



Four encastrable

[fr] Manuel d'utilisation et notice
d'installation

B3ACI5A.0



Table des matières

MANUEL D'UTILISATION

1	Sécurité	2
2	Prévention des dégâts matériels	5
3	Protection de l'environnement et économies d'énergie	5
4	Description de l'appareil	6
5	Accessoires	9
6	Avant la première utilisation	10
7	Utilisation	10
8	Fonctions de temps	11
9	Thermomètre à viande	12
10	Sécurité enfants	13
11	Chauffage rapide	14
12	Réglages de base	14
13	Nettoyage et entretien	15
14	Fonction de nettoyage	17
15	Supports	19
16	Porte de l'appareil	19
17	Dépannage	23
18	Mise au rebut	25
19	Service après-vente	25
20	Comment faire	25
21	INSTRUCTIONS DE MONTAGE	29
21.1	Consignes générales de montage	29



1 Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

1.1 Indications générales

- Lisez attentivement cette notice.
- Conservez la notice ainsi que les informations produit en vue d'une réutilisation ultérieure ou pour un futur nouveau propriétaire.
- Ne branchez pas l'appareil si ce dernier a été endommagé durant le transport.

1.2 Utilisation conforme

Cet appareil est conçu pour être encastré uniquement. Respecter les instructions de montage spécifiques.

Seul un personnel qualifié et agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, il n'y a aucun droit à la garantie.

Utilisez l'appareil uniquement :

- pour préparer des aliments et des boissons.
- pour un usage privé et dans les pièces fermées d'un domicile.
- jusqu'à une altitude maximale de 4000 m au-dessus du niveau de la mer.

N'utilisez pas l'appareil :

- avec une minuterie externe ou une télécommande.

1.3 Restrictions du périmètre utilisateurs

Les enfants de 8 ans et plus, les personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou ne détenant pas l'expérience et/ou les connaissances nécessaires pourront utiliser cet appareil à condition de le faire sous surveillance, ou que son utilisation sûre leur ait été enseignée et qu'ils aient compris les dangers qui en émanent.

Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.

Les enfants ne doivent en aucun cas s'occuper du nettoyage et de la maintenance utilisateur, sauf s'ils sont âgés de 15 ans et plus et agissent sous surveillance.

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

1.4 Utilisation sûre

Insérez toujours correctement les accessoires dans le four.

→ "Accessoires", Page 9

AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Les objets inflammables stockés dans le compartiment de cuisson peuvent prendre feu.

- ▶ N'entrez jamais d'objets inflammables dans le compartiment de cuisson.
- ▶ En cas d'émission de fumée, éteignez l'appareil ou débranchez la prise et gardez la porte fermée pour éteindre les flammes qui pourraient être présentes.

Les résidus alimentaires, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer.

- ▶ Avant utilisation, retirer les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson, sur les résistances de chauffe et sur les accessoires.

Vous risquez de créer un courant d'air si vous ouvrez la porte de l'appareil. Le papier sulfurisé peut toucher les résistances chauffantes et s'enflammer.

- ▶ Ne posez jamais de papier sulfurisé non fixé sur un accessoire lors du préchauffage et pendant la cuisson.
- ▶ Coupez toujours le papier sulfurisé à la bonne taille et lestez-le avec un plat ou un moule de cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Pendant leur utilisation, l'appareil et ses pièces accessibles deviennent très chauds.

- ▶ Il convient d'être prudent afin d'éviter tout contact avec les résistances chauffantes.
- ▶ Veuillez tenir à l'écart les enfants âgés de moins de 8 ans.

Les récipients ou les accessoires deviennent très chauds.

- ▶ Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou l'accessoire chaud du compartiment de cuisson.

Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans un compartiment de cuisson chaud. La porte de l'appareil peut s'ouvrir violemment. Des vapeurs chaudes et des flammes peuvent s'échapper.

- ▶ Si votre plat contient de l'alcool fort, dosez-le uniquement en petite quantité.
- ▶ Ne faites pas chauffer de spiritueux (≥ 15 % vol.) à l'état non dilué (par ex. pour arroser des aliments).
- ▶ Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlure !

Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement.

- ▶ Ne jamais toucher les éléments chauds.
- ▶ Éloigner les enfants.

De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. La vapeur n'est pas visible selon sa température.

- ▶ Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.
- ▶ Éloignez 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.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre.

- ▶ N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ni de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils peuvent rayer la surface.

L'appareil et ses pièces accessibles peuvent présenter des arêtes coupantes.

- ▶ Prudence lors de la manipulation et du nettoyage.
 - ▶ Si possible, portez des gants de protection.
- Les charnières de la porte de l'appareil bougent à l'ouverture et à la fermeture de la porte et vous pouvez vous pincer.
- ▶ Ne jamais mettre les doigts dans la zone des charnières.

Certaines pièces situées à l'intérieur de la porte de l'appareil peuvent présenter des arêtes coupantes.

- ▶ Portez des gants de protection.

Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans le compartiment de cuisson chaud et la porte de l'appareil peut s'ouvrir et, le cas échéant, tomber. Les vitres des portes peuvent se briser et se fendre.

→ "Prévention des dégâts matériels",
Page 5

- ▶ Si votre plat contient de l'alcool fort, dosez-le uniquement en petite quantité.
- ▶ Ne faites pas chauffer de spiritueux (≥ 15 % vol.) à l'état non dilué (par ex. pour arroser des aliments).
- ▶ Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▶ En cas d'endommagement du cordon d'alimentation secteur, celui-ci doit être remplacé par un personnel qualifié.

Le cordon d'alimentation pose un danger si sa gaine de protection est endommagée.

- ▶ Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation avec des sources de chaleur et des pièces chaudes de l'appareil.
- ▶ Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation avec des pointes acérées ou arêtes tranchantes.
- ▶ Ne pliez, n'écrasez ou ne modifiez jamais le cordon d'alimentation.

L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.

- ▶ Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.

Un appareil endommagé ou un cordon d'alimentation secteur endommagé est dangereux.

- ▶ N'utilisez jamais un appareil endommagé.
- ▶ Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation secteur pour débrancher l'appareil du secteur. Débranchez toujours la fiche du cordon d'alimentation secteur.
- ▶ Si l'appareil ou le cordon d'alimentation secteur est endommagé, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.
- ▶ Appelez le service après-vente.
→ Page 25

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'asphyxie !

Les enfants risquent de s'envelopper dans les matériaux d'emballage ou de les mettre sur la tête et de s'étouffer.

- ▶ Conserver les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- ▶ Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.

Les enfants risquent d'inhalier ou d'avaler des petits morceaux et s'étouffer.

- ▶ Conserver les petites pièces hors de portée des enfants.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec les petites pièces.

1.5 Ampoule halogène

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Les ampoules du compartiment de cuisson deviennent très chaudes. Le risque de brûlure persiste encore un certain temps après les avoir éteintes.

- ▶ Ne touchez pas à l'ampoule en verre.
- ▶ Évitez tout contact avec la peau lors du nettoyage.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Lors du remplacement de la lampe, les contacts de la douille d'ampoule sont sous tension.

- ▶ Avant de changer la lampe, assurez-vous que l'appareil est éteint pour éviter tout risque de choc électrique.
- ▶ De plus, débranchez la fiche secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.

1.6 Thermomètre à viande

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Un thermomètre à viande inadéquat peut endommager l'isolation.

- ▶ Utilisez uniquement le thermomètre à viande prévu pour cet appareil.

1.7 Fonction de nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

⚠ L'extérieur de l'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage.

- ▶ Ne touchez jamais la porte de l'appareil.
- ▶ Laissez l'appareil refroidir.
- ▶ Éloignez les enfants.

2 Prévention des dégâts matériels

2.1 De manière générale

ATTENTION !

Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans le compartiment de cuisson chaud et entraîner des dommages durables sur l'appareil. En cas de déflagration, la porte de l'appareil peut s'ouvrir et, le cas échéant, tomber. Les vitres des portes peuvent se briser et se fendre. La dépression qui en résulte peut entraîner une forte déformation du compartiment de cuisson vers l'intérieur.

- ▶ Ne faites pas chauffer de spiritueux (≥ 15 % vol.) à l'état non dilué (par ex. pour arroser des aliments). L'eau qui se trouve sur le fond du compartiment de cuisson lors du fonctionnement de l'appareil à des températures supérieures à 120 °C endommage l'émail.
- ▶ Ne faites pas fonctionner l'appareil lorsque de l'eau se trouve sur le fond du compartiment de cuisson.
- ▶ Essuyez l'eau du fond du compartiment de cuisson avant toute utilisation.

Si vous placez des objets sur le fond du compartiment de cuisson au-delà de 50 °C, cela risque de provoquer une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson ne correspondent alors plus et l'émail est endommagé.

- ▶ Ne placez pas d'accessoires, de papier sulfurisé ni de papier d'aluminium de quelque nature que ce soit sur le fond du compartiment de cuisson.
- ▶ Placez un récipient sur le fond du compartiment de cuisson uniquement lorsqu'une température inférieure à 50 °C est réglée.

La présence d'eau dans le compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau. Le changement de température peut endommager le fond du compartiment de cuisson.

- ▶ Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.
- ▶ Ne jamais placer de plat avec de l'eau sur le fond du compartiment de cuisson.

La présence prolongée d'humidité dans le compartiment de cuisson entraîne la formation de corrosion.

- ▶ Laissez sécher le compartiment de cuisson après utilisation.
- ▶ Ne pas conserver d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue période.
- ▶ Ne pas stocker de mets dans le compartiment de cuisson.

Le refroidissement avec la porte de l'appareil ouverte endommage avec le temps les façades de meubles adjacents.

- ▶ Après un mode de fonctionnement à haute température, laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement avec la porte fermée.
- ▶ Ne rien coincer dans la porte de l'appareil.
- ▶ Laissez le compartiment de cuisson refroidir avec la porte ouverte uniquement lorsque la cuisson a créé beaucoup d'humidité.

Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives.

- ▶ Ne pas garnir trop la plaque à pâtisserie en cas de gâteaux aux fruits très juteux.
 - ▶ Utiliser de préférence la lèche-frite à bords hauts.
- Du produit de nettoyage pour four dans le compartiment de cuisson chaud endommage l'émail.
- ▶ Ne jamais utiliser de produit de nettoyage pour four dans un compartiment de cuisson chaud.
 - ▶ Avant le réchauffement suivant, éliminer complètement les résidus du compartiment de cuisson et de la porte de l'appareil.

Si le joint est fortement encrassé, la porte de l'appareil ne se ferme plus correctement pendant le fonctionnement. Les façades des meubles adjacents peuvent être endommagées.

- ▶ Veillez à ce que le joint soit toujours propre.
- ▶ N'utilisez jamais l'appareil avec un joint endommagé ou sans joint.

L'utilisation de la porte de l'appareil comme surface d'assise ou de support peut endommager la porte de l'appareil.

- ▶ Ne montez pas, ne vous asseyez pas, ne vous suspendez pas et ne vous appuyez pas sur la porte de l'appareil.
- ▶ Ne pas déposer de récipients ou des accessoires sur la porte de l'appareil.

En fonction du modèle d'appareil, les accessoires risquent de griffer la vitre de la porte en refermant la porte de l'appareil.

- ▶ Toujours veiller à insérer les accessoires jusqu'à la butée dans le compartiment de cuisson.

3 Protection de l'environnement et économies d'énergie

3.1 Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

- ▶ Veuillez éliminer les pièces détachées après les avoir triées par matière.



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

3.2 Économies d'énergie

Si vous respectez les instructions suivantes, votre appareil consommera moins de courant.

Préchauffez l'appareil uniquement si la recette ou les recommandations de réglage le préconisent.

- Ne pas préchauffer l'appareil vous permet d'économiser jusqu'à 20 % d'énergie.

Utilisez des moules de couleur foncée, laqués noirs ou émaillés.

- Ces types de moule absorbent particulièrement bien la chaleur.

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

- La température du compartiment de cuisson est maintenue et l'appareil n'a pas besoin de chauffer.

Faites cuire plusieurs mets directement l'un après l'autre ou en parallèle.

- Le compartiment de cuisson est chauffé après la première cuisson. Le temps de cuisson diminue ainsi pour le gâteau suivant.

Si les temps de cuisson sont longs, éteignez l'appareil 10 minutes avant la fin du temps de cuisson.

- La chaleur résiduelle est suffisante pour terminer de cuire le plat.

Retirez les accessoires non utilisés du compartiment de cuisson.

- Les accessoires inutiles ne doivent pas être chauffés.

Laissez décongeler les plats surgelés avant de les préparer.

- Vous économisez ainsi l'énergie nécessaire pour décongeler les plats.

Remarque :

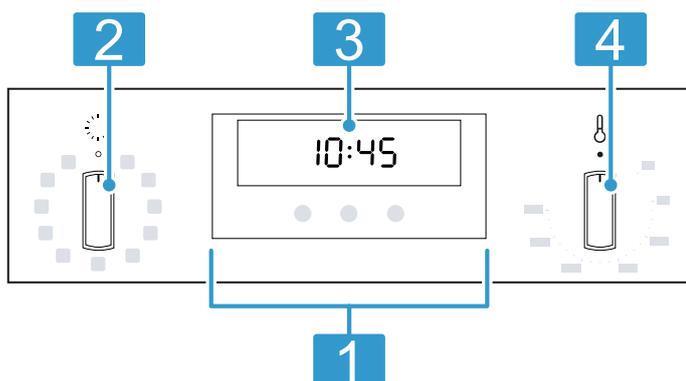
L'appareil consomme :

- max. 1 W en fonctionnement avec l'écran allumé
- max. 0,5 W en fonctionnement avec l'écran éteint

4 Description de l'appareil

4.1 Éléments de commande

Le champ de commande vous permet de configurer toutes les fonctions de votre appareil et vous donne des informations sur l'état de fonctionnement. Selon le type d'appareil, les détails représentés sur la photo peuvent différer, p. ex. par sa couleur et sa forme.



1 Touches
→ "Touches", Page 6

2 Sélecteur de fonction
Vous pouvez tourner le sélecteur de fonction vers la gauche ou la droite à partir de la position zéro.
→ "Modes de cuisson", Page 7 → "Fonctions", Page 7

3 Affichage
→ "Affichage", Page 6

4 Sélecteur de température
Réglez la température pour le mode de cuisson à l'aide du sélecteur de température ou sélectionnez le réglage pour d'autres fonctions. Vous pouvez tourner le sélecteur de température à partir de la position zéro vers la droite, jusqu'en butée.
→ "Température et niveaux de réglage", Page 8

Remarque : Les manettes sont escamotables selon le type d'appareil. Pour les enclencher et les désenclencher, appuyez sur la manette en position zéro.

4.2 Touches

Les touches sont des surfaces tactiles. Pour sélectionner une fonction, appuyez sur la touche correspondante.

Symbole	Nom	Utilisation
⌚	Fonctions de temps	Régler l'heure, la minuterie, la durée ou la fin → "Fonctions de temps", Page 11
<	Flèche de gauche	Réduire les valeurs de réglage
>	Flèche de droite	Augmenter les valeurs de réglage

4.3 Affichage

À l'écran sont affichés les valeurs de réglage actuelles, les sélections possibles ou des textes d'information. La barre rouge au-dessus ou au-dessous du symbole respectif indique quelle valeur est active ou modifiable.

Symbole	Nom	Utilisation
	Ecolyse	Nettoyer l'appareil grâce à la fonction de nettoyage Ecolyse → "ecoClean ", Page 17
	Sécurité enfants activée	La sécurité enfants est activée → "Sécurité enfants", Page 13
	Voyant de chauffe	L'appareil chauffe → "Voyant de chauffe", Page 8

4.4 Modes de cuisson

Vous trouverez ici un aperçu des modes de cuisson. Vous obtenez des recommandations sur l'utilisation des modes de cuisson.

Le sélecteur de fonction vous permet de régler les modes de cuisson.

Symbole	Mode de cuisson	Utilisation et mode de fonctionnement
	CircoTherm Air pulsé	Cuire et rôtir sur un ou plusieurs niveaux. Le ventilateur répartit uniformément la chaleur de la résistance située dans la paroi arrière dans le compartiment de cuisson.
	CircoTherm doux	Cuire doucement les plats sélectionnés sur un niveau sans les préchauffer. Le ventilateur répartit uniformément la chaleur de la résistance située dans la paroi arrière dans le compartiment de cuisson. Le mets est préparé progressivement avec la chaleur résiduelle. Choisissez une température comprise entre 120 °C et 230 °C. Laissez la porte de l'appareil fermée pendant la cuisson. Ce mode de cuisson est utilisé pour déterminer la consommation d'énergie en mode recirculation de l'air et la classe d'efficacité énergétique.
	Position Pizza	Préparer des pizzas ou des mets qui demandent beaucoup de chaleur par le dessous. La résistance inférieure et le collier chauffant dans la paroi arrière chauffent.
	Chaleur de sole	Cuire les mets au four ou dans un bain-marie. La chaleur est diffusée par la sole.
	Gril, grande surface	Griller des mets peu épais, tels que steaks, saucisses ou toasts. Gratiner des mets. Toute la surface située sous la résistance du gril est chauffée.
	Gril air pulsé	Cuire de la volaille, des poissons entiers ou des gros morceaux de viande. La résistance chauffante du gril et le ventilateur fonctionnent en alternance. Le ventilateur répartit l'air chaud autour du mets.
	Convection naturelle	Cuire et rôtir de manière traditionnelle sur un niveau. Ce mode de cuisson convient particulièrement pour les gâteaux avec garniture fondante. La chaleur est diffusée uniformément par la voûte et la sole. Ce mode de cuisson est utilisé pour déterminer la consommation d'énergie en mode conventionnel.

4.5 Fonctions

Vous trouverez ici un aperçu des fonctions. Le sélecteur de fonction vous permet de régler les fonctions.

Symbole	Nom	Utilisation
	Chauffage rapide	Préchauffer rapidement le compartiment de cuisson sans accessoire. → "Chauffage rapide", Page 14
	Lampe du four	Le compartiment de cuisson sans résistance apportent. → "Éclairage", Page 8
	Aide de nettoyage du fond	L'aide au nettoyage de la sole Δ élimine les salissures légères présentes dans le compartiment de cuisson. → "Aide de nettoyage du fond", Page 18
	ecoClean	Régler la fonction de nettoyage qui régénère les surfaces autonettoyantes dans le compartiment de cuisson. → "ecoClean ", Page 17

4.6 Température et niveaux de réglage

Différents réglages existent pour les modes de cuisson et les fonctions.

Remarque : Si la température est réglée au-dessus de 250 °C, l'appareil abaisse la température à environ 240 °C après env. 10 minutes. Si votre appareil est en mode de cuisson Convection naturelle ou Chaleur de sole, aucun abaissement de température n'est réalisé.

Symbole	Fonction	Utilisation
●	Position zéro	L'appareil ne chauffe pas.
50 - 275	Plage de température	Régler la température dans le compartiment de cuisson en °C.
△	Aide de nettoyage du fond	Régler l'aide au nettoyage.
~~~~	Gril intensif	La température maximale réglable pour <b>Gril, grande surface</b> et <b>Gril, petite surface</b> (selon le type d'appareil).
☰	ecoClean	Régler la fonction de nettoyage.

### Voyant de chauffe

L'appareil vous indique quand il chauffe.

Lorsque l'appareil chauffe, le symbole  s'allume. Le symbole s'éteint pendant les coupures de chauffe.

Lorsque vous préchauffez, le moment optimal pour l'enfournement de votre mets est atteint dès que le symbole s'éteint pour la première fois.

**Remarque :** En raison de l'inertie thermique, la température affichée peut être légèrement différente de la température réelle du compartiment de cuisson.

## 4.7 Compartiment de cuisson

Les fonctions du compartiment de cuisson facilitent l'utilisation de votre appareil.

### Supports

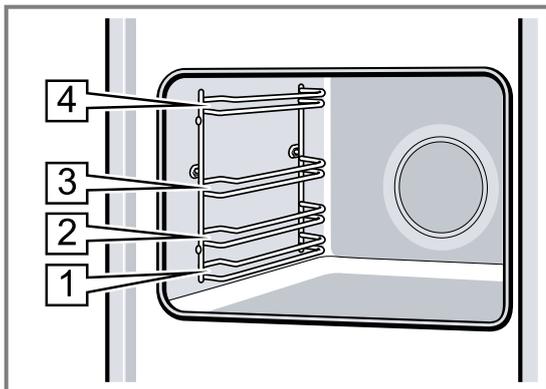
Vous pouvez insérer des accessoires à différentes hauteurs dans les supports du compartiment de cuisson.

→ "Accessoires", Page 9

Votre appareil possède 4 niveaux d'enfournement. Les niveaux d'enfournement se comptent de bas en haut.

Vous pouvez retirer les supports, par ex. pour les laver.

→ "Supports", Page 19



### Surfaces autonettoyantes

Les surfaces autonettoyantes du compartiment de cuisson sont revêtues d'une céramique mate et poreuse, et leur surface est rugueuse. Lorsque l'appareil est en marche, les surfaces autonettoyantes absorbent les éclaboussures de graisse, de rôtissage ou de la cuisson au grill, et les décomposent.

Les surfaces suivantes sont autonettoyantes :

- Paroi arrière
- Plafond
- Parois de côté

Utilisez régulièrement la fonction de nettoyage afin de maintenir la capacité de nettoyage des surfaces autonettoyantes et de ne provoquer aucun dommage.

→ "ecoClean", Page 17

### Éclairage

La lampe du four éclaire le compartiment de cuisson. Dans la plupart des modes de cuisson et avec la plupart des fonctions, l'éclairage reste allumé pendant le fonctionnement. Lorsque vous quittez le programme avec le sélecteur de fonction, l'éclairage s'éteint.

Le réglage du sélecteur de fonction sur **Lampe du four** vous permet d'allumer l'éclairage sans chauffage.

**Remarque :** Le ventilateur de refroidissement fonctionne également avec la position **Lampe du four**.

### Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement s'allume automatiquement pendant le fonctionnement. L'air s'échappe au-dessus de la porte.

#### ATTENTION !

Ne couvrez pas les fentes d'aération au-dessus de la porte de l'appareil. L'appareil surchauffe.

- ▶ Maintenez les fentes d'aération dégagées.

Le ventilateur continue de fonctionner un certain temps pour permettre à l'appareil de refroidir plus vite une fois le programme terminé.

### Porte de l'appareil

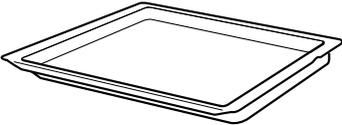
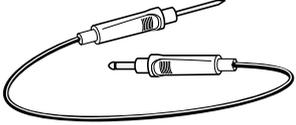
Si vous ouvrez la porte de l'appareil en cours de programme, l'appareil continue de fonctionner.

## 5 Accessoires

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

**Remarque :** Lorsque l'accessoire devient chaud, il peut se déformer. Cette déformation n'a aucun effet sur sa fonction. Quand il refroidit, la déformation disparaît.

Les accessoires livrés peuvent diverger en fonction du type d'appareil.

Accessoires	Utilisation
Grille 	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Moules à gâteau</li> <li>■ Plats à gratin</li> <li>■ Récipients</li> <li>■ Viande, par ex. rôtis ou pièces à griller</li> <li>■ Plats surgelés</li> </ul>
Lèche-frite 	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Gâteaux moelleux</li> <li>■ Pâtisseries</li> <li>■ Pain</li> <li>■ Gros rôtis</li> <li>■ Plats surgelés</li> <li>■ Recueillez les liquides qui s'égouttent, par exemple la graisse lors de la cuisson sur le gril.</li> </ul>
Thermomètre à viande 	<p>Pour rôtir ou cuisiner avec précision. → "Thermomètre à viande", Page 12</p>

### 5.1 Fonction d'arrêt

La fonction d'arrêt empêche le basculement de l'accessoire lors de son extraction.

Vous pouvez retirer l'accessoire à peu près à mi-chemin jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place. La sécurité anti-basculement fonctionne uniquement si vous enfournez les accessoires dans le bon sens dans le compartiment de cuisson.

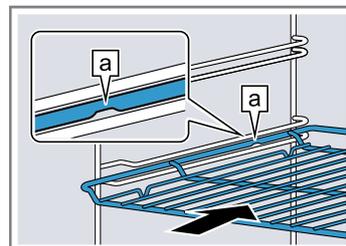
### 5.2 Insérer les accessoires dans le compartiment de cuisson

Insérez toujours les accessoires dans le bon sens dans le compartiment de cuisson. C'est la seule façon de pouvoir retirer les accessoires à peu près à moitié sans les faire basculer.

1. Tournez l'accessoire de manière à ce que l'encoche  se trouve à l'arrière et pointe vers le bas.
2. Introduisez l'accessoire entre les deux barres de guidage d'un niveau d'enfournement.

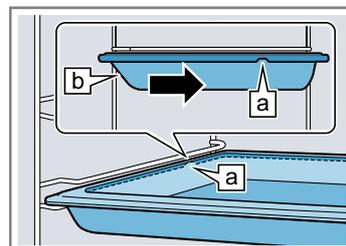
#### Grille

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



#### Plaque par ex. lèche-frite ou plaque à pâtisserie

Introduisez la plaque en orientant la partie biseautée  vers la porte de l'appareil.



3. Introduisez complètement l'accessoire pour qu'il ne touche pas la porte de l'appareil.

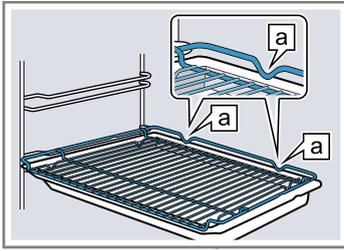
**Remarque :** Retirez du compartiment de cuisson les accessoires dont vous n'avez pas besoin pendant le fonctionnement.

#### Combiner les accessoires

Pour recueillir le liquide qui s'égoutte, vous pouvez combiner la grille avec la lèche-frite.

1. Placez la grille sur la lèchefrite de manière à ce que les deux écarteurs  se trouvent sur le bord arrière de la lèchefrite.
2. Introduisez la lèchefrite entre les deux barres de guidage d'un niveau d'enfournement. Ce faisant, la grille se trouve au-dessus de la barre de guidage supérieure.

Grille sur lèchefrite



## 5.3 Autres accessoires

Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente, dans les commerces spécialisés ou sur Internet.

Vous trouverez un large choix d'accessoires pour votre appareil sur Internet ou dans nos brochures : [www.neff-international.com](http://www.neff-international.com)

Les accessoires sont spécifiques à l'appareil. Lors de l'achat, indiquez toujours la désignation exacte de votre appareil (E-Nr.).

Pour connaître les accessoires disponibles pour votre appareil, consultez notre boutique en ligne ou le service après-vente.

## 6 Avant la première utilisation

Effectuez les réglages pour la première mise en service. Nettoyez l'appareil et les accessoires.

### 6.1 Première mise en service :

Vous devez effectuer les réglages pour la première mise en service avant de pouvoir utiliser votre appareil.

#### Réglage de l'heure

Après avoir branché l'appareil ou après une panne de courant, l'heure clignote dans l'affichage. L'heure démarre à « 12:00 » heures. Réglez l'heure actuelle.

**Condition :** Le sélecteur de fonction doit être sur la position zéro 0.

1. Réglez l'heure à l'aide de la touche < ou >.
  2. Appuyez sur la touche .
- ✓ L'affichage indique l'heure réglée.

**Conseil :** Vous pouvez déterminer dans les réglages de base → Page 14 si l'heure doit être affichée.

### 6.2 Nettoyage de l'appareil avant la première utilisation

Avant de préparer des mets pour la première fois avec l'appareil, nettoyez le compartiment de cuisson et les accessoires.

1. Retirez les accessoires et les restes d'emballage, comme les billes de polystyrène, du compartiment de cuisson.
2. Avant de faire chauffer votre appareil, essuyez les surfaces lisses du compartiment de cuisson avec un chiffon doux et humide.
3. Tant que l'appareil chauffe, aérez la pièce.
4. Réglez le mode de cuisson et la température.  
→ "Utilisation", Page 10

Mode de cuisson	CircoTherm Air pulsé 
Température	maximale
Durée	1 heure

5. Éteignez l'appareil après la durée indiquée.
6. Attendez que le compartiment de cuisson ait refroidi.
7. Nettoyez les surfaces lisses avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et une lavette.
8. Nettoyez soigneusement les accessoires avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et une lavette ou une brosse douce.

## 7 Utilisation

### 7.1 Mise hors tension de l'appareil

- ▶ Tournez le sélecteur de fonction sur une position autre que la position zéro 0.
- ✓ L'appareil est allumé.

### 7.2 Mise hors tension de l'appareil

- ▶ Tournez le sélecteur de fonction sur la position zéro 0.
- ✓ L'appareil est éteint.

### 7.3 Réglage du mode de cuisson et de la température

1. Régler le mode de cuisson à l'aide du sélecteur de fonction.
2. Régler la température ou la position gril à l'aide du sélecteur de température.  
✓ L'appareil commence à chauffer après quelques secondes.
3. Lorsque vos mets sont prêts, éteignez l'appareil.

### Conseils

- Vous trouverez le mode de cuisson le plus adapté à vos mets dans la description des modes de cuisson.  
→ "Modes de cuisson", Page 7
- Vous pouvez aussi régler sur l'appareil la durée et la fin du programme.  
→ "Fonctions de temps", Page 11

## 8 Fonctions de temps

Votre appareil dispose de différentes fonctions de temps qui vous permettent de gérer son utilisation.

### 8.1 Vue d'ensemble des fonctions de temps

Utilisez la touche  $\odot$  pour sélectionner les différentes fonctions de temps.

Fonction de temps	Utilisation
Minuterie $\triangle$	Vous pouvez régler la minuterie indépendamment du programme. Elle n'influence pas l'appareil.
Durée $  \rightarrow$	Si vous réglez une durée de fonctionnement, l'appareil s'arrête automatiquement de chauffer après écoulement de la durée.
Fin $\rightarrow$	Vous pouvez régler l'heure de la fin de programme. L'appareil démarre automatiquement, de sorte que le programme soit terminé à l'heure souhaitée.
Heure $\odot$	Vous pouvez régler l'heure.

### 8.2 Réglage de la minuterie

La minuterie fonctionne indépendamment du programme. Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à 23 heures et 59 minutes lorsque l'appareil est allumé ou éteint. Un signal sonore spécifique est émis pour vous permettre de distinguer si le temps écoulé est celui de la minuterie ou d'une durée.

1. Appuyez sur la touche  $\odot$  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  $\triangle$  apparaisse.
2. Réglez le temps de la minuterie à l'aide de la touche  $\langle$  ou  $\rangle$ .

Touche	Valeur de référence
$\langle$	5 minutes
$\rangle$	10 minutes

Le temps de la minuterie peut se régler par pas de 30 secondes jusqu'à 10 minutes. Ensuite les incréments de temps deviennent plus grands à mesure que la valeur est grande.

- ✓ La minuterie se met en marche quelques secondes plus tard et le temps de la minuterie s'écoule.
- ✓ Un signal retentit dès que le temps de la minuterie est écoulé et l'affichage l'indique comme étant sur zéro.

### Modification du mode de cuisson

Vous pouvez modifier le mode de cuisson à tout moment.

- ▶ Réglez le mode de cuisson souhaité à l'aide du sélecteur de fonction.

### Modification de la température

Vous pouvez modifier la température à tout moment.

- ▶ Réglez la température souhaitée à l'aide du sélecteur de température.

3. Lorsque le temps de la minuterie est écoulé :
  - Appuyez sur n'importe quelle touche pour éteindre la minuterie.

### Modification de la minuterie

Vous pouvez à tout moment modifier l'heure de la minuterie.

**Condition :**  $\triangle$  apparaît à l'affichage.

- ▶ Modifiez la minuterie à l'aide de la touche  $\langle$  ou  $\rangle$ .
- ✓ Au bout de quelques secondes, l'appareil valide la modification.

### Annulation de la minuterie

Vous pouvez à tout moment annuler la minuterie.

**Condition :**  $\triangle$  apparaît à l'affichage.

- ▶ Réinitialisez le temps de la minuterie sur zéro à l'aide de la touche  $\langle$ .
- ✓ Au bout de quelques secondes, l'appareil valide la modification et  $\triangle$  s'éteint.

### 8.3 Réglage de la durée

Vous pouvez régler la durée de fonctionnement sur 23 heures et 59 minutes.

**Condition :** Un mode de cuisson et une température ou un niveau sont réglés.

1. Appuyez sur la touche  $\odot$  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  $| \rightarrow$  apparaisse.
2. Réglez la durée à l'aide de la touche  $\langle$  ou  $\rangle$ .

Touche	Valeur de référence
$\langle$	10 minutes
$\rangle$	30 minutes

Jusqu'à une heure, la durée peut être réglée par pas de 1 minute, puis par pas de 5 minutes.

- ✓ L'appareil commence à chauffer après quelques secondes et la durée s'écoule.
- ✓ Une fois la durée écoulée, un signal retentit et l'affichage indique la durée sur zéro.
- 3. Lorsque la durée est écoulée :
  - Pour arrêter le signal prématurément, appuyez sur n'importe quelle touche.
  - Pour régler de nouveau une durée, appuyez sur la touche  $\rangle$ .
  - Lorsque vos mets sont prêts, éteignez l'appareil.

### Modification de la durée

Vous pouvez modifier la durée à tout moment.

**Condition :**  $| \rightarrow$  apparaît à l'affichage.

- ▶ Modifiez la durée à l'aide de la touche < ou >.
- ✓ Au bout de quelques secondes, l'appareil valide la modification.

### Annulation de la durée

Vous pouvez à tout moment annuler la durée.

**Condition :** |→| apparaît à l'affichage.

- ▶ Réinitialisez la durée à l'aide de la touche <.
- ✓ Au bout de quelques secondes, l'appareil valide la modification et continue à chauffer sans durée.

## 8.4 Réglage de la fin

Vous pouvez différer l'heure de la fin de la durée jusqu'à 23 heures et 59 minutes.

### Remarques

- La fin n'est pas réglable pour les modes de cuisson avec la fonction grill.
- Pour obtenir un bon résultat de cuisson, ne différez plus la fin de cuisson lorsque le four a commencé à fonctionner.
- Veillez à ce que les aliments ne restent pas trop longtemps dans le compartiment de cuisson afin qu'ils ne se gâtent pas.

### Conditions

- Un mode de cuisson et une température ou un niveau sont réglés.
  - Une durée est réglée.
1. Appuyez sur la touche ☹ à plusieurs reprises jusqu'à ce que →| apparaisse.
  2. Appuyez sur la touche < ou >.
  - ✓ L'affichage indique la fin calculée.
  3. Différez la fin à l'aide de la touche < ou >.
  - ✓ Au bout de quelques secondes, l'appareil valide le réglage et l'affichage indique la fin réglée.
  - ✓ Lorsque l'heure de début calculée est atteinte, l'appareil commence à chauffer et la durée s'écoule.
  - ✓ Une fois la durée écoulée, un signal retentit et l'affichage indique la durée sur zéro.
  4. Lorsque la durée est écoulée :
    - Pour arrêter le signal prématurément, appuyez sur n'importe quelle touche.
    - Pour régler de nouveau une durée, appuyez sur la touche >.

- Lorsque vos mets sont prêts, éteignez l'appareil.

### Modification de la fin

Pour obtenir un bon résultat de cuisson, vous ne pouvez modifier la fin réglée que lorsque le programme a commencé et que la durée s'écoule.

**Condition :** →| apparaît à l'affichage.

- ▶ Différez la fin à l'aide de la touche < ou >.
- ✓ Au bout de quelques secondes, l'appareil valide la modification.

### Annulation de la fin

Vous pouvez annuler la fin réglée à tout moment.

**Condition :** →| apparaît à l'affichage.

- ▶ Utilisez la touche < pour réinitialiser la fin à l'heure actuelle plus la durée programmée.
- ✓ Au bout de quelques secondes, l'appareil valide la modification et commence à chauffer. La durée s'écoule.

## 8.5 Réglage de l'heure

Après avoir branché l'appareil ou après une panne de courant, l'heure clignote dans l'affichage. L'heure démarre à « 12:00 » heures. Réglez l'heure actuelle.

**Condition :** Le sélecteur de fonction doit être sur la position zéro o.

1. Réglez l'heure à l'aide de la touche < ou >.
2. Appuyez sur la touche ☹.
- ✓ L'affichage indique l'heure réglée.

**Conseil :** Vous pouvez déterminer dans les réglages de base → Page 14 si l'heure doit être affichée.

### Modification de l'heure

Vous pouvez modifier l'heure à tout moment.

**Condition :** Le sélecteur de fonction doit être sur la position zéro o.

1. Appuyez sur la touche ☹ à plusieurs reprises jusqu'à ce que ☹ apparaisse.
2. Modifiez l'heure avec la touche < ou >.
- ✓ Au bout de quelques secondes, l'appareil valide la modification.

# 9 Thermomètre à viande

Cuisez avec précision en insérant le thermomètre à viande dans le mets et en réglant la température à cœur de l'appareil. Dès que la température à cœur réglée est atteinte dans le mets, l'appareil cesse automatiquement de chauffer.

## 9.1 Modes de cuisson adaptés avec un thermomètre à viande

Seuls certains modes de cuisson sont adaptés à l'utilisation d'un thermomètre à viande.

Les modes de cuisson adaptés sont les suivants :

- **CircoTherm Air pulsé** 🍗
- **CircoTherm doux** 🍗
- **Position Pizza** 🍕
- **Gril air pulsé** 🍷

### ■ Convection naturelle ☰

**Remarque :** Si vous sélectionnez un mode de cuisson inapproprié lorsque le thermomètre à viande est introduit dans le mets, un signal retentit.

## 9.2 Introduire le thermomètre à viande

Utilisez le thermomètre à viande fourni ou bien commandez un thermomètre à viande approprié auprès de notre service après-vente.

### ⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Un thermomètre à viande inadéquat peut endommager l'isolation.

- ▶ Utilisez uniquement le thermomètre à viande prévu pour cet appareil.

**ATTENTION !**

Le thermomètre à viande peut être endommagé.

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

1. Introduisez le thermomètre à viande en diagonale dans la viande à l'endroit le plus épais. Veillez à ce que la pointe du thermomètre à viande soit correctement positionnée dans la viande :
  - Il faut que la pointe soit approximativement au centre du mets.
  - La pointe ne doit pas être piquée dans la graisse.
  - La pointe ne doit pas toucher le récipient ni des os.
2. Enfouissez les mets dans le compartiment de cuisson avec le thermomètre à viande. Placez le mets de préférence dans un récipient au milieu de la grille.
3. Branchez le thermomètre à viande dans la prise située à gauche du compartiment de cuisson.

**Remarques**

- Si vous retirez le thermomètre à viande en cours de marche, tous les réglages seront réinitialisés.
- Si vous retournez les mets, ne retirez pas le thermomètre à viande. Une fois le mets retourné, vérifiez que le thermomètre à viande est bien positionné.

**9.3 Régler le thermomètre à viande**

Le thermomètre à viande mesure la température à l'intérieur des mets entre 30°C et 99°C.

**Conditions**

- Le mets reste dans le compartiment de cuisson avec le thermomètre à viande.
- Le thermomètre à viande est branché dans le compartiment de cuisson.

1. Réglez un mode de cuisson approprié à l'aide du sélecteur de fonction.
  - ✓ Le symbole  est marqué et  $-/-^{\circ}\text{C}$  apparaît.
2. Réglez la température à cœur au moyen de la touche  $\langle$  ou  $\rangle$ .  
À gauche se trouve la température actuelle au cœur du mets, à droite la température réglée, par ex. 15°C | 75°C.

**Remarque :** La température à cœur actuelle apparaît à partir de 10 °C.

3. Réglez la température du compartiment de cuisson à l'aide du sélecteur de température. Réglez le compartiment de cuisson à une température supérieure d'au moins 10 °C plus élevée que la température à cœur.  
Ne réglez pas une température supérieure à 250 °C dans le compartiment de cuisson.
  - ✓ L'appareil commence à chauffer après quelques secondes.
  - ✓ Lorsque la température à cœur est atteinte dans les mets, un signal retentit et à l'affichage, la température à cœur actuelle est la même que la température à cœur réglée, par ex. 75 °C | 75 °C.

**4.  AVERTISSEMENT – Risque de brûlures!**

Le compartiment de cuisson, les accessoires et le thermomètre à viande deviennent rapidement très chauds.

- ▶ Utilisez toujours des maniques pour retirer les accessoires et le thermomètre à viande chauds du compartiment de cuisson.

Lorsque la température à cœur est atteinte :

- Éteignez l'appareil.
- Retirez le thermomètre à viande de la prise du compartiment de cuisson.
- Retirez le thermomètre à viande du mets et retirez-le du compartiment de cuisson.

## 10 Sécurité enfants

Protégez votre appareil, afin que les enfants ne puissent pas l'allumer par mégarde ou en modifier les réglages.

**Remarques**

- Vous pouvez modifier dans les réglages de base → *Page 14* la possibilité d'utiliser ou non la fonction de sécurité enfants.
- Après une coupure de courant la sécurité enfants est désactivée.

La sécurité enfants vous permet de verrouiller uniquement les éléments de commande de l'appareil.

**10.1 Sécurité enfants automatique**

L'appareil se verrouille automatiquement une fois éteint. Avant de pouvoir allumer l'appareil, vous devez annuler la sécurité enfants.

Vous pouvez activer et désactiver la sécurité enfants automatique dans les réglages de base.

→ *"Réglages de base", Page 14*

**Annuler la sécurité enfants automatique**

**Condition :** La sécurité enfants automatique est activée dans les réglages de base.

→ *"Réglages de base", Page 14*

- ▶ Maintenez la touche  enfoncée jusqu'à ce que  disparaisse de l'affichage.

## 11 Chauffage rapide

Pour gagner du temps, vous pouvez raccourcir la durée de chauffe à l'aide du chauffage rapide.

Utilisez le chauffage rapide uniquement pour des températures supérieures à 100 °C.

Après le chauffage rapide, utiliser de préférence les modes de cuisson suivants :

- **CircoTherm Air pulsé** 

### 11.1 Réglage du chauffage rapide

Afin d'obtenir un résultat de cuisson uniforme, enfourner le plat dans le compartiment de cuisson seulement après le chauffage rapide.

1. Régler le chauffage rapide  à l'aide du sélecteur de fonctions.

2. Régler la température souhaitée à l'aide du sélecteur de température.
  - ✓ Le chauffage rapide débute après quelques secondes.
  - ✓ Un signal retentit lorsque le chauffage rapide est terminé et le voyant de chauffe s'éteint.
3. Réglez un mode de cuisson approprié à l'aide du sélecteur de fonctions.
4. Enfourner le plat dans le compartiment de cuisson.

## 12 Réglages de base

Vous pouvez modifier les réglages de base de votre appareil en fonction de vos besoins.

### 12.1 Aperçu des réglages de base

Vous trouverez ici un aperçu des réglages de base et des réglages usine. Les réglages de base sont en fonction de l'équipement de votre appareil.

Affichage	Réglage de base	Choix
	Sécurité enfants automatique → "Sécurité enfants", Page 13	 = non ¹  = oui ²
	Affichage de l'heure	 = masquer l'heure  = afficher l'heure ¹
	Durée du signal après écoulement d'une durée ou du temps du minuteur	 = 10 secondes  = 30 secondes ¹  = 2 minutes
	Tonalité touches lors de l'effleurement d'une touche	 = arrêt  = marche ¹
	Temps de poursuite du ventilateur de refroidissement	 = court  = moyen  = long ¹  = extra long
	Temps d'attente jusqu'à ce qu'un réglage soit validé	 = 3 secondes ¹  = 6 secondes  = 10 secondes
	Sécurité enfants réglable → "Sécurité enfants", Page 13	 = non  = oui ¹
	Dureté de l'eau ³	 = adoucie  = douce (jusqu'à 1,5 mmol/l)  = moyenne (1,5 - 2,5 mmol/l)  = dure (2,5 - 3,8 mmol/l)  = très dure (au-dessus de 3,8 mmol/l) ¹

¹ Réglages d'usine (peut varier selon l'appareil)

² Possible uniquement lorsque  est réglée

³ Uniquement pour les types d'appareil avec fonction vapeur

### 12.2 Modifier un réglage de base

**Condition :** L'appareil est éteint.

1. Maintenez enfoncée la touche  pendant environ 4 secondes.
  - ✓ Le premier réglage de base apparaît, par ex.  | l.
2. Modifiez le réglage à l'aide de la touche < ou >.

3. Passez au réglage de base suivant à l'aide de la touche ☺.
  4. Pour mémoriser les modifications, maintenez la touche ☺ enfoncée pendant environ 4 secondes.
- Remarque :** Les réglages de base sont réinitialisés aux réglages usine après une coupure de courant.

## 12.3 Annuler la modification des réglages de base

- ▶ Tourner le sélecteur des fonctions.
- ✓ Toutes les modifications seront rejetées et ne seront pas mémorisées.

# 13 Nettoyage et entretien

Pour que votre appareil reste longtemps opérationnel, nettoyez-le et entretenez-le avec soin.

## 13.1 Produits de nettoyage

Afin d'éviter d'endommager les différentes surfaces de l'appareil, n'utilisez pas de produits de nettoyage inappropriés.

### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !**

L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.

- ▶ Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.

### **ATTENTION !**

Des produits de nettoyage inappropriés endommagent les surfaces de l'appareil.

- ▶ N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs.
- ▶ N'utilisez pas de produits de nettoyage fortement alcalinisés.
- ▶ N'utilisez pas de tampon abrasif ni d'éponge en laine d'acier.
- ▶ N'utilisez pas de nettoyant spécial pour le nettoyage à chaud.

L'application de produit de nettoyage pour four dans le compartiment de cuisson chaud endommage l'émail.

- ▶ N'utilisez jamais de produit de nettoyage pour four dans un compartiment de cuisson chaud.
- ▶ Avant le prochain chauffage, retirez complètement les résidus du compartiment de cuisson et de la porte de l'appareil.

Les lavettes éponges neuves contiennent des résidus de la fabrication.

- ▶ Lavez soigneusement les lavettes éponges neuves avant de les utiliser.

## Produits de nettoyage appropriés

Utilisez uniquement des produits de nettoyage adaptés pour les différentes surfaces de votre appareil.

Suivez les instructions de nettoyage de l'appareil.  
→ "Nettoyer l'appareil", Page 16

### Façade de l'appareil

Surface	Produits de nettoyage appropriés	Remarques
Acier inox	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Produit de nettoyage chaud</li> <li>■ Produits d'entretien spéciaux pour les surfaces chaudes en acier inox</li> </ul>	Afin d'éviter la corrosion, éliminez immédiatement les taches de calcaire, de graisse, d'amidon et de protéines des surfaces en acier inox. Appliquez une fine pellicule de produit d'entretien pour acier inox.
Surfaces laquées ou en plastique par ex. bandeau de commande	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Produit de nettoyage chaud</li> </ul>	N'utilisez pas de nettoyant pour vitres ni de racloirs à verre.

### Porte de l'appareil

Surface	Produits de nettoyage appropriés	Remarques
Vitres de la porte	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Produit de nettoyage chaud</li> </ul>	N'utilisez pas de racloir à verre ni d'éponge spirale inox. <b>Conseil :</b> Déposez les vitres de la porte pour un nettoyage approfondi. → "Porte de l'appareil", Page 19

Surface	Produits de nettoyage appropriés	Remarques
Recouvrement de la porte	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ En acier inox : Nettoyant pour inox</li> <li>▪ En plastique : Produit de nettoyage chaud</li> </ul>	N'utilisez pas de nettoyant pour vitres ni de racloirs à verre. <b>Conseil</b> : Retirez le recouvrement de la porte pour un nettoyage approfondi. → "Porte de l'appareil", Page 19
Poignée de porte	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Produit de nettoyage chaud</li> </ul>	Pour éviter les taches indélébiles, retirez immédiatement le détartrant de la poignée de la porte.
Joint de porte	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Eau chaude additionnée de produit à vaisselle</li> </ul>	Ne les enlevez pas et ne les retirez pas.

### Compartiment de cuisson

Surface	Produits de nettoyage appropriés	Remarques
Surfaces émaillées	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Produit de nettoyage chaud</li> <li>▪ Eau vinaigrée</li> <li>▪ Nettoyants pour four</li> </ul>	En cas de fort encrassement, faites tremper les salissures et utilisez une brosse ou une éponge spirale inox. Pour sécher le compartiment de cuisson après le nettoyage, laissez la porte de l'appareil ouverte. <b>Remarques</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ L'émail est cuit à des températures très élevées, ce qui entraîne de légères différences de couleur. Elle n'affecte pas la fonctionnalité de l'appareil.</li> <li>▪ Les bords de plaques minces ne peuvent pas être émaillés complètement et peuvent être rugueux. La protection contre la corrosion n'en est pas compromise.</li> <li>▪ Une couche blanche se forme sur les surfaces émaillées à cause des résidus alimentaires. Cette couche n'entraîne aucun risque pour la santé. Elle n'affecte pas la fonctionnalité de l'appareil. Vous pouvez éliminer les résidus avec de l'acide citrique.</li> </ul>
Surfaces autonettoyantes	-	Suivez les instructions pour les surfaces autonettoyantes.
Couvercle en verre de la lampe du four	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Produit de nettoyage chaud</li> </ul>	En cas de fort encrassement, utilisez un nettoyant pour four.
Supports	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Produit de nettoyage chaud</li> </ul>	En cas de fort encrassement, faites tremper les salissures et utilisez une brosse ou une éponge spirale inox. <b>Conseil</b> : Pour le lavage, retirez les supports. → "Supports", Page 19
Accessoires	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Produit de nettoyage chaud</li> <li>▪ Nettoyants pour four</li> </ul>	En cas de fort encrassement, faites tremper les salissures et utilisez une brosse ou une éponge spirale inox. Les accessoires émaillés vont au lave-vaisselle.
Thermomètre à viande	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Eau chaude additionnée de produit à vaisselle</li> </ul>	En cas de fort encrassement, utilisez une brosse. Ne le passez pas au lave-vaisselle.

## 13.2 Nettoyer l'appareil

Afin d'éviter d'endommager l'appareil, nettoyez-le uniquement comme indiqué et avec des produits de nettoyage appropriés.

### **AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !**

Pendant leur utilisation, l'appareil et ses pièces accessibles deviennent très chauds.

- ▶ Il convient d'être prudent afin d'éviter tout contact avec les résistances chauffantes.
- ▶ Veuillez tenir à l'écart les enfants âgés de moins de 8 ans.

### **AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !**

Les résidus alimentaires, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer.

- ▶ Avant utilisation, retirer les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson, sur les résistances de chauffe et sur les accessoires.

**Condition** : Respectez les instructions relatives aux produits de nettoyage.

→ "Produits de nettoyage", Page 15

1. Nettoyez l'appareil avec de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle et une lavette.

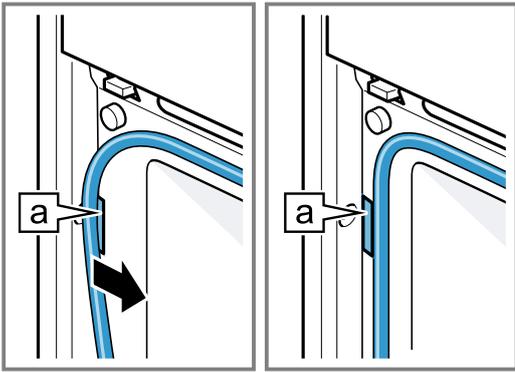
- Pour certaines surfaces, vous pouvez utiliser des produits de nettoyage alternatifs.

→ "Produits de nettoyage appropriés", Page 15

2. Séchez avec un chiffon doux.

### 13.3 Contrôler le joint du compartiment de cuisson après le nettoyage

- ▶ Si le joint du compartiment de cuisson est sur le côté gauche ou droit de l'écarteur [a], poussez le joint du compartiment de cuisson vers l'intérieur pour qu'il se trouve à côté de l'écarteur [a].



### 13.4 Nettoyer les surfaces autonettoyantes du compartiment de cuisson

La paroi arrière, la voûte et les parois latérales du compartiment de cuisson sont autonettoyants et ont une surface rugueuse.

#### ATTENTION !

Si vous ne nettoyez pas régulièrement les surfaces autonettoyantes, elles risquent d'être endommagées.

- ▶ Si vous constatez des taches foncées sur les surfaces autonettoyantes, nettoyez le compartiment de cuisson avec la fonction de nettoyage.
- ▶ Si une demande de nettoyage apparaît, nettoyez le compartiment de cuisson à l'aide de la fonction de nettoyage.
- ▶ N'utilisez aucun produit de nettoyage pour four ni de produits de nettoyage abrasifs. Si du produit de nettoyage pour four est appliqué accidentellement sur les surfaces autonettoyantes, tamponnez immédiatement avec de l'eau et une lavette éponge. Ne frottez pas.
- ▶ Utilisez la fonction de nettoyage.  
→ "ecoClean", Page 17

## 14 Fonction de nettoyage

Utilisez la fonction de nettoyage pour nettoyer l'appareil.

### 14.1 ecoClean

Utilisez régulièrement la fonction de nettoyage **ecoClean** afin de maintenir la capacité de nettoyage des surfaces autonettoyantes et de ne provoquer aucun dommage.

Les surfaces autonettoyantes du compartiment de cuisson sont revêtues d'une céramique mate et poreuse, et leur surface est rugueuse. Lorsque l'appareil est en marche, les surfaces autonettoyantes absorbent les éclaboussures de graisse, de rôtissage ou de la cuisson au grill, et les décomposent.

Les surfaces suivantes sont autonettoyantes :

- Paroi arrière
- Plafond
- Parois de côté

#### ATTENTION !

Si vous ne nettoyez pas régulièrement les surfaces autonettoyantes, elles risquent d'être endommagées.

- ▶ Si vous constatez des taches foncées sur les surfaces autonettoyantes, nettoyez le compartiment de cuisson avec la fonction de nettoyage.
- ▶ Si une demande de nettoyage apparaît, nettoyez le compartiment de cuisson à l'aide de la fonction de nettoyage.
- ▶ N'utilisez aucun produit de nettoyage pour four ni de produits de nettoyage abrasifs. Si du produit de nettoyage pour four est appliqué accidentellement sur les surfaces autonettoyantes, tamponnez immédiatement avec de l'eau et une lavette éponge. Ne frottez pas.

### Recommandation de nettoyage

L'appareil enregistre le type et la durée de fonctionnement de l'appareil et recommande l'utilisation de la fonction de nettoyage si nécessaire.

- ▶ Si [L] s'allume lorsque l'appareil est éteint, utilisez la fonction de nettoyage dès que possible.
  - Pour supprimer la notification qui apparaît, appuyez sur n'importe quelle touche sauf sur la touche <. La notification continue cependant à apparaître tant que la fonction de nettoyage n'a pas été entièrement exécutée.
  - Pour réinitialiser la recommandation de nettoyage, appuyez sur la touche < pendant environ 4 secondes. La notification n'apparaît plus jusqu'à ce que l'appareil ait de nouveau relevé de nombreuses utilisations.

**Remarque :** Si l'appareil s'encrasse prématurément, par ex. lorsque vous cuisez de la volaille ou des rôtis particulièrement gras, ou si vous voyez apparaître des taches foncées sur les surfaces autonettoyantes, n'attendez pas de recevoir la notification de nettoyage pour procéder au nettoyage de votre four. Plus vous utilisez régulièrement la fonction de nettoyage, plus vous préservez la capacité de nettoyage des surfaces autonettoyantes.

### Préparer l'appareil pour la fonction de nettoyage

Afin d'obtenir un résultat de nettoyage optimal, préparez l'appareil avec soin.

## ATTENTION !

Les nettoyeurs pour four endommagent les surfaces autonettoyantes.

► N'utilisez pas de produit de nettoyage pour four sur les surfaces autonettoyantes. Si du produit de nettoyage pour four se retrouvait toutefois sur ces surfaces, épongez immédiatement avec de l'eau et une lavette éponge. Ne frottez pas et n'utilisez pas d'accessoires de nettoyage abrasifs.

1. Sortez les accessoires et les ustensiles du compartiment de cuisson.
2. Débranchez les supports et retirez-les du compartiment de cuisson.  
→ "Supports", Page 19
3. Éliminez les grosses salissures avec du produit de nettoyage et retirez-les avec un chiffon doux :
  - du fond du compartiment de cuisson
  - de l'intérieur de la porte de l'appareil
  - du couvercle en verre de la lampe du fourDe cette façon, vous évitez que les tâches ne deviennent indélébiles.
4. Retirez les objets du compartiment de cuisson. Le compartiment de cuisson doit être vide.

## Régler la fonction de nettoyage

Aérez la cuisine tant que la fonction de nettoyage est en marche.

### AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

 L'extérieur de l'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage.

- Ne touchez jamais la porte de l'appareil.
- Laissez l'appareil refroidir.
- Éloignez les enfants.

**Condition :** Préparez l'appareil pour la fonction de nettoyage. → Page 17

1. Réglez **ecoClean**  à l'aide du sélecteur de fonction.
  - ✓ L'écran indique la durée. La durée d'1 heure ne peut pas être modifiée.
2. Réglez la position nettoyage  à l'aide du thermostat.
  - ✓ La fonction de nettoyage démarre et la durée s'écoule au bout de quelques secondes.
  - ✓ Une fois la fonction de nettoyage terminée, un signal retentit et l'affichage indique la durée sur zéro.
3. Éteignez l'appareil.
4. Essuyez l'appareil. → Page 18

## Essuyer l'appareil après la fonction de nettoyage

1. Laissez l'appareil refroidir.
2. Essuyez le compartiment de cuisson avec un chiffon doux.

**Remarque :** Des taches peuvent se former sur les surfaces autonettoyantes. Les résidus de sucre et de protéines des aliments ne sont pas décomposés et restent à la surface. Les taches rougeâtres sont des résidus d'aliments salés, et non de la rouille. Ces taches ne sont pas dangereuses pour la santé. Ces taches ne compromettent pas la capacité de nettoyage des surfaces autonettoyantes.

3. Accrochez les supports.  
→ "Supports", Page 19

## 14.2 Aide de nettoyage du fond

Utilisez l'**Aide de nettoyage du fond** pour nettoyer le fond du compartiment de cuisson. L'**Aide de nettoyage du fond** ramollit les salissures en faisant évaporer l'eau additionnée de produit à vaisselle. Les saletés peuvent ensuite s'enlever plus facilement.

### Régler Aide de nettoyage du fond

#### AVERTISSEMENT – 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.

#### Remarques

- Vous ne pouvez pas différer la fin.
- La durée est pré-réglée et ne peut pas être modifiée.

#### Conditions

- Lancez l'aide au nettoyage uniquement lorsque le compartiment de cuisson est complètement refroidi.
- Pour éliminer les salissures particulièrement tenaces, laissez agir quelques instants l'eau additionnée de produit à vaisselle avant de démarrer l'aide au nettoyage.
- Pour éliminer les salissures particulièrement tenaces, enduisez les endroits encrassés sur les surfaces lisses de produit à vaisselle avant de démarrer l'aide au nettoyage.

1. Retirez les accessoires du compartiment de cuisson.

#### 2. ATTENTION !

L'eau distillée dans le compartiment de cuisson entraîne de la corrosion.

- N'utilisez pas d'eau distillée.

Mélangez 0,4 litre d'eau avec une goutte de produit à vaisselle et versez le mélange au milieu du fond du compartiment de cuisson.

3. Réglez l'aide au nettoyage  à l'aide du sélecteur de fonction et du sélecteur de température.

- ✓ La durée est affichée.
- ✓ L'aide au nettoyage démarre quelques secondes plus tard. La durée s'écoule à l'affichage.
- ✓ Dès que l'aide au nettoyage est terminée, un signal retentit.

## Post-nettoyage du compartiment de cuisson

### ATTENTION !

La présence prolongée d'humidité dans le compartiment de cuisson entraîne la formation de corrosion.

- Après l'aide au nettoyage, essuyez le compartiment de cuisson et laissez-le sécher complètement.

1. Ouvrez la porte de l'appareil et retirez l'eau résiduelle à l'aide d'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. Si les salissures tenaces persistent, répétez l'aide au nettoyage une fois que le compartiment de cuisson est refroidi.

5. Pour éteindre, tournez le sélecteur de fonction sur la position zéro.
6. Abaissez la porte de l'appareil et laissez-la ouverte pendant environ 1 heure pour permettre aux surfaces du compartiment de cuisson de sécher.

- Pour faire sécher rapidement le compartiment de cuisson, faire chauffer l'appareil environ 5 minutes à 50 °C avec **CircoTherm Air pulsé**.

## 15 Supports

Pour nettoyer les supports et le compartiment de cuisson ou pour changer les supports, vous pouvez les décrocher.

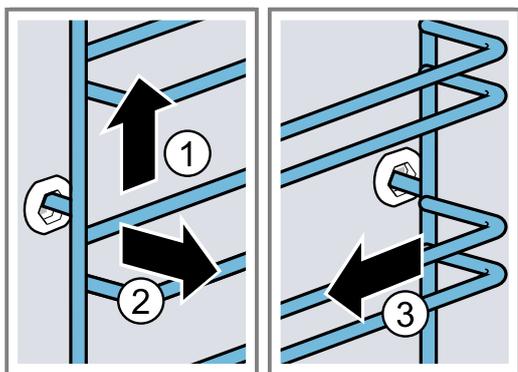
### 15.1 Décrocher les supports

#### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !**

Les supports deviennent très chauds

- ▶ Ne touchez jamais les supports chauds.
- ▶ Laissez toujours l'appareil refroidir.
- ▶ Éloignez les enfants.

1. Soulevez légèrement le support à l'avant ① et décrochez-le ②.
2. Tirez le support vers l'avant ③ et retirez-le.



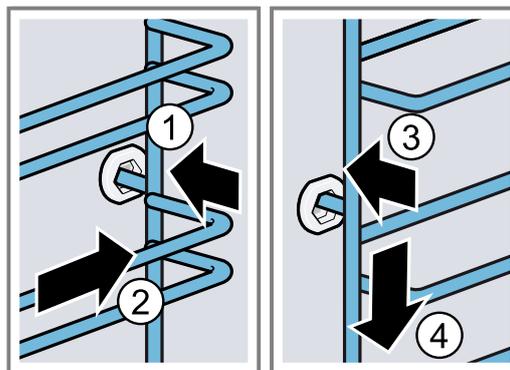
3. Nettoyez le support.  
→ "Produits de nettoyage", Page 15

### 15.2 Accrocher les supports

#### Remarques

- Les supports s'adaptent uniquement à droite ou à gauche.
- Veillez pour les deux supports à ce que les barres coudées se trouvent à l'avant.

1. Insérez d'abord le support au milieu de la prise arrière ① jusqu'à ce qu'il repose contre la paroi du compartiment de cuisson, puis poussez-le vers l'arrière ②.
2. Insérez le support dans la prise avant ③, jusqu'à ce qu'il repose également contre la paroi du compartiment de cuisson, puis poussez-le vers le bas ④.



## 16 Porte de l'appareil

Pour que votre appareil reste longtemps beau et opérationnel, vous pouvez retirer la porte de l'appareil et le nettoyer.

#### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !**

Si les charnières ne sont pas bloquées à cause d'un loquet incomplet, elles peuvent se fermer violemment.

- ▶ Pour décrocher et accrocher la porte de l'appareil, il faut toujours tourner les deux loquets jusqu'en butée.
- ▶ Si la charnière est fermée lors de l'accrochage ou du décrochage de la porte de l'appareil, ne mettez pas la main dans la charnière et appelez le service après-vente.

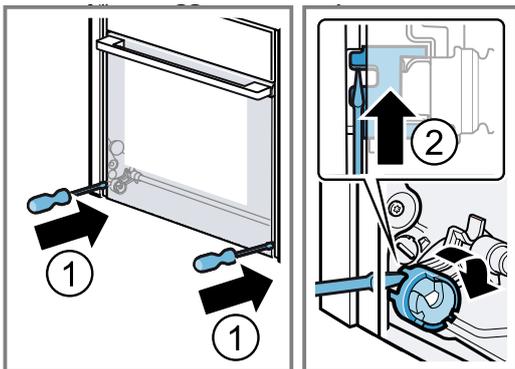
### 16.1 Décrocher la porte de l'appareil

#### Conditions

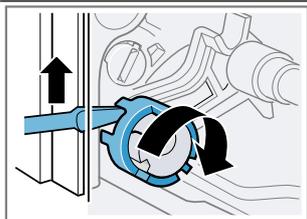
- Préparez une lampe de poche.
- Préparez un tournevis.
- Préparez une pièce de monnaie.

1. Afin de pouvoir mieux voir la sécurité de porte, éclairez l'espace situé à côté de la porte de l'appareil à l'aide de la lampe de poche.

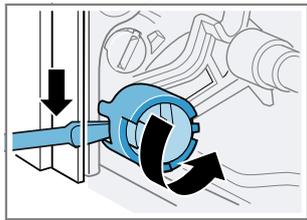
2. Maintenez le tournevis à l'horizontale ① puis poussez la sécurité de porte (élément noir) des deux côtés vers le haut jusqu'en butée ②.



Sécurité de porte ouverte



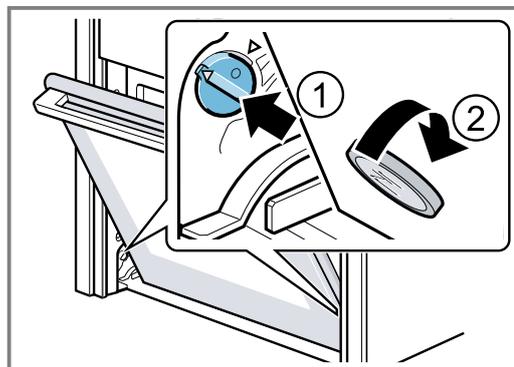
Sécurité de porte fermée



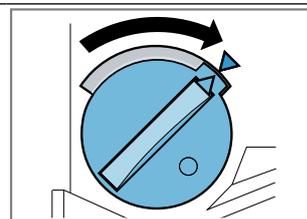
3. Ouvrez la porte de l'appareil à environ 45°.



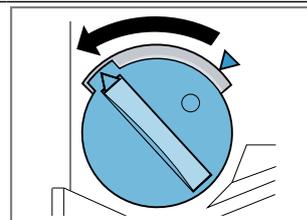
4. Insérez la pièce dans l'espace du loquet ① et tournez-la jusqu'en butée ②.
- Tournez le loquet du côté gauche dans le sens des aiguilles d'une montre.
  - Tournez le loquet du côté droit dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



Loquet côté gauche fixé  
Les flèches se font face à face



Loquet côté droit deserré



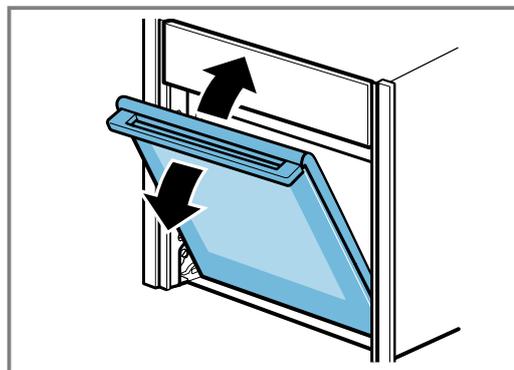
- ✓ Le loquet se verrouille de manière perceptible.

5. **ATTENTION !**

L'ouverture et la fermeture de la porte de l'appareil en position verrouillée endommagent les charnières de la porte.

- ▶ N'ouvrez et ne fermez jamais la porte de l'appareil en l'opposant à une résistance.
- ▶ Appelez le Service après-vente en cas d'endommagement de la charnière de porte.

Bougez la porte de l'appareil vers le haut et vers le bas jusqu'à ce que vous entendiez un faible clic. La porte de l'appareil peut uniquement bouger de façon minimale.



- ✓ La porte de l'appareil est en position de verrouillage.

**6. ⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure!**

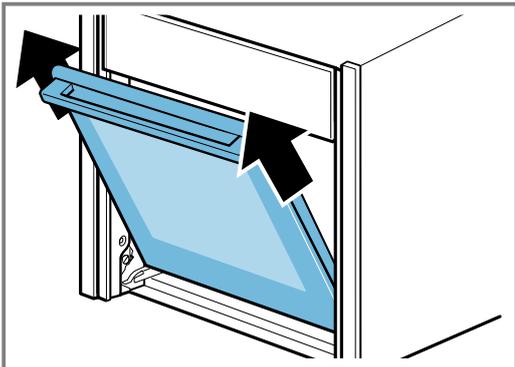
La porte de l'appareil pèse 7 à 10 kg et peut tomber si elle est manipulée avec imprudence.

- ▶ Manipulez la porte de l'appareil avec précaution.

La poignée de porte ne convient pas pour porter la porte de l'appareil. La poignée de porte peut se casser.

- ▶ Ne portez jamais la porte de l'appareil par la poignée.
- ▶ Pour transporter la porte de l'appareil, saisissez-la à gauche et à droite.

Saisissez fermement la porte de l'appareil sous la poignée de la porte avec les deux mains gauche et droite et tirez-la vers le haut et vers l'extérieur.

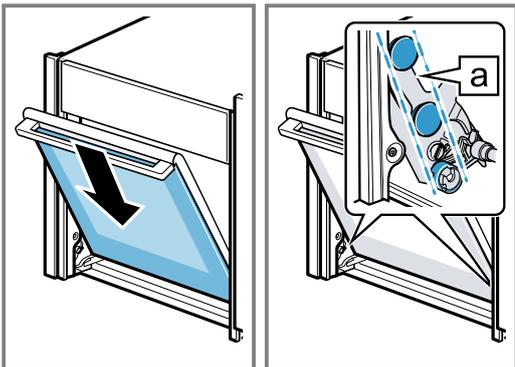


7. Posez la porte de l'appareil sur une surface douce et propre.

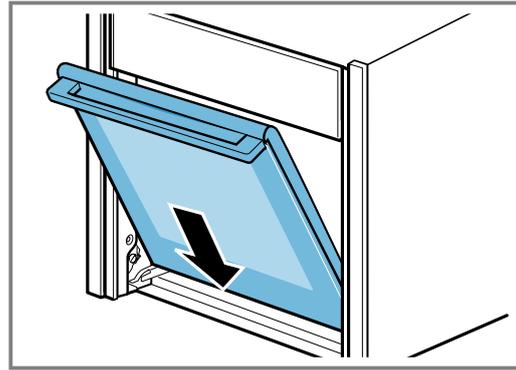
**16.2 Accrocher la porte de l'appareil**

1. **Conseil :** Veillez à ce que la porte de l'appareil ne se coince pas en biais et à ce qu'elle soit complètement accrochée.

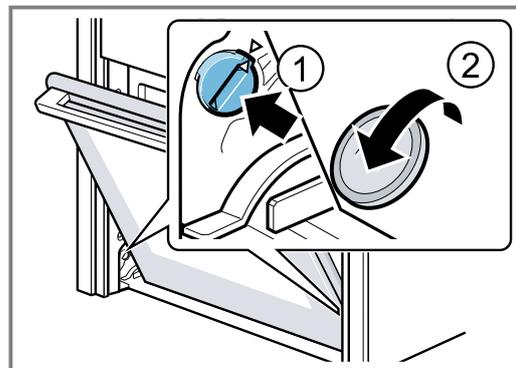
Accrochez la porte de l'appareil simultanément sur les galets de guidage de droite et de gauche [a].



2. Veillez à ce que la porte de l'appareil glisse bien à fond vers le bas.



3. Avec une pièce de monnaie, desserrez les deux arrêts de la porte de l'appareil. Insérez la pièce dans l'espace du loquet ① et tournez-la jusqu'en butée ②.
- Tournez le loquet du côté gauche dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
  - Tournez le loquet du côté droit dans le sens des aiguilles d'une montre.



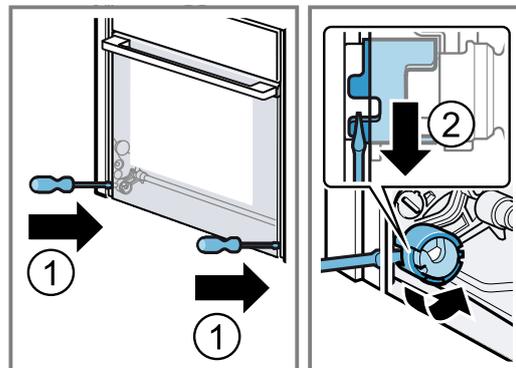
4. Ouvrez légèrement la porte de l'appareil jusqu'à ce que vous entendiez un faible clic, puis fermez la porte de l'appareil.

5. **⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure!**

La porte de l'appareil risque de se décrocher si les sécurités de porte ne sont pas bien en place.

- ▶ Après avoir accroché la porte de l'appareil, fermez les sécurités de porte à gauche et à droite.

Maintenez le tournevis à l'horizontale ① puis poussez la sécurité de porte (élément noir) des deux côtés vers le bas jusqu'en butée ②.



- ✓ La sécurité de porte est fermée.

### 16.3 Démontez les vitres de la porte

Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez déposer les vitres.

#### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !**

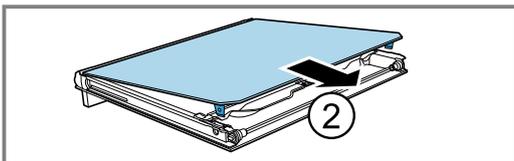
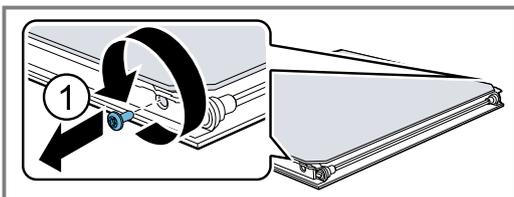
Certaines pièces situées à l'intérieur de la porte de l'appareil peuvent présenter des arêtes coupantes.

- Portez des gants de protection.

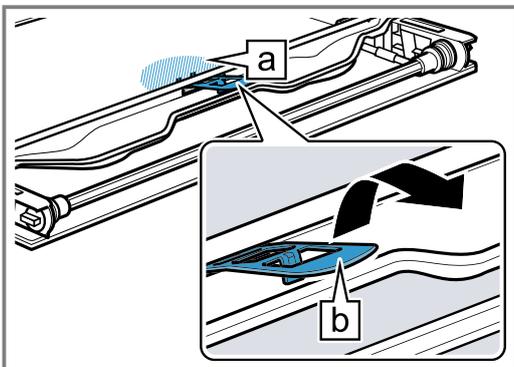
#### **Conditions**

- Préparez un tournevis.
- La porte de l'appareil est décrochée.  
→ "Décrocher la porte de l'appareil", Page 19

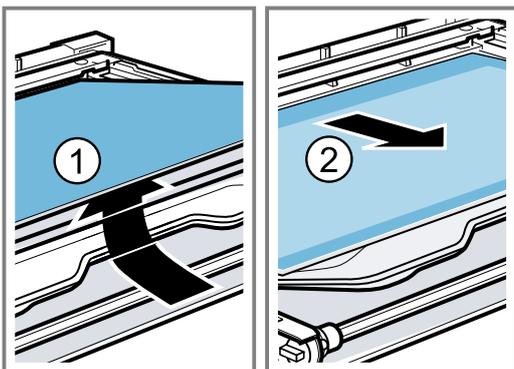
1. Posez la porte de l'appareil, façade vers le bas, sur une surface plane, souple et propre.
2. Desserrer les vis à gauche et à droite de la porte de l'appareil ① et les enlever.
3. Soulever la vitre intérieure avec précaution en biais vers le haut et la retirer dans le sens de la flèche ②.



4. 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.



5. Soulevez la vitre intermédiaire par le bas ① et retirez-la dans le sens de la flèche ②.



6. **⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure!**

Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre.  
► N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ni de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils peuvent rayer la surface.

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

7. Séchez les vitres de la porte et remettez-les en place.

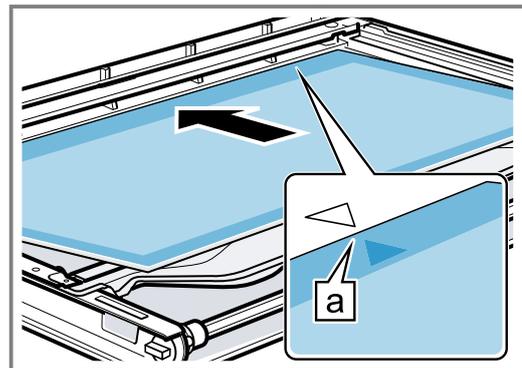
### 16.4 Monter les vitres de la porte

#### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !**

Une vitre de porte ou une porte d'appareil mal installée est dangereuse.

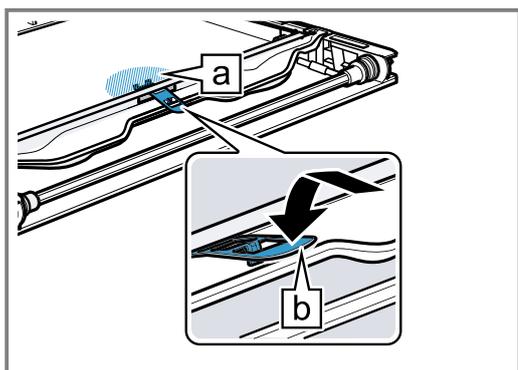
- Assurez-vous que toutes les vitres de porte et la porte de l'appareil sont correctement posées avant de remettre l'appareil en service.

1. **Conseil :** Lors de la pose, assurez-vous que les vitres de la porte se trouvent dans l'ordre d'origine. Installez la vitre intermédiaire dans le sens de la flèche et poussez-la dans le sens de la flèche jusqu'à ce qu'elle s'insère dans le cadre.

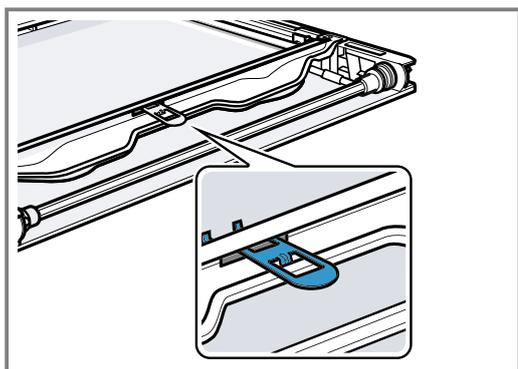


La flèche sur la vitre intermédiaire doit correspondre avec celle du cadre [a].

2. Appuyez vers le bas sur la vitre intermédiaire dans la zone **a** insérez la fixation **b** en biais et appuyez jusqu'à ce qu'elle s'encliquette.

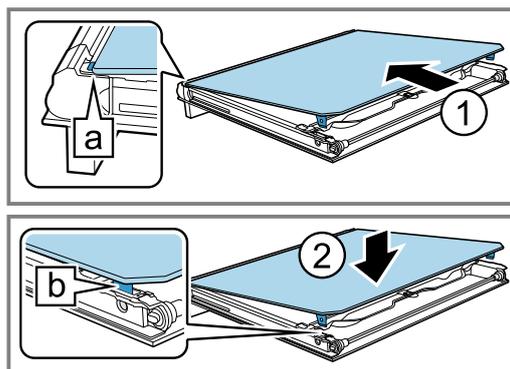


- ✓ La fixation est insérée.

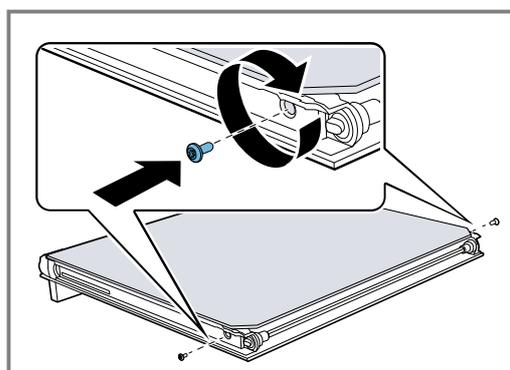


3. Ajuster la vitre intérieure au centre de la porte de l'appareil.

4. Insérer la vitre intérieure en biais vers l'arrière dans le recouvrement de la porte **a** ①.  
5. Insérer l'équerre de fixation de la vitre intérieure **b** dans l'ouverture ②.



6. Revissez les deux vis à gauche et à droite de la porte de l'appareil.



## 17 Dépannage

Vous pouvez corriger par vous-même les petits défauts de votre appareil. Lisez les renseignements de dépannage avant de contacter le service consommateurs. Vous vous épargnez ainsi des dépenses inutiles.

### ⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel qualifié est en droit d'effectuer des réparations sur l'appareil.
- ▶ Si l'appareil est défectueux, appeler le service après-vente.

### ⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▶ En cas d'endommagement du cordon d'alimentation secteur, celui-ci doit être remplacé par un personnel qualifié.

### 17.1 Dysfonctionnements

Défaut	Cause et dépannage
L'appareil ne fonctionne pas.	Le fusible dans le coffret à fusibles s'est déclenché. ▶ Vérifiez le fusible dans le boîtier à fusibles.
	L'alimentation électrique est tombée en panne. ▶ Vérifiez si l'éclairage du compartiment ou d'autres appareils dans la pièce.
Défaut électronique	1. Débranchez brièvement l'appareil du réseau électrique en coupant le fusible. 2. Réinitialisez les réglages de base aux réglages d'usine. → "Réglages de base", Page 14

Défaut	Cause et dépannage
L'appareil ne s'éteint pas complètement après écoulement d'une durée.	Après écoulement d'une durée, l'appareil cesse de chauffer. La lampe du four et le ventilateur de refroidissement ne s'éteignent pas. Pour les modes de cuisson avec chaleur ventilée, le ventilateur situé dans la paroi arrière du compartiment de cuisson continue de fonctionner. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Régler le sélecteur de fonction sur la position zéro.</li> <li>✓ L'appareil est éteint.</li> <li>✓ La lampe du four et le ventilateur de la paroi arrière sont éteints.</li> <li>✓ Le ventilateur de refroidissement s'arrête automatiquement lorsque l'appareil a refroidi.</li> </ul>
L'heure clignote à l'écran.	L'alimentation électrique est tombée en panne. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Réglez à nouveau l'heure. → "Réglage de l'heure", Page 12</li> </ul>
L'heure n'apparaît pas lorsque l'appareil est éteint.	Le réglage de base a été modifié. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Modifiez le réglage de base concernant l'affichage de l'heure. → "Réglages de base", Page 14</li> </ul>
Le symbole  s'allume et il est impossible de régler l'appareil.	La sécurité enfants est activée. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Désactivez la sécurité enfants à l'aide de la touche .</li> <li>→ "Sécurité enfants", Page 13</li> </ul>
 apparaît.	Recommandation de nettoyage <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Exécutez entièrement la fonction de nettoyage. → "ecoClean ", Page 17</li> </ul> <p>Vous pouvez supprimer temporairement la notification qui apparaît en appuyant sur une touche de votre choix.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>→ "Recommandation de nettoyage", Page 17</li> </ul>
Une notification avec E, par ex. E05-32 apparaît.	Défaut électronique <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appuyez sur la touche . <ul style="list-style-type: none"> <li>- Si nécessaire, réglez à nouveau l'heure.</li> </ul> </li> <li>✓ Si le défaut était unique, le message d'erreur disparaît.</li> <li>2. Si le message d'erreur réapparaît, appelez le service après-vente. Indiquez le message d'erreur exact et le numéro de produit (E-Nr.) de votre appareil. → "Service après-vente", Page 25</li> </ol>

## 17.2 Remplacer la lampe du four

Si l'éclairage du compartiment de cuisson est défaillant, remplacez la lampe du four.

**Remarque :** Des ampoules halogènes de 230 V, 25 W sont en vente dans le commerce spécialisé ou auprès du service après-vente. Utilisez exclusivement ces ampoules. Utilisez uniquement un chiffon propre et sec pour toucher les nouvelles ampoules halogènes. Cela prolonge leur durée de vie.

### AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Pendant leur utilisation, l'appareil et ses pièces accessibles deviennent très chauds.

- ▶ Il convient d'être prudent afin d'éviter tout contact avec les résistances chauffantes.
- ▶ Veuillez tenir à l'écart les enfants âgés de moins de 8 ans.

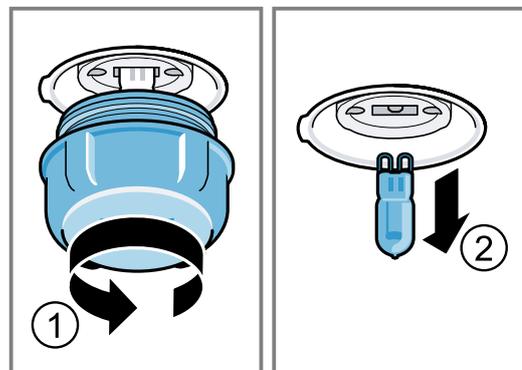
### AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Lors du remplacement de la lampe, les contacts de la douille d'ampoule sont sous tension.

- ▶ Avant de changer la lampe, assurez-vous que l'appareil est éteint pour éviter tout risque de choc électrique.
- ▶ De plus, débranchez la fiche secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.

### Conditions

- L'appareil est débranché du réseau électrique.
  - Le compartiment de cuisson est refroidi.
  - Pour le remplacement, une nouvelle ampoule halogène est disponible.
1. Pour éviter tout endommagement, placez un torchon dans le compartiment de cuisson.
  2. Dévissez le couvercle en verre en tournant vers la gauche .
  3. Retirez l'ampoule halogène sans tourner .



4. Insérez la nouvelle ampoule halogène et enfoncez-la fermement dans la douille. Veillez à la position des goupilles.
5. Selon le type d'appareil, le couvercle en verre est équipé d'un anneau d'étanchéité. Posez l'anneau d'étanchéité.

6. Revissez le couvercle en verre.
7. Retirez le torchon du compartiment de cuisson.

8. Raccordez l'appareil au secteur.

## 18 Mise au rebut

### 18.1 Mettre au rebut un appareil usagé

La destruction dans le respect de l'environnement permet de récupérer de précieuses matières premières.

1. Débrancher la fiche du cordon d'alimentation secteur.
2. Couper le cordon d'alimentation secteur.
3. Éliminez l'appareil dans le respect de l'environnement.

Vous trouverez des informations sur les circuits actuels d'élimination auprès de votre revendeur spécialisé ou de l'administration de votre commune/ ville.



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.

## 19 Service après-vente

Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, adressez-vous à notre service après-vente, à votre revendeur ou consultez notre site Web.

Lorsque vous contactez le service après-vente, vous avez besoin du numéro de produit (E-Nr.) et du numéro de fabrication (FD) de votre appareil.

Vous trouverez les données de contact du service après-vente dans la liste ci-jointe ou sur notre site Web. Ce produit contient des sources de lumière de la classe d'efficacité énergétique G.

### 19.1 Numéro de produit (E-Nr) et numéro de fabrication (FD)

Le numéro de série (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD) sont indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil.

La plaque signalétique portant les numéros se trouve en bas de l'appareil lorsque vous l'ouvrez.



Pour retrouver rapidement les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service consommateurs, n'hésitez pas à les recopier ailleurs.

## 20 Comment faire

Vous trouverez ici les réglages adéquats, ainsi que les accessoires et ustensiles optimaux pour différents plats. Nous avons adapté les recommandations de manière optimale à votre appareil.

### 20.1 Conseils de préparation

Respectez ces informations lors de la préparation de mets.

- La température et la durée dépendent de la quantité et de la recette. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées. Essayez d'abord les valeurs les plus basses.
- Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement du plat dans le compartiment de cuisson froid. Insérez les accessoires dans le compartiment de cuisson uniquement après le préchauffage.
- Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson.

### 20.2 Remarques relatives à la cuisson

Respectez les hauteurs d'enfournement indiquées lors de la cuisson.

Cuire sur un niveau	Altitude
pâtisseries à bord haut ou moule sur la grille	2
pâtisseries plates ou sur une plaque à pâtisserie	3
Cuire sur deux niveaux	Altitude
Lèchefrite	3
Plaque à pâtisserie	1
Moules sur la grille :	Altitude
première grille	3
deuxième grille	1

Cuire sur trois niveaux	Hauteur
Plaque à pâtisserie	4
Lèche-frite	3
Plaque à pâtisserie	1

### Remarques

- Utilisez la chaleur tournante pour cuire sur plusieurs niveaux. Les pâtisseries enfournées en même temps ne seront pas nécessairement prêtes en même temps.
- Placez les moules côte à côte ou superposez-les dans le compartiment de cuisson.
- Pour un résultat de cuisson optimal, nous vous recommandons d'utiliser des moules foncés en métal.

## 20.3 Conseils pour le rôtissage et la grillade

Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement dans le compartiment de cuisson froid d'une volaille, d'un morceau de viande ou de poisson non farci(e) et prêt(e) à cuire, qui sort du réfrigérateur.

### ATTENTION !

Les aliments acides peuvent endommager la grille

- Ne placez pas d'aliments acides, tels que des fruits ou des grillades assaisonnées avec de la marinade acide, directement sur la grille.
- Plus une volaille, une viande ou un poisson est gros(se), plus la température doit être basse et plus long le temps de cuisson.
- Retournez la volaille, la viande ou le poisson après environ 1/2 à 2/3 du temps de cuisson indiqué.
- Ajoutez un peu plus de liquide à la volaille dans le récipient. Le fond du récipient doit être recouvert d'env. 1 à 2 cm de liquide.
- Lorsque vous retournez la volaille, veillez avant tout à ce que la poitrine ou la peau soient en-dessous.

### Remarque pour les personnes allergiques au nickel

Dans de rares cas, de faibles traces de nickel peuvent se retrouver dans les aliments.

### Rôtissage et grillades sur la grille

La cuisson sur la grille est plus particulièrement adaptée aux grosses volailles ou à plusieurs morceaux cuits simultanément

- En fonction de la taille et du type de rôti, ajoutez jusqu'à 1/2 litre d'eau dans la lèche-frite. Vous pourrez utiliser le jus de cuisson pour préparer une sauce. De plus, moins de fumée se dégage et le compartiment de cuisson se salit moins.
- Laissez la porte de l'appareil fermée pendant la cuisson au gril. Ne jamais se servir du gril avec la porte de l'appareil ouverte.
- Placez la pièce à griller directement sur la grille. Introduisez également la lèche-frite, biseau vers la porte de l'appareil, au moins à une hauteur d'enfournement inférieure. Cela permettra de recueillir la graisse.

### Cuire dans un récipient

Lorsque vous cuisinez dans des récipients fermés, le compartiment de cuisson reste plus propre. Respectez les indications du fabricant du récipient de cuisson. Un récipient en verre est le plus approprié.

#### Récipient ouvert

- Utilisez un plat à rôti à bord haut.
- Placez le récipient sur la grille.
- Si vous n'avez pas de récipient adapté, utilisez la lèche-frite.

#### Récipient fermé

- Placez le récipient sur la grille.
- La viande, la volaille ou le poisson peuvent également devenir croustillants dans un faitout fermé. Utilisez pour ce faire un faitout avec couvercle en verre. Réglez une température plus élevée.

### ⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Si un récipient en verre chaud est placé sur une surface humide ou froide, le verre peut se briser.

- Posez le récipient en verre chaud sur un support sec.

### ⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlure !

À l'ouverture du couvercle après la cuisson, de la vapeur très chaude peut s'échapper. Selon la température, la vapeur n'est pas visible.

- Soulevez le couvercle de manière à laisser s'échapper la vapeur chaude loin de vous.
- Éloignez les enfants.

## 20.4 Sélection des mets

Mets	Accessoires/récipients	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C/position gril	Durée en min.
Cake, fin	Moule à cake	2	≡	150-170	60-80
Cake, 2 niveaux	Moule à cake	3+1	⊗	140-150	70-85
Tarte aux fruits ou au fromage blanc avec fond en pâte brisée	Moule démontable Ø 26 cm	2	≡	170-190	55-80

¹ Préchauffer l'appareil.

² Retournez le mets après 1/2 - 2/3 du temps de cuisson.

³ Au début, ajoutez du liquide dans le récipient, la pièce à rôtir doit être immergée aux 2/3 dans du liquide

⁴ Retourner le mets après 2/3 du temps de cuisson.

⁵ Ne retournez pas les aliments. Couvrez le fond d'eau.

⁶ Enfourez la lèche-frite sous la grille.

Mets	Accessoires/récipients	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C/position grill	Durée en min.
Tarte génoise, 6 œufs	Moule démontable Ø 28 cm	2	≡	150-160 ¹	30-40
Biscuit roulé	Plaque à pâtisserie	3	⌘	180-200 ¹	10-15
Tarte en pâte brisée avec garniture fondante	Lèchefrite	2	≡	160-180	55-95
Gâteau à la levure avec garniture fondante	Lèchefrite	3	≡	180-200	30-55
Muffins	Plaque à muffins sur la grille	2	≡	170-190	20-40
Petites pâtisseries à pâte levée	Plaque à pâtisserie	3	⌘	150-170	20-30
Petits gâteaux secs	Plaque à pâtisserie	3	≡	140-160	15-25
Petits gâteaux secs, 2 ou 3 niveaux	Lèchefrite Plaque à pâtisserie	3+1 4+3+1	⌘	140-160	15-25
Pain, 1000 g (dans un moule à cake, sur sole)	Lèchefrite Moule à cake	2	⌘	200-220	35-50
Pizza, fraîche	Plaque à pâtisserie	3	⌘	190-210	20-30
Pizza, fraîche, pâte fine	Plaque ronde à pizza	2	⌘	250-270 ¹	8-13
Quiche	Moule à tarte	2	⌘	190-210	25-35
Gratin salé, ingrédients cuits	Plat à gratin	2	≡	200-220	30-60
Poulet, 1,3 kg, non farci	Récipient ouvert	2	⌘	200-220	60-70
Petits morceaux de poulet, pièces de 250 g	Récipient ouvert	3	⌘	220-230	30-35
Oie, non farcie, 3 kg	Récipient ouvert	2	⌘	<b>1.</b> 140 <b>2.</b> 160	<b>1.</b> 130-140 <b>2.</b> 50-60
Rôti de porc, sans couenne, par ex. échine, 1,5 kg	Récipient ouvert	2	⌘	160-170	150-160
Filet de bœuf, à point, 1 kg	Grille Lèchefrite	3	≡	210-220	40-50 ²
Rôti de bœuf à braiser, 1,5 kg	Récipient fermé	2	⌘	200-220	140-160 ³
Rosbif, à point, 1,5 kg	Grille Lèchefrite	3	⌘	200-220	60-70 ²
Hamburger, 3-4 cm d'épaisseur	Grille	4	⌘	⌘	25-30 ⁴
Gigot d'agneau désossé, à point, 1,0 kg	Récipient ouvert	2	⌘	170-190	70-80 ⁵
Poisson, grillé, entier 300 g, par ex. truite	Grille	2	⌘	160-180	20-30 ⁶

¹ Préchauffer l'appareil.

² Retournez le mets après 1/2 - 2/3 du temps de cuisson.

³ Au début, ajoutez du liquide dans le récipient, la pièce à rôtir doit être immergée aux 2/3 dans du liquide

⁴ Retourner le mets après 2/3 du temps de cuisson.

⁵ Ne retournez pas les aliments. Couvrez le fond d'eau.

⁶ Enfourez la lèchefrite sous la grille.

## 20.5 Yaourt

Votre appareil vous permet de faire vos propres yaourts.

### Préparer du yaourt

1. Retirez les accessoires et les supports du compartiment de cuisson.
2. Versez la préparation de yaourt dans de petits récipients, par exemple des tasses ou des petits verres.

3. Filmez les récipients, par exemple avec du film alimentaire.
4. Placez les récipients sur le fond du compartiment de cuisson.
5. Réglez l'appareil conformément aux recommandations de réglage.
6. Laissez le yaourt reposer au réfrigérateur après la préparation.

## Recommandations de réglage pour les yaourts

Mets	Accessoires/récipients	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Yaourt	Ramequins	Fond du compartiment de cuisson	1.  2. 	1. 100 2. -	1. - ¹ 2. 8-9 h.

¹ Préchauffer l'appareil.

## 20.6 Plats tests

Ces aperçus ont été élaborés pour des instituts de contrôle, en vue de faciliter le contrôle de l'appareil selon la norme EN 60350-1.

### Cuisson

Veillez tenir compte de ces informations lorsque vous cuisinez des plats tests.

### Remarques générales

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

### Hauteurs d'enfournement

Hauteurs d'enfournement pour la cuisson sur deux niveaux :

**Remarque :** Les pâtisseries sur plaque à pâtisserie ou en moules enfournées simultanément ne doivent pas nécessairement être prêtes au même moment.

- Lèchefrite : hauteur 3  
Plaque à pâtisserie : hauteur 1

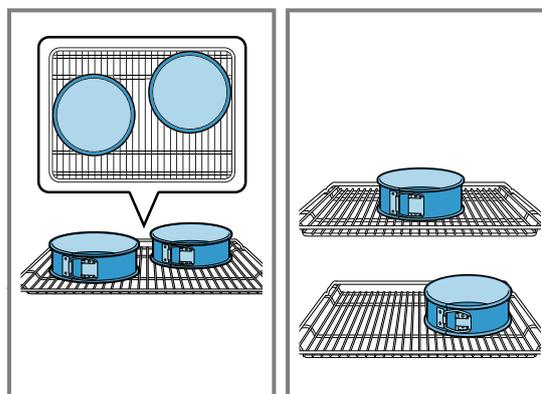
- Moules sur la grille  
première grille : hauteur 3  
deuxième grille : hauteur 1

Hauteurs d'enfournement pour la cuisson sur trois niveaux :

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

Cuisson avec deux moules démontables :

Placez les moules côte à côte ou superposez-les dans le compartiment de cuisson.



## Recommandations de réglage pour pâtisser

Mets	Accessoires/récipients	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Biscuiterie dressée	Plaque à pâtisserie	3		140-150 ¹	25-35
Biscuiterie dressée	Plaque à pâtisserie	3		140-150 ¹	20-30
Biscuiterie dressée, 2 niveaux	Lèchefrite + Plaque à pâtisserie	3 + 1		140-150 ¹	25-35
Biscuiterie dressée, 3 niveaux	Lèchefrite + Plaque à pâtisserie	4 + 3 + 1		130-140 ¹	35-55
Petits gâteaux	Plaque à pâtisserie	3		150-160 ¹	25-35
Petits gâteaux	Plaque à pâtisserie	3		140-150 ¹	20-30
Petits gâteaux, 2 niveaux	Lèchefrite + Plaque à pâtisserie	3 + 1		140-150 ¹	25-40
Petits gâteaux, 3 niveaux	Lèchefrite + Plaque à pâtisserie	4 + 3 + 1		140 ¹	30-40
Biscuit à l'eau	Moule démontable Ø 26 cm	2		160-170 ²	25-35

¹ Préchauffez l'appareil 5 minutes. N'utilisez pas la fonction de chauffage rapide.

² Préchauffez l'appareil. N'utilisez pas la fonction de chauffage rapide.

Mets	Accessoires/récipients	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Biscuit à l'eau	Moule démontable Ø 26 cm	2	☺	160-170	30-35
Biscuit à l'eau, 2 niveaux	Moule démontable Ø 26 cm	3 + 1	☺	150-160 ²	35-50

¹ Préchauffez l'appareil 5 minutes. N'utilisez pas la fonction de chauffage rapide.  
² Préchauffez l'appareil. N'utilisez pas la fonction de chauffage rapide.

### Recommandations de réglage pour griller

Mets	Accessoires/récipients	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C/position gril	Durée en min.
Dorer des toasts	Grille	4	☼	☼ ¹	0,5-1,5

¹ Préchauffez l'appareil 5 minutes. N'utilisez pas la fonction de chauffage rapide.

## 21 Instructions de montage

Respectez ces informations lors du montage de l'appareil.



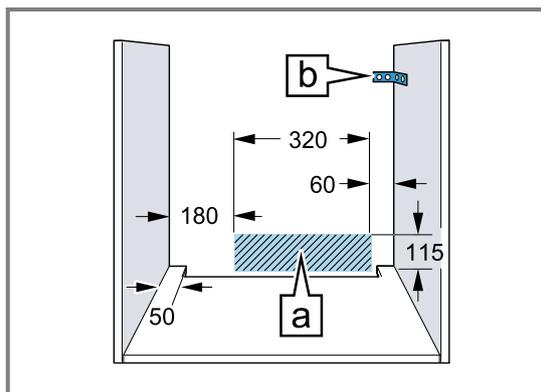
### ⚠ 21.1 Consignes générales de montage

Respectez ces consignes avant de commencer l'installation de l'appareil.

- Seule une installation effectuée selon la présente notice de montage garantit une utilisation en toute sécurité. L'installateur est responsable pour les dommages résultant d'une installation incorrecte.
- N'utilisez pas la poignée de porte pour le transport ou l'installation.
- Contrôlez l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries dues au transport.
- Avant la mise en service, retirez le matériau d'emballage et les films adhésifs du compartiment de cuisson et sur la porte.
- Respecter la notice de montage pour l'installation des accessoires.
- Les meubles d'encastrement doivent résister à une température jusqu'à 95 °C, la façade des meubles adjacents, jusqu'à 70 °C.
- Ne pas installer l'appareil derrière une porte de meuble nid derrière une porte décorative. Il existe un risque de surchauffe.

- Réalisez des travaux de découpe sur le meuble avant la mise en place de l'appareil. Enlevez les copeaux. Le fonctionnement des composants électriques peut être compromis.
- La prise de raccordement de l'appareil doit se situer dans la zone de la surface hachurée **a** ou à l'extérieur de l'espace d'installation.

Les meubles non fixés doivent être fixés au mur au moyen d'une équerre usuelle du commerce **b**.



- Portez des gants de protection pour éviter de vous blesser en vous coupant. Certaines pièces accessibles lors du montage peuvent posséder des arêtes coupantes.
- Dimensions indiquées dans les illustrations en mm.

### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !**

Il est dangereux d'utiliser un cordon d'alimentation secteur avec une rallonge ou un adaptateur non autorisé.

- ▶ N'utilisez pas de bloc multiprise.
- ▶ Utilisez uniquement une rallonge certifiée, d'une section minimale de 1,5 mm² et conforme aux exigences de sécurité nationales en vigueur.
- ▶ Si le cordon d'alimentation secteur est trop court, contactez le service après-vente.
- ▶ Utiliser uniquement des adaptateurs agréés par le fabricant.

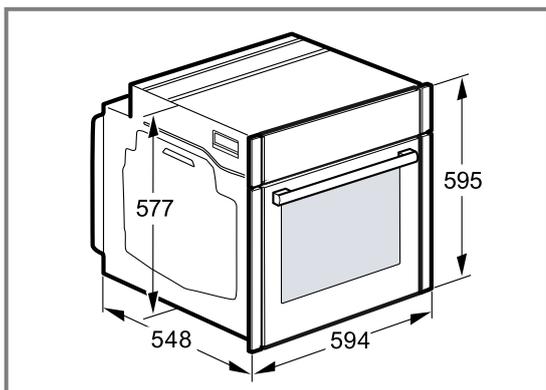
### **ATTENTION !**

Le fait de porter l'appareil par la poignée risque de casser celle-ci. La poignée de porte ne résiste pas au poids de l'appareil.

- ▶ Ne jamais transporter ni porter l'appareil par la poignée de la porte.

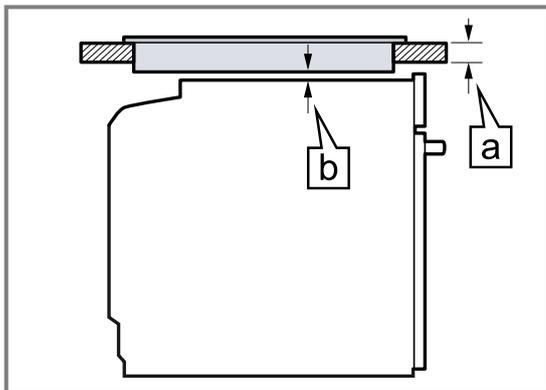
### **21.2 Dimensions de l'appareil**

Vous trouverez ici les dimensions de l'appareil



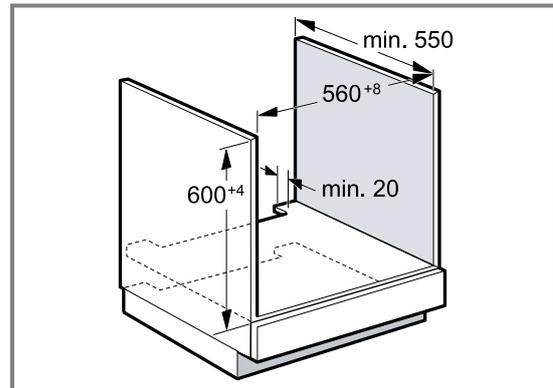
### **21.4 Installation sous une table de cuisson**

Si l'appareil est encastré sous une table de cuisson, les dimensions minimales doivent être respectées, y compris la sous-structure si nécessaire.



### **21.3 Installation sous un plan de travail**

Observez les dimensions d'installation et les instructions d'installation lors de l'installation sous un plan de travail.



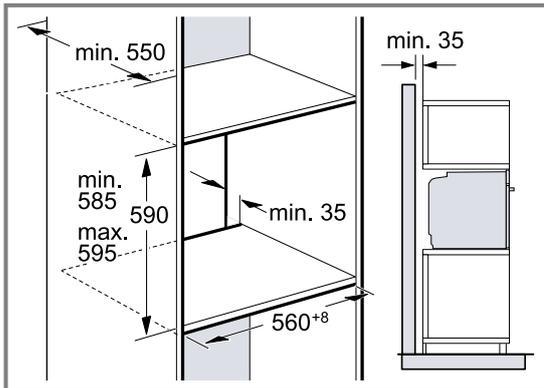
- Pour la ventilation de l'appareil, le plancher intermédiaire doit présenter une découpe de ventilation.
- Lorsqu'il est combiné à une table à induction, l'écart entre le plan de travail et l'appareil ne peut pas être obturé par des baguettes supplémentaires.
- Le plan de travail doit être fixé sur le meuble d'encastrement.
- Respecter les instructions de montage de la table de cuisson éventuellement disponibles.
- Respecter les consignes d'encastrement nationales divergentes de la table de cuisson.

En raison de la distance minimale nécessaire  $\text{a}$  l'épaisseur minimale du plan de travail qui en découle est  $\text{a}$ .

Type de table de cuisson	a posé en mm	a affleurant en mm	b en mm
Table de cuisson induction	37	38	5
Table de cuisson induction Full Zone	47	48	5
Table de cuisson gaz	30	38	5
Table électrique	27	30	2

## 21.5 Installation dans un meuble haut

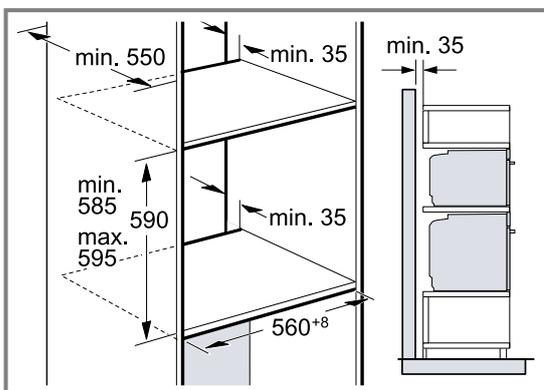
Observer les dimensions d'installation et les instructions d'installation lors de l'installation dans le meuble haut.



- Pour la ventilation de l'appareil, les planchers intermédiaires doivent présenter une découpe de ventilation.
- Si le meuble haut possède un panneau arrière en plus des panneaux arrière préfabriqués, celui-ci doit être enlevé.
- Encastrez l'appareil à une hauteur qui permette de retirer sans problème les accessoires.

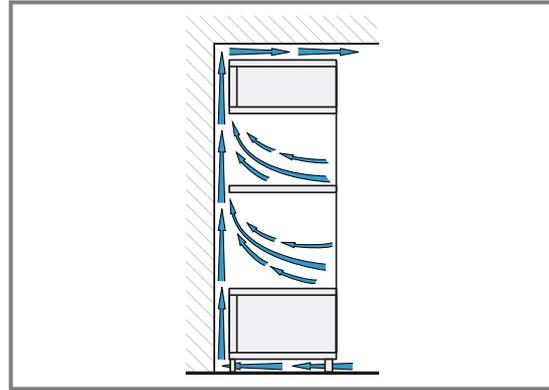
## 21.6 Installation de deux appareils superposés

Votre appareil peut également être installé sur ou sous un autre appareil. Observez les dimensions d'installation et les instructions d'installation lors de l'installation superposée.



- Pour la ventilation des appareils, les planchers intermédiaires doivent présenter une découpe de ventilation.
- Afin de garantir une ventilation suffisante des deux appareils, un orifice d'aération d'au moins 200 cm² est nécessaire dans la zone de la plinthe. A cet effet, découpez le bandeau du socle ou fixez une grille de ventilation.

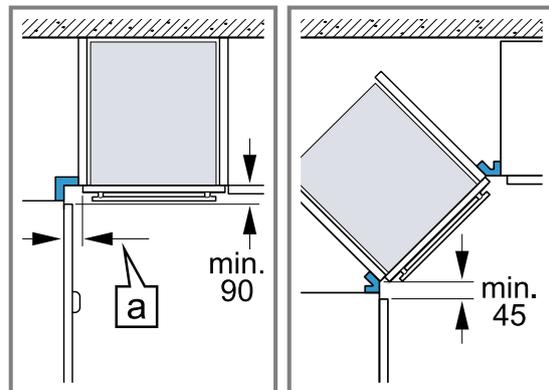
- Il est important de veiller à ce que l'échange d'air soit garanti comme indiqué dans le croquis.



- Installez les appareils à une hauteur qui permette de retirer sans problème les accessoires.

## 21.7 Installation dans un angle

Observez les dimensions d'installation et les instructions d'installation lors de l'installation dans un angle.



- Afin de pouvoir ouvrir la porte de l'appareil, respectez les dimensions minimales en cas d'installation dans un angle. La dimension  $\text{a}$  dépend de l'épaisseur de la façade du meuble et de la poignée.

## 21.8 Raccordement électrique

Respectez les présentes consignes pour pouvoir effectuer le branchement électrique de l'appareil en toute sécurité.

- L'appareil est conforme à la classe de protection I et ne peut être utilisé qu'avec une prise à conducteur de protection.
- La protection par fusible doit s'effectuer conformément à l'indication de puissance figurant sur la plaque signalétique et aux prescriptions locales.
- Pour tous les travaux de montage, l'appareil doit être hors tension.
- L'appareil doit uniquement être raccordé au moyen du cordon d'alimentation secteur fourni.

- Le cordon d'alimentation secteur doit être connecté au dos de l'appareil jusqu'à ce que vous entendiez un clic. Un cordon d'alimentation secteur de 3 m est en vente auprès du service après-vente.
- Le cordon d'alimentation secteur doit uniquement être remplacé par un cordon d'origine. Celui-ci est disponible auprès du service après-vente.
- L'encastrement doit garantir la protection contre les contacts accidentels.

### Raccorder électriquement l'appareil avec une fiche de contact de sécurité

**Remarque :** L'appareil doit uniquement être raccordé à une prise de courant de sécurité installée de manière réglementaire.

- ▶ Insérez la fiche sur la prise de courant de sécurité. Si l'appareil est encastré, la fiche du cordon d'alimentation secteur doit être aisément accessible. Si un accès libre à la prise secteur est impossible, un dispositif de coupure omnipolaire doit être installé dans l'installation à câblage fixe, conformément aux réglementations d'installation.

### Raccorder l'appareil électriquement sans fiche de contact de sécurité

**Remarque :** Seul un spécialiste agréé est habilité à raccorder l'appareil. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, il n'y a aucun droit à la garantie.

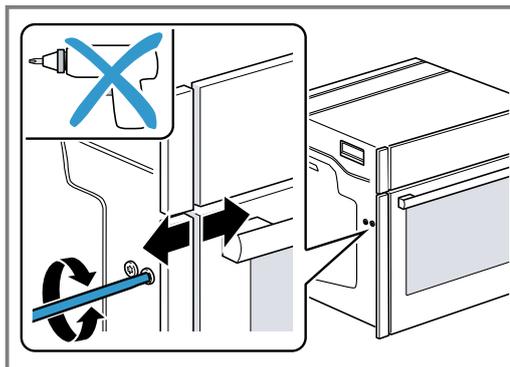
Un dispositif de sectionnement tous pôles doit être installé dans l'installation électrique fixe, conformément aux prescriptions d'installation.

1. Identifiez le conducteur de phase et le conducteur neutre dans la prise de raccordement.  
L'appareil risque d'être endommagé en cas de raccordement incorrect.
2. Effectuez le raccordement selon le schéma de raccordement.  
Pour la tension, reportez-vous à la plaque signalétique.
3. Raccordez les fils du cordon d'alimentation secteur conformément au code de couleur :
  - vert-jaune : conducteur de protection (⊕)
  - bleu = (neutre) conducteur neutre
  - marron = phase (conducteur externe)

## 21.9 Installer l'appareil

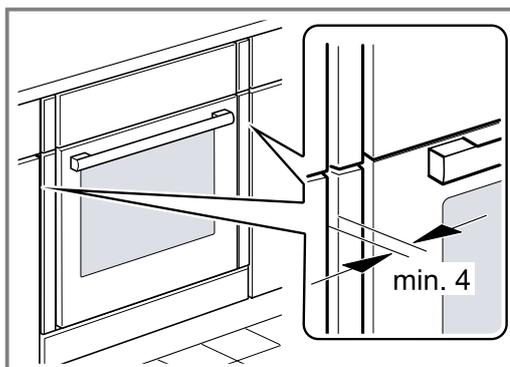
**Remarque :** Ne pas fixer les bandeaux à l'aide d'une visseuse. Cela risquerait d'endommager les bandeaux.

1. Si nécessaire, ajustez l'espace entre la porte de l'appareil et les bandeaux de commande via les vis de réglage à gauche et à droite.



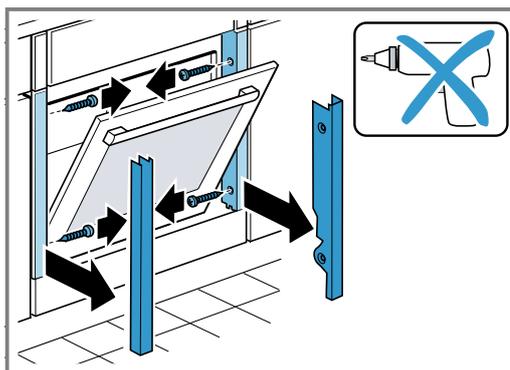
Dans le sens horaire : agrandir l'espace  
Dans le sens anti-horaire : réduire l'espace

2. Pousser l'appareil jusqu'au fond.  
Ne pas plier, ni coincer le câble de raccordement, ni le faire passer au-dessus d'arêtes vives.
3. Centrez l'appareil.



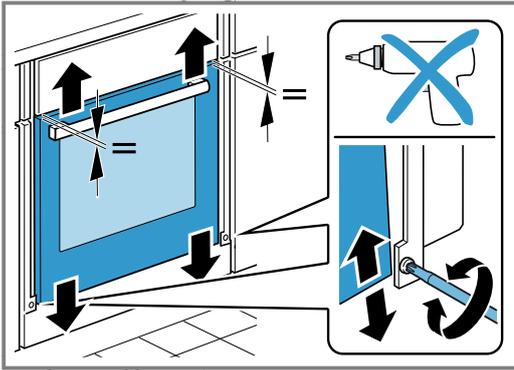
Une fente d'aération d'au moins 4 mm est nécessaire entre l'appareil et la façade des meubles adjacents.

4. Ouvrez légèrement la porte de l'appareil et dévissez les bandeaux à gauche et à droite.



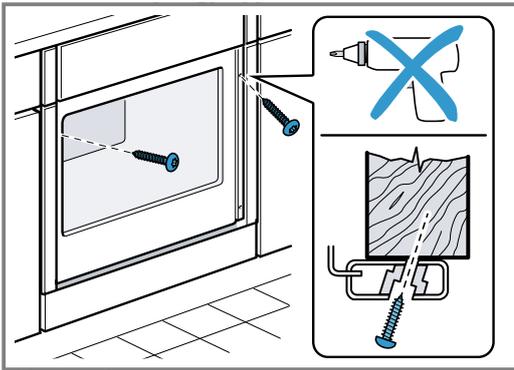
5. Fermez la porte de l'appareil.

6. Réglez si nécessaire la hauteur de la porte de l'appareil avec les vis de réglage à gauche et à droite.

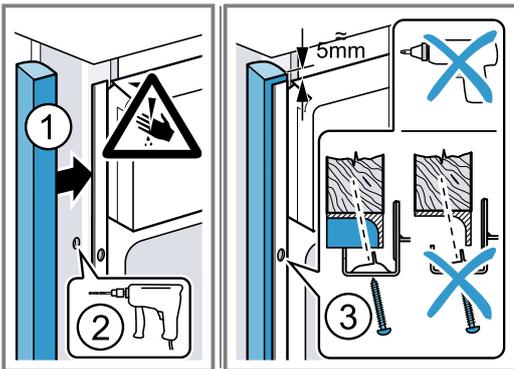


Dans le sens horaire : réduire l'espace  
 Dans le sens anti-horaire : agrandir l'espace

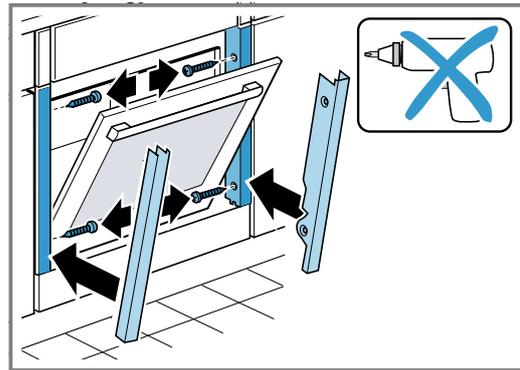
7. Vissez fermement l'appareil.



8. Pour les cuisines sans poignée avec poignée verticale :
- Fixez une pièce d'obturation appropriée ① pour couvrir les éventuels bords tranchants et garantir une installation sûre.
  - Pré-percer les profilés en aluminium pour réaliser un raccord à vis ②.
  - Fixez l'appareil avec une vis adéquate ③.



9. Ouvrez légèrement la porte de l'appareil, posez les bandeaux et vissez-les d'abord en haut, puis en bas.



**Remarque :** L'écart entre le plan de travail et l'appareil ne peut pas être obturé par des baguettes supplémentaires.

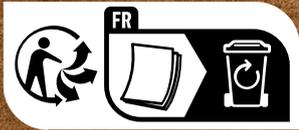
Aucune baguette de protection thermique ne doit être montée sur les parois latérales du meuble d'encastrement.

### 21.10 Dépose de l'appareil

1. Mettez l'appareil hors tension.
2. Desserrez les vis de fixation.
3. Soulevez légèrement l'appareil et retirez-le complètement.







REGISTER YOUR PRODUCT  
ONLINE [NEFF-HOME.COM](http://NEFF-HOME.COM)

BSH Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY



9001628894  
020622  
fr