservoir d'eau exclusivement d'eau ou de solution détartrante que nous recommandons.

Ne remplissez pas le réservoir d'eau de liquides inflammables (p.ex. des boissons alcoolisées).

Les vapeurs des liquides inflammables peuvent s'enflammer dans le compartiment de cuisson par des surfaces chaudes (déflagration). La porte de l'appareil peut s'ouvrir brusquement. Des vapeurs chaudes et des jets de flammes peuvent sortir.

#### Risque de brûlure !

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

#### Risque de brûlure !

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

#### 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.

### Causes de dommages

#### Attention !

- Ne placez pas d'accessoire sur le fond du compartiment de cuisson. Ne recouvrez pas le fond du compartiment de cuisson d'une feuille, quel que soit le type, ni de papier 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.
- Ne jamais verser de l'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.
- Ne pas conserver des aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée. Cela endommage l'émail.

- Ne pas trop garnir la plaque à pâtisserie en cas de gâteaux aux fruits très juteux. Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives. Utiliser de préférence la lèchefrite à bords hauts.
- Laisser refroidir le compartiment de cuisson exclusivement la porte fermée. Même si la porte de l'appareil n'est ouverte qu'un petit peu, les façades des meubles voisins peuvent être endommagées avec le temps.
- Lorsque le joint du four est fortement encrassé, la porte du four ne ferme plus correctement lors du fonctionnement. Les façades des meubles voisins peuvent être endommagées. Veiller à ce que le joint du four soit toujours propre.
- Ne pas monter ni s'asseoir sur la porte du four ouverte. Ne pas déposer des récipients ou des accessoires sur la porte du four.
- Ne pas transporter ou porter l'appareil par la poignée de la porte. La poignée ne supportera pas le poids de l'appareil et peut se casser.
- Une feuille alu placée dans le compartiment de cuisson ne doit pas entrer en contact avec la vitre de la porte. Cela peut conduire à des décolorations définitives sur la vitre de la porte
- La vaisselle doit résister à la chaleur et à la vapeur. Les moules en silicone ne sont pas appropriés pour le mode de cuisson combiné avec de la vapeur.
- N'utilisez pas de vaisselle présentant des taches de rouille. Même des taches infimes peuvent occasionner de la rouille dans le compartiment de cuisson.
- L'eau chaude peut endommager la pompe. Remplissez le réservoir d'eau exclusivement d'eau froide.
- Veillez à ce que la solution détartrante ne parvienne pas sur le bandeau de commande ou sur toute autre surface délicate. Cela endommage les surfaces. Si toutefois cela se produisait, éliminez la solution détartrante immédiatement avec de l'eau.
- Ne pas nettoyer le réservoir d'eau au lave-vaisselle. Cela endommagerait le réservoir d'eau. Nettoyez le réservoir d'eau avec un chiffon doux et un produit à vaisselle usuel du commerce.

## 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.

### Economie d'énergie

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

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

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

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

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

### Elimination écologique

Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



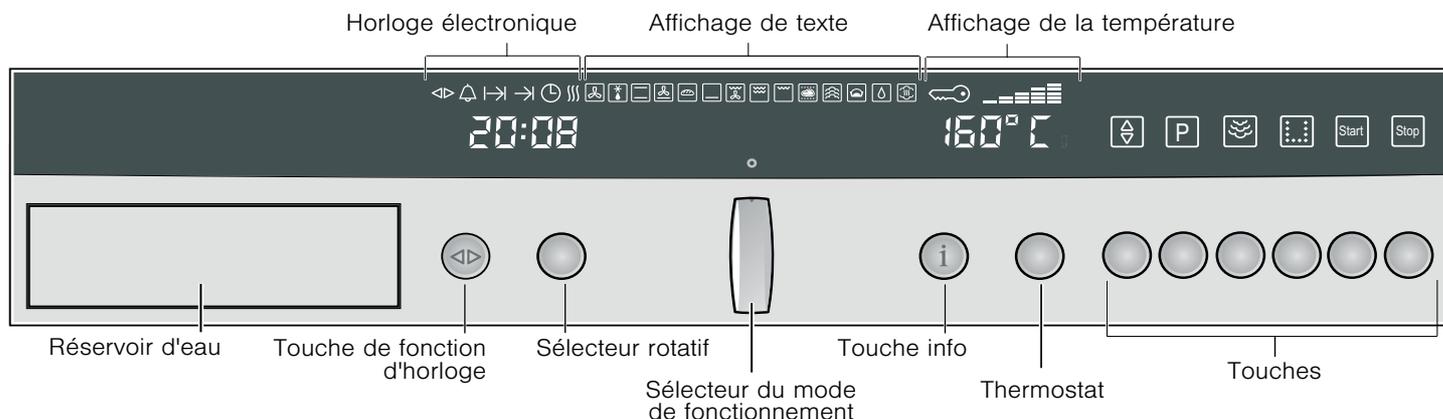
Cet appareil répond à la directive européenne 2002/96/CE concernant les appareils électriques et électroniques usagés (déchets des équipements électriques et électroniques - DEEE). La directive spécifie le cadre pour une reprise et un recyclage des appareils usagés applicable au niveau européen.

# Votre nouvel appareil

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur

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

## Bandeau de commande



| Élément de réglage                  | Utilisation   |
|-------------------------------------|---|
| Sélecteur du mode de fonctionnement | Mettre l'appareil en service et hors service<br>Sélectionner le mode de fonctionnement désiré |
| Réservoir d'eau                     | Pour les utilisations avec de la vapeur (voir chapitre : Remplir et vider le réservoir d'eau) |

### Horloge électronique (chauffage rapide)

|  |                              |   |
|--|------------------------------|---|
|  | Touche de fonction d'horloge | Sélectionner la fonction d'horloge désirée ou le chauffage rapide (voir chapitre : Horloge électronique)                                |
|  | Sélecteur rotatif            | Procéder à des réglages à l'intérieur d'une fonction d'horloge ou enclencher le chauffage rapide (voir chapitre : Horloge électronique) |

### Affichage de la température (réglages de base)

|  |             |  |
|--|-------------|--|
|  | Touche info | Pression brève : Appel d'informations supplémentaires, p.ex. affichage de la température actuelle pendant la chauffe<br>Pression longue : Appel du menu Réglages de base (voir chapitre : Modifier les réglages de base) |
|  | Thermostat  | Régler la température<br>Modifier les réglages dans le menu Réglages de base (voir chapitre : Modifier les réglages de base)   |

### Touches

|  |                      |  |
|--|----------------------|--|
|  | Touche de navigation | Commuter entre les lignes de l'affichage de texte, Les réglages sont mémorisés lors de la commutation. Si le symbole ▽ est allumé dans l'affichage de texte, il y a encore d'autres possibilités de sélection. Appuyez pour cela sur la touche de navigation . |
|  | Touche de programme  | Appel de programmes se déroulant automatiquement avec de la vapeur (voir chapitre : Vapeur).   |
|  | Touche VarioSteam    | Réglage de l'intensité de vapeur désirée (voir chapitre : VarioSteam - Cuisson avec de la vapeur)  |
|  | Touche détartrage    | Détartrage de l'appareil   |
|  | Touche Marche        | Démarrer le fonctionnement   |
|  | Touche Arrêt         | Pression brève : interrompre le fonctionnement (pause)<br>Pression longue : terminer le fonctionnement   |

### Manettes de commande escamotables

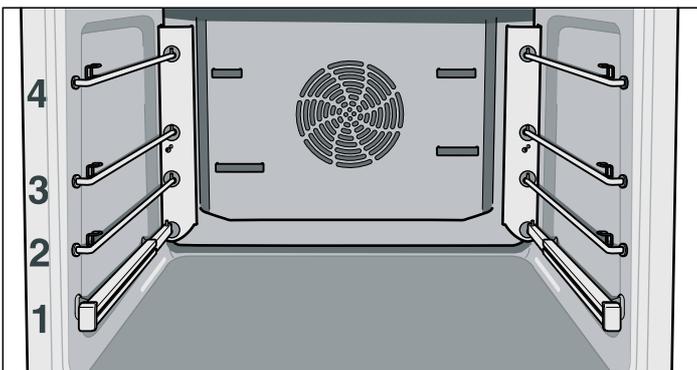
Le sélecteur rotatif, le thermostat et le sélecteur du mode de fonctionnement sont escamotables. Appuyez sur la manette de commande respective pour l'enclencher et la désenclencher.

## 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   |
|  Position décongélation   | Pour faire décongeler doucement des morceaux de viande, du pain et des pâtisseries délicates (p.ex. tarte à la crème)   |
|  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)                               |
|  Position cuisson du pain | Pour des pains et pâtisseries, qui doivent être cuits à une température élevée  |
|  Chaleur de sole          | Pour des mets et pains et pâtisseries dont le dessous doit être plus fortement doré ou former une croûte. N'activez que brièvement la chaleur de sole à la fin du temps de cuisson. |
|  Gril air pulsé           | Pour la volaille et les grandes pièces de viande  |
|  Gril grande surface      | Pour griller des grandes quantités de mets peu épais et de petite taille (p.ex. steaks, saucisses)  |
|  Gril petite surface      | Pour griller des petites quantités de mets peu épais et de petite taille (p.ex. steaks, toasts)   |
|  Basse température        | Pour des morceaux de viande tendre qui doivent être cuits médium/rosé ou à point  |
|  Position cuisson vapeur  | Pour la préparation diététique de légumes, de viande et de poisson  |
|  Position étuve           | Pour la confection de pâte à la levure du boulanger et de yaourts   |
|  Nettoyage hydrolyse     | Facilite le nettoyage du compartiment de cuisson  |
|  Réchauffer             | Pour des plats et des pains et pâtisseries<br>Les mets cuits sont réchauffés par la vapeur en les préservant. Les aliments ne se dessèchent pas.                                    |

## Hauteurs d'enfournement



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

### Risque de brûlure !

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

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

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

## NeffLight®

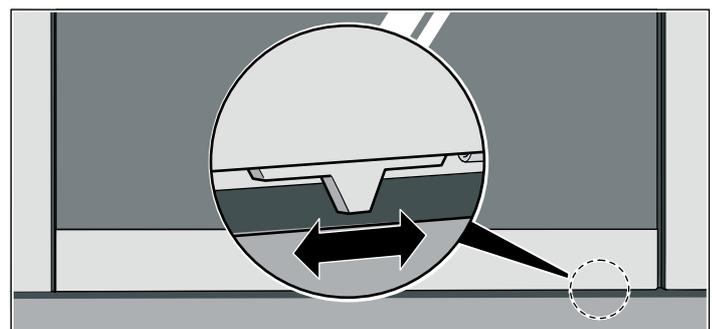
Votre appareil est équipé du NeffLight®. Le NeffLight® comprend deux ampoules halogènes et une technique de miroir pour éclairer intensément le compartiment de cuisson.

### Interrupteur d'ouverture de la porte

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

### Economiser de l'énergie

Pour économiser de l'énergie vous pouvez éteindre le NeffLight®. Pour cela, vous devez actionner l'interrupteur d'ouverture de la porte. Il est situé dans l'interstice entre la porte de l'appareil et le meuble d'encastrement.

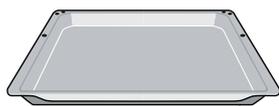


Eteindre le NeffLight® :  
Poussez l'interrupteur d'ouverture de la porte vers la droite.

Allumer le NeffLight® :  
Poussez l'interrupteur d'ouverture de la porte vers la gauche.

## Accessoire

Votre appareil est livré avec les accessoires suivants :



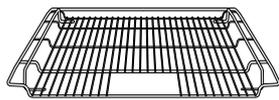
**Plaque à pâtisserie, émaillée**  
Pour faire cuire du gâteau et des petites pâtisseries



**Grille, plate**  
pour le rôtissage dans un plat à rôtir et pour des grillades



**Lèche-frite, émaillée**  
pour la cuisson de gâteaux juteux, pour le rôtissage, des grillades pour récupérer du liquide qui s'égoutte



**Grille à bords recourbés avec trou de puisage**  
pour la cuisson de pâtisseries dans un moule, pour le rôtissage dans un plat à rôtir et des grillades

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

| Accessoire                  | Référence |
|-----------------------------|-----------|
| Cuiseur vapeur MegaSystem   | N8642X0   |
| Système de cuisson à vapeur | N8642X0EU |
| Lèche-frite, émaillée       | Z1232X0   |

| Accessoire   | Référence |
|--|-----------|
| Lèche-frite avec revêtement anti-adhérent          | Z1233X0   |
| Lèche-frite avec grille                            | Z1242X0   |
| Lèche-frite en verre                               | Z1262X0   |
| Plat profond à soufflé, émaillé                    | Z1272X0   |
| Plaque à pâtisserie, aluminium                     | Z1332X0   |
| Plaque à pâtisserie, émaillée                      | Z1342X0   |
| Plaque à pâtisserie, avec revêtement anti-adhérent | Z1343X0   |
| Moule à pizza                                      | Z1352X0   |
| Grille, à bords recourbés avec trou de puisage     | Z1432X0   |
| Grille de rôtissage, mailles serrées               | Z1442X0   |
| Plaque de rôtissage, émaillée, en deux parties     | Z1512X0   |
| Rail télescopique complet VarioCLOU®               | Z1785X2   |
| Pierre à pain                                      | Z1912X0   |
| Cocotte universelle, émaillée                      | Z9930X0   |

**Remarque :** La plaque à pâtisserie ou la lèche-frite 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

Après avoir raccordé votre nouvel appareil, le texte "Select language" apparaît dans l'affichage. Avant de pouvoir utiliser l'appareil, vous devez procéder à quelques réglages :

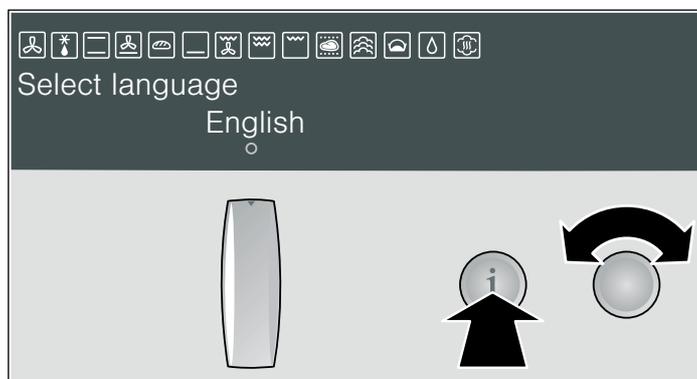
- régler la langue
- régler la classe de dureté de l'eau
- effectuer le réglage de l'altitude
- régler l'heure
- nettoyer l'appareil avant la première utilisation

**Remarque :** Vous pouvez corriger ces réglages à tout moment. Pour modifier la langue, la classe de dureté de l'eau et effectuer le réglage de l'altitude, voir le chapitre : Modifier les réglages de base ; modifier l'heure, voir le chapitre : Horloge électronique.

### Réglage de la langue

"Select language English" est réglé par défaut. Réglez une autre langue pour l'affichage de texte en cas de besoin.

1. Tourner le thermostat jusqu'à ce que la langue désirée apparaisse dans l'affichage de texte.
2. Appuyer sur la touche info  pendant 3 secondes.  
Vos réglages sont validés. Dans l'affichage de texte apparaît "Dureté de l'eau 3-dure".



### Réglage de la classe de dureté de l'eau

#### Attention !

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

N'utilisez pas d'eau distillée, pas d'eau du robinet fortement chlorée (> 40 mg/l) ni d'autres liquides.

Utilisez exclusivement de l'eau froide fraîche du robinet, de l'eau adoucie ou de l'eau minérale plate.

La "dureté de l'eau 3 - dure" est réglée par défaut. Modifiez ce réglage si votre eau est plus douce.

Vous pouvez déterminer la dureté de l'eau au moyen du ruban testeur joint ou la demander à votre compagnie des eaux.

## Remarques

- Si votre eau est très calcaire, nous vous recommandons d'utiliser de l'eau adoucie.
- Si vous utilisez exclusivement de l'eau adoucie, dans ce cas vous pouvez régler la "dureté de l'eau - adoucie".
- Si vous utilisez de l'eau minérale, réglez la "dureté de l'eau 3 - dure".
- Si vous utilisez de l'eau minérale, alors utilisez uniquement de l'eau minérale non gazeuse (voir le chapitre : Remplir et vider le réservoir d'eau).

1. Régler la classe de dureté de l'eau avec le thermostat.

| Classe de dureté de l'eau | Symbole de réglage (affichage de température) |
|---------------------------|---|
| adoucie                   | °C 50   |
| 1 - douce                 | °C 51   |
| 2 - moyenne               | °C 52   |
| 3 - dure                  | °C 53   |

2. Appuyer sur la touche info **i** pendant 3 secondes.

Vos réglages sont validés. Dans l'affichage de texte apparaît "Réglage de l'altitude 0 - 300m".

## Effectuer le réglage de l'altitude

La plage d'altitude "0 - 300m" est réglée par défaut. Modifiez ce réglage si l'emplacement de votre appareil se situe plus haut ou plus bas.

1. Régler la plage d'altitude avec le thermostat.

| Plage d'altitude   | Symbole de réglage (affichage de température) |
|--------------------|---|
| en-dessous de 0m   | °C 60   |
| 0 - 300m           | °C 61   |
| 300 - 600m         | °C 62   |
| 600 - 900m         | °C 63   |
| 900 - 1200m        | °C 64   |
| 1200 - 1500m       | °C 65   |
| 1500 - 1800m       | °C 66   |
| 1800 - 2100m       | °C 67   |
| 2100 - 2400m       | °C 68   |
| au-dessus de 2400m | °C 69   |

2. Appuyer sur la touche info **i** pendant 3 secondes.

Vos réglages sont validés.

## 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 mettre en service pour la première fois.

1. Retirer les accessoires du compartiment de cuisson.
2. Enlever tous les résidus de l'emballage (p.ex. éléments de polystyrène) du compartiment de cuisson.
3. Nettoyer les accessoires et le compartiment de cuisson avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle (voir le chapitre : Nettoyage et entretien).
4. Remplir le réservoir d'eau de 400 ml d'eau (voir le chapitre : Remplir et vider le réservoir d'eau).
5. Introduire le réservoir d'eau jusqu'en butée.
6. Mettre l'appareil en service. Appuyer pour cela sur le sélecteur du mode de fonctionnement pour le faire sortir (voir le chapitre : Utilisation de l'appareil). L'appareil est maintenant prêt à fonctionner.
7. Régler le sélecteur du mode de fonctionnement sur Chaleur voûte/sole **☑**.
8. Régler le thermostat sur 240 °C.
9. Appuyer répétitivement sur la touche VarioSteam **☑** jusqu'à ce que "Intensité de la vapeur élevée" apparaisse dans l'affichage de texte (voir le chapitre : Cuisson VarioSteam avec de la vapeur).
10. Appuyer sur la touche Start **Start**.
11. Eteindre l'appareil lorsque le réservoir d'eau est vide. Pour ce faire, ramener le sélecteur du mode de fonctionnement sur la position zéro **0** et l'escamoter. La pompe évacue l'eau résiduelle du système d'évaporation.
12. Vider le réservoir d'eau (voir le chapitre : Remplir et vider le réservoir d'eau).
13. Nettoyer le compartiment de cuisson avec de l'eau chaude additionnée d'eau de vaisselle.

**Remarque :** Eliminer les taches de calcaire avec un chiffon imbibé de vinaigre, rincer à l'eau claire et sécher avec un chiffon doux.

14. Nettoyer l'extérieur de l'appareil de l'eau additionnée de produit à vaisselle en utilisant un chiffon doux et humide.

# 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 remplir et vider le réservoir d'eau
- quand votre appareil s'éteint automatiquement

## Mettre l'appareil en service

Appuyer sur le sélecteur du mode de fonctionnement pour le faire sortir.

Cela met l'appareil en service et en ordre de marche. Les informations "Appareil prêt à fonctionner" et "Eclairage" apparaissent dans l'affichage de texte.

## Sélectionner le mode de fonctionnement et la température

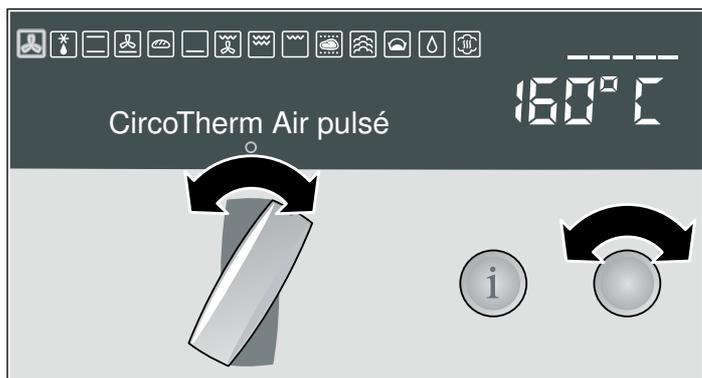
### ⚠ Risque de s'ébouillanter !

L'eau dans le réservoir d'eau peut devenir très chaude lorsque l'appareil continue à fonctionner. Vider le réservoir d'eau après chaque utilisation avec de la vapeur.

### Remarques

- Vous pouvez démarrer les modes de fonctionnement Basse température , Position cuisson vapeur , Position étuve  et Nettoyage hydrolyse  uniquement lorsque le compartiment de cuisson a refroidi. Aucune chaleur résiduelle (H ni h) ne doit être affichée dans l'affichage de la température.
- Pour des utilisations avec de la vapeur vous devez remplir le réservoir d'eau (voir le chapitre : Remplir et vider le réservoir d'eau).

1. Mettre l'appareil en service.
2. Tourner le sélecteur du mode de fonctionnement jusqu'à ce que le mode de fonctionnement désiré apparaisse dans l'affichage de texte.



3. Tourner le thermostat pour modifier la température de référence.

**Remarque :** Si aucune température de référence n'est affichée, la température de votre mode de fonctionnement est réglée fixe. Vous ne pouvez pas modifier cette température.

4. Appuyer sur la touche Start .

### Remarques

- Selon le mode de fonctionnement sélectionné vous entendrez un bruit de pompage après le démarrage. Le contrôle du fonctionnement de la pompe a lieu.
- Si vous ne pouvez pas démarrer une utilisation avec de la vapeur, vérifiez si le réservoir d'eau est rempli et introduit jusqu'en butée.

| Mode de fonctionnement   | Température de référence en °C | Plage de température en °C |
|--|--------------------------------|----------------------------|
|  CircoTherm® air pulsé*           | 160                            | 40 - 200                   |
|  Position décongélation           | Réglage fixe                   | — — —                      |
|  Chaleur voûte/sole*              | 170                            | 50 - 275                   |
|  Position Pizza*                  | 220                            | 50 - 275                   |
|  Position cuisson du pain*        | 200                            | 180 - 220                  |
|  Chaleur de sole                  | 200                            | 50 - 225                   |
|  Gril air pulsé*                  | 170                            | 50 - 250                   |
|  Gril grande surface              | 220                            | 50 - 275                   |
|  Gril grande surface (intensif)** | Réglage fixe                   |                            |
|  Gril petite surface              | 180                            | 50 - 275                   |
|  Gril petite surface (intensif)** | Réglage fixe                   |                            |
|  Basse température                | Réglage fixe                   |                            |
|  Position cuisson vapeur          | Réglage fixe                   | ° ° °                      |
|  Position Etuve                   | Réglage fixe                   | - 2 -                      |
|  Nettoyage hydrolyse              | Réglage fixe                   | EE5                        |
|  Réchauffer                      | 120                            | 80 - 180                   |

\* Avec ce mode de fonctionnement vous pouvez activer en plus la vapeur

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

## Changer le mode de fonctionnement

1. Tourner le sélecteur du mode de fonctionnement jusqu'à ce que le mode de fonctionnement désiré soit réglé.
2. Tourner le thermostat pour modifier la température.
3. Appuyer sur la touche Start .

## Température actuelle

Appuyez sur la touche Info . 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)



## Remplir et vider le réservoir d'eau

### **⚠ Risque de blessures et d'incendie !**

Remplissez le réservoir d'eau exclusivement d'eau ou de solution détartrante que nous recommandons.

Ne remplissez pas le réservoir d'eau de liquides inflammables (p.ex. des boissons alcoolisées).

Les vapeurs des liquides inflammables peuvent s'enflammer dans le compartiment de cuisson par des surfaces chaudes (déflagration). La porte de l'appareil peut s'ouvrir brusquement. Des vapeurs chaudes et des jets de flammes peuvent sortir.

### **Attention !**

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

N'utilisez pas d'eau distillée, pas d'eau du robinet fortement chlorée (> 40 mg/l) ni d'autres liquides.

Utilisez exclusivement de l'eau froide fraîche du robinet, de l'eau adoucie ou de l'eau minérale plate.

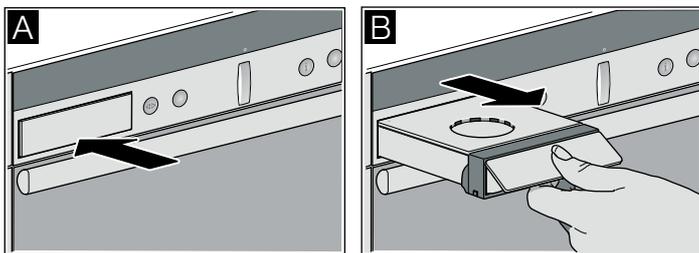
### **Remarques**

- Si vous utilisez de l'eau minérale, réglez la classe de dureté de l'eau : dure.
- Si le réservoir d'eau n'a pas été vidé, un message de rappel apparaîtra pour des raisons hygiéniques après extinction de l'appareil. Le message de rappel ne disparaîtra que lorsque vous viderez le réservoir d'eau.

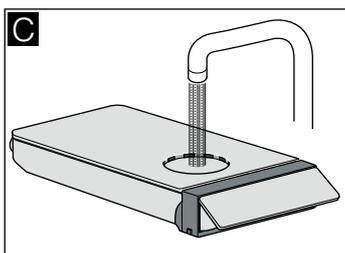
### **Remplir le réservoir d'eau**

Remplissez le réservoir d'eau avant chaque utilisation avec de la vapeur.

1. Appuyer légèrement en bas au milieu sur le réservoir d'eau (fig. A).
2. Retirer le réservoir d'eau (fig. B).



3. Remplir le réservoir d'eau froide jusqu'au repère "max" (fig. C).



4. Introduire le réservoir d'eau jusqu'en butée.

### **Compléter le réservoir d'eau**

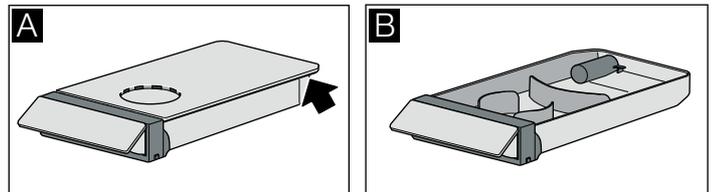
Un signal retentit lorsque le réservoir d'eau est vide. "Remplir le réservoir et l'introduire complètement" apparaît dans l'affichage de texte. Le fonctionnement avec de la vapeur est interrompu.

1. Retirer le réservoir d'eau.
2. Remplir le réservoir d'eau jusqu'au repère "max" et l'introduire jusqu'en butée.  
Le fonctionnement avec de la vapeur continue.

## Vider le réservoir d'eau

Vider le réservoir d'eau après chaque utilisation avec de la vapeur.

1. Ramener le sélecteur du mode de fonctionnement sur la position zéro 0 et l'escamoter.  
Le texte "Evacuer" apparaît dans l'affichage de texte et  $P_{ud}$  (Pumping-out = évacuer) dans l'affichage de la température. L'eau résiduelle dans le système d'évaporation est repompée dans le réservoir d'eau. L'information "Evacuation terminée" apparaît après l'évacuation.
2. Retirer le réservoir d'eau lentement et à l'horizontale.
3. Enlever le couvercle (fig. A).
4. Vider le réservoir d'eau (fig. B).



5. Bien sécher le logement du réservoir et le réservoir d'eau.
6. Introduire le réservoir d'eau.

## Mettre l'appareil hors service

### **⚠ Risque de s'ébouillanter !**

De la vapeur chaude peut s'échapper lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil. Ouvrez prudemment la porte de l'appareil après la cuisson.

**Remarque :** L'appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Une fois l'appareil éteint, le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner.

1. Ramener le sélecteur du mode de fonctionnement sur la position zéro 0.
2. Appuyer sur le sélecteur du mode de fonctionnement, jusqu'à ce qu'il soit escamoté.  
L'appareil s'éteint.

**Remarque :** Lorsque vous éteignez l'appareil après une utilisation avec de la vapeur, vous entendrez un bruit de pompage. L'appareil repompe l'eau résiduelle du système d'évaporation, dans le réservoir d'eau. Dans l'affichage de texte apparaît "Evacuer". Videz seulement le réservoir d'eau lorsque l'information "Evacuation terminée" est affichée.

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

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

### **Terminer le fonctionnement**

Exercer une pression longue sur la touche Stop  $\square$ . L'appareil arrête le fonctionnement actuel. L'appareil n'est pas éteint. Vous pouvez maintenant démarrer un autre mode de fonctionnement.

### **Interrompre le fonctionnement et le continuer (pause)**

Appuyer brièvement sur la touche Stop  $\square$ . L'appareil interrompt le fonctionnement actuel. Appuyez sur la touche Start  $\square$ , pour continuer le fonctionnement interrompu.

## Après chaque utilisation avec de la vapeur

### 1. Eteindre l'appareil.

L'eau résiduelle dans le système d'évaporation est repompée dans le réservoir d'eau. Dans l'affichage de texte apparaît "Evacuer".

### 2. Vider le réservoir d'eau seulement lorsque "Evacuation terminée" apparaît.

### 3. Vider le réservoir d'eau, le rincer et le laisser sécher en ouvrant le couvercle.

### 4. Essuyer le compartiment de cuisson refroidi avec un chiffon doux.

### 5. Enlever les salissures dans le compartiment de cuisson.

**Remarque :** Eliminer les taches de calcaire avec un chiffon imbibé de vinaigre, rincer à l'eau claire et sécher avec un chiffon doux.

## Coupure de sécurité automatique

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

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

Dans l'affichage de texte apparaît "Coupure de sécurité" et **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 **0**.

## Modifier les réglages de base

Votre appareil possède différents réglages de base qui sont pré-réglés en usine. Vous pouvez modifier ces réglages de base selon vos besoins.

### 1. Allumer l'appareil.

### 2. Appuyer sur la touche info **i** pendant 3 secondes, pour parvenir au menu Réglages de base.

Dans l'affichage de texte apparaît "Sélection langue: Français" Si l'appareil est verrouillé, vous devez d'abord le déverrouiller.

### 3. Appuyer répétitivement sur la touche info **i**, jusqu'à ce que le réglage de base actuel du sous-menu correspondant s'affiche dans l'affichage de texte (p.ex. "Signal sonore Off").

### 4. Avec le thermostat, régler le réglage de base désiré dans un sous-menu (p.ex. "Signal sonore 2 minutes").

### 5. Appuyer sur la touche info **i** pendant 3 secondes.

Votre réglage de base est enregistré.

**Remarque :** Si dans les 15 secondes vous n'avez effectué aucune saisie, le menu Réglages de base sera automatiquement quitté. "Appareil prêt à fonctionner" apparaît dans l'affichage de texte.

Vous pouvez modifier les réglages de base suivants :

| Menu Réglages de base |                                   |                    |
|-----------------------|-----------------------------------|--------------------|
| Sous-menu             | Réglage de base                   | Symbole de réglage |
| Langue                | Sélection langue                  |                    |
| Sécurité-enfants      | Appareil déverrouillé             | <b>c 10</b>        |
|                       | Appareil verrouillé               | <b>c 11</b>        |
|                       | Appareil verrouillé en permanence | <b>c 21</b>        |
| Signal sonore         | Signal sonore désactivé           | <b>c 30</b>        |
|                       | Signal sonore 30 secondes         | <b>c 31</b>        |
|                       | Signal sonore 2 minutes           | <b>c 32</b>        |
|                       | Signal sonore 10 minutes          | <b>c 33</b>        |
| Réglage individuel*   | —□□□■□□□+                         | <b>c 4...</b>      |

| Menu Réglages de base |                      |                    |
|-----------------------|----------------------|--------------------|
| Sous-menu             | Réglage de base      | Symbole de réglage |
| Dureté de l'eau       | adoucie              | <b>c 50</b>        |
|                       | 1 - douce            | <b>c 51</b>        |
|                       | 2 - moyenne          | <b>c 52</b>        |
|                       | 3 - dure             | <b>c 53</b>        |
| Réglage de l'altitude | en-dessous de 0 m    | <b>c 60</b>        |
|                       | 0 - 300 m            | <b>c 61</b>        |
|                       | 300 - 600 m          | <b>c 62</b>        |
|                       | 600 - 900 m          | <b>c 63</b>        |
|                       | 900 - 1200 m         | <b>c 64</b>        |
|                       | 1200 - 1500 m        | <b>c 65</b>        |
|                       | 1500 - 1800 m        | <b>c 66</b>        |
|                       | 1800 - 2100 m        | <b>c 67</b>        |
|                       | 2100 - 2400 m        | <b>c 68</b>        |
|                       | au-dessus de 2400 m  | <b>c 69</b>        |
| Aux réglages usine    | ne pas réinitialiser | <b>c 70</b>        |
|                       | réinitialiser        | <b>c 71</b>        |

\* Avec ce réglage de base vous pouvez adapter le degré de brunissage pour tous les programmes automatiques (voir chapitre : Programmes automatiques)

# Horloge électronique

Dans ce chapitre, vous apprendrez

- comment régler la minuterie
- comment automatiquement éteindre votre appareil
- comment automatiquement mettre en marche et éteindre votre appareil (fonctionnement préprogrammé)
- comment régler l'heure
- comment enclencher le chauffage rapide

## Affichage de l'heure



Touche de fonction d'horloge    Sélecteur rotatif

| Fonction d'horloge   | Utilisation  |
|--|--|
|  Minuterie                     | Vous pouvez utiliser la minuterie comme un minuteur de cuisine. L'appareil ne se met pas automatiquement en service ou hors service. |
|  Durée de fonctionnement       | L'appareil se met automatiquement hors service après la durée de fonctionnement réglée (p.ex. 1:30 heures)                           |
|  Fin du fonctionnement         | L'appareil se met automatiquement hors service à l'heure réglée (p.ex. 12:30 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 accroit 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 , fin du fonctionnement  et fonctionnement préprogrammé, un signal retentit après écoulement des réglages et le symbole  ou  clignote. Pour couper le signal prématurément, appuyez sur la touche de fonction d'horloge .
- 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.
  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. Puis, l'heure s'affiche de nouveau.
  4. Appuyer sur la touche Start .
- L'appareil chauffe et la durée de fonctionnement réglée s'écoule.



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

Ramener le sélecteur du mode de fonctionnement sur la position O et l'escamoter

## Fin du fonctionnement

Arrêt automatique à une heure réglée.

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



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

Ramener le sélecteur du mode de fonctionnement sur la position O et l'escamoter

## Fonctionnement préprogrammé

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.
2. Appuyer répétitivement sur la touche de fonction d'horloge <math>\langle \rangle</math>, jusqu'à ce que les symboles <math>\langle \rangle</math> et <math>\rightarrow</math> s'allument.
3. Régler la durée de fonctionnement à l'aide du sélecteur rotatif (p.ex. 1:30 heures).  
Le réglage est automatiquement validé.
4. Appuyer répétitivement sur la touche de fonction d'horloge <math>\langle \rangle</math>, jusqu'à ce que les symboles <math>\langle \rangle</math> et <math>\rightarrow</math> s'allument.
5. Régler la fin du fonctionnement avec le sélecteur rotatif (p.ex. 12:30 heures).

6. Appuyer sur la touche Start .

L'appareil se met hors service et attend jusqu'à l'heure appropriée pour se mettre en marche (dans l'exemple à 1:00 heures). L'appareil s'éteint automatiquement à la fin du fonctionnement réglée (12:30 heures). Un signal retentit et le symbole <math>\rightarrow</math> clignote.

7. Ramener le sélecteur du mode de fonctionnement sur la position O et l'escamoter.

## 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 <math>\langle \rangle</math>, jusqu'à ce que les symboles <math>\langle \rangle</math> et <math>\odot</math> s'allument.
2. Régler l'heure avec le sélecteur rotatif.  
Le réglage est automatiquement validé.

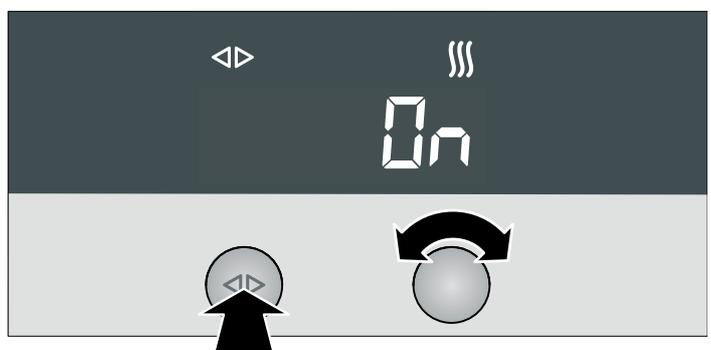


## Chauffage rapide

Selon l'équipement de l'appareil vous pouvez réduire le temps de chauffe pour les modes de fonctionnement Chaleur tournante  et Position cuisson du pain  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.
2. Appuyer répétitivement sur la touche de fonction d'horloge <math>\langle \rangle</math> jusqu'à ce que les symboles <math>\langle \rangle</math> et  s'allument et que  apparaisse dans l'affichage de l'heure.
3. Tourner le sélecteur rotatif à droite.  
 s'affiche dans l'affichage de l'heure et le symbole  s'allume. Le chauffage rapide s'enclenche.
4. Appuyer sur la touche Start .  
L'appareil chauffe.



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. Allumer l'appareil.
2. Maintenir la touche info **i** appuyée jusqu'à ce que **c i** (appareil déverrouillé) apparaisse.
3. Tourner le thermostat, jusqu'à ce que **c i i** (appareil verrouillé) apparaisse.
4. Maintenir la touche info **i** appuyée, jusqu'à ce que le symbole  apparaisse.

**Remarque :** En cas de tentative d'activer l'appareil verrouillé, le symbole **-5-** (appareil verrouillé) apparaît.

#### Déverrouiller l'appareil

1. Maintenir la touche info **i** appuyée jusqu'à ce que **c i i** (appareil verrouillé) apparaisse.
2. Tourner le thermostat jusqu'à ce que **c i** (appareil déverrouillé) apparaisse.
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. Allumer l'appareil.
2. Maintenir la touche info **i** appuyée jusqu'à ce que **c i** (appareil verrouillé) apparaisse.
3. Tourner le thermostat, jusqu'à ce que **c 2 i** (appareil verrouillé en permanence) apparaisse.
4. Appuyer sur la touche info **i** pendant 3 secondes. Votre appareil sera verrouillé après 30 secondes. Le symbole  apparaît.

**Remarque :** En cas de tentative d'activer l'appareil verrouillé, le symbole **-5P** (appareil verrouillé en permanence) apparaît.

#### Interrompre le verrouillage permanent

1. Maintenir la touche info **i** appuyée jusqu'à ce que **c 2 i** (appareil verrouillé en permanence) apparaisse.
2. Tourner le thermostat jusqu'à ce que **c 2** (appareil déverrouillé occasionnellement) apparaisse.
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 **c 2 i** (appareil verrouillé en permanence) apparaisse.
2. Tourner le thermostat jusqu'à ce que **c 2** (appareil déverrouillé occasionnellement) apparaisse.
3. Maintenir la touche info **i** appuyée, jusqu'à ce que le symbole  s'éteigne.
4. Dans les 30 secondes, réappuyer sur la touche info **i** pendant 3 secondes.
5. Tourner le thermostat jusqu'à ce que **c i** (appareil déverrouillé) apparaisse.
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
- Cuisson sur plusieurs niveaux
- Cuisson des pâtes de base usuelles (tableau de cuisson)
- la cuisson de plats cuisinés surgelés et de plats frais préparés (tableau de cuisson)
- conseils et astuces pour la cuisson de pâtisseries

**Remarque :** Pour la cuisson de pâtisseries avec le mode CircoTherm® Air pulsé , n'utilisez pas le niveau d'enfournement 2. La circulation de l'air est entravée et le résultat de votre cuisson sera moins bon.

## Cuire dans des moules et sur des plaques

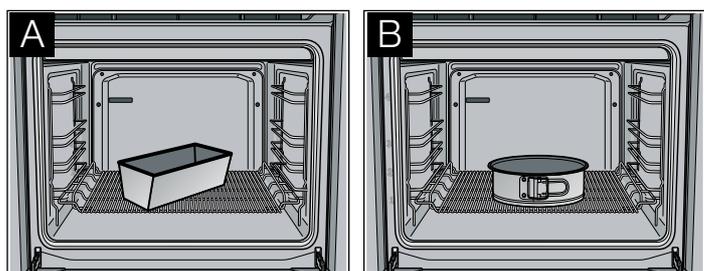
### Moules

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

Les moules en fer-blanc et les moules en verre augmentent le temps de cuisson et le gâteau ne brunit pas uniformément. Si vous désirez cuire vos gâteaux dans des moules en fer-blanc avec la convection naturelle  vous devez alors utiliser la hauteur d'enfournement 1.

Si vous voulez utiliser des moules en silicone, basez-vous sur les indications et les recettes du fabricant. Les moules en silicone sont souvent plus petits que les moules normaux. Les quantités de pâte et les indications des recettes peuvent diverger.

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



### Plaques à pâtisserie

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

Enfournez la plaque à pâtisserie ou la lèchefrite jusqu'à la butée avec soin et veillez à ce que l'inclinaison soit toujours dirigée vers la porte de l'appareil.

Utilisez la lèchefrite pour les gâteaux juteux afin de ne pas encrasser le compartiment de cuisson.

### Cuisson sur plusieurs niveaux

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

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

Si vous voulez utiliser une plaque à pâtisserie et une lèchefrite pour la cuisson sur deux niveaux, insérez alors la plaque à pâtisserie au niveau d'enfournement 3 et la lèchefrite au niveau d'enfournement 1.

### Tableau de cuisson pour les pâtes

Les indications dans le tableau sont des valeurs indicatives qui s'appliquent aux plaques de cuisson émaillées ainsi qu'aux moules foncés. 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.

| Pâte   | CircoTherm® Air pulsé <input checked="" type="checkbox"/> |                   |                             | Convection naturelle <input type="checkbox"/> |                   |
|--|---|-------------------|-----------------------------|---|-------------------|
|  | Hauteur d'enfournement                                    | Température en °C | Durée de cuisson en minutes | Hauteur d'enfournement                        | Température en °C |
| <b>Pâte à cake</b>   |   |                   |                             |   |                   |
| Gâteau sur plaque avec garniture                                 | 1   | 160 - 170         | 30 - 45                     | 3   | 170 - 180         |
|  | 1 + 3   | 150 - 160         | 40 - 50                     | -   | -                 |
| Moule démontable/à cake  | 1   | 150 - 160         | 60 - 80                     | 2   | 160 - 170         |
| Moule pour fond de tarte aux fruits                              | 1   | 160 - 170         | 20 - 35                     | 2   | 170 - 180         |
| <b>Pâte brisée</b>   |   |                   |                             |   |                   |
| Gâteaux sur plaque avec garniture sèche, p.ex. crumble           | 1   | 160 - 170         | 45 - 70                     | 3   | 180 - 190         |
|  | 1 + 3   | 160 - 170         | 60 - 80                     | -   | -                 |
| Gâteaux sur plaque avec garniture juteuse, p.ex. coulis de crème | 1   | 150 - 170         | 60 - 80                     | -   | -                 |
| Moule démontable, p.ex. gâteau au fromage blanc                  | 1   | 150 - 160         | 50 - 90                     | 2   | 160 - 180         |
| Moule pour fond de tarte aux fruits                              | 1   | 150 - 160*        | 20 - 35                     | 2   | 170 - 180*        |
| <b>Pâte à biscuit</b>  |   |                   |                             |   |                   |
| Biscuit roulé  | 1   | 180 - 190*        | 10 - 15                     | 3   | 190 - 200*        |
| Moule pour fond de tarte aux fruits                              | 1   | 160 - 170         | 20 - 30                     | 2   | 160 - 170         |
| Génoise (6 oeufs)  | 1   | 150 - 160         | 30 - 45                     | 2   | 160 - 170         |
| Génoise (3 oeufs)  | 1   | 150 - 160*        | 20 - 30                     | 2   | 160 - 170*        |
| <b>Pâte à la levure du boulanger</b>                             |   |                   |                             |   |                   |
| Gâteaux sur plaque avec garniture sèche, p.ex. crumble           | 1   | 160 - 170         | 40 - 60                     | 3   | 170 - 180         |
|  | 1 + 3   | 160 - 170         | 45 - 65                     | -   | -                 |
| Couronne briochée/brioche (500 g)                                | 1   | 160 - 170         | 30 - 40                     | 3   | 170 - 180         |
| Moule démontable   | 1   | 160 - 170         | 30 - 40                     | 2   | 160 - 170         |
| Moule à kouglof  | 1   | 160 - 170         | 35 - 45                     | 2   | 170 - 180         |

\* Préchauffer le four

| Petites pâtisseries                         | CircoTherm® Air pulsé ☒ |                   |                             | Convection naturelle ☒ |                   |
|---|-------------------------|-------------------|-----------------------------|------------------------|-------------------|
|   | Hauteur d'enfournement  | Température en °C | Durée de cuisson en minutes | Hauteur d'enfournement | Température en °C |
| Pâte à la levure du boulanger               | 1                       | 160 - 170         | 20 - 25                     | 3                      | 170 - 180         |
|   | 1 + 3                   | 160 - 170         | 20 - 30                     | -                      | -                 |
| Meringue                                    | 1                       | 80                | 100 - 130                   | 3                      | 80                |
|   | 1 + 3                   | 80                | 150 - 170                   | -                      | -                 |
| Pâte feuilletée                             | 1                       | 190 - 200*        | 20 - 30                     | 3                      | 200 - 210*        |
|   | 1 + 3                   | 190 - 200*        | 25 - 35                     | -                      | -                 |
| Pâte à choux                                | 1                       | 190 - 200*        | 25 - 35                     | 3                      | 200 - 210*        |
|   | 1 + 3                   | 190 - 200*        | 30 - 40                     | -                      | -                 |
| Pâte à cake, p.ex. Muffins                  | 1                       | 150 - 160*        | 25 - 35                     | 3                      | 160 - 170*        |
|   | 1 + 3                   | 150 - 160*        | 25 - 35                     | -                      | -                 |
| Pâte brisée, p.ex. petits gâteaux au beurre | 1                       | 140 - 150*        | 15 - 20                     | 3                      | 140 - 150*        |
|   | 1 + 3                   | 130 - 140*        | 20 - 30                     | -                      | -                 |
|   | 1 + 3 + 4               | 130 - 140*        | 20 - 35                     | -                      | -                 |

\* 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.

| Mets  | Position cuisson du pain ☒ |                   |                             | Position Pizza ☒       |                   |
|---|----------------------------|-------------------|-----------------------------|------------------------|-------------------|
|   | Hauteur d'enfournement     | Température en °C | Durée de cuisson en minutes | Hauteur d'enfournement | Température en °C |
| Pizza, fraîche  | 1                          | 190 - 210*        | 20 - 30                     | 1                      | 180 - 200         |
|   | 1 + 3                      | 180 - 190         | 35 - 45                     | -                      | -                 |
| Tarte flambée   | 1                          | 190 - 210*        | 15 - 25                     | 1                      | 200 - 220         |
| Quiche  | 1                          | 180 - 200         | 50 - 60                     | 1                      | 170 - 190         |
| Tarte   | 1                          | 180 - 200*        | 30 - 45                     | 1                      | 190 - 210         |
| Gâteau suisse (Wähe)                                      | 1                          | 180 - 190*        | 45 - 55                     | 1                      | 170 - 190         |
| Gratin de pommes de terre à base de pommes de terre crues | 1                          | 180 - 200         | 50 - 60                     | 1                      | 170 - 190         |
| Strudel, surgelé  | 1                          | 190 - 210         | 35 - 45                     | 1                      | 180 - 200         |
| <b>Pizza, surgelée</b>                                    |                            |                   |                             |                        |                   |
| Pizza à fond mince  | 1                          | 180 - 200         | 10 - 20                     | 1                      | 200 - 220         |
|   | 1 + 3                      | 180 - 190         | 20 - 30                     | -                      | -                 |

\* Préchauffer le four

| Mets   | Position cuisson du pain  |                   |                             | Position Pizza  |                   |
|--|--|-------------------|-----------------------------|---|-------------------|
|  | Hauteur d'enfournement   | Température en °C | Durée de cuisson en minutes | Hauteur d'enfournement  | Température en °C |
| Pizza à fond épais                           | 1  | 180 - 200         | 20 - 30                     | 1   | 180 - 200         |
|  | 1 + 3  | 180 - 190         | 25 - 35                     | -   | -                 |
| <b>Produits de pommes de terre</b>           |  |                   |                             |   |                   |
| Frites                                       | 1  | 190 - 210         | 15 - 25                     | 1   | 210 - 230         |
|  | 1 + 3  | 180 - 190         | 25 - 35                     | -   | -                 |
| Croquettes                                   | 1  | 180 - 200         | 15 - 25                     | 1   | 200 - 220         |
| Röstis (pommes de terre farcies)             | 1  | 180 - 200         | 15 - 25                     | 1   | 200 - 220         |
| <b>Pain et pâtisserie</b>                    |  |                   |                             |   |                   |
| Petits pains/baguette à réchauffer, précuits | 1  | 180 - 200         | 5 - 15                      | 1   | 180 - 200         |
| Petits pains/baguette, surgelés              | 1  | 180 - 200         | 5 - 15                      | 1   | 200 - 220         |
| Petits pains/baguette, précuits, surgelés    | 1  | 180 - 200         | 10 - 20                     | 1   | 180 - 200         |
| Pâtons de bretzel, surgelés                  | 1  | 180 - 190         | 15 - 20                     | 1   | 170 - 190         |
| <b>Fritures, surgelées</b>                   |  |                   |                             |   |                   |
| Bâtonnets de poisson                         | 1  | 180 - 200         | 15 - 20                     | 1   | 190 - 210         |
| Burgers aux légumes                          | 1  | 180 - 200         | 20 - 30                     | 1   | 200 - 220         |

\* Préchauffer le four

## Conseils et astuces

|   |   |
|---|---|
| Le gâteau est trop clair  | Vérifiez le niveau d'enfournement.<br>Vérifiez si vous avez utilisé les ustensiles de cuisson que nous recommandons.<br>Posez votre moule sur la grille et non sur la plaque à pâtisserie.<br>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.<br>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.<br>Vérifiez la température.<br>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.<br>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.<br>Vérifiez la température.<br>En cas de cuisson sur plusieurs niveaux, retirez les plaques à pâtisserie à différents moments.<br>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.<br>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.<br>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.<br>Utilisez des moules à pâtisserie foncés, car ceux-ci absorbent mieux la chaleur.<br>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"
- le rôtissage de la viande, de la volaille et du poisson (tableau de rôtissage)
- des conseils et astuces pour le rôtissage

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

N'utilisez que des plats à rôtir spécialement conçus pour le fonctionnement du four.

Pour le rôtissage avec le mode CircoTherm® Air pulsé , n'utilisez pas le niveau d'enfournement 2. Cela gêne la circulation de l'air et le résultat de la cuisson sera moins bon.

### Rôtissage à découvert

Pour le rôtissage à découvert, on utilise un plat à rôtir 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 1/8 à 1/4 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.

| Pièce à rôtir                            | CircoTherm® Air pulsé  |                   |                             | Convection naturelle  |                   |
|--|---|-------------------|-----------------------------|--|-------------------|
|  | Hauteur d'enfournement  | Température en °C | Temps de cuisson en minutes | Hauteur d'enfournement   | Température en °C |
| Rôti de viande hachée de 500 g de viande | 1   | 170 - 180         | 60 - 70                     | 2  | 200 - 210         |
| <b>Porc</b>                              |   |                   |                             |  |                   |
| Kassler                                  | 1   | 160 - 170         | 70 - 80                     | 2  | 190 - 210         |

\* Préchauffer le four

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

\*\*\* Utiliser la hauteur d'enfournement 1 pour la cuisson d'un mets épais

| Pièce à rôtir                                      | CircoTherm® Air pulsé  |                   |                             | Convection naturelle  |                   |
|--|---|-------------------|-----------------------------|---|-------------------|
|  | Hauteur d'enfournement  | Température en °C | Temps de cuisson en minutes | Hauteur d'enfournement  | Température en °C |
| Filet, moyen (400 g)                               | 1   | 170 - 180         | 30 - 45                     | 3   | 200 - 230         |
| Rôti avec couenne (1,5 kg)                         | 1   | 160 - 170         | 120 - 150                   | 2   | 200 - 220         |
| Rôti avec couenne (2,5 kg)                         | 1   | 160 - 170         | 150 - 180                   | 2   | 190 - 210         |
| Rôti, persillé sans couenne, p.ex. échine (1,5 kg) | 1   | 160 - 170         | 100 - 130                   | 2   | 190 - 210         |
| Rôti, persillé sans couenne, p.ex. échine (2,5 kg) | 1   | 160 - 170         | 120 - 150                   | 2   | 180 - 200         |
| Rôti maigre (1 kg)                                 | 1   | 170 - 180         | 70 - 90                     | 2   | 180 - 200         |
| Rôti maigre (2 kg)                                 | 1   | 170 - 180         | 80 - 100                    | 2   | 180 - 200         |
| <b>Bœuf</b>  |   |                   |                             |   |                   |
| Filet, médium (1 kg)                               | 1   | 180 - 190         | 45 - 65                     | 2   | 200 - 220         |
| Rosbif, rosé (1,5 kg)                              | 1   | 180 - 190         | 30 - 45                     | 2   | 200 - 220         |
| Rôti à braiser (1,5 kg)**                          | 1   | 170 - 180         | 120 - 150                   | 2   | 200 - 220         |
| Rôti à braiser (2,5 kg)**                          | 1   | 170 - 180         | 150 - 180                   | 2   | 190 - 210         |
| <b>Veau</b>  |   |                   |                             |   |                   |
| Rôti/poitrine de veau (1,5 kg)                     | 1   | 160 - 170         | 90 - 120                    | 2   | 180 - 200         |
| Rôti/poitrine de veau (2,5 kg)                     | 1   | 160 - 170         | 120 - 150                   | 2   | 170 - 190         |
| Jarret   | 1   | 160 - 170         | 100 - 130                   | 2   | 190 - 210         |
| <b>Agneau</b>                                      |   |                   |                             |   |                   |
| Gigot sans os                                      | 1   | 180 - 190         | 70 - 110                    | 2   | 200 - 220         |
| Selle avec os                                      | 1   | 180 - 190*        | 40 - 50                     | 2   | 200 - 220*        |
| Selle sans os                                      | 1   | 180 - 190*        | 30 - 40                     | 2   | 200 - 220*        |
| <b>Volaille</b>                                    |   |                   |                             |   |                   |
| Poulet, entier (1 kg)                              | 1   | 170 - 180         | 60 - 70                     | 2   | 200 - 220         |
| Canard, entier (2 - 3 kg)                          | 1   | 150 - 160         | 90 - 120                    | 2   | 190 - 210         |
| Oie, entière (3 - 4 kg)                            | 1   | 150 - 160         | 130 - 180                   | 2***  | 180 - 200         |
| <b>Gibier</b>                                      |   |                   |                             |   |                   |
| Rôti/cuissot de chevreuil sans os (1,5 kg)         | 1   | 160 - 170         | 90 - 120                    | 2   | 190 - 210         |
| Rôti de sanglier (1,5 kg)                          | 1   | 160 - 170         | 120 - 140                   | 2   | 190 - 210         |
| Rôti de cerf (1,5 kg)                              | 1   | 160 - 170         | 100 - 120                   | 2   | 190 - 210         |
| Lapin  | 1   | 160 - 170         | 70 - 80                     | 2   | 180 - 200         |
| <b>Poisson</b>                                     |   |                   |                             |   |                   |
| Poisson, entier (300 g)                            | 1   | 160 - 170         | 30 - 40                     | 2   | 180 - 200         |
| Poisson, entier (700 g)                            | 1   | 160 - 170         | 40 - 50                     | 2   | 180 - 200         |

\* Préchauffer le four

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

\*\*\* Utiliser la hauteur d'enfournement 1 pour la cuisson d'un mets épais

## Conseils et astuces

|   |   |
|---|---|
| La croûte est trop épaisse et/ou le rôti est trop sec   | Réduisez la température ou diminuez la durée de rôtissage.<br>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.<br>Augmentez la durée de rôtissage.<br>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. |

# 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 "Impossible" apparaît dans l'affichage de texte et **H** ou **h** et **III** apparaissent en alternance dans l'affichage de la température après l'activation du mode de cuisson Basse température, le compartiment de cuisson n'est pas complètement refroidi.

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

1. 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), l'indication "Veuillez attendre" apparaît dans l'affichage de texte.
3. Dégraisser et dénervé la viande.
4. Bien saisir la viande de tous les côtés de façon à former une croûte avec les arômes de la poêle.
5. Posez le morceau à cuire sur le plat en verre ou en porcelaine quand le signal retentit et que l'affichage de texte indique "En service".
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 |
|--|-------------------|------------------------------|
| <b>Porc</b>                                |                   |                              |
| Filet, entier (env. 500 g)                 | 5 - 6             | 100 - 120                    |
| Longe (env. 1 kg, 4 - 5 cm d'épaisseur)    | 5 - 6             | 120 - 150                    |
| Médallions (5 cm d'épaisseur)              | 3 - 4             | 45 - 60                      |
| Steaks de longe (2 - 3 cm d'épaisseur)     | 2 - 3             | 30 - 45                      |
| <b>Bœuf</b>                                |                   |                              |
| Filet, entier (1,5 kg)                     | 6 - 7             | 160 - 200                    |
| Rosbif (env. 1,5 kg, 5 - 6 cm d'épaisseur) | 6 - 7             | 180 - 210                    |
| Hanche (6 - 7 cm d'épaisseur)              | 6 - 7             | 240 - 300                    |
| Médallions (5 cm d'épaisseur)              | 3 - 4             | 60 - 80                      |
| Rumsteck (3 cm d'épaisseur)                | 3 - 4             | 50 - 70                      |
| Steak dans la hanche (3 cm d'épaisseur)    | 3 - 4             | 50 - 70                      |
| <b>Veau</b>                                |                   |                              |
| Filet, entier (env. 800 g)                 | 4 - 5             | 150 - 180                    |
| Noix (env. 2 kg, 8 - 9 cm d'épaisseur)     | 6 - 7             | 360 - 420                    |
| Quasi (env. 1,5 kg, 4 - 5 cm d'épaisseur)  | 6 - 7             | 240 - 300                    |
| Médallions (4 cm d'épaisseur)              | 3 - 4             | 70 - 90                      |
| <b>Agneau</b>                              |                   |                              |
| Carré désossé (env. 200 g)                 | 2 - 3             | 30 - 40                      |
| Gigot sans os, ficelé (env. 1 kg)          | 6 - 7             | 240 - 300                    |
| <b>Volaille</b>                            |                   |                              |
| 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

## 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.

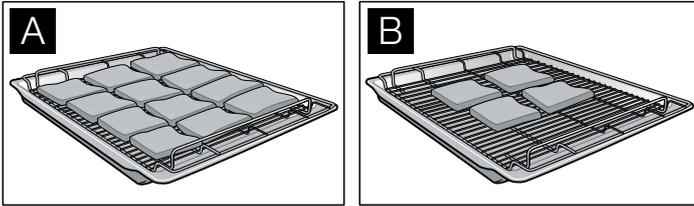
Les valeurs indiquées concernent un enfournement à four froid et les viandes sortant directement du réfrigérateur.

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

## Grillades à plat

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 à bords recourbés dans la lèchefrite, le creux vers le bas : convient pour des pièces à griller qui généralement doivent être bien cuites                  |
|  | Placer la grille à bords recourbés dans la lèchefrite, le creux vers le haut : convient pour des pièces à griller qui généralement doivent être cuites saignantes ou médium |
|  | Pour la grille plate, vous pouvez choisir un niveau intermédiaire et griller davantage de pièces que sur la grille à trou de puisage  |

**Remarque :** Utiliser la lèchefrite toujours dans la position d'emploi normale (non à l'envers).



### 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                                 | Hauteur d'enfournement | Température en °C | Durée de grillade en minutes | Remarques  |
|---|------------------------|-------------------|------------------------------|--|
| Toast avec garniture                            | 3                      | 220               | 10 - 15                      | La hauteur d'enfournement dépend de l'épaisseur de la garniture                                  |
| Légumes   | 4                      | <i>inf</i>        | 15 - 20                      |  |
| Saucisses                                       | 4                      | 250               | 10 - 14                      | Inciser légèrement   |
| <b>Porc</b>                                     |                        |                   |                              |  |
| Steaks dans le filet, médium (3 cm d'épaisseur) | 4                      | <i>inf</i>        | 12 - 15                      | Il est possible d'influer sur le résultat de la cuisson en modifiant la disposition de la grille |
| Steak, bien cuit (2 cm d'épaisseur)             | 4                      | <i>inf</i>        | 15 - 20                      |  |
| <b>Bœuf</b>                                     |                        |                   |                              |  |
| Steaks dans le filet (3 - 4 cm d'épaisseur)     | 4                      | <i>inf</i>        | 15 - 20                      | En fonction du type de cuisson désiré, vous pouvez réduire ou augmenter les temps de cuisson     |
| Tournedos                                       | 4                      | <i>inf</i>        | 12 - 15                      |  |
| <b>Agneau</b>                                   |                        |                   |                              |  |
| Filets  | 4                      | <i>inf</i>        | 8 - 12                       | En fonction du type de cuisson désiré, vous pouvez réduire ou augmenter les temps de cuisson     |
| Côtelettes                                      | 4                      | <i>inf</i>        | 10 - 15                      |  |
| <b>Volaille</b>                                 |                        |                   |                              |  |
| Cuisses de poulet                               | 3                      | 250               | 25 - 30                      | Le fait de percer la peau permet d'éviter la formation de bulles pendant la cuisson              |
| Petits morceaux de poulet                       | 3                      | 250               | 25 - 30                      |  |
| <b>Poisson</b>                                  |                        |                   |                              |  |
| Steaks  | 4                      | 220               | 15 - 20                      | Les pièces devront être de la même épaisseur   |
| Côtelettes                                      | 4                      | 220               | 15 - 20                      |  |
| Poissons entiers                                | 3                      | 220               | 20 - 25                      |  |

### 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      | Hauteur d'enfournement | Température en °C | Durée de grillade en minutes | Remarques   |
|----------------------|------------------------|-------------------|------------------------------|---|
| Toast avec garniture | 3                      | 220               | 12 - 18                      | La hauteur d'enfournement dépend de l'épaisseur de la garniture |
| Légumes              | 4                      | <i>inf</i>        | 15 - 20                      |   |
| Saucisses            | 4                      | 250               | 12 - 16                      | Inciser légèrement  |

| Pièce à griller           | Hauteur d'enfournement | Température en °C | Durée de grillade en minutes | Remarques   |
|---------------------------|------------------------|-------------------|------------------------------|---|
| <b>Volaille</b>           |                        |                   |                              |   |
| Cuisses de poulet         | 3                      | 250               | 35 - 45                      | Le fait de percer la peau permet d'éviter la formation de bulles pendant la cuisson |
| Petits morceaux de poulet | 3                      | 250               | 30 - 40                      |   |
| <b>Poisson</b>            |                        |                   |                              |   |
| Steaks                    | 4                      | 230               | 15 - 20                      | Les pièces devront être de la même épaisseur  |
| Côtelettes                | 4                      | 230               | 15 - 20                      |   |
| Poissons entiers          | 3                      | 230               | 20 - 25                      |   |

## Position étuve

Le présent chapitre vous fournit des informations sur

- la position étuve 
- la confection de pâte à la levure du boulanger et de yaourts

Activez la position étuve uniquement lorsque le compartiment de cuisson est complètement refroidi (température ambiante).

Si "Impossible" apparaît dans l'affichage de texte et **H** ou **h** et **-**  apparaissent en alternance dans l'affichage de la température après l'activation de la position étuve, le compartiment de cuisson n'est pas complètement refroidi.

Attendez que le compartiment de cuisson soit complètement refroidi et réactivez la position étuve.

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

### Pâte à la levure du boulanger

#### Remarques

- Laisser toujours lever deux fois les pâtes à la levure de boulanger. Respectez les indications dans le tableau pour le 1. et 2. pointage.
- Du condensat est produit pendant le fonctionnement de l'appareil. De la buée se forme sur la vitre de la porte et de l'eau s'accumule sur le fond du compartiment de cuisson. Le condensat s'évapore ensuite pendant la cuisson.
- La pâte à la levure de boulanger peut être cuite immédiatement après le 2. pointage.
- Vous trouverez des informations sur la suite du traitement, d'autres renseignements et recettes dans le livre de cuisine correspondant.

#### Pointage de la pâte à la levure de boulanger

1. Mettre l'appareil en service.
2. Remplir le réservoir d'eau.
3. Introduire le réservoir d'eau jusqu'en butée.
4. Placer le plat au milieu de la grille et l'engager au niveau d'enfournement 1.
5. Avec le sélecteur du mode de fonctionnement, régler la Position étuve .
6. Régler le thermostat sur position étuve **2** ou **3**.

**Remarque :** La position étuve que vous devez régler dépend de la pâte et de la quantité de farine. Vous trouverez des indications dans le tableau.

7. Appuyer sur la touche Start .

Le processus d'étuvage se règle automatiquement. La température est réglée fixe.

**Remarque :** Ne pas désactiver la position étuve après le 1er pointage.

Les indications du tableau sont des valeurs indicatives. La durée d'étuvage peut varier selon la nature et de la quantité des ingrédients.

| Pâte à la levure de boulanger   | Etapas dans le processus d'étuvage | Position étuve | Hauteur d'enfournement | Durée d'étuvage en minutes | Remarques                         |
|---|------------------------------------|----------------|------------------------|----------------------------|-----------------------------------|
| Pâte à pizza  | 1. pointage                        | <b>3</b>       | 1                      | 20 - 30                    | Placer le récipient sur la grille |
|   | 2. pointage                        | <b>2</b>       | 1                      | 10 - 15                    | Etaler sur la plaque à pâtisserie |
| <b>Pâtes à pain légères, p.ex. pain blanc, pain de froment</b>                                      |                                    |                |                        |                            |                                   |
|   | 1. pointage                        | <b>3</b>       | 1                      | 30 - 40                    | Placer le récipient sur la grille |
| Pain, enfourné librement  | 2. pointage                        | <b>3</b>       | 1 ou 2*                | 15 - 25                    | Placer sur la plaque à pâtisserie |
| Pain, dans un moule à cake  | 2. pointage                        | <b>3</b>       | 1 ou 2*                | 15 - 20                    | Placer sur la grille              |
| Petits pains  | 2. pointage                        | <b>2</b>       | 1 ou 2*                | 10 - 15                    | Placer sur la plaque à pâtisserie |
| Fougasse  | 2. pointage                        | <b>2</b>       | 1 ou 2*                | 15 - 20                    | Placer sur la plaque à pâtisserie |
| <b>Pâtes à pain moyennement lourdes à lourdes, p.ex. pain de seigle et de froment, pain complet</b> |                                    |                |                        |                            |                                   |
|   | 1. pointage                        | <b>3</b>       | 1                      | 30 - 45                    | Placer le récipient sur la grille |
| Pain, enfourné librement  | 2. pointage                        | <b>3</b>       | 1 ou 2*                | 20 - 30                    | Placer sur la plaque à pâtisserie |

\* Utilisez le niveau d'enfournement sur lequel votre pâte levée sera cuite

| Pâte à la levure de boulanger                                   | Etapes dans le processus d'étuvage | Position étuve | Hauteur d'enfournement | Durée d'étuvage en minutes | Remarques                         |
|---|------------------------------------|----------------|------------------------|----------------------------|-----------------------------------|
| Pain, dans un moule à cake                                      | 2. pointage                        | 3              | 1 ou 2*                | 20 - 30                    | Placer sur la grille              |
| Petits pains  | 2. pointage                        | 2              | 1 ou 2*                | 10 - 15                    | Placer sur la plaque à pâtisserie |
| <b>Pâtes à pain lourdes</b>                                     |                                    |                |                        |                            |                                   |
|   | 1. pointage                        | 3              | 1                      | 30 - 45                    | Placer le récipient sur la grille |
| Pain, enfourné librement  | 2. pointage                        | 3              | 1 ou 2*                | 20 - 30                    | Placer sur la plaque à pâtisserie |
| Pain, dans un moule à cake                                      | 2. pointage                        | 3              | 1 ou 2*                | 20 - 30                    | Placer sur la grille              |
| <b>Pâtes levées sucrées</b>                                     |                                    |                |                        |                            |                                   |
|   | 1. pointage                        | 2              | 1                      | 20 - 40                    | Placer le récipient sur la grille |
| Brioche tressée, non garnie                                     | 2. pointage                        | 2              | 1                      | 15 - 20                    | Placer sur la plaque à pâtisserie |
| Petites pâtisseries en pâte levée, non garnies                  | 2. pointage                        | 2              | 1                      | 10 - 15                    | Placer sur la plaque à pâtisserie |
| Petites pâtisseries en pâte levée, garnies                      | 2. pointage                        | 2              | 1                      | 10 - 15                    | Placer sur la plaque à pâtisserie |
| Pâtisseries dans un moule, p.ex. kouglof                        | 2. pointage                        | 2              | 1                      | 15 - 20                    | Placer sur la grille              |
| <b>Pâtes levées riches en graisse, p.ex. Stollen, Panettone</b> |                                    |                |                        |                            |                                   |
|   | 1. pointage                        | 2              | 1                      | 40 - 60                    | Placer le récipient sur la grille |
| Façonné sans moule  | 2. pointage                        | 2              | 1                      | 30 - 50                    | Placer sur la plaque à pâtisserie |
| Cuit dans un moule  | 2. pointage                        | 2              | 1                      | 30 - 50                    | Placer sur la grille              |

\* Utilisez le niveau d'enfournement sur lequel votre pâte levée sera cuite

## Yaourt

1. Enlever les accessoires et grilles supports, les rails télescopiques ou les systèmes individuels enfichables.
2. Chauffer 1 l de lait UHT (3,5 % de m.g.) ou du lait frais pasteurisé, à 40 °C  
ou  
porter 1 litre de lait frais à ébullition et le laisser refroidir à 40 °C.
3. Délayer 150 g de yaourt ferme dans le lait et verser le mélange uniformément dans des pots ou des coupelles. Ne pas verser plus de 200 ml dans chaque récipient.
4. Couvrir les récipients remplis avec un couvercle adapté ou avec du film alimentaire.

5. Placer les récipients sur le fond du compartiment de cuisson en les disposant à des distances égales.
6. Avec le sélecteur du mode de fonctionnement, régler la Position étuve .
7. Régler le thermostat sur position étuve *!*.  
La position étuve réglée apparaît dans l'affichage de la température.
8. Appuyer sur la touche Start .
- Le processus d'étuvage se règle automatiquement. La température est réglée fixe.
9. Eteindre l'appareil au bout de 8 heures et placer les récipients au réfrigérateur pendant au moins 15 heures.

## Vapeur

Vous pouvez cuire des mets de différentes manières avec de la vapeur :

- Cuisson à la vapeur avec le cuiseur vapeur Mega System
- Cuisson avec VarioSteam
- Cuisson avec les programmes automatiques

### Cuisson à la vapeur

La position cuisson vapeur  ne peut être utilisée qu'en combinaison avec le cuiseur-vapeur Mega System (en vente dans le commerce spécialisé comme accessoire en option).

Activez la position cuisson vapeur uniquement après le refroidissement complet du compartiment de cuisson (température ambiante).

Si "Impossible" apparaît dans l'affichage de texte et *H* et   apparaissent en alternance dans l'affichage de la température après l'activation de la position cuisson vapeur, le compartiment de cuisson n'est pas complètement refroidi.

Attendez que le compartiment de cuisson soit complètement refroidi et réactivez la position cuisson vapeur. Le processus de vapeur est commandé automatiquement.

#### Remarques

- Utilisez uniquement la Position cuisson vapeur pour la cuisson à la vapeur.
- Utilisez uniquement le cuiseur-vapeur Mega System pour la cuisson à la vapeur.
- N'utilisez pas la position cuisson vapeur associée à la fonction d'horloge Fonctionnement préprogrammé.
- Vous trouverez d'autres consignes utiles dans la notice d'utilisation livrée avec le cuiseur-vapeur Mega System.

## VarioSteam - Cuisson avec de la vapeur

Lors de la cuisson avec VarioSteam, de la vapeur est introduite dans le compartiment de cuisson à des intervalles et intensités différents pendant le fonctionnement de l'appareil. Vous obtiendrez ainsi un meilleur résultat de cuisson. Votre mets à cuire :

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

Vous réglez vous même la combinaison désirée mode de fonctionnement et intensité de la vapeur. Pour les modes de fonctionnement vous pouvez activer les intensités de vapeur faible, moyenne ou élevée :

- CircoTherm Air pulsé 
- Chaleur voûte/sole 
- Position pizza 
- Position cuisson du pain 
- Gril air pulsé 

**Remarque :** Pour choisir un mode de fonctionnement et l'intensité de la vapeur appropriés, utilisez les indications dans le tableau.

### Activer VarioSteam

1. Mettre l'appareil en service.
2. Remplir le réservoir d'eau.
3. Introduire le réservoir d'eau jusqu'en butée.
4. Sélectionner le mode de fonctionnement.

5. Régler la température ou la position étuve

6. Appuyer répétitivement sur la touche VarioSteam  jusqu'à ce que l'intensité de vapeur désirée apparaisse.

7. Démarrer le fonctionnement de l'appareil.

### Désactiver VarioSteam

Appuyer répétitivement sur la touche VarioSteam  jusqu'à ce que l'intensité de la vapeur (faible, moyenne, élevée) s'éteigne dans l'affichage de texte. Le fonctionnement de l'appareil continue sans vapeur.

### Tableau VarioSteam

Exemple : Rôti de porc avec croûte

1. Régler l'étape 1.

- Mode de fonctionnement : CircoTherm Air pulsé 
- Température : 100 °C
- Intensité de la vapeur : élevée
- Durée : 25 - 35 minutes

2. Au bout de 25 - 35 minutes, régler l'étape 2.

- Modifier la température à 170 °C
- Durée : 60 - 75 minutes

3. Au bout de 60 - 75 minutes, régler l'étape 3.

- Modifier le mode de fonctionnement sur Gril air pulsé 
- Modifier la température à 200 °C
- Désactiver l'intensité de la vapeur
- Durée : 20 - 30 minutes

4. Eteindre l'appareil au bout de 20 - 30 minutes.

| Mets  | Etapes  | Hauteur d'enfournement | Mode de fonctionnement  | Température en °C/Position étuve | Intensité de la vapeur | Durée en minutes | Remarques |
|---|---------|------------------------|---|----------------------------------|------------------------|------------------|-----------|
| <b>Pâtisserie fine</b>                            |         |                        |   |                                  |                        |                  |           |
| Tarte génoise, 6 œufs                             | -       | 1                      |  | 150 - 160                        | faible                 | 30 - 40          |           |
| Tarte génoise, 3 œufs                             | -       | 1                      |  | 150 - 160                        | faible                 | 25 - 35          |           |
| Fond de tarte aux fruits en génoise               | -       | 1                      |  | 150 - 160                        | faible                 | 20 - 30          |           |
| Pâte à cake dans un moule                         | -       | 1                      |  | 150 - 160                        | faible                 | 50 - 70          |           |
| Fond de tarte aux fruits en pâte à cake           | -       | 1                      |  | 150 - 160                        | faible                 | 20 - 30          |           |
| Petites pâtisseries en pâte à cake, p.ex. Muffins | -       | 1                      |  | 150 - 160                        | faible                 | 25 - 35          |           |
| Brioche tressée                                   | -       | 1                      |  | 150 - 160                        | moyenne                | 35 - 45          |           |
| Kouglof en pâte levée                             | -       | 1                      |  | 160 - 170                        | moyenne                | 35 - 45          |           |
| Gâteau rosace en pâte levée                       | -       | 1                      |  | 160 - 170                        | moyenne                | 30 - 40          |           |
| Petites pâtisseries en pâte levée                 | -       | 1                      |  | 170 - 180                        | moyenne                | 20 - 30          |           |
| Pâte à choux (choux/ éclairs)                     | -       | 1                      |  | 200 - 220*                       | faible                 | 25 - 35          |           |
| Petites pâtisseries en pâte feuilletée            | -       | 1                      |  | 200 - 220*                       | faible                 | 15 - 25          |           |
| Vol-au-vent, non garnis                           | -       | 1                      |  | 200 - 220*                       | élevée                 | 8 - 10           |           |
| Tarte aux pommes                                  | -       | 1                      |  | 190 - 210                        | élevée                 | 35 - 45          |           |
| Strudel, frais                                    | -       | 1                      |  | 170 - 180                        | élevée                 | 50 - 60          |           |
| Strudel, surgelé                                  | -       | 1                      |  | 180 - 190                        | moyenne                | 35 - 45          |           |
| <b>Pain</b>                                       |         |                        |   |                                  |                        |                  |           |
| Petits pains                                      | Etape 1 | 1                      |  | 2                                | -                      | 20 - 25          |           |
|   | Etape 2 | 1                      |  | 190 - 200                        | élevée                 | 20 - 25          |           |

\* Préchauffer l'appareil

| Mets  | Etapes  | Hauteur d'enfournement | Mode de fonctionnement | Température en °C/Position étuve | Intensité de la vapeur | Durée en minutes | Remarques   |
|---|---------|------------------------|------------------------|----------------------------------|------------------------|------------------|---|
| Fougasse  | Etape 1 | 1                      |                        | 2                                | -                      | 20 - 30          |   |
|   | Etape 2 | 1                      |                        | 200                              | moyenne                | 25 - 35          |   |
| Empanada  | Etape 1 | 1                      |                        | 2                                | -                      | 20 - 30          |   |
|   | Etape 2 | 1                      |                        | 200                              | élevée                 | 25 - 35          |   |
| Pâte à pain 750 - 1000 g                                  | Etape 1 | 1                      |                        | 3                                | -                      | 15 - 25          |   |
|   | Etape 2 | 1                      |                        | 220                              | élevée                 | 10 - 15          |   |
|   | Etape 3 | 1                      |                        | 180                              | -                      | 20 - 30          |   |
| Pâte à pain 1000 - 1250 g                                 | Etape 1 | 1                      |                        | 3                                | -                      | 15 - 25          |   |
|   | Etape 2 | 1                      |                        | 220                              | élevée                 | 10 - 15          |   |
|   | Etape 3 | 1                      |                        | 180                              | -                      | 20 - 30          |   |
| Pâte à pain 1250 - 1500 g                                 | Etape 1 | 1                      |                        | 3                                | -                      | 15 - 25          |   |
|   | Etape 2 | 1                      |                        | 220                              | élevée                 | 10 - 15          |   |
|   | Etape 3 | 1                      |                        | 180                              | -                      | 35 - 45          |   |
| <b>Porc</b>   |         |                        |                        |                                  |                        |                  |   |
| Rôti de porc avec croûte (1,5kg)                          | Etape 1 | 1                      |                        | 100                              | élevée                 | 25 - 35          | Placer le rôti avec la couenne vers le haut ; ne pas le retourner |
|   | Etape 2 | 1                      |                        | 170                              | élevée                 | 60 - 75          |   |
|   | Etape 3 | 1                      |                        | 200                              | -                      | 20 - 30          |   |
| Rôti d'échine de porc (1,5 kg)                            | -       | 1                      |                        | 160                              | moyenne                | 100 - 120        | Retourner après la 1/2 aux 2/3 du temps                           |
| Rôti d'échine de porc (2,5 kg)                            | -       | 1                      |                        | 160                              | moyenne                | 130 - 150        | Retourner après la 1/2 aux 2/3 du temps                           |
| Jarret de porc  | Etape 1 | 1                      |                        | 100                              | élevée                 | 40 - 50          | La couenne vers le haut   |
|   | Etape 2 | 1                      |                        | 160                              | élevée                 | 40 - 50          |   |
|   | Etape 3 | 1                      |                        | 190                              | -                      | 20 - 30          |   |
| Kassler   | -       | 1                      |                        | 180 - 190                        | moyenne                | 130 - 150        | Ne pas retourner  |
| <b>Volaille, non farcie</b>                               |         |                        |                        |                                  |                        |                  |   |
| Morceaux de volaille                                      | -       | 1                      |                        | 190 - 210                        | moyenne                | 25 - 45          | Ne pas retourner  |
| Poulet, entier (1 kg)                                     | Etape 1 | 1                      |                        | 170 - 180                        | élevée                 | 20 - 25          | Retourner après les 2/3 du temps de cuisson                       |
|   | Etape 2 | 1                      |                        | 190 - 200                        | -                      | 35 - 40          |   |
| Canard, entier (2 - 3 kg)                                 | Etape 1 | 1                      |                        | 150 - 160                        | moyenne                | 70 - 90          | Retourner après les 2/3 du temps de cuisson                       |
|   | Etape 2 | 1                      |                        | 180                              | -                      | 30 - 40          |   |
| Oie, entière (3 - 4 kg)                                   | Etape 1 | 1                      |                        | 150                              | moyenne                | 110 - 120        | Le blanc vers le bas ; retourner après l'étape 1                  |
|   | Etape 2 | 1                      |                        | 180                              | moyenne                | 20 - 30          |   |
|   | Etape 3 | 1                      |                        | 180                              | -                      | 30 - 40          |   |
| <b>Poisson</b>  |         |                        |                        |                                  |                        |                  |   |
| Soufflés de poisson                                       | -       | 2                      |                        | 180                              | élevée                 | 30 - 40          |   |
| Petits poissons (jusqu'à 300 g)                           | -       | 1                      |                        | 160 - 170                        | élevée                 | 20 - 30          |   |
| Filets de poisson   | -       | 1                      |                        | 150 - 160                        | élevée                 | 15 - 25          |   |
| Poisson, entier (jusqu'à 1000 g)                          | -       | 1                      |                        | 160 - 170                        | élevée                 | 40 - 50          |   |
| <b>Divers</b>   |         |                        |                        |                                  |                        |                  |   |
| Gratin de pommes de terre à base de pommes de terre crues | -       | 2                      |                        | 180 - 200                        | élevée                 | 50 - 60          |   |
| Tarte flambée   | -       | 1                      |                        | 190 - 210                        | moyenne                | 15 - 25          |   |
| Tarte à l'oignon  | -       | 1                      |                        | 180 - 190                        | élevée                 | 30 - 40          |   |
| Soufflés à base d'ingrédients précuits                    | -       | 2                      |                        | 170 - 180                        | moyenne                | 35 - 45          |   |

\* Préchauffer l'appareil

## Programmes automatiques

Dans ce chapitre, vous pouvez lire

- comment régler un programme
- des indications et des conseils concernant les programmes
- le tableau des programmes

Avec les programmes automatiques vous pouvez facilement préparer des mets. Tous les programmes sont conçus pour la cuisson sur un niveau. Le résultat de cuisson peut varier selon la taille et la qualité des aliments.

### Récipients

Utilisez les récipients indiqués. Tous les plats ont été testés avec ces récipients. Le résultat de cuisson peut être différent si vous utilisez un autre récipient.

### Quantité/ poids

La commande des programmes automatiques doit connaître le poids de l'aliment. En cas de morceaux séparés, indiquez toujours le poids du plus gros morceau. Le poids total doit se situer à l'intérieur de la fourchette de poids prédéfinie.

### Démarrer et terminer le programme

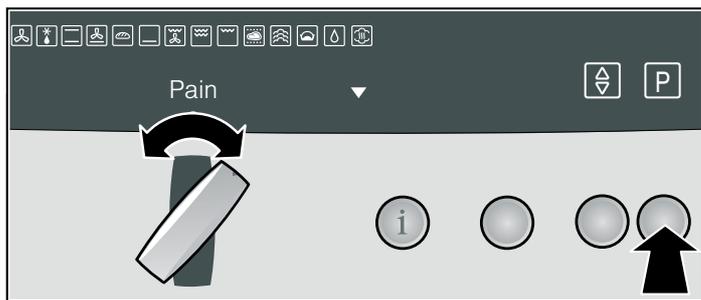
Sélectionnez le programme adapté dans le tableau des programmes. Chaque programme fonctionne avec de la vapeur. Un programme peut uniquement être démarré après le refroidissement complet du compartiment de cuisson (température ambiante).

### Exemple

Vous voulez préparer trois cuisses de poulet fraîches (150 g, 180 g et 200 g) :

- Groupe de programmes "Volaille"
- Programme "Morceaux de poulet, frais"

1. Tourner le sélecteur du mode de fonctionnement sur la position zéro 0.
2. Remplir le réservoir d'eau.
3. Introduire le réservoir d'eau jusqu'en butée.
4. Appuyer sur la touche de programme [P].  
Le premier groupe de programmes apparaît dans l'affichage de texte.
5. Tourner le sélecteur du mode de fonctionnement jusqu'à ce que le groupe de programmes désiré (p.ex. Volaille) apparaisse dans l'affichage de texte.

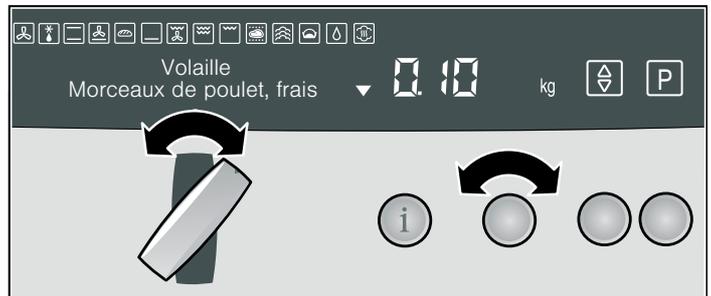


6. Appuyer sur la touche de navigation [◀▶].  
Le premier programme du groupe de programmes apparaît dans l'affichage de texte.
7. Tourner le sélecteur du mode de fonctionnement jusqu'à ce que le programme désiré (p.ex. Morceaux de poulet, frais) apparaisse.  
Un poids de référence (p.ex. 0,1 kg) apparaît dans l'affichage de la température.

**Remarque :** Si un poids de référence n'apparaît pas encore, appuyez sur la touche de navigation [◀▶]. Vous avez encore d'autres possibilités de choix que vous pouvez sélectionner avec le sélecteur du mode de fonctionnement

Si vous voulez retourner aux groupes de programmes, appuyez répétitivement sur la touche de navigation [◀▶], jusqu'à l'apparition du dernier groupe de programmes sélectionné.

8. Tourner le thermostat pour régler le poids du morceau le plus lourd (dans l'exemple 200 g).



**Remarque :** Appuyez sur la touche info i, pour obtenir des informations concernant l'accessoire.

9. Appuyer sur la touche de navigation [◀▶].  
La graduation -□□□■□□□+ apparaît dans l'affichage de texte.  
Adaptez le brunissage de votre mets, en cas de besoin.  
Tourner le sélecteur du mode de fonctionnement pour modifier le réglage sur la graduation :
  - vers la gauche = moins de brunissage, degré de cuisson
  - vers la droite = plus de brunissage, degré de cuisson**Remarque :** Dans le menu Réglages de base vous pouvez adapter le degré de brunissage pour tous les programmes automatiques (voir le chapitre : Modifier les réglages de base).
10. Appuyer sur la touche Start [Start].  
Le témoin de chauffe n'apparaît pas. Un signal retentit après l'écoulement du programme. Le programme est terminé.
11. Eteindre l'appareil.

### Remarques

- Si vous voulez interroger la durée du programme, appuyez sur la touche de fonction d'horloge [◀▶] jusqu'à ce que les symboles [◀▶] et [▶▶] s'allument.
- Si vous voulez interrompre le programme (pause), appuyez brièvement sur la touche Stop [Stop]. Appuyer sur la touche Start [Start] pour poursuivre le programme.
- Si vous voulez arrêter le programme, exercez une pression longue sur la touche Stop [Stop].

### Tableau des programmes

Dans ce chapitre vous trouverez tous les groupes de programmes et leurs programmes. Respectez les indications avant de préparer des mets avec un programme.

### Remarques

- En cas de morceaux séparés, indiquez toujours le poids du plus gros morceau.
- Respectez les indications pour le retournement et l'incision. Elles sont affichées dans l'affichage de texte.

| Groupe de programmes           | Programme   | Choix              | Fourchette de poids en kg | Accessoire                        | Hauteur d'enfournement |
|--------------------------------|---|--------------------|---------------------------|-----------------------------------|------------------------|
| <b>Pain</b>                    |   |                    |                           |                                   |                        |
|                                | Pain blanc*   | enfourné librement | 0,50 - 2,00               | Plaque à pâtisserie               | 1                      |
|                                | Pain de froment / pain bis*                         | enfourné librement | 0,50 - 2,00               | Plaque à pâtisserie               | 1                      |
|                                |   | dans moule à cake  | 0,80 - 2,00               | Grille                            | 1                      |
|                                | Pain de seigle et de froment avec levure*           | dans moule à cake  | 0,80 - 2,00               | Grille                            | 1                      |
|                                | Fougasse  | -                  | 0,40 - 1,00               | Plaque à pâtisserie               | 1                      |
| <b>Gâteau &amp; pâtisserie</b> |   |                    |                           |                                   |                        |
|                                | Brioche tressée, sans garniture / couronne briochée | -                  | 0,50 - 1,50               | Plaque à pâtisserie               | 1                      |
|                                | Tarte génoise                                       | -                  | 0,30 - 0,70               | Grille                            | 1                      |
| <b>Viande</b>                  |   |                    |                           |                                   |                        |
|                                | Rôti de porc avec croûte                            | -                  | 0,70 - 2,50               | Lèchefrite avec grille            | 1                      |
|                                | Rôti d'échine de porc désossé, frais                | -                  | 0,70 - 2,50               | Lèchefrite avec grille            | 1                      |
|                                | Kassler sans os / rôti roulé                        | -                  | 0,70 - 2,00               | Lèchefrite avec grille            | 1                      |
|                                | Aloyau, frais                                       | médium             | 0,80 - 1,50               | Lèchefrite avec grille            | 1                      |
|                                | Rosbif, frais                                       | médium             | 0,80 - 1,80               | Lèchefrite avec grille            | 1                      |
|                                |   | saignant           | 0,80 - 1,80               | Lèchefrite avec grille            | 1                      |
| <b>Volaille</b>                |   |                    |                           |                                   |                        |
|                                | Poulet entier, frais**                              | -                  | 0,70 - 1,50               | Lèchefrite avec grille            | 1                      |
|                                | Morceaux de poulet, frais                           | -                  | 0,05 - 0,80               | Lèchefrite avec grille            | 1                      |
|                                | Oie / canard, non farci, frais**                    | -                  | 1,30 - 4,50               | Lèchefrite avec grille            | 1                      |
| <b>Poisson</b>                 |   |                    |                           |                                   |                        |
|                                | Filet de poisson                                    | -                  | 0,20 - 0,50               | Lèchefrite avec grille            | 1                      |
|                                | Poisson entier                                      | -                  | 0,30 - 1,00               | Récipient plat ouvert avec grille | 1                      |

\* L'indication pour inciser le pain est affichée. Confirmer l'indication avec la touche Start .

\*\* L'indication pour retourner est affichée. Confirmer l'indication avec la touche Start .

## Réchauffer - chauffer à la vapeur

Avec le mode de fonctionnement Réchauffer  vous pouvez réchauffer des mets déjà cuits en les préservant ou réchauffer des aliments en pâte de la veille. L'activation de la vapeur se fait automatiquement. Le mode Réchauffer n'est pas approprié pour la décongélation

### Risque de brûlure !

Les assiettes et les récipients peuvent devenir très chauds. Retirer les assiettes et les récipients du compartiment de cuisson en se servant de maniques.

## Remarques

- Du condensat est produit pendant le fonctionnement de l'appareil. De la buée se forme sur la vitre de la porte et de l'eau s'accumule sur le fond du compartiment de cuisson. Selon la température, le compartiment de cuisson sèche.
- Ne couvrez pas les mets pendant le réchauffage.
- La durée du réchauffage dépend de la nature et de la quantité de mets et de l'accessoire utilisé.
- Nous recommandons d'utiliser si possible des récipients évasés de faible hauteur.
- N'utilisez pas de récipients froids, sinon le processus de réchauffage sera plus long.
- Utilisez exclusivement des récipients résistant à la température.
- Réchauffez, si possible, uniquement des mets de même nature et de la même taille.
- Sécher l'appareil après le réchauffage (voir chapitre : Après chaque fonctionnement avec de la vapeur)

## Réchauffer des plats

Dressez les différents composants du menu (p.ex. pâtes, légumes et viande) sur une assiette chaude (température ambiante).

**Remarque :** La durée du réchauffage dépend du composant de menu demandant le temps de réchauffage le plus long (p.ex. viande).

Les indications du tableau sont des valeurs indicatives. Pour réchauffer des aliments, utilisez toujours la hauteur d'enfournement 1.

Préchauffez votre appareil uniquement si cela est conseillé dans le tableau.

| Mets  | Hauteur d'enfournement | Température en °C | Durée en minutes |
|---|------------------------|-------------------|------------------|
| <b>Réchauffer des mets cuits</b>                    |                        |                   |                  |
| Plat (viande et garnitures, 1 portion)              | 1                      | 100 - 120         | 25 - 30          |
| Plat (aliments en pâte avec de la sauce, 1 portion) | 1                      | 100 - 120         | 10 - 20          |
| Pâtes/riz (1 portion)                               | 1                      | 80 - 100          | 10 - 20          |
| Pâtes/riz (500 - 1000g)                             | 1                      | 80 - 100          | 20 - 30          |
| Pommes de terre en robe des champs                  | 1                      | 100 - 120         | 20 - 30          |
| Pommes de terre à l'anglaise                        | 1                      | 100 - 120         | 15 - 25          |
| Légumes   | 1                      | 100 - 120         | 20 - 30          |
| Soufflé, épicé                                      | 1                      | 120 - 140         | 20 - 30          |
| Gratin sucré  | 1                      | 120 - 140         | 20 - 30          |
| <b>Réchauffer des pâtes</b>                         |                        |                   |                  |
| Petits pains/baguette, surgelés, précuits           | 1                      | 160 - 180         | 10 - 20          |
| Petits pains/baguette sous vide                     | 1                      | 180*              | 10 - 20          |
| Petits pains sucrés                                 | 1                      | 160 - 180         | 10 - 20          |
| Petits pains sucrés, surgelés                       | 1                      | 150 - 170         | 15 - 25          |
| Brioche tressée, non garnie                         | 1                      | 150 - 170         | 15 - 25          |
| Quiche  | 1                      | 140 - 150         | 10 - 20          |
| Pizza   | 1                      | 140 - 150         | 10 - 20          |
| <b>Réchauffer des plats cuisinés</b>                |                        |                   |                  |
| Lasagnes, réfrigérées (400 g)                       | 1                      | 140 - 150         | 20 - 30          |
| Lasagnes, réfrigérées (1000 g)                      | 1                      | 140 - 150         | 25 - 35          |
| Pizza, surgelée, à fond épais                       | 1                      | 180               | 20 - 30          |
| Pizza-baguette, surgelée                            | 1                      | 180               | 20 - 30          |

\* Préchauffer l'appareil

## 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                           |

| Plat surgelé                          | Température en °C | Durée de décongélation en minutes |
|---------------------------------------|-------------------|-----------------------------------|
| 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. Enfournier 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. Eteindre l'appareil.
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 et entretien

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur

- le nettoyage et l'entretien de votre appareil
- les produits et aides de nettoyage
- Détartrage
- les surfaces autonettoyantes dans le compartiment de cuisson
- le système de nettoyage Nettoyage hydrolyse

### Risque de court-circuit !

N'utilisez pas de nettoyeur haute pression ni de nettoyeur à jet de vapeur pour nettoyer votre appareil.

### Attention !

Endommagements de la surface en raison d'un nettoyage inadapté : N'utilisez aucun

- produit de nettoyage agressif ou abrasif
- produit de nettoyage contenant de l'alcool
- accessoire de nettoyage abrasif tel que laine d'acier ou éponge abrasive.

Respectez les spécifications indiquées dans les tableaux.

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

## Nettoyer l'extérieur de l'appareil

| Élément de l'appareil/surface | Produit/moyen de nettoyage  |
|-------------------------------|---|
| Surfaces en inox              | Appliquer un produit à vaisselle usuel du commerce avec un chiffon doux, humide ou une peau de chamois ; sécher avec un chiffon doux.<br>En cas d'encrassement important, utilisez un nettoyeur pour inox mat.  |
| Surfaces laquées              | Appliquer un produit à vaisselle usuel du commerce avec un chiffon doux, humide ou une peau de chamois ; sécher avec un chiffon doux.   |
| Surfaces en verre             | Appliquer un produit à vaisselle usuel du commerce avec un chiffon doux, humide ou une peau de chamois ; sécher avec un chiffon doux.   |
| Vitres de la porte            | Utiliser un nettoyeur pour vitres usuel du commerce ou appliquer un produit à vaisselle usuel du commerce avec un chiffon doux, humide ou une peau de chamois ; sécher avec un chiffon doux.<br>Pour abaisser la température, la vitre intérieure de la porte de l'appareil est dotée d'un revêtement pour réfléchir la chaleur. Cela ne gêne pas la vue à travers la vitre de la porte de l'appareil. Lorsque la porte de l'appareil est ouverte, ce revêtement peut ressembler à une couche claire. Cela est normal et ne représente pas un défaut. |
| Réservoir d'eau               | Utiliser des produits à vaisselle usuels du commerce ; essuyer avec un chiffon doux sec et laisser sécher avec le couvercle ouvert.<br>Bien essuyer le joint au niveau du couvercle, après chaque utilisation.<br><b>Attention !</b><br>Endommagements au réservoir d'eau : Ne pas nettoyer le réservoir d'eau au lave-vaisselle. Nettoyez le réservoir d'eau avec un produit à vaisselle usuel du commerce   |
| Logement du réservoir         | Bien le sécher avec un chiffon doux, après chaque utilisation   |

## Nettoyage du compartiment de cuisson

### Attention !

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

### Remarques

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

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

### Éviter des encrassements

Pour éviter des salissures dans le compartiment de cuisson,

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

### Détartrage

Vous pouvez détartre votre appareil à tout moment. Cependant il doit être détarté à des intervalles réguliers, sinon vous ne pourrez plus exécuter des utilisations avec de la vapeur. Le symbole  allumé vous le rappellera.

Après le démarrage d'une utilisation avec de la vapeur, le symbole  s'allume et l'information "Applications jusqu'au détartage 5" apparaît dans l'affichage de texte. Ce chiffre vous indique combien d'utilisations (p.ex. 5) avec de la vapeur pour pouvez encore effectuer avant de devoir détartre votre l'appareil. Vous pouvez donc préparer le détartage en temps voulu.

Le programme de détartage (durée env. 40 minutes) comprend les phases suivantes :

- Détartage
- 1er rinçage
- 2ème rinçage

Pour des raison d'hygiène, le programme de détartage doit être complètement terminé afin que l'appareil soit de nouveau opérationnel. Il ne peut pas être interrompu au moyen de la touche Stop .

Si le programme de détartage est interrompu (p.ex. par une panne de courant ou la mise hors tension de l'appareil), vous serez invité après la remise sous tension de l'appareil à continuer le programme de détartage. Le programme continue en reprenant la phase interrompue (p.ex. 1er rinçage).

### Attention !

- Dommages de l'appareil : Pour le détartage, utilisez uniquement les pastilles de détartage que nous recommandons. Les autres détartants risquent d'endommager l'appareil.  
Commande de pastilles de détartage après du service après-vente : référence 310967  
Commande de pastilles de détartage dans le commerce : référence TZ60002
- Dommages de la surface : Veillez à ce que la solution détartante ne parvienne pas sur le bandeau de commande ou sur toute autre surface délicate. Si toutefois cela se produisait, éliminez la solution détartante immédiatement avec de l'eau.

### Démarrer le programme de détartage

Le programme de détartage peut uniquement être démarré si le compartiment de cuisson a refroidi. Aucune chaleur résiduelle (*h* ou *H*) ne doit être affichée.

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

1. Faites dissoudre la pastille dans l'eau pour obtenir une solution détartante.  
**Remarque :** Respectez les indications du fabricant des pastilles de détartage.
2. Mettre l'appareil en service.
3. Appuyer sur la touche de détartage  pendant 3 secondes. L'instruction "Verser la solution détartante dans le réservoir et appuyer touche Départ" apparaît ainsi que le symbole  (descale = détartre).
4. Remplir le réservoir d'eau de 400 ml de solution détartante et l'introduire jusqu'en butée. Éliminer la solution détartante restante et rincer à l'eau.
5. Appuyer sur la touche Start .  
Le symbole  s'allume. Le détartage démarre.

### Remarques

- Si le réservoir d'eau n'est pas rempli, un signal retentit et le détartage ne démarre pas. Remplissez le réservoir d'eau de la solution détartante et introduisez-le jusqu'en butée.
- Si un signal retentit et le symbole  clignote, vous n'avez pas appuyé sur la touche Start . Appuyez sur la touche Start .
- L'affichage de l'heure vous indique la durée restante du détartage.

## 1er rinçage

Lorsque le détartrage est terminé, un signal retentit et l'instruction "Vider le réservoir et le remplir d'eau fraîche" apparaît dans l'affichage de texte.

1. Vider le réservoir d'eau, le rincer soigneusement et le remplir de 400 ml d'eau fraîche.

2. Introduire le réservoir d'eau jusqu'en butée.

Le texte "1er rinçage" et  (rinsing1 = 1er rinçage) apparaissent. Le symbole  clignote.

3. Appuyer sur la touche Start .

Le symbole  s'allume. L'appareil se rince.

Après écoulement du 1er rinçage, un signal retentit et l'instruction "Vider le réservoir et le remplir d'eau fraîche" apparaît dans l'affichage de texte.

## 2ème rinçage

1. Vider le réservoir d'eau, le rincer soigneusement et le remplir de 400 ml d'eau fraîche.

2. Introduire le réservoir d'eau jusqu'en butée.

Le texte "2ème rinçage" et  (rinsing2 = 2ème rinçage) apparaissent. Le symbole  clignote.

3. Appuyer sur la touche Start .

Le symbole  s'allume. L'appareil se rince.

Après écoulement du 2ème rinçage, un signal retentit et l'instruction "Vider le réservoir et nettoyer" et l'information "Détartrage terminé" apparaissent dans l'affichage de texte.

## Éliminer l'eau résiduelle

1. Vider le réservoir d'eau et le rincer soigneusement.

2. Éteindre l'appareil.

## Surface autonettoyante

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

Les projections plus importantes disparaissent seulement après plusieurs fonctionnements du four.

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

### Attention !

Endommagement des surfaces autonettoyantes dû à l'application de décapants four ! Ne nettoyez jamais les surfaces autonettoyantes avec du décapant four.

Si vous appliquez du produit décapant four sur ces surfaces par mégarde, nettoyez immédiatement avec une éponge et beaucoup d'eau.

### Attention !

Endommagement des surfaces autonettoyantes dû à l'utilisation de matériels et de produits nettoyants abrasifs et acides !

N'utilisez pas de produits nettoyants contenant des substances abrasives ou acides.

N'utilisez pas de matériel de nettoyage tel que la paille de fer ou des éponges abrasives.

## EasyClean®

Pour vous faciliter le nettoyage du compartiment de cuisson, votre appareil est équipé du système de nettoyage EasyClean® . Grâce à l'évaporation à pilotage automatique de la solution de rinçage, les résidus de saleté se ramollissent et peuvent ensuite être enlevés plus facilement.

En cas de salissure plus forte, vous pouvez

- laisser agir l'eau savonneuse un certain temps avant la mise en marche
- appliquer du produit à vaisselle sur les endroits encrassés avant d'activer le système de nettoyage
- répéter le mode de fonctionnement EasyClean® après le refroidissement du compartiment de cuisson

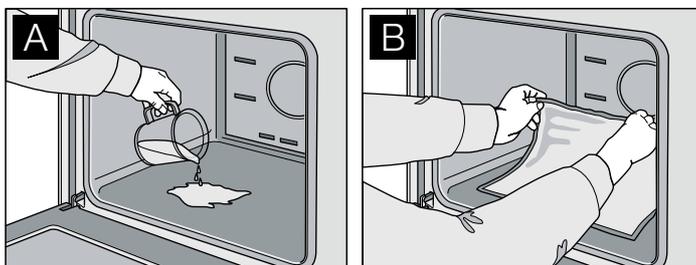
## Préparatifs et mise en marche

EasyClean® démarre uniquement si le compartiment de cuisson est refroidi.

### Risque de s'ébouillanter et dommages de la surface !

Ne jamais verser de l'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Il se produit de la vapeur d'eau et l'émail peut être endommagé en raison du changement de température.

1. Retirer les accessoires du compartiment de cuisson.
2. Verser prudemment 0,4 l d'eau (pas d'eau distillée) additionnée d'un peu de produit à vaisselle dans le bac de fond du compartiment de cuisson (fig. A).
3. Fermer la porte de l'appareil.
4. Activer EasyClean® .  
"EasyClean en service" apparaît dans l'affichage de texte et  dans l'affichage de la température.  
Si, après l'activation de EasyClean®, "Impossible" apparaît dans l'affichage de texte et  et  apparaissent en alternance dans l'affichage de la température, le compartiment de cuisson n'est pas complètement refroidi. Attendez que le compartiment de cuisson soit complètement refroidi et réactivez EasyClean®.  
Après écoulement du mode de nettoyage EasyClean®, l'éclairage du compartiment de cuisson s'allume et "EasyClean terminé" apparaît dans l'affichage de texte. Un signal retentit.
5. Appuyer sur la touche de fonction d'horloge pour quitter la fonction d'horloge.



## Post-nettoyage et arrêt

Ne laissez pas l'eau résiduelle stagner dans le compartiment de cuisson (p.ex. toute la nuit).

1. Ouvrir la porte de l'appareil et absorber l'eau résiduelle avec une lavette éponge absorbante (fig. B).
2. Nettoyer le compartiment de cuisson avec une lavette éponge, une brosse douce ou un nettoyeur de casserole en plastique.

**Remarque :** Pour éliminer les résidus tenaces encore présents, vous pouvez utiliser un grattoir pour vitrocéramique.

3. Enlever les traces de tartre avec un chiffon imbibé de vinaigre, rincer à l'eau claire et sécher avec un chiffon doux, également en-dessous du joint de porte.
4. Ramener le sélecteur du mode de fonctionnement sur la position .
5. Après le nettoyage, laisser la porte ouverte en position de crantage (env. 30°) pendant 1 heure environ, pour que la surface émaillée à l'intérieur du compartiment de cuisson puisse sécher.

## Séchage rapide

1. Après le nettoyage, laisser la porte de l'appareil ouverte en position de crantage (env. 30°).
2. Régler CircoTherm® Air pulsé  à 50 °C.
3. Eteindre l'appareil après 5 minutes et fermer la porte de l'appareil.

## Décrocher et accrocher la porte de l'appareil

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

### Risque de blessure !

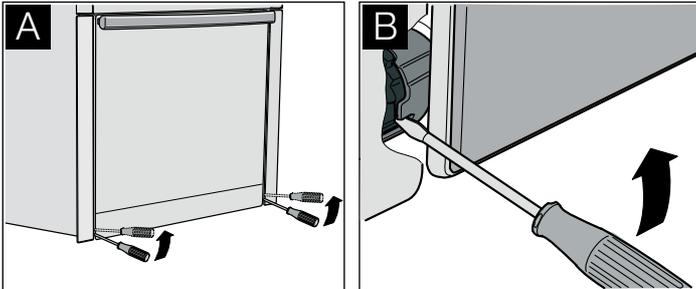
Les charnières de la porte de l'appareil peuvent repivoter avec une grande force. Tournez toujours les deux arrêts jusqu'en butée pour accrocher et décrocher la porte de l'appareil.

### Risque de blessure !

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

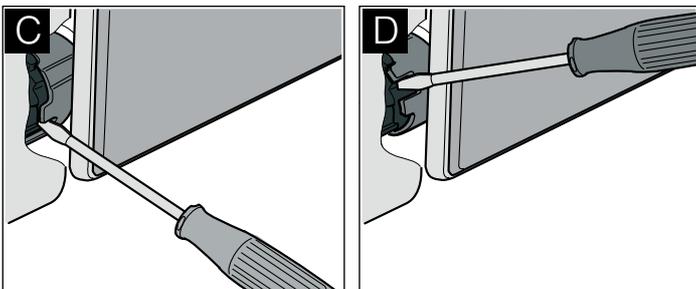
### Décrocher la porte de l'appareil

1. Ouvrir le verrouillage articulé à gauche et à droite (fig. A).  
Pour cela, au moyen d'un tournevis, pousser le verrouillage articulé (fig. B) des deux côtés vers le haut, jusqu'en butée.

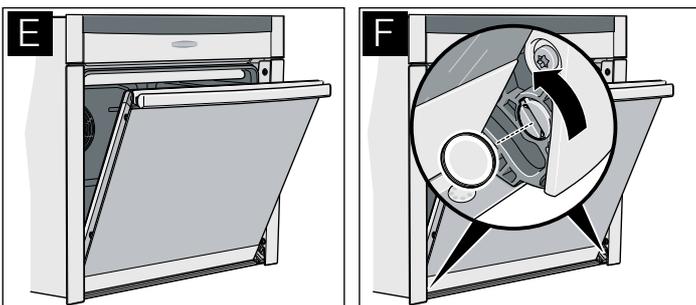


Verrouillage articulé fermé (fig. C)

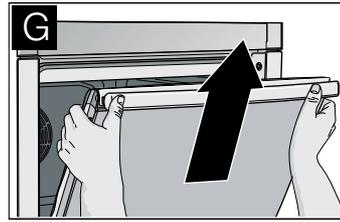
Verrouillage articulé ouvert (fig. D)



2. Ouvrir un peu la porte de l'appareil (fig. E).
3. Avec une pièce de monnaie, tourner jusqu'en butée les deux arrêts à gauche et à droite situés en bas sur la face intérieure de l'appareil (fig. F).  
Arrêt côté gauche : dans le sens horaire  
Arrêt côté droit : dans le sens anti-horaire

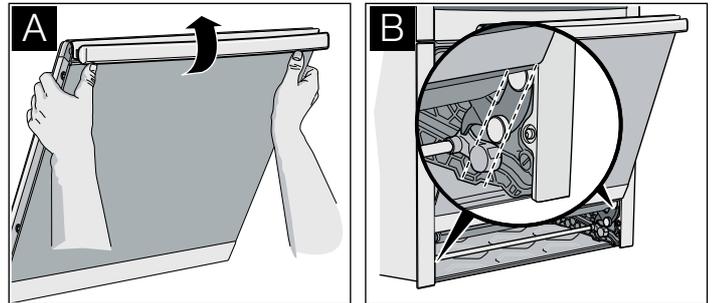


4. Fermer légèrement la porte de l'appareil, jusqu'à ce que les arrêts s'enclenchent de manière perceptible.  
Maintenant il ne doit plus être possible d'ouvrir la porte ni de la fermer.
5. Soulever légèrement la poignée avec les deux pouces et retirer la porte de l'appareil vers le haut (fig. G).

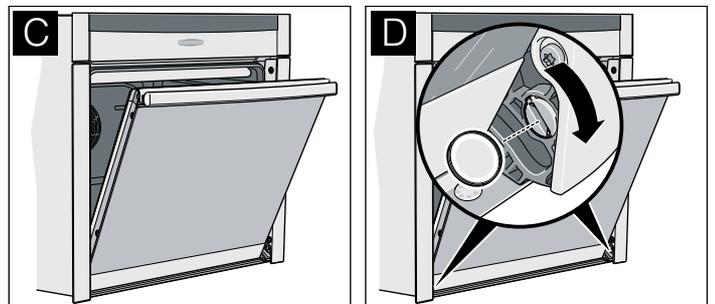


### Accrocher la porte de l'appareil

1. Tenir la porte de l'appareil et soulever légèrement la poignée avec les deux pouces (fig. A).
2. Accrocher la porte de l'appareil simultanément à gauche et droite par-dessus les galets de guidage (fig. B).



3. Veiller à ce que la porte de l'appareil ne se coince pas en biais et à ce qu'elle soit complètement accrochée (fig. C).
4. Avec une pièce de monnaie, desserrer les deux arrêts de la porte de l'appareil (fig. D).  
Arrêt côté gauche : dans le sens anti-horaire  
Arrêt côté droit : dans le sens horaire

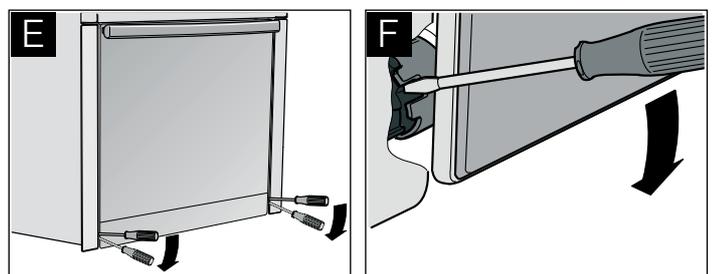


5. Ouvrir un peu la porte et la fermer ensuite.

### Risque de blessure par des verrouillages articulés non fermés !

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

6. Fermer le verrouillage articulé à gauche et à droite (fig. E).  
Pour cela, au moyen d'un tournevis, pousser le verrouillage articulé (fig. F) des deux côtés jusqu'en butée.



## Nettoyage des vitres de porte

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

### ⚠ Risque de blessure !

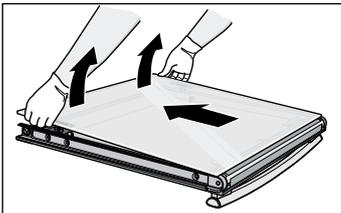
Les éléments dans la porte de l'appareil peuvent avoir des arêtes vives. Vous pourriez vous couper. Portez des gants de protection.

### ⚠ Risque de blessure !

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

### Dépose de la vitre de porte

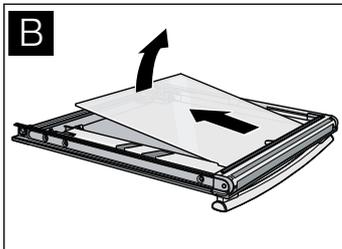
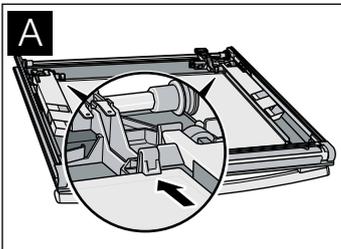
1. Décrocher la porte de l'appareil et la placer sur un support doux et propre, la façade côté support (voir chapitre : Dépose et pose de la porte de l'appareil).
2. Décrocher la vitre de la porte au niveau de l'accrochage de la porte de l'appareil en soulevant la vitre légèrement et la retirer.



### Dépose de la vitre intermédiaire

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

1. Pousser les fixations à gauche et à droite dans le sens de la flèche (fig. A) et désenclencher la vitre intermédiaire.
2. Soulever la vitre intermédiaire et la retirer (fig. B).



### Nettoyage

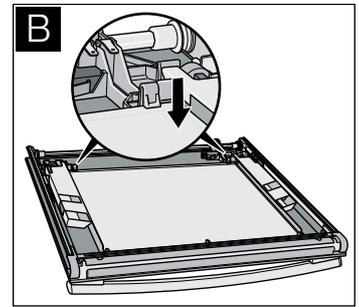
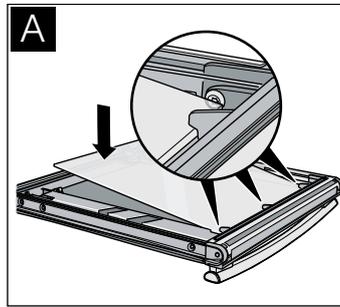
Nettoyez les vitres de porte avec un nettoyant pour vitres et un chiffon doux.

### Attention !

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

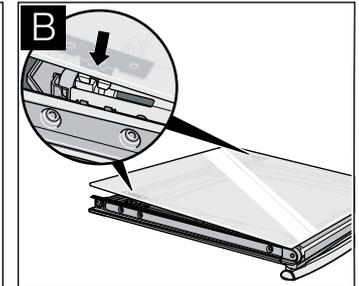
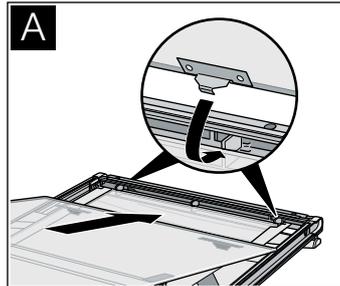
### Pose de la vitre intermédiaire

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



### Pose de la vitre de porte

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



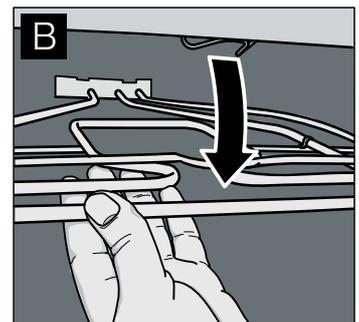
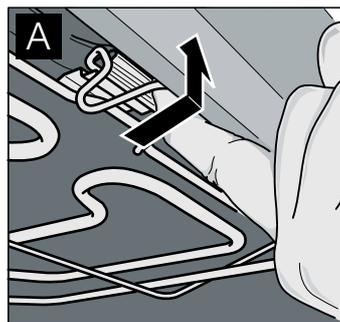
## Nettoyage de la voûte du compartiment de cuisson

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

### ⚠ Risque de brûlure dû aux pièces chaudes de le compartiment de cuisson !

Attendez que le compartiment de cuisson soit refroidi.

1. Tirer vers l'avant et vers le haut l'étrier de fixation de la résistance du gril jusqu'à ce que la résistance se désenclenche de manière audible (fig. A).
2. Maintenir la résistance du gril et l'abaisser (fig. B).



3. Nettoyer la voûte du compartiment de cuisson.
4. Tirer vers l'avant et vers le haut l'étrier de fixation et le maintenir.
5. Relever la résistance du gril et l'enclencher.

## Nettoyage des grilles supports

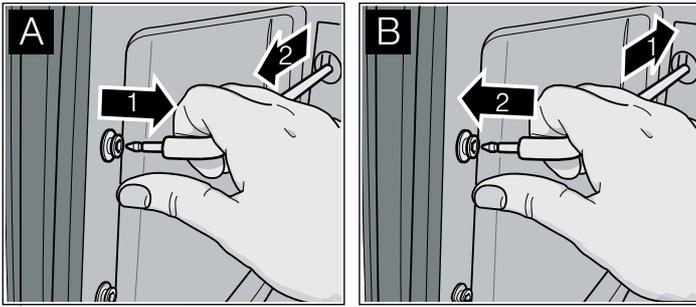
Pour pouvez décrocher les grilles supports pour faciliter le nettoyage.

### ⚠ Risque de brûlure dû aux pièces chaudes de le compartiment de cuisson !

Attendez que le compartiment de cuisson soit refroidi.

1. Retirer les grilles supports par l'avant et les décrocher (fig. A).
2. Nettoyer les grilles supports avec du produit à vaisselle et une éponge à vaisselle ou une brosse.

3. Après le nettoyage, accrocher les grilles supports en procédant dans l'ordre inverse du décrochage (fig. B).



### Nettoyer les rails télescopiques

Pour pouvez décrocher les rails télescopiques pour faciliter le nettoyage.

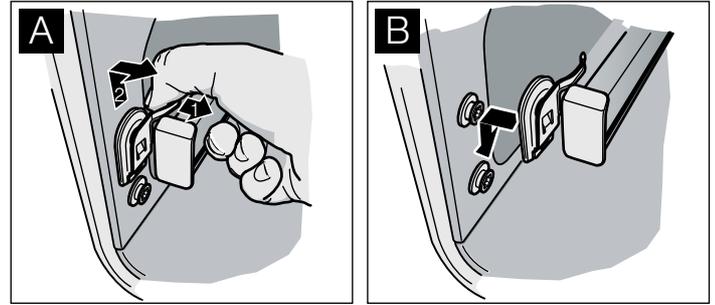
**⚠ Risque de brûlure dû aux pièces chaudes de le compartiment de cuisson !**

Attendez que le compartiment de cuisson soit refroidi.

#### Décrocher les rails télescopiques

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

3. Retirer le rail télescopique à l'arrière.



#### Nettoyer les rails télescopiques

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

#### Raccrocher les rails télescopiques

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

## 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.

| Panne  | Cause possible   | Remède  |
|--|--|---|
| La fonction électrique est dérangée (p.ex. les voyants lumineux ne s'allument plus)  | Fusible défectueux   | Contrôler les fusibles dans le boîtier à fusibles et les remplacer si nécessaire  |
| De la pâte liquide ou fluide se répartit de façon importante sur un côté   | Appareil n'est pas installé horizontalement  | Vérifier le montage de l'appareil (voir la notice de montage)   |
| 0:00 clignote dans l'affichage de l'heure  | L'alimentation électrique a été coupée   | Appuyer sur la touche de fonction d'horloge <D>, régler de nouveau l'heure (voir chapitre : Horloge électronique)                                   |
| 0:00 clignote dans l'affichage de l'heure, "rrr" apparaît dans l'affichage de la température   | L'alimentation électrique a été coupée pendant le fonctionnement de l'appareil                       | Appuyer sur la touche de fonction d'horloge <D>, régler de nouveau l'heure (voir chapitre : Horloge électronique)                                   |
| L'appareil vous demande d'effectuer un détartrage ou le 1er ou 2ème rinçage  | L'alimentation électrique a été coupée pendant le processus de détartrage ou l'appareil a été éteint | Après la remise sous tension de l'appareil, répéter le processus interrompu (p.ex. 1 rinçage) et continuer le processus de détartrage.              |
| "E011" apparaît dans l'affichage de l'heure  | Une touche est restée activée  | Désactiver la touche et appuyer sur la touche de fonction d'horloge <D>   |
| L'affichage de l'heure indique "EXXX", p.ex. E300  | Défaut interne de l'électronique de l'appareil   | Appuyer sur la touche de fonction horloge <D>. Si le message ne s'éteint pas, retirer la fiche secteur et la reconnecter au bout d'env. 10 secondes |
| L'utilisation de l'appareil est impossible, "Appareil verrouillé" apparaît dans l'affichage de texte, les symboles ∞ et 5 apparaissent dans l'affichage de température | L'appareil a été verrouillé  | Désactiver le verrouillage (voir chapitre : Sécurité-enfants)   |

| Panne   | Cause possible   | Remède  |
|---|--|---|
| L'utilisation de l'appareil est impossible, "Verrouillage permanent de l'appareil" apparaît dans l'affichage de texte, $\infty$ et <b>SP</b> apparaissent dans l'affichage de température | L'appareil a été verrouillé de façon permanente  | Désactiver le verrouillage permanent (voir le 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. <b>1500</b>   | Une combinaison de touches a été actionnée   | Régler le sélecteur du mode de fonctionnement sur la position zéro <b>0</b> , appuyer sur la touche info <b>i</b> pendant 3 secondes, appuyer ensuite sur la touche de fonction d'horloge $\triangleleft \triangleright$ pendant 4 secondes et réappuyer ensuite sur la touche info <b>i</b> pendant 3 secondes |
| Des fonctions à pilotage électronique ne fonctionnent pas   | Impulsions énergétiques (p.ex. foudre)   | Procéder à un nouveau réglage de la fonction concernée  |
| Après l'activation d'un mode de fonctionnement, le symbole <b>H</b> ou <b>h</b> apparaît dans l'affichage de la température et "Impossible" apparaît dans l'affichage de texte            | L'appareil n'est pas complètement refroidi   | Attendre que l'appareil soit refroidi, puis réenclencher le mode de cuisson   |
| L'appareil s'est éteint automatiquement, "Coupeure de sécurité" apparaît dans l'affichage de texte, <b>0:00</b> clignote dans l'affichage de température                                  | L'appareil s'est éteint pour se protéger d'une surchauffe                                  | Ramener le sélecteur du mode de fonctionnement sur la position <b>0</b>   |
| De la fumée se dégage au rôtissage ou grillage  | De la graisse brûle sur la résistance du gril  | Continuer le rôtissage ou la grillade jusqu'à combustion complète de la graisse sur la résistance du gril   |
|   | Grille ou lèche-frite mal enfournée  | Déposer la grille dans la lèche-frite, puis les enfourner à un niveau inférieur   |
| De la condensation apparaît de façon importante dans le compartiment de cuisson   | Phénomène normal (par ex. pour les gâteaux à garniture très humide ou pour les gros rôtis) | Ouvrir de temps en temps brièvement la porte de l'appareil pendant le fonctionnement  |
| Les accessoires émaillés ont des taches mates, claires  | Phénomène normal dû au gouttage du jus de viande ou des fruits                             | Impossible  |
| Les vitres de porte sont embuées  | Phénomène normal, résultant des différences de température                                 | Préchauffer l'appareil à 100 °C, puis l'éteindre après 5 minutes  |
| Lors des modes de cuisson avec de la vapeur, le résultat de cuisson est trop humide ou trop sec   | Le niveau de hauteur réglé est inapproprié   | Vérifier la plage d'altitude dans le menu Réglages de base et l'adapter, le cas échéant   |
|   | L'intensité de la vapeur choisie est inappropriée  | Sélectionner une intensité de vapeur plus élevée ou plus faible   |
| L'appareil doit souvent être détartré   | La dureté de l'eau réglée est trop élevée  | Vérifier la dureté de l'eau dans le menu Réglages de base et l'adapter, le cas échéant  |
| "E870" apparaît dans l'affichage de la température  | La pompe a pompé de l'air plusieurs fois de suite  | Appuyer sur la touche de fonction d'horloge $\triangleleft \triangleright$<br>Remplir le réservoir d'eau et l'introduire jusqu'en butée   |
| "E8XX" apparaît dans l'affichage de la température  | La fonction avec de la vapeur est dérangée   | Appuyer sur la touche de fonction d'horloge $\triangleleft \triangleright$<br><br><b>Remarque :</b> Les utilisations sans vapeur sont opérationnelles   |

## Changer la lampe du four

Remplacez toujours la lampe du four si elle est défectueuse.

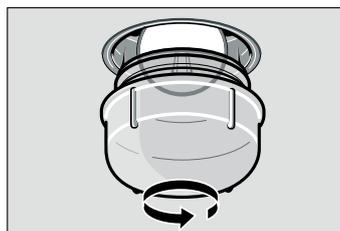
Vous pouvez vous procurer des ampoules de rechange auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé : E14, 220 - 240 V, 40 W, résistantes aux températures jusqu'à 300 °C. Utilisez exclusivement ces ampoules pour four.

### Risque de choc électrique !

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

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

2. Visser le couvercle en verre vers la gauche, puis le retirer.



3. Remplacer l'ampoule du four par un type d'ampoule identique.

4. Revisser le cache en verre.
5. Enlever le torchon, puis armer le fusible.

**Remarque :** Utiliser des gants en caoutchouc si le cache en verre est difficile à dévisser. Ou commandez un accessoire de démontage auprès du service après-vente (référence 613634).

## Remplacement des ampoules halogènes

Remplacez toute ampoule halogène défectueuse. Les ampoules de rechange sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé : Osram Ministar Axial Reflector 12 V - GY 6,35; 20 W. N'utilisez que ces ampoules.

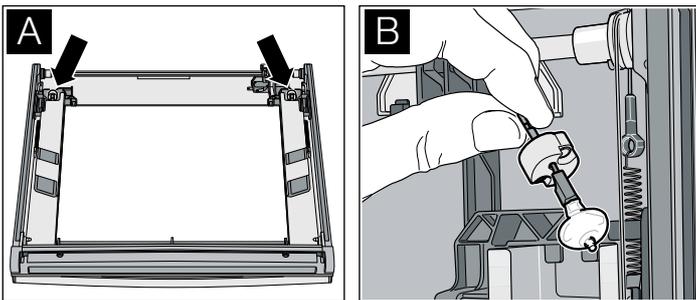
### ⚠ Risque de brûlure !

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

### Attention !

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

1. Déposer la porte de l'appareil (voir chapitre : Dépose et pose de la porte de l'appareil).
2. Déposer la vitre de la porte (voir chapitre : Nettoyage des vitres de la porte).  
Les lampes halogènes sont disposées à gauche et à droite à côté de la fixation de la porte (fig. A).
3. Déboîter la douille avec l'ampoule halogène du support et la retirer (fig. B).



4. Remplacer l'ampoule halogène. Utilisez un chiffon propre.

5. Insérer l'ampoule halogène avec la douille dans la porte de l'appareil.
6. Monter la vitre et la porte de l'appareil.

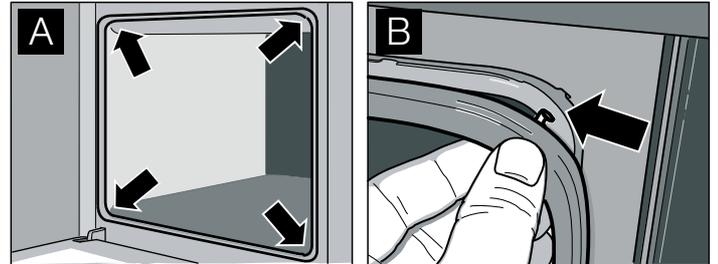
## Remplacement du joint de porte

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

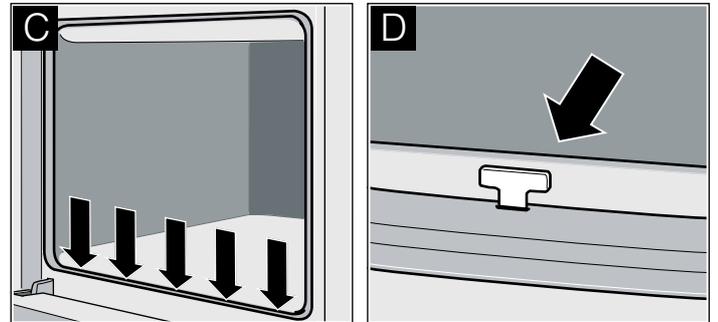
### Décrochage du joint de porte

Le joint de porte est fixé à neuf endroits.

1. Décrocher le joint de porte à quatre endroits (fig. A) (fig. B).



2. Décrocher le joint de porte aux cinq autres endroits (fig. C) par une légère rotation (fig. D).



### Accrochage du joint de porte

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

## 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

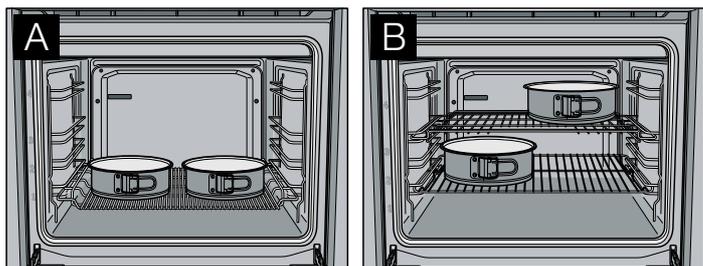
Plats test selon la norme EN 50304/EN 60350 (2009) ou bien IEC 60350. Respectez les consignes de préchauffage

indiquées dans les tableaux. Les valeurs indiquées dans les tableaux ne concernent pas le chauffage rapide.

| Cuisson de pâtisseries  | Hauteur d'enfournement | Mode de fonctionnement | Température en °C | Durée de cuisson en minutes |
|---|------------------------|------------------------|-------------------|-----------------------------|
| Biscuiterie dressée   | 3                      |                        | 140 - 150*        | 25 - 35                     |
|   | 1                      |                        | 140 - 150*        | 20 - 30                     |
|   | 1 + 3                  |                        | 140 - 150*        | 20 - 40                     |
|   | 1 + 3 + 4              |                        | 130 - 150*        | 30 - 50                     |
| Petits gâteaux (20 pièces par plaque)   | 3                      |                        | 160 - 170**       | 20 - 35                     |
|   | 1                      |                        | 150 - 160**       | 20 - 30                     |
|   | 1 + 3                  |                        | 150 - 160**       | 25 - 35                     |
|   | 1 + 3 + 4              |                        | 150 - 160**       | 25 - 35                     |
| Biscuit à l'eau   | 2                      |                        | 160 - 170*        | 25 - 35                     |
|   | 1                      |                        | 150 - 160*        | 25 - 35                     |
| Tourte aux pommes (moules en fer-blanc placés l'un à côté de l'autre, fig. A) | 1                      |                        | 170 - 180*        | 75 - 85                     |
| Tourte aux pommes (moules en fer noir décalés en diagonale, fig. B)           | 1 + 3                  |                        | 170 - 180*        | 65 - 80                     |

\* Préchauffer le four

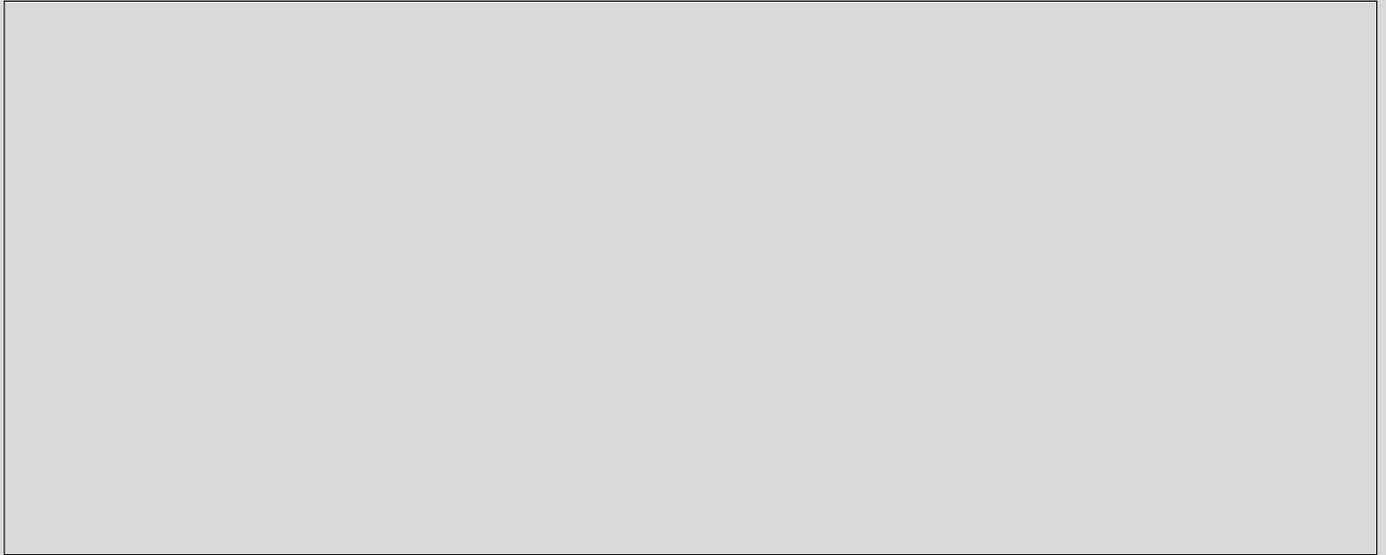
\*\* Préchauffer pendant 10 minutes



| Grillades  | Hauteur d'enfournement | Mode de fonctionnement | Température en °C | Durée de grillade en minutes |
|--|------------------------|------------------------|-------------------|------------------------------|
| Toast (lèche-frite + grille plate)               | 4                      |                        | int*              | 1 - 2                        |
| Biftecks, 12 steaks (lèche-frite + grille plate) | 4                      |                        | int               | 20 - 25**                    |

\* Préchauffer 10 minutes

\*\* Retourner aux 2/3 du temps



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



9000540423

910822