

FOUR ENCASTRABLE

[fr] MODE D'EMPLOI

B55CS22.0

Table des matières

Utilisation conforme 4

Précautions de sécurité importantes 5
Généralités 5
Ampoule halogène 6
Fonction de nettoyage 6

Causes de dommages 7
Généralités 7

Protection de l'environnement 8
Économie d'énergie 8
Elimination écologique 8

Présentation de l'appareil 9
Bandeau de commande 9
Éléments de commande 9
Menu général 10
Menu Modes de cuisson 10
Fonctions du compartiment de cuisson 11

Accessoires 11
Accessoires fournis 11
Insertion de l'accessoire 12
Combiner les accessoires 12
Accessoires en option 13

Avant la première utilisation 13
Première mise en service 13
Nettoyez le compartiment de cuisson 14
Nettoyer les accessoires 14

Utilisation de l'appareil 14
Allumer et éteindre l'appareil 14
Démarrer et arrêter le fonctionnement de l'appareil . . 14
Modifier ou interrompre le fonctionnement de l'appareil 15
Réchauffer rapidement l'appareil 15

Fonctions temps 16
Afficher et masquer les fonctions de temps 16
Régler le minuteur 16
Régler la durée 17
Fonctionnement différé - « Fin dans » 17
Contrôler, modifier ou annuler des réglages 17

Sécurité-enfants 17
Sécurité enfants automatique 17
Sécurité enfants non récurrente 18

Réglages de base 18
Modifier MyProfile 18
Liste des réglages de base 18
Définir des favoris 19

Assistant pour la cuisson et le rôtissage 19
Indications relatives aux réglages 19
Sélectionner un plat 19
Réglage des mets 20

Réglage fonctionnement continu 21
Démarrer la fonction Sabbat 21
Interrompre la fonction Sabbat 21

Nettoyants 21
Nettoyants appropriés 21
Maintenir l'appareil propre 22

Fonction nettoyage 23
Autonettoyage 23
EasyClean 24

Supports 25
Décrocher et accrocher les supports 25

Porte de l'appareil 26
Décrocher et accrocher la porte de l'appareil 26
Dépose et pose des vitres de la porte 27

Anomalies, que faire ? 29
Tableau de dérangements 29
Durée de fonctionnement maximale dépassée 30
Changer l'ampoule au plafond dans le compartiment de cuisson 30
Couvercle en verre 30

Service après-vente 31
Numéro E et numéro FD 31

Testés pour vous dans notre laboratoire 31
Moules en silicone 31
Gâteaux et petites pâtisseries 31
Pain et petits pains 35
Pizzas, quiches et gâteaux salés 37
Gratins et soufflés 39
Volaille 40
Viande 41
Poisson 44
Légumes et garnitures 45
Yaourt 46
Modes de cuisson Eco 46
L'acrylamide dans l'alimentation 48
Cuisson basse température 48
Déshydratation 49
Mise en conserve 50
Laisser lever la pâte en position Étuve 51
Décongélation 51
Maintien au chaud 52
Plats tests 53

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

Utilisation conforme

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

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

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

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

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

Cet appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 2 000 m.

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

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 15 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

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

Assurez-vous de toujours insérer les accessoires dans le bon sens dans le compartiment de cuisson. ⟶ *"Accessoires" à la page 11*

Précautions de sécurité importantes

Généralités

⚠ Mise en garde – Risque d'incendie !

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

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

- L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés.
  Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.
- Les récipients ou les accessoires deviennent très chaud. Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou les accessoires du compartiment de cuisson.
- Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans un compartiment de cuisson chaud. Ne jamais préparer de plats contenant de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Utiliser uniquement de petites quantités de boissons fortement alcoolisées. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.

⚠ Mise en garde – Risque de brûlures !

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

⚠ Mise en garde – Risque de blessure !

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

⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !

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

- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

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

Ampoule halogène

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !
Les lampes du compartiment de cuisson deviennent très chaudes. Le risque de brûlure persiste encore un certain temps après les avoir éteintes. Ne touchez pas au cache en verre. Évitez tout contact avec la peau lors du nettoyage.

⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !
Lors du remplacement de l'ampoule du compartiment de cuisson, les contacts du culot de l'ampoule sont sous tension. Retirer la fiche secteur ou couper le fusible dans le boîtier à fusibles avant de procéder au remplacement.

Fonction de nettoyage

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

⚠ Mise en garde – Risque de préjudice sérieux pour la santé !
L'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage. Le revêtement anti-adhérent des plaques et des moules est détruit et il se dégage des gaz toxiques. Ne jamais nettoyer les plaques et moules à revêtement anti-adhérent avec la fonction de nettoyage. Nettoyer uniquement des accessoires émaillés avec la fonction de nettoyage.

⚠ Mise en garde – Risque de préjudice pour la santé !
La fonction de nettoyage chauffe le compartiment de cuisson à une très forte température, pour que les résidus provenant du rôtissage, des grillades et de la cuisson soient réduits en cendres. Des fumées sont en même temps libérées et risquent d'irriter les muqueuses. Pendant la fonction de nettoyage, aérez largement la cuisine. Ne restez pas longtemps dans la pièce. Éloignez les enfants et les animaux. Respectez les indications même si l'heure de fin est repoussée en cas de fonctionnement différé.

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !
- Le compartiment de cuisson devient très chaud pendant la fonction de nettoyage. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil. Laisser l'appareil refroidir. Éloigner les enfants.
- ⚠ L'extérieur de l'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage. Ne jamais toucher la porte de l'appareil. Laisser l'appareil refroidir. Éloigner les enfants.

Causes de dommages

Généralités

Attention !

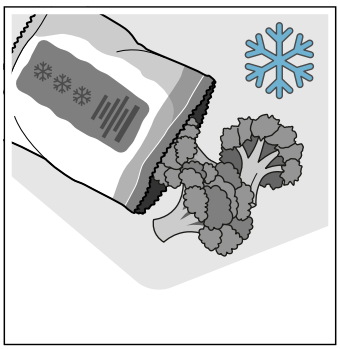
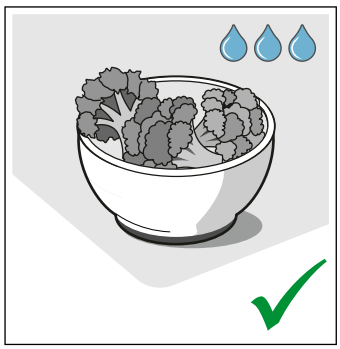
- Accessoires, feuille, papier cuisson ou récipient sur le fond du compartiment de cuisson : Ne posez pas d'accessoires sur le fond du compartiment de cuisson. Ne recouvrez pas le fond du compartiment de cuisson d'une feuille, quel que soit le type, ni de papier cuisson. Ne placez pas de récipient sur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

Protection de l'environnement

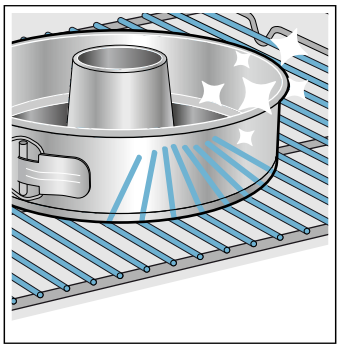
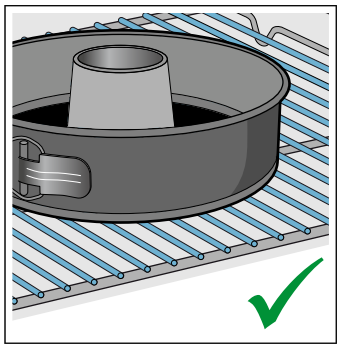
Votre nouvel appareil est d'une très grande efficacité énergétique. Vous trouverez ici des conseils comment vous pouvez économiser encore plus d'énergie lors de l'utilisation de l'appareil et comment correctement éliminer l'appareil.

Économie d'énergie

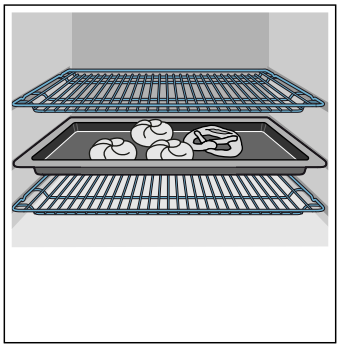
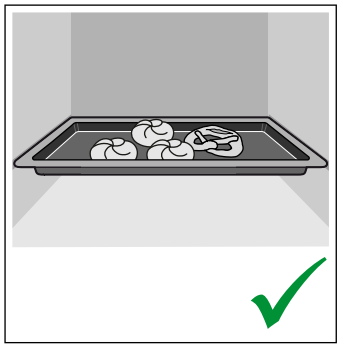
- Préchauffez l'appareil uniquement si cela est indiqué dans la recette ou dans les tableaux de la notice d'utilisation.
- Laissez décongeler les plats cuisinés congelés avant de les placer dans le compartiment de cuisson.

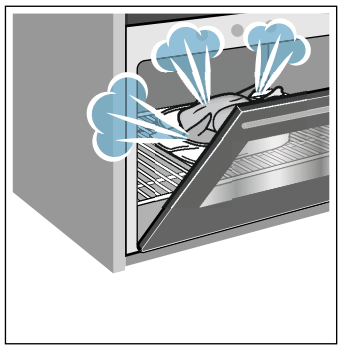
- Utilisez des moules de couleur foncée, laqués noirs ou émaillés. Ces types de moules absorbent bien la chaleur.

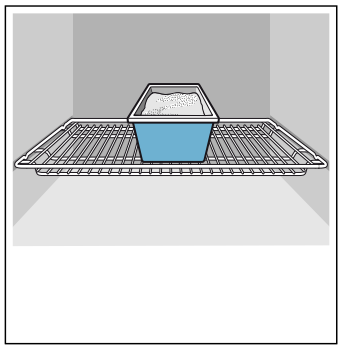
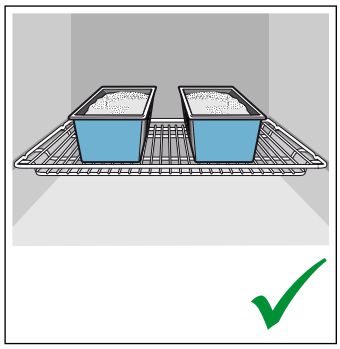
- Retirez du compartiment de cuisson tous les accessoires qui ne sont pas nécessaires.

- Ouvrez le moins possible la porte de l'appareil pendant le fonctionnement.




- Si vous souhaitez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le compartiment de cuisson est encore chaud. Le temps de cuisson diminue au deuxième gâteau. Vous pouvez aussi placer 2 moules à cake côte à côte dans le compartiment de cuisson.

- Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre l'appareil 10 minutes avant la fin du temps de cuisson, puis terminer la cuisson grâce à la chaleur résiduelle.

Elimination écologique

Eliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

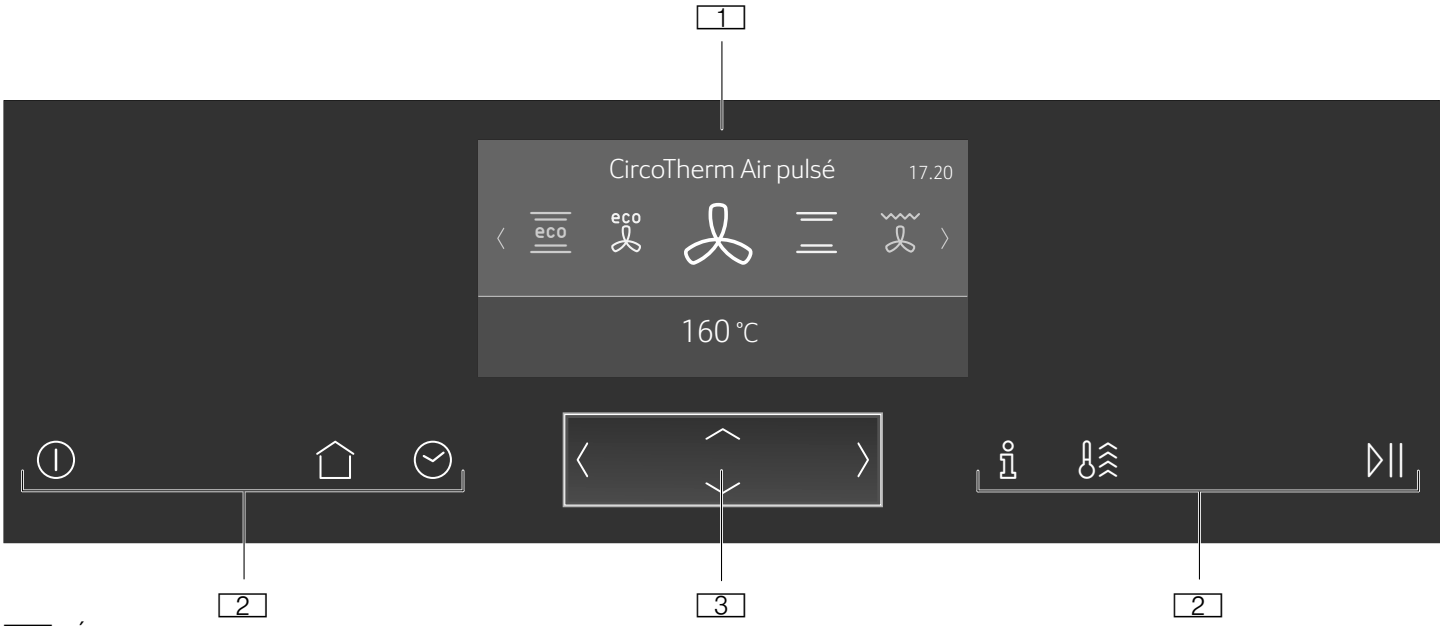
Présentation de l'appareil

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

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

Bandeau de commande

Le bandeau de commande vous permet de régler les différentes fonctions de votre appareil. L'écran vous affiche les réglages actuels.



1 Écran
2 Touches tactiles
3 Élément de commande ShiftControl

Éléments de commande

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

Touches tactiles

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

Touche tactile		Utilisation
⏻	allumer/éteindre	Allumer ou éteindre l'appareil⟶ *"Allumer et éteindre l'appareil" à la page 14*
⌂	Menu général	Sélectionner les modes de fonctionnement et les réglages ⟶ *"Démarrer et arrêter le fonctionnement de l'appareil" à la page 14*
⏲	Fonctions de temps	Régler le minuteur, la durée ou le fonctionnement différé « Fin dans » ⟶ *"Fonctions temps" à la page 16*
	Sécurité enfants	Activer ou désactiver la sécurité-enfants ⟶ *"Sécurité-enfants" à la page 17*
ⓘ	Informations	Afficher d'autres informations Afficher la température actuelle ⟶ *"Démarrer et arrêter le fonctionnement de l'appareil" à la page 14*
♨	Chauffage rapide	Activer ou désactiver le chauffage rapide ⟶ *"Réchauffer rapidement l'appareil" à la page 15*
		Activer ou désactiver PowerBoost ⟶ *"Réchauffer rapidement l'appareil" à la page 15*
⏯	Marche/arrêt	Démarrer ou arrêter le fonctionnement ⟶ *"Démarrer et arrêter le fonctionnement de l'appareil" à la page 14*

Élément de commande ShiftControl

Avec l'élément de commande ShiftControl vous naviguez dans les lignes à l'écran et sélectionnez les réglages. Les réglages que vous pouvez modifier sont représentés plus clairs.

Touche		Emploi
〈	Gauche	Se déplacer vers la gauche dans l'écran
〉	Droite	Se déplacer vers la droite dans l'écran
⌒	Haut	Se déplacer vers le haut dans l'écran
⌣	Bas	Se déplacer vers le bas dans l'écran

Remarque : Vous pouvez aussi faire défiler rapidement les valeurs de réglage en maintenant la touche appuyée. Dès que vous relâchez la touche, le défilement s'arrête.

Menu général

Pour accéder au menu principal, appuyez sur la touche ⌂.

Menu	Utilisation
	Modes de cuisson Sélectionner le mode de cuisson et la température souhaités pour vos mets ⟶ *"Allumer et éteindre l'appareil" à la page 14*
	Assistant pour la cuisson et le rôtissage Recommandations de réglage pour la cuisson de pâtisseries et le rôtissage ⟶ *"Assistant pour la cuisson et le rôtissage" à la page 19*
	MyProfile Adapter les réglages de l'appareil en fonction de ses besoins ⟶ *"Réglages de base" à la page 18*
	EasyClean Nettoyer les légères salissures dans le compartiment de cuisson ⟶ *"Fonction nettoyage" à la page 23*
	Autonettoyage pyrolytique Nettoyer le compartiment de cuisson. ⟶ *"Fonction nettoyage" à la page 23*

Menu Modes de cuisson

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

Mode de cuisson		Température	Utilisation
	CircoTherm Air pulsé	40 - 200 °C	Pour la cuisson sur un ou plusieurs niveaux. La chaleur du collier chauffant situé dans la paroi arrière est répartie uniformément dans le compartiment de cuisson par le ventilateur.
	Convection naturelle	50 - 275 °C	Pour la cuisson et le rôtissage traditionnels sur un niveau. Convient particulièrement pour des gâteaux avec une garniture fondante. La chaleur est diffusée uniformément par la voûte et la sole.
	Gril air pulsé	50 - 250 °C	Pour le rôtissage de volaille, de poisson entier et de gros morceaux de viande. La résistance du gril et le ventilateur fonctionnent en alternance. Le ventilateur répartit l'air chaud autour du mets.
	Position Pizza	50 - 275 °C	Pour la préparation de pizzas et de mets qui demandent beaucoup de chaleur par la sole. La résistance inférieure et le collier chauffant dans la paroi arrière chauffent.
	Position cuisson du pain	180 - 240 °C	Pour la cuisson du pain, des petits pains et des pâtisseries qui requièrent des températures élevées.
	Gril grande surface	50 - 290 °C	Pour griller des pièces peu épaisses, telles que des steaks, saucisses ou des toasts et pour gratiner. Toute la surface située sous la résistance du gril est chauffée.
	Gril petite surface	50 - 290 °C	Pour griller de petites quantités de steaks, de saucisses ou des toasts, et pour gratiner. La surface centrale sous la résistance du gril est chauffée.
	Chaleur de sole	50 - 250 °C	Pour la cuisson au bain-marie et pour poursuivre la cuisson. La chaleur est diffusée par la sole.
	Cuisson basse température	70 - 120 °C	Pour la cuisson lente à découvert de morceaux de viande tendres, saisis, en les préservant. La chaleur est diffusée uniformément à basse température par la voûte et la sole.
	Position étuve	35 - 55 °C	Pour laisser lever des pâtes à la levure et des levains, et pour faire fermenter du yaourt. La pâte lève plus rapidement qu'à la température ambiante. Le dessus de la pâte ne se dessèche pas.
	Position décongélation	30 - 60°C	Pour décongeler doucement des mets congelés.
eco	Convection naturelle éco	50 - 275 °C	Pour la cuisson douce de mets sélectionnés. La chaleur est diffusée par la voûte et la sole. Ce mode de cuisson est plus efficace entre 150 et 250 °C. Ce mode de cuisson est utilisé pour déterminer la consommation d'énergie en mode conventionnel.

eco	CircoTherm Eco	40 - 200 °C	Pour la cuisson douce de mets sélectionnés sur un niveau, sans préchauffage. Le ventilateur répartit dans le compartiment de cuisson la chaleur de la résistance ronde située dans la paroi arrière. Ce mode de cuisson est plus efficace entre 125 et 200 °C. Ce mode de cuisson est utilisé pour déterminer la consommation d'énergie en mode recirculation de l'air et la classe d'efficacité énergétique.

Fonctions du compartiment de cuisson

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

Ouvrir la porte de l'appareil

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

Remarque : Pour quelques modes de cuisson, le four continue de fonctionner même avec la porte de l'appareil ouverte.

Éclairage du compartiment de cuisson

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

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

Remarque : Les réglages de base vous permettent de définir si l'éclairage du compartiment de cuisson doit s'allumer lorsque l'appareil est mis en marche.
→ *"Réglages de base" à la page 18*

Ventilateur de refroidissement

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

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

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

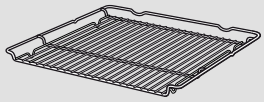
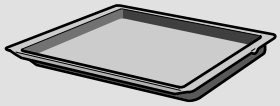
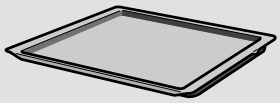
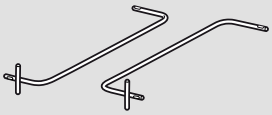
Remarque : Les réglages de base vous permettent de modifier le temps de continuation du ventilateur.
→ *"Réglages de base" à la page 18*

Accessoires

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

Accessoires fournis

Votre appareil est équipé des accessoires suivants :

	**Grille** Pour des récipients, des moules à soufflé et à gâteaux. Pour des rôtis, des grillades et des plats surgelés.
	**Lèchefrite** Pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. Elle peut servir à récupérer la graisse si vous faites griller directement sur la grille.
	**Plaque à pâtisserie** Pour des gâteaux sur plaque et des petites pâtisseries.
	**Supports d'accessoires** Lors de l'autonettoyage, ils permettent de nettoyer en même temps par ex. la lèchefrite.

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

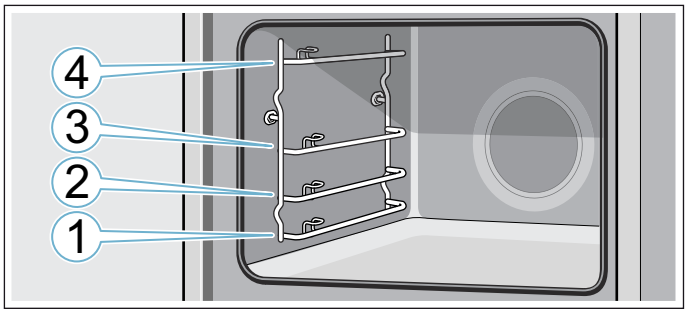
Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou sur Internet.

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

Insertion de l'accessoire

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

Sur certains appareils, le niveau d'enfournement supérieur est repéré par un symbole de gril au niveau du compartiment de cuisson.



L'accessoire peut être retiré jusqu'à la moitié sans s'incliner.

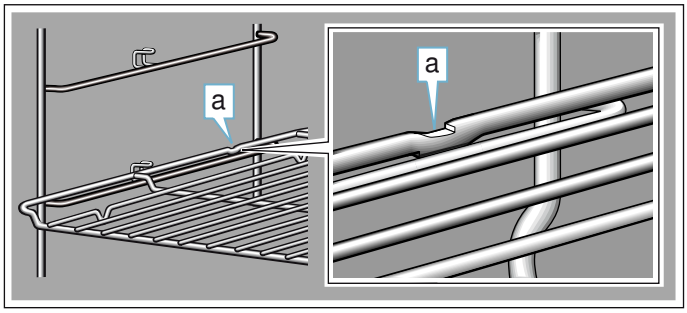
Remarques

- Assurez-vous de toujours insérer les accessoires dans le bon sens dans le compartiment de cuisson.
- Enfournez toujours complètement l'accessoire dans le compartiment de cuisson afin qu'il ne soit pas en contact avec la porte de l'appareil.

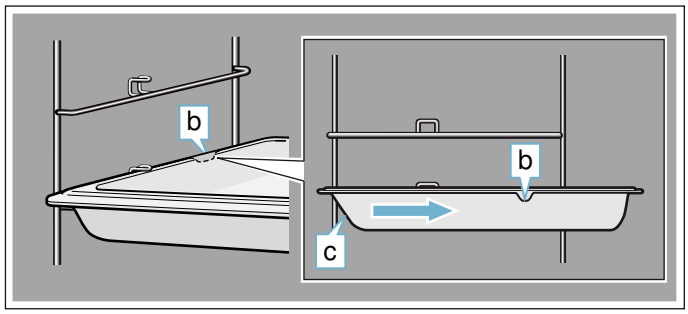
Fonction d'arrêt

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

En enfournant la grille, veillez à ce que le taquet d'arrêt **a** soit orienté vers le bas. Le côté ouvert doit être orienté vers le bas ⁀ vers la porte de l'appareil et la courbure.



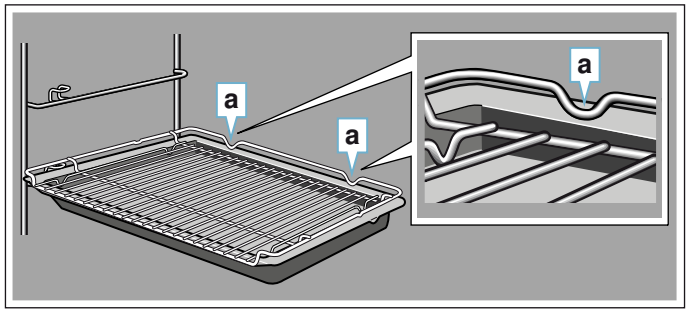
En enfournant la plaque à pâtisserie ou la lèchefrite, veillez à ce que le taquet d'arrêt **b** soit à l'arrière et orienté vers le bas. Le biseau de l'accessoire **c** doit être orienté à l'avant vers la porte de l'appareil.



Combiner les accessoires

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

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



Accessoires en option

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

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

Remarque : Les accessoires en option ne correspondent pas tous à tous les appareils. Lors de l'achat, veuillez toujours indiquer la désignation exacte de votre appareil (E-Nr.). ⟶ *"Service après-vente" à la page 31*

Accessoires
Grille à pâtisserie/de rôtissage
Plaque à pâtisserie, compatible pyrolyse
Lèchefrite, compatible pyrolyse
Plat profond à soufflé, compatible pyrolyse
Set vapeur pour four
Poêle professionnelle, compatible pyrolyse
Couvercle pour poêle professionnelle
Plaque à pizza
Grille anti-éclaboussures, compatible pyrolyse
Pierre à pain, compatible pyrolyse
Cocotte en verre, 5,1 litres
Lèchefrite en verre
Tiroir ComfortFlex (1 niveau) + cadre*
Tiroir ComfortFlex (1 niveau)*
Sortie totale du panier sur 3 niveaux*
* Accessoire non adapté à tous les appareils, indiquez la référence (E-Nr.) lors de la commande

Avant la première utilisation

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

Première mise en service

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

Régler la langue

1. Accédez à la ligne la plus basse à l'aide de la touche ﹀.
2. Utilisez la touche 〈 ou 〉 pour sélectionner la langue.
3. Utilisez la touche ﹀ pour accéder de nouveau à « Langue ».
4. Utilisez la touche 〉 pour sélectionner le prochain réglage.

Régler l'heure

1. Accédez à la ligne la plus basse à l'aide de la touche ﹀.
2. Utilisez la touche 〈 ou 〉 pour sélectionner l'heure actuelle.
3. Utilisez la touche ﹀ pour accéder à la ligne suivante.
4. Utilisez la touche 〈 ou 〉 pour sélectionner les minutes actuelles.
5. Appuyez plusieurs fois sur la touche ﹀ jusqu'à ce que l'« Heure » apparaisse.
6. Utilisez la touche 〉 pour sélectionner le prochain réglage.

Régler la date

1. Accédez à la ligne la plus basse à l'aide de la touche ﹀.
2. Utilisez la touche 〈 ou 〉 pour sélectionner le jour actuel.
3. Utilisez la touche ﹀ pour accéder à la ligne suivante.
4. Utilisez la touche 〈 ou 〉 pour sélectionner le mois actuel.
5. Utilisez la touche ﹀ pour accéder à la ligne suivante.
6. Utilisez la touche 〈 ou 〉 pour sélectionner l'année actuelle.
7. Appuyez plusieurs fois sur la touche ﹀ jusqu'à ce que la « Date » apparaisse.
8. Valider les réglages à l'aide de la touche 〉.
   La première mise en service est terminée.

Remarques

- Vous pouvez modifier ces réglages à tout moment dans les réglages de base. ⟶ *"Réglages de base" à la page 18*
- Après le branchement de l'appareil ou une panne de courant, les réglages pour la première mise en service apparaissent à l'écran.

Nettoyez le compartiment de cuisson

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

1. Retirez les accessoires du compartiment de cuisson.
2. Retirez les restes d'emballage (comme les billes de polystyrène) du compartiment de cuisson.
3. Avant de faire chauffer votre appareil, essuyez les surfaces lisses du compartiment de cuisson avec un chiffon doux et humide.
4. Éteignez l'appareil en appuyant sur la touche ⏻.
5. Réglez le mode de cuisson, la température, puis démarrez votre appareil. ⟶ *"Démarrer et arrêter le fonctionnement de l'appareil" à la page 14*

Réglages	
Mode de cuisson	Convection naturelle
Température	240 °C
Durée	1 heure

6. Aérez la cuisine tant que l'appareil chauffe.
7. Éteignez l'appareil après la durée indiquée en appuyant sur la touche ⏻.
8. Attendez que le compartiment de cuisson soit refroidi.
9. Nettoyez les surfaces lisses avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et une lavette.

Nettoyer les accessoires

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

Utilisation de l’appareil

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

Allumer et éteindre l'appareil

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

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

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

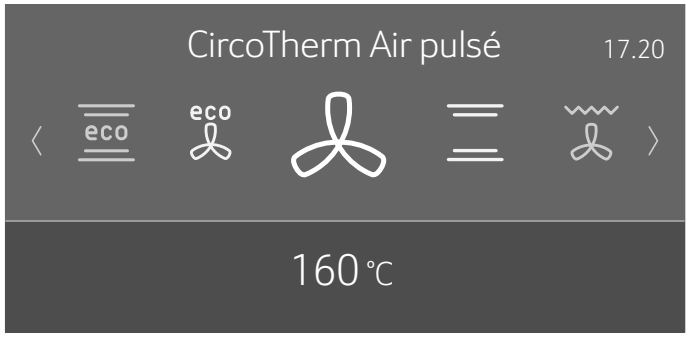
Remarques

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

Démarrer et arrêter le fonctionnement de l'appareil

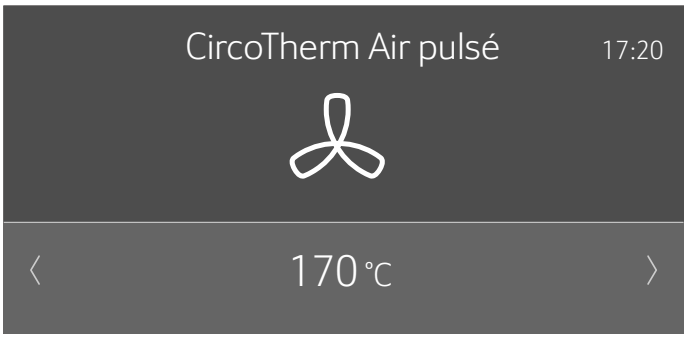
Exemple : CircoTherm Air pulsé à 170°C

1. Appuyez sur la touche ⏻ pour mettre l'appareil en service.
   Vous accédez directement au menu Modes de cuisson.



2. Utilisez la touche 〈 ou 〉 pour sélectionner le mode de cuisson.
3. Utilisez la touche ⌄ pour accéder à la ligne suivante.

4. Utilisez la touche 〈 ou 〉 pour sélectionner la température.



Remarque : D'autres réglages sont disponibles selon le mode de fonctionnement. Pour chaque autre réglage, utilisez la touche ﹀ pour accéder aux lignes suivantes. Utilisez la touche 〈 ou 〉 pour sélectionner le réglage.

5. Appuyez sur la touche ▷|| pour démarrer l'appareil. La barre de chauffage et le temps de marche s'affichent.

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

Valeurs de référence

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

Barres de chauffage

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

Temps de marche

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

Afficher la température actuelle

Pour afficher la température actuelle, appuyez sur la touche ⓘ.

La température est affichée rapidement et uniquement pendant le chauffage.

Autres informations

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

Modifier ou interrompre le fonctionnement de l'appareil

Modifier le fonctionnement de l'appareil

1. Utilisez la touche ▷|| pour arrêter le fonctionnement.
2. Utilisez la touche ﹀ ou ﹀ pour accéder à la ligne de réglage qui doit être modifiée.
3. Utilisez la touche 〈 ou 〉 pour modifier le réglage.
4. Utilisez la touche ▷|| pour démarrer l'appareil avec le réglage modifié.

Remarques

- Lorsque le fonctionnement est interrompu, le ventilateur peut continuer à fonctionner.
- Le temps de marche interrompu s'écoule à nouveau après une modification de la température. Après une modification du type de chauffage le temps de marche reprend à zéro.

Interrompre le fonctionnement de l'appareil

Appuyez sur la touche tactile ▷|| jusqu'à de que le fonctionnement de l'appareil soit interrompu.

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

Réchauffer rapidement l'appareil

Les deux fonctions Chauffage rapide et PowerBoost permettent de réduire la durée de chauffe. Cela dépend du mode de cuisson réglé si l'appareil est chauffé avec la fonction Chauffage rapide ou PowerBoost. Contrairement à la fonction Chauffage rapide, lors de PowerBoost vous pouvez enfourner votre mets dans le compartiment de cuisson froid déjà avant la chauffe. Avec PowerBoost faites cuire uniquement sur un niveau.

Fonction	Mode de cuisson	Placer le mets dans le compartiment de cuisson
Chauffage rapide	Convection naturelle	après la chauffe
PowerBoost*	CircoTherm Air pulsé	avant la chauffe
	Fournil	

* ne pas faire cuire sur plusieurs niveaux

Remarques

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

Activer le chauffage rapide

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

Activer PowerBoost

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

Fonctions temps

Votre appareil dispose de différentes fonctions de temps.

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

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

Afficher et masquer les fonctions de temps

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

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



Régler le minuteur

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

1. Appuyez sur la touche ◷.
   Les fonctions de temps sont affichées.
2. Utilisez la touche 〉 pour sélectionner la durée.
   Remarque : Lorsque l'appareil est allumé, naviguez à l'aide de la touche ﹀ dans la ligne 🔔 Minuteur et ensuite, sélectionnez la durée à l'aide de la touche 〉.
3. Appuyez sur la touche ◷ pour démarrer le minuteur.
   Le symbole 🔔 apparaît. Le minuteur se met en marche.

Remarque : Un signal retentit dès que le temps réglé est écoulé. Pour arrêter le signal sonore, appuyez sur la touche ◷.

Régler la durée

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

1. Effleurez la touche tactile ⏻.
2. Réglez le mode de cuisson et la température.
3. Effleurez la touche tactile ◷.
   Les fonctions de temps sont affichées.
4. Réglez la durée à l'aide de la touche 〈 ou 〉.
   – Touche 〈 Valeur de référence 10 minutes
   – Touche 〉 Valeur de référence 30 minutes
5. Appuyez sur la touche ⏯ pour démarrer la durée réglée.

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

Fonctionnement différé - « Fin dans »

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

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

Remarques
- Veillez à ce que les aliments ne restent pas trop longtemps dans le compartiment de cuisson afin qu'ils ne se gâtent.
- Tous les modes de cuisson ne peuvent pas être démarrés avec un fonctionnement différé.

1. Insérez les mets sur un accessoire adapté dans le compartiment de cuisson et fermez la porte de l'appareil.
2. Appuyez sur la touche ⏻.
3. Régler le mode de cuisson et la température.
4. Appuyez sur la touche ◷.
   Les fonctions de temps sont affichées.
5. Utilisez la touche 〉 pour sélectionner la durée.
6. Utilisez la touche ﹀ pour naviguer dans la ligne « →| Fin dans ».
7. Utilisez la touche 〉 pour sélectionner l'heure de fin.
8. Appuyez sur la touche ⏯.
   L'appareil attend jusqu'au moment approprié pour démarrer l'appareil.

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

Contrôler, modifier ou annuler des réglages

1. Appuyez sur la touche ◷.
   Les fonctions de temps sont affichées.
2. Utilisez la touche ﹀ ou ﹀ pour naviguer dans les lignes.
3. Le cas échéant, vous pouvez modifier un réglage avec la touche 〈 ou 〉. Pour annuler une fonction d'horloge, réglez « 00:00 ».
   Le réglage est automatiquement validé.

Sécurité-enfants

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

Votre appareil propose deux verrouillages différents.

Verrouillage	Activer / Désactiver
Sécurité enfants automatique	Via le menu MyProfile ⟶ *"Réglages de base" à la page 18*
Sécurité enfants non récurrente	Via la touche ◷

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

Sécurité enfants automatique

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

Activer
1. Effleurez la touche tactile ⏻.
2. Effleurez la touche tactile ⌂.
3. Utilisez la touche 〈 ou 〉 pour sélectionner « MyProfile ».
4. Utilisez la touche ﹀ pour accéder à la ligne suivante.
5. Utilisez la touche 〈 ou 〉 pour sélectionner « Sécurité enfants automatique ».
6. Accédez à la ligne la plus basse à l'aide de la touche ﹀.
7. Utilisez la touche 〉 pour sélectionner « Activée ».
8. Effleurez la touche tactile ⌂.
9. Utilisez la touche ﹀ pour accéder à la ligne suivante et mémoriser le réglage.
   La « Sécurité enfants automatique » est active. Le symbole ⊶ apparaît lorsque vous éteignez l'appareil.

Interrompre
1. Maintenez la touche ◷ enfoncée jusqu'à ce que « Sécurité enfants désactivée » apparaisse.
2. Effleurez la touche tactile ⏻.
3. Démarrez le mode de fonctionnement souhaité.

Désactiver
1. Maintenez la touche ◷ enfoncée jusqu'à ce que « Sécurité enfants désactivée » apparaisse.
2. Effleurez la touche tactile ⏻.
3. Effleurez la touche tactile ⌂.
4. Utilisez la touche 〈 ou 〉 pour sélectionner « MyProfile ».
5. Utilisez la touche ﹀ pour accéder à la ligne suivante.
6. Utilisez la touche 〈 ou 〉 pour sélectionner « Sécurité enfants automatique ».

7. Accédez à la ligne la plus basse à l'aide de la touche ﹀.
8. Utilisez la touche 〈 pour sélectionner « Désactivée ».
9. Effleurez la touche tactile ⌂.
10. Utilisez la touche ﹀ pour accéder à la ligne suivante et mémoriser le réglage.
    La « Sécurité enfants automatique » est désactivée.
11. Effleurez la touche tactile ⏻.

Sécurité enfants non récurrente

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

Activer et désactiver

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

Réglages de base

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

Modifier MyProfile

1. Appuyez sur la touche ⏻.
2. Appuyez sur la touche ⌂.
3. Utilisez la touche 〈 ou 〉 pour sélectionner « MyProfile ».
4. Utilisez la touche ﹀ pour accéder à la ligne suivante.
5. Utilisez la touche 〈 ou 〉 pour sélectionner le réglage.
6. Utilisez la touche ﹀ pour accéder à la sélection.
7. Utilisez la touche 〈 ou 〉 pour sélectionner le réglage.
8. Appuyez sur la touche ⌂.
9. Pour mémoriser le réglage, appuyez sur « enregistrer » à l'aide de la touche ﹀.
   Pour annuler le réglage, appuyez sur « rejeter » à l'aide de la touche ﹀.

Liste des réglages de base

Réglage	Sélection
Langue	Sélectionnez une langue
Heure	Régler l'heure actuelle
Date	Régler la date actuelle
Favoris	Déterminez les modes de cuisson qui doivent être affichés dans le menu Modes de cuisson
Signal sonore	Durée courte
	Durée moyenne
	Durée longue
Tonalité des touches	Désactivée (exception : la tonalité des touches reste active pour la touche ⏻)
	Activée
Luminosité de l'affichage	Réglable sur 5 niveaux
Affichage de l'heure	Digital
	Arrêt
Éclairage	Allumé en service
	Éteint en service
Sécurité enfants*	Uniquement verrouillage des touches
	Système de verrouillage de la porte et verrouillage des touches
Sécurité-enfants automatique	Désactivée
	Activée
Fonctionnement après la mise en marche	Menu principal
	Modes de cuisson
	Assistant à la cuisson
Assombrissement de nuit	Désactivé
	Activé (écran assombri entre 22:00 et 5:59 heures)

Logo de marque	Afficher
	Pas afficher
Temps de poursuite du ventilateur	Recommandé
	Minimal
Système télescopique*	Non rééquipé (support ou tiroir 1 compartiment)
	Équipé ultérieurement (tiroir à 2 ou 3 compartiments)
Réglages usine	Réinitialiser

*) Ce réglage de base n'est pas sélectionnable selon le modèle d'appareil

Définir des favoris

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

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

1. Appuyez sur la touche ⏻.
2. Appuyez sur la touche ⌂.
3. Utilisez la touche 〈 ou 〉 pour sélectionner « MyProfile ».
4. Utilisez la touche ﹀ pour accéder à la ligne suivante.
5. Utilisez la touche 〈 ou 〉 pour sélectionner « Favoris ».
6. Utilisez la touche ﹀ pour sélectionner « Favoris ».
7. Utilisez la touche 〈 ou 〉 pour sélectionner le mode de cuisson.
8. Utilisez la touche ﹀ pour accéder à la ligne suivante.
9. Utilisez la touche 〈 ou 〉 pour sélectionner « Activer » ou « Désactiver ».
   Remarque : Si vous avez sélectionné « Activé », le mode de cuisson est alors affiché dans le menu Modes de cuisson. Si vous avez sélectionné « Désactivé », le mode de cuisson n'est alors pas affiché dans le menu Modes de cuisson.
10. Appuyez sur la touche ⌂.
11. Pour mémoriser le réglage, appuyez sur « enregistrer » à l'aide de la touche ﹀.
    Pour annuler le réglage, appuyez sur « rejeter » à l'aide de la touche ﹀.

Assistant pour la cuisson et le rôtissage

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

Pour obtenir de bons résultats, le compartiment de cuisson ne doit pas être trop chaud pour le mets sélectionné. Si cela devait être le cas, une indication s'affiche sur l'affichage. Laissez refroidir le compartiment de cuisson et recommencez.

Indications relatives aux réglages

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

Sélectionner un plat

Le tableau suivant présente les valeurs de réglage pour les plats indiqués.

Plats
Pâte à gâteau à la levure chimique, moule démontable/à cake
Génoise (6 œufs)
Biscuit roulé
Pâte levée, gâteau cuit sur une plaque avec garniture sèche
Couronne briochée/brioche tressée
Petites pâtisseries en pâte feuilletée
Muffins, 1 niveau
Pain blanc dans un moule à cake
Petits pains/baguette à réchauffer, précuits
Pizza congelée, à fond mince, 1 pièce
Frites, surgelées, 1 niveau
Gratin de pommes de terre à base de pommes de terre crues
Pommes de terre au four
Lasagnes, fraîches
Rôti de porc persillé, sans couenne

Plats
Rôti de viande hachée (1 kg)
Rosbif, médium (1,5 kg)
Rôti à braiser
Gigot d'agneau sans os
Poulet, entier
Cuisses de poulet
Oie, entière (3-4 kg)

Réglage des mets

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

1. Effleurez la touche tactile ⏻ pour mettre l'appareil en service.
2. Effleurez la touche tactile ⌂.
3. Sélectionnez "Assistant pour la cuisson et le rôtissage" à l'aide de la touche 〈 ou 〉.
4. Utilisez la touche ﹀ pour accéder à la ligne suivante.
5. Sélectionnez la catégorie souhaitée à l'aide de la touche 〈 ou 〉.
6. Utilisez la touche ﹀ pour accéder à la ligne suivante.
7. Sélectionnez le plat souhaité à l'aide de la touche 〈 ou 〉.
8. Utilisez la touche ﹀ pour accéder à la ligne suivante.
   Les recommandations de réglage apparaissent à l'écran.
   Remarque : D'autres recommandations peuvent apparaître pour certains plats, par ex. sur le niveau d'enfournement et la vaisselle à utiliser. Appuyez pour ce faire sur la touche 〉. Pour accéder de nouveau aux recommandations de réglage, appuyez sur la touche 〈.
9. Vous pouvez si nécessaire adapter ces recommandations de réglage. Appuyez pour ce faire sur la touche ﹀.
   Naviguez avec la touche ﹀ ou ﹀ jusqu'au réglage souhaité.
   Modifiez le réglage à l'aide de la touche 〈 ou 〉.
10. Appuyez sur la touche ⏯ pour démarrer l'appareil.

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

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

Si vous êtes satisfait du résultat de cuisson, utilisez la touche ﹀ « Terminer ».

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

Poursuivre la cuisson

1. Utilisez la touche ﹀ pour sélectionner « Poursuivre la cuisson ».
2. Modifiez si nécessaire le réglage proposé à l'aide de la touche 〈 ou 〉.
3. Appuyez sur la touche ⏯ pour démarrer la poursuite de la cuisson.

Annuler

Appuyez sur la touche tactile ⏯ jusqu'à ce que le fonctionnement de l'appareil soit interrompu.

Éteindre l'appareil

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

Réglage fonctionnement continu

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

Démarrer la fonction Sabbat

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

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

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

1. Appuyez sur la touche ⏻.
2. Utilisez la touche 〈 ou 〉 pour sélectionner « Fonction Sabbat ».
3. Utilisez la touche ﹀ pour accéder à la ligne suivante.
4. Utilisez la touche 〈 ou 〉 pour sélectionner la température.
5. Utilisez la touche ﹀ pour accéder à la ligne suivante.
6. Utilisez la touche 〈 ou 〉 pour sélectionner la durée.
7. Appuyez sur la touche ⏵||.
   L'appareil se met en marche.

Remarques

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

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

Interrompre la fonction Sabbat

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

Nettoyants

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

Nettoyants appropriés

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

Attention !
Dégâts de la surface
N'utilisez pas de

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

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

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

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !
L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés.
Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

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

Surfaces laquées	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux.
Bandeau de commande	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyant pour vitres ni de racloirs à verre.
Vitres de la porte	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de racloir à verre ni de spirales à récurer en inox.
Poignée de la porte	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Si du détartrant parvient sur la poignée de la porte, l'essuyer immédiatement. Sinon ces taches ne pourront plus être enlevées.
L'intérieur de l'appareil	
Surfaces émaillées	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou eau vinaigrée : Nettoyez avec une lavette et séchez avec un chiffon doux. Ramollissez les résidus d'aliment incrustés avec un chiffon humide et de l'eau additionnée de produit à vaisselle. En cas salissures importantes, utilisez une spirale à récurer en inox ou un produit de nettoyage pour four. **Attention !** N'utilisez jamais de produit de nettoyage pour four dans un compartiment de cuisson chaud. Cela pourrait endommager l'émail. Avant le prochain chauffage, retirez les résidus du compartiment de cuisson et de la porte de l'appareil. Après le nettoyage, laissez le compartiment de cuisson ouvert, afin qu'il sèche. Utilisez de préférence la fonction de nettoyage. ⟶ *"Fonction nettoyage" à la page 23* **Remarque :** Des dépôts blancs peuvent se former à cause des résidus d'aliments. Ceux-ci sont inoffensifs et n'ont aucune influence sur les fonctionnalités de l'appareil. Le cas échéant, retirez-les avec de l'acide citrique.
Couvercle en verre de l'éclairage du compartiment de cuisson	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. En cas de salissures importantes, utiliser un produit de nettoyage pour four.
Recouvrement de la porte	en acier inoxydable : utilisez un nettoyant pour inox. Respectez les indications des fabricants. N'utilisez pas de produit d'entretien pour inox. en plastique : nettoyez avec de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle et une lavette. Séchez ensuite avec un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyant pour vitres ni de racloirs à verre. Retirez le recouvrement de la porte pour le nettoyage.
Supports	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.
Système télescopique	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette ou une brosse. Ne pas éliminer la graisse de lubrification sur les rails télescopiques, les nettoyer de préférence en position rentrée. Ne pas nettoyer au lave-vaisselle.
Accessoires	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse. En cas de salissures importantes, utiliser une spirale à récurer en inox.

Remarques

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

Maintenir l'appareil propre

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

⚠ Mise en garde – Risque d'incendie !
Les résidus alimentaires épars, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer. Avant utilisation, retirez les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson, sur les résistances de chauffe et sur les accessoires.

Conseils

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

Fonction nettoyage

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

Autonettoyage

Nettoyez le compartiment de cuisson avec le mode de fonctionnement « Autonettoyage ».

Vous pouvez choisir parmi trois positions de nettoyage.

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

Plus les salissures sont importantes et anciennes, plus la puissance de nettoyage doit être élevée. Un nettoyage consomme env. 2,5-4,7 kWh.

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

⚠ Mise en garde
Risque de brûlure !

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

⚠ Mise en garde
Risque de préjudice pour la santé !
La fonction de nettoyage chauffe le compartiment de cuisson à une très forte température, pour que les résidus provenant du rôtissage, des grillades et de la cuisson soient réduits en cendres. Des fumées sont en même temps libérées et risquent d'irriter les muqueuses. Pendant la fonction de nettoyage, aérez largement la cuisine. Ne restez pas longtemps dans la pièce. Éloignez les enfants et les animaux. Respectez les indications même si l'heure de fin est repoussée en cas de fonctionnement différé.

Préparatifs

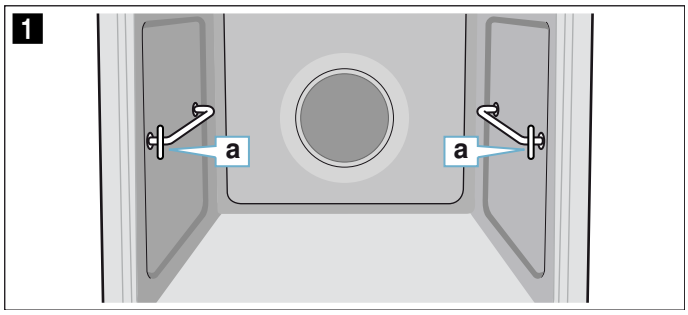
⚠ Mise en garde
Risque d'incendie !

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

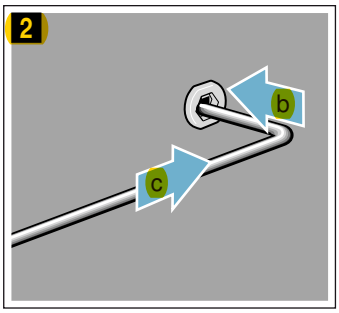
⚠ Mise en garde – Risque de préjudice sérieux pour la santé !
L'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage. Le revêtement anti-adhérent des plaques et des moules est détruit et il se dégage des gaz toxiques. Ne jamais nettoyer les plaques et moules à revêtement anti-adhérent avec la fonction de nettoyage. Nettoyer uniquement des accessoires émaillés avec la fonction de nettoyage.

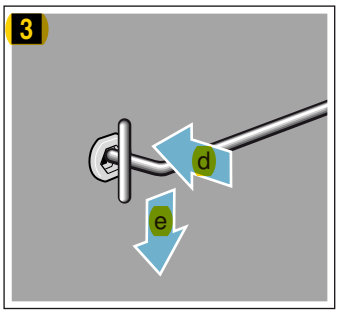
Attention !
Les supports et les rails se colorent pendant le nettoyage. Avant le démarrage de la fonction de nettoyage, retirez les supports et les rails du compartiment de cuisson.

1. Retirez les supports et les rails du compartiment de cuisson. ⟶ *"Supports" à la page 25*
2. Retirez les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson et sur les accessoires.
3. Nettoyez le côté intérieur de la porte de l'appareil et les bords du compartiment de cuisson au niveau du joint. Ne récurez pas le joint. ⟶ *"Nettoyants" à la page 21*
4. Insérez le support d'accessoires pour nettoyer les accessoires. Veillez à ce que la tige verticale **a** se trouve à l'avant du support d'accessoires (fig. 1).

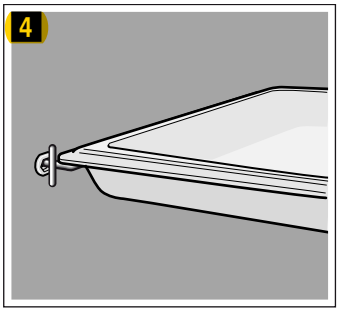


5. Engagez le support d'accessoires dans la prise arrière jusqu'à la butée **b** et poussez-le vers l'arrière **c** (fig. 2).
6. Ensuite, engagez-le dans la prise avant jusqu'à la butée **d** et poussez-le vers le bas **e** (fig. 3).





7. À chaque nettoyage, posez toujours seulement un accessoire émaillé sans revêtement anti-adhésif par ex. la lèchefrite sur le support d'accessoires (fig. 4).
   Attention !
   La grille se colore pendant la fonction de nettoyage. Ne nettoyez pas la grille.



Remarque : D'autres accessoires qui sont adaptés pour la fonction de nettoyage sont indiqués dans le tableau des accessoires en option.
⟶ *"Accessoires" à la page 11*

Lancement

1. Appuyez sur la touche ⏻.
2. Appuyez sur la touche ⌂.
3. Utilisez la touche 〈 ou 〉 pour sélectionner « Autonettoyage ».
4. Utilisez la touche ﹀ pour accéder à la ligne suivante.
5. Utilisez la touche 〈 ou 〉 pour sélectionner la position de nettoyage.
   Remarque : La position de nettoyage ne peut plus être modifiée après la mise en marche.
6. Utilisez la touche ﹀ pour accéder à la ligne suivante.
7. Appuyez sur la touche ⏯.
   L'appareil démarre l'autonettoyage.

Aérez la cuisine lorsque la fonction de nettoyage est en marche.

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

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

Annuler

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

Terminer

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

Après la fonction de nettoyage

1. Laissez refroidir le compartiment de cuisson.
2. Essuyez les cendres restantes dans le compartiment de cuisson et au niveau de la porte de l'appareil avec un chiffon humide.
3. Retirez les accessoires éventuellement nettoyés et essuyez-les avec un chiffon humide.
4. Soulevez vers l'avant le support d'accessoires et retirez-le. ⟶ *"Supports" à la page 25*
5. Accrochez de nouveau le support ou les rails. ⟶ *"Supports" à la page 25*

EasyClean

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

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !
La présence d'eau dans un compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau chaude. Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.

Lancement

Remarques
- L'aide au nettoyage "EasyClean" peut uniquement être lancée le compartiment de cuisson une fois refroidi (température ambiante) et si la porte de l'appareil fermée.
- Ne pas ouvrir la porte de l'appareil pendant le fonctionnement. Sinon l'aide au nettoyage "EasyClean" sera annulée.

1. Retirez les accessoires du compartiment de cuisson.
2. Mélangez 0,4 litres d'eau (non distillée) avec une goutte de produit à vaisselle et versez le mélange au milieu du fond du compartiment de cuisson.
3. Appuyez sur la touche ⏻.
4. Appuyez sur la touche ⌂.
5. Utilisez la touche 〈 ou 〉 pour sélectionner « EasyClean ».
6. Utilisez la touche ﹀ pour accéder à la ligne suivante.
7. Appuyez sur la touche ⏯.
   L'appareil démarre EasyClean. La durée restante s'affiche.

Terminer

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

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

Nettoyage de finition

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

Séchage rapide du compartiment de cuisson

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

Retirer les salissures tenaces

Il existe plusieurs façons d'éliminer les salissures tenaces.

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

Supports

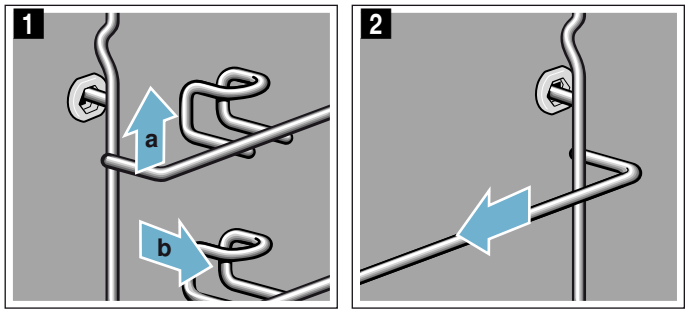
Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre appareil il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Vous apprendrez ici comment vous pouvez décrocher et nettoyer les supports.

Décrocher et accrocher les supports

⚠ Mise en garde – Risque de brûlures !
Les supports deviennent très chauds. Ne jamais toucher les supports chauds. Laisser toujours l'appareil refroidir. Éloigner les enfants.

Décrocher les supports

1. Soulever un peu le support à l'avant **a** et le décrocher **b** (fig. 1).
2. Tirer ensuite tout le support vers l'avant et l'enlever (fig. 2).

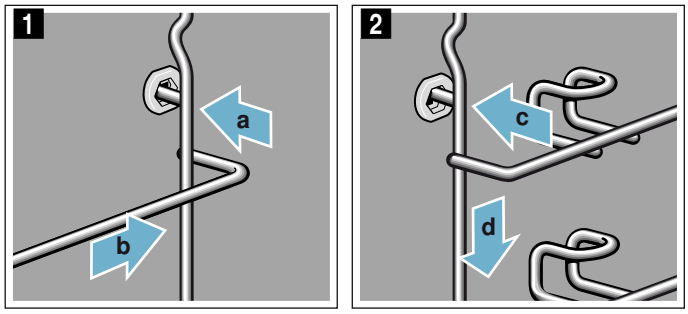


Nettoyez les supports avec du produit à vaisselle et une éponge à vaisselle. Utilisez une brosse en cas de salissures tenaces.

Accrocher les supports

Les supports s'adaptent uniquement à droite ou à gauche. Veillez pour les deux supports à ce que l'étrier de fixation se trouve à l'avant.

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



Porte de l'appareil

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

Décrocher et accrocher la porte de l'appareil

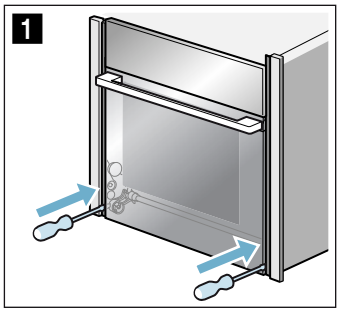
Vous pouvez décrocher la porte de l'appareil pour nettoyer les vitres de la porte.

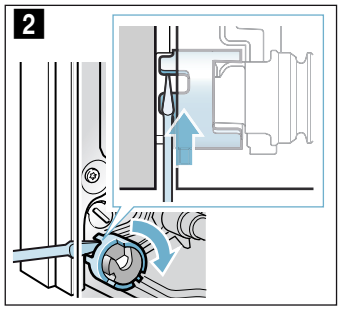
⚠ Mise en garde – Risque de blessure !
Les charnières de la porte de l'appareil peuvent repivoter avec une grande force. Tournez toujours les deux arrêts jusqu'en butée pour accrocher et décrocher la porte de l'appareil.

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

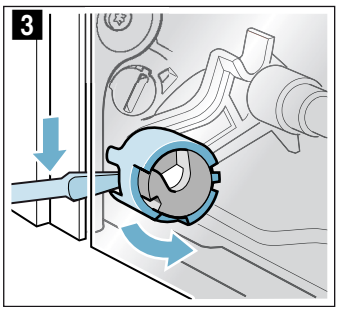
Décrocher la porte de l'appareil

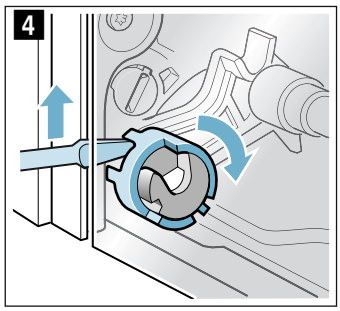
1. Ouvrez la sécurité de porte à gauche et à droite (fig. 1).
   Pour ce faire, maintenez le tournevis à l'horizontale et poussez la sécurité de porte (élément noir) des deux côtés vers le haut jusqu'en butée (fig. 2).
   Conseil : Utilisez une lampe de poche pour éclairer l'espace afin de voir la sécurité de porte.



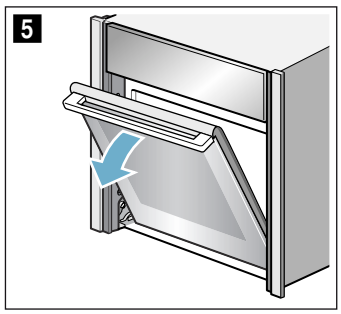


Sécurité de porte fermée (fig. 3)
Sécurité de porte ouverte (fig. 4)

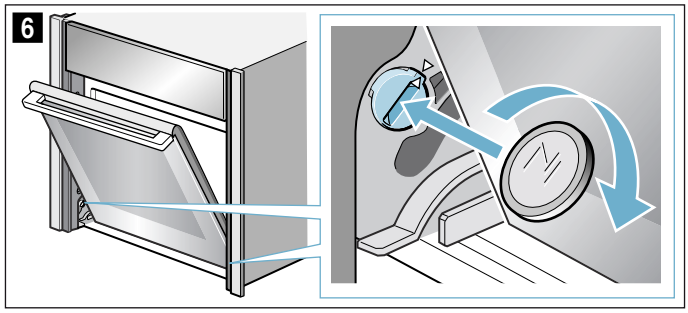




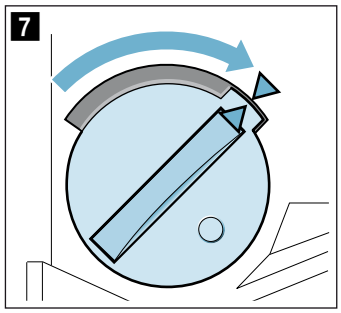
2. Ouvrez largement la porte de l'appareil à env. 45° (fig. 5).

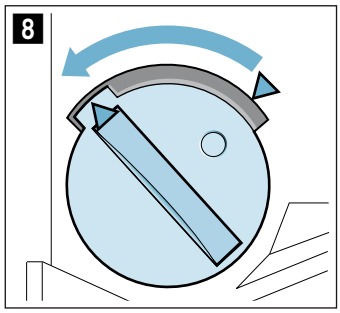


3. Avec une pièce de monnaie, tournez jusqu'en butée les deux arrêts à gauche et à droite situés en bas sur la face intérieure de l'appareil.
   Loquet côté gauche : dans le sens horaire
   Loquet côté droit : dans le sens anti-horaire
   Les flèches apparaissent face à face et le loquet se verrouille de manière perceptible (fig. 6).

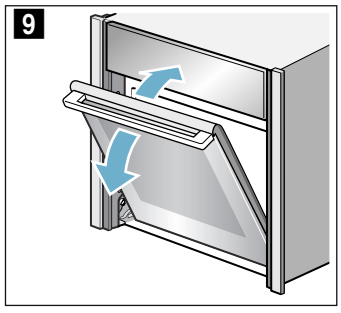


Loquet côté gauche fixé (fig. 7)
Loquet côté droit fixé (fig. 8)





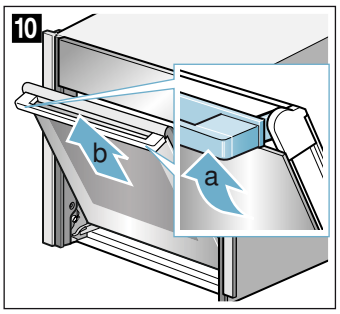
4. Bougez la porte de l'appareil vers le haut et vers le bas jusqu'à ce que vous entendiez un faible clic (fig. 9).
   La porte de l'appareil est en position de verrouillage. Elle peut uniquement bouger de façon minimale.
   Attention !
   Endommagement de la charnière de porte. N'ouvrez et ne fermez pas la porte de l'appareil en position de verrouillage en l'opposant à une résistance.
   Si vous avez opposé la porte de l'appareil à une résistance pour l'ouvrir ou la fermer, appelez le service après-vente.



⚠ Mise en garde
Risque de blessures !
La poignée de porte peut se casser. Ne portez pas la porte de l'appareil par la poignée. Saisissez la porte de l'appareil des deux mains à gauche et à droite pour la porter ou la démonter

5. Saisissez la porte de l'appareil à l'aide des deux mains à gauche et à droite et tournez la poignée légèrement vers le haut **a**, jusqu'à ce que la porte de l'appareil puisse se décrocher par le haut **b**. (Figure 10).

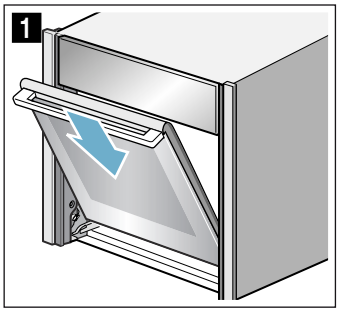
⚠ Mise en garde
Risque de blessures !
Chute de la porte de l'appareil.
La porte de l'appareil pèse entre 7 et 10 kg. Manipulez-la avec précaution.

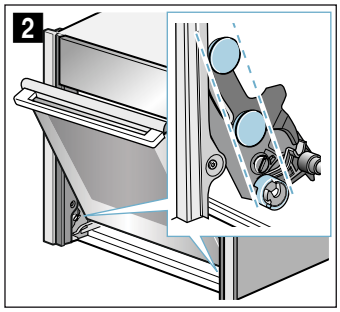


6. Posez la porte de l'appareil sur une surface souple et propre.

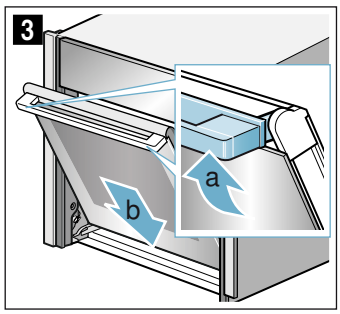
Accrocher la porte de l'appareil

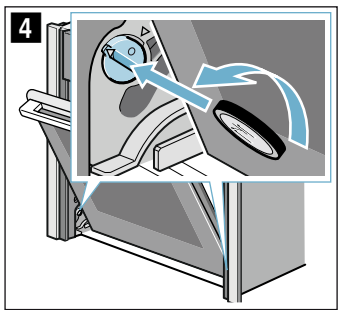
1. Accrochez la porte de l'appareil simultanément à gauche et à droite en vous servant des galets de guidage (fig. 1) et (fig. 2).
Veillez à ce que la porte de l'appareil ne se coince pas en biais et à ce qu'elle soit complètement accrochée.





2. Tournez légèrement la poignée de la porte vers le haut **a** (fig. 3).
La porte de l'appareil glisse entièrement vers le bas **b** (fig. 3).
3. Avec une pièce de monnaie, desserrez les deux loquets de la porte de l'appareil (figure 4).



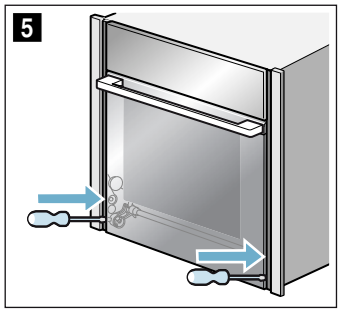


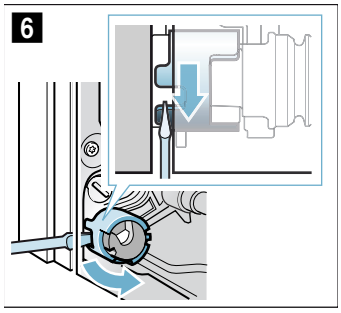
Loquet côté gauche : dans le sens anti-horaire
Loquet côté droit : dans le sens horaire

4. Ouvrez progressivement la porte de l'appareil jusqu'à ce que vous entendiez un faible clic. Fermez la porte de l'appareil.

⚠ Mise en garde
Risque de blessure par des sécurités de porte non fermées !
La porte de l'appareil risque de se décrocher. Vous risquez de vous blesser et d'endommager la porte de l'appareil. Après avoir accroché la porte, fermez toujours la fermeture de sécurité de porte à gauche et à droite.

5. Fermez la sécurité de porte de gauche et de droite (fig. 5).
Pour ce faire, maintenez le tournevis à l'horizontale et poussez la sécurité de porte des deux côtés vers le bas jusqu'en butée (fig. 6).





Dépose et pose des vitres de la porte

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

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

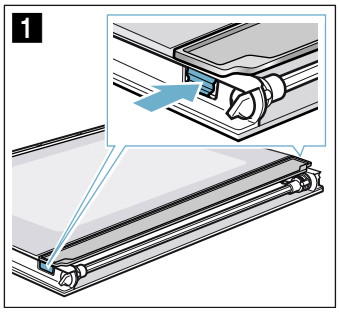
⚠ Mise en garde – Risque de blessure !
Réutilisez l'appareil seulement lorsque les vitres de la porte de l'appareil et la porte de l'appareil sont correctement montées.

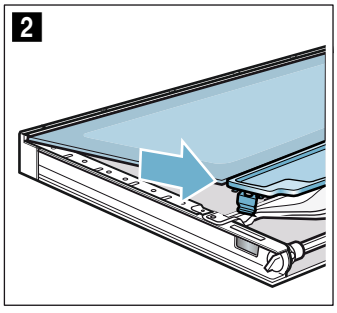
⚠ Mise en garde – Risque de blessure !
Des pièces à l'intérieur de la porte de l'appareil peuvent présenter des arêtes coupantes. Porter des gants de protection.

Dépose

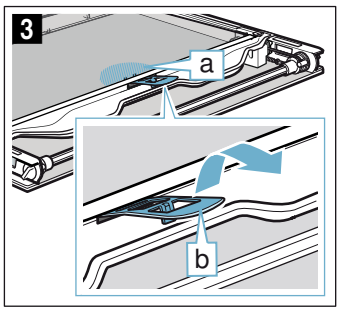
Remarque : Posez les vitres démontées sur une surface plane, souple et propre.

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

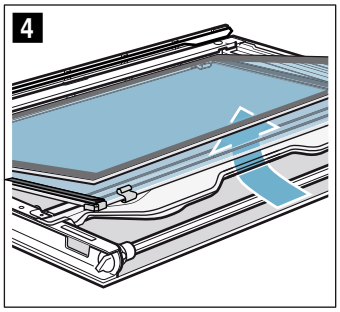


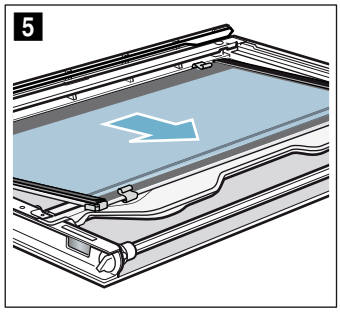


5. Appuyez vers le bas sur la vitre intermédiaire dans la zone **a**, soulevez avec précaution la fixation **b**, jusqu'à ce qu'elle puisse être retirée (fig. 3).

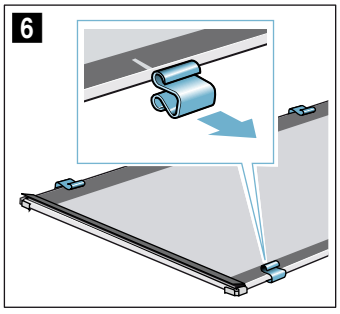


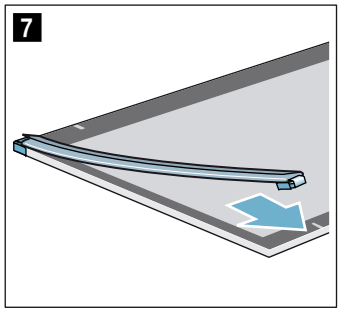
6. Soulevez la première, puis la deuxième vitre intermédiaire du bas (fig. 4) et retirez-les dans le sens de la flèche (fig. 5).





7. Si nécessaire pour le nettoyage retirez les écarteurs (fig. 6) et les joints (fig. 7).





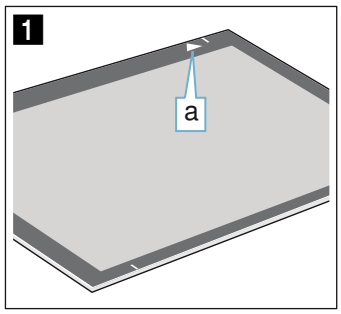
8. Nettoyez toutes les vitres de la porte des deux côtés avec un nettoyant pour vitres et un chiffon doux.

   ⚠ Mise en garde
   Risque de blessures !
   Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. N'utilisez pas de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.
9. Séchez les vitres de la porte et remettez-les en place.

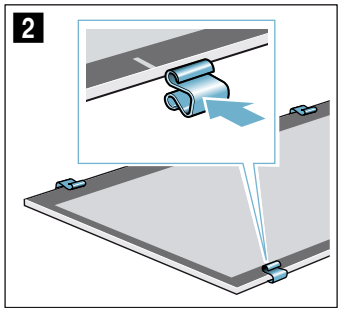
Pose

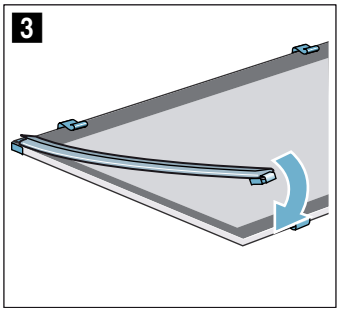
Remarque : Lors de la pose, assurez-vous que les vitres de la porte se trouvent dans l'ordre d'origine.

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

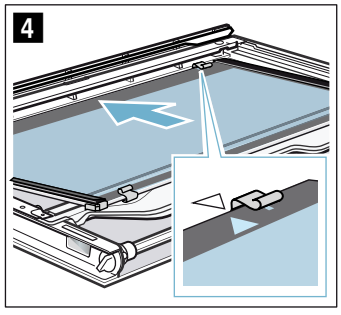


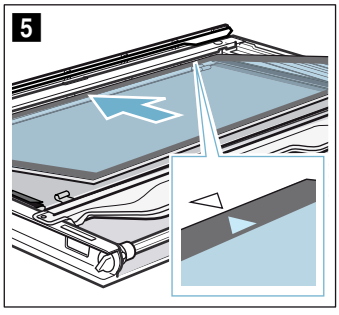
2. Vérifiez que les 4 écarteurs et les 2 joints sont bien en place sur la vitre intermédiaire :
   – Placez les écarteurs au milieu de chaque ligne (figure 2).
   – Fixez les joints aux coins (figure 3).



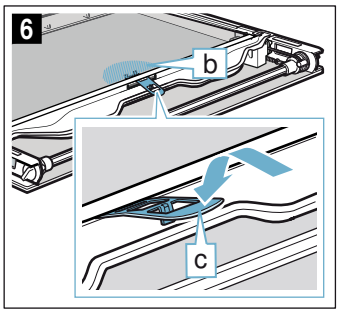


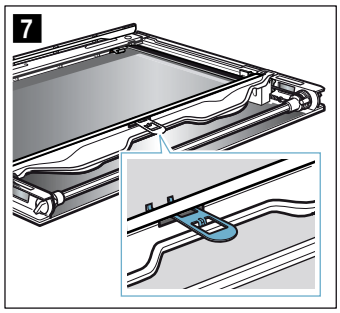
3. Placez la vitre intermédiaire avec les joints et les écarteurs. La flèche sur la vitre intermédiaire doit correspondre avec celle du cadre (figure 4).
4. Installez la deuxième vitre intermédiaire sans joint ni écarteur, et poussez-la dans le sens de la flèche jusqu'à ce qu'elle s'insère dans le cadre. La flèche sur la vitre intermédiaire doit correspondre avec celle du cadre (figure 5).



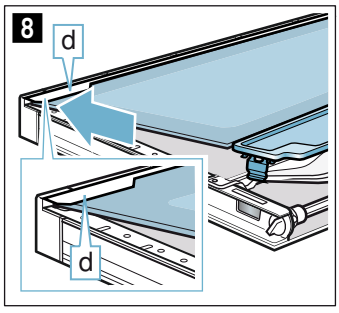


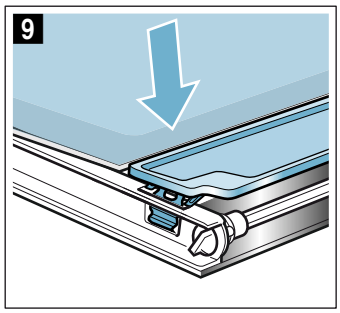
5. Appuyez vers le bas sur la vitre intermédiaire dans la zone **b**, insérez la fixation **c** en biais et appuyez jusqu'à ce qu'elle s'encliquette (figure 6).
   La fixation est insérée (figure 7).





6. Installez la vitre intérieure de biais vers le bas dans le rail de support **d** (figure 8).
7. Appuyez sur le haut de la vitre intérieure jusqu'à ce qu'elle s'encliquette (figure 9).





Anomalies, que faire ?

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

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

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

Tableau de dérangements

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

Dérangement	Cause possible	Remarques/remèdes
L'appareil ne fonctionne pas	La fiche n'est pas connectée	Connectez l'appareil au secteur
	Panne de courant	Vérifiez si d'autres appareils de cuisine fonctionnent
	Fusible défectueux	Vérifiez dans le boîtier à fusibles si le fusible utilisé pour l'appareil est en bon état
Après l'enclenchement d'un mode de fonctionnement, un message indiquant que la température est trop élevée apparaît	L'appareil n'est pas suffisamment refroidi	Laissez refroidir l'appareil et enclenchez de nouveau un mode de fonctionnement
Impossible d'allumer l'appareil, le symbole ⊸ apparaît	La sécurité enfants automatique est activée	Maintenez la touche ◷ enfoncée jusqu'à ce que le symbole ⊸ disparaisse
Impossible d'effectuer des réglages sur l'appareil allumé, le symbole ⊸ apparaît	La protection enfants est activée	Maintenez la touche ◷ enfoncée jusqu'à ce que le symbole ⊸ disparaisse
L'appareil ne chauffe pas, le symbole ▭ apparaît	Le mode démonstration est activé dans les réglages de base	Séparez env. 10 secondes l'appareil du secteur (couper le fusible dans le boîtier à fusibles) et désactivez ensuite le mode démonstration à l'intérieur de 3 minutes dans les réglages de base → *"Réglages de base" à la page 18*
Impossible d'ouvrir la porte de l'appareil le symbole 🔒 apparaît	La porte de l'appareil est verrouillée jusqu'à ce que le compartiment de cuisson soit refroidi	Patientez jusqu'à ce que le symbole 🔒 disparaisse
	La sécurité enfants verrouille la porte de l'appareil	Maintenez la touche ◷ enfoncée jusqu'à ce que le symbole 🔒 disparaisse, adaptez le réglage de la sécurité enfants
« D » ou « E » apparaît, par ex. D0111 ou E0111	Problème technique	Arrêtez, puis remettez en marche l'appareil Contactez le service après-vente si ce message réapparaît. Indiquez le message d'erreur exact

Durée de fonctionnement maximale dépassée

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

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

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

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

Changer l'ampoule au plafond dans le compartiment de cuisson

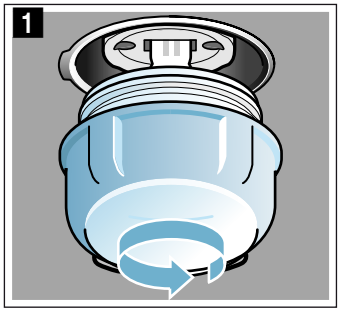
Si la lampe dans le compartiment de cuisson est défectueuse, vous devez la changer. Des ampoules halogènes de 230V, 40 W, résistantes aux températures élevées, sont en vente dans le commerce spécialisé ou auprès du service après-vente.

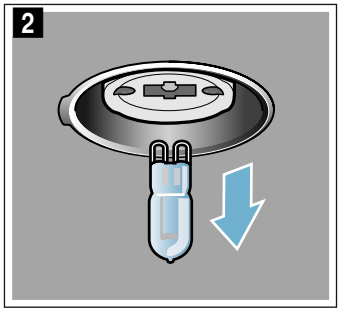
Saisissez l'ampoule halogène avec un chiffon sec. Cela prolonge la durée de vie de l'ampoule. Utilisez exclusivement ces ampoules.

⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !
Lors du remplacement de l'ampoule du compartiment de cuisson, les contacts du culot de l'ampoule sont sous tension. Retirer la fiche secteur ou couper le fusible dans le boîtier à fusibles avant de procéder au remplacement.

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !
L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés.
Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

1. Étaler un torchon dans le compartiment de cuisson froid afin d'éviter des endommagements.
2. Dévisser le cache en verre en tournant à gauche (fig. 1).
3. Retirer l'ampoule - ne pas la tourner (fig. 2). Introduire une ampoule neuve, tout en veillant à la position des tiges-contacts. Pousser l'ampoule à fond.





4. Revissez le cache en verre.
   Selon le type d'appareil, le cache en verre est équipé d'un anneau d'étanchéité. Remettez l'anneau d'étanchéité en place avant de visser.
5. Enlever le torchon, puis armer le fusible.

Couvercle en verre

Si le couvercle en verre de l'ampoule halogène est endommagé, il doit être remplacé. Vous pouvez vous procurer un nouveau couvercle en verre auprès du service après-vente. Indiquez les numéros E et FD de votre appareil.

Service après-vente

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

Numéro E et numéro FD

Lors de votre appel, veuillez indiquer le numéro de produit (E-Nr.) complet et le numéro de fabrication (FD-Nr.), afin de nous permettre de mieux vous aider. Vous trouverez la plaque signalétique avec les numéros en bas en ouvrant la porte de l'appareil.



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

E-Nr.	**FD-Nr.**

Service après-vente ☏

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

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

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements
B 070 222 143
FR 01 40 10 42 10
CH 0848 840 040

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

Testés pour vous dans notre laboratoire

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

Remarque : Lors de la préparation des aliments, une grande quantité de vapeur d'eau peut s'accumuler dans le compartiment de cuisson.
Votre appareil est très économe en énergie et ne génère que peu de chaleur extérieure pendant son fonctionnement. En raison de la grande différence de température entre l'intérieur et l'extérieur de l'appareil, de la condensation peut se former au niveau de la porte et du bandeau de commande ou à la surface des meubles voisins. Il s'agit d'un phénomène physique normal. La condensation peut être réduite grâce au préchauffage ou en ouvrant légèrement la porte.

Moules en silicone

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

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

Gâteaux et petites pâtisseries

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

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

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

Niveaux d'enfournement

Respectez les niveaux d'enfournement indiqués.

Cuisson sur un niveau

Utilisez les niveaux d'enfournement suivants pour cuire sur un niveau :
- Pâtisseries à bord haut : niveau 2
- Pâtisseries plates : niveau 3

Si vous utilisez le mode de cuisson CircoTherm Air Pulsé, vous pouvez choisir entre les hauteurs 1, 2, 3 et 4.

Cuire sur plusieurs niveaux
Utilisez le mode CircoTherm Air pulsé. Les pâtisseries sur plaque ou en moules enfournées simultanément ne doivent pas obligatoirement être prêtes au même moment.
Cuire sur deux niveaux :
- Lèchefrite : niveau 3
  Plaque à pâtisserie : niveau 1
- Moules sur la grille
  première grille : niveau 3
  deuxième grille : niveau 1

Cuire sur trois niveaux :
- Plaque à pâtisserie : niveau 4
  Lèchefrite : niveau 3
  Plaque à pâtisserie : niveau 1

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

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

Accessoires

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

Grille
Introduisez la grille avec la courbure vers le bas, la face ouverte vers la porte de l'appareil de cuisson. Placez toujours la vaisselle et les moules sur la grille.

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

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

Moules
Les plus adaptés sont les moules foncés en métal.

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

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

Valeurs de réglage recommandées

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

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

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

Pour certains plats, le préchauffage est obligatoire et indiqué dans le tableau. Enfournez votre plat et vos accessoires uniquement une fois le préchauffage terminé.

Si vous souhaitez réaliser votre propre recette, référez-vous à une recette similaire dans le tableau. Vous trouverez des informations supplémentaires dans les astuces sur la cuisson juste après les tableaux de réglages.

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

Modes de cuisson utilisés :
- CircoTherm Air pulsé
- Convection naturelle
- Position Pizza
- Position cuisson du pain

Plat	Accessoires/ustensiles	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Gâteau dans moules					
Cake, simple	Moule à savarin/à cake	2		140-160	50-70
Cake, simple	Moule à savarin/à cake	2		150-170	50-70
Cake, simple, 2 niveaux	Moule à savarin/à cake	3+1		140-160	60-80
Génoise, fine	Moule à savarin/à cake	2		150-170	60-80
Gâteau aux fruits, fin, en pâte à cake	Moule à kouglof/démontable	2		160-180	40-60
Gâteau aux fruits, fin, en pâte à cake	Moule à kouglof/démontable	2		150-170	40-60
Fond de tarte en pâte à cake	Moule à tarte	3		160-180	20-30

* Préchauffer

** Préchauffer 5 min, ne pas utiliser la fonction de réchauffage rapide

Plat	Accessoires/ustensiles	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Fond de tarte en pâte à cake	Moule à tarte	3		150-170	20-30
Tarte aux fruits ou gâteau au fromage blanc, fond en pâte brisée	Moule démontable Ø26 cm	2		170-190	60-80
Gâteau suisse (Wähe)	Plaque à pizza	3		220-240	35-45
Gâteau suisse (Wähe)	Plaque à pizza	3		170-190	45-55
Tarte	Moule à tarte, fer noir	3		190-210	25-40
Brioche	Moule à kouglof	2		150-170	50-70
Brioche	Moule à kouglof	2		150-160	50-70
Gâteau à la levure de boulanger	Moule démontable Ø28 cm	2		150-160	20-30
Gâteau à la levure de boulanger	Moule démontable Ø28 cm	2		160-170	20-30
Génoise, 2 œufs	Moule à tarte	3		160-180*	20-30
Génoise, 2 œufs	Moule à tarte	3		150-170*	20-30
Tarte génoise, 3 œufs	Moule démontable Ø26 cm	2		160-170*	25-35
Tarte génoise, 3 œufs	Moule démontable Ø26 cm	2		160-170*	30-40
Tarte génoise, 6 œufs	Moule démontable Ø28 cm	2		150-170*	30-50
Tarte génoise, 6 œufs	Moule démontable Ø28 cm	2		150-170*	30-50
Gâteau cuit sur la plaque					
Cake avec garniture	Plaque à pâtisserie	3		160-180	20-40
Cake avec garniture	Plaque à pâtisserie	3		150-170	25-40
Cake, 2 niveaux	Poêle universelle + plaque à pâtisserie	3+1		140-160	30-50
Tarte en pâte brisée avec garniture sèche	Plaque à pâtisserie	3		170-190	25-35
Tarte à la levure de boulanger avec garniture sèche, 2 niveaux	Poêle universelle + plaque à pâtisserie	3+1		160-170	35-45
Tarte avec garniture fondante	Poêle universelle	3		160-180	55-65
Tarte avec garniture fondante	Poêle universelle	3		150-170	55-85
Gâteau suisse (Wähe)	Poêle universelle	3		200-210	40-50
Gâteau suisse (Wähe)	Poêle universelle	3		170-190	45-55
Gâteau à la levure de boulanger avec garniture sèche	Poêle universelle	3		160-180	15-20
Gâteau à la levure de boulanger avec garniture sèche	Poêle universelle	3		150-170	25-35
Gâteau à la levure de boulanger avec garniture sèche, 2 niveaux	Poêle universelle + plaque à pâtisserie	3+1		150-170	20-30
Gâteau à la levure de boulanger avec garniture fondante	Poêle universelle	3		180-200	30-40
Gâteau à la levure de boulanger avec garniture fondante	Poêle universelle	3		160-170	40-50
Gâteau à la levure de boulanger avec garniture fondante, 2 niveaux	Poêle universelle + plaque à pâtisserie	3+1		150-170	45-60
Brioche tressée, couronne briochée	Plaque à pâtisserie	2		150-160	30-40
Brioche tressée, couronne briochée	Plaque à pâtisserie	2		160-170	25-35
Biscuit roulé	Plaque à pâtisserie	3		180-200*	8-15
Biscuit roulé	Plaque à pâtisserie	3		180-190*	15-20
Stollen (gâteau de Noël) avec 500 g de farine	Plaque à pâtisserie	2		150-170	45-60
Stollen (gâteau de Noël) avec 500 g de farine	Plaque à pâtisserie	3		150-170	55-65
Strudel, sucré	Poêle universelle	2		190-210	55-65

* Préchauffer

** Préchauffer 5 min, ne pas utiliser la fonction de réchauffage rapide

Plat	Accessoires/ustensiles	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Strudel, sucré	Poêle universelle	2		170-180	50-60
Strudel, congelé	Poêle universelle	3		200-220	35-45
Petites pâtisseries					
Petits gâteaux	Plaque à pâtisserie	3		160**	20-30
Petits gâteaux	Plaque à pâtisserie	3		150**	25-35
Petits gâteaux, 2 niveaux	Poêle universelle + plaque à pâtisserie	3+1		150**	25-35
Petits gâteaux, 3 niveaux	Plaques à pâtisserie + poêle universelle	4+3+1		140**	35-45
Muffins	Plaque à muffins	3		160-180*	15-25
Muffins	Plaque à muffins	3		170-190	15-20
Muffins, 2 niveaux	Plaques à muffins	3+1		160-180*	15-30
Petites pâtisseries en pâte levée	Plaque à pâtisserie	3		160-180	25-35
Petites pâtisseries en pâte levée	Plaque à pâtisserie	3		150-170	25-35
Petites pâtisseries en pâte levée, 2 niveaux	Poêle universelle + plaque à pâtisserie	3+1		150-170	25-40
Feuilletés	Plaque à pâtisserie	3		170-190*	20-35
Feuilletés	Plaque à pâtisserie	3		180-200	20-35
Feuilletés, 2 niveaux	Poêle universelle + plaque à pâtisserie	3+1		170-190*	20-45
Feuilletés, 3 niveaux	Plaques à pâtisserie + poêle universelle	4+3+1		170-190*	20-45
Feuilletés, plats, 4 niveaux	4 grilles	4+3+2+1		180-200*	20-35
Pâtisserie en pâte à choux	Plaque à pâtisserie	3		200-220	30-40
Pâtisserie en pâte à choux	Plaque à pâtisserie	3		190-210	30-40
Pâtisserie en pâte à choux, 2 niveaux	Poêle universelle + plaque à pâtisserie	3+1		190-210	35-45
Pâte levée feuilletée	Plaque à pâtisserie	3		160-180	20-30
Pâte levée feuilletée	Plaque à pâtisserie	3		170-190	15-25
Petits gâteaux secs					
Biscuiterie dressée	Plaque à pâtisserie	3		140-150**	25-40
Biscuiterie dressée	Plaque à pâtisserie	3		140-150**	25-40
Biscuiterie dressée, 2 niveaux	Poêle universelle + plaque à pâtisserie	3+1		140-150**	30-40
Biscuiterie dressée, 3 niveaux	Plaques à pâtisserie + poêle universelle	4+3+1		130-140**	35-55
Petits gâteaux secs	Plaque à pâtisserie	3		150-160	15-25
Petits gâteaux secs	Plaque à pâtisserie	3		140-160	15-30
Petits gâteaux secs, 2 niveaux	Poêle universelle + plaque à pâtisserie	3+1		140-160	15-30
Petits gâteaux secs, 3 niveaux	Plaques à pâtisserie + poêle universelle	4+3+1		140-160	15-30
Meringue	Plaque à pâtisserie	3		80-90*	120-150
Meringue, 2 niveaux	Poêle universelle + plaque à pâtisserie	3+1		80-90*	120-180
Macarons	Plaque à pâtisserie	3		90-110	20-40
Macarons, 2 niveaux	Poêle universelle + plaque à pâtisserie	3+1		90-110	25-45
Macarons, 3 niveaux	Plaques à pâtisserie + poêle universelle	4+3+1		90-110	30-50

* Préchauffer

** Préchauffer 5 min, ne pas utiliser la fonction de réchauffage rapide

Astuces concernant les gâteaux et petites pâtisseries

Vous souhaitez savoir si le gâteau est cuit ?	Piquez une brochette en bois sur le point le plus haut du gâteau. Si la pâte n'accroche pas à la brochette en bois, le gâteau est prêt.
Le gâteau s'affaisse.	La prochaine fois, utilisez moins de liquide. Ou baissez la température de 10 °C et rallongez le temps de cuisson. Vérifiez les ingrédients indiqués et les instructions de préparation sur la recette.

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

Pain et petits pains

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

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

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

Niveaux d'enfournement

Respectez les niveaux d'enfournement indiqués.

Cuisson sur un niveau

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

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

Si vous utilisez le mode de cuisson CircoTherm Air Pulsé, vous pouvez choisir entre les hauteurs 1, 2, 3 et 4.

Cuire sur deux niveaux

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

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

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

Accessoires

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

Grille

Introduisez la grille avec la courbure vers le bas, la face ouverte vers la porte de l'appareil de cuisson. Placez toujours la vaisselle et les moules sur la grille.

Lèchefrite ou plaque à pâtisserie

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

Moules
Les plus adaptés sont les moules foncés en métal.

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

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

Produits congelés

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

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

Valeurs de réglage recommandées

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

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

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

Pour certains plats, le préchauffage est obligatoire et indiqué dans le tableau. Enfournez votre plat et vos accessoires uniquement une fois le préchauffage terminé. Certains plats sont mieux réussis lorsqu'ils sont cuits en plusieurs étapes. Ces étapes figurent dans le tableau.

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

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

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

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

Modes de cuisson utilisés :
- CircoTherm Air pulsé
- Convection naturelle
- Gril air pulsé
- Position Pizza
- Position cuisson du pain
- Gril grande surface

Plat	Accessoires	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Pain					
Pain blanc, 750 g	Lèchefrite ou moule à cake	2		180-200*	30-40
Pain blanc, 750 g	Lèchefrite ou moule à cake	2		210-220*	10-15
				180-190*	25-35
Pain bis, 1,5 kg	Lèchefrite ou moule à cake	2		210-220*	10-15
				180-190*	40-50
Pain bis, 1,5 kg	Lèchefrite ou moule à cake	2		230-240*	10-15
				200-210*	40-50
Pain complet, 1 kg	Lèchefrite	2		210-220*	10-15
				180-190*	40-50
Pain complet, 1 kg	Lèchefrite	2		230-240*	10-15
				200-210*	40-50
Fougasse	Lèchefrite	3		250-270	20-25
Fougasse	Lèchefrite	3		220-240	25-35
Petits pains					
Petits pains ou baguette, à réchauffer, précuits	Lèchefrite	3		180-200	10-15
* Préchauffer					

Plat	Accessoires	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Petits pains, sucrés, frais	Plaque à pâtisserie	3		170-190*	15-20
Petits pains, sucrés, frais	Plaque à pâtisserie	3		150-170*	15-25
Petits pains, sucrés, frais, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		150-170*	20-30
Petits pains, frais	Plaque à pâtisserie	3		180-200	20-30
Petits pains, frais	Plaque à pâtisserie	3		170-190	20-30
Baguette, précuite, réfrigérée	Lèchefrite	3		180-200	20-30
Petits pains, congelés					
Petits pains ou baguette, à réchauffer, précuits	Lèchefrite	3		180-200	10-15
Produits à la saumure, pâtons	Lèchefrite	3		180-200	20-25
Croissant, pâtons	Lèchefrite	3		170-190	30-35
Toast					
Gratiner des toasts, 4 pièces	Grille	3		190-210	10-15
Gratiner des toasts, 12 pièces	Grille	3		230-250	10-15
Faire dorer le toast (ne pas préchauffer)	Grille	4		290	4-6
* Préchauffer					

Pizzas, quiches et gâteaux salés

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

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

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

Niveaux d'enfournement

Respectez les niveaux d'enfournement indiqués.

Cuisson sur un niveau
Utilisez les niveaux d'enfournement suivants pour cuire sur un niveau :
- Pâtisseries à bord haut : niveau 2
- Pâtisseries plates : niveau 3

Si vous utilisez le mode de cuisson CircoTherm Air Pulsé, vous pouvez choisir entre les hauteurs 1, 2, 3 et 4.

Cuire sur plusieurs niveaux
Utilisez le mode CircoTherm Air pulsé. Les pâtisseries sur plaque ou en moules enfournées simultanément ne doivent pas obligatoirement être prêtes au même moment.
Cuire sur deux niveaux :
- Lèchefrite : niveau 3
  Plaque à pâtisserie : niveau 1
- Moules sur la grille
  première grille : niveau 3
  deuxième grille : niveau 1

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

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

Accessoires

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

Grille
Introduisez la grille avec la courbure vers le bas, la face ouverte vers la porte de l'appareil de cuisson. Placez toujours la vaisselle et les moules sur la grille.

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

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

Moules
Les plus adaptés sont les moules foncés en métal.

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

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

Produits congelés

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

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

Valeurs de réglage recommandées

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

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

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

Pour certains plats, le préchauffage est obligatoire et indiqué dans le tableau. Enfournez votre plat et vos accessoires uniquement une fois le préchauffage terminé.

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

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

Modes de cuisson utilisés :
- CircoTherm Air pulsé
- Convection naturelle
- Position Pizza
- Position cuisson du pain

Plat	Accessoires	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Pizza					
Pizza, fraîche	Plaque à pâtisserie	3		200-220	25-35
Pizza, fraîche, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		180-200	35-45
Pizza, fraîche, pâte fine	Plaque à pizza	2		220-230	20-30
Pizza, du réfrigérateur	Grille	3		190-210	10-15
Pizza, congelée					
Pizza avec pâte fine 1 pièce	Grille	3		190-210	15-20
Pizza avec pâte fine 2 pièces	Lèchefrite + grille	3+1		190-210	20-25
Pizza avec pâte épaisse 1 pièce	Grille	3		180-200	20-25
Pizza avec pâte épaisse 2 pièces	Lèchefrite + grille	3+1		190-210	20-30
Pizza-baguette	Grille	3		200-220	15-20
Mini pizzas	Lèchefrite	3		180-200	15-20
Mini pizzas, Ø7 cm, 4 niveaux	4 grilles	4+3+2+1		180-200*	20-30
Gâteaux salés & quiches					
Gâteaux salés cuits dans le moule	Moule démontable Ø28 cm	2		170-190	50-60
Gâteaux salés cuits dans le moule	Moule démontable Ø28 cm	2		170-190	55-65
Quiche	Moule à tarte, fer noir	3		190-210	30-40
Tarte flambée	Lèchefrite	3		260-280*	10-15
Tarte flambée	Lèchefrite	3		200-210*	15-25
Pirojki	Moule à soufflé	2		190-200	30-45
Pirojki	Moule à soufflé	2		170-190	50-70
Chauss. au thon	Lèchefrite	3		180-190	30-45
Böreks	Lèchefrite	2		180-200	35-45
Böreks	Lèchefrite	1		200-220*	20-30

* Préchauffer

Gratins et soufflés

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

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

Niveaux d'enfournement

Utilisez toujours les niveaux d'enfournement indiqués.

Vous pouvez préparer votre recette dans des moules ou avec la lèchefrite sur un niveau.
- Moules sur la grille : niveau 2
- Lèchefrite : niveau 3

Les soufflés peuvent également être préparés sur la lèchefrite, au bain-marie. Pour cela, enfournez la lèchefrite au niveau 2.

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

Accessoires

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

Grille
Introduisez la grille avec la courbure vers le bas, la face ouverte vers la porte de l'appareil de cuisson. Placez toujours la vaisselle et les moules sur la grille.

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

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

Valeurs de réglage recommandées

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

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

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

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

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

Modes de cuisson utilisés :
- CircoTherm Air pulsé
- Convection naturelle
- Position Pizza
- Position cuisson du pain

Gratins & soufflés	Accessoires / Récipients	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Soufflé, relevé, ingrédients cuits à point	Moule à soufflé	2	CircoTherm	170-190	35-50
Soufflé, relevé, ingrédients cuits à point	Moule à soufflé	2	Convection naturelle	200-220	30-50
Soufflé, sucré	Moule à soufflé	2	CircoTherm	160-180	40-50
Soufflé, sucré	Moule à soufflé	2	Convection naturelle	170-190	40-60
Lasagnes, fraîches, 1 kg	Moule à soufflé	2	Convection naturelle	170-190	50-60
Lasagnes, fraîches, 1 kg	Moule à soufflé	2	CircoTherm	160-180	50-60
Lasagnes, congelées, 400 g	Grille	2	Position Pizza	190-210	30-35
Gratin dauphinois, ingrédients crus, 4 cm d'épaisseur	Moule à soufflé	2	Position Pizza	160-190	50-70
Gratin dauphinois, ingrédients crus, 4 cm d'épaisseur, 2 niveaux	Moule à soufflé	3+1	CircoTherm	150-170	60-80
Soufflé	Moule à soufflé	2	CircoTherm	160-180*	35-45
Soufflé	Ramequins	2	Convection naturelle	170-190	65-75

Volaille

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

Cuisson sur la grille

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

Enfournez la lèchefrite et la grille au niveau d'enfournement indiqué. Veillez à ce que la grille soit bien placée sur la lèchefrite. ⟶ *"Accessoires" à la page 11*

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

Cuisson dans un récipient

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

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

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

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

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

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

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

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

Griller

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

Placez la pièce à griller directement sur la grille. Introduire également la lèchefrite universelle, biseau vers la porte de l'appareil, au moins à un niveau d'enfournement en dessous. Cela permettra de recueillir la graisse.

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

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

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

Valeurs de réglage recommandées

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

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

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

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

Retournez la volaille après environ ½ à ⅔ du temps de cuisson indiqué.

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

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

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

Modes de cuisson utilisés :
- Convection naturelle
- Gril air pulsé
- Position Pizza
- Gril grande surface

Plat	Accessoires/ustensiles	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Poulet					
Poulet, 1 kg	Grille	2		200-220	60-70
Blanc de poulet, part de 150 g (griller)	Grille	4		275*	15-20
Petits morceaux de poulet, 250 g pièce	Grille	3		220-230	30-35
Sticks de poulet, nuggets congelés	Poêle universelle	3		190-210	20-25
Poularde, 1,5 kg	Grille	2		200-220	70-90
Canard & oie					
Canard, 2 kg	Grille	1		180-200	90-110
Magret de canard, pièce de 300 g	Grille	3		230-250	25-30
Oie, 3 kg	Grille	2		160-180	120-150
Cuisses d'oie, pièce de 350 g	Grille	2		210-230	40-50
Dinde					
Dindonneau, 2,5 kg	Grille	2		180-200	70-90
Blanc de dinde, sans os, 1 kg	Récipient fermé	2		240-260	80-100
Gigot de dinde, avec os, 1 kg	Grille	2		180-200	80-100
* Préchauffer 5 min.					

Viande

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

Rôtis et viandes braisées

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

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

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

Cuisson sur la grille

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

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

Enfournez la lèchefrite et la grille au niveau d'enfournement indiqué. Veillez à ce que la grille soit bien placée sur la lèchefrite. ⟶ *"Accessoires" à la page 11*

Rôtis et viandes braisées dans un récipient

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

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

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

Ajoutez un peu de liquide à la viande maigre. Dans le récipient en verre, le fond doit être recouvert sur env. ½ cm de haut.

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

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

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

température plus élevée et/ou un temps de cuisson plus long.

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

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

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

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

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

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

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

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

Griller

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

Placez la pièce à griller directement sur la grille. Introduire également la lèchefrite universelle, biseau vers la porte de l'appareil, au moins à un niveau d'enfournement en dessous. Cela permettra de recueillir la graisse.

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

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

Ne salez les pièces qu'après les avoir fait griller. Le sel absorbe l'eau de la viande.

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

Valeurs de réglage recommandées

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

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

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

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

Retournez le rôti et la pièce à griller après environ ½ à ⅔ du temps de cuisson indiqué.

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

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

Modes de cuisson utilisés :
- Convection naturelle
- Gril air pulsé
- Gril grande surface

Plat	Accessoires/Ustensiles	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Porc					
Rôti de porc sans couenne, par ex. échine, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		180-190	110-130
Rôti de porc avec couenne par ex. épaule, 2 kg	Grille	2		190-200	130-140
Rôti de porc, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		220-230	70-80
* Préchauffer ** Enfourner la lèchefrite en-dessous au niveau 2 *** sans retourner					

Plat	Accessoires/Ustensiles	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Filet mignon de porc, 400 g	Grille	3		220-230	20-25
Carré de porc avec os, 1 kg (rajouter un peu d'eau)	Récipient fermé	2		210-230	70-90
Côtelettes de porc, 2 cm d'épaisseur	Grille	4		275	16-20
Médaillons de porc, 3 cm d'épaisseur	Grille	4		290*	10-14
Bœuf					
Filet de bœuf médium, 1 kg	Grille	2		210-220	40-50
Rôti de bœuf à braiser, 1,5 kg	Récipient fermé	2		200-220	130-160
Rosbif, médium, 1,5 kg	Grille	2		220-230	60-70
Steak, 3 cm d'épaisseur, médium	Grille	4		290	15-20
Hamburger, 3-4 cm d'épaisseur	Grille	4		290	25-30
Veau					
Rôti de veau, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		160-170	100-120
Jarret de veau, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		200-210	100-120
Agneau					
Gigot d'agneau sans os, médium, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		170-190	50-80
Selle d'agneau avec os***	Grille	2		180-190	40-50
Côtes d'agneau**	Grille	4		290	14-18
Saucisses					
Saucisses à griller	Grille	4		290	10-15
Plats de viande					
Rôti de viande hachée, 1 kg	Récipient ouvert	2		170-180	60-70

* Préchauffer

** Enfourner la lèchefrite en-dessous au niveau 2

*** sans retourner

Astuces concernant les rôtis, viandes braisées et grillades

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

Poisson

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

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

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

Rôtissage et grillades sur la grille

Placez la pièce à griller directement sur la grille. Introduire également la lèchefrite universelle, biseau vers la porte de l'appareil, au moins à un niveau d'enfournement en dessous.

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

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

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

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

Remarques

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

Cuisson et étuvée dans un récipient

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Valeurs de réglage recommandées

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

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

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

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

Retournez le poisson, qui n'est pas en position intermédiaire, après environ ½ à ⅔ du temps indiqué.

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

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

Modes de cuisson utilisés :

- Convection naturelle
- Gril air pulsé
- Gril grande surface

Plat	Accessoires / Récipients	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Poisson					
Poisson entier, grillé 300 g, p. ex. truite	Grille	2		170-190	20-30
Poisson entier, grillé 1,5 kg, p. ex. saumon	Grille	2		170-190	30-40
Filets de poisson					
Filet de poisson, nature grillé	Grille	4		220*	15-25
Darnes de poisson					
Darne de poisson, 3 cm d'épaisseur	Grille	4		290	10-20
Poisson, surgelé					
Filet de poisson, nature	Récipient fermé	2		210-230	20-30
Filet de poisson, gratiné	Grille	2		200-220	45-60
Bâtonnets de poisson (retourner entre-temps)	Lèchefrite	3		200-220	20-30
* préchauffer					
** Enfourner la lèchefrite en-dessous au niveau 2					

Légumes et garnitures

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

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

Niveaux d'enfournement

Respectez les niveaux d'enfournement indiqués.

Préparation sur un niveau
Référez- vous aux indications du tableau.

Préparation sur deux niveaux
Utilisez le mode CircoTherm Air pulsé. Les plaques enfournées simultanément ne doivent pas obligatoirement être prêtes au même moment.
- Lèchefrite : niveau 3
- Plaque à pâtisserie : niveau 1

Accessoires

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

Grille
Introduisez la grille avec la courbure vers le bas, la face ouverte vers la porte de l'appareil de cuisson. Placez toujours la vaisselle et les moules sur la grille.

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

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

Valeurs de réglage recommandées

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

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

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

Modes de cuisson utilisés :
- CircoTherm Air pulsé
- Position Pizza
- Position cuisson du pain
- Gril grande surface

Plat	Accessoires	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Plats de légumes					
Légumes grillés	Lèchefrite	4		290	10-15

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

Yaourt

Avec votre appareil, vous pouvez même réaliser des yaourts.

Préparer des yaourts

Retirez les accessoires et les supports du compartiment de cuisson. Le compartiment de cuisson doit être vide. N'ouvrez pas la porte de l'appareil pendant que ce dernier fonctionne.

1. Faites chauffer 1 litre de lait (3,5 % MG) sur la table de cuisson à 90 °C et laissez-le refroidir à 40 °C. Pour le lait UHT, faites-le chauffer à 40 °C.
2. Délayez 150 g de yaourt (température réfrigérée).
3. Remplissez des tasses ou des petits verres et recouvrez de film alimentaire.
4. Placez les tasses ou les verres sur le fond du compartiment de cuisson et suivez les indications du tableau.
5. Après la préparation, laissez refroidir le yaourt au réfrigérateur.

Mode de cuisson utilisée :
- Position étuve

Plat	Accessoires	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en heures
Yaourt	Ramequins	Fond du compartiment de cuisson		35-40	8-9

Modes de cuisson Eco

CircoTherm Eco et la convection naturelle Eco sont des modes de cuisson intelligents pour la préparation en douceur de viandes, poissons et pâtisseries. L'appareil règle de manière optimale la fourniture d'énergie dans le compartiment de cuisson. Le plat cuisiné est préparé progressivement avec la chaleur résiduelle. Il reste ainsi juteux et brunit moins. Il est possible d'économiser l'énergie selon la préparation et le plat cuisiné. Cet effet se perd en cas d'ouverture prématurée de la porte pendant la cuisson ou en cas de préchauffage.

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

Enfournez les plats dans le compartiment de cuisson froid et vide. Choisissez une température de CircoTherm Eco comprise entre 125 et 200 °C et de Convection naturelle comprise entre 150 et 250 °C. Laissez la porte de l'appareil fermée pendant la cuisson. Faites cuire uniquement sur un niveau.

Le mode de cuisson CircoTherm éco est utilisé pour déterminer la consommation d'énergie en mode recirculation de l'air et la classe d'efficacité énergétique. Le mode de cuisson Convection naturelle éco est utilisé pour déterminer la consommation d'énergie en mode conventionnel.

Le mode de cuisson CircoTherm Eco est utilisé pour déterminer la classe d'efficacité énergétique.

Accessoires

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

Grille
Introduisez la grille avec la courbure vers le bas, la face ouverte vers la porte de l'appareil de cuisson. Placez toujours la vaisselle et les moules sur la grille.

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

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

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

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

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

Valeurs de réglage recommandées

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

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

Modes de cuisson utilisés :
- CircoTherm Eco
- Convection naturelle Eco

Plat	Accessoires/ustensiles	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Gâteau dans moules					
Cake dans un moule	Moule à savarin / à cake	2		140-160	60-80
Fond de tarte, pâte à cake	Moule à tarte	2		150-170	20-30
Génoise, 2 œufs	Moule à tarte	2		150-170	20-30
Tarte génoise, 3 œufs	Moule démontable Ø26 cm	2		160-170	30-45
Tarte génoise, 6 œufs	Moule démontable Ø28 cm	2		150-160	50-60
Brioche	Moule à kouglof	2		150-170	50-70
Gâteau cuit sur la plaque					
Gâteau à la levure du boulanger avec garniture sèche	Plaque à pâtisserie	3		150-170	25-40
Tarte avec garniture sèche	Plaque à pâtisserie	3		170-180	25-35
Biscuit roulé	Plaque à pâtisserie	3		180-190	15-20
Brioche tressée, couronne briochée	Plaque à pâtisserie	3		160-170	25-35
Gâteau à la levure de boulanger avec garniture sèche	Plaque à pâtisserie	3		160-180	15-20
Petites pâtisseries					
Muffins	Plaque à muffins	2		160-180	15-25
Petits gâteaux	Plaque à pâtisserie	3		150-160	25-35
Feuilletés	Plaque à pâtisserie	3		170-190	20-35
Pâtisserie en pâte à choux	Plaque à pâtisserie	3		190-200	40-50
Petits gâteaux secs	Plaque à pâtisserie	3		140-160	15-30
Biscuiterie dressée	Plaque à pâtisserie	3		140-150	25-35
Petites pâtisseries en pâte levée	Plaque à pâtisserie	3		160-180	25-35
Pain et petits pains					
Pain bis, 1,5 kg	Moule à cake	2		200-210	35-45
Fougasse	Lèchefrite	3		250-275	15-20
Petits pains, sucrés, frais	Plaque à pâtisserie	3		170-190	15-20
Petits pains, frais	Plaque à pâtisserie	3		180-200	20-30
Viandes					
Rôti de porc sans couenne, par ex. échine, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		180-190	120-140
Rôti de bœuf à braiser, 1,5 kg	Récipient fermé	2		200-220	140-160
Rôti de veau, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		170-180	110-130
Poisson					
Poisson entier, étuvé 300 g, p. ex. truite	Récipient fermé	2		190-210	25-35

Plat	Accessoires/ustensiles	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Poisson entier, étuvé 1,5 kg, p. ex. saumon	Récipient fermé	2	eco	190-210	45-55
Filet de poisson, nature, étuvé	Récipient fermé	2	eco	190-210	15-25

L'acrylamide dans l'alimentation

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

Astuces de préparation faibles en acrylamide	
Généralités	■ Les temps de cuisson doivent si possible rester brefs. ■ Les plats doivent dorer et non brunir. ■ Les plats cuisinés grands et épais contiennent moins d'acrylamide.
Cuisson	En convection naturelle, 200 °C max. En chaleur tournante, 180 °C max.
Petits gâteaux secs	En convection naturelle, 190 C max. En chaleur tournante, 170 °C max. Un œuf ou un jaune réduit la formation d'acrylamide.
Frites au four	Répartissez-les uniformément sur la plaque et sur une seule épaisseur. Cuire au moins 400 g par plaque, afin que les frites ne se dessèchent pas.

Cuisson basse température

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

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

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

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

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

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

Récipient

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

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

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

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

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

Valeurs de réglage recommandées

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

Mode de cuisson utilisée :
■ Cuisson basse température

Plat	Récipient	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Durée de la cuisson en min	Température en °C	Durée en min
Volaille						
Magret de canard, rosé, 300 g	Récipient ouvert	2		6-8	90*	45-60
Blanc de poulet, 200 g, à cœur	Récipient ouvert	2		4	120*	45-60
Blanc de dinde, sans os, 1 kg, à cœur	Récipient ouvert	2		6-8	120*	110-130
Porc						
Rôti de porc, 5-6 cm d'épaisseur, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		6-8	80*	130-180
Filet de porc, entier	Récipient ouvert	2		4-6	80*	45-70
Bœuf						
Rôti de bœuf (culotte), 6-7 cm d'épaisseur, 1,5 kg, à cœur	Récipient ouvert	2		6-8	100*	150-180
Filet de bœuf, 1 kg	Récipient ouvert	2		4-6	80*	90-120
Rosbif, 5-6 cm d'épaisseur	Récipient ouvert	2		6-8	80*	120-180
Tournedos/Rumsteck, 4 cm d'épaisseur	Récipient ouvert	2		4	80*	30-60
Veau						
Rôti de veau, 4-5 cm d'épaisseur, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		6-8	80*	80-140
Rôti de veau, 7-10 cm d'épaisseur, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		6-8	80*	140-200
Filet de veau, entier, 800 g	Récipient ouvert	2		4-6	80*	70-120
Médaillon de veau, 4 cm d'épaisseur	Récipient ouvert	2		4	80*	30-50
Agneau						
Selle d'agneau, désossée, 200 g	Récipient ouvert	2		4	80*	30-45
Gigot d'agneau sans os, médium, 1 kg ficelé	Récipient ouvert	2		6-8	95*	120-180
* Préchauffer						

Astuces de cuisson à basse température

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

Déshydratation

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

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

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

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

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

Utilisez les niveaux d'enfournement suivants pour la déshydratation :

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

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

Valeurs de réglage recommandées

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

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

Mode de cuisson utilisée :
- CircoTherm Air pulsé

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

Mise en conserve

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

⚠ Mise en garde – Risque de blessure !
Si les aliments ne sont pas correctement mis en conserve, les bocaux peuvent éclater. Respecter les indications concernant la mise en conserve.

Pots

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

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

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

Préparer des fruits et des légumes

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

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

Fruits
Mettez les fruits en bocaux avec une solution sucrée, chauffée et écumée (env. 400 ml pour un pot de 1 litre). Dans un litre d'eau :
- env. 250 g de sucre pour les fruits doux
- env. 500 g de sucre pour les fruits acides

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

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

Terminer la mise en conserve

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

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

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

Valeurs de réglage recommandées

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

Mode de cuisson utilisée :
- CircoTherm Air pulsé

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

Laisser lever la pâte en position Étuve

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

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

Fermentation de la pâte
Pour la fermentation de la pâte, ajoutez 200 ml d'eau au fond du compartiment de cuisson.

Attention !
Endommagement de la surface
- Ne versez jamais d'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Le changement de température peut endommager l'émail.
- N'utilisez pas d'eau distillée. Utilisez seulement de l'eau de robinet.

Placez la pâte dans un saladier thermorésistant et posez-le sur la grille. Ajustez les réglages comme indiqué dans le tableau.

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

Pendant le fonctionnement, de la condensation se forme et la vitre s'embue. Essuyez le compartiment de cuisson après la fermentation. Éliminez les résidus calcaires au vinaigre et rincez à l'eau claire.

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

Si vous désirez préchauffer, effectuez la fermentation individuelle hors de l'appareil dans un endroit chaud.

Valeurs de réglage recommandées

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

Mode de cuisson utilisée :
- Position étuve

Plat	Accessoires / Récipients	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Étape	Température en °C	Durée en min.
Pâte à la levure de boulanger, légère	Saladier	2		Fermentation de la pâte	35-40	25-30
	Plaque à pâtisserie	2		Fermentation individuelle	35-40	10-20
Pâte à la levure de boulanger, épaisse et grasse	Saladier	2		Fermentation de la pâte	35-40	20-40
	Plaque à pâtisserie	2		Fermentation individuelle	35-40	15-25

Décongélation

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

Utilisez les niveaux d'enfournement suivants pour la décongélation :
- 1ère grille : niveau 2
- 2ème grille : niveaux 3 + 1

Valeurs de réglage recommandées

Les durées figurant dans le tableau sont fournies à titre indicatif. Elles dépendent de la qualité, de la température de congélation (-18°C) et de la nature des

aliments. C'est pourquoi des plages de durées sont indiquées. Choisissez d'abord la durée la plus courte, puis prolongez-la, si nécessaire.

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

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

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

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

Mode de cuisson utilisée :
- Position décongélation

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

Maintien au chaud

Vous pouvez maintenir vos plats préparés au chaud avec le mode de cuisson par convection naturelle, à 70 °C. Vous évitez ainsi la formation de condensation et n'avez pas besoin d'essuyer le compartiment de cuisson.

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

Plats tests

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

Selon EN 60350-1.

Cuisson

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

Niveaux d'enfournement pour la cuisson sur deux niveaux :
- Lèchefrite : niveau 3
  Plaque à pâtisserie : niveau 1
- Moules sur la grille
  première grille : niveau 3
  deuxième grille : niveau 1

Niveaux d'enfournement pour la cuisson sur trois niveaux :
- Plaque à pâtisserie : niveau 4
- Lèchefrite : niveau 3
- Plaque à pâtisserie : niveau 1

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

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

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

Biscuit de Savoie sans graisse
Biscuit de Savoie sans graisse sur deux niveaux : superposez les moules démontables sur la grille.

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

Modes de cuisson utilisés :
- CircoTherm Air pulsé
- Convection naturelle
- Position Pizza

Plat	Accessoires	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Cuisson					
Sablés	Plaque à pâtisserie	3	Convection naturelle	140-150*	25-40
Sablés	Plaque à pâtisserie	3	CircoTherm Air pulsé	140-150*	25-40
Sablés, 2 niveaux	Poêle universelle + plaque à pâtisserie	3+1	CircoTherm Air pulsé	140-150*	30-40
Sablés, 3 niveaux	Plaques à pâtisserie + poêle universelle	4+3+1	CircoTherm Air pulsé	130-140*	35-55
Petits gâteaux	Plaque à pâtisserie	3	Convection naturelle	160*	20-30
Petits gâteaux	Plaque à pâtisserie	3	CircoTherm Air pulsé	150*	25-35
Petits gâteaux, 2 niveaux	Poêle universelle + plaque à pâtisserie	3+1	CircoTherm Air pulsé	150*	25-35
Petits gâteaux, 3 niveaux	Plaques à pâtisserie + poêle universelle	4+3+1	CircoTherm Air pulsé	140*	35-45
Biscuit de Savoie sans graisse	Moule démontable Ø26 cm	2	Convection naturelle	160-170**	25-35
Biscuit de Savoie sans graisse	Moule démontable Ø26 cm	2	CircoTherm Air pulsé	160-170**	30-40
Biscuit de Savoie sans graisse, 2 niveaux	Moule démontable Ø26 cm	3+1	CircoTherm Air pulsé	150-170**	30-50
Tarte aux pommes	2 moules à pâtisserie en fer noir Ø20 cm	2	Position Pizza	170-180	60-80
Tarte aux pommes	2 moules à pâtisserie en fer noir Ø20 cm	2	Convection naturelle	180-200	60-80
Tarte aux pommes, 2 niveaux	2 moules à pâtisserie en fer noir Ø20 cm	3+1	CircoTherm Air pulsé	170-190	70-90

* Préchauffer 5 min., ne pas utiliser la fonction de chauffe rapide

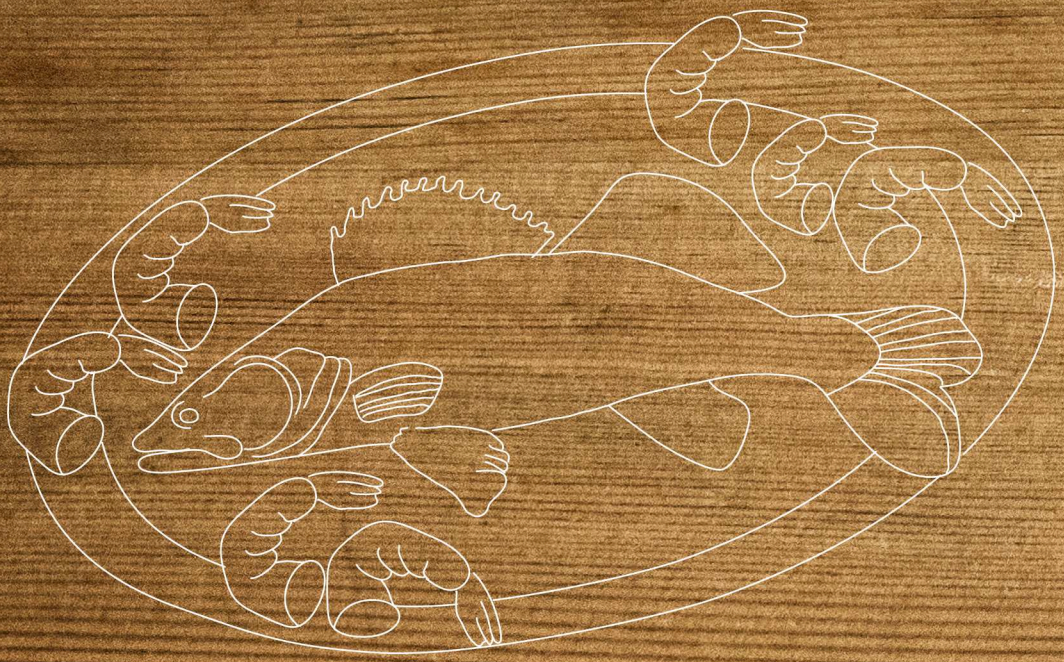
** Préchauffer, ne pas utiliser la fonction de chauffe rapide

Grillades

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

Mode de cuisson utilisée :
- Gril grande surface

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



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM

Constructa NEFF Vertriebs-GmbH |
Carl-Wery-Straße 34 | 81739 Munich | Germany

9001125670
980208
fr