



Chère cliente, cher client,

vous avez choisi une nouvelle cuisinière Neff. Nous vous remercions de la confiance que vous nous témoignez et espérons que vous aurez beaucoup de plaisir en cuisinant et que cet élément essentiel de votre cuisine vous accompagnera agréablement au fil du temps.

Veuillez lire cette notice d'utilisation si vous voulez profiter entièrement de tous les avantages techniques de votre cuisinière.

Le sommaire détaillé vous conduira rapidement à toutes les informations importantes :

- La notice contient des informations importantes relatives à la sécurité.
- Vous apprendrez à connaître votre appareil en détail.
- Nous vous expliquons étape par étape comment le régler.
- Dans les tableaux, vous trouverez les valeurs de réglage et les niveaux d'enfournement appropriés à de nombreuses recettes courantes. Tout a été testé dans notre laboratoire.
- Si une panne devait survenir, vous trouverez ici des informations qui vous permettront de remédier vous-même aux petites pannes.

A vous le plaisir de cuisiner !

Notice d'utilisation

B15P42.0

fr

9000 411 097

Table de matières

Consignes de sécurité	5
Avant l'encastrement	5
Indications pour votre sécurité	5
Causes de dommages	7
Conseils concernant l'énergie et l'environnement	8
Economiser de l'énergie	8
Elimination écologique	9
Votre nouvel appareil	10
Bandeau de commande	10
Modes de fonctionnement	11
Niveaux d'enfournement	12
Accessoires	13
Avant la première utilisation	14
Réglage de l'heure	14
Nettoyage de l'appareil	15
Utilisation de l'appareil	16
Allumez l'appareil	16
Mettre l'appareil hors service	18
Modifier les réglages de base	18
Coupure de sécurité automatique	19
Horloge électronique	20
Affichage de l'heure	20
Minuterie	21
Durée du fonctionnement	22
Fin du fonctionnement	23
Fonctionnement préprogrammé	23

Table de matières

Réglage de l'heure	24
Chauffage rapide	25
Contrôle, correction ou annulation des réglages ...	26
Sécurité-enfants	26
Verrouillage	26
Verrouillage durable	27
Cuisson de pâtisseries	29
Cuisson sur plaques ou dans des moules	29
Cuisson sur plusieurs niveaux	30
Tableau de cuisson pour les pâtes à gâteaux et les petites pâtisseries	30
Tableau de cuisson pour mets et plats cuisinés surgelés	33
Trucs et astuces	36
Rôtissage	38
Rôtissage ouvert	38
Rôtissage fermé	39
Tableau de rôtissage	39
Trucs et astuces	41
Grillades	42
Gril air pulsé	43
Gril à incandescence	44
Basse température	46
Utilisation de la cuisson basse température	47
Tableau basse température	48
Conseils et astuces	49

Table de matières

Décongélation	50
Décongélation avec CircoTherm Air pulsé	50
Position décongélation	51
Mettre en conserves	52
Nettoyage du four	55
Recommandations importantes	55
Avant le nettoyage	56
Réglage de la puissance de nettoyage	56
Après le nettoyage	57
Nettoyage et entretien	58
Nettoyants	58
Décrocher et accrocher la porte du four	60
Enlever le recouvrement de la porte	62
Dépose et pose des vitres de la porte	63
Nettoyer les grilles d'accrochage	65
Pannes et réparations	66
Changer la lampe du four au plafond	68
Cache en verre	69
Service après-vente	69
Plats tests	70

⚠ Consignes de sécurité

Veillez 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.

Branchement électrique

Seul un spécialiste agréé est habilité à raccorder l'appareil. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, vous perdez tout droit à 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 brûlures !

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.

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.

Risque de court-circuit !

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

Risque de brûlures !

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. Utilisez uniquement des petites quantités de boissons fortement alcoolisées et ouvrez prudemment la porte de l'appareil.

Accessoires et récipients chauds

Risque de brûlures !

Ne jamais retirer du compartiment de cuisson les accessoires ou les récipients chauds sans utiliser des maniques.

Réparations inexpertes

Risque d'électrocution !

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.

Nettoyage par pyrolyse

Risque d'incendie !

Les résidus d'aliments décollés, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer pendant la pyrolyse. Avant chaque nettoyage, enlevez les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson.

N'accrochez jamais d'objets inflammables sur la poignée de la porte (p.ex. un torchon à vaisselle).

L'extérieur de l'appareil devient très chaud pendant le nettoyage. Eloignez les enfants.

Risque de préjudice sérieux pour la santé !
Ne jamais nettoyer les plaques et moules à revêtement anti-adhérent avec la pyrolyse. La forte chaleur détruit le revêtement anti-adhérent et il y a production de gaz toxiques.

Causes de dommages

Accessoire, feuille, papier sulfurisé ou récipient sur le fond du compartiment de cuisson

Ne placez pas d'accessoire 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 sulfurisé. 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 l'enceinte de cuisson chaude

Ne jamais verser de l'eau dans l'enceinte de cuisson chaude. Cela produit de la vapeur d'eau. Le changement de température peut occasionner des dommages sur l'émail.

Aliments humides

Ne pas conserver des aliments humides dans l'enceinte de cuisson pendant une longue durée. Cela endommage l'émail.

Jus de fruit

Ne pas trop garnir 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. Utiliser de préférence la lèchefrite à bords hauts.

Refroidissement avec la porte du four ouverte

Ne laisser refroidir l'enceinte de cuisson qu'en état fermé. Même si la porte du four n'est ouverte qu'un petit peu, la façade des meubles voisins peut être endommagée avec le temps.

Joint du four fortement encrassé

Lorsque le joint du four est fortement encrassé, la porte du four ne ferme plus correctement lors du fonctionnement. Les façades de meubles voisins peuvent être endommagées. Veiller à ce que le joint du four soit toujours propre.

Porte du four comme surface d'assise ou pour déposer des objets

Ne pas monter ni s'asseoir sur la porte du four ouverte. Ne pas déposer des récipient ou des accessoires sur la porte du four.

Transporter l'appareil

Ne pas transporter ou porter l'appareil par la poignée de la porte. La poignée ne supportera pas le poids de l'appareil et peut 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.

Economiser de l'énergie

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

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

Pendant la cuisson ou le rôtissage, ouvrez la porte du four aussi rarement que possible.

Si vous voulez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le four étant encore chaud. Le temps de cuisson diminue au deuxième gâteau. Vous pouvez également enfourner 2 moules à cake l'un à côté de l'autre.

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.

Élimination écologique



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE concernant les appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive spécifie le cadre pour une reprise et un recyclage des appareils usagés applicable au niveau européen.

QUELFOUR.COM

Votre nouvel appareil

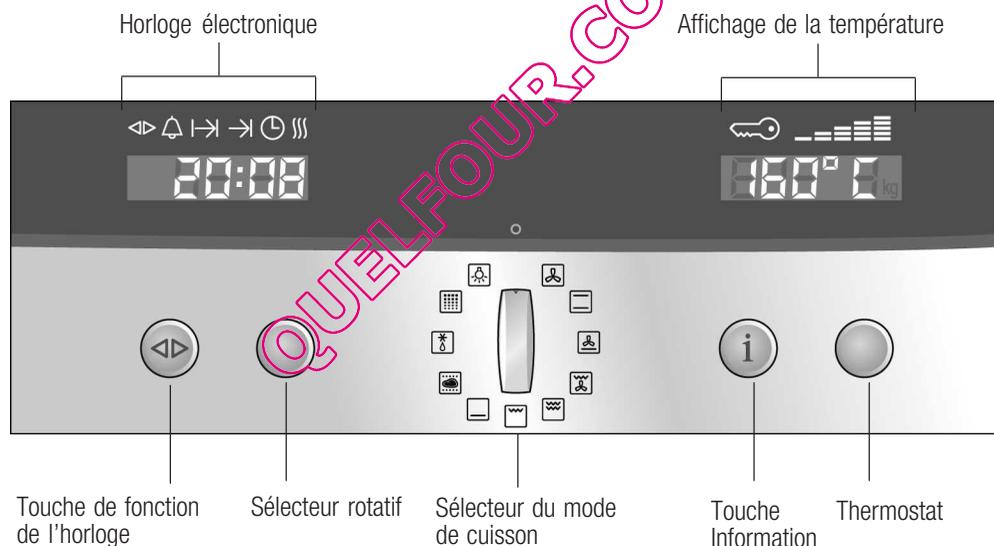
Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur

- le bandeau de commande
- les modes de fonctionnement
- les niveaux d'enfournement
- les accessoires

Bandeau de commande

Ci-après l'aperçu du bandeau de commande. Les symboles n'apparaissent jamais tous en même temps à l'affichage.

Des variations de détails sont possibles selon le modèle d'appareil.



Manettes de commande escamotables

Le thermostat, le sélecteur rotatif et le sélecteur du mode de cuisson sont escamotables. Appuyez sur la manette de commande respective pour l'enclencher et la désenclencher.

Élément de commande	Usage
Touche de fonction de l'horloge	Pour sélectionner la fonction de l'horloge souhaitée ou le chauffage rapide (voir le chapitre : Horloge électronique)
Sélecteur rotatif	Pour procéder à des réglages à l'intérieur d'une fonction de l'horloge ou pour enclencher le chauffage rapide (voir le chapitre : Horloge électronique)
Sélecteur du mode de fonctionnement	Pour sélectionner le mode de fonctionnement souhaité (voir le chapitre : Allumer l'appareil)
Touche info	Appareil allumé : Affichage de la température du four pendant la chauffe (voir le chapitre : Allumer l'appareil) Appareil éteint : Appel du menu Réglages de base (voir le chapitre : Modifier les réglages de base)
Thermostat	Appareil allumé : Réglage de la température (voir le chapitre : Allumer l'appareil) Appareil éteint : Modification des réglages dans le menu Réglages de base (voir le chapitre : Modifier les réglages de base)

Modes de fonctionnement

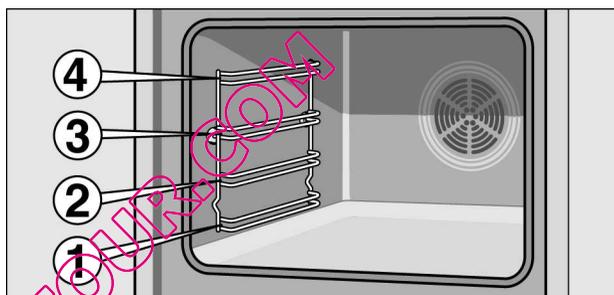
Ci-après un aperçu des modes de fonctionnement de votre appareil.

Mode de fonctionnement	Application
 CircoTherm® Air pulsé	pour faire cuire et rôtir sur un ou plusieurs niveaux
 Chaleur voûte/sole	idéal pour des gâteaux avec une garniture humide (p.ex. gâteau au fromage blanc)
 Position Pizza	idéal pour des plats cuisinés surgelés et pour des mets demandant beaucoup de chaleur par le dessous. (voir chapitre : Cuisson de pain et de pâtisseries)
 Gril air pulsé	pour de la volaille et des gros morceaux 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)
 Chaleur de sole	pour des mets et pains et pâtisseries qui doivent être plus fortement dorés sur le dessous ou avoir une croûte sur le dessous N'activez que brièvement la chaleur de sole à la fin du temps de cuisson.

Mode de fonctionnement	Application
 Basse température	pour des morceaux de viande tendre qui doivent être cuits médium/rosé ou à point
 Position décongélation	pour faire décongeler doucement des morceaux de viande, du pain et des pâtisseries délicates (p.ex. tarte à la crème fraîche)
 Nettoyage du four	nettoyage automatique du compartiment de cuisson. Le four chauffe jusqu'à ce que les salissures soient décomposées
 Eclairage	assiste pendant l'entretien et le nettoyage du compartiment de cuisson

Niveaux d'enfournement

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



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.

Lorsque l'accessoire devient chaud il peut se déformer. Cela n'a aucune influence sur le fonctionnement, il reprend sa forme dès qu'il est refroidi.

Accessoires

Votre appareil est livré avec les accessoires suivants :



Plaque à pâtisserie, émaillée

pour faire cuire des gâteaux sur la plaque et des petites pâtisseries



Lèche-frite, émaillée

pour la cuisson de gâteaux juteux, pour le rôtissage, des grillades de pour récupérer du liquide qui s'égoutte



Grille, coudée

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
Méga élément pour la cuisson vapeur	N8642X0
Élément pour la cuisson vapeur	N8642X0EU
Lèche-frite, émaillée	Z1232X0
Lèche-frite, à revêtement anti-adhérent	Z1233X0
Lèche-frite avec grille d'insertion	Z1242X0
Lèche-frite en verre	Z1262X0
Plat profond à gratiner, émaillée	Z1272X0
Plaque à pâtisserie, aluminium	Z1332X0
Plaque à pâtisserie, émaillée	Z1342X0
Plaque à pâtisserie, à revêtement anti-adhérent	Z1343X0
Moule à pizza	Z1352X0
Grille de cuisson et de rôtissage, coudée	Z1432X0
Grille de cuisson et de rôtissage, à mailles serrées	Z1442X0

Accessoire	Référence
Plaque de rôtissage, émaillée, à deux éléments	Z1512X0
Jeu de post-équipement CLOU triple	Z1742X1
Jeu de post-équipement CLOU quadruple	Z1752X1
Pierre à pain	Z1912X0
Cocotte universelle, émaillée	Z9930X0

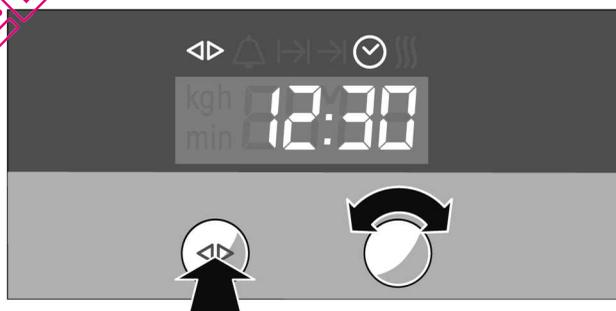
Avant la première utilisation

Dans ce chapitre, vous apprendrez

- comment régler l'heure après le raccordement électrique de votre appareil
- comment nettoyer votre appareil avant la première utilisation

Réglage de l'heure

À l'affichage de l'heure clignote **0:00**.



1. Appuyer sur la touche de fonction de l'horloge. Les symboles ◀▶ et ☑ s'allument. À l'affichage de l'heure apparaît **12:00**.
2. Régler l'heure actuelle à l'aide du sélecteur rotatif.

Votre réglage est automatiquement validé au bout de 3 secondes.

Modifier l'heure

Pour modifier l'heure ultérieurement, appuyez autant de fois que nécessaire sur la touche de fonction de l'horloge, jusqu'à ce que les symboles ◀▶ et ☺ s'allument. Modifier l'heure actuelle à l'aide du sélecteur rotatif.

Nettoyage de l'appareil

Nettoyez votre appareil avant la première utilisation.

1. Retirer les accessoires du compartiment de cuisson.
2. Enlevez tous les résidus de l'emballage (p.ex. des pièces 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 Chaleur haute/sole ☐ à 240 °C.
5. Essuyer le compartiment de cuisson refroidi avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle.
6. Nettoyer l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux humide et de l'eau additionnée de produit à vaisselle.

QUELEPOUR.COM

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

Allumez l'appareil



1. Tournez le sélecteur du mode de cuisson jusqu'à ce que le mode de cuisson souhaité soit réglé. L'affichage de température indique une proposition de température.
2. Tournez le thermostat pour modifier la température proposée.

Remarques :

- Vous pouvez allumer le nettoyage du four  et la basse température  seulement si l'affichage de température indique ni *H* ni *h*.

- Si une proposition de température est affichée, la température du mode de cuisson que vous avez sélectionné correspond à un réglage fixe. Vous ne pouvez pas modifier cette température.

Modes de fonctionnement	Température de référence en °C	Fourchette de température en °C
 CircoTherm® Air pulsé	160	40 - 200
 Chaleur voûte/sole	170	50 - 275
 Position Pizza	220	50 - 275
 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	
 Chaleur de sole	200	50 - 225
 Basse température	réglage fixe	
 Position décongélation	réglage fixe	
 Nettoyage du four	réglage fixe	1, 2 et 3
 Eclairage	réglage fixe	

Réglez le thermostat au-dessus de 275 °C. Dans l'affichage de la température apparaît *int*

QUELFOUR.COM

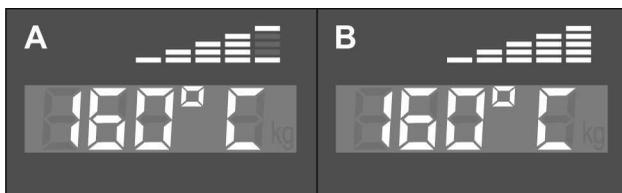
Température actuelle

Dans les modes de cuisson, qui comportent une proposition de température, vous pouvez afficher la température actuelle durant la phase de chauffage.

Appuyez sur la touche Info. La température actuelle apparaît pendant 3 secondes.

Contrôle de chauffage

Le contrôle de chauffage affiche la hausse de la température dans l'enceinte de cuisson.



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

Mettre l'appareil hors service

Ramenez le sélecteur du mode de fonctionnement sur la position 0. L'appareil est éteint.

L'appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur de refroidissement peut continuer de fonctionner après l'arrêt de l'appareil.

Indicateur de chaleur résiduelle

Dans l'affichage de la température vous pouvez voir si la chaleur résiduelle dans le compartiment de cuisson est élevée ou basse.

Affichage de la température	Signification
H	Forte chaleur résiduelle (supérieure à 120 °C)
h	Basse chaleur résiduelle (entre 60 °C et 120 °C)

Modifier les réglages de base

Votre appareil comporte plusieurs réglages de base effectués en usine. Vous pouvez toutefois modifier ces réglages de base si nécessaire.

L'appareil doit être éteint et déverrouillé.

1. Appuyez sur la touche Information pendant 3 secondes pour accéder au menu Réglages de base.
L'affichage de température indique **c 10**.
2. Appuyez plusieurs fois brièvement sur la touche Information, jusqu'à ce que le symbole du réglage de base actuel de l'un des sous-menus apparaisse sur l'affichage de température (par ex. **c 32**).
3. À l'aide du sélecteur de température, ajustez le réglage de base souhaité dans l'un des sous-menus (par ex. **c 33**).
4. Appuyez sur la touche Information pendant 3 secondes.
Votre réglage de base est enregistré.

Vous pouvez modifier les réglages de base suivants :

Menu Réglages de base		
Sous-menu	Réglage de base	Symbole de réglage (affichage de température)
Sécurité-enfants	Le verrouillage n'est pas activé	c 10
	Le verrouillage est activé	c 11
	Le verrouillage durable est activé	c 21
Signal sonore Marche/Arrêt	Signal sonore Arrêt	c 30
	Durée du signal sonore 30 secondes	c 31
	Durée du signal sonore 2 minutes	c 32
	Durée du signal sonore 10 minutes	c 33

Coupure de sécurité automatique

La coupure de sécurité automatique est activée si vous n'effectuez pas de réglages de votre appareil connecté sur une période plus ou moins longue.

Le délai à partir duquel votre appareil est mis hors tension dépend de vos réglages.

000 clignote sur l'affichage de température.

Le fonctionnement de l'appareil est interrompu.

Désactiver

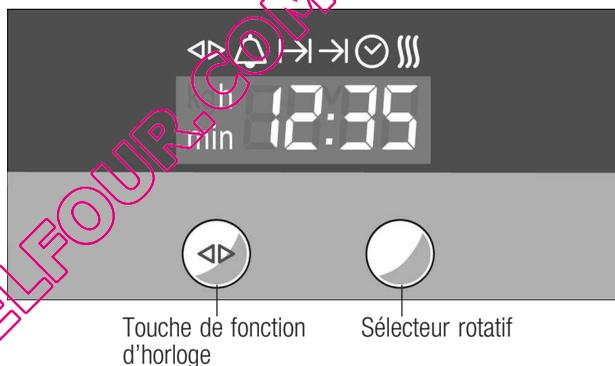
Ramenez le sélecteur du mode de fonctionnement sur la position 0.

Horloge électronique

Dans ce chapitre, vous apprendrez

- comment régler la minuterie
- comment arrêter automatiquement votre appareil (durée de fonctionnement et fin de fonctionnement)
- comment automatiquement mettre en marche et arrêter votre appareil (mode présélection)
- comment régler l'heure
- comment enclencher le chauffage rapide

Affichage de l'heure



Fonction d'horloge	Utilisation
Minuterie	Vous pouvez utiliser la minuterie comme un minuteur de cuisine. L'appareil ne s'active ou ne se désactive pas automatiquement.
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 au moment réglé (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.

Fonction d'horloge	Utilisation
🕒 Heure	Réglage de l'heure
⏏ Chauffage rapide	Réduire la durée de chauffe

Remarques :

- Entre **22:00** et **5:59** heure, l'affichage de l'heure est obscurci si vous ne procédez à aucun réglage pendant ce laps de temps ou si aucune fonction d'horloge n'est activée.
- Lors des fonctions d'horloge Minuterie , durée de fonctionnement , fin de fonctionnement  et fonctionnement préprogrammé, un signal retentit après écoulement des réglages et le symbole  ou  clignote. Pour interrompre le retentissement du signal, appuyez sur la touche de la fonction d'horloge.

Activer et désactiver l'affichage de l'heure

1. Appuyer 6 secondes sur la touche de fonction d'horloge.
L'affichage de l'heure se désactive. Si une fonction d'heure est activée, le symbole correspondant s'allume.
2. Appuyer brièvement sur la touche de fonction d'horloge.
L'affichage de l'heure s'allume.

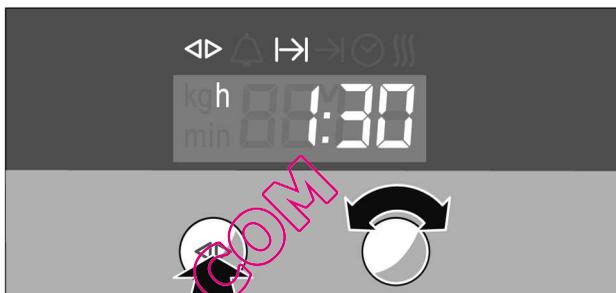
Minuterie



1. Appuyer répétitivement sur la touche de fonction d'horloge jusqu'à ce que les symboles <D> et ⏰ s'allument.
2. Régler la durée avec le sélecteur rotatif (p.ex. 5:00 minutes).
Le réglage est automatiquement validé. Ensuite, l'heure s'affiche de nouveau et la minuterie se déclenche.

Durée du fonctionnement

Arrêt automatique après une durée réglée.



1. Régler le mode de fonctionnement et la température.
L'appareil chauffe.
2. Appuyer répétitivement sur la touche de fonction d'horloge jusqu'à ce que les symboles <D> et I→ s'allument.
3. Régler la durée de fonctionnement avec le sélecteur rotatif (p.ex. 1:30 heures).
Le réglage est automatiquement validé. Ensuite, l'heure s'affiche de nouveau et la durée de fonctionnement programmée démarre.

L'appareil se met automatiquement hors service après écoulement de la durée de fonctionnement.

4. Ramener le sélecteur du mode de fonctionnement sur la position ○.
5. Appuyer sur la touche de fonction d'horloge pour quitter la fonction d'horloge.

Fin du fonctionnement

Arrêt automatique à une heure réglée.



1. Régler le mode de fonctionnement et la température.
L'appareil chauffe.
2. Appuyer répétitivement sur la touche de fonction d'horloge jusqu'à ce que les symboles $\triangleleft \triangleright$ et \rightarrow s'allument.
3. Régler la fin du fonctionnement avec le sélecteur rotatif (p.ex. 12:30 h).
Le réglage est automatiquement validé.
Ensuite, l'heure s'affiche de nouveau.
L'appareil s'éteint automatiquement à la fin du fonctionnement réglée.
4. Ramener le sélecteur du mode de fonctionnement sur la position 0.
5. Appuyer sur la touche de fonction d'horloge pour quitter la fonction d'horloge.

Fonctionnement préprogrammé

L'appareil se met automatiquement en marche et s'arrête à la fin du fonctionnement préprogrammé. 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.
L'appareil chauffe.
2. Appuyer répétitivement sur la touche de fonction d'horloge jusqu'à ce que les symboles <|> et |> s'allument.
3. Régler la durée de fonctionnement avec le sélecteur rotatif (p.ex. **1:30** heures).
Le réglage est automatiquement validé.
4. Appuyer répétitivement sur la touche de fonction d'horloge jusqu'à ce que les symboles <|> et → s'allument.
5. Régler la fin du fonctionnement avec le sélecteur rotatif (p.ex. **12:30** h).
L'appareil se met hors service et attend jusqu'à l'heure appropriée pour se mettre en marche (dans l'exemple à **12:30** h).
L'appareil s'éteint automatiquement à la fin du fonctionnement réglée (**12:30** h). Un signal retentit et le symbole → clignote.
6. Ramener le sélecteur du mode de fonctionnement sur la position 0.
7. Appuyer sur la touche de fonction d'horloge pour quitter le mode fonctionnement préprogrammé.

Réglage de l'heure

Vous pouvez uniquement modifier l'heure si aucune autre fonction de l'horloge n'est active.



1. Appuyer répétitivement sur la touche de fonction d'horloge jusqu'à ce que les symboles ◀▶ et ⌚ s'allument.
2. Régler l'heure au moyen du sélecteur rotatif.
Le réglage est automatiquement validé.

Chauffage rapide

Lors du mode CircoTherm® Air pulsé  vous pouvez raccourcir la durée de chauffe si votre température réglée est supérieure à 100 °C.

Remarque :

Pendant le chauffage rapide, ne mettez pas de mets dans le compartiment de cuisson tant que le symbole  n'est pas allumé.

1. Régler le mode de fonctionnement et la température.
L'appareil chauffe.
2. Appuyer répétitivement sur la touche de fonction d'horloge jusqu'à ce que les symboles ◀▶ et  s'allument et  apparaisse dans l'affichage de l'heure.
3. Tourner le sélecteur rotatif à droite.
 s'affiche dans l'affichage de l'heure et le symbole  s'allume. Le chauffage rapide s'enclenche.



Le chauffage rapide se coupe lorsque la température réglée est atteinte. Le symbole  s'éteint.

Contrôle, correction ou annulation des réglages

1. Pour contrôler vos réglages, appuyez répétitivement sur la touche de fonction d'horloge jusqu'à ce que le symbole correspond s'allume.
2. En cas de besoin, vous pouvez corriger votre réglage au moyen du sélecteur rotatif.
3. Si vous voulez effacer votre réglage, tournez le sélecteur rotatif à gauche jusqu'à la valeur initiale.

Sécurité-enfants

Ce chapitre vous indique

- comment verrouiller votre appareil
- comment verrouiller votre appareil durablement

Verrouillage

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

Pour activer à nouveau l'appareil, vous devez le débloquer. Selon le fonctionnement de l'appareil, l'appareil n'est pas verrouillé automatiquement. Verrouillez-le à nouveau ou activez le Verrouillage durable.

Verrouiller l'appareil

1. Eteindre l'appareil.
2. Maintenir la touche Info enfoncée jusqu'à ce que **⌘** **!** apparaisse dans l'affichage de la température.
3. Tourner le thermostat jusqu'à ce que **⌘** **!** apparaisse dans l'affichage de la température.
4. Maintenir la touche Info enfoncée jusqu'à ce que le symbole **⌘** apparaisse dans l'affichage de la température.

Remarque:

En cas de tentative d'activer l'appareil verrouillé, **-5-** apparaît dans l'affichage de la température.

Débloquer l'appareil

1. Maintenir la touche Info enfoncée jusqu'à ce que **c 11** apparaisse dans l'affichage de la température.
2. Tourner le thermostat jusqu'à ce que **c 10** apparaisse dans l'affichage de la température.
3. Maintenir la touche Info enfoncée jusqu'à ce que le symbole **↔** s'éteigne.

Verrouillage durable

L'appareil verrouillé de façon durable 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 durable. Une fois que vous avez éteint votre appareil, il se verrouille à nouveau automatiquement.

Verrouiller l'appareil de façon durable

1. Eteindre l'appareil.
2. Maintenir la touche Info enfoncée jusqu'à ce que **c 10** apparaisse dans l'affichage de la température.
3. Tourner le thermostat jusqu'à ce que **c 21** apparaisse dans l'affichage de la température.
4. appuyer pendant 3 secondes sur la touche Info.
Votre appareil est verrouillé après 30 secondes.
Le symbole **↔** apparaît dans l'affichage de la température.

Remarque:

En cas de tentative d'activer l'appareil verrouillé, **-5P-** apparaît dans l'affichage de la température.

Interrompre le verrouillage durable

1. Maintenir la touche Info enfoncée jusqu'à ce que **c 21** apparaisse dans l'affichage de la température.
2. Tourner le thermostat jusqu'à ce que **c 20** apparaisse dans l'affichage de la température.

3. Maintenir la touche Info enfoncée jusqu'à ce que le symbole \Leftrightarrow s'éteigne.

Le verrouillage durable est interrompu.

4. Activer l'appareil dans un délai de 30 secondes.

Après la désactivation, le verrouillage durable est activé à nouveau après 30 secondes.

Déverrouiller l'appareil de façon durable

1. Maintenir la touche Info enfoncée jusqu'à ce que $\llcorner \llcorner \llcorner$ apparaisse dans l'affichage de la température.
2. Tourner le thermostat jusqu'à ce que $\llcorner \llcorner \llcorner$ apparaisse dans l'affichage de la température.
3. Maintenir la touche Info enfoncée jusqu'à ce que le symbole \Leftrightarrow s'éteigne.
4. Appuyer à nouveau pendant 3 secondes sur la touche Info dans un délai de 30 secondes.
5. Tourner le thermostat jusqu'à ce que $\llcorner \llcorner$ apparaisse dans l'affichage de la température.
6. appuyer pendant 3 secondes sur la touche Info.
L'appareil est verrouillé de façon durable.

QUELFOUR.COM

Cuisson de pâtisseries

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur

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

Remarque :

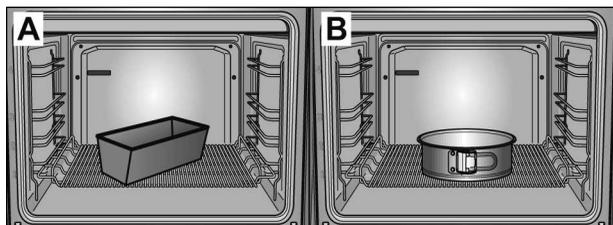
Pour la cuisson avec CircoTherm® Air pulsé , n'utilisez pas la hauteur d'enfournement 2. La circulation de l'air s'altère et le résultat de la cuisson se détériore.

Cuisson sur plaques ou dans des moules

Moules

Nous vous recommandons d'utiliser des moules forcées en métal.

Les moules en tôle blanche et les moules en verre augmentent la durée de cuisson et le gâteau ne brunit pas uniformément. Si vous souhaitez cuire vos gâteaux dans des moules en tôle blanche avec la convection naturelle , vous devez alors utiliser la hauteur d'enfournement 1.



Lors de la cuisson sur un niveau avec CircoTherm® Air pulsé , il faut toujours poser un moule à cake en diagonale (fig. A) et un moule rond au milieu de la grille à bords recourbés (fig. B).

Plaques à pâtisserie

Nous vous conseillons d'utiliser uniquement des plaques originales car elles sont adaptées de façon optimale à l'enceinte de cuisson et aux modes de cuisson.

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

Pour les gâteaux juteux, il convient d'utiliser la lèchefrite afin de ne pas salir l'enceinte de cuisson.

Cuisson sur plusieurs niveaux

Pour la cuisson sur plusieurs niveaux, il est conseillé d'utiliser des plaques à pâtisserie et de les enfourner en même temps.

Veillez à ce que votre gâteau puisse brunir plus ou moins rapidement en fonction du niveau. Le gâteau placé sur le niveau supérieur brunit plus rapidement et peut être sorti du four plus tôt.

Si vous souhaitez utiliser une plaque à pâtisserie et une lèchefrite pour la cuisson sur deux niveaux, vous devez enfourner la plaque à pâtisserie au niveau d'enfournement 3 et la lèchefrite au niveau 1.

Tableau de cuisson pour les pâtes à gâteaux et les petites pâtisseries

Les valeurs figurant dans le tableau sont fournies à titre indicatif et sont valables pour les plaques à pâtisserie émaillées et les moules foncés. Ces valeurs peuvent varier en fonction de la nature, de la quantité de pâte et 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 plus uniformément dorés.

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

Veuillez respecter les indications du tableau concernant le préchauffage.

Pâte	CircoTherm® Air pulsé 			Convection naturelle 	
	Niveau d'enfournement	Température en °C	Temps de cuisson en minutes	Niveau d'enfournement	Température en °C
Génoise					
Gâteaux sur plaque avec garniture					
■ 1 niveau	1	160-170	30-40	3	170-180
■ 2 niveaux	3+1	150-170	40-50	-	-
Moule à charnière / à cake	1	150-160	60-80	2	160-170
Moule à manqué	1	160-170	25-35	2	170-180
Pâte brisée					
Gâteaux sur plaque à garniture sèche, par ex. crumble					
■ 1 niveau	1	160-170	50-70	3	180-190
■ 2 niveaux	3+1	160-170	60-80	-	-
Gâteaux sur plaque avec garniture juteuse, par ex. nappage	1	150-170	60-90	3	170-190
Moule démontable, par ex. gâteau au fromage blanc	1	160-170	70-100	2	170-180
Moule à manqué	1	160-170	20-30	2	180-190*
Pâte à biscuit					
Biscuit roulé	1	180-190*	10-15	3	190-200*
Moule à manqué	1	160-170	20-30	2	170-180
Génoise (6 œufs)	1	150-160	30-45	2	160-170
Génoise (3 œufs)	1	150-160	25-45	2	160-170
Pâte levée					
Gâteaux sur plaque à garniture sèche, par ex. crumble					
■ 1 niveau	1	160-170	50-70	3	170-180
■ 2 niveaux	3+1	160-170	60-80	-	-
Gâteaux sur plaque avec garniture juteuse, par ex. nappage	1	150-170	60-90	3	170-190
Couronne/brioche tressée au levain (500 g)	1	160-170	40-50	3	170-180

* Préchauffez le four

Pâte	CircoTherm® Air pulsé 			Convection naturelle 	
	Niveau d'enfournement	Température en °C	Temps de cuisson en minutes	Niveau d'enfournement	Température en °C
Moule démontable	1	160-170	30-45	2	160-170
Moule à kouglof	1	160-170	40-50	2	170-180

* Préchauffez le four

Petites pâtisseries	CircoTherm® Air pulsé 			Convection naturelle 	
	Niveau d'enfournement	Température en °C	Temps de cuisson en minutes	Niveau d'enfournement	Température en °C

Pâte levée

■ 1 niveau	1	160-170	20-30	3	170-180
■ 2 niveaux	3+1	160-170	30-40	-	-

Pâte à meringue

■ 1 niveau	1	80	100-150	3	80-90
■ 2 niveaux	3+1	80	150-170	-	-

Pâte feuilletée

■ 1 niveau	1	180-200	20-30	3	200-210
■ 2 niveaux	1	180-200*	25-35	-	-

Pâte à chou

■ 1 niveau	1	190-200*	25-35	3	200-210*
■ 2 niveaux	3+1	190-200*	30-40	-	-

Pâte, par ex. muffins

■ 1 niveau	1	150-160*	20-40	3	160-170*
■ 2 niveaux	3+1	160-170	25-35	-	-

Pâte brisée, par ex. petits gâteaux au beurre

■ 1 niveau	1	140-150*	15-25	3	140-150*
■ 2 niveaux	3+1	130-140*	15-25	-	-
■ 3 niveaux	4+3+1	130-140*	15-25	-	-

* Préchauffez le four

Pain et petits pains

Les valeurs figurant dans le tableau sont fournies à titre indicatif. Elles peuvent varier selon la quantité et la nature de la pâte.

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

Veuillez respecter les indications du tableau concernant le préchauffage.

Pain	CircoTherm® Air pulsé 			Convection naturelle 	
	Niveau d'enfournement	Température en °C	Temps de cuisson en minutes	Niveau d'enfournement	Température en °C
Pain blanc					
■ Poussé	2	200*	20-40	2	240*
■ Dans un moule à cake	2	200*	20-35	2	240*
Pain bis à la levure de boulanger (sans moule)					
■ Précuison	1	200*	10-15	2	240*
■ Prêt à cuire	1	180*	40-65	2	200*
Pain bis à la levure de boulanger (en moule à cake)					
■ Précuison	2	200*	10-15	2	240*
■ Prêt à cuire	2	180*	15-25	2	200*
Fougasse	2	200*	15-25	2	240*
Empanada	2	180*	30-40	3	200*

* Préchauffez le four

Tableau de cuisson pour mets et plats cuisinés surgelés

La position pizza  convient particulièrement aux mets fraîchement préparés dont le fond a besoin de beaucoup de chaleur, et aux plats cuisinés surgelés.

Veuillez respecter les points suivants :

- Utilisez la lèchefrite pour les produits surgelés.
- Recouvrez la lèchefrite de papier sulfurisé ou d'un papier destiné à absorber la graisse lorsque vous cuisez des produits surgelés à base de pommes de terre.

- N'utilisez que du papier sulfurisé adapté à la température sélectionnée.
- Ne posez pas les frites les unes sur les autres.
- Retournez les produits surgelés à base de pommes de terre à la moitié du temps de cuisson.
- Assaisonnez les produits surgelés à base de pommes de terre après la cuisson seulement.
- Espacez suffisamment les pâtons pour la cuisson des petits pains. N'en déposez pas trop sur la plaque à pâtisserie.
- N'utilisez pas de produits surgelés présentant des brûlures de congélation.
- N'utilisez pas de produits surgelés trop givrés.
- Respectez les indications du fabricant.

Les données contenues dans le tableau sont fournies à titre indicatif et concernent les plaques à pâtisserie 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 :

- Veuillez respecter les indications du tableau concernant le préchauffage.
- La position pizza ne permet pas de cuisiner sur plusieurs niveaux.

Mets	CircoTherm® Air pulsé 			Position pizza 	
	Niveau d'enfournement	Température en °C	Temps de cuisson en minutes	Niveau d'enfournement	Température en °C
Mets					
Pizza, fraîche					
■ 1 niveau	1	190-200*	20-35	1	180-200
■ 2 niveaux	3+1	170-190	35-45	-	-
Tarte flambée	1	190-200*	15-25	1	200-220
Quiche	1	180-200*	50-60	1	170-190
Tarte	1	180-200*	30-45	1	190-210
Tarte plate garnie (spécialité suisse)	1	170-190*	45-55	1	170-190
Gratin dauphinois à base de pommes de terre crues	1	180-200	50-60	1	170-190
Pizza, surgelée					
Pizza à pâte fine					
■ 1 niveau	1	180-200*	10-20	1	200-220
■ 2 niveaux	3+1	170-190*	20-30	-	-
Pizza à pâte épaisse					
■ 1 niveau	1	180-200	20-30	1	180-200
■ 2 niveaux	3+1	170-190	25-35	-	-
Produits à base de pommes de terre					
Frites					
■ 1 niveau	1	190-200	15-25	1	210-230
■ 2 niveaux	3+1	170-190	25-35	-	-
Croquettes	1	180-200	15-30	1	200-220
Rösti (chaussons de pommes de terre garnis)	1	180-200	15-25	1	200-220
Pains et pâtisseries, surgelés					
Petits pains / baguette, précuits	1	180-200	10-20	1	180-200
Petits pains / baguette à réchauffer au four	1	180-200	5-15	1	200-220
Bretzel, pâtons	1	170-190	15-20	1	170-190
Pains et pâtisseries, précuits					
Petits pains / baguette à réchauffer au four	1	180-200	5-15	1	180-200

* Préchauffez le four

Mets	CircoTherm® Air pulsé 			Position pizza 	
	Niveau d'enfournement	Température en °C	Temps de cuisson en minutes	Niveau d'enfournement	Température en °C
Boulettes végétariennes, surgelées					
Bâtonnets de poisson	1	180-200	15-20	1	190-210
Sticks de poulet, nuggets	1	190-200	15-25	1	200-220
Hamburgers aux légumes	1	190-200	20-45	1	200-220
Strudel, surgelé	1	190-200	35-45	1	180-200
* Préchauffez le four					

Trucs et astuces

Le gâteau est trop clair

Vérifiez la hauteur d'enfournement.

Vérifiez si vous avez bien utilisé le type de plat à four que nous vous avons recommandé.

Posez le moule sur la grille et non sur la plaque à pâtisserie.

Si la hauteur d'enfournement et le plat utilisé sont corrects, vous devez rallonger la durée de cuisson ou augmenter la température.

Le gâteau est trop foncé

Vérifiez la hauteur d'enfournement.

Si la hauteur d'enfournement est correcte, réduisez le temps de cuisson ou la température.

Le gâteau n'est pas doré uniformément dans le moule

Vérifiez la hauteur d'enfournement.

Vérifiez la température.

Veillez à ne pas poser votre moule directement devant les sorties d'air de la paroi arrière de l'enceinte de cuisson.

Vérifiez si le moule est positionné correctement sur la grille.

Le gâteau n'est pas doré uniformément sur la plaque à pâtisserie

Vérifiez la hauteur d'enfournement.

Vérifiez la température.

Si vous cuisez sur plusieurs niveaux, retirez les plaques à pâtisserie à différents moments.

Pour la cuisson de gâteaux secs, veillez à ce que les gâteaux soient de même taille et aient la même épaisseur.

Le gâteau est trop sec	Augmentez légèrement la température, puis réduisez légèrement le temps de cuisson.
Le gâteau est trop humide à l'intérieur	Réduisez légèrement la température. Nota : Il n'est pas possible de raccourcir les temps de cuisson en augmentant les températures (extérieur cuit, intérieur cru). Sélectionnez un temps de cuisson plus long, et laissez la pâte lever plus longtemps. Mettez moins de liquide dans la pâte.
Pour les gâteaux très humides, comme les gâteaux aux fruits, il se forme beaucoup de vapeur d'eau dans l'enceinte de cuisson ; cette vapeur d'eau se condense sur la porte de l'appareil	Ouvrez la porte de l'appareil avec soin pendant un court instant (1 à 2 fois, plus si le temps de cuisson est plus long) pour laisser la vapeur d'eau s'échapper et réduire la condensation de manière considérable.
Le gâteau s'affaisse une fois sorti du four	Mettez moins de liquide dans la pâte. Sélectionnez un temps de cuisson plus long ou réduisez légèrement la température.
Le temps de cuisson indiqué est incorrect	Pour la cuisson de gâteaux secs, vérifiez la quantité de gâteaux sur la plaque à pâtisserie. Les gâteaux secs ne doivent pas se toucher.
Le produit surgelé n'est pas doré uniformément après la cuisson	Vérifiez si le produit surgelé présente un prébrunissage n'étant pas uniforme. Si le prébrunissage n'est pas uniforme, cette différence sera conservée après la cuisson.
Le plat surgelé n'a pas bruni, n'est pas croustillant ou les temps de cuisson indiqués sont incorrects	Retirez le givre sur les plats surgelés avant la cuisson. N'utilisez pas de plats surgelés trop givrés.
Économie d'énergie	Préchauffez uniquement si cela est indiqué dans le tableau. Utilisez des moules foncés car ils absorbent mieux la chaleur. Vous pouvez utiliser la chaleur supplémentaire, pour cela, il vous suffit d'éteindre le four 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson pour les temps de cuisson plus longs.

Rôtissage

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur

- le rôtissage en général
- le rôtissage ouvert
- le rôtissage fermé
- le rôtissage de viandes, de volailles et de poissons (tableau de rôtissage)
- des trucs et astuces pour le rôtissage



Risque de blessures en cas d'utilisation de plats à rôtis non réfractaires. Utilisez uniquement des plats à rôtis spécialement conçus pour la cuisson au four.

Rôtissage ouvert

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

Pour le rôtissage avec convection naturelle ☐, retournez le rôti à la moitié ou aux deux tiers de la cuisson.

Rôtissage dans la lèchefrite

Du jus de cuisson se forme dans la lèchefrite au cours du rôtissage. Ce jus de cuisson peut être utilisé pour réaliser de délicieuses sauces.

Déglacez le jus de cuisson avec de l'eau chaude, du bouillon, du vin ou autre, faites-le bouillir, puis passez-le à la passoire si nécessaire.

Vous pouvez également cuire des accompagnements (par ex. légumes) dans la lèchefrite lors du rôtissage.

Remarque :

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

Rôtissage dans la lèchefrite avec la grille à bords recourbés

Posez la grille à bords recourbés dans la lèchefrite, puis enfournez-les ensemble à la même hauteur d'enfournement.

Pour les viandes et volailles grasses, ajoutez ¼ litre d'eau maximum dans la lèche-frite en fonction de la taille et de la nature de la pièce à rôtir ⅓.

Le liquide s'évapore dans le plat pendant la cuisson. Rajoutez du liquide chaud si nécessaire.

Rôtissage dans la lèche-frite avec la plaque de rôtissage

La plaque de rôtissage réduit l'encrassement de l'enceinte de cuisson. Posez la plaque de rôtissage dans la lèche-frite, puis enfournez-les ensemble à la même hauteur d'enfournement.

La graisse qui s'égoutte et le jus du rôti sont recueillis dans la lèche-frite.

Rôtissage fermé

Pour le rôtissage fermé, on utilise un plat à rôtis avec couvercle. Le rôtissage fermé convient particulièrement aux plats cuits à l'étouffée.

Posez le rôti dans le plat à rôtir, rajoutez de l'eau, du vin, du vinaigre ou autre pour le fond de sauce, recouvrez le tout par un couvercle approprié, puis enfournez-le plat sur la grille dans l'enceinte de cuisson.

Le liquide s'évapore dans le plat pendant la cuisson. Rajoutez du liquide chaud 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.

On applique généralement les principes suivants : Plus la pièce à rôtir est grande, plus la température est faible et plus le temps de cuisson est long.

Enduisez la viande maigre de graisse ou garnissez-le de lardons.

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

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 l'enceinte de cuisson éteinte et fermée. La période de repos recommandée n'est pas incluse dans le temps de cuisson indiqué.

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

Pièce à rôtir	CircoTherm® Air pulsé 			Convection naturelle 	
	Niveau d'enfournement	Température en °C	Temps de cuisson en minutes	Niveau d'enfournement	Température en °C
Porc					
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
■ 2,5 kg	1	160-170	150-180	2	190-210
Rôti, maigre sans couenne, par exemple collier					
■ 1,5 kg	1	160-170	100-130	2	190-210
■ 2,5 kg	1	160-170	120-150	2	180-200
Rôti maigre					
■ 1 kg	1	170-180	70-90	2	180-200
■ 2 kg	1	170-180	80-100	2	180-200
Filet de porc fumé	1	160-170	70-80	2	190-210
Rôti de viande hachée (500 g de viande)	1	170-180	60-70	2	200-210
Bœuf					
Filet, moyen (1,0 kg)	1	180-190	45-65	2	200-220
Rosbif, moyen (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
■ 2,5 kg	1	170-180	150-180	2	190-210
Veau					
Rôti / poitrine					

* Préchauffez le four

** Faites cuire le rôti à braiser avec couvercle

Pièce à rôti	CircoTherm® Air pulsé 			Convection naturelle 	
	Niveau d'enfournement	Température en °C	Temps de cuisson en minutes	Niveau d'enfournement	Température en °C
■ 1,5 kg	1	160-170	90-120	2	180-200
■ 2,5 kg	1	160-170	120-150	2	170-190
Jarret	1	160-170	100-130	2	190-210
Agneau					
Gigot désossé	1	180-190	70-110	2	200-220
Selle avec os	1	180-190*	40-50	2	200-220*
Selle sans os	1	180-190*	30-40	2	200-220*
Volaille (non farcie)					
Poulet, entier (1 kg)	1	170-180	60-70	2	200-220
Canard, entier (2 à 3 kg)	1	150-160	90-120	2	190-210
Oie, entière (3 à 4 kg)	1	150-160	130-180	2	180-200
Gibier					
Rôti / gigot 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	20-30	2	190-210
■ 700 g	1	160-170	30-40	2	180-200
* Préchauffez le four					
** Faites cuire le rôti à braiser avec couvercle					

Trucs et astuces

Croûte trop épaisse et/ou rôti trop sec

Réduisez la température ou le temps de cuisson.

Vérifiez la hauteur d'enfournement.

Croûte trop fine

Augmentez la température ou allumez le gril un court instant après la fin de la cuisson.

La viande n'est pas cuite à l'intérieur	Retirez les accessoires inutiles de l'enceinte de cuisson. Augmentez le temps de cuisson. Vérifiez la température centrale à l'aide du thermomètre à viande.
La vapeur d'eau se condense sur la porte de l'appareil à l'intérieur de l'enceinte 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
- le gril à air pulsé (☰)
- le gril à incandescence (gril grande surface ☰ et gril petite surface ☐)

Attention !

Meubles détériorés par les grillades lorsque la porte de l'appareil est ouverte. La chaleur élevée abîme les meubles adjacents. La porte de l'appareil doit toujours rester fermée pendant les grillades.

Remarques :

- Il faut toujours utiliser la grille avec la lèchefrite lors des grillades
- Posez toujours la pièce à griller au milieu de la grille
- Si vous faites des grillades directement sur la grille, enfournez la lèchefrite au niveau 1. Elle récupère le jus de viande et le four se salit moins
- Si vous grillez plusieurs pièces de viande, veillez à ce que les pièces soient de poids et d'épaisseur identiques

Gril air pulsé

Le mode de cuisson gril air pulsé  convient particulièrement à la volaille ou aux viandes (par ex. rôti de porc avec la couenne) qui doivent être croustillantes.

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

Percez la peau du canard et de l'oie sous les ailes et les cuisses pour que la graisse puisse s'écouler.

Lors de la cuisson gril air pulsé sur la grille, l'enceinte de cuisson peut être plus ou moins encrassée selon la nature de la viande. Vous devez donc nettoyer l'enceinte de cuisson après chaque fonctionnement afin d'éviter que les résidus ne cuisent et n'imprègnent la paroi.

Tableau gril air pulsé

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.

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

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

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

Pièce à griller	Niveau d'enfournement	Température en °C	Temps de cuisson en minutes
Porc			
Rôti avec couenne	2	170-190	140-160
Jarret	2	180-200	120-150
Bœuf			
Rosbif, moyen (1,5 kg)	2	220-240	40-50

Pièce à griller	Niveau d'enfournement	Température en °C	Temps de cuisson en minutes
Agneau			
Gigot désossé, moyen	2	170-190	120-150
Volaille (non farcie)			
Demi-poulet, 1 à 2 pièces	2	210-230	40-50
Poulet, entier, 1 à 2 pièces	2	200-220	60-80
Canard, entier (2 à 3 kg)	2	180-200	90-120
Magret de canard	3	230-250	30-45
Oie, entière (3 à 4 kg)	1	150-170	130-160
Filet d'oie	2	160-180	80-100
Cuisse d'oie	2	180-200	50-80

Gril à incandescence

Utilisez le gril fort  pour les grosses quantités de pièces à griller à plat.

Pour les petites quantités de pièces à griller à plat, utilisez le gril petite surface . Posez toujours la pièce à griller au milieu de la grille. L'utilisation du gril petite surface vous permet de réaliser des économies d'énergie.

Enduisez la viande d'une fine couche d'huile.

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

Tableau gril grande surface

Les valeurs figurant dans le tableau sont fournies à titre indicatif. Elles sont susceptibles de varier en fonction de la quantité et de la nature de la viande à griller. Elles sont valables pour l'enfournement à four froid et les viandes sortant directement du réfrigérateur.

Pièce à griller	Niveau d'enfournement	Température en °C	Temps de cuisson en minutes	Remarques
Porc				
Steaks, moyens (3 cm d'épaisseur)	4	int.	12-15	
Steaks, bien cuits (2 cm d'épaisseur)	4	int.	15-20	

Pièce à griller	Niveau d'enfournement	Température en °C	Temps de cuisson en minutes	Remarques
Bœuf				
Steaks (3 à 4 cm d'épaisseur)	4	int.	15-20	En fonction du type de cuisson souhaité, vous pouvez réduire ou augmenter les temps de cuisson
Tournedos	4	int.	12-15	
Agneau				
Filets	4	int.	8-12	En fonction du type de cuisson souhaité, vous pouvez réduire ou augmenter les temps de cuisson
Côtelettes	4	int.	10-15	
Saucisses	4	250	10-14	Entaillez légèrement
Volaille				
Cuisses de poulet	3	250	25-30	Le fait de percer la peau permet d'éviter la formation de bulles pendant la cuisson
Petites pièces de poulet	3	250	25-30	
Poisson				
Steaks	4	220	15-20	Les pièces doivent être de même épaisseur
Côtelettes	4	220	15-20	
Poissons entiers	3	220	20-25	
Légumes	4	int.	15-20	
Toast avec garniture	3	220	10-15	Le niveau d'enfournement dépend de la hauteur de la garniture

QUELFOUR.COM

Tableau grill petite surface

Les valeurs figurant dans le tableau sont fournies à titre indicatif. Elles sont susceptibles de varier en fonction de la quantité et de la nature de la viande à griller. Elles sont valables pour l'enfournement à four froid et les viandes sortant directement du réfrigérateur.

Pièce à griller	Niveau d'enfournement	Température en °C	Temps de cuisson en minutes	Remarques
Saucisses	4	250	12-16	Entaillez légèrement
Volaille				
Cuisses de poulet	3	250	35-45	Le fait de percer la peau permet d'éviter la formation de bulles pendant la cuisson
Petites pièces de poulet	3	250	30-40	
Poisson				
Steaks	4	230	15-20	Les pièces doivent être de même épaisseur
Côtelettes	4	230	15-20	
Poissons entiers	3	230	20-25	
Légumes	4	int.	15-20	
Toast avec garniture	3	220	12-18	Le niveau d'enfournement dépend de la hauteur de la garniture

Basse température

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur

- la cuisson basse température 
- des conseils et astuces

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

La cuisson basse température est idéale pour tous les morceaux nobles (par exemple parties tendres du boeuf, veau, porc, agneau et volaille), qui doivent être cuits médium/rose ou « à point ». La viande reste juteuse et très tendre.

Utilisation de la cuisson basse température

Respectez les points suivants :

- N'utilisez que de la viande fraîche et hygiéniquement 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 nature du matériau de la poêle et la puissance du foyer peuvent influencer la durée de saisie
- N'utilisez pas le mode Basse température associé à la fonction d'horloge Fonctionnement préprogrammé.

Activez le mode Basse température uniquement lorsque le compartiment de cuisson est complètement refroidi (température ambiante).

Si **H** ou **h** et **III** apparaissent en alternance à l'affichage de texte après l'activation du mode Basse température, le compartiment de cuisson n'est pas complètement refroidi.

Attendez que le compartiment de cuisson soit complètement refroidi et réactivez le mode de fonctionnement Basse température.

1. Placer un plat en verre ou en porcelaine sur une grille au niveau d'enfournement 1 pour préchauffer le plat.
2. Activer le mode Basse température .

III apparaît dans l'affichage de la température pendant la phase de chauffe (15 - 20 minutes).
3. Dégraisser et dénervé la viande.
4. Saisir la viande sur tous les côtés à feu vif, cela formera une croûte avec les arômes de grillage.
5. Lorsqu'un signal retentit et  apparaît dans l'affichage de la température, placer le mets à cuire sur le plat en verre ou en porcelaine dans le compartiment de cuisson.
6. Sortir la viande à la fin du temps de cuisson et éteindre l'appareil.

Remarque :

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

Tableau basse température

Les indications dans le tableau sont des valeurs indicatives. Les temps de saisie se réfèrent à la saisie dans une poêle très chaude avec de la graisse.

Veuillez vous référer au livre de cuisine correspondant pour obtenir davantage d'informations sur la préparation et les recettes.

	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

Boeuf

Filet, entier (1,5 kg)	6 - 7	160 - 200
------------------------	-------	-----------

* bien cuit

** respecter les recommandations

	Saisie en minutes	Basse température en minutes
Rosbif (env. 1,5 kg, 5 - 6 cm d'épaisseur)	6 - 7	180 - 210
Hanche (6 - 7 cm d'épaisseur)	6 - 7	240 - 300
Médailles (5 cm d'épaisseur)	3 - 4	60 - 80
Rumsteck (3 cm d'épaisseur)	3 - 4	50 - 70
Steak de 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
Médailles (4 cm d'épaisseur)	3 - 4	70 - 90
Agneau		
Carré désossé (env. 200 g)	2 - 3	30 - 40
Gigot sans os (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		

Remarque :

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 à 5 minutes.

Conseils et astuces

La viande cuite à basse température refroidit trop vite	Servir sur des assiettes préchauffées avec une sauce très chaude.
Maintenir au chaud la viande cuite à basse température	Réglez le mode Chaleur voûte/sole <input type="checkbox"/> et la température à 60 °C. Les petits morceaux de viande peuvent être maintenus au chaud pendant 45 minutes au maximum et les grands morceaux de viande pendant 2 heures.

Décongélation

Dans ce chapitre, vous apprendrez

- comment décongeler avec le mode CircoTherm® Air pulsé 
- comment utiliser le mode de fonctionnement Position décongélation 

Décongélation avec CircoTherm® Air pulsé

Pour décongeler et cuire des produits congelés et surgelés, utilisez le mode CircoTherm® Air pulsé . Lors de cette opération, respectez les points suivants :

- 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 viande congelée se rallonge du 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 qu'en cas de poisson frais
- Vous pouvez mettre dans le compartiment de cuisson en même temps une plus grande quantité de légumes surgelés cuisinés, conditionnés dans des barquettes alu
- Lors de la décongélation sur un niveau, utilisez le niveau 1 et pour la décongélation sur deux niveaux, les niveaux 1 + 3
- Pour les produits surgelés, respectez les indications du fabricant

Tableau de décongélation

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

Position décongélation

Ce mode 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 - 45 minutes, en fonction de sa nature et de sa taille.
3. Enlever le produit surgelé du compartiment de cuisson et le laisser décongeler à coeur pendant 30 - 45 minutes.

Remarque :

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

Mettre en conserves



Risque de blessures !

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 . Lors de cette opération, respectez les points suivants :

- 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 l 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.

Ebullition des fruits et légumes

1. Enfourner la lèchefrite 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 lèchefrite.
4. Régler CircoTherm® Air pulsé  à 160 °C.

L'ébullition des bocaux de ½ ou 1 l commence au bout d'env. 50 minutes et des bocaux de 1½ l au bout d'env. 60 minutes.

Fruits, cornichons et concentré de tomate

5. Eteindre l'appareil dès que tous les bocaux sont à ébullition.

6. Laisser les bocaux encore quelques minutes dans le compartiment de cuisson fermé.

Framboises, fraises, cerises ou cornichons :
env. 5 - 10 minutes

Autres fruits : env. 10 - 15 minutes

Concentré de tomate ou compote de pommes :
env. 15 - 20 minutes

Légumes

5. 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.
6. Eteindre l'appareil.
7. 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.

QUELFOUR.COM

Nettoyage du four

Lors du nettoyage du four, le four chauffe à environ 500 °C. Ainsi, les résidus du rôtissage, des grillades ou de la cuisson brûlent et vous n'avez plus qu'à essuyer les cendres dans l'enceinte de cuisson.

Puissances de nettoyage

Vous pouvez choisir parmi trois puissances de nettoyage.

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

Plus les salissures sont tenaces et plus elles datent, plus la puissance de nettoyage doit être élevée. Un nettoyage de l'enceinte de cuisson tous les deux à trois mois doit suffire. Un nettoyage ne requiert environ que 2,5 à 4,7 kilowattheure.

Recommandations importantes

Pour votre sécurité, la porte du four se verrouille automatiquement. Vous pouvez rouvrir la porte du four seulement une fois l'enceinte de cuisson refroidie.

N'essayez pas de déplacer les crochets à la main.



Risque d'incendie !

L'extérieur du four est très chaud. Veillez à ce la face avant du four soit dégagée. Ne suspendez jamais d'objets combustibles, par ex. des torchons, à la poignée du hublot. Eloignez les enfants.

N'essayez pas d'ouvrir la porte du four pendant le nettoyage. Vous risqueriez d'interrompre le nettoyage.

La lampe de l'enceinte de cuisson est éteinte pendant le nettoyage.

Avant le nettoyage

Le four doit être vide. Sortez les accessoires, la vaisselle et les supports du four.
Pour décrocher les supports, veuillez consulter le chapitre Entretien et nettoyage.
Si vous oubliez de sortir les supports du four, un signal retentit. Le nettoyage ne démarrera pas.



Risque d'incendie !
Les résidus alimentaires, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer. Essuyez le compartiment de cuisson avec un chiffon humide.

Nettoyez la porte et les bords du compartiment de cuisson au niveau du joint. Ne pas récurer le joint.

Assurez-vous avant le début du nettoyage que la porte du four est fermée.

Réglage de la puissance de nettoyage

1. Réglez le sélecteur de mode de cuisson sur . L'affichage de température indique 0.
2. Réglez la puissance de nettoyage à l'aide du thermostat.

Le nettoyage du four démarre après quelques secondes.

La durée de nettoyage apparaît sur l'affichage horaire. Le four se met en marche quelques secondes plus tard. Il est possible de visualiser la durée écoulée.

La porte du four se verrouille peu après le démarrage.

Après la fin du nettoyage

L'affichage horaire indique 0:00 et  clignote. Réglez le sélecteur du mode de cuisson sur 0, puis appuyez une fois sur la touche . Vous pouvez rouvrir la porte du four seulement une fois le four refroidi.

Interruption du nettoyage

Tournez le sélecteur du mode de cuisson pour le remettre sur 0. Vous pouvez rouvrir la porte du four seulement une fois le four refroidi.

Modifier la position de nettoyage

Le nettoyage doit s'effectuer de nuit

Après la mise en marche, la position de nettoyage ne peut plus être modifiée.

Repoussez la fin du nettoyage pour qu'il s'effectue de nuit, vous pourrez ainsi utiliser le four en journée. Procédez au réglage en suivant les instructions des points 1 et 2.

3. Appuyez sur la touche de fonction horloge ◀▶ jusqu'à ce que le symbole →| apparaisse.
4. Repoussez la fin de marche à l'aide du sélecteur rotatif.

Le four se met en position d'attente. L'heure est affichée.

Lorsque le four se met en marche, la durée est indiquée.

Après le nettoyage

Lorsque le compartiment de cuisson est refroidi, essuyez les cendres restantes dans le compartiment de cuisson avec un chiffon humide.

QUELFOUR.COM

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
- nettoyage du four

Nettoyants

Afin de ne pas endommager les différentes surfaces par des nettoyants inappropriés, veuillez respecter les indications dans le tableau.

N'utilisez pas

- de produits agressifs ou récurants,
- de nettoyants fortement alcoolisés,
- de tampons en paille métallique ni d'éponges à dos récurant,
- de nettoyeurs haute pression ni de nettoyeurs à vapeur.

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

Niveau

Nettoyants

Façade du four

Eau chaude additionnée de produit à vaisselle :
Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux.
Ne pas utiliser de nettoyant pour vitres ni de racloirs à verre.

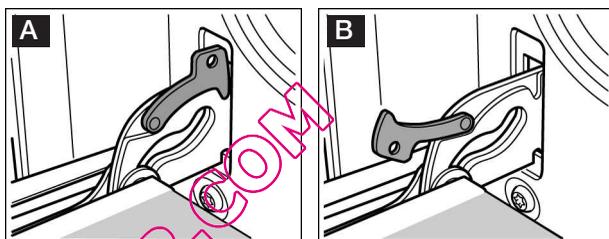
Niveau	Nettoyants
Inox	<p>Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Eliminer immédiatement les dépôts calcaires, de graisse, de féculé et de blanc d'oeuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures.</p> <p>Auprès du service après-vente et dans le commerce spécialisé, vous pouvez vous procurer des produits d'entretien spéciaux pour inox qui sont appropriés pour des surfaces chaudes. Appliquer avec un chiffon doux une pellicule mince de produit d'entretien.</p>
Vitres du four	<p>Nettoyant pour vitres : Nettoyer avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de racloir à verre.</p>
Recouvrement de la porte	<p>Nettoyant pour inox (en vente au service après-vente ou dans le commerce spécialisé) : Respecter les indications des fabricants.</p>
Compartment de cuisson	<p>Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau au vinaigre : Nettoyer avec une lavette.</p> <p>En cas d'encrassement important, utiliser une spirale à récurer en inox ou un produit de nettoyage pour four. L'utiliser uniquement dans le compartiment de cuisson froid.</p> <p>Utiliser de préférence l'autonettoyage. Pour cela, respecter le chapitre <i>Autonettoyage</i> !</p>
Cache en verre de la lampe du four	<p>Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette.</p>
Supports	<p>Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.</p>
Accessoire	<p>Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.</p>

Décrocher et accrocher la porte du four

Pour le nettoyage et pour la dépose des vitres de la porte, vous pouvez décrocher la porte du four.

Les charnières de la porte du four possèdent respectivement un levier de verrouillage. Lorsque le levier de verrouillage est pivoté vers l'intérieur (fig. A), la porte du four est sécurisée. Elle ne peut pas être décrochée.

Lorsque les leviers de verrouillage sont pivotés vers l'extérieur pour décrocher la porte du four les charnières sont sécurisées. Elles ne peuvent pas se fermer subitement (fig. B).

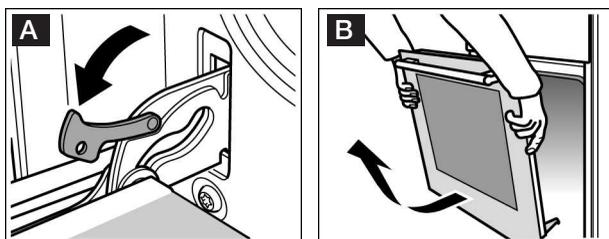


Risque de blessures ! Si les charnières ne sont pas bloquées, elles peuvent se fermer violemment.

Veillez à ce que les leviers de verrouillage soient toujours entièrement fermés ou bien entièrement ouverts lors du décrochage de la porte du four.

Décrocher la porte

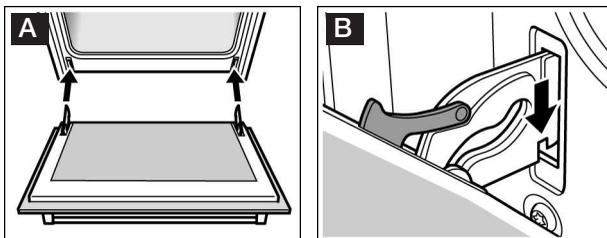
1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Ouvrir à gauche et à droite les deux leviers de verrouillage (Fig. A).
3. Fermer la porte du four jusqu'en butée (Fig. B). Saisir la porte à gauche et à droite avec les deux mains. La refermer un peu plus et la retirer.



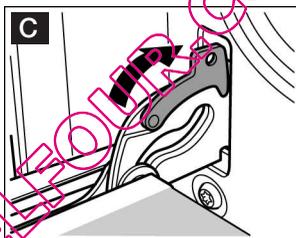
Accrocher la porte

Accrocher la porte du four en procédant dans l'ordre inverse du décrochage.

1. En accrochant la porte du four, veiller à ce que les deux charnières soient introduites tout droit dans l'orifice (Fig. A).
2. L'encoche à la charnière doit s'enclencher des deux côtés (Fig. B).



3. Refermer les deux leviers de verrouillage (Fig. C). Fermer la porte du four.

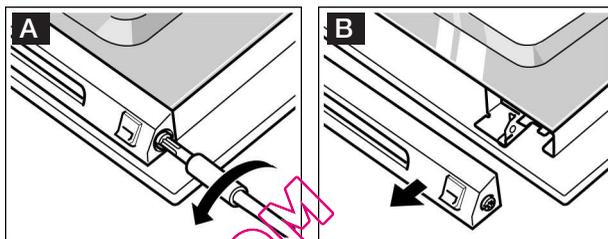


Risque de blessures ! Si la porte du four tombe par inadvertance ou une charnière se ferme, ne pas mettre la main dans la charnière. Appelez le service après-vente.

Enlever le recouvrement de la porte

Le recouvrement sur la porte du four peut se décolorer. Pour nettoyer correctement, vous pouvez enlever le recouvrement.

1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Dévisser le recouvrement sur la porte du four. A cet effet, dévisser les vis à gauche et à droite. (Fig. A)
3. Enlever le recouvrement. (Fig. B)



Veillez à ne pas fermer la porte du four tant que le recouvrement est enlevé. La vitre intérieure peut être endommagée.

Nettoyer le recouvrement avec un nettoyant pour inox.

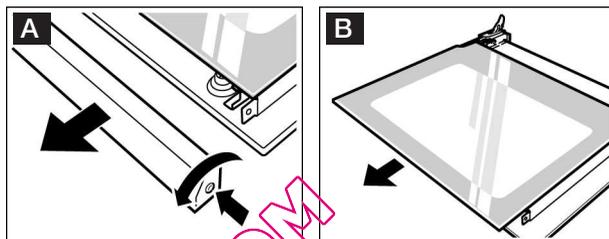
4. Reposer le recouvrement et le fixer.
5. Fermer la porte du four.

Dépose et pose des vitres de la porte

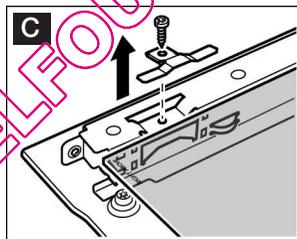
Dépose

Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez déposer les vitres de la porte du four.

1. Décrocher la porte du four et la placer sur un chiffon, la poignée vers le bas.
2. Dévisser le recouvrement en haut à la porte du four. A cet effet, dévisser les vis à gauche et à droite. (Fig. A)
3. Soulever la vitre supérieure et la retirer. (Fig. B)



4. Dévisser les pattes à droite et à gauche et les enlever. (Fig. C) Retirer la vitre.



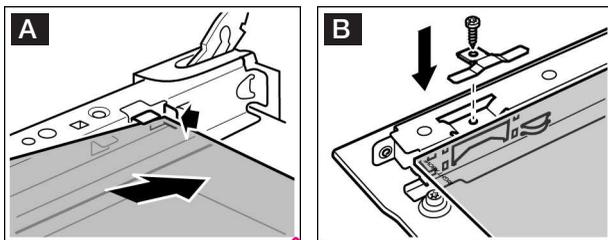
Nettoyez les vitres avec un nettoyeur pour vitres et un chiffon doux.

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

Pose

Lors de la pose, veillez à ce que l'inscription « Right above » en bas à gauche soit orientée la tête en bas.

1. Engager la vitre en l'inclinant vers l'arrière. (Fig. A)
2. Poser les pattes à droite et à gauche et les visser. (Fig. B)
3. Engager la vitre supérieure en l'inclinant vers l'arrière. La face lisse doit être à l'extérieur.



4. Poser le recouvrement et le visser.
5. Accrocher la porte du four.

Réutilisez le four seulement si les vitres sont correctement installées.

QUELFOUR.COM

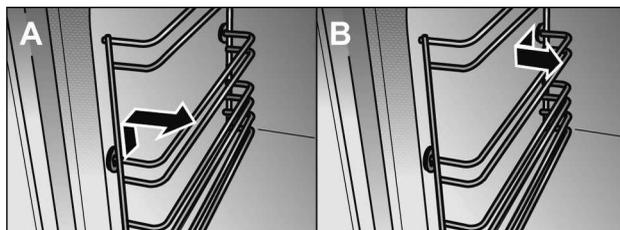
Nettoyer les grilles d'accrochage

Pour mieux pouvoir les nettoyer, vous pouvez décrocher les grilles d'accrochage.



Risque de brûlures dû aux éléments chauds dans la chambre de cuisson. Attendez que la chambre de cuisson ait refroidi.

Décrocher les grilles d'accrochage

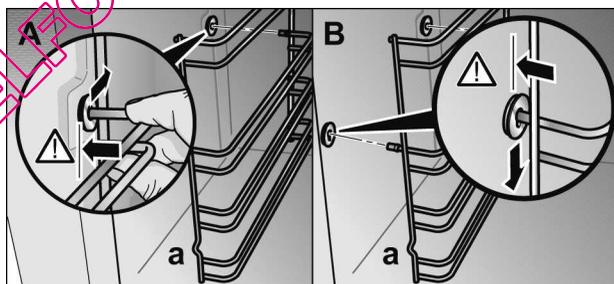


1. Appuyer sur les grilles d'accrochage vers l'avant et vers le haut et les décrocher de façon latérale (Image A).
2. Tirer les grilles d'accrochage d'arrière en avant et les décrocher de façon latérale (Image B).

Nettoyer les grilles d'accrochage

Nettoyer les grilles d'accrochage avec un produit de rinçage et une éponge ou une brosse.

Accrocher les grilles d'accrochage



Toujours encastrer les grilles d'accrochage avec l'indentation (a) vers le bas afin de d'accorder les niveaux d'enfournement.

1. Emboîter les grilles d'accrochage au fond jusqu'à venir en butée et appuyer vers l'arrière (Image A).
2. Emboîter les grilles d'accrochage à l'avant jusqu'à venir en butée et appuyer vers le bas (Image B).

Pannes et réparations

L'appel du service après-vente n'est pas toujours nécessaire. Dans certaines situations, vous pouvez vous-mêmes effectuer une réparation. Vous trouverez quelques conseils de dépannage dans le tableau suivant.



Risque d'électrocution !

- Les opérations sur la partie électronique de l'appareil ne doivent être effectuées que par un spécialiste
- Couper absolument l'alimentation électrique de l'appareil avant d'intervenir sur la partie électronique. Actionner le coupe-circuit automatique ou retirer le fusible à l'intérieur du boîtier à fusibles de votre appartement

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, les remplacer si nécessaire
De la pâte liquide ou fluide se répartit de façon importante sur un côté	Appareil non installé horizontalement	Vérifier l'encastrement de l'appareil (cf. notice de montage)
L'appareil ne fonctionne plus, 0:00 clignote dans l'affichage de l'heure	L'alimentation électrique a été coupée	Régler de nouveau l'heure (voir chapitre : Horloge électronique)
0:00 clignote dans l'affichage de l'heure, « rrr » apparaît dans l'affichage de la température	L'alimentation électrique a été coupée pendant le fonctionnement de l'appareil	Appuyer sur la touche de fonction d'horloge, régler de nouveau l'heure (voir chapitre : Horloge électronique)
L'utilisation de l'appareil est impossible, l'affichage de la température affiche ∞ et -5-	L'appareil a été verrouillé	Désactiver le verrouillage (voir le chapitre : Sécurité enfants)
L'utilisation de l'appareil est impossible, l'affichage de température affiche ∞ et -5P-	L'appareil a été verrouillé de façon permanente	Désactiver le verrouillage permanent (voir le chapitre : Sécurité enfants)

Panne	Cause possible	Remède
L'appareil ne chauffe pas, le deux-point clignote dans l'affichage de l'heure, dans l'affichage de la température apparaît p.ex. 150o	Une combinaison de touches a été actionnée	Eteindre l'appareil, appuyer pendant 3 secondes sur la touche Information, puis appuyer pendant 4 secondes sur la touche de fonction d'horloge, et appuyer enfin de nouveau sur la touche Information pendant 3 secondes
Les fonctions commandées électroniquement sont dérangées	Impulsions énergétiques (p.ex. foudre)	Procéder à un nouveau réglage de la fonction concernée
Lors de la mise en marche d'un mode de cuisson, H ou h apparaît dans l'affichage de température	L'appareil n'est pas complètement refroidi	Attendre que l'appareil soit refroidi, puis réenclencher le mode de cuisson
L'appareil s'est éteint automatiquement, 000 clignote dans l'affichage de la température	L'appareil s'est éteint pour se protéger de la surchauffe	Ramener le sélecteur du mode de fonctionnement sur la position o
De la fumée se dégage au rôtissage ou grillage	De la graisse brûle sur la résistance du gril	Continuer le rôtissage ou la grillade jusqu'à combustion complète de la graisse sur la résistance du gril
	Grille ou lèchefrite mal engagée	Déposer la grille dans la lèchefrite, puis les enfourner à un niveau inférieur
Il y a une production importante de condensat 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 rapidement la porte de l'appareil pendant le fonctionnement
Les pièces émaillées ont des taches mates, claires	Phénomène normal dû à du jus de viande ou de fruit qui s'égoutte	Impossible
Les vitres de porte sont embuées	Phénomène normal, résultant des différences de température	Chauffer l'appareil à 100 °C puis l'éteindre de nouveau au bout de 5 minutes

Messages d'erreur accompagnés de **E**

Si un message d'erreur accompagné de **E** s'affiche à la visualisation, appuyez sur la touche **⏻**. Le message d'erreur sera effacé. Eventuellement vous devez ensuite régler à nouveau l'heure. Si l'erreur réapparaît, appelez le service après-vente.

En cas de messages d'erreur suivants, vous pouvez y remédier vous-même.

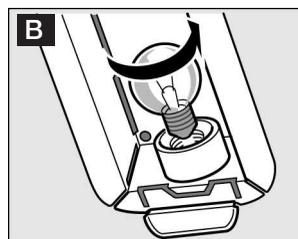
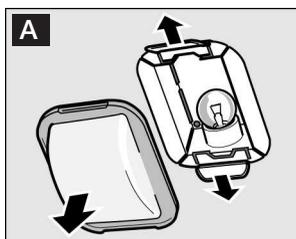
Message d'erreur	Cause possible	Remarques/remède
E011	Une touche a été pressée trop longtemps ou est bloquée.	Appuyez sur toutes les touches, l'une après l'autre. Vérifiez si les touches sont propres. Si le message d'erreur ne disparaît pas, appelez le service après-vente.
E115	La température dans le compartiment de cuisson est trop haute.	La porte du four se verrouille. Attendez jusqu'à ce que le compartiment de cuisson soit refroidi. Effacez le message d'erreur au moyen de la touche  .

Changer la lampe du four au plafond

Si l'ampoule du four a grillé, vous devez la changer. Des ampoules de rechange de 40 W, résistantes aux températures élevées, sont en vente au service après-vente ou dans le commerce spécialisé. N'utilisez que ces ampoules.



1. Risque de choc électrique ! Couper le fusible dans la boîte à fusibles.
2. Etaler un torchon à vaisselle dans le four froid, afin d'éviter des dégâts.
3. Enlever le cache en verre. Pour ce faire, pousser avec le pouce les languettes métalliques vers l'arrière. (Fig. A)
4. Dévisser l'ampoule et la remplacer par un modèle identique. (Fig. B)



5. Remettre en place le cache en verre. Ce faisant, l'insérer d'un côté et l'appuyer fermement de l'autre côté. Le verre s'encliquete.
6. Enlever le torchon et armer le fusible.

Cache en verre

Un cache en verre endommagé doit être remplacé. Des caches en verre appropriés sont en vente au service après-vente. Veuillez indiquer les numéros E et FD de votre appareil.

Service après-vente

Le service après-vente se tient à votre disposition pour tous les incidents que vous ne pouvez pas résoudre vous-même.

Vous trouverez les adresses dans le répertoire des bureaux de service après-vente.

Remarque :

Si vous appelez le service après-vente pour une erreur de manipulation, les frais seront à votre charge.

Numéro E et numéro FD

Pour tous les cas requérant le service après-vente, veuillez indiquer le numéro E ainsi que le numéro FD.

Vous trouverez ces indications sur la plaque signalétique de l'appareil placée derrière la porte de l'appareil, en bas du rebord latéral.

N° E	FD
------	----

QUELLEPOUR.COM

Plats tests

Ces tableaux ont été établis pour des laboratoires d'essai, afin de faciliter l'essai et le test des différents appareils.

Selon EN / IEC 60350.

Cuisson de pâtisseries

Biscuiterie dressée : la cuisson des préparations sur des plaques enfournées en même temps ne sera pas forcément terminée au même moment.

Cuisson de pâtisseries	Niveau d'enfournement	Mode de fonctionnement	Température en °C	Temps de cuisson en minutes
Biscuiterie dressée	3		140-160*	25-35
	1		140-160*	25-35
	3+1		150-160*	35-45
	4+3+1		140-150*	35-45
Petits gâteaux	3*		160-170	20-30
	1		150-160	20-30
	3+1		150-160*	30-40
	4+3+1		150-160*	25-35
Biscuit à l'eau	2		160-170*	25-35
	2		150-160*	35-45
Gâteau à la levure de boulanger sur plaque	3		160-170	55-70
	3		160-170	50-70
	3+1		160-170	50-70
Tourte aux pommes	2		180-200	70-80
Tourte aux pommes	3+1		180-200*	65-75

* Préchauffez le four

Grillades	Niveau d'enfournement	Mode de fonctionnement	Température en °C	Temps de cuisson en minutes
Brunissage de toasts*	4		275	1/2-2
Biftecks, 12**	4		int.	20-30

* Préchauffez pendant 10 minutes
 ** Retournez après 2/3 de temps

