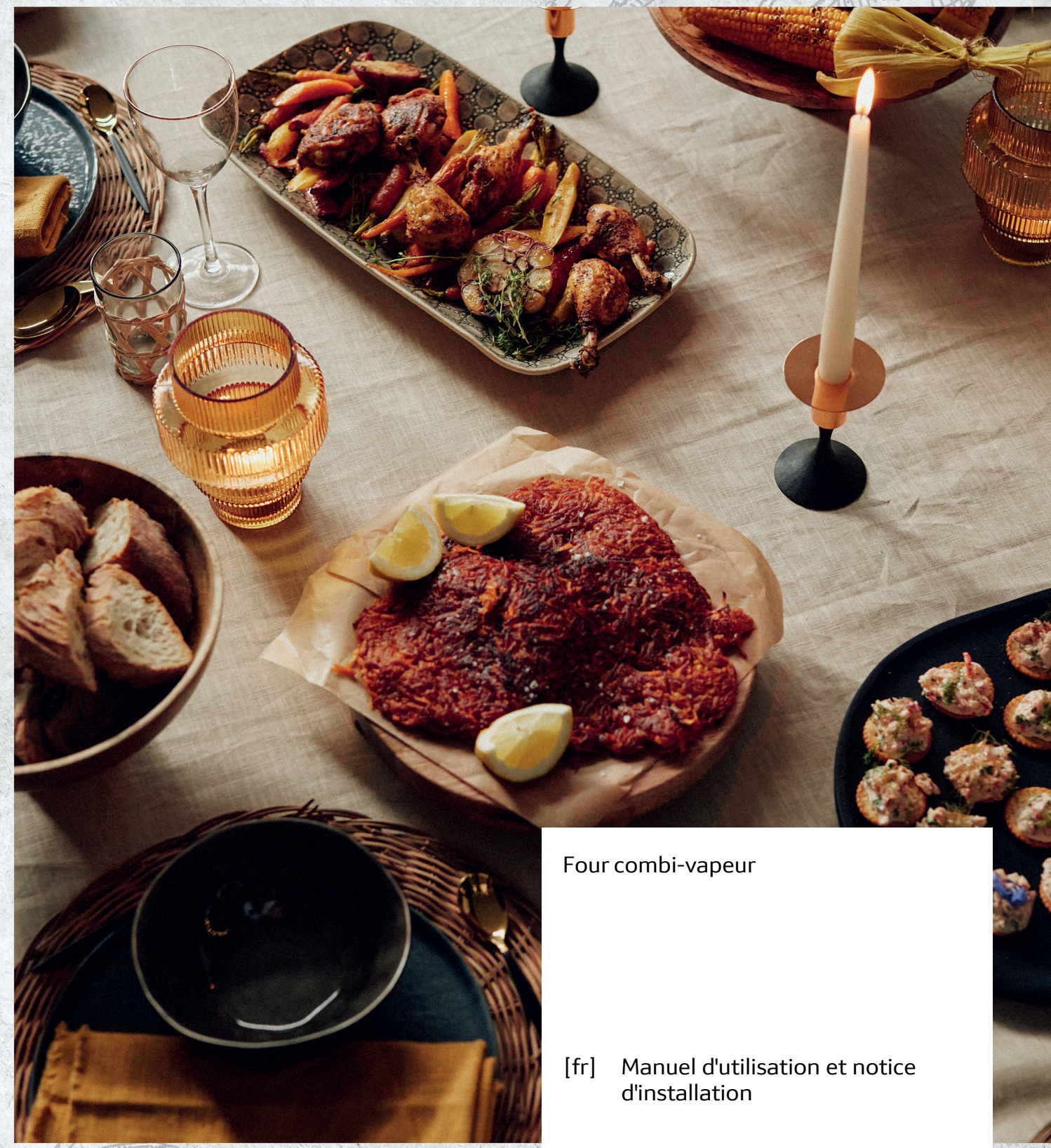
NEFF
cook. create. inspire.



Four combi-vapeur

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

B64FT33.0

Vous pouvez trouver d'autres informations et explications en ligne. Scannez le code QR sur la page de titre.



Table des matières

MANUEL D'UTILISATION

1 Sécurité 2
2 Prévention des dégâts matériels 5
3 Protection de l'environnement et économies d'énergie 6
4 Description de l'appareil 7
5 Fonctions 9
6 Accessoires 11
7 Avant la première utilisation 13
8 Utilisation 15
9 Vapeur 16
10 Fonctions de temps 20
11 Sonde de cuisson 21
12 Plats 23
13 Favoris 25
14 Sécurité enfants 26
15 Préchauffage rapide 26
16 Réglages de base 26
17 Home Connect 28
18 Nettoyage et entretien 30
19 Aide au nettoyage "Easy Clean" 32
20 Nettoyage intensif à la vapeur 33
21 Détartrer 34
22 Séchage 34
23 Supports 35
24 Porte de l'appareil 35
25 Dépannage 39
26 Mise au rebut 42
27 Service après-vente 42
28 Informations concernant les logiciels libres et open source 43
29 Déclaration de conformité 43
30 Comment faire 43

31 INSTRUCTIONS DE MONTAGE 53
31.1 Consignes générales de montage 53

⚠ 1 Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

1.1 Définition des mots signaux

Vous trouverez ici la signification des mots signaux utilisés dans cette notice.

⚠ AVERTISSEMENT
Respectez ces instructions afin d'éviter toute blessure grave ou mortelle.

ATTENTION
Respectez ces instructions afin d'éviter tout dommage à l'appareil ou tout autre dommage matériel.

Remarque : Cela indique des informations importantes.

1.2 Indications générales

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

1.3 Utilisation conforme

Cet appareil est conçu pour être encastré uniquement. Respecter les instructions de montage spécifiques.
Seul un personnel qualifié et agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, il n'y a aucun droit à la garantie.

Utilisez l'appareil uniquement :
- pour préparer des aliments et des boissons.
- pour un usage privé et dans les pièces fermées d'un domicile.
- jusqu'à une altitude maximale de 2 000 m au-dessus du niveau de la mer.

1.4 Restrictions du périmètre utilisateurs

Les enfants de 8 ans et plus, les personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou ne détenant pas l'expérience et/ou les connaissances nécessaires pourront utiliser cet appareil à condition de le faire sous surveillance, ou que son utilisation sûre leur ait été enseignée et qu'ils aient compris les dangers qui en émanent.
Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.
Les enfants ne doivent en aucun cas s'occuper du nettoyage et de la maintenance utilisateur, sauf s'ils sont âgés de 15 ans et plus et agissent sous surveillance.
Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation secteur.

1.5 Utilisation sûre

Insérez toujours correctement les accessoires dans le four.
→ *"Accessoires", Page 11*

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !
Les objets inflammables stockés dans le compartiment de cuisson peuvent prendre feu.
- ▸ N'entreposez jamais d'objets inflammables dans le compartiment de cuisson.
- ▸ En cas d'émission de fumée, éteignez l'appareil ou débranchez la prise et gardez la porte fermée pour éteindre les flammes qui pourraient être présentes.

Les résidus alimentaires, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer.
- ▸ Avant utilisation, retirer les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson, sur les résistances de chauffe et sur les accessoires.

Vous risquez de créer un courant d'air si vous ouvrez la porte de l'appareil. Le papier sulfurisé peut toucher les résistances chauffantes et s'enflammer.
- ▸ Ne posez jamais de papier sulfurisé non fixé sur un accessoire lors du préchauffage et pendant la cuisson.
- ▸ Coupez toujours le papier sulfurisé à la bonne taille et lestez-le avec un plat ou un moule de cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'ébouillantage !
Pendant leur utilisation, l'appareil et ses pièces accessibles deviennent très chauds.
- ▸ Il convient d'être prudent afin d'éviter tout contact avec les résistances chauffantes.
- ▸ Veuillez tenir à l'écart les enfants âgés de moins de 8 ans.

Les récipients ou les accessoires deviennent très chauds.
- ▸ Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou l'accessoire chaud du compartiment de cuisson.

Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans un compartiment de cuisson chaud. La porte de l'appareil peut s'ouvrir violemment. Des vapeurs chaudes et des flammes peuvent s'échapper.
- ▸ Si votre plat contient de l'alcool fort, dosez-le uniquement en petite quantité.
- ▸ Ne faites pas chauffer de spiritueux (≥ 15 % vol.) à l'état non dilué (par ex. pour arroser des aliments).
- ▸ Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'échaudures !
Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement.
- ▸ Ne jamais toucher les éléments chauds.
- ▸ Éloigner les enfants.

De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. La vapeur n'est pas visible selon sa température.
- ▸ Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.
- ▸ Éloignez les enfants.

La présence d'eau dans un compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau chaude.
- ▸ Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !
Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre.
- ▸ N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ni de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils peuvent rayer la surface.

L'appareil et ses pièces accessibles peuvent présenter des arêtes coupantes.
- ▸ Prudence lors de la manipulation et du nettoyage.
- ▸ Si possible, portez des gants de protection.

Les charnières de la porte de l'appareil bougent à l'ouverture et à la fermeture de la porte et vous pouvez vous pincer.
- ▸ Ne jamais mettre les doigts dans la zone des charnières.

Certaines pièces situées à l'intérieur de la porte de l'appareil peuvent présenter des arêtes coupantes.
- ▸ Portez des gants de protection.

Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans le compartiment de cuisson chaud et la porte de l'appareil peut s'ouvrir et, le cas échéant, tomber. Les vitres des portes peuvent se briser et se fendre.
→ *"Prévention des dégâts matériels", Page 5*
- ▸ Si votre plat contient de l'alcool fort, dosez-le uniquement en petite quantité.
- ▸ Ne faites pas chauffer de spiritueux (≥ 15 % vol.) à l'état non dilué (par ex. pour arroser des aliments).
- ▸ Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Les réparations non conformes sont dangereuses.
- ▸ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▸ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▸ Si le cordon d'alimentation secteur ou le cordon de raccordement de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un cordon d'alimentation ou de raccordement spécifique qui est disponible auprès du fabricant ou de notre service après-vente.
- ▸ En cas d'endommagement du cordon d'alimentation secteur, celui-ci doit être remplacé par un personnel qualifié.

Le cordon d'alimentation pose un danger si sa gaine de protection est endommagée.
- ▸ Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation avec des sources de chaleur et des pièces chaudes de l'appareil.
- ▸ Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation avec des pointes acérées ou arêtes tranchantes.
- ▸ Ne pliez, n'écrasez ou ne modifiez jamais le cordon d'alimentation.

L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.
- ▸ Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.

Un appareil endommagé ou un cordon d'alimentation secteur endommagé est dangereux.
- ▸ N'utilisez jamais un appareil endommagé.
- ▸ Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation secteur pour débrancher l'appareil du secteur. Débranchez toujours la fiche du cordon d'alimentation secteur.
- ▸ Si l'appareil ou le cordon d'alimentation secteur est endommagé, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.
- ▸ Appelez le service après-vente. →*Page 42*

Une fois l'appareil installé, les ouvertures situées au dos de l'appareil ne doivent pas être accessibles aux enfants.
- ▸ Respecter la notice spéciale de montage.

⚠ AVERTISSEMENT – Danger : magnétisme !


Attention au magnétisme


Attention aux personnes portant un stimulateur cardiaque

Le bandeau de commande contient des aimants permanents. Ceux-ci peuvent nuire au fonctionnement des implants électroniques, comme les stimulateurs cardiaques ou les pompes à insuline.
- ▸ Les personnes portant un implant électronique doivent donc respecter une distance minimum de 10 cm avec le bandeau de commande.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'asphyxie !

Les enfants risquent de s'envelopper dans les matériaux d'emballage ou de les mettre sur la tête et de s'étouffer.
- ▸ Conserver les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- ▸ Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.

Les enfants risquent d'inhaler ou d'avaler des petits morceaux et s'étouffer.
- ▸ Conserver les petites pièces hors de portée des enfants.
- ▸ Ne pas laisser les enfants jouer avec les petites pièces.

1.6 Vapeur

Respectez ces consignes lorsque vous utilisez une fonction vapeur.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'échaudures !
L'eau du réservoir d'eau peut devenir très chaude lorsque l'appareil continue de fonctionner.
- ▸ Videz le réservoir d'eau après chaque utilisation de l'appareil avec de la vapeur.

De la vapeur chaude est produite dans le compartiment de cuisson.
- ▸ Ne mettez pas la main dans le compartiment de cuisson pendant que l'appareil fonctionne à la vapeur.

Du liquide chaud peut se renverser lorsque vous enlevez des accessoires.
- ▸ Retirez les accessoires chauds avec précaution en utilisant des gants de cuisine.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !
Les vapeurs de liquides inflammables peuvent s'enflammer dans le compartiment de cuisson à cause des surfaces chaudes (déflagration).
La porte de l'appareil peut s'ouvrir violemment. Des vapeurs chaudes et des flammes peuvent s'échapper.
- ▸ Ne versez aucun liquide inflammable (par exemple, des boissons alcoolisées) dans le réservoir d'eau.
- ▸ Remplissez le réservoir d'eau exclusivement d'eau ou de solution détartrante que nous recommandons.

1.7 Thermomètre à viande

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !
Un thermomètre à viande inadéquat peut endommager l'isolation.
- ▸ Utilisez uniquement le thermomètre à viande prévu pour cet appareil.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !
La sonde de cuisson est pointue.
- ▸ Manipulez la sonde de cuisson avec précaution.

2 Prévention des dégâts matériels

2.1 De manière générale

ATTENTION
Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans le compartiment de cuisson chaud et entraîner des dommages durables sur l'appareil. En cas de déflagration, la porte de l'appareil peut s'ouvrir et, le cas échéant, tomber.
Les vitres des portes peuvent se briser et se fendre. La dépression qui en résulte peut entraîner une forte déformation du compartiment de cuisson vers l'intérieur.
- ▸ Ne faites pas chauffer de spiritueux (≥ 15 % vol.) à l'état non dilué (par ex. pour arroser des aliments).

L'eau qui se trouve sur le fond du compartiment de cuisson lors du fonctionnement de l'appareil à des températures supérieures à 120 °C endommage l'émail.
- ▸ Ne faites pas fonctionner l'appareil lorsque de l'eau se trouve sur le fond du compartiment de cuisson.
- ▸ Essuyez l'eau du fond du compartiment de cuisson avant toute utilisation.

Si vous placez des objets sur le fond du compartiment de cuisson au-delà de 50 °C, cela risque de provoquer une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson ne correspondent alors plus et l'émail est endommagé.
- ▸ Ne placez pas d'accessoires, de papier sulfurisé ni de papier d'aluminium de quelque nature que ce soit sur le fond du compartiment de cuisson.
- ▸ Placez un récipient sur le fond du compartiment de cuisson uniquement lorsqu'une température inférieure à 50 °C est réglée.

La présence d'eau dans le compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau. Le changement de température peut endommager le fond du compartiment de cuisson.
- ▸ Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.
- ▸ Ne jamais placer de plat avec de l'eau sur le fond du compartiment de cuisson.

Une humidité prolongée dans le compartiment de cuisson favorise la formation de corrosion.
- ▸ Laissez sécher le compartiment de cuisson après utilisation.
- ▸ Ne conservez pas d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée.
- ▸ Ne stockez pas de plats dans le compartiment de cuisson.
- ▸ Ne coincez rien dans la porte de l'appareil.

Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives.
- ▸ Ne pas garnir trop la plaque à pâtisserie en cas de gâteaux aux fruits très juteux.
- ▸ Utiliser de préférence la lèchefrite à bords hauts.

Du produit de nettoyage pour four dans le compartiment de cuisson chaud endommage l'émail.
- ▸ Ne jamais utiliser de produit de nettoyage pour four dans un compartiment de cuisson chaud.
- ▸ Avant le réchauffement suivant, éliminer complètement les résidus du compartiment de cuisson et de la porte de l'appareil.

Si le joint est fortement encrassé, la porte de l'appareil ne se ferme plus correctement pendant le fonctionnement. Les façades des meubles adjacents peuvent être endommagées.
- ▸ Veillez à ce que le joint soit toujours propre.
- ▸ N'utilisez jamais l'appareil avec un joint endommagé ou sans joint.

L'utilisation de la porte de l'appareil comme surface d'assise ou de support peut endommager la porte de l'appareil.
- ▸ Ne montez pas, ne vous asseyez pas, ne vous suspendez pas et ne vous appuyez pas sur la porte de l'appareil.
- ▸ Ne pas déposer de récipients ou des accessoires sur la porte de l'appareil.

En fonction du modèle d'appareil, les accessoires risquent de griffer la vitre de la porte en refermant la porte de l'appareil.
- ▸ Toujours veiller à insérer les accessoires jusqu'à la butée dans le compartiment de cuisson.

Du film d'aluminium sur la vitre de la porte peut conduire à des décolorations définitives.
- ▸ Une feuille d'aluminium placée dans le compartiment de cuisson ne doit pas entrer en contact avec la vitre de la porte.

2.2 Vapeur

Respectez ces consignes lorsque vous utilisez la fonction vapeur.

ATTENTION
Les moules en silicone ne sont pas adaptés au mode combiné avec la vapeur.
- ▸ Le récipient doit résister à la chaleur et à la vapeur.

Les récipients présentant des taches de rouille peuvent provoquer de la corrosion dans le compartiment de cuisson. Même des taches infimes peuvent occasionner de la rouille.
- ▸ N'utilisez pas de récipient présentant des taches de rouille.

Les liquides qui s'égouttent salissent le fond du compartiment de cuisson.
- ▸ Lors de la cuisson à la vapeur avec un bac de cuisson perforé, insérez toujours en-dessous la plaque à pâtisserie, la lèchefrite ou le bac de cuisson non perforé. Le liquide qui s'égoutte est récupéré.

L'eau chaude du réservoir d'eau peut endommager le système de vapeur.
- ▸ Remplissez le réservoir d'eau exclusivement avec de l'eau froide.

L'eau qui se trouve sur le fond du compartiment de cuisson lors du fonctionnement de l'appareil à des températures supérieures à 120 °C endommage l'émail.
- ▸ Ne faites pas fonctionner l'appareil lorsque de l'eau se trouve sur le fond du compartiment de cuisson.
- ▸ Essuyez l'eau du fond du compartiment de cuisson avant toute utilisation.

Si la solution détartrante atteint le bandeau de commande ou d'autres surfaces délicates, ceux-ci risquent d'être endommagées.
- ▸ Éliminez immédiatement la solution détartrante avec de l'eau.

Le nettoyage du réservoir d'eau au lave-vaisselle provoque des dégâts.
- ▸ Ne nettoyez pas le réservoir d'eau au lave-vaisselle.
- ▸ Nettoyez le réservoir d'eau avec un chiffon doux et un produit à vaisselle usuel du commerce.

Si plusieurs cycles de vapeur sont effectués successivement sans essuyer ensuite le fond du compartiment de cuisson, l'eau recueillie peut déborder et endommager les façades de meubles ou les fonds de meubles.
- ▸ Après chaque utilisation de la vapeur, essuyez le fond du compartiment de cuisson et le bac de condensation.

3 Protection de l'environnement et économies d'énergie

3.1 Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.
- ▸ Veuillez éliminer les pièces détachées après les avoir triées par matière.



Eliminez l'emballage en respectant l'environnement.

3.2 Économiser de l'énergie

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

Préchauffez l'appareil uniquement si la recette ou les recommandations de réglage le préconisent.
→ *"Comment faire", Page 43*
- ✔ Ne pas préchauffer l'appareil vous permet d'économiser jusqu'à 20 % d'énergie.

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

Ouvrez le moins possible la porte de l'appareil pendant son fonctionnement.
- ✔ La température du compartiment de cuisson est maintenue et l'appareil n'a pas besoin de chauffer.

Faites cuire plusieurs mets directement l'un après l'autre ou simultanément.
- ✔ Le compartiment de cuisson est chauffé après la première cuisson. Le temps de cuisson diminue ainsi pour le gâteau suivant.

Si les temps de cuisson sont longs, éteignez l'appareil 10 minutes avant la fin du temps de cuisson.
- ✔ La chaleur résiduelle est suffisante pour terminer de cuire le plat.

Retirez les accessoires non utilisés du compartiment de cuisson.
- ✔ Les accessoires inutiles ne doivent pas être chauffés.

Laissez décongeler les plats surgelés avant de les préparer.
- ✔ Vous économisez ainsi l'énergie nécessaire pour décongeler les plats.

Désactivez l'écran dans les réglages de base.
→ *"Réglages de base", Page 26*
- ✔ Vous économisez de l'énergie lorsque l'écran est éteint.

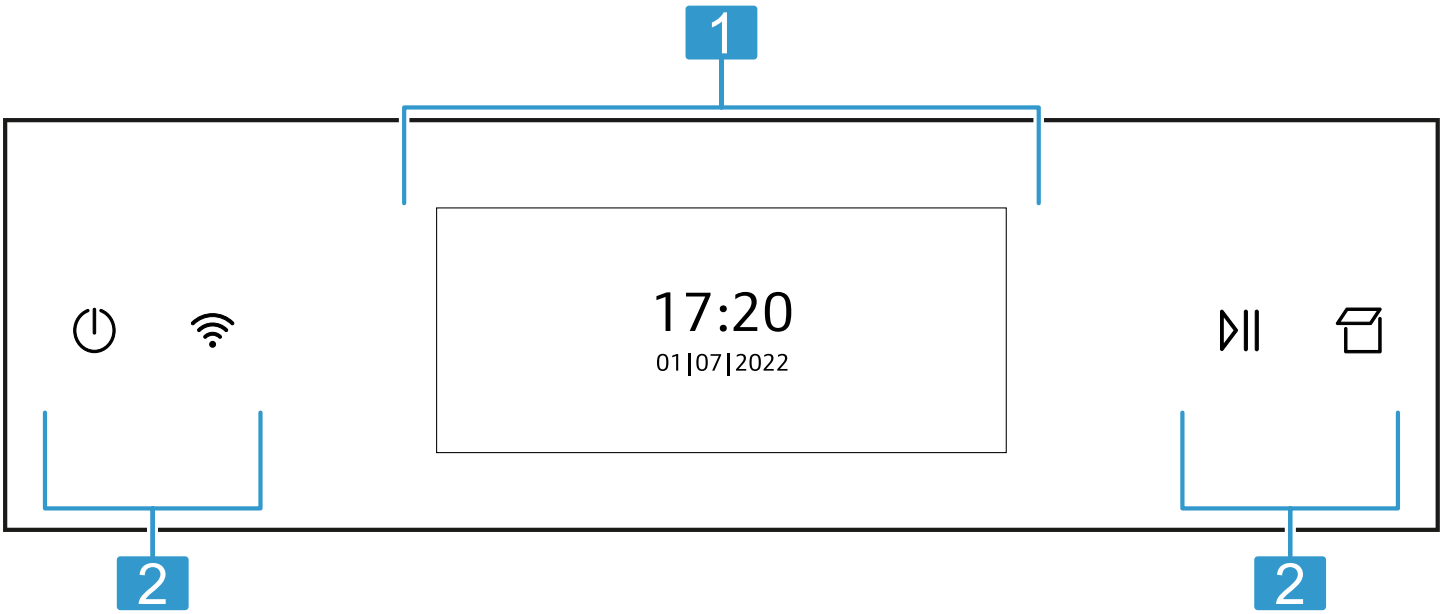
Remarque : Conformément au règlement européen sur l'écoconception (2023/826), le présent appareil est dans un autre état lorsqu'il est en mode arrêt. Celui-ci est désigné ci-après comme mode à faible consommation d'électricité.
Même lorsque la fonction principale n'est pas activée, l'appareil a besoin d'énergie pour:
- La détection de l'activation des touches sensitives
- La surveillance de l'ouverture de porte
- Le traitement de l'heure (sans affichage)

Par définition, l'appareil n'est ni « éteint » ni en « mode veille », d'où l'appellation de mode à faible consommation d'électricité. Pour mesurer le mode à faible consommation d'électricité, il convient de se référer à la norme IEC 60350-1:2023.

4 Description de l'appareil

4.1 Bandeau de commande

Le bandeau de commande vous permet de configurer toutes les fonctions de votre appareil et vous donne des informations sur l'état de fonctionnement.
Selon le type d'appareil, les détails représentés sur la photo peuvent différer, p. ex. par sa couleur et sa forme.



1	Affichage → *"Affichage", Page 7*
2	Touches → *"Touches", Page 8*

4.2 Affichage

Utilisez l'affichage pour régler toutes les fonctions de votre appareil.
Le menu principal vous fournit un aperçu des fonctions de votre appareil.
→ *"Fonctions", Page 9*

Naviguer

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

Régler des valeurs

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

Valeurs	Utilisation
Augmenter	Faire glisser votre doigt vers la droite sur l'affichage
Diminuer	Faire glisser le doigt vers la gauche sur l'écran

Pour régler les valeurs avec précision, rester sur l'échelle près de la valeur souhaitée avec le doigt jusqu'à ce qu'une échelle plus précise apparaisse.

4.3 Touches

Les touches sont des surfaces tactiles. Pour sélectionner une fonction, appuyez sur la touche correspondante.

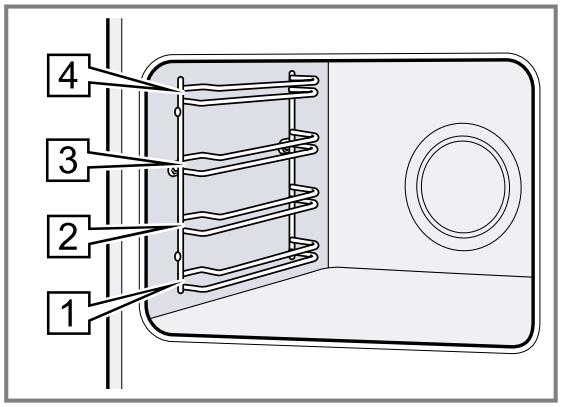
Symbole	Nom	Utilisation
⏻	Allumer/éteindre	Allumer ou éteindre l'appareil
	Home Connect	Affichage de Home Connect. Le champ n'a aucune autre fonction. Lorsque le symbole est allumé, l'appareil est connecté.
⏯	Démarrer/arrêter	Démarrer ou arrêter le fonctionnement
	Ouvrir le bandeau	Remplir ou vider le réservoir d'eau

4.4 Compartiment de cuisson

Différentes fonctions du compartiment de cuisson facilitent le fonctionnement de votre appareil.

Supports

Vous pouvez insérer des accessoires à différentes hauteurs dans les supports du compartiment de cuisson.
→ *"Accessoires", Page 11*
Votre appareil possède 4 hauteurs d'enfournement. Les hauteurs d'enfournement se comptent de bas en haut.
Vous pouvez retirer les supports, par exemple pour les nettoyer.
→ *"Supports", Page 35*



Surfaces autonettoyantes

La paroi arrière du compartiment de cuisson est autonettoyante. Les surfaces autonettoyantes sont revêtues d'une céramique mate et poreuse, et leur surface est rugueuse. Lorsque l'appareil est en marche, les surfaces autonettoyantes absorbent les éclaboussures de graisse provenant du rôtissage ou de la cuisson au gril, et les décomposent.
Si les surfaces autonettoyantes ne se nettoient plus suffisamment en cours de fonctionnement, chauffez le compartiment de cuisson de manière ciblée.
→ *"Régénérer des surfaces autonettoyantes dans le compartiment de cuisson", Page 32*

Éclairage

Une ou plusieurs lampes de four éclairent le compartiment de cuisson.
Lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil, l'éclairage s'allume dans le compartiment de cuisson. Si la porte de l'appareil reste ouverte plus de 15 minutes, l'éclairage s'éteint à nouveau.
Pour la plupart des fonctions, l'éclairage s'allume avec le démarrage du fonctionnement. Lorsque le fonctionnement prend fin, l'éclairage s'éteint.

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement se met en marche et s'arrête en fonction de la température de l'appareil. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte.

ATTENTION
La couverture des fentes d'aération entraîne une surchauffe de l'appareil.
▸ Ne pas couvrir les fentes d'aération.

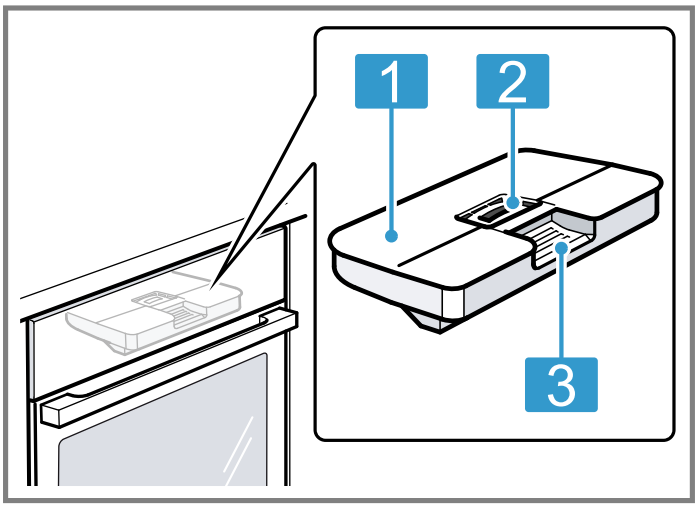
Afin de refroidir l'appareil et d'éliminer l'humidité résiduelle du compartiment de cuisson, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps après le fonctionnement.
Remarque : Vous pouvez modifier le temps de poursuite dans les réglages de base. Si vous préparez souvent des plats très humides ou si vous les maintenez au chaud dans le compartiment de cuisson, réglez un temps de poursuite plus long.
→ *"Réglages de base", Page 26*

Porte de l'appareil

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

Réservoir d'eau

Vous avez besoin du réservoir d'eau pour les modes de cuisson à la vapeur.
Le réservoir d'eau se trouve derrière le bandeau de commande.
→ *"Remplir le réservoir d'eau", Page 17*



1	Couvercle du réservoir

2	Ouverture pour remplir et vider	3	Poignée pour retirer et insérer

5 Fonctions

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

Conseil : Selon le type d'appareil, des fonctions supplémentaires ou plus étendues sont à votre disposition dans l'appli Home Connect. Vous trouverez de plus amples informations à ce sujet dans l'appli.

Fonction	Nom	Utilisation
	Modes de cuisson	Sélectionner le mode de cuisson et la température souhaités pour vos mets
	Vapeur	Préparer des plats avec les modes de cuisson à la vapeur → *"Vapeur", Page 16*
	Favoris	Sélectionner les favoris mémorisées → *"Favoris", Page 25*
	Plats	Utiliser des programmes ou des recommandations de réglage pour différents plats → *"Plats", Page 23*
	Nettoyage	▪ Nettoyage intensif à la vapeur élimine les salissures présentes dans le compartiment de cuisson → *"Nettoyage intensif à la vapeur", Page 33* ▪ Easy Clean élimine les salissures légères présentes dans le compartiment de cuisson → *"Aide au nettoyage Easy Clean", Page 32* ▪ Détartrer garantit le bon fonctionnement de votre appareil → *"Détartrer", Page 34* ▪ Fonction de séchage sèche le compartiment de cuisson → *"Séchage", Page 34*
	Réglages de base	Adapter les réglages de l'appareil en fonction de ses besoins → *"Réglages de base", Page 26*

5.1 Modes de cuisson

Vous trouverez ici un aperçu des modes de cuisson. Vous obtenez des recommandations sur l'utilisation des modes de cuisson.

Symbole	Mode de cuisson	Température	Utilisation
	Circo Therm Air pulsé	30 - 230 °C	Cuire et rôtir sur un ou plusieurs niveaux. Le ventilateur répartit uniformément dans le compartiment de cuisson la chaleur de la résistance circulaire située dans la paroi arrière.
	Convection naturelle	30 - 250 °C	Cuire ou rôtir de manière traditionnelle sur un niveau. Ce mode de cuisson convient particulièrement pour les gâteaux avec garniture fondante. La chaleur est diffusée uniformément par la voûte et la sole.
	Circo Therm doux	125 - 230 °C	Pour la cuisson douce de mets sélectionnés sur un niveau, sans préchauffage. Le ventilateur répartit dans le compartiment de cuisson la chaleur de la résistance circulaire située dans la paroi arrière. Le plat cuisiné est préparé progressivement avec la chaleur résiduelle. Laisser la porte de l'appareil fermée pendant la cuisson. Si vous ouvrez la porte de l'appareil, même brièvement, l'appareil continue ensuite à chauffer sans utiliser la chaleur résiduelle. Ce mode de cuisson est utilisé pour déterminer la consommation d'énergie en mode recirculation de l'air et la classe d'efficacité énergétique.
	Chaleur voûte/sole doux	150 - 250 °C	Pour la cuisson douce de mets sélectionnés sans préchauffage. La chaleur est diffusée par la voûte et la sole. Ce mode de cuisson est utilisé pour déterminer la consommation d'énergie en mode conventionnel.

Symbole	Mode de cuisson	Température	Utilisation
	Air Fry	30 - 250 °C	Cuire des mets pour les rendre croustillants sur un seul niveau avec peu de matières grasses. Convient particulièrement aux mets habituellement frits dans l'huile, par ex. frites. Le ventilateur fait circuler à haute vitesse la chaleur de la résistance chauffante du gril autour du mets. L'air vicié est davantage aspiré hors du compartiment de cuisson.
	Gril air pulsé	30 - 250 °C	Cuire de la volaille, des poissons entiers ou des gros morceaux de viande. La résistance chauffante du gril et le ventilateur fonctionnent en alternance. Le ventilateur répartit l'air chaud autour du mets.
	Position pizza	30 - 250 °C	Préparer des pizzas ou des mets qui requièrent beaucoup de chaleur par le dessous. La résistance chauffante inférieure et la résistance circulaire dans la paroi arrière chauffent.
	Niveau de cuisson du pain	180 - 250 °C	Pour la cuisson de pain, de petits pains et de pâtisseries qui requièrent des températures élevées.
	Gril, grande surface	50 - 275 °C	Pour griller des pièces peu épaisses, telles que des steaks, des saucisses ou des toasts et pour gratiner. Toute la surface située sous la résistance chauffante du gril est chauffée.
	Gril, petite surface	50 - 275 °C	Pour griller de petites quantités de steaks, saucisses ou toasts et pour gratiner. La surface centrale sous la résistance chauffage du gril est chauffée.
	Chaleur de sole	30 - 250 °C	Pour la cuisson au bain-marie et pour poursuivre la cuisson de gâteaux. La chaleur est diffusée par la sole.
	Cuisson basse température	70 - 120 °C	Pour la cuisson en douceur et lente à découvert de morceaux de viande tendres et saisis. La chaleur est diffusée uniformément à basse température par la voûte et la sole.
	Préchauffer de la vaisselle	30 - 90 C	Pour chauffer de la vaisselle.
	Maintenir au chaud	50 - 100 °C	Pour maintenir au chaud des mets cuits.

5.2 Modes de cuisson à la vapeur

Vous trouverez ici un aperçu des modes de cuisson à la vapeur. Vous obtenez des recommandations sur l'utilisation des modes de cuisson à la vapeur.

Symbole	Mode de cuisson	Température	Utilisation
	Cuire à la vapeur	30-120 °C	Cuire des aliments avec de la vapeur. Pour réduire le temps de cuisson, les aliments plus robustes peuvent être cuits à la vapeur à plus de 100 °C.
	Régénérer	80 - 180 °C	Pour réchauffer doucement des mets ou pour réchauffer des pâtisseries.
	Position fermentation	30 - 50 °C	Pour laisser lever des pâtes et pour faire fermenter du yaourt. La pâte lève plus rapidement qu'à température ambiante. Le dessus de la pâte ne se dessèche pas.
	Position décongélation	30 - 60 °C	Pour décongeler en douceur des mets congelés.

5.3 Autres options

Vous trouverez ici un aperçu d'autres options.
Pour afficher les options, appuyer sur ⋮

Symbole	Nom	Utilisation
	Éclairage	Allumer ou éteindre l'éclairage dans le compartiment de cuisson

Symbole	Nom	Utilisation
	Minuterie	Régler la minuterie
	Sécurité enfants	Activer la sécurité enfants
	Démarrage à distance	Activer le démarrage à distance → *"Home Connect ", Page 28*

5.4 Symboles

Vous trouverez ici un aperçu d'autres symboles sur l'affichage.

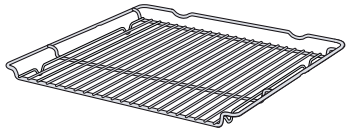
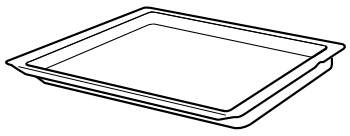
Symbole	Nom	Utilisation
	Enregistrer	Mémoriser le réglage
	Retour	Naviguer en arrière
	Fermer	Fermer message
	Réinitialiser	Réinitialiser la durée
	Réinitialiser	Réinitialiser les valeurs
	Changer	Changer de sélection
	Informations	Afficher des informations
	Préchauffage rapide	Activer ou désactiver le chauffage rapide
	Home Connect	▪ Réseau domestique et serveur Home Connect connectés ▪ Le nombre de lignes indique la puissance du signal du réseau domestique → *"Home Connect ", Page 28*
	Réseau domestique	Réseau domestique non connecté → *"Home Connect ", Page 28*
	Serveur Home Connect	Serveur Home Connect non connecté → *"Home Connect ", Page 28*
	Diagnostic à distance	Diagnostic à distance activé → *"Home Connect ", Page 28*
⑤, ④, ③, ②, ①	Rappel de détartrage	Nombre de fonctionnements avec de la vapeur jusqu'au prochain détartrage → *"Détartrer", Page 34*

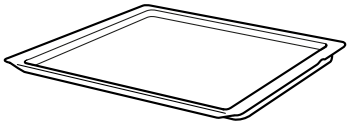
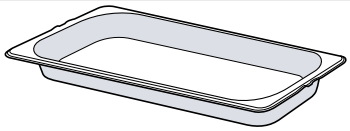
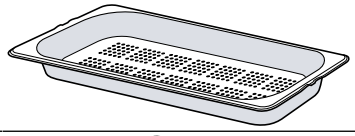
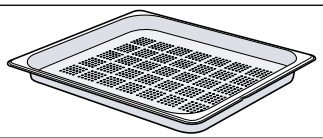
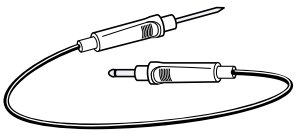
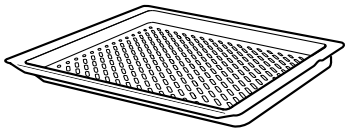
6 Accessoires

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

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

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

Accessoires		Utilisation
Grille		▪ Moules à gâteau ▪ Plats à gratin ▪ Récipients ▪ Viande, par ex. rôtis ou pièces à griller ▪ Plats surgelés
Lèchefrite		▪ Gâteaux moelleux ▪ Pâtisseries ▪ Pain ▪ Gros rôtis ▪ Plats surgelés ▪ Recueillir les liquides qui s'égouttent, par exemple la graisse, lors de la cuisson sur le gril ou l'eau lors du fonctionnement à la vapeur.

Accessoires		Utilisation
Plaque à pâtisserie		▪ Gâteau cuit sur une plaque ▪ Petites pâtisseries
Panier vapeur non perforé, taille M		Cuisson de : ▪ Riz ▪ Légumineuses ▪ Céréales Ne placez pas le panier vapeur sur la grille.
Panier vapeur perforé, taille M		▪ Cuire des légumes à la vapeur. ▪ Extraire le jus des baies. ▪ Décongeler. Ne placez pas le panier vapeur sur la grille.
Panier vapeur perforé, taille XL		Cuire de grandes quantités d'aliments à la vapeur.
Thermomètre à viande		Rôtir ou cuisiner avec précision. → *"Sonde de cuisson", Page 21*
Air Fry & plaque de gril, émaillée et perforée		▪ Cuire des aliments, habituellement frits dans l'huile, jusqu'à ce qu'ils soient croustillants, par ex : pommes des frites. ▪ Griller des mets. N'utilisez pas la tôle Air Fry & plaque de gril émaillée comme panier à vapeur.

6.1 Remarques concernant les accessoires

Certains accessoires ne sont adaptés qu'à certaines fonctions.

Panier à vapeur

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

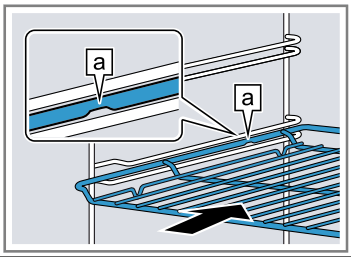
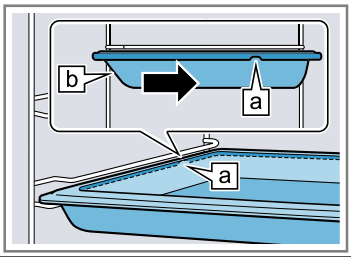
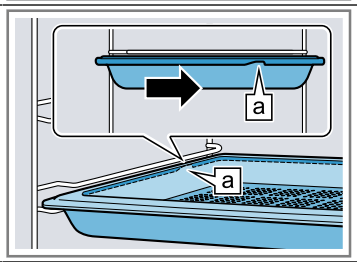
6.2 Fonction d'arrêt

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

6.3 Insérer les accessoires dans le compartiment de cuisson

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

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

Grille combinée	Introduire la grille combinée avec le côté ouvert vers la porte de l'appareil. 
Tôle par ex. lèchefrite ou plaque à pâtisserie	Introduire la plaque en orientant la partie biseautée [b] vers la porte de l'appareil. 
Panier vapeur perforé, taille XL	

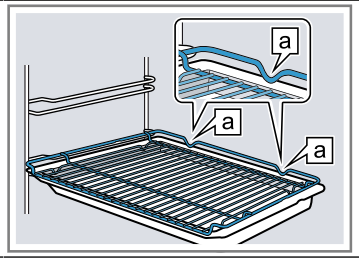
3. Introduire complètement l'accessoire pour qu'il ne touche pas la porte de l'appareil.

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

Combiner les accessoires

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

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

Grille sur lèchefrite	

6.4 Autres accessoires

Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente, dans les commerces spécialisés ou sur Internet.
Vous trouverez un large choix d'accessoires pour votre appareil sur Internet ou dans nos brochures :
www.neff-home.com
Les accessoires sont spécifiques à l'appareil. Lors de l'achat, indiquez toujours la désignation exacte de votre appareil (E-Nr.).
Pour connaître les accessoires disponibles pour votre appareil, consultez notre boutique en ligne ou le service après-vente.

7 Avant la première utilisation

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

7.1 Déterminer la dureté de l'eau avant la première mise en service

Avant d'effectuer la première mise en service, informez-vous auprès de votre société de distribution d'eau pour connaître la dureté de l'eau de votre robinet. Pour que l'appareil vous rappelle de manière fiable un détartrage requis en attente, vous devez régler correctement le degré de dureté de l'eau.

ATTENTION
Si la dureté de l'eau est mal réglée, cela impacte la fonction vapeur et le rappel de détartrage ne pourra pas vous être envoyé à temps.
▸ Réglez correctement la dureté de l'eau.
Dommages de l'appareil dus à l'utilisation de liquides non appropriés.
▸ N"utilisez pas d'eau distillée ni d'autres liquides.
▸ Utilisez exclusivement de l'eau fraîche et froide du robinet, de l'eau adoucie ou de l'eau minérale plate.
Des dysfonctionnements peuvent survenir en cas d'utilisation d'eau filtrée ou déminéralisée. L'appareil indique que son réservoir d'eau doit être rempli, même s'il est plein, ou le fonctionnement à la vapeur s'arrête au bout de 2 minutes environ.
▸ Mélangez le cas échéant de l'eau filtrée ou déminéralisée avec la même quantité d'eau minérale non gazeuse en bouteille.

Remarques
- Si vous utilisez de l'eau minérale, réglez la classe de dureté de l'eau sur « très dure ». Si vous utilisez de l'eau minérale, utilisez uniquement de l'eau minérale non gazeuse.
- Si votre eau du robinet est fortement calcaire, nous vous recommandons d'utiliser de l'eau adoucie. Si vous utilisez exclusivement de l'eau adoucie, vous pouvez régler la classe de dureté de l'eau « adoucie ».

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

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

Réglage	Dureté de l'eau en mmol/l	Dureté allemande en °dH	Dureté française en °fH
4 (très dure) [1]	plus de 3,8	plus de 21,3	plus de 38

7.2 Première mise en service :

Après le raccordement électrique, vous devez effectuer les réglages pour la première mise en service de l'appareil. Cela peut durer quelques minutes jusqu'à ce que les réglages s'affichent.

Remarques
- Vous pouvez adapter ces réglages à tout moment dans les réglages de base.
  → *"Réglages de base", Page 26*
- Vous pouvez également procéder aux réglages avec Home Connect. Lorsque votre appareil est connecté, suivez les instructions figurant dans l'appli.
  → *"Home Connect ", Page 28*

Régler la langue

Condition : L'appareil est raccordé au secteur.
1. Allumer l'appareil avec ⏻.
2. Pour sélectionner la langue, balayer vers la gauche ou vers la droite.
3. Appuyer sur la langue souhaitée.
4. Confirmer la langue avec →.

Configurer Home Connect

Remarque : Vous pouvez également ignorer la configuration de Home Connect avec "Plus tard". Réglez ensuite l'heure.

1. Configurer Home Connect avec "Connecter".
2. Effectuer tous les autres réglages de la première mise en service dans l'appli Home Connect.

Régler l'heure

1. Pour sélectionner les heures, balayer vers la gauche ou vers la droite.
2. Appuyer sur les minutes.
3. Pour sélectionner les minutes, balayer vers la gauche ou vers la droite.
4. Confirmer l'heure avec ✓.

Régler la date

1. Pour sélectionner l'année, balayer vers la gauche ou vers la droite.
2. Appuyer sur le mois.
3. Pour sélectionner le mois, balayer vers la gauche ou vers la droite.
4. Appuyer sur le jour.
5. Pour sélectionner le jour, balayer vers la gauche ou vers la droite.
6. Confirmer la date avec ✓.

Régler la dureté de l'eau

1. Pour sélectionner le degré de dureté de l'eau, balayer vers la gauche ou vers la droite.
   → *"Déterminer la dureté de l'eau avant la première mise en service", Page 13*
2. Confirmer le degré de dureté de l'eau avec ✓.
3. Terminer la première mise en service avec "OK".
4. Ouvrir et fermer la porte de l'appareil une fois.

✔ L'appareil effectue une auto-vérification et est ensuite fonctionnel.

✔ La première mise en service est terminée.

7.3 Nettoyer l'appareil avant la première utilisation

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

1. Retirer les informations produit et les accessoires du compartiment de cuisson. Retirer les résidus d'emballage, tels que les billes de polystyrène et le ruban adhésif de l'intérieur et de l'extérieur de l'appareil.
2. Essuyer les surfaces lisses du compartiment de cuisson avec un chiffon doux et humide.
3. Nettoyez soigneusement les accessoires avec du produit de nettoyage et une lavette ou une brosse douce.

7.4 Calibrer l'appareil avant la première utilisation

La température d'ébullition de l'eau dépend de la pression atmosphérique. Lors du calibrage, l'appareil s'adapte aux conditions de pression du lieu d'installation en raison de l'altitude au-dessus du niveau de la mer.

Invitation à calibrer sur l'écran
Lorsque vous allumez l'appareil, un message vous invitant à réaliser le calibrage apparaît. Vous pouvez fermer le message et utiliser votre appareil comme d'habitude. Cependant, cette invitation s'affiche à chaque mise sous tension jusqu'à ce que le calibrage soit effectué.
Un calibrage incorrect compromet le fonctionnement de la vapeur.

Remarque : Selon la version logicielle de votre appareil, vous devrez peut-être d'abord télécharger cette fonction sur votre appareil. Informez-vous dans l'appli Home Connect.
Ou calibrez votre appareil manuellement en le laissant cuire à la vapeur pendant 30 minutes dans un compartiment de cuisson vide.
→ *"Vapeur", Page 16*

Calibrer automatiquement appareil

Le calibrage automatique est plus précis que le calibrage manuel. L'appareil fonctionne pendant environ 30 minutes en mode vapeur.

Remarque : Ne pas ouvrir la porte de l'appareil pendant le calibrage. Le calibrage est interrompu.

Conditions
- L'appareil est nettoyé.
  → *"Nettoyer l'appareil avant la première utilisation", Page 14*
- Le compartiment de cuisson est froid.

[1] À régler également pour l'eau minérale. Utiliser uniquement de l'eau minérale non gazeuse.

- Les accessoires sont retirés.

1. Mettez l'appareil en marche.
2. Dans l'invitation qui s'affiche, sélectionnez la méthode automatique.
3. Remplissez le réservoir d'eau.
   → *"Remplir le réservoir d'eau", Page 17*
4. Démarrez le fonctionnement.

✔ Le calibrage démarre. Il génère beaucoup de vapeur.
✔ Un signal retentit lorsque la durée est écoulée. Un message apparaît pour indiquer que le fonctionnement est terminé.

5. Laisser refroidir l'appareil, puis sécher soigneusement le fond du compartiment de cuisson.
6. Éteignez l'appareil.
7. Séchez l'appareil.
   → *"Après chaque fonctionnement à la vapeur", Page 20*

Calibrer manuellement l'appareil

Vous pouvez également régler directement le réglage de base pour l'altitude au-dessus du niveau de la mer.

1. Mettez l'appareil en marche.
2. Dans l'invitation qui s'affiche, sélectionnez la méthode manuelle.

✔ L'écran affiche le réglage de base de l'altitude au-dessus du niveau de la mer.

3. Réglez l'altitude au-dessus du niveau de la mer.
   → *"Réglages de base", Page 26*

7.5 Chauffer l'appareil avant la première utilisation

Faites chauffer l'appareil une fois avant de préparer des plats pour la première fois.

Conditions

- L'appareil est nettoyé.
  → *"Nettoyer l'appareil avant la première utilisation", Page 14*
- Les accessoires sont retirés.

1. Mettez l'appareil en marche.
2. Procéder aux réglages suivants :

Mode de cuisson	Chaleur tournante
Température	maximale
Durée	1 heure

   → *"Utilisation", Page 15*
3. Démarrez le fonctionnement.
   ▸ Aérer la cuisine tant que l'appareil chauffe.
4. Éteignez l'appareil au bout d'1 heure.
5. Lorsque l'appareil a refroidi, nettoyez les surfaces lisses du compartiment de cuisson avec du produit de nettoyage et une lavette.

8 Utilisation

8.1 Allumer l'appareil

ATTENTION
L'eau qui se trouve sur le fond du compartiment de cuisson lors du fonctionnement de l'appareil à des températures supérieures à 120 °C endommage l'émail.

- ▸ Ne faites pas fonctionner l'appareil lorsque de l'eau se trouve sur le fond du compartiment de cuisson.
- ▸ Essuyez l'eau du fond du compartiment de cuisson avant toute utilisation.

▸ Allumez l'appareil avec ⏻.

Remarques

- Dans les réglages de base, vous pouvez déterminer si l'écran affiche le menu principal ou une autre fonction après la mise en marche.
  → *"Réglages de base", Page 26*
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, l'appareil s'éteint automatiquement.

8.2 Éteindre l'appareil

▸ Éteignez l'appareil avec ⏻.

Remarques

- L'indicateur de chaleur résiduelle s'affiche en fonction de la température du compartiment de cuisson.
  → *"Indicateur de chaleur résiduelle", Page 15*
- En fonction de la température du compartiment de cuisson, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner jusqu'au refroidissement du compartiment de cuisson.
  → *"Ventilateur de refroidissement", Page 8*

8.3 Indicateur de chaleur résiduelle

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

Affichage	**Température**
Chaleur résiduelle élevée	supérieure à 120°C
Chaleur résiduelle faible	entre 60 et 120 °C

8.4 Réglage du mode de cuisson et de la température

1. Allumez l'appareil avec ⏻.
2. Appuyez sur "Modes de cuisson".
3. Balayer vers la gauche ou vers la droite jusqu'à ce que le mode de cuisson souhaité apparaisse.
4. Appuyer sur le mode de cuisson.
5. Appuyez sur "Température".
6. Pour sélectionner une température, balayer vers la gauche ou vers la droite.
7. Confirmez le réglage avec ✓.
   Autre sélection possible :
   - Préchauffage rapide →*Page 26*
   - Durée →*Page 21*
   - Fin à →*Page 21*
   - Ajout de vapeur →*Page 19*
   - → *"Sonde de cuisson", Page 21*
   - Informations →*Page 16*
8. Démarrez le fonctionnement à l'aide de ⏯.

✔ La durée de fonctionnement apparaît.
✔ Pour certains modes de cuisson, la barre de préchauffage est visible pendant la phase de préchauffage. Le moment optimal pour enfourner votre plat est

atteint dès que toutes les barres de chauffage sont remplies.
9. Lorsque le plat est prêt, éteignez l'appareil à l'aide de ⏻.

8.5 Modifier la température

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

1. Appuyez sur ⌒.
2. Appuyez sur "Température".
3. Balayer vers la gauche ou vers la droite jusqu'à ce que la température modifiée apparaisse.
4. Confirmez le réglage avec ✓.

✔ La température est modifiée.

8.6 Modifier le mode de cuisson

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

1. Interrompre le fonctionnement à l'aide de ⏯.
2. Passer aux modes de cuisson à l'aide de ←.
3. Balayer vers la gauche ou vers la droite jusqu'à ce que le mode de cuisson souhaité apparaisse.
4. Appuyer sur le mode de cuisson souhaité.
5. Si nécessaire, adapter la température ou le niveau.
6. Démarrer le fonctionnement à l'aide de ⏯.

8.7 Prolonger le fonctionnement

Lorsqu'un fonctionnement est terminé, vous pouvez le prolonger ou effectuer d'autres réglages et redémarrer le fonctionnement.

1. Appuyer sur "Prolonger".
   ▸ Selon le mode de fonctionnement, vous pouvez si besoin modifier les réglages.
2. Démarrez le fonctionnement à l'aide de ⏯.

8.8 Interrompre le fonctionnement

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

8.9 Afficher des informations

Remarque : Dans la plupart des cas, vous pouvez appeler des informations concernant la fonction en cours d'exécution.

1. Appuyer sur "Informations".

✔ Les informations apparaissent pendant quelques secondes.

2. Appuyer sur ✕ pour fermer les informations.

8.10 Maintenir au chaud pendant une longue période

Vous pouvez maintenir des plats au chaud avec votre appareil pendant 24 heures sans que le comportement de l'appareil ne change. Utilisez les fonctions minuterie et modifiez les réglages de base.

Remarque : Si vous ouvrez la porte de l'appareil en cours de fonctionnement, l'appareil cesse de chauffer. Lorsque vous refermez la porte de l'appareil, celui-ci chauffe de nouveau. Pour vous assurer que le comportement de l'appareil ne change pas en cours de fonctionnement, n'ouvrez la porte de l'appareil qu'une fois le temps programmé écoulé.

1. Modifiez les réglages de base.
   → *"Réglages de base", Page 26*
   ▸ Modifiez le réglage de base « Éclairage » sur « Toujours éteint ».
   ▸ Modifiez le réglage de base « Affichage de l'heure » sur « Marche ».
   ▸ Modifiez le réglage de base « Signal sonore » sur « très courte durée ».

✔ Ainsi, la lumière du compartiment de cuisson reste toujours éteinte pendant le fonctionnement et lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil. L'affichage de l'heure ne se modifie pas. La durée du signal sonore à la fin du fonctionnement est réduite.

2. Réglez le mode de fonctionnement souhaité.
   → *"Modes de cuisson", Page 9*
3. Selon le mode de fonctionnement, réglez la durée souhaitée.
   → *"Régler la durée", Page 21*
   → *"Fonctions de temps", Page 20*
4. Réglez l'heure à laquelle le fonctionnement doit s'arrêter avec "Fin".
   → *"Régler le fonctionnement différé « Fin à »", Page 21*
   → *"Fonctions de temps", Page 20*
5. Placez les mets dans le compartiment de cuisson avant de commencer à faire chauffer l'appareil.
6. Démarrez le fonctionnement à l'aide de ⏯.

✔ L'écran indique la durée jusqu'au démarrage.

✔ Lorsque l'heure de démarrage est atteinte, l'appareil commence à chauffer et la durée s'écoule.

7. Lorsque le fonctionnement est terminé, retirez les mets du compartiment de cuisson. L'appareil s'éteint automatiquement et complètement après environ 15 à 20 minutes.
   Remarque : Si nécessaire, modifiez de nouveau les différents réglages de base.

9 Vapeur

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

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'échaudures !**
De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. La vapeur n'est pas visible selon sa température.

▸ Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.
▸ Éloignez les enfants.

9.1 Avant chaque fonctionnement à la vapeur

Avant chaque fonctionnement à la vapeur, assurez-vous que l'appareil est suffisamment alimenté en eau.

Remplir le réservoir d'eau

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

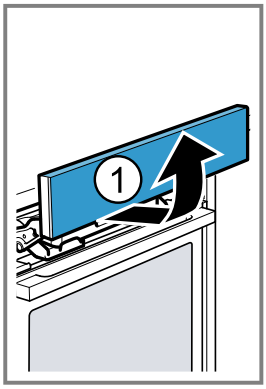
- Ne versez aucun liquide inflammable (par exemple, des boissons alcoolisées) dans le réservoir d'eau.
- Remplissez le réservoir d'eau exclusivement d'eau ou de solution détartrante que nous recommandons.

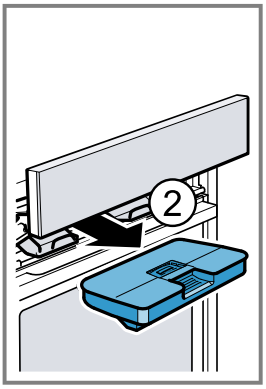
⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'ébouillantage !
Le réservoir d'eau peut devenir chaud lorsque l'appareil fonctionne.

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

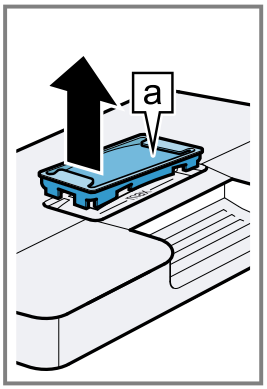
Condition : La dureté de l'eau est correctement réglée.

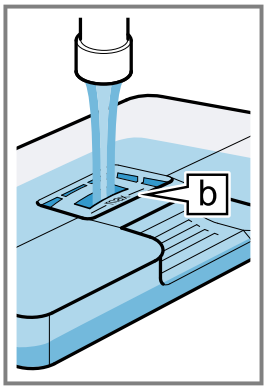
1. Appuyez sur ⊡.
✔ Le bandeau de commande est automatiquement poussé vers l'avant.
2. Tirez le bandeau de commande vers l'avant des deux mains et faites-le ensuite glisser vers le haut jusqu'à ce qu'il s'encliquette ①.
3. Tirez le réservoir d'eau hors de son logement ②.



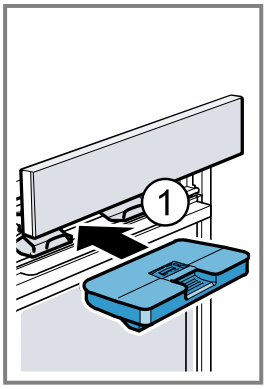


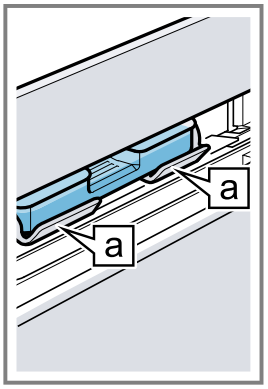
4. Appuyez sur le couvercle du réservoir d'eau le long du joint pour empêcher l'eau de s'écouler du réservoir.
5. Retirez le couvercle du réservoir d'eau ⓐ.
6. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au marquage « max » ⓑ.





7. Replacez le couvercle dans l'ouverture du réservoir d'eau.
8. Insérez le réservoir d'eau rempli ①. Ce faisant, assurez-vous que le réservoir d'eau s'enclenche derrière les supports ⓐ.





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

Remplir le réservoir d'eau

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

Remarques

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

1. Ouvrir le bandeau de commande.
2. Retirer le réservoir d'eau et le remplir.
3. Remettre en place le réservoir d'eau rempli et fermer le bandeau de commande.

9.2 Modes de cuisson à la vapeur

Votre appareil dispose de plusieurs modes de cuisson à la vapeur.
→ *"Modes de cuisson à la vapeur", Page 10*

Cuire à la vapeur

Avec "Cuire à la vapeur", de la vapeur d'eau chaude entoure les mets et les empêche de perdre leurs nutri-

ments. Ce mode de préparation permet de conserver la forme, la couleur et l'arôme typique des mets.
Si les températures réglées se trouvent entre 105 °C et 120 °C, le temps de cuisson est réduit. Cela permet de conserver encore plus de nutriments et de vitamines lors de la cuisson à la vapeur.

Régler la cuisson à la vapeur

Condition : Le compartiment de cuisson a suffisamment refroidi.

1. Remplir le réservoir d'eau.
   → *"Remplir le réservoir d'eau", Page 17*
2. Allumer l'appareil avec ⏻.
3. Appuyez sur "Vapeur".
4. Pour sélectionner la cuisson à la vapeur, balayer vers la gauche ou vers la droite.
5. Appuyez sur "Cuire à la vapeur".
6. Appuyez sur "Température".
7. Pour sélectionner la température, balayer vers la gauche ou vers la droite.
8. Confirmez le réglage avec ✓.
9. Appuyez sur "Durée".
10. Pour sélectionner la durée, balayer vers la gauche ou vers la droite.
11. Confirmez le réglage avec ✓.
12. Démarrez la cuisson à la vapeur avec ⏯.
    → *"Interrompre le fonctionnement", Page 16*

✔ Si le réservoir d'eau se vide pendant la cuisson à la vapeur, cette dernière sera interrompue.
→ *"Remplir le réservoir d'eau", Page 17*

✔ Lorsque la durée est écoulée, un signal retentit et l'appareil cesse de chauffer.
→ *"Éteindre l'appareil", Page 15*

13. Pour arrêter le signal sonore, appuyez sur une touche quelconque.
14. Vider le réservoir d'eau et sécher le compartiment de cuisson.
    → *"Après chaque fonctionnement à la vapeur", Page 20*

Régénérer

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

Régler le mode Réchauffer

Condition : Le compartiment de cuisson a suffisamment refroidi.

1. Remplir le réservoir d'eau.
   → *"Remplir le réservoir d'eau", Page 17*
2. Allumer l'appareil avec ⏻.
3. Appuyez sur "Vapeur".
4. Pour sélectionner Régénérer, balayer vers la gauche ou vers la droite.
5. Appuyez sur "Régénérer".
6. Appuyez sur "Température".
7. Pour sélectionner la température, balayer vers la gauche ou vers la droite.
8. Confirmez le réglage avec ✓.
9. Appuyez sur "Durée".
10. Pour sélectionner la durée, balayer vers la gauche ou vers la droite.
11. Confirmez le réglage avec ✓.
12. Démarrez la régénération avec ⏯.
    → *"Interrompre le fonctionnement", Page 16*

✔ Si le réservoir d'eau se vide pendant la régénération, celle-ci sera interrompue.
→ *"Remplir le réservoir d'eau", Page 17*

✔ Lorsque la durée est écoulée, un signal retentit et l'appareil cesse de chauffer.
→ *"Éteindre l'appareil", Page 15*

13. Pour arrêter le signal sonore, appuyez sur une touche quelconque.
14. Vider le réservoir d'eau et sécher le compartiment de cuisson.
    → *"Après chaque fonctionnement à la vapeur", Page 20*

Position fermentation

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

Régler la position fermentation

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

1. Remplir le réservoir d'eau.
   → *"Remplir le réservoir d'eau", Page 17*
2. Allumer l'appareil avec ⏻.
3. Appuyez sur "Vapeur".
4. Pour sélectionner la position fermentation, balayer vers la gauche ou vers la droite.
5. Appuyez sur "Position fermentation".
6. Appuyez sur "Température".
7. Pour sélectionner la température, balayer vers la gauche ou vers la droite.
8. Confirmez le réglage avec ✓.
9. Appuyez sur "Durée".
10. Pour sélectionner la durée, balayer vers la gauche ou vers la droite.
11. Confirmez le réglage avec ✓.
12. Démarrer la position fermentation avec ⏯.
    → *"Interrompre le fonctionnement", Page 16*

✔ Le fonctionnement de la position fermentation sera interrompu si le réservoir d'eau se vide en cours de fonctionnement.
→ *"Remplir le réservoir d'eau", Page 17*

✔ Lorsque la durée est écoulée, un signal retentit et l'appareil cesse de chauffer.
→ *"Éteindre l'appareil", Page 15*

13. Pour arrêter le signal sonore, appuyez sur une touche quelconque.
14. Vider le réservoir d'eau et sécher le compartiment de cuisson.
    → *"Après chaque fonctionnement à la vapeur", Page 20*

Position décongélation

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

Régler la position décongélation

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

1. Remplir le réservoir d'eau.
   → *"Remplir le réservoir d'eau", Page 17*
2. Allumer l'appareil avec ⏻.
3. Appuyez sur "Vapeur".

4. Pour sélectionner la position décongélation, balayer vers la gauche ou vers la droite.
5. Appuyez sur "Position décongélation".
6. Appuyez sur "Température".
7. Pour sélectionner la température, balayer vers la gauche ou vers la droite.
8. Confirmez le réglage avec ✓.
9. Appuyez sur "Durée".
10. Pour sélectionner la durée, balayer vers la gauche ou vers la droite.
11. Confirmez le réglage avec ✓.
12. Démarrer la position décongélation avec ⏯.
    → *"Interrompre le fonctionnement", Page 16*
- ✔ Le fonctionnement de la position décongélation sera interrompu si le réservoir d'eau se vide en cours de fonctionnement.
  → *"Remplir le réservoir d'eau", Page 17*
- ✔ Lorsque la durée est écoulée, un signal retentit et l'appareil cesse de chauffer.
  → *"Éteindre l'appareil", Page 15*

13. Pour arrêter le signal sonore, appuyez sur une touche quelconque.
14. Vider le réservoir d'eau et sécher le compartiment de cuisson.
    → *"Après chaque fonctionnement à la vapeur", Page 20*

9.3 Ajout de vapeur

Lors de la cuisson avec la fonction Ajout de vapeur, l'appareil ajoute de la vapeur dans le compartiment de cuisson à différents intervalles. Cela donne aux mets une croûte croustillante et une surface brillante. La viande devient juteuse et tendre à l'intérieur, et elle réduit peu en volume.

Modes de cuisson et fonctions pour l'ajout de vapeur

Pour ces modes de cuisson et les fonctions, vous pouvez activer l'ajout de vapeur :

- "Circo Therm Air pulsé"
- "Convection naturelle"
- "Gril air pulsé"
- "Niveau de cuisson du pain"
- "Maintenir au chaud"
- → *"Sonde de cuisson", Page 21*
- → *"Plats", Page 23*

Activer l'ajout de vapeur

1. Remplir le réservoir d'eau.
   → *"Remplir le réservoir d'eau", Page 17*
2. Allumer l'appareil avec ⏻.
3. Réglez un mode de cuisson approprié.
   → *"Modes de cuisson et fonctions pour l'ajout de vapeur", Page 19*
4. Réglez une température.
5. Appuyez sur "Ajout de vapeur".
6. Appuyez sur l'intensité de vapeur souhaitée :

Symbole	Ajout de vapeur
/1	"faible" (position 1)
/2	"moyen" (position 2)
/3	"élevé" (position 3)

7. Confirmez le réglage avec ✓.
8. Démarrez le fonctionnement avec ajout de vapeur avec ⏯.
- ✔ Si le réservoir d'eau se vide pendant que l'ajout de vapeur est en cours, l'affichage indique "Remplir le réservoir d'eau". L'appareil continue de fonctionner sans ajout de vapeur.
  → *"Remplir le réservoir d'eau", Page 17*

9. Lorsque le plat est prêt, éteignez l'appareil à l'aide de ⏻.
10. Vider le réservoir d'eau et sécher le compartiment de cuisson.
    → *"Après chaque fonctionnement à la vapeur", Page 20*

Modifier l'ajout de vapeur

1. Appuyez sur ⌒.
2. Appuyez sur "Ajout de vapeur".
3. Appuyer sur l'intensité de vapeur souhaitée.
4. Confirmez le réglage avec ✓.

Annuler l'ajout de vapeur

1. Appuyez sur ⌒.
2. Appuyez sur "Ajout de vapeur".
3. Appuyez sur "Arrêt".
4. Confirmez le réglage avec ✓.
- ✔ L'appareil continue de fonctionner sans l'ajout de vapeur.

9.4 Jet de vapeur

Avec la fonction "Jet de vapeur", vous pouvez ajouter de manière sélective et temporaire de la vapeur intensive. Les pains et les petits pains lèvent notamment bien, deviennent croustillants et prennent une belle couleur. L'appareil émet des émanations de vapeur dans le compartiment de cuisson pendant environ 3 à 5 minutes. Selon le mode de fonctionnement, vous pouvez activer le jet de vapeur plusieurs fois.

Modes de cuisson et fonctions pour le jet de vapeur

Lors de ces modes de cuisson et fonctions, vous pouvez activer le jet de vapeur :

- "Circo Therm Air pulsé"
- "Convection naturelle"
- "Gril air pulsé"
- "Niveau de cuisson du pain"
- → *"Sonde de cuisson", Page 21*

Activer le jet de vapeur

1. Remplir le réservoir d'eau.
   → *"Remplir le réservoir d'eau", Page 17*
2. Allumez l'appareil avec ⏻.
3. Réglez un mode de cuisson approprié.
   → *"Modes de cuisson et fonctions pour le jet de vapeur", Page 19*
4. Réglez une température supérieure à 120 °C.
5. Appuyez sur "Jet de vapeur".
6. Démarrez le fonctionnement avec jet de vapeur avec ⏯.
   Lorsque s'allume, l'eau est chauffée pour un jet de vapeur.
   Utilisez le jet de vapeur uniquement lorsque l'appareil est entièrement chauffé.

Remarque : Si le chauffage rapide est activé, le jet de vapeur ne peut se déclencher que lorsqu'il prend fin.

7. Appuyez sur au moment voulu.

✔ Le jet de vapeur se déclenche et l'appareil émet de la vapeur dans le compartiment de cuisson pendant environ 3 à 5 minutes.

✔ Le fonctionnement se poursuit lorsque le jet de vapeur est terminé. En fonction du mode de fonctionnement, il est possible de déclencher à nouveau le jet de vapeur si nécessaire.

✔ Si le réservoir d'eau se vide pendant que le jet de vapeur est en cours, l'affichage indique "Remplir le réservoir d'eau". Le fonctionnement continue sans jet de vapeur.
→ *"Remplir le réservoir d'eau", Page 17*

8. Lorsque le mets est prêt, éteignez l'appareil à l'aide de .
9. Vider le réservoir d'eau et sécher le compartiment de cuisson.
→ *"Après chaque fonctionnement à la vapeur", Page 20*

9.5 Après chaque fonctionnement à la vapeur

Séchez l'appareil après chaque mode avec la vapeur.

Remarque : Des traces de calcaire peuvent rester dans le compartiment de cuisson après le fonctionnement avec de la vapeur. Cela n'affecte pas la fonctionnalité de l'appareil. Vous pouvez éliminer les traces de calcaire avec de l'eau chaude ou un chiffon imbibé de vinaigre. Respectez les indications pour le nettoyage.
→ *"Nettoyage et entretien", Page 30*

Vider le réservoir d'eau

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'ébouillantage !**
Le réservoir d'eau peut devenir chaud lorsque l'appareil fonctionne.

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

ATTENTION
Faire sécher le réservoir d'eau dans le compartiment de cuisson chaud entraîne son endommagement.

- Ne séchez pas le réservoir d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.

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

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

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

Sécher le compartiment de cuisson

Séchez le compartiment de cuisson après chaque mode avec la vapeur.

- Séchez le compartiment de cuisson manuellement ou utilisez la fonction de séchage.
→ *"Séchage", Page 34*

10 Fonctions de temps

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

Fonction de temps	Utilisation
Minuterie	Vous pouvez régler la minuterie indépendamment du programme. La minuterie n'influence pas l'appareil.
Durée	Après écoulement de la durée réglée, l'appareil cesse automatiquement de chauffer.
Fin à	Vous pouvez régler l'heure de la fin de programme. L'appareil démarre automatiquement afin que le programme soit terminé à l'heure souhaitée.

10.1 Minuterie

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

Régler la minuterie

1. Appuyez sur .
2. Appuyez sur .
3. Appuyez sur heures, minutes ou secondes.
4. Pour sélectionner la durée de la minuterie, balayer vers la gauche ou vers la droite.
5. Confirmez le réglage avec .

✔ s'affiche. La durée de la minuterie s'écoule.

✔ Un signal retentit lorsque la durée de la minuterie est écoulée.

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

Modifier la minuterie

1. Appuyez sur .

2. Appuyez sur 🔔.
3. Appuyez sur ⏸.
4. Appuyez sur heures, minutes ou secondes.
5. Pour modifier la durée de la minuterie, balayer vers la gauche ou vers la droite.
6. Confirmez le réglage avec ▷.

Annuler la minuterie

1. Appuyer sur ⋮.
2. Appuyez sur 🔔.
3. Réinitialiser le temps de la minuterie avec ↺.
4. Fermez la minuterie avec ↩.

10.2 Durée

Après écoulement de la durée réglée, l'appareil cesse automatiquement de chauffer. Vous pouvez utiliser la durée uniquement en combinaison avec un mode de cuisson.

Régler la durée

1. Régler un mode de cuisson et une température.
2. Appuyez sur "Durée".
3. Pour sélectionner la durée, balayer vers la gauche ou vers la droite.
4. Confirmez le réglage avec ▷.
5. Démarrer le fonctionnement avec durée á l'aide de ⏯.

✔ La durée est affichée. La durée s'écoule.
✔ Un signal retentit lorsque la durée est écoulée.

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

Modifier la durée

1. Appuyez sur ⌒.
2. Appuyez sur "Durée".
3. Pour modifier la durée, balayer vers la gauche ou vers la droite.
4. Confirmez le réglage avec ▷.

Annuler la durée

1. Appuyez sur ⌒.
2. Appuyez sur "Durée".
3. Réinitialiser la durée avec ↺.
4. Confirmez le réglage avec ✓.

10.3 Fonctionnement différé - « Fin à »

L'appareil se met automatiquement en marche et s'arrête à l'heure de fin présélectionnée. Pour ce faire, réglez la durée et déterminez la fin du fonctionnement. Vous pouvez uniquement utiliser le fonctionnement différé en combinaison avec un mode de cuisson.

Régler le fonctionnement différé « Fin à »

Remarques

- Ne laissez pas trop longtemps les aliments facilement périssables dans le compartiment de cuisson.
- Vous ne pouvez pas régler chaque mode de cuisson avec le fonctionnement différé.

1. Placez les plat dans le compartiment de cuisson et fermez la porte de l'appareil.
2. Réglez un mode de cuisson et une température.
3. Appuyez sur "Durée".
4. Appuyer sur heures ou minutes.
5. Pour sélectionner la durée, balayer vers la gauche ou vers la droite.
6. Confirmez le réglage avec ✓.
7. Appuyez sur "Fin à".

✔ La fin du fonctionnement apparaît.

8. Pour sélectionner l'heure de fin, balayer vers la gauche ou vers la droite.
9. Confirmez le réglage avec ✓.
10. Démarrez le fonctionnement différé avec ⏯.

✔ Lorsque l'heure de démarrage est atteinte, l'appareil commence à chauffer et la durée s'écoule. Dans certains modes de cuisson, par exemple à la vapeur, la durée démarre uniquement après un temps de chauffe. Le temps de chauffe dépend de la quantité et de la température des aliments. L'heure de fin est différée.
✔ Un signal retentit lorsque la durée est écoulée.

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

Modifier le fonctionnement différé « Fin à »

1. Appuyez sur ⏯.
2. Appuyez sur "Fin à".
3. Pour modifier l'heure de fin, balayer vers la gauche ou vers la droite.
4. Confirmez le réglage avec ✓.
5. Démarrer le fonctionnement différé avec ⏯.

Annuler le fonctionnement différé « Fin à »

1. Appuyez sur ⏯.
2. Appuyez sur "Fin à".
3. Réinitialiser l'heure de fin avec ↺.
4. Confirmez le réglage avec ✓.

✔ L'heure de fin correspond à l'heure actuelle plus la durée réglée.
✔ Démarrer le fonctionnement avec durée á l'aide de ⏯.

Remarque : Si vous souhaitez poursuivre le fonctionnement sans durée, annulez la durée.
→ *"Annuler la durée", Page 21*

11 Sonde de cuisson

Cuisez avec précision en insérant la sonde de cuisson 🌡 dans l'aliment et en réglant la température à cœur sur l'appareil. La sonde de cuisson mesure la température à cœur optimale à l'intérieur de l'aliment à cuire. Dès que la température à cœur réglée est atteinte dans l'aliment, l'appareil cesse automatiquement de chauffer.

11.1 Modes de cuisson adaptés avec une sonde de cuisson

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

- "Circo Therm Air pulsé"
- "Convection naturelle"
- "Circo Therm doux"

- "Chaleur voûte/sole doux"
- "Gril air pulsé"
- "Position pizza"
- "Niveau de cuisson du pain"
- "Chaleur de sole"
- "Cuisson basse température"
- "Maintenir au chaud"
- "Régénérer"
- "Cuire à la vapeur"

11.2 Introduire la sonde de cuisson

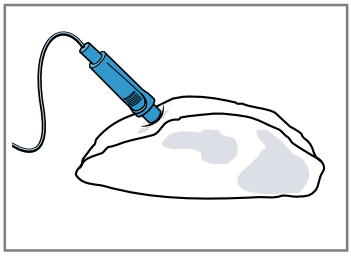
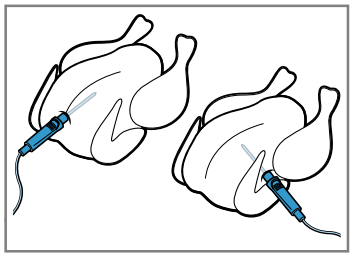
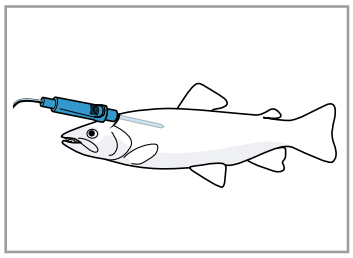
Utilisez la sonde de cuisson fournie ou bien commandez une sonde de cuisson adaptée auprès de notre service après-vente.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !
Un thermomètre à viande inadéquat peut endommager l'isolation.
- ▸ Utilisez uniquement le thermomètre à viande prévu pour cet appareil.

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

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !
La sonde de cuisson est pointue.
- ▸ Manipulez la sonde de cuisson avec précaution.

1. Introduisez la sonde de cuisson dans l'aliment.
   La sonde de cuisson possède trois points de mesure. Veillez à ce qu'au moins le point de mesure du milieu se trouve dans l'aliment à cuire.

Morceaux de viande fins	Introduisez la sonde de cuisson latéralement dans la viande à l'endroit le plus épais.
Morceaux de viande épais	Introduisez la sonde de cuisson à l'oblique par le haut dans la viande, aussi loin que possible.  **Remarque :** Si vous souhaitez retourner l'aliment, insérez la sonde de cuisson sur le côté de l'aliment afin de ne pas avoir à la retirer pour le retourner.
Volaille	Introduisez la sonde de cuisson à l'endroit le plus épais du suprême de volaille, aussi loin que possible. Selon la nature de la volaille, introduisez la sonde de cuisson à l'oblique ou dans le sens de la longueur.  Tournez la volaille, puis placez-la sur la grille, avec le côté blanc vers le bas.
Poisson	Pour un poisson entier, introduisez la sonde de cuisson derrière la tête du poisson, vers l'arête centrale, aussi loin que possible.  Placez le poisson sur le gril en position « à la nage » sans le tourner, par exemple avec une demi-pomme de terre comme support.

2. Enfournez l'aliment dans le compartiment de cuisson avec la sonde de cuisson.
3. Branchez la sonde de cuisson dans la prise située à gauche du compartiment de cuisson.

Remarque : Si vous retournez l'aliment, ne retirez pas la sonde de cuisson. Une fois l'aliment retourné, vérifiez que la sonde de cuisson est bien positionnée.

11.3 Température à cœur de différents aliments

Vous trouverez ici des valeurs indicatives pour les températures à cœur de divers aliments.
Ces valeurs indicatives dépendent de la qualité et de la nature des aliments. N'utilisez pas d'aliments surgelés.

Volaille	**Température à cœur en °C**
Poulet	80 - 85
Blanc de poulet	75 - 80
Canard	80 - 85
Magret de canard, rosé	55 - 60
Dinde	80 - 85
Blanc de dinde	80 - 85
Oie	80 - 90

Viande de porc	**Température à cœur en °C**
Échine de porc	85 - 90
Filet mignon de porc, rosé	62 - 70
Longe de porc, bien cuite	72 - 80

Viande de bœuf	**Température à cœur en °C**
Filet de bœuf ou rosbif, saignant	45 - 52
Filet de bœuf ou rosbif, rosé	55 - 62
Filet de bœuf ou rosbif, bien cuit	65 - 75

Veau	**Température à cœur en °C**
Rôti de veau ou paleron, maigre	75 - 80
Rôti de veau, épaule	75 - 80
Jarret de veau	85 - 90

Agneau	**Température à cœur en °C**
Gigot d'agneau, rosé	60 - 65
Gigot d'agneau, bien cuit	70 - 80
Selle d'agneau, rosée	55 - 60

Poisson	**Température à cœur en °C**
Poisson, entier	65 - 70
Filet de poisson	60 - 65

Divers	**Température à cœur en °C**
Rôti de viande hachée, tous types de viande	80 - 90
Chauffer, réchauffer des mets	65 - 75

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

Vous pouvez régler une température à cœur entre 30 °C et 99 °C.

Conditions
- L'aliment reste dans le compartiment de cuisson avec la sonde de cuisson.
- La sonde de cuisson est branchée dans le compartiment de cuisson.

1. Appuyez sur "Modes de cuisson".
2. Sélectionnez un mode de cuisson approprié et la température du compartiment de cuisson.
   Réglez le compartiment de cuisson à une température d'au moins 10 °C supérieure à la température à cœur.
   Ne réglez pas de température supérieure à 250 °C dans le compartiment de cuisson.
3. Appuyez sur "Sonde de cuisson".
4. Pour sélectionner la température à cœur, balayer vers la gauche ou vers la droite.
5. Confirmez les réglages avec ✓.
6. Démarrez le fonctionnement avec la sonde de cuisson avec ⏯.

✔ Lorsque la température à cœur est atteinte, un signal retentit et l'appareil cesse de chauffer. Avec le mode de cuisson "Cuisson basse température", l'appareil continue de chauffer.

7. Éteignez l'appareil avec ⏻.
8. ⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'ébouillantage !**
   Le compartiment de cuisson, les accessoires et le thermomètre à viande deviennent rapidement très chauds.
   - Utilisez toujours des maniques pour retirer les accessoires et le thermomètre à viande chauds du compartiment de cuisson.

   Retirez la sonde de cuisson de la prise dans le compartiment de cuisson.

Conseil
Vous pouvez aussi combiner la sonde de cuisson avec un autre mode de fonctionnement, par exemple :
- → *"Vapeur", Page 16*
- → *"Plats", Page 23*

Remarque : Vous pouvez également utiliser la sonde de cuisson sans qu'une température à cœur soit définie. Cela vous permet de lire la température à cœur des aliments sur l'écran et d'arrêter manuellement le fonctionnement si nécessaire.

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

1. Appuyez sur ⌒.
2. Appuyez sur la température correspondante.
3. Pour modifier la température, balayer vers la gauche ou vers la droite.

12 Plats

Grâce à la fonction "Plats" votre appareil vous aide à préparer différents mets et sélectionne automatiquement les réglages optimaux.

12.1 Récipient pour les plats

Le résultat de la cuisson dépend de la nature et de la taille du récipient.
Utilisez des récipients résistants à la chaleur et adaptés à des températures allant jusqu'à 300 °C. Les récipients les plus appropriés sont en verre ou en céramique. Le rôti doit recouvrir environ aux 2/3 le fond du récipient.

Les récipients fabriqués dans les matériaux suivants sont inadaptés :
- aluminium poli et brillant
- argile non vernie
- matières plastiques ou poignées en plastique

12.2 Options de réglage des plats

Pour préparer les plats de manière optimale, l'appareil utilise différents réglages selon les plats.
Les réglages utilisés sont affichés. Vous pouvez adapter certains réglages. Suivez les instructions sur l'affichage.

Remarque : Le résultat de cuisson dépend de la qualité et de la nature des aliments. Utilisez des aliments frais, de préférence à la température du réfrigérateur. Utilisez des mets surgelés sortant directement du congélateur.

Conseils et astuces pour les réglages

Lorsque vous réglez un plat, l'écran affiche des informations relatives à ce plat, par exemple :
- La hauteur d'enfournement adaptée
- Les accessoires ou récipients adaptés
- L'ajout de liquide
- Le moment où retourner ou remuer un plat
  Dès que ce moment est atteint, un signal retentit.

Appuyer sur "Informations" pour appeler des informations. Certains conseils apparaissent automatiquement.

Programmes

Pour les programmes, le mode de cuisson optimal, la température et la durée sont préréglés.
Afin d'obtenir un résultat de cuisson optimal, vous devez régler le poids, l'épaisseur ou le niveau de cuisson.
Vous pouvez uniquement effectuer ces réglages dans les plages prévues.
Sauf indication contraire, réglez le poids total de votre plat.

Recommandations de réglage

Dans le cas des réglages recommandés, le mode de cuisson optimal est préréglé en permanence. Vous pouvez adapter la température réglée et la durée.

Plats avec sonde de cuisson

Pour certains plats, vous pouvez utiliser la sonde de cuisson ⁄.
Vous pouvez adapter la température et la température à cœur.
→ *"Sonde de cuisson", Page 21*

Temps de fonctionnement restant prévisionnel

Si votre appareil est connecté à Home Connect, il peut prévoir le temps de cuisson restant.
La première prévision de temps restant est affichée après environ 1 minute. Ce temps restant est recalculé et mis à jour en permanence.

Remarque : La prévision du temps restant n'est pas disponible pour tous les plats.

Plats à la vapeur

Pour certains plats, vous pouvez sélectionner un mode de préparation avec de la vapeur ≈. Les mets sont cuits en douceur.
Respectez les informations relatives au fonctionnement avec de la vapeur.
→ *"Vapeur", Page 16*

12.3 Vue d'ensemble des plats

Vous pouvez voir sur l'appareil les différents plats qui sont à votre disposition. Les plats recommandés dépendent de l'équipement de votre appareil.
Les plats sont triés par catégories et mets.

Remarque : Dans les réglages de base, vous pouvez spécialiser les plats affichés par région.
→ *"Réglages de base", Page 26*

Catégorie	Mets
Gâteau	Gâteaux dans des moules Gâteaux sur plaque à pâtisserie Petites pâtisseries Petits gâteaux secs
Pain, petits pains	Pain Petits pains
Gâteaux salés, pizza, quiches	Pizza Gâteaux salés, quiches
Gratins, soufflés	Gratin salé, frais, ingrédients cuits Gratin de pommes de terre, ingrédients crus, 4 cm d'épaisseur Lasagnes, fraîches Lasagnes réfrigérées Gratin sucré, frais Crumble aux fruits Soufflés dans des ramequins Yorkshire Pudding
Volaille	Poulet Canard, oie Dinde
Viande	Viande de porc Viande de bœuf Veau Agneau Gibier Plats de viande
Poisson	Poisson, entier Filets de poisson Darnes de poisson Plats de poisson Fruits de mer
Produits surgelés	Pizza Soufflés/gratins Produits de pommes de terre Légumes Volaille, poisson Petits pains
Garnitures, légumes	Pommes de terre Riz Céréales Légumes Légumes secs Pâtes,quenelles Œufs
Desserts, compote	Grosses brioches fourrées Crème caramel Riz au lait Compote de fruits Yaourt en pots
Mettre en conserve, extraire du jus, désinfection	Mettre en conserve Extraire du jus Désinfecter des biberons
Réchauffer, passer au four	Pâtisseries Garnitures Légumes Menu

Catégorie	Mets
Décongeler des mets	Fruits, légumes

12.4 Régler un plat

1. Appuyez sur "Plats".
2. Appuyer sur la catégorie souhaitée.
3. Appuyer sur le mets souhaité.
4. Appuyez sur le plat souhaité.
   Remarque : Les possibilités de réglage varient selon les plats.
   → *"Options de réglage des plats", Page 23*

✔ Les réglages du plat apparaissent à l'affichage.

5. Modifiez les réglages si nécessaire.
   Les possibilités de réglage varient selon les plats.
   → *"Options de réglage des plats", Page 23*
6. Pour obtenir des informations par ex. sur les accessoires et la hauteur d'enfournement, appuyez sur "Informations".
7. Démarrez le fonctionnement à l'aide de ⏯.

✔ L'appareil commence à chauffer et la durée s'écoule.
✔ En cas de fonctionnement avec une sonde de cuisson, aucune durée n'est affichée. Les valeurs de réglage apparaissent à l'écran, ainsi que le temps écoulé depuis le démarrage du mode. Si l'appareil est connecté à Home Connect, pour certains plats, le temps restant estimé est affiché.
→ *"Temps de fonctionnement restant prévisionnel", Page 24*

✔ Un signal retentit lorsque le plat est prêt. L'appareil cesse de chauffer.

8. Choisissez comment poursuivre :

Terminer	Le mets est prêt
Prolonger	→ *"Prolonger le temps de cuisson", Page 25*
Maintenir au chaud	→ *"Maintenir un plat au chaud", Page 25*
Sécher le compartiment de cuisson	→ *"Séchage", Page 34*

12.5 Prolonger le temps de cuisson

1. Pour poursuivre la cuisson du plat, appuyer sur "Prolonger".
2. Pour adapter les réglages, balayer vers la gauche ou vers la droite.
3. Confirmez les réglages avec ✓.

12.6 Maintenir un plat au chaud

1. Pour maintenir le plat au chaud, appuyer sur "Maintenir au chaud".
2. Pour modifier les réglages, balayer vers la droite ou vers la gauche.
3. Confirmez les réglages avec ✓.
4. Démarrer le maintien au chaud à l'aide de ⏯.

13 Favoris

Vous pouvez enregistrer vos réglages dans les Favoris et les réutiliser.

Remarque : Selon le type de votre appareil/la version logicielle de votre appareil, vous devrez peut-être d'abord télécharger cette fonction sur votre appareil. Informez-vous dans l'appli Home Connect.

13.1 Enregistrer des favoris

Vous pouvez enregistrer jusqu'à 30 fonctions différentes comme favoris.

1. Lorsque vous réglez une fonction, appuyez sur ♡ "Favoris".
2. Si nécessaire, modifier le titre du favori à l'aide du clavier de l'affichage.
3. Appuyer sur "Mémoriser".

13.2 Sélectionner des favoris

Si vous avez enregistré des favoris, vous pouvez les sélectionner pour définir le fonctionnement.

1. Appuyer sur "Favoris".
2. Appuyer sur le favori souhaité.
3. Vous pouvez si besoin modifier les réglages.
4. Démarrer le fonctionnement à l'aide de ⏯.

Remarque
Respectez les indications des différents modes de fonctions :

- → *"Vapeur", Page 16*
- → *"Sonde de cuisson", Page 21*

13.3 Modifier des favoris

Vous pouvez modifier, trier ou renommer vos favoris enregistrés à tout moment.

1. Appuyer sur "Favoris".
2. Appuyer sur le favori souhaité.
3. Appuyer sur ✎.
4. Modifier les réglages ou le titre du favori.
5. Confirmer la modification avec "Valider".

13.4 Supprimer des favoris

1. Appuyez sur "Favoris".
2. Appuyez sur le favori souhaité.
3. Appuyez sur ♥.
4. Confirmez à l'aide de "Supprimer".

13.5 Trier des favoris

1. Appuyez sur "Favoris".
2. Appuyez sur ✎.
3. Maintenir le favori souhaité enfoncé et le faire glisser vers une autre position.

14 Sécurité enfants

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

14.1 Activer la sécurité enfants

La sécurité enfants verrouille le bandeau de commande pour que les enfants ne puissent pas allumer l'appareil accidentellement. Pour allumer l'appareil, désactivez la sécurité enfants.

Remarque : Dès que vous activez la sécurité enfant, l'appareil verrouille le bandeau de commande. Excepté la touche ⏻.

1. Appuyez sur ⋮.
2. Appuyez sur ⊶.

✔ "Sécurité enfants activée" s'affiche.

14.2 Désactiver la sécurité enfants

▸ Maintenir enfoncé "Déverrouiller" jusqu'à ce que "Sécurité enfants désactivée" s'affiche.

15 Préchauffage rapide

La fonction de chauffage rapide permet de réduire la durée de chauffe.
A partir de 200 °C, la fonction de chauffage rapide s'active automatiquement.

Remarque : Vous pouvez désactiver le chauffage rapide automatique à partir de 200 °C dans les réglages de base.
→ *"Réglages de base", Page 26*

Pour ces modes de cuisson, vous pouvez utiliser le préchauffage rapide :

- "Circo Therm Air pulsé"
- "Convection naturelle"
- "Niveau de cuisson du pain"

15.1 Activer le chauffage rapide

Afin d'obtenir un résultat de cuisson uniforme, enfournez vos mets dans le compartiment de cuisson uniquement une fois le préchauffage rapide terminé.

Remarque : Réglez une durée uniquement lorsque le préchauffage rapide est terminé.

1. Réglez un mode de cuisson approprié et une température à partir de 100 °C.
   À partir d'une température de consigne de 200 °C, la fonction de préchauffage rapide se déclenche automatiquement.
2. Appuyer sur .
3. Démarrer le fonctionnement à l'aide de ⏯.

✔ Lorsque le chauffage rapide est terminé, "Préchauffage rapide" s'éteint automatiquement et un signal sonore retentit. s'éteint sur l'affichage.

4. Enfournez le plat dans le compartiment de cuisson.

15.2 Désactiver le chauffage rapide

1. Appuyer sur ⌒.
2. Appuyer sur .

16 Réglages de base

Vous pouvez modifier les réglages de base de votre appareil en fonction de vos besoins.

16.1 Vue d'ensemble des réglages de base

Vous trouverez ici un aperçu des réglages de base et des réglages usine. Les réglages de base sont en fonction de l'équipement de votre appareil.
Vous trouverez de plus amples informations sur les différents réglages de base sur l'affichage avec "Informations".

Réglages de base	Sélection
Langue	Voir la sélection sur l'appareil
Home Connect	Connecter le four à un appareil mobile et le commander à distance
Heure	Heure au format 24h
Date	Date au format JJ.MM.AAAA

Affichage	Sélection
Luminosité	▪ 1 ▪ 2 ▪ 3 ▪ 4 ▪ 5 [1]
Affichage de l'heure	▪ Marche, temps limité ▪ Marche (ce réglage augmente la consommation d'énergie) ▪ Arrêt [1]
Type d'heure	▪ Numérique + date [1] ▪ Digital ▪ Analogique + date ▪ Analogique
Ajustement	Orienter l'affichage horizontalement et verticalement

[1] Réglages d'usine (peut varier selon l'appareil)

Son	Sélection
Tonalité des touches	▪ Marche [1] ▪ Arrêt
Volume sonore	▪ 1 ▪ 2 ▪ 3 ▪ 4 ▪ 5 [1]
Signal sonore	▪ Durée très courte ▪ Durée courte ▪ Durée moyenne [1] ▪ Durée longue

Réglages de l'appareil	Sélection
Temps de poursuite du ventilateur	▪ Minimal ▪ Recommandé [1] ▪ Long ▪ Très long
Système télescopique	▪ Équipé ultérieurement (en cas d'extraction double et triple) ▪ Non équipé ultérieurement (en cas de supports et extraction simple) [1]
Éclairage	▪ Allumé pendant la cuisson et l'ouverture de la porte [1] ▪ Uniquement à l'ouverture de la porte ▪ Toujours éteint
Dureté de l'eau	▪ 4 (très dure) [1] ▪ 3 (dure) ▪ 2 (moyenne) ▪ 1 (douce) ▪ 0 (adoucie)
Altitude par rapport au niveau de la mer	Si le calibrage est automatique, ce réglage de base disparaît. → *"Calibrer l'appareil avant la première utilisation", Page 14* ▪ 0m - 300 m ▪ 300m - 600 m ▪ 600m - 900 m ▪ 900m - 1200 m ▪ 1200m - 1500 m ▪ 1500m - 1800 m ▪ 1800m - 2100 m ▪ Altitude par rapport au niveau de la mer inconnue [1] (Calibrage nécessaire)

Personnalisation	Sélection
Logo de la marque	▪ Affichages [1] ▪ Ne pas afficher
Fonctionnement après la mise en service	▪ Menu principal [1] ▪ Modes de cuisson ▪ Vapeur ▪ Plats ▪ Favoris
Temps de cuisson écoulé	▪ Affichages [1] ▪ Ne pas afficher

Personnalisation	Sélection
Plats régionaux	▪ Tous [1] ▪ Plats européens ▪ Plats à l'anglaise
Plats	▪ Tous [1] ▪ Aucune viande de porc ▪ Casher uniquement
Sécurité enfants	▪ Disponible [1] ▪ Désactivé
Préchauffage rapide automatique	▪ Marche [1] ▪ Arrêt

Réglages usine	Sélection
Réglages usine	▪ Annuler ▪ Restaurer

Informations sur l'appareil	Affichage
Informations sur l'appareil	Afficher des informations techniques sur l'appareil

16.2 Modifier réglage de base

1. Allumer l'appareil avec ⏻.
2. Appuyer sur "Réglages de base".
3. Balayer vers la gauche ou la droite jusqu'à ce que le réglage de base désiré ou la catégorie apparaisse.
4. Appuyer sur le réglage ou la catégorie souhaitée.
   ▸ Pour une catégorie, appuyer sur le réglage de base souhaité.
5. Pour sélectionner le réglage souhaité, le balayer vers la gauche ou vers la droite.
6. Appuyer sur le réglage souhaité.
7. Confirmer la modification avec ✓.
   Si ✓ n'apparaît pas, la modification sera directement validée.
8. Pour modifier d'autres réglages de base, revenir aux réglages de base à l'aide de .

[1] Réglages d'usine (peut varier selon l'appareil)

17 Home Connect

Cet appareil peut être mis en réseau. Connectez votre appareil à un appareil mobile pour le commander via l'application Home Connect, en modifier les réglages de base ou pour surveiller son état de fonctionnement.
Les services Home Connect ne sont pas proposés dans tous les pays. La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de l'offre des services Home Connect dans votre pays. Vous trouverez de plus amples informations à ce sujet à l'adresse : *www.home-connect.com*.
L'appli Home Connect vous guide tout au long du processus de connexion. Suivez les instructions de l'appli et suivez les consignes de l'appli Home Connect.

Remarques

- Suivez les consignes de sécurité du présent manuel d'utilisation et assurez-vous qu'elles sont également respectées si vous utilisez l'appareil via l'appli Home Connect.
  → *"Sécurité", Page 2*
- Les commandes directement effectuées sur l'appareil sont toujours prioritaires. Pendant ce temps, la commande via l'application Home Connect n'est pas possible.
- En mode veille avec maintien de la connexion au réseau, l'appareil consomme max. 2 W.

17.1 Configurer Home Connect

Conditions

- L'appareil est déjà connecté au réseau électrique et est allumé.
- Vous disposez d'un terminal mobile doté de la version actuelle du système d'exploitation iOS ou Android, par ex. un smartphone.
- L'appareil a accès à votre réseau domestique WLAN (Wi-Fi) depuis le lieu d'installation.
- Le terminal mobile et l'appareil se trouvent à portée du signal Wi-Fi de votre réseau domestique.

1. Scanner le code QR ci-après.



   Le code QR vous permet d'installer l'appli Home Connect et de connecter votre appareil.
2. Suivez les instructions de l'appli Home Connect.

17.2 Réglages Home Connect

Les réglages de base de votre appareil vous permettent d'ajuster les réglages et les paramètres réseau de Home Connect.
Les réglages qui s'affichent dépendent de la configuration de Home Connect et de la connexion de l'appareil au réseau domestique.

Réglage de base	Réglages possibles	Explication
Assistant Home Connect	Démarrer l'assistant Déconnecter	L'assistant Home Connect vous permet de connecter votre appareil à l'appli Home Connect. **Remarque :** Si vous utilisez l'assistant Home Connect pour la première fois, seul le réglage "Démarrer l'assistant" est disponible.
WiFi	Marche Arrêt	Le Wi-Fi vous permet de désactiver la connexion réseau de votre appareil. Lorsque la connexion est réussie, vous pouvez désactiver le Wi-Fi sans perdre vos données détaillées. Dès que vous activez de nouveau le Wi-Fi, l'appareil se connecte automatiquement. **Remarque :** En mode veille avec maintien de la connexion au réseau, l'appareil consomme 2 Watts maximum.
État de la télécommande	Surveillance Démarrage à distance manuel Démarrage à distance permanent	En mode Surveillance, vous pouvez uniquement afficher l'état de fonctionnement de l'appareil dans l'application. Si vous passez de la surveillance ou du démarrage à distance permanent au démarrage à distance manuel, vous devez activer le démarrage à distance à chaque fois. Vous pouvez ouvrir la porte de l'appareil dans les 15 minutes qui suivent l'activation du démarrage à distance. Cela ne désactive pas le démarrage à distance. Une fois les 15 minutes écoulées, l'ouverture de la porte de l'appareil désactive le démarrage à distance manuel. Le démarrage à distance permanent vous permet de démarrer et de faire fonctionner l'appareil à distance à tout moment. Si vous utilisez souvent l'appareil à distance, il est judicieux de régler le démarrage à distance sur permanent.

17.3 Utilisez l'appareil avec l'appli Home Connect

L'appli Home Connect vous permet de régler et de démarrer l'appareil à distance.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !**
Les objets inflammables stockés dans le compartiment de cuisson peuvent prendre feu.
- ▸ N'entreposez jamais d'objets inflammables dans le compartiment de cuisson.
- ▸ En cas d'émission de fumée, éteignez l'appareil ou débranchez la prise et gardez la porte fermée pour éteindre les flammes qui pourraient être présentes.

Conditions
- L'appareil est éteint.
- L'appareil est connecté au réseau domestique et à l'appli Home Connect.
- Pour pouvoir régler l'appareil via l'appli, le démarrage à distance permanent ou manuel doit être sélectionné dans le réglage de base État de la commande à distance.

1. Pour activer le démarrage à distance manuel, appuyez sur ⏍.
   La confirmation sur le four est uniquement nécessaire lorsque vous passez de la surveillance ou du démarrage à distance permanent au démarrage à distance manuel.
   Pour le démarrage à distance permanent, aucune confirmation n'est nécessaire sur le four.
2. Effectuez un réglage dans l'appli Home Connect et envoyez-le à l'appareil.

Remarques
- Si vous démarrez le fonctionnement du four sur l'appareil, le démarrage à distance sera automatiquement activé. Vous pouvez modifier les réglages via l'appli Home Connect ou démarrer un nouveau programme.
- Vous pouvez ouvrir la porte de l'appareil dans les 15 minutes qui suivent l'activation du démarrage à distance. Cela ne désactive pas le démarrage à distance. Une fois les 15 minutes écoulées, l'ouverture de la porte de l'appareil désactive le démarrage à distance manuel.

17.4 Mise à jour logicielle

La fonction de mise à jour du logiciel permet d'actualiser le logiciel de votre appareil, par ex. pour l'optimiser, corriger des erreurs, effectuer des mises à jour liées à la sécurité ou proposer des fonctions et des services supplémentaires. Cela peut modifier légèrement les représentations ainsi que les commandes à l'écran.
Pour cela, vous devez être enregistré comme utilisateur Home Connect, avoir installé l'application sur votre appareil mobile et vous être connecté au serveur Home Connect.
Dès qu'une mise à jour de logiciel est disponible, vous en êtes informé par l'application Home Connect et vous pouvez la lancer via l'application. Après un téléchargement réussi, vous pouvez lancer l'installation via l'application Home Connect, si vous vous trouvez dans votre réseau domestique WLAN (Wi-Fi). L'application Home Connect vous en informe dès que l'installation est réussie.
Vous trouverez la version actuelle du logiciel dans l'appli Home Connect sous les informations relatives à l'appareil.

Remarques
- La mise à jour du logiciel comprend deux étapes.
  - La première étape est celle du téléchargement.
  - La deuxième étape concerne l'installation sur votre appareil.
- Pendant le téléchargement, vous pouvez continuer d'utiliser votre appareil. En fonction des réglages personnels dans l'application, les mises à jour de logiciel peuvent également être téléchargées automatiquement.
- L'installation dure quelques minutes. Pendant l'installation, vous ne pouvez pas utiliser votre appareil.
- En cas de mise à jour de sécurité, il est recommandé d'effectuer l'installation le plus rapidement possible.

17.5 Diagnostic à distance

Le service après-vente peut accéder à votre appareil via le diagnostic à distance si vous en faites la demande spécifique, si votre appareil est connecté au serveur Home Connect et si le diagnostic à distance est disponible dans le pays où vous utilisez l'appareil.

Conseil : Pour plus d'informations et pour connaître la disponibilité du service de diagnostic à distance dans votre pays, veuillez consulter la section Service/Support du site internet local : *www.home-connect.com*.

17.6 Protection des données

Observez les conseils de protection des données.

Lors de la première connexion de votre appareil à un réseau domestique relié à Internet, votre appareil transmet les catégories de données suivantes au serveur Home Connect (premier enregistrement) :
- Identifiant unique de l'appareil (constitué de codes d'appareil ainsi que de l'adresse MAC du module de communication Wi-Fi intégré).
- Certificat de sécurité du module de communication Wi-Fi (pour la protection des informations de la connexion).
- La version actuelle du logiciel et du matériel de votre électroménager.
- État d'une précédente restauration éventuelle des réglages d'usine.

Ce premier enregistrement prépare l'utilisation des fonctions Home Connect et s'avère uniquement nécessaire au moment où vous souhaitez utiliser les fonctions Home Connect pour la première fois.

Remarque : Veuillez noter que les fonctions Home Connect ne sont utilisables qu'avec l'application Home Connect. Vous pouvez consulter les informations sur la protection des données dans l'appli Home Connect.

18 Nettoyage et entretien

18.1 Produits de nettoyage

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

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !**
L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.
- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.

ATTENTION
Les produits de nettoyage inappropriés endommagent les surfaces de l'appareil.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage fortement alcoolisés.
- N'utilisez pas de tampon abrasif ni d'éponge en laine d'acier.
- N'utilisez pas de nettoyant spécial pour le nettoyage à chaud.

Du produit de nettoyage pour four dans le compartiment de cuisson chaud endommage l'émail.
- Ne jamais utiliser de produit de nettoyage pour four dans un compartiment de cuisson chaud.
- Avant le réchauffement suivant, éliminer complètement les résidus du compartiment de cuisson et de la porte de l'appareil.

Les différents produits de nettoyage mélangés peuvent réagir chimiquement les uns avec les autres.
- Ne mélangez pas les produits de nettoyage.
- Retirez complètement les résidus de produits de nettoyage.

Le sel présent dans les lavettes éponges neuves peut endommager les surfaces.
- Lavez soigneusement les lavettes éponges neuves avant de les utiliser.

Produits de nettoyage appropriés

Utilisez uniquement des produits de nettoyage adaptés pour les différentes surfaces de votre appareil.
Suivez les instructions de nettoyage de l'appareil.
→ *"Nettoyer l'appareil", Page 31*

Façade de l'appareil

Surface	Produits de nettoyage appropriés	Remarques
Acier inoxydable	▪ Produit de nettoyage chaud ▪ Produits de nettoyage spéciaux pour les surfaces chaudes en acier inox	Afin d'éviter la corrosion, éliminez immédiatement les taches de calcaire, de graisse, d'amidon et de protéines des surfaces en acier inox. Appliquez une fine pellicule de produit d'entretien pour acier inox.
Surfaces laquées ou en plastique	▪ Produit de nettoyage chaud	N'utilisez pas de nettoyant pour vitres ni de racloir à verre. Pour éviter les taches indélébiles, retirez immédiatement le détartrant qui se trouve à la surface.
Verre	▪ Produit de nettoyage chaud	Ne pas utiliser de racloir à verre.

Porte de l'appareil

Surface	Produits de nettoyage appropriés	Remarques
Vitres de la porte	▪ Produit de nettoyage chaud ▪ Nettoyants pour four ▪ Spirales inox	Ne pas utiliser de racloir à verre. **Conseil :** Déposez les vitres de la porte pour un nettoyage approfondi. → *"Porte de l'appareil", Page 35*
Recouvrement de la porte	▪ En acier inox : Nettoyant pour inox ▪ En plastique : Produit de nettoyage chaud	N'utilisez pas de nettoyant pour vitres ni de racloir à verre. N'utilisez pas de produit d'entretien pour inox. **Conseil :** Retirez le recouvrement de la porte pour un nettoyage approfondi. → *"Porte de l'appareil", Page 35*
Cadre intérieur de la porte en acier inox	▪ Nettoyant pour inox	Les décolorations peuvent être enlevées avec un nettoyant pour acier inox. N'utilisez pas de produit d'entretien pour inox.
Poignée de la porte	▪ Produit de nettoyage chaud	Pour éviter les taches indélébiles, retirez immédiatement le détartrant qui se trouve à la surface.

Surface	Produits de nettoyage appropriés	Remarques
Joint de porte	▪ Produit de nettoyage chaud	Ne les enlevez pas et ne les retirez pas.

Compartiment de cuisson

Surface	Produits de nettoyage appropriés	Remarques
Surfaces émaillées	▪ Produit de nettoyage chaud ▪ Eau vinaigrée ▪ Nettoyants pour four ▪ Spirales inox	En cas de fort encrassement, faites tremper les salissures et utilisez une brosse ou une éponge spirale inox. Pour sécher le compartiment de cuisson après le nettoyage, laissez la porte de l'appareil ouverte. **Remarques** ▪ L'émail est cuit à des températures très élevées, ce qui entraîne de légères différences de couleur. Elle n'affecte pas la fonctionnalité de l'appareil. ▪ Les bords de plaques minces ne peuvent pas être émaillés complètement et peuvent être rugueux. La protection contre la corrosion n'en est pas compromise. ▪ Une couche blanche se forme sur les surfaces émaillées à cause des résidus alimentaires. Cette couche n'entraîne aucun risque pour la santé. Elle n'affecte pas la fonctionnalité de l'appareil. Vous pouvez éliminer les résidus avec de l'acide citrique.
Surfaces autonettoyantes	Ne frottez pas et ne rayez pas les surfaces, tamponnez-les uniquement, et de préférence, régénérez-les.	Suivez les instructions pour les surfaces autonettoyantes. → *"Régénérer des surfaces autonettoyantes dans le compartiment de cuisson", Page 32*
Supports	▪ Produit de nettoyage chaud ▪ Spirales inox	En cas de fort encrassement, faites tremper les salissures et utilisez une brosse ou une éponge spirale inox. **Remarque :** Décrochez les supports pour un nettoyage en profondeur. → *"Supports", Page 35*
Accessoires	▪ Produit de nettoyage chaud ▪ Nettoyants pour four ▪ Spirales inox	En cas de fort encrassement, faites tremper les salissures et utilisez une brosse ou une éponge spirale inox. Les accessoires émaillés vont au lave-vaisselle. N'utilisez pas de Spirales inox sur les récipients à vapeur en acier inox. Retirez les salissures de féculents (par ex. du riz) sur des récipients à vapeur avec de l'eau au vinaigre.
Réservoir d'eau	▪ Produit de nettoyage chaud	Pour éliminer les restes de produit à vaisselle après le nettoyage, rincez abondamment à l'eau claire. Pour sécher le réservoir d'eau après le nettoyage, laissez-le sécher avec le couvercle ouvert. Séchez le joint du couvercle. Ne le passez pas au lave-vaisselle.
Sonde de cuisson	▪ Produit de nettoyage chaud	En cas de fort encrassement, utilisez une brosse. Ne la passez pas au lave-vaisselle.

18.2 Nettoyer l'appareil

Afin d'éviter d'endommager l'appareil, nettoyez-le uniquement comme indiqué et avec des produits de nettoyage appropriés.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'ébouillantage !**
Pendant leur utilisation, l'appareil et ses pièces accessibles deviennent très chauds.
- ▸ Il convient d'être prudent afin d'éviter tout contact avec les résistances chauffantes.
- ▸ Veuillez tenir à l'écart les enfants âgés de moins de 8 ans.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !**
Les résidus alimentaires, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer.
- ▸ Avant utilisation, retirer les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson, sur les résistances de chauffe et sur les accessoires.

Condition : Respectez les instructions relatives aux produits de nettoyage.

→ *"Produits de nettoyage", Page 30*

1. Nettoyez l'appareil avec de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle et une lavette.
   ▸ Pour certaines surfaces, vous pouvez utiliser des produits de nettoyage alternatifs.
   → *"Produits de nettoyage appropriés", Page 30*
2. Séchez avec un chiffon doux.

Régénérer des surfaces autonettoyantes dans le compartiment de cuisson

La paroi arrière du compartiment de cuisson est autonettoyante. Les surfaces autonettoyantes sont revêtues d'une céramique mate et poreuse, et leur surface est rugueuse. Lorsque l'appareil est en marche, les surfaces autonettoyantes absorbent les éclaboussures provenant de la cuisson au four, du rôtissage ou de la cuisson au grill, et les décomposent. Si les surfaces autonettoyantes ne se nettoient plus suffisamment pendant le fonctionnement, chauffez le compartiment de cuisson de manière ciblée.

ATTENTION
Si vous ne nettoyez pas régulièrement les surfaces autonettoyantes, elles risquent d'être endommagées.
- ▸ Si vous constatez des taches foncées sur les surfaces autonettoyantes, chauffez le compartiment de cuisson.
- ▸ N'utilisez aucun produit de nettoyage pour four ni de produits de nettoyage abrasifs. Si du produit de nettoyage pour four est appliqué accidentellement sur les surfaces autonettoyantes, tamponnez immédiatement avec de l'eau et une lavette éponge. Ne frottez pas.

1. Sortez les accessoires et la vaisselle du compartiment de cuisson.
2. Décrochez les supports et retirez-les du compartiment de cuisson.
   → *"Supports", Page 35*
3. Éliminez les grosses salissures avec du produit de nettoyage et un chiffon doux :
   - des surfaces émaillées lisses
   - de l'intérieur de la porte de l'appareil
   - du couvercle en verre de la lampe du four

   De cette façon, vous évitez que les tâches ne deviennent indélébiles.
4. Retirez les objets du compartiment de cuisson. Le compartiment de cuisson doit être vide.
5. Réglez le mode de cuisson Niveau de cuisson du pain.
6. Réglez la température maximale.
7. Démarrez le fonctionnement.
8. Éteignez l'appareil au bout d'1 heure.
9. Une fois l'appareil bien refroidi, essuyez le compartiment de cuisson avec un chiffon humide.
   Remarque : Des taches peuvent se former sur les surfaces autonettoyantes. Les résidus de sucre et de protéines des aliments ne sont pas décomposés et restent à la surface. Les taches rougeâtres sont des résidus d'aliments salés, et non de la rouille. Ces taches ne sont pas dangereuses pour la santé. Ces taches ne compromettent pas la capacité de nettoyage des surfaces autonettoyantes.
10. Accrochez les supports.
    → *"Supports", Page 35*

19 Aide au nettoyage "Easy Clean"

Utilisez l'aide au nettoyage "Easy Clean" pour le nettoyage intermédiaire du compartiment de cuisson. L'aide au nettoyage "Easy Clean" ramollit les salissures en faisant évaporer le produit de nettoyage. Les salissures peuvent ensuite s'enlever plus facilement.

19.1 Régler l'aide au nettoyage "Easy Clean"

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'échaudures !**
La présence d'eau dans un compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau chaude.
- ▸ Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.

Remarques
- La lampe du four ne s'allume pas pendant l'aide au nettoyage.
- N'ouvrez pas la porte de l'appareil pendant que celui-ci fonctionne.

Conditions
- Vous pouvez uniquement démarrer l'aide au nettoyage lorsque le compartiment de cuisson est refroidi (température ambiante) et si la porte de l'appareil est fermée.
- Pour éliminer les salissures particulièrement tenaces, enduisez les endroits encrassés sur les surfaces lisses de produit à vaisselle avant de démarrer l'aide au nettoyage.

1. Retirez les accessoires du compartiment de cuisson.
2. **ATTENTION –** L'eau distillée dans le compartiment de cuisson entraîne de la corrosion.
   ▸ N'utilisez pas d'eau distillée.

   Mélangez 0,4 litre d'eau avec une goutte de liquide vaisselle et verser le mélange au milieu du fond du compartiment de cuisson.
3. Appuyez sur "Nettoyage".
4. Appuyer sur "Easy Clean".
5. Démarrez l'aide au nettoyage avec ⏵⏸.

✔ Une indication concernant les préparatifs nécessaires pour l'aide au nettoyage s'affiche.

6. Confirmez l'indication avec "OK".

✔ L'aide au nettoyage démarre. La durée s'écoule à l'affichage.
✔ Dès que l'aide au nettoyage est terminée, un signal retentit.

7. Pour arrêter le signal, appuyez sur n'importe quelle touche.
8. Nettoyez le compartiment de cuisson après l'aide au nettoyage.
   → *"Post-nettoyage du compartiment de cuisson", Page 33*

19.2 Post-nettoyage du compartiment de cuisson

ATTENTION
La présence prolongée d'humidité dans le compartiment de cuisson entraîne la formation de corrosion.
- ▸ Après l'aide au nettoyage, essuyez le compartiment de cuisson et laissez-le sécher complètement.

Condition : Le compartiment de cuisson est refroidi.
1. Ouvrez la porte de l'appareil et retirez l'eau résiduelle à l'aide d'une lavette éponge absorbante.
2. Nettoyez les surfaces lisses du compartiment de cuisson avec une lavette ou une brosse douce. Vous pouvez retirer les résidus tenaces à l'aide d'une spirale à récurer en inox.
3. Retirez les traces de calcaire avec un chiffon trempé dans du vinaigre. Enfin, rincez à l'eau claire et séchez en frottant avec un chiffon doux, également sous les joints de porte.
4. Si les salissures tenaces persistent, répétez l'aide au nettoyage une fois que le compartiment de cuisson est refroidi.
5. Pour faire sécher le compartiment de cuisson, laisser la porte de l'appareil ouverte pendant environ 1 heure ou utiliser la fonction de séchage.
   → *"Séchage", Page 34*

20 Nettoyage intensif à la vapeur

La fonction "Nettoyage intensif à la vapeur" est une fonction de nettoyage du compartiment de cuisson. La fonction "Nettoyage intensif à la vapeur" ramollit les salissures avec de la vapeur. Les salissures peuvent ensuite s'enlever plus facilement.

20.1 Régler "Nettoyage intensif à la vapeur"

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'échaudures !**
De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. La vapeur n'est pas visible selon sa température.
- ▸ Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.
- ▸ Éloignez les enfants.

ATTENTION
Les supports peuvent rayer la sole du compartiment de cuisson.
- ▸ Posez et retirez les supports avec précaution sur la sole du compartiment de cuisson.

Remarques
- La durée est préréglée et ne peut pas être modifiée.
- L'éclairage du compartiment de cuisson n'est pas activé pendant la fonction de nettoyage.

Condition : Le compartiment de cuisson est froid (à température ambiante).
1. Retirez les salissures les plus importantes à l'aide d'un chiffon doux.
2. Retirez les accessoires du compartiment de cuisson.
3. Décrochez les supports et posez-les sur la sole du compartiment de cuisson.
   → *"Supports", Page 35*
4. Remplissez le réservoir d'eau.
5. Versez 1 goutte de produit à vaisselle sur la sole du compartiment de cuisson.
6. Fermez la porte.
7. Appuyez sur .
8. Sélectionnez "Nettoyage intensif à la vapeur"
9. Démarrez la fonction de nettoyage avec la position de nettoyage souhaitée.

Position nettoyage	Degré de nettoyage	Durée
1	Peu sale	Environ 1h
2	Très sale	Environ 3h

Sélectionnez une position nettoyage plus élevée pour les salissures plus importantes.
- ✔ La fonction de nettoyage démarre après quelques secondes. Le temps restant est affiché.
- ✔ Une fois la fonction de nettoyage en cours d'exécution, vous ne pouvez plus modifier la position nettoyage.
- ✔ Un signal retentit dès que la fonction de nettoyage est terminée.

10. Nettoyez le compartiment de cuisson à la fin de la fonction de nettoyage.
    → *"Post-nettoyage du compartiment de cuisson", Page 33*

20.2 Post-nettoyage du compartiment de cuisson

ATTENTION
Une humidité prolongée dans le compartiment de cuisson favorise la formation de corrosion.
- ▸ Après la fonction de nettoyage, essuyez le compartiment de cuisson et laissez-le sécher complètement.

Condition : Le compartiment de cuisson est refroidi.
1. Ouvrir la porte de l'appareil. Retirez et nettoyez les supports.
2. Absorbez l'eau résiduelle avec une lavette éponge absorbante.
3. Nettoyez les surfaces lisses du compartiment de cuisson avec une lavette ou une brosse douce. Retirez les résidus tenaces à l'aide d'une spirale à récurer en inox.
4. Éliminez les traces de calcaire avec un chiffon trempé dans du vinaigre. Enfin, rincez à l'eau claire et séchez en frottant avec un chiffon doux, également sous les joints de porte.
5. Absorbez l'eau de la gouttière à l'aide d'une lavette éponge et essuyez la avec précaution.
6. Accrochez les supports.
   → *"Supports", Page 35*
7. Si les salissures tenaces persistent, utilisez de nouveau la fonction de nettoyage une fois que le compartiment de cuisson a refroidi.

8. Pour faire sécher le compartiment de cuisson, laisser la porte de l'appareil ouverte pendant environ 1 heure ou utiliser la fonction de séchage.

→ *"Séchage", Page 34*

21 Détartrer

Afin de garantir le fonctionnement normal de votre appareil, vous devez le détartrer régulièrement.
La fréquence du détartrage dépend des modes de fonctionnement de la vapeur et de la dureté de l'eau. L'appareil indique quand 5 utilisations ou moins avec de la vapeur sont encore possibles. Si vous ne procédez pas au détartrage, vous ne pouvez plus régler aucun mode avec de la vapeur.

Le détartrage comprend plusieurs étapes et dure environ 70 à 95 minutes :
- Détartrage (environ 55 à 70 minutes)
- Premier rinçage (environ 8 à 12 minutes)
- Deuxième rinçage (environ 8 à 12 minutes)

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

21.1 Préparer le détartrage

ATTENTION
Les temps d'action pendant le détartrage dépendent du détartrant liquide que nous recommandons. Les autres détartrants risquent d'endommager l'appareil.
▸ Utilisez exclusivement le détartrant liquide que nous vous recommandons pour le détartrage.
Si la solution détartrante atteint le bandeau de commande ou d'autres surfaces délicates, ceux-ci risquent d'être endommagées.
▸ Éliminez immédiatement la solution détartrante avec de l'eau.

1. Mélanger du produit détartrant et de l'eau pour obtenir la solution détartrante :

Produit détartrant Version	Produit détartrant	Eau
Capacité de la bouteille 500 ml	200 ml	400 ml
Capacité de la bouteille 250 ml	500 ml	100 ml

Conseil : Vous pouvez obtenir le détartrant que nous recommandons sur la boutique en ligne ou auprès du service après-vente. Lors de l'achat, indiquez la désignation exacte de votre appareil (E-Nr.).
2. Ouvrir le bandeau de commande.
3. Retirez le réservoir d'eau et remplissez-le de la solution détartrante.
4. Introduisez le réservoir d'eau rempli de la solution détartrante.
5. Fermez le bandeau de commande.

21.2 Régler le détartrage

ATTENTION
Si la solution détartrante atteint le bandeau de commande ou d'autres surfaces délicates, ceux-ci risquent d'être endommagées.
▸ Éliminez immédiatement la solution détartrante avec de l'eau.

Condition :

→ *"Préparer le détartrage", Page 34*
1. Appuyer sur "Nettoyage".
2. Appuyer sur "Détartrer" ⁘.
✔ La durée est affichée. Vous ne pouvez pas modifier la durée du détartrage.
3. Démarrer le détartrage avec ⏯.
✔ Une indication concernant les préparatifs nécessaires pour le détartrage s'affiche.
4. Confirmer l'indication avec "OK".
✔ Le détartrage démarre. La durée s'écoule à l'affichage.
✔ Un signal retentit dès que le détartrage est terminé.

21.3 Effectuer un premier cycle de rinçage

1. Ouvrir le bandeau de commande et retirer le réservoir d'eau.
2. Rincer soigneusement le réservoir d'eau, et le remplir d'eau.
3. Insérer le réservoir d'eau et fermer le bandeau de commande.
✔ Le rinçage démarre. La durée s'écoule à l'affichage.
✔ Un signal retentit dès que le rinçage est terminé.

21.4 Effectuer un deuxième cycle de rinçage

1. Ouvrir le bandeau de commande et retirer le réservoir d'eau.
2. Rincer soigneusement le réservoir d'eau, et le remplir d'eau.
3. Insérer le réservoir d'eau et fermer le bandeau de commande.
✔ Le rinçage démarre. La durée s'écoule à l'affichage.
✔ Un signal retentit dès que le rinçage est terminé.
4. Vider le réservoir d'eau et le sécher.
→ *"Vider le réservoir d'eau", Page 20*

22 Séchage

Pour éviter l'humidité résiduelle, faites sécher le compartiment de cuisson après le fonctionnement à la vapeur.

22.1 Sécher le compartiment de cuisson

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'ébouillantage !**
L'appareil devient chaud pendant son utilisation.
- Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

ATTENTION
L'eau qui se trouve sur le fond du compartiment de cuisson lors du fonctionnement de l'appareil à des températures supérieures à 120 °C endommage l'émail.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil lorsque de l'eau se trouve sur le fond du compartiment de cuisson.
- Essuyez l'eau du fond du compartiment de cuisson avant toute utilisation.

Condition : Le compartiment de cuisson est refroidi.
1. Éliminer les salissures du compartiment de cuisson.
2. Sécher le compartiment de cuisson à l'aide d'une éponge.
3. Éliminer les taches de calcaire avec un chiffon imbibé de vinaigre, rincer à l'eau claire et sécher avec un chiffon doux.
4. Laisser sécher le compartiment de cuisson pendant 1 heure avec la porte ouverte ou utiliser "Fonction de séchage".
→ *"Réglage de Fonction de séchage", Page 35*

22.2 Réglage de "Fonction de séchage"

Condition :
→ *"Sécher le compartiment de cuisson", Page 35*
1. Appuyer sur "Nettoyage".
2. Appuyer sur "Fonction de séchage".
✔ La durée est affichée. Vous ne pouvez pas modifier la durée de la fonction de séchage.
3. Démarrer la fonction de séchage avec ⏯.
✔ Une indication concernant les préparatifs nécessaires pour la fonction de séchage s'affiche.
4. Confirmer l'indication avec "OK".
✔ La fonction de séchage démarre. La durée s'écoule à l'affichage.
✔ Un signal retentit dès que la fonction de séchage est terminée.
5. Laisser la porte de l'appareil ouverte pendant 1 à 2 minutes afin que le compartiment de cuisson sèche complètement.

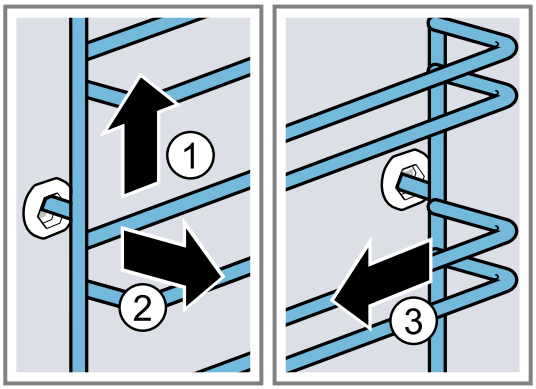
23 Supports

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

23.1 Décrocher les supports

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'ébouillantage !**
Les supports deviennent très chauds
- Ne touchez jamais les supports chauds.
- Laissez toujours l'appareil refroidir.
- Éloignez les enfants.

1. Soulevez légèrement le support à l'avant ① et décrochez-le ②.
2. Tirez ensuite le support vers l'avant ③ et retirez-le.

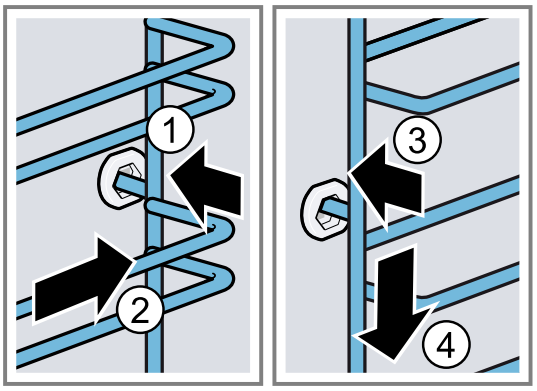


3. Nettoyez le support.
→ *"Produits de nettoyage", Page 30*

23.2 Accrocher des supports

Remarques
- Les supports s'adaptent uniquement à droite ou à gauche.
- Veillez pour les deux supports à ce que les barres coudées se trouvent à l'avant.

1. Insérez le support au milieu dans la prise arrière ① jusqu'à ce qu'il repose contre la paroi du compartiment de cuisson, puis poussez-le vers l'arrière ②.
2. Insérez le support dans la prise avant ③, jusqu'à ce qu'il repose également contre la paroi du compartiment de cuisson, puis poussez-le vers le bas ④.



24 Porte de l'appareil

Vous pouvez démonter la porte de l'appareil pour la nettoyer soigneusement.

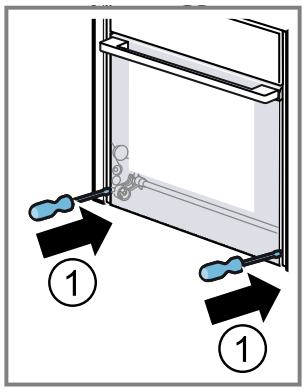
⚠ **AVERTISSEMENT – Risque de blessure !**
Si les charnières ne sont pas bloquées à cause d'un loquet incomplet, elles peuvent se fermer violemment.
- Pour décrocher et accrocher la porte de l'appareil, il faut toujours tourner les deux loquets jusqu'en butée.
- Si la charnière est fermée lors de l'accrochage ou du décrochage de la porte de l'appareil, ne mettez pas la main dans la charnière et appelez le service après-vente.

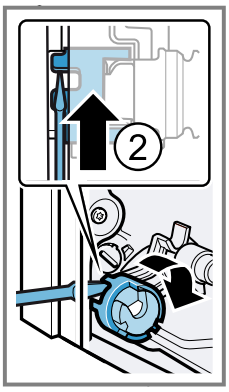
Remarque : Autres informations :

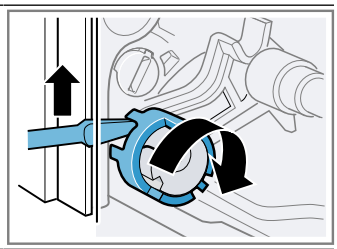
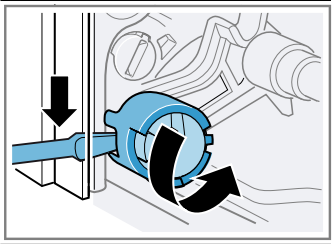
24.1 Décrocher la porte de l'appareil

Conditions
- Préparez une lampe de poche.
- Préparez un tournevis.
- Préparez une pièce de monnaie.

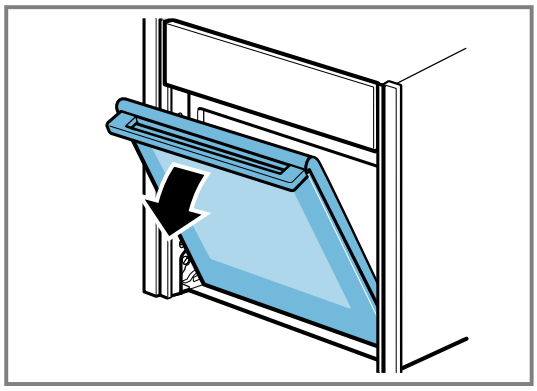
1. Afin de pouvoir mieux voir la fermeture de sécurité de porte, éclairez l'espace situé à côté de la porte de l'appareil à l'aide de la lampe de poche.
2. Tenez le tournevis à l'horizontale ① et poussez la fermeture de sécurité de porte (élément noir) des deux côtés vers le haut jusqu'en butée ②.



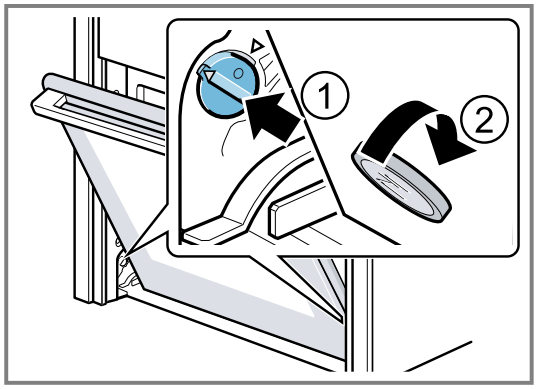


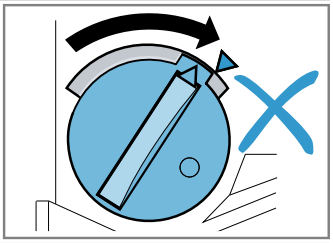
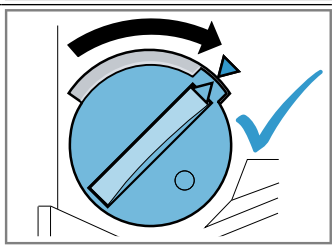
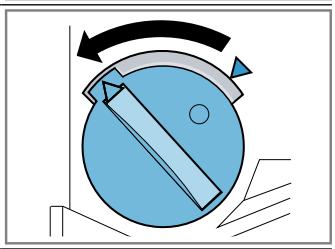
Fermeture de sécurité de porte ouverte	
Fermeture de sécurité de porte fermée	

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



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



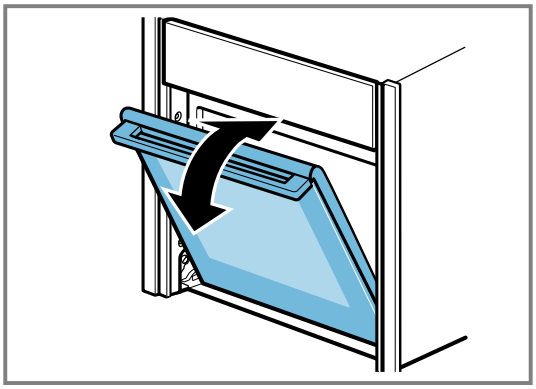
Loquet côté gauche non fixé Les flèches ne pointent pas les unes vers les autres	
Loquet côté gauche fixé Les flèches pointent les unes vers les autres	
Loquet côté droit desserré	

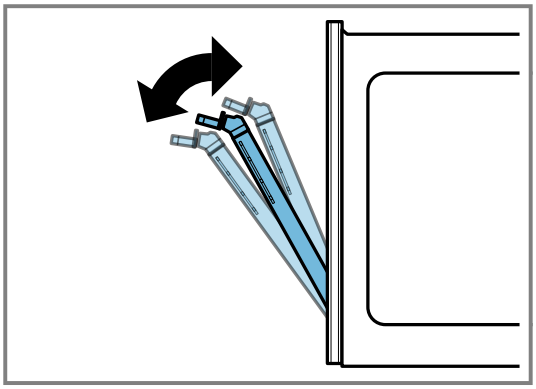
✔ Le loquet se verrouille de manière perceptible.

5. **ATTENTION –** L'ouverture et la fermeture de la porte de l'appareil en position verrouillée endommagent les charnières de la porte.
   - N'ouvrez et ne fermez jamais la porte de l'appareil en l'opposant à une résistance.

- Appelez le Service après-vente en cas d'endommagement de la charnière de porte.

Déplacez prudemment la porte de l'appareil d'avant en arrière dans les deux sens de la flèche jusqu'à ce que vous entendiez un léger clic. La porte de l'appareil peut uniquement encore bouger de façon minimale.

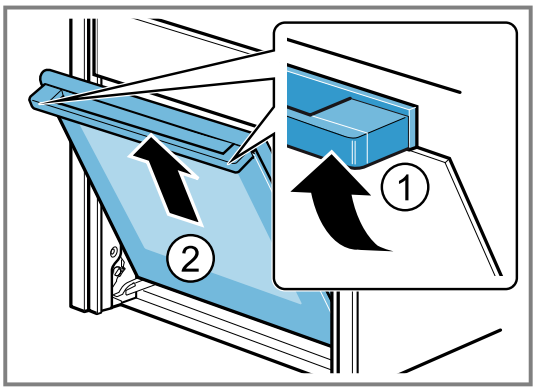




✔ La porte de l'appareil est en position de verrouillage.

6. ⚠ **AVERTISSEMENT – Risque de blessure !**
La porte de l'appareil pèse 7 à 10 kg et peut tomber si elle est manipulée avec imprudence.
- Manipulez la porte de l'appareil avec précaution.

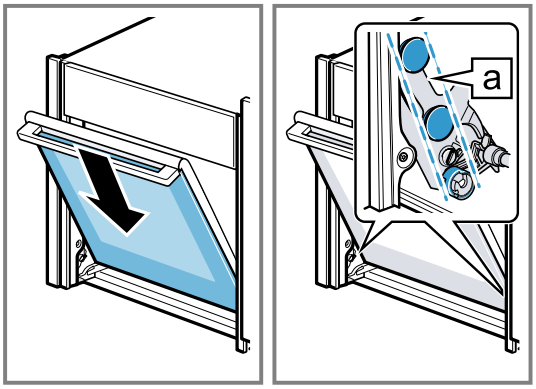
Saisissez la porte de l'appareil des deux mains à gauche et à droite, puis tournez simultanément la poignée légèrement vers le haut ①, jusqu'à ce que la porte de l'appareil puisse se décrocher par le haut ②.



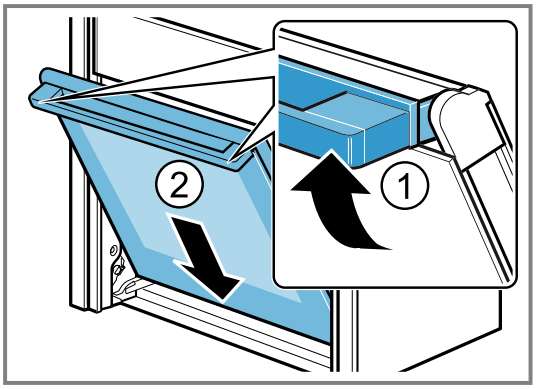
7. Posez la porte de l'appareil sur une surface plane, souple et propre.

24.2 Accrocher la porte de l'appareil

1. **Conseil :** Veillez à ce que la porte de l'appareil ne se coince pas en biais et à ce qu'elle soit complètement accrochée.
Accrochez la porte de l'appareil simultanément sur les galets de guidage de droite et de gauche ⓐ.

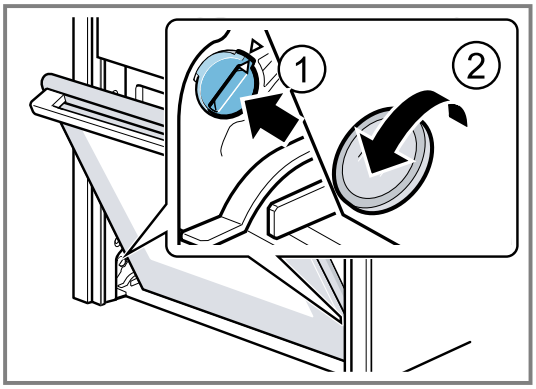


2. Tournez légèrement la poignée de la porte vers le haut ①.



✔ La porte de l'appareil glisse entièrement vers le bas ②.

3. Avec une pièce de monnaie, desserrez les deux arrêts de la porte de l'appareil. Insérez la pièce dans l'espace du loquet ① et tournez-la jusqu'en butée ②.
- Tournez le loquet du côté gauche dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Tournez le loquet du côté droit dans le sens des aiguilles d'une montre.

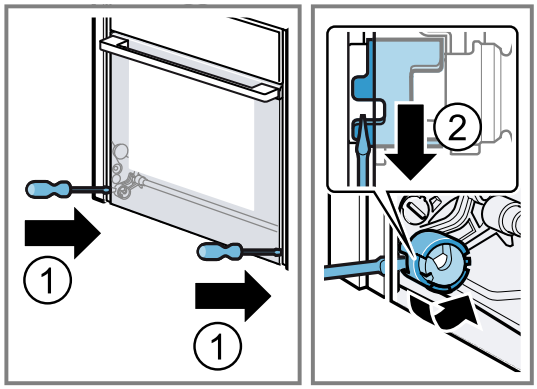


4. Ouvrez légèrement la porte de l'appareil jusqu'à ce que vous entendiez un faible clic, puis fermez la porte de l'appareil.

5. ⚠ **AVERTISSEMENT – Risque de blessure !**
La porte de l'appareil risque de se décrocher si les sécurités de porte ne sont pas bien en place.

▸ Après avoir accroché la porte de l'appareil, fermez les sécurité de porte à gauche et à droite.

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



✔ La sécurité de porte est fermée.

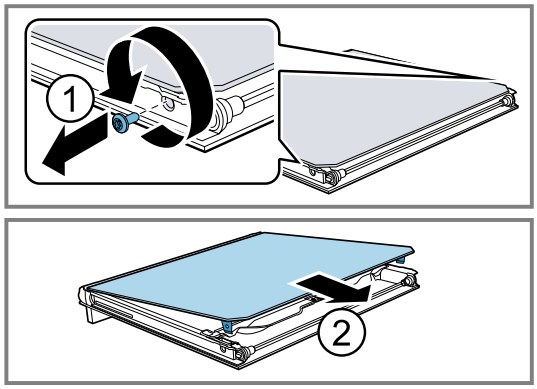
24.3 Démonter les vitres de la porte

Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez déposer les vitres.

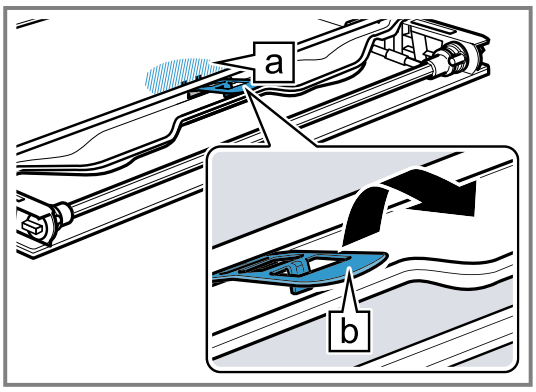
⚠ **AVERTISSEMENT – Risque de blessure !**
Certaines pièces situées à l'intérieur de la porte de l'appareil peuvent présenter des arêtes coupantes.
▸ Portez des gants de protection.

Conditions
- Préparez un tournevis.
- La porte de l'appareil est décrochée.
  → *"Décrocher la porte de l'appareil", Page 36*

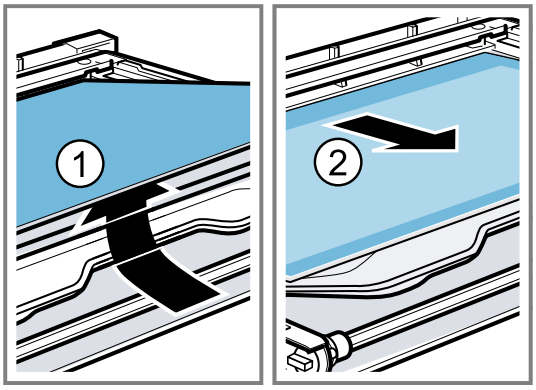
1. Posez la porte de l'appareil, façade vers le bas, sur une surface plane, souple et propre.
2. Desserrer les vis à gauche et à droite de la porte de l'appareil ① et les enlever.
3. Soulever la vitre intérieure avec précaution en biais vers le haut et la retirer dans le sens de la flèche ②.



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



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



6. ⚠ **AVERTISSEMENT – Risque de blessure !**
Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre.
▸ N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ni de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils peuvent rayer la surface.

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

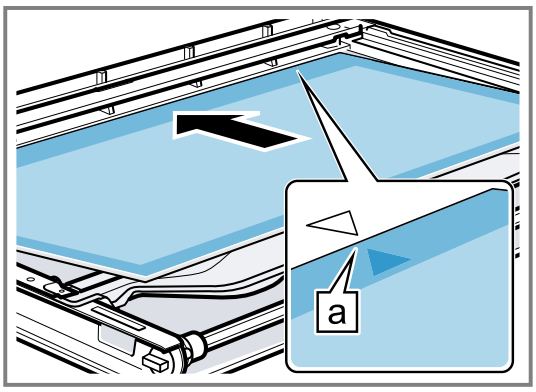
7. Séchez les vitres de la porte et remettez-les en place.
→ *"Monter les vitres de la porte", Page 38*

24.4 Monter les vitres de la porte

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque de blessure !**
Une vitre de porte ou une porte d'appareil mal installée est dangereuse.
▸ Assurez-vous que toutes les vitres de porte et la porte de l'appareil sont correctement posées avant de remettre l'appareil en service.

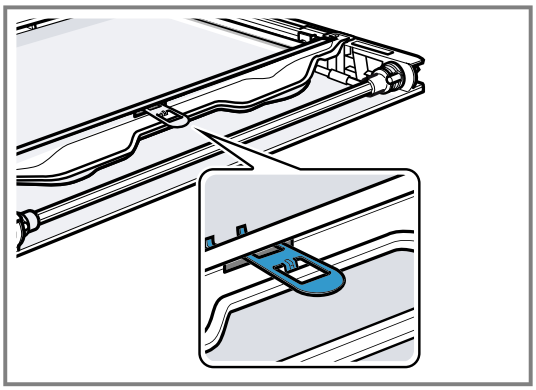
1. **Conseil :** Lors de la pose, assurez-vous que les vitres de la porte se trouvent dans l'ordre d'origine.

Installez la vitre intermédiaire dans le sens de la flèche et poussez-la dans le sens de la flèche jusqu'à ce qu'elle s'insère dans le cadre.

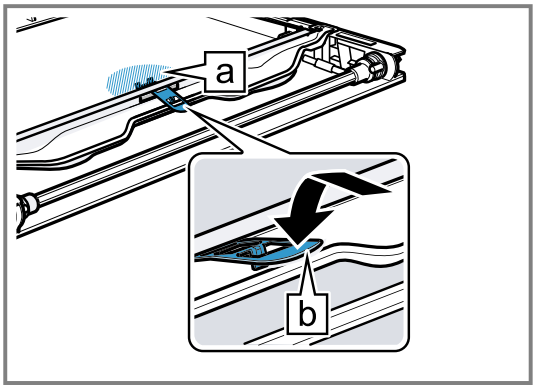


La flèche sur la vitre intermédiaire doit correspondre avec celle du cadre [a].

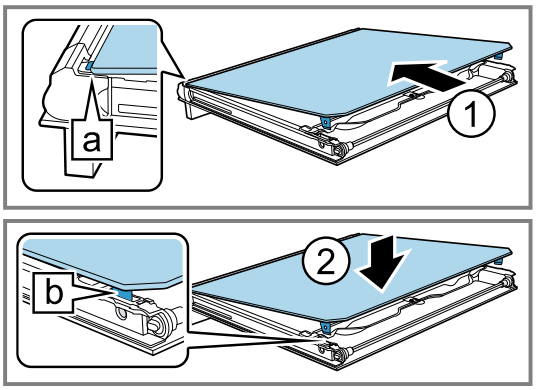
2. Appuyez vers le bas sur la vitre intermédiaire dans la zone [a] insérez la fixation [b] en biais et appuyez jusqu'à ce qu'elle s'encliquette.



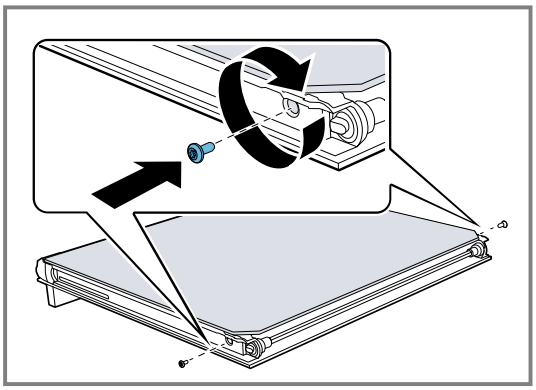
✔ La fixation est insérée.



3. Ajuster la vitre intérieure au centre de la porte de l'appareil.
4. Insérer la vitre intérieure en biais vers l'arrière dans le recouvrement de la porte [a] ①.
5. Insérer l'équerre de fixation de la vitre intérieure [b] dans l'ouverture ②.



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



25 Dépannage

Vous pouvez corriger par vous-même les petits défauts de votre appareil. Lisez les renseignements de dépannage avant de contacter le service consommateurs. Vous vous épargnerez ainsi des dépenses inutiles.

Conseil : Connectez votre appareil de manière permanente à l'appli Home Connect pour recevoir automatiquement les mises à jour logicielles. Cela permet de corriger les erreurs, d'améliorer les performances et d'offrir de nouvelles fonctionnalités.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque de blessure !**
Les réparations non conformes sont dangereuses.
▸ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.

- Si l'appareil est défectueux, appeler le service après-vente.
  → *"Service après-vente", Page 42*

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !**
Les réparations non conformes sont dangereuses.
- Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation secteur ou le cordon de raccordement de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un cordon d'alimentation ou de raccordement spécifique qui est disponible auprès du fabricant ou de notre service après-vente.
- En cas d'endommagement du cordon d'alimentation secteur, celui-ci doit être remplacé par un personnel qualifié.

25.1 Dysfonctionnements

Défaut	Cause et dépannage
L'appareil ne fonctionne pas.	Le fusible dans le coffret à fusibles s'est déclenché. ▸ Vérifiez le fusible dans le boîtier à fusibles.
	L'alimentation électrique est tombée en panne. ▸ Vérifiez si l'éclairage du compartiment ou d'autres appareils dans la pièce fonctionnent.
	Défaut électronique **1.** Débrancher l'appareil du secteur pendant au moins 30 secondes en coupant le fusible dans le boîtier à fusibles. **2.** Réinitialisez les réglages de base aux réglages d'usine. → *"Réglages de base", Page 26*
"Sprache Deutsch" (langue allemande) apparaît.	L'alimentation électrique est tombée en panne. ▸ Effectuez les réglages pour la première mise en service. → *"Première mise en service :", Page 14*
Le fonctionnement ne démarre pas ou s'interrompt.	Différentes causes sont possibles. ▸ Vérifiez les notifications qui apparaissent dans l'écran. → *"Afficher des informations", Page 16*
	Dysfonctionnement ▸ Appelez le . → *"Service après-vente", Page 42*
L'appareil ne chauffe pas.	Le mode démonstration est activé. **1.** Débrancher l'appareil du secteur pendant au moins 30 secondes en coupant le fusible dans le boîtier à fusibles. **2.** Dans un délai d'environ 5 minutes, désactivez le mode démonstration depuis les Réglages de base. → *"Modifier réglage de base", Page 27*
	L'alimentation électrique est tombée en panne. ▸ Ouvrez, puis fermez la porte de l'appareil une fois après une panne de courant. ✔ L'appareil se contrôle lui-même et est prêt à fonctionner.
L'heure n'apparaît pas lorsque l'appareil est éteint.	L'affichage s'éteint peu après. Aucune action nécessaire.
Home Connect ne fonctionne pas correctement.	Différentes causes sont possibles. ▸ Allez sur *www.home-connect.com*.
Le bandeau de commande ne peut pas s'ouvrir.	Le fusible dans le coffret à fusibles s'est déclenché. ▸ Vérifiez le fusible dans le boîtier à fusibles.
	L'alimentation électrique est tombée en panne. ▸ Vérifiez si l'éclairage du compartiment ou d'autres appareils dans la pièce fonctionnent.
	Dysfonctionnement **1.** Appelez le service après-vente. → *"Service après-vente", Page 42* **2.** Si le réservoir d'eau contient de l'eau, videz-le : ▸ Ouvrez la porte de l'appareil. ▸ Saisissez le bandeau par en-dessous à droite et à gauche. ▸ Retirez lentement le bandeau et poussez-le vers le haut.
Très forte production de vapeur lors de la cuisson à la vapeur.	L'appareil est étalonné automatiquement. Aucune action nécessaire.

Défaut	Cause et dépannage
Très forte production de vapeur lors de la cuisson à la vapeur.	Si les temps de cuisson sont trop courts, l'appareil ne s'étalonne pas automatiquement. Si une grande quantité de vapeur se produit de façon répétée, il faut réétalonner l'appareil. **1.** Réinitialisez l'appareil aux réglages d'usine. → *"Réglages de base", Page 26* **2.** Répétez l'étalonnage. → *"Avant la première utilisation", Page 13*
L'appareil vous invite à effectuer un détartrage sans que le compteur n'apparaisse au préalable.	La classe de dureté de l'eau réglée est trop basse. **1.** Détartrer l'appareil. → *"Détartrer", Page 34* **2.** Vérifiez la dureté de l'eau et réglez-la dans les réglages de base. → *"Réglages de base", Page 26*
L'appareil vous invite à effectuer un rinçage.	L'alimentation électrique a été coupée pendant le détartrage, ou l'appareil a été éteint. ▸ Rincez l'appareil. → *"Détartrer", Page 34*
Le message "Remplir le réservoir d'eau" apparaît bien que le réservoir d'eau soit rempli.	Le réservoir d'eau n'est pas verrouillé. ▸ Insérez correctement le réservoir d'eau de manière à ce qu'il s'enclenche dans le support. → *"Remplir le réservoir d'eau", Page 17*
	Le réservoir d'eau est tombé. Des pièces du réservoir d'eau se sont détachées à cause des vibrations. Le réservoir d'eau fuit. ▸ Commandez un nouveau réservoir d'eau. → *"Service après-vente", Page 42*
	Dysfonctionnement ▸ N'utilisez pas d'eau déminéralisée ni filtrée. → *"Déterminer la dureté de l'eau avant la première mise en service", Page 13*
	Le capteur est défectueux. ▸ Appelez le service après-vente →*Page 42*.
Les touches clignotent.	De l'eau de condensation s'est accumulée derrière le bandeau de commande. Aucune action nécessaire. Les touches cesseront de clignoter dès que l'eau de condensation s'évaporera.
Des sons ("plop") se font entendre lors de la cuisson à la vapeur.	La vapeur d'eau provoque un effet chaud/froid avec les aliments surgelés. Aucune action nécessaire.
L'appareil bourdonne pendant le fonctionnement et après avoir été éteint.	Le test fonctionnel de la pompe génère un bruit de fonctionnement. Aucune action nécessaire.
L'éclairage du compartiment de cuisson ne fonctionne pas.	Le réglage de base a été modifié. ▸ Modifiez le réglage de base concernant l'éclairage. → *"Réglages de base", Page 26*
	La lampe LED est défectueuse. ▸ Appelez le service après-vente →*Page 42*.
Dans l'affichage apparaît l'indication que la durée de fonctionnement maximale est atteinte.	La durée de fonctionnement maximale a été atteinte. L'appareil cesse de chauffer. **1.** Confirmez l'Indication concernant la durée de fonctionnement maximale avec "OK". **2.** Vérifiez si vous avez encore besoin de l'appareil. ▸ Afin que le fonctionnement ne s'interrompe pas, réglez une durée. → *"Fonctions de temps", Page 20*
Le fonctionnement d'interrompt.	La durée de fonctionnement maximale a été atteinte. L'appareil cesse de chauffer. **1.** Éteignez l'appareil avec ⏻. **2.** Si nécessaire, rallumez l'appareil à l'aide de ⏻ et redémarrez-le. ▸ Afin que le fonctionnement ne s'interrompe pas, réglez une durée. → *"Fonctions de temps", Page 20*

Défaut	Cause et dépannage
Un code d'erreur composé de lettres et de chiffres apparaît, par exemple E0111.	L'électronique a détecté un défaut. **1.** Mettez l'appareil hors, puis sous tension. ✔ Si le défaut était unique, le message disparaît. **2.** Si ce message réapparaît, contactez le service après-vente. Lors de l'appel, indiquez le message d'erreur exact. → *"Service après-vente", Page 42*
Le résultat de cuisson n'est pas satisfaisant.	Les réglages étaient inadaptés. Les valeurs de réglage, par exemple la température ou la durée, dépendent de la recette, de la quantité et des aliments. ▸ La prochaine fois, réglez des valeurs plus ou moins élevées. **Conseil :** Vous trouverez d'autres indications sur la préparation et les valeurs de réglage appropriées ainsi que des recettes dans l'appli Home Connect ou sur notre page d'accueil *www.neff-home.com*.

26 Mise au rebut

26.1 Mettre au rebut un appareil usagé

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

1. Débrancher la fiche du cordon d'alimentation secteur.
2. Couper le cordon d'alimentation secteur.
3. Éliminez l'appareil dans le respect de l'environnement.
   Vous trouverez des informations sur les circuits actuels d'élimination auprès de votre revendeur spécialisé ou de l'administration de votre commune/ville.



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

27 Service après-vente

Les pièces détachées d'origine fonctionnelles et conformes à l'ordonnance d'écoconception correspondante sont disponibles auprès de notre service client pour une durée d'au moins 10 ans à partir de la mise sur le marché de votre appareil au sein de l'Espace économique européen.
Par ailleurs, vous pouvez obtenir auprès de notre service client d'autres pièces détachées d'origine fonctionnelles de l'appareil et pouvant être stockées jusqu'à 15 ans après la mise sur le marché de votre appareil. Veuillez contacter notre service client pour obtenir de plus amples informations à ce sujet.
Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, scannez le QR code figurant sur le document joint afin d'obtenir les coordonnées du service après-vente ainsi que les conditions de garantie, adressez-vous à notre service après-vente, votre revendeur ou consultez notre site web.
Vous trouverez les coordonnées du service après-vente en scannant le QR code figurant sur le document joint relatif aux coordonnées du service après-vente et aux conditions de garantie, ou sur notre site web.
Ce produit contient des sources de lumière de la classe d'efficacité énergétique G. La source de lumière est disponible en tant que pièce de rechange et doit être remplacée uniquement par du personnel qualifié.
Vous trouverez les informations relatives au règlement(EU) 65/2014, (EU) 66/2014 et (EU) 2023/826 en ligne sous *www.neff-home.com* sur la page produit et la page de service de votre appareil dans les notices d'utilisation et les documents complémentaires.
Vous trouverez des informations sur les produits selon les normes (UE) 66/2014 sous le label énergétique imprimé.

27.1 Numéro de produit (E-Nr.), numéro de fabrication (FD) et numéro de série (Z-Nr.)

Lorsque vous contactez le service client, vous avez besoin du numéro de produit (E-Nr.), du numéro de fabrication (FD) et du numéro de série (Z-Nr.), que vous trouverez sur la plaque signalétique de votre appareil.
Vous trouverez la plaque signalétique avec les numéros en ouvrant la porte de l'appareil. Sur certains appareils

équipés d'un vaporisateur, la plaque signalétique se trouve derrière le cache.



Pour retrouver rapidement les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service consommateurs, n'hésitez pas à les recopier ailleurs.
Vous pouvez également afficher les informations de l'appareil dans les réglages de base.
→ *"Réglages de base", Page 26*

28 Informations concernant les logiciels libres et open source

Ce produit contient des composants logiciels dont la licence est accordée par les détenteurs des droits d'auteur en tant que logiciels libres ou open source.
Les informations relatives à la licence sont mémorisées sur l'appareil électroménager. L'accès aux informations relatives à la licence correspondante est également possible via l'appli Home Connect: « Profil -> Mentions légales -> Informations sur la licence ».[1] Vous pouvez également télécharger les informations de licence sur le site web du produit de marque. (Recherchez le modèle de votre appareil et d'autres documents sur le site Web du produit.) Vous pouvez également demander les informations correspondantes à l'adresse : ossrequest@bshg.com ou BSH Hausgeräte GmbH Carl-Wery-Str. 34, 81739 Munich, Allemagne.
Le code source concerné sera mis à votre disposition sur simple demande.
Veuillez envoyer votre demande à ossrequest@bshg.com ou BSH Hausgeräte GmbH Carl-Wery-Str. 34, D-81739 Munich.
Objet : „OSSREQUEST“
Les coûts liés au traitement de votre demande vous seront facturés. Cette offre est valable pendant trois ans à compter de la date d'achat, ou au moins pour la période pendant laquelle nous fournissons le support et les pièces de rechange pour l'équipement.

29 Déclaration de conformité

BSH Hausgeräte GmbH déclare par la présente que l'appareil doté de la fonction Home Connect est conforme avec les exigences fondamentales et les autres dispositions adaptées de la directive 2014/53/EU.
Vous trouverez une déclaration de conformité RED détaillée sur Internet à l'adresse *www.neff-home.com* sur la page de votre appareil, dans les documents supplémentaires.

CE

Bande de 2,4 GHz (2400–2483,5 MHz) : max. 100 mW
Bande de 5 GHz (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz) : max. 200 mW

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
	FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
	SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			
WLAN (Wi-Fi) de 5 GHz : uniquement destiné à un usage intérieur.									

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
WLAN (Wi-Fi) de 5 GHz : uniquement destiné à un usage intérieur.							

30 Comment faire

Vous trouverez ici les bons réglages, ainsi que les accessoires et récipients les plus adaptés pour vos différents plats. Nous avons adapté les recommandations de manière optimale à votre appareil.

Conseil : Vous trouverez d'autres indications sur la préparation et les valeurs de réglage appropriées ainsi que des recettes dans l'appli Home Connect ou sur notre page d'accueil *www.neff-home.com*.

30.1 Conseils généraux de préparation

Respectez ces informations pour la préparation de tous les plats.

[1] Selon l'équipement de l'appareil

- La température et la durée dépendent des quantités préparées et de la recette. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées. Essayez d'abord les valeurs les plus basses.
- Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement des plats dans le compartiment de cuisson froid. Si vous souhaitez quand même préchauffer, insérez les accessoires dans le compartiment de cuisson uniquement après le préchauffage.
- Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson.

Vous pouvez acheter les accessoires adaptés auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou sur notre site internet.
→ *"Autres accessoires", Page 13*

30.2 Conseils de préparation pour la cuisson

- Pour faire cuire des gâteaux, de la pâtisserie ou du pain, les moules en métal de couleur foncée sont les plus appropriés.
- Utilisez un récipient large et plat pour les soufflés et gratins. Dans un récipient étroit et haut, les plats mettront plus de temps à cuire et seront plus foncés sur le dessus.
- Si vous préparez des soufflés directement dans la lèchefrite, enfournez-les au niveau 2.
- Les valeurs de réglage pour la pâte à pain s'appliquent aussi bien pour la pâte cuite sur la plaque à pâtisserie que pour la pâte cuite dans un moule à cake.

ATTENTION
La présence d'eau dans le compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau. Le changement de température peut endommager le fond du compartiment de cuisson.
- ▸ Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.
- ▸ Ne jamais placer de plat avec de l'eau sur le fond du compartiment de cuisson.

Niveaux d'enfournement

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

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

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

Utilisez le mode de cuisson Chaleur tournante CircoTherm.

Remarque : Les pâtisseries sur plaque à pâtisserie ou en moules enfournées simultanément ne doivent pas nécessairement être prêtes au même moment.

30.3 Instructions de préparation pour rôtis, viandes braisées et grillades

- Les recommandations de réglage s'entendent pour la pièce à rôtir à la température du réfrigérateur, ainsi que pour une volaille non farcie et prête à cuire.
- Placez la volaille, avec le côté blanc ou avec le côté peau vers le bas sur le récipient.
- Retournez le rôti, la pièce à griller ou le poisson entier après environ ½ à ⅔ du temps de cuisson indiqué.

Rôtissage sur la grille

Sur la grille, les mets à rôtir deviennent particulièrement croustillants de tous les côtés. Par exemple, faites rôtir de grosses volailles ou plusieurs morceaux en même temps.

- Faites rôtir des morceaux de poids et d'épaisseur similaires. Ils doreront ainsi de manière uniforme et resteront bien juteux.
- Placez le rôti directement sur la grille.
- Pour récupérer les liquides qui s'égouttent, insérez la lèchefrite avec la grille en place à la hauteur d'enfournement spécifiée.
- En fonction de la taille et du type de rôti, ajoutez jusqu'à ½ litre d'eau dans la lèchefrite.
  Vous pourrez utiliser le jus de cuisson pour préparer une sauce. De plus, moins de fumée se dégage et le compartiment de cuisson se salit moins.

Cuisson dans un récipient

Lorsque vous cuisinez dans des récipients fermés, le compartiment de cuisson reste plus propre.

Généralités pour le rôtissage dans un récipient

- Utilisez un récipient résistant à la chaleur et allant au four.
- Placez le récipient sur la grille.
- Un récipient en verre est le plus approprié.
- Respectez les indications du fabricant du récipient de cuisson.

Cuisson dans un récipient ouvert

- Utilisez un plat à rôti à bord haut.
- Si vous n'avez pas de récipient adapté, utilisez la lèchefrite.

Cuisson dans un récipient fermé

- Utilisez un couvercle approprié, bien fermé.
- Pour de la viande, l'espace entre le rôti et le couvercle doit être d'au moins 3 cm. Le volume de la viande peut augmenter.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'échaudures !**
À l'ouverture du couvercle après la cuisson, de la vapeur très chaude peut s'échapper. Selon la température, la vapeur n'est pas visible.
- ▸ Soulevez le couvercle de manière à laisser s'échapper la vapeur chaude loin de vous.
- ▸ Éloignez les enfants.

Griller

Faites griller des mets qui doivent être croustillants.
Le gril air pulsé convient parfaitement à la préparation d'une volaille entière ou d'un poisson entier, ou de viande, par ex. un rôti avec couenne.

- Grillez des morceaux à griller d'épaisseur et de poids similaires. Ils doreront ainsi de manière uniforme et resteront bien juteux.
- Posez les morceaux à griller directement sur la grille.
- Pour récupérer les liquides qui s'égouttent, enfournez la lèchefrite, au moins à un niveau au-dessous de la grille.

Remarques
- La résistance du gril s'allume et s'éteint en permanence. C'est normal. La fréquence dépend de la température réglée.
- La cuisson au gril peut générer de la fumée.

30.4 Conseils de préparation pour la cuisson à la vapeur

Faites cuire les mets en les préservant. Les aliments restent particulièrement juteux.
Contrairement à la préparation avec adjonction de vapeur, aucune croûte n'est formée sur la viande.

- Utilisez un récipient sans couvercle résistant à la chaleur et à la vapeur.
- Le panier vapeur perforé, taille XL, est le mieux adapté. Pour récupérer le liquide qui s'égoutte, introduisez la lèchefrite un niveau plus bas dans le compartiment de cuisson.
  Vous pouvez également utiliser une tablette en verre et la placer sur la grille combinée.
- Couvrez les aliments que vous préparez normalement au bain-marie avec du film, par exemple du film alimentaire.
- Vous ne devez pas retourner les aliments.
- Pour varier les saveurs, vous pouvez faire sauter la viande, la volaille ou le poisson avant de les cuire à la vapeur. Réduisez le temps de cuisson.
- Les morceaux plus gros demandent des temps de chauffe et de cuisson plus longs.
- Si vous utilisez plusieurs gros morceaux similaires, l'appareil prolonge le temps de chauffe. Le temps de cuisson reste identique.
- Ouvrez la porte aussi rarement que possible pendant la cuisson à la vapeur. Après la préparation, essuyez la gouttière. Le débordement de la gouttière peut endommager les meubles.
- Dans la partie principale de la notice d'utilisation, vous trouverez des informations sur la façon de régler la cuisson à la vapeur.
  → *"Vapeur", Page 16*

Légumes sur plusieurs niveaux
2 niveaux sont parfaits pour cuire plusieurs plats ou des menus entiers, par exemple des brocolis et des pommes de terre. →*Page 48*

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

30.5 Conseils de préparation de plats cuisinés

- Le résultat de cuisson dépend très fortement des aliments. Une précoloration ou des irrégularités peuvent apparaître dès que vous sortez les aliments du congélateur.
- N'utilisez pas de produits trop congelés. Retirez la glace des mets.
- Retirez les plats cuisinés de leur emballage.
- Si vous faites chauffer ou cuire le plat préparé dans un récipients, utilisez un récipient résistant à la chaleur.
- Répartissez les mets en morceaux, comme les petits pains ou les produits à base de pomme de terre, uniformément et à plat sur l'accessoire. Laissez un peu d'espace entre chaque morceau.
- Respectez les indications du fabricant figurant sur l'emballage.

30.6 Sélection des mets

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

Recommandations de réglage pour différents plats

Plat	Accessoires/récipients	Altitude	Mode de cuisson	Température en °C	Niveau de vapeur	Durée en min.
Quatre-quarts, fin	Moule en couronne ou Moule à cake	2	⩸	150-170	-	60-80
Quatre-quarts, 2 niveaux	Moule en couronne ou Moule à cake	3+1	⁂	140-160	-	60-80
Tarte aux fruits ou au fromage blanc avec fond en pâte sablée	Moule démontable Ø 26 cm	2	⩸	170-190	-	55-80

Plat	Accessoires/récipients	Altitude	Mode de cuisson	Température en °C	Niveau de vapeur	Durée en min.
Tarte génoise, 6 œufs	Moule démontable Ø 28 cm	2		150-160	-	50-60
Tarte génoise, 6 œufs	Moule démontable Ø 28 cm	2		**1.** 150-160 **2.** 150-160	Faible désactivée	**1.** 10 **2.** 25-35
Tarte en pâte sablée avec garniture fondante	Lèchefrite	3		160-180	-	55-75
Gâteau à la levure avec garniture fondante	Lèchefrite	3		180-190	-	30-40
Biscuit roulé	Plaque à pâtisserie	3		180-200 [1]	Faible	10-15
Muffins	Plaque à muffins	3		170-190	-	15-20
Petites pâtisseries en pâte levée	Plaque à pâtisserie	3		160-180	Moyen	25-35
Petits gâteaux secs	Plaque à pâtisserie	3		140-160	-	15-30
Petits gâteaux secs, 2 niveaux	Lèchefrite + Plaque à pâtisserie	3+1		140-160	-	15-30
Petits gâteaux secs, 3 niveaux	2x Plaque à pâtisserie + Lèchefrite	4+3+1		140-160	-	15-30
Pain, 750 g	Lèchefrite ou Moule à cake	2		**1.** 210-220 **2.** 180-190	Fort désactivée	**1.** 10-15 **2.** 25-35
Pain, 1500 g	Lèchefrite ou Moule à cake	2		**1.** 210-220 **2.** 180-190	Fort désactivée	**1.** 10-15 **2.** 45-55
Pain, 1500 g	Lèchefrite ou Moule à cake	2		200-210	-	35-45
Fougasse	Lèchefrite	3		220-230	Fort	20-30
Petits pains, frais	Plaque à pâtisserie	3		200-220	Moyen	20-30
Pizza, fraîche, sur la plaque	Plaque à pâtisserie	3		180-200	-	20-30
Pizza, fraîche, sur la plaque, 2 niveaux	Lèchefrite + Plaque à pâtisserie	3+1		180-190	-	35-45
Pizza, fraîche, fond mince, dans un moule à pizza	Plaque à pizza	2		220-230	-	20-30
Böreks	Lèchefrite	1		200-220 [1]	-	20-30
Quiche	Moule à quiche sombre anti-adhérent	3		180-200	-	25-40
Gratin salé, ingrédients cuits	Plat à gratin	2		150-170	Moyen	40-50
Gratin de pommes de terre, ingrédients crus, 4 cm d'épaisseur	Plat à gratin	2		160-190	-	50-70
Poulet, 1,3 kg, non farci	Grille combinée	2		200-220	-	60-70
Poulet, 1,3 kg, non farci	Grille combinée	2		190-210	Moyen	50-60

[1] Préchauffer l'appareil.

Plat	Accessoires/récipients	Altitude	Mode de cuisson	Température en °C	Niveau de vapeur	Durée en min.
Blanc de poulet, cuire à la vapeur	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	3		100	-	15-25
Petits morceaux de poulet, pièces de 250 g	Grille combinée	3		200-220	Moyen	30-45
Oie, non farcie, 3 kg	Grille combinée	2		160-180	-	120-150
Oie, non farcie, 3 kg	Grille combinée	2	**1.** **2.** **3.**	**1.** 130-140 **2.** 150-160 **3.** 170-180	Moyen Moyen désactivée	**1.** 110-120 **2.** 20-30 **3.** 30-40
Rôti de porc sans couenne, par ex. échine, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		180-190	-	110-130
Rôti de porc sans couenne, par ex. échine, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		190-200	-	120-140
Rôti de porc avec couenne par ex. épaule, 2 kg	Récipient ouvert	2	**1.** **2.** **3.**	**1.** 100 **2.** 170-180 **3.** 200-210	désactivée Faible désactivée	**1.** 25-30 **2.** 60-80 **3.** 20-30
Filet de bœuf, à point, 1 kg	Grille combinée	2		210-220	-	40-50
Filet de bœuf, à point, 1 kg	Récipient ouvert	2		190-200	Faible	50-60
Bœuf braisé, 1,5 kg	Récipient fermé	2		200-220	-	130-160
Bœuf braisé, 1,5 kg	Récipient fermé	2		200-220	-	140-160
Rosbif, à point, 1,5 kg	Grille combinée	2		220-230	-	60-70
Rosbif, à point, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		190-200	Faible	65-80
Hamburger, 3-4 cm d'épaisseur	Grille combinée	4		290	-	25-30 [1]
Gigot d'agneau désossé, à point, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		170-190	-	50-80
Gigot d'agneau désossé, à point, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		170-180	Faible	80-90
Poisson cuit, entier, 300 g, par ex. truite	Lèchefrite	2		**1.** 170-180 **2.** 160-170	Faible désactivée	**1.** 15-20 **2.** 5-10
Poisson entier, cuit à la vapeur, 300 g, par ex. truite	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	3		80-90	-	15-25
Filet de poisson, nature, cuit à la vapeur	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	3		80-100	-	10-16
Chou-fleur, entier, à la vapeur	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	3		120	-	20-30
Carottes en rondelles, à la vapeur	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	3		120	-	5-7
Épinards à la vapeur	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	3		100	-	2-3

[1] Retourner le mets après 2/3 du temps de cuisson.

Plat	Accessoires/récipients	Altitude	Mode de cuisson	Température en °C	Niveau de vapeur	Durée en min.
Pommes de terre en robe des champs, entières	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	3	≋	120	-	30-35
Riz long grain, 1:1,5	Récipient plat	3	≋	110	-	12-17
Œuf dur	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	3	≋	100	-	9-12

Dessert

Préparer la crème caramel ou la crème brûlée

1. Préparer le mélange pour la crème selon votre recette.
2. Verser le mélange dans des ramequins à une hauteur de 2 à 3 cm.
3. Placer les ramequins dans le panier vapeur perforé, taille XL.
4. Recouvrir d'un film les aliments qui se préparent normalement au bain-marie, par exemple avec du film alimentaire.
5. Réglez l'appareil conformément aux recommandations de réglage.
6. Si les ramequins sont très épais, le temps de cuisson peut se prolonger.

Préparer du yaourt

1. Retirez les accessoires et les supports du compartiment de cuisson.
2. Faites chauffer 1 litre de lait (3,5 % MG) sur la table de cuisson à 90 °C et laissez-le refroidir à 40 °C. Pour le lait UHT, il suffit de le chauffer à 40 °C.
3. Mélangez 150 g de yaourt du réfrigérateur dans le lait.
4. Versez le mélange dans de petits récipients, par exemple des tasses ou des petits verres.
5. Filmez les récipients, par ex. avec du film alimentaire.
6. Placez les récipients sur le fond du compartiment de cuisson.
7. Réglez l'appareil conformément aux recommandations de réglage.
8. Laissez le yaourt reposer au réfrigérateur au moins 12 heures après la préparation.

Recommandations de réglage pour les desserts, les compotes

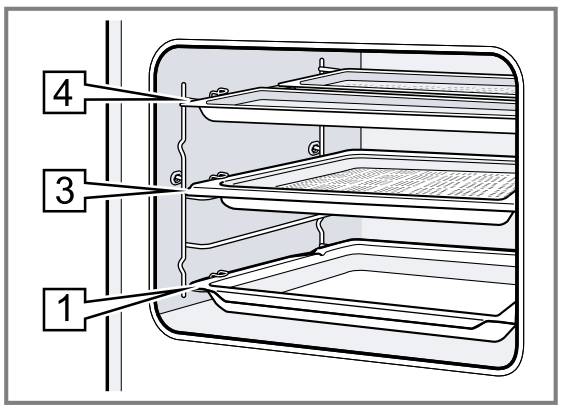
Plat	Accessoires/récipients	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C	Niveau de vapeur	Durée en min.
Crème brûlée	Ramequins	3	≋	85	-	20-30
Crème caramel	Ramequins	3	≋	85	-	30-40
Yaourt	Ramequins	Fond du compartiment de cuisson	⊖	35-40	-	300-360

Cuire des menus à la vapeur

Recommandations de réglage et autres informations pour cuire un menu complet.

Conseils de préparation de cuisson de menus

- Utilisez des accessoires appropriés et introduisez-les dans le four dans le bon sens. →*Page 11*



- Hauteurs d'enfournement :
  - Récipient de cuisson, taille M : hauteur 4
  - Récipient de cuisson, taille XL : hauteur 3
  - Lèchefrite : hauteur 1
- Placer d'abord dans le compartiment de cuisson les mets dont le temps de cuisson est le plus long. Ajouter le reste des mets au moment opportun. Tous les mets seront ainsi prêts en même temps.
- Observer les instructions pour la préparation des différents mets.
  - Le temps de chauffe varie selon la taille et le poids des mets.
  - Le temps de cuisson ne dépend pas de la quantité.
  - Utiliser des récipients résistants à la vapeur.
  - Couvrir le soufflé avec un film, par ex. du film alimentaire.
  - Toujours enfourner la lèchefrite au niveau 1.
- Le temps de cuisson total s'allonge en cas de cuisson simultanée de plusieurs plats à la vapeur, car de la vapeur s'échappe à chaque ouverture de la porte, ce qui nécessite de chauffer de nouveau l'appareil.
- Essuyer le compartiment de cuisson et la gouttière après la cuisson simultanée de plusieurs plats.

Recommandations de réglage pour préparer un menu

Plat	Accessoires/récipients	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C	Niveau de vapeur	Durée en min.
Pommes de terre cuites à l'eau, en quartiers Filets de saumon surgelés Brocoli	Récipient de cuisson à la vapeur perforé, taille M + Récipient de cuisson à la vapeur non perforé, taille M + Récipient de cuisson à la vapeur perforé, taille XL	4+4+3		100	-	**1.** 30 **2.** 20 **3.** 10

30.7 Modes de préparation spéciaux et autres applications

Informations et recommandations sur les modes de préparation spéciaux et autres applications, par exemple la cuisson basse température.

Cuisson basse température

Pour tous les morceaux de viande noble qui doivent être cuits rosés ou à point. La viande et à la volaille restent juteuses et tendres grâce à une cuisson lente à basse température.

Cuire une volaille ou une viande à basse température

Remarque : Le fonctionnement différé avec heure de fin de cuisson n'est pas possible avec le mode de cuisson basse température.

Condition : Le compartiment de cuisson est froid.

1. Utilisez de la viande fraîche et hygiéniquement impeccable. Les morceaux sans os et sans trop de tissus conjonctifs sont les mieux adaptés.
2. Placez le récipient sur la grille au niveau 2 dans la cavité du four.
3. Préchauffez le compartiment de cuisson et le récipient pendant environ 15 minutes.
4. Faites revenir la viande de chaque côté à feu vif.
5. Placez immédiatement la viande sur les récipients préchauffés dans le compartiment de cuisson. Pour maintenir une température homogène dans le compartiment de cuisson, gardez la porte du compartiment de cuisson fermée pendant la cuisson basse température.

Conseils pour la cuisson basse température

Vous trouverez ici des conseils pour obtenir un bon résultat de cuisson basse température.

Problème	Conseil
Vous voulez faire cuire un magret de canard à basse température.	▪ Posez le magret de canard à froid dans une poêle. ▪ Saisissez d'abord le côté peau. ▪ Cuisez le magret de canard à basse température. ▪ Après l'avoir cuit à basse température, faites-le griller pendant 3 à 5 minutes pour qu'il devienne croustillant.
Vous voulez servir votre viande cuite à basse température aussi chaude que possible.	▪ Réchauffez les assiettes de service. ▪ Servez les sauces d'accompagnement très chaudes.

Recommandations de réglage pour cuisson basse température

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

[1] Préchauffer l'appareil.

Air Fry

Cuire des mets croustillants et avec peu de graisse grâce à Air Fry. Air Fry convient particulièrement aux mets que vous faites normalement frire dans l'huile.

Conseils de préparation avec Air Fry

Respectez ces informations lorsque vous réchauffez des mets avec Air Fry.

- La préparation avec Air Fry n'est possible que sur un seul niveau.
- Vous obtiendrez un résultat plus croustillant avec la plaque émaillée Air-Fry. Sa surface perforée permet de faire circuler l'air de manière particulièrement efficace autour des aliments. Si la plaque Air-Fry n'est pas fournie de série avec l'appareil, vous pouvez l'obtenir en tant qu'accessoire spécial.
- Ne préchauffez pas le four.
- Ne pas utiliser de papier cuisson. L'air doit circuler dans le compartiment de cuisson.
- Ne pas décongeler des mets surgelés.
- Couvrir la plaque Air-Fry ou la lèchefrite uniformément avec les mets. Répartir les mets sur l'accessoire uniquement une seule épaisseur si possible.
- Enfourner l'accessoire au niveau 3 dans le compartiment de cuisson. Si vous utilisez le plaque Air Fry, vous pouvez insérer une lèchefrite universelle vide au niveau 1 pour la protéger de la contamination.
- Retourner le plat cuisiné à mi-cuisson. En cas de plus grandes quantités, retourner le met 2 fois.

Conseil : Saler le plat cuisiné seulement après l'avoir cuit. Cela le rendra plus croustillant.
Les légumes panés sont également adaptés à une préparation avec Air Fry. Pour économiser la graisse, vaporiser la panure avec de l'huile à l'aide d'un vaporisateur. Cela donne une croûte croustillante avec un peu de graisse.

Recommandations de réglage pour Air Fry

Plat	Accessoires/récipients	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C	Niveau de vapeur	Durée en min.
Frites	Tôle Air Fry ou Lèchefrite	3		180-200	-	15-20
Beignets de pomme de terre, garnis	Tôle Air Fry ou Lèchefrite	3		180-200	-	15-20
Röstis de pommes de terre, congelés	Tôle Air Fry ou Lèchefrite	3		180-200	-	15-20
Sticks de poulet, nuggets, surgelés	Tôle Air Fry ou Lèchefrite	3		180-200	-	8-12
Bâtonnets de poisson	Tôle Air Fry ou Lèchefrite	3		180-200	-	10-20
Brocoli, pané	Tôle Air Fry ou Lèchefrite	3		180-200	-	10-20

Désinfection et hygiène

Désinfectez la vaisselle propre et résistante à la chaleur ou les biberons. Le processus correspond à la désinfection classique à l'eau bouillante.

Désinfecter des biberons

1. Nettoyez les biberons directement après la tétée avec un goupillon.
2. Nettoyez les biberons au lave-vaisselle.
3. Disposez les biberons dans le panier vapeur perforé, taille XL, de sorte qu'ils ne se touchent pas.
4. Démarrez le programme "Désinfecter".
5. Séchez les biberons avec un torchon propre.
6. Essuyez l'appareil après la désinfection.

Consignes d'utilisation pour la désinfection

Respectez ces informations à l'esprit lorsque vous désinfectez la vaisselle.

- Vous pouvez préparer des pots de confiture ou des pots de conserve avec leurs couvercles avec votre appareil.
- Vous pouvez retraiter la confiture pour améliorer sa durée de conservation.
- Désinfectez uniquement la vaisselle résistante à la chaleur et compatible avec la vapeur.
- Utilisez uniquement des bocaux et des couvercles non endommagés et propres.
- Il est préférable de nettoyer la vaisselle au lave-vaisselle avant de la désinfecter.

Recommandations de réglage pour l'hygiène

Plat	Accessoires/récipients	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C	Niveau de vapeur	Durée en min.
Stériliser un récipient propre	Récipient de cuisson à la vapeur perforé	2		100	-	15-20

Laisser lever la pâte

Avec votre appareil, la pâte avec levure lève plus rapidement qu'à température ambiante et ne se dessèche pas.

Condition : Le compartiment de cuisson est froid.

1. Enfourner la grille.
2. Placer la pâte dans un saladier sur la grille combinée. Ne pas couvrir le saladier.
3. Régler l'appareil conformément aux recommandations de réglage.
   Les valeurs sont fournies à titre indicatif. La température et le temps de cuisson dépendent du type et de la quantité des ingrédients.
4. Pendant la cuisson, ne pas ouvrir la porte de l'appareil, sous peine de laisser échapper l'humidité.
5. Essuyer le compartiment de cuisson avant la cuisson.

Recommandations de réglage pour laisser lever la pâte

Plat	Accessoires/récipients	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C	Niveau de vapeur	Durée en min.
Pâte riche en matière grasse, par ex. panettone	Plat creux sur grille	2		40-45	-	40-90
Pain blanc	Plat creux sur grille	2		35-40	-	30-40

Réchauffer

Chauffez les plats en les préservant avec l'adjonction de vapeur. Les plats ont un goût et un aspect identiques à ceux fraîchement préparés. Vous pouvez également réchauffer des pâtisseries de la veille.

Conseils de préparation pour réchauffer

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

Recommandations de réglage pour maintenir au chaud et réchauffer

Plat	Accessoires/récipients	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C	Niveau de vapeur	Durée en min.
Plat, réfrigéré, 1 portion	Récipient ouvert	2		120-130	-	15-25
Pizza, cuite, réfrigérée	Grille combinée	2		170-180 [1]	-	5-15
Petits pains, baguette cuits	Grille combinée	2		150-160 [1]	-	10-20
Pizza, cuite, congelée	Grille combinée	2		170-180 [1]	-	5-15
Petits pains, baguette, cuits, congelés	Grille combinée	2		160-170 [1]	-	10-20

Maintenir au chaud

Conseils de préparation pour maintenir au chaud

- Si vous utilisez le mode de cuisson "Maintenir au chaud", évitez la formation de condensation. Vous ne devez pas essuyer le compartiment de cuisson.
- Ne couvrez pas les mets.
- Ne maintenez pas les mets au chaud plus de 2 heures.
- Notez que certains mets continuent de cuire lorsqu'ils sont maintenus au chaud.

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

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

30.8 Plats tests

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

[1] Préchauffer l'appareil.

Cuire

- Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement dans le compartiment de cuisson froid.
- Veuillez noter les indications de préchauffage figurant dans les recommandations de réglage. Les valeurs de réglage s'entendent sans chauffage rapide.
- Pour la cuisson, réglez d'abord la plus faible des températures indiquées.
- Les pâtisseries sur plaque à pâtisserie ou en moules enfournées simultanément ne doivent pas nécessairement être prêtes au même moment.
- Hauteurs d'enfournement lors de la cuisson de pâtisseries sur 2 niveaux :
  – Lèchefrite : hauteur 3
    Plaque à pâtisserie : hauteur 1
  – Moules sur la grille :
    Première grille : hauteur 3
    Deuxième grille : hauteur 1
- Hauteurs d'enfournement lors de la cuisson de pâtisseries sur 3 niveaux :
  – Plaque à pâtisserie : niveau 4
  – Lèchefrite : hauteur 3
  – Plaque à pâtisserie : hauteur 1
- Biscuit à l'eau
  – Si vous pâtissez sur 2 niveaux, placez les moules démontables en quinconce sur les grilles.
  – En guise d'alternative à une grille, vous pouvez également utiliser la plaque Air Fry que nous proposons.

Recommandations de réglage pour la cuisson de pâtisserie

Plat	Accessoires/récipients	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C	Niveau de vapeur	Durée en min.
Biscuiterie dressée	Plaque à pâtisserie	3		140-150 [1]	-	25-40
Biscuiterie dressée	Plaque à pâtisserie	3		140-150 [1]	-	25-40
Sablés, 2 niveaux	Lèchefrite + Plaque à pâtisserie	3+1		140-150 [1]	-	25-40
Biscuiterie dressée, 3 niveaux	2x Plaque à pâtisserie + Lèchefrite	4+3+1		130-140 [1]	-	35-55
Petits gâteaux	Plaque à pâtisserie	3		160 [1]	-	20-30
Petits gâteaux	Plaque à pâtisserie	3		150 [1]	-	25-35
Petits gâteaux, 2 niveaux	Lèchefrite + Plaque à pâtisserie	3+1		150 [1]	-	25-35
Petits gâteaux, 3 niveaux	2x Plaque à pâtisserie + Lèchefrite	4+3+1		140 [1]	-	35-45
Biscuit à l'eau	Moule démontable Ø 26 cm	2		160-170 [2]	-	25-35
Biscuit à l'eau	Moule démontable Ø 26 cm	2		160-170 [2]	-	30-40
Biscuit à l'eau	Moule démontable Ø 26 cm	2		**1.** 150-160 **2.** 150-160	Faible désactivée	**1.** 10 **2.** 20-25
Biscuit à l'eau, 2 niveaux	2x Moule démontable Ø 26 cm	3+1		150-170 [2]	-	30-50

Cuisson vapeur

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

Hauteurs d'enfournement

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

- Utilisez au maximum 2,5 kg.
- Panier à vapeur perforé, taille XL : hauteur 3

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

- Utilisez au maximum 1,8 kg par niveau.
- Panier à vapeur perforé, taille XL : hauteur 4
- Panier à vapeur perforé, taille XL : hauteur 3

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

Recommandations de réglage pour cuire à la vapeur

Plat	Accessoires/récipients	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C	Niveau de vapeur	Durée en min.
Petits pois, surgelés, deux récipients	2x Récipient de cuisson à la vapeur, taille XL + Lèchefrite	4+3+1		100	-	- [1]
Brocoli, frais, 300 g	Récipient de cuisson à la vapeur, taille XL	3		100 [2]	-	9-10 [3]
Brocoli, frais, un récipient	Récipient de cuisson à la vapeur, taille XL	3		100 [2]	-	12-13 [3]

Griller

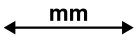
Recommandations de réglage pour griller

Plat	Accessoires/récipients	Altitude	Mode de cuisson	Température en °C	Niveau de vapeur	Durée en min.
Dorer des toasts	Grille combinée	4		275 [4]	-	4-6

31 Instructions de montage

Respectez ces informations lors du montage de l'appareil.





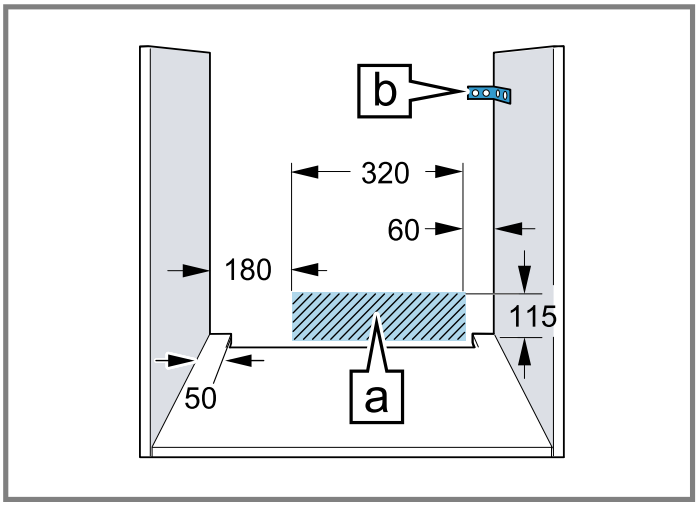
31.1 Consignes générales de montage

Respectez ces consignes avant de commencer à installer l'appareil.

- Seule une installation effectuée selon les présentes instructions de montage garantit une utilisation en toute sécurité. En cas de dommages résultant d'une installation incorrecte, l'installateur est responsable.
- N'utilisez pas la poignée de porte pour le transport ou l'installation.
- Contrôlez l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne le raccordez pas s'il présente une avarie en raison du transport.
- Avant la mise en service, retirez le matériau d'emballage et les films adhésifs du compartiment de cuisson et de la porte.
- Respectez la notice de montage pour l'installation des accessoires.
- Les meubles d'encastrement doivent résister à une température jusqu'à 95 °C, la façade des meubles adjacents, jusqu'à 70 °C.
- Ne pas installer l'appareil derrière une porte de meuble nid derrière une porte décorative. Il existe un risque de surchauffe.
- Réalisez des travaux de découpe sur la niche d'encastrement avant la mise en place de l'appareil. Enlevez les copeaux. Le fonctionnement des composants électriques peut être compromis.
- L'installation de l'appareil est autorisée à une hauteur inférieure à 850 mm au-dessus du sol.
- Placez l'appareil sur une surface horizontale.
- La prise de raccordement de l'appareil doit se situer dans la zone de la surface hachurée [a] ou à l'extérieur de l'espace d'installation.

[1] Le contrôle est terminé lorsque la température de 85 °C est atteinte à l'endroit le plus froid (cf. CEI 60350-1).
[2] Préchauffer l'appareil.
[3] Un niveau de cuisson comparable entre l'échantillon de référence et l'échantillon principal est obtenu lorsque l'échantillon de référence est cuit pendant 5 minutes (fabriqué comme décrit dans CEI 60350-1).
[4] Ne pas préchauffer l'appareil.

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



- En cas d'appareils dotés d'un bandeau d'interrupteurs orientable, assurez-vous que le bandeau d'interrupteurs n'entre pas en collision avec les meubles voisins.
- Portez des gants de protection pour éviter des coupures. Certaines pièces accessibles lors du montage peuvent posséder des arêtes coupantes.
- Dimensions indiquées dans les illustrations en mm.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !
Une fois l'appareil installé, les ouvertures situées sur sa paroi arrière ne doivent pas être accessibles aux enfants, même à travers les tiroirs et les armoires de cuisine situés en dessous. Le montage doit le garantir. En cas d'îlot de cuisson, une paroi arrière fermée est nécessaire.

⚠ AVERTISSEMENT – Danger : magnétisme !


Attention au magnétisme

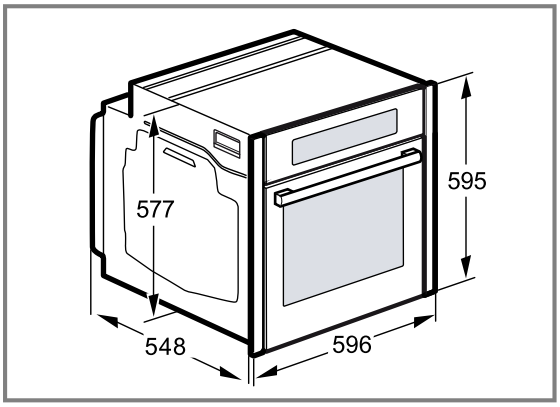

Attention aux personnes portant un stimulateur cardiaque
Le bandeau de commande contient des aimants permanents. Ceux-ci peuvent nuire au fonctionnement des implants électroniques, comme les stimulateurs cardiaques ou les pompes à insuline.
▸ Les personnes portant un implant électronique doivent donc respecter une distance minimum de 10 cm avec le bandeau de commande.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !
Il est dangereux d'utiliser un cordon d'alimentation secteur avec une rallonge ou un adaptateur non autorisé.
▸ Ne pas utiliser de rallonge ni de bloc multiprise.
▸ Utiliser uniquement des adaptateurs et cordons d'alimentation secteur agréés par le fabricant.
▸ Si le cordon d'alimentation secteur est trop court et qu'aucun cordon d'alimentation plus long n'est disponible, contacter un électricien spécialisé pour adapter l'installation domestique.

ATTENTION
Le fait de porter l'appareil par la poignée risque de casser celle-ci. La poignée de porte ne résiste pas au poids de l'appareil.
▸ Ne jamais transporter ni porter l'appareil par la poignée de la porte.

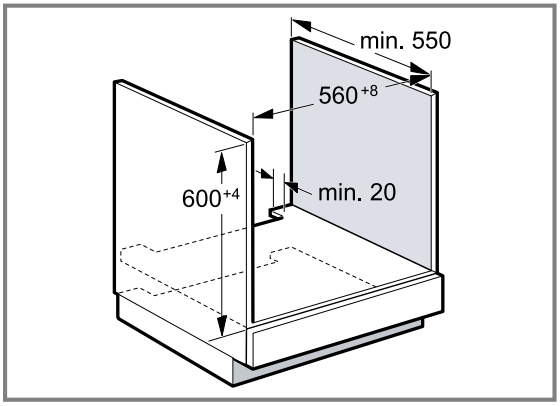
31.2 Dimensions de l'appareil

Vous trouverez ici les dimensions de l'appareil



31.3 Installation sous un plan de travail

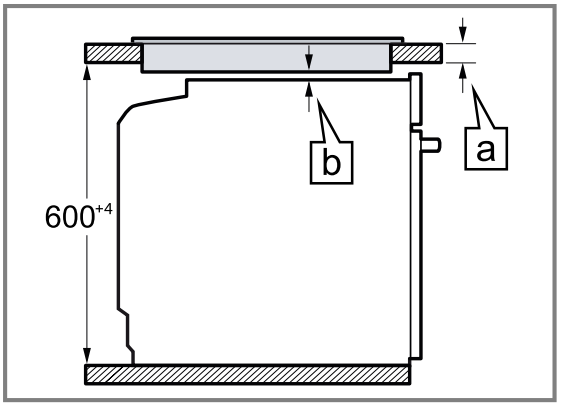
Observez les dimensions d'installation et les instructions d'installation lors de l'installation sous un plan de travail.



- Pour la ventilation de l'appareil, le plancher intermédiaire doit présenter une découpe de ventilation.
- Le plan de travail doit être fixé sur le meuble d'encastrement.
- Respecter les instructions de montage de la table de cuisson éventuellement disponibles.
- Respecter les consignes d'encastrement nationales divergentes de la table de cuisson.
- Respectez une profondeur de plan de travail de 600 mm min.
- En cas d'installation sous une table de cuisson à gaz, veillez à ce que l'appareil n'entre pas en contact avec le raccord de gaz de la table de cuisson à gaz.
- Le cas échéant, faites appel à un professionnel agréé pour les installations de gaz.

31.4 Installation sous une table de cuisson

Si l'appareil est encastré sous une table de cuisson, les dimensions minimales doivent être respectées, y compris la sous-structure si nécessaire.

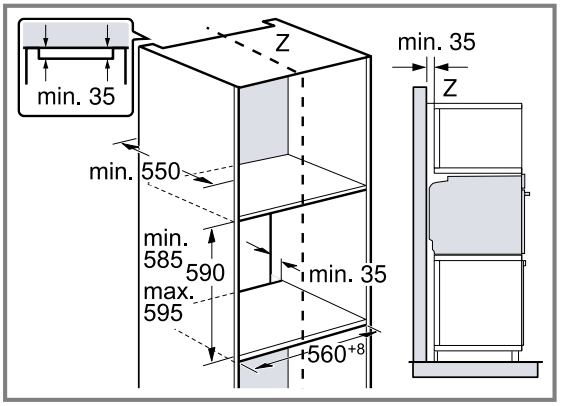


En raison de la distance minimale nécessaire [b] l'épaisseur minimale du plan de travail qui en découle est [a].

Type de table de cuisson	a posé en mm	a affleurant en mm	b en mm
Table de cuisson induction	37	38	5
Table de cuisson induction Full Zone	47	48	5
Table de cuisson gaz	27	38	5 [1]
Table de cuisson électrique	27	30	2

31.5 Installation dans un meuble haut

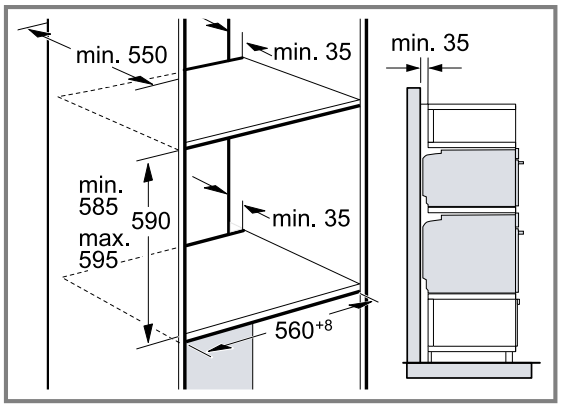
Observer les dimensions d'installation et les instructions d'installation lors de l'installation dans le meuble haut.



- Pour la ventilation de l'appareil, les planchers intermédiaires doivent présenter une découpe de ventilation.
- Encastrez l'appareil à une hauteur qui permette de retirer sans problème les accessoires.

31.6 Installation de deux appareils superposés

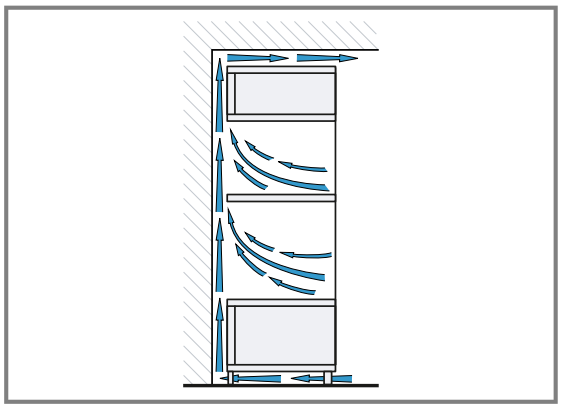
Votre appareil peut également être installé sur ou sous un autre appareil. Observez les dimensions d'installation et les instructions d'installation lors de l'installation superposée.



- Pour la ventilation des appareils, les planchers intermédiaires doivent présenter une découpe de ventilation.

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

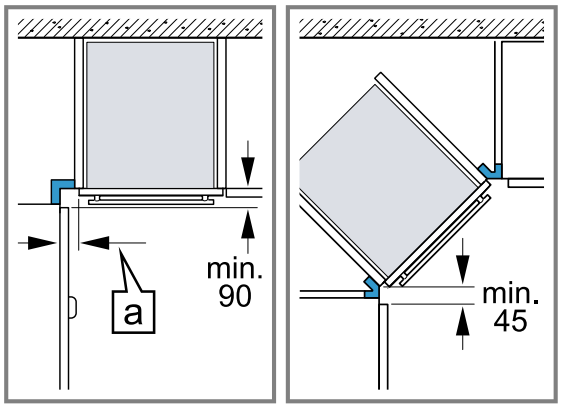
- Afin de garantir une ventilation suffisante des deux appareils, un orifice d'aération d'au moins 200 cm² est nécessaire dans la zone de la plinthe. A cet effet, découpez le bandeau du socle ou fixez une grille de ventilation.
- Il est important de veiller à ce que l'échange d'air soit garanti comme indiqué dans le croquis.



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

31.7 Installation dans un angle

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

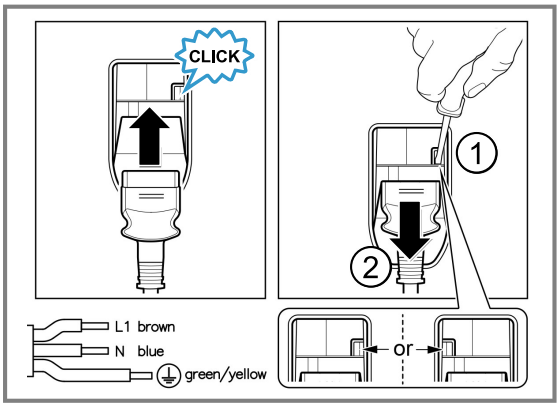


- Afin de pouvoir ouvrir la porte de l'appareil, respectez les dimensions minimales en cas d'installation dans un angle. La dimension [a] dépend de l'épaisseur de la façade du meuble et de la poignée.

31.8 Raccordement électrique

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

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



- Le cordon d'alimentation secteur doit uniquement être remplacé par un cordon d'origine. Celui-ci est disponible auprès du service après vente.
- L'encastrement doit garantir la protection contre les contacts accidentels.
- Si l'afficheur de l'appareil reste sombre, cela signifie qu'il est mal raccordé. Débrancher l'appareil du secteur, vérifier le branchement.

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

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

▸ Insérez la fiche sur la prise de courant de sécurité. Si l'appareil est encastré, la fiche du cordon d'alimentation secteur doit être librement accessible ou, si un accès libre est impossible, un dispositif de sectionnement doit être installé dans l'installation électrique fixe, conformément aux réglementations d'installation.

Raccorder l'appareil électriquement sans fiche de contact de sécurité

Remarque : Seul du personnel qualifié et agréé peut raccorder l'appareil. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, il n'y a aucun droit à la garantie. Un dispositif de sectionnement doit être intégré dans l'installation électrique fixe, conformément aux prescriptions d'installation.

1. Identifiez le conducteur de phase et le conducteur neutre dans la prise de raccordement. L'appareil risque d'être endommagé en cas de raccordement incorrect.
2. Effectuez le raccordement selon le schéma de raccordement. Pour la tension, reportez-vous à la plaque signalétique.
3. Raccordez les fils du cordon d'alimentation secteur conformément au code de couleur :
   - ▸ vert-jaune : conducteur de protection ⏚
   - ▸ bleu = (neutre) conducteur neutre
   - ▸ marron = phase (conducteur externe)

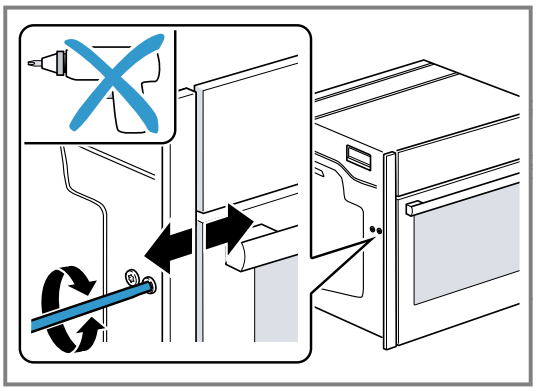
31.9 Installer l'appareil

Remarques

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

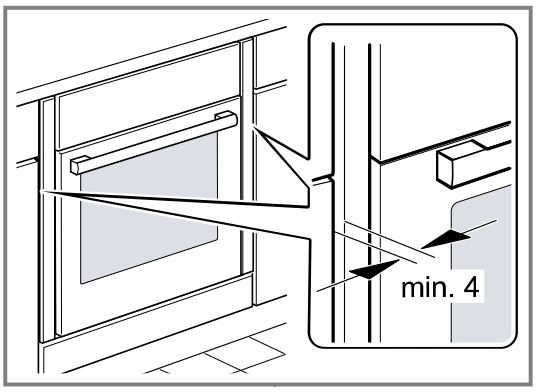
- Rangez les sécurités de transport pour un transport ultérieur.

1. Ouvrez légèrement la porte de l'appareil et tirez les sécurités de transport triangulaires rouges vers l'extérieur.
2. Si nécessaire, ajustez l'espace entre la porte de l'appareil et les bandeaux de commande via les vis de réglage à gauche et à droite.



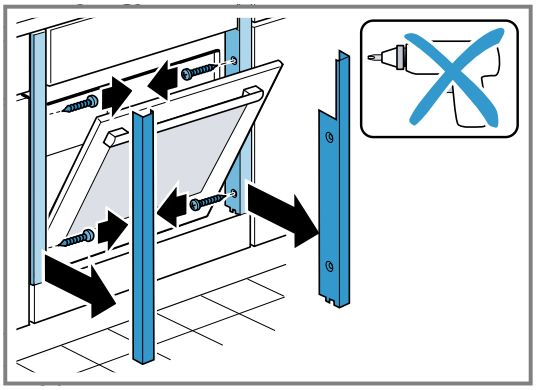
Dans le sens horaire : agrandir l'espace
Dans le sens anti-horaire : réduire l'espace

3. Poussez l'appareil jusqu'au fond.
   Veillez à ne pas plier ni coincer le câble de raccordement et à ne pas le faire passer au-dessus d'arêtes vives.
4. Centrez l'appareil.



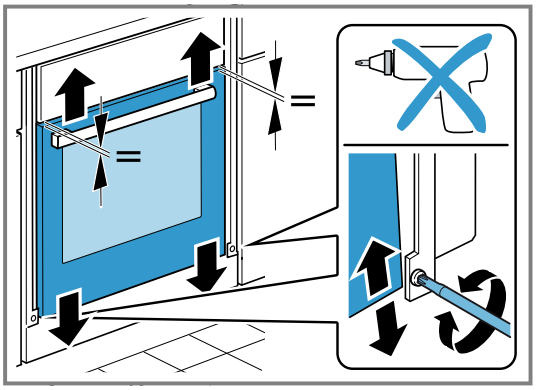
Une fente d'aération d'au moins 4 mm est nécessaire entre l'appareil et la façade des meubles adjacents.

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



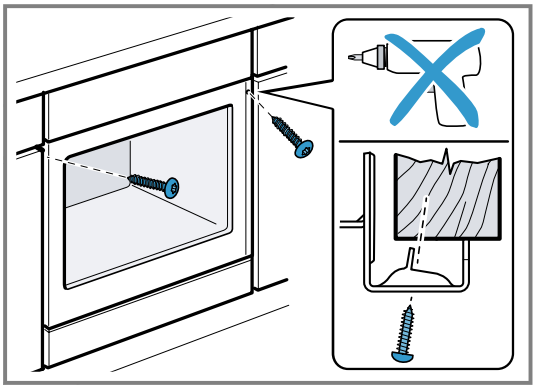
6. Fermez la porte de l'appareil.

7. Régler si nécessaire la hauteur de la porte de l'appareil avec les vis d'ajustage à gauche et à droite.

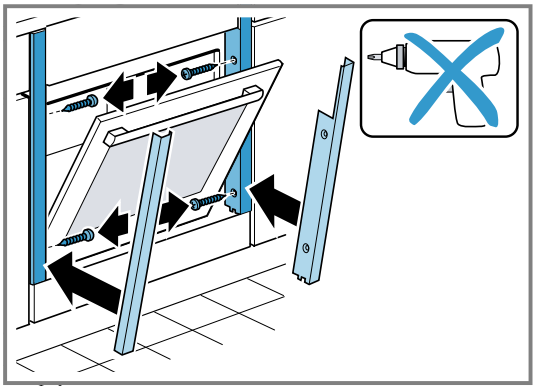


Dans le sens horaire : réduire l'espace
Dans le sens anti-horaire : agrandir l'espace

8. Vissez fermement l'appareil.



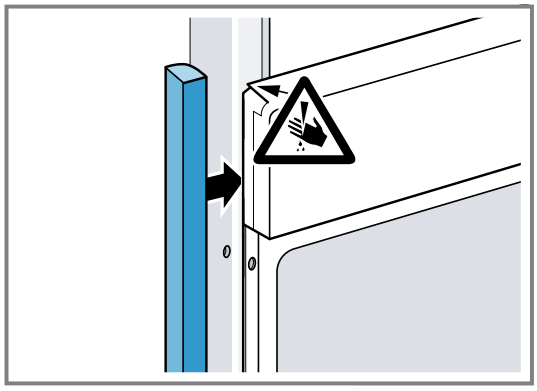
9. Ouvrez légèrement la porte de l'appareil, posez les bandeaux et vissez-les d'abord en haut, puis en bas.



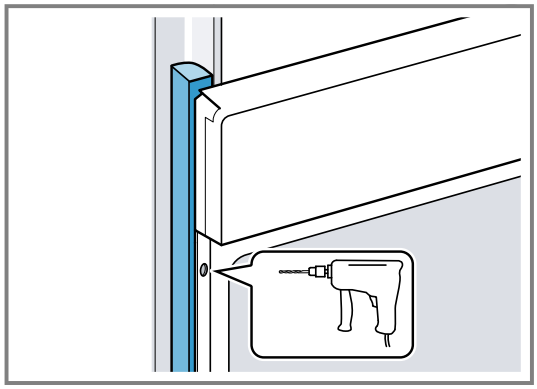
Remarque : L'écart entre le plan de travail et l'appareil ne doit pas être obturé par des baguettes supplémentaires.
Aucune baguette de protection thermique ne doit être montée sur les parois latérales du meuble d'encastrement.

31.10 Pour les cuisines sans poignée avec baguette poignée verticale :

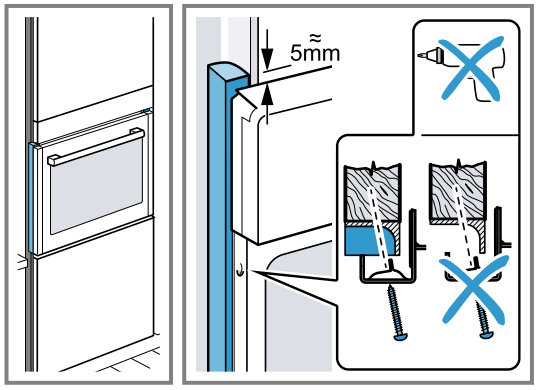
1. Fixez une pièce d'obturation appropriée des deux côtés pour couvrir les éventuels bords tranchants et garantir une installation sûre.



2. Fixez la pièce de remplissage au meuble.
3. Pré-percez la pièce de remplissage et le meuble pour réaliser un raccord à vis.



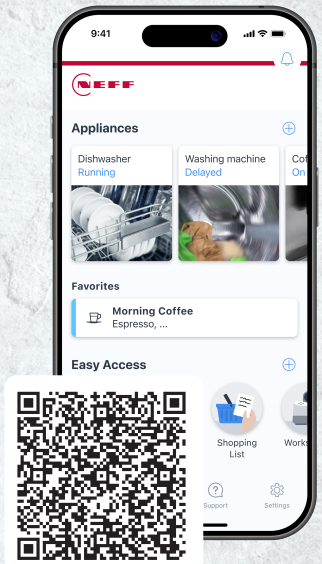
4. Fixez l'appareil avec une vis adéquate.



31.11 Dépose de l'appareil

1. Mettez l'appareil hors tension.
2. Entrebâiller la porte de l'appareil et dévisser les caches à gauche et à droite.
3. Desserrez les vis de fixation.
4. Soulevez légèrement l'appareil et retirez-le complètement.

Neff Home Connect App



Connectez votre appareil dès aujourd'hui et profitez des avantages suivants :

- **Depuis n'importe où : accès aux informations sur l'appareil, par exemple sur la progression de la cuisson, et commande intelligente, également par commande vocale.**
- **Amélioration des performances de l'appareil grâce à des mises à jour logicielles, une assistance à la cuisson et des explications sur les fonctions.**
- **Entretien facile : rappels d'entretien/de nettoyage et aperçu de l'état de l'appareil.**

Register your product online
neff-home.com

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

9002024642 (060924) REG25
fr