**Afin que cuisiner fasse autant de plaisir que déguster**

veuillez lire cette notice d'utilisation. Vous pourrez alors profiter de tous les avantages techniques de votre cuisinière.

La notice contient des informations importantes relatives à la sécurité. Vous apprendrez à connaître votre appareil en détail. Et nous vous expliquons étape par étape comment le régler. C'est tout simple.

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-mêmes aux petites pannes.

Une table de matières détaillée vous aidera à vous orienter rapidement.

Et maintenant bon appétit.

## Notice d'utilisation

**B13P40.1 FR**

**fr** **9000 509 390**

900118

# 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 9**

Economiser de l'énergie ..... 9

Elimination écologique ..... 9

**Votre nouvel appareil ..... 10**

Bandeau de commande ..... 10

Modes de fonctionnement ..... 11

Accessoire ..... 12

**Avant la première utilisation ..... 14**

Réglage de l'heure ..... 14

Nettoyage de l'appareil ..... 15

**Utilisation de l'appareil ..... 15**

Allumez l'appareil ..... 16

Mettre l'appareil hors service ..... 17

Modifier les réglages de base ..... 18

Coupure de sécurité automatique ..... 19

**Horloge électronique ..... 19**

Affichage de l'heure ..... 20

Minuterie ..... 21

Durée du fonctionnement ..... 22

Fin du fonctionnement ..... 23

Fonctionnement préprogrammé ..... 23

Réglage de l'heure ..... 24

# Table de matières


Chauffage rapide . . . . . 25

Contrôle, correction ou annulation des réglages . . . 26

**Sécurité-enfants . . . . . 26**

Verrouillage . . . . . 26

Verrouillage durable . . . . . 27

**Cuisson de pain et de pâtisseries . . . . . 28**

Tableau de cuisson pour les pâtes à gâteaux et les petites pâtisseries . . . . . 29

Tableau de cuisson pour mets et plats cuisinés surgelés . . . . . 32

Trucs et astuces . . . . . 35

**Rôtissage . . . . . 37**

Rôtissage ouvert . . . . . 37

Rôtissage fermé . . . . . 38

Tableau de rôtissage . . . . . 38

Trucs et astuces . . . . . 40

**Grillades . . . . . 41**

Gril air pulsé . . . . . 42

Gril à incandescence . . . . . 43

**Cuisson simultanée de plusieurs plats . . . . . 45**

**Basse température . . . . . 46**

Utilisation de la cuisson basse température . . . . . 46

Tableau basse température . . . . . 48

Conseils et astuces . . . . . 49

**Décongélation . . . . . 50**

Décongélation avec CircoTherm Air pulsé . . . . . 50

Position décongélation . . . . . 51

# Table de matières

**Mettre en conserves** . . . . . **52**
**Nettoyage du four** . . . . . **54**
Recommandations importantes . . . . . 54
Avant le nettoyage . . . . . 55
Réglage de la puissance de nettoyage . . . . . 55
Après le nettoyage . . . . . 56
**Nettoyage et entretien** . . . . . **57**
Nettoyants . . . . . 57
Décrocher et accrocher la porte du four . . . . . 59
Enlever le recouvrement de la porte . . . . . 61
Dépose et pose des vitres de la porte . . . . . 62
**Pannes et réparations** . . . . . **64**
Changer la lampe du four au plafond . . . . . 66
Cache en verre . . . . . 67
Service après-vente . . . . . 67
**Plats tests** . . . . . **68**

# ⚠ 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.

**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.

**Accessoires lourds**

Si les accessoires sont lourdement chargés, ne pas les retirer trop loin sans les soulager. Un accessoire lourd bascule en le retirant. Il exerce une pression sur les nervures du compartiment de cuisson, ce qui risque d'endommager l'émail.
Soulagez l'accessoire retiré, en le relevant légèrement avec une main. Attention ! Utiliser toujours des maniques en cas d'accessoires chauds.

**Grillades**

Pour les grillades, ne pas enfourner la plaque à pâtisserie ou la lèchefrite plus haut que le niveau 3. Elle se déforme par la forte chaleur et endommage l'émail lors du défournement.
Grillez au niveau 4 et 5 uniquement directement sur la grille.

# 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.

## Elimination écologique

Eliminez 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.

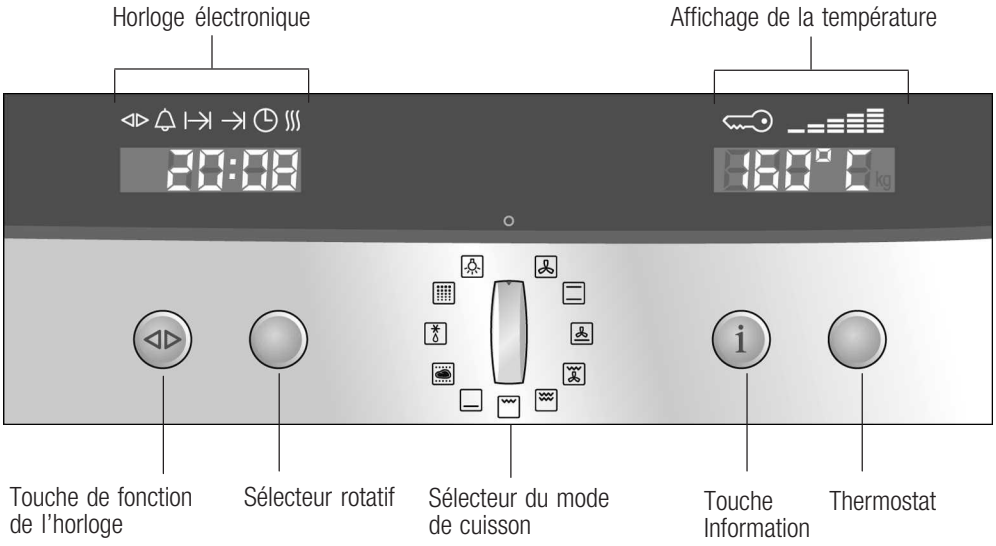
# Votre nouvel appareil

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.

| Elément 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)<br>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)<br>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.

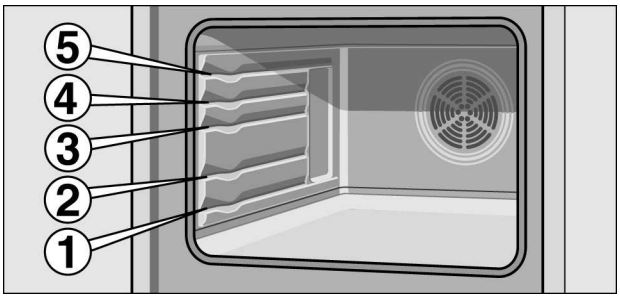
| Mode de fonctionnement | Application |
|---|---|
| CircoTherm® Air pulsé | pour faire cuire et rôtir sur un ou plusieurs niveaux |
| Chaleur voûte/sole | idéal pour des gâteaux avec une garniture humide (p.ex. gâteau au fromage blanc) |
| Position Pizza | idéal pour des plats cuisinés surgelés et pour 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<br>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 |

## Accessoire

Les accessoires peuvent être enfournés à 5 niveaux différents.

Vous pouvez sortir l'accessoire aux deux tiers sans qu'il bascule. Il est ainsi plus facile de retirer les plats du four.



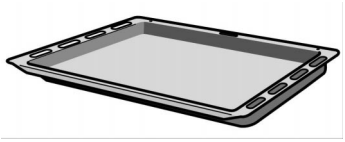

Lorsque l'accessoire devient chaud il peut se déformer. Cela n'a aucune influence sur le fonctionnement, il reprend sa forme dès qu'il est refroidi.

Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou sur Internet.

**Grille**

pour de la vaisselle, des moules à gâteau, rôtis, grillades et plats surgelés.

Enfourner la grille avec la courbure vers le bas ⌣.



**Lèchefrite**

pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. Elle peut également servir à récupérer la graisse si vous déposez les grillades directement sur la grille.

Enfourner la lèchefrite, la partie inclinée en direction de la porte du four.

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

| Accessoire | Référence |
|---|---|
| Elément pour la cuisson vapeur | N8642X0EU |
| Lèchefrite en verre | Z1262X0 |
| Moule à pizza | Z1352X0 |
| Rail télescopique variable | Z1622X0 |
| Pierre à pain | Z1913X0 |
| 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

A l'affichage de l'heure clignote 0:00.

1. Appuyer sur la touche de fonction de l'horloge.
   Les symboles ◁▷ et ⏲ s'allument.
   A 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 voûte/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.

# 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 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 |

* Réglez le thermostat au-dessus de 275 ºC. Dans l'affichage de la température apparaît Int

| Modes de fonctionnement | Température de référence en °C | Fourchette de température en °C |
|---|---|---|
| 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 ºC. Dans l'affichage de la température apparaît Int

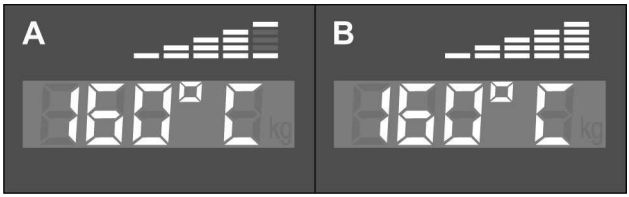
**Température actuelle**

Appuyez sur la touche Information. La température actuelle reste affichée 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 o. 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. c32).
3. À l'aide du sélecteur de température, ajustez le réglage de base souhaité dans l'un des sous-menus (par ex c33).
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 | c21 |

| Sous-menu | Réglage de base | Symbole de réglage (affichage de température) |
|---|---|---|
| Signal sonore Marche/Arrêt | Signal sonore Arrêt | c30 |
| | Durée du signal sonore 30 secondes | c31 |
| | Durée du signal sonore 2 minutes | c32 |
| | Durée du signal sonore 10 minutes | c33 |

## 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 o.

# 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.<br>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. |
| Heure | Réglage de l’heure |
| Chauffage rapide | Réduire la durée de chauffe |

**Remarques :**

- Lorsque vous réglez une fonction d’horloge, l’intervalle du temps accroît si vous réglez des valeurs supérieures (p.ex. durée de fonctionnement jusqu’à 1:00h à la minute précise, au-dessus de 1:00h réglable en pas de 5 minutes).
- 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 I→I, fin de fonctionnement →I et fonctionnement préprogrammé, un signal retentit après écoulement des réglages et le symbole 🔔 ou →I 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 ◁▷ 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 ◁▷ et |→| 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 o.
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 ◁▷ et →| 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 o.
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 I→I 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 →I 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 11:00 h).

L'appareil s'éteint automatiquement à la fin du fonctionnement réglée ( 12:30 h).

6. Ramener le sélecteur du mode de fonctionnement sur la position o.
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 OFF apparaisse dans l'affichage de l'heure.
3. Tourner le sélecteur rotatif à droite.

   On 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 c 10 apparaisse dans l'affichage de la température.
3. Tourner le thermostat jusqu'à ce que c 11 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 c21 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, –SP– apparaît dans l'affichage de la température.

**Interrompre le verrouillage durable**

1. Maintenir la touche Info enfoncée jusqu'à ce que c21 apparaisse dans l'affichage de la température.
2. Tourner le thermostat jusqu'à ce que c20 apparaisse dans l'affichage de la température.

3. Maintenir la touche Info enfoncée jusqu'à ce que le symbole ⊂⊃ 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 c21 apparaisse dans l'affichage de la température.
2. Tourner le thermostat jusqu'à ce que c20 apparaisse dans l'affichage de la température.
3. Maintenir la touche Info enfoncée jusqu'à ce que le symbole ⊂⊃ 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 c 10 apparaisse dans l'affichage de la température.
6. appuyer pendant 3 secondes sur la touche Info.

   L'appareil est verrouillé de façon durable.

# Cuisson de pain et de pâtisseries

**Moules**

Utilisez des moules métalliques de couleur sombre. Les moules en fer-blanc et les moules en verre allongent le temps de cuisson et le gâteau ne brunit pas uniformément.

**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.

Enfournez les plaques à pâtisserie toujours prudemment jusqu'en butée. Veillez à ce que le chanfrein de la plaque à pâtisserie soit toujours orienté vers la porte de l'appareil.

**Cuisson sur un niveau**

Pour faire cuire avec le mode CircoTherm® Air pulsé, respectez les indications suivantes :
Gâteau dans un moule, niveau d'enfournement 2
Gâteau sur la plaque, niveau d'enfournement 3.

**Cuisson sur plusieurs niveaux**

Utilisez le mode CircoTherm® Air pulsé.
Cuisson sur 2 niveaux :
Lèchefrite au niveau d'enfournement 3
Plaque à pâtisserie au niveau d'enfournement 1.

Cuisson sur 3 niveaux :
Plaque à pâtisserie au niveau d'enfournement 5
Lèchefrite au niveau d'enfournement 3
Plaque à pâtisserie au niveau d'enfournement 1.

La cuisson des préparations sur des plaques enfournées en même temps ne sera pas forcément terminée au même moment.

## 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 de base | CircoTherm® Air pulsé | | | Convection naturelle | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Niveau d'enfournement | Température en °C | Durée de cuisson minutes | Niveau d'enfournement | Température en °C |
| **Génoise** | | | | | |
| Gâteau sur la plaque avec garniture | | | | | |
| ■ 1 niveau | 3 | 160-180 | **25-35** | 2 | 170-190 |
| ■ 2 niveaux | 3+1 | 140-160 | **40-50** | - | - |
| Moule démontable/ moule à cake | 2 | 160-180 | **50-70** | 2 | 150-170 |
| Moule pour fond de tarte aux fruits | 1 | 150-170 | **20-35** | 3 | 160-180 |
| **Pâte brisée** | | | | | |
| Gâteau sur la plaque avec garniture sèche, p.ex. grains sablés | | | | | |
| ■ 1 niveau | 3* | 160-180 | **20-65** | 1 | 180-200 |
| ■ 2 niveaux | 3+1 | 160-180 | **55-70** | - | - |
| Gâteau sur la plaque avec garniture fondante, p.ex. coulis de crème | 3 | 150-170 | **60-80** | 2 | 160-180 |
| Moule démontable, p.ex. gâteau au fromage blanc** | 2 | 160-180 | **50-90** | 1 | 160-180 |
| Moule pour fond de tarte aux fruits | 2 | 160-180 | **25-35** | 1 | 180-200 |
| **Pâte à biscuit** | | | | | |
| Biscuit roulé | 3 | 180-190* | **15-20** | 2 | 170-190* |
| Moule pour fond de tarte aux fruits | 2 | 150-170 | **20** | 2 | 150-170 |
| Biscuit (6 oeufs) | 2 | 160-180 | **40-50** | 2 | 150-170* |
| Biscuit (3 oeufs) | 2 | 150-170 | **30-40** | 2 | 160-180 |
| **Pâte à la levure de boulanger** | | | | | |
| Gâteau sur la plaque avec garniture sèche, p.ex. grains sablés | | | | | |
| ■ 1 niveau | 3 | 160-180 | **25-35** | 3 | 170-180 |
| ■ 2 niveaux | 3+1 | 150-170 | **35-45** | - | - |
| Gâteau sur la plaque avec garniture fondante, p.ex. coulis de crème | 3 | 160-180 | **40-50** | 3 | 160-180 |
| Couronne/tresse briochée (500g) | 3 | 140-160 | **25-55** | 2 | 170-190 |
| Moule démontable | 2 | 140-160 | **30-45** | 2 | 150-170 |
| Moule à kouglof | 2 | 140-160 | **35-70** | 2 | 150-170 |

* Préchauffer le four.

** Laisser refroidir le gâteau env. 20 minutes dans l'appareil fermé et éteint.

| Petites pâtisseries | CircoTherm® Air pulsé | | | Convection naturelle | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Niveau d'enfourne-ment | Température en °C | Durée de cuisson minutes | Niveau d'enfourne-ment | Température en °C |
| **Pâte à la levure de boulanger** | | | | | |
| ■ 1 niveau | 3 | 160-180 | **20-35** | 2 | 190-210 |
| ■ 2 niveaux | 3+1 | 160-180 | **25-35** | - | - |
| **Préparation de meringue** | | | | | |
| ■ 1 niveau | 3 | 80-90* | **200-230** | 2 | 80-90* |
| ■ 2 niveaux | 3+1 | 80-90* | **200-240** | - | - |
| **Pâte feuilletée** | | | | | |
| ■ 1 niveau | 3 | 180-200 | **20-35** | 2 | 180-200 |
| ■ 2 niveaux | 3+1 | 180-200 | **25-35** | - | - |
| ■ 3 niveaux | 5+3+1 | 170-190 | **35-45** | | |
| **Pâte à choux, p. ex. éclairs** | | | | | |
| ■ 1 niveau | 3 | 190-200 | **25-40** | 2 | 210-230 |
| ■ 2 niveaux | 3+1 | 190-210 | **30-40** | - | - |
| **Génoise, p. ex. muffins** | | | | | |
| ■ 1 niveau | - | - | **20-25** | 3 | 180-200 |
| ■ 2 niveaux | 3+1 | 160-180 | **25-30** | - | - |
| **Pâte brisée, p. ex. petits gâteaux au beurre** | | | | | |
| ■ 1 niveau | 3 | 140-160 | **15-25** | 3 | 130-150 |
| ■ 2 niveaux | 3+1 | 130-150 | **25-35** | - | - |
| ■ 3 niveaux | 5+3+1 | 130-150 | **30-40** | - | - |

* Préchauffer le four 10 minutes

**Pain et petits pains**

Les indications dans le tableau sont des valeurs indicatives. Elles peuvent varier en fonction de la nature et de la quantité de pâte.

Utiliser lors du premier essai la plus basse température indiquée. Une température moins élevée permet en principe d'obtenir des mets plus uniformément dorés.

Respectez dans le tableau les indications concernant le préchauffage.

| Pain | CircoTherm® Air pulsé | | Durée de cuisson minutes | Convection naturelle | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Niveau d'enfournement | Température en °C | | Niveau d'enfournement | Température en °C |
| **Pain blanc** | | | | | |
| ■ Enfourné librement | 3 | 200* | **25-45** | 2 | 240* |
| ■ Dans un moule à cake | 2 | 200* | **25-45** | 2 | 240* |
| **Pain bis à la levure (enfourné librement)** | | | | | |
| ■ Début de cuisson | 2 | 200* | **5-15** | 2 | 275* |
| ■ Finition de la cuisson | 2 | 180* | **30-50** | 2 | 200* |
| **Pain bis à la levure (dans un moule à cake)** | | | | | |
| ■ Début de cuisson | 2 | 200* | **5-15** | 2 | 240* |
| ■ Finition de la cuisson | 2 | 180* | **20-40** | 2 | 200* |
| **Petits pains** | 3 | 180* | **20-30** | 3 | 200* |
| **Fougasse** | 3 | 200* | **10-30** | 2 | 275* |
| **Empanada** | 2 | 200* | **15-40** | 2 | 200** |

* Préchauffer le four

** Préchauffer le four à 240 °C

## 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.

| | CircoTherm® Air pulsé | | | Position Pizza | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Plats** | **Niveau d'enfournement** | **Température en °C** | **Durée de cuisson minutes** | **Niveau d'enfournement** | **Température en °C** |
| **Plats** | | | | | |
| **Pizza, fraîche** | | | | | |
| ■ 1 niveau | 3 | 190-200* | **15-30** | 1 | 180-200* |
| ■ 2 niveaux | 3+1 | 180-200 | **40-50** | - | - |
| Tarte flambée | - | - | **8-12** | 1 | 275* |
| Quiche | 3 | 160-180 | **45-60** | 2 | 170-180 |
| Tarte | 2 | 180-200* | **50-60** | 1 | 170-190* |
| Tarte | 3+1 | 170-190* | **35-50** | - | - |
| Gâteau suisse (Wähe) | 3 | 180-190 | **35-60** | 3 | 200-210 |

* Préchauffer le four.

| Plats | CircoTherm® Air pulsé | | | Position Pizza | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Niveau d'enfournement | Température en °C | Durée de cuisson minutes | Niveau d'enfournement | Température en °C |
| Gratin dauphinois à base de pommes de terre crues | 2 | 150-160 | **60-75** | 2 | 150-160 |
| **Pizza, surgelée** | | | | | |
| Pizza à fond mince | | | | | |
| ■ 1 niveau | 3 | 190-200 | **15-25** | 2 | 200-220 |
| ■ 2 niveaux | 3+1 | 180-200* | **20-30** | - | - |
| Pizza à fond épais | | | | | |
| ■ 1 niveau | 3 | 180-200 | **20-30** | 2 | 170-190 |
| ■ 2 niveaux | 3+1 | 170-190* | **25-35** | - | - |
| **Produits de pommes de terre** | | | | | |
| Frites | | | | | |
| ■ 1 niveau | 3 | 190-200 | **20-30** | 3 | 190-210 |
| ■ 2 niveaux | 3+1 | 180-200 | **30-40** | - | - |
| Croquettes | 3 | 190-200 | **20-30** | 3 | 190-210 |
| Rösti (pommes de terre farcies) | 3 | 190-200 | **15-25** | 3 | 200-220 |
| **Pain et pâtisseries,surgelés** | | | | | |
| Petits pains/baguette, précuits | 3 | 180-200 | **10-25** | 3 | 180-200 |
| Petits pains/baguette à réchauffer | 3 | 160-180 | **10-25** | 3 | 180-200 |
| Bretzels, pâtons | 3 | 180-200 | **10-25** | 3 | 200-220 |
| **Pain et pâtisseries, précuits** | | | | | |
| Petits pains/baguette à réchauffer | 3 | 180-200 | **10-15** | 3 | 180-200 |
| **Fritures, surgelées** | | | | | |
| Bâtonnets de poisson | 3 | 190-200 | **10-20** | 2 | 220-240 |
| Sticks de poulet, nuggets | 3 | 180-200 | **15-25** | 3 | 200-220 |
| Burgers aux légumes | 3 | 190-200 | **15-25** | 3 | 210-230 |
| **Strudel, surgelé** | 3 | 190-200 | **30-40** | 3 | 190-210 |

* Préchauffer le four.

## Trucs et astuces

| | |
|---|---|
| **Le gâteau est trop clair** | Vérifiez la hauteur d'enfournement.<br>Vérifiez si vous avez bien utilisé le type de plat à four que nous vous avons recommandé.<br>Posez le moule sur la grille et non sur la plaque à pâtisserie.<br>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.<br>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.<br>Vérifiez la température.<br>Veillez à ne pas poser votre moule directement devant les sorties d'air de la paroi arrière de l'enceinte de cuisson.<br>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.<br>Vérifiez la température.<br>Si vous cuisez sur plusieurs niveaux, retirez les plaques à pâtisserie à différents moments.<br>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.<br>Nota : Il n'est pas possible de raccourcir les temps de cuisson en augmentant les températures (extérieur cuit, intérieur cru).<br>Sélectionnez un temps de cuisson plus long, et laissez la pâte lever plus longtemps.<br>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.<br>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.<br>Utilisez des moules foncés car ils absorbent mieux la chaleur.<br>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 rôti 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 lèchefrite en fonction de la taille et de la nature de la pièce à rôtir ⅛.

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

**Rôtissage dans la lèchefrite avec la plaque de rôtissage**

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

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

## 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 rôti, 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.

| | Circo®Therm Air pulsé | | | Convection naturelle | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Pièces à rôtir** | **Niveau d'enfourne-ment** | **Température en °C** | **Durée de cuisson minutes** | **Niveau d'enfourne-ment** | **Tempéra-ture en °C** |
| **Porc** | | | | | |
| Filet mignon, médium (300-400 g) | 2 | 170-180 | **25-40** | 3 | 200-210 |
| Rôti avec couenne* | | | | | |
| ■ 1,5 kg | 2 | 170-180 | **130-180** | 2 | 200-220 |
| ■ 2,5 kg | 2 | 170-180 | **160-190** | 2 | 170-190 |
| Rôti, persillé sans couenne, p.ex. échine | | | | | |
| ■ 1,5 kg | 2 | 160-170 | **120-150** | 2 | 190-210 |
| ■ 2,5 kg | 2 | 160-170 | **160-180** | 2 | 170-190 |
| Rôti maigre | | | | | |
| ■ 1,0 kg | 2 | 180-190 | **80-110** | 2 | 180-200 |
| ■ 2,0 kg | 2 | 170-180 | **100-160** | 2 | 170-190 |
| Kassler | 2 | 180-190 | **70-90** | 2 | 210-230 |
| **Rôti de viande hachée de 500 g de viande** | 2 | 170-180 | **60-70** | 2 | 200-210 |
| **Boeuf** | | | | | |
| Filet, médium (1,0 kg) | 2 | 180-190 | **45-65** | 2 | 210-230 |
| Rosbif, médium (1,5 kg) | 2 | 190-200 | **35-45** | 2 | 210-230 |
| Rôti à braiser | | | | | |
| ■ 1,5 kg | 2 | 180-190 | **120-150** | 2 | 190-210 |
| ■ 2,5 kg | 2 | 170-180 | **140-230** | 2 | 180-200 |

* Pour obtenir une belle croûte, passer le rôti sous le gril pendant 1-2 minutes après le temps de cuisson.

| Pièces à rôtir | Circo®Therm Air pulsé | | | Convection naturelle | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Niveau d'enfourne-ment | Température en °C | Durée de cuisson minutes | Niveau d'enfourne-ment | Tempéra-ture en °C |
| **Veau** | | | | | |
| Rôti/poitrine | | | | | |
| ■ 1,5 kg | 2 | 170-180 | **100-130** | 2 | 180-200 |
| ■ 2,5 kg | 2 | 160-170 | **140-160** | 2 | 170-190 |
| Jarret (1,5 kg) | 2 | 190-200 | **100-130** | 2 | 210-230 |
| **Agneau** | | | | | |
| Gigot désossé | 2 | 180-190 | **70-100** | 2 | 200-220 |
| Selle avec os | 2 | 180-190 | **70-90** | 2 | 200-220 |
| Selle sans os | 2 | 170-180 | **20-25** | 2 | 190-200 |
| **Volaille (non farcie)** | | | | | |
| Poulet, entier (1 kg) | 2 | 190-200 | **60-80** | 2 | 210-220 |
| Canard, entier (2-3 kg) | 2 | 180-190 | **100-120** | 2 | 190-210 |
| Oie, entière (3-4 kg) | - | - | **150-180** | 2 | 180-200 |
| **Gibier** | | | | | |
| Rôti / cuissot de chevreuil sans os (1,5 kg) | 2 | 180-190 | **80-110** | 2 | 210-230 |
| Rôti de sanglier (1,5 kg) | 2 | 160-170 | **90-140** | 2 | 180-200 |
| Rôti de cerf (1,5 kg) | 2 | 160-170 | **90-130** | 2 | 180-200 |
| Lapin | 2 | 190-200 | **55-70** | 2 | 220-240 |
| **Poisson** | | | | | |
| Poisson entier | | | | | |
| ■ 300 g | 2 | 170-180 | **30-40** | 2 | 190-210 |
| ■ 700 g | 2 | 160-170 | **40-60** | 2 | 180-200 |

* Pour obtenir une belle croûte, passer le rôti sous le gril pendant 1-2 minutes après le temps de cuisson.

## Trucs et astuces

| | |
|---|---|
| **Croûte trop épaisse et/ou rôti trop sec** | Réduisez la température ou le temps de cuisson.<br>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.<br>Augmentez le temps de cuisson.<br>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 | Durée de grillade en minutes |
|---|---|---|---|
| **Porc** | | | |
| Rôti avec couenne | 2 | 180-200 | 150-170 |
| Jarrets | 2 | 180-200 | 120-150 |
| **Boeuf** | | | |
| Rosbif, médium (1,5 kg) | 2 | 220-240 | 50-60 |

* Le niveau d'enfournement dépend de la hauteur de la garniture.

| Pièce à griller | Niveau d'enfournement | Température en °C | Durée de grillade en minutes |
|---|---|---|---|
| **Agneau** | | | |
| Gigot désossé, médium | 1 | 160-180 | 110-130 |
| **Volaille (non farcie)** | | | |
| Demi-poulet, 1-2 pièces | 2 | 220-240 | 40-50 |
| Poulet entier (1,7 kg) | 2 | 210-230 | 80-90 |
| Canard, entier (2-3 kg) | 2 | 190-210 | 100-110 |
| Magret de canard | 3 | 240-260 | 30-40 |
| Oie, entière (3-4 kg) | 2 | 170-190 | 120-140 |
| Filet d'oie | 2 | 210-230 | 50-70 |
| Cuisse d'oie | 3 | 220-240 | 40-50 |
| **Toast avec garniture*** | | | |
| 4 pièces | 3 | 160-170 | 10-15 |
| 12 poulets | 3 | 160-170 | 15-20 |

* Le niveau d'enfournement dépend de la hauteur de la garniture.

## 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 | |
| **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 |

**Tableau gril 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'enfourne-ment | Tempéra-ture 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'enfourne-ment dépend de la hauteur de la garniture |

# Cuisson simultanée de plusieurs plats

Avec le mode CircoTherm® Air pulsé vous pouvez faire cuire un menu complet dans le compartiment de cuisson. La chaleur dans le compartiment de cuisson sera utilisée de façon optimale. Dans l'air chaud il n'y a pas de transfert d'odeur ou de goût.

**Exemple 1**

| Menu | Niveau | Tempéra-ture en °C | Temps de cuisson en minutes | Observations |
|---|---|---|---|---|
| Grille 1<br>Gigot d'agneau, désossé, roulé, 1,3 kg, médium | 1 | 180 | 80 | Après 30 minutes de cuisson, vous pouvez répartir les pommes de terre autour du gigot et enfourner la tarte |
| Grille 2<br>Tarte | 3 | | | |

Exemple 2

| Menu | Niveau | Température en °C | Temps de cuisson en minutes | Observations |
|---|---|---|---|---|
| Grille 1<br>Gigot d'agneau, désossé, roulé, 1,3 kg, médium | 1 | 180 | 80 | Après 20 minutes de cuisson, vous pouvez enfourner le gratin dauphinois |
| Grille 2<br>Gratin dauphinois | 3 | | | |
| Conseil : 20 minutes avant la fin du temps de cuisson vous pouvez encore répartir des tomates autour du gigot. | | | | |

# 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 dénerver 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 On 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 |
| Médaillons (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 |
| Rosbif (env. 1,5 kg, 5 - 6 cm d'épaisseur) | 6 - 7 | 180 - 210 |
| Hanche (6 - 7 cm d'épaisseur) | 6 - 7 | 240 - 300 |
| Médaillons (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 |
| Médaillons (4 cm d'épaisseur) | 3 - 4 | 70 - 90 |

* bien cuit

** respecter les recommandations

| | Saisie en minutes | Basse température en minutes |
|---|---|---|
| **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 ⊟ 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.
- 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 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.

**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 litre d'eau chaude (env. 80 °C) dans la lèchefrite.
4. Régler mode CircoTherm® Air pulsé à 160 °C.

L'ébullition des bocaux de ½ ou 1 litre 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.

# Nettoyage du four

Lors du nettoyage du four, le four chauffe à environ 500 ºC. 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

Retirer du compartiment de cuisson les ustensiles et les accessoires inappropriés.

⚠ Risque d'incendie !
Les résidus alimentaires, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer. Essuyez avec un chiffon humide le compartiment de cuisson et les accessoires que vous nettoyez avec l'autonettoyage.

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

**Nettoyage des accessoires dans le four**

Vous pouvez nettoyer la lèchefrite au niveau 2.
La grille sont inappropriés pour le nettoyage du four.

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

## 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 o, 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 o. Vous pouvez rouvrir la porte du four seulement une fois le four refroidi.

**Modifier la position de nettoyage**

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

**Le nettoyage doit s'effectuer de nuit**

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.

# 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.

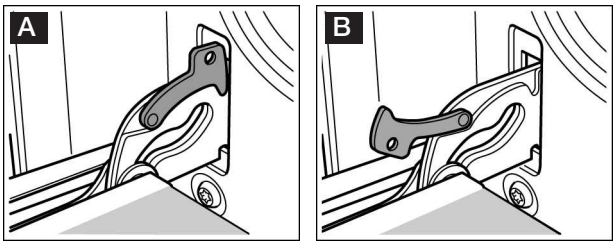
| Niveau | Nettoyants |
|---|---|
| Façade du four | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle :<br>Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux.<br>Ne pas utiliser de nettoyant pour vitres ni de racloirs à verre. |

| Niveau | Nettoyants |
|---|---|
| Inox | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle :<br>Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux.<br>Eliminer immédiatement les dépôts calcaires, de graisse, de fécule et de blanc d'oeuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures.<br>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.<br>Appliquer avec un chiffon doux une pellicule mince de produit d'entretien. |
| Vitres du four | Nettoyant pour vitres :<br>Nettoyer avec un chiffon doux.<br>Ne pas utiliser de racloir à verre. |
| Recouvrement de la porte | Nettoyant pour inox (en vente au service après-vente ou dans le commerce spécialisé) :<br>Respecter les indications des fabricants. |
| Compartiment de cuisson | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau au vinaigre :<br>Nettoyer avec une lavette.<br>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.<br>Utiliser de préférence l'autonettoyage.<br>Pour cela, respecter le chapitre *Autonettoyage* ! |
| Cache en verre de la lampe du four | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle :<br>Nettoyer avec une lavette. |
| Accessoire | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle :<br>Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse. |

## 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.

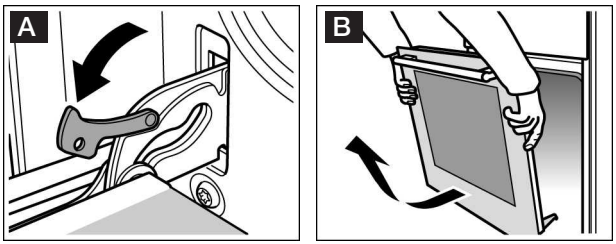
Les charnières de la porte du four possèdent respectivement un levier de verrouillage. Lorsque le levier de verrouillage est pivoté vers l'intérieur (fig. A), la porte du four est sécurisée. Elle ne peut pas être décrochée.
Lorsque les leviers de verrouillage sont pivotés vers l'extérieur pour décrocher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

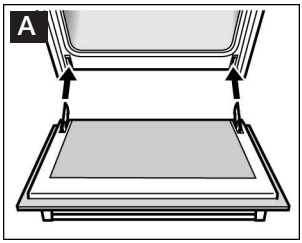
1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Ouvrir à gauche et à droite les deux leviers de verrouillage (Fig. A).
3. Fermer la porte du four jusqu'en butée (Fig. B). Saisir la porte à gauche et à droite avec les deux mains. La refermer un peu plus et la retirer.

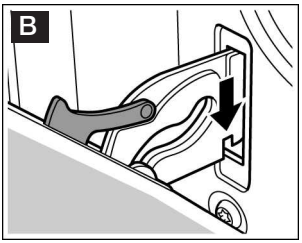


**Accrocher la porte**

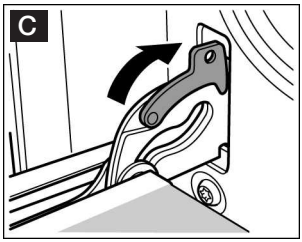
Accrocher la porte du four en procédant dans l'ordre inverse du décrochage.

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.

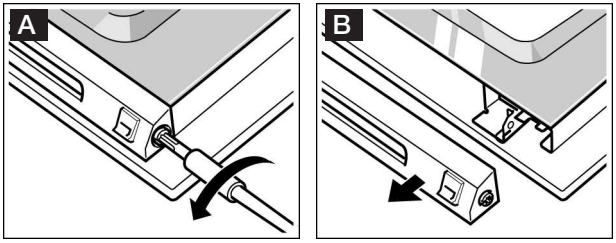



⚠ Risque de blessures ! Si la porte du four tombe par inadvertance ou une charnière se ferme, ne pas mettre la main dans la charnière.
Appelez le service après-vente.

## 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.

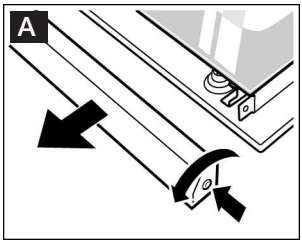
## Dépose et pose des vitres de la porte

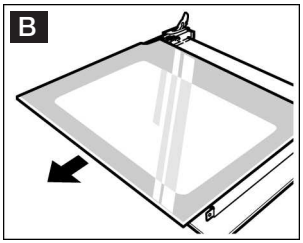
Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez déposer les vitres de la porte du four.

Lors de la dépose des vitres intérieures, faites attention dans quel ordre vous enlevez les vitres. Pour remonter les vitres dans l'ordre correct, basez-vous sur le numéro respectif inscrit sur la vitre.

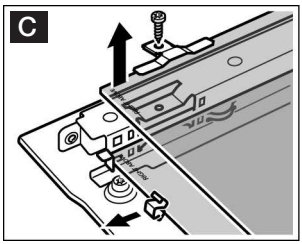
### Dépose

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 grandes pattes à gauche et à droite et les enlever. (Fig. C)
   Retirer la vitre du milieu.
5. Retirer les petites pattes de la vitre inférieure. (Fig. C)
   Retirer la vitre par le haut en l'inclinant.



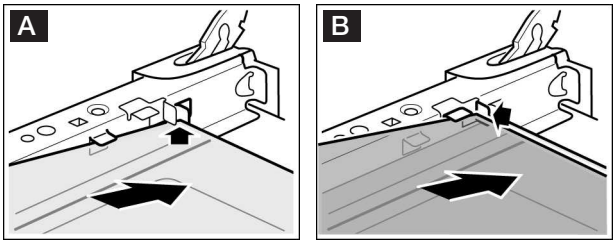

Nettoyez les vitres avec un nettoyeur pour vitres et un chiffon doux.

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

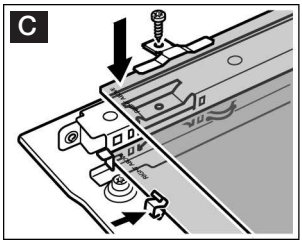
**Pose**

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

1. Engager la vitre inférieure en l'inclinant vers l'arrière. (Fig. A)
2. Poser les petites pattes à droite et à gauche sur la vitre inférieure.
3. Introduire la vitre du milieu. (Fig. B)




4. Fixer les petites pattes sur la vitre inférieure. (Fig. C)
5. Poser les grandes pattes à droite et à gauche et les visser. (Fig. C)




6. Engager la vitre supérieure en l'inclinant vers l'arrière. La face lisse doit être à l'extérieur.
7. Poser le recouvrement et le visser.
8. Accrocher la porte du four.

**Réutilisez le four seulement si les vitres sont correctement installées.**

# 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 le montage de l'appareil (voir 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 à nouveau l'heure (voir chapitre : Horloge électronique) |
| « E011 » apparaît dans l'affichage de la température | Une touche est restée activée | Désactiver la touche et appuyer sur la touche de fonction d'horloge |
| L'affichage de la température indique EXXX, p.ex. E300 | Défaut interne de l'électronique de l'appareil | Appuyer sur la touche de fonction de l'heure<br>Si le message ne s'éteint pas, retirer la fiche secteur et la reconnecter au bout d'env. 10 secondes |

| Panne | Cause possible | Remède |
|---|---|---|
| Il n'est pas possible d'utiliser l'appareil, l'affichage de température indique ⊂⊃ et -5- | L'appareil a été verrouillé | Désactiver le verrouillage (voir chapitre : Sécurité enfants) |
| L'utilisation de l'appareil est impossible, l'affichage de température indique ⊂⊃ et -5P | L'appareil a été verrouillé de façon permanente | Désactiver le verrouillage permanent (voir chapitre : Sécurité enfants) |
| L'appareil ne chauffe pas, le deux-points clignote dans l'affichage de l'heure, dans l'affichage de la température apparaît p.ex. 160 | 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 (par exemple 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 enfournée | Placer la grille dans la lèchefrite, puis les enfourner à un niveau inférieur |
| 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 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

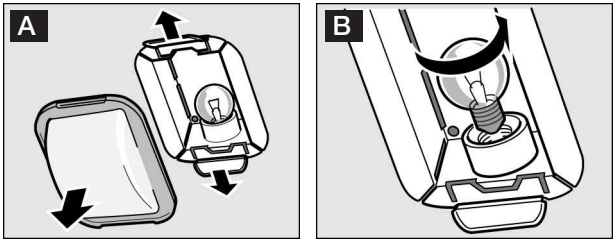
Si l'ampoule du four a grillé, vous devez la changer. Des ampoules de rechange de 40 W, résistantes aux températures élevées, sont en vente au service après-vente ou dans le commerce spécialisé. N'utilisez que ces ampoules.

⚠ **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 |
|---|---|

# 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**

Pour la cuisson sur 2 niveaux, enfourner toujours la lèchefrite au-dessus de la plaque à pâtisserie.
Pour la cuisson sur 3 niveaux, enfourner la lèchefrite au milieu.

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

Tourte aux pommes sur 2 niveaux :
Placer les moules démontables foncés les uns au-dessus des autres.
Tourte aux pommes sur 1 niveau :
Placer les moules démontables foncés côte à côte en les décalant.

Gâteaux dans des moules démontables en fer-blanc : Faire cuire sur 1 niveau avec la convection naturelle. Utilisez la lèchefrite au lieu de la grille et placez dessus les moules démontables.

| Plat | Accessoires et récipients | Niveau | Mode de cuisson | Température en °C | Durée en minutes |
|---|---|---|---|---|---|
| Biscuiterie dressée | Plaque à pâtisserie | 3 | | 140-150 | 30-40 |
| | Plaque à pâtisserie | 3 | | 140-150 | 25-35 |
| | Lèchefrite + plaque à pâtisserie | 3+1 | | 140-150 | 30-45 |
| | Lèchefrite + 2 plaques à pâtisserie | 5+3+1 | | 130-140 | 35-50 |

| Plat | Accessoires et récipients | Niveau | Mode de cuisson | Température en °C | Durée en minutes |
|---|---|---|---|---|---|
| Petits gâteaux préchauffer | Plaque à pâtisserie | 3 | | 150-170 | 20-30 |
| | Lèchefrite + plaque à pâtisserie | 3+1 | | 140-160 | 25-40 |
| | Lèchefrite + 2 plaques à pâtisserie | 5+3+1 | | 130-150 | 25-40 |
| Petits gâteaux | Plaque à pâtisserie | 3 | | 150-160 | 20-30 |
| Biscuit à l'eau préchauffer | Moule démontable sur la grille | 2 | | 150-160 | 30-40 |
| Biscuits à l'eau | Moule démontable sur la grille | 2 | | 150-160 | 35-45 |
| Gâteau à la levure de boulanger sur la plaque | Lèchefrite | 3 | | 160-180 | 40-50 |
| | Lèchefrite | 3 | | 150-170 | 40-50 |
| | Lèchefrite + plaque à pâtisserie | 3+1 | | 150-160 | 50-60 |
| Tourte aux pommes | Grille + 2 moules démontables Ø 20 cm | 1 | | 180-200 | 70-90 |
| | 2 grilles + 2 moules démontables Ø 20 cm | 3+1 | | 170-190 | 70-90 |

**Grillades**

Si vous placez les aliments directement sur la grille, enfournez en plus la lèchefrite au niveau 1. Elle récupère le liquide et le four se salit moins.

| Plat | Accessoires et récipients | Niveau | Mode de cuisson | Position gril | Durée en minutes |
|---|---|---|---|---|---|
| Brunir des toasts préchauffer 10 min. | Grille | 5 | | 3 | ½-2 |
| Beefburger, 12 pièces* ne pas préchauffer | Grille + lèchefrite | 4+1 | | 3 | 25-30 |

* Retourner après les ⅔ du temps.

# Notes

# Notes

# Notes