



QUELF-FOUR.COM

Four encastrable B46W74.0



Consignes de sécurité	3	Position étuve	21
Avant l'encastrement	3	Pâte à la levure de boulanger	21
Indications pour votre sécurité	3	Yaourt	21
Causes de dommages	3	Basse température	22
Conseils concernant l'énergie et l'environnement	4	Utilisation de la cuisson basse température	22
Economie d'énergie	4	Tableau basse température	22
Élimination écologique	4	les conseils et astuces	22
Votre nouvel appareil	4	Décongélation et chauffage	23
Bandeau de commande	4	Décongélation avec le mode CircoTherm® Air pulsé	23
Modes de fonctionnement	5	Position décongélation	23
Hauteurs d'enfournement	6	Préchauffage	23
NeffLight®	6	Maintien au chaud	23
Accessoire	6	Programme continu	23
Avant la première utilisation	6	Mise en conserve	24
Régler la langue, l'heure et la date	7	Nettoyage et entretien	24
Nettoyage de l'appareil	7	Nettoyer l'extérieur de l'appareil	25
Utilisation de l'appareil	7	Nettoyage du compartiment de cuisson	25
Mettre l'appareil en service	7	Surface autonettoyante	25
Modifier le mode de fonctionnement	8	Nettoyage hydrolyse	26
Modifier la température	8	Décrocher et accrocher la porte de l'appareil	26
Mettre l'appareil hors service	8	Nettoyage des vitres de porte	27
Chauffage rapide	8	Nettoyage de la voûte du compartiment de cuisson	28
Mes propres programmes	8	Nettoyage des grilles supports	28
Modifier les réglages de base	9	Nettoyer les rails telescopiques	28
Coupure de sécurité automatique	10	Pannes et réparations	29
Horloge électronique	10	Changer la lampe du four	29
Fonctions d'horloge	10	Remplacement des ampoules halogènes	30
Modification de l'heure	11	Remplacement du joint de porte	30
Modification de la date	11	Service après-vente	30
Affichage de l'heure	11	Numéros de produit E et de fabrication FD	30
Mode heure	11	Plats tests	31
Minuterie	11		
Durée de fonctionnement	11		
Fin du fonctionnement	11		
Fonctionnement préprogrammé	12		
Corriger ou effacer les réglages	12		
Sécurité-enfants	12		
Validation	12		
Verrouillage permanent	12		
Cuisson de pâtisseries	13		
Cuisson de pâtisseries	13		
Cuisson sur plusieurs niveaux	13		
Tableau de cuisson pour les pâtes	13		
Position cuisson du pain	14		
Tableau de cuisson pour des plats et des plats cuisinés surgelés	15		
Conseils et astuces	16		
Rôtissage	17		
Rôtissage à découvert	17		
Rôtissage "à couvert"	17		
Tableau de rôtissage	17		
Conseils et astuces	18		
Grillades	19		
Gril air pulsé	19		
Grillades à plat	19		
Cuisson à la vapeur	21		

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

⚠ Consignes de sécurité

Veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Conservez avec soin la notice d'utilisation et de montage. Si vous remettez l'appareil à un tiers, veuillez-y joindre les notices.

Avant l'encastrement

Avaries de transport

Contrôlez l'appareil après l'avoir déballé. En cas d'avaries de transport, vous ne devez pas raccorder l'appareil.

Raccordement électronique

Seul un expert agréé est autorisé à raccorder l'appareil. En cas de dommages dus à un mauvais raccordement, vous ne pourrez faire valoir la garantie.

Indications pour votre sécurité

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Utilisez l'appareil exclusivement pour préparer des aliments.

Des adultes et des enfants ne doivent jamais utiliser l'appareil sans surveillance

- si physiquement ou mentalement ils ne sont pas en mesure ou
- s'ils ont un manque de connaissances et d'expérience.

Ne jamais laisser des enfants jouer avec l'appareil.

Compartiment de cuisson chaud

Risque de brûlure !

- Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Ouvrir prudemment la porte. De la vapeur chaude peut s'échapper. Eloignez impérativement les jeunes enfants.
- Ne jamais préparer des mets avec de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans le compartiment de cuisson. N'utilisez des boissons fortement alcoolisées qu'en petites quantités et ouvrez prudemment la porte de l'appareil.

Risque d'incendie !

- Ne jamais conserver des objets inflammables dans le compartiment de cuisson. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil en cas de production de fumée dans l'appareil. Eteignez l'appareil. Retirez la fiche secteur de la prise ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.
- Lors du préchauffage, ne jamais mettre du papier cuisson sur l'accessoire sans fixer le papier. Un courant d'air se produit lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Le papier cuisson risque de toucher les résistances chauffantes et de s'enflammer. Alourdissez toujours le papier cuisson avec un récipient ou un moule. Garnissez toujours la surface nécessaire de papier cuisson. Le papier cuisson ne doit pas dépasser de l'accessoire.

Risque de court-circuit !

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

Risque de s'ébouillanter !

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

Accessoires et récipients chauds

Risque de brûlure !

Utilisez toujours des maniques pour retirer des accessoires ou des récipients chauds du compartiment de cuisson.

Réparations inexpertes

Risque de choc électrique !

Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations. Si l'appareil est défectueux, retirez la fiche de la prise de secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles. Appelez le service après-vente.

Causes de dommages

Attention !

- Accessoires, feuille, papier cuisson ou récipient sur le fond du compartiment de cuisson : Ne posez pas d'accessoires sur le fond du compartiment de cuisson. Ne recouvrez pas le fond du compartiment de cuisson d'une feuille, quel que soit le type, ni de papier cuisson. Ne placez pas de récipient sur le fond du compartiment de cuisson si vous avez réglé une température supérieure à 50 °C. Cela crée une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson ne correspondent plus et l'émail sera endommagé.
- Eau dans le compartiment de cuisson chaud : Ne versez jamais d'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela produit de la vapeur d'eau. Le changement de température peut occasionner des dommages sur l'émail.
- Aliments humides : Ne conservez pas d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée. Cela endommage l'émail.
- Jus de fruits : Ne garnissez pas trop la plaque à pâtisserie en cas de gâteaux aux fruits très juteux. Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives. Utilisez de préférence la lèchefrite à bords hauts.
- Refroidissement la porte de l'appareil ouverte : Laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement la porte fermée. Même si la porte de l'appareil n'est qu'entrouverte, les façades des meubles voisins risquent d'être endommagées au fil du temps.
- Joint du four très encrassé : Si le joint du four est très encrassé, la porte du four ne fermera plus correctement lors du fonctionnement. Les façades des meubles voisins risquent d'être endommagées. Veillez à ce que le joint du four soit toujours propre.
- Porte du four utilisée comme surface d'assise ou support : Il est interdit de grimper ou de s'asseoir sur la porte du four ouverte. Ne déposez pas de récipient ou d'accessoires sur la porte du four.
- Transporter l'appareil : Ne transportez ou ne portez pas l'appareil par la poignée de la porte. La poignée ne supportera pas le poids de l'appareil et risque de se casser.

Conseils concernant l'énergie et l'environnement

Vous trouverez ici des conseils comment vous pouvez économiser de l'énergie lors de la cuisson et comment correctement éliminer votre appareil.

Economie d'énergie

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

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

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

Si vous voulez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le compartiment de cuisson étant encore

chaud. Le temps de cuisson pour le deuxième gâteau peut alors être réduit.

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

Elimination écologique

Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



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

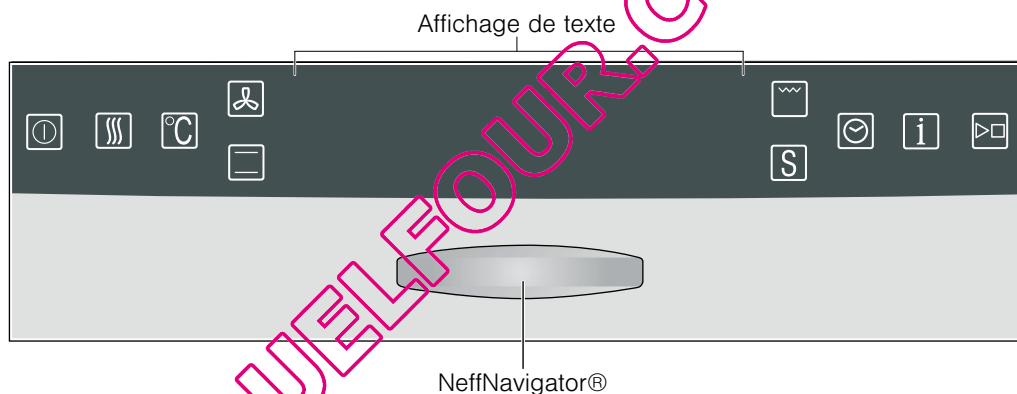
Votre nouvel appareil

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur

- le bandeau de commande
- le NeffNavigator®
- les modes de fonctionnement

- les niveaux d'enfournement
- le NeffLight®
- les accessoires

Bandeau de commande

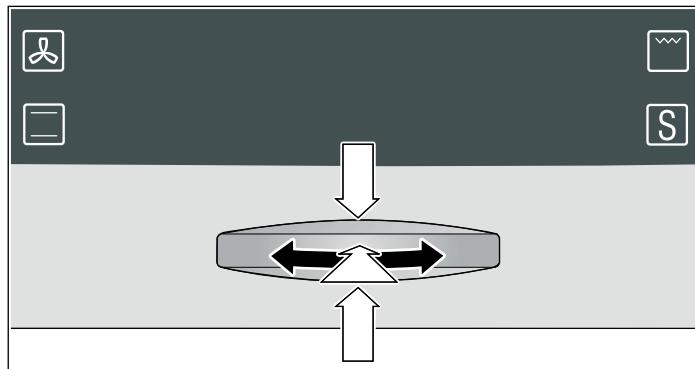


Des sondes sont disposées sous les différentes touches sur le bandeau de commande. Vous n'avez pas besoin d'appuyer fermement sur les touches, il suffit de les effleurer.

Touche	Utilisation
	ON/OFF Mettre l'appareil en service ou hors service (voir chapitre : Utilisation de l'appareil)
	Chauffage rapide Réduire la durée de chauffe (voir chapitre : Chauffage rapide)
	Température Modifier la température (voir chapitre : Modifier la température)
	CircoTherm® Air pulsé Touche de sélection directe du mode de fonctionnement CircoTherm® Air pulsé
	Chaleur voûte/sole Touche de sélection directe du mode de fonctionnement Chaleur voûte/sole
	Gril grande surface Touche de sélection directe du mode de fonctionnement Gril, grande surface
	Mes propres programmes Touche de sélection directe du menu Mes programmes
	Horloge électronique Réglage de l'heure et des fonctions d'horloge (voir chapitre : Horloge électronique)
	Touche info Appareil allumé : Appeler des informations supplémentaires ; Affichage de la température actuelle pendant la chauffe Appareil éteint : Modifier les réglages dans le menu Réglages de base (voir chapitre : Modifier les réglages de base)
	Marche/arrêt Pour démarrer/interrompre ou terminer le fonctionnement de l'appareil

NeffNavigator®

Avec le NeffNavigator® vous pouvez naviguer dans l'affichage de texte à trois lignes et procéder à des réglages. Pour cela vous pouvez faire défiler le NeffNavigator® à gauche ou à droite, l'appuyer vers le haut ou vers le bas ou le pousser de face.



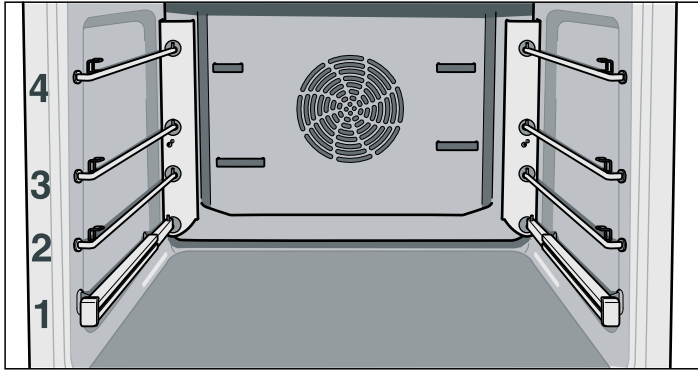
NeffNavigator®	Affichage de texte
donner une impulsion du bas vers le haut	Monter d'une ligne (p.ex. de la deuxième à la première ligne)
donner une impulsion du haut vers le bas	Descendre d'une ligne (p.ex. de la première à la deuxième ligne), valider des réglages
défiler à droite	Modifier un réglage (p.ex. augmenter la température ou sélectionner le mode de fonctionnement)
défiler à gauche	Modifier un réglage (p.ex. réduire la température ou sélectionner le mode de fonctionnement)
appuyer de face	Changer la zone de réglage pendant le réglage de l'heure et de la date (p.ex. du jour au mois) Confirmer les lettres individuelles lors de l'attribution du nom des programmes enregistrés Confirmer la mémorisation la modification ou le rejet des programmes enregistrés

Modes de fonctionnement

Ci-après un aperçu des modes de fonctionnement de votre appareil.

Mode de fonctionnement	Utilisation
CircoTherm Air pulsé	pour faire cuire et rôtir sur un ou plusieurs niveaux
Position décongélation	pour décongeler délicatement la viande, le pain et les gâteaux fragiles (par ex. les gâteaux à la crème)
Chaleur voûte/sole	pour faire cuire et rôtir sur un niveau. Convient particulièrement aux gâteaux à garniture humide (par ex. gâteau au fromage blanc)
Position Pizza	pour des plats cuisinés surgelés et pour des mets demandant beaucoup de chaleur par le dessous (voir chapitre :Cuisson de pain et de pâtisseries)
Position cuisson du pain	pour des pains et pâtisseries, qui doivent être cuits à une température élevée
Chaleur de sole	pour des mets et pains et pâtisseries qui doivent être plus fortement dorés ou avoir une croûte sur le dessous. N'activez que brièvement la chaleur de sole à la fin du temps de cuisson
Gril air pulsé	Pour la volaille et les grandes pièces de viande
Gril grande surface	pour griller des grandes quantités de mets peu épais et de petite taille (p.ex. steaks, saucisses)
Gril, petite surface	pour griller des petites quantités de mets peu épais et de petite taille (p.ex. steaks, toasts)
Basse température	pour des morceaux de viande tendre qui doivent être cuits médium/rosé ou à point
Position cuisson vapeur	pour la préparation diététique de légumes, de viande et de poisson
Position étuve	pour la confection de pâte à la levure du boulanger et de yaourts
Préchauffage	pour préchauffer des assiettes et de la vaisselle de service
Maintien au chaud	pour maintenir au chaud des mets cuits
Programme continu	pour maintenir au chaud des mets cuits, jusqu'à trois jours
Nettoyage hydrolyse	facilite le nettoyage du compartiment de cuisson
Eclairage	assiste pendant l'entretien et le nettoyage du compartiment de cuisson

Hauteurs d'enfournement



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

⚠ Risque de brûlure !

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

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

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

NeffLight®

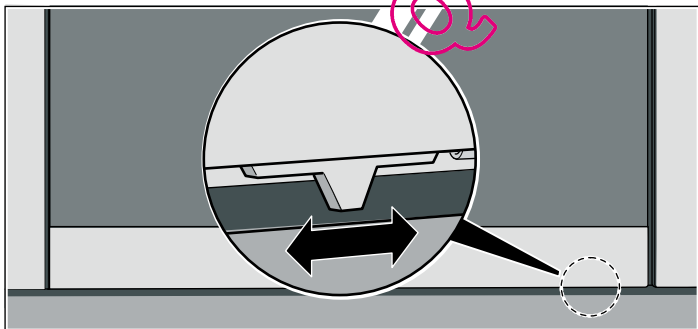
Votre appareil est équipé du NeffLight®. Le NeffLight® comprend deux ampoules halogènes et une technique de miroir pour éclairer intensément le compartiment de cuisson.

Interrupteur d'ouverture de la porte

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

Economiser de l'énergie

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

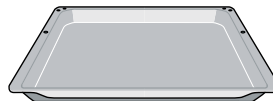


Eteindre le NeffLight® :
Poussez l'interrupteur d'ouverture de la porte vers la droite.

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

Accessoire

Votre appareil est livré avec les accessoires suivants :



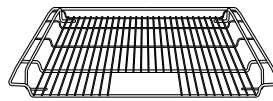
Plaque à pâtisserie, émaillée
Pour faire cuire du gâteau et des petites pâtisseries



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



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



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

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

Accessoire	Référence
Cuiseur vapeur Mega System	N8642X0
Système de cuisson à vapeur	N8642X0EU
Lèche-frite, émaillée	Z1232X0
Lèche-frite, à revêtement anti-adhérent	Z1233X0
Lèche-frite avec grille	Z1242X0
Lèche-frite en verre	Z1262X0
Plat à gratin, émaillé	Z1272X0
Plaque à pâtisserie, aluminium	Z1332X0
Plaque à pâtisserie, émaillée	Z1342X0
Plaque à pâtisserie, à revêtement anti-adhérent	Z1343X0
Moule à pizza	Z1352X0
Grille, à bords recourbés avec trou de puisage	Z1432X0
Grille, plate	Z1442X0
Plaque à rôtir, émaillé, en deux parties	Z1512X0
Jeu de post-équipement - rail télescopique sur un niveau	Z1784X0
Pierre à pain	Z1912X0
Cocotte universelle, émaillée	Z9930X0

Remarque : La plaque à pâtisserie ou la lèche-frite peuvent se déformer pendant le fonctionnement du four. Ceci est dû aux importantes variations de température sur l'accessoire. Elles peuvent se produire si vous n'avez garni qu'une partie de l'accessoire ou avez mis du surgelé sur l'accessoire, p.ex. de la pizza.

Avant la première utilisation

Dans ce chapitre, vous apprendrez

- comment régler la langue, la date et l'heure
- comment nettoyer votre appareil avant la première utilisation

Régler la langue, l'heure et la date

Après le raccordement électrique de l'appareil vous devez régler la langue pour l'affichage de texte et ensuite l'heure et la date.

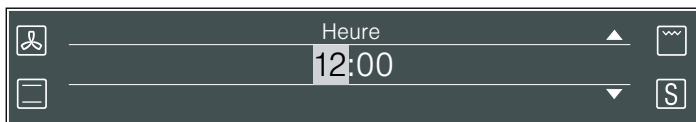
Réglage de la langue

Si votre langue désirée est sélectionnée, appuyez le NeffNavigator® vers le bas pour valider.

Si votre langue désirée n'est pas sélectionnée, faites défiler le NeffNavigator®, jusqu'à ce que votre langue désirée soit sélectionnée et appuyez le NeffNavigator® vers le bas pour valider.

Réglage de l'heure

1. Faire défiler le NeffNavigator® pour régler les heures de l'heure actuelle.



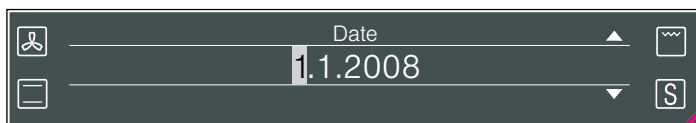
2. Appuyer sur le NeffNavigator® de face, pour commuter entre heures et minutes.

3. Faire défiler le NeffNavigator® pour régler les minutes de l'heure actuelle.

4. Appuyer sur NeffNavigator® vers le bas, pour valider l'heure réglée.

Régler la date

1. Faire défiler le NeffNavigator®, pour régler le jour.



2. Appuyer sur le NeffNavigator® de face, pour commuter entre jour et mois.

3. Faire défiler le NeffNavigator®, pour régler le mois.

4. Appuyer sur le NeffNavigator® de face, pour commuter entre mois et année.

5. Faire défiler le NeffNavigator®, pour régler l'année.

6. Appuyer le NeffNavigator® vers le bas, pour valider la date réglée.

Modifier la langue, la date ou l'heure

Vous trouverez au chapitre : Réglages de base comment modifier la langue. Vous trouverez au chapitre : Horloge électronique comme modifier l'heure et la date.

Nettoyage de l'appareil

Nettoyez votre appareil avant de le mettre en service pour la première fois.

1. Retirer les accessoires du compartiment de cuisson.

2. Enlever tous les résidus de l'emballage (p.ex. éléments de polystyrène) du compartiment de cuisson.

3. Nettoyer les accessoires et le compartiment de cuisson avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle (voir chapitre : Nettoyage et entretien).

4. Chauffer pendant 30 minutes en mode Convection naturelle à 240 °C.

5. Nettoyer le compartiment de cuisson avec de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle.

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

Utilisation de l'appareil

Dans ce chapitre, vous apprendrez

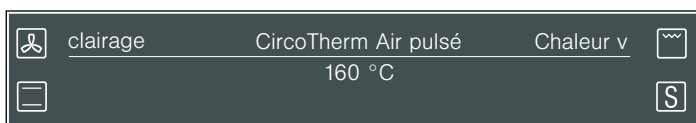
- comment mettre en marche et éteindre votre appareil
- comment sélectionner un mode de fonctionnement et une température
- comment modifier les réglages de base
- quand votre appareil s'éteint automatiquement

Mettre l'appareil en service


1. Effleurer la touche  pendant 1 seconde.

L'appareil se met en service. Si aucune autre action n'est entreprise dans les 30 secondes, l'appareil se automatiquement hors service.

2. Faire défiler le NeffNavigator® jusqu'à ce que le mode de fonctionnement désiré soit sélectionné.




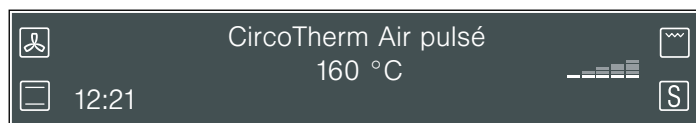
Une température de référence apparaît dans l'affichage de texte.

3. Effleurer la touche .

L'appareil valide la température de référence et commence à chauffer.

ou

appuyer le NeffNavigator® vers le bas et faire défiler pour modifier la température de référence. Effleurer la touche .



L'appareil valide la température modifiée et commence à chauffer.


Remarques

- Vous pouvez démarrer les modes de fonctionnement Nettoyage hydrolyse et Position étuve uniquement lorsque l'appareil est refroidi.
- Vous pouvez démarrer le mode Basse température uniquement si l'affichage de texte n'indique ni "Forte chaleur résiduelle" ni "Basse chaleur résiduelle".
- Vous pouvez démarrer la Position cuisson vapeur uniquement lorsque le compartiment de cuisson est refroidi ou "Basse chaleur résiduelle" est indiqué dans l'affichage de texte.
- Si aucune température de référence ne s'affiche, la température du mode de fonctionnement que vous avez choisi sera réglée de façon définitive. Vous ne pouvez pas modifier cette température.

Mode de fonctionnement	Température de référence en °C	Plage de température en °C
CircoTherm® Air pulsé	160	40 - 200
Position décongélation	Réglage fixe	
Chaleur voûte/sole	170	50 - 275
Position Pizza	220	50 - 275
Position cuisson du pain	200	180 - 220
Chaleur de sole	200	50 - 225
Gril air pulsé	170	50 - 250
Gril grande surface	220	50 - 275
Gril grande surface (intensif)*	Réglage fixe	
Gril, petite surface	180	50 - 275
Gril petite surface (intensif)*	Réglage fixe	
Basse température	Réglage fixe	
Position cuisson vapeur	Réglage fixe	
Position étuve	Réglage fixe	
Préchauffage	Réglage fixe	
Maintien au chaud	85	60 - 120
Programme continu	Réglage fixe	
Nettoyage hydrolyse	Réglage fixe	
Eclairage	Réglage fixe	

* Augmenter la température au-delà de 275 °C, jusqu'à ce que l'affichage de texte indique "Intensif".

Température actuelle

Effleurer la touche  pendant le chauffage. La température actuelle s'affiche pendant la durée de l'effleurement.

Si aucune température actuelle ne s'affiche, c'est que l'appareil est chaud.

Témoin de chauffe






Le témoin de chauffe indique la montée en température dans le compartiment de cuisson.

- Température atteinte (fig. A)
- L'appareil continue à chauffer (fig. B)



Modifier le mode de fonctionnement

Modifier le mode de fonctionnement pendant que l'appareil fonctionne.

1. Effleurer la touche .
2. Faire défiler le NeffNavigator® pour sélectionner le mode de fonctionnement désiré
ou
Effleurer la touche ,  ou  pour sélectionner directement le mode de fonctionnement.
3. Effleurer la touche .
L'appareil adopte le mode de fonctionnement réglé.


Modifier la température

Modifier la température pendant que l'appareil est en marche.

1. Effleurer la touche .
ou
appuyer le NeffNavigator® vers le bas.


2. Faire défiler le NeffNavigator® NeffNavigator jusqu'à ce que la température désirée soit sélectionnée.
Votre réglage est automatiquement validé après 3 secondes.



Mettre l'appareil hors service


Effleurer la touche  pendant 2 secondes.
L'appareil est éteint.

Chauffage rapide



Lors des modes de fonctionnement CircoTherm® Air pulsé ou Position cuisson du pain vous pouvez raccourcir la durée de chauffe si votre température réglée est supérieure à 100 °C.

Remarque : Pendant la phase de chauffage rapide, ne mettez pas de mets à cuire dans le compartiment de cuisson tant que la touche  est allumée.

1. Régler le mode de fonctionnement et la température, puis démarrer.
2. Effleurer la touche .
La touche  s'allume et "Chauffage rapide" apparaît dans l'affichage de texte.

Le chauffage rapide se coupe lorsque la température réglée est atteinte. La touche  et "Chauffage rapide" dans l'affichage de texte s'éteignent et un signal retentit.

Annulation du chauffage rapide

Effleurer la touche . La touche  et "Chauffage rapide" disparaissent dans l'affichage de texte.

Mes propres programmes




L'appareil vous permet d'enregistrer vos propres programmes, de les mémoriser et lire. Dans le menu Mes propres programmes vous pouvez enregistrer les paramètres de cuisson de recettes compliquées ou de vos plats favoris en différentes étapes, p.ex. pour des lasagnes :

- Étape 1: 50 minutes CircoTherm® Air pulsé à 160 °C
- Étape 2: 5 minutes Gril grande surface à 275 °C

Vous pouvez enregistrer au maximum 25 programmes.



Enregistrer

Commencez l'enregistrement seulement lorsque le compartiment de cuisson est froid. L'enregistrement doit durer au moins une minute pour pouvoir être enregistré.

1. Effleurer la touche  pendant 1 seconde.
2. Effleurer la touche .
3. Appuyer le NeffNavigator® vers le bas, pour parvenir au menu "Mes propres programmes".
4. Appuyer le NeffNavigator® vers le bas, pour sélectionner "nouveau programme".
5. Faire défiler le NeffNavigator®, pour sélectionner le mode de fonctionnement pour "nouveau programme étape 1" (p.ex. CircoTherm Air pulsé) et appuyer le Navigator vers le bas.
6. Faire défiler le NeffNavigator® le cas échéant, pour modifier la température de référence pour "Étape 1" (p.ex. 160 °C).
7. Effleurer la touche  pour valider les entrées pour l'étape 1.



Le four commence à chauffer.

8. Si le four ne doit pas être préchauffé pour votre plat, effleurez de nouveau la touche , tant que le four est froid.
ou
Si le four doit être préchauffé pour votre plat, effleurez la touche  seulement lorsque le four est à la température.

9. Lors de l'atteinte de la durée de cuisson désirée (p.ex. 50 minutes), appuyer le NeffNavigator® vers le bas, sélectionner "Ajouter étape" et appuyer le Navigator de nouveau vers le bas.

ou

Effleurer la touche [F] pour terminer l'enregistrement de l'étape 1 (voir : Terminer et mémoriser).

Ajouter l'étape 2

1. Faire défiler le NeffNavigator® le cas échéant, pour modifier le mode de fonctionnement pour "Etape 2" (p.ex. Gril grande surface) et appuyer le Navigator vers le bas.

ou

Appuyer le NeffNavigator® vers le bas, pour conserver le mode de fonctionnement.



2. Faire défiler le NeffNavigator® le cas échéant, pour modifier la température pour "Etape 2" et appuyer le Navigator vers le bas.

3. Effleurer la touche [F] pour valider les données pour l'étape 2 et commencer le mode de fonctionnement.

4. Appuyer sur la touche [F] lors de l'atteinte de la durée de cuisson désirée, pour terminer l'enregistrement de l'étape 2 (voir : Terminer et mémoriser).

Il est possible d'enregistrer jusqu'à 3 étapes. Pour chaque étape, vous pouvez modifier aussi bien le mode de fonctionnement que la température.

Terminer et mémoriser

1. Appuyer le NeffNavigator® vers le bas, pour mémoriser l'"Enregistrement nouveau programme".

2. Appuyer sur le NeffNavigator® de face, pour attribuer un nom (p.ex. Lasagne) au programme enregistré.

Attribution du nom	NeffNavigator®
Sélectionner un signe	Faire défiler
Valider le signe	Appuyer de face
Corriger un signe	Appuyer le NeffNavigator® vers le bas et sélectionner "corriger" Appuyer sur le NeffNavigator® de face pour effacer un caractère

3. Appuyer le NeffNavigator® vers le bas et sélectionner "corriger/mémoriser".

4. Faire défiler le NeffNavigator® et sélectionner "mémoriser".

5. Appuyer sur le NeffNavigator® de face, pour mémoriser le programme sous le nom attribué.

Terminer et rejeter

1. Effleurer la touche [F].

2. Faire défiler le NeffNavigator® et sélectionner "rejeter".

3. Appuyer sur le NeffNavigator® de face.

Démarrer le programme

1. Effleurer la touche [D] pendant 1 seconde.

2. Effleurer la touche [S].

3. Appuyer le NeffNavigator® vers le bas, pour parvenir au menu "Mes propres programmes".

4. Faire défiler le NeffNavigator® pour sélectionner le programme enregistré.

5. Effleurer la touche [F].

Dans l'affichage de texte apparaît "Attendez s'il vous plaît".

6. Enfourez votre mets à cuire lorsque le texte "Enfourez le mets" apparaît dans l'affichage de texte et effleurez la touche [F].

Le programme se déroule. Lorsqu'il y a plusieurs étapes, un signal sonore retentit après chacune d'elles.

7. Un signal sonore retentit après écoulement du programme et le symbole [I] clignote. Effleurez la touche [F].

Afficher les étapes de programme et les modifier

Vous pouvez faire afficher les réglages des différentes étapes de programme et les modifier.

1. Effleurer la touche [S].

2. Appuyer le NeffNavigator® vers le bas.

3. Faire défiler le NeffNavigator® jusqu'à ce que le programme désiré soit sélectionné et appuyer le Navigator vers le bas.

4. Faire défiler le NeffNavigator® pour sélectionner l'étape suivante et appuyer le Navigator vers le bas.

5. Faire défiler le NeffNavigator® et sélectionner "Température" ou "Durée" et appuyer le Navigator vers le bas.

6. Faire défiler le NeffNavigator® pour modifier la valeur.

7. Appuyer le NeffNavigator® vers le bas, pour valider la modification.

Effacer son propre programme

1. Effleurer la touche [S].

2. Appuyer le NeffNavigator® vers le bas.

3. Faire défiler le NeffNavigator®, pour sélectionner "Effacer programme" et appuyer le Navigator vers le bas.

4. Faire défiler le NeffNavigator® pour sélectionner le programme à supprimer.

5. Appuyer sur le NeffNavigator® de face, pour valider la suppression.

Les programmes supprimés ne peuvent plus être restaurés.

Modifier les réglages de base

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

L'appareil doit être éteint.

1. Appuyer sur la touche [I] pendant 3 secondes, pour accéder au menu Réglages de base.

2. Faire défiler le NeffNavigator®, pour sélectionner le sous-menu désiré et appuyer le Navigator vers le bas.

3. Faire défiler le NeffNavigator®, pour sélectionner le réglage de base désiré et appuyer le Navigator vers le bas.

4. Effleurer la touche [I], pour quitter le menu Réglages de base.

Sous-menu	Réglage de base
Langue	Allemand
	Anglais
	Français
	Espagnol
	Néerlandais
	Italien
	Russe
	Grec
	Polonais
Verrouillage (voir : Sécurité-enfants)	Déverrouiller l'appareil
	Verrouiller l'appareil
	Verrouillage permanent de l'appareil

Sous-menu	Réglage de base
Signal sonore	Off
	30 secondes
	2 minutes
	10 minutes
Luminosité de la visualisation	Niveau : 1 - 5
Contraste de l'affichage	Niveau : 1 - 5
Favoris	Sélection des modes de fonctionnement préférés (voir : Sélectionner les favoris)
Utilisation	ON / OFF + Start / Stop par Navigateur (voir : Réglage de l'utilisation de la fonction ON/OFF et de la fonction Marche/arrêt)
	ON/OFF + Marche/arrêt par les touches (réglage d'usine)
Logo Marche	Off
	1 seconde
	2 secondes
	3 secondes
Sens de rotation	Inversé
	Normal

Sélectionner les favoris

Tous les modes de fonctionnement, sauf :

- CircoTherm Air pulsé
- Chaleur voûte/sole
- Gril grande surface
- Menu Mes propres programmes

peuvent être sélectionnés comme favoris ou être désélectionnés. L'appareil doit être éteint.

1. Appuyer sur la touche **i** pendant 3 secondes, pour accéder au menu Réglages de base.
2. Faire défiler le NeffNavigator®, pour sélectionner le sous-menu " Favoris" et appuyer le Navigator vers le bas.

3. Faire défiler le NeffNavigator® pour sélectionner un mode de fonctionnement.

4. Appuyer le NeffNavigator® vers le bas pour cocher soit "Oui" soit "Non".

Si vous avez coché "Non", ce mode de fonctionnement n'apparaîtra plus dans la sélection.

5. Effleurer la touche **i**, pour quitter le menu Réglages de base.

Réglage de l'utilisation de la fonction ON/OFF et de la fonction Marche/arrêt

Vous pouvez utiliser la fonction ON/OFF et la fonction Marche/arrêt en utilisant les touches (**ON**, **OFF**) ou le NeffNavigator®.

Utilisation des touches

Fonction	ON/OFF + Marche/arrêt par les touches
ON/OFF	Touche ON
Marche/arrêt	Touche OFF

Utilisation par le NeffNavigator®

Fonction	ON/OFF + Marche/arrêt par le Navigateur
ON, Marche/arrêt	Appuyer sur le NeffNavigator® pendant 1 seconde de face
Off	Appuyer sur le NeffNavigator® pendant 2 secondes de face

Coupage de sécurité automatique

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

La durée après laquelle votre appareil s'éteint dépend de vos réglages.

L'affichage de texte indique "Coupure de sécurité". Le fonctionnement de l'appareil est interrompu.

Pour désactiver, faites défiler le NeffNavigator® ou effleurez une touche.

L'appareil fonctionne à nouveau.

Horloge électronique


Dans ce chapitre, vous apprendrez

- comment régler la minuterie
- comment arrêter automatiquement votre appareil (durée de fonctionnement et fin de fonctionnement)
- comment mettre votre appareil automatiquement en service et hors service (fonctionnement préprogrammé)
- comment régler l'heure

Fonctions d'horloge

Appareil éteint

L'horloge électronique vous propose les réglages et fonctions horaires suivants :

Réglage de l'heure/ Fonction	Utilisation
 Minuterie	Vous pouvez utiliser la minuterie comme un minuteur de cuisine. L'appareil ne se met pas automatiquement en service ou hors service.
Heure	Modification de l'heure
Date	Modification de la date
Mode horaire	Modification de l'affichage de l'heure
Affichage de l'heure	Afficher ou masquer l'heure et la date

Appareil activé

L'horloge électronique vous propose les fonctions horaires suivantes :

Fonction d'horloge	Utilisation
Minuterie	Vous pouvez utiliser la minuterie comme un minuteur de cuisine. L'appareil ne se met pas automatiquement en service ou hors service.
Durée de fonctionnement	L'appareil se met automatiquement hors service après la durée de fonctionnement réglée (p.ex. 1:30 heures)
Fin du fonctionnement	L'appareil se met automatiquement hors service à l'heure réglée (p.ex. 12:30 heures)
Fonctionnement préprogrammé	L'appareil se met automatiquement en service et hors service. La durée et la fin de fonctionnement sont combinées

Remarques

- Entre **22:00** et **5:59** heures, l'affichage de texte sera obscurci si vous ne procédez à aucun réglage pendant ce laps de temps ou si aucune fonction d'horloge n'est activée.
- Pour chaque fonction d'horloge, un signal sonore est émis une fois les réglages écoulés. Pour couper le signal prématurément, effleurez la touche .

Modification de l'heure

Votre appareil doit être éteint.

1. Effleurer la touche .
2. Faire défiler le NeffNavigator® jusqu'à ce que "Heure" soit sélectionné et appuyer le Navigator vers le bas.
3. Faire défiler le NeffNavigator® pour régler les heures de l'heure actuelle et appuyer le Navigator de face pour valider.
4. Faire défiler le NeffNavigator® pour régler les minutes de l'heure actuelle et appuyer le Navigator vers le bas pour valider.
5. Effleurer la touche .

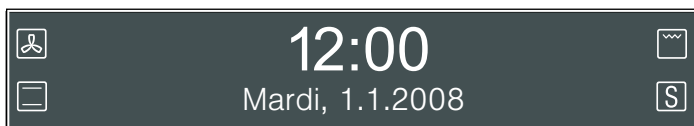
Modification de la date

Votre appareil doit être éteint.

1. Effleurer la touche .
2. Faire défiler le NeffNavigator® jusqu'à ce que "Date" soit sélectionné et appuyer le Navigator vers le bas.
3. Faire défiler le NeffNavigator®, pour régler le jour et appuyer sur le Navigator de face pour valider.
4. Faire défiler le NeffNavigator®, pour régler le mois et appuyer sur le Navigator de face pour valider.
5. Faire défiler le NeffNavigator®, pour régler l'année appuyer le Navigator vers le bas pour valider.
6. Effleurer la touche .

Affichage de l'heure

Vous pouvez sélectionner si l'heure et la date doivent être affichées ou masquées.



Votre appareil doit être éteint.

1. Effleurer la touche .
2. Faire défiler le NeffNavigator® jusqu'à ce que "Affichage heure" soit sélectionné et appuyer le Navigator vers le bas.
3. Faire défiler le NeffNavigator®, pour sélectionner soit "ON" soit "OFF".
4. Pour valider, appuyer le Navigator vers le bas et effleurer la touche .

Mode heure

Vous pouvez modifier l'affichage de l'heure.

Votre appareil doit être éteint.

1. Effleurer la touche .

2. Faire défiler le NeffNavigator® jusqu'à ce que "Mode heure" soit sélectionné et appuyer le Navigator vers le bas.
3. Faire défiler le NeffNavigator® pour sélectionner soit "24h" soit "12h (AM/PM)".
4. Pour valider, appuyer le Navigator vers le bas et effleurer la touche .

Minuterie

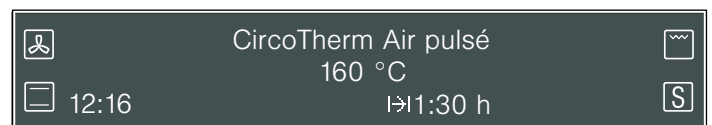
Vous pouvez utiliser la minuterie comme un minuteur de cuisine. L'appareil ne se met pas automatiquement en service ou hors service.

1. Effleurer la touche .
2. Faire défiler le NeffNavigator® jusqu'à ce que "Minuterie" soit sélectionné et appuyer le Navigator vers le bas.
3. Faire défiler le NeffNavigator® pour régler la durée désirée (p.ex. 5:00 minutes).
Après 3 secondes, votre réglage est validé ou vous appuyez le NeffNavigator® vers le bas.
Après écoulement de la durée réglée, un signal retentit et le symbole clignote.
4. Effleurer la touche .

Durée de fonctionnement

L'appareil se désactive automatiquement après une durée de fonctionnement réglée (p.ex. 1:30 heures).

1. Régler le mode de fonctionnement et la température.
2. Appuyer le NeffNavigator® vers le bas.
3. Faire défiler le NeffNavigator® jusqu'à ce que "Durée de marche" soit sélectionné et appuyer le Navigator vers le bas.
4. Faire défiler le NeffNavigator® pour régler la durée de fonctionnement réglée (p.ex. 1:30 heures).
5. Effleurer la touche .



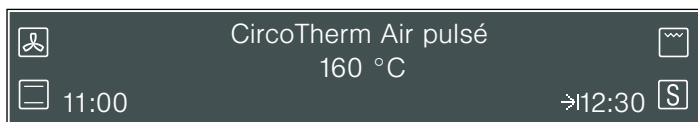
Après écoulement de la durée, un signal sonore retentit, le symbole clignote et le mode de fonctionnement réglé est arrêté.

6. Effleurer la touche .
7. Effleurer la touche pendant 2 secondes.

Fin du fonctionnement

L'appareil se met automatiquement hors service à une heure réglée (p.ex. 12:30 h).

1. Régler le mode de fonctionnement et la température.
2. Appuyer le NeffNavigator® vers le bas.
3. Faire défiler le NeffNavigator®, pour sélectionner "Fin de marche" et appuyer le Navigator vers le bas.
4. Faire défiler le NeffNavigator® pour régler la fin du fonctionnement désirée (p.ex. 12:30 h).
5. Effleurer la touche .



Une fois la fin du fonctionnement atteinte, un signal sonore retentit, le symbole →| clignote et le mode de fonctionnement réglé est arrêté.

6. Effleurer la touche [⊞].

7. Effleurer la touche [Ⓢ] pendant 2 secondes.

Fonctionnement préprogrammé

L'appareil se met automatiquement en marche et s'arrête à la fin du fonctionnement préprogrammée. Pour cela, combinez les fonctions d'horloge durée de fonctionnement et fin de fonctionnement.

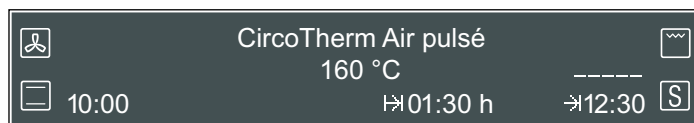
Veillez à ce que les aliments facilement périssables ne restent pas trop longtemps dans le compartiment de cuisson.

1. Régler le mode de fonctionnement et la température et appuyer le NeffNavigator® vers le bas.
2. Faire défiler le NeffNavigator®, pour sélectionner "Durée de marche" et appuyer le Navigator vers le bas.
3. Faire défiler le NeffNavigator® pour régler la durée de fonctionnement réglée (p.ex. 1:30 heures).
Après 3 secondes, votre réglage est validé ou vous donnez une impulsion vers le bas sur le NeffNavigator®.
4. Faire défiler le NeffNavigator®, pour sélectionner "Fin de marche".

5. Appuyer le NeffNavigator® vers le bas et défiler pour régler la fin de fonctionnement désirée (p.ex. 12:30 heures).

6. Effleurer la touche [⊞].

Le mode de fonctionnement réglé ne démarrera pas immédiatement. La lampe du compartiment de cuisson s'éteint. L'appareil attend jusqu'au moment approprié pour démarrer (dans l'exemple à 11:00 heures).



Une fois la fin du fonctionnement atteinte (dans l'exemple à 12:30 heures) un signal retentit, les symboles →| et |→ clignent et le mode de fonctionnement réglé s'arrête.

7. Effleurer la touche [⊞].

8. Effleurer la touche [Ⓢ] pendant 2 secondes.

Corriger ou effacer les réglages

1. Effleurer la touche [⊞].

2. Faire défiler le NeffNavigator® pour sélectionner la fonction d'horloge et appuyer le Navigator vers le bas.

3. Faire défiler le NeffNavigator® pour corriger le réglage ou faire défiler le NeffNavigator® et ramener le réglage sur "00:00" pour l'effacer.

Après 3 secondes, votre réglage est validé.

Sécurité-enfants

Dans ce chapitre, vous apprendrez

- comment verrouiller votre appareil
- comment verrouiller votre appareil de façon permanente

Validation

L'appareil verrouillé ne peut pas être activé par inadvertance ou par une personne non autorisée (par ex. des enfants qui jouent).

Pour activer de nouveau l'appareil, vous devez le déverrouiller. Après le fonctionnement, l'appareil n'est pas verrouillé automatiquement. Verrouillez-le de nouveau ou activez le Verrouillage permanent.

Verrouiller l'appareil

1. Eteindre l'appareil.
2. Appuyer 3 secondes sur la touche [i], pour accéder au menu Réglages de base.
3. Faire défiler le NeffNavigator® jusqu'à ce que "Verrouillage" soit sélectionné et appuyer le Navigator vers le bas.



4. Faire défiler le NeffNavigator® jusqu'à ce que "Verrouiller l'appareil" soit sélectionné et appuyer le Navigator vers le bas.

5. Effleurer la touche [i].

Le réglage a été validé. ∞ apparaît dans l'affichage de texte.

Déverrouiller l'appareil

1. Effleurer la touche [i] pendant 3 secondes, jusqu'à ce que "Appareil verrouillé" apparaisse dans l'affichage de texte et donner une impulsion vers le bas.
2. Faire défiler le NeffNavigator® jusqu'à ce que "Déverrouiller l'appareil" soit sélectionné et appuyer le Navigator vers le bas.
3. Effleurer la touche [i].
Le réglage a été validé. Le symbole ∞ s'efface dans l'affichage de texte.

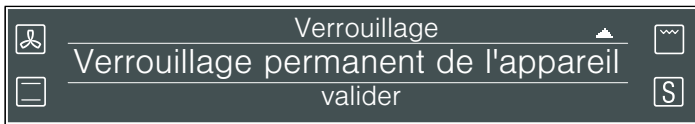
Verrouillage permanent

L'appareil verrouillé de façon permanente ne peut pas être activé par inadvertance ou par une personne non autorisée (par ex. des enfants qui jouent).

Pour activer l'appareil, vous devez interrompre momentanément le verrouillage permanent. Une fois votre appareil éteint, il se reverrouille automatiquement.

Verrouillage permanent de l'appareil

1. Eteindre l'appareil.
2. Appuyer 3 secondes sur la touche [i], pour accéder au menu Réglages de base.
3. Faire défiler le NeffNavigator® jusqu'à ce que "Verrouillage" soit sélectionné et appuyer le Navigator vers le bas.
4. Faire défiler le NeffNavigator® jusqu'à ce que "Verrouillage permanent de l'appareil" soit sélectionné et appuyer le Navigator vers le bas.



5. Effleurer la touche **i**.

Votre appareil sera verrouillé après 30 secondes. **i** apparaît dans l'affichage de texte.

Interrompre le verrouillage permanent

1. Effleurer la touche **i** pendant 3 secondes, jusqu'à ce que "Appareil verrouillé en permanence" apparaisse dans l'affichage de texte.
2. Appuyer le NeffNavigator® vers le bas.
3. Faire défiler le NeffNavigator® jusqu'à ce que "Déverrouiller l'appareil" soit sélectionné et appuyer le Navigator vers le bas.
4. Faire défiler le NeffNavigator®, jusqu'à ce que "occasionnellement" soit sélectionné et appuyer le Navigator vers le bas.
L'affichage de texte indique "Appareil déverrouillé occasionnellement".

5. Effleurer la touche **i**.

Le verrouillage permanent est interrompu. Le symbole **i** s'efface dans l'affichage de texte.

6. Mettre l'appareil en service dans les 30 secondes.

Après la mise hors service, le verrouillage permanent est activé de nouveau après 30 secondes. **i** apparaît dans l'affichage de texte.

Déverrouiller l'appareil de façon permanente

1. Effleurer la touche **i** pendant 3 secondes, jusqu'à ce que "Appareil verrouillé en permanence" apparaisse dans l'affichage de texte.
2. Appuyer le NeffNavigator® vers le bas.
3. Faire défiler le NeffNavigator® jusqu'à ce que "Déverrouiller l'appareil" soit sélectionné et appuyer le Navigator vers le bas.
4. Faire défiler le NeffNavigator® jusqu'à ce que "permanent" soit sélectionné et appuyer le Navigator vers le bas.
Dans l'affichage de texte apparaît "Déverrouiller l'appareil". L'appareil est déverrouillé de façon permanente. Le symbole **i** s'efface dans l'affichage de texte.
5. Effleurer la touche **i**.

Cuisson de pâtisseries

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur

- les moules et plaques à pâtisserie
- Cuisson sur plusieurs niveaux
- Cuisson des pâtes de base usuelles (tableau de cuisson)
- la cuisson de plats cuisinés surgelés et de plats frais préparés (tableau de cuisson)
- conseils et astuces pour la cuisson de pâtisseries

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

Cuisson de pâtisseries

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur

- les moules et plaques à pâtisserie
- Cuisson sur plusieurs niveaux
- Cuisson des pâtes de base usuelles (tableau de cuisson)
- la cuisson de plats cuisinés surgelés et de plats frais préparés (tableau de cuisson)
- conseils et astuces pour la cuisson de pâtisseries

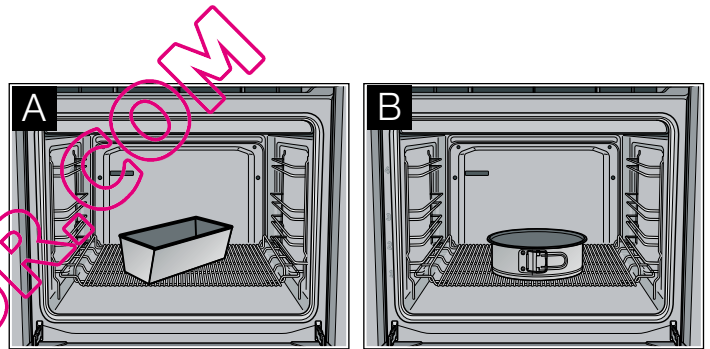
Remarque : Pour la cuisson de pâtisseries avec le mode CircoTherm® Air pulsé **i**, n'utilisez pas le niveau d'enfournement 2. La circulation de l'air est entravée et le résultat de votre cuisson sera moins bon.

Moules

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

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

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



Plaques à pâtisserie

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

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

Utilisez la lèche-frite pour les gâteaux juteux afin de ne pas encrasser le compartiment de cuisson.

Cuisson sur plusieurs niveaux

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

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

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

Tableau de cuisson pour les pâtes

Les indications dans le tableau sont des valeurs indicatives qui s'appliquent aux plaques de cuisson émaillées ainsi qu'aux moules foncés. Ces valeurs peuvent varier en fonction de la nature et de la quantité de pâte et en fonction du moule.

Lors du premier essai, nous vous recommandons d'utiliser la plus basse température indiquée. Une température moins élevée permet en principe d'obtenir des mets dorés plus uniformément.

Si vous préparez une de vos recettes, réglez votre four avec les valeurs établies pour la préparation qui s'y apparente le plus.

Respectez les recommandations de préchauffage indiquées dans le tableau.

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

* Préchauffer le four

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

* Préchauffer le four

Position cuisson du pain

Les indications du tableau sont des valeurs indicatives. Elles peuvent varier selon la nature et la quantité de la pâte.

Les valeurs pour les pâtes à pain sont valables aussi bien pour des pâtes cuites sur la plaque à pâtisserie que pour des pâtes cuites dans un moule à cake.

Pour le premier essai, utilisez la plus faible des températures indiquées. Une température moins élevée permet en principe d'obtenir des mets dorés plus uniformément.

Respectez les recommandations de préchauffage indiquées dans le tableau.

Pain	Position cuisson du pain			Chaleur voûte/sole	
	Hauteur d'enfournement	Température en °C	Durée de cuisson en minutes	Hauteur d'enfournement	Température en °C
Petits pains	1	220*	10 - 20	2	240*
Fougasse	1	220*	15 - 20	2	240*
Empanada	1	180*	30 - 40	3	200*
Pâte à pain 750 - 1000 g					
Finition de la cuisson	1	220*	35 - 40	2	220*
Pâte à pain 1000 - 1250 g					
Début de cuisson	1	220*	10 - 15	2	240*
Finition de la cuisson	1	180	40 - 45	2	200
Pâte à pain 1250 - 1500 g					
Début de cuisson	1	220*	10 - 15	2	240*
Finition de la cuisson	1	180	40 - 50	2	200

* Préchauffer le four

Tableau de cuisson pour des plats et des plats cuisinés surgelés

La Position Pizza est idéale pour des plats frais préparés demandant beaucoup de chaleur par le dessous et pour des plats cuisinés surgelés.

Veillez respecter les points suivants :

- Utilisez la lèchefrite pour les produits surgelés
- Tapissez la lèchefrite de papier cuisson ou de papier spécial absorbant la graisse si vous faites cuire des produits de pommes de terre surgelés
- Utilisez uniquement du papier de cuisson adapté à la température choisie
- Ne posez pas les frites les unes sur les autres
- Retournez les produits de pommes de terre surgelés à mi-cuisson
- Assaisonnez les produits de pommes de terre surgelés seulement après la cuisson
- Espacez suffisamment les pâtons pour la cuisson des petits pains. N'en disposez pas trop sur une plaque à pâtisserie

- N'utilisez pas de produits surgelés présentant des brûlures de gel
- N'utilisez pas de produits surgelés fortement givrés
- Respectez les indications du fabricant

Les indications dans le tableau sont des valeurs indicatives qui s'appliquent aux plaques de cuisson émaillées. Ces valeurs peuvent varier en fonction de la nature et de la quantité de pâte et en fonction du moule.

Lors du premier essai, nous vous recommandons d'utiliser la plus basse température indiquée. Une température moins élevée permet en principe d'obtenir des mets dorés plus uniformément.

Si vous préparez une de vos recettes, réglez votre four avec les valeurs établies pour la préparation qui s'y apparente le plus.

Remarques

- Respectez les recommandations de préchauffage indiquées dans le tableau
- Avec la position Pizza, vous ne pouvez pas cuire sur plusieurs niveaux

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

* Préchauffer le four

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

* Préchauffer le four

Conseils et astuces

Le gâteau est trop clair	<p>Vérifiez le niveau d'enfournement.</p> <p>Vérifiez si vous avez utilisé les ustensiles de cuisson que nous recommandons.</p> <p>Posez votre moule sur la grille et non sur la plaque à pâtisserie.</p> <p>Si le niveau d'enfournement et les ustensiles de cuisson sont corrects, augmentez soit la durée de cuisson soit la température.</p>
Le gâteau est trop foncé	<p>Vérifiez le niveau d'enfournement.</p> <p>Si le niveau d'enfournement est correct, diminuez la durée de cuisson ou réduisez la température.</p>
Le gâteau n'est pas doré uniformément dans le moule à pâtisserie	<p>Vérifiez le niveau d'enfournement.</p> <p>Vérifiez la température.</p> <p>Faites attention à ce que votre moule à gâteau ne se trouve pas directement devant les sorties d'air à l'arrière du compartiment de cuisson.</p> <p>Vérifiez la bonne position du moule sur la grille</p>
Le gâteau sur la plaque à pâtisserie n'est pas doré uniformément	<p>Vérifiez le niveau d'enfournement.</p> <p>Vérifiez la température.</p> <p>En cas de cuisson sur plusieurs niveaux, retirez les plaques à pâtisserie à différents moments.</p> <p>Faites attention à utiliser les mêmes tailles et épaisseurs pour la cuisson des petites pâtisseries</p>
Le gâteau est trop sec	<p>Augmentez légèrement la température et raccourcissez légèrement le temps de cuisson.</p>
Le gâteau est trop humide à l'intérieur	<p>Réduisez légèrement la température.</p> <p>Nota : Les temps de cuisson ne peuvent pas se réduire par des températures plus hautes (extérieur cuit, intérieur cru). Choisissez un temps de cuisson plus long et laissez lever la pâte à gâteau plus longtemps. Mettez moins de liquide dans la pâte.</p>
Un gâteau très humide, p.ex. gâteau aux fruits, produit beaucoup de vapeur d'eau dans le compartiment de cuisson et cette vapeur se liquéfie sur la porte de l'appareil	<p>En ouvrant brièvement la porte de l'appareil avec prudence (1 à 2 fois, plus souvent en cas de longue durée de cuisson) vous pouvez évacuer la vapeur d'eau du compartiment de cuisson et ainsi nettement réduire le condensat.</p>

Le gâteau s'affaisse après le défournement	Utilisez moins de liquide pour la pâte. Choisissez une durée de cuisson plus longue ou réduisez légèrement la température.
La durée de cuisson indiquée ne correspond pas	Pour les petites pâtisseries, vérifiez la quantité sur votre plaque à pâtisserie. Les gâteaux secs ne doivent pas se toucher.
Le plat surgelé n'est pas doré uniformément après la cuisson	Faites attention si le produit surgelé est préalablement bruni de façon plus ou moins forte. Les traces plus ou moins brunes restent à la fin de la durée de cuisson.
Le plat surgelé n'a pas bruni, n'est pas croustillant ou les temps de cuisson indiqués sont incorrects	Enlevez le givre sur les produits surgelés avant la cuisson. N'utilisez pas de produits surgelés fortement givrés.
Economie d'énergie	Ne préchauffez que si cela est indiqué dans le tableau de cuisson. Utilisez des moules à pâtisserie foncés, car ceux-ci absorbent mieux la chaleur. Si la durée de cuisson est longue, utilisez la chaleur résiduelle et éteignez le four 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson.


Rôtissage

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur

- le rôtissage en général
- le rôtissage "à découvert"
- le rôtissage "à couvert"
- le rôtissage de la viande, de la volaille et du poisson (tableau de rôtissage)
- des conseils et astuces pour le rôtissage


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

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

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

Rôtissage à découvert

Pour le rôtissage à découvert, on utilise un plat à rôtir sans couvercle.

Pour le rôtissage avec Chaleur voûte/sole , retournez le rôti à la moitié ou aux deux tiers du temps de cuisson.

Rôtissage dans la lèchefrite

Du suc de cuisson est produit lors du rôtissage dans la lèchefrite. Ce jus de cuisson peut être utilisé pour réaliser de délicieuses sauces.

Déglacez le suc de cuisson avec de l'eau chaude, du bouillon, du vin ou similaire. Portez-la sauce à ébullition, liez-la avec de la féculé, goûtez et assaisonnez-la et passez-la au chinois, si nécessaire.

Lors du rôtissage dans la lèchefrite, vous pouvez y faire cuire une garniture (p.ex. des légumes) en même temps.

Pour les petits rôtis, vous pouvez aussi utiliser un récipient de rôtissage plus petit au lieu de la lèchefrite. Posez-le directement sur la grille.

Rôtissage dans la lèchefrite avec la grille courbée

Placez la grille courbée dans la lèchefrite et insérez-la au même niveau d'enfournement.

Selon la taille et la nature du rôti, ajoutez 1/8 à 1/4 de litre d'eau dans la lèchefrite pour une viande et une volaille grasse.

Le liquide s'évapore dans le récipient de rôtissage pendant la cuisson. Ajoutez de l'eau chaude si nécessaire.

Rôtissage dans la lèchefrite avec la plaque de rôtissage

La plaque de rôtissage empêche de salir le compartiment de cuisson. Placez la plaque de rôtissage dans la lèchefrite et insérez-les ensemble au même niveau d'enfournement.

La graisse qui s'égoutte et le jus de rôti sont recueillis dans la lèchefrite.

Rôtissage "à couvert"

Pour le rôtissage "à couvert", on utilise un récipient de rôtissage avec couvercle. Le rôtissage "à couvert" convient particulièrement aux plats braisés.

Placez le rôti dans le récipient de rôtissage. Pour le fond de cuisson, ajoutez de l'eau, du vin, du vinaigre ou similaire. Couvrez le récipient avec le couvercle correspondant et placez le récipient de rôtissage sur grille dans le compartiment de cuisson.

Le liquide s'évapore dans le récipient de rôtissage pendant la cuisson. Ajoutez de l'eau chaude si nécessaire.

Tableau de rôtissage

Le temps de cuisson et la température dépendent de la taille, de la hauteur, de la nature et de la qualité du rôti.

Il est généralement valable : Plus le rôti est gros, plus la température doit être sélectionnée basse et plus la durée de rôtissage est longue.



Enduire de beurre à volonté une viande maigre ou bardez-la de morceaux de lard.

Les données contenues dans le tableau sont fournies à titre indicatif et concernent le rôtissage à découvert. Ces valeurs peuvent varier en fonction de la nature et de la quantité de la pièce à rôtir et en fonction du récipient de rôtissage.

Pour le premier essai, utilisez la plus faible des températures indiquées. Une température moins élevée permet en principe d'obtenir des mets dorés plus uniformément.

Après la fin du rôtissage, laissez le rôti reposer environ 10 minutes dans le compartiment de cuisson éteint et fermé. La période de repos recommandée n'est pas incluse dans le temps de cuisson indiqué.

Les données contenues dans le tableau concernent un enfournement à four froid et les viandes sortant directement du réfrigérateur.

Pièce à rôtir	CircoTherm® Air pulsé 			Convection naturelle 	
	Hauteur d'enfournement	Température en °C	Temps de cuisson en minutes	Hauteur d'enfournement	Température en °C
Rôti de viande hachée de 500 g de viande	1	170 - 180	60 - 70	2	200 - 210
Porc					
Kassler	1	160 - 170	70 - 80	2	190 - 210
Filet, moyen (400 g)	1	170 - 180	30 - 45	3	200 - 230
Rôti avec couenne (1,5 kg)	1	160 - 170	120 - 150	2	200 - 220
Rôti avec couenne (2,5 kg)	1	160 - 170	150 - 180	2	190 - 210
Rôti, persillé sans couenne, p.ex. échine (1,5 kg)	1	160 - 170	100 - 130	2	190 - 210
Rôti, persillé sans couenne, p.ex. échine (2,5 kg)	1	160 - 170	120 - 150	2	180 - 200
Rôti maigre (1 kg)	1	170 - 180	70 - 90	2	180 - 200
Rôti maigre (2 kg)	1	170 - 180	80 - 100	2	180 - 200
Bœuf					
Filet, médium (1 kg)	1	180 - 190	45 - 65	2	200 - 220
Rosbif, rosé (1,5 kg)	1	180 - 190	30 - 45	2	200 - 220
Rôti à braiser (1,5 kg)**	1	170 - 180	120 - 150	2	200 - 220
Rôti à braiser (2,5 kg)**	1	170 - 180	150 - 180	2	190 - 210
Veau					
Rôti/poitrine de veau (1,5 kg)	1	160 - 170	90 - 120	2	180 - 200
Rôti/poitrine de veau (2,5 kg)	1	160 - 170	120 - 150	2	170 - 190
Jarret	1	160 - 170	100 - 130	2	190 - 210
Agneau					
Gigot sans os	1	180 - 190	70 - 110	2	200 - 220
Selle avec os	1	180 - 190*	40 - 50	2	200 - 220*
Selle sans os		180 - 190*	30 - 40	2	200 - 220*
Volaille					
Poulet, entier (1 kg)	1	170 - 180	60 - 70	2	200 - 220
Canard, entier (2 - 3 kg)	1	150 - 160	90 - 120	2	190 - 210
Oie, entière (3 - 4 kg)	1	150 - 160	130 - 180	2***	180 - 200
Gibier					
Rôti/cuissot de chevreuil sans os (1,5 kg)	1	160 - 170	90 - 120	2	190 - 210
Rôti de sanglier (1,5 kg)	1	160 - 170	120 - 140	2	190 - 210
Rôti de cerf (1,5 kg)	1	160 - 170	100 - 120	2	190 - 210
Lapin	1	160 - 170	70 - 80	2	180 - 200
Poisson					
Poisson, entier (300 g)	1	160 - 170	30 - 40	2	180 - 200
Poisson, entier (700 g)	1	160 - 170	40 - 50	2	180 - 200

* Préchauffer le four

** Faire rôti à couvert un rôti à braiser

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

Conseils et astuces

La croûte est trop épaisse et/ou le rôti est trop sec Réduisez la température ou diminuez la durée de rôtissage. Vérifiez le niveau d'enfournement.

Croûte trop fine Augmentez la température ou allumez la grille un court instant à la fin du rôtissage.

La viande n'est pas cuite à l'intérieur	Enlevez les accessoires inutiles du compartiment de cuisson. Augmentez la durée de rôissage. Vérifiez la température intérieure du rôti à l'aide d'un thermomètre à viande.
La vapeur d'eau se condense sur la porte de l'appareil à l'intérieur du compartiment de cuisson	La vapeur d'eau sèche pendant le fonctionnement de l'appareil. S'il y a beaucoup de vapeur d'eau, vous pouvez ouvrir la porte prudemment un court instant afin de laisser la vapeur d'eau s'échapper plus rapidement.

Grillades

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur

- les grillades en général
- les grillades à air pulsé
- les grillades à plat (gril grande et petite surface)

Attention !

Endommagements des meubles en cas de grillades avec la porte de l'appareil ouverte : La chaleur élevée abîme les meubles adjacents. Laissez la porte de l'appareil fermée pendant le fonctionnement du gril.

Remarques

- Utilisez toujours la grille et la lèchefrite pour le fonctionnement du gril
- Posez la grille dans la lèchefrite et insérez les deux au niveau d'enfournement qui est indiqué dans le tableau pour les grillades
- Posez toujours la pièce à griller au milieu de la grille
- Si vous grillez plusieurs morceaux de viande, faites attention à utiliser les mêmes qualités de viande avec une épaisseur et un poids équivalents

Gril air pulsé

Le mode de fonctionnement Gril air pulsé convient particulièrement à la volaille ou à la viande (par exemple rôti de porc avec couenne), qui doit être grillée pour être croustillante.

Tournez les grandes pièces de viande à griller, à la moitié ou aux deux-tiers du temps de cuisson.

Percez la peau sous les ailes et les cuisses des canards ou des oies afin que la graisse puisse bien s'écouler.

En mode gril air pulsé sur la grille, le compartiment de cuisson peut être plus fortement encrassé selon la pièce à griller. Nettoyez en conséquence le compartiment cuisson après chaque utilisation, de façon à ce que les dépôts ne s'incrustent pas lors de la cuisson.

Les données contenues dans ce tableau sont fournies à titre indicatif et concernent l'ensemble lèchefrite émaillée - grille. Les valeurs sont susceptibles de varier en fonction de la nature de la viande et de la quantité.

Lors du premier essai, utilisez la plus faible des températures indiquées. Une température moins élevée permet en principe d'obtenir des mets dorés plus uniformément.

En fin de cuisson, laissez la pièce à griller reposer env. 10 minutes dans le four fermé éteint. La période de repos recommandée n'est pas incluse dans la durée de grillade indiquée.

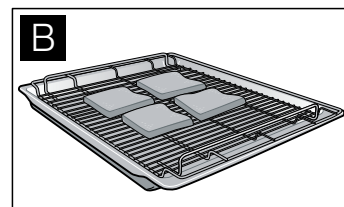
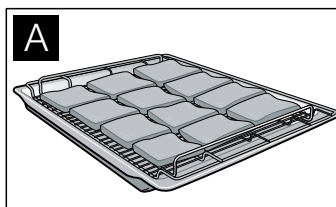
Les valeurs indiquées concernent un enfournement à four froid et les viandes sortant directement du réfrigérateur.

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

Grillades à plat

Utilisez le gril grande surface (fig. A) pour griller des grandes quantités de pièces peu épaisses.

Utilisez le gril petite surface pour griller des petites quantités de pièces peu épaisses. Posez la pièce à griller au milieu de la grille (image B). L'utilisation du gril petite surface vous permet de réaliser des économies d'énergie.





Badigeonnez légèrement les pièces à griller d'huile à votre convenance.

Tournez la pièce à griller à la moitié ou aux deux-tiers du temps de grillade.

Vous pouvez influencer sur le résultat des grillades en modifiant la disposition de la grille :

Disposition Utilisation de la grille

	Placer la grille à bords recourbés dans la lèche-frite, le creux vers le bas : convient pour des pièces à griller qui généralement doivent être bien cuites
	Placer la grille à bords recourbés dans la lèche-frite, le creux vers le haut : convient pour des pièces à griller qui généralement doivent être cuites saignantes ou médium


Remarque : Utiliser la lèche-frite toujours dans la position d'emploi normale  (non à l'envers).

Tableau gril fort

Les indications dans le tableau sont des valeurs indicatives. Les valeurs sont susceptibles de varier en fonction de la nature de la viande et de la quantité. Elles concernent l'enfournement à four froid et les viandes sortant directement du réfrigérateur.

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

Tableau Gril petite surface

Les indications dans le tableau sont des valeurs indicatives. Les valeurs sont susceptibles de varier en fonction de la nature

de la viande et de la quantité. Elles concernent l'enfournement à four froid et les viandes sortant directement du réfrigérateur.

Pièce à griller	Hauteur d'enfournement	Température en °C	Durée de grillade en minutes	Remarques
Toast avec garniture	3	220	12 - 18	La hauteur d'enfournement dépend de l'épaisseur de la garniture
Légumes	4	Intensif	15 - 20	
Saucisses	4	250	12 - 16	Inciser légèrement
Volaille				
Cuisses de poulet	3	250	35 - 45	Le fait de percer la peau permet d'éviter la formation de cloques pendant la cuisson
Petits morceaux de poulet	3	250	30 - 40	

Pièce à griller	Hauteur d'enfournement	Température en °C	Durée de grillade en minutes	Remarques
Poisson				
Steaks	4	230	15 - 20	Les pièces devront être de la même épaisseur
Côtelettes	4	230	15 - 20	
Poissons entiers	3	230	20 - 25	

Cuisson à la vapeur

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

Vous pouvez uniquement démarrer la position cuisson vapeur lorsque le compartiment de cuisson est refroidi ou le texte "Basse chaleur résiduelle" est indiqué dans l'affichage de texte.

Si après le démarrage de la Position cuisson vapeur, le texte "Température trop élevée est indiqué dans l'affichage de texte, attendez que la température ait baissé dans le compartiment de cuisson et que le texte "Basse chaleur résiduelle" s'affiche. Redémarrez la Position cuisson vapeur. Le processus de vapeur est piloté automatiquement.

Remarques

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

Position étuve

Le présent chapitre vous fournit des informations

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

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

Si l'affichage indique "Température trop élevée" après le démarrage de la position étuve, le compartiment de cuisson n'est pas totalement refroidi. Attendez que le compartiment de cuisson soit complètement refroidi et réactivez la position étuve.

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

Pâte à la levure de boulanger

Attention !

- Dommages de la surface sur l'émail en versant de l'eau froide dans le compartiment de cuisson chaud. Ne versez pas d'eau froide dans le compartiment de cuisson chaud.
- Dommages de la surface dans le compartiment de cuisson par de l'eau distillée. Utilisez uniquement de l'eau du robinet.

1. Verser 200 ml d'eau dans le bac du fond du compartiment de cuisson.
2. Placer le plat au milieu de la grille et l'engager au niveau d'enfournement 1.
3. Fermer la porte de l'appareil et activer le mode de fonctionnement position étuve.
La cuisson se règle automatiquement. La température est réglée fixe.
4. Après le processus d'étuvage, enlever l'eau résiduelle du compartiment de cuisson.
5. Dissoudre les résidus de tartre avec un peu de vinaigre et essuyer avec de l'eau claire.

Les indications dans le tableau sont des valeurs indicatives.

Vous trouverez des informations sur la suite du traitement, des renseignements supplémentaires et des recettes dans le livre de cuisine correspondant à l'appareil.

Pâte à la levure du boulanger	Quantité de farine en gramme	Durée d'étuvage en minutes
Pâtes légères (p.ex. pâte à pizza, brioche tressée)	300 - 500 750	25 - 30 30 - 35
Pâtes lourdes, riches en graisse (p.ex. Stollen, Panettone)	500 750	40 - 60 60 - 80
Pâtes à pain légères	1000	30 - 40
Pâtes à pain lourdes	1000	50 - 70

Yaourt

1. Enlever les accessoires et grilles supports, les rails télescopiques ou les systèmes individuels enfichables.
2. Chauffer 1 l de lait UHT (3,5 % de m.g.) ou de lait frais pasteurisé, à 40 °C
ou
porter 1 litre de lait frais à ébullition et le laisser refroidir à 40 °C .
3. Délayer 150 g de yaourt ferme dans le lait et verser le mélange uniformément dans des pots ou des coupelles. Ne pas verser plus de 200 ml dans chaque récipient.
4. Couvrir les récipients remplis avec un couvercle adapté ou avec du film alimentaire.
5. Placer les récipients sur le fond du compartiment de cuisson en les disposant à des distances égales.
6. Fermer la porte de l'appareil et activer la position étuve.
La cuisson se règle automatiquement. La température est réglée fixe.
7. Désactiver la position étuve au bout de 8 heures et placer les récipients au réfrigérateur pendant au moins 15 heures.

Basse température

Le présent chapitre vous fournit des informations

- sur la basse température
- des conseils et astuces

La cuisson basse température est une cuisson lente à basse température, d'où son nom.

La cuisson basse température est idéale pour tous les morceaux nobles (p.ex. parties tendres de bœuf, veau, porc, agneau et volaille), qui doivent être cuits médium/rose ou "à point". La viande reste très juteuse, tendre et fondante.

Utilisation de la cuisson basse température

Remarques

- Utilisez uniquement de la viande fraîche et dans un état hygiénique impeccable
- Après la cuisson basse température, la viande est toujours rose à l'intérieur. Il ne s'agit pas d'un signe d'une cuisson trop courte
- Utilisez uniquement de la viande sans os
- N'utilisez pas de viande décongelée
- Vous pouvez aussi utiliser de la viande épicée ou marinée
- Utilisez toujours le niveau d'enfournement 1 pour la cuisson basse température
- Ne couvrez pas la viande pendant la cuisson dans le compartiment de cuisson
- Ne retournez pas les morceaux de viande pendant la cuisson basse température
- La taille, l'épaisseur et le type de morceaux de viande sont des éléments déterminants pour les temps de saisie et de cuisson basse température
- La qualité de matière de la poêle et la puissance du foyer peuvent influencer la durée de saisie

Le mode Basse température démarre uniquement lorsque le compartiment de cuisson est refroidi.

1. Enfourez la plaque en verre ou en porcelaine sur une grille au niveau 1 dans l'enceinte de cuisson afin de préchauffer la plaque.
2. Activer le mode de fonctionnement Basse température. Pendant la phase de chauffe (20 - 30 minutes) l'indication "Attendez s'il vous plaît" apparaît dans l'affichage de texte.
3. Dégraisser et dénervier la viande.
4. Bien saisir la viande de tous les côtés de façon à former une croûte avec les arômes de la poêle.
5. Posez le morceau à cuire sur le plat en verre ou en porcelaine quand le signal retentit et que l'affichage de texte indique "En service".
6. Retirer le morceau à cuire une fois le temps de cuisson écoulé puis éteindre l'appareil.

Remarque : Une viande cuite à basse température ne nécessite pas de temps de repos et peut sans problème être maintenue au chaud à basse température.

Tableau basse température

Les indications du tableau sont des valeurs indicatives. Le temps de saisie concerne la saisie dans une poêle chaude contenant de la graisse.

Placez le magret de canard à froid dans la poêle et saisissez d'abord le côté peau. Après la cuisson basse température, gratiner sur le gril au niveau d'enfournement 3 à 250 °C pendant 3 - 5 minutes.

Vous trouverez des informations sur la suite du traitement, d'autres renseignements et recettes dans le livre de cuisine correspondant.

	Saisie en minutes	Basse température en minutes
Porc		
Filet, entier (env. 500 g)	5 - 6	100 - 120
Longe (env. 1 kg, 4 - 5 cm d'épaisseur)	5 - 6	120 - 150
Médallions (5 cm d'épaisseur)	3 - 4	45 - 60
Steaks de longe (2 - 3 cm d'épaisseur)	2 - 3	30 - 45
Bœuf		
Filet, entier (1,5 kg)	6 - 7	160 - 200
Rosbif (env. 1,5 kg, 5 - 6 cm d'épaisseur)	6 - 7	180 - 210
Hanche (6 - 7 cm d'épaisseur)	6 - 7	240 - 300
Médallions (5 cm d'épaisseur)	3 - 4	60 - 80
Rumsteck (3 cm d'épaisseur)	3 - 4	50 - 70
Steak dans la hanche (3 cm d'épaisseur)	3 - 4	50 - 70
Veau		
Filet, entier (env. 800 g)	4 - 5	150 - 180
Noix (env. 2 kg, 8 - 9 cm d'épaisseur)	6 - 7	360 - 420
Quasi (env. 1,5 kg, 4 - 5 cm d'épaisseur)	6 - 7	240 - 300
Médallions (4 cm d'épaisseur)	3 - 4	70 - 90
Agneau		
Carré désossé (env. 200 g)	2 - 3	30 - 40
Gigot sans os, ficelé (env. 1 kg)	6 - 7	240 - 300
Volaille		
Blanc de poulet (150 - 200 g)*	4 - 5	90 - 120
Magret de canard (300 - 400 g)**	10 - 12**	70 - 90**
Blanc de dinde (1 kg)*	4 - 5	150 - 180
Steaks de dinde (2 - 3 cm)*	3 - 4	40 - 60

* bien cuit

** respecter les recommandations

les conseils et astuces


La viande cuite à basse température refroidit très vite	Servez-la dans des assiettes préchauffées, accompagnée d'une sauce très chaude.
Maintenir au chaud la viande cuite à basse température	Enclenchez le mode de fonctionnement Maintien au chaud et réglez la température sur 60 °C. Les petites pièces de viande peuvent être maintenues au chaud pendant 45 minutes maximum et les grandes pièces de viande jusqu'à 2 heures.

Décongélation et chauffage

Dans ce chapitre, vous apprendrez

- comment décongeler avec le mode CircoTherm® Air pulsé
- comment utiliser les modes de fonctionnement Position décongélation, Préchauffage, Maintien au chaud et Programme continu

Décongélation avec le mode CircoTherm® Air pulsé

Utilisez le mode CircoTherm® Air pulsé  pour décongeler et cuire des produits congelés et surgelés.

Remarques

- Des produits congelés et surgelés une fois décongelés (surtout de la viande) demandent des temps de cuisson plus courts que des produits frais
- Le temps de cuisson de la viande congelée s'ajoute au temps de décongélation
- Faites toujours décongeler la volaille congelée avant la cuisson, afin de pouvoir retirer les abats.
- Faites cuire du poisson congelé aux mêmes températures que du poisson frais.
- Vous pouvez mettre en même temps dans le compartiment de cuisson une plus grande quantité de légumes surgelés cuisinés, conditionnés dans des barquettes alu
- Lors de la décongélation sur un niveau, utilisez la hauteur d'enfournement 1 et pour la décongélation sur deux niveaux les hauteurs 1 + 3
- Pour les produits surgelés, respectez les indications du fabricant

Plat surgelé	Température en °C	Durée de décongélation en minutes
Produits surgelés crus/ aliments congelés	50	30 - 90
Pain/petits pains (750 - 1500 g)	50	30 - 60
Gâteaux secs sur plaque, surgelés	60	45 - 60
Gâteaux fondants sur plaque, surgelés	50	50 - 70

Position décongélation

Le mode de fonctionnement Position décongélation est particulièrement approprié pour décongeler des pâtisseries délicates (p.ex.tarte à la crème fraîche).

1. Activer le mode de fonctionnement Position décongélation.
2. Décongeler le produit surgelé 25 à 45 minutes selon le type et la taille.
3. Enlever le produit surgelé du compartiment de cuisson et le laisser dégeler à cœur pendant 30 - 45 minutes.

Pour les petites quantités (petits morceaux), la durée de décongélation se réduit à 15 - 20 minutes et le temps de post-décongélation à 10 - 15 minutes.

Préchauffage

Ce mode de fonctionnement convient pour préchauffer des assiettes et de la vaisselle de service. Les mets restent plus longtemps chauds dans une vaisselle préchauffée.

Risque de brûlure par des récipients chauds !

Utiliser des maniques ou des gants pour retirer des récipients.

1. Régler le mode de fonctionnement Préchauffage.
2. Placer la vaisselle au milieu de la grille et l'enfourner.

Maintien au chaud

Ce mode de fonctionnement convient pour maintenir au chaud des mets cuits.

Intoxication alimentaire par des aliments avariés !

Ne maintenez pas les aliments plus de deux heures au chaud.

1. Activer le mode de fonctionnement Maintien au chaud.
2. Pour maintenir les aliments au chaud, régler une température entre 60 - 120°C.
3. Placer le mets dans le compartiment de cuisson.

Programme continu

Ce mode de fonctionnement permet de maintenir au chaud ou de réchauffer des mets pendant une longue période (1 - 3 jours à 85 - 140°C). Pendant ce temps, le four fonctionne en continu.

Activer le programme continu


1. Faire défiler le NeffNavigator® jusqu'à ce que le mode de fonctionnement Programme continu soit sélectionné. Une température de référence apparaît dans l'affichage.
2. Appuyer le NeffNavigator® vers le bas et faire défiler pour modifier la température de référence.
3. Appuyer le NeffNavigator® vers le bas. Dans l'affichage de texte apparaît "1:03 d".
4. Appuyer le NeffNavigator® vers le bas et faire défiler, pour régler la durée de fonctionnement désirée.



Durée de fonctionnement		Affichage de texte
Préréglée	(1 jour et 3 heures)	1:03 d
Minimale	(1 jour)	1:00 d
Maximale	(3 jours et 1 heure)	3:01 d

5. Effleurer la touche .

Lorsque la température est atteinte, l'affichage de texte indique "En service". Le programme continu fonctionnera pendant la durée réglée. L'éclairage du compartiment de cuisson et les barres de chauffe s'éteignent.

Arrêter le programme continu

Une fois la durée de fonctionnement réglée écoulee, le symbole  clignote et un signal retentit.


1. Effleurer la touche .
2. Effleurer la touche  pendant 2 secondes. L'appareil est éteint.

Mise en conserve

⚠ Risque de blessure !

Si les aliments ne sont pas correctement mis en conserve, les bocaux peuvent éclater. Respectez les consignes suivantes :

- Les fruits et légumes doivent être frais et sains
- Utilisez uniquement des bocaux propres et non endommagés
- Les bocaux ne doivent pas s'entrechoquer dans le compartiment de cuisson pendant la mise en conserve

Dans le compartiment de cuisson vous pouvez mettre en conserve simultanément les contenus de six bocaux de ½, 1 ou 1½ l avec le mode CircoTherm® Air pulsé .

Remarques

- Pour la mise en conserve, utilisez uniquement des bocaux de la même taille et contenant les mêmes aliments.
- Veillez à une parfaite propreté lors de la préparation et de la fermeture des bocaux.
- Utilisez uniquement des joints en caoutchouc résistant à la chaleur.
- Avec votre appareil, vous ne pouvez pas mettre en conserve les aliments suivants : Le contenu de boîtes en fer-blanc, de la viande, du poisson ou de la préparation de pâté.

Préparation des fruits

1. Laver les fruits et, selon leur type, les éplucher, épépiner et émincer.
2. Disposer les fruits dans les bocaux, jusqu'à env. 2 cm du bord.
3. Compléter les bocaux d'eau sucrée bouillie et écumée (env. ⅓ litre pour un bocal de 1 l).

Pour un litre d'eau :

- env. 250 g de sucre pour des fruits sucrés
- env. 500 g de sucre pour des fruits acides

Préparation des légumes

1. Laver les légumes et, selon leur type, les nettoyer et émincer.
2. Disposer les légumes dans les bocaux, jusqu'à env. 2 cm du bord.
3. Compléter les bocaux immédiatement d'eau chaude, bouillie.


Fermer les bocaux

1. Essuyer les bords des bocaux avec un torchon propre, humide.
2. Poser le joint en caoutchouc et le couvercle humides et fermer les bocaux avec un ressort.

Démarrer la mise en conserves

1. Enfourner la lèche-frite au niveau 1.
2. Disposer les bocaux en triangle, sans qu'ils s'entrechoquent.



3. Verser ½ l d'eau chaude (env. 80 °C) dans la lèche-frite.
4. Régler CircoTherm® Air pulsé  à 160 °C.
 - Les bocaux de ½ ou de 1 litre sont à ébullition au bout d'env. 50 minutes
 - Les bocaux de 1½ litres sont à ébullition au bout d'env. 60 minutes

Terminer la mise en conserves

En cas de fruits, cornichons et concentré de tomate :

1. Eteindre l'appareil dès que tous les bocaux sont à ébullition.
2. Laisser les bocaux encore quelques minutes dans le compartiment de cuisson fermé.
 - Framboises, fraises ou cornichons : env. 5 - 10 minutes
 - Autres fruits : env. 10 - 15 minutes
 - Concentré de tomate ou compote de pommes : env. 15 - 20 minutes

En cas de légumes :

1. Réduire la température à 100 °C, dès que tous les bocaux sont à ébullition. Laisser les bocaux encore bouillonner env. 60 minutes dans le compartiment de cuisson fermé.
2. Eteindre l'appareil.
3. Laisser les bocaux encore env. 15 - 30 minutes dans le compartiment de cuisson fermé.

Enlever les bocaux

1. Poser les bocaux sur un torchon propre, les couvrir et les protéger des courants d'air.
2. Enlever les ressorts seulement lorsque les bocaux sont froids.

Nettoyage et entretien

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur

- le nettoyage et l'entretien de votre appareil
- les produits et aides de nettoyage
- les surfaces autonettoyantes dans le compartiment de cuisson
- le système de nettoyage EasyClean®

⚠ Risque de court-circuit !

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

Attention !

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

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

Respectez les spécifications indiquées dans les tableaux.

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

Nettoyer l'extérieur de l'appareil

Élément de l'appareil/surface	Produit/accessoire de nettoyage
Surfaces en inox	Appliquer un produit à vaisselle usuel du commerce avec un chiffon doux, humide ou une peau de chamois; sécher avec un chiffon doux. En cas d'encrassement important, utilisez un nettoyeur pour inox mat.
Surfaces laquées	Appliquer un produit à vaisselle usuel du commerce avec un chiffon doux, humide ou une peau de chamois; sécher avec un chiffon doux.
Bandeau de commande	Appliquer un produit à vaisselle usuel du commerce avec un chiffon doux, humide ou une peau de chamois; sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyeur pour vitres ou de grattoir pour vitres.
Vitres de la porte	Utiliser un nettoyeur pour vitres usuel du commerce ou appliquer un produit à vaisselle usuel du commerce avec un chiffon doux, humide ou une peau de chamois ; sécher avec un chiffon doux. Pour abaisser la température, la vitre intérieure de la porte de l'appareil est dotée d'un revêtement pour réfléchir la chaleur. Cela ne gêne pas la vue à travers la vitre de la porte de l'appareil. Lorsque la porte de l'appareil est ouverte, ce revêtement peut faire l'effet d'une couche claire. Cela est normal et ne représente pas un défaut.

Nettoyage du compartiment de cuisson

Attention !

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


Remarques

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

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

Éviter des encrassements

Pour éviter des salissures dans le compartiment de cuisson,

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

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

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

Attention !

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

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

Attention !

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

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

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

Surface autonettoyante

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

Nettoyage hydrolyse

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

En cas de salissure plus forte, vous pouvez

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

Préparatifs et mise en marche

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

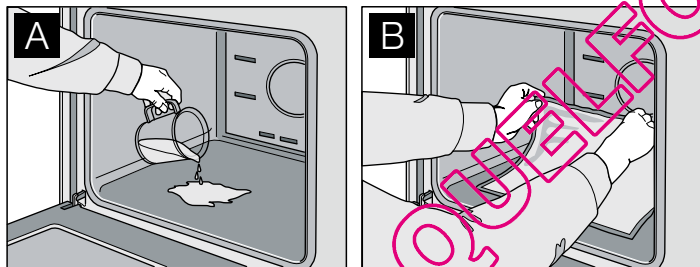
⚠ Risque de s'ébouillanter et dommages de la surface !

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

1. Retirer les accessoires du compartiment de cuisson.
2. Verser prudemment 0,4 l d'eau (pas d'eau distillée) additionnée d'un peu de produit à vaisselle dans le bac de fond du compartiment de cuisson (fig. A).
3. Fermer la porte de l'appareil.
4. Activer le mode Nettoyage hydrolyse.
Dans l'affichage de texte apparaît "en service" et la durée de fonctionnement I→.

Si l'affichage de texte indique "Température trop élevée", le compartiment de cuisson n'est pas complètement refroidi. Désactivez le nettoyage hydrolyse et attendez que le compartiment de cuisson soit refroidi.

Après écoulement du système Nettoyage hydrolyse, un signal retentit et l'éclairage du four s'allume.




Post-nettoyage et arrêt

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

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

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

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

Séchage rapide

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

Décrocher et accrocher la porte de l'appareil

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

⚠ Risque de blessure !

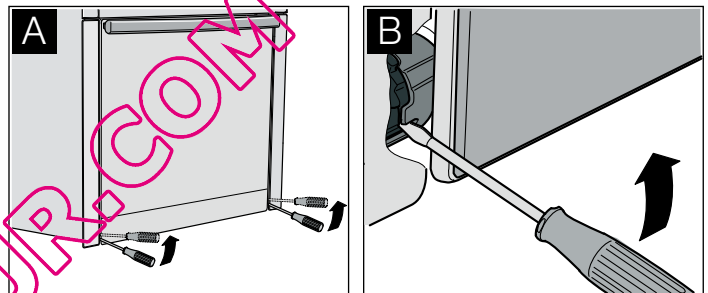
Les charnières de la porte de l'appareil peuvent repivoter avec une grande force. Tournez toujours les deux arrêts jusqu'en butée pour accrocher et décrocher la porte de l'appareil.

⚠ Risque de blessure !

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

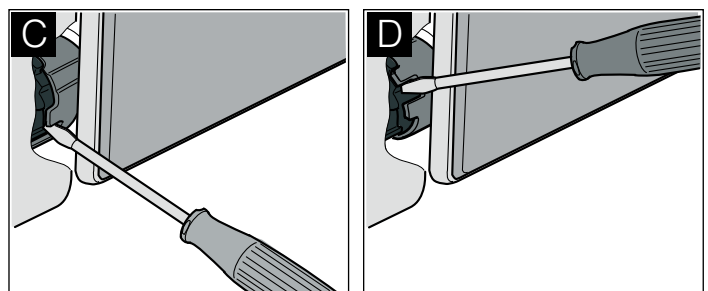
Décrocher la porte de l'appareil

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

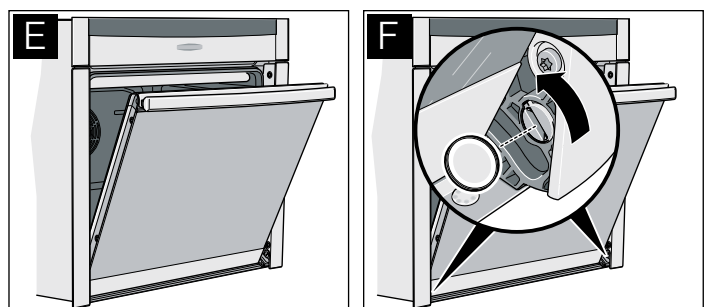


Verrouillage articulé fermé (fig. C)

Verrouillage articulé ouvert (fig. D)



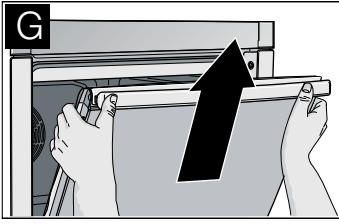
2. Ouvrir un peu la porte de l'appareil (fig. E).
3. Avec une pièce de monnaie, tourner jusqu'en butée les deux arrêts à gauche et à droite situés en bas sur la face intérieure de l'appareil (fig. F).
Arrêt côté gauche : dans le sens horaire
Arrêt côté droit : dans le sens anti-horaire



4. Fermer légèrement la porte de l'appareil, jusqu'à ce que les arrêts s'enclenchent de manière perceptible.

Maintenant il ne doit plus être possible d'ouvrir la porte ni de la fermer.

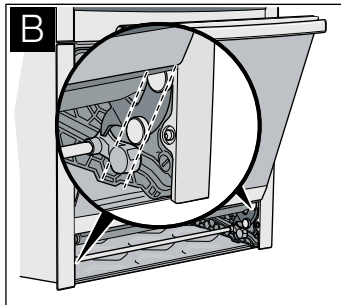
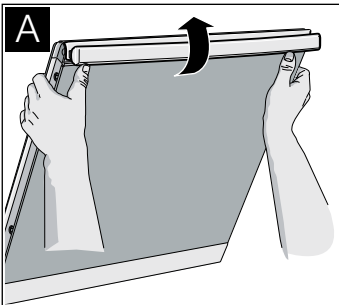
5. Soulever légèrement la poignée avec les deux pouces et retirer la porte de l'appareil vers le haut (fig. G).



Accrocher la porte de l'appareil

1. Tenir la porte de l'appareil et soulever légèrement la poignée avec les deux pouces (fig. A).

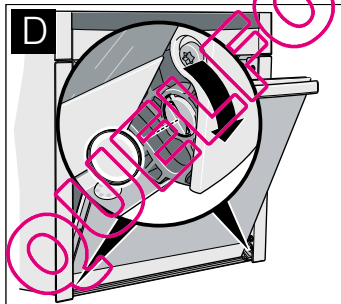
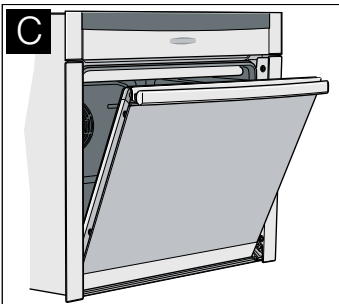
2. Accrocher la porte de l'appareil simultanément à gauche et droite par-dessus les galets de guidage (fig. B).



3. Veiller à ce que la porte de l'appareil ne se coince pas en biais et à ce qu'elle soit complètement accrochée (fig. C).

4. Avec une pièce de monnaie, desserrer les deux arrêts de la porte de l'appareil (fig. D).

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



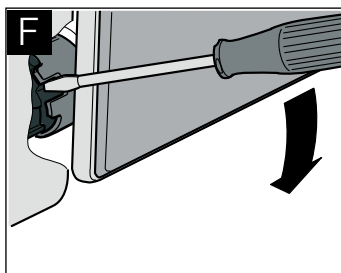
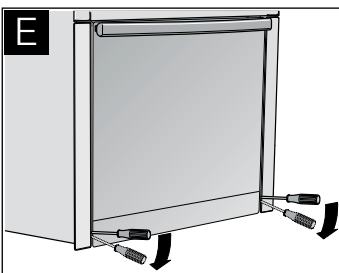
5. Ouvrir un peu la porte et la fermer ensuite.

⚠ Risque de blessure par des verrouillages articulés non fermés !

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

6. Fermer le verrouillage articulé à gauche et à droite (fig. E).

Pour cela, au moyen d'un tournevis, pousser le verrouillage articulé (fig. F) des deux côtés jusqu'en butée.



Nettoyage des vitres de porte

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

⚠ Risque de blessure !

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

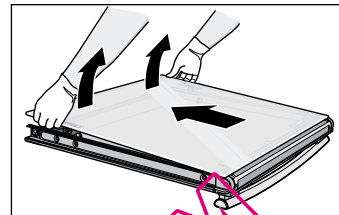
⚠ Risque de blessure !

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

Dépose de la vitre de porte

1. Décrocher la porte de l'appareil et la placer sur un support doux et propre, la façade côté support (voir chapitre : Dépose et pose de la porte de l'appareil).

2. Décrocher la vitre de la porte au niveau de l'accrochage de la porte de l'appareil en soulevant la vitre légèrement et la retirer.

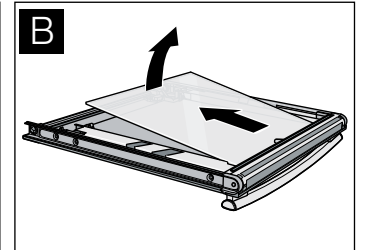
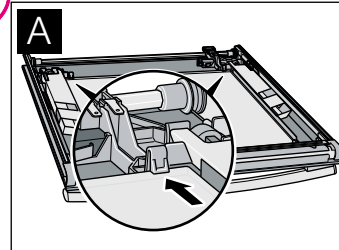


Dépose de la vitre intermédiaire

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

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

2. Soulever la vitre intermédiaire et la retirer (fig. B).



Nettoyage

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

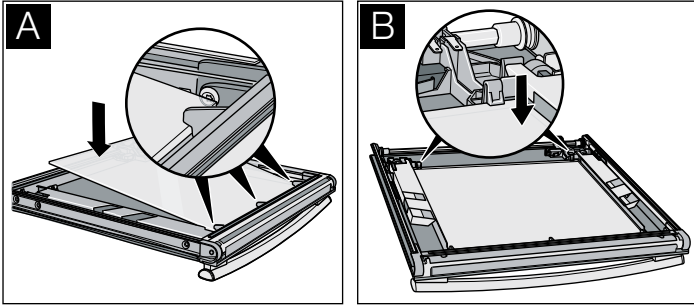
Attention !

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

Pose de la vitre intermédiaire

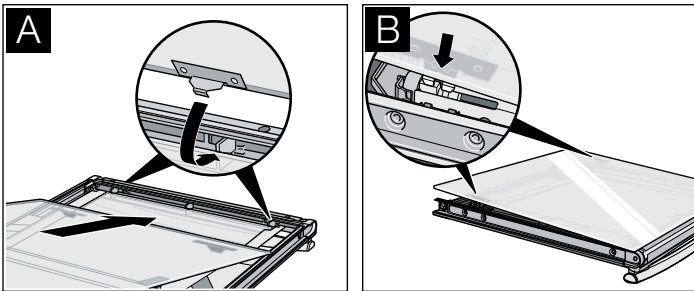
1. Introduire la vitre intermédiaire dans les trois logements (fig. A)

- Appuyer sur la vitre intermédiaire à gauche et à droite devant les fixations jusqu'à ce que la vitre s'enclenche dans les fixations (fig. B).



Pose de la vitre de porte

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



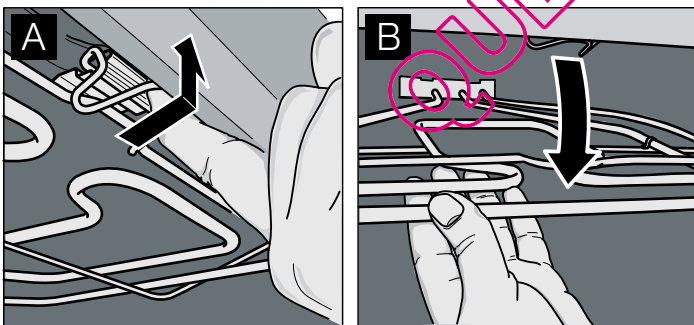
Nettoyage de la voûte du compartiment de cuisson

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

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

Attendez que le compartiment de cuisson soit refroidi.

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



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

Nettoyage des grilles supports

Pour pouvez décrocher les grilles supports pour faciliter le nettoyage.

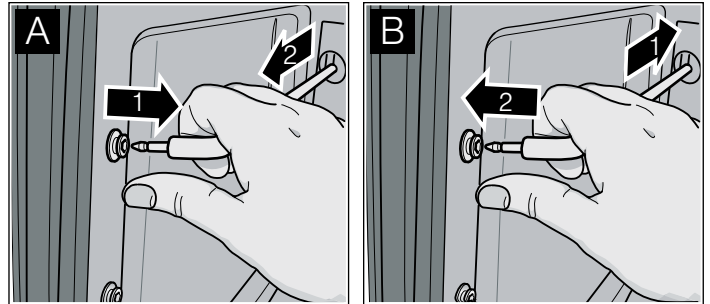
⚠ Risque de brûlure dû aux pièces chaudes de le compartiment de cuisson !

Attendez que le compartiment de cuisson soit refroidi.

- Retirer les grilles supports par l'avant et les décrocher (fig. A).

- Nettoyer les grilles supports avec du produit à vaisselle et une éponge à vaisselle ou une brosse.

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



Nettoyer les rails télescopiques

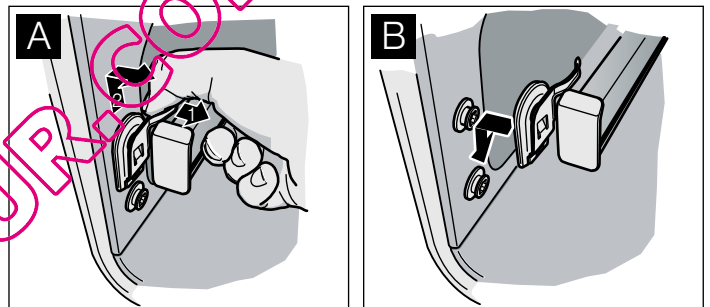
Pour pouvez décrocher les rails télescopiques pour faciliter le nettoyage.

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

Attendez que le compartiment de cuisson soit refroidi.

Décrocher les rails télescopiques

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



Nettoyer les rails télescopiques

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

Raccrocher les rails télescopiques

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

Pannes et réparations

Il n'est pas toujours nécessaire de faire appel au service après-vente. Dans certains cas, vous pouvez régler le problème vous-même. Vous trouverez quelques conseils de dépannage dans le tableau suivant.

⚠ Risque de choc électrique !

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

Panne	Cause possible	Remède
La fonction électrique est dérangée (p.ex. les voyants lumineux ne s'allument plus)	Fusible défectueux	Contrôler les fusibles dans le boîtier à fusibles et les remplacer si nécessaire
Une heure clignote dans l'affichage de texte	L'alimentation électrique a été coupée	Régler à nouveau l'heure et la date (voir le chapitre : Horloge électronique)
Des fonctions à pilotage électronique ne fonctionnent pas	Impulsions énergétiques (p.ex. foudre)	Procéder à un nouveau réglage de la fonction concernée
L'appareil ne chauffe pas, deux petits carrés apparaissent en haut à gauche et à droite dans l'affichage de texte	Une combinaison de touches a été actionnée	Eteindre l'appareil, effleurer la touche i pendant 3 secondes, faire défiler jusqu'à ce que le verrouillage soit sélectionné, puis effleurer la touche ☒ pendant 3 secondes
L'affichage de texte indique "Mode Test Service"	Une combinaison de touches a été actionnée	Effleurer la touche Ⓞ
"E101" ou "E104" apparaît dans l'affichage de texte	La sonde de température est défectueuse	Appeler le service après-vente
"E011" apparaît dans l'affichage de texte	Une touche est restée activée	Désactiver la touche
EXXX, p.ex. E300 apparaît dans l'affichage de texte	Défaut interne de l'électronique de l'appareil	Effleurer la touche ☒ ; si le message ne s'éteint pas, retirer la fiche secteur et la rebrancher au bout d'env. 10 secondes
L'utilisation de l'appareil est impossible, l'affichage indique "Appareil verrouillé"	L'appareil a été verrouillé	Désactiver le verrouillage (voir le chapitre : Sécurité-enfants)
L'utilisation de l'appareil est impossible, l'affichage de texte indique "Appareil verrouillé en permanence"	L'appareil a été verrouillé de façon permanente	Désactiver le verrouillage permanent (voir chapitre : Sécurité-enfants)
Après l'enclenchement d'un mode de fonctionnement, l'affichage de texte indique "Température trop élevée"	L'appareil n'est pas complètement refroidi	Attendre que l'appareil soit refroidi, puis réenclencher le mode de fonctionnement
L'appareil s'est éteint automatiquement	L'appareil s'est éteint pour se protéger de la surchauffe	Effleurer n'importe quelle touche pour rallumer l'appareil
De la fumée se dégage au rôtissage ou lors des grillades	De la graisse brûle sur la résistance du grill	Continuer le rôtissage ou la grillade jusqu'à combustion complète de la graisse sur la résistance du grill
	Grille ou lèchefrite mal enfournée	Déposer la grille dans la lèchefrite, puis les enfourner à un niveau inférieur
De la pâte liquide ou très fluide se répartit de façon importante sur un côté	L'appareil n'est pas monté horizontalement	Vérifier l'encastrement de l'appareil (cf. notice de montage)
De la condensation apparaît de façon importante dans le compartiment de cuisson	Phénomène normal (par ex. pour les gâteaux à garniture très humide ou pour les gros rôtis)	Ouvrir de temps en temps brièvement la porte de l'appareil pendant le fonctionnement
Les accessoires émaillés ont des taches mates, claires	Phénomène normal dû au gouttage du jus de viande ou des fruits	Impossible
Les vitres de porte sont embuées	Phénomène normal, résultant des différences de température	Allumer l'appareil à 100 °C puis l'éteindre de nouveau au bout de 5 minutes
Les derniers réglages de l'appareil s'affichent après une mise en marche et arrêt bref de l'appareil	L'appareil mémorise les derniers réglages pendant quelques secondes	Éteindre l'appareil, attendre 8 secondes, puis rallumer l'appareil

Changer la lampe du four

Remplacez toujours la lampe du four si elle est défectueuse.

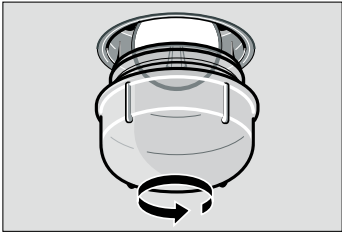
Vous pouvez vous procurer des ampoules de rechange auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé : E14,

220 - 240 V, 40 W, résistantes aux températures jusqu'à 300 °C. Utilisez exclusivement ces ampoules pour four.

⚠ Risque de choc électrique !

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

1. Étaler un torchon dans le compartiment de cuisson froid afin d'éviter des dégâts.
2. Visser le couvercle en verre vers la gauche, puis le retirer.



3. Remplacer l'ampoule du four par un type d'ampoule identique.
4. Revisser le cache en verre.
5. Enlever le torchon, puis armer le fusible.

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

Remplacement des ampoules halogènes

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

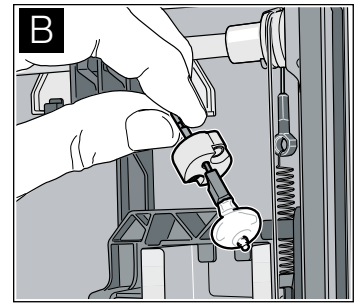
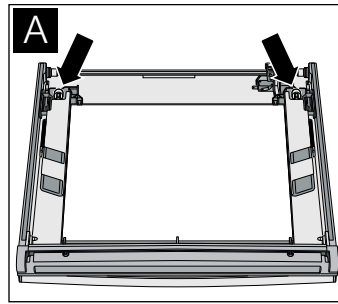
⚠ Risque de brûlure !

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

Attention !

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

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



4. Remplacer l'ampoule halogène. Utilisez un chiffon propre.
5. Insérer l'ampoule halogène avec la douille dans la porte de l'appareil.
6. Monter la vitre et la porte de l'appareil.

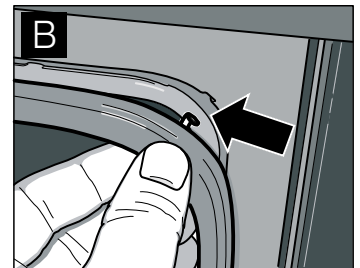
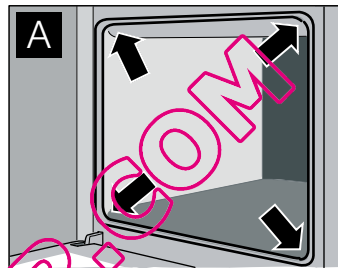
Remplacement du joint de porte

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

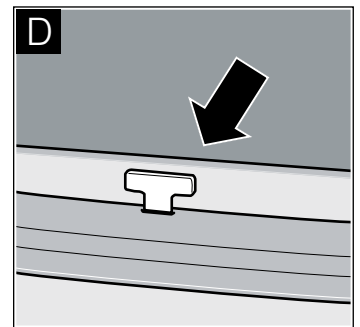
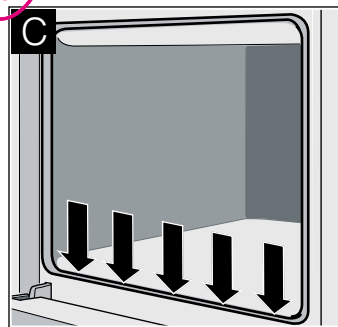
Décrochage du joint de porte

Le joint de porte est fixé à neufs endroits.

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



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



Accrochage du joint de porte

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

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Nous trouvons toujours une solution appropriée pour éviter des visites inutiles d'un technicien.

Numéros de produit E et de fabrication FD

Lors de votre appel, veuillez indiquer le numéro de produit (n° E) et le numéro de fabrication (n° FD), afin que nous puissions vous apporter une assistance qualifiée. La plaque signalétique

avec les numéros est située à droite, sur le côté de la porte du four. Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

N° E

N° FD

Service après-vente ☎

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

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

B 070 222 143

FR 01 40 10 42 10

CH 0848 840 040

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

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

Plats tests

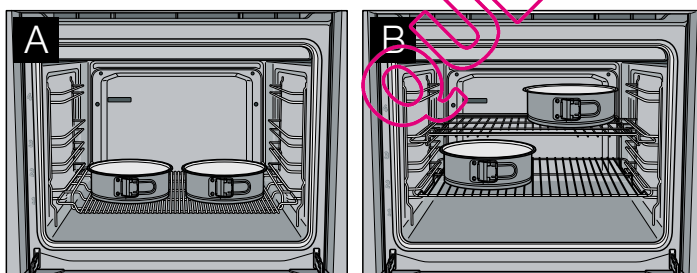
Plats test selon la norme EN 50304/EN 60350 (2009) ou bien IEC 60350. Respectez les consignes de préchauffage

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

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

* Préchauffer le four

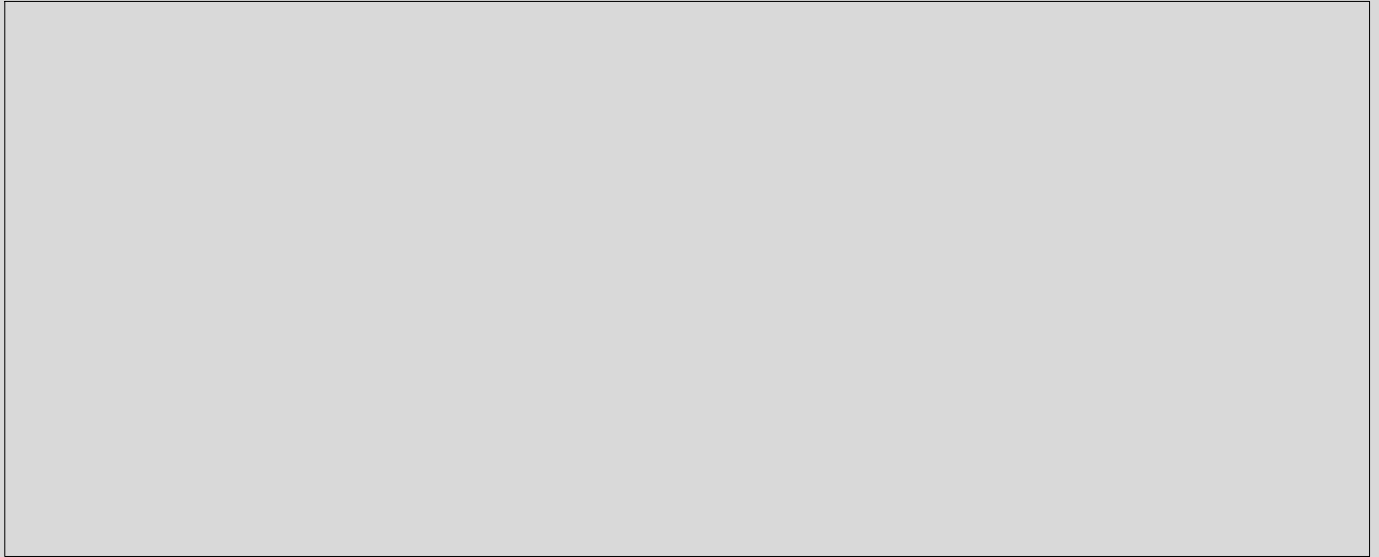
** Préchauffer pendant 10 minutes



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

* Préchauffer 10 minutes

** Retourner aux $\frac{2}{3}$ du temps



QUELFOUR.COM

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



9000559216

901210