

Four encastrable

Manuel d'utilisation et notice
d'installation

C24MT7M.0

Pour plus d'informations, veuillez vous reporter au Guide de l'utilisateur numérique.



Table des matières

MANUEL D'UTILISATION

1	Sécurité.....	2
2	Prévention des dégâts matériels	7
3	Protection de l'environnement et économies d'énergie	9
4	Description de l'appareil.....	9
5	Fonctions.....	11
6	Accessoires.....	14
7	Avant la première utilisation	15
8	Utilisation	16
9	Micro-ondes.....	17
10	Fonction de ventilation Crisp Finish.....	19
11	Fonctions de temps	20
12	Sonde de cuisson	21
13	Plats	23
14	Favoris	24
15	Sécurité enfants	25
16	Préchauffage rapide.....	25
17	Réglages de base.....	26
18	Home Connect	27
19	Nettoyage et entretien	29
20	Fonction de nettoyage Auto-nettoyage pyrolyse	31
21	Aide au nettoyage Easy Clean	33
22	Séchage	33
23	Supports	34
24	Porte de l'appareil	35
25	Dépannage	37
26	Mise au rebut.....	38
27	Service après-vente	39
28	Informations concernant les logiciels libres et open source	39
29	Déclaration de conformité	39

30	Comment faire.....	40
----	--------------------	----

31	INSTRUCTIONS DE MONTAGE	49
----	-------------------------------	----

31.1	Consignes générales de montage	49
------	--------------------------------------	----



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.
- dans un usage domestique et similaire tel que : dans les cuisines pour le personnel de magasins, bureaux et autres secteurs professionnels ; dans les exploitations agricoles ; par les clients des hôtels et autres établissements résidentiels ; dans les pensions servent le petit-déjeuner.
- jusqu'à une altitude maximale de 4000 m au-dessus du niveau de la mer.

Cet appareil est conforme à la norme EN 55011 ou CISPR 11. Il s'agit d'un produit du groupe 2, classe B. « Groupe 2 » signifie que des micro-ondes sont générées pour chauffer

des aliments. « Classe B » signifie que l'appareil est adapté à un environnement domestique privé.

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 14

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

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

- ▶ N'entreposez 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.

Les rails télescopiques deviennent chauds lors du fonctionnement de l'appareil.

- ▶ Laissez refroidir les rails télescopiques chauds avant de les toucher.
- ▶ Ne touchez les rails télescopiques chauds qu'avec des maniques.

⚠ 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.

⚠ 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.
- ▶ Afin d'écartier tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilité à le remplacer.

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 39

⚠ AVERTISSEMENT – Danger : magnétisme !



Attention au magnétisme



Attention aux personnes portant un stimulateur cardiaque

Le bandeau de commande contient des aimants permanents. Ceux-ci peuvent nuire au fonctionnement des implants électroniques, comme les stimulateurs cardiaques ou les pompes à insuline.

- ▶ Les personnes portant un implant électronique doivent donc respecter une distance minimum de 10 cm avec le bandeau de commande.

⚠ 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'inhaler 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 Micro-ondes

LIRE ATTENTIVEMENT LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES ET LES CONSERVER POUR UNE UTILISATION ULTÉRIEURE

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Toute utilisation non conventionnelle de l'appareil est dangereuse et peut provoquer des dommages. Par exemple des pantoufles, coussins de graines ou de céréales chauffés peuvent s'enflammer même après plusieurs heures.

- ▶ Ne jamais sécher des aliments ou de vêtements avec l'appareil.
- ▶ Ne jamais réchauffer de pantoufles, coussins de graines ou de céréales, d'éponges, de chiffons humides et autres articles avec l'appareil.
- ▶ Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons.

Les aliments, leurs emballages et leurs récipients peuvent s'enflammer.

- ▶ Ne jamais réchauffer des aliments dans leurs emballages qui conservent la chaleur.
- ▶ Ne jamais réchauffer des aliments dans des récipients en plastique, en papier ou autres matériaux inflammables, sans les surveiller.
- ▶ Ne jamais régler une puissance ou une durée de micro-ondes trop élevée. Suivre les indications de cette notice d'utilisation.
- ▶ Ne jamais déshydrater des aliments aux micro-ondes.
- ▶ Ne jamais décongeler ni réchauffer au micro-ondes à une puissance trop élevée ou trop longtemps des aliments dont la teneur en eau est faible, comme du pain.

L'huile alimentaire peut s'enflammer.

- ▶ Ne jamais chauffer de l'huile alimentaire seule aux micro-ondes.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'explosion !

Les liquides ou autres aliments dans des récipients hermétiquement fermés peuvent facilement exploser.

- ▶ Ne jamais chauffer de liquides ou d'autres aliments dans des récipients hermétiquement fermés.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Les aliments comportant une enveloppe ou une peau dure peuvent éclater, à la manière

d'une explosion, au moment de les réchauffer, mais également après.

- ▶ Ne jamais faire cuire les œufs dans leur coquille ou faire chauffer des œufs durs dans leur coquille.
- ▶ Ne jamais faire cuire de fruits de mer ni de crustacés.
- ▶ Avant de faire des œufs sur le plat ou des œufs pochés, percer leur jaune.
- ▶ En cas d'utilisation d'aliments dont l'enveloppe ou la peau est ferme, comme des pommes, tomates, pommes de terre ou saucisses, l'enveloppe peut éclater. Percer l'enveloppe ou la peau avant de les réchauffer.

La chaleur ne se répartit pas uniformément dans l'alimentation pour bébé.

- ▶ Ne jamais réchauffer des aliments pour bébé dans des récipients fermés.
- ▶ Toujours retirer le couvercle et la tétine.
- ▶ Après réchauffement, remuer ou secouer énergiquement.
- ▶ Vérifier la température des aliments avant de les donner à l'enfant.

Les aliments chauffés dégagent de la chaleur. Le plat peut devenir chaud.

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

Si les aliments sont hermétiquement emballés, leur emballage peut éclater.

- ▶ Toujours respecter les consignes figurant sur l'emballage.
- ▶ Toujours utiliser des maniques pour retirer des plats du compartiment de cuisson.

Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement.

- ▶ Ne touchez jamais les éléments chauds.
- ▶ Éloignez les enfants.

Avec les plus hauts niveaux en mode micro-ondes pur, la fonction de séchage active automatiquement une résistance de chauffe et chauffe le compartiment de cuisson.

- ▶ Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes.
- ▶ Éloigner les enfants.

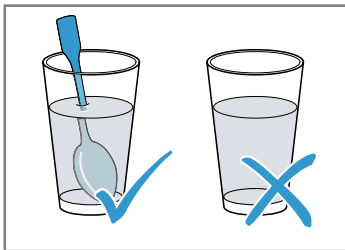
Toute utilisation non conventionnelle de l'appareil est dangereuse. Par exemple, des pantoufles, coussins de graines ou de céréales, éponges, chiffons humides ou autres articles surchauffés peuvent entraîner des brûlures.

- ▶ Ne jamais sécher des aliments ou de vêtements avec l'appareil.
- ▶ Ne jamais réchauffer de pantoufles, coussins de graines ou de céréales, d'éponges, de chiffons humides et autres articles avec l'appareil.
- ▶ Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlure !

Un retard d'ébullition peut se produire lorsque vous chauffez des liquides. Cela signifie que la température d'ébullition est atteinte sans que les bulles de vapeur typiques remontent. La prudence est requise même à la moindre secousse du récipient. Le liquide chaud peut alors subitement déborder et jaillir.

- ▶ Toujours placer une cuillère dans le récipient que vous faites chauffer. Cela permet d'éviter ce retard d'ébullition.



⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Toute vaisselle inappropriée peut éclater. La vaisselle en porcelaine ou en céramique peut présenter des microporosités dans les poignées et les couvercles. Derrière ces microporosités se dissimulent des cavités. De l'humidité peut s'y introduire et faire éclater le récipient.

- ▶ Utiliser uniquement de la vaisselle conçue pour aller au micro-ondes.
- La vaisselle et les récipients métalliques ou la vaisselle dotée d'applications en métal peuvent produire des étincelles en mode micro-ondes pur. L'appareil est endommagé.
- ▶ En mode micro-ondes pur, n'utilisez jamais de récipients métalliques.
 - ▶ Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée au micro-ondes ou le micro-ondes en combinaison avec un mode de cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

L'appareil fonctionne avec une tension élevée.

- ▶ Ne jamais retirer le boîtier.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de préjudice grave pour la santé !

Un mauvais nettoyage peut détruire la surface de l'appareil, réduire sa durée de vie et entraîner des situations dangereuses, telles que des fuites d'énergie de micro-ondes.

- ▶ Nettoyer l'appareil régulièrement et enlever immédiatement tous les restes d'aliments.
- ▶ Veiller à ce que le compartiment de cuisson, le joint de porte, la porte et la butée de porte restent toujours propres.

→ "Nettoyage et entretien", Page 29

Ne jamais utiliser l'appareil si la porte du compartiment de cuisson ou si le joint de porte est endommagé. De l'énergie de micro-ondes risque de s'échapper.

- ▶ Ne jamais utiliser l'appareil si la porte du compartiment de cuisson, le joint de porte ou le cadre en plastique est endommagé.
- ▶ Confier la réparation uniquement au service après-vente.

L'énergie du micro-ondes s'échappe dans le cas d'appareils sans habillage.

- ▶ Ne jamais enlever l'habillage du corps de l'appareil.
- ▶ Appeler le service après-vente en cas d'intervention de maintenance ou de réparation.

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.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

La sonde de cuisson est pointue.

- ▶ Manipulez la sonde de cuisson avec précaution.

1.7 Fonction de nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Le jus de cuisson, la graisse et les restes de nourriture épars peuvent s'enflammer au cours de la fonction de nettoyage.

- ▶ Avant chaque démarrage de la fonction de nettoyage, enlevez les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson.
- ▶ Ne nettoyez jamais les accessoires en même temps.

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

- ▶ N'accrochez jamais d'objet inflammable, tel qu'un torchon à vaisselle, à la poignée de la porte.
- ▶ Gardez la façade de l'appareil dégagée.
- ▶ Éloignez les enfants.

Si le joint de porte est endommagé, une intense chaleur s'échappe au niveau de la porte.

- ▶ Ne récurvez pas les joints et ne les retirez pas.
- ▶ N'utilisez jamais l'appareil avec un joint endommagé ou sans joint.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de préjudice grave pour la santé !

L'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage. Le revêtement anti-adhérent des plaques et des moules est détruit et il se dégage des gaz toxiques.

- ▶ Ne nettoyez jamais les tôles ni les moules à revêtement anti-adhérent avec la fonction de nettoyage.
- ▶ Ne nettoyez jamais les accessoires en même temps.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de préjudice pour la santé !

La fonction de nettoyage chauffe le compartiment de cuisson à une très forte température, pour que les résidus provenant du rôtissage, des grillades et de la cuisson soient réduits en cendres. Des fumées sont en même temps libérées et risquent d'irriter les muqueuses.

- ▶ Pendant la fonction de nettoyage, bien aérer la cuisine.
- ▶ Ne restez pas longtemps dans la pièce.
- ▶ Éloignez les enfants et les animaux.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Le compartiment de cuisson devient très chaud pendant la fonction de nettoyage.

- ▶ N'ouvrez jamais la porte de l'appareil.
- ▶ Laissez l'appareil refroidir.
- ▶ Éloignez les enfants.

⚠ 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.

Une humidité prolongée dans le compartiment de cuisson favorise la formation de corrosion.

- ▶ Laissez sécher le compartiment de cuisson après utilisation. Pour ce faire, ouvrez complètement la porte du compartiment de cuisson ou utilisez la fonction de séchage.
- ▶ Ne conservez pas d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée.
- ▶ Ne stockez pas de plats dans le compartiment de cuisson.
- ▶ Ne coincez rien dans la porte de l'appareil.

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 lèchefrite 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.

Du film d'aluminium sur la vitre de la porte peut conduire à des décolorations définitives.

- ▶ Une feuille d'aluminium placée dans le compartiment de cuisson ne doit pas entrer en contact avec la vitre de la porte.

2.2 Micro-ondes

Respectez ces consignes lorsque vous utilisez le micro-ondes.

ATTENTION !

Au contact de métal avec la paroi du compartiment de cuisson se produisent des étincelles susceptibles d'endommager l'appareil ou de détériorer la vitre intérieure de la porte.

- ▶ Le métal, par ex. la cuillère dans le verre, doit se trouver à une distance d'au moins 2 cm des parois du compartiment de cuisson et de l'intérieur de la porte.

Des accessoires insérés directement les uns sur les autres génèrent des étincelles.

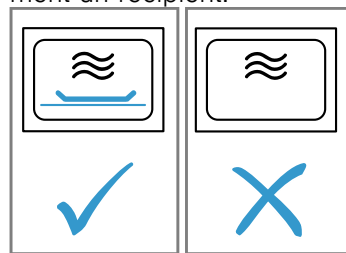
- ▶ Ne pas combiner la grille avec la lèchefrite.
- ▶ Insérer les accessoires uniquement à une hauteur distincte respective.

Lors du mode micro-ondes uniquement, la lèchefrite ou la plaque à pâtisserie ne convient pas. Des étincelles peuvent se produire, ce qui endommagerait le compartiment de cuisson.

- ▶ Utiliser la grille fournie comme surface de support.
- Des barquettes en aluminium dans l'appareil peuvent provoquer des étincelles. L'appareil subira des dommages par la formation d'étincelles.
- ▶ Ne pas utiliser de barquettes en aluminium dans l'appareil.

Faire fonctionner l'appareil sans aliments dans le compartiment de cuisson entraîne une surcharge.

- ▶ Ne jamais démarrer le micro-ondes sans mets dans le compartiment de cuisson. Sauf pour tester brièvement un récipient.



Lorsque vous préparez du pop-corn au micro-ondes avec une puissance trop élevée, la vitre de la porte peut éclater en raison de la surcharge.

- ▶ Ne réglez jamais la puissance du micro-ondes à un niveau trop élevé.
- ▶ Réglez-le au maximum sur 600 W.
- ▶ Placez toujours le sachet de pop-corn sur une assiette en verre.

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 Économie 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.

→ "Comment faire", Page 40

- 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.

Désactivez l'écran dans les réglages de base.

→ "Réglages de base", Page 26

- Vous économisez de l'énergie lorsque l'écran est éteint.

Faites chauffer deux verres ou tasses de liquide en même temps.

- Faire chauffer plusieurs mets en même temps nécessite moins d'énergie que de chauffer plusieurs mets l'un après l'autre.

Remarque :

L'appareil consomme :

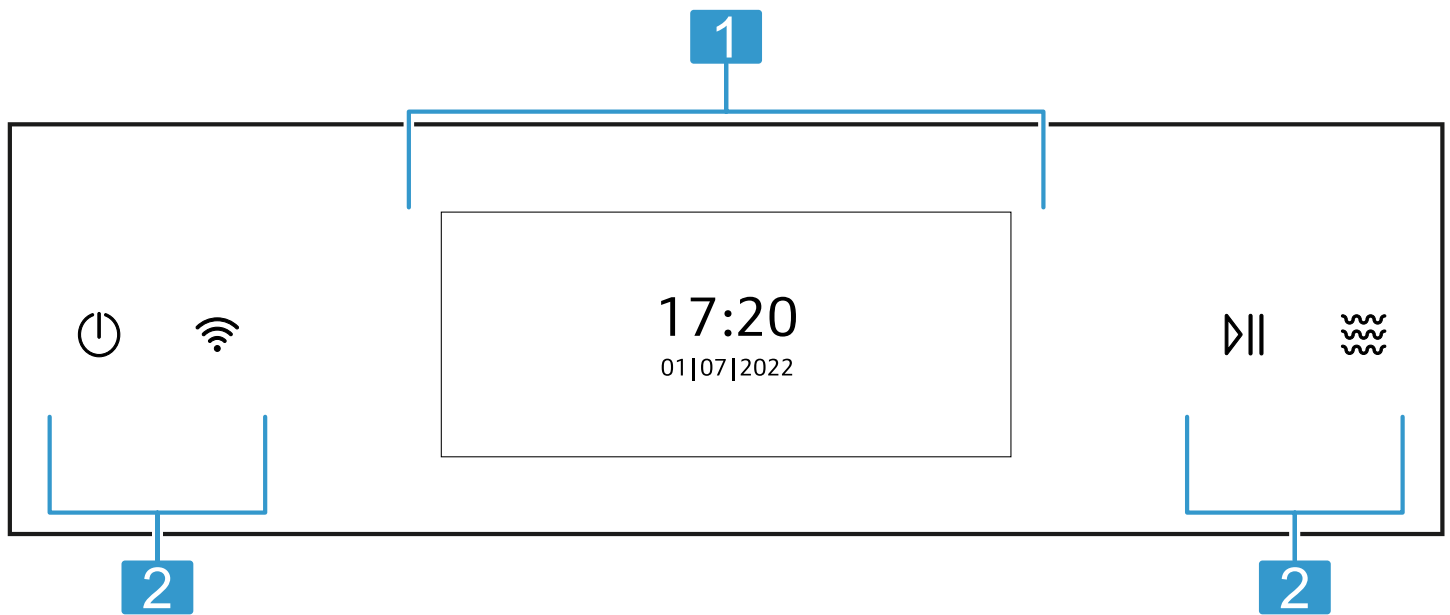
- en mode veille connecté, max. 2 W
- en mode veille non connecté avec l'écran éteint, max. 0,5 W

4 Description de l'appareil

4.1 Bandeau 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** Affichage
→ "Affichage", Page 10

- 2** Touches
→ "Touches", Page 10

4.2 Affichage

Utilisez l'affichage pour régler toutes les fonctions de votre appareil.
Le menu principal vous fournit un aperçu des fonctions de votre appareil.
→ "Fonctions", Page 11

Naviguer

Direction	Utilisation
Se déplacer vers la gauche	Faire glisser votre doigt vers la droite sur l'affichage
Se déplacer vers la droite	Faire glisser le doigt vers la gauche sur l'écran

4.3 Touches

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

Symbole	Nom	Utilisation
⏻	Allumer/éteindre	Allumer ou éteindre l'appareil
📶	Home Connect	Affichage de Home Connect. Le champ n'a aucune autre fonction. Lorsque le symbole est allumé, l'appareil est connecté. → "Home Connect ", Page 27
▶	Démarrer/arrêter	Démarrer ou arrêter le fonctionnement
🔥	Micro-ondes	Régler le micro-ondes

Régler des valeurs

Pour adapter un réglage, effleurez avec le doigt l'endroit correspondant sur l'affichage. La zone de réglage apparaît. Dans cette zone de réglage, faites glisser votre doigt sur l'affichage vers la gauche ou vers la droite jusqu'à ce que le réglage souhaité soit agrandi.

Valeurs	Utilisation
Augmenter	Faire glisser votre doigt vers la droite sur l'affichage
Diminuer	Faire glisser le doigt vers la gauche sur l'écran

Pour régler les valeurs avec précision, rester sur l'échelle près de la valeur souhaitée avec le doigt jusqu'à ce qu'une échelle plus précise apparaisse.

4.4 Compartiment de cuisson

Différentes fonctions du compartiment de cuisson facilitent le fonctionnement de votre appareil.

Supports

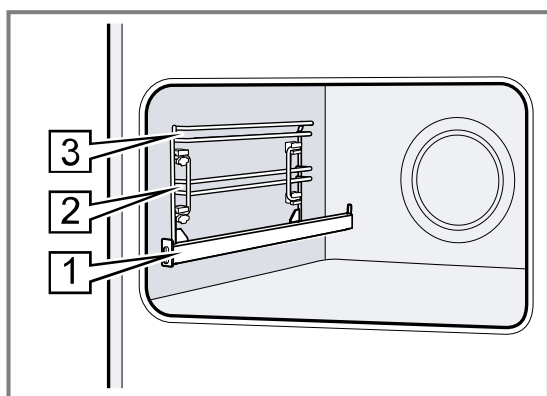
Vous pouvez insérer des accessoires à différentes hauteurs dans les supports du compartiment de cuisson.

→ "Accessoires", Page 14

Votre appareil possède 3 hauteurs d'enfournement. Les hauteurs d'enfournement se comptent de bas en haut. Selon le type d'appareil, les supports sont équipés de rails télescopiques sur un ou plusieurs niveaux.

Vous pouvez retirer les supports, par exemple pour les nettoyer.

→ "Supports", Page 34



Éclairage

Une ou plusieurs lampes de four éclairent le compartiment de cuisson.

Lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil, l'éclairage s'allume dans le compartiment de cuisson. Si la porte de l'appareil reste ouverte plus de 15 minutes, l'éclairage s'éteint à nouveau.

Pour la plupart des fonctions, l'éclairage s'allume avec le démarrage du fonctionnement. Lorsque le fonctionnement prend fin, l'éclairage s'éteint.

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement se met en marche et s'arrête en fonction de la température de l'appareil.

L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte.

ATTENTION !

La couverture des fentes d'aération entraîne une surchauffe de l'appareil.

► Ne pas couvrir les fentes d'aération.

Le ventilateur continue de fonctionner un certain temps, afin que l'appareil refroidisse 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 cesse de fonctionner. Lorsque vous refermez la porte de l'appareil, le programme se poursuit automatiquement.

Lorsque vous refermez la porte de l'appareil en présence de la fonction Micro-ondes, vous devez poursuivre le fonctionnement.

5 Fonctions

Le menu principal vous fournit un aperçu des fonctions de votre appareil.





Conseil : Selon le type d'appareil, des fonctions supplémentaires ou plus étendues sont à votre disposition dans l'appli Home Connect. Vous trouverez de plus amples informations à ce sujet dans l'appli.

Fonction	Nom	Utilisation
	Modes de cuisson	Sélectionner le mode de cuisson et la température souhaités pour vos mets
	Micro-ondes	Cuire, chauffer ou décongeler des mets rapidement avec le micro-ondes → "Micro-ondes", Page 17
	Favoris	Sélectionner les favoris mémorisés → "Favoris", Page 24
	Plats	Utiliser des programmes ou des recommandations de réglage pour différents plats → "Plats", Page 23
	Nettoyage	<ul style="list-style-type: none"> ■ Auto-nettoyage pyrolyse nettoie le compartiment de cuisson presque automatiquement → "Fonction de nettoyage 'Auto-nettoyage pyrolyse'", Page 31 ■ Easy Clean élimine les salissures légères présentes dans le compartiment de cuisson → "Aide au nettoyage 'Easy Clean'", Page 33 ■ Fonction de séchage sèche le compartiment de cuisson → "Séchage", Page 33
	Réglages de base	Adapter les réglages de l'appareil en fonction de ses besoins → "Réglages de base", Page 26

5.1 Modes de cuisson

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

Si la température dépasse 275 °C, l'appareil abaisse la température à environ 275 °C après environ 40 minutes.

Symbole	Mode de cuisson	Température	Utilisation
	Circo Therm Air pulsé	30 - 230 °C	Cuire et rôtir sur un ou plusieurs niveaux. Le ventilateur répartit uniformément dans le compartiment de cuisson la chaleur de la résistance circulaire située dans la paroi arrière.
	Convection naturelle	30 - 275 °C	Cuire ou 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.
	Circo Therm doux	125 - 230 °C	Pour la cuisson douce de mets sélectionnés sur un niveau, sans préchauffage. Le ventilateur répartit dans le compartiment de cuisson la chaleur de la résistance circulaire située dans la paroi arrière. Ce mode de cuisson est utilisé pour déterminer la consommation d'énergie en mode recirculation de l'air et la classe d'efficacité énergétique.
	Chaleur voûte/sole doux	150 - 250 °C	Pour la cuisson douce de mets sélectionnés sans préchauffage. La chaleur est diffusée par la voûte et la sole. Ce mode de cuisson est utilisé pour déterminer la consommation d'énergie en mode conventionnel.
	Gril air pulsé	30 - 275 °C	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.
	Position pizza	30 - 275 °C	Préparer des pizzas ou des mets qui requièrent beaucoup de chaleur par le dessous. La résistance chauffante inférieure et la résistance circulaire dans la paroi arrière chauffent.
	Niveau de cuisson du pain	180 - 275 °C	Pour la cuisson de pain, de petits pains et de pâtisseries qui requièrent des températures élevées.
	Gril, grande surface	50 - 290 °C	Pour griller des pièces peu épaisses, telles que des steaks, des saucisses ou des toasts et pour gratiner. Toute la surface située sous la résistance chauffante du gril est chauffée.
	Gril, petite surface	50 - 290 °C	Pour griller de petites quantités de steaks, saucisses ou toasts et pour gratiner. La surface centrale sous la résistance chauffage du gril est chauffée.
	Chaleur de sole	30 - 250 °C	Pour la cuisson au bain-marie et pour poursuivre la cuisson de gâteaux. La chaleur est diffusée par la sole.
	Cuisson basse température	70 - 120 °C	Pour la cuisson en douceur et lente à découvert de morceaux de viande tendres et saisis. La chaleur est diffusée uniformément à basse température par la voûte et la sole.
	Position fermentation	30 - 50 °C	Pour laisser lever des pâtes et pour faire fermenter du yaourt. La pâte lève plus rapidement qu'à température ambiante. Le dessus de la pâte ne se dessèche pas.
	Préchauffer de la vaisselle	30 - 90 C	Pour chauffer de la vaisselle.
	Maintenir au chaud	50 - 100 °C	Pour maintenir au chaud des mets cuits.

5.2 Puissances du micro-ondes

Vous trouverez ici un aperçu des puissances du micro-ondes et de leur utilisation.

Les puissances du micro-ondes sont des niveaux et ne correspondent pas toujours exactement au nombre de Watts utilisés par l'appareil.

Puissance du micro-ondes en Watts	Durée maximale en heures	Utilisation
90 W	1.30	Décongeler des mets délicats.
180 W	1.30	Décongeler et poursuivre la cuisson de mets.
360 W	1.30	Cuire du poisson et de la viande. Réchauffer des mets délicats.
600 W	1.30	Chauffer et cuire des mets.
Boost	0.30	Chauffer des liquides.





Remarque : La puissance du micro-ondes "Boost" n'est pas prévue pour chauffer des mets. Afin de protéger l'appareil, la puissance maximale du micro-ondes est

réduite graduellement dans les premières minutes à 600 W. La pleine puissance est de nouveau disponible après un temps de refroidissement.

5.3 Autres options














Vous trouverez ici un aperçu d'autres options.

Pour afficher les options, appuyer sur :

Symbole	Nom	Utilisation
	Éclairage	Allumer ou éteindre l'éclairage dans le compartiment de cuisson
	Minuterie	Régler la minuterie
	Sécurité enfants	Activer la sécurité enfants
	Démarrage à distance	Activer le démarrage à distance → "Home Connect ", Page 27

5.4 Symboles

Vous trouverez ici un aperçu d'autres symboles sur l'affichage.

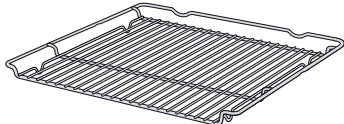
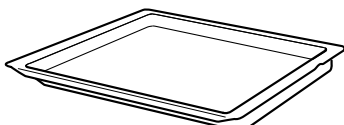
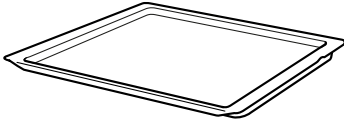
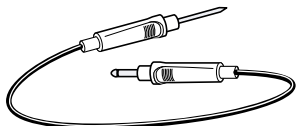
Symbole	Nom	Utilisation
	Enregistrer	Mémoriser le réglage
	Retour	Naviguer en arrière
	Fermer	Fermer message
	Réinitialiser	Réinitialiser la durée
	Réinitialiser	Réinitialiser les valeurs
	Changer	Changer de sélection
	Informations	Afficher des informations
	Préchauffage rapide	Activer ou désactiver le chauffage rapide
	Home Connect	<ul style="list-style-type: none"> ■ Réseau domestique et serveur Home Connect connectés ■ Le nombre de lignes indique la puissance du signal du réseau domestique → "Home Connect ", Page 27
	Réseau domestique	Réseau domestique non connecté → "Home Connect ", Page 27
	Serveur Home Connect	Serveur Home Connect non connecté → "Home Connect ", Page 27
	Diagnostic à distance	Diagnostic à distance activé → "Home Connect ", Page 27
	Nouvelle fonction	Une nouvelle fonction est disponible lorsqu'un symbole rouge apparaît dans le menu principal → "Home Connect ", Page 27

6 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"> ■ Moules à gâteau ■ Plats à gratin ■ Récipients ■ Viande, par ex. rôtis ou pièces à griller ■ Plats surgelés
Lèchefrite 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Gâteaux moelleux ■ Pâtisseries ■ Pain ■ Gros rôtis ■ Plats surgelés ■ Recueillir les liquides qui s'égouttent, par exemple la graisse, lors de la cuisson sur le gril.
Plaque à pâtisserie 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Gâteau cuit sur une plaque ■ Petites pâtisseries
Thermomètre à viande 	Rôtir ou cuisiner avec précision. → "Sonde de cuisson", Page 21

6.1 Remarques concernant les accessoires

Certains accessoires ne sont adaptés qu'à certaines fonctions.

Accessoires de micro-ondes

Pour un fonctionnement pur au micro-ondes, seule la grille fournie convient.

Les tôles, par exemple les lèchefrites ou la tôle de cuisson, peuvent produire des étincelles et sont inappropriées.

Respectez les instructions pour le micro-ondes.

→ "Vaisselle et accessoires avec micro-ondes", Page 17


6.2 Fonction d'arrêt

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

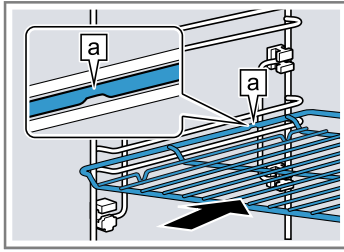
Vous pouvez retirer l'accessoire à peu près à mi-chemin jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place. La sécurité anti-basculement fonctionne uniquement si vous enfournez les accessoires dans le bon sens dans le compartiment de cuisson.

6.3 Insérer les accessoires dans le compartiment de cuisson

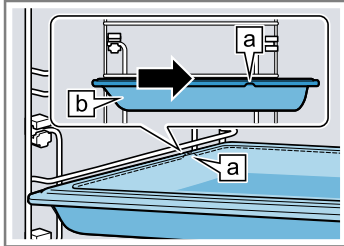
Toujours insérer les accessoires dans le bon sens dans le compartiment de cuisson. C'est la seule façon de pouvoir retirer les accessoires à peu près à moitié sans les faire basculer.

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

Grille combinée Introduire la grille combinée avec le côté ouvert vers la porte de l'appareil.

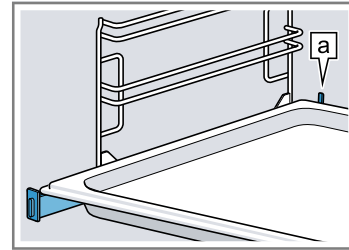


Tôle par ex. lè-cheffrite ou plaque à pâtisserie Introduire la plaque en orientant la partie biseautée [b] vers la porte de l'appareil.



3. Pour poser les accessoires à des niveaux d'enfournement avec les rails télescopiques, sortir ces derniers.

Grille ou tôle Poser les accessoires de manière à ce qu'ils soient insérés au niveau de la butée arrière [a] du système télescopique.



Remarque : Repousser les rails télescopiques dans le compartiment de cuisson en exerçant une légère pression.

4. Introduire 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.

6.4 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

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.

7 Avant la première utilisation

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

7.1 Première mise en service :


Après le raccordement électrique, vous devez effectuer les réglages pour la première mise en service de l'appareil. Cela peut durer quelques minutes jusqu'à ce que les réglages s'affichent.

Remarques

- Vous pouvez adapter ces réglages à tout moment dans les réglages de base.
→ "Réglages de base", Page 26
- Vous pouvez également procéder aux réglages avec Home Connect. Lorsque votre appareil est connecté, suivez les instructions figurant dans l'appli.
→ "Home Connect", Page 27

Régler la langue

Condition : L'appareil est raccordé au secteur.

1. Allumer l'appareil avec .
2. Pour sélectionner la langue, balayer vers la gauche ou vers la droite.
3. Appuyer sur la langue souhaitée.

4. Confirmer la langue avec →.

Configurer Home Connect

Remarque : Vous pouvez également ignorer la configuration de Home Connect avec "Plus tard". Réglez ensuite l'heure.

1. Configurer Home Connect avec "Connecter".
→ "Home Connect", Page 27
2. Effectuer tous les autres réglages de la première mise en service dans l'appli Home Connect.

Régler l'heure

1. Pour sélectionner les heures, balayer vers la gauche ou vers la droite.
2. Appuyer sur les minutes.
3. Pour sélectionner les minutes, balayer vers la gauche ou vers la droite.
4. Confirmer l'heure avec ✓.

Régler la date

1. Pour sélectionner l'année, balayer vers la gauche ou vers la droite.
2. Appuyer sur le mois.
3. Pour sélectionner le mois, balayer vers la gauche ou vers la droite.

4. Appuyer sur le jour.
 5. Pour sélectionner le jour, balayer vers la gauche ou vers la droite.
 6. Confirmer la date avec ✓.
 7. Terminer la première mise en service avec "OK".
 8. Ouvrir et fermer la porte de l'appareil une fois.
- ✓ L'appareil effectue une auto-vérification et est ensuite fonctionnel.
 - ✓ La première mise en service est terminée.

7.2 Nettoyer l'appareil

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

1. Retirer du compartiment de cuisson les informations sur le produit, les accessoires et les restes d'emballage, tels que les billes de polystyrène.
2. Essuyer les surfaces lisses du compartiment de cuisson avec un chiffon doux et humide.

3. Allumer l'appareil avec ☺.
→ "Allumer l'appareil", Page 16
4. Régler le mode de cuisson et la température pour la chauffe et démarrer avec ▷||.
→ "Réglage du mode de cuisson et de la température", Page 16

Chauffe

Mode de cuisson	Circo Therm Air pulsé ☺
Température	maximale
Durée	1 heure

5. Aérer la cuisine tant que l'appareil chauffe.
6. Éteindre l'appareil au bout d'1 heure avec ☺.
→ "Éteindre l'appareil", Page 16
7. Laisser l'appareil refroidir.
8. Nettoyer les surfaces lisses avec du produit de nettoyage et une lavette.
9. Nettoyer soigneusement les accessoires avec du produit de nettoyage et une lavette douce.

8 Utilisation

8.1 Allumer l'appareil

ATTENTION !

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.
- ▶ Allumez l'appareil avec ☺.

Remarques

- Dans les réglages de base, vous pouvez déterminer si l'écran affiche le menu principal ou une autre fonction après la mise en marche.
→ "Réglages de base", Page 26
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, l'appareil s'éteint automatiquement.

8.2 Éteindre l'appareil

- ▶ Éteignez l'appareil avec ☺.

Remarques

- L'indicateur de chaleur résiduelle s'affiche en fonction de la température du compartiment de cuisson.
→ "Indicateur de chaleur résiduelle", Page 16
- En fonction de la température du compartiment de cuisson, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner jusqu'au refroidissement du compartiment de cuisson.
→ "Ventilateur de refroidissement", Page 11

8.3 Indicateur de chaleur résiduelle

Une fois que vous avez éteint l'appareil, l'indicateur de chaleur résiduelle apparaît.

Affichage	Température
Chaleur résiduelle élevée	supérieure à 120°C
Chaleur résiduelle faible	entre 60 et 120 °C

8.4 Réglage du mode de cuisson et de la température

1. Allumer l'appareil avec ☺.
2. Appuyez sur "Modes de cuisson".
3. Balayer vers la gauche ou vers la droite jusqu'à ce que le mode de cuisson souhaité apparaisse.
4. Appuyer sur le mode de cuisson.
5. Appuyez sur "Température".
6. Pour sélectionner une température, balayer vers la gauche ou vers la droite.
7. Confirmez le réglage avec ✓.
Autre sélection possible :
 - Préchauffage rapide → Page 25
 - Durée → Page 20
 - Fin à → Page 20
 - Micro-ondes → Page 19
 - → "Sonde de cuisson", Page 21
 - Informations → Page 17
8. Démarrez le fonctionnement à l'aide de ▷||.
Remarque : Lorsque vous préchauffez, le moment optimal pour enfourner votre mets est atteint dès que toutes les barres de chauffage sont remplies.
 - ✓ La durée de fonctionnement apparaît.
 - ✓ La barre de chauffage affiche la montée de température.
9. Lorsque le plat est prêt, éteignez l'appareil à l'aide de ☺.

8.5 Modifier la température

Une fois que vous avez démarré le fonctionnement, vous pouvez encore modifier la température.

1. Appuyez sur "Température".
2. Balayer vers la gauche ou vers la droite jusqu'à ce que la température modifiée apparaisse.
3. Confirmez le réglage avec ✓.
✓ La température est modifiée.

8.6 Modifier le mode de cuisson

Si vous modifiez le mode de cuisson, l'appareil réinitialise tous les réglages.

1. Interrompre le fonctionnement à l'aide de \triangleright .
2. Passer aux modes de cuisson à l'aide de \leftarrow .
3. Balayer vers la gauche ou vers la droite jusqu'à ce que le mode de cuisson souhaité apparaisse.
4. Appuyer sur le mode de cuisson souhaité.
5. Si nécessaire, adapter la température ou le niveau.
6. Démarrer le fonctionnement à l'aide de \triangleright .

8.7 Interrompre le fonctionnement

1. Appuyez sur \triangleright .
2. Pour poursuivre le fonctionnement, appuyez de nouveau sur \triangleright .

8.8 Afficher des informations

Remarque : Dans la plupart des cas, vous pouvez appeler des informations concernant la fonction en cours d'exécution.

1. Appuyer sur "Informations".
 - ✓ Les informations apparaissent pendant quelques secondes.
2. Appuyer sur \times pour fermer les informations.

8.9 Utiliser l'appareil en respectant le sabbat

Si vous souhaitez utiliser votre appareil en respectant le sabbat, utilisez les fonctions de l'heure et modifiez le réglage de base de l'éclairage.

Remarque : Si vous ouvrez la porte de l'appareil en cours de fonctionnement, l'appareil cesse de chauffer. Lorsque vous refermez la porte de l'appareil, celui-ci chauffe de nouveau.

1. Modifier le réglage de base "Éclairage" sur "Toujours éteint".
 - "Réglages de base", Page 26
 - Ainsi, la lumière du compartiment de cuisson reste toujours éteinte pendant le fonctionnement et lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil.
2. Régler le mode de cuisson désiré.
 - "Réglage du mode de cuisson et de la température", Page 16
3. Régler la durée souhaitée en fonction du mode de cuisson.
 - "Durée", Page 20
4. Régler l'heure à laquelle le fonctionnement doit s'arrêter avec "Fin à".
 - "Fonctionnement différé - « Fin à »", Page 20
5. Placer les mets dans le compartiment de cuisson avant de commencer à faire chauffer l'appareil.
6. Démarrer le fonctionnement à l'aide de \triangleright .
 - ✓ L'heure de démarrage s'affiche. L'appareil est en position d'attente.
 - ✓ Lorsque l'heure de démarrage est atteinte, l'appareil commence à chauffer et la durée s'écoule.
7. Lorsque le fonctionnement est terminé, retirez les mets du compartiment de cuisson. L'appareil s'éteint automatiquement et complètement après environ 15 à 20 minutes.

Remarque : Si nécessaire, modifier à nouveau le réglage de base de l'éclairage.

9 Micro-ondes

Le micro-ondes vous permet de faire mijoter, chauffer, cuire ou décongeler vos mets très rapidement. Vous pouvez utiliser le micro-ondes seul ou en combinaison avec une fonction.

9.1 Vaisselle et accessoires avec micro-ondes

Pour réchauffer vos mets uniformément et ne pas endommager l'appareil, utilisez uniquement de la vaisselle et des accessoires adaptés.

Respectez les indications du fabricant de votre vaisselle.

Sauf indication contraire, introduisez la vaisselle et les accessoires au niveau 1.

Vaisselle adaptée au micro-ondes

Vaisselle en matière résistante à la chaleur et au micro-ondes :

- Verre
- Vitrocéramique
- Porcelaine
- Plastique résistant aux températures
- Céramique entièrement émaillée sans fissures

- Vaisselle de service
Utilisez de la vaisselle avec un décor doré ou argenté uniquement si le fabricant garantit la compatibilité avec le four à micro-ondes.
- Grille fournie
Les tôles, par exemple la lèchefrite ou la plaque à pâtisserie, peuvent produire des étincelles en cas de fonctionnement uniquement au micro-ondes et sont inappropriées.

Ces matériaux laissent passer les micro-ondes et ne sont pas endommagés.

Vaisselle non adaptée au micro-ondes

Remarque : Respectez les informations sur la manière de prévenir les dommages matériels.

→ "Micro-ondes", Page 8

- Vaisselle et moules en métal

Le métal est imperméable aux micro-ondes. Les mets ne sont pas ou à peine réchauffés. Le métal peut former des étincelles en cas de fonctionnement uniquement aux micro-ondes.

Vaisselle en cas d'ajout de micro-ondes à un mode de fonctionnement

Si vous allumez le micro-ondes sur un autre mode de fonctionnement, vous pouvez également utiliser du métal en plus de la vaisselle et des accessoires adaptés au micro-ondes :

- Vaisselle et moules en métal
Le métal doit se trouver à une distance d'au moins 2 cm des parois du compartiment de cuisson et de l'intérieur de la porte.
Placez toujours les moules à pâtisserie et la vaisselle en métal sur la grille fournie.
- Accessoires fournis :
Grille combinée
Lèche-frite
Plaque à pâtisserie

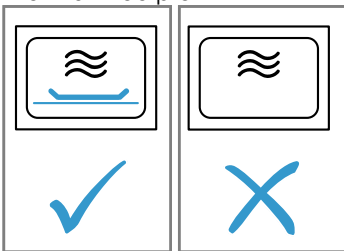
Test de micro-ondabilité

Si vous n'êtes pas sûr que votre vaisselle est micro-ondable, effectuez un test de micro-ondabilité.

ATTENTION !

Faire fonctionner l'appareil sans aliments dans le compartiment de cuisson entraîne une surcharge.

- ▶ Ne jamais démarrer le micro-ondes sans mets dans le compartiment de cuisson. Sauf pour tester brièvement un récipient.



⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement.

- ▶ Ne touchez jamais les éléments chauds.
 - ▶ Éloignez les enfants.
1. Placez le récipient vide dans le compartiment de cuisson.
 2. Réglez l'appareil à la puissance maximale pendant ½ à 1 minute.
 3. Démarrez le fonctionnement.
 4. Contrôlez le récipient plusieurs fois :
 - Si elle reste froide ou tiède, elle est appropriée pour le micro-ondes.
 - Si elle devient chaude ou si des étincelles se forment, arrêtez le test de micro-ondabilité. Le récipient n'est pas approprié pour le micro-ondes.

9.2 Fonctionnement pur du micro-ondes

Les ondes électromagnétiques des micro-ondes génèrent à elles seules de l'énergie qui est convertie en chaleur dans les aliments, par exemple.

Pour éviter toute condensation, l'appareil active automatiquement une résistance de chauffe aux puissances du micro-ondes "600 W" et "Boost". Le compartiment de cuisson et les accessoires deviennent chauds. Cela n'influence pas le résultat de cuisson. Vous pouvez désactiver la fonction de séchage automatique dans les réglages de base.

→ "Réglages de base", Page 26

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Avec les plus hauts niveaux en mode micro-ondes pur, la fonction de séchage active automatiquement une résistance de chauffe et chauffe le compartiment de cuisson.





- ▶ Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes.
- ▶ Éloigner les enfants.

Régler le micro-ondes

Remarque :

Veillez à utiliser correctement le micro-ondes :



- → "Sécurité", Page 2
- → "Prévention des dégâts matériels", Page 7
- → "Puissances du micro-ondes", Page 12
- → "Vaisselle et accessoires avec micro-ondes", Page 17

1. Appuyez sur .
2. Appuyez sur la puissance du micro-ondes souhaitée.
→ "Puissances du micro-ondes", Page 12
3. Confirmez le réglage avec .
4. Appuyez sur "Durée".
5. Pour sélectionner la durée, balayer vers la gauche ou vers la droite.
6. Confirmez le réglage avec .
7. Démarrer la fonction micro-ondes avec .
- ✓ Le micro-ondes démarre et la durée s'écoule. À la puissance maximale du micro-ondes "Boost", l'affichage indique la réduction de puissance.
→ "Puissances du micro-ondes", Page 12
- ✓ Un signal retentit lorsque la durée est écoulée. Un message apparaît pour indiquer que le fonctionnement est terminé.
8. Pour arrêter le signal sonore, appuyez sur une touche quelconque.
9. Si vous avez désactivé la fonction de séchage pour micro-ondes dans les réglages de base, séchez le compartiment de cuisson si de la condensation s'y est formée.
→ "Séchage", Page 33

Remarque : L'appareil cesse de fonctionner si vous ouvrez la porte de l'appareil en cours de programme.

Lorsque vous fermez la porte de l'appareil, vous devez poursuivre le fonctionnement. Si vous avez modifié le réglage de base, veillez à ce que le micro-ondes ne continue pas à fonctionner sans mets à l'intérieur.
→ "Réglages de base", Page 26

Modifier la puissance du micro-ondes







1. Appuyez sur .
2. Appuyez sur la puissance du micro-ondes souhaitée.
3. Confirmez la modification avec .

9.3 Ajout de micro-ondes

L'ajout de micro-ondes à un mode de cuisson ou à une fonction permet de réduire la durée de cuisson des mets.

Modes de cuisson et fonctions pour l'ajout de micro-ondes

Pour ces modes de cuisson et les fonctions, vous pouvez activer en plus l'ajout de micro-ondes :

- "Circo Therm Air pulsé" 
- "Convection naturelle" 
- "Gril air pulsé" 
- "Niveau de cuisson du pain" 
- "Gril, grande surface" 
- "Gril, petite surface" 
- → "Plats", Page 23
- → "Sonde de cuisson", Page 21
- → "Fonction de ventilation 'Crisp Finish'", Page 19

Les puissances de micro-ondes possibles en combinaison avec un mode de cuisson ou une fonction sont les suivantes :

- "90 W"
- "180 W"
- "360 W"




Régler l'ajout de micro-ondes

Remarque :



Veillez à utiliser correctement le micro-ondes :

- → "Sécurité", Page 2
- → "Prévention des dégâts matériels", Page 7
- → "Puissances du micro-ondes", Page 12
- → "Vaisselle et accessoires avec micro-ondes", Page 17

Condition : Respecter les indications relatives au mode de cuisson ou à la fonction respective.

1. Régler un mode de cuisson ou une fonction appropriée.
→ "Modes de cuisson et fonctions pour l'ajout de micro-ondes", Page 19
2. Réglez une température.
3. Appuyez sur "Micro-ondes".
4. Appuyer sur la puissance du micro-ondes souhaitée :
 - "90 W"
 - "180 W"
 - "360 W"
5. Confirmez le réglage avec .
6. Appuyez sur "Durée".
7. Pour sélectionner la durée, balayer vers la gauche ou vers la droite.
8. Confirmez le réglage avec .
9. Démarrer le fonctionnement avec l'ajout de micro-ondes avec .
 - ✓ L'appareil commence à chauffer et la durée s'écoule.
 - ✓ Un signal retentit lorsque la durée est écoulée. Un message apparaît pour indiquer que le fonctionnement est terminé.
10. Pour arrêter le signal sonore, appuyez sur une touche quelconque.

Annule l'ajout de micro-ondes

1. Appuyez sur .
2. Appuyez sur "Micro-ondes".
3. Appuyez sur "Arrêt".
4. Confirmez le réglage avec .
- ✓ Le fonctionnement continue sans ajout de micro-ondes.

10 Fonction de ventilation "Crisp Finish"






La fonction de ventilation "Crisp Finish" absorbe l'humidité du compartiment de cuisson pour que vos mets soient plus croustillants.

La vapeur chaude qui peut s'échapper lorsque la porte de l'appareil est ouverte est réduite.

10.1 Modes de cuisson pour la fonction de ventilation





Pour la fonction de ventilation, seuls certains modes de cuisson sont adaptés.

Pour ces modes de cuisson, vous pouvez activer la fonction de ventilation :

- "Circo Therm Air pulsé" 
- "Convection naturelle" 
- "Gril air pulsé" 
- "Position pizza" 
- "Niveau de cuisson du pain" 



10.2 Activer la fonction de ventilation

Vous pouvez activer à tout moment la fonction de ventilation, même après le démarrage du fonctionnement.

1. Allumer l'appareil avec .
2. Régler un mode de cuisson approprié.
→ "Modes de cuisson pour la fonction de ventilation", Page 19
3. Régler une température.
4. Appuyer sur "Crisp Finish" .
5. Démarrer le fonctionnement avec la fonction de ventilation à l'aide de .
6. Lorsque le mets est prêt, éteindre l'appareil à l'aide de .




Remarque : Le ventilateur peut faire plus de bruit pendant le fonctionnement.

10.3 Annuler la fonction de ventilation

1. Appuyer sur .
2. Appuyer sur "Crisp Finish" .
- ✓ Le fonctionnement se poursuit sans la fonction de ventilation.

11 Fonctions de temps





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

Fonction de temps	Utilisation
Minuterie 	Vous pouvez régler la minuterie indépendamment du programme. La minuterie n'influence pas l'appareil.
Durée 	Après écoulement de la durée réglée, l'appareil cesse automatiquement de chauffer.
Fin à 	Vous pouvez régler l'heure de la fin de programme. L'appareil démarre automatiquement afin que le programme soit terminé à l'heure souhaitée.




11.1 Minuterie

Vous pouvez régler la minuterie aussi bien lorsque l'appareil est allumé que lorsqu'il est éteint.





Régler la minuterie

- Appuyez sur .
- Appuyez sur .
- Appuyez sur heures, minutes ou secondes.
- Pour sélectionner la durée de la minuterie, balayer vers la gauche ou vers la droite.
- Confirmez le réglage avec .
-  s'affiche. La durée de la minuterie s'écoule.
- Un signal retentit lorsque la durée de la minuterie est écoulée.
- Pour arrêter le signal, appuyez sur n'importe quelle touche.

Modifier la minuterie

- Appuyez sur .
- Appuyez sur .
- Appuyez sur heures, minutes ou secondes.
- Pour modifier la durée de la minuterie, balayer vers la gauche ou vers la droite.
- Confirmez le réglage avec .


Annuler la minuterie


- Appuyer sur .
- Appuyer sur .
- Réinitialiser le temps de la minuterie avec .
- Fermez la minuterie avec .

11.2 Durée



Après écoulement de la durée réglée, l'appareil cesse automatiquement de chauffer. Vous pouvez utiliser la durée uniquement en combinaison avec un mode de cuisson.

Régler la durée




- Régler un mode de cuisson et une température.
- Appuyez sur "Durée".
- Pour sélectionner la durée, balayer vers la gauche ou vers la droite.
- Confirmez le réglage avec .

- Démarrer le fonctionnement avec durée à l'aide de .
- La durée est affichée. La durée s'écoule.
- Un signal retentit lorsque la durée est écoulée.
- Pour arrêter le signal, appuyez sur n'importe quelle touche.

Modifier la durée

- Appuyez sur .
- Appuyez sur "Durée".
- Pour modifier la durée, balayer vers la gauche ou vers la droite.
- Confirmez le réglage avec .

Annuler la durée




- Appuyez sur .
- Appuyez sur "Durée".
- Réinitialiser la durée avec .
- Confirmez le réglage avec .

11.3 Fonctionnement différé - « Fin à »




L'appareil se met automatiquement en marche et s'arrête à l'heure de fin présélectionnée. Pour ce faire, réglez la durée et déterminez la fin du fonctionnement. Vous pouvez uniquement utiliser le fonctionnement différé en combinaison avec un mode de cuisson.

Régler le fonctionnement différé « Fin à »

Remarques

- Ne laissez pas trop longtemps les aliments facilement périssables dans le compartiment de cuisson.
 - Vous ne pouvez pas régler chaque mode de cuisson avec le fonctionnement différé.
- Placez les mets dans le compartiment de cuisson et fermez la porte de l'appareil.
 - Régler un mode de cuisson et une température.
 - Appuyez sur "Durée".
 - Appuyer sur heures ou minutes.
 - Pour sélectionner la durée, balayer vers la gauche ou vers la droite.
 - Confirmez le réglage avec .
 - Appuyez sur "Fin à".
 - La fin du fonctionnement apparaît.
 - Pour sélectionner l'heure de fin, balayer vers la gauche ou vers la droite.
 - Confirmez le réglage avec .
 - Démarrer le fonctionnement différé avec .
 - L'appareil démarre le fonctionnement au moment approprié.
 - Un signal retentit lorsque la durée est écoulée.
 - Pour arrêter le signal, appuyez sur n'importe quelle touche.

Modifier le fonctionnement différé « Fin à »

- Appuyez sur .
- Appuyez sur "Fin à".
- Pour modifier l'heure de fin, balayer vers la gauche ou vers la droite.
- Confirmez le réglage avec .
- Démarrer le fonctionnement différé avec .

Annuler le fonctionnement différé « Fin à »

1. Appuyez sur D .
2. Appuyez sur "Fin à".
3. Réinitialiser l'heure de fin avec D .
4. Confirmez le réglage avec \checkmark .

- ✓ L'heure de fin correspond à l'heure actuelle plus la durée réglée.
- ✓ Le fonctionnement démarre avec une durée.

Remarque : Si vous souhaitez poursuivre le fonctionnement sans durée, annulez la durée.

→ "Annuler la durée", Page 20

12 Sonde de cuisson

Cuisez avec précision en insérant la sonde de cuisson D dans l'aliment et en réglant la température à cœur sur l'appareil. La sonde de cuisson mesure la température à cœur optimale à l'intérieur de l'aliment à cuire. Dès que la température à cœur réglée est atteinte dans l'aliment, l'appareil cesse automatiquement de chauffer.

12.1 Modes de cuisson adaptés avec une sonde de cuisson

Seuls certains modes de cuisson sont adaptés à l'utilisation d'une sonde de cuisson.

- "Circo Therm Air pulsé" D
- "Convection naturelle" D
- "Circo Therm doux" D
- "Chaleur voûte/sole doux" D
- "Gril air pulsé" D
- "Position pizza" D
- "Chaleur de sole" D
- "Cuisson basse température" D
- "Maintenir au chaud" D

12.2 Introduire la sonde de cuisson

Utilisez la sonde de cuisson fournie ou bien commandez une sonde de cuisson adaptée 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.
- ▶ N'utilisez pas de récipient fermé.
- ▶ 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.

Si la pointe du thermomètre à viande n'est pas entièrement enfoncée dans l'aliment lors de l'utilisation du micro-ondes, des étincelles se produisent.

- ▶ Introduisez entièrement le thermomètre à viande dans l'aliment.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

La sonde de cuisson est pointue.

- ▶ Manipulez la sonde de cuisson avec précaution.

1. Introduisez la sonde de cuisson dans l'aliment.

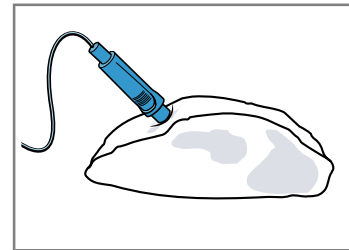
La sonde de cuisson possède trois points de mesure. Veillez à ce qu'au moins le point de mesure du milieu se trouve dans l'aliment à cuire.

Morceaux de viande fins

Introduisez la sonde de cuisson latéralement dans la viande à l'endroit le plus épais.

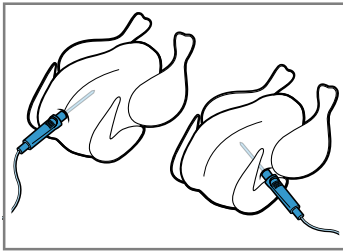
Morceaux de viande épais

Introduisez la sonde de cuisson à l'oblique par le haut dans la viande, aussi loin que possible.



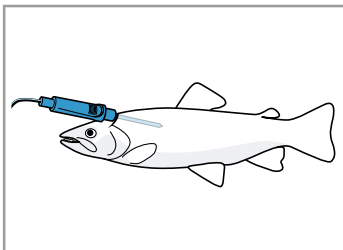
Remarque : Si vous souhaitez retourner l'aliment, insérez la sonde de cuisson sur le côté de l'aliment afin de ne pas avoir à la retirer pour le retourner.

Volaille Introduisez la sonde de cuisson à l'endroit le plus épais du suprême de volaille, aussi loin que possible. Selon la nature de la volaille, introduisez la sonde de cuisson à l'oblique ou dans le sens de la longueur.



Tournez la volaille, puis placez-la sur la grille, avec le côté blanc vers le bas.

Poisson Pour un poisson entier, introduisez la sonde de cuisson derrière la tête du poisson, vers l'arête centrale, aussi loin que possible.



Placez le poisson sur le gril en position « à la nage » sans le tourner, par exemple avec une demi-pomme de terre comme support.

2. Enfouissez l'aliment dans le compartiment de cuisson avec la sonde de cuisson.
3. Branchez la sonde de cuisson dans la prise située à gauche du compartiment de cuisson.

Remarque : Si vous retournez l'aliment, ne retirez pas la sonde de cuisson. Une fois l'aliment retourné, vérifiez que la sonde de cuisson est bien positionnée.

12.3 Température à cœur de différents aliments

Vous trouverez ici des valeurs indicatives pour les températures à cœur de divers aliments. Ces valeurs indicatives dépendent de la qualité et de la nature des aliments. N'utilisez pas d'aliments surgelés.

Volaille	Température à cœur en °C
Poulet	80 - 85
Blanc de poulet	75 - 80
Canard	80 - 85
Magret de canard, rosé	55 - 60
Dinde	80 - 85
Blanc de dinde	80 - 85
Oie	80 - 90


Viande de porc	Température à cœur en °C
Échine de porc	85 - 90
Filet mignon de porc, rosé	62 - 70
Longe de porc, bien cuite	72 - 80
Viande de bœuf	Température à cœur en °C
Filet de bœuf ou rosbif, saignant	45 - 52
Filet de bœuf ou rosbif, rosé	55 - 62
Filet de bœuf ou rosbif, bien cuit	65 - 75
Veau	Température à cœur en °C
Rôti de veau ou paleron, maigre	75 - 80
Rôti de veau, épaule	75 - 80
Jarret de veau	85 - 90
Agneau	Température à cœur en °C
Gigot d'agneau, rosé	60 - 65
Gigot d'agneau, bien cuit	70 - 80
Selle d'agneau, rosée	55 - 60
Poisson	Température à cœur en °C
Poisson, entier	65 - 70
Filet de poisson	60 - 65
Divers	Température à cœur en °C
Rôti de viande hachée, tous types de viande	80 - 90
Chauffer, réchauffer des mets	65 - 75

12.4 Régler la température du compartiment de cuisson et la température à cœur

Vous pouvez régler une température à cœur entre 30 °C et 99 °C.

Conditions

- L'aliment reste dans le compartiment de cuisson avec la sonde de cuisson.
 - La sonde de cuisson est branchée dans le compartiment de cuisson.
1. Appuyez sur "Modes de cuisson".
 2. Sélectionnez un mode de cuisson approprié et la température du compartiment de cuisson. Réglez le compartiment de cuisson à une température d'au moins 10 °C supérieure à la température à cœur. Ne réglez pas de température supérieure à 250 °C dans le compartiment de cuisson.
 3. Appuyez sur "Sonde de cuisson".
 4. Pour sélectionner la température à cœur, balayer vers la gauche ou vers la droite.
 5. Confirmez les réglages avec ✓.
 6. Démarrez le fonctionnement avec la sonde de cuisson avec ▶||.

- ✓ Si votre appareil est connecté à Home Connect, il peut prévoir le temps de cuisson restant. La première prévision de temps restant est affichée après environ 3 minutes. Ce temps restant est recalculé et mis à jour en permanence. La prévision du temps restant n'est pas disponible pour tous les modes de cuisson.
 - ✓ Lorsque la température à cœur est atteinte, un signal retentit et l'appareil cesse de chauffer. Avec le mode de cuisson "Cuisson basse température", l'appareil continue de chauffer.
7. Éteignez l'appareil avec .
8. **⚠ 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.
- Retirez la sonde de cuisson de la prise dans le compartiment de cuisson.


Conseil

Vous pouvez aussi combiner la sonde de cuisson avec un autre mode de fonctionnement, par exemple :

- → "Micro-ondes", Page 17
- → "Plats", Page 23

Remarque : Vous pouvez également utiliser la sonde de cuisson sans qu'une température à cœur soit définie. Cela vous permet de lire la température à cœur des aliments sur l'écran et d'arrêter manuellement le fonctionnement si nécessaire.

12.5 Modifier la température du compartiment de cuisson ou la température à cœur

1. Appuyez sur .
2. Appuyez sur la température correspondante.
3. Pour modifier la température, balayer vers la gauche ou vers la droite.

13 Plats

Grâce à la fonction "Plats" votre appareil vous aide à préparer différents mets et sélectionne automatiquement les réglages optimaux.

13.1 Récipient pour les plats

Le résultat de la cuisson dépend de la nature et de la taille du récipient.

Utilisez des récipients résistants à la chaleur et adaptés à des températures allant jusqu'à 300 °C. Les récipients les plus appropriés sont en verre ou en céramique. Le rôti doit recouvrir environ aux 2/3 le fond du récipient.

Les récipients fabriqués dans les matériaux suivants sont inadaptés :

- aluminium poli et brillant
- argile non vernie
- matières plastiques ou poignées en plastique

Remarque : Pour certains plats, l'appareil allume le micro-ondes. Une indication apparaît pour vous inviter à utiliser des récipients allant au micro-ondes.

→ "Vaisselle et accessoires avec micro-ondes", Page 17

13.2 Options de réglage des plats

Pour préparer les plats de manière optimale, l'appareil utilise différents réglages selon les plats.

Les réglages utilisés sont affichés. Vous pouvez adapter certains réglages. Suivez les instructions sur l'affichage.

Remarque : Le résultat de cuisson dépend de la qualité et de la nature des aliments. Utilisez des aliments frais, de préférence à la température du réfrigérateur. Utilisez des mets surgelés sortant directement du congélateur.

Conseils et astuces pour les réglages

Lorsque vous réglez un plat, l'écran affiche des informations relatives à ce plat, par exemple :

- La hauteur d'enfournement adaptée
 - Les accessoires ou récipients adaptés
 - L'ajout de liquide
 - Le moment où retourner ou remuer un plat
- Dès que ce moment est atteint, un signal retentit.

Appuyer sur "Informations" pour appeler des informations. Certains conseils apparaissent automatiquement.

Programmes


Pour les programmes, le mode de cuisson optimal, la température et la durée sont pré-réglés. Afin d'obtenir un résultat de cuisson optimal, vous devez régler le poids, l'épaisseur ou le niveau de cuisson. Vous pouvez uniquement effectuer ces réglages dans les plages prévues.

Sauf indication contraire, réglez le poids total de votre plat.

Recommandations de réglage

Dans le cas des réglages recommandés, le mode de cuisson optimal est pré-réglé en permanence. Vous pouvez adapter la température réglée et la durée.


Plats avec sonde de cuisson

Pour certains plats, vous pouvez utiliser la sonde de cuisson .

Vous pouvez adapter la température et la température à cœur.

→ "Sonde de cuisson", Page 21

Plats au micro-ondes

Pour certains plats, vous pouvez sélectionner un mode de préparation avec des micro-ondes . La durée de cuisson est plus courte.

Respectez les informations relatives au fonctionnement avec des micro-ondes.

→ "Micro-ondes", Page 17

13.3 Vue d'ensemble des plats

Vous pouvez voir sur l'appareil les différents plats qui sont à votre disposition. Les plats recommandés dépendent de l'équipement de votre appareil. Les plats sont triés par catégories et mets.

Remarque : Dans les réglages de base, vous pouvez spécialiser les plats affichés par région.

→ "Réglages de base", Page 26

Catégorie	Mets
Gâteau	Gâteaux dans des moules Gâteaux sur plaque à pâtisserie Petites pâtisseries Petits gâteaux secs
Pain, petits pains	Pain Petits pains
Gâteaux salés, pizza, quiches	Pizza Gâteaux salés, quiches
Gratins, soufflés	Gratin salé, frais, ingrédients cuits Gratin de pommes de terre, ingrédients crus, 4 cm d'épaisseur Lasagnes, fraîches Lasagnes réfrigérées Gratin sucré, frais Crumble aux fruits Soufflés dans des ramequins Yorkshire Pudding
Volaille	Poulet Canard, oie Dinde
Viande	Viande de porc Viande de bœuf Veau Agneau Gibier Plats de viande
Poisson	Poisson, entier Filets de poisson
Produits surgelés	Pizza Soufflés/gratins Produits de pommes de terre Volaille, poisson Petits pains
Garnitures, légumes	Pommes de terre Riz Céréales Légumes
Décongeler des mets	Gâteau Pain, petits pains Viande, volaille Poisson

13.4 Régler un plat

1. Appuyez sur "Plats".
2. Appuyer sur la catégorie souhaitée.
3. Appuyer sur le mets souhaité.
4. Appuyez sur le plat souhaité.

Remarque : Les possibilités de réglage varient selon les plats.

→ "Options de réglage des plats", Page 23

- ✓ Les réglages du plat apparaissent à l'affichage.
- 5. Modifiez les réglages si nécessaire. Les possibilités de réglage varient selon les plats. → "Options de réglage des plats", Page 23
- 6. Pour obtenir des informations par ex. sur les accessoires et la hauteur d'enfournement, appuyez sur "Informations".
- 7. Démarrez le fonctionnement à l'aide de \triangleright ||.
- ✓ L'appareil commence à chauffer et la durée s'écoule.
- ✓ Un signal retentit lorsque le plat est prêt. L'appareil cesse de chauffer.

8. Choisissez comment poursuivre :

Terminer	Le mets est prêt
Prolonger	→ "Prolonger le temps de cuisson", Page 24
Maintenir au chaud	→ "Maintenir un plat au chaud", Page 24
Sécher le compartiment de cuisson	→ "Séchage", Page 33

13.5 Prolonger le temps de cuisson

1. Pour poursuivre la cuisson du plat, appuyer sur "Prolonger".
2. Pour adapter les réglages, balayer vers la gauche ou vers la droite.
3. Confirmez les réglages avec ✓.

13.6 Maintenir un plat au chaud

1. Pour maintenir le plat au chaud, appuyer sur "Maintenir au chaud".
2. Pour modifier les réglages, balayer vers la droite ou vers la gauche.
3. Confirmez les réglages avec ✓.
4. Démarrer le maintien au chaud à l'aide de \triangleright ||.


14 Favoris

Vous pouvez enregistrer vos réglages dans les Favoris et les réutiliser.

Remarque : Selon le type de votre appareil/la version logicielle de votre appareil, vous devrez peut-être d'abord télécharger cette fonction sur votre appareil. Informez-vous dans l'appli Home Connect.

14.1 Enregistrer des favoris

Vous pouvez enregistrer jusqu'à 30 fonctions différentes comme favoris.

1. Lorsque vous réglez une fonction, appuyez sur  "Favoris".

2. Si nécessaire, modifier le titre du favori à l'aide du clavier de l'affichage.
3. Appuyer sur "Mémoriser".

14.2 Sélectionner des favoris

Si vous avez enregistré des favoris, vous pouvez les sélectionner pour définir le fonctionnement.

1. Appuyer sur "Favoris".
2. Appuyer sur le favori souhaité.
3. Vous pouvez si besoin modifier les réglages.
4. Démarrer le fonctionnement à l'aide de ▶||.

Remarque :

Respectez les indications des différents modes de fonctions :

- → "Micro-ondes", Page 17
- → "Fonction de ventilation 'Crisp Finish'", Page 19
- → "Sonde de cuisson", Page 21

14.3 Modifier des favoris

Vous pouvez modifier, trier ou renommer vos favoris enregistrés à tout moment.

1. Appuyer sur "Favoris".
2. Appuyer sur le favori souhaité.
3. Appuyer sur _/_.
4. Modifier les réglages ou le titre du favori.
5. Confirmer la modification avec "Valider".

14.4 Supprimer des favoris

1. Appuyer sur "Favoris".
2. Appuyer sur le favori souhaité.
3. Appuyer sur ♥.
4. Confirmer la suppression avec "Valider".

14.5 Trier des favoris

1. Appuyez sur "Favoris".
2. Appuyez sur _/_.
3. Maintenir le favori souhaité enfoncé et le faire glisser vers une autre position.

15 Sécurité enfants

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

15.1 Activer la sécurité enfants

La sécurité enfants verrouille le bandeau de commande pour que les enfants ne puissent pas allumer l'appareil accidentellement. Pour allumer l'appareil, désactivez la sécurité enfants.

Remarques

- Dès que vous activez la sécurité enfant, l'appareil verrouille le bandeau de commande. Excepté la touche ☺.

- Vous pouvez activer en plus le verrouillage de porte de l'appareil.
→ "Réglages de base", Page 26

1. Appuyez sur ⋮.
2. Appuyez sur ↔.
- ✓ "Sécurité enfants activée" s'affiche.

15.2 Désactiver la sécurité enfants

- ▶ Maintenir enfoncé "Déverrouiller" jusqu'à ce que "Sécurité enfants désactivée" s'affiche.

16 Préchauffage rapide

La fonction de chauffage rapide permet de réduire la durée de chauffe.

À partir de 200 °C, la fonction de chauffage rapide s'active automatiquement.

Remarque : Vous pouvez désactiver le chauffage rapide automatique à partir de 200 °C dans les réglages de base.

→ "Réglages de base", Page 26

Pour ces modes de cuisson, vous pouvez utiliser le préchauffage rapide :

- "Circo Therm Air pulsé" 🔥
- "Convection naturelle" ≡
- "Niveau de cuisson du pain" 🍞

16.1 Activer le chauffage rapide

Afin d'obtenir un résultat de cuisson uniforme, enfournez vos mets dans le compartiment de cuisson uniquement une fois le préchauffage rapide terminé.

Remarque : Réglez une durée uniquement lorsque le préchauffage rapide est terminé.

1. Réglez un mode de cuisson approprié et une température à partir de 100 °C.
À partir d'une température de consigne de 200 °C, la fonction de préchauffage rapide se déclenche automatiquement.
2. Appuyer sur 🔥.
3. Démarrer le fonctionnement à l'aide de ▶||.
- ✓ Lorsque le chauffage rapide est terminé, "Préchauffage rapide" s'éteint automatiquement et un signal sonore retentit. 🔥 s'éteint sur l'affichage.
4. Enfournez le plat dans le compartiment de cuisson.

16.2 Désactiver le chauffage rapide

1. Appuyer sur .
2. Appuyer sur .

17 Réglages de base

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

17.1 Vue d'ensemble 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. Vous trouverez de plus amples informations sur les différents réglages de base sur l'affichage avec "Informations".

Réglages de base	Sélection
Langue	Voir la sélection sur l'appareil
Home Connect	Connecter le four à un appareil mobile et le commander à distance → "Home Connect", Page 27
Heure	Heure au format 24h
Date	Date au format JJ.MM.AAAA

Affichage	Sélection
Luminosité	<ul style="list-style-type: none"> ■ 1 ■ 2 ■ 3 ■ 4 ■ 5¹

Affichage de veille	<ul style="list-style-type: none"> ■ Marche, temps limité ■ Marche (ce réglage augmente la consommation d'énergie) ■ Arrêt¹
---------------------	---

Heure	<ul style="list-style-type: none"> ■ Numérique + date¹ ■ Numérique ■ Analogique + date ■ Analogique
-------	--

Ajustement	Orienter l'affichage horizontalement et verticalement
------------	---

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

Son	Sélection
Tonalité des touches	<ul style="list-style-type: none"> ■ Marche¹ ■ Arrêt
Volume sonore	<ul style="list-style-type: none"> ■ 1 ■ 2 ■ 3 ■ 4 ■ 5¹
Signal sonore	<ul style="list-style-type: none"> ■ Durée très courte ■ Durée courte ■ Durée moyenne¹ ■ Durée longue

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

Réglages de l'appareil	Sélection
Temps de poursuite du ventilateur	<ul style="list-style-type: none"> ■ Minimal ■ Recommandé¹ ■ Long ■ Très long
Éclairage	<ul style="list-style-type: none"> ■ Allumé pendant la cuisson et l'ouverture de la porte¹ ■ Uniquement en cas d'ouverture de la porte ■ Toujours éteint
Préréglage de la puissance du micro-ondes	<ul style="list-style-type: none"> ■ 90 W ■ 180 W ■ 360 W ■ 600 W ■ Boost¹
Poursuivre le micro-ondes	<ul style="list-style-type: none"> ■ Marche ■ Arrêt¹
Sécher le micro-ondes	<ul style="list-style-type: none"> ■ Marche¹ ■ Arrêt

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




Personnalisation	Sélection
Logo de la marque	<ul style="list-style-type: none"> ■ Afficher¹ ■ Ne pas afficher
Fonctionnement après la mise en service	<ul style="list-style-type: none"> ■ Menu principal¹ ■ Modes de cuisson ■ Micro-ondes ■ Plats ■ Favoris
Temps de cuisson écoulé	<ul style="list-style-type: none"> ■ Afficher¹ ■ Ne pas afficher
Tôle de cuisson pour micro-ondes	<ul style="list-style-type: none"> ■ Marche¹ ■ Arrêt
Plats régionaux	<ul style="list-style-type: none"> ■ Tous¹ ■ Plats européens ■ Plats à l'anglaise
Plats	<ul style="list-style-type: none"> ■ Tous¹ ■ Pas de viande de porc ■ Casher uniquement
Sécurité enfants	<ul style="list-style-type: none"> ■ Verrouillage touches seulement¹ ■ Verrouillage de la porte + verrouillage des touches ■ Désactivée
Préchauffage rapide automatique	<ul style="list-style-type: none"> ■ Marche¹ ■ Arrêt

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

Réglages usine	Sélection
Réglages usine	<ul style="list-style-type: none"> ■ Annuler ■ Restaurer
Infos sur l'appareil	Affichage
Infos sur l'appareil	Afficher des informations techniques sur l'appareil

17.2 Modifier réglage de base

1. Allumer l'appareil avec .
2. Appuyer sur "Réglages de base".

3. Balayer vers la gauche ou la droite jusqu'à ce que le réglage de base désiré ou la catégorie apparaisse.
4. Appuyer sur le réglage ou la catégorie souhaitée.
 - Pour une catégorie, appuyer sur le réglage de base souhaité.
5. Pour sélectionner le réglage souhaité, le balayer vers la gauche ou vers la droite.
6. Appuyer sur le réglage souhaité.
7. Confirmer la modification avec . Si  n'apparaît pas, la modification sera directement validée.
8. Pour modifier d'autres réglages de base, revenir aux réglages de base à l'aide de .

18 Home Connect

Cet appareil peut être mis en réseau. Connectez votre appareil à un appareil mobile pour le commander via l'application Home Connect, en modifier les réglages de base ou pour surveiller son état de fonctionnement. Les services Home Connect ne sont pas proposés dans tous les pays. La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de l'offre des services Home Connect dans votre pays. Vous trouverez de plus amples informations à ce sujet à l'adresse : www.home-connect.com.

L'appli Home Connect vous guide tout au long du processus de connexion. Suivez les étapes recommandées par l'appli Home Connect pour procéder aux réglages.

Conseils

- Pour ce faire, veuillez consulter les documents Home Connect fournis.
- Observez également les consignes dans l'appli Home Connect.

Remarques

- Suivez les consignes de sécurité de la présente notice d'utilisation et assurez-vous qu'elles sont également respectées si vous utilisez l'appareil via l'appli Home Connect.
→ "Sécurité", Page 2
- Les commandes directement effectuées sur l'appareil sont toujours prioritaires. Pendant ce temps, la commande via l'application Home Connect n'est pas possible.
- En mode veille avec maintien de la connexion au réseau, l'appareil consomme max. 2 W.

18.2 Réglages Home Connect

Les réglages de base de votre appareil vous permettent d'ajuster les réglages et les paramètres réseau pour Home Connect.

Les réglages qui s'affichent dépendent de la configuration de Home Connect et de la connexion de l'appareil au réseau domestique.

18.1 Configurer Home Connect

Conditions

- L'appareil est connecté au réseau électrique et est allumé.
- Vous disposez d'un terminal mobile doté de la version actuelle du système d'exploitation iOS ou Android, par ex. un smartphone.
- Le terminal mobile et l'appareil se trouvent à portée du signal WLAN de votre réseau domestique.

1. Téléchargez l'appli Home Connect.



2. Ouvrez l'appli Home Connect et scannez le code QR ci-après.



3. Suivez les instructions de l'appli Home Connect.

Réglage de base	Réglages possibles	Explication
Assistant Home Connect	Démarrer l'assistant Déconnecter	L'assistant Home Connect vous permet de connecter votre appareil à l'appli Home Connect. Remarque : Si vous utilisez l'assistant Home Connect pour la première fois, seul le réglage "Démarrer l'assistant" est disponible.
Wi-Fi	Marche Arrêt	Le Wi-Fi vous permet de désactiver la connexion réseau de votre appareil. Lorsque la connexion est réussie, vous pouvez désactiver le Wi-Fi sans perdre vos données détaillées. Dès que vous activez de nouveau le Wi-Fi, l'appareil se connecte automatiquement. Remarque : En mode veille avec maintien de la connexion au réseau, l'appareil consomme 2 Watts maximum.
État de la télécommande	Monitoring Démarrage à distance manuel Démarrage à distance permanent	En mode de surveillance, vous pouvez uniquement afficher l'état de fonctionnement de l'appareil dans l'application. En cas de démarrage à distance manuel, vous devez activer le démarrage à distance à chaque fois avant de pouvoir démarrer l'appareil via l'appli. Si vous ouvrez la porte de l'appareil dans les 15 minutes après avoir activé le démarrage à distance ou après la fin du fonctionnement, le démarrage à distance est désactivé. Le démarrage à distance permanent vous permet de démarrer et de faire fonctionner l'appareil à distance à tout moment. Si vous utilisez souvent l'appareil à distance, il est judicieux de régler le démarrage à distance sur permanent.

18.3 Utilisez l'appareil avec l'appli Home Connect


L'appli Home Connect vous permet de régler et de démarrer l'appareil à distance.

AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

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

- ▶ N'entreposez 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.

Conditions

- L'appareil est allumé.
 - L'appareil est connecté au réseau domestique et à l'appli Home Connect.
 - Pour pouvoir régler l'appareil via l'appli, le démarrage à distance permanent ou manuel doit être sélectionné dans le réglage de base État de la commande à distance.
1. Pour activer le démarrage à distance, appuyez sur .
 2. Effectuez un réglage dans l'appli Home Connect et envoyez-le à l'appareil.

Remarques

- Si vous ouvrez la porte de l'appareil dans les 15 minutes après l'activation du démarrage à distance ou après la fin du fonctionnement, le démarrage à distance manuel est désactivé.
- Si vous démarrez le fonctionnement du four sur l'appareil, le démarrage à distance sera automatiquement activé. Vous pouvez modifier les réglages via l'appli Home Connect ou démarrer un nouveau programme.

18.4 Mise à jour logicielle

La fonction de mise à jour du logiciel permet d'actualiser le logiciel de votre appareil, par ex. optimisation, dépannage, mises à jour pertinentes pour la sécurité. Pour cela, vous devez être enregistré comme utilisateur Home Connect, avoir installé l'application sur votre appareil mobile et vous être connecté au serveur Home Connect.

Dès qu'une mise à jour de logiciel est disponible, vous en êtes informé par l'application Home Connect et vous pouvez la lancer via l'application. Après un téléchargement réussi, vous pouvez lancer l'installation via l'application Home Connect, si vous vous trouvez dans votre réseau domestique WLAN (WiFi). L'application Home Connect vous en informe dès que l'installation est réussie.

Remarques

- Pendant le téléchargement, vous pouvez continuer d'utiliser votre appareil. En fonction des réglages personnels dans l'application, les mises à jour logicielles peuvent également être téléchargées automatiquement.
- En cas de mise à jour de sécurité, il est recommandé d'effectuer l'installation le plus rapidement possible.
- L'installation dure quelques minutes. Pendant l'installation, vous ne pouvez pas utiliser votre appareil.

18.5 Diagnostic à distance

Le service après-vente peut accéder à votre appareil via le diagnostic à distance si vous en faites la demande spécifique, si votre appareil est connecté au serveur Home Connect et si le diagnostic à distance est disponible dans le pays où vous utilisez l'appareil.

Conseil : Pour plus d'informations et pour connaître la disponibilité du service de diagnostic à distance dans votre pays, veuillez consulter la section Service/Support du site internet local : www.home-connect.com.

18.6 Protection des données

Suivez les consignes de protection des données. Lors de la première connexion de votre appareil à un réseau domestique branché à Internet, votre appareil transmet les catégories de données suivantes au serveur Home Connect (premier enregistrement) :

- Identifiant unique de l'appareil (constitué de codes d'appareil ainsi que de l'adresse MAC du module de communication Wi-Fi intégré).

- Certificat de sécurité du module de communication Wi-Fi (pour la protection des informations de la connexion).
- La version actuelle du logiciel et du matériel de l'électroménager.
- État d'une éventuelle restauration précédente des réglages d'usine.

Ce premier enregistrement prépare l'utilisation des fonctions Home Connect et ne s'avère nécessaire qu'au moment où vous voulez utiliser les fonctions Home Connect pour la première fois.

Remarque : Veuillez noter que les fonctions Home Connect ne sont utilisables qu'avec l'application Home Connect. Vous pouvez consulter les informations sur la protection des données dans l'application Home Connect.

19 Nettoyage et entretien

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

19.1 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 !

Les 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 alcoolisés.

Produits de nettoyage appropriés

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

- ▶ N'utilisez pas de tampon abrasif ni d'éponge en laine d'acier.
- ▶ N'utilisez pas de nettoyant spécial pour le nettoyage à chaud.

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.

Les différents produits de nettoyage mélangés peuvent réagir chimiquement les uns avec les autres.

- ▶ Ne mélangez pas les produits de nettoyage.
- ▶ Retirez complètement les résidus de produits de nettoyage.

Le sel présent dans les lavettes éponges neuves peut endommager les surfaces.

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

Suivez les instructions de nettoyage de l'appareil.

→ "Nettoyer l'appareil", Page 31

Façade de l'appareil

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

Porte de l'appareil

Surface	Produits de nettoyage appropriés	Remarques
Vitres de la porte	<ul style="list-style-type: none"> ■ Produit de nettoyage chaud ■ Nettoyants pour four 	<p>N'utilisez pas de racloir à verre ni d'éponge spirale inox.</p> <p>Conseil : Déposez les vitres de la porte pour un nettoyage approfondi.</p> <p>→ "Porte de l'appareil", Page 35</p>
Recouvrement de la porte	<ul style="list-style-type: none"> ■ En acier inox : Nettoyeur pour inox ■ En plastique : Produit de nettoyage chaud 	<p>N'utilisez pas de nettoyeur à vitres ni de racloir à verre.</p> <p>N'utilisez pas de produit d'entretien pour inox.</p> <p>Conseil : Retirez le recouvrement de la porte pour un nettoyage approfondi.</p> <p>→ "Porte de l'appareil", Page 35</p>
Cadre intérieur de la porte en acier inox	<ul style="list-style-type: none"> ■ Nettoyeur pour inox 	<p>Les décolorations peuvent être enlevées avec un nettoyeur pour acier inox.</p> <p>N'utilisez pas de produit d'entretien pour inox.</p>
Poignée de porte	<ul style="list-style-type: none"> ■ Produit de nettoyage chaud 	<p>Pour éviter les taches indélébiles, retirez immédiatement le détartrant qui se trouve à la surface.</p>
Joint de porte	<ul style="list-style-type: none"> ■ Produit de nettoyage chaud 	<p>Ne les enlevez pas et ne les retirez pas.</p>

Compartment de cuisson

Surface	Produits de nettoyage appropriés	Remarques
Surfaces émaillées	<ul style="list-style-type: none"> ■ Produit de nettoyage chaud ■ Eau vinaigrée ■ Nettoyants pour four 	<p>En cas de fort encrassement, faites tremper les salissures et utilisez une brosse ou une éponge spirale inox.</p> <p>Pour sécher le compartiment de cuisson après le nettoyage, laissez la porte de l'appareil ouverte.</p> <p>Remarques</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Utilisez de préférence la fonction de nettoyage. → "Fonction de nettoyage 'Auto-nettoyage pyrolyse'", Page 31 ■ 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. ■ 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. ■ 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.
Supports	<ul style="list-style-type: none"> ■ Produit de nettoyage chaud 	<p>En cas de fort encrassement, faites tremper les salissures et utilisez une brosse ou une éponge spirale inox.</p> <p>Remarque : Décrochez les supports pour un nettoyage en profondeur.</p> <p>→ "Supports", Page 34</p>

Surface	Produits de nettoyage appropriés	Remarques
Système télescopique	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Produit de nettoyage chaud 	<p>En cas de fort encrassement, utilisez une brosse. Afin de ne pas éliminer la graisse de lubrification, nettoyez les rails télescopiques en position rentrée. Ne le passez pas au lave-vaisselle.</p> <p>Remarque : Pour un nettoyage minutieux, décrochez le système télescopique. → "Supports", Page 34</p>
Accessoires	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Produit de nettoyage chaud ▪ Nettoyants pour four 	<p>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.</p>
Sonde de cuisson	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Produit de nettoyage chaud 	<p>En cas de fort encrassement, utilisez une brosse. Ne la passez pas au lave-vaisselle.</p>

19.2 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 29

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 29
2. Séchez avec un chiffon doux.

20 Fonction de nettoyage "Auto-nettoyage pyrolyse"

La fonction de nettoyage "Auto-nettoyage pyrolyse" ☼ nettoie le compartiment de cuisson presque automatiquement.

Nettoyez le compartiment de cuisson avec cette fonction de nettoyage tous les 2 ou 3 mois. Si nécessaire, vous pouvez utiliser la fonction de nettoyage plus souvent. La fonction de nettoyage consomme environ 3,6 - 4,7 kWh.

20.1 Préparer l'appareil pour la fonction de nettoyage

Afin d'obtenir un bon résultat de nettoyage et d'éviter tout dommage, préparez l'appareil avec soin.

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.

Le jus de cuisson, la graisse et les restes de nourriture épars peuvent s'enflammer au cours de la fonction de nettoyage.

- ▶ Avant chaque démarrage de la fonction de nettoyage, enlevez les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson.
- ▶ Ne nettoyez jamais les accessoires en même temps.

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

- ▶ N'accrochez jamais d'objet inflammable, tel qu'un torchon à vaisselle, à la poignée de la porte.
- ▶ Gardez la façade de l'appareil dégagée.
- ▶ Éloignez les enfants.

Si le joint de porte est endommagé, une intense chaleur s'échappe au niveau de la porte.

- ▶ Ne récurvez pas les joints et ne les retirez pas.
- ▶ N'utilisez jamais l'appareil avec un joint endommagé ou sans joint.

1. Sortez les accessoires et la vaisselle du compartiment de cuisson. Vous pouvez également nettoyer les supports et les rails.
2. Éliminez les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson et sur les supports.
3. Nettoyez l'intérieur de la porte de l'appareil et les bords du compartiment de cuisson au niveau du joint de porte à l'aide d'un produit de nettoyage et d'un chiffon doux.

Ne retirez pas le joint de porte et ne le récurvez pas. Retirez les salissures tenaces sur la vitre intérieure de la porte avec un produit de nettoyage pour four.

- Retirez les objets du compartiment de cuisson. Le compartiment de cuisson doit être vide, à l'exception des supports.

20.2 Réglez la fonction de nettoyage "Auto-nettoyage pyrolyse"

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de préjudice pour la santé !

La fonction de nettoyage chauffe le compartiment de cuisson à une très forte température, pour que les résidus provenant du rôtissage, des grillades et de la cuisson soient réduits en cendres. Des fumées sont en même temps libérées et risquent d'irriter les muqueuses.

- ▶ Pendant la fonction de nettoyage, bien aérer la cuisine.
- ▶ Ne restez pas longtemps dans la pièce.
- ▶ Éloignez les enfants et les animaux.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Le compartiment de cuisson devient très chaud pendant la fonction de nettoyage.


- ▶ N'ouvrez jamais la porte de l'appareil.
- ▶ Laissez l'appareil refroidir.
- ▶ Éloignez les enfants.

⚠ 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.

Remarque : L'ampoule du four ne s'allume pas pendant la fonction de nettoyage.

Condition : → "Préparer l'appareil pour la fonction de nettoyage", Page 31




- Appuyez sur "Nettoyage".
- Appuyez sur "Auto-nettoyage pyrolyse" .
- Appuyez sur "Puissance" et réglez la position nettoyage.

Position nettoyage	Degré de nettoyage	Durée en heures
1	Peu sale	Env. 2h15
2	Très sale	Env. 2h30

Sélectionnez une position nettoyage plus élevée pour les salissures plus importantes ou plus anciennes.


Vous ne pouvez pas modifier la durée de la fonction nettoyage.

Une fois la fonction de nettoyage en cours d'exécution, vous ne pouvez plus modifier la position nettoyage.

- ✓ La durée de la position nettoyage apparaît.
- Démarrez la fonction de nettoyage avec .
 - Une indication concernant les préparatifs nécessaires pour la fonction de nettoyage s'affiche.
 - Confirmez l'indication avec "OK".
 - ✓ La fonction de nettoyage démarre. La durée s'écoule à l'affichage.
 - ✓ Pour votre sécurité, la porte de l'appareil verrouille le compartiment de cuisson.  s'affiche.
 - ✓ Un signal retentit dès que la fonction de nettoyage est terminée.
 - Après la fonction de nettoyage, mettez l'appareil en état de marche.
→ "Remettre en service l'appareil après la fonction de nettoyage", Page 32
La porte de l'appareil se déverrouille uniquement lorsque l'appareil a suffisamment refroidi et  disparaît.

20.3 Interrompre la fonction de nettoyage

Remarque : Une fois lancée, vous ne pouvez pas arrêter ni modifier la fonction de nettoyage.

- ▶ Pour arrêter la fonction de nettoyage, éteignez l'appareil avec .

20.4 Remettre en service l'appareil après la fonction de nettoyage

- Laissez l'appareil refroidir.
- Essuyez les cendres restantes dans le compartiment de cuisson, sur les supports et au niveau de la porte de l'appareil avec un chiffon humide.
- Insérez et retirez plusieurs fois les rails. Pendant le nettoyage, des colorations peuvent apparaître sur les rails télescopiques. Ces décolorations ne compromettent pas le fonctionnement de l'appareil.
- Éliminez les dépôts blancs avec de l'acide citrique.

Remarque : Des dépôts blanchâtres peuvent se former sur les surfaces émaillées en cas d'encrassement important. Ces résidus d'aliments ne présentent aucun risque. Ils ne compromettent pas le fonctionnement de l'appareil.

Remarque : Pendant la fonction de nettoyage, le cadre à l'intérieur de la porte de l'appareil ou d'autres parties en acier inoxydable de la porte de l'appareil se décolorent. Ces décolorations ne compromettent pas le fonctionnement de l'appareil. Les décolorations peuvent être éliminées avec un produit nettoyant pour inox.

21 Aide au nettoyage "Easy Clean"

Utilisez l'aide au nettoyage "Easy Clean" pour le nettoyage intermédiaire du compartiment de cuisson. L'aide au nettoyage "Easy Clean" ramollit les salissures en faisant évaporer le produit de nettoyage. Les salissures peuvent ensuite s'enlever plus facilement.

21.1 Régler l'aide au nettoyage "Easy Clean"

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

- La lampe du four ne s'allume pas pendant l'aide au nettoyage.
- N'ouvrez pas la porte de l'appareil pendant que celui-ci fonctionne.

Conditions

- Vous pouvez uniquement démarrer l'aide au nettoyage lorsque le compartiment de cuisson est refroidi (température ambiante) et si la porte de l'appareil est fermée.
- 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 liquide vaisselle et verser le mélange au milieu du fond du compartiment de cuisson.

3. Appuyez sur "Nettoyage".
4. Appuyez sur "Easy Clean".

5. Démarrez l'aide au nettoyage avec \triangleright ||.
 - ✓ Une indication concernant les préparatifs nécessaires pour l'aide au nettoyage s'affiche.
6. Confirmez l'indication avec "OK".
 - ✓ L'aide au nettoyage démarre. La durée s'écoule à l'affichage.
 - ✓ Dès que l'aide au nettoyage est terminée, un signal retentit.
7. Pour arrêter le signal, appuyez sur n'importe quelle touche.
8. Nettoyez le compartiment de cuisson après l'aide au nettoyage.
 - "Post-nettoyage du compartiment de cuisson", Page 33

21.2 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.

Condition : Le compartiment de cuisson est refroidi.

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 laisser sécher le compartiment de cuisson, ouvrir la porte de l'appareil en position de crantage (environ 30°) pendant environ 1 heure ou utiliser la fonction de séchage.
 - "Séchage", Page 33

22 Séchage

Pour éviter toute humidité résiduelle, séchez le compartiment de cuisson après un fonctionnement au micro-ondes uniquement.

22.1 Sécher le compartiment de cuisson

AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

L'appareil devient chaud pendant son utilisation.

- ▶ Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

ATTENTION !

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.

Condition : Le compartiment de cuisson est refroidi.

1. Éliminer les salissures du compartiment de cuisson.
2. Sécher le compartiment de cuisson à l'aide d'une éponge.
3. Éliminer les taches de calcaire avec un chiffon imbibé de vinaigre, rincer à l'eau claire et sécher avec un chiffon doux.

4. Laisser sécher le compartiment de cuisson pendant 1 heure avec la porte ouverte ou utiliser "Fonction de séchage".
→ "Réglage de 'Fonction de séchage'", Page 34

22.2 Réglage de "Fonction de séchage"

Condition : → "Sécher le compartiment de cuisson", Page 33

1. Appuyer sur "Nettoyage".
 2. Appuyer sur "Fonction de séchage".
- ✓ La durée est affichée. Vous ne pouvez pas modifier la durée de la fonction de séchage.

3. Démarrer la fonction de séchage avec ▷||.
- ✓ Une indication concernant les préparatifs nécessaires pour la fonction de séchage s'affiche.
4. Confirmer l'indication avec "OK".
- ✓ La fonction de séchage démarre. La durée s'écoule à l'affichage.
 - ✓ Un signal retentit dès que la fonction de séchage est terminée.
5. Laisser la porte de l'appareil ouverte pendant 1 à 2 minutes afin que le compartiment de cuisson sèche complètement.

23 Supports

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

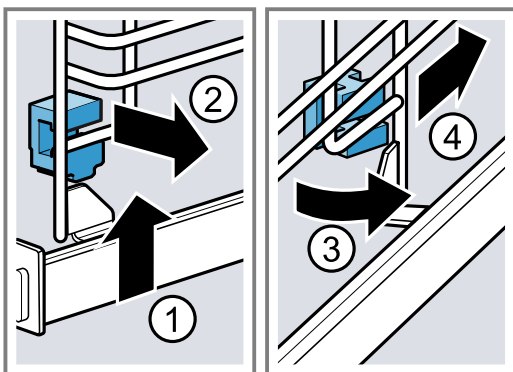
23.1 Décrocher les supports

⚠ 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 le support à l'avant ① et décrochez-le ②.
2. Basculez le support complet vers l'extérieur ③ et décrochez-le à l'arrière ④.

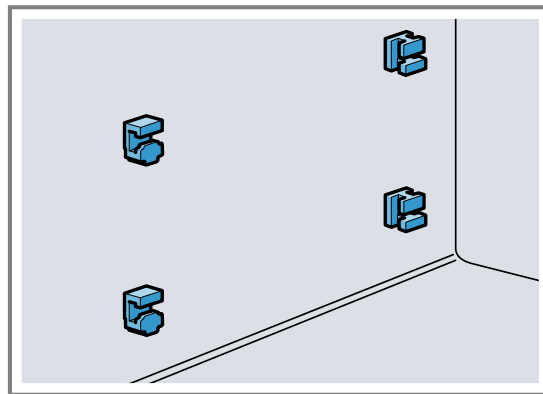


23.2 Insérer les fixations

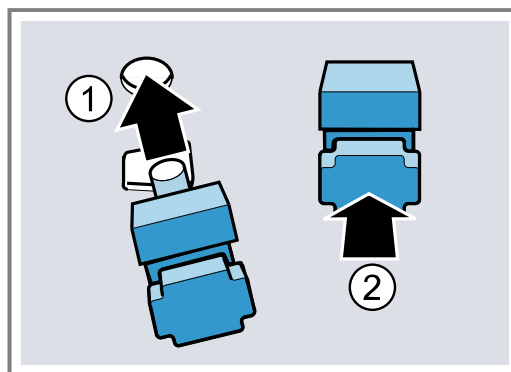
Lorsque vous décrochez les supports, les fixations risquent de tomber.

Remarque :

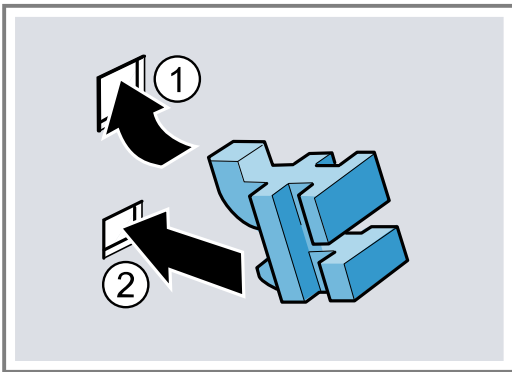
Les fixations sont différentes à l'avant et à l'arrière.



1. Enfiler les fixations à l'avant avec le crochet en haut dans le trou rond et les incliner légèrement ①.
2. Accrocher les fixations avant en bas et les redresser ②.

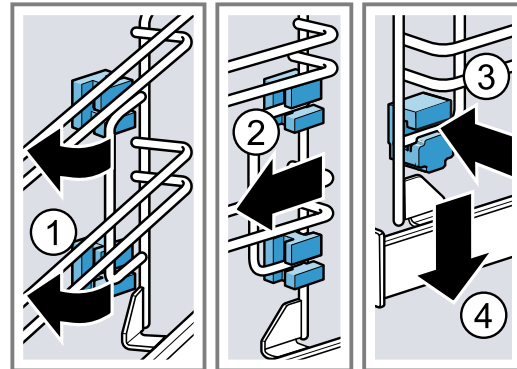


3. Accrocher les fixations arrière avec le crochet dans le trou supérieur ① et les pousser dans le trou inférieur ②.



23.3 Accrocher des supports

1. Positionner le support de manière inclinée en haut et en bas à l'arrière et l'enfiler dans les fixations. ①.
2. Tirer le support vers l'avant ②.
3. Accrocher le support à l'avant ③ et l'enfoncer vers le bas ④.



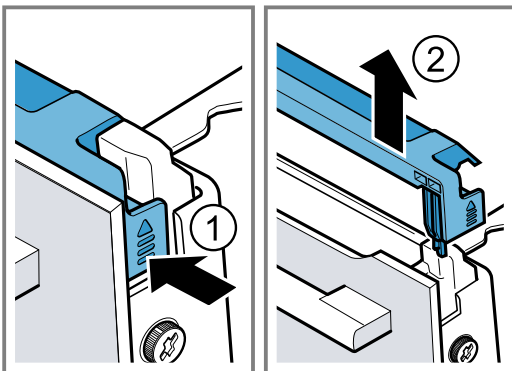
24 Porte de l'appareil

Vous pouvez démonter la porte de l'appareil pour la nettoyer soigneusement.

24.1 Enlever le recouvrement de porte

L'insert en inox du recouvrement de porte peut changer de couleur. Enlevez le recouvrement de la porte pour nettoyer celui-ci et l'insert en inox ou pour démonter les vitres de la porte.

1. Ouvrez légèrement la porte de l'appareil.
2. Appuyer sur le recouvrement de porte à gauche et à droite ①.
3. Retirer le recouvrement de porte et fermer la porte ② de l'appareil avec précaution.



24.2 Démonter les vitres de la porte

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

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

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

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.

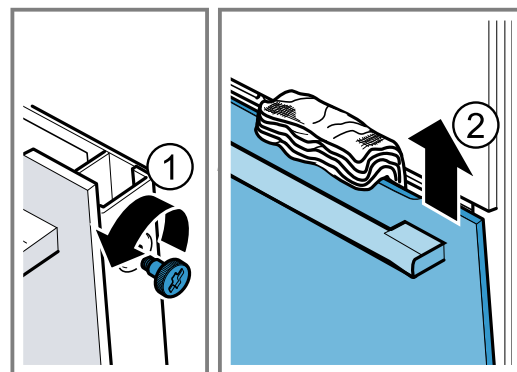
Certaines pièces situées à l'intérieur de la porte de l'appareil peuvent présenter des arêtes coupantes.

- Portez des gants de protection.

Condition : Le recouvrement de la porte a été retiré.

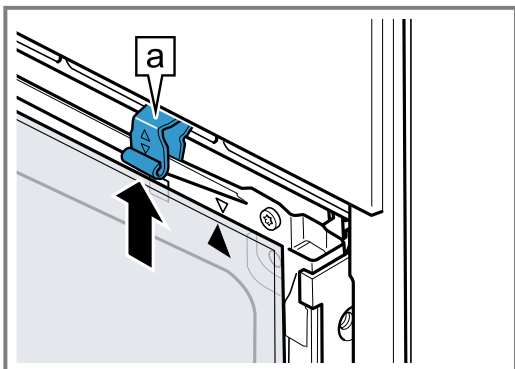
→ "Enlever le recouvrement de porte", Page 35

1. Dévissez les vis à gauche et à droite sur la porte de l'appareil ① et retirez-les.
2. Coincer un torchon de cuisine plié plusieurs fois dans la porte de l'appareil.
3. Fermez la porte de l'appareil.
4. Extrayez la vitre frontale par en haut ②.



5. Tirer la vitre frontale avec la poignée de la porte vers le bas et la déposer sur une surface plane.

6. Poussez la vitre intermédiaire contre l'appareil d'une main tout en poussant les fixations [a] de gauche et de droite vers le haut. Ne retirez pas les fixations [a].



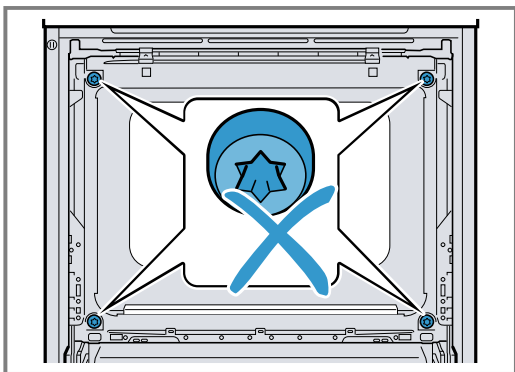
7. Retirez la vitre intermédiaire.

8. **⚠ AVERTISSEMENT – Risque de préjudice grave pour la santé!**

Par l'ouverture des vis, la sécurité de l'appareil n'est plus garantie. De l'énergie de micro-ondes risque de s'échapper.

- ▶ Ne jamais dévisser les vis.

Ne jamais dévisser les 4 vis noires sur le cadre.



24.3 Monter les vitres de la porte

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

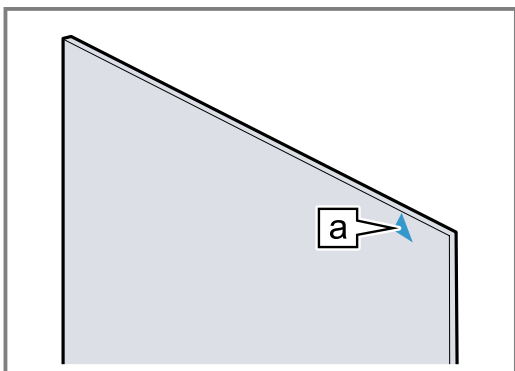
Les charnières de la porte de l'appareil bougent à l'ouverture et à la fermeture de la porte et vous pouvez vous pincer.

- ▶ Ne jamais mettre les doigts dans la zone des charnières.

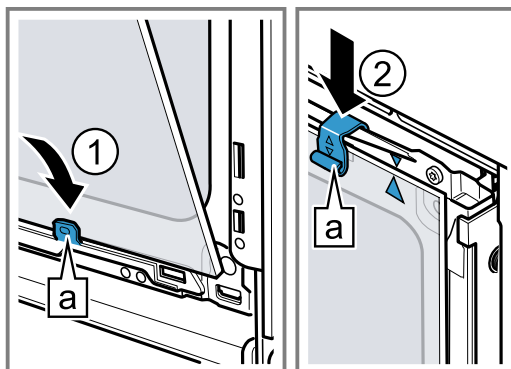
Certaines pièces situées à l'intérieur de la porte de l'appareil peuvent présenter des arêtes coupantes.

- ▶ Portez des gants de protection.

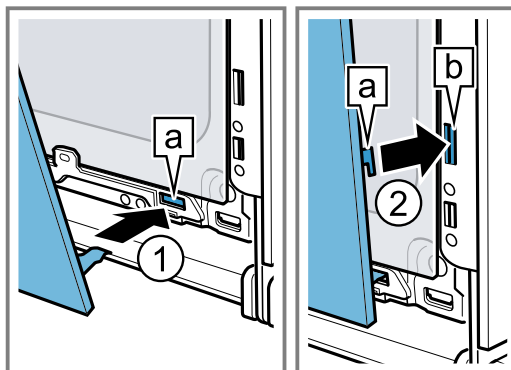
1. Tourner la vitre intermédiaire jusqu'à ce que la flèche [a] soit en haut à droite.



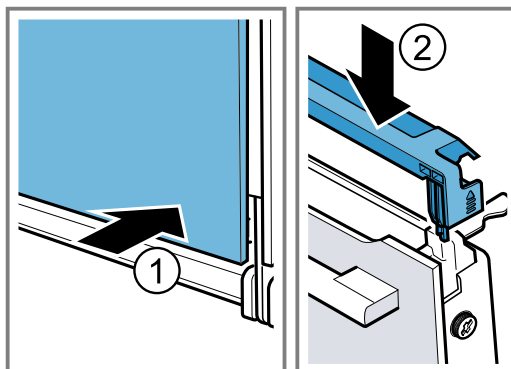
2. Introduire la vitre intermédiaire en bas dans la fixation [a] ① puis appuyer sur le haut en maintenant la pression.
3. Appuyer sur les fixations de gauche et de droite [a] vers le bas jusqu'à ce que la vitre intermédiaire soit serrée ②.



4. Accrochez la vitre frontale en bas dans les fixations de gauche et de droite [a] ①.
5. Poussez la vitre frontale vers l'appareil jusqu'à ce que les crochets de gauche et de droite [a] soient en face du logement [b] ②.



6. Appuyez la vitre frontale en bas ① jusqu'à ce qu'elle s'enclenche de manière audible.
7. Ouvrez légèrement la porte de l'appareil et retirez le torchon de cuisine.
8. Revissez les deux vis à gauche et à droite de la porte de l'appareil.
9. Posez le recouvrement de la porte et appuyez sur ② jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible.



10. Fermez la porte de l'appareil.

Remarque : Utilisez le compartiment de cuisson uniquement lorsque les vitres de la porte sont correctement installées.

25 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 épargnerez 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.
→ "Service après-vente", Page 39



⚠ 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.
- ▶ Afin d'écartier tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilitée à le remplacer.

25.1 Dysfonctionnements

Défaut	Cause et dépannage
L'appareil ne fonctionne pas.	<p>Le fusible dans le coffret à fusibles s'est déclenché.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vérifiez le fusible dans le boîtier à fusibles. <p>L'alimentation électrique est tombée en panne.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vérifiez si l'éclairage du compartiment ou d'autres appareils dans la pièce. <p>Défaut électronique</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Débrancher l'appareil du secteur pendant au moins 30 secondes en coupant le fusible dans le boîtier à fusibles. 2. Réinitialisez les réglages de base aux réglages d'usine. → "Réglages de base", Page 26
"Sprache Deutsch" (langue allemande) apparaît.	<p>L'alimentation électrique est tombée en panne.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Effectuez les réglages pour la première mise en service. → "Première mise en service :", Page 15
Le fonctionnement ne démarre pas ou s'interrompt.	<p>Différentes causes sont possibles.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vérifiez les notifications qui apparaissent dans l'écran. → "Afficher des informations", Page 17 <p>Dysfonctionnement</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Appelez le service après-vente. → "Service après-vente", Page 39
L'appareil ne chauffe pas.	<p>Le mode démonstration est activé.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Débrancher l'appareil du secteur pendant au moins 30 secondes en coupant le fusible dans le boîtier à fusibles. 2. Désactivez le mode démonstration ans les réglages de base au bout d'environ 5 minutes. → "Modifier réglage de base", Page 27 <p>L'alimentation électrique est tombée en panne.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ouvrez, puis fermez la porte de l'appareil une fois après une panne de courant. ✓ L'appareil se contrôle lui-même et est prêt à fonctionner.
L'heure n'apparaît pas lorsque l'appareil est éteint.	<p>L'affichage s'éteint peu après.</p> <p>Aucune action nécessaire.</p>
La porte de l'appareil ne s'ouvre pas.	<p>La fonction de nettoyage verrouille la porte de l'appareil,  s'allume.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Laissez refroidir l'appareil jusqu'à ce que  disparaisse. → "Fonction de nettoyage 'Auto-nettoyage pyrolyse'", Page 31 <p>La sécurité enfants verrouille la porte de l'appareil.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Désactivez la sécurité enfants avec "Déverrouiller". → "Sécurité enfants", Page 25 <p>Vous pouvez désactiver le verrouillage dans les réglages de base. → "Réglages de base", Page 26</p>

Défaut	Cause et dépannage
Home Connect ne fonctionne pas correctement.	Différentes causes sont possibles. ▶ Allez sur www.home-connect.com .
En mode micro-ondes pur, le compartiment de cuisson chauffe.	La fonction de séchage est activée. ▶ Vous pouvez modifier le réglage de base de la fonction de séchage en mode micro-ondes. → "Réglages de base", Page 26 - Respectez les informations relatives au fonctionnement avec des micro-ondes. → "Micro-ondes", Page 17
L'éclairage du compartiment de cuisson ne fonctionne pas.	Le réglage de base a été modifié. ▶ Modifiez le réglage de base concernant l'éclairage. → "Réglages de base", Page 26 La lampe LED est défectueuse. ▶ Appelez le service après-vente. → "Service après-vente", Page 39
Dans l'affichage apparaît l'indication que la durée de fonctionnement maximale est atteinte.	La durée de fonctionnement maximale a été atteinte. L'appareil cesse de chauffer. 1. Confirmez l'Indication concernant la durée de fonctionnement maximale avec "OK". 2. Vérifiez si vous avez encore besoin de l'appareil. ▶ Afin que le fonctionnement ne s'interrompe pas, réglez une durée. → "Fonctions de temps", Page 20
Le fonctionnement d'interrompt.	La durée de fonctionnement maximale a été atteinte. L'appareil cesse de chauffer. 1. Éteignez l'appareil avec  . 2. Si nécessaire, rallumez l'appareil à l'aide de  et redémarrez-le. ▶ Afin que le fonctionnement ne s'interrompe pas, réglez une durée. → "Fonctions de temps", Page 20
Un code d'erreur composé de lettres et de chiffres apparaît, par exemple E0111.	L'électronique a détecté un défaut. 1. Mettez l'appareil hors, puis sous tension. ✓ Si le défaut était unique, le message disparaît. 2. Si ce message réapparaît, contactez le service après-vente. Lors de l'appel, indiquez le message d'erreur exact. → "Service après-vente", Page 39
Le résultat de cuisson n'est pas satisfaisant.	Les réglages étaient inadaptés. Les valeurs de réglage, par exemple la température ou la durée, dépendent de la recette, de la quantité et des aliments. ▶ La prochaine fois, réglez des valeurs plus ou moins élevées. Conseil : Vous trouverez d'autres indications sur la préparation et les valeurs de réglage appropriées dans l'appli Home Connect ou sur notre page d'accueil www.neff-international.com .

26 Mise au rebut

26.1 Mettre au rebut un appareil usagé

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

- Débrancher la fiche du cordon d'alimentation secteur.
- Couper le cordon d'alimentation secteur.
- 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.

27 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.

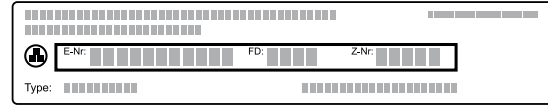
Lorsque vous contactez le service après-vente, vous avez besoin du numéro de produit (E-Nr.), du numéro de fabrication (FD) et du numéro de série (Z-Nr.) de votre appareil.

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. La source de lumière est disponible en tant que pièce de rechange et doit être remplacée uniquement par du personnel qualifié.

27.1 Numéro de produit (E-Nr.), numéro de fabrication (FD) et numéro de série (Z-Nr.)

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

Vous trouverez la plaque signalétique avec les numéros en ouvrant la porte de l'appareil.



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

Vous pouvez également afficher les informations de l'appareil dans les réglages de base.

→ "Réglages de base", Page 26

28 Informations concernant les logiciels libres et open source

Ce produit contient des composants logiciels mis sous licence, par les détenteurs des droits d'auteur en tant que logiciel libre ou open source.

Les informations relatives à la licence sont mémorisées sur l'appareil électroménager. L'accès aux informations relatives à la licence correspondante est également possible via l'appli Home Connect: « Profil -> Mentions légales -> Informations sur la licence ». ¹ Vous pouvez télécharger les informations relatives à la licence sur le site Web de la marque. (Recherchez le modèle de votre appareil et d'autres documents sur le site Web du produit.) Vous pouvez également demander les infor-

mations correspondantes à l'adresse : ossrequest@bshg.com ou BSH Hausgeräte GmbH Carl-Wery-Str. 34, 81739 Munich, Allemagne.

La code source vous sera mis à disposition sur simple demande.

Veuillez envoyer votre demande à ossrequest@bshg.com ou BSH Hausgeräte GmbH Carl-Wery-Str. 34, D-81739 Munich.

Objet : „OSSREQUEST“

Les coûts liés au traitement de votre demande vous seront facturés. Cette offre est valable pendant trois ans à compter de la date d'achat, ou au moins pour la période pendant laquelle nous fournissons le support et les pièces de rechange pour l'équipement.

29 Déclaration de conformité

BSH Hausgeräte GmbH déclare par la présente que l'appareil doté de la fonction Home Connect est conforme avec les exigences fondamentales et les autres dispositions adaptées de la directive 2014/53/EU.

Vous trouverez une déclaration de conformité RED détaillée sur Internet à l'adresse www.neff-international.com sur la page de votre appareil dans les documents supplémentaires.



BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			

WLAN (Wi-Fi) de 5 GHz : uniquement destiné à un usage intérieur.

¹ Selon l'équipement de l'appareil

30 Comment faire

Vous trouverez ici les bons réglages, ainsi que les accessoires et récipients les plus adaptés pour vos différents plats. Nous avons adapté les recommandations de manière optimale à votre appareil.

Conseil : Vous trouverez d'autres indications sur la préparation et les valeurs de réglage appropriées dans l'appli Home Connect ou sur notre page d'accueil www.neff-international.com.

30.1 Conseils généraux de préparation

Respectez ces informations pour la préparation de tous les plats.

- La température et la durée dépendent des quantités préparées 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 des plats dans le compartiment de cuisson froid. Si vous souhaitez quand même préchauffer, insérez les accessoires dans le compartiment de cuisson uniquement après le préchauffage.
- Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson.

Conseil

Pour certains mets, vous pouvez utiliser la fonction de ventilation "Crisp Finish". La fonction de ventilation "Crisp Finish" absorbe l'humidité importante dans le compartiment de cuisson. La préparation est recommandé pour des aliments avec beaucoup d'humidité, p. ex.

- lors de la préparation sur plusieurs niveau
- pour des pâtisseries à des garnitures juteuses
- pour la meringue
- si vous souhaitez renforcer le croustillant

Pour obtenir des aliments plus croustillants, il est recommandé d'allumer la fonction pendant la deuxième moitié de cuisson.

→ "Fonction de ventilation 'Crisp Finish'", Page 19

30.2 Conseils de préparation pour la cuisson

- Pour faire cuire des gâteaux, de la pâtisserie ou du pain, les moules en métal de couleur foncée sont les plus appropriés.
- Utilisez un récipient large et plat pour les soufflés et gratins. Dans un récipient étroit et haut, les plats mettront plus de temps à cuire et seront plus foncés sur le dessus.
- Les moules en silicone ne sont pas adaptés.
- Si vous préparez des soufflés directement dans la lèchefrite, enfournez-les au niveau 1.
- Les valeurs de réglage pour la pâte à pain s'appliquent aussi bien pour la pâte cuite sur la plaque à pâtisserie que pour la pâte cuite dans un moule à cake.

- Les recommandations de réglage pour la cuisson en combinaison avec le micro-ondes s'appliquent aux moules en métal.

ATTENTION !

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.

Niveaux d'enfournement

Vous obtiendrez le meilleur résultat si vous utilisez les hauteurs d'enfournement suivantes.

Lorsque vous cuisez sur un niveau, utilisez la hauteur d'enfournement 1.

Cuisson sur 2 niveaux	Hauteur
Lèchefrite	3
Plaque à pâtisserie	1
Deux grilles avec moules dessus	3
	1

Utilisez le mode de cuisson Chaleur tournante.

Remarques

- Les pâtisseries sur plaque à pâtisserie ou en moules enfournées simultanément ne doivent pas nécessairement être prêtes au même moment.
- Une préparation en combinaison avec le micro-ondes n'est possible que sur un niveau.

30.3 Instructions de préparation pour rôtis, viandes braisées et grillades

- Les recommandations de réglage s'entendent pour la pièce à rôtir à la température du réfrigérateur, ainsi que pour une volaille non farcie et prête à cuire.
- Placez la volaille, avec le côté blanc ou avec le côté peau vers le bas sur le récipient.
- Retournez le rôti, la pièce à griller ou le poisson entier après environ $\frac{1}{2}$ à $\frac{2}{3}$ du temps de cuisson indiqué.

Rôtissage sur la grille

Sur la grille, les mets à rôtir deviennent particulièrement croustillants de tous les côtés. Par exemple, faites rôtir de grosses volailles ou plusieurs morceaux en même temps.

- Faites rôtir des morceaux de poids et d'épaisseur similaires. Ils doront ainsi de manière uniforme et resteront bien juteux.
- Placez le rôti directement sur la grille.
- Pour récupérer les liquides qui s'égouttent, enfournez la lèchefrite à un niveau au-dessous de la grille.

- En fonction de la taille et du type de rôti, ajoutez jusqu'à ½ litre d'eau dans la lèchefrite. 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.

Cuisson dans un récipient

Lorsque vous cuisinez dans des récipients fermés, le compartiment de cuisson reste plus propre.

Généralités pour le rôtissage dans un récipient

- Utilisez un récipient résistant à la chaleur et allant au four.
- Placez le récipient sur la grille.
- Un récipient en verre est le plus approprié.
- Respectez les indications du fabricant du récipient de cuisson.

Cuisson dans un récipient ouvert

- Utilisez un plat à rôti à bord haut.
- Si vous n'avez pas de récipient adapté, utilisez la lèchefrite.

Cuisson dans un récipient fermé

- Utilisez un couvercle approprié, bien fermé.
- Pour de la viande, l'espace entre le rôti et le couvercle doit être d'au moins 3 cm. Le volume de la viande peut augmenter.

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.

Griller

Faites griller des mets qui doivent être croustillants.

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.

Remarque pour les personnes allergiques au nickel

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

Le gril air pulsé convient parfaitement à la préparation d'une volaille entière ou d'un poisson entier, ou de viande, par ex. un rôti avec couenne.

- Grillez des morceaux à griller d'épaisseur et de poids similaires. Ils doront ainsi de manière uniforme et resteront bien juteux.
- Posez les morceaux à griller directement sur la grille.
- Pour récupérer les liquides qui s'égouttent, enfournez la lèchefrite, au moins à un niveau au-dessous de la grille.

Remarques

- La résistance du gril s'allume et s'éteint en permanence. C'est normal. La fréquence dépend de la température réglée.
- La cuisson au gril peut générer de la fumée.

30.4 Préparation au micro-ondes

Si vous préparez les mets au micro-ondes, vous pouvez réduire considérablement le temps de cuisson.

Généralités

- Le temps de cuisson pour la cuisson au micro-ondes dépend du poids total. Si vous souhaitez préparer une quantité différente de celle indiquée, la règle de base est utile : **une quantité double nécessite presque deux fois plus de temps de cuisson**.
- Les mets transmettent de la chaleur au récipient. Le récipient peut devenir très chaud.
- Dans la partie principale de la notice d'utilisation, vous trouverez des informations sur la façon de configurer le micro-ondes et d'ajouter des micro-ondes.
→ "Micro-ondes", Page 17

Conseil

Vous trouverez d'autres préparations au micro-ondes ici :

- → "Décongeler", Page 46
- → "Réchauffer au micro-ondes", Page 46

Cuisiner ou cuire à la vapeur au micro-ondes

- Utilisez un récipient fermé, adapté au micro-ondes. Vous pouvez aussi utiliser une assiette ou du film spécial micro-ondes pour couvrir vos mets.
- Utilisez un récipient à bord haut avec un couvercle pour les produits céréaliers, par exemple pour le riz. Les céréales forment beaucoup d'écume lors de la cuisson. Ajoutez du liquide conformément aux recommandations de réglage.
- Lavez les aliments et ne les séchez pas. Ajoutez 1 à 3 cuillères à soupe d'eau ou de jus de citron à vos mets.
- Répartissez les mets à plat dans le récipient. Les mets plats cuisent plus vite que des aliments épais.
- Utilisez le sel et les épices avec modération. La préparation au four à micro-ondes permet de préserver en grande partie le goût inhérent.
- Retournez ou remuez les mets 2 à 3 fois.
- Laissez les mets reposer pendant 2 à 3 minutes après la cuisson.

30.5 Conseils de préparation de plats cuisinés




















- Le résultat de cuisson dépend très fortement des aliments. Une précoloration ou des irrégularités peuvent apparaître dès que vous sortez les aliments du congélateur.
- N'utilisez pas de produits trop congelés. Retirez la glace des mets.
- Retirez les plats cuisinés de leur emballage.
- Si vous faites chauffer ou cuire le plat préparé dans un récipient, utilisez un récipient résistant à la chaleur.
- Répartissez les mets en morceaux, comme les petits pains ou les produits à base de pomme de terre, uniformément et à plat sur l'accessoire. Laissez un peu d'espace entre chaque morceau.
- Respectez les indications du fabricant figurant sur l'emballage.

- Si l'emballage indique une valeur différente de celle qui peut être sélectionnée sur l'appareil, utilisez le réglage de Watts immédiatement inférieur sur l'appareil. Pour obtenir le même résultat, prolongez la durée.

30.6 Sélection des mets

Recommandations de réglage pour de nombreux mets triés par catégories de mets.



























Recommandations de réglage pour différents plats

Plats	Accessoires/récipients	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C	Puissance du micro-ondes en W	Durée en min.
Tarte aux fruits ou au fromage blanc avec fond en pâte sablée	Moule démontable Ø 26 cm	1		160-170	-	65-85
Tarte aux fruits ou au fromage blanc avec fond en pâte sablée	Moule démontable Ø 26 cm	1		1. 160-180 2. 100	1. 180 2. -	1. 30-40 2. 20
Tarte génoise, 6 œufs	Moule démontable Ø 28 cm	1		150-170 ¹	-	30-50
Tarte génoise, 6 œufs	Moule démontable Ø 28 cm	1		150-160	-	50-60
Tarte en pâte sablée avec garniture fondante	Lèchefrite	1		160-180	-	60-80
Gâteau à la levure avec garniture fondante	Lèchefrite	1		180-190	-	30-45
Biscuit roulé	Plaque à pâtisserie	1		180-190 ¹	-	10-20
Muffins	Plaque à muffins	1		170-190	-	15-30
Petites pâtisseries en pâte levée	Plaque à pâtisserie	1		160-170	-	30-40
Petits gâteaux secs	Plaque à pâtisserie	2		140-160	-	15-30
Petits gâteaux secs, 2 niveaux	Lèchefrite + Plaque à pâtisserie	3+1		130-150	-	20-35
Pain, 750 g	Lèchefrite ou Moule à cake	1		1. 210-220 2. 180-190 ¹	-	1. 10-15 2. 25-35
Pain, 1500 g	Lèchefrite ou Moule à cake	1		1. 210-220 2. 180-190 ¹	-	1. 10-15 2. 40-50
Pain, 1500 g	Lèchefrite ou Moule à cake	1		200-210	-	35-45
Fougasse	Lèchefrite	1		250-270	-	20-30
Petits pains, frais	Plaque à pâtisserie	1		180-190	-	25-35
Pizza, fraîche	Plaque à pâtisserie	1		200-220	-	20-30
Pizza, fraîche, 2 niveaux	Lèchefrite + Plaque à pâtisserie	3+1		180-190	-	35-45
Pizza, fraîche, fond mince, dans un moule à pizza	Plaque à pizza	1		210-230	-	20-30



¹ Préchauffer l'appareil.

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

³ Remuez délicatement les aliments 1 à 2 fois en cours de cuisson.

Plats	Accessoires/récipients	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C	Puissance du micro-ondes en W	Durée en min.
Quiche	Moule à quiche sombre anti-adhérent	1		190-210	-	30-45
Tarte flambée	Lèchefrite	1		260-270 ¹	-	10-20
Gratin salé, ingrédients cuits	Plat à gratin	1		200-220	-	35-55
Gratin salé, ingrédients cuits	Plat à gratin	1		140-160	360	20-30
Lasagnes, surgelées, 350-450 g, 3 cm d'épaisseur	Récipient ouvert	1		200-210	180	20-25
Lasagnes, surgelées, 600-1000 g, 4-5 cm d'épaisseur	Récipient ouvert	1		200-210	180	35-45
Gratin de pommes de terre, ingrédients crus, 4 cm d'épaisseur	Plat à gratin	1		170-180	-	50-65
Gratin de pommes de terre, ingrédients crus, 4 cm d'épaisseur	Plat à gratin	1		170-190	360	20-25
Poulet, 1,3 kg, non farci	Grille	1		200-220	-	60-70
Poulet, 1,3 kg, non farci	Récipient fermé	1		230-250	360	25-35
Petits morceaux de poulet, pièces de 250 g	Grille	2		220-230	-	30-35
Petits morceaux de poulet, pièces de 250 g	Récipient ouvert	1		190-210	360	20-30
Oie, non farcie, 3 kg	Récipient ouvert	1		160-170	-	120-150
Rôti de porc sans couenne, par ex. échine, 1,5 kg	Récipient ouvert	1		180-200	-	120-130
Rôti de porc sans couenne, par ex. échine, 1,5 kg	Récipient fermé	1		180-200	180	55-65
Rôti de porc sans couenne, par ex. échine, 1,5 kg	Récipient ouvert	1		180-190	-	120-140
Filet de bœuf, à point, 1 kg	Récipient ouvert	1		210-220	-	40-50
Bœuf braisé, 1,5 kg	Récipient fermé	1		200-220	-	130-140
Bœuf braisé, 1,5 kg	Récipient fermé	1		200-220	-	140-160
Rosbif, à point, 1,5 kg	Récipient ouvert	1		220-230	-	60-70
Rosbif, à point, 1,5 kg	Récipient ouvert	1		240-260	180	30-40
Hamburger, 3-4 cm d'épaisseur	Grille	2		290	-	20-30 ²
Gigot d'agneau désossé, à point, 1,5 kg	Récipient ouvert	1		170-190	-	50-70
Gigot d'agneau désossé, à point, 1,5 kg	Récipient fermé	1		240-260	1. 360 2. 180	1. 30 2. 35-40
Rôti de viande hachée, 1 kg + 50 ml d'eau	Récipient ouvert	1		170-190	360	30-40
Poisson, grillé, entier 300 g, par ex. truite	Récipient ouvert	1		170-190	-	20-30

¹ Préchauffer l'appareil.² Retourner le mets après 2/3 du temps de cuisson.³ Remuez délicatement les aliments 1 à 2 fois en cours de cuisson.

Plats	Accessoires/récipients	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C	Puissance du micro-ondes en W	Durée en min.
Poisson, grillé, entier 300 g, par ex. truite	Grille	2		250	90	15-20
Légumes, frais, 250 g	Récipient fermé	1		-	600	8-12 ³
Jardinière de légumes, 250 g + 25 ml d'eau	Récipient fermé	1		-	600	10-14 ³
Pommes de terre au four, coupées en deux, 1 kg	Lèchefrite	2		200-220	360	15-20
Pommes de terre à l'anglaise, en quartiers, 500 g	Récipient fermé	1		-	600	12-15 ³
Riz long grain, 250 g + 500 ml d'eau	Récipient fermé	1		-	1. 600 2. 180	1. 7-9 2. 13-16
Millet complet, 250 g + 600 ml d'eau	Récipient fermé	1		-	1. 600 2. 180	1. 8-10 2. 10-15
Polenta ou semoule de maïs, 125 g + 500 ml d'eau	Récipient fermé	1		-	600	6-8 ³

¹ Préchauffer l'appareil.

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

³ Remuez délicatement les aliments 1 à 2 fois en cours de cuisson.

Dessert

Préparer du yaourt

1. Retirez les accessoires et les supports du compartiment de cuisson.
2. Faites chauffer 1 litre de lait (3,5 % MG) sur la table de cuisson à 90 °C et laissez-le refroidir à 40 °C. Pour le lait UHT, il suffit de le chauffer à 40 °C.
3. Mélangez 150 g de yaourt du réfrigérateur dans le lait.
4. Versez le mélange dans de petits récipients, par exemple des tasses ou des petits verres.
5. Filmez les récipients, par ex. avec du film alimentaire.
6. Placez les récipients sur le fond du compartiment de cuisson.
7. Réglez l'appareil conformément aux recommandations de réglage.
8. Laissez le yaourt reposer au réfrigérateur au moins 12 heures après la préparation.

Préparer un pudding à base de préparation pour flan

1. Utilisez un grand récipient adapté au micro-ondes.
2. Dans le récipient, mélangez la préparation pour flan avec toute la quantité de lait et de sucre.
3. Placez le récipient sur la grille dans le compartiment de cuisson.
4. Réglez l'appareil conformément aux recommandations de réglage.
5. Lorsque le lait monte, mélangez vivement.

6. Répétez l'opération jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

Préparer du pop-corn au micro-ondes

AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Si les aliments sont hermétiquement emballés, leur emballage peut éclater.

- ▶ Toujours respecter les consignes figurant sur l'emballage.
 - ▶ Toujours utiliser des maniques pour retirer des plats du compartiment de cuisson.
1. Utilisez un plat à gratin plat adapté au micro-ondes. N'utilisez pas de porcelaine ni d'assiettes fortement incurvées.
 2. Placez le sachet de pop-corn sur le récipient en suivant les instructions de l'emballage.
 3. Réglez l'appareil conformément aux recommandations de réglage.
 4. En fonction du produit et de la quantité, il sera nécessaire d'adapter le temps.
 5. Pour que le pop corn ne brûle pas, retirez et secouez le sachet de pop-corn après 1½ minute.
 6. Placez le sachet de pop-corn au four et continuez à le faire sauter.
 7. Lorsque vous n'entendez que des bruits de pop-corn toutes les 2 ou 3 secondes, éteignez l'appareil et retirez le sachet de pop-corn du four.
 8. Une fois la préparation terminée, essayez le compartiment de cuisson.

Recommandations de réglage pour les desserts, les compotes

Mets	Accessoires/réceptacles	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C	Puissance du micro-ondes en W	Durée en min.
Pudding à base de préparation pour flan	Réceptacle fermé	1		-	600	5-8 ¹
Yaourt	Ramequins	Fond du compartiment de cuisson	☉	40-45	-	8-9h
Pop-corn pour micro-ondes, 1 sachet de 100 g ²	Réceptacle ouvert	1		-	600	4-6

¹ Remuez délicatement les aliments 1 à 2 fois en cours de cuisson.

² Poser le sachet fermé sur le réceptacle.

30.7 Modes de préparation spéciaux et autres applications

Informations et recommandations sur les modes de préparation spéciaux et autres applications, par exemple la cuisson basse température.

Cuisson basse température

Faites cuire lentement et à basse température des morceaux nobles, par exemple des morceaux tendres de bœuf, de veau, de porc, d'agneau ou de volaille.

Cuire une volaille ou une viande à basse température

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

Condition : Le compartiment de cuisson est froid.

1. Utilisez de la viande fraîche et saine, sans os.
2. Placez le réceptacle sur la grille au niveau 1 dans la cavité du four.
3. Préchauffez le compartiment de cuisson et le réceptacle pendant environ 15 minutes.
4. Faites revenir la viande de chaque côté à feu vif.
5. Placez immédiatement la viande sur les réceptacles préchauffés dans le compartiment de cuisson.

Pour maintenir une température homogène dans le compartiment de cuisson, gardez la porte du compartiment de cuisson fermée pendant la cuisson basse température.

Conseils pour la cuisson basse température

Vous trouverez ici des conseils pour obtenir un bon résultat de cuisson basse température.

Problème	Conseil
Vous voulez faire cuire un magret de canard à basse température.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Posez le magret de canard à froid dans une poêle. ■ Saisissez d'abord le côté peau. ■ Cuisez le magret de canard à basse température. ■ Après l'avoir cuit à basse température, faites-le griller pendant 3 à 5 minutes pour qu'il devienne croustillant.
Vous voulez servir votre viande cuite à basse température aussi chaude que possible.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Réchauffez les assiettes de service. ■ Servez les sauces d'accompagnement très chaudes.

Recommandations de réglage pour cuisson basse température

Plats	Accessoires/réceptacles	Hauteur	Durée de la cuisson en min.	Mode de cuisson	Température en °C	Puissance du micro-ondes en W	Durée en min.
Magret de canard, rôsé, 300 g	Réceptacle ouvert	1	6-8	☉	95 ¹	-	45-60
Filet mignon de porc, entier	Réceptacle ouvert	1	4-6	☉	85 ¹	-	45-70
Filet de bœuf, 1 kg	Réceptacle ouvert	1	4-6	☉	85 ¹	-	90-120
Médallions de veau, 4 cm d'épaisseur	Réceptacle ouvert	1	4	☉	80 ¹	-	40-60
Selle d'agneau, désossée, pièces de 200 g	Réceptacle ouvert	1	4	☉	85 ¹	-	30-45

¹ Préchauffer l'appareil.

Décongeler

Décongelez les aliments surgelés avec votre appareil.

Conseils de préparation pour décongeler

- Le mode de fonctionnement "Micro-ondes" vous permet de décongeler des fruits, des légumes, de la volaille, de la viande, du poisson ou des pâtisseries surgelés.
- Pour décongeler, sortez les mets surgelés à décongeler de leur emballage.
- Utilisez un récipient résistant à la chaleur et adapté au micro-ondes.
- Les recommandations de réglage s'appliquent aux mets à température de congélation (-18 C).

- Pour une décongélation plus facile, procédez en plusieurs étapes. Les étapes sont indiquées les unes après les autres dans les recommandations de réglage.
- Remuez ou retournez les mets 1 à 2 fois. Retournez les gros morceaux plusieurs fois. Séparez les mets. Retirez les morceaux déjà décongelés du compartiment de cuisson.
- Laissez reposer le mets décongelé entre 10 et 30 minutes dans l'appareil éteint, afin que la température se stabilise.

Recommandations de réglage pour décongeler

Mets	Accessoires/récipients	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C	Puissance du micro-ondes en W	Durée en min.
Pain, 500 g	Récipient ouvert	1		-	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Petits pains	Grille	1	☞	140-160	90	2-4
Gâteau, fondant, 500 g	Récipient ouvert	1		-	1. 180 2. 90	1. 2 2. 10-15
Gâteau, sec, 750 g	Récipient ouvert	1		-	90	10-15
Poulet, entier, 1,3 kg	Récipient ouvert	1		-	1. 180 2. 90	1. 10 2. 10-20 ¹
Pièce de viande, entière, par ex. rôti, viande crue, 1 kg	Récipient ouvert	1		-	1. 180 2. 90	1. 15 2. 20-30 ¹
Viande hachée, mixte, 500 g	Récipient ouvert	1		-	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15 ¹
Poisson, entier, 300 g	Récipient ouvert	1		-	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15 ¹
Baies, 300 g	Récipient ouvert	1		-	180	5-10
Décongeler du beurre, 125 g	Récipient ouvert	1		-	90	7-9

¹ Retourner le mets après 1/2 du temps de cuisson.

Réchauffer au micro-ondes

Les mets peuvent être réchauffés au micro-ondes ou bien être décongelés et réchauffés en une seule étape.

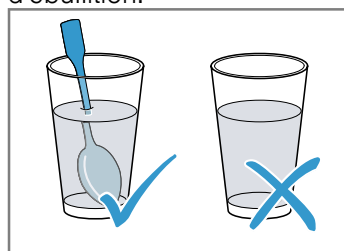
Conseils de préparation pour réchauffer avec le micro-ondes

- Utilisez un récipient fermé, adapté au micro-ondes.
- Retournez ou remuez les mets 2 à 3 fois.
- Laissez les mets reposer pendant 1 à 2 minutes après avoir été réchauffés.
- Les mets transmettent de la chaleur au récipient. Le récipient peut devenir très chaud.
- Notez ce qui suit lorsque vous faites chauffer des aliments pour bébés :
 - Placez le biberon sans tétine ni bouchon sur la grille.
 - Agitez ou remuez bien les aliments pour bébés après les avoir fait chauffer.
 - Vérifiez impérativement la température des aliments pour bébé.
- Essayez le compartiment de cuisson après l'avoir chauffé.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlure !

Un retard d'ébullition peut se produire lorsque vous chauffez des liquides. Cela signifie que la température d'ébullition est atteinte sans que les bulles de vapeur typiques remontent. La prudence est requise même à la moindre secousse du récipient. Le liquide chaud peut alors subitement déborder et jaillir.

- ▶ Toujours placer une cuillère dans le récipient que vous faites chauffer. Cela permet d'éviter ce retard d'ébullition.




ATTENTION !

Au contact de métal avec la paroi du compartiment de cuisson se produisent des étincelles susceptibles d'endommager l'appareil ou de détériorer la vitre intérieure de la porte.

- ▶ Le métal, par ex. la cuillère dans le verre, doit se trouver à une distance d'au moins 2 cm des parois du compartiment de cuisson et de l'intérieur de la porte.

Recommandations de réglage pour maintenir au chaud et réchauffer

Mets	Accessoires/récipients	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C	Puissance du micro-ondes en W	Durée en min.
Chauffer des boissons, 200 ml	Récipient ouvert	1	-	-	max	1-3 ¹
Chauffer des aliments pour bébé, par ex. un biberon de lait, 150 ml	Récipient ouvert	1	-	-	360	1-3 ¹
Légumes, réfrigérés, 250 g	Récipient fermé	1	-	-	600	3-8
Légumes, surgelés, en vrac, 250 g	Récipient fermé	1	-	-	600	8-12
Plat, réfrigéré, 1 portion	Récipient fermé	1	-	-	600	4-8
Potage, ragoût, réfrigéré 400 ml	Récipient fermé	1	-	-	600	5-7
Garnitures, par ex. pâtes, quenelles, pommes de terre, riz, réfrigérées	Récipient fermé	1	-	-	600	5-10
Plat, surgelé, 1 portion	Récipient fermé	1	-	-	600	11-15
Soupe, ragoût/potée, surgelé(e), 200 ml	Récipient fermé	1	-	-	600	4-6 ¹
Garnitures, 500 g, par ex. pâtes, quenelles, pommes de terre, riz, surgelées	Récipient fermé	1	-	-	600	7-10 ¹
Gratins, 400 g, par ex. lasagnes, gratin de pommes de terre, surgelés	Récipient ouvert	1		180-200	180	20-25

¹ Remuez bien les aliments.

Maintenir au chaud**Conseils de préparation pour maintenir au chaud**

- Si vous utilisez le mode de cuisson "Maintenir au chaud", évitez la formation de condensation. Vous ne devez pas essuyer le compartiment de cuisson.

- Pour éviter que les mets ne se dessèchent, vous pouvez les recouvrir.
- Ne maintenez pas les mets au chaud plus de 2 heures.
- Notez que certains mets continuent de cuire lorsqu'ils sont maintenus au chaud.

30.8 Plats tests

Les informations de cette section sont destinées aux instituts d'essai pour faciliter les essais de l'appareil conformément à la norme EN 60350-1 ou IEC 60350-1 et à la norme EN 60705, IEC 60705.

Cuire

- Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement dans le compartiment de cuisson froid.
- Veuillez noter les indications de préchauffage figurant dans les recommandations de réglage. Les valeurs de réglage s'entendent sans chauffage rapide.

fr Comment faire

- Pour la cuisson, réglez d'abord la plus faible des températures indiquées.
- Les pâtisseries sur plaque à pâtisserie ou en moules enfournées simultanément ne doivent pas nécessairement être prêtes au même moment.
- Hauteurs d'enfournement lors de la cuisson de pâtisseries sur 2 niveaux :
 - Lèche-frite : hauteur 3
 - Plaque à pâtisserie : hauteur 1
- Biscuit à l'eau
 - Si vous pâtissez sur 2 niveaux, placez les moules démontables en quinconce sur les grilles.
 - En guise d'alternative à une grille, vous pouvez également utiliser la plaque Air Fry que nous proposons.

Recommandations de réglage pour la cuisson de pâtisserie

Mets	Accessoires/récipients	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C	Puissance du micro-ondes en W	Durée en min.
Biscuiterie dressée	Plaque à pâtisserie	1	≡	150-160 ¹	-	20-30
Biscuiterie dressée	Plaque à pâtisserie	1	⌘	140-150 ¹	-	25-35
Petits gâteaux	Plaque à pâtisserie	1	≡	160 ¹	-	25-35
Petits gâteaux	Plaque à pâtisserie	1	⌘	150 ¹	-	20-30
Petits gâteaux, 2 niveaux	Lèche-frite + Plaque à pâtisserie	3+1	⌘	140 ¹	-	30-40
Biscuit à l'eau	Moule démontable Ø 26 cm	1	≡	160-170 ²	-	25-35
Biscuit à l'eau	Moule démontable Ø 26 cm	1	⌘	160-170 ²	-	30-45

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.

Griller

Recommandations de réglage pour griller

Plats	Accessoires/récipients	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C	Puissance du micro-ondes en W	Durée en min.
Dorer des toasts	Grille	3	⚡	290 ¹	-	3-6

¹ Ne pas préchauffer l'appareil.

Préparation au micro-ondes

- Pour tester le fonctionnement du micro-ondes, désactivez la fonction séchage dans les réglages de base. → Page 26

Recommandations de réglage pour décongeler au micro-ondes

Mets	Accessoires/récipients	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C	Puissance du micro-ondes en W	Durée en min.
Viande	Récipient ouvert	1	-	-	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15

Recommandations de réglage pour cuire au micro-ondes

Mets	Accessoires/récipients	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C	Puissance du micro-ondes en W	Durée en min.
Lait aux œufs	Récipient ouvert	1	-	-	1. 360 2. 180	1. 20 2. 20-25

Mets	Accessoires/récipients	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C	Puissance du micro-ondes en W	Durée en min.
Génoise	Récipient ouvert	1	-	-	600	7-9
Pain de viande hachée	Récipient ouvert	1	-	-	600	22-27

Recommandations de réglage pour cuire au micro-ondes combiné

Mets	Accessoires/récipients	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C	Puissance du micro-ondes en W	Durée en min.
Gratin de pommes de terre	Récipient ouvert	1	☼	150-170	360	25-30
Gâteau	Récipient ouvert	1	☼	190-210	180	12-18
Poulet, demi	Récipient ouvert	1	☼	180-200	360	25-35

31 Instructions de montage

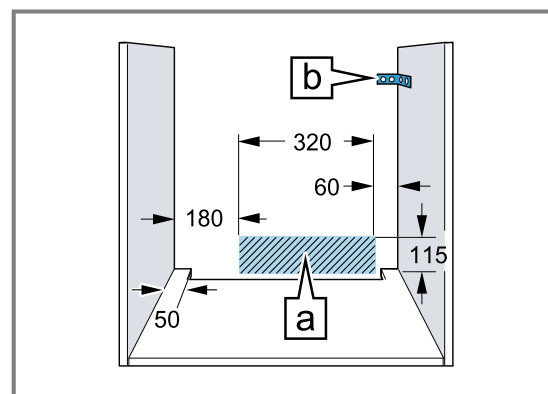


⚠ 31.1 Consignes générales de montage

Respectez ces consignes avant de commencer à installer l'appareil.

- Le meuble d'encastrement doit être sans paroi derrière l'appareil. Entre le mur et le plancher du meuble ou bien la paroi arrière du meuble situé au-dessus, respecter une distance d'au moins 35 mm.
- Les fentes d'aération et les orifices d'aspiration ne peuvent pas être recouverts.
- Seule une installation effectuée selon les présentes recommandations de montage garantit une utilisation en toute sécurité. L'installateur est responsable des dommages résultant d'une installation incorrecte.
- Contrôlez l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne le raccordez pas s'il présente une avarie en raison du transport.
- Avant la mise en service, retirez le matériau d'emballage et les films adhésifs du compartiment de cuisson et de 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 – Danger : magnétisme !



Attention au magnétisme



Attention aux personnes portant un stimulateur cardiaque

Le bandeau de commande contient des aimants permanents. Ceux-ci peuvent nuire au fonctionnement des implants électroniques, comme les stimulateurs cardiaques ou les pompes à insuline.

- ▶ Les personnes portant un implant électronique doivent donc respecter une distance minimum de 10 cm avec le bandeau de commande.

⚠ 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 et cordons d'alimentation secteur agréés par le fabricant.

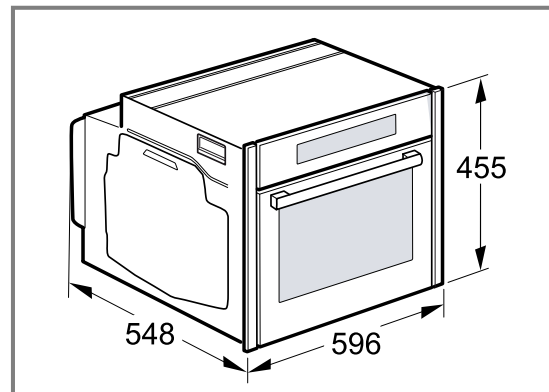
ATTENTION !

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.

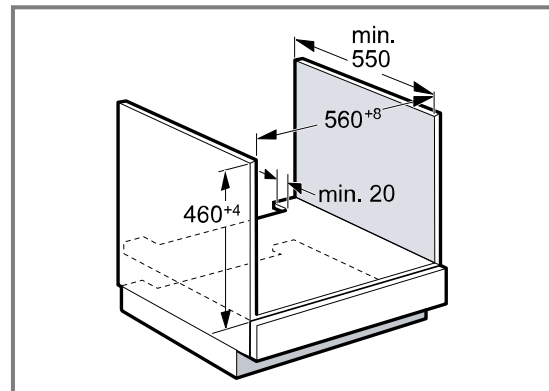
31.2 Dimensions de l'appareil

Vous trouverez ici les dimensions de l'appareil



31.3 Installation sous un plan de travail

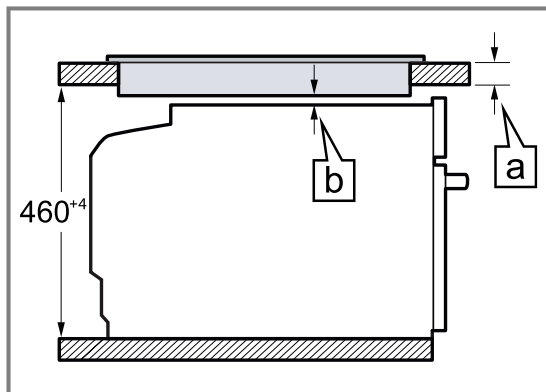
Observez les dimensions d'installation et les instructions d'installation lors de l'installation sous un plan de travail.



- Pour la ventilation de l'appareil, le plancher intermédiaire doit présenter une découpe de ventilation.
- 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.

31.4 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.



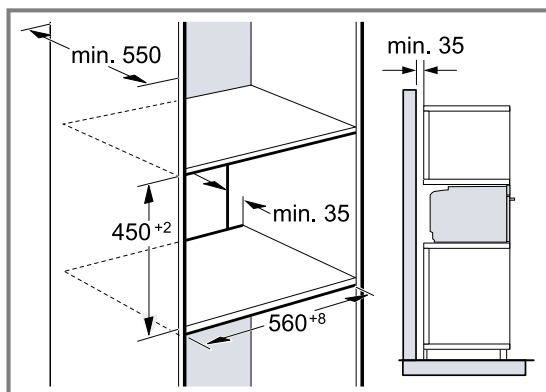
En raison de la distance minimale nécessaire \square l'épaisseur minimale du plan de travail qui en découle est \square .

Type de table de cuisson	a posé en mm	a affleurant en mm	b en mm
Table de cuisson induction	42	43	5
Table de cuisson induction pleine surface	52	53	5
Table de cuisson gaz	32	43	5 ¹
Table électrique	32	35	2

¹ Respecter les consignes d'encastrement nationales divergentes de la table de cuisson.

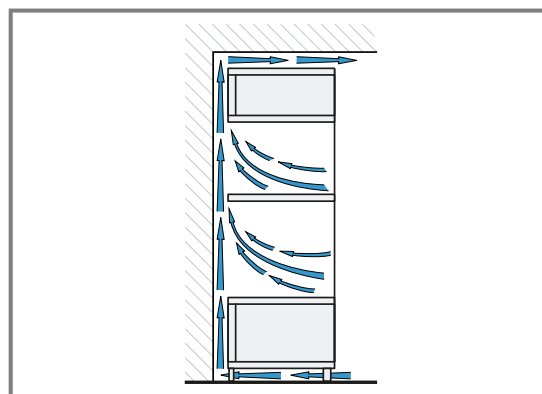
31.5 Installation dans un meuble haut

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.
- Afin de garantir une ventilation suffisante de l'appareil, un orifice d'aération d'au moins 200 cm² est nécessaire dans la zone de la plinthe. À cet effet, dé-

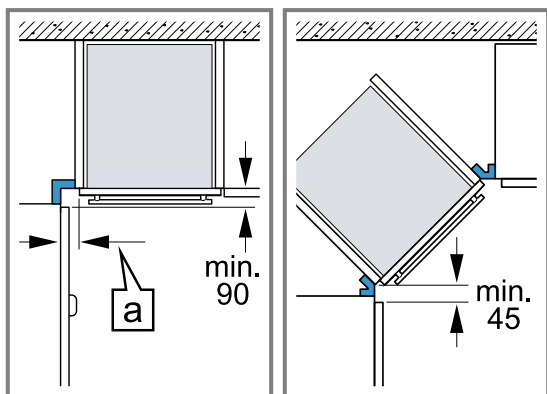
couper le cache du socle ou fixer une grille de ventilation. Il est important de veiller à ce que l'échange d'air soit garanti comme indiqué dans le croquis.



- Si le meuble haut possède un panneau arrière en plus des panneaux arrière préfabriqués, celui-ci doit être enlevé.
- Encastrer l'appareil à une hauteur qui permette de retirer sans problème les accessoires.

31.6 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 a dépend de l'épaisseur de la façade du meuble et de la poignée.

31.7 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.
- Si l'afficheur de l'appareil reste sombre, cela signifie qu'il est mal raccordé. Débrancher l'appareil du secteur, vérifier le branchement.

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

Remarque : L'appareil doit uniquement être raccordé à une prise avec fiche de contact 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 librement accessible ou, si un accès libre est impossible, un dispositif de sectionnement doit être installé dans l'installation électrique fixe, conformément aux réglementations d'installation.

Raccorder l'appareil électriquement sans fiche de contact de sécurité

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

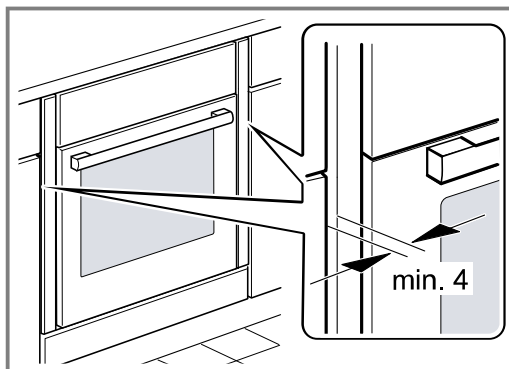
Un dispositif de sectionnement doit être intégré dans l'installation électrique fixe, conformément aux prescriptions d'installation.

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 \oplus
 - bleu = (neutre) conducteur neutre
 - marron = phase (conducteur externe)

31.8 Installer l'appareil

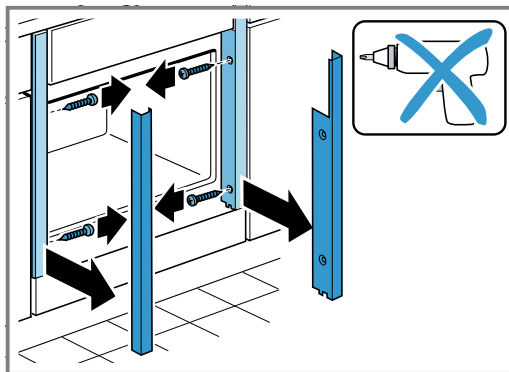
Remarque : Ne pas fixer les bandeaux à l'aide d'une visseuse. Cela risquerait d'endommager les bandeaux.

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



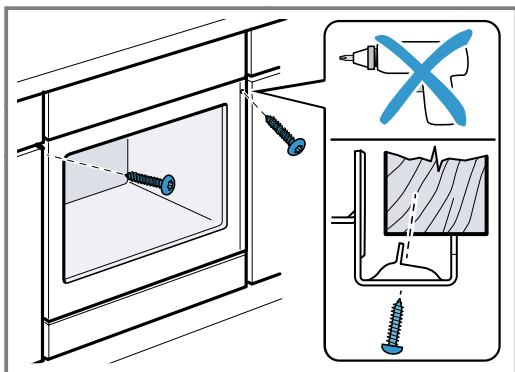
Une fente d'aération d'au moins 4 mm est nécessaire entre l'appareil et la façade des meubles adjacents.

3. Ouvrir la porte de l'appareil et dévisser les caches à gauche et à droite.

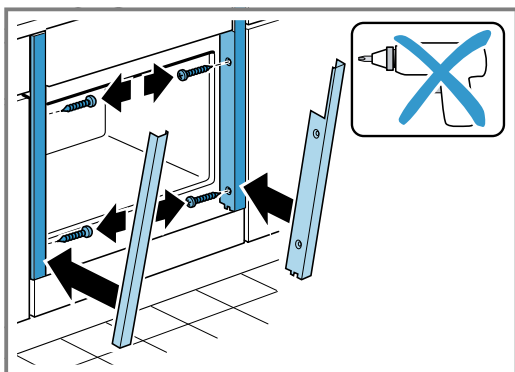


4. Fermez la porte de l'appareil.

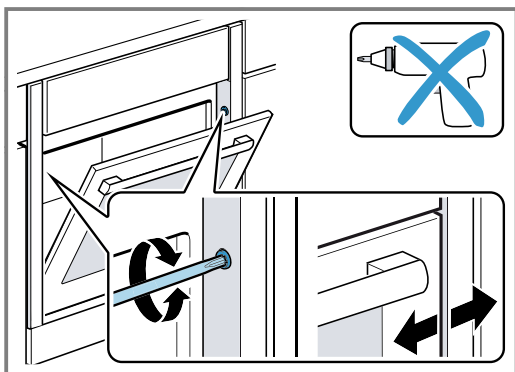
5. Vissez fermement l'appareil.



6. Appliquer les caches et les visser, d'abord en haut et ensuite en bas.



7. Si nécessaire, ajuster l'espace entre la porte de l'appareil et les caches latéraux en agissant sur la vis supérieure à gauche et à droite.

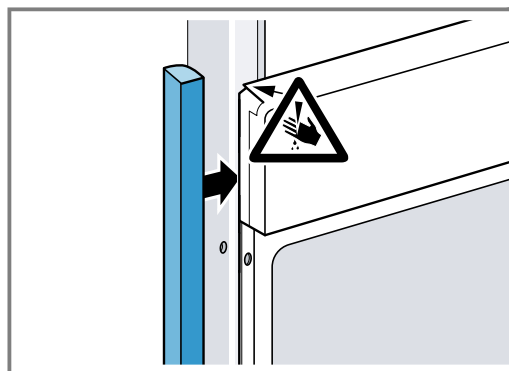


Remarque : L'écart entre le plan de travail et l'appareil ne peut pas être obturé par des baguettes supplémentaires.

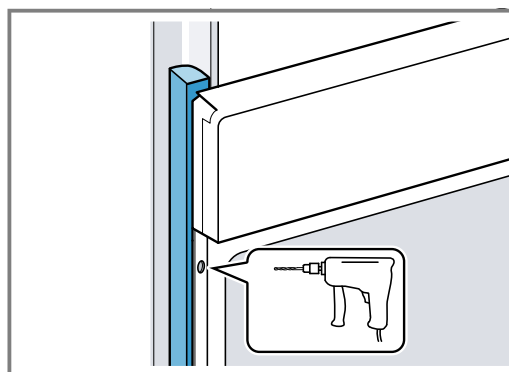
Aucune baguette de protection thermique ne doit être montée sur les parois latérales du meuble d'encastrement.

31.9 Pour les cuisines sans poignée avec baguette poignée verticale :

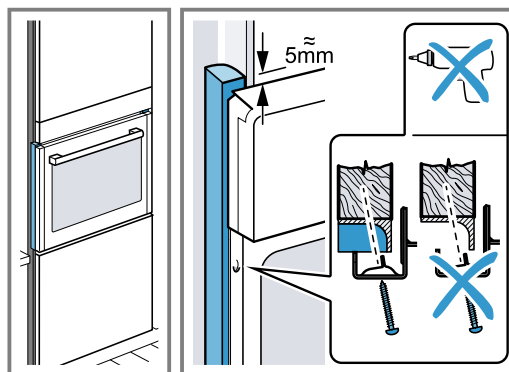
1. Fixer une pièce d'obturation appropriée pour couvrir les éventuels bords tranchants et garantir une installation sûre.



2. Pré-percer les profils en aluminium pour réaliser un raccord à vis.



3. Fixer l'appareil avec une vis adéquate.



31.10 Dépose de l'appareil

1. Mettez l'appareil hors tension.
2. Ouvrir la porte de l'appareil et dévisser les caches à gauche et à droite.
3. Desserrez les vis de fixation.
4. Soulevez légèrement l'appareil et retirez-le complètement.



Blank lined paper with horizontal ruling lines.



Register your product online
neff-home.com

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



9001696796
030418
fr

