



Four encastrable

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

B48FT78N2



Table des matières

MANUEL D'UTILISATION

1	Sécurité.....	2
2	Prévention des dégâts matériels	5
3	Protection de l'environnement et économies d'énergie	6
4	Description de l'appareil.....	7
5	Accessoires.....	10
6	Avant la première utilisation	12
7	Utilisation	14
8	Vapeur.....	15
9	Fonctions de temps	19
10	Thermomètre à viande.....	20
11	Assistant pour la cuisson et le rôtissage.....	22
12	Programme vapeur	23
13	Sécurité enfants	24
14	Chauffage rapide.....	25
15	Mode Sabbat.....	25
16	Réglages de base.....	26
17	Nettoyage et entretien	27
18	Fonctions de nettoyage	29
19	Supports	32
20	Porte de l'appareil	32
21	Dépannage	37
22	Mise au rebut.....	39
23	Service après-vente	40
24	Comment faire.....	40
25	INSTRUCTIONS DE MONTAGE	51
25.1	Consignes générales de montage	51

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

1.2 Utilisation conforme

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

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

Utilisez l'appareil uniquement :

- pour préparer des aliments et des boissons.
- pour un usage privé et dans les pièces fermées d'un domicile.
- jusqu'à une altitude maximale de 2000 m au-dessus du niveau de la mer.

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 Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

1.1 Indications générales

- Lisez attentivement cette notice.

1.4 Utilisation sûre

Insérez toujours correctement les accessoires dans le four.

→ "Accessoires", Page 10

⚠ 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 nettoyeurs abrasifs ni de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils peuvent rayer la surface.

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

- ▶ Prudence lors de la manipulation et du nettoyage.
- ▶ Si possible, portez des gants de protection.

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

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

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

- ▶ Portez des gants de protection.

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

→ "Prévention des dégâts matériels",

Page 5

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

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

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

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

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

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

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

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

- ▶ N'utilisez jamais un appareil endommagé.
- ▶ Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation secteur pour débrancher l'appareil du secteur. Débranchez toujours la fiche du cordon d'alimentation secteur.
- ▶ Si l'appareil ou le cordon d'alimentation secteur est endommagé, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.
- ▶ Appelez le service après-vente.
→ Page 40

⚠ AVERTISSEMENT – Danger : magnétisme !

Le bandeau de commande ou les éléments de commande contiennent des aimants permanents. Ceux-ci peuvent influencer sur des implants électroniques, p. ex. les stimulateurs cardiaques ou les pompes à insuline.

- ▶ Les porteurs d'un implant électronique doivent respecter une distance minimum de 10 cm du 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 Vapeur

Respectez ces consignes lorsque vous utilisez une fonction vapeur.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlure !

L'eau du réservoir d'eau peut devenir très chaude lorsque l'appareil continue de fonctionner.

- ▶ Videz le réservoir d'eau après chaque utilisation de l'appareil avec de la vapeur.

De la vapeur chaude est produite dans le compartiment de cuisson.

- ▶ Ne mettez pas la main dans le compartiment de cuisson pendant que l'appareil fonctionne à la vapeur.

Du liquide chaud peut se renverser lorsque vous enlevez des accessoires.

- ▶ Retirez les accessoires chauds avec précaution en utilisant des gants de cuisine.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Les vapeurs de liquides inflammables peuvent s'enflammer dans le compartiment de cuisson à cause des surfaces chaudes (déflagration). La porte de l'appareil peut s'ouvrir violemment. Des vapeurs chaudes et des flammes peuvent s'échapper.

- ▶ Ne versez aucun liquide inflammable (par exemple, des boissons alcoolisées) dans le réservoir d'eau.
- ▶ Remplissez le réservoir d'eau exclusivement d'eau ou de solution détartrante que nous recommandons.

1.6 Thermomètre à viande

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Un thermomètre à viande inadéquat peut endommager l'isolation.

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

1.7 Fonction de nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

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

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

2 Prévention des dégâts matériels

2.1 De manière générale

ATTENTION !

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- ▶ Ne pas garnir trop la plaque à pâtisserie en cas de gâteaux aux fruits très juteux.
- ▶ Utiliser de préférence la 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.

2.2 Vapeur

Respectez ces consignes lorsque vous utilisez la fonction vapeur.

ATTENTION !

Les moules en silicone ne sont pas adaptés au mode combiné avec la vapeur.

- ▶ Le récipient doit résister à la chaleur et à la vapeur.

Les récipients présentant des taches de rouille peuvent provoquer de la corrosion dans le compartiment de cuisson. Même des taches infimes peuvent occasionner de la rouille.

- ▶ N'utilisez pas de récipient présentant des taches de rouille.

Les liquides qui s'égouttent salissent le fond du compartiment de cuisson.

- ▶ Lors de la cuisson à la vapeur avec un bac de cuisson perforé, insérez toujours en-dessous la plaque à pâtisserie, la lèchefrite ou le bac de cuisson non perforé. Le liquide qui s'égoutte est récupéré.

L'eau chaude du réservoir d'eau peut endommager le système de vapeur.

- ▶ Remplissez le réservoir d'eau exclusivement avec de l'eau froide.

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.

Une grande quantité de vapeur est produite pendant un fonctionnement avec les modes de cuisson à la vapeur. L'eau de condensation qui s'accumule dans la gouttière située sous le compartiment de cuisson peut déborder et endommager les meubles adjacents.

- ▶ N'ouvrez pas la porte de l'appareil pendant le fonctionnement ou ouvrez-la aussi rarement que possible.

Si la solution détartrante atteint le bandeau de commande ou d'autres surfaces délicates, ceux-ci risquent d'être endommagés.

- ▶ Éliminez immédiatement la solution détartrante avec de l'eau.

Le nettoyage du réservoir d'eau au lave-vaisselle provoque des dégâts.

- ▶ Ne nettoyez pas le réservoir d'eau au lave-vaisselle.
- ▶ Nettoyez le réservoir d'eau avec un chiffon doux et un produit à vaisselle usuel du commerce.

3 Protection de l'environnement et économies d'énergie

3.1 Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

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



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

3.2 Économies d'énergie

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

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

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

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

- Ces types de moule absorbent particulièrement bien la chaleur.

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

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

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

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

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

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

Retirez les accessoires non utilisés du compartiment de cuisson.

- Les accessoires inutiles ne doivent pas être chauffés.

Laissez décongeler les plats surgelés avant de les préparer.

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

Remarque :

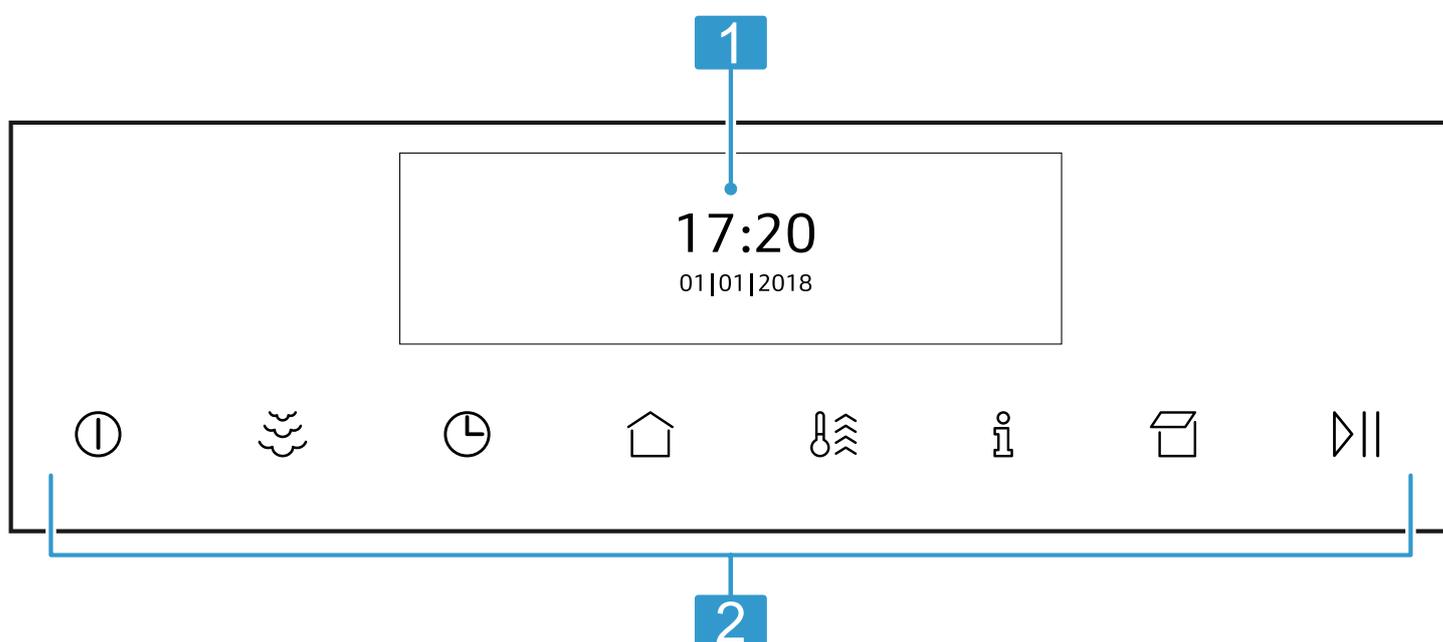
L'appareil consomme :

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

4 Description de l'appareil

4.1 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.



1 Affichage

2 Touches

4.2 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
☁	Fonction vapeur	Activer la fonction vapeur
🕒	Fonctions de temps/sécurité enfants	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Régler la "minuterie", la "durée " ou la fonctionnement différé "Fin à" ▪ Activer ou désactiver la "sécurité enfants"
🏠	Menu principal	Sélectionner les modes de fonctionnement et les réglages
🔥	Chauffage rapide	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Activer ou désactiver le "chauffage rapide" ▪ Activer ou désactiver "PowerBoost"
ℹ	Informations	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Afficher d'autres informations ▪ Afficher la température actuelle

Symbole	Nom	Utilisation
	Ouvrir le bandeau	Remplir ou vider le réservoir d'eau
	Démarrer/arrêter	Démarrer ou arrêter le fonctionnement

4.3 Écran

À l'écran sont affichés les valeurs de réglage actuelles, les sélections possibles ou des textes d'information.

Élément de commande

Utilisez l'affichage pour régler toutes les fonctions de votre appareil.

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

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

4.4 Menu principal

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

Pour ouvrir le menu principal, appuyez sur la touche .

Fonction	Nom	Utilisation
	Modes de cuisson	Sélectionner le mode de cuisson et la température souhaités pour vos mets
	Cuire à la vapeur	Cuire à la vapeur
	Assistant pour la cuisson et le rôtissage	Recommandations de réglage pour la cuisson de pâtisseries et le rôtissage
	Programme vapeur	Préparer des mets à la vapeur
	MyProfile	Adapter les réglages de l'appareil en fonction de ses besoins
	Détartre	Détartre le système vapeur
	Séchage	Séchez le compartiment de cuisson après une utilisation avec de la vapeur
	Aide de nettoyage de la sole	Nettoyez le fond du compartiment de cuisson pour le débarrasser des salissures légères
	EcoClean	Nettoyer le compartiment de cuisson

4.5 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
	CircoTherm chaleur tournante	40 - 200 °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	50 - 250 °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.
	Gril air pulsé	50 - 250 °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.

Symbole	Mode de cuisson	Température	Utilisation
	Position Pizza	50 - 250 °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 - 240 °C	Pour la cuisson de pain, de petits pains et de pâtisseries qui requièrent des températures élevées.
	Gril grande surface	50 - 275 °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 - 275 °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	2 positions	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.
	Sous vide	50 - 95 °C	Pour cuire sous vide et à basse température de la viande, du poisson, des légumes et des desserts. Avant la cuisson, fermez hermétiquement les mets dans des sacs de cuisson spéciaux thermorésistants avec un appareil à mise sous vide. Grâce à l'enveloppe protectrice, les nutriments et les arômes restent préservés.
	Position décongélation	30 - 60 °C	Pour décongeler en douceur des mets congelés.
	Préchauffer la vaisselle	30 - 70 °C	Pour chauffer de la vaisselle.
	Maintenir au chaud	60 - 100 °C	Pour maintenir au chaud des mets cuits.
	Convection naturelle éco	50 - 250 °C	Pour la cuisson délicate de mets sélectionnés. La chaleur est diffusée par la voûte et la sole. Le mode de cuisson situé entre 150 et 250 °C est le plus efficace. Ce mode de cuisson est utilisé pour déterminer la consommation d'énergie en mode conventionnel.
	CircoTherm Eco	40 - 200 °C	Pour la cuisson douce de mets sélectionnés sur un niveau, sans préchauffage. Le ventilateur répartit dans le compartiment de cuisson la chaleur de la résistance circulaire située dans la paroi arrière. Le mode de cuisson situé entre 125 et 200 °C est le plus efficace. Ce mode de cuisson est utilisé pour déterminer la consommation d'énergie en mode recirculation de l'air et la classe d'efficacité énergétique.
	Réchauffer	80 - 180 °C	Pour le réchauffage doux de mets ou pour le réchauffage de pâtisseries.

4.6 Compartiment de cuisson

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

Supports

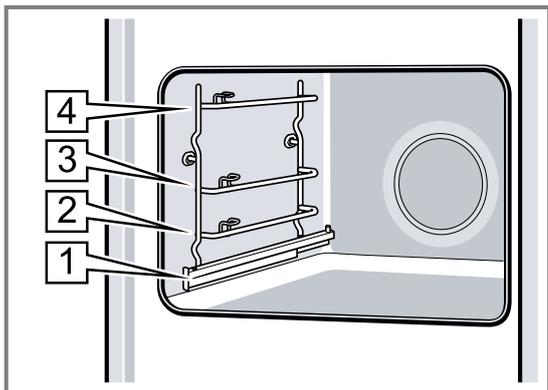
Vous pouvez insérer des accessoires à différentes hauteurs dans les supports du compartiment de cuisson.

→ "Accessoires", Page 10

Votre appareil possède 4 niveaux d'enfournement. Les niveaux 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 laver.

→ "Supports", Page 32



Surfaces autonettoyantes

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

Les surfaces suivantes sont autonettoyantes :

- Paroi arrière
- Voûte
- Parois latérales

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

→ "Fonction de nettoyage EcoClean", Page 29

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 modes de fonctionnement, l'éclairage s'allume avec le démarrage du mode de 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 !

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

- Maintenez les fentes d'aération dégagées.

Le ventilateur continue de fonctionner un certain temps, afin que l'appareil refroidisse plus vite une fois le programme terminé.

Porte de l'appareil

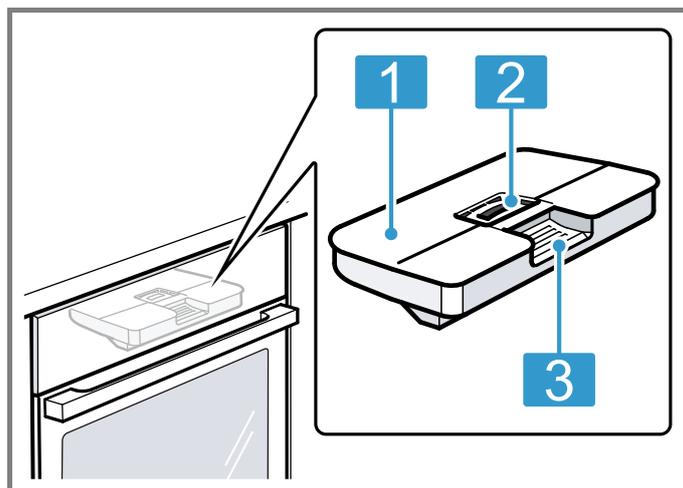
Si vous ouvrez la porte de l'appareil en cours de programme, l'appareil cesse de fonctionner. Lorsque vous refermez la porte de l'appareil, le programme se poursuit automatiquement.

Réservoir d'eau

Vous avez besoin du réservoir d'eau pour les modes de cuisson à la vapeur.

Le réservoir d'eau se trouve derrière le bandeau de commande.

→ "Remplir le réservoir d'eau", Page 15



- | | |
|---|---------------------------------|
| 1 | Couvercle du réservoir |
| 2 | Ouverture pour remplir et vider |
| 3 | Poignée pour retirer et insérer |

5 Accessoires

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

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

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

Accessoires	Utilisation
Grille	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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 grill ou l'eau lors du fonctionnement à la vapeur.
Panier vapeur, non perforé, taille S	<p>Cuisson de :</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Riz ■ Légumineux ■ Céréales <p>Placer le panier vapeur sur la grille.</p>
Panier vapeur perforé, taille S	<ul style="list-style-type: none"> ■ Cuire des légumes à la vapeur. ■ Extraire le jus des baies. ■ Décongeler. <p>Placer le panier vapeur sur la grille.</p>
Panier vapeur perforé, taille XL	<p>Cuire de grandes quantités d'aliments à la vapeur.</p>
Thermomètre à viande	<p>Rôtir ou cuisiner avec précision. → "Thermomètre à viande", Page 20</p>

5.1 Remarques concernant les accessoires

Certains accessoires ne sont adaptés qu'à certains modes de fonctionnement.

Panier à vapeur

Les paniers à vapeur conviennent pour les pures modes de cuisson à la vapeur jusque 120 °C. Les paniers à vapeur ne sont pas adaptés pour des températures supérieures ou d'autres modes de cuisson. Les récipients se décolorent et se déforment en permanence.

5.2 Fonction d'arrêt

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

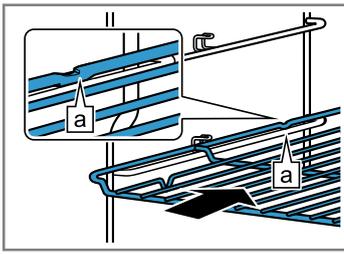
Vous pouvez retirer l'accessoire à peu près à mi-chemin jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place. La sécurité anti-basculement fonctionne uniquement si vous enfournez les accessoires dans le bon sens dans le compartiment de cuisson.

5.3 Introduire des accessoires dans le compartiment de cuisson

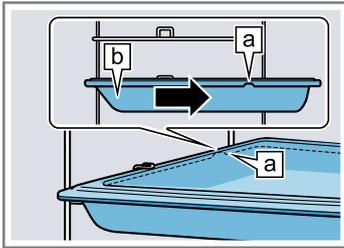
Insérez toujours les accessoires dans le bon sens dans le compartiment de cuisson. C'est la seule façon de pouvoir retirer les accessoires à peu près à moitié sans les faire basculer.

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

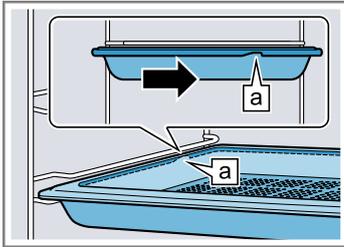
Grille combinée
Introduisez la grille avec la courbure ~ vers le bas, la face ouverte vers la porte de l'appareil.



Tôle par ex. lèche-frite ou plaque à pâtisserie
Introduisez la plaque en orientant la partie biseautée [b] vers la porte de l'appareil.

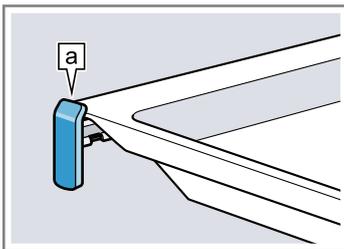


Panier vapeur perforé, taille XL
Introduisez le panier en orientant la partie biseautée [b] vers la porte de l'appareil.



3. Pour installer les accessoires à hauteur d'encastrement avec les rails télescopiques, sortez ces derniers.

Grille ou tôle
Positionnez l'accessoire de manière à ce que son bord se trouve derrière la languette [a] du rail télescopique.



Remarque : Lorsqu'ils sont complètement sortis, les rails télescopiques s'enclenchent en place. Repoussez 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.

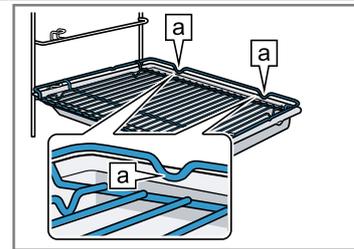
Remarque : Retirez du compartiment de cuisson les accessoires dont vous n'avez pas besoin pendant le fonctionnement.

Combiner les accessoires

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

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

Grille sur lèche-frite



5.4 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.

6 Avant la première utilisation

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

6.1 Avant la première mise en service

Avant d'effectuer la première mise en service, informez-vous auprès de votre société de distribution d'eau pour connaître la dureté de l'eau de votre robinet. Pour que

l'appareil vous rappelle de manière fiable un détartrage requis en attente, vous devez régler correctement la classe de dureté de l'eau.

ATTENTION !

Si la dureté de l'eau est mal réglée, l'appareil ne peut pas vous rappeler de détartrer à temps.

- Réglez correctement la dureté de l'eau.

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

- ▶ N'utilisez pas d'eau distillée, pas d'eau du robinet fortement chlorée (>40mg/l) ni d'autres liquides.
- ▶ Utilisez exclusivement de l'eau froide fraîche du robinet, de l'eau adoucie ou de l'eau minérale plate.

Des dysfonctionnements peuvent survenir en cas d'utilisation d'eau filtrée ou déminéralisée. L'appareil indique que son réservoir d'eau doit être rempli, même s'il est plein, ou le fonctionnement à la vapeur s'arrête au bout de 2 minutes environ.

- ▶ Mélangez le cas échéant de l'eau filtrée ou déminéralisée avec la même quantité d'eau minérale non gazeuse en bouteille.

Conseil : Si vous utilisez de l'eau minérale, réglez la classe de dureté de l'eau sur « très dure ». Si vous utilisez de l'eau minérale, utilisez uniquement de l'eau minérale non gazeuse.

Conseil : Si votre eau du robinet est fortement calcaire, nous vous recommandons d'utiliser de l'eau adoucie. Si vous utilisez exclusivement de l'eau adoucie, vous pouvez régler la classe de dureté de l'eau « adoucie ».

Réglage	Dureté de l'eau en mmol/l	Dureté allemande en °dH	Dureté française en °fH
0 (adoucie) ¹	-	-	-
1 (douce)	jusqu'à 1,5	jusqu'à 8,4	jusqu'à 15
2 (moyenne)	1,5-2,5	8,4-14	15-25
3 (dure)	2,5-3,8	14-21,3	25-38
4 (très dure) ²	supérieure à 3,8	supérieure à 21,3	supérieure à 38

¹ À régler uniquement si vous utilisez de l'eau adoucie.

² À régler également pour l'eau minérale. Utiliser uniquement de l'eau minérale non gazeuse.

6.2 Première mise en service :

Après le raccordement électrique ou après une panne de courant prolongée, les réglages pour la première mise en service de l'appareil apparaissent.

Remarque : Vous pouvez adapter les réglages à tout moment dans les réglages de base.

→ "Réglages de base", Page 26

Régler la langue

1. Branchez l'appareil sur le secteur.
- ✓ Le premier réglage apparaît après quelques secondes.
2. Appuyez sur la ligne inférieure.
3. Pour sélectionner la langue, balayez vers la gauche ou vers la droite.
4. Appuyez sur la ligne supérieure.

Régler l'heure

1. Appuyez sur "Heure".
2. Appuyez sur la ligne inférieure.
3. Pour sélectionner l'heure, balayez vers la gauche ou vers la droite.
4. Appuyez sur "Minutes".
5. Pour sélectionner les minutes, balayez vers la gauche ou vers la droite.
6. Enregistrez le réglage avec .

Régler la date

1. Appuyez sur "Date".
2. Appuyez sur la ligne inférieure.
3. Pour sélectionner le jour, balayez vers la gauche ou vers la droite.
4. Appuyez sur "Mois".
5. Pour sélectionner le mois, balayez vers la gauche ou vers la droite.
6. Appuyez sur "Année".
7. Pour sélectionner l'année, balayez vers la gauche ou vers la droite.
8. Enregistrez le réglage avec .

Régler la dureté de l'eau

1. Appuyez sur "Dureté de l'eau".
2. Pour sélectionner la dureté de l'eau, balayez vers la gauche ou vers la droite.
→ "Avant la première mise en service", Page 12
3. Terminez la première mise en service avec .
4. Ouvrez et fermez la porte de l'appareil une fois.
- ✓ L'appareil effectue une auto-vérification et est ensuite fonctionnel.
- ✓ La première mise en service est terminée.

6.3 Calibrer et nettoyer l'appareil

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

Remarque : La température d'ébullition de l'eau dépend de la pression atmosphérique. Lors du calibrage, l'appareil s'adapte aux conditions de pression du lieu d'installation.

Condition : Le compartiment de cuisson est complètement refroidi.

1. Retirez du compartiment de cuisson les informations sur le produit, les accessoires et les restes d'emballage, tels que les billes de polystyrène.
2. Essuyez les surfaces lisses du compartiment de cuisson avec un chiffon doux et humide.
3. Allumez l'appareil avec .
- "Allumer l'appareil", Page 14
4. Remplissez le réservoir d'eau.
→ "Remplir le réservoir d'eau", Page 15
5. Réglez le mode de cuisson, la température et la durée pour le calibrage et démarrez avec .
- "Cuire à la vapeur", Page 16

Calibrage

Mode de cuisson	Cuire à la vapeur ☁
Température	100 °C
Durée	30 minutes

Conseil : N'ouvrez pas la porte de l'appareil lors du calibrage. Sinon, le calibrage sera interrompu.

- ✓ Le calibrage démarre. Cela génère beaucoup de vapeur.

6. 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.

Laissez refroidir l'appareil, puis essuyez l'eau du fond du compartiment de cuisson.

- Réglez le mode de cuisson et la température pour la chauffe et démarrez avec \triangleright .
→ "Réglage du mode de cuisson et de la température", Page 14

Chauffe

Mode de cuisson	CircoTherm chaleur tournante \curvearrowright
Température	maximale
Durée	30 minutes

- Aérez la cuisine tant que l'appareil chauffe.
- Éteignez l'appareil au bout de 30 minutes avec \odot .
→ "Éteindre l'appareil", Page 14
- Laissez l'appareil refroidir.
- Nettoyez les surfaces lisses avec du produit de nettoyage et une lavette.
- Videz le réservoir d'eau et séchez le compartiment de cuisson.
→ "Après chaque fonctionnement à la vapeur", Page 18
- Nettoyez soigneusement les accessoires avec du produit de nettoyage et une lavette douce.

Remarque : En cas de panne de courant ou de déconnexion du réseau, les réglages du calibrage restent enregistrés.

Conseil : Pour que les réglages du calibrage s'adaptent après un déménagement, réinitialisez l'appareil aux réglages usine dans les réglages de base. Ensuite, répétez le calibrage.
→ "Réglages de base", Page 26

7 Utilisation

7.1 Allumer l'appareil

- ▶ Allumez l'appareil avec \odot .

Remarques

- Les réglages de base vous permettent de définir si les modes de cuisson ou le menu principal s'affichent 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.

7.2 Éteindre l'appareil

- ▶ Éteignez l'appareil avec \odot .

Remarques

- L'indicateur de chaleur résiduelle s'affiche en fonction de la température du compartiment de cuisson.
→ "Indicateur de chaleur résiduelle", Page 14
- 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 10

7.3 Indicateur de chaleur résiduelle

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

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

7.4 Réglage du mode de cuisson et de la température

- Allumez l'appareil avec \odot .
✓ Les modes de cuisson s'affichent.
- Balayez vers la gauche ou vers la droite jusqu'à ce que le mode de cuisson apparaisse au milieu.
- Appuyez sur la température.
- Balayez vers la droite gauche ou vers la gauche jusqu'à ce que la température apparaisse au milieu.
- Démarrez le fonctionnement avec \triangleright .
✓ La durée de fonctionnement apparaît.
✓ La barre de chauffage affiche la montée de température.
- Lorsque vos mets sont prêts, éteignez l'appareil avec \odot .

7.5 Modifier la température

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

- Appuyez sur Température.
- Balayez vers la gauche ou vers la droite jusqu'à ce que la température modifiée apparaisse au milieu.
✓ La température est modifiée.

7.6 Modifier le mode de cuisson

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

- Interrompez le fonctionnement avec \triangleright .
- Appuyez sur le mode de cuisson.

3. Balayez vers la gauche ou vers la droite jusqu'à ce que le mode de cuisson souhaité apparaisse au milieu.
4. Réglez la température et démarrez le fonctionnement.

7.7 Interrompre le fonctionnement

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

7.8 Annuler le fonctionnement

Remarque : Vous ne pouvez pas annuler certaines fonctions, par exemple les fonctions de nettoyage.

- ▶ Appuyez sur \blacktriangleright à plusieurs reprises jusqu'à ce que le fonctionnement soit annulé.
- ✓ Le fonctionnement est annulé et tous les réglages sont réinitialisés.

- ✓ En fonction de la température du compartiment de cuisson, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner jusqu'au refroidissement du compartiment de cuisson.

7.9 Afficher la température actuelle

En cours de chauffage, vous pouvez également afficher la température actuelle.

- ▶ Appuyez sur I .
- ✓ La température apparaît pendant quelques secondes.

7.10 Afficher des informations

Condition : La touche I s'allume.

- ▶ Appuyez sur I .
- ✓ Les informations apparaissent pendant quelques secondes.

8 Vapeur

La vapeur permet de cuire les aliments de manière particulièrement douce. Vous pouvez utiliser les modes de cuisson à la vapeur ou activer la fonction vapeur pour certains modes de cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlure !

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.

8.1 Remplir le réservoir d'eau

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Les vapeurs de liquides inflammables peuvent s'enflammer dans le compartiment de cuisson à cause des surfaces chaudes (déflagration). La porte de l'appareil peut s'ouvrir violemment. Des vapeurs chaudes et des flammes peuvent s'échapper.

- ▶ Ne versez aucun liquide inflammable (par exemple, des boissons alcoolisées) dans le réservoir d'eau.
- ▶ Remplissez le réservoir d'eau exclusivement d'eau ou de solution détartrante que nous recommandons.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

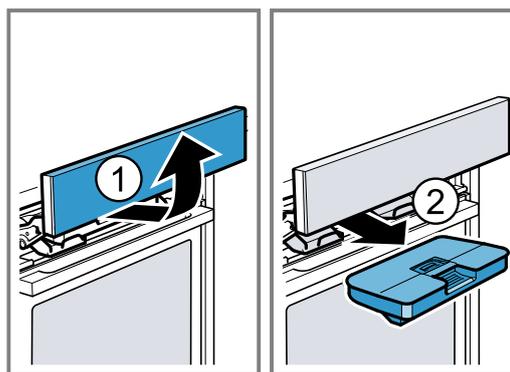
Le réservoir d'eau peut devenir chaud lorsque l'appareil fonctionne.

- ▶ Lorsque l'appareil vient de fonctionner, patientez jusqu'à ce que le réservoir d'eau soit refroidi.
- ▶ Retirez le réservoir d'eau de son logement.

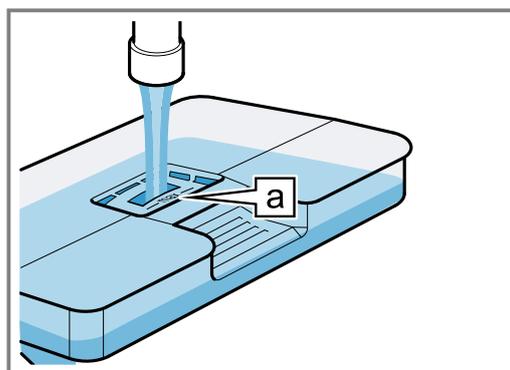
Condition : La dureté de l'eau est correctement réglée.
→ "Avant la première mise en service", Page 12

1. Appuyez sur I .
- ✓ Le bandeau de commande est automatiquement poussé vers l'avant.
2. Tirez le bandeau de commande vers l'avant des deux mains et poussez-le ensuite vers le haut, jusqu'à ce qu'il s'encliquette ①.

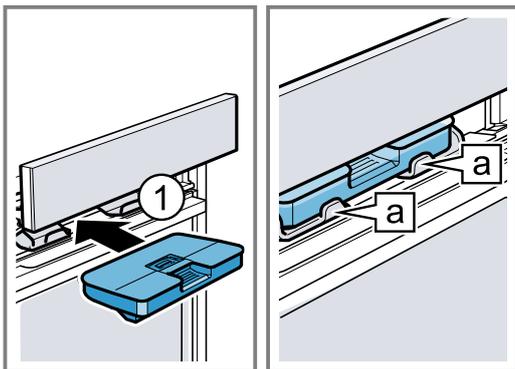
3. Soulevez le réservoir d'eau et retirez-le de son logement ②.



4. Appuyez sur le couvercle du réservoir d'eau le long du joint pour empêcher l'eau de s'écouler du réservoir.
5. Remplissez l'eau jusqu'au marquage « max » a dans le réservoir d'eau.



6. Insérez le réservoir d'eau rempli ①. Assurez-vous que le réservoir d'eau s'enclenche sur les supports [a].



7. Poussez lentement le bandeau de commande vers le bas, puis enfoncez-le vers l'arrière jusqu'à ce qu'il soit entièrement fermé.

8.2 Remplir le réservoir d'eau

Lorsque "Remplir le réservoir d'eau" apparaît, remplissez le réservoir d'eau.

Remarques

- Cuire à la vapeur, position fermentation, position décongélation et réchauffer : si vous ne remplissez pas le réservoir d'eau, l'appareil interrompt le fonctionnement. Remplissez le réservoir d'eau.
- Fonction vapeur : si vous ne remplissez pas le réservoir d'eau, l'appareil continue à fonctionner sans vapeur.

1. Ouvrez le bandeau de commande.
2. Retirez le réservoir d'eau et remplissez-le.
3. Remettez en place le réservoir d'eau rempli et fermez le bandeau de commande.

8.3 Modes de cuisson à la vapeur

Votre appareil dispose de plusieurs modes de cuisson à la vapeur :

- Cuire à la vapeur ☁
- Position fermentation ☰
- Cuisson sous-vide ☒
- Position décongélation ✂
- Réchauffer ☕

Cuire à la vapeur

Lors de la "cuisson à la vapeur" la vapeur d'eau chaude cuit les mets et les empêche de perdre leurs nutriments. Ce mode de préparation permet de conserver la forme, la couleur et l'arôme typique des mets.

Régler la cuisson à la vapeur

1. Remplissez le réservoir d'eau.
→ "Remplir le réservoir d'eau", Page 15
2. Allumez l'appareil avec ①.
3. Appuyez sur ☰.
4. Pour régler "Cuire à la vapeur"☁, balayez vers la gauche ou vers la droite.
5. Pour sélectionner la température, appuyez sur la ligne inférieure.
6. Pour sélectionner une température, balayez vers la gauche ou vers la droite.
7. Pour sélectionner la durée, appuyez sur la ligne inférieure.

8. Pour sélectionner une durée, balayez vers la gauche ou vers la droite.
9. Démarrez la cuisson à la vapeur avec ▷||.
→ "Interrompre le fonctionnement", Page 15
→ "Annuler le fonctionnement", Page 15
- ✓ Si le réservoir d'eau se vide pendant la cuisson à la vapeur, cette dernière sera interrompue.
→ "Remplir le réservoir d'eau", Page 16
- ✓ Lorsque la durée est écoulée, un signal retentit et l'appareil cesse de chauffer.
→ "Éteindre l'appareil", Page 14
10. Pour arrêter le signal sonore, appuyez sur une touche de votre choix.
11. Videz le réservoir d'eau et séchez le compartiment de cuisson.
→ "Après chaque fonctionnement à la vapeur", Page 18

Position fermentation

Avec la "position fermentation", la pâte lève nettement plus rapidement qu'à température ambiante et ne se dessèche pas.

Régler la position fermentation

Condition : Le compartiment de cuisson est complètement refroidi.

1. Remplissez le réservoir d'eau.
→ "Remplir le réservoir d'eau", Page 15
2. Allumez l'appareil avec ①.
3. Pour régler la "position fermentation"☰, balayez vers la gauche ou vers la droite.
4. Pour sélectionner le niveau, dans la ligne inférieure, appuyez sur "1".
5. Pour régler le niveau 2, balayez vers la gauche.
6. Pour enregistrer les réglages, appuyez sur ☑.
7. Pour sélectionner la durée, appuyez sur |>|.
8. Pour sélectionner une durée, balayez vers la gauche ou vers la droite.
9. Pour enregistrer les réglages, appuyez sur ☑.
10. Démarrez la position fermentation avec ▷||.
→ "Interrompre le fonctionnement", Page 15
→ "Annuler le fonctionnement", Page 15
- ✓ Si le réservoir d'eau se vide pendant la position fermentation, cette dernière sera interrompue.
→ "Remplir le réservoir d'eau", Page 16
- ✓ Lorsque la durée est écoulée, un signal retentit et l'appareil cesse de chauffer.
→ "Éteindre l'appareil", Page 14
11. Pour arrêter le signal sonore, appuyez sur une touche de votre choix.
12. Videz le réservoir d'eau et séchez le compartiment de cuisson.
→ "Après chaque fonctionnement à la vapeur", Page 18

Cuisson sous vide

"Cuisson sous-vide" est une variante de la cuisson à basse température dans laquelle les aliments emballés sous vide sont cuits à des températures comprises entre 50 et 95 C° et à 100 % de vapeur. La cuisson sous vide convient pour la viande, le poisson, les légumes et les desserts.

Les mets sont scellés hermétiquement dans des sacs pour mise sous vide thermorésistants spéciaux avec un appareil à mise sous vide. Le sac pour mise sous vide protecteur préserve les nutriments et les arômes.

Régler la cuisson sous vide

Remarques

- Pendant la cuisson sous vide, l'écoulement d'eau de condensation sur le fond du compartiment de cuisson est plus important que pendant les autres modes de cuisson.
- Si le réservoir d'eau se vide pendant un mode sous vide, le fonctionnement sera interrompu.

Condition : Le compartiment de cuisson est complètement refroidi.

1. ATTENTION !

Risque de détériorations de meubles

- ▶ N'utilisez pas un deuxième remplissage de réservoir d'eau pour la cuisson sous vide.

Remplissez complètement le réservoir d'eau.

→ "Remplir le réservoir d'eau", Page 15

2. Allumez l'appareil avec .

3. Pour régler la "cuisson sous vide" , balayez vers la gauche ou vers la droite.

4. Pour sélectionner la température, appuyez sur Température.

5. Pour sélectionner une température, balayez vers la gauche ou vers la droite.

6. Pour sélectionner la durée, appuyez sur .

7. Pour sélectionner une durée, balayez vers la gauche ou vers la droite.

8. Démarrez la cuisson sous vide avec .

→ "Interrompre le fonctionnement", Page 15

→ "Annuler le fonctionnement", Page 15

✓ Lorsque la durée est écoulée, un signal retentit et l'appareil cesse de chauffer.

→ "Éteindre l'appareil", Page 14

9. Pour arrêter le signal sonore, appuyez sur une touche de votre choix.

10. **AVERTISSEMENT – Risque de brûlure!**

L'eau chaude s'accumule sur le sachet sous vide pendant la cuisson.

- ▶ Soulevez délicatement le sachet sous vide avec une manique pour que l'eau chaude s'écoule dans la lèchefrite ou le récipient de cuisson.
- ▶ Retirez le sachet sous vide prudemment avec une manique.

Retirez le sachet sous vide prudemment avec une manique.

11. Videz le réservoir d'eau et séchez le compartiment de cuisson.

→ "Après chaque fonctionnement à la vapeur", Page 18

Position décongélation

La "position décongélation" vous permet de décongeler des produits congelés et surgelés.

Régler la position décongélation

1. Remplissez le réservoir d'eau.

→ "Remplir le réservoir d'eau", Page 15

2. Allumez l'appareil avec .

3. Pour régler la "position décongélation" , balayez vers la gauche ou vers la droite.

4. Pour sélectionner la température, appuyez sur Température.

5. Pour sélectionner une température, balayez vers la gauche ou vers la droite.

6. Pour enregistrer les réglages, appuyez sur .

7. Pour sélectionner la durée, appuyez sur .

8. Pour sélectionner une durée, balayez vers la gauche ou vers la droite.

9. Pour enregistrer les réglages, appuyez sur .

10. Démarrez la position décongélation avec .

→ "Interrompre le fonctionnement", Page 15

→ "Annuler le fonctionnement", Page 15

✓ Si le réservoir d'eau se vide pendant la position décongélation, cette dernière sera interrompue.

→ "Remplir le réservoir d'eau", Page 16

✓ Lorsque la durée est écoulée, un signal retentit et l'appareil cesse de chauffer.

→ "Éteindre l'appareil", Page 14

11. Pour arrêter le signal sonore, appuyez sur une touche de votre choix.

12. Videz le réservoir d'eau et séchez le compartiment de cuisson.

→ "Après chaque fonctionnement à la vapeur", Page 18

Réchauffer

La fonction "Réchauffer" vous permet de réchauffer des mets déjà cuits en les préservant, ou de réchauffer des pains et pâtisseries de la veille.

Régler le mode Réchauffer

Condition : Le compartiment de cuisson est complètement refroidi (température ambiante).

1. Remplissez le réservoir d'eau.

→ "Remplir le réservoir d'eau", Page 15

2. Allumez l'appareil avec .

3. Pour régler "Réchauffer" , balayez vers la gauche ou vers la droite.

4. Pour sélectionner la température, appuyez sur Température.

5. Pour sélectionner une température, balayez vers la gauche ou vers la droite.

6. Pour enregistrer les réglages, appuyez sur .

7. Pour sélectionner la durée, appuyez sur .

8. Pour sélectionner une durée, balayez vers la gauche ou vers la droite.

9. Pour enregistrer les réglages, appuyez sur .

10. Démarrez le réchauffage avec .

→ "Interrompre le fonctionnement", Page 15

→ "Annuler le fonctionnement", Page 15

✓ Si le réservoir d'eau se vide pendant le réchauffage, cette dernière sera interrompue.

→ "Remplir le réservoir d'eau", Page 16

✓ Lorsque la durée est écoulée, un signal retentit et l'appareil cesse de chauffer.

→ "Éteindre l'appareil", Page 14

11. Pour arrêter le signal sonore, appuyez sur une touche de votre choix.

12. Videz le réservoir d'eau et séchez le compartiment de cuisson.

→ "Après chaque fonctionnement à la vapeur", Page 18

8.4 Cuire avec la fonction vapeur

Lors de la cuisson avec la fonction vapeur, l'appareil libère de la vapeur dans le compartiment de cuisson à différents intervalles. Cela donne aux mets une croûte

croustillante et une surface brillante. La viande devient juteuse et tendre à l'intérieur, et elle réduit peu en volume.

Modes de cuisson pour la fonction vapeur

Vous pouvez activer la fonction vapeur pour ces modes de cuisson :

- "CircoTherm chaleur tournante" 
- "Convection naturelle" 
- "Gril air pulsé" 
- "Niveau de cuisson du pain" 
- "Maintenir au chaud" 

Activer la fonction vapeur

1. Remplissez le réservoir d'eau.
→ "Remplir le réservoir d'eau", Page 15
 2. Allumez l'appareil avec 
 3. Réglez un mode de cuisson approprié.
→ "Modes de cuisson pour la fonction vapeur", Page 18
 4. Régler une température.
 5. Activez la fonction vapeur avec 
 6. Pour sélectionner l'intensité de la vapeur , balayez vers la gauche ou vers la droite
 - faible
 - moyenne
 - forte
 7. Pour enregistrer les réglages, appuyez sur 
 8. Démarrez le fonctionnement avec la fonction vapeur avec 
- ✓ Si le réservoir d'eau se vide pendant que la fonction vapeur est en cours, "Remplir le réservoir d'eau" apparaît. Le fonctionnement continue sans la fonction vapeur.
→ "Remplir le réservoir d'eau", Page 16

Interrompre la fonction vapeur

1. Appuyez sur 
 2. Appuyez sur la ligne inférieure avec l'intensité de la vapeur.
 3. Pour régler "Arrêt", balayez vers la droite.
- ✓ Le fonctionnement continue sans la fonction vapeur.

Arrêter le fonctionnement avec la fonction vapeur

1. Éteignez l'appareil avec 
2. Videz le réservoir d'eau et séchez le compartiment de cuisson.
→ "Après chaque fonctionnement à la vapeur", Page 18

8.5 Après chaque fonctionnement à la vapeur

Après chaque fonctionnement à la vapeur, l'eau résiduelle est récupérée dans le réservoir d'eau. Videz et séchez ensuite le réservoir d'eau et le compartiment de cuisson.

Vider le réservoir d'eau

AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Le réservoir d'eau peut devenir chaud lorsque l'appareil fonctionne.

- ▶ Lorsque l'appareil vient de fonctionner, patientez jusqu'à ce que le réservoir d'eau soit refroidi.
- ▶ Retirez le réservoir d'eau de son logement.

ATTENTION !

- Faire sécher le réservoir d'eau dans le compartiment de cuisson chaud entraîne son endommagement.
- ▶ Ne séchez pas le réservoir d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.
- Le nettoyage du réservoir d'eau au lave-vaisselle provoque des dégâts.
- ▶ Ne nettoyez pas le réservoir d'eau au lave-vaisselle.
 - ▶ Nettoyez le réservoir d'eau avec un chiffon doux et un produit à vaisselle usuel du commerce.

Remarque : Après l'extension de l'appareil, la touche tactile  reste allumée un peu plus longtemps, afin de vous rappeler de vider le réservoir d'eau.

1. Ouvrez le bandeau de commande avec 
2. Enlevez le réservoir à eau.
3. Retirez avec précaution le couvercle du réservoir d'eau.
4. Videz le réservoir d'eau, nettoyez-le avec du produit à vaisselle et rincez-le soigneusement à l'eau claire.
5. Séchez toutes les pièces avec un chiffon doux.
6. Essuyez le joint au niveau du couvercle pour le sécher.
7. Videz le réservoir d'eau et laissez-le sécher, le couvercle ouvert.
8. Placez le couvercle sur le réservoir d'eau et appuyez dessus.
9. Remettez en place le réservoir d'eau et fermez le bandeau de commande.

Sécher le compartiment de cuisson

Pour sécher le compartiment de cuisson, vous pouvez utiliser la fonction "Sécher" ou sécher le compartiment de cuisson manuellement.

Séchez le compartiment de cuisson avec la fonction Sécher

Avec "Sécher", le compartiment de cuisson se réchauffe de sorte que l'humidité qui s'y trouve s'évapore. Ensuite, ouvrez la porte de l'appareil pour permettre à la vapeur d'eau de s'échapper.

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. Retirez les salissures du compartiment de cuisson.
 2. Séchez le compartiment de cuisson à l'aide d'une éponge.
 3. Allumez l'appareil avec 
 4. Appuyez sur 
 5. Pour sélectionner "Sécher" , balayez vers la gauche ou vers la droite.
 6. Appuyez sur la ligne inférieure.
- ✓ La durée apparaît. La durée ne peut pas être modifiée.
7. Appuyez sur la ligne inférieure.

8. Démarrez le séchage avec \gg .
- ✓ Lorsque la durée est écoulée, un signal retentit et l'appareil cesse de chauffer.
9. Éteignez l'appareil avec \odot .
10. Éliminez les taches de calcaire avec un chiffon imbibé de vinaigre, rincez à l'eau claire et séchez avec un chiffon doux.
11. Laissez la porte de l'appareil ouverte pendant 1 à 2 minutes afin que le compartiment de cuisson sèche complètement.

Sécher le compartiment de cuisson à la main

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. Retirez les salissures du compartiment de cuisson.
2. Séchez le compartiment de cuisson à l'aide d'une éponge.
3. Laissez sécher le compartiment de cuisson pendant 1 heure avec la porte ouverte.
4. Éliminez les taches de calcaire avec un chiffon imbibé de vinaigre, rincez à l'eau claire et séchez avec un chiffon doux.
5. Laissez la porte de l'appareil ouverte pendant 1 à 2 minutes afin que le compartiment de cuisson sèche complètement.

9 Fonctions de temps

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

9.1 Vue d'ensemble des fonctions de temps

L'intervalle de temps est modifié si vous réglez des valeurs plus élevées. Pour une durée, vous pouvez par exemple régler jusqu'à une heure par tranches de minutes, et plus d'une heure par tranches de 5 minutes.

Fonction de temps	Utilisation
Minuterie \odot	Vous pouvez régler la minuterie indépendamment du programme. La minuterie n'influence pas l'appareil.
Durée \rightarrow	Une fois la durée écoulée, l'appareil interrompt automatiquement son fonctionnement.
Fin à \rightarrow	Vous pouvez régler l'heure de la fin de programme. L'appareil démarre automatiquement afin que le programme soit terminé à l'heure souhaitée.

9.2 Minuterie

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

Régler la minuterie

1. Appuyez sur \odot .
2. Lorsque l'appareil est allumé, appuyez sur "Minuterie" \odot .
3. Pour sélectionner la durée de la minuterie, balayez vers la gauche ou vers la droite.
4. Démarrez la minuterie avec \odot .
- ✓ \odot apparaît. La durée de la minuterie s'écoule.
- ✓ Un signal retentit lorsque la durée de la minuterie est écoulée.

5. Pour arrêter le signal, appuyez sur une touche de votre choix.

Modifier la minuterie

1. Appuyez sur \odot .
2. Pour modifier la durée de la minuterie, balayez vers la gauche ou vers la droite.
- ✓ Le réglage est validé.

Annuler la minuterie

1. Appuyez sur \odot .
2. Pour régler la durée de la minuterie "00:00", balayez vers la droite.
- ✓ La durée de la minuterie est supprimée.

9.3 Durée

L'appareil s'éteint automatiquement après écoulement de la durée réglée. Vous pouvez uniquement utiliser la durée en combinaison avec un mode de cuisson.

Régler la durée

1. Réglez un mode de cuisson et une température.
2. Appuyez sur \odot .
3. Pour sélectionner la durée, balayez vers la gauche ou vers la droite.
4. Démarrez le fonctionnement avec \gg .
- ✓ La durée apparaît. La durée s'écoule.
- ✓ Un signal retentit lorsque la durée est écoulée.
5. Pour arrêter le signal, appuyez sur une touche de votre choix.

Modifier la durée

1. Appuyez sur \odot .
2. Pour modifier la durée, balayez vers la gauche ou vers la droite.
- ✓ Le réglage est validé.

Annuler la durée

1. Appuyez sur \odot .

2. Pour régler la durée "00 :00", balayez vers la droite.
 - ✓ La durée est supprimée.
3. Pour poursuivre le fonctionnement sans durée, appuyez sur ▷||.

9.4 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.

Réglez 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.

1. Placez les mets dans le compartiment de cuisson et fermez la porte de l'appareil.
2. Réglez un mode de cuisson et une température.
3. Appuyez sur ☺.
4. Pour sélectionner la durée, balayez vers la gauche ou vers la droite.

5. Appuyez sur "Fin à"→].
 - ✓ La fin du fonctionnement apparaît.
6. Balayez vers la gauche pour sélectionner l'heure de fin.
7. Démarrez le fonctionnement différé avec ▷||.
 - ✓ L'appareil démarre le fonctionnement au moment approprié.
 - ✓ Un signal retentit lorsque la durée est écoulée.
8. Pour arrêter le signal, appuyez sur une touche de votre choix.

Modifiez le fonctionnement différé Fin à

1. Appuyez sur ☺.
2. Appuyez sur "Fin à"→].
3. Pour modifier l'heure de fin, balayez vers la gauche ou vers la droite.
 - ✓ Le réglage est validé.

Annulez le fonctionnement différé Fin à

1. Appuyez sur ☺.
2. Pour réinitialiser l'heure de fin, balayez vers la droite.
 - ✓ L'heure de fin correspond à l'heure actuelle plus la durée réglée.
 - ✓ Le fonctionnement démarre avec une durée.

10 Thermomètre à viande

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

10.1 Modes de cuisson adaptés avec un thermomètre à viande

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

Lorsque le thermomètre à viande est branché dans le compartiment de cuisson, vous disposez des modes de cuisson suivants.

- CircoTherm chaleur tournante 🌀
- Convection naturelle ☰
- Gril air pulsé 🌀
- Position pizza 🍕
- Niveau de cuisson du pain 🍞
- Cuisson basse température 🍲
- Convection naturelle éco 🌿
- CircoTherm Eco 🌀
- Réchauffer 🍽️
- Cuire à la vapeur 🍽️

10.2 Introduire le thermomètre à viande

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

⚠️ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Un thermomètre à viande inadéquat peut endommager l'isolation.

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

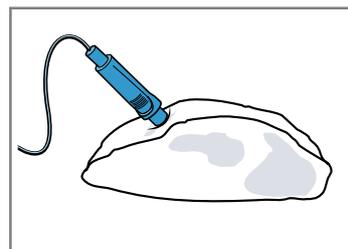
ATTENTION !

Le thermomètre à viande peut être endommagé.

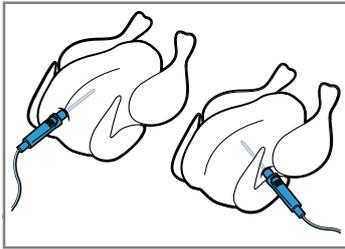
- ▶ Ne coincez pas le câble du thermomètre à viande.
- ▶ Afin que le thermomètre à viande ne soit pas endommagé par une chaleur trop élevée, la distance entre la résistance du gril et le thermomètre à viande doit être de quelques centimètres. La viande est susceptible d'augmenter de volume en cours de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

1. Introduisez le thermomètre à viande dans l'aliment. Le thermomètre à viande 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 le thermomètre à viande latéralement dans la viande à l'endroit le plus épais.
Morceaux de viande épais	Introduisez le thermomètre à viande obliquement par le haut dans la viande, aussi loin que possible.

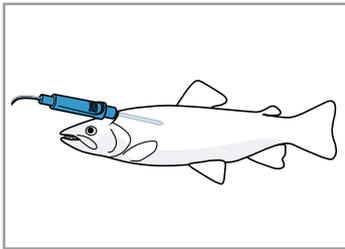


Volaille Introduisez le thermomètre à viande à l'endroit le plus épais du suprême de volaille, aussi loin que possible. Selon la nature de la volaille, introduisez le thermomètre à viande à l'oblique ou dans le sens de la longueur.



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

Poisson Pour un poisson entier, introduisez le thermomètre à viande 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 le thermomètre à viande.
3. Branchez le thermomètre à viande dans la prise située à gauche du compartiment de cuisson.

Remarques

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

10.3 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

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

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

Conditions

- L'aliment reste dans le compartiment de cuisson avec le thermomètre à viande.
 - Le thermomètre à viande est branché dans le compartiment de cuisson.
1. Allumer l'appareil avec .
 2. Sélectionnez un mode de cuisson approprié.
 3. Appuyez sur "Température du compartiment de cuisson" dans la ligne du bas à gauche.
 4. Pour sélectionner la température du compartiment de cuisson, balayez vers la gauche ou vers la droite.
Réglez le compartiment de cuisson à une température d'au moins 10 °C supérieure à la température à cœur.
Ne réglez pas une température supérieure à 250 °C dans le compartiment de cuisson.
 5. Enregistrez la température du compartiment de cuisson avec .
 6. Appuyez sur "Température à cœur"  dans la ligne du bas à droite.

7. Pour sélectionner la température à cœur, balayez vers la gauche ou vers la droite.
8. Démarrez le fonctionnement avec le thermomètre à viande avec \triangleright ||.
- ✓ Lorsque la température à cœur est atteinte, un signal retentit et l'appareil cesse de chauffer.
9. Éteindre l'appareil avec \odot .
10. **⚠ 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 le thermomètre à viande de la prise du compartiment de cuisson.

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

1. Appuyez 2 fois sur la température du compartiment de cuisson ou la température à cœur.

2. Pour modifier la température, balayez vers la gauche ou vers la droite.
3. Appuyez sur \square pour enregistrer le réglage.

10.6 Annuler le fonctionnement avec un thermomètre à viande

- ▶ **⚠ 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.Pour poursuivre le fonctionnement sans thermomètre à viande, retirez ce dernier de la prise du compartiment de cuisson et de l'aliment et poursuivez le fonctionnement avec \triangleright ||.
 - Pour annuler le fonctionnement, éteignez l'appareil avec \odot .

11 Assistant pour la cuisson et le rôtissage

Grâce à l'assistant de cuisson et de rôtissage, votre appareil vous aide à préparer de différents plats et vous propose les réglages optimaux. L'assistant pour la cuisson et le rôtissage vous aide à effectuer les réglages pour pâtisserie classique, pain et rôti. L'appareil sélectionne pour vous le mode de cuisson optimal. Vous pouvez modifier la température et la durée de cuisson proposées selon vos souhaits.

11.1 Vue d'ensemble des mets

Vous pouvez choisir les mets suivants :

- Pâte à gâteau à la levure chimique, moule démontable/à cake
- Génoise (6 œufs)
- Biscuit roulé
- Pâte levée, gâteau cuit sur une plaque avec garniture sèche
- Couronne briochée/brioche tressée
- Petites pâtisseries en pâte feuilletée
- Muffins, 1 niveau
- Pain blanc dans un moule à cake
- Petits pains/baguette à réchauffer, préculs
- Pizza congelée, à fond mince, 1 pièce
- Frites, surgelées, 1 niveau
- Gratin de pommes de terre à base de pommes de terre crues
- Pommes de terre au four
- Lasagnes, fraîches
- Rôti de porc persillé, sans couenne
- Rôti de viande hachée (1 kg)
- Rosbif, à point, 1,5 kg
- Rôti à braiser
- Gigot d'agneau sans os
- Poulet, entier
- Cuisses de poulet
- Oie, entière (3-4 kg)

11.2 Régler l'assistant pour la cuisson et le rôtissage

Remarque : Utilisez des aliments frais, de préférence des aliments à la température du réfrigérateur. Utilisez des mets surgelés sortant directement du congélateur.

Condition : Le compartiment de cuisson est refroidi.

1. Allumez l'appareil avec \odot .
2. Appuyez sur \square .
3. Pour sélectionner "Assistant pour la cuisson et le rôtissage" \square , balayez vers la gauche ou vers la droite.
4. Appuyez sur la ligne inférieure.
5. Appuyez sur la catégorie souhaitée.
6. Pour sélectionner les mets, balayez vers la gauche ou vers la droite.
7. Appuyez sur le mets souhaité.
- ✓ Les recommandations de réglage sont affichées.
8. **Remarque :** Les remarques supplémentaires ne sont pas sélectionnables pour tous les plats.
Balayez vers la gauche pour afficher les remarques supplémentaires sur le mets.
 - ✓ Les remarques supplémentaires, par exemple sur la hauteur d'enfournement, les accessoires, la vaisselle, le moment auquel retourner, remuer ou ajouter du liquide apparaissent.
9. Pour adapter ces recommandations de réglage, appuyez sur "Adapter".
 - Appuyez sur le réglage.
 - Pour adapter le réglage, balayez vers la gauche ou vers la droite.
10. Démarrez l'assistant pour la cuisson et le rôtissage avec \triangleright ||.
- ✓ Il peut être nécessaire de retourner ou de remuer certains mets. Lorsque le moment de tourner ou de remuer est arrivé, un signal sonore retentit et un message apparaît.

- ✓ Lorsque la durée est écoulée, un signal retentit et l'appareil cesse de chauffer.

11. Remarque : Pour certains programmes vous pouvez poursuivre la cuisson du mets.

→ "Poursuivre la cuisson", Page 23

Si vous êtes satisfait du résultat de cuisson, appuyez sur "Terminer".

12 Programme vapeur

Grâce aux programmes vapeur, votre appareil vous aide à préparer différents mets et sélectionne automatiquement les réglages optimaux.

12.1 Récipients

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

12.2 Vue d'ensemble des programmes vapeur

Vous pouvez sélectionner les programmes vapeur suivants :

- Pain blanc, enfourné librement
- Pain de froment/pain bis, enfourné librement
- Pain de froment/pain bis dans un moule
- Pain de seigle et de froment avec de la levure dans un moule
- Fougasse
- Brioche tressée, sans garniture/couronne briochée
- Tarte génoise
- Rôti de porc avec croûte
- Rôti d'échine de porc sans os
- Kassler sans os/rôti roulé
- Filet de bœuf, frais, à point
- Rosbif, frais, à point
- Rosbif, frais, saignant
- Poulet entier, frais
- Poulet en morceaux, frais
- Blanc de poulet à la vapeur
- Oie, canard, non farci, frais
- Filet de poisson, gratiné
- Filet de poisson à l'étuvée
- Poisson, entier
- Poisson entier, à la vapeur
- Bouquets de chou-fleur à la vapeur
- Fleurs de brocoli à la vapeur
- Haricots verts, à la vapeur
- Carottes en rondelles, à la vapeur
- Légumes, surgelés
- Pommes de terre en robe des champs, moyennes
- Riz Basmati

11.3 Poursuivre la cuisson

1. Appuyez sur "Poursuivre la cuisson".
2. Pour modifier les réglages, balayez vers la droite ou vers la gauche.
3. Démarrez la poursuite de la cuisson avec \blacktriangleright .

- Riz complet
- Couscous
- Lentilles
- Réchauffer des garnitures cuites
- Yaourt en pots
- Riz au lait
- Compote de fruits
- Œufs, mollets
- Œufs, durs
- Stériliser des biberons

12.3 Préparer des mets pour le programme vapeur

Remarque : Utilisez des aliments frais, de préférence des aliments à la température du réfrigérateur. Utilisez des mets surgelés sortant directement du congélateur.

- ▶ Pesez les mets.

Vous devez connaître le poids des mets pour régler certains programmes vapeur.

12.4 Régler un programme vapeur

AVERTISSEMENT – Risque de brûlure !

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.

1. Remplissez et insérez le réservoir d'eau.
2. Allumez l'appareil avec \odot .
3. Appuyez sur \square .
4. Pour sélectionner "Programmes vapeur" ☁ , balayez vers la gauche ou vers la droite.
5. Appuyez sur la ligne inférieure.
6. Appuyez sur la catégorie souhaitée.
7. Pour sélectionner le programme vapeur souhaité, balayez vers la gauche ou vers la droite.
8. Appuyez sur le programme vapeur.
- ✓ Les réglages correspondants s'affichent.
9. **Remarque :** Vous pouvez afficher des recommandations supplémentaires pour certains plats. Pour afficher les recommandations du programme vapeur, balayez vers la gauche.
- ✓ Les recommandations concernant la hauteur d'enfournement et la vaisselle apparaissent.
10. Si le programme vapeur utilise le poids des mets, vous pouvez adapter le poids.
 - Pour ce faire, appuyez sur "Adapter".
 - Appuyez sur le poids.
 - Pour adapter le poids, balayez vers la gauche ou vers la droite.

11. Démarrez le programme vapeur avec \triangleright .
- ✓ La durée calculée apparaît. Dans les premières minutes, la durée indiquée peut changer pour certains programmes vapeur, car le temps de chauffage dépend notamment de la température des aliments et de l'eau.
 - ✓ Il peut être nécessaire de retourner ou de remuer certains mets. Lorsque le moment de tourner ou de remuer est arrivé, un signal sonore retentit et un message apparaît.
 - ✓ Lorsque la durée est écoulée, un signal retentit et l'appareil cesse de chauffer.

12. **Remarque** : Certains programmes vapeur vous permettent de poursuivre la cuisson des mets.
→ "Poursuivre la cuisson", Page 24
Si vous êtes satisfait du résultat de cuisson, appuyez sur "Terminer".

12.5 Poursuivre la cuisson

1. Appuyez sur "Poursuivre la cuisson".
2. Pour modifier les réglages, balayez vers la droite ou vers la gauche.
3. Démarrez la poursuite de la cuisson avec \triangleright .

13 Sécurité enfants

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

13.1 Verrouillages

Votre appareil propose deux verrouillages différents :

Verrouillage	Activer/désactiver
Sécurité enfants automatique	Via le menu MyProfile 
Sécurité enfants non récurrente	Via la touche \ominus

13.2 Activer la sécurité enfants automatique

La sécurité enfants automatique verrouille le bandeau de commande pour que les enfants ne puissent pas allumer l'appareil accidentellement. Pour allumer l'appareil, coupez la sécurité enfants automatique. Après le fonctionnement, l'appareil verrouille automatiquement le bandeau de commande.

Remarque : Dès que vous activez la sécurité enfant automatique, l'appareil verrouille le bandeau de commande. Sauf les touches \ominus et \oplus .

Condition : L'appareil est allumé.

1. Appuyez sur $\hat{\square}$.
 2. Pour sélectionner "MyProfile" , balayez vers la gauche ou vers la droite.
 3. Appuyez sur la ligne inférieure.
 4. Pour sélectionner "Sécurité enfants automatique" balayez vers la gauche ou vers la droite.
 5. Appuyez sur la ligne inférieure.
 6. Pour régler "Activé", balayez vers la droite.
 7. Appuyez sur $\hat{\square}$.
 8. Enregistrez le réglage avec "Enregistrer".
- ✓ \Leftrightarrow apparaît lorsque vous éteignez l'appareil.

13.3 Annuler la sécurité enfants automatique

1. Maintenez la touche \ominus enfoncée jusqu'à ce que "Sécurité enfants désactivée" apparaisse.

2. Allumez l'appareil avec \oplus et réglez un programme.

13.4 Désactiver la sécurité enfants automatique

1. Maintenez la touche \ominus enfoncée jusqu'à ce que "Sécurité enfants désactivée" apparaisse.
2. Allumez l'appareil avec \oplus .
3. Appuyez sur $\hat{\square}$.
4. Pour sélectionner "MyProfile" , balayez vers la gauche ou vers la droite.
5. Appuyez sur la ligne inférieure.
6. Appuyez sur la ligne supérieure.
7. Pour sélectionner "Sécurité enfants automatique" balayez vers la gauche ou vers la droite.
8. Appuyez sur la ligne inférieure.
9. Pour régler "Désactivé", balayez vers la gauche.
10. Appuyez sur $\hat{\square}$.
11. Enregistrez le réglage avec "Enregistrer".

13.5 Activer la sécurité enfants non récurrente

La sécurité enfants non récurrente verrouille le bandeau de commande pour que les enfants ne puissent pas allumer l'appareil accidentellement. Pour allumer l'appareil, désactivez la sécurité enfants non récurrente. Après avoir éteint l'appareil, ce dernier ne verrouille plus le bandeau de commande.

Remarque : Dès que vous activez la sécurité enfant automatique, l'appareil verrouille le bandeau de commande. Sauf les touches \ominus et \oplus .

- ▶ Maintenez la touche \ominus enfoncée jusqu'à ce que "Sécurité enfants activée" apparaisse.

13.6 Désactiver la sécurité enfants non récurrente

- ▶ Maintenez la touche \ominus enfoncée jusqu'à ce que "Sécurité enfants désactivée" apparaisse.

14 Chauffage rapide

Les fonctions Chauffage rapide et PowerBoost permettent de réduire la durée de chauffe. Le mode de chauffage réglé détermine si l'appareil chauffe avec le chauffage rapide ou PowerBoost.

14.1 Chauffage rapide et PowerBoost

Fonction	Mode de cuisson	Mets dans le compartiment de cuisson
Chauffage rapide	Convection naturelle 	après la chauffe
PowerBoost	<ul style="list-style-type: none"> ■ CircoTherm chaleur tournante  ■ Niveau de cuisson du pain  	avant la chauffe cuire uniquement sur un niveau

14.2 Activer le chauffage rapide

1. Réglez la convection naturelle  et une température à partir de 100 °C.
2. Démarrez le fonctionnement avec .
 - ✓ La touche  s'allume.
3. Activez le chauffage rapide avec la touche .
 - ✓  apparaît.
 - ✓ Lorsque la température réglée est atteinte, le chauffage rapide s'arrête automatiquement et un signal sonore retentit.  s'éteint à l'affichage.
4. Introduisez les plats dans le compartiment de cuisson.

14.3 Désactiver le chauffage rapide

- ▶ Désactivez prématurément le chauffage rapide avec la touche .

14.4 Désactiver PowerBoost

1. Placez le mets sur un niveau dans le compartiment de cuisson.
2. Réglez CircoTherm chaleur tournante  ou Niveau de cuisson du pain  et une température à partir de 100 °C.
3. Démarrez le fonctionnement avec .
 - ✓ La touche  s'allume.
4. Activez PowerBoost avec la touche .
 - ✓  apparaît.
 - ✓ Lorsque la température réglée est atteinte, PowerBoost s'arrête automatiquement et un signal sonore retentit.  s'éteint à l'affichage.

14.5 Désactiver PowerBoost

- ▶ Désactivez prématurément PowerBoost avec la touche .

15 Mode Sabbat

Avec la fonction Sabbat, vous pouvez régler une durée jusqu'à 74 heures. Les aliments peuvent être conservés au chaud entre 85 °C et 140 °C avec la convection naturelle, sans qu'il soit nécessaire d'allumer ou d'éteindre l'appareil.

15.1 Démarrer la fonction Sabbat

Remarques

- 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, l'appareil chauffe de nouveau.
- Une fois que vous avez démarré le fonctionnement, vous ne pouvez pas modifier les réglages ni interrompre le fonctionnement.

Condition : Le mode Sabbat est activé dans les réglages de base, dans les favoris.

1. Allumez l'appareil avec .
2. Pour sélectionner le "mode Sabbat", balayez vers la gauche ou vers la droite.

3. Appuyez sur "Température".
4. Pour sélectionner la température, balayez vers la gauche ou vers la droite.
5. Appuyez sur  pour enregistrer le réglage.
6. Appuyez sur "Durée".
7. Pour sélectionner la durée, balayez vers la gauche ou vers la droite.
8. Appuyez sur  pour enregistrer le réglage.
9. Démarrez le mode Sabbat avec .
 - ✓ La durée est affichée. La durée s'écoule.
10. Un signal retentit lorsque la durée est écoulée. Un message apparaît pour indiquer que le fonctionnement est terminé. L'appareil cesse de chauffer et réagit de nouveau comme d'habitude lorsqu'il n'utilise pas le mode Sabbat.
 - Éteignez l'appareil avec .
 L'appareil s'éteint automatiquement après environ 10 à 20 minutes.

15.2 Annuler la fonction Sabbat

- ▶ Annulez la fonction Sabbat avec .

16 Réglages de base

L'appareil peut être réglé en fonction de vos besoins personnels.

16.1 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.

Réglage de base	Sélection
Langue	voir la sélection sur l'appareil
Heure	00.00 - 23.59
Date	Jour, mois et année
Dureté de l'eau → "Avant la première mise en service", Page 12	<ul style="list-style-type: none"> ■ 0 (adoucie) ■ 1 (douce) ■ 2 (moyenne) ■ 3 (dure) ■ 4 (très dure)
Favoris → "Modifier les favoris", Page 26	Déterminez les modes de cuisson qui sont affichés dans le menu Modes de cuisson
Signal sonore	<ul style="list-style-type: none"> ■ Durée courte ■ Durée moyenne ■ Durée longue
Volume sonore	5 niveaux
Tonalité des touches	<ul style="list-style-type: none"> ■ Désactivée (exception : ①) ■ Activé
Luminosité de l'écran	5 niveaux
Affichage de l'heure	<ul style="list-style-type: none"> ■ Arrêt ■ Digital ■ Analogique
Éclairage	<ul style="list-style-type: none"> ■ Allumé lors du fonctionnement ■ Éteint lors du fonctionnement
Sécurité enfants automatique	<ul style="list-style-type: none"> ■ Désactivée ■ Activée
Fonctionnement après la mise en service	<ul style="list-style-type: none"> ■ Menu principal ■ Modes de cuisson ■ Cuire à la vapeur ■ Assistant pour la cuisson et le rôtissage ■ Programme vapeur
Assombrissement de nuit	<ul style="list-style-type: none"> ■ Désactivé ■ Activé (écran assombri entre 22 h et 5 h 59)
Logo de la marque	<ul style="list-style-type: none"> ■ Afficher ■ Ne pas afficher
Temps de poursuite du ventilateur	<ul style="list-style-type: none"> ■ Recommandé ■ Minimal

¹ Selon l'équipement de l'appareil

Réglage de base	Sélection
Système téléscopique ¹	<ul style="list-style-type: none"> ■ Non rééquipé (support ou tiroir 1 compartiment) ■ Équipé ultérieurement (tiroir à 2 ou 3 compartiments)
Réglages usine	Réinitialiser

¹ Selon l'équipement de l'appareil

16.2 Modifier MyProfile

1. Allumez l'appareil avec ①.
2. Appuyez sur .
3. Pour sélectionner "MyProfile" , balayez vers la gauche ou vers la droite.
4. Appuyez sur la ligne inférieure.
5. Pour sélectionner le réglage, balayez vers la gauche ou vers la droite.
6. Appuyez sur la ligne inférieure.
7. Pour modifier le réglage, balayez vers la gauche ou vers la droite.
8. Appuyez sur .
9. Pour enregistrer le réglage, appuyez sur "enregistrer".
 - Pour refuser les réglages, appuyez sur "rejeter".

16.3 Modifier les favoris

Dans les favoris, vous pouvez définir les modes de cuisson qui apparaissent dans le menu Modes de cuisson.

Remarque :

Vous ne pouvez pas désactiver certains modes de cuisson :

- CircoTherm chaleur tournante 
- Gril air pulsé 
- Gril, grande surface 

1. Allumez l'appareil avec ①.
2. Appuyez sur .
3. Pour sélectionner "MyProfile" , balayez vers la gauche ou vers la droite.
4. Appuyez sur la ligne inférieure.
5. Pour sélectionner des "favoris", balayez vers la gauche ou vers la droite.
6. Appuyez sur la ligne inférieure.
7. Pour sélectionner le mode de cuisson, balayez vers la gauche ou vers la droite.
8. Appuyez sur le réglage souhaité.

Réglage	Affichage dans le menu Modes de cuisson
Activé	oui
Désactivé	non

9. Appuyez sur .
10. Pour enregistrer le réglage, appuyez sur "enregistrer".
 - Pour refuser les réglages, appuyez sur "rejeter".

17 Nettoyage et entretien

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

17.1 Produits de nettoyage

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

AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

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

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

ATTENTION !

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

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

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 lavettes éponges neuves contiennent des résidus de la fabrication.

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

Produits de nettoyage appropriés

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

Suivez les instructions de nettoyage de l'appareil.

→ "Nettoyer l'appareil", Page 29

Façade de l'appareil

Surface	Produits de nettoyage appropriés	Remarques
Acier inox	<ul style="list-style-type: none"> ■ Produit de nettoyage chaud ■ Produits d'entretien 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 nettoyant pour vitres ni de racloirs 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 	<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 32</p>
Recouvrement de la porte	<ul style="list-style-type: none"> ■ En acier inox : Nettoyant pour inox ■ En plastique : Produit de nettoyage chaud 	<p>N'utilisez pas de nettoyant pour vitres ni de racloirs à verre.</p> <p>N'utilisez pas de produit d'entretien pour acier inox.</p> <p>Conseil : Retirez le recouvrement de la porte pour un nettoyage approfondi.</p> <p>→ "Porte de l'appareil", Page 32</p>
Cadre intérieur de la porte en acier inox	Nettoyant pour inox	<p>Les décolorations peuvent être enlevées avec un nettoyant pour acier inox.</p> <p>N'utilisez pas de produit d'entretien pour inox.</p>

Surface	Produits de nettoyage appropriés	Remarques
Poignée de porte	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Produit de nettoyage chaud 	Pour éviter les taches indélébiles, retirez immédiatement le détartrant qui se trouve à la surface.
Joint de porte	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Produit de nettoyage chaud 	Ne les enlevez pas et ne les retirez pas.

Compartiment de cuisson

Surface	Produits de nettoyage appropriés	Remarques
Surfaces émaillées	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Produit de nettoyage chaud ▪ Eau vinaigrée ▪ Produits de nettoyage 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"> ▪ L'émail est cuit à des températures très élevées, ce qui entraîne de légères différences de couleur. Cela 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.
Surfaces autonettoyantes	-	Suivez les instructions pour les surfaces autonettoyantes. → "Nettoyer les surfaces autonettoyantes du compartiment de cuisson", Page 29
Couvercle en verre de la lampe du four	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Produit de nettoyage chaud 	En cas de fort encrassement, utilisez un produit de nettoyage pour four.
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. → "Supports", Page 32</p>
Système télescopique	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Produit de nettoyage chaud 	<p>En cas de fort encrassement, utilisez une brosse.</p> <p>Afin de ne pas éliminer la graisse de lubrification, nettoyez les rails télescopiques en position rentrée.</p> <p>Ne les passez pas au lave-vaisselle.</p> <p>Remarque : Pour un nettoyage minutieux, décrochez le système télescopique. → "Supports", Page 32</p>
Accessoires	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Produit de nettoyage chaud ▪ Produits de nettoyage pour four 	<p>En cas de fort encrassement, faites tremper les salissures et utilisez une brosse ou une éponge spirale inox.</p> <p>Les accessoires émaillés vont au lave-vaisselle.</p> <p>N'utilisez pas de spirale en acier inoxydable sur les récipients à vapeur en acier inox.</p> <p>Retirez les salissures de féculents (par ex. du riz) sur des récipients à vapeur avec de l'eau au vinaigre.</p>
Réservoir d'eau	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Produit de nettoyage chaud 	<p>Pour éliminer les restes de produit à vaisselle après le nettoyage, rincez abondamment à l'eau claire.</p> <p>Pour sécher le réservoir d'eau après le nettoyage, laissez-le sécher avec le couvercle ouvert. Séchez le joint du couvercle.</p> <p>Ne le passez pas au lave-vaisselle.</p>
Thermomètre à viande	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Produit de nettoyage chaud 	<p>En cas de fort encrassement, utilisez une brosse.</p> <p>Ne le passez pas au lave-vaisselle.</p>

17.2 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.

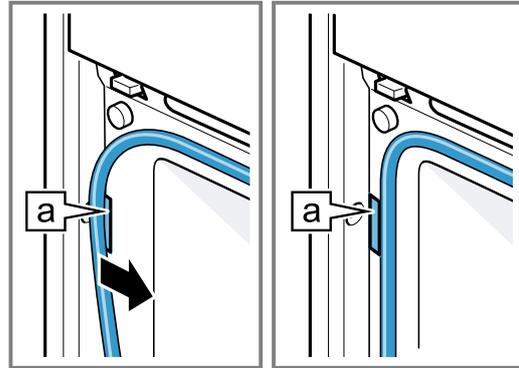
Condition : Respectez les instructions relatives aux produits de nettoyage.

→ "Produits de nettoyage", Page 27

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 27
2. Séchez avec un chiffon doux.

17.3 Contrôler le joint du compartiment de cuisson après le nettoyage

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



17.4 Nettoyer les surfaces autonettoyantes du compartiment de cuisson

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

ATTENTION !

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

- ▶ Si vous constatez des taches foncées sur les surfaces autonettoyantes, nettoyez le compartiment de cuisson avec la fonction de nettoyage.
- ▶ Si une demande de nettoyage apparaît, nettoyez le compartiment de cuisson à l'aide de la fonction de nettoyage.
- ▶ N'utilisez aucun produit de nettoyage pour four ni de produits de nettoyage abrasifs. Si du produit de nettoyage pour four est appliqué accidentellement sur les surfaces autonettoyantes, tamponnez immédiatement avec de l'eau et une lavette éponge. Ne frottez pas.
- ▶ Utilisez la fonction de nettoyage.
→ "Fonction de nettoyage EcoClean", Page 29

18 Fonctions de nettoyage

Utilisez les fonctions de nettoyage pour nettoyer l'appareil.

18.1 Fonction de nettoyage EcoClean

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

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

Les surfaces suivantes sont autonettoyantes :

- Paroi arrière

- Voûte
- Parois latérales

ATTENTION !

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

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

Recommandation de nettoyage

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

Lorsque vous allumez l'appareil, un message apparaît pour vous inviter à utiliser la fonction de nettoyage. Démarrez dès que possible la fonction de nettoyage. Vous pouvez utiliser votre appareil comme d'habitude. Cependant, la recommandation de nettoyage reste affichée tant que la fonction de nettoyage n'a pas été entièrement exécutée.

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

Préparer l'appareil pour la fonction de nettoyage

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

ATTENTION !

Les nettoyeurs pour four endommagent les surfaces autonettoyantes.

- ▶ N'utilisez pas de produit de nettoyage pour four sur les surfaces autonettoyantes. Si du produit de nettoyage pour four se retrouvait toutefois sur ces surfaces, épongez immédiatement avec de l'eau et une lavette éponge. Ne frottez pas et n'utilisez pas d'accessoires de nettoyage abrasifs.
1. Sortez les accessoires et la vaisselle du compartiment de cuisson.
 2. Décrochez les supports et retirez-les du compartiment de cuisson.
→ "Supports", Page 32
 3. Éliminez les grosses salissures avec du produit de nettoyage et un chiffon doux :
 - du fond du compartiment de cuisson
 - de l'intérieur de la porte de l'appareil
 - du couvercle en verre de la lampe du fourDe cette façon, vous évitez que les tâches ne deviennent indélébiles.
 4. Retirez les objets du compartiment de cuisson. Le compartiment de cuisson doit être vide.

Réglez la fonction de nettoyage EcoClean

AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

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

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

Conditions

- Préparation de l'appareil pour la fonction de nettoyage. → Page 30
 - N'ouvrez pas la porte de l'appareil pendant que ce dernier fonctionne. Sinon, l'appareil annulera la fonction de nettoyage.
1. Allumez l'appareil avec .
 2. Appuyez sur .
 3. Pour régler "EcoClean" , balayez vers la gauche ou vers la droite.
 4. Appuyez sur la ligne inférieure.
 - ✓ La durée de la fonction de nettoyage apparaît.
 5. Appuyez sur la ligne inférieure.
 6. **Remarque :** Aérez la cuisine pendant que la fonction de nettoyage est en marche.
Démarrez la fonction de nettoyage avec .
 - ✓ La fonction de nettoyage démarre. La durée s'écoule à l'affichage.
 - ✓ Un signal retentit dès que la fonction de nettoyage est terminée.
 7. Pour arrêter le signal, appuyez sur une touche de votre choix.
 8. Essuyez l'appareil après la fonction de nettoyage.
→ "Essuyer l'appareil après la fonction de nettoyage", Page 30

Essuyer l'appareil après la fonction de nettoyage

1. Laissez l'appareil refroidir.
2. Essuyez le compartiment de cuisson avec un chiffon humide.
Remarque : Des taches peuvent se former sur les surfaces autonettoyantes. Les résidus de sucre et de protéines des aliments ne sont pas décomposés et restent à la surface. Les taches rougeâtres sont des résidus d'aliments salés, et non de la rouille. Ces taches ne sont pas dangereuses pour la santé. Ces taches ne compromettent pas la capacité de nettoyage des surfaces autonettoyantes.
3. Accrochez les supports.
→ "Supports", Page 32

18.2 Aide de nettoyage de la sole

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

Réglez l'Aide de nettoyage de la sole

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.

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.
- N'ouvrez pas la porte de l'appareil pendant que ce dernier fonctionne. Sinon, l'appareil interrompt l'aide au nettoyage.
- Pour éliminer les salissures particulièrement tenaces, laissez agir quelques instants l'eau additionnée de produit à vaisselle avant de démarrer l'aide au nettoyage.
- Pour éliminer les salissures particulièrement tenaces, enduisez les endroits encrassés sur les surfaces lisses de produit à vaisselle avant de démarrer l'aide au nettoyage.

1. Retirez les accessoires du compartiment de cuisson.

2. ATTENTION !

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

- ▶ N'utilisez pas d'eau distillée.

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

3. Allumez l'appareil avec .

4. Appuyez sur .

5. Sélectionnez "Aide au nettoyage de la sole" .

Pour faire défiler les différentes possibilités de sélection, balayez l'écran vers la gauche ou la droite.

6. Appuyez sur la ligne inférieure.

7. Démarrez l'aide au nettoyage avec .

✓ L'aide au nettoyage démarre. La durée s'écoule à l'affichage.

✓ Dès que l'aide au nettoyage est terminée, un signal retentit.

8. Pour arrêter le signal, appuyez sur n'importe quelle touche.

9. Nettoyez le compartiment de cuisson après l'aide au nettoyage.

→ "Post-nettoyage du compartiment de cuisson",
Page 31

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 rincer 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, laissez la porte de l'appareil ouverte pendant environ 1 heure.

18.3 Détartrer

Afin de garantir le fonctionnement normal de votre appareil, vous devez le détartrer régulièrement.

La fréquence du détartage dépend des modes de fonctionnement de la vapeur et de la dureté de l'eau. L'appareil indique quand 5 opérations ou moins avec de la vapeur sont encore possibles. Si vous ne procédez pas au détartage, vous ne pouvez plus régler de mode avec de la vapeur.

Le détartage comprend plusieurs étapes et dure environ 70 à 95 minutes :

- Détartrer (environ 55 à 70 minutes)
- Premier rinçage (environ 9 à 12 minutes)
- Deuxième rinçage (environ 9 à 12 minutes)

Pour des raisons d'hygiène, vous devez exécuter un détartage complet.

Si le détartage est interrompu, vous ne pouvez plus régler aucun fonctionnement. Pour que l'appareil soit de nouveau prêt à fonctionner, exécutez 2 cycles de rinçage.

Préparer le détartage**ATTENTION !**

Les temps d'action pendant le détartage dépendent du détartant liquide que nous recommandons. Les autres détartants risquent d'endommager l'appareil.

- ▶ Utilisez exclusivement le détartant liquide que nous recommandons pour le détartage.

Si la solution détartante atteint le bandeau de commande ou d'autres surfaces délicates, ceux-ci risquent d'être endommagés.

- ▶ Éliminez immédiatement la solution détartante avec de l'eau.

1. Mélangez la solution détartante :
 - 200 ml de produit détartant liquide
 - 400 ml d'eau
2. Ouvrez le bandeau de commande.
3. Retirez le réservoir d'eau et remplissez-le de la solution détartante.
4. Introduisez le réservoir d'eau rempli de la solution détartante.
5. Fermez le bandeau de commande.

Régler le détartage**ATTENTION !**

Si la solution détartante atteint le bandeau de commande ou d'autres surfaces délicates, ceux-ci risquent d'être endommagés.

- ▶ Éliminez immédiatement la solution détartante avec de l'eau.

Condition : Préparez le détartage. → Page 31

1. Allumez l'appareil avec .
2. Appuyez sur .
3. Pour régler "Détartrer" , balayez vers la gauche ou vers la droite.
4. Appuyez sur la ligne inférieure.
- ✓ La durée apparaît. Vous ne pouvez pas modifier la durée du détartage.
5. Appuyez sur la ligne inférieure.

6. Démarrez le détartrage avec ▷||.
- ✓ Le détartrage démarre. La durée s'écoule à l'affichage.
- ✓ Un signal retentit dès que le détartrage est terminé.

Effectuer un premier cycle de rinçage

1. Ouvrez le bandeau de commande et retirez le réservoir d'eau.
2. Rincez soigneusement le réservoir d'eau, et remplissez-le d'eau.
3. Insérez le réservoir d'eau et fermez le bandeau de commande.
4. Démarrez le rinçage avec ▷||.
- ✓ Le rinçage démarre. La durée s'écoule à l'affichage.

- ✓ Un signal retentit dès que le rinçage est terminé.

Effectuer un deuxième cycle de rinçage

1. Ouvrez le bandeau de commande et retirez le réservoir d'eau.
2. Rincez soigneusement le réservoir d'eau, et remplissez-le d'eau.
3. Insérez le réservoir d'eau et fermez le bandeau de commande.
4. Démarrez le rinçage avec ▷||.
- ✓ Le rinçage démarre. La durée s'écoule à l'affichage.
- ✓ Un signal retentit dès que le rinçage est terminé.
5. Videz le réservoir d'eau et séchez-le.
→ "Vider le réservoir d'eau", Page 18

19 Supports

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

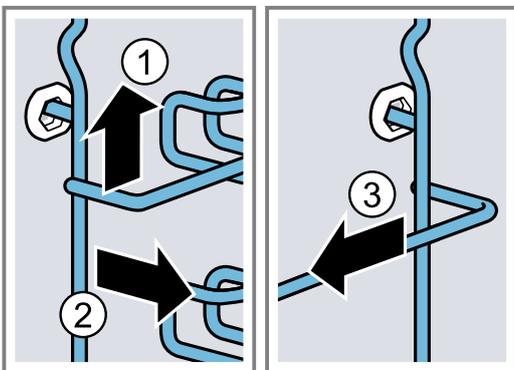
19.1 Décrocher les supports

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Les supports deviennent très chauds

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

1. Soulever légèrement le support à l'avant ① et le décrocher ②.
2. Tirer le support vers l'avant ③ et l'extraire.

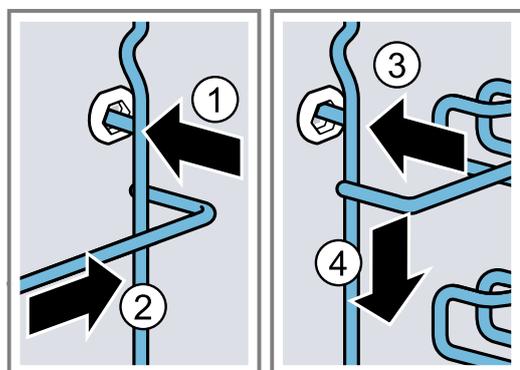


3. Nettoyez le support.
→ "Produits de nettoyage", Page 27

19.2 Accrocher des supports

Remarques

- Les supports s'adaptent uniquement à droite ou à gauche.
 - Veillez pour les deux rails télescopiques à ce qu'ils puissent être tirés vers l'avant.
1. Insérer d'abord le support au milieu de la prise arrière ① jusqu'à ce que le support repose contre la paroi du compartiment de cuisson, puis le pousser vers l'arrière ②.
 2. Insérer le support dans la prise avant ③, jusqu'à ce que le support repose également contre la paroi du compartiment de cuisson, puis le pousser vers le bas ④.



20 Porte de l'appareil

Pour nettoyer soigneusement la porte de l'appareil, vous pouvez la démonter.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

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

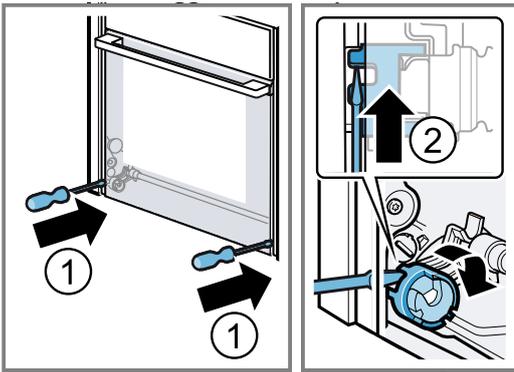
- ▶ Pour décrocher et accrocher la porte de l'appareil, il faut toujours tourner les deux loquets jusqu'en butée.
- ▶ Si la charnière est fermée lors de l'accrochage ou du décrochage de la porte de l'appareil, ne mettez pas la main dans la charnière et appelez le service après-vente.

20.1 Décrocher la porte de l'appareil

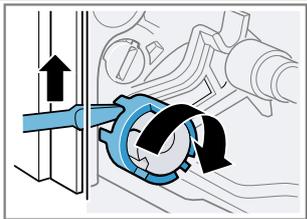
Conditions

- Préparer une lampe de poche.
 - Préparer un petit tournevis plat.
 - Préparer une pièce de monnaie.
1. Afin de pouvoir mieux voir la fermeture de sécurité de porte, éclairer l'espace situé à côté de la porte de l'appareil à l'aide de la lampe de poche.

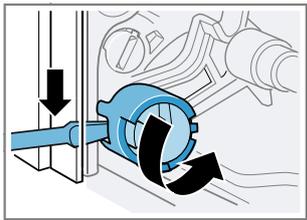
2. Tenir le tournevis à l'horizontale ① et pousser la fermeture de sécurité de porte (élément noir) des deux côtés vers le haut jusqu'en butée ②.



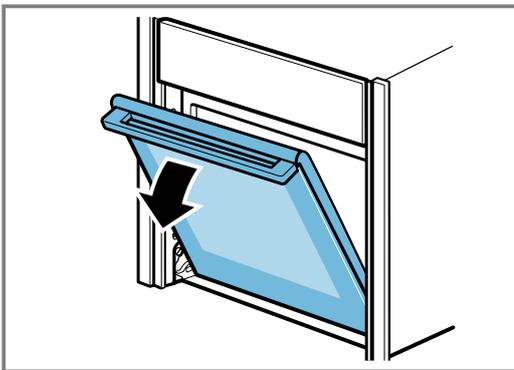
Fermeture de sécurité de porte ouverte



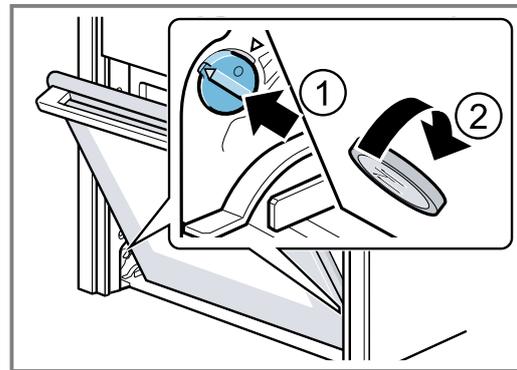
Fermeture de sécurité de porte fermée



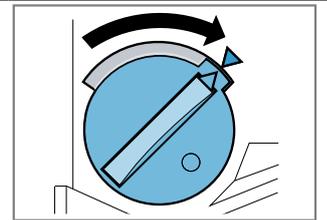
3. Ouvrir la porte de l'appareil à environ 45°.



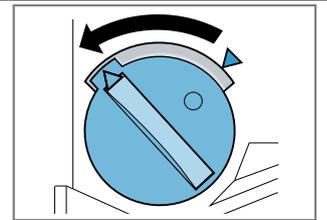
4. Insérer la pièce dans l'espace du loquet ① et la tourner jusqu'en butée ②.
- Tourner le loquet du côté gauche dans le sens des aiguilles d'une montre.
 - Tourner le loquet du côté droit dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.



Loquet côté gauche fixé
Les flèches pointent les unes vers les autres



Loquet côté droit des-serré



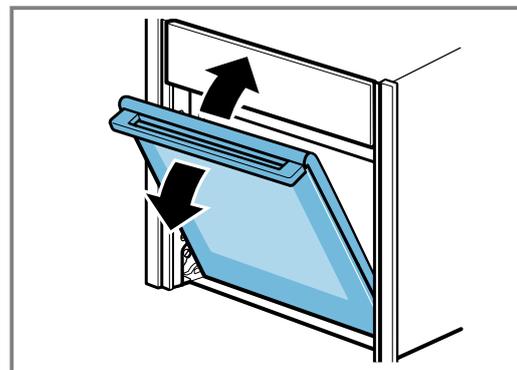
- ✓ Le loquet se verrouille de manière perceptible.

5. **ATTENTION !**

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

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

Bouger la porte de l'appareil vers le haut et vers le bas jusqu'à entendre un faible clic. La porte de l'appareil peut uniquement encore bouger de façon minimale.



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

6. ⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure!

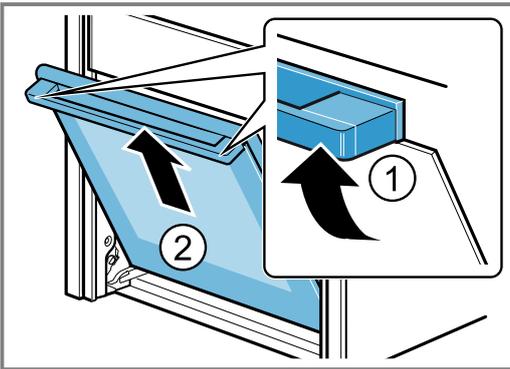
La porte de l'appareil pèse 7 à 10 kg et peut tomber si elle est manipulée avec imprudence.

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

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

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

Saisir la porte de l'appareil à l'aide des deux mains à gauche et à droite et tourner la poignée vers le haut ①, jusqu'à ce que la porte de l'appareil puisse se décrocher par le haut ②.

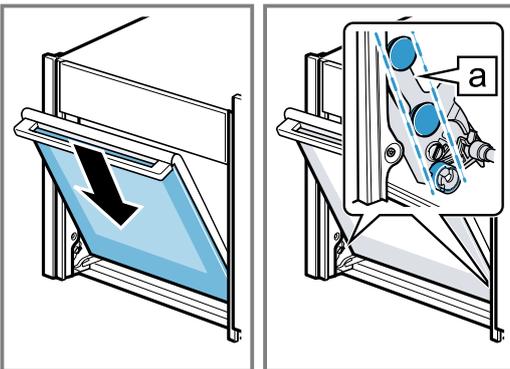


7. Poser la porte de l'appareil sur une surface plane, souple et propre.

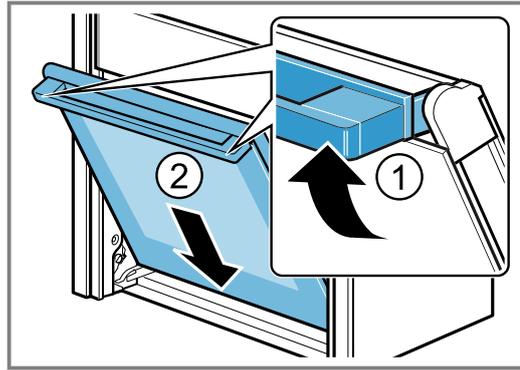
20.2 Accrocher la porte de l'appareil

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

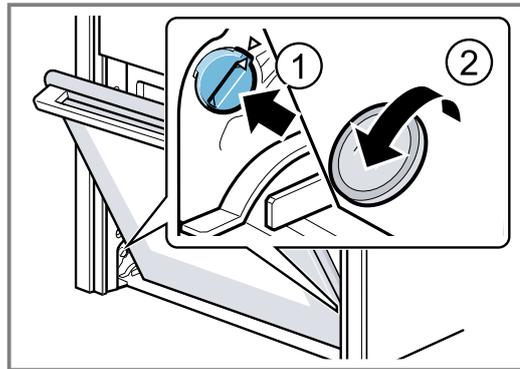
Accrocher la porte de l'appareil simultanément sur les galets de guidage de droite et de gauche **a**.



2. Tourner légèrement la poignée de la porte vers le haut ①.



- ✓ La porte de l'appareil glisse entièrement vers le bas ②.
3. Avec une pièce de monnaie, desserrer les deux loquets de la porte de l'appareil. Insérer la pièce dans l'espace du loquet ① et la tourner jusqu'en butée ②.
- Tourner le loquet du côté gauche dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
 - Tourner le loquet du côté droit dans le sens des aiguilles d'une montre.



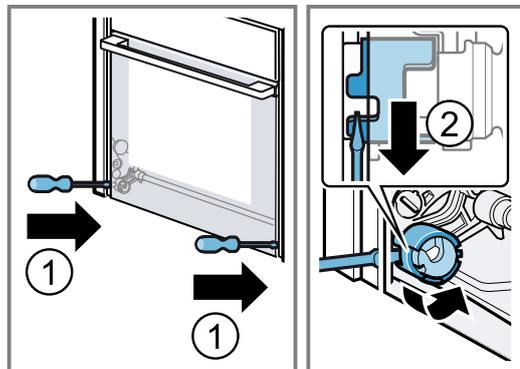
4. Ouvrir légèrement la porte de l'appareil jusqu'à entendre un faible clic, puis fermer la porte de l'appareil.

5. ⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure!

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

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

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



- ✓ La fermeture de sécurité de porte est fermée.

20.3 Démontez les vitres de la porte

Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez déposer les vitres.

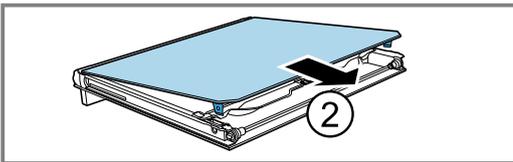
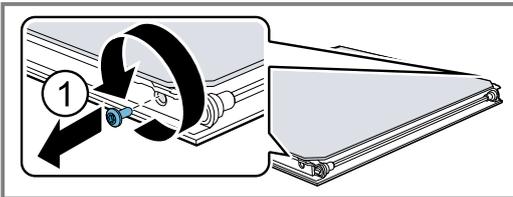
⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

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

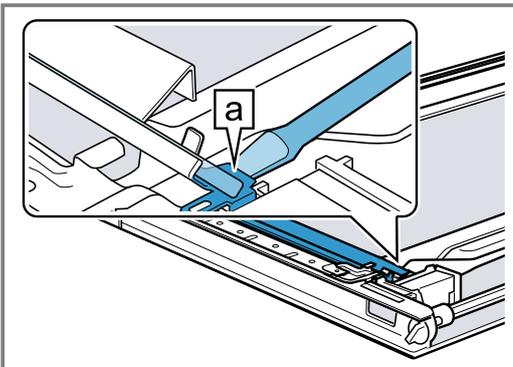
- Portez des gants de protection.

Conditions

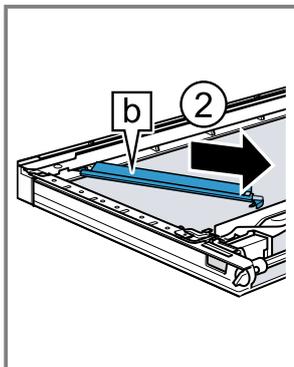
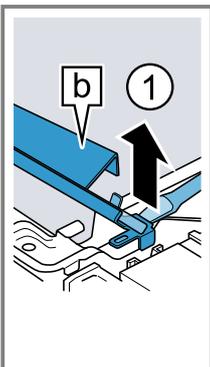
- Préparez un tournevis.
 - La porte de l'appareil est décrochée.
1. Posez la porte de l'appareil, façade vers le bas, sur une surface plane, souple et propre.
 2. Desserrer les vis à gauche et à droite de la porte de l'appareil ① et les enlever.
 3. Soulever la vitre intérieure avec précaution en biais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



4. Insérez le tournevis entre la languette métallique a et le plastique.

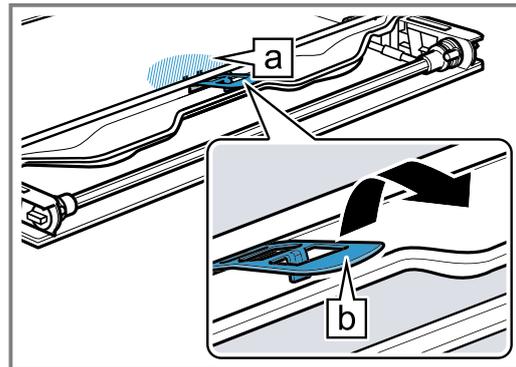


5. Soulevez le réflecteur b à l'aide du tournevis ①, jusqu'à ce qu'il se détache, puis soulevez-le et extrayez-le ②.

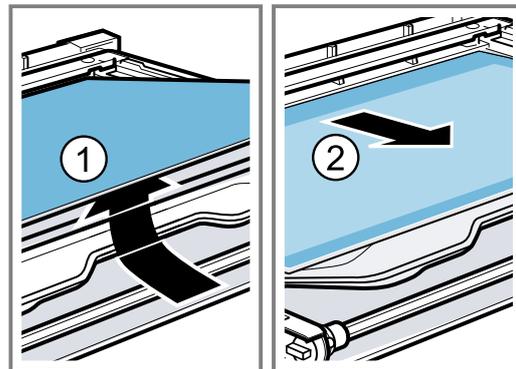


6. Retirez le deuxième réflecteur de la même manière que le premier.

7. Appuyez vers le bas sur la vitre intermédiaire dans la zone a et soulevez avec précaution la fixation b jusqu'à ce qu'elle puisse être retirée.



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



9. ⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure!

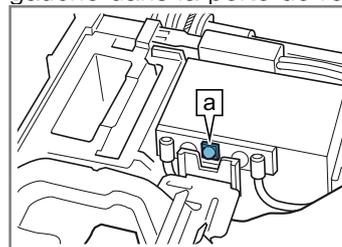
Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre.

- 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.

ATTENTION !

Domages sur l'éclairage.

- Ne nettoyez pas ou ne touchez pas les LED a. Les LED se trouvent respectivement à droite et à gauche dans la porte de l'appareil.



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

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

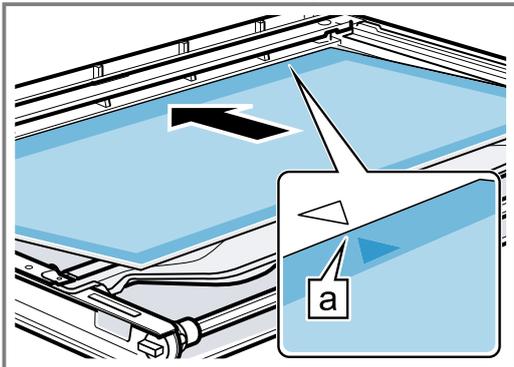
20.4 Monter les vitres de la porte

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

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

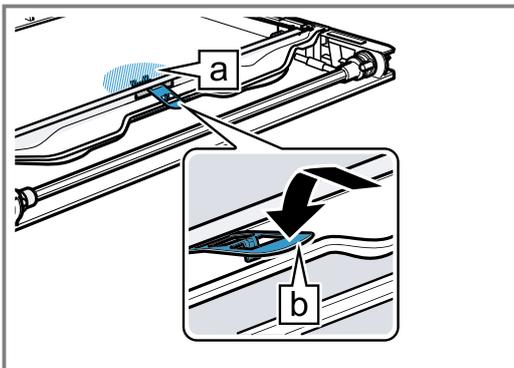
- Assurez-vous que toutes les vitres de porte et la porte de l'appareil sont correctement posées avant de remettre l'appareil en service.

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

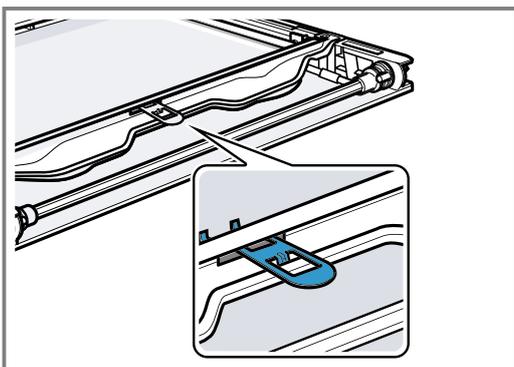


La flèche sur la vitre intermédiaire doit correspondre avec celle du cadre **a**.

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



- ✓ La fixation est insérée.

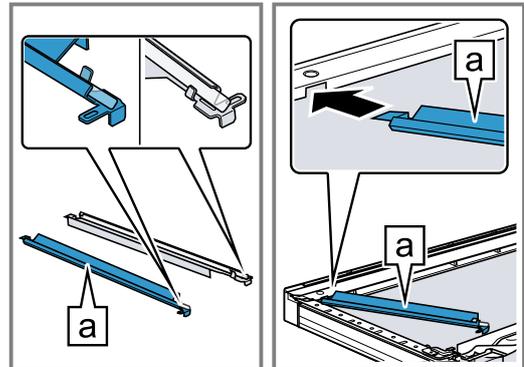


3. ATTENTION !

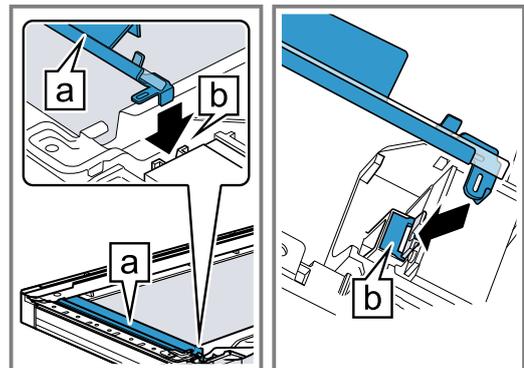
Le fait de toucher la tige en verre diminue la translucidité.

- ▶ Ne jamais toucher la tige en verre avec les doigts nus.
- ▶ Avant de l'insérer, nettoyer la tige en verre avec un nettoyant pour vitres.

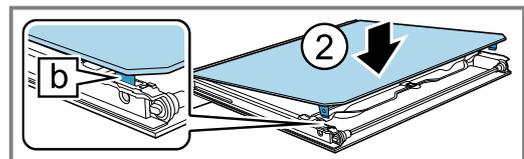
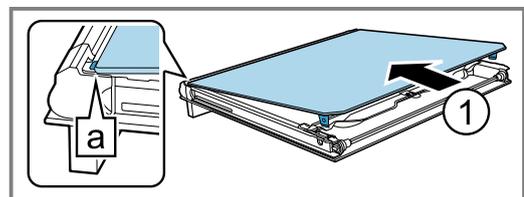
Sélectionnez le réflecteur gauche **a** et insérez-le en haut.



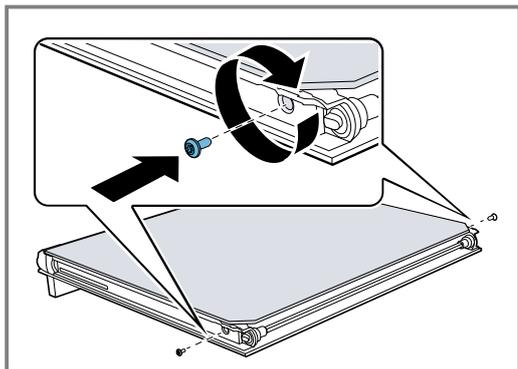
- 4.** Mettez le réflecteur en place **a** et encliquetez-le dans l'espace **b**.



- 5.** Mettez en place le deuxième réflecteur de la même manière que le premier.
- 6.** Si nécessaire, éliminez les empreintes de doigts sur les réflecteurs avec un nettoyant pour vitres.
- 7.** Ajuster la vitre intérieure au centre de la porte de l'appareil.
- 8.** Insérer la vitre intérieure en biais vers l'arrière dans le recouvrement de la porte **a** ①.
- 9.** Insérer l'équerre de fixation de la vitre intérieure **b** dans l'ouverture ②.



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



21 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.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

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

21.1 Dysfonctionnements

Défaut	Cause et dépannage
L'appareil ne fonctionne pas.	Le fusible est défectueux. ▶ Vérifiez le fusible dans le boîtier à fusibles. L'alimentation électrique est tombée en panne. ▶ Vérifiez si l'éclairage du compartiment ou d'autres appareils dans la pièce. Défaut électronique 1. Débranchez brièvement l'appareil du réseau électrique en coupant le fusible. 2. Réinitialisez les réglages de base aux réglages d'usine. → "Réglages de base", Page 26
"« Langue française »" apparaît.	L'alimentation électrique est tombée en panne. ▶ Effectuez les réglages pour la première mise en service. → "Première mise en service :", Page 13
L'appareil ne peut pas être mis en marche,  apparaît.	La sécurité enfants automatique est activée ▶ Maintenez la touche  enfoncée jusqu'à ce que "Sécurité enfants désactivée" apparaisse.
Le fonctionnement ne démarre pas ou s'interrompt.	Différentes causes sont possibles. ▶ Vérifiez les notifications qui apparaissent. → "Afficher des informations", Page 15 Dysfonctionnement ▶ Appelez le service après-vente. → "Service après-vente", Page 40
L'appareil ne chauffe pas, l'affichage indique  .	Le mode démonstration est activé dans les réglages de base. 1. Débranchez brièvement l'appareil du réseau électrique en désarmant le fusible dans le boîtier à fusibles, puis en le réarmant. 2. Désactivez le mode démonstration dans les 3 minutes dans les → "Réglages de base", Page 26.

Défaut	Cause et dépannage
L'appareil ne chauffe pas, l'affichage indique  .	L'alimentation électrique est tombée en panne. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ouvrez, puis fermez la porte de l'appareil une fois après une panne de courant. ✓ L'appareil effectue une auto-vérification et est ensuite fonctionnel.
L'heure n'apparaît pas lorsque l'appareil est éteint.	Le réglage de base a été modifié. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Modifiez le réglage de base concernant l'affichage de l'heure. → "Réglages de base", Page 26
Le bandeau de commande ne peut pas s'ouvrir.	Le fusible est défectueux. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vérifiez le fusible dans le boîtier à fusibles. L'alimentation électrique est tombée en panne. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vérifiez si l'éclairage du compartiment ou d'autres appareils dans la pièce.
	Dysfonctionnement <ol style="list-style-type: none"> 1. Appelez le service après-vente. → "Service après-vente", Page 40 2. Si le réservoir d'eau contient de l'eau, videz-le : <ul style="list-style-type: none"> - Ouvrez la porte de l'appareil. - Saisissez le bandeau par en-dessous à droite et à gauche. - Retirez lentement le bandeau et poussez-le vers le haut.
Très forte production de vapeur lors de la cuisson à la vapeur.	L'appareil est étalonné automatiquement. Aucune action nécessaire. <p>Si les temps de cuisson sont trop courts, l'appareil ne s'étalonne pas automatiquement. Si une grande quantité de vapeur se produit de façon répétée, il faut réétalonner l'appareil.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Réinitialisez l'appareil aux réglages d'usine. → "Réglages de base", Page 26 2. Répétez l'étalonnage. → "Avant la première utilisation", Page 12
De la vapeur s'échappe par les fentes d'aération pendant la cuisson	Il est normal que la vapeur s'échappe. Aucune action nécessaire.
L'appareil vous invite à effectuer un détartrage sans que le compteur n'apparaisse au préalable.	La classe de dureté de l'eau réglée est trop basse. <ol style="list-style-type: none"> 1. Détartrez l'appareil. → "Détartre", Page 31 2. Vérifiez la dureté de l'eau et réglez-la dans les réglages de base. → "Réglages de base", Page 26
L'appareil vous invite à effectuer un rinçage.	L'alimentation électrique a été coupée pendant le détartrage, ou l'appareil a été éteint. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Rincez l'appareil deux fois. → "Détartre", Page 31
Le message "Remplir le réservoir d'eau" apparaît bien que le réservoir d'eau soit rempli.	Le réservoir d'eau n'est pas verrouillé. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Insérez correctement le réservoir d'eau de manière à ce qu'il s'enclenche dans le support. → "Remplir le réservoir d'eau", Page 15 Le réservoir d'eau est tombé. Des pièces du réservoir d'eau se sont détachées à cause des vibrations. Le réservoir d'eau fuit. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Commandez un nouveau réservoir d'eau.
	Dysfonctionnement <ul style="list-style-type: none"> ▶ N'utilisez pas d'eau déminéralisée ni filtrée. → "Avant la première mise en service", Page 12 Le capteur est défectueux. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Appelez le service après-vente. → "Service après-vente", Page 40
Les touches clignotent.	De l'eau de condensation s'est accumulée derrière le bandeau de commande. Aucune action nécessaire. Les touches cesseront de clignoter dès que l'eau de condensation s'évaporerait.
Des sons ("plop") se font entendre lors de la cuisson à la vapeur.	La vapeur d'eau provoque un effet chaud/froid avec les aliments surgelés. Aucune action nécessaire.

Défaut	Cause et dépannage
L'appareil bourdonne pendant le fonctionnement et après avoir été éteint.	Le test fonctionnel de la pompe génère un bruit de fonctionnement. Aucune action nécessaire.
L'appareil bourdonne ou émet un cliquetis à l'ouverture du bandeau de commande.	Le fait de déplacer le bandeau de commande génère un bruit de fonctionnement. Aucune action nécessaire.
L'éclairage du compartiment de cuisson ne fonctionne pas.	La lampe LED est défectueuse. Remarque : Ne retirez pas le couvercle en verre. ▶ Appelez le service après-vente. → "Service après-vente", Page 40
Durée de fonctionnement maximale atteinte.	Pour éviter que l'appareil ne continue à fonctionner par inadvertance, il s'arrête automatiquement de chauffer après plusieurs heures si les réglages sont inchangés. Une indication apparaît. Le moment où la durée de fonctionnement maximale est atteinte dépend des réglages respectifs relatifs au mode de fonctionnement. 1. Pour poursuivre le fonctionnement, appuyez sur une touche de votre choix. 2. Si vous n'avez pas besoin de l'appareil, éteignez-le avec  . Conseil : Afin que l'appareil ne se coupe pas par inadvertance, réglez une durée. → "Régler la durée", Page 19
Un message avec "D" ou "E" apparaît sur l'affichage, par ex. D0111 ou 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 40
Le réflecteur NeffLight dans la porte de l'appareil est décoloré.	Les températures élevées décolorent le réflecteur NeffLight. Aucune action nécessaire.
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 de nombreuses indications sur la préparation et les valeurs de réglage appropriées sur notre page d'accueil www.neff-international.com .

22 Mise au rebut

22.1 Mettre au rebut un appareil usagé

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

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

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



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

23 Service après-vente

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

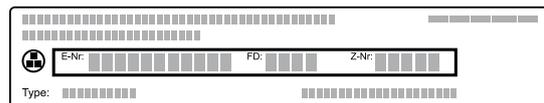
Lorsque vous contactez le service après-vente, vous avez besoin du numéro de produit (E-Nr.) et du numéro de fabrication (FD) de votre appareil.

Vous trouverez les données de contact du service après-vente dans la liste ci-jointe ou sur notre site Web. Ce produit contient des sources de lumière de la classe d'efficacité énergétique G. La source de lumière est disponible en tant que pièce de rechange et doit être remplacée uniquement par du personnel qualifié.

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

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

Vous trouverez la plaque signalétique avec les numéros en ouvrant la porte de l'appareil. Sur certains appareils équipés d'un vaporisateur, la plaque signalétique se trouve derrière le cache.



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

24 Comment faire

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

24.1 Conseils généraux de préparation

Respectez ces informations pour la préparation de tous les mets.

- 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 avec les valeurs les plus basses.
- Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement du plat dans le compartiment de cuisson froid. Insérez les accessoires dans le compartiment de cuisson uniquement après le préchauffage.
- Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson.

24.2 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.
- Si vous préparez des soufflés directement dans la lèchefrite, enfournez-les au niveau 2.
- 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.

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

Si vous utilisez le mode de cuisson Chaleur tournante CircoTherm, vous pouvez choisir entre les hauteurs d'enfournement 1, 2, 3 et 4.

Cuisson sur un niveau	Hauteur
Pâtisserie haute/moule sur la grille	2
Pâtisserie plate/plaque à pâtisserie	3

Cuisson sur plusieurs niveaux	Hauteur
2 niveaux	
■ Lèchefrite	3
■ Plaque à pâtisserie	1
2 niveaux	
■ 2 grilles avec moules dessus	3 1
3 niveaux	
■ Plaque à pâtisserie	4
■ Lèchefrite	3
■ Plaque à pâtisserie	1
4 niveaux	
■ 4 grilles avec papier de cuisson	4 3 2 1

Utilisez le mode de cuisson Chaleur tournante Circo-Therm.

Remarques

- Les pâtisseries sur plaque à pâtisserie ou en moules enfournées simultanément ne doivent pas nécessairement être prêtes au même moment.
- La préparation avec la fonction vapeur n'est possible que sur un seul niveau.

24.3 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 qu'à 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 1/2 à 2/3 du temps de cuisson indiqué.
- Cuisez vos plats à point grâce au thermomètre à viande. Respectez les informations importantes pour une utilisation correcte. → Page 20

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, insérez la lèchefrite avec la grille en place à la hauteur d'enfournement spécifiée.
- En fonction de la taille et du type de rôti, ajoutez jusqu'à 1/2 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 rôtir 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.

- 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.

24.4 Cuisson à la vapeur

Faites cuire les mets en les préservant. Les aliments restent particulièrement juteux.

Contrairement à la préparation avec la fonction vapeur, aucune croûte ne se forme sur la viande.

- Utilisez un récipient sans couvercle résistant à la chaleur et à la vapeur.
- Le panier vapeur perforé, taille XL, est le mieux adapté. Pour récupérer le liquide qui s'égoutte, introduisez la lèchefrite un niveau plus bas dans le compartiment de cuisson. Vous pouvez également utiliser une tablette en verre et la placer sur la grille.
- Couvrez les aliments que vous préparez normalement au bain-marie avec du film, par exemple du film alimentaire.
- Vous ne devez pas retourner les aliments.
- Pour varier les saveurs, vous pouvez faire sauter de la viande, de la volaille ou du poisson avant de les cuire à la vapeur. Réduisez le temps de cuisson.
- Les morceaux plus gros demandent un temps de chauffe et de cuisson plus longs.
- Si vous utilisez plusieurs gros morceaux similaires, l'appareil prolonge le temps de chauffe. Le temps de cuisson reste identique.
- Dans la partie principale de la notice d'utilisation, vous trouverez des informations sur la façon de régler la cuisson à la vapeur.
→ "Vapeur", Page 15

Légumes sur plusieurs niveaux

Sur 2 niveaux, vous pouvez cuisiner plusieurs plats ou des menus complets, par exemple des brocolis et des pommes de terre.

Riz ou céréales

- Ajoutez de l'eau ou un autre liquide suivant les proportions données. Par exemple, 1 : 1,5 signifie que pour 100 g de riz, il faut ajouter 150 ml de liquide.

24.5 Préparation de produits surgelés

- N'utilisez pas de produits surgelés trop givrés.
- Retirez la glace.
- Les produits surgelés sont précuits partiellement de manière inégale. Le brunissement irrégulier demeure même après la cuisson.

24.6 Préparer des plats préparés

- Retirez les plats cuisinés de leur emballage.
- Si vous faites chauffer ou cuire le plat préparé dans des récipients, utilisez des récipients résistant à la chaleur.

24.7 Sélection des mets

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

Recommandations de réglage pour différents plats

Mets	Accessoires/récipients	Hauteur	Mode de cuisson → Page 8	Température en °C	Intensité de la vapeur	Durée en min.
Cake, 2 niveaux	Moule en couronne ou Moule à cake	3+1	☞	140 - 160	-	60 - 80
Cake, fin	Moule à cake	2	☞☞☞	150 - 170	-	60 - 80
Tarte aux fruits ou au fromage blanc avec fond en pâte brisée	Moule démontable Ø 26 cm	2	☞☞☞	170 - 190	-	60 - 80
Tarte génoise, 6 œufs	Moule démontable Ø 28 cm	2	☞	150 - 170 ¹	-	30 - 50
Tarte génoise, 6 œufs	Moule démontable Ø 28 cm	2	☞	1. 150 - 160 2. 150 - 160	Faible désactivée	1. 10 2. 25 - 35
Tarte génoise, 6 œufs	Moule démontable Ø 28 cm	2	☞☞☞	150 - 160	-	50 - 60
Tarte en pâte brisée avec garniture fondante	Lèchefrite	3	☞☞☞	160 - 180	-	55 - 75
Gâteau à la levure avec garniture fondante	Lèchefrite	3	☞☞☞	180 - 200	-	30 - 40
Biscuit roulé	Plaque à pâtisserie	3	☞	180 - 200 ¹	-	8 - 15
Biscuit roulé	Plaque à pâtisserie	3	☞	180 - 200 ¹	Faible	10 - 15
Petites pâtisseries à pâte levée	Plaque à pâtisserie	3	☞☞☞	160 - 180	-	25 - 35
Petites pâtisseries à pâte levée	Plaque à pâtisserie	3	☞	160 - 180	Moyen	25 - 35
Petits gâteaux secs	Plaque à pâtisserie	3	☞	140 - 160	-	15 - 30
Petits gâteaux secs, 2 niveaux	Lèchefrite + Plaque à pâtisserie	3+1	☞	140 - 160	-	15 - 30
Petits gâteaux secs, 3 niveaux	1x Lèchefrite + 2x Plaque à pâtisserie	4+3+1	☞	140 - 160	-	15 - 30
Pain, cuisson sur sole, 750 g	Lèchefrite ou Moule à cake	2	☞☞☞	1. 210 - 220 ¹ 2. 180 - 190	-	1. 10 - 15 2. 25 - 35
Pain, cuisson sur sole, 750 g	Lèchefrite ou Moule à cake	2	☞☞☞	1. 210 - 220 2. 180 - 190	Fort désactivée	1. 10-15 2. 25-35

¹ Préchauffer l'appareil.

² Au début, remplir le récipient d'env. 100 ml de liquide. Le réservoir d'eau doit être à nouveau rempli en cours de fonctionnement.

Mets	Accessoires/réceptifs	Hauteur	Mode de cuisson → Page 8	Température en °C	Intensité de la vapeur	Durée en min.
Pain, cuisson sur sole, 1500 g	Lèchefrite ou Moule à cake	2		1. 210 - 220 ¹ 2. 180 - 190	-	1. 10 - 15 2. 40 - 50
Pain, cuisson sur sole, 1500 g	Lèchefrite ou Moule à cake	2		1. 210 - 220 2. 180 - 190	Fort désactivée	1. 10-15 2. 45-55
Pain, cuisson sur sole, 1500 g	Moule à cake	2		200 - 210	-	35 - 45
Fougasse	Lèchefrite	3		220 - 230	Fort	20-30
Petits pains, frais	Plaque à pâtisserie	3		200 - 220	Moyen	20 - 30
Pizza, fraîche, sur la plaque	Plaque à pâtisserie	3		200 - 220	-	25 - 35
Pizza, fraîche, sur la plaque, 2 niveaux	Lèchefrite + Plaque à pâtisserie	3+1		180 - 200	-	35 - 45
Pizza, fraîche, fond mince, dans un moule à pizza	Plaque à pizza	2		220 - 230	-	20 - 30
Quiche	Moule à tarte Tôle noire	3		190 - 210	-	30 - 40
Tarte flambée	Lèchefrite	3		240 - 250 ¹	-	10 - 18
Gratin salé, ingrédients cuits	Plat à gratin	2		150 - 170	Moyen	40 - 50
Gratin de pommes de terre, ingrédients crus, 4 cm d'épaisseur	Plat à gratin	2		160 - 190	-	50 - 70
Poulet, 1 kg, non farci	Grille	2		200 - 220	-	60 - 70
Poulet, 1 kg, non farci	Grille	2		190-210	Moyen	50-60
Blanc de poulet, cuire à la vapeur	Réceptif de cuisson à la vapeur	3		100	-	15 - 25
Petits morceaux de poulet, pièces de 250 g	Grille	3		220 - 230	-	30 - 35
Petits morceaux de poulet, pièces de 250 g	Grille	3		200 - 220	Moyen	30 - 45
Oie, non farcie, 3 kg	Grille	2		160 - 180	-	120 - 150
Oie, non farcie, 3 kg	Grille	2	1. 2. 3.	1. 130-140 2. 150-160 3. 170-180	Moyen Moyen désactivée	1. 110-120 2. 20-30 3. 30-40
Rôti de porc sans couenne, par ex. échine, 1,5 kg	Réceptif ouvert	2		180 - 190	-	110 - 130
Rôti de porc sans couenne, par ex. échine, 1,5 kg	Réceptif ouvert	2		190 - 200	-	120 - 140
Rôti de porc avec couenne par ex. épaule, 2 kg	Réceptif ouvert	2	1. 2. 3.	1. 100 2. 170-180 3. 200-210	désactivée Faible désactivée	1. 25-30 2. 60-75 3. 20-25
Filet de bœuf, à point, 1 kg	Grille	2		210 - 220	-	40 - 50

¹ Préchauffer l'appareil.² Au début, remplir le réceptif d'env. 100 ml de liquide. Le réservoir d'eau doit être à nouveau rempli en cours de fonctionnement.

Mets	Accessoires/récipients	Hauteur	Mode de cuisson → Page 8	Température en °C	Intensité de la vapeur	Durée en min.
Filet de bœuf, à point, 1 kg	Récipient ouvert	2		190 - 200	Faible	50 - 60
Rôti de bœuf à braiser, 1,5 kg	Récipient fermé	2		200 - 220	-	130 - 160
Rôti de bœuf à braiser, 1,5 kg ²	Récipient ouvert	2	1. 2.	1. 150 2. 130	Fort Moyen	1. 30 2. 120-150
Rôti de bœuf à braiser, 1,5 kg	Récipient fermé	2		200 - 220	-	140 - 160
Rosbif, à point, 1,5 kg	Grille	2		220 - 230	-	60 - 70
Rosbif, à point, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		190 - 200	Faible	65 - 80
Hamburger, 3-4 cm d'épaisseur	Grille	4		275	-	25 - 30
Gigot d'agneau désossé, à point, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		170 - 190	-	50 - 80
Gigot d'agneau désossé, à point, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		170 - 180	Faible	80 - 90
Poisson, grillé, entier 300 g, par ex. truite	Grille	2		170 - 190	-	20 - 30
Poisson cuit, entier, 300 g, par ex. truite	Lèchefrite	2	1. 2.	1. 170-180 2. 160-170	Faible désacti- vée	1. 15-20 2. 5-10
Poisson entier, cuit à la vapeur, 300 g, par ex. truite	Récipient de cuisson à la vapeur	3		80 - 90	-	15 - 25
Filet de poisson, nature, cuit à la vapeur	Récipient de cuisson à la vapeur	3		80 - 100	-	10 - 16
Chou-fleur, entier, à la vapeur	Récipient de cuisson à la vapeur	3		100	-	25 - 35
Carottes en rondelles, à la vapeur	Récipient de cuisson à la vapeur	3		100	-	10 - 20
Épinards à la vapeur	Récipient de cuisson à la vapeur	3		100	-	2 - 3
Pommes de terre en robe des champs, entières	Récipient de cuisson à la vapeur	3		100	-	35 - 45
Riz long grain, 1:1,5	Récipient plat	3		100	-	20 - 30
Œuf dur	Récipient de cuisson à la vapeur	3		100	-	10 - 12

¹ Préchauffer l'appareil.

² Au début, remplir le récipient d'env. 100 ml de liquide. Le réservoir d'eau doit être à nouveau rempli en cours de fonctionnement.

Dessert

Préparer la crème caramel ou la crème brûlée

1. Préparez le mélange pour la crème selon votre recette.
2. Versez le mélange dans des ramequins à une hauteur de 2 à 3 cm.
3. Placez les ramequins dans le panier vapeur perforé, taille XL.
4. Recouvrez d'un film les aliments qui se préparent normalement au bain-marie, par exemple avec du film alimentaire.
5. Réglez l'appareil conformément aux recommandations de réglage.

6. Si les ramequins sont très épais, le temps de cuisson peut se prolonger.

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 exemple 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.

Recommandations de réglage pour les desserts et les compotes

Mets	Accessoires/récipients	Hauteur	Mode de cuisson → Page 8	Température en °C	Intensité de la vapeur	Durée en min.
Crème brûlée	Ramequins	3		85	-	20 - 30
Crème caramel	Ramequins	3		85	-	25 - 35
Petits pains blancs à la vapeur	Lèche-frite	3		100	-	20 - 30
Yaourt	Ramequins	Fond du compartiment de cuisson		1	-	300 - 360
Riz au lait, 1:2,5	Lèche-frite	3		1. 1 2. 1	-	35-45
Compote de fruits, 1/3 eau	Lèche-frite	3		1. 1 2. 1	-	10 - 20

24.8 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 ou la mise en conserve.

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 récipient sur la grille au niveau 2 dans la cavité du four.
3. Préchauffez le compartiment de cuisson et le récipient pendant environ 15 minutes.
4. Faites revenir la viande de chaque côté à feu vif.
5. Placez immédiatement la viande sur les récipients 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.
6. Après la cuisson basse température, retirez la viande du four.

Recommandations de réglage pour cuisson basse température

Mets	Accessoires/récipients	Hauteur	Durée de la cuisson en min.	Mode de cuisson → Page 8	Température en °C	Durée en min.
Magret de canard, rosé, 300 g	Récipient ouvert	2	6 - 8		90 ¹	45 - 60
Filet mignon de porc, entier	Récipient ouvert	2	4 - 6		80 ¹	45 - 70
Filet de bœuf, 1 kg	Récipient ouvert	2	4 - 6		80 ¹	90 - 120
Médallions de veau, 4 cm d'épaisseur	Récipient ouvert	2	4		80 ¹	30 - 50
Selle d'agneau, désossée, pièces de 200 g	Récipient ouvert	2	4		80 ¹	30 - 45

¹ Préchauffer l'appareil.

Sous vide

Cuisson sous-vide signifie cuire « sous vide » à basses températures entre 50 et 95°C et avec 100 % de vapeur.

La cuisson sous vide est un mode de préparation diététique pour le poisson, la viande, les légumes et les desserts.

Les mets sont scellés hermétiquement dans un sachet sous vide thermorésistant spécial avec un appareil à mise sous vide.

Grâce à l'enveloppe protectrice du sachet sous vide, les nutriments et les arômes restent préservés. Les basses températures et le transfert direct de chaleur permettent d'obtenir n'importe quel point de cuisson de manière contrôlée. Il est quasiment impossible de trop cuire les mets.

Conseils de préparation pour cuire sous vide

- Portions
 - Respectez les quantités et les tailles de pièces indiquées dans les recommandations de réglage. Adaptez le temps de cuisson en cas de quantités et de morceaux plus importants.
 - L'appareil peut cuire au maximum 2 kg de mets sous vide.
 - Les quantités indiquées pour le poisson, la viande et la volaille correspondent à la quantité recommandée pour 1 à 2 personnes.
 - Pour les légumes et les desserts, la quantité est indiquée pour 4 personnes.
- Vous pouvez cuire sur jusqu'à 2 niveaux. Pour ce faire, il faut toujours insérer au niveau 1 la lèchefrite servant à recueillir l'écoulement de l'eau de condensation. Mettez la grille par-dessus en conséquence.
- La qualité du produit de départ influence à 100 % la qualité du résultat de cuisson. Utilisez uniquement des aliments frais de la meilleure qualité possible. C'est la seule façon de garantir un résultat de cuisson fiable et parfait en termes de goût.

Mettre des mets sous vide

Pour obtenir un transfert de chaleur uniforme et un résultat de cuisson optimal, utilisez un appareil de mise sous vide pouvant générer un vide de 99 %.

Conseil : Pour éviter que des gaz, comme ceux que l'on trouve dans les légumes, ne s'échappent des aliments, mettez les aliments sous vide au plus tard un jour avant la cuisson. Les gaz empêchent le transfert de chaleur ou entraînent la modification de la structure des mets et donc de leur comportement à la cuisson par la pression du vide.

Remarque : N'utilisez pas de sonde thermométrique.

1. Assaisonnez les mets avec la moitié de la quantité d'épices habituelle.
Aucun arôme ne peut s'échapper avec la cuisson sous vide. Les quantités habituelles d'arômes, comme les épices, les herbes ou l'ail, ont un impact beaucoup plus important sur le goût et l'intensifient.
Conseil : Vous pouvez intensifier les saveurs naturelles des aliments de haute qualité en mettant un petit peu de beurre et de sel dans le sac sous vide. Différents ingrédients influencent la préparation du mets :
 - Le sel et le sucre raccourcissent le temps de cuisson.
 - Les ingrédients acides rendent les mets plus fermes, par exemple le jus de citron ou le vinaigre.
 - L'alcool et l'ail procurent aux mets un arrière-goût désagréable.
2. Pour remplir le sac sous vide, rabattez le rebord de 3 - 4 cm et placez-le dans un récipient, par exemple dans un bol.

Lorsque vous remplissez le sachet sous vide, veillez à ce qu'il ne soit pas mouillé par des résidus alimentaires dans la zone de la soudure.

3. Avant la cuisson, contrôlez si le vide dans le sachet est intact.
Pour ce faire, respectez les points suivants :
 - Le sachet sous vide ne contient pas d'air.
 - Le point de soudure est impeccablement scellé.
 - Le sachet sous vide ne présente aucun trou.
 - Les morceaux de viande ou de poisson mis sous vide ensemble ne doivent pas être directement pressés les uns contre les autres.
4. Si le sachet sous vide n'est pas idéalement rempli, placez les aliments dans un nouveau sachet et mettez-les à nouveau sous vide.

Préparer des mets pour la cuisson sous vide

Des bactéries peuvent se trouver sur presque toutes les surfaces des aliments.

AVERTISSEMENT – Risque de préjudice pour la santé !

La cuisson sous vide est effectuée à basse température de cuisson et peut être nocive pour la santé si les instructions d'utilisation et d'hygiène ne sont pas respectées.

- ▶ Utilisez uniquement des aliments frais dont la qualité est optimale et absolument irréprochable.
- ▶ Lavez-vous et désinfectez-vous les mains.
- ▶ Utilisez des gants jetables, une pince de cuisine ou une pince pour grillade.
- ▶ Préparez les aliments critiques, tels que la volaille, les œufs et le poisson avec la plus grande attention.
- ▶ Lavez et épluchez toujours soigneusement les fruits et les légumes.
- ▶ Maintenez les surfaces et les planches à découper toujours propres.
- ▶ Utilisez différentes planches à découper pour différents types d'aliments.
- ▶ Interrompez la chaîne du froid uniquement brièvement pour préparer les aliments.
- ▶ Conservez les aliments sous vide au réfrigérateur avant de commencer le processus de cuisson.
- ▶ Après la cuisson, consommez les aliments immédiatement et ne les conservez pas plus longtemps, même pas au réfrigérateur. Ils ne se prêtent pas au réchauffement.
- ▶ Pour tuer les bactéries, plongez le mets sous vide pendant max. 3 secondes dans l'eau bouillante avant la cuisson.
- ✓ Vos ingrédients sont préparés pour la cuisson sous vide de façon hygiénique et sans germes.

Cuire des mets sous vide

Conditions

- Les plats sont mis sous vide. → Page 46
 - Le plat sont préparés. → Page 46
1. Placer le plat sur la grille combinée.
Pour une répartition homogène de la chaleur, ne pas placer les plats mis sous vide les uns sur les autres ou à proximité les uns des autres sur la grille combinée.
 2. Insérer la lèchefrite au niveau 1 afin de recueillir l'écoulement de l'eau de condensation.

3. ATTENTION !

Risque de détériorations de meubles

- ▶ N'utilisez pas un deuxième remplissage de réservoir d'eau pour la cuisson sous vide.

Régler l'appareil conformément aux recommandations de réglage.

Les recommandations de réglage sont calculées pour qu'un remplissage de réservoir d'eau suffise. Généralement, pour un réservoir d'eau complètement rempli et en fonction de la température, le temps de cuisson maximal ci-après suffit :

Température en °C	Durée max. en minutes
50	270
60	210
70	150
80	120
90	90

4. ⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlure!

L'eau chaude s'accumule sur le sachet sous vide pendant la cuisson.

- ▶ Soulevez délicatement le sachet sous vide avec une manique pour que l'eau chaude s'écoule dans la lèchefrite ou le récipient de cuisson.
- ▶ Retirez le sachet sous vide prudemment avec une manique.

Après la cuisson, laisser le compartiment de cuisson refroidir, puis essuyer l'eau à l'aide d'une éponge.

5. Sécher le sac pour mise sous vide et le déposer dans un récipient propre.

6. Ouvrir le sac pour mise sous vide avec des ciseaux. Verser tous les aliments et le liquide dans le récipient.

Vous pouvez préparer une sauce à partir du bouillon ou de la marinade.

7. Dresser le plat.

Mets	Conseils de préparation
Viande	<ul style="list-style-type: none"> ■ Pour éviter les projections de graisse, éponger la viande avec un chiffon de cuisine avant de la plonger dans l'huile chaude. ■ Saisir la viande pendant quelques secondes de chaque côté à très haute température. Vous obtiendrez ainsi une croûte à la surface de la viande tout en en développant un arôme toasté sans la surcuire.
Poisson	<ul style="list-style-type: none"> ■ Assaisonner le poisson, puis arroser de beurre chaud. ■ Pour obtenir une croûte et un arôme toasté, saisir le poisson quelques secondes de chaque côté. ■ Rallonger le temps de saisie si la cuisson sous vide n'a pas permis d'atteindre le niveau de cuisson souhaité. ■ Servir le poisson sur des assiettes préchauffées et avec de la sauce ou du beurre chauds, car la cuisson sous vide se fait à basse température.
Légumes	<ul style="list-style-type: none"> ■ Saisir brièvement les légumes afin d'en conserver l'arôme toasté. ■ Assaisonner les légumes ou les mélanger à d'autres ingrédients.

Recommandations de réglage pour cuisson sous vide

Mets	Accessoires/récipients	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.	Remarques concernant la cuisson sous vide
Filet de bœuf, tranche, saignant, 3 à 4 cm d'épaisseur	Grille + Lèchefrite		58	100	Mettre sous vide avec du beurre et du romarin
Filet de bœuf, tranche, à point, 3 à 4 cm d'épaisseur	Grille + Lèchefrite		62	90	Mettre sous vide avec du beurre et du romarin
Magret de canard, pièces de 350 g	Grille + Lèchefrite		62	70	Inciser la couche de gras, parsemer le côté viande avec un peu de poivre et de sel et mettre sous vide avec un petit morceau de zeste d'orange
Cabillaud de 140 g	Grille + Lèchefrite		58	25	Mettre sous vide avec du beurre et un peu de sel
Champignons, en quartiers, 500 g.	Grille + Lèchefrite		85	20-25	Mettre sous vide avec du beurre, du romarin, un peu d'ail et de sel
Carottes, en rondelles 0,5 cm, 600 g	Grille + Lèchefrite		90	70-80	Astuce de cuisson : les mettre sous vide avec du jus d'orange, du curry et du beurre.

Mets	Accessoires/récipients	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.	Remarques concernant la cuisson sous vide
Pommes de terre, épluchées et coupées en quartiers, 800 g	Grille + Lèche-frite		95	35-45	Astuce de cuisson : les mettre sous vide avec du beurre et du sel. Bien pour les mélanger ultérieurement, par ex. en salade.
Ananas, en tranches de 1,5 cm, 400 g	Grille + Lèche-frite		85	70-80	Astuce de cuisson : les mettre sous vide avec du beurre, du miel et de la vanille.
Pommes, épluchées, en tranches de 0,5 cm, 2 - 4 pièces	Grille + Lèche-frite		85	15-25	Astuce de cuisson : les mettre sous vide dans une sauce au caramel. Le temps de cuisson varie en fonction du type de pomme.
Crème anglaise, 0,5 l	Grille + Lèche-frite		80	15-25	Astuce de cuisson : 0,5 l de lait, 1 œuf, 3 jaunes d'œuf, 80 g de sucre, mélanger la pulpe d'une gousse de vanille et mettre sous vide.

Stérilisation et hygiène

Stérilisez des récipients ou des biberons en parfait état et résistants à la chaleur. Le processus correspond à la stérilisation classique à l'eau bouillante.

Stériliser des biberons

1. Nettoyez les biberons directement après la tétée avec un goupillon.

- Nettoyez les biberons au lave-vaisselle.
- Disposez les biberons dans le panier vapeur perforé, taille XL, de sorte qu'ils ne se touchent pas.
- Démarrer le programme "Stériliser".
- Essuyez l'appareil après la stérilisation.
- Séchez les biberons avec un chiffon propre.

Recommandations de réglage pour l'hygiène

Mets	Accessoires/récipients	Hauteur	Mode de cuisson → Page 8	Température en °C	Intensité de la vapeur	Durée en min.
Préparer des pots de confiture ou des bocaux de conserve	Récipient de cuisson à la vapeur, taille XL	2		100	-	10-15
Retraiter les pots à confiture	Récipient de cuisson à la vapeur, taille XL	2		100	-	15-20
Stériliser un récipient propre ¹	Récipient de cuisson à la vapeur, taille XL	2		100	-	15-20

¹ Ce processus correspond à la stérilisation classique à l'eau bouillante.

Laisser lever la pâte

Laissez toujours la pâte lever en 2 étapes : une fois en entier (1. - fermentation de la pâte) et une seconde fois dans un moule (2. - fermentation individuelle).

Condition : Le compartiment de cuisson est froid.

1. Fermentation de la pâte :

- Introduisez la grille.
- Placez la pâte dans un saladier sur la grille.
- Réglez l'appareil conformément aux recommandations de réglage.

- Pendant la cuisson, n'ouvrez pas la porte de l'appareil, sous peine de laisser échapper l'humidité.
- Fermentation individuelle :
 - Continuez à travailler la pâte et placez-la dans son moule pour la cuisson.
 - Enfourez la pâte à la hauteur d'enfournement indiquée.
 - Essuyez le compartiment de cuisson avant la cuisson.

Recommandations de réglage pour laisser lever la pâte

Mets	Accessoires/réceptacles	Hauteur	Mode de cuisson → Page 8	Température en °C	Durée en min.
Pâte grasse, par ex. panettone	Plat creux sur grille	1. 2	1. ☐	1. 2	1. 40 - 90
	Moule sur la grille	2. 2	2. ☐	2. 2	2. 30 - 60
Pain blanc	Plat creux sur grille	1. 2	1. ☐	1. 1	1. 30 - 40
	Lèchefrite	2. 2	2. ☐	2. 1	2. 15 - 25

Décongeler

Décongelez les aliments surgelés avec votre appareil.

Conseils de préparation pour décongeler

- La position décongélation permet de décongeler les fruits et les légumes surgelés.
- Pour décongeler de la pâtisserie, utilisez le mode de cuisson à chaleur tournante CircoTherm.
- Il est préférable de décongeler la volaille, la viande et le poisson au réfrigérateur.
- Pour décongeler, sortez les mets surgelés à décongeler de leur emballage.
- Accessoires/réceptacles :
 - Placez les fruits et légumes surgelés dans le panier vapeur perforé, taille XL. Pour récupérer les liquides qui s'égouttent, insérez la lèchefrite au-dessous.
 - Placez les mets surgelés pour lesquels le liquide doit rester dans les mets, dans la lèchefrite ou dans un récipient sur la grille, par exemple des épinards à la crème surgelés.
 - Posez les pâtisseries sur la grille.

- Les recommandations de réglage s'appliquent aux mets à température de congélation (-18 C).

Réchauffer

Chauffez doucement les mets avec la fonction vapeur. Les mets ont un goût et un aspect identiques à ceux fraîchement préparés. Vous pouvez également réchauffer des pâtisseries de la veille.

Conseils de préparation pour réchauffer

- Utilisez un récipient sans couvercle résistant à la chaleur et à la vapeur.
- Utilisez un récipient large et plat. Un récipient froid prolonge le réchauffage.
- Placez le récipient sur la grille.
- Placez les mets que vous ne préparez pas dans un récipient directement sur la grille au niveau 2, par ex. des petits pains.
- Ne couvrez pas les mets.
- N'ouvrez pas la porte du compartiment de cuisson pendant le réchauffage, sous peine de laisser échapper de la vapeur.
- Essuyez le compartiment de cuisson après l'avoir réchauffé.

Recommandations de réglage pour réchauffer

Mets	Accessoires/réceptacles	Hauteur	Mode de cuisson → Page 8	Température en °C	Intensité de la vapeur	Durée en min.
Pizza, cuite	Grille	2	☐	170 - 180 ¹	-	5 - 15
Petits pains, baguette cuits	Grille	2	☐	160 - 170 ¹	-	10 - 20

¹ Préchauffer l'appareil.

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 essayer le compartiment de cuisson.
- Ne couvrez pas les mets.
- Ne maintenez pas les mets au chaud plus de 2 heures.

- Notez que certains mets continuent de cuire lorsqu'ils sont maintenus au chaud.

Les différents réglages de la vapeur sont adaptés pour maintenir les mets au chaud :

- Niveau 1 : rôtis et aliments frits
- Niveau 2 : gratins et garnitures
- Niveau 3 : potées/ragoûts et soupes

24.9 Plats tests

Les informations contenues dans cette section sont destinées aux instituts d'essai pour faciliter les essais de l'appareil selon la norme EN 60350-1.

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 réglages s'entendent sans chauffage rapide.
- 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
 - Moules sur la grille :
 - Première grille : hauteur 3
 - Deuxième grille : hauteur 1
- Hauteurs d'enfournement lors de la cuisson de pâtisseries sur 3 niveaux :
 - Plaque à pâtisserie : niveau 4
 - 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.

Recommandations de réglage pour pâtisser

Mets	Accessoires/récipients	Hauteur	Mode de cuisson → Page 8	Température en °C	Intensité de la vapeur	Durée en min.
Biscuiterie dressée	Plaque à pâtisserie	3	☰	140 - 150 ¹	-	25 - 40
Biscuiterie dressée	Plaque à pâtisserie	3	☪	140 - 150 ¹	-	25 - 40
Biscuiterie dressée, 2 niveaux	Lèche-frite + Plaque à pâtisserie	3+1	☪	140 - 150 ¹	-	30 - 40
Biscuiterie dressée, 3 niveaux	2x Plaque à pâtisserie + 1x Lèche-frite	4+3+1	☪	130 - 140 ¹	-	35 - 55
Petits gâteaux	Plaque à pâtisserie	3	☰	160 ¹	-	20 - 30
Petits gâteaux	Plaque à pâtisserie	3	☪	150 ¹	-	25 - 35
Petits gâteaux, 2 niveaux	Lèche-frite + Plaque à pâtisserie	3+1	☪	150 ¹	-	25 - 35
Petits gâteaux, 3 niveaux	2x Plaque à pâtisserie + 1x Lèche-frite	4+3+1	☪	140 ¹	-	35 - 45
Biscuit à l'eau	Moule démontable Ø 26 cm	2	☰	160 - 170 ²	-	25 - 35
Biscuit à l'eau	Moule démontable Ø 26 cm	2	☪	160 - 170 ²	-	25 - 35
Biscuit à l'eau	Moule démontable Ø 26 cm	2	☪	1. 150 - 160 2. 150 - 160	Faible désactivée	1. 10 2. 20-25
Biscuit à l'eau, 2 niveaux	Moule démontable Ø 26 cm	3+1	☪	150 - 170 ²	-	30 - 50

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

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

Cuisson vapeur

Placez la lèche-frite un niveau au-dessous du panier vapeur perforé, taille XL, lorsque c'est indiqué dans les recommandations de réglage.

Hauteurs d'enfournement

Hauteurs d'enfournement lors de la cuisson à la vapeur sur un niveau

- Utilisez au maximum 2,5 kg.

- Panier à vapeur perforé, taille XL : hauteur 2

Hauteurs d'enfournement pour la cuisson à la vapeur sur deux niveaux

- Utilisez au maximum 1,8 kg par niveau.

- Panier à vapeur perforé, taille XL : hauteur 4
- Panier à vapeur perforé, taille XL : hauteur 3

Recommandations de réglage pour cuire à la vapeur

Mets	Accessoires/récipients	Hauteur	Mode de cuisson → Page 8	Température en °C	Durée en min.
Petits pois, surgelés, deux récipients	2x Récipient de cuisson à la vapeur, taille XL + Lèchefrite	4+3+1	☁	100	- ^{1, 2}
Brocoli, frais, 300 g	Récipient de cuisson à la vapeur, taille XL	3	☁	100 ³	7 - 8 ⁴
Brocoli, frais, un récipient	Récipient de cuisson à la vapeur, taille XL	3	☁	100 ³	7 - 8 ⁴

¹ Le contrôle est terminé lorsque la température de 85 °C est atteinte à l'endroit le plus froid (cf. CEI 60350-1).

² Le contrôle est terminé lorsque la température de 85 °C est atteinte à l'endroit le plus froid (cf. CEI 60350-1).

³ Préchauffer l'appareil.

⁴ Un niveau de cuisson comparable entre l'échantillon de référence et l'échantillon principal est obtenu lorsque l'échantillon de référence est cuit pendant 5 minutes (fabriqué comme décrit dans CEI 60350-1).

Recommandations de réglage pour griller

Mets	Accessoires/récipients	Hauteur	Mode de cuisson → Page 8	Température en °C	Durée en min.
Dorer des toasts	Grille	4	☁	275 ¹	4 - 6

¹ Ne pas préchauffer l'appareil.

25 Instructions de montage

Respectez ces informations lors du montage de l'appareil.



⚠ 25.1 Consignes générales de montage

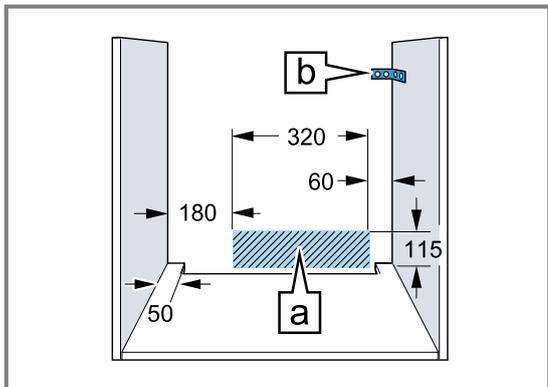
Respectez ces consignes avant de commencer l'installation de l'appareil.

- Seule une installation effectuée selon la présente notice de montage garantit une utilisation en toute sécurité. L'installateur est responsable pour les dommages résultant d'une installation incorrecte.
- N'utilisez pas la poignée de porte pour le transport ou l'installation.
- Contrôlez l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries dues au transport.

- Avant la mise en service, retirez le matériau d'emballage et les films adhésifs du compartiment de cuisson et sur la porte.
- Respecter la notice de montage pour l'installation des accessoires.
- Les meubles d'encastrement doivent résister à une température jusqu'à 95 °C, la façade des meubles adjacents, jusqu'à 70 °C.
- Ne pas installer l'appareil derrière une porte de meuble nid derrière une porte décorative. Il existe un risque de surchauffe.
- Réalisez des travaux de découpe sur le meuble avant la mise en place de l'appareil. Enlevez les copeaux. Le fonctionnement des composants électriques peut être compromis.

- La prise de raccordement de l'appareil doit se situer dans la zone de la surface hachurée **a** ou à l'extérieur de l'espace d'installation.

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



- En cas d'appareils dotés d'un bandeau d'interrupteurs orientable, assurez-vous que le bandeau d'interrupteurs n'entre pas en collision avec les meubles voisins.
- 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 !

Le bandeau de commande ou les éléments de commande contiennent des aimants permanents. Ceux-ci peuvent influencer des implants électroniques, par ex. des stimulateurs cardiaques ou des pompes à insuline.

- ▶ En tant que porteur d'un implant électronique, respecter lors du montage une distance minimum de 10 cm par rapport au bandeau de commande ou aux éléments 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 agréés par le fabricant.

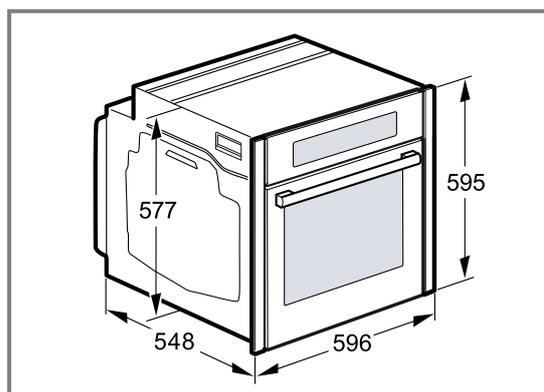
ATTENTION !

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.

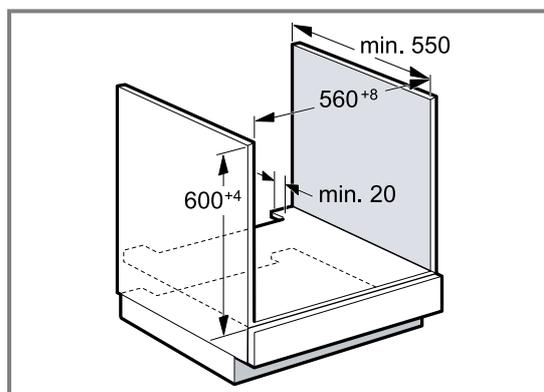
25.2 Dimensions de l'appareil

Vous trouverez ici les dimensions de l'appareil



25.3 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.

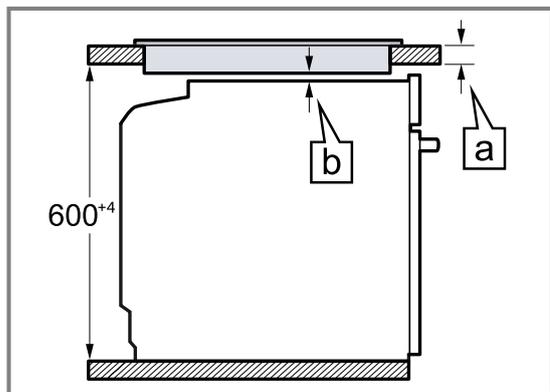


- Pour la ventilation de l'appareil, le plancher intermédiaire doit présenter une découpe de ventilation.

- Le plan de travail doit être fixé sur le meuble d'encastrement.
- Respecter les instructions de montage de la table de cuisson éventuellement disponibles.

25.4 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.



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

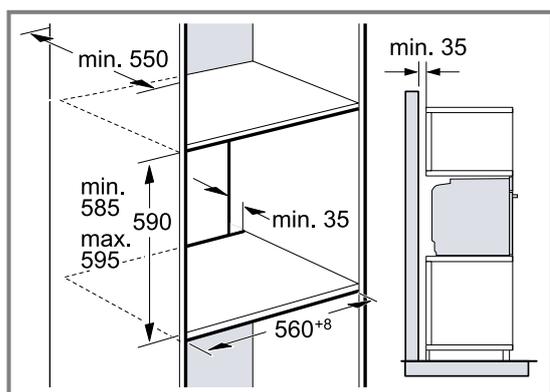
En raison de la distance minimale nécessaire \boxed{b} l'épaisseur minimale du plan de travail qui en découle est \boxed{a} .

Type de table de cuisson	a posé en mm	a affleurant en mm	b en mm
Table de cuisson induction	37	38	5
Table de cuisson induction pleine surface	47	48	5
Table de cuisson gaz	27	38	5 ¹
Table électrique	27	30	2

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

25.5 Installation dans un meuble haut

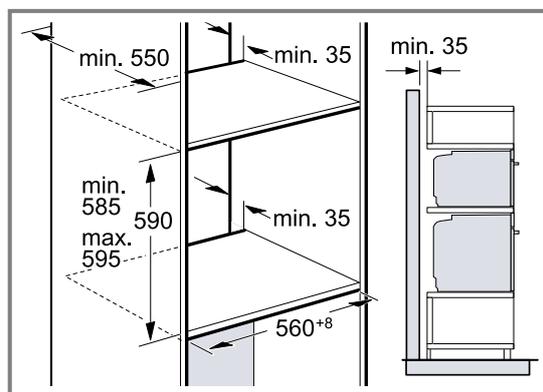
Observer les dimensions d'installation et les instructions d'installation lors de l'installation dans le meuble haut.



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

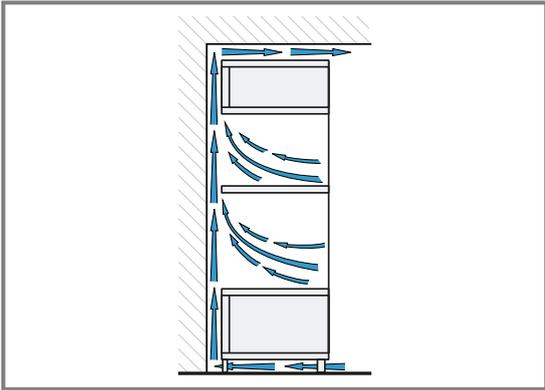
25.6 Installation de deux appareils superposés

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



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

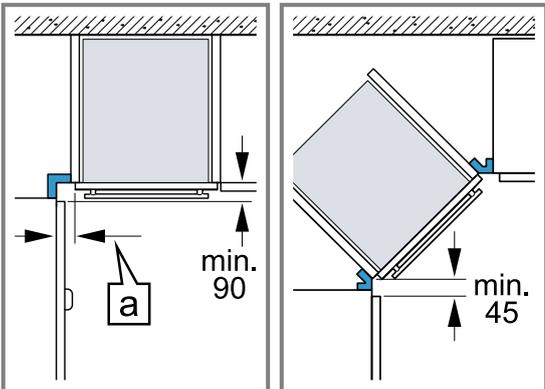
- Il est important de veiller à ce que l'échange d'air soit garanti comme indiqué dans le croquis.



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

25.7 Installation dans un angle

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



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

25.8 Raccordement électrique

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

- L'appareil est conforme à la classe de protection I et ne peut être utilisé qu'avec une prise à conducteur de protection.
- La protection par fusible doit s'effectuer conformément à l'indication de puissance figurant sur la plaque signalétique et aux prescriptions locales.
- Pour tous les travaux de montage, l'appareil doit être hors tension.
- L'appareil doit uniquement être raccordé au moyen du cordon d'alimentation secteur fourni.
- Le cordon d'alimentation secteur doit être connecté au dos de l'appareil jusqu'à ce que vous entendiez un clic. Un cordon d'alimentation secteur de 3 m est en vente auprès du service après-vente.
- Le cordon d'alimentation secteur doit uniquement être remplacé par un cordon d'origine. Celui-ci est disponible auprès du service après-vente.
- L'encastrement doit garantir la protection contre les contacts accidentels.

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

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

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

Raccorder l'appareil électriquement sans fiche de contact de sécurité

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

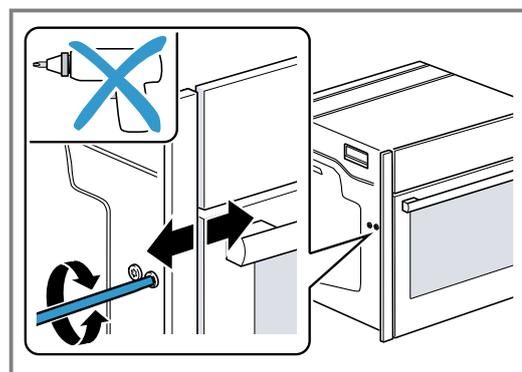
Un dispositif de sectionnement tous pôles doit être installé dans l'installation électrique fixe, conformément aux prescriptions d'installation.

- 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.
- Effectuez le raccordement selon le schéma de raccordement. Pour la tension, reportez-vous à la plaque signalétique.
- Raccordez les fils du cordon d'alimentation secteur conformément au code de couleur :
 - vert-jaune : conducteur de protection (⊕)
 - bleu = (neutre) conducteur neutre
 - marron = phase (conducteur externe)

25.9 Installer l'appareil

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

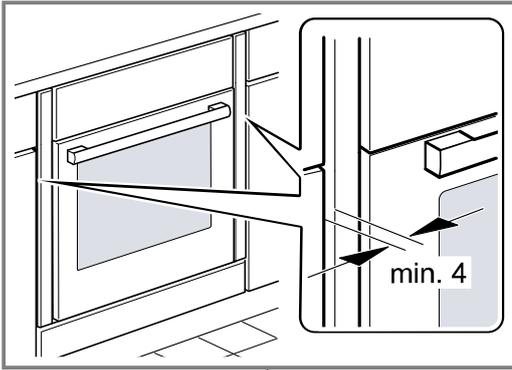
- Si nécessaire, ajustez l'espace entre la porte de l'appareil et les bandeaux de commande via les vis de réglage à gauche et à droite.



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

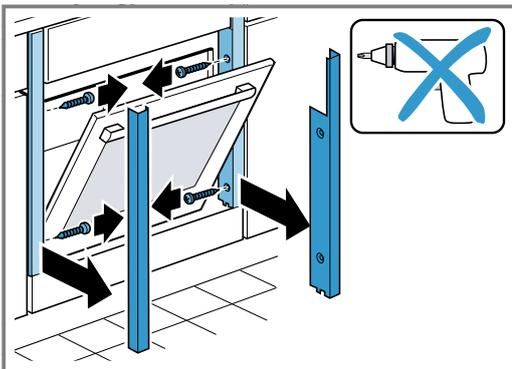
- Pousser l'appareil jusqu'au fond. Ne pas plier, ni coincer le câble de raccordement, ni le faire passer au-dessus d'arêtes vives.

3. Centrez l'appareil.



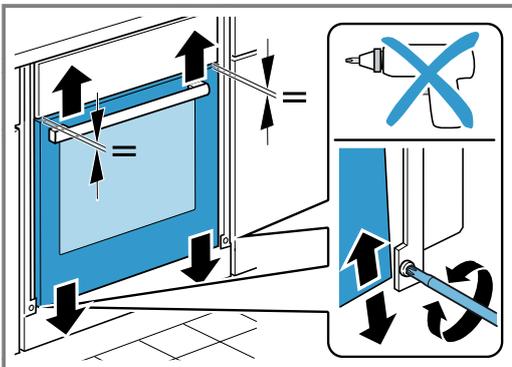
Une fente d'aération d'au moins 4 mm est nécessaire entre l'appareil et la façade des meubles adjacents.

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



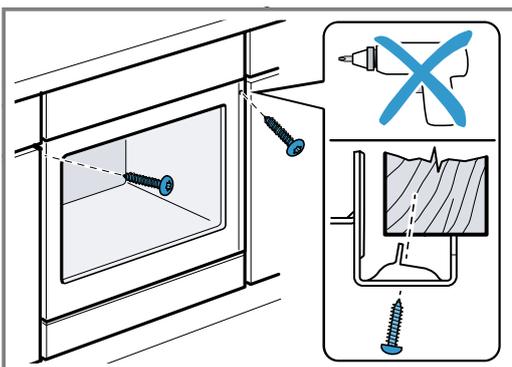
5. Fermez la porte de l'appareil.

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



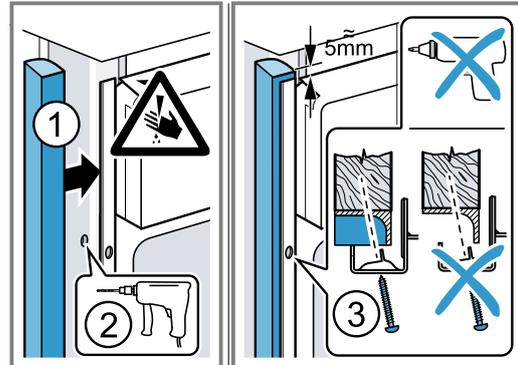
Dans le sens horaire : réduire l'espace
Dans le sens anti-horaire : agrandir l'espace

7. Vissez fermement l'appareil.

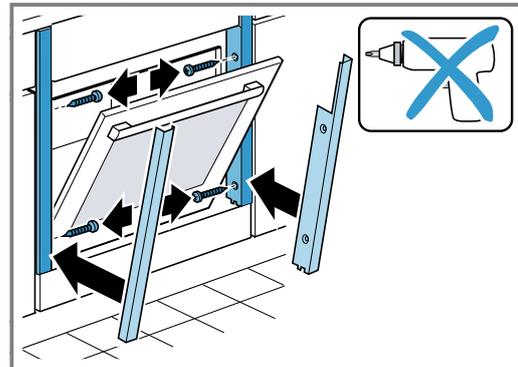


8. Pour les cuisines sans poignée avec poignée verticale :

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



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



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

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

25.10 Dépose de l'appareil

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



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM

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



9001751379
020701
fr