

en Operating and
Fitting Instructions

fr Notice de montage et
d'utilisation

en

fr



U 1644 ..



Table of contents

Important Information	4	Electronic clock	14
Packaging and old appliances	4	The control panel	14
Before installation	5	Clock functions	14
Safety information	5	Time of day	15
Reasons for damage	7	Minute timer	15
Your new cooker	8	Automatic timer	16
The control panel	8	Special functions	17
Oven operating modes	8	Oven operating modes	18
Press-down switches	9	Hot air functions	18
Shelf positions	9	Conventional functions	19
NeffLight – main oven	10	Grill functions	20
Accessories	11	Special functions	21
Before using your Appliance for the first time	12	Operating the oven	23
Language for the text display	12	Switching the oven ON	23
Preliminary cleaning	13	Rapid heat up	24
Initial burn-in	13	Current oven temperature	24
Subsequent cleaning	13	Switching the oven OFF	24
Time of day	13	Safety features	26
		Lock	26
		Permanent lock	27
		Automatic safety off function	27

Table of contents

Baking	28	Removing/installing the oven door	46
Cooking Tips and Helpful Hints	29	Heating elements	47
Roasting	30	Shelf supports	47
Grilling	32	Telescopic pull-outs	48
Circo-roasting	33	Service and Repair information	49
Surface grilling	33	Trouble-shooting Guide	51
Defrosting and Cooking	34		
Defrosting with Circotherm	34		
Defrost setting	36		
Steam cooking – main oven	37		
Dough proving – main oven	38		
Cleaning and Care	40	Assembly Instructions	
Important cleaning basics	40	For the installer and kitchen expert!	
Catalytic oven surfaces	42	Important installation notes	54
EasyClean – main oven	43	Installation of the built-in oven	55
Oven Cleaning – mini oven	45		

Important information



Before using your new appliance, please read these Instructions for Use carefully. They contain important information concerning your Personal safety as well as on use and care of the appliance.

The Instructions for Use apply to several versions of this appliance. Accordingly, you may find descriptions of individual features that do not apply to your specific appliance.

Please keep the operating and installation instructions in a safe place; this important documentation may also be of use to a possible subsequent owner.

Packaging and old appliances

Your new appliance was protected by suitable packaging while it was on its way to you. All materials used for this purpose are environmentally friendly and can be recycled. Please make a contribution to protecting the environment by disposing of the packaging appropriately.

Old appliances are not worthless rubbish. Environmentally-conscious recycling can reclaim valuable raw materials.

Before disposing of your old appliance, please make sure that it is unusable, or label it with a sticker stating „Caution, scrap”.



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2002/96/EG concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment – WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

Up-to-date information on how to dispose of your old appliance and the packaging from the new one can be obtained from your retailer or local authority.

Before installation

Transport damage

Check the appliance after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transport.

Electrical connection

The cooker may only be connected by an approved specialist. Losses resulting from damage caused by incorrect connection will invalidate warranty claims.

Safety information

Before using your appliance, ensure that it has been installed properly.

This appliance is intended for domestic use only. Only use the cooker for food preparation.



The appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision. Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Hot oven



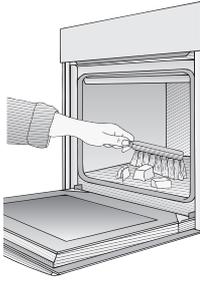
Open the oven door carefully. Hot steam may escape. Never touch the internal surfaces of the oven or the heating elements. There is a risk of burning. Children must be kept at a safe distance from the appliance.

Never leave the appliance unattended when cooking with fat or oil. They can catch fire if overheated.

Never store combustible items in the oven. Risk of fire. Never place flammable objects onto the hot plates. Fire hazard!

Never place cables of electronic devices onto the hot plates.

Never clamp leads of electrical appliances in the hot oven door. The insulation on the leads could melt. There is a risk of short-circuiting.



Remove all packaging remnants, e.g. polystyrene parts, from the oven.

Caution: The extension rails heat up during oven operation. Use special care to avoid burns when extending the rails.

Use only heat-resistant utensils for roasting or grilling.

Repairs

Incorrectly done repairs are dangerous. There is a risk of electrocution.

Repairs may only be carried out by after-sales service technicians who have been fully trained by BSH.

If there is a fault, switch off the oven fuse at the fuse box.

Call the after-sales service.

Reasons for damage

Baking tray, aluminium foil or dishes on the oven floor

Do not place the baking tray on the oven floor.
Do not cover it with aluminium foil.
Do not place dishes on the oven floor.
This will cause heat accumulation. The baking and roasting times will no longer be correct and the enamel will be damaged.

Slide-in accessories

To avoid damage, insert slide-in accessories carefully.

Baking paper

If using hot air functions , do not place greaseproof paper loosely in the oven (e.g. when heating the oven).
The hot-air fan could draw in the paper which may damage the heater and fan.

Water in the oven

Never pour water directly into a hot oven.
This could damage the enamel.

Fruit juice

When baking very moist fruit cakes, do not put too much on the baking sheet. Fruit juice dripping from the baking sheet leaves stains that cannot be removed.
It is recommended that you use the deeper universal pan.

Cooling with the oven door

Only leave the oven to cool with the door closed. Do not allow anything to become trapped in the oven door. Even if you only leave the oven door open slightly, the fronts of adjacent units may become damaged over time.

Very dirty oven seal

If the oven seal is very dirty, the oven door will no longer close properly when the oven is in use.
The fronts of adjacent units could be damaged.
Keep the oven seal clean.

Using the oven door as a seat

Do not stand or sit on the oven door.

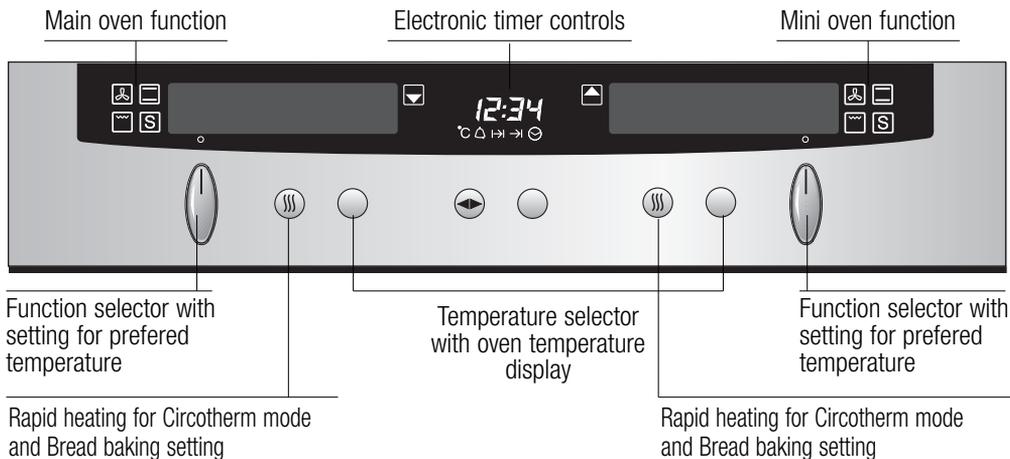
Care and cleaning

Do not use high-pressure cleaners or steam jets.

Your new cooker

Here you will learn more about your new oven. The control panel and its switches and indicators are explained here. The heating modes and the accessories included with your oven will be explained here.

The control panel



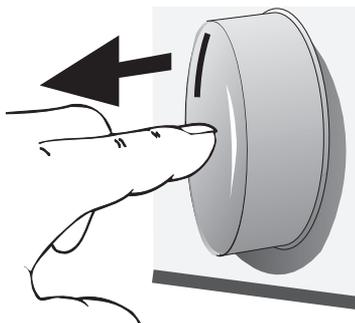
Oven operating modes

-  **Hot air functions**
 - Circotherm
 - Defrost
 - Circotherm intensive
 - Bread baking
-  **Grill functions**
 - Large area grill
 - Small area grill
 - Circo-roasting
-  **Conventional functions**
 - Top/bottom heat
 - Bottom heat
-  **Special functions**
 - Steam cooking, for system steam cooker (option available from specialist dealers)
 - Dough proving
 - EasyClean (main oven)
 - Oven Cleaning (mini oven)
 - Light

Note

The oven light switches on for every oven function. Exception: EasyClean (main oven). Rapid heating  can be selected for circotherm or bread baking.

Press-down switches



To engage and disengage, depress the switch, making sure that it is in OFF position.

Shelf positions

Mini oven



Your oven features 2 shelf positions.

The shelf positions are counted from bottom to top.

The numbers are marked in the oven.

Main oven



Your oven features 4 shelf position. **The shelf position are counted from bottom to top.**

The numbers are marked in the oven.

When using **hot air functions** , **do not use shelf position »2«,** in order not to block air circulation.

The shelf supports and telescopic rails can be inserted at your preferred shelf position.

The simple plug-in system provides you with flexible and quick handling when changing the shelf supports and telescopic rails.

NeffLight – main oven

The oven features the additional lighting "NeffLight":

Turn the function selector to the position oven light; NeffLight will be activated.

Advantages:

- Great illumination on all levels.
- Illumination of the food from the front.
- Your eyes will not be blinded by lamps when looking into the oven.

Door contact switch

NeffLight is activated/deactivated automatically when the oven door is opened/closed.

Saving energy



In order to save energy, you can deactivate NeffLight. Turn the door contact switch to the right. If you keep turning it to the right you re-activate NeffLight.

Accessories

Your appliance is supplied with:

Universal pan with wire shelf



Wire shelf



2 Baking tray, enamelled



The following accessories can be obtained from a specialist dealer:

Order no.

Universal pan	Z 1232 X0
Universal pan, non-stick	Z 1233 X0
Glass pan	Z 1262 X0
Soufflé pan	Z 1272 X0
Baking tray, aluminium	Z 1332 X0
Baking tray, enamelled	Z 1342 X0
Baking tray, non-stick	Z 1343 X0
Pizza tray	Z 1352 X0
Wire shelf, high/low	Z 1432 X0
Wire shelf, close mesh	Z 1442 X0
Roasting tray	Z 1512 X0
Upgrade set – Single Telescope	Z 1784 X0
System steam cooker	N 8642 X0
Pizza stone	Z 1912 X0
Universal oval roaster enamelled	Z 9930 X0
Radio antenna for electronic clock	Z 1980 X0

Note:

The baking tray or universal pan may distort while the oven is operating. This is caused by major temperature differences on the utensil. These differences may occur if only one part of the utensil was covered or if deep-frozen food, e.g. pizza, was placed on the utensil.

The distortion will subside again during baking, roasting or grilling.

Before using your appliance for the first time

Language for the text display

You can choose one of seven languages for the the display text.

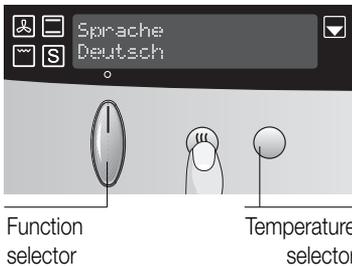
Change language

The default setting for the display text is German. There are various languages you can choose from.

Example: main oven

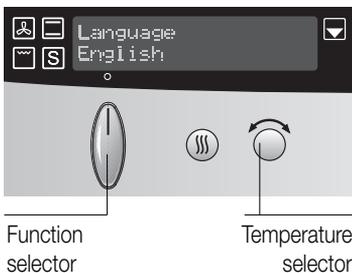
Change standard setting

The function selector must be switched OFF.



1. Keep the rapid heating  button pressed until **Sprache Deutsch** appears on the text display.

Example: english



2. Turn the temperature selector until the language you want appears. This language is activated after three seconds.

Preliminary cleaning

Take the accessories out of the oven.

Remove all packaging remnants, e.g. polystyrene parts, from the oven.

1. Clean the appliance exterior with a soft moistened cloth.
2. Remove the shelf supports and telescopic rails from the oven.
3. Clean the oven and the accessories with a hot detergent solution.

Please observe the operating instructions furnished with the hob.

Initial burn-in

Before using the appliance for the first time, you must set the time on the electronic clock.

Heat the empty oven for approx. 30 minutes. Select top and bottom heat at a setting of 240° C.

Subsequent cleaning

Clean the oven with a hot detergent solution. Install the shelf supports and telescopic rails.

Time of day

Setting the time



After connecting to the mains, or after a power failure, the display 0:00 will blink.

Press the ◀▶ button and set the current time with the rotary knob (e.g. 15:00 hours).

To correct the time, press the ◀▶ button until the symbol flashes.

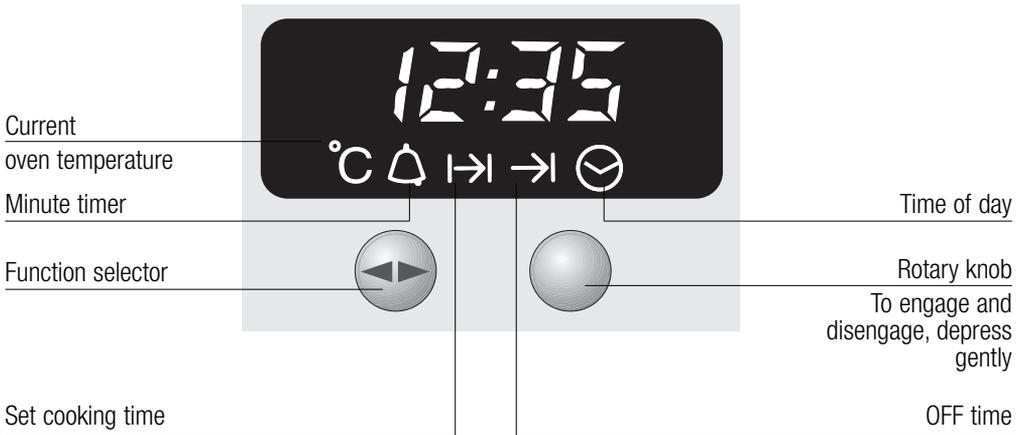
Then set the time.

Note: The time cannot be corrected if an automatic function or the timer has been set (to cancel see "Electronic clock").

Electronic clock

The electronic clock can be operated with one hand; after pressing the button, set the time with the rotary knob. Settings can be made for as long as the function display flashes (~4 seconds).

The control panel



Note

The current oven temperature is displayed only when the temperature is checked.

Clock functions

Minute timer △

Counts down minutes (max. 24 h).

Set cooking time ←→

Switches off automatically. You set an cooking time for the current operating mode (max. 6 h) after which the appliance switches off automatically.

Time preselection →

Switches on and off automatically. You specify when the oven switches on automatically and after how long it switches off again (max. 24 h).

Time of day ⌚

To change the current time of day or reset following a power failure.

Delete times

Delete time settings: Minute timer, Set cooking timer and Timer preselection.

Time of day

Setting the time



After connecting to the mains, or after a power failure, the display **0:00** will blink.

Press the ◀▶ button and set the current time with the rotary knob (e.g. **15:00** hours).

To correct the time, press the ◀▶ button until the symbol flashes.

Then set the time.

Note: The time cannot be corrected if an automatic function or the timer has been set (to cancel see "Electronic clock").

Minute timer



1. Press the ◀▶ button until the  symbol flashes, and set the time you want (e.g. **5** minutes).

When the timer switches on, the remaining time is displayed.

2. When the time has elapsed, a signal is emitted and the  symbol flashes. To stop the signal, press the ◀▶ button.

Automatic timer – main oven

Set cooking time Automatic switch off



You can switch the oven on and off via the electronic clock.

The most suitable dishes for automatic timing are those which require little attention.

If you wish to bake or roast food immediately, it is only necessary to set the **cooking** time.

1. Select the operating mode and the oven temperature.
2. Press the ◀▶ button until the I→I symbol flashes and set the cooking time with the rotary knob (example: 1 hour and 30 minutes). When the setting has been made, the current time is displayed after approx. 4 seconds. The I→I symbol signals automatic mode.
3. When the time has elapsed (example: 1 hour and 30 minutes), a signal is emitted and the →I display flashes. The oven switches off automatically. To stop the signal, press the ◀▶ button.
4. Switch the oven off.
5. To end automatic mode, press the ◀▶ button again.

Time preselection Automatic switch on and switch off



If the food is to be baked or roasted later on, both the **cooking** time and **OFF** time must be set.

1. Select the operating mode and the oven temperature.
2. Press the ◀▶ button until the I→I symbol flashes and set the **cooking** time with the rotary knob (example: 1 hour and 30 minutes).
3. Press the ◀▶ button until the →I symbol flashes and set the **OFF** time with the rotary knob (example: 12:30). When the setting has been made, the current time is displayed after approx. 4 seconds. The →I symbol signals automatic mode.



Checking, correcting and cancelling settings

Note

4. The oven is automatically switched on and off at the preset times (e.g. 11:00 and 12:30).
5. When the time has elapsed, a signal is emitted and the → symbol flashes. To stop the signal, press the ◀▶ button.
6. Switch the oven off.
7. To end automatic mode, press the ◀▶ button.

1. To check your settings, press the ◀▶ button until the symbol flashes.
2. If required, correct the settings with the rotary knob.
3. If you want to cancel your settings, turn the set time back to 0:00 and switch the oven off.

The minute timer and OFF time can be pre-programmed up to a max. 24 hours.

The settings can be displayed at any time by pressing the ◀▶ button.

Special functions

Masking out the display

1. Press the ◀▶ button for 7 seconds. After this time the display dims, the time and the display continue running in the background.
2. To switch on the display, briefly press the ◀▶ button.

Dimming the display

Between 22.00 and 6.00 the display is automatically dimmed.

Radio antenna optional accessory

The electronic clock can be fitted with a radio antenna (see Optional accessories).

Oven operating modes

Here you will receive an overview of the four oven functions: hot air functions, conventional functions, grill functions and special functions. The oven functions are divided into the following operating modes.

Hot air functions

The hot air functions include:

Circotherm

A fan system located in the rear oven wall circulates the circotherm in the oven, achieving an especially effective heat transfer to the food being baked or roasted.

Advantages:

- Simultaneous baking and roasting is possible in the main oven on up to 3 shelf positions
- Baking and roasting is possible in the mini oven on one shelf position only
- low soiling of oven interior
- shorter preheating times
- low oven temperatures
- gentle defrosting, see the Defrosting and cooking section for adjusting the **defrost setting**.

Circotherm intensive

The Circotherm intensive adds the bottom heat to the circotherm.

Advantages:

- Fresh preparation with a high "moisture content", e.g. pizza and juicy cakes with crisp base.
- Especially suited for frozen products, e.g. pizzas, chips etc.

Bread baking

Bread baking with hot air function.
Adjustable 180–220° C.

Note

Rapid heat up

Can be selected for Circotherm or bread baking setting.

Conventional functions

Top/bottom heat (Conventional heating system)

The conventional functions include:

The food being baked or roasted is exposed to heat radiation from heating elements located at the top and bottom of the oven cavity.

Baking and roasting is possible on one shelf position only.

Advantages:

- Baking of cake with wet fillings, pizza, quiche.

Bottom heat

With this setting, only the heating element at the bottom of the oven cavity is activated.

Advantage:

- Particularly useful with dishes and baked goods that require a distinctive bottom crust or browning.

 Use just before the end of the baking or roasting time.

Grill functions

Large area grill

The grill functions include:

The food being prepared is exposed to heat radiation from the heating element at the top of the oven cavity.

Advantages:

- Particularly effective with flat, small cuts of meat, i.e., steaks, sausages, fish, vegetables and toast.
- the entire grilling surface heats up
- especially useful with large amounts of food.

Small area grill

Advantages:

- only the centre area of the grilling surface heats up
- especially useful with small amounts of food
- energy-saving operation.

Circo-roasting

With circo-roasting, the air circulating fan and the grilling elements are activated alternately.

The heat generated by the grilling element is evenly distributed in the oven cavity.

Advantage:

- Particularly effective with poultry.

Special functions

The special functions include:

Steam cooking – main oven

For system steam cooker (option available from specialist dealers).

Dough proving – main oven

The dough proving function provides ideal conditions inside the oven for getting yeast dough to rise.

Temperature: 35 – 38° C

Humidity: 75 – 100%

Advantages:

- rapid and uniform increase in volume of dough
- dough does not dry out
- dough does not form a skin which means that it very easy to process and work into the required shape
- exclusion of unfavourable external influences (e.g. draughts).
- yoghurt can be made.

EasyClean® – main oven

The oven cleaning function featured in your oven is intended to help you keep your oven neat and tidy. An amount of cleaning solution is vaporised automatically. The combined effects of heat and steam soften the soil deposits on the oven wall enamel and facilitate their removal. For more information on this function, see the section on "Cleaning and Care" later in this booklet.

Advantages:

- takes the toil out of oven cleaning
- protects the enamel on interior surfaces
- constitutes an environmentally friendly cleaning method.

Oven Cleaning
– mini oven

Oven cleaning is a regeneration programme. If the self-cleaning panels in the oven are no longer adequately cleaned during normal day-to-day operation, they will be regenerated with this function. They will then be fully functional again.

Light

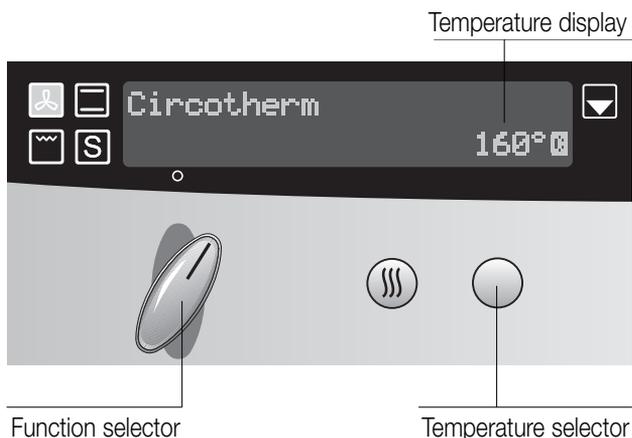
The oven light is switched on. After 30 minutes the light automatically switches off again. The oven does not heat up.

Operating the oven

Main and mini oven

Switching the oven ON

Example: Circotherm
– main oven



Before you switch on your oven, decide which operating mode you would like to use.

Rotate the function selector to the right until the required operating mode lights up on the text display.

The suggested temperature is displayed and the oven light switches on.

Changing the temperature

You can increase or reduce the suggested temperature with the temperature selector in steps of 5° C.

Notes

Steam cooking, dough proving, EasyClean (main oven) and oven cleaning (mini oven).

→ The temperature is fixed and cannot be changed.

Indicator light

The °C on the temperature display is backlit when the oven is heating up or a new temperature is selected.

Rapid heat up

Switching on

You can switch on rapid heat up for Circotherm hot air and bread baking setting.

Press the  button. **Rapid heat up** is displayed.

Cancelling

Press the  button to switch OFF rapid heating.

Rapid heat up disappears from the display.

Current oven temperature – main oven



When the oven is heating up, the temperature in the oven can be displayed for about five seconds.

Press the  button.

This does not apply to steam cooking, dough proving, EasyClean (main oven), oven lighting, and defrosting modes.

Switching the oven OFF

Turn the function selector to the 0 position.

All functions are deleted.

When the oven has been switched off, the fan may continue running for a short time to cool the oven.

The current temperature range is indicated on the text display:

Residual heat high	above 120°C
Residual heat low	60–120°C.

Temperature ranges of the various heating systems

Hot air functions 	Suggested temperature in °C	Temperature range in °C
Circotherm	160	40–200
Defrost	–	Without temperature setting
Circotherm intensive	220	50–275
Bread baking	200	180–220

Conventional functions 	Suggested temperature in °C	Temperature range in °C
Top/ bottom heat	170	50–275
Bottom heat	200	50–225

Grill functions 	Suggested temperature in °C	Temperature range in °C
Large area grill	220	50–275
Small area grill	180	50–275
Circo-roasting	170	50–250

Special functions 	Suggested temperature in °C	Temperature range in °C
Steam cooking	–	Fixed setting
Dough proving	–	Fixed setting
EasyClean (main oven)	–	Fixed setting
Oven Cleaning (mini oven)	–	Fixed setting

Safety features

When the lock is switched on, the oven can no longer be switched on inadvertently or by unauthorised persons (e.g. playing children). The lock can be used as a childproof lock.

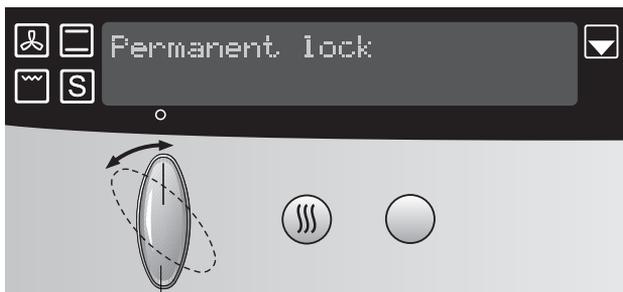
Lock



Function selector

1. Quickly turn the function selector anticlockwise from 0 to "Oven lighting" and back again **three times**.
Controls locked appears on the display.
2. To enable the oven, quickly turn the function selector anticlockwise from 0 to Oven lighting and back again **three times**.
Controls locked goes out and you can use the oven as usual.

Permanent lock



Function selector

1. Quickly turn the function selector anticlockwise from 0 to Oven lighting and back again **six times**.
Permanent lock appears on the text display.
2. To use the oven when permanent lock is active, rotate the function selector **3x** anti-clockwise from the 0 position to light and back again.
Permanent lock goes out and you can use the oven as usual. The permanent lock switches on again 30 seconds after the appliance is switched off.
3. To deactivate the permanent lock, rotate the function selector **6x** anti-clockwise in rapid succession from the 0 position to light and back again.
Permanent lock goes out and you can use the oven as usual.

Automatic safety off function

Depending on the settings the oven is switched OFF automatically after thirty minutes to thirty hours, and **Automatic safety OFF** appears on the display.

Safety off only occurs if no change was made to the appliance setting.

As soon as you use the temperature or function selector, the appliance switches on again. The **Safety switch-off** text goes out.

Baking

Using baking tins



Notes

Always place baking tins in the centre of the baking wire shelf.

We recommend dark metallic baking tins.

Light coloured baking tins made from thin-wall materials lead to longer baking times and uneven browning of the cake.

You can influence the degree of browning by changing the temperature setting.

If a cake collapses after removing it from the oven, consider using a longer baking time, or use a slightly lower temperature setting.

Using baking sheets



The slanted (handle) end of the baking sheet must always face the oven door.

To avoid damage, insert slide-in accessories carefully.

Always fully insert baking sheets into the oven.

Use only original baking sheets.

Using tinplate baking tins



Circotherm

Shelf position **1**



Top/bottom heat

Shelf position **1**

If the cake bottom gets too dark:

Check the shelf position. Shorten the baking time, and possibly use a lower baking temperature.

If the cake bottom stays too light:

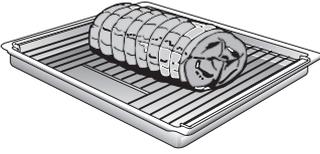
Check the shelf position. Increase the baking time, select a lower temperature, or use a dark metal baking tin.

Do not place baking forms or high cakes too close to the rear oven wall.

Cooking Tips and Helpful Hints

The bottom of a cake baked on a baking tray stays too light	Remove from the oven all baking tray or universal pan currently not in use.
The bottom of a cake baked in a tin stays too light	Use a wire shelf and not a baking tray to support the cake tin during baking.
The bottom of cake or cookies gets too dark	Set cake or cookies into a higher set of shelf position.
The cake gets too dry	Select a slightly higher oven temperature, and shorter baking time.
The cake is too moist on the inside	Choose a slightly lower baking temperature. Note: Higher temperatures do not shorten baking times (done on the outside, raw on the inside). Choose a slightly longer baking time, allow the dough to rise slightly longer. Add less liquid to the dough.
When baked with circotherm, cake baked in round or square tins gets too dark at the rear	Avoid blocking the air vents at the rear wall of the oven cavity with the cake tins.
Very moist cake dough (e.g. fruit cake) causes a lot of steam to generate in the oven that condenses on the oven door.	You can let the steam escape from the oven and thereby reduce the forming of water droplets by briefly and carefully opening the oven door (once or twice, in case of longer baking times more often).
Very uneven browning when using circotherm circulation	Check the shelf position.
Cake collapses when taken out of the oven	Use less liquid.
To save energy	Preheat only if expressly required by the recipe. Dark baking tins have a higher degree of heat absorption. Residual heat: In the case of longer baking times, you can switch off the oven 5-10 minutes before the full baking time has elapsed.

Roasting



Roasting in an uncovered pot

Place the wire shelf in the universal pan and slide both into the oven at the same shelf position.

Meat can be roasted in the oven in a particularly economical fashion if the weight of the cut exceeds 750 grams.

Rinse the universal pan and/or the roaster with water, and place the meat into it.

With fat meat and poultry, pour 125 to 250 ml of water (to suit the size and kind of roast) into the universal pan. At your discretion, baste lean meat with fat, or cover it with bacon strips.

The roast drippings collecting in the universal pan make a tasty gravy. Dissolve the drippings with hot water, bring to a boil, thicken with corn starch, season to taste and, if required, pass it through a strainer.

No preheating is required. Save energy by putting the roast into the oven while it is still cold.

Roasting in a covered pot

Place the meat into the roasting pot (or Dutch oven), cover it with a matching lid, and place it on the wire shelf in the oven. We recommend that beef roast be prepared in a covered roasting pot.

Roasting on the roasting sheet

(Optional accessory available from your dealer).



Place the roasting sheet into the universal pan. The roasting sheet prevents soiling of the oven.

Grease and juice drippings from the roast are collected in the universal pan.

Tips

Big, high roasts, goose, turkey, duck

= Long roasting times, low temperatures

Medium sized, low roasts

= Medium roasting times, medium temperatures

Small, flat roasts

= Short roasting times, high temperatures

Roasting time per cm of meat height without bones
app. 13-15 minutes

Roasting time per cm of meat height with bones
app. 15-18 minutes

We recommend using the lower of the stated temperatures first.

In general, the lower temperature ensures a more even browning.

We recommend turning the roast after half or two thirds of the roasting time have elapsed when using the setting .

For roasting, use only cookware with oven-proof handles.

Prepare large roast directly in the universal pan, without using the wire shelf.

Smaller cuts of meat can be roasted on aluminium foil. To do so, bend the edges of the foil upward, as if to form a dish, and place it on the wire shelf.

After the end of the selected roasting time and with the oven switched OFF, leave the roast in the closed oven for approx. 10 minutes.

The roast is not done on the inside

Use a lower roasting temperature.

Note: Higher temperatures do not shorten roasting times (done on the outside, raw on the inside).

Choose slightly longer roasting times.

Very moist roasts (e.g. roasts prepared with water) cause a lot of steam to generate in the oven that condenses on the oven door.

You can let the steam escape from the oven and thereby reduce the forming of water droplets by briefly and carefully opening the oven door (once or twice, in case of longer roasting times more often).

Grilling

Notes on grilling

 Exercise **CAUTION** when grilling.
Always keep children at a safe distance.

Always close the oven door when grilling.

The grilling temperatures are variable.

Always use the wire shelf and the universal pan.

Always place food to be grilled in the centre of the wire shelf.

If the grill element (heating element) switches OFF automatically, the overheating protection was activated.

The radiator will be reactivated after a short period of time.

Place the wire shelf into the universal pan and slide them together into the same shelf position.

Circo-roasting



Use this method for particularly crispy poultry or roast (e.g., pork roast with crackling).

Use the wire shelf and universal pan together. Turn large roasts after about half of the total grilling time has elapsed.

To prevent breakage after removing them from the oven, place glass utensils on a dry kitchen towel instead of cold or wet surfaces.

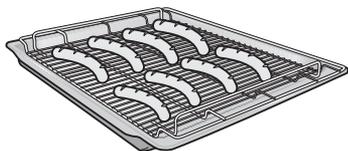
Dependent on the type of food being prepared, combination hot-air and surface grilling can cause an increased degree of oven soiling. Therefore, to prevent burning-in of the soil, thorough cleaning of the oven is recommended after each use.

Whole poultry should be turned after approx. two-thirds of the cooking time has elapsed. With duck and goose, pierce the skin under the wings to allow excess fat to drain off.

After the end of the selected roasting time and with the oven switched OFF, leave the roast in the closed oven for approx. 10 minutes.

Surface grilling

Large area grill



Used for smaller dishes having little height/thickness.

Always use the wire shelf and universal pan together.

Turn the food after approx. two-thirds of the grilling time has elapsed.

At your discretion, lightly baste the wire shelf and the food with oil.

Small area grill



Defrosting and cooking

Defrosting with Circotherm

Important heating system information

For defrosting and cooking of frozen or deep-frozen foods, use only the circotherm heating system.

With all deep-frozen foods, follow the food processing company's instructions on the package.

As a rule, **defrosted frozen or deep-frozen foods** (especially meats) require less cooking time than fresh products, since freezing has a pre-cooking effect.

If **frozen meat** is placed in the oven, the defrosting time must be added to the required cooking time.

Always defrost **deep-frozen poultry** before cooking because the giblets must be removed.

For cooking **deep-frozen fish**, use the same temperatures as for fresh fish.

Deep-frozen ready-to-eat meals in aluminium dishes may be placed into the oven several at a time.

Shelf position

With 1 baking sheet: Shelf position **1**

With 2 baking sheets: Shelf position **1 + 3** for the main oven.

All stated times are approximate guidelines that vary with the shape and volume of deep-frozen products.

Defrosting and cooking

Raw deep-frozen products or foods from a freezer always defrost at 50° C.

Higher defrosting temperatures may cause the food to dry out.

Defrost **deep-frozen meals packed in aluminium foil or closed aluminium containers** at a setting of 130 – 140° C.

Defrost and warm up **deep-frozen baked goods** at 100 – 140° C. Brush bread, rolls or yeast pastry lightly with water to make the crust more appealing.

Defrost **dry deep-frozen yeast cakes** at 160 – 170° C for 20 – 30 minutes.

Defrost **moist deep-frozen yeast cakes** (with fruit topping) at 160 – 170° C for 30 – 50 minutes after wrapping in aluminium foil to prevent cake from drying out.

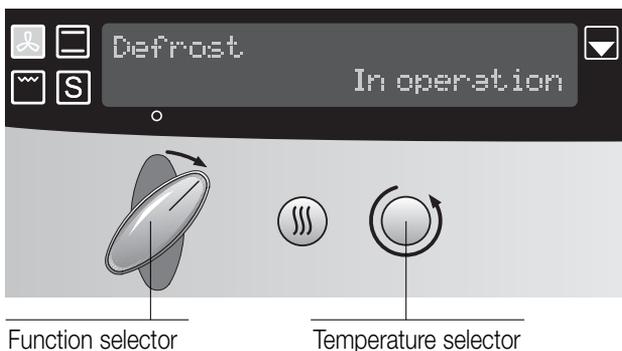
Defrost and toast **deep-frozen toast** (with topping) at 160 – 170° C for about 20 minutes.

Frozen pizza:

Please follow the manufacturers' instructions.

Defrost setting

Recommended for delicate bakeware only (i.e., whipped-cream gateaus).



Switching ON

1. Rotate the function selector until **CircoTherm hot air** is displayed.
2. Reduce the oven temperature with the temperature selector until **Defrost – In operation** appears on the text display.

The fan at the oven wall runs without heat being generated.

3. The **Defrost** process is now regulated automatically.

Depending on size and type of bakeware, defrost for 25 – 45 minutes. After this time, remove the pastry from the oven.

Let stand at room temperature for 30 – 40 minutes.

With smaller amounts (pastries) the defrosting time is reduced to 15 – 20 minutes and the subsequent standing time to 10 – 15 minutes.

Switching OFF

Turn the function selector to the 0 position.
All functions are deleted.

Steam cooking

– only the main oven

Attention

Can be operated with the system steam accessory only (Available as an optional accessory from specialist outlet).

Do not use the steam cooking setting until **the oven has cooled down completely** (room temperature).

Select only steam cooking mode for the operating mode. Other settings are not permitted.



Function selector

1. Turn the function selector until **Steam cooking** appears on the text display.
After approx. 3 seconds **Steam cooking setting – In operation** is indicated on the text display.
2. The steam cooking process is now regulated automatically.

Note

When **Steam cooking** flashes on the text display, the oven has not cooled down completely.

Switch the oven off. Wait until the oven has cooled down to room temperature.

Restart the steam cooking setting.

For further information see the operating instructions for the system steam cooking.

Dough proving

– only the main oven

Warning

Never pour cold water into the oven while it is still hot.

Do not use the dough proving until **the oven has cooled down completely** (room temperature).

Use normal tap water only, **not distilled water**.

When making yoghurt, do not put any water in the oven.

Switching ON

1. Carefully pour 50 millilitres of water ($\frac{1}{4}$ glass) onto the floor of the oven cavity.
2. Place the bowl containing the dough onto the middle of a wire shelf inserted at level **1**.
 Do not cover the dough.
3. Close the oven door.



Function selector

4. Turn the function selector until **Dough proving** appears on the text display.
After approx. 3 seconds **Dough proving – In operation** is displayed.

The dough proving process is now controlled automatically.

Note

When **Dough proving** flashes on the text display, the oven is too hot.

Switch the oven off.

Wait until the oven has cooled down to room temperature.

Restart the dough proving.

Yeast dough	Amount of flour	Shelf level	Proving period
Cakes up to	500 g.	1	20–25 min.
Cakes up to	500–750 g.	1	25–30 min.
Dough for plaited loaf	500 g.	1	30–35 min.
Dough for plaited loaf	750 g.	1	30–40 min.
Dough for normal loaf	1000 g.	1	35–60 min.
Jogurt	1 litre milk	1	6 hours

Important

The details given in the table above are average values. They can vary according to the type and amount of dough, as well as the condition of the ingredients, e.g. age and quality of the yeast.

Please read the enclosed cookery book for suggestions on how to make subsequent use of the dough.

Switching OFF

Turn the function selector to the 0 position.

Before you start baking, remove the water left inside the oven. If any traces of lime are left behind, they can be dissolved with a little vinegar and wiped off using clear water.

Cleaning and Care

Important cleaning basics

For cleaning, do not use abrasives, no corrosive cleaners, and no sharp objects.

Do not scratch off burnt-in food residues, but soak them off with a moist cloth and dishwashing detergent.

Cleaning products we particularly recommend can be purchased from our customer service.

Appliance exterior

Stainless steel/ aluminium front

Use commercially available detergents applied to a soft, moistened cloth or a chamois.

Do not use aggressive cleaning agents, abrasive sponges, or coarse cleaning cloths.

On heavy soiling use commercial cleaning agents on matted stainless steel/aluminium surfaces.

Please observe the manufacturer's instructions.

Enamel and glass

Use commercially available detergents applied to a soft, moistened cloth or a chamois.

Oven door pane

The temperature of the pane inside the oven door is reduced by a heat-reflecting coating.

The reduced temperature ensures that visibility through the oven door window is not impaired.

When the oven door is open, this coating may have a bright appearance. This is quite normal and does not indicate a quality defect.

Oven interior

Clean the oven after each use, especially after roasting or grilling.

Food remnants burn in when the oven is reheated. The baked in remnants are very difficult to remove once burnt in.

Note:

To prevent soiling use:

- **CircoTherm hot air.** The CircoTherm hot air mode causes less soiling than the others.
- the universal pan **to bake** very moist cakes.
- suitable utensils (frying pan) **for frying.**

For easier cleaning

you can switch on the oven lamp and take off the oven door.

For cleaning the mating surface of the oven door at the front of the oven, the door should be removed.

Use hot soapy water or a vinegar solution.

It is best to use oven cleaner if the oven is very dirty. Only use oven cleaner in a cold oven.

We recommend cleaning gels because these can be applied with greater precision.

 Do not clean the warm oven with any of the cleaning products specifically designed for this purpose.

Leave the oven open so that it can dry after cleaning.

Note:

Enamel is baked on at very high temperatures. This can cause some slight colour variation. This is normal and does not affect the function. Do not use coarse scouring pads or strong cleaning agents to remove such discolorations.

The edges of thin trays cannot be completely enamelled. As a result, these edges can be rough. Anti-corrosion protection is guaranteed.

Enamel areas in the oven

Catalytic oven surfaces

Cleaning the catalytic surfaces of the oven

The rear wall, top and side walls of the oven is coated with self-cleaning enamel. The surface cleans itself while the oven is in operation. Large splashes sometimes only disappear after the oven has been used several times.

Never use oven cleaner on the catalytic surfaces of the oven.

Should the enamel become slightly stained, this will not affect its self-cleaning properties.

EasyClean Main oven

The oven cleaning function featured in your oven is intended to help you keep your oven neat and tidy. An amount of cleaning solution is vaporised automatically. The combined effects of heat and steam soften the soil deposits on the oven wall enamel and facilitate their removal.

Caution:

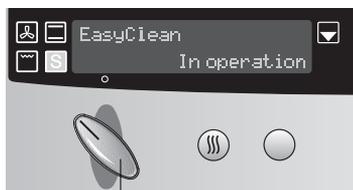
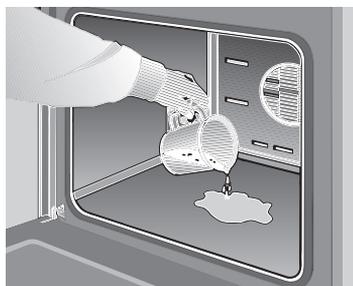
Never pour cold water into the oven while it is still hot.

The cleaning system can only be activated **when the oven has cooled down completely** (room temperature).

Use normal water only, and **no distilled water**.

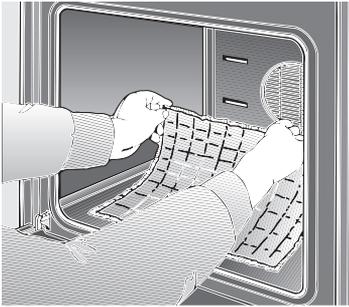
Activate oven cleaning:

1. Remove the baking sheet and the universal pan from the oven. The wire shelf may remain in the oven.
2. Pour approx. 400 ml of water mixed with a little dishwashing detergent into the floor pan of the oven cavity.
In the case of heavy soil build-up, you may wish to allow the cleaning solution to soak in for a while before you activate the cleaning function.
3. Close the oven door.
4. Turn the function selector until **EasyClean** appears on the text display.
After approx. 3 seconds **EasyClean In operation** is displayed.
The cleaning aid runs automatically.
The programme ends after 21 minutes.
A signal sounds and **EasyClean End** is indicated on the text display.
When **EasyClean** flashes on the text display, the oven has not cooled down completely.
Switch the oven off and wait until it has cooled down to room temperature.
Restart **EasyClean**.



Function selector

After deactivating the oven cleaning function



Cleaning tips:

Never leave the residual water in the oven for any length of time, e.g. overnight.

1. Open the oven door and pick up the remaining water with a large absorbent sponge cloth.
2. Using the detergent-soaked sponge cloth, a soft brush or a plastic pot scrubber, wipe of the oven interior.

Stubborn soil remnants can be removed with a cleaning scraper for glass-ceramic.

Caution: Use the scraper carefully, and do not apply the tool at too flat an angle, because the enamel could be scratched!

3. Calciferous deposits may be removed with a cloth soaked in vinegar.
4. Wipe clean with clear water and dry with a soft cloth (do not forget to wipe under the oven door seal).

Cleaning tips:

If the oven is heavily soiled, the procedure may be repeated after the oven has cooled.

If the oven is heavily soiled with grease, e.g. after roasting or grilling, we would recommend rubbing any stubborn dirt with detergent before activating the oven cleaning function.

After cleaning, leave the oven door in its slanted detent position, i.e., at a 30-degree angle, to allow the interior enamel surfaces to dry thoroughly.

1. Place the oven door into the slanted detent position, at an angle of approximately 30 degrees.
2. Turn the function selector until **Circotherm** appears on the text display.
3. Reduce the oven temperature with the temperature selector until **50° C** is displayed. Duration: approximately 5 minutes.
4. Then switch the oven off.

Rapid drying

Oven Cleaning

– mini oven

Automatic oven cleaning

Oven cleaning is a regeneration programme. If the self-cleaning panels in the oven are no longer adequately cleaned during normal day-to-day operation, they will be regenerated with this function. They will then be fully functional again.

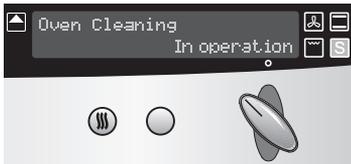
Take the accessories and utensils out of the oven.

Before switching on automatic oven cleaning, thoroughly clean the areas of the oven that do not have self cleaning panels, e.g. enamelled areas such as the oven floor, inner door. This will prevent residue from burning in.

You can select the duration of automatic oven cleaning via the electronic clock.

⚠ The oven becomes very hot during automatic oven cleaning – always keep children away.

Setting procedure



1. Rotate the function selector until **Oven Cleaning** is text displayed.

The indicator light **S** comes on and **In operation** is text displayed.

The oven heats for 1 hour at **270° C**.

When Oven Cleaning is complete, a signal sounds, and **finished** is displayed.

Switching off oven cleaning

2. Rotate the temperature selector and the function selector to 0.

The oven is cooled by the fan which continues running.

When the oven has cooled down

Remove the grease film from the parts which are not self-cleaning with a damp cloth.

Wipe the salt residue off the self-cleaning parts with a damp cloth.

Replacement side, roof and rear panels are available from customer service.

Note: exchange of roof and rear panels should only be carried out by an approved service engineer.

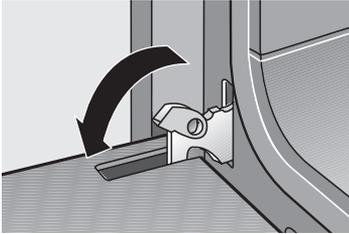
Removing/installing the oven door

Oven door

Note: To make the manual cleaning steps following the automatic oven cleaning function more convenient, the appliance features the following options.

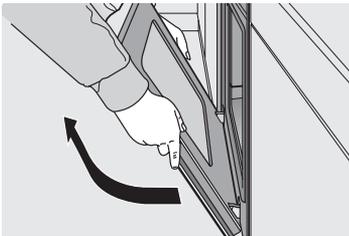
Removing the oven door

1. Fully open the oven door.
2. Move the catch levers on the right and left-hand sides to the fully open position.



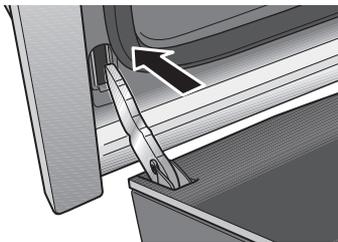
3. Placing the door at an upward angle toward you, grasp the door with both hands and lift it out of the hinges toward you.

When pulling the door out, make sure that you do not reach into the hinge. There is a risk of injury.

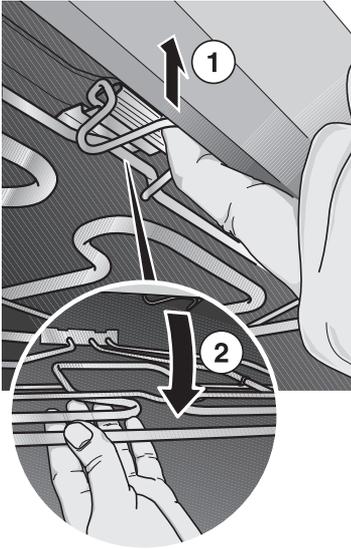


Hanging the oven door

1. Set both hinges into their respective receptacles on the left and right, and swing the oven door downward.
2. Close the catch levers on the left and right.
3. Close the oven door.



Lowering the heating element



In order to clean the oven ceiling more easily turn down the grill heating element.

Warning: The heating element must have cooled down.

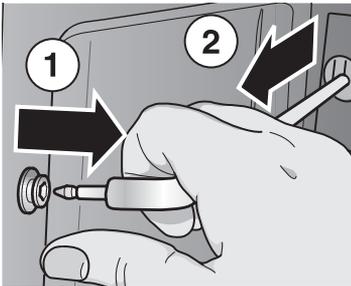
1. Press the retaining clip upward until you hear the click.
2. Hold the heating element and fold it down.

After cleaning

Fold the heating element back up.

Pull the retaining clip forward and press it up until it clicks into place.

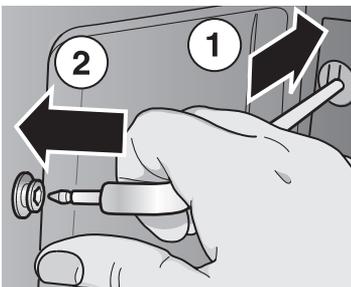
Shelf support



Removing

1. Pull the shelf support out of its bearing bush.
2. Remove the shelf support.

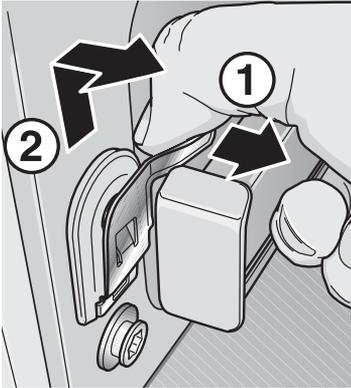
Clean the shelf support using washing-up liquid and pan scrapers or brushes.



Attaching

After cleaning, re-install the shelf support, following the instructions in reverse order.

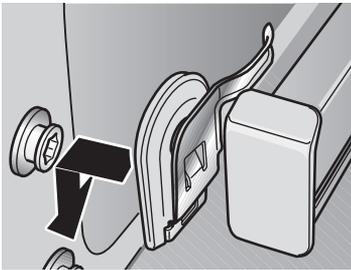
Telescopic pull-outs



Removing

1. Press the coach spring down.
2. Push the telescope upwards and remove it.

Clean the telescopic pull-outs using washing-up liquid and pan scrapers or brushes.



Attaching

Insert the telescopic pull-out at the rear.

Insert the telescopic pull-out into the guide and press down until it locks into position.

Always insert the telescopic pull-outs all the way.

Do not close the oven door until all telescopic pull-outs have been inserted.

Attention: The telescopic pull-outs become hot when the oven is on. Risk of burns when the telescopic pull-outs are pulled out

Note
Mini oven

⚠ Only 1 pair of telescopic rails may be installed in the mini oven (shelf position 1 **or** 2).

Service and Repair Information

In the event of problems or repairs that you cannot solve or perform yourself, our customer service will be happy to help. Check the customer service directory for a customer service facility in your area.

Caution: Calling the customer service because of an operator error can be very costly!

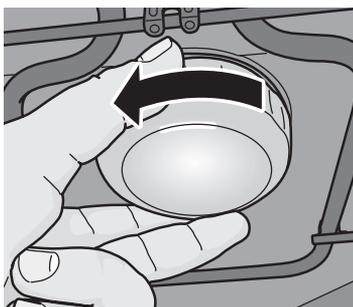
E No and FD No

You can find this information on the appliance's nameplate. The nameplate is located on the appliance, behind the oven door, on the left bottom edge of the oven.

In the event of a customer service request, please have the following information handy:

E-Number	FD
----------	----

Replacing the oven light



Caution: Unplug the appliance or remove the fuse! By actuating the miniature circuit-breaker or by unscrewing the fuses in the fuse box in your house.

1. To prevent damage, place a dish towel into the cold oven.
2. Unscrew the lamp cover by turning it counter-clockwise.
3. Replace the lamp.
 - Type: Incandescent bulb E 14, 220 – 240 V, 40 W, heat-resistant to 300° C
 - You may obtain this bulb from your customer service or from your appliance dealer.

Replacing the oven door seat

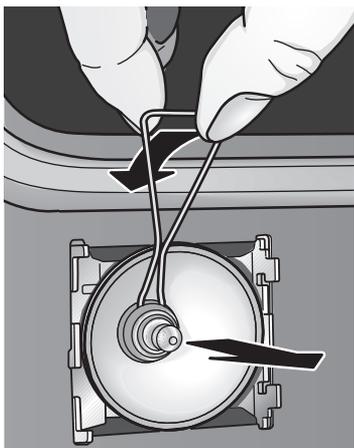
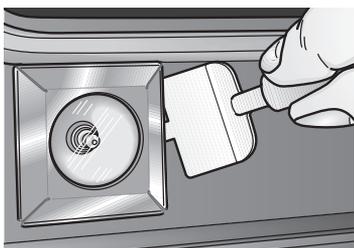


Remove the defective oven door seal by simply unhooking it.

You may obtain the new oven door seal from your customer service.

Replacing the halogen bulb for NeffLight

Replacement bulbs and auxiliary tool are available from customer service.



Only a technician may work on the appliance electronics.

Before starting such work, isolate the appliance: By actuating the automatic circuit breakers or unscrewing the fuses in the fuse box in your house.

Before replacing the halogen bulb, detach the oven door.

⚠ Halogen bulbs become very hot when switched on. Even some time after they have been switched off, there is a risk of burns.

1. Take the auxiliary tool, insert it into the slot and prise out the cover.

2. Pull out the halogen bulb with the other auxiliary tool.

3. Replace the halogen bulb,

Attention: Plug-in bulbholder.

Take hold of the halogen bulb with a clean cloth.

- Halogen bulb type G4, 12 volts, 20 watts, heat-resistant up to 300 °C.
- Halogen bulbs are available from customer service.

Note

If the light does not function, check whether the bulbs have been inserted correctly.

Trouble-shooting Guide

Calling the customer service is not always really necessary. In some cases, you can remedy the situation yourself. The following table may contain some helpful tips.

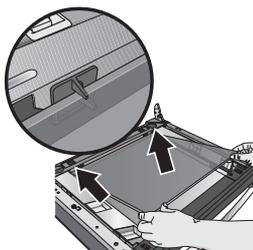
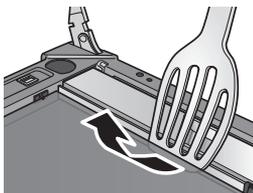
Important general safety guidelines:

Service or repair work on the electronic components may only be performed by a qualified expert. Without exception, prior to starting such repairs, the appliance must be disconnected from the mains. This may be accomplished by tripping the automatic fuse or by removing the fuse from the fuse box that controls your flat or apartment.

Problem	Possible cause	Remedy
. . . if there is a general failure of all electrical functions, i.e., the control lamps have suddenly ceased to function.	Defective fuse	Check the fuse in the fuse box, and replace if required.
. . . if liquids or thin viscous dough are distributed at a visibly uneven thickness?	The appliance has not been placed or installed plumb-and-level.	Level the appliance using the leveling feet, or check the installation.
. . . if the oven suddenly stop functioning?	The electronic clock is set to an automatic timing cycle.	Set electronic clock to operation without automatic timer: 1. Press the ◀▶ button. 2. Reset ON time → to 0:00.
. . . if the oven suddenly stop functioning?	Automatic timer switched OFF oven.	Set electronic clock to operation without automatic timer: Press the ◀▶ button.
. . . if the oven suddenly stop functioning and the electronic clock flashes 0:00?	The power supply was briefly interrupted.	Reset the time of day.
. . . if rrr is displayed?	The power supply was briefly interrupted.	Re-activate the electronic clock and oven control.
. . . if a foreign language is indicated on the display.	Wrong operating language set or the power supply was briefly interrupted.	Select new language. (see "Language for the text display").

Problem	Possible cause	Remedy
. . . when Controls locked appears on the display?	The oven is locked (child safety).	Turn the function selector anticlockwise from 0 to Oven lighting and back again three times . Control locked disappears.
. . . when Permanent lock appears on the display?	The oven is locked (child safety).	Turn the function selector anticlockwise from 0 to Oven lighting and back again six times . Permanent lock disappears.
. . . when the symbols on the control panel light up, but the oven does not heat up?	The oven has been locked against unauthorised use (demo mode).	Turn the function selector from Large grill to Small grill and back again five times. <input type="checkbox"/> Demo OFF must appear on the display.
. . . if electronically control functions fail?	Energy pulses (e.g. lightning flash).	Reset the relevant functions.
. . . when the indicator lamp for oven functions does not light up red when cleaning (main oven) or dough proving mode is switched ON?	Temperature inside oven cavity is still too high. Defective control lamp.	Prior to using the oven cleaning function, the oven must be allowed to cool completely. Replacement only by an authorised expert.
. . . if the telescopic extension rails can no longer be pushed in all the way?	Bearing misalignment after cleaning.	Initially, pull out the telescopic extension rails all the way.

Problem	Possible cause	Remedy
. . . if smoke is generated during roasting or grilling?	Roasting temperature too high. Wire shelf or universal pan slid in incorrectly.	Place wire shelf into universal pan and insert together in shelf position.
. . . if enamelled slide-in parts show mat bright stains?	Normal occurrence due to dripping meat juices.	Not available.
. . . if the glass pane or window of the oven door become clouded?	Normal occurrence, due to existing temperature difference.	Switch on the oven for app. 5 minutes at 100° C.
. . . if the oven shows increasing condensation water?	Normal occurrence, e.g. in the case of cakes with very moist topping (fruit) or roasts.	Briefly open the oven door occasionally during baking or roasting, wipe up the condensation water after operation.
. . . if the panes of the oven door are dirty on the inside after some time of use?	Normal soiling.	<p>Remove the oven door and place it facing down on a clean and soft surface.</p> <p>Take hold of the door glass next to the hinges, disengage and raise slightly. Remove the door glass towards the hinges.</p> <p>Lift and disengage inner door glass, e.g. using a spatula, on one side and then lift and disengage on the other side.</p> <p>Attention! The light duct must not be cleaned as it is very sensitive to scratches.</p> <p>Installation after cleaning: Insert inner door glass into the holder. First engage the right side and then the other side.</p> <p>Hang door glass and press down next to the hinges until it clicks into place.</p>



Assembly Instructions

For the installer
and kitchen expert!

Important installation notes

Properly dispose of **packaging materials**.

Do not use **oven door handle** for transporting or handling the unit during installation.

WARNING: Connection and first start of the appliance may only be performed by an authorised specialist.

Connection have to be made using a mains connection cable not lighter than H05RR-F 300 V / 500 V Rubber Flexible Cable or H05VV-F 300V / 500V PVC Flexible Cable.

Rated consumption, rated voltage and type no. of the appliance:

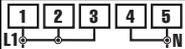
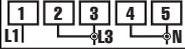
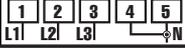
See appliance nameplate behind the oven door to the left beneath the side edge of the oven.

The unit's nameplate is located at on the sidewall of the unit.

Electrical safety of the appliance can be ensured only if the equipment earth in the building installation has been installed according to regulations.

A separator must be installed in the household circuit. A suitable separator is a switch that has a contact gap of more than 3 mm and interrupts all poles. Other examples are LS switches, fuses and contactors.

The **connection diagramm** is located on the rear panel of the appliance.

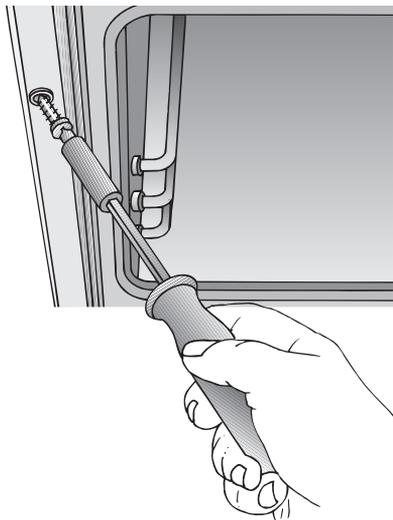
220-230V~		
380-400V2N~		
380-400V3N~		

In the case of repairs interrupt all power connections to the unit.

The properly installed appliance must be covered on all sides in such a fashion that not even components with rough insulation are exposed to the touch.

The cover must be removable with tools only.

Installation of the built-in oven



Push the built-in oven into the installation roughing of the conversion cabinet and align the unit until it is in a **level position**.

Open the oven door and, using one screw on each side, fasten the built-in oven to the side strips of the conversion cabinet.

When screwing in the two screws (enclosed in a bag with the built-in oven), ensure that they are pointing outwards at a slight angle. Please use these screws only.

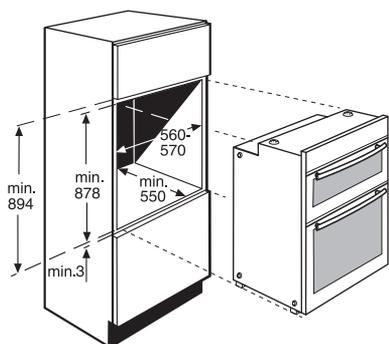
Verify that the built-in oven is positioned securely and in a **level position**, and that the required installation dimensions have been maintained.

In units featuring telescoping extensions, these may not move by themselves.

In units featuring EasyClean, after filling 0,4 l of cleaning solution into the recess in the oven floor, the liquid must not spill toward the front.

Furniture programmes

Cooker conversion cabinets from virtually all lines of kitchen furniture are suitable for installing the built-in oven. However, the veneers or plastic laminates on the conversion cabinets must be applied with heat-resistant cement (90° C). If plastic laminates or cement are not sufficiently heat-resistant, warping, bubbling or detachment of the finish may result.



Sommaire

Remarques importantes	58	Horloge électronique	68
Emballage et appareil usagé	58	Le bandeau de commande	68
Avant l'encastrement	59	Fonctions de l'horloge	68
Consignes de sécurité	59	Heure du jour	69
Causes de dommages	61	Minuterie	69
Votre nouvelle cuisinière	62	Minuterie automatique	70
Le bandeau de commande	62	Fonctions en option	71
Modes de service du four	62	Modes de service du four	72
Interrupteurs escamotables	63	Fonctions Air pulsé	72
Niveau d'enfournement	63	Fonctions conventionnelles	73
NeffLight – grand four	64	Fonctions gril	74
Accessoires	65	Fonctions spéciales	75
Avant la première utilisation	66	Utilisation du four	77
Langue d'affichage du texte	66	Enclenchement du four	77
Premier nettoyage	67	Chauffage rapide	78
Premier chauffage	67	Température actuelle du four	78
Nettoyage ultérieur	67	Coupure du four	78
Heure du jour	67	Equipements de sécurité	80
		Verrouillage	80
		Verrouillage permanent	81
		Coupure automatique de sécurité	81

Sommaire

Cuisson de gâteaux	82
Conseils et astuces	83
Rôtissage	84
Grillades	86
Gril à air pulsé	87
Gril à incandescence	87
Décongélation et mijotage	88
Dégeler avec CircoTherm Air pulsé	88
Position decongelation	90
Position cuisson vapeur – grand four	91
Position étuve – grand four	92
Nettoyage et entretien	94
Remarques importantes	94
Revêtements catalytiques du four	96
Système de nettoyage Hydrolyse – grand four	97
Nettoyage du four – petit four	99

Retirer la porte du four	100
Éléments chauffants	101
Grille suspendue	101
Dispositifs télescopiques	102
Pannes et réparations	103
Que faire en cas de panne?	105

Instructions de montage

Notice destinée à l'installateur
et au revendeur

Remarques importantes	108
Encastrement four électrique à encastrer	109

Service consommateurs France
01.49.48.32.10

Remarques importantes



Lisez attentivement la présente notice d'emploi avant d'utiliser votre appareil pour la première fois. Elle contient des informations importantes non seulement pour votre sécurité mais aussi pour l'utilisation et l'entretien de l'appareil.

La présente notice d'emploi vaut pour plusieurs versions de l'appareil. Elle peut contenir des descriptions d'accessoires ne figurant pas dans votre appareil.

Rangez la présente notice de montage et d'emploi soigneusement pour pouvoir la remettre à un futur propriétaire de l'appareil.

Emballage et appareil usagé

Pour le transport, cet appareil a été conditionné dans un emballage destiné à le protéger. Tous les matériaux constitutifs de l'emballage sont compatibles avec l'environnement et recyclables. Aidez à éliminer l'emballage dans le respect de l'environnement.

Les appareils usagés ne sont pas des déchets dénués de valeur. Une mise au rebut respectueuse de l'environnement permet d'en récupérer de précieuses matières premières.

Avant de mettre l'ancien appareil au rebut, rendez-le inutilisable et collez dessus une étiquette portant la mention suivante «Attention Ferraille!»



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE relative aux appareils électriques et électronique usagés (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

Pour obtenir les coordonnées d'un centre de recyclage ou des informations sur les moyens actuels de mise au rebut, veuillez consulter votre revendeur ou l'administration de votre municipalité.

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 la cuisinière. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, vous perdez tout droit à la garantie.

Consignes de sécurité

Four chaud



L'utilisation de votre appareil n'est autorisée qu'après qu'il a été correctement incorporé.

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

Utilisez la cuisinière uniquement pour préparer des aliments.

Ouvrir prudemment la porte du four. De la vapeur chaude peut s'échapper.

Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du four ni les résistances chauffantes. Risque de brûlures!

Eloignez impérativement les enfants.

Ne vous éloignez pas de l'appareil pendant la cuisson de graisse ou d'huile. Si la graisse et l'huile surchauffant, ils risquent de s'enflammer.

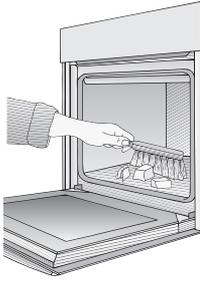
Ne jamais conserver des objets inflammables dans le four. Risques d'incendie!

Ne posez jamais d'objets inflammables sur la table de cuisson. Risque d'incendie!

Ne posez jamais, sur les foyers très chauds, les cordons d'alimentation d'appareils électriques.

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

Risque de court-circuit!



Enlevez complètement du four les résidus d'emballage comme par exemple les petites boulettes de polystyrène.

Attention: les rails de sortie s'échauffent pendant la marche du four. Faites très attention aux risques de brûlure lorsque le dispositif télescopique est en position sortie.

Pour les rôtis ou les grillades, veuillez n'utiliser que des ustensiles résistant à la chaleur.

Réparations

Les réparations inexpertes sont dangereuses.

Risque d'électrocution!

Seul un technicien de service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations.

Si l'appareil est défectueux, débranchez le fusible dans le boîtier à fusibles.

Appelez le service après vente.

Causes de dommages

Plaque à pâtisserie, feuille alu ou vaisselle sur la sole du four

N'enfournez pas de plaque à pâtisserie sur la sole du four. Ne recouvrez pas la sole du four de feuille alu. Ne placez pas de vaisselle sur la sole du four. Cela crée une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson ne correspondent plus et l'émail sera endommagé.

Pièces enfournables

Enfournez doucement ces pièces pour éviter de les endommager.

Papier sulfurisé

Lorsque vous utilisez la fonction chaleur tournante , ne déposez pas le papier seul dans le four (par exemple pendant l'échauffement du four). Le ventilateur de chaleur tournante pourrait aspirer le papier, ce qui endommagerait le chauffage et le ventilateur.

Eau dans le four

Ne verser jamais d'eau dans le four chaud. Ceci endommagerait l'émail.

Jus de fruit

En présence de gâteaux aux fruits très juteux ne garnissez pas trop la plaque. Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives. Utilisez de préférence la lèchefrite à bords hauts.

Refroidissement avec la porte du four ouverte

Ne laissez refroidir le four qu'en état fermé. Ne coincez rien dans la porte du four. Même si vous n'ouvrez la porte du four qu'un petit peu, les façades de meubles voisins peuvent être endommagées avec le temps.

Joint du four fortement encrassé

Si 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. Veillez à ce que le joint du four soit toujours propre.

Porte du four utilisée comme assise

Ne montez pas ou ne vous asseyez pas sur la porte du four.

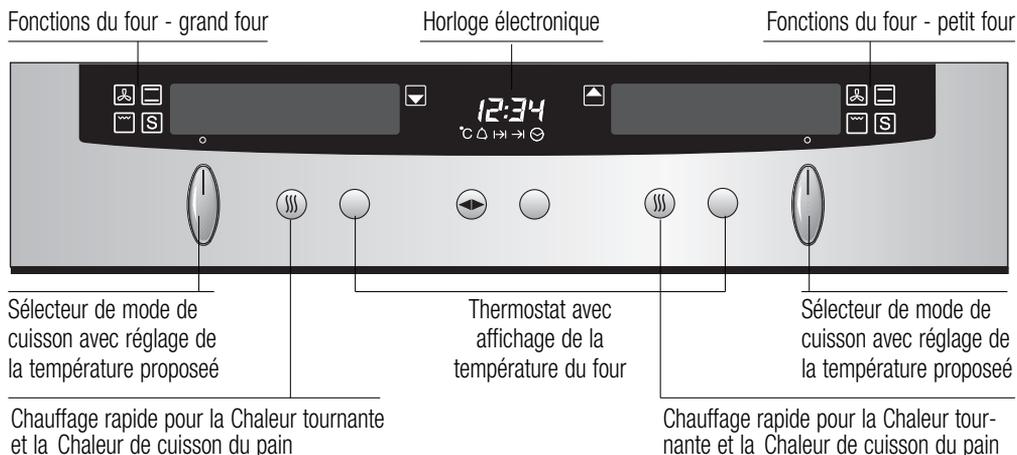
Entretien et nettoyage

N'utilisez pas de nettoyeur haute pression ni de nettoyeur à jet de vapeur.

Votre nouvelle cuisinière

Vous découvrez ici votre nouvel appareil. Nous vous expliquons les fonctions offertes par le bandeau de commande, ses commandes et ses voyants. Vous recevez des informations sur les modes de service et sur les accessoires livrés d'origine.

Le bandeau de commande



Modes de service du four

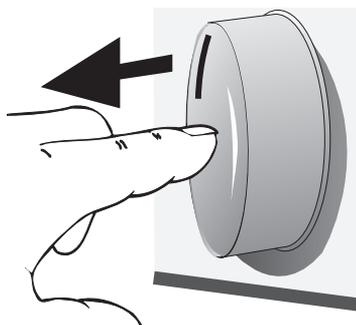
-  **Fonctions Air pulsé**
 - Circotherm Air pulsé
 - Position décongélation
 - Position Pizza
 - Position cuisson du pain
-  **Fonctions gril**
 - Gril grande surface
 - Gril petite surface
 - Gril air pulsé
-  **Fonctions conventionnelles**
 - Chaleur voute/sole
 - Chaleur de sole
-  **Fonctions spéciales**
 - Position cuisson vapeur, pour ensemble de cuisson à la vapeur (disponible comme accessoire en option dans le commerce spécialisé)
 - Position étuve
 - Nettoyage hydrolyse
 - Nettoyage du four
 - Eclairage du four

Remarques:

Chaque fonction du four enclenche l'éclairage du four à l'exception de la fonction Nettoyage du four.

Vous pouvez rajouter le chauffage rapide  à la chaleur tournante et à la chaleur de cuisson du pain.

Interrupteurs escamotables



Pour faire sortir et escamoter une manette, appuyez dessus. Elle doit se trouver dans les deux cas en position éteinte.

Niveaux d'enfournement

Petit four



Votre four présente 2 niveaux d'enfournement.

Les niveaux d'enfournement se comptent du bas vers le haut.

Ces niveaux sont marqués contre le four.

Grand four



Votre four présente 4 niveaux d'enfournement.

Les niveaux d'enfournement se comptent du bas vers le haut.

Ces niveaux sont marqués contre le four.

Lors de la cuisson avec chaleur tournante , ne pas utiliser le niveau d'enfournement »2« car cela générerait le brassage de l'air.

Vous pouvez insérer les grilles suspendues et les rails télescopiques à la hauteur d'enfournement voulue.

Ce système facile à enficher permet des manipulations simples et rapides lors du changement des grilles suspendues et des rails télescopiques.

NeffLight Grand four

Le four a été équipé d'un éclairage supplémentaire "NeffLight":

Tournez le sélecteur de mode de fonctionnement pour l'amener sur la position Eclairage du four. La NeffLight s'allume.

Avantage:

- Eclairage optimal à tous les niveaux.
- Illumination par l'avant des produits en cours de cuisson.
- Lorsque vous regardez dans le four, aucune ampoule pour vous aveugler dans le champ de vision.

Commutateur à contact intégré dans la porte

Lorsque vous ouvrez puis refermez la porte, la NeffLight s'éteint puis s'allume automatiquement.

Economies d'énergie

Pour économiser de l'énergie, vous pouvez désactiver la NeffLight. Tournez le commutateur à contact à droite. Pour réactiver la NeffLight, tournez le commutateur à nouveau à droite.



Accessoires

Fournitures de série:

Lèche-frite avec grille



Grille



2 Plaque à pâtisserie en émail



Vous trouverez d'autres accessoires dans le commerce spécialisé:

N° de réf.

Lèche-frite	Z 1232 X0
Lèche-frite à revêtement anti-adhérent	Z 1233 X0
Poêle en verre	Z 1262 X0
Moule à soufflé	Z 1272 X0
Plaque à pâtisserie en alu	Z 1332 X0
Plaque à pâtisserie en émail	Z 1342 X0
Plaque à pâtisserie, à revêtement anti-adhérent	Z 1343 X0
Plaque à pizza	Z 1352 X0
Grille à pâtisserie/de rôtissage à bords recourbés	Z 1432 X0
Grille à pâtisserie/de rôtissage en treillis serré	Z 1442 X0
Plaque de rôtissage	Z 1512 X0
Kit montable ultérieurement – Dispositif télescopique individuel	Z 1784 X0
Ensemble de cuisson à la vapeur	N 8642 X0
Pierre à cuire le pain	Z 1912 X0
Antenne-radio pour mise à l'heure automatique de l'horloge électronique	Z 1980 X0
Faitout émaille	Z 9930 X0

Remarque:

La tôle du four ou la lèche-frite peuvent se déformer pendant que le four fonctionne. Ceci est dû aux importants changements de températures. Ceci arrive notamment lorsque seule une partie de la tôle est recouverte ou si l'on y a déposé des produits congelés tels que par exemple une pizza.

Cette déformation disparaît d'elle-même durant la cuisson, le rôtissage ou pendant que la grille fonctionne.

Avant la première utilisation

Langue d'affichage du texte

Vous pouvez faire afficher les textes en sept langues différentes.

Changement de langue

En position de réglage de base, le texte s'affiche en allemand.

Vous avez le choix entre plusieurs langues.

Exemple: grand four

Modifier le réglage de base



Sélecteur de mode de cuisson

Thermostat

Le sélecteur de mode de cuisson doit se trouver en position éteinte.

1. Maintenez la touche du chauffage rapide  appuyée jusqu'à ce que la mention **Sprache Deutsch** ("langue: allemand") s'affiche.

Exemple: français



Sélecteur de mode de cuisson

Thermostat

2. Tournez le thermostat jusqu'à que la langue voulue s'affiche.

La langue choisie s'active 3 secondes plus tard.

Premier nettoyage

Sortez les accessoires du four.

Enlevez complètement du four les résidus d'emballage comme par exemple les petites boulettes de polystyrène.

1. Passer un chiffon humide et doux sur les surfaces extérieures de l'appareil.
2. Sortez du four la grille suspendue et les rails télescopiques.
3. Nettoyer le four et les accessoires avec une solution d'eau chaude additionnée d'eau de vaisselle.

Respectez les instructions figurant dans la notice d'emploi jointe à la plaque de cuisson.

Premier chauffage

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, vous devrez régler l'horloge électronique sur l'heure actuelle.

Faites chauffer le four vide pendant 30 minutes environ. Pour ce faire, réglez la température sur 240° C et le chauffage de voûte et de sole.

Nettoyage ultérieur

Nettoyer le four avec une solution d'eau chaude additionnée d'eau de vaisselle.

Montez la grille suspendue et les rails télescopiques.

Heure du jour

Réglage



0:00 clignotent à l'afficheur une fois réalisé le branchement électrique de l'appareil ou après une panne de courant.

Appuyez sur la touche ◀ puis réglez l'heure actuelle à l'aide du bouton rotatif (exemple: 15:00 heures).

Pour corriger l'heure actuelle, appuyez sur la touche ▶ jusqu'à ce que le symbole ⌚ clignote. Ensuite, réglez l'heure.

Remarque: si vous avez réglé une fonction automatique ou la minuterie, impossibilité de corriger l'heure du jour. (Effacement: voir la rubrique Horloge électronique).

Horloge électronique

Vous pouvez actionner l'horloge électronique avec une main. Pour cela, après avoir appuyé sur la touche, réglez l'heure à l'aide du bouton rotatif. Vous pouvez procéder au réglage tant que l'affichage clignote (4 secondes).

Le bandeau de commande



Remarque

La température actuelle du four ne s'affiche que pendant le contrôle de la température.

Fonctions de l'horloge

Minuterie △

Minuterie comptant à rebours (sur 24 h max.).

Période de service l→

Coupure automatique. Pendant un mode de service, réglez une durée (6 h max.) au bout de laquelle l'appareil doit automatiquement s'éteindre.

Mode Présélection →

Allumage et extinction automatiques. Vous définissez quand le four doit s'allumer automatiquement et au bout de combien de temps il doit s'éteindre à nouveau (24 heures maximum).

Heure actuelle ☺

Pour modifier l'heure actuelle ou régler à nouveau l'horloge après une coupure de courant.

Effacer des temps

Effacer des réglages de temps : minuterie, période de service et mode Présélection.

Heure du jour

Réglage



0:00 clignotent à l'afficheur une fois réalisé le branchement électrique de l'appareil ou après une panne de courant.

Appuyez sur la touche ◀▶ puis réglez l'heure actuelle à l'aide du bouton rotatif (exemple: 15:00 heures).

Pour corriger l'heure actuelle, appuyez sur la touche ▶ jusqu'à ce que le symbole ☹ clignote. Ensuite, réglez l'heure.

Remarque: si vous avez réglé une fonction automatique ou la minuterie, impossibilité de corriger l'heure du jour. (Effacement: voir la rubrique Horloge électronique).

Minuterie



1. Appuyez sur la touche ▶ jusqu'à ce que le symbole 🔔 clignote puis réglez la durée (exemple: 5 minutes).

La durée restante s'affiche après l'enclenchement.

2. Une fois la durée écoulée, un signal retentit et le symbole 🔔 clignote. Pour couper prématurément le signal sonore, appuyez sur la touche ▶.

Minuterie automatique pour le grand four

Durée de marche Coupure automatique



Vous pouvez allumer et éteindre le four par le biais de l'horloge automatique.
La minuterie automatique convient le mieux avec les plats qui ne demandent pas beaucoup d'attention.

La cuisson de la pâtisserie ou du rôti commence immédiatement et dure le temps souhaité.

1. Sélectionnez le mode de service et la température du four.
2. Appuyez sur la touche ◀▶ jusqu'à ce que le symbole I→ clignote puis réglez la durée de marche par le bouton rotatif (exemple: 1 heure et 30 minutes).
Une fois le réglage terminé, l'heure actuelle s'affiche env. 4 secondes plus tard.
Le symbole I→ signale la marche automatique.
3. Une fois la durée écoulée (exemple: 1 heure et 30 minutes), un signal sonore retentit et le symbole → clignote.
Le four s'éteint automatiquement. Pour couper prématurément le signal sonore, appuyez sur la touche ◀▶.
4. Eteignez le four.
5. Pour arrêter la marche automatique, appuyez une nouvelle fois sur la touche ◀▶.

Mode Présélection de l'heure Allumage et extinction automatiques



La cuisson de la pâtisserie ou du rôti commence à une heure ultérieure choisie par vous et dure le temps réglé.

1. Sélectionnez le mode de service et la température du four.
2. Appuyez sur la touche ◀▶ jusqu'à ce que le symbole I→ clignote puis réglez la durée de marche par le bouton rotatif (exemple: 1 heure et 30 minutes).
3. Appuyez sur la touche ◀▶ jusqu'à ce que le symbole → clignote puis réglez l'heure de fin de fonctionnement par le bouton rotatif (exemple: 12 heures 30).
Une fois le réglage terminé, l'heure actuelle s'affiche env. 4 secondes plus tard.
Le symbole → signale la marche automatique.



Contrôle, correction et annulation des réglages

Remarques

4. Le four s'allume automatiquement (exemple: ~~11:00~~ heures) et s'éteint automatiquement (exemple: ~~12~~ heures ~~30~~) aux heures programmées.
5. Une fois la durée écoulée, un signal retentit et le symbole → clignote. Pour couper prématurément le signal sonore, appuyez sur la touche ◀▶.
6. Eteignez le four.
7. Pour arrêter la marche automatique, appuyez une nouvelle fois sur la touche ◀▶.

1. Pour contrôler vos réglages, appuyez sur la touche ◀▶ jusqu'à ce que le symbole clignote.
2. Si nécessaire, vous pouvez corriger les réglages à l'aide du bouton rotatif.
3. Si vous voulez effacer vos réglages, ramenez l'heure choisie sur ~~0:00~~ puis éteignez le four.

La minuterie et la fin de la période de service peuvent être programmées au maximum 24 heures à l'avance.

Vous pouvez à tout moment lire les réglages en appuyant sur la touche ◀▶ appropriée.

Fonctions en option

Masquage de l'affichage

1. Appuyez pendant 7 secondes sur la touche ◀▶. Au bout de ce temps, la mention s'assombrit mais l'horloge et les activités qui étaient affichées continuent de fonctionner en arrière-plan.
2. Pour enclencher l'affichage, appuyez un bref instant sur la touche ◀▶.

Assombrissement de l'affichage

L'affichage s'assombrit automatiquement entre 22 heures et 6 heures.

Antenne radio (accessoire en option)

L'horloge électronique peut être équipée d'un boîtier de mise à l'heure automatique qui corrige systématiquement tout écart horaire et réinitialise l'horloge après une coupure de courant (voir la section intitulée "Accessoires en option")

Mode de service du four

Voici une vue d'ensemble des fonctions offertes par votre four : fonctions à air pulsé, fonctions conventionnelles, fonctions du gril et fonctions spéciales. Les fonctions du four se subdivisent en différents modes :

Fonctions

Air pulsé

CircoTherm Air pulse

Parmi les fonctions à air pulsé figurent :

Un système chauffant monté dans le paroi arrière du four brasse l'air échauffé dans le four, ce qui assure une excellente transmission de la chaleur aux rôtis et gâteaux.

Avantages:

- Cuisson simultanée des pâtisseries et rôtis sur jusqu'à 3 niveaux à la fois
- La cuisson et le rôtissage ne sont possibles qu'à un niveau d'enfournement à la fois
- Salissement réduit du four
- Délais courts de démarrage de la cuisson
- Faibles températures dans le four
- Décongélation en douceur, pour sélectionner la **position de décongélation**, voir la section intitulée "Décongélation et mijotage".

Position Pizza

Sur cette position, la chaleur de sole vient s'ajouter à la chaleur tournante.

Avantages:

- Préparation fraîche de mets très fondants (par ex. pizzas et gâteaux) à la face inférieure croustillante.
- Convient par ex. pour les produits surgelés (pizzas, frites, etc.)

Position cuisson du pain

Position cuisson du pain avec chaleur tournante.
Réglage entre 180 et 220° C.

Remarque

Chauffage rapide

Vous pouvez rajouter cette fonction à l'air pulsé.

Fonctions conventionnelles

Parmi les fonctions conventionnelles figurent les suivantes :

Chaleur voûte/de sole (Système de chauffage conventionnel)

Les serpentins chauffant montés sur la sole et sous la voûte du four transmettent la chaleur par rayonnement aux gâteaux et rôtis.

La cuisson et le rôtissage ne sont possibles qu'à un niveau d'enfournement à la fois.

Avantages:

- Cuisson de gâteaux à garniture humide, des pizzas et des quiches.

Chaleur de sole

Si la fonction "chaleur de sole uniquement" a été choisie, seul s'allume le serpentin situé sur la sole du four.

Avantages:

- Convient particulièrement aux aliments et pâtisseries dont la face inférieure doit dorer ou former une croûte.

 Utilisez cette fonction uniquement peu de temps avant la fin de la cuisson ou du rôtissage.

Fonctions gril

Parmi les fonctions du gril figurent les suivantes :

Gril grande surface

Le serpentin situé contre la voûte du four produit la chaleur. Elle est transmise par rayonnement aux aliments à cuire.

Avantages:

- Cette fonction convient particulièrement bien aux morceaux de viande minces et plats tels que les steaks, les petites saucisses, le poisson, les légumes et les toasts
- Toute la surface du gril s'échauffe
- Convient particulièrement bien en présence de grandes quantités.

Gril petite surface

Avantages:

- Seule la surface médiane du gril s'échauffe
- Convient particulièrement bien en présence de petites quantités
- Economies d'énergie

Gril air pulsé

La fonction "gril air pulsé" allume et éteint alternativement le serpentin du gril et le ventilateur.

La chaleur produite par le serpentin est répartie uniformément dans le four.

Avantages:

- Cette fonction convient particulièrement bien aux volailles et aux grosses pièces de viande.

Fonctions spéciales

Parmi les fonctions spéciales figurent les suivantes :

Position cuisson vapeur – grand four

Pour ensemble de cuisson à la vapeur (disponible comme accessoire en option dans le commerce spécialisé).

Position étuve – grand four

Ce niveau de chaleur crée dans le four des conditions ambiantes permettant à la pâte de lever de façon optimale.

Température: 35–38° C

Humidité de l'air: 75–100%

Avantages:

- Augmentation rapide et uniforme du volume de la pâte
- La pâte ne sèche pas
- Aucune formation de peau, d'où d'excellentes conditions pour poursuivre sa transformation et lui donner une forme.
- Absence de facteurs extérieurs (courants d'air par ex.) susceptibles de porter préjudice à la levée de la pâte.
- Confection de yaourts.

Nettoyage hydrolyse – grand four

Pour vous simplifier le nettoyage, le four a été équipé d'un accessoire de nettoyage. Un système de vaporisation de solution nettoyante chaude à commande automatique décolle les résidus tombés sur l'émail. Ces derniers sont ensuite faciles à enlever.

Pour plus de renseignements, lisez la section intitulée "Nettoyage et entretien".

Avantages:

- Nettoyage du four plus facile
- Ménagement des surfaces émaillées du four
- Ecologie de la méthode.

Nettoyage du four – petit four

Le nettoyage du four est un programme de régénération. Lorsque les pièces autonettoyantes présentes dans le four cessent de se nettoyer suffisamment, cette fonction permet de les régénérer. Ensuite, elles redeviennent entièrement fonctionnelles.

Éclairage du four

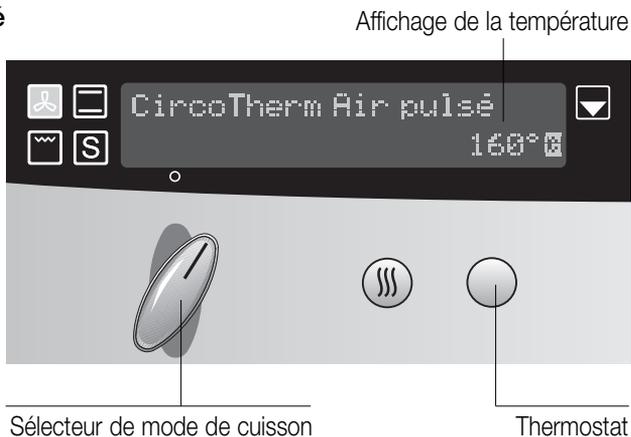
L'éclairage du four s'enclenche. Au bout de 30 minutes, il s'éteint de lui-même. Le four ne chauffe pas.

Utilisation du four

Grand et petit four

Enclenchement du four

Exemple: Circotherm Air pulsé
– grand four



Avant d'allumer votre four, décidez quel mode de service vous voulez utiliser.

Tournez le sélecteur de fonctions vers la droite jusqu'à ce que le mode de service souhaité s'affiche sous forme de texte.

L'appareil propose une température, laquelle s'affiche et l'éclairage du four s'allume.

Modifier la température

A l'aide du sélecteur de mode de cuisson, vous pouvez augmenter ou baisser la température proposée par pas de 5° C.

Remarques

Position cuisson vapeur, Position etuve, Nettoyage hydrolyse et Nettoyage du four.

→ La température de l'appareil est réglée sur une valeur fixe non modifiable.

Voyant

Pendant la phase d'échauffement et de reprise du chauffage, la mention °C s'affiche rétro éclairée.

Chauffage rapide

Enclenchement

Vous pouvez ajouter le chauffage rapide aux fonctions CircoTherm Air Pulsé et Position cuisson du pain.

Appuyez sur la touche .

La mention **Chauffage rapide** s'affiche.

Coupure prématurée

Appuyez sur la touche . La mention **Chauffage rapide** s'éteint et la séquence du même nom s'interrompt.

Température actuelle du four – grand four



Pendant la phase d'échauffement, vous pouvez faire afficher env. 5 secondes la température régnant actuellement dans le four.

Pour ce faire, appuyez sur la touche .

Ceci ne vaut pas pour la position de cuisson à la vapeur, la position étuve (de fermentation), le nettoyage hydrolyse, l'éclairage du four et la position de décongélation.

Coupure du four

Pour éteindre le four, ramenez le sélecteur de mode de cuisson sur la position 0.

Toutes les fonctions s'effacent.

Après l'extinction de l'appareil, il se peut que le ventilateur continue de tourner un certain temps pour refroidir le four.

Indicateur de chaleur résiduelle du four

La plage de températures actuelle s'affiche :

Chaleur résiduelle élevée plus de 120 °C
Chaleur résiduelle réduite 60–120 °C.

Plages de températures des différents systèmes de chauffage

Fonctions air pulsé 	Température proposée, en ° C	Plage de température en ° C
CircoTherm Air pulsé	160	40–200
Position décongelation	–	Sans réglage de température
Position Pizza	220	50–275
Position cuisson du pain	200	180–220

Fonctions conventionnelles 	Température proposée, en ° C	Plage de température en ° C
Chaleur voute/sole	170	50–275
Chaleur de sole	200	50–225

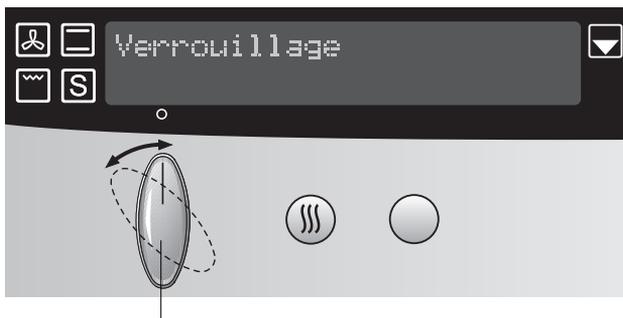
Fonctions gril 	Température proposée, en ° C	Plage de température en ° C
Gril grande surface	220	50–275
Gril petite surface	180	50–275
Gril air pulsé	170	50–250

Fonctions spéciales 	Température proposée, en ° C	Plage de température en ° C
Position cuisson vapeur	–	Réglage fixe
Position etuve	–	Réglage fixe
Nettoyage hydrolyse	–	Réglage fixe
Nettoyage du four	–	Réglage fixe

Équipements de sécurité

Lorsque le verrouillage est actif, impossible d'allumer le four par inadvertance ou que d'autres personnes non autorisées le fassent (par ex. les enfants en s'amusant). Ce verrouillage peut servir de protection enfants.

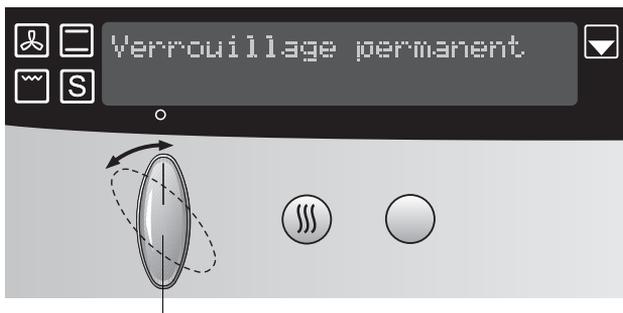
Verrouillage



Sélecteur de mode de cuisson

1. Tournez le sélecteur de mode de cuisson **3 fois** à gauche, rapidement, de la position 0 vers celle de l'éclairage du four puis revenez en position de départ. La mention **Verrouillage** s'affiche.
2. Pour déverrouiller, tournez le sélecteur de mode de cuisson **3 fois** à gauche, rapidement, de la position 0 sur celle de l'éclairage du four puis revenez en position de départ. La mention **Verrouillage** s'éteint et vous pouvez utiliser le four comme à l'habitude.

Verrouillage permanent



Sélecteur de mode de cuisson

1. Pour activer le verrouillage permanent, tournez le sélecteur de mode de cuisson **6 fois** à gauche, rapidement, de la position 0 sur celle de l'éclairage du four puis revenez en position de départ.
La mention **Verrouillage permanent** s'affiche.
2. Pour pouvoir utiliser le four lorsque le verrouillage permanent a été activé, tournez le sélecteur **3 fois** vers la gauche, de la position 0 vers la position de l'éclairage du four, puis revenez sur 0.
La mention **Verrouillage permanent** s'éteint et vous pouvez utiliser le four comme à l'habitude.
Le verrouillage permanent se réactive 30 secondes après l'extinction de l'appareil.
3. Pour désactiver le verrouillage permanent, tournez le sélecteur **6 fois** de suite vers la gauche, de la position 0 sur celle de l'éclairage du four, puis revenez sur zéro.
La mention **Verrouillage permanent** s'éteint et vous pouvez utiliser le four comme à l'habitude.

Coupeure automatique de sécurité

Selon le réglage, le four s'éteint automatiquement au bout d'un temps compris entre 30 minutes et 30 heures. La mention **Coupeure de sécurité** s'affiche.

La coupeure survient uniquement si l'appareil est resté longtemps sans que vous ne modifiez ses réglages.

Dès que vous utilisez le thermostat ou le sélecteur de fonction, l'appareil se rallume. Le texte de la **coupeure de sécurité** s'éteint.

Cuisson de gâteaux

Cuisson dans des moules



Posez toujours les moules en milieu de four.

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

Remarques

Avec les moules clairs à parois minces ou avec les moules en verre, les temps de cuisson s'allongent et le gâteau ne brunit pas aussi uniformément.

Modifiez le réglage de la chaleur pour obtenir une dorure plus ou moins prononcée.

Si un gâteau se morcelle au démoulage, sélectionnez une durée de cuisson plus longue ou réglez la chaleur un peu plus bas.

Cuisson sur plaques



L'inclinaison de la plaque doit toujours regarder vers la porte du four

Enfournez doucement ces pièces pour éviter de les endommager.

Enfournez toujours les plaques jusqu'à la butée.

N'utilisez s.v.p. que des plaques d'origine.

Cuisson dans des moules en fer blanc



CircoTherm Air pulsé Niveau 1



Chaleur de voûte/de sole Niveau 1

Le fond du gâteau a trop bruni:

Vérifier la hauteur d'enfournement.

Réduisez la durée de cuisson et sélectionnez si nécessaire une température plus faible.

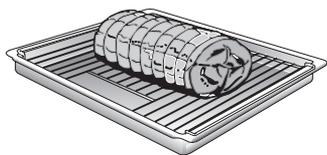
Le fond du gâteau est trop clair:

Vérifier la hauteur d'enfournement. Rallongez la durée de cuisson, choisissez une température de cuisson plus faible ou utilisez une plaque noire.

Conseils et astuces

Le fond du gâteau moulé est trop clair	Retirer du four les plaques à pâtisserie qui ne servent pas ou la plaque universelle.
Le fond du gâteau cuit au moule est trop clair	Ne pas poser le moule sur la plaque à pâtisserie mais.
Le fond du gâteau ou du biscuit a trop bruni	Enfourner le gâteau ou le biscuit à un niveau plus élevé
Le gâteau est trop sec	Hausser légèrement la température du four, programmer une durée de cuisson un peu plus courte
Gâteau trop liquide à l'intérieur	Réduisez un peu la température de cuisson. Remarque: le fait de hausser les températures ne permet pas de raccourcir les temps de cuisson (extérieur cuit, intérieur crû). Rallongez un peu le temps de cuisson. Laissez la pâte lever plus longtemps. Mettez moins de liquide dans la pâte.
Le fond des gâteaux moulés ou en pain brunit trop avec la chaleur tournante	Ne pas poser le moule directement devant les orifices de sortie d'air situés sur la paroi arrière du four.
Si le gâteau est très fondant (gâteau aux fruits par ex.), il dégage beaucoup de vapeur dans le four. Cette vapeur se condense sur la porte du four.	Ouvrez brièvement et prudemment la porte du four (1 à 2 fois, plus souvent si la durée de cuisson est assez longue) pour permettre à la vapeur de s'échapper, donc pour réduire radicalement la quantité d'eau condensée.
Gâteau irrégulièrement bruni (four réglé sur la chaleur tournante)	Vérifiez la hauteur d'enfournement.
Le gâteau s'affaisse une fois sorti du four.	Mettez moins de liquide la fois suivante.
Pour économiser de l'énergie	Ne préchauffer le four que si la recette le demande. Les moules sombres absorbent mieux la chaleur. Chaleur résiduelle: si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre le four 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson.

Rôtissage



Rôtissage en récipient ouvert

Posez la grille dans la lèchefrite et enfournez à la même hauteur.

Lorsque la pièce de viande pèse plus de 750 grammes, sa cuisson au four est très économique.

Rincez la lèchefrite ou l'ustensile de rôtissage avec de l'eau puis posez la viande dedans.

Suivant la taille et la nature de la viande à rôtir (viande grasse, volaille), versez sur la plaque universelle $\frac{1}{8}$ ème à $\frac{1}{4}$ de litre d'eau. Enduisez la viande maigre à volonté de matière grasse ou garnissez-la de lamelles de lard.

Le jus de cuisson s'accumule dans la plaque et donne une sauce savoureuse. Décollez ce jus avec de l'eau chaude, faites le cuire, liez-le avec de l'amidon, assaisonnez-le puis passez-le au tamis si nécessaire.

Introduisez le rôti dans le four froid (préchauffage inutile = économie d'énergie).

Rôtissage en récipient couvert

Posez la viande dans un récipient approprié, coiffez-le d'un couvercle adapté puis déposez-le sur la grille du four.

Nous recommandons de cuire les rôtis de boeuf en récipient fermé.

Cuisson sur la grille
(Disponible en option dans les magasins spécialisés).

Poser la grille dans la lèchefrite.

Elle empêche les éclaboussures.

La graisse ou la sauce s'accumulent dans la lèchefrite.



Remarques

Rôtis volumineux et épais, oie, dinde, canard

= Longue durée de cuisson à basse température

Rôtis moyens peu épais

= Durée de cuisson à température moyenne

Petits rôtis minces

= Durée de cuisson courte à une température élevée

Durée de cuisson par cm de viande désossée

env. 13 à 15 minutes

Durée de cuisson par cm de viande à l'os

env. 15 à 18 minutes

Nous recommandons, la première fois, de régler l'appareil sur la plus basse des températures indiquées. Principe général: une température assez basse donne une viande plus uniformément brunie.

Nous recommandons, lors de la cuisson avec , de retourner le rôti au bout de la moitié ou des deux tiers du temps de cuisson environ.

N'utilisez que des ustensiles de cuisson à poignées insensibles à la chaleur.

Préparez les grosses pièces de viande sans grille, directement sur la lèche-frîte.

Vous pouvez faire cuire les pièces de viande plus petites sur feuille d'aluminium. Donner à la feuille la forme d'un moule à bords relevés puis la poser sur la grille.

Une fois le temps de cuisson écoulé, laissez le rôti encore 10 minutes environ dans le four éteint et fermé.

Viande pas cuite à l'intérieur Réduisez un peu la température de cuisson.

Remarque: le fait de hausser les températures ne permet pas de raccourcir les temps de cuisson (extérieur cuit, intérieur crû). Rallongez un peu le temps de cuisson.

Si la viande est très juteuse (par ex. rôti préparé avec une certaine quantité d'eau), elle dégage beaucoup de vapeur dans le four. Cette vapeur se condense sur la porte du four. Ouvrez brièvement et prudemment la porte du four (1 à 2 fois, plus souvent si la durée de cuisson est assez longue) pour permettre à la vapeur de s'échapper, donc pour réduire radicalement la quantité d'eau condensée.

Grillades

Remarques



Prudence lors des grillades.

Eloignez systématiquement les enfants.

Les grillades se déroulent porte du four fermée.

Les températures de grillade sont réglables.

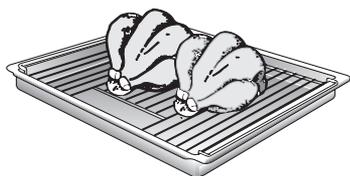
Enfournez toujours ensemble la grille et la plaque universelle.

Posez toujours les aliments à griller au milieu de la grille.

Le serpent de grillade s'éteint automatiquement sur ordre du thermostat anti-surchauffe. Il se rallumera peu de temps après.

Posez la grille dans la plaque universelle et enfournez à la même hauteur.

Gril air pulsé



Pour rendre la volaille ou le rôti particulièrement croustillants (rôti de porc avec sa couenne).

Utilisez la grille et la plaque universelle. Retournez les gros rôtis environ à la moitié du temps de cuisson.

Après la grillade, ne posez pas le plat en verre sur une surface froide ou mouillée, mais sur une serviette sèche qui empêchera le plat de se fendre.

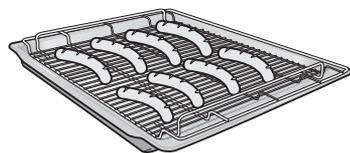
Pendant la cuisson sur la grille, le four peut s'encrasser plus ou moins suivant la nature de la viande. Pour cette raison, nettoyez-le après chaque utilisation pour éviter que les résidus ne "cuisent" et s'incrustent contre les parois.

Retournez la volaille aux 2/3 de la cuisson environ. Percez la peau du canard ou de l'oie sous les ailes pour que la graisse puisse s'écouler.

Une fois le temps de cuisson écoulé, laissez le rôti encore 10 minutes environ dans le four éteint et fermé.

Gril à incandescence

Gril grande surface



Cette fonction convient aux aliments plats et de petite taille.

Utilisez toujours ensemble la grille et la plaque universelle.

Retournez la grillade aux 2/3 de la cuisson environ.

Appliquez à volonté un mince film d'huile sur la grille et sur la grillade.

Gril petite surface



Décongélation et mijotage

Dégeler avec CircoTherm Air pulsé

Remarques importantes

Pour décongeler et faire cuire des produits congelés ou surgelés, n'utilisez que la fonction CircoTherm Air pulsé.

Toujours respecter les indications portées par les fabricants de produits surgelés sur leurs emballages.

Après décongélation, les produits congelés et surgelés (la viande surtout) ont besoin de temps de cuisson plus courts que les produits frais, la surgélation provoquant en quelque sorte une "précuisson".

Si vous mettez de la **viande surgelée** dans le four, rajouter au temps de cuisson le temps nécessaire à la décongélation.

Toujours décongeler la **volaille surgelée** avant de la faire cuire car il faut en enlever les abats.

Cuire le **poisson surgelé** aux mêmes températures que le poisson frais.

Les **plats précuisinés surgelés** présentés en barquettes d'aluminium peuvent être enfournés simultanément en assez grand nombre dans le four.

Hauteurs d'enfournement

En présence d'une plaque:

niveau d'enfournement **1**

En présence de deux plaques:

niveau d'enfournement **1 + 3** du grand four.

Les **températures** n'ont que valeur indicative.

Elles sont influencées par la forme et la quantité de produit surgelé.

Dégongélation et faire cuire

Produits surgelés crus ou aliments puisés dans le congélateur. Toujours les décongeler à 50°C. Risque de dessèchement si la température de décongélation est plus élevée.

Décongeler à 130–140° C les plats précuisinés surgelés emballés **sous feuille aluminium ou dans des récipients fermés en aluminium.**

Décongeler et échauffer les **pâtisseries surgelées** à une température comprise entre 100 et 140° C. Appliquer une mince pellicule d'eau sur le pain, les petits pains ou les gâteaux à la levure pour que la croûte acquière meilleure allure.

Décongeler les gâteaux secs surgelés sur plaque à 160–170° C pendant 20 à 30 minutes.

Décongeler les **gâteaux humides surgelés sur plaque** (garnis de fruits) à 170° C pendant 30 à 50 minutes. Pour ce faire, emballer le gâteau dans de l'aluminium pour que la garniture ne se dessèche pas.

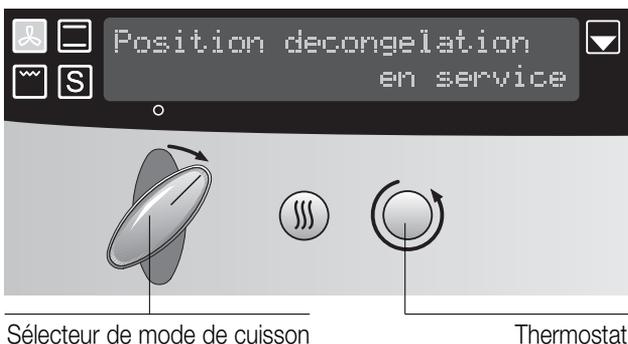
Décongeler et cuire les **toasts surgelés** (prégarnis) à 170° C pendant 20 minutes env.

Pizza surgelée:

Veillez respecter les consignes du fabricant.

Position décongelation

Seulement pour les pâtisseries délicates (tartes à la crème par ex.).



Enclenchement

1. Tournez le sélecteur de fonctions jusqu'à ce que la mention **Circotherm Air pulsé** s'affiche.
2. Réduisez la température du four à l'aide du thermostat, jusqu'à ce que la mention **Position décongelation – en service** s'affiche.

Le ventilateur sur la paroi arrière du four tourne sans chauffage.

3. A partir de maintenant, la régulation de la décongelation a lieu automatiquement.

Faites décongeler le gâteau pendant 25 à 45 minutes, suivant sa taille.

Ensuite, sortez-le du four et laissez-le décongeler 30 à 40 minutes supplémentaires.

En présence de petites quantités (portions), ramenez la durée de décongelation à 15 – 20 minutes et la décongelation hors four à 10 – 15 minutes.

Coupure

Amenez le sélecteur de mode de cuisson sur la position 0.

Position cuisson vapeur

– grand four

Attention

La mise en service ne pourra avoir lieu qu'avec le système de cuisson à la vapeur (disponible comme accessoire en option dans le commerce spécialisé).

N'utilisez la position de cuisson à la vapeur que dans le four entièrement froid (revenu à la température ambiante).

Comme mode de service, n'utilisez que la position de cuisson à la vapeur. D'autres applications ou modes de service ne sont pas admis.



Sélecteur de mode de cuisson

1. Tournez le sélecteur de fonctions jusqu'à ce que la mention **Position cuisson vapeur** s'affiche. Au bout de 3 secondes environ, la mention **Position cuisson vapeur – en service** s'affiche.
2. A partir de maintenant, la régulation de la cuisson à la vapeur a lieu automatiquement.

Remarque

Si la mention **Position cuisson vapeur** clignote, ceci signifie que le four ne s'est pas encore entièrement refroidi.

Éteignez le four. Attendez jusqu'à ce que le four soit revenu à la température ambiante. Ensuite, réglez à nouveau le four sur Position cuisson vapeur.

La notice d'utilisation accompagnant le système de cuisson à la vapeur contient d'autres consignes. Consultez-la.

Position étuve

– grand four

Attention

Ne versez jamais d'eau froide dans le four très chaud.

Utilisez la position étuve uniquement après que **le four a complètement refroidi** (une fois revenu à la température ambiante).

N'utilisez que de l'eau du robinet normale.

N'utilisez pas d'eau distillée.

Lorsque vous préparez des yaourts, **ne versez pas d'eau dans le four.**

Enclenchement

1. Versez précautionneusement 0,05 litres d'eau (soit env. 50 ml, soit le quart d'un verre d'eau) dans la cuvette de sole du four.
2. Déposez le plat creux contenant la pâte au milieu de la grille puis enfournez le tout au gradin 1.

 Ne recouvrez pas la pâte.

3. Refermez la porte du four.



Sélecteur de mode de cuisson

4. Tournez le sélecteur de fonctions jusqu'à ce que la mention **Position étuve** s'affiche. Au bout de 3 secondes environ, la mention **Position étuve – en service** s'affiche. Maintenant, la fonction étuve est automatiquement réglée.

Remarque

Si la mention **Position étuve** clignote, ceci signifie que le four est trop chaud.

Eteignez le four.

Attendez que le four soit revenu à la température ambiante.

Réglez à nouveau l'appareil sur la position de fermentation.

Pâte à la levure de boulanger	Quantité de farine	Gratin d'enfournement	Durée de levée
Gâteau jusqu'à	500 gr.	1	20 – 25 min.
Gâteau jusqu'à	500 – 750 gr.	1	25 – 30 min.
Pâte pour brioche tressée	500 gr.	1	30 – 35 min.
Pâte pour brioche tressée	750 gr.	1	30 – 40 min.
Pâte à pain	1000 gr.	1	35 – 60 min.
Yaourt	1 litre de lait	1	6 heures

Attention

Les indications figurant dans le tableau sont des valeurs indicatives. Elles peuvent varier selon la nature et la quantité de la pâte, suivant la nature des autres ingrédients, par ex. selon la fraîcheur et la qualité de la levure.

Pour savoir comment poursuivre la préparation de la pâte, veuillez consulter le livre de recettes.

Coupure

Amenez le sélecteur de mode de cuisson sur la position 0.

Avant de cuire la pâte, retirez l'eau restée dans la cuvette sur la sole du four. Si vous détectez la présence de tartre, dissolvez ces résidus calcaires avec un peu de vinaigre puis essuyez ensuite avec un essuie-tout imprégné d'eau propre.

Nettoyage et entretien

Remarques importantes

Pour nettoyer le four, ne pas employer de produit récurant, d'ustensiles à arêtes vives ni de tampons abrasifs.

Ne pas gratter les résidus d'aliments. Les ramollir avec un essuie-tout humide et un peu de liquide pour la vaisselle.

Par le biais du service après-vente, vous pouvez vous procurer des produits de nettoyage particulièrement recommandables.

L'extérieur de l'appareil

Façade en acier inox/ aluminium

Appliquer du liquide pour la vaisselle en vente habituelle dans le commerce sur un chiffon doux humide ou sur une peau de chamois pour fenêtres.

N'utilisez pas de détergents agressifs, d'éponges à dos abrasif ou de chiffons de nettoyage à fibres grossières.

En présence de fortes salissures, utilisez un détergent habituel pour surfaces ternies en acier inoxydable / aluminium. Veuillez tenir compte des consignes de leurs fabricants.

Email et verre

Appliquer du liquide pour la vaisselle en vente habituelle dans le commerce sur un chiffon doux humide ou sur une peau de chamois pour fenêtres.

Bandeau de la porte du four

Pour abaisser la température, le bandeau intérieur en verre logé dans la porte du four présente un revêtement réverbérant la chaleur.

Ce revêtement n'amointrit pas la visibilité du contenu du four.

Porte du four ouverte, ce revêtement peut apparaître comme une couche de couleur claire.

Ce phénomène est normal et ne constitue pas un vice de matière ou de fabrication.

Four

Nettoyez le four après chaque utilisation, en particulier après la cuisson de rôtis ou de grillades. Les salissures risqueraient de cuire sur l'émail la prochaine fois que vous feriez chauffer le four. Si les salissures ont cuit sur l'émail, elles seront très difficiles à enlever.

Remarques :

Pour éviter les salissures, utilisez :

- **Circotherm Air pulsé.** Pendant les travaux avec CircoTherm Air pulsé, le four se salit moins que dans d'autres modes de fonctionnement.
- **Pour faire cuire** des gâteaux à forte teneur en liquide : la lèche-frite.
- **Pour rôtir** : un plat approprié (cocotte).

Pour faciliter le nettoyage

Vous pouvez allumer la lampe et décrocher la porte du four.

Décrocher le joint de la porte pour nettoyer la partie de la façade du four située derrière la porte du four.

Utilisez de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau au vinaigre.

En cas d'encrassement important, utilisez de préférence le produit de nettoyage pour four.

Nous recommandons les détergents pour four sous forme de gel car il est possible de les appliquer de manière ciblée.

 N'effectuez aucun nettoyage à chaud avec des produits nettoyants spécialement prévus pour les fours.

Après le nettoyage, laissez la porte du four ouverte pour qu'il puisse sécher.

A propos:

L'émail est cuit à des températures très élevées.

Ceci peut engendrer des différences de teintes.

Ce phénomène est normal et n'influe en rien sur le fonctionnement de l'appareil. Ne traitez pas ces décolorations avec des tampons à récurer ou avec des nettoyeurs agressifs.

Les bords de plaques minces ne peuvent pas être émaillés complètement. Ils peuvent donc présenter des aspérités. La protection contre la corrosion est garantie.

Surfaces émaillées dans le four

Revêtements catalytiques du four

Nettoyage des surfaces catalytiques dans le four

La paroi arrière, la voûte et les parois latérales sont revêtues d'un émail auto-nettoyant.

Elle se nettoie automatiquement pendant le fonctionnement du four. Des projections plus importantes disparaissent parfois seulement après plusieurs utilisations du four.

N'utilisez jamais de détergent pour four sur les surfaces auto-nettoyantes.

Une légère décoloration de l'émail n'a aucune influence sur l'autonettoyage.

Système de nettoyage Hydrolyse – grand four

Le four est équipé d'une fonction pour vous faciliter son nettoyage. Grâce à l'évaporation à commande automatique d'une solution nettoyante, la chaleur et la vapeur d'eau ramollissent les résidus de cuisson présents sur l'émail. Ils sont ensuite plus faciles à enlever.

Attention:

Ne versez jamais d'eau froide dans le four très chaud.

N'enclenchez cette fonction de nettoyage **qu'une fois que le four a entièrement refroidi** (une fois revenu à la température ambiante).

N'utilisez que de l'eau du robinet normale.

N'utilisez pas d'eau distillée.

Enclenchement:

1. Retirez la plaque à pâtisserie et la plaque universelle du four. La grille peut rester dedans.
2. Dans la cuvette de sole, versez env. 0,4 litres d'eau additionnée d'un peu de liquide pour la vaisselle.
Si l'encrassement est tenace, laissez agir pendant quelques minutes avant d'allumer le four.
3. Fermer la porte du four.
4. Tournez le sélecteur de fonctions jusqu'à ce que la mention **Nettoyage hydrolyse** s'affiche.

Au bout de 3 secondes environ, la mention **Nettoyage hydrolyse en service** s'affiche.

La fonction de nettoyage se déroule automatiquement.

Le programme prend fin 21 minutes plus tard.

Un signal sonore retentit et la mention **Nettoyage hydrolyse terminé** s'affiche.

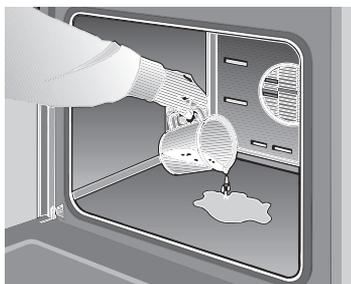
Si la mention **Nettoyage hydrolyse** clignote, ceci signifie que le four n'a pas complètement refroidi.

Ramenez le four en position éteinte et attendez jusqu'à ce qu'il soit revenu à la température ambiante.

Ensuite, réglez à nouveau le four sur **Nettoyage hydrolyse**.

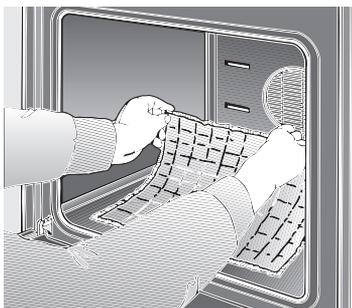
Arrêt du four:

Mettez le sélecteur de fonction en position **0**.



Sélecteur de mode de cuisson

Une fois éteint le dispositif d'aide au nettoyage



Remarques:

Ne laissez pas l'eau restante longtemps dans le four (une nuit entière par exemple).

1. Ouvrir la porte du four puis, à l'aide d'une grande éponge absorbante, éponger l'eau restante.
2. Nettoyer le four avec une pâte-éponge imbibée d'eau additionnée de liquide pour la vaisselle, avec une brosse à brins souples ou une brosse plastique à casseroles.
Les résidus rebelles non encore détachés pourront l'être à l'aide d'un râcloir à lame de verre (pour plaque de cuisson vitrocéramique).
Attention: renir le râcloir correctement, c'est-à-dire pas trop à plat, car il risquerait sinon de rayer l'émail.
3. Les bordures entartrées se traitent avec un chiffon imbibé de vinaigre.
4. Essuyer ensuite avec de l'eau propre puis sécher le four avec un chiffon doux (essuyez également s.v.p. sous le joint de la porte du four).

Remarques:

Si l'encrassement est intense, répéter les opérations de nettoyage une fois que le four a refroidi.

Si la graisse a fortement sali le four après le rôtissage ou les grillades, nous vous recommandons, avant d'enclencher le dispositif d'aide au nettoyage, de verser du produit à vaisselle sur une éponge et de la passer sur les zones encrassées.

Après le nettoyage, laisser la porte du four ouverte pendant 1 heures environ, réglée sur son cran de 30°, ceci pour que les surfaces émaillées aient bien le temps de sécher.

Séchage rapide

1. Laisser la porte du four arrêtée sur son cran de 30° env.
2. Tournez le sélecteur de fonctions jusqu'à ce que la mention **CircoTherm Air pulsé** s'affiche.
3. Réduisez la température du four par le thermostat, jusqu'à ce que **50° C** s'affiche.
Durée: 5 minutes environ.
4. Eteignez ensuite le four.

Nettoyage du four – petit four

Nettoyage automatique du four

Le nettoyage du four est un programme de régénération. Lorsque les pièces autonettoyantes présentes dans le four cessent de se nettoyer suffisamment, cette fonction permet de les régénérer. Ensuite, elles redeviennent entièrement fonctionnelles.

Sortez les accessoires et la vaisselle hors du four.

Avant d'enclencher le nettoyage automatique, nettoyez à fond les surfaces du four qui ne se nettoient pas par elles-mêmes. Cette précaution empêche les résidus de cuire sur les surfaces.

⚠ Pendant son nettoyage automatique, le four devient très chaud. Éloignez systématiquement les enfants.

Réglages



Éteindre le four

Après que le four a refroidi

1. Tournez le sélecteur de fonctions jusqu'à ce que la mention **Nettoyage du four** s'affiche.

Le voyant **S** s'allume et la mention **en service** s'affiche.

Le four chauffe 1 heure à **270° C**.

Une fois le nettoyage du four terminé, un signal sonore retentit et la mention **terminé** s'affiche.

2. Ramenez le sélecteur de fonctions sur la position 0.

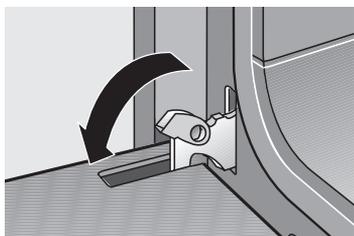
Le ventilateur continue de tourner pour refroidir le four.

A l'aide d'un essuie humide, enlevez la matière grasse présente sur les pièces non auto-nettoyantes.

A l'aide d'un essuie humide, essuyez les résidus de sel présents sur les pièces autonettoyantes.

Vous pouvez vous procurer les pièces latérales, la voûte et la paroi arrière auprès du service après-vente.

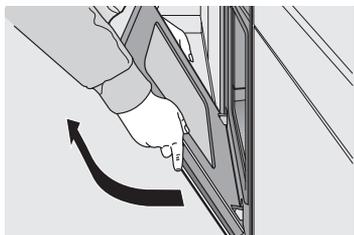
Retirer la porte du four



Remarque: pour nettoyer confortablement après avoir utilisé le dispositif de nettoyage automatique, l'appareil vous offre les possibilités ci-après.

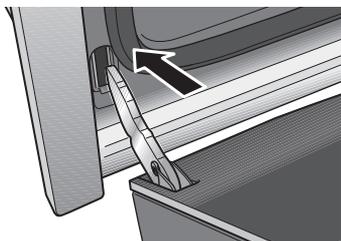
Décrochage

1. Ouvrir la porte du four en grand.
2. Remonter complètement les taquets de verrouillage situés respectivement à droite et à gauche du four.



3. Inclinez la porte du four jusqu'à ce que vous sentiez une résistance. Saisissez la porte des deux côtés, fermez-la un peu plus puis extrayez-la.

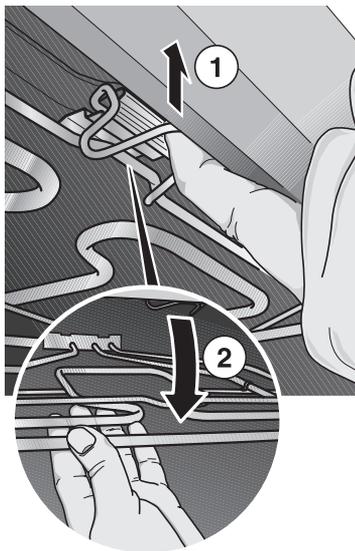
En retirant la porte du four, faites attention à ne pas mettre la main dans la charnière.
Risque de blessures!



Accrochage

1. Introduire les deux charnières dans leurs fixations droite et gauche puis faire basculer la porte du four vers le bas.
2. Rabattre les taquets de verrouillage gauche et droit.
3. Refermer la porte du four.

Abaisser la résistance chauffante



Afin de mieux pouvoir nettoyer la voûte du four, vous pouvez faire pivoter la résistance du gril vers le bas.

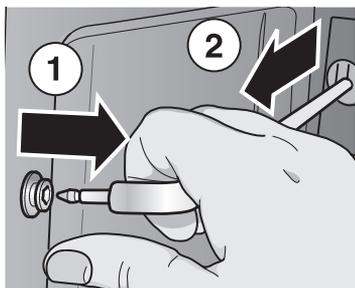
Attention: la résistance doit avoir refroidi.

1. Poussez l'étrier de retenue vers le haut, jusqu'à qu'il enclante de façon audible.
2. Tenez la résistance fermement et rabattez-la vers le bas.

Après le nettoyage

Faites basculer la résistance chauffante vers le haut. Tirez l'étrier en avant puis poussez-le vers le haut jusqu'à ce qu'il enclante.

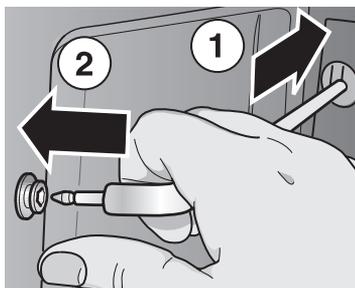
Grille suspendue



Décrochage

1. Tirez la grille hors de sa fixation femelle.
2. Décrochez la grille.

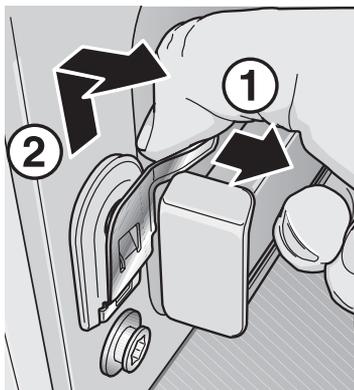
Nettoyez les dispositifs télescopiques avec du produit à vaisselle et une éponge, ou avec une brosse.



Accrochage des grilles

Après le nettoyage, remontez les grilles suspendues dans l'ordre chronologique inverse du démontage.

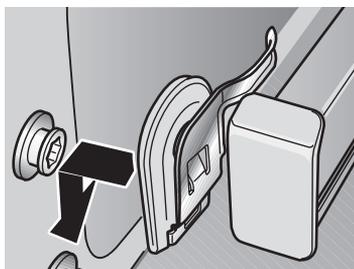
Dispositif télescopique



Décrochage

1. Tirez le ressort à lame.
2. Retenez le ressort à lame et poussez la glissière télescopique vers le haut.

Nettoyez les dispositifs télescopiques avec du liquide pour la vaisselle et une éponge de rinçage, ou avec une brosse.



Accrochage

Accrochez l'arrière du dispositif de sortie télescopique.

Insérez le dispositif dans la glissière puis appuyez sur le dispositif jusqu'à ce qu'il encrante.

Poussez toujours les dispositifs de sortie télescopique jusqu'à la butée.

Ne refermez la porte du four qu'une fois tous les dispositifs complètement rentrés.

Attention: pendant que le four marche, les dispositifs de sortie télescopique deviennent très chauds. Soyez particulièrement prudent lorsqu'ils font saillie hors du four car vous risqueriez de vous brûler.

Remarque concernant le petit four

 Dans le petit four, vous ne pourrez monter qu'une paire de glissières télescopiques (hauteur d'enfournement 1 **ou** 2).

Pannes et réparations

Le service après-vente (S.A.V.) est là pour vous aider en cas de panne ou si des réparations s'imposent que vous ne pouvez effectuer vous-même.

Adresse de votre agence du S.A.V. la plus proche: voir le répertoire des agences.

Attention: l'intervention du S.A.V. n'est pas un service gratuit. Songez-y si vous l'appellez à la suite d'une erreur de manipulation.

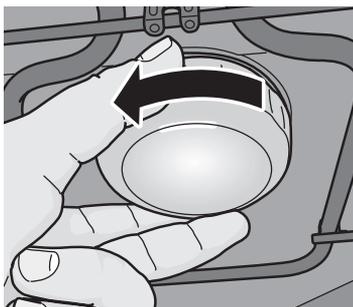
N° E et n° FD

Ces indications figurent sur la plaque de l'appareil. La plaque de l'appareil se trouve derrière la porte du four, à gauche au bas de la bordure latérale du four.

En cas de besoin du S.A.V., veuillez indiquer les n° de réf. E et FD:

N° E	FD
------	----

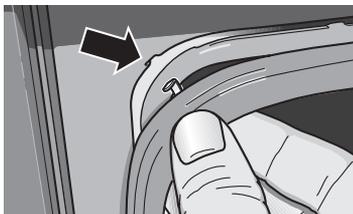
Remplacement de la lampe du four



Attention: mettez le four hors tension soit en coupant le disjoncteur affecté au four, soit en dévissant les fusibles correspondants dans le boîtier à fusibles / disjoncteurs.

1. Pour éviter tout dégât, poser un torchon à vaisselle dans le four froid.
2. Dévisser le capot de la lampe en le faisant tourner à gauche.
3. Remplacer l'ampoule.
 - Type: ampoule à incandescence E14, 220–240 volts, 40 watts, résistante à la chaleur jusqu'à 300°C.
 - L'ampoule est fournie par le S.A.V. ou par votre revendeur spécialisé.

Remplacement du joint de la porte du four



Pour retirer le joint de la porte du four s'il est défectueux, il suffit de le décrocher.

Le S.A.V. vous fournira un joint neuf.

Remplacement de l'ampoule halogène pour la NeffLight

Vous pouvez vous procurer des ampoules de rechange accompagnées de l'outil de montage auprès du service après-vente.

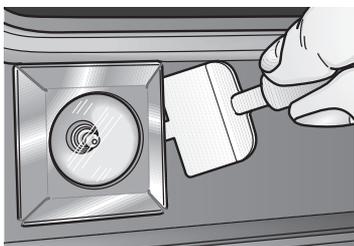
Les travaux sur le système électronique de l'appareil peuvent être réalisés uniquement par un spécialiste.

Avant d'entamer ces travaux, mettez impérativement l'appareil hors tension en désamorçant les disjoncteurs ou en retirant les fusibles des boîtes à fusibles de votre habitation.

Pour remplacer l'ampoule halogène, vous devez décrocher la porte du four.

⚠ Lorsqu'elles sont allumées, les ampoules halogènes deviennent brûlantes. Vous risquez de vous brûler même si elles sont éteintes depuis un certain temps.

1. Prenez l'outil de montage, positionnez-le sur la fente, puis faites sauter le cache-lampe.



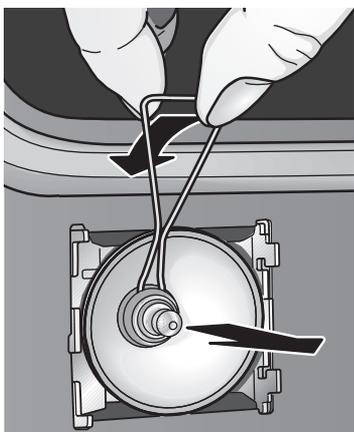
2. A l'aide de l'autre outil d'aide, sortez l'ampoule halogène de sa douille.

3. Remplacez l'ampoule halogène.

Attention: douille à enfoncer.

Ne saisissez l'ampoule halogène qu'avec un chiffon propre.

- Type d'ampoule: G4, 12 volts, 20 watts, résistant à la chaleur jusqu'à 300 °C.
- Vous pouvez vous procurer l'ampoule halogène auprès du SAV.



Remarque

Si l'éclairage ne fonctionne pas, contrôlez si les ampoules sont correctement enfoncées.

Que faire en cas de panne?

Vous n'aurez pas toujours besoin d'appeler le service après-vente. Dans de nombreux cas, vous pourrez vous dépanner vous-même. Le tableau ci-dessous contient quelques astuces et conseils pour y parvenir.

Remarque fondamentale:

Les travaux sur les circuits électroniques de l'appareil ne pourront être confiés qu'à un spécialiste. Mettez impérativement l'appareil hors tension avant d'entamer les travaux (coupez le disjoncteur ou dévissez les fusibles présents dans le boîtier à fusible de votre logement).

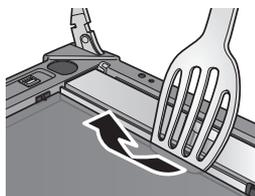
Que faire si ...	Causes possibles	Remèdes
. . . les fonctions électrique sont toutes perturbées, par exemple si subitement les témoins lumineux ne s'allument plus?	Fusible défectueux	Vérifier les fusibles dans le boîtier à fusible et remplacer ceux qui sont défectueux.
. . . le liquide ou une pâte liquide ne s'étalent que d'un côté?	Appareil pas monté ou encastré exactement à l'horizontale.	Vérifier l'encastrement du four.
. . . le four ne fonctionne plus subitement?	Horloge électronique a été programmée pour arrêter la cuisson à heure fixe.	Réglez l'horloge électronique pour la faire fonctionner sans minuterie automatique: 1. Appuyer sur la touche ◀▶. 2. Ramenez la durée de la période de service ↗ sur 0:00.
. . . le four ne fonctionne plus subitement?	La minuterie automatique s'est chargée d'éteindre le four.	Réglez l'horloge électronique pour la faire fonctionner sans minuterie automatique: Appuyer sur la touche ◀▶.
. . . le four ne fonctionne plus subitement et la mention 0:00 clignote à la horloge électronique?	Une brève panne de courant s'est produite.	Réglez à nouveau l'heure actuelle.
. . . la mention rrr apparaît à l'affichage?	Paliers décalés après le nettoyage.	Une coupure de courant s'est produite pendant un bref instant.
. . . les textes s'affichent dans une autre langue?	Vous avez réglé l'appareil sur une autre langue que le français ou une brève coupure de courant s'est produite.	Réglez à nouveau la langue de l'appareil (Voir: Langue d'affichage du texte).

Que faire si ...	Causes possibles	Remèdes
. . . la mention Verrouillage s'affiche?	Le four est verrouillé (protection enfants)	Tournez le sélecteur de mode de cuisson 3 fois à gauche, rapidement, de la position 0 sur celle de l'éclairage du four, puis revenez en position de départ. La mention Verrouillage s'éteint.
. . . la mention Verrouillage permanent s'affiche?	Le four est verrouillé (protection enfants)	Tournez le sélecteur de mode de cuisson 6 fois à gauche, rapidement, de la position 0 sur celle de l'éclairage du four, puis revenez en position de départ. La mention Verrouillage permanent s'éteint.
. . . les symboles du bandeau de commande sont allumés mais que le chauffage du four ne s'allume pas?	Le four a été verrouillé pour empêcher son utilisation par des personnes non autorisées.	Amenez le sélecteur de mode de cuisson 5 fois de la position Grand gril sur la position Petit Gril, puis ramenez-le en position de départ. <input type="checkbox"/> La mention Démonstration désactivée doit s'afficher.
. . . une des fonctions commandées électroniquement tombe en panne?	Impulsions électriques (dues par ex. à la foudre).	Réglez à nouveau les fonctions correspondantes.
. . . après enclenchement de la fonction de nettoyage ou de la position de fermentation le voyant des fonctions du four ne s'allume pas en rouge?	Température trop élevée, due par ex. à une utilisation prolongée du four. Voyant défectueux.	Avant d'utiliser la fonction de nettoyage, attendez que le four se soit entièrement refroidi. Confiez son changement à un spécialiste agréé.
. . . en présence d'un tiroir télescopique, les rails de sortie refusent de rentrer complètement?	Roulements décalés après le nettoyage.	Commencez par sortir les rails complètement.

Que faire si ...	Causes possibles	Remèdes
. . . de la fumée se dégage pendant la cuisson du rôti ou des grillades?	Température de cuisson trop élevée.	Déposez la grille dans la lèchefrite et enfournez-les ensemble au même niveau.
. . . les ustensiles émaillés à enfourner présentent des taches mates et claires?	Phénomène normal dû au jus de viande qui goutte.	Aucun.
. . . la vitre ou le bandeau du four se couvre de buée?	Phénomène normal dû à la différence de température entre l'intérieur et l'extérieur du four.	Réglez le four pendant env. 5 minutes à 100° C.
. . . une forte condensation d'eau se manifeste à l'intérieur?	Phénomène normal par ex. avec les gâteaux dont la garniture contient beaucoup d'eau (fruits par ex.), ou avec les gros rôtis.	Ouvrez de temps en temps la porte du four pendant la cuisson, une fois le four refroidi, essuyez l'eau qui s'est condensée.
. . . après une utilisation prolongée le côté intérieur des bandeaux de la porte du four s'est sali?	Ces salissures sont un phénomène normal.	Décrochez la porte du four puis déposez-la avec la face extérieure sur un support mou et propre.



Saisissez le bandeau en verre de la porte à côté des charnières, décrantez-le puis soulevez-le légèrement. Retirez le bandeau en verre en direction des charnières.



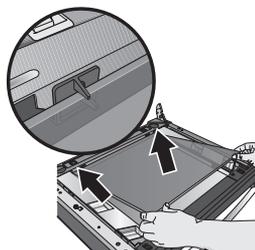
Soulevez le **bandeau en verre de la contre-porte** sur un côté, par ex. avec une spatule à rôtis, puis faites-le décranter. Procédez ensuite de même de l'autre côté.

Attention:

Ne nettoyez pas le canal lumineux car il se raye très facilement.

Remontage après le nettoyage:

Remplacez, dans son logement, le **bandeau en verre de la contre-porte**. Commencez par le côté droit puis passez au côté gauche.



Accrochez le **verre de la porte** et appuyez à côté des charnières pour le faire enclencher.

Instructions de montage

Notice destinée à l'installateur et au revendeur

Remarques importantes

Veuillez respecter les indications relatives à la mise au rebut de **l'emballage**.

Ne pas prendre l'appareil en le saisissant par la **poignée de la porte du four** pour le transporter ou l'installer.

Attention: les travaux de branchement et de mise en service doivent nécessairement être confiés à un installateur agréé.

Utiliser un câble H05RR-F 3 G 1,5² pour le raccordement électrique.

Absorption de courant nominale, tension nominale et numéro de série de l'appareil:

ces informations figurent sur la plaque signalétique de l'appareil située derrière la porte du four, en bas à gauche au niveau de l'arête latérale du four.

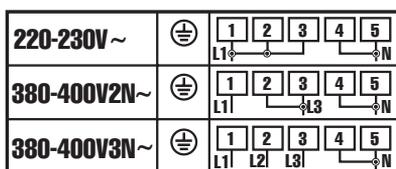
La plaque portant le numéro de série se trouve sur la partie latérale de l'appareil.

La sécurité électrique de l'appareil n'est garantie que si le conducteur de protection a été installé de façon conforme.

Prévoir un dispositif de coupure côté secteur. Valent comme tel les commutateurs dont l'ouverture entre contacts dépasse 3 mm et qui sectionnent tous les pôles. Figurent parmi eux également les disjoncteurs et contacteurs.

Le schéma de branchement

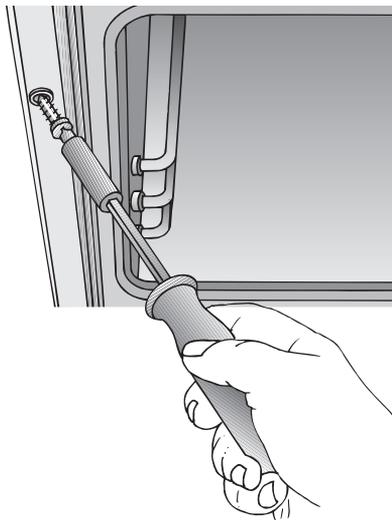
se trouve à l'arrière de l'appareil



En cas de réparations, couper le courant et débrancher l'appareil.

L'appareil encastré de façon conforme doit être recouvert sur tous les côtés de façon à éviter tout contact avec les pièces isolées. Les éléments de recouvrement ne peuvent être enlevés qu'avec des outils appropriés.

Encastrement four électrique à encastrer



Faire glisser la cuisinière dans l'ouverture de l'élément de cuisine prévu à cet effet et l'ajuster **horizontalement**.

Ouvrir la porte du four et fixer la cuisinière aux baguettes latérales de l'élément avec une vis pour chaque baguette.

Au moment du vissage, il faut appliquer les deux vis orientées légèrement obliques en direction de l'extérieur (elles ont été livrées avec le four encastrable, dans un sachet). Veuillez s.v.p. n'utiliser que ces vis.

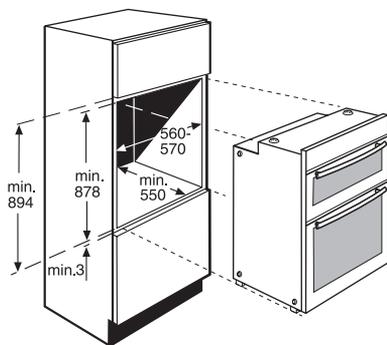
S'assurer que la cuisinière est bien encastrée **horizontalement**, qu'elle est fixe et que les cotes d'encastrement sont bien respectées.

Dans le cas des appareils dotés d'une rallonge télescopique, il convient de veiller à ce que les rails de la rallonge ne puissent bouger.

Sur les appareils offrant la fonction Nettoyage hydrolyse, le liquide ne doit pas couler vers l'avant après que vous en avez versé 0,4 litres sur le fond du four.

Gamme de meubles

La cuisinière peut être installée sur tous les types de l'élément prévu à cet effet à condition toutefois que le contreplacage et les garnitures en plastique soient traités avec une colle résistant aux très hautes températures (90 °C), le revêtement pouvant se déformer ou se détacher le cas échéant.



9000 135 207

Printed in Germany 0806 Es.