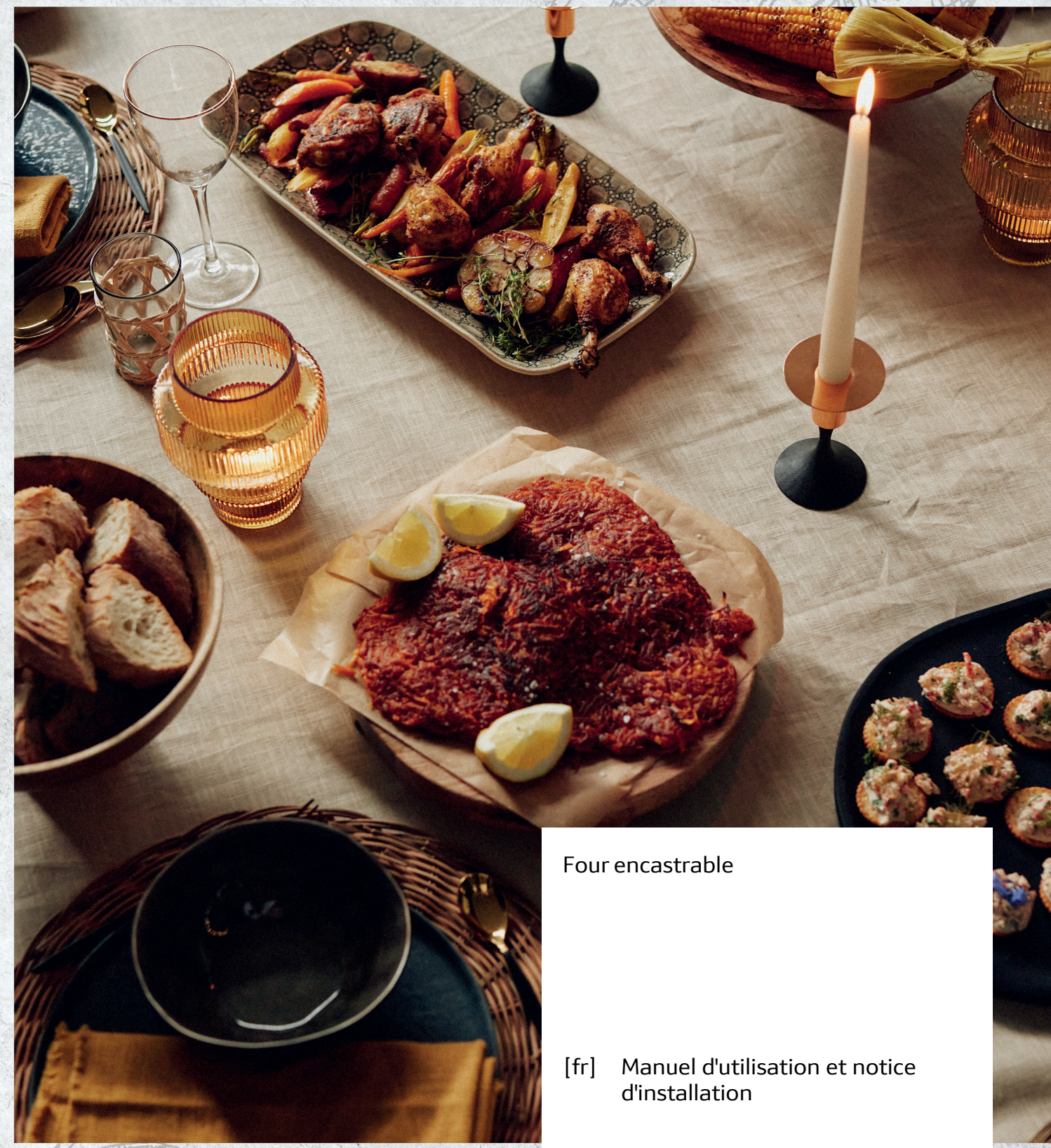
NEFF
cook. create. inspire.



Four encastrable

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

B6AVH7A.3F

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 Accessoires 10
6 Avant la première utilisation 11
7 Utilisation 12
8 Préchauffage rapide 13
9 Fonctions de temps 13
10 Vapeur 14
11 Programmes 16
12 Sécurité enfants 18
13 Maintenir au chaud pendant une longue période 18
14 Réglages de base 18
15 Nettoyage et entretien 19
16 Autonettoyage par pyrolyse 21
17 Aide au nettoyage Easy Clean 23
18 Détartrer 23
19 Porte de l'appareil 24
20 Supports 29
21 Dépannage 29
22 Mise au rebut 32
23 Service après-vente 32
24 Comment faire 33

25 INSTRUCTIONS DE MONTAGE 38
25.1 Consignes générales de montage 38

⚠ 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 4 000 m au-dessus du niveau de la mer.

N'utilisez pas l'appareil :
- avec une minuterie externe ou une télécommande.

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 utili-

ser 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 10*

⚠ 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 32*
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 – 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 Ampoule halogène

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'ébouillantage !
Les ampoules du compartiment de cuisson deviennent très chaudes. Le risque de brûlure persiste encore un certain temps après les avoir éteintes.
▸ Ne touchez pas à l'ampoule en verre.
▸ Évitez tout contact avec la peau lors du nettoyage.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !
Lors du remplacement de la lampe, les contacts de la douille d'ampoule sont sous tension.
▸ Avant de changer la lampe, assurez-vous que l'appareil est éteint pour éviter tout risque de choc électrique.
▸ De plus, débranchez la fiche secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.

1.7 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.

1.8 Fonction de nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !
Le jus de cuisson, la graisse et les restes de nourriture épars peuvent s'enflammer au cours de la fonction de nettoyage.
- ▸ Avant chaque démarrage de la fonction de nettoyage, enlevez les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson.
- ▸ Ne nettoyez jamais les accessoires en même temps.

L'extérieur de l'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage.
- ▸ N'accrochez jamais d'objet inflammable, tel qu'un torchon à vaisselle, à la poignée de la porte.
- ▸ Gardez la façade de l'appareil dégagée.
- ▸ Éloignez les enfants.

Si le joint de porte est endommagé, une intense chaleur s'échappe au niveau de la porte.
- ▸ Ne récurez pas les joints et ne les retirez pas.
- ▸ N'utilisez jamais l'appareil avec un joint endommagé ou sans joint.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de préjudice grave pour la santé !
L'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage. Le revêtement anti-adhérent des plaques et des moules est détruit et il se dégage des gaz toxiques.
- ▸ Ne nettoyez jamais les tôles ni les moules à revêtement anti-adhérent avec la fonction de nettoyage.
- ▸ Ne nettoyez jamais les accessoires en même temps.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de préjudice pour la santé !
La fonction de nettoyage chauffe le compartiment de cuisson à une très forte température, pour que les résidus provenant du rôtissage, des grillades et de la cuisson soient réduits en cendres. Des fumées sont en même temps libérées et risquent d'irriter les muqueuses.
- ▸ Pendant la fonction de nettoyage, bien aérer la cuisine.
- ▸ Ne restez pas longtemps dans la pièce.
- ▸ Éloignez les enfants et les animaux.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'ébouillantage !
Le compartiment de cuisson devient très chaud pendant la fonction de nettoyage.
- ▸ N'ouvrez jamais la porte de l'appareil.
- ▸ Laissez l'appareil refroidir.
- ▸ Éloignez les enfants.

⚠ L'extérieur de l'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage.
- ▸ Ne touchez jamais la porte de l'appareil.
- ▸ Laissez l'appareil refroidir.
- ▸ Éloignez les enfants.

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.

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

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.

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 33*

- ✔ 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.

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)

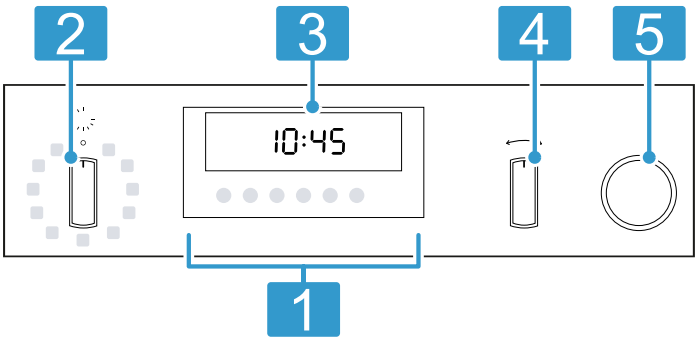
Par définition, l'appareil n'est ni « éteint » ni en « mode veille », d'où l'appellation de mode à faible consommation d'électricité. Pour mesurer le mode à faible consommation d'électricité, il convient de se référer à la norme IEC 60350-1:2023.

4 Description de l'appareil

4.1 Éléments 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.

Remarque : Selon le type d'appareil, les détails représentés sur la photo peuvent différer, p. ex. par sa couleur et sa forme.



1	**Touches** → *"Touches et affichage", Page 7*
2	**Sélecteur de fonction** Vous pouvez tourner le sélecteur de fonction vers la gauche ou la droite à partir de la position zéro. → *"Modes de cuisson", Page 8*
3	**Affichage** → *"Touches et affichage", Page 7*
4	**Sélecteur de température** Réglez la température pour le mode de cuisson à l'aide du sélecteur de température ou sélectionnez le réglage pour d'autres fonctions. Vous pouvez tourner le sélecteur de température à gauche ou à droite. → *"Température et positions de réglage", Page 9*
5	**Réservoir d'eau** Remplissez et videz le réservoir d'eau. → *"Remplir le réservoir d'eau", Page 15* → *"Après chaque fonctionnement à la vapeur", Page 16*

Remarque : Les manettes sont escamotables selon le type d'appareil. Pour les enclencher et les désenclencher, appuyez sur la manette en position zéro.

4.2 Touches et affichage

Les touches sont des surfaces tactiles. Pour sélectionner une fonction, appuyez sur la touche correspondante.
Si une fonction est active, le symbole correspondant s'allume.

Symbole	Utilisation
	Régler l'heure, la minuterie, la durée ou la fin → *"Fonctions de temps", Page 13*
〈	Réduire les valeurs de réglage
〉	Augmenter les valeurs de réglage
	Démarrer ou arrêter la fonction vapeur → *"Vapeur", Page 14*
	Démarrer ou arrêter le chauffage rapide → *"Préchauffage rapide", Page 13*

Symbole	Utilisation
	▪ Pendant la phase de chauffage, la température actuelle dans l'enceinte de cuisson est affichée. ▪ Effectuer les réglages de base → *"Réglages de base", Page 18*
	La sécurité enfants est activée → *"Sécurité enfants", Page 18*
	Indication Détartrer l'appareil → *"Détartrer", Page 23*

Symbole	Utilisation
	La porte de l'appareil est verrouillée → *"Sécurité enfants", Page 18* → *"**Autonettoyage par pyrolyse** ", Page 21*
	Indication Vider le réservoir d'eau → *"Après chaque fonctionnement à la vapeur", Page 16*
	Indication Remplir le réservoir d'eau → *"Vapeur", Page 14*
	L'appareil chauffe

4.3 Modes de cuisson

Vous trouverez ici un aperçu des modes de cuisson. Vous obtenez des recommandations sur l'utilisation des modes de cuisson.
Le sélecteur de fonction vous permet de régler les modes de cuisson.
Lorsque vous sélectionnez un mode de cuisson, l'appareil propose une température ou un niveau approprié. Vous pouvez accepter ces valeurs ou les modifier dans la plage spécifiée.

Symbole	Mode de cuisson et plage de température	Utilisation et mode de fonctionnement
	Circo Therm Air pulsé [1] 30 - 200 °C	Cuire ou 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.
	Circo Therm doux 125 - 200 °C	Cuire délicatement les mets sélectionnés sur un niveau sans les préchauffer. Le ventilateur répartit uniformément 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.
	Fournil [1] 180 - 240 °C	Pour la cuisson de pain, de petits pains et de pâtisseries qui requièrent des températures élevées.
	Réchauffer [2] 80 - 180 °C	Pour réchauffer doucement des mets ou pour réchauffer des pâtisseries.
	Position Pizza 30 - 275 °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.
	Chaleur de sole 30 - 250 °C	Poursuivre la cuisson de mets ou les cuire au bain-marie. La chaleur est diffusée par la sole.
	Gril, grande surface 30 - 275 °C à partir de 275 °C :	Griller des mets peu épais, tels que des légumes, des saucisses ou des toasts. Pour gratiner des mets. Toute la surface située sous la résistance chauffante du gril est chauffée.
	Gril air pulsé [1] 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.
	Convection naturelle [1] 30 - 275 °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. Ce mode de cuisson est utilisé pour déterminer la consommation d'énergie en mode conventionnel.

[1] Adjonction de vapeur possible à partir de 80 °C (fonctionnement uniquement avec un réservoir d'eau rempli)
[2] Mode de cuisson à la vapeur (fonctionnement uniquement avec un réservoir d'eau rempli)

Modes de cuisson à la vapeur

La vapeur permet de cuire les aliments de manière particulièrement douce.

Les modes de cuisson avec lesquels vous pouvez utiliser la fonction vapeur sont les suivants :

- **Circo Therm Air pulsé**
- **Fournil**
- **Gril air pulsé**
- **Convection naturelle**

Réchauffer est un mode de cuisson uniquement à la vapeur, avec lequel l'appareil utilise automatiquement la vapeur.

Remarque : Utilisez les modes de cuisson à la vapeur uniquement lorsque le réservoir d'eau est plein. Respectez les informations relatives au fonctionnement avec de la vapeur.
→ *"Vapeur", Page 14*

4.4 Fonctions

Vous trouverez ici un aperçu des fonctions. Le sélecteur de fonction vous permet de régler les fonctions.

Symbole	Nom	Utilisation
	Lampe du four	Éclairer le compartiment de cuisson sans chauffage. → *"Éclairage", Page 10*
	Fonctions de nettoyage	▪ Le détartrage garantit le bon fonctionnement de votre appareil. → *"Détartrer", Page 23* ▪ Easy Clean élimine les salissures légères présentes dans le compartiment de cuisson. → *"Aide au nettoyage **Easy Clean**", Page 23* ▪ Autonettoyage par pyrolyse nettoie le compartiment de cuisson presque automatiquement. → *"**Autonettoyage par pyrolyse** ", Page 21*
P	Programme	Pour de nombreux plats, les valeurs de réglage appropriées sont déjà programmées sur l'appareil. → *"Programmes", Page 16*

4.5 Température et positions de réglage

Différents réglages existent pour les modes de cuisson et les fonctions.
Ces réglages apparaissent dans l'affichage.
La température est réglable par pas de 1 degré jusqu'à 100 °C, puis par pas de 5 degrés.

Remarque : Si la température est réglée au-dessus de 275 °C avec le mode de cuisson Gril, l'appareil diminue la température à environ 250 °C après environ 20 minutes.

Affichage de la température

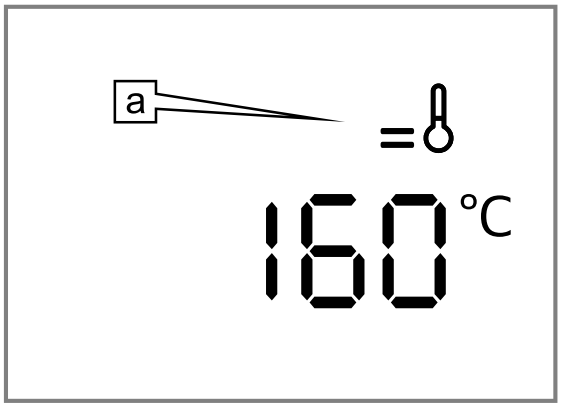
L'affichage de la température indique la température dans le compartiment de cuisson.

Remarques

- L'affichage de la température se remplit uniquement pour les modes de fonctionnement pour lesquels vous pouvez régler une température, par exemple pour les fonctions de nettoyage, l'affichage de la température se remplit immédiatement.
- En raison de l'inertie thermique, la température affichée peut être légèrement différente de la température réelle du compartiment de cuisson.

Tant que l'appareil chauffe, le symbole apparaît.

Les lignes a se remplissent de bas en haut à mesure que le compartiment de cuisson continue à chauffer.



Lorsque vous préchauffez, le moment optimal pour l'enfournement de votre mets est atteint dès que le symbole s'éteint.

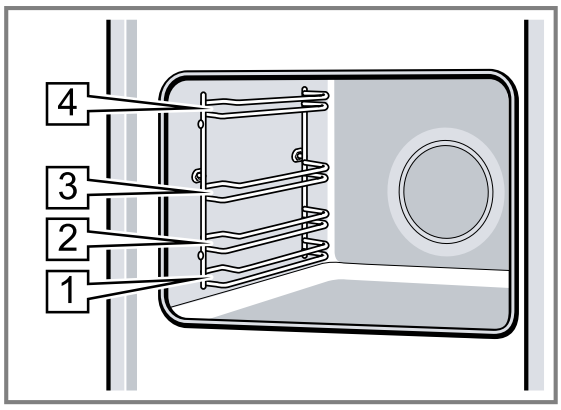
4.6 Compartiment de cuisson

Les fonctions du compartiment de cuisson facilitent l'utilisation de votre appareil.

Supports

Vous pouvez insérer des accessoires à différentes hauteurs dans les supports du compartiment de cuisson. Votre appareil possède 4 niveaux d'enfournement. Les hauteurs d'enfournement se comptent de bas en haut.

Vous pouvez retirer les supports, par exemple pour les nettoyer.
→ *"Supports", Page 29*



Éclairage

La lampe du four éclaire le compartiment de cuisson. Dans la plupart des modes de cuisson et avec la plupart des fonctions, l'éclairage reste allumé pendant le fonctionnement. L'éclairage s'éteint lorsque le programme est terminé.
En réglant le sélecteur de fonction sur la lampe du four, vous pouvez allumer l'éclairage sans chauffage.

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement s'allume automatiquement pendant le fonctionnement. L'air s'échappe au-dessus de la porte.
L'appareil détecte un niveau d'humidité élevé dans le compartiment de cuisson. Pour réguler l'humidité, l'intensité et le bruit de fonctionnement du ventilateur de refroidissement peuvent varier.

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 18*

Porte de l'appareil

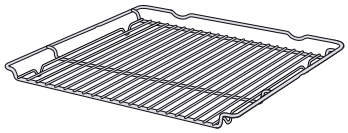
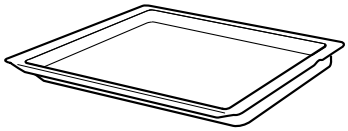
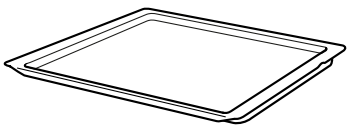
Si vous ouvrez la porte de l'appareil en cours de programme, l'appareil continue de fonctionner.

5 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 ▪ Vaisselle ▪ Viande, par ex. rôtis ou pièces à griller ▪ Plats surgelés
Lèchefrite		▪ Gâteaux moelleux ▪ Pâtisseries ▪ Pain ▪ Gros rôtis ▪ Plats surgelés ▪ Recueillez les liquides qui s'égouttent, par exemple la graisse lors de la cuisson sur le gril.
Plaque à pâtisserie		▪ Gâteau cuit sur une plaque ▪ Petites pâtisseries

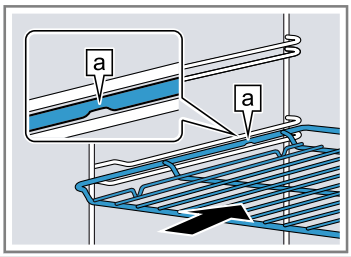
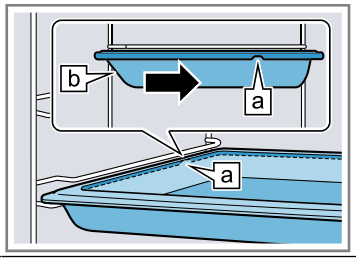
5.1 Fonction d'arrêt

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.

5.2 Insérer les accessoires dans le compartiment de cuisson

Insérez toujours 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. Tournez l'accessoire de manière à ce que l'encoche [a] se trouve à l'arrière et pointe vers le bas.
2. Introduisez l'accessoire entre les deux barres de guidage d'un niveau d'enfournement.

Grille combinée	Introduisez la grille avec la courbure ⌣ vers le bas, la face ouverte 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. 

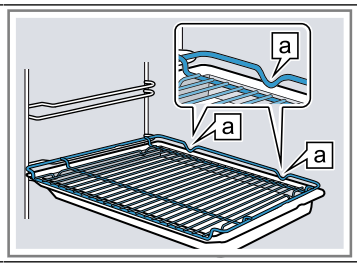
3. Introduisez complètement l'accessoire pour qu'il ne touche pas la porte de l'appareil.

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	

5.3 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.

6 Avant la première utilisation

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

6.1 Première mise en service :

Vous devez effectuer les réglages pour la première mise en service avant de pouvoir utiliser votre appareil.

Réglage de l'heure

Après avoir branché l'appareil ou après une panne de courant, l'heure clignote dans l'affichage. L'heure démarre à 12:00 heures. Réglez l'heure actuelle.

Condition : Le sélecteur de fonction doit être sur la position zéro ○.

1. Réglez l'heure à l'aide de la touche 〈 ou 〉.
2. Appuyez sur la touche ◷.

✔ L'écran affiche l'heure réglée.

Conseil : Vous pouvez déterminer dans les réglages de base →*Page 18* si l'heure doit être affichée.

Régler la 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.

Condition : Avant de régler la dureté de l'eau, renseignez-vous auprès de votre société de distribution d'eau pour connaître la dureté de l'eau que vous utilisez.

1. Modifiez le réglage de base pour la dureté de l'eau.
   ▸ Pour savoir comment modifier les réglages de base, consultez le chapitre Réglages de base →*Page 18*.

   Remarque : Si votre eau du robinet est fortement calcaire, nous vous recommandons d'utiliser de l'eau adoucie.

Réglage de base Dureté de l'eau	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
4 - très dure [2]	plus de 3,8	plus de 21,3	plus de 38

2. Confirmez la modification du réglage de base.

6.2 Nettoyage de 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. Retirez les accessoires et les restes d'emballage, tels que billes de polystyrène, du compartiment de cuisson.
2. Avant de faire chauffer votre appareil, essuyer les surfaces lisses du compartiment de cuisson avec un chiffon doux et humide.
3. Remplissez le réservoir d'eau.
→ *"Remplir le réservoir d'eau", Page 15*
4. Aérez la pièce tant que l'appareil chauffe.
5. Réglez le mode de cuisson avec la fonction vapeur et la température.
→ *"Utilisation", Page 12*

Mode de cuisson	Circo Therm Air pulsé avec fonction vapeur high
Température	200 °C
Durée	30 minutes

6. Éteignez l'appareil après la durée indiquée.
7. Attendez que le compartiment de cuisson ait refroidi.
8. Videz le réservoir d'eau et séchez le compartiment de cuisson.
9. Réglez le mode de cuisson sans la fonction vapeur et la température.

Mode de cuisson	Convection naturelle
Température	240 °C
Durée	30 minutes

10. Éteindre l'appareil après la durée indiquée.
11. Patienter jusqu'à ce le compartiment de cuisson ait refroidi.
12. Nettoyez les surfaces lisses avec du produit de nettoyage et une lavette.
13. Nettoyer soigneusement les accessoires avec du produit de nettoyage et une lavette ou une brosse douce.

7 Utilisation

7.1 Allumer l'appareil

- ▸ Tournez le sélecteur de fonction sur une position autre que la position zéro ○.
- ✔ L'appareil est allumé.

7.2 Réglage du mode de cuisson et de la température

1. Réglez le mode de cuisson à l'aide du sélecteur de fonction.
2. Réglez la température ou la position gril à l'aide du sélecteur de température.
- ✔ L'appareil commence à chauffer après quelques secondes.
- ✔ Selon le type d'appareil, le chauffage rapide est activé automatiquement pour certains modes de chauffage et permet de régler des températures supérieures à 200 °C.
→ *"Préchauffage rapide", Page 13*
3. Lorsque votre mets est prêt, éteignez l'appareil.

Conseils

- Vous trouverez le mode de cuisson le plus adapté à vos mets dans la description des modes de cuisson.
→ *"Modes de cuisson", Page 8*
- Vous pouvez aussi régler sur l'appareil la durée et la fin du programme.
→ *"Fonctions de temps", Page 13*

Modification du mode de cuisson

Vous pouvez modifier le mode de cuisson à tout moment.

- ▸ Réglez le mode de cuisson souhaité à l'aide du sélecteur de fonction.

Modification de la température

Vous pouvez modifier la température à tout moment.

- ▸ Réglez la température souhaitée à l'aide du sélecteur de température.

7.3 Mise hors tension de l'appareil

- ▸ Tournez le sélecteur de fonction sur la position zéro ○.
- ✔ L'appareil est éteint.

[1] À régler uniquement si vous utilisez de l'eau adoucie.
[2] À régler également pour l'eau minérale. Utiliser uniquement de l'eau minérale non gazeuse.

8 Préchauffage rapide

Pour gagner du temps, vous pouvez raccourcir la durée de chauffe à l'aide du chauffage rapide.

8.1 Régler le préchauffage rapide

Afin d'obtenir un résultat de cuisson uniforme, enfournez le plat dans le compartiment de cuisson uniquement lorsque le préchauffage rapide est fini.

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.
   Le préchauffage rapide est possible pour les modes de cuisson suivants :
   - **Circo Therm Air pulsé**
   - **Fournil**
   - **Convection naturelle**

   À partir d'une température de consigne de 200 °C, la fonction de préchauffage rapide se déclenche automatiquement.
2. Si le préchauffage rapide ne s'allume pas automatiquement, appuyez sur .

✔ Le symbole apparaît et la flèche se remplit de bas en haut.
✔ Le préchauffage rapide débute après quelques secondes.
✔ Un signal retentit lorsque le préchauffage rapide est terminé et le symbole disparaît de l'affichage.

3. Enfournez le plat dans le compartiment de cuisson.

9 Fonctions de temps

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

9.1 Vue d'ensemble des fonctions de temps

Utilisez la touche pour sélectionner les différentes fonctions de temps.

Fonction de temps	Utilisation
Heure	Vous pouvez régler l'heure.
Durée	Si vous réglez une durée pour un programme, l'appareil s'arrête automatiquement de chauffer après écoulement de cette durée.
Fin	Vous pouvez régler l'heure de la fin de programme. L'appareil démarre automatiquement, de sorte que le programme soit terminé à l'heure souhaitée.
Minuterie	Vous pouvez régler la minuterie indépendamment du programme. Elle n'influence pas l'appareil.

9.2 Réglage de l'heure

Après avoir branché l'appareil ou après une panne de courant, l'heure clignote dans l'affichage. L'heure démarre à 12:00 heures. Réglez l'heure actuelle.

Condition : Le sélecteur de fonction doit être sur la position zéro.

1. Réglez l'heure à l'aide de la touche ⟨ ou ⟩.
2. Appuyez sur la touche .

✔ L'écran affiche l'heure réglée.

Conseil : Vous pouvez déterminer dans les réglages de base →*Page 18* si l'heure doit être affichée.

Modification de l'heure

Vous pouvez modifier l'heure à tout moment.

Condition : Le sélecteur de fonction doit être sur la position zéro.

1. Appuyez sur la touche à plusieurs reprises jusqu'à ce que apparaisse.
2. Modifiez l'heure avec la touche ⟨ ou ⟩.

✔ Au bout de quelques secondes, l'appareil valide la modification.

9.3 Régler la durée

Vous pouvez régler la durée de fonctionnement jusque 23 heures et 59 minutes.

Condition : Un mode de cuisson et une température ou un niveau sont réglés.

1. Appuyez sur la touche à plusieurs reprises jusqu'à ce que apparaisse.
2. Réglez la durée à l'aide de la touche ⟨ ou ⟩.

Touche	Valeur de référence
⟨	10 minutes
⟩	30 minutes

Jusqu'à une heure, la durée peut être réglée par tranche de 1 minute, puis par tranches de 5 minutes.

✔ L'appareil commence à chauffer après quelques secondes et la durée s'écoule.
✔ Dès que la durée est écoulée, un signal retentit et la durée affichée indique zéro.

3. Lorsque la durée est écoulée :
   - ▸ Pour arrêter le signal prématurément, appuyez sur n'importe quelle touche.
   - ▸ Pour régler de nouveau une durée, appuyez sur la touche ⟩.
   - ▸ Lorsque votre mets est prêt, éteignez l'appareil.

Modifier la durée

Vous pouvez modifier la durée à tout moment.

Condition : est indiqué dans l'affichage.

▸ Modifiez la durée à l'aide de la touche ⟨ ou ⟩.

✔ Au bout de quelques secondes, l'appareil valide la modification.

Annuler la durée

Vous pouvez annuler la durée à tout moment.

Condition : |→| est indiqué dans l'affichage.
- ▸ Réinitialisez la durée à l'aide de la touche 〈.
- ✔ Au bout de quelques secondes, l'appareil valide la modification et continue à chauffer sans durée.

9.4 Régler la fin

Vous pouvez différer l'heure de la fin de la durée jusqu'à 23 heures et 59 minutes.

Remarques
- La fin n'est pas réglable pour les modes de cuisson avec la fonction gril.
- Pour obtenir un bon résultat de cuisson, ne différer plus la fin de cuisson lorsque le four a commencé à fonctionner.
- Veillez à ce que les aliments ne restent pas trop longtemps dans le compartiment de cuisson afin qu'ils ne se gâtent pas.

Conditions
- Un mode de cuisson et une température ou un niveau sont réglés.
- Une durée est réglée.

1. Appuyez sur la touche ◷ à plusieurs reprises jusqu'à ce que →| apparaisse.
2. Appuyez sur la touche 〈 ou 〉.
- ✔ L'affichage indique la fin calculée.

3. Différez la fin à l'aide de la touche 〈 ou 〉.
- ✔ Au bout de quelques secondes, l'appareil valide le réglage et l'affichage indique la fin réglée.
- ✔ Lorsque l'heure de début calculée est atteinte, l'appareil commence à chauffer et la durée s'écoule.
- ✔ Dès que la durée est écoulée, un signal retentit et la durée affichée indique zéro.

4. Lorsque la durée est écoulée :
   - ▸ Pour arrêter le signal prématurément, appuyez sur n'importe quelle touche.
   - ▸ Pour régler de nouveau une durée, appuyez sur la touche 〉.
   - ▸ Lorsque votre mets est prêt, éteignez l'appareil.

Modifier la fin

Pour obtenir un bon résultat de cuisson, vous ne pouvez modifier la fin réglée que lorsque le programme a commencé et que la durée s'écoule.

Condition : →| est indiqué dans l'affichage.
- ▸ Différez la fin à l'aide de la touche 〈 ou 〉.
- ✔ Au bout de quelques secondes, l'appareil valide la modification.

Annuler la fin

Vous pouvez annuler la fin réglée à tout moment.

Condition : →| est indiqué dans l'affichage.
- ▸ Utilisez la touche 〈 pour réinitialiser la fin à l'heure actuelle plus la durée programmée.
- ✔ Au bout de quelques secondes, l'appareil valide la modification et commence à chauffer. La durée s'écoule.

9.5 Réglage de la minuterie

La minuterie fonctionne indépendamment du programme. Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à 23 heures et 59 minutes lorsque l'appareil est allumé ou éteint. Un signal sonore spécifique est émis pour vous permettre de distinguer si le temps écoulé est celui de la minuterie ou d'une durée.

1. Appuyez sur la touche ◷ à plusieurs reprises jusqu'à ce que 🔔 apparaisse.
2. Réglez le temps de la minuterie à l'aide de la touche 〈 ou 〉.

Touche	Valeur de référence
〈	5 minutes
〉	10 minutes

   Le temps de la minuterie peut se régler par pas de 30 secondes jusqu'à 10 minutes. Ensuite les incréments de temps deviennent plus grands à mesure que la valeur est plus élevée.
- ✔ La minuterie se met en marche quelques secondes plus tard et le temps de la minuterie s'écoule.
- ✔ Un signal retentit dès que le temps de la minuterie est écoulé et l'affichage l'indique comme étant sur zéro.

3. Lorsque le temps de la minuterie est écoulé :
   - ▸ Appuyez sur n'importe quelle touche pour éteindre la minuterie.

Modification de la minuterie

Vous pouvez à tout moment modifier l'heure de la minuterie.

Condition : 🔔 apparaît à l'affichage.
- ▸ Modifiez la minuterie à l'aide de la touche 〈 ou 〉.
- ✔ Au bout de quelques secondes, l'appareil valide la modification.

Annulation de la minuterie

Vous pouvez à tout moment annuler la minuterie.

Condition : 🔔 apparaît à l'affichage.
- ▸ Réinitialisez le temps de la minuterie sur zéro à l'aide de la touche 〈.
- ✔ Au bout de quelques secondes, l'appareil valide la modification et 🔔 s'éteint.

10 Vapeur

La vapeur permet de cuire les aliments de manière particulièrement douce.

⚠ **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.

⚠ **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.

10.1 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.

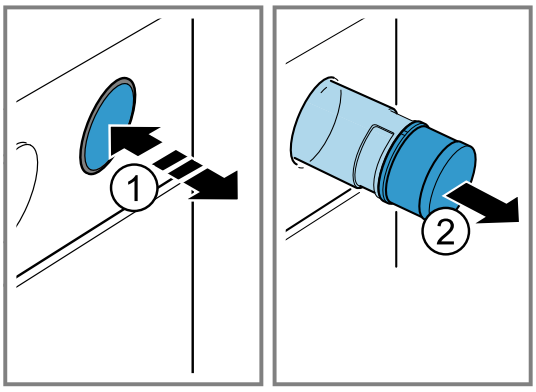
- Ne versez aucun liquide inflammable (par exemple, des boissons alcoolisées) dans le réservoir d'eau.
- Remplissez le réservoir d'eau exclusivement d'eau ou de solution détartrante que nous recommandons.

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

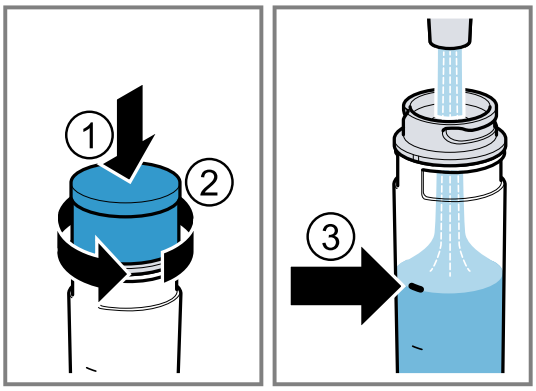
- Lorsque l'appareil vient de fonctionner, patientez jusqu'à ce que le réservoir d'eau soit refroidi.
- Retirez le réservoir d'eau de son logement.

Condition : La dureté de l'eau est correctement réglée.
→ *"Régler la dureté de l'eau", Page 11*

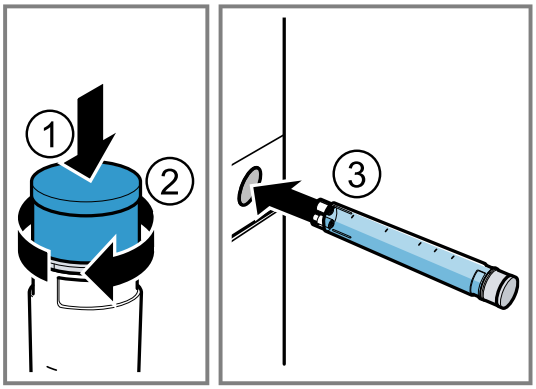
1. Appuyez sur le réservoir d'eau ① et retirez-le ②.



2. Appuyez sur le couvercle du réservoir d'eau ① et ouvrez-le ②.
3. Remplissez l'eau jusqu'au marquage dans le réservoir d'eau ③.



4. Appuyez sur le couvercle du réservoir d'eau ① et fermez-le ②.
5. Insérez le réservoir d'eau dans l'ouverture et appuyez jusqu'à ce qu'il s'encliquette ③.



10.2 Fonction vapeur

Lors de la cuisson avec la fonction vapeur, l'appareil libère 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.

Régler la fonction vapeur

Condition : Le réservoir d'eau est rempli.
→ *"Avant chaque fonctionnement à la vapeur", Page 15*

1. Réglez un mode de cuisson approprié à l'aide du sélecteur de fonctions.
   Les modes de cuisson adaptés sont les suivants :
   - **Circo Therm Air pulsé**
   - **Convection naturelle**
   - **Gril air pulsé**
   - **Fournil**
2. Réglez une température comprise entre 80 °C et 240 °C à l'aide du sélecteur de température.
3. Réglez l'intensité de la vapeur à l'aide de la touche .

Puissance	Intensité
low	faible
high	fort

✔ L'appareil commence à chauffer au bout de quelques secondes et se met à produire de la vapeur.
4. Lorsque votre mets est prêt, éteignez l'appareil.
5. Sécher le compartiment de cuisson.
   → *"Après chaque fonctionnement à la vapeur", Page 16*

10.3 Régénérer

Le mode de cuisson **Réchauffer** vous permet de réchauffer des mets déjà cuits en les préservant, ou de réchauffer des pains et des pâtisseries de la veille. L'appareil enclenche automatiquement la vapeur.

Régler le mode Réchauffer

Conditions

- Le compartiment de cuisson est refroidi.
- Le réservoir d'eau est rempli.

→ *"Avant chaque fonctionnement à la vapeur", Page 15*
1. Régler le mode de cuisson **Réchauffer** à l'aide du sélecteur de fonction.
2. Réglez la température à l'aide du sélecteur de température.
✔ L'appareil commence à chauffer au bout de quelques secondes et se met à produire de la vapeur.
3. Lorsque votre mets est prêt, éteignez l'appareil.
4. Sécher le compartiment de cuisson.
→ *"Après chaque fonctionnement à la vapeur", Page 16*

10.4 Après chaque fonctionnement à la vapeur

Séchez l'appareil après chaque mode avec la vapeur.

Remarque : Respectez les indications pour le nettoyage.
→ *"Nettoyage et entretien", Page 19*

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. Appuyez sur le réservoir d'eau.
2. Retirez le réservoir d'eau.
3. Ouvrez 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 fermez-le.
9. Mettez en place le réservoir d'eau.

Sécher le compartiment de cuisson

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 : L'appareil s'est refroidi.
1. Séchez le compartiment de cuisson à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux.
2. Éliminez les éventuelles taches de calcaire avec un chiffon imbibé de vinaigre, rincez à l'eau claire et séchez avec un chiffon doux.
3. Laissez la porte de l'appareil ouverte pendant 1 heure afin que le compartiment de cuisson sèche complètement.

11 Programmes

Grâce aux programmes, votre appareil vous aide à préparer différents mets et sélectionne automatiquement les réglages optimaux.

11.1 Récipients adaptés aux programmes

Utilisez des récipients résistants à la chaleur et adaptés à des températures allant jusqu'à 300 °C.
Le récipient le plus approprié est en verre ou en céramique. Le rôti doit recouvrir environ aux 2/3 le fond du récipient.

Les récipients fabriqués dans les matières suivantes sont inappropriés :
- Aluminium poli et brillant
- Argile non vernie
- Matières plastiques ou poignées en plastique

11.2 Réglages des programmes

L'appareil sélectionne le mode de cuisson, la température et la durée optimaux.
Afin d'obtenir un résultat de cuisson optimal, vous devez uniquement régler le poids de vos plats.

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.

Programmes vapeur

Pour certains programme, l'appareil utilise automatiquement la fonction vapeur.
Les programmes avec fonction vapeur sont indiqués dans le tableau des programmes. Respectez les informations relatives au fonctionnement avec de la vapeur.
→ *"Vapeur", Page 14*

11.3 Tableau des programmes

Le des programmes présente les valeurs de réglage adéquates pour les mets indiqués.

N°	Plat	Vaisselle	Fourchette de poids Poids de réglage	Niveau d'enfournement	Remarque
P 1	**Brioche tressée, couronne briochée** [1]	Plaque à pâtisserie avec du papier cuisson	0,6 - 1,5 kg Poids de la pâte	3	Le compartiment de cuisson doit être froid au démarrage.
P2	**Laisser lever de la pâte à la levure** [1]	Plat creux sur grille	0,5 - 1,5 kg Poids de la pâte	2	Le compartiment de cuisson doit être froid au démarrage.
P3	**Pain de froment, pain bis sur plaque** [1]	Plaque à pâtisserie avec du papier cuisson	0,5 - 2,0 kg Poids de la pâte	2	Le compartiment de cuisson doit être froid au démarrage.
P4	**Pain de froment/pain bis dans un moule** [1]	Moule à cake, graissé et fariné	0,8 - 2,0 kg Poids de la pâte	2	Le compartiment de cuisson doit être froid au démarrage.
P5	**Pain blanc sur plaque** [1]	Plaque à pâtisserie avec du papier cuisson	0,5 - 2,0 kg Poids de la pâte	2	En cas de cuisson simultanée de 2 pains, indiquer le poids du pain le plus lourd.
P6	**Pain au seigle** [1]	Moule à cake, graissé et fariné	0,8 - 2,0 kg Poids de la pâte	2	Le compartiment de cuisson doit être froid au démarrage.
P7	**Fougasse** [1]	Plaque à pâtisserie avec du papier cuisson	0,4 - 1,0 kg Poids de la pâte	3	Le compartiment de cuisson doit être froid au démarrage.
P8	**Poulet, non farci** [1] prêt à cuire, assaisonné	Faitout sans couvercle ou lèchefrite	0,9 - 1,5 kg Poids du poulet	2	Posez dans le récipient, les blancs vers le haut.
P9	**Morceaux de poulet** [1] prêt à cuire, assaisonné	Faitout sans couvercle ou lèchefrite	0,1 - 0,8 kg Poids du morceau le plus lourd	3	-
P 10	**Canard, non farci** [1] prêt à cuire, assaisonné	Faitout sans couvercle ou lèchefrite	1,3 - 2,5 kg Poids du canard	2	Posez dans le récipient, les blancs vers le haut.
P 11	**Oie, non farcie** [1] prêt à cuire, assaisonné	Faitout sans couvercle ou lèchefrite	2,3 - 4,5 kg Poids de l'oie	2	Posez dans le récipient, les blancs vers le haut.
P 12	**Filet de bœuf, à point** [1] prêt à cuire, assaisonné	Faitout sans couvercle ou lèchefrite	0,8 - 2,0 kg Poids de la viande	2	Ne dorez pas la viande avant.
P 13	**Poisson, entier** [1] prêt à cuire, assaisonné	Faitout sans couvercle ou lèchefrite	0,8 - 1,5 kg Poids du poisson	2	Placez le poisson en position « à la nage » dans le récipient.
P 14	**Rôti d'échine de porc** [1] sans os, assaisonné	Faitout sans couvercle ou lèchefrite	0,8 - 2,5 kg Poids de la viande	2	Ne dorez pas la viande avant.
P 15	**Rôti de porc** [1] par ex. épaule, assaisonnée et couenne entaillée	Faitout sans couvercle ou lèchefrite	1,0 - 2,0 kg Poids de la viande	2	À poser dans un récipient, le côté gras vers le haut, bien saler la couenne

11.4 Régler un programme

L'appareil sélectionne le mode de cuisson, la température et la durée optimaux. Vous devez uniquement régler le poids.

Remarques

- Le poids peut uniquement être réglé dans la plage prévue.
- Après le démarrage du programme, vous ne pouvez plus modifier le programme ni le poids.

Condition : Le compartiment de cuisson est refroidi.

1. Remplir le réservoir d'eau.
2. Réglez **Programme** P à l'aide du sélecteur de fonction.

✔ P 1 apparaît.

3. Réglez le programme à l'aide de la touche 〈 ou 〉.
4. Régler le poids à l'aide du sélecteur de température.

✔ L'appareil commence à chauffer.

✔ Lorsque le mets est prêt, l'appareil cesse de chauffer et un signal sonore retentit.

[1] Programme vapeur (fonctionnement uniquement avec un réservoir d'eau rempli)

5. Si nécessaire, poursuivez la cuisson du mets.
   ▸ Réglez la durée de la poursuite de cuisson à l'aide de la touche ⟩.
6. Éteignez l'appareil.

12 Sécurité enfants

Protégez votre appareil afin que les enfants ne puissent pas l'allumer par mégarde ni en modifier les réglages. Si vous activez la sécurité enfants, l'appareil est verrouillé jusqu'à ce que vous désactiviez la sécurité enfants. Si vous éteignez l'appareil après la prochaine utilisation, la sécurité enfants ne s'active pas automatiquement.

Remarque : Vous pouvez modifier dans les réglages de base →*Page 18* la possibilité d'utiliser ou non la fonction de sécurité enfants.

La sécurité enfants vous permet de verrouiller uniquement les éléments de commande de l'appareil. De plus, vous pouvez verrouiller la porte de l'appareil.
→ *"Réglages de base", Page 18*

12.1 Activer et désactiver la sécurité enfants

1. Pour activer la sécurité enfants, maintenir la touche ◷ enfoncée jusqu'à ce que ⊶ apparaisse sur l'affichage.
2. Pour désactiver la sécurité enfants, maintenir la touche ◷ enfoncée jusqu'à ce que ⊶ disparaisse de l'affichage.

12.2 Sécurité enfants automatique

L'appareil se verrouille automatiquement une fois éteint. Avant de pouvoir allumer l'appareil, vous devez annuler la sécurité enfants.
Vous pouvez activer et désactiver la sécurité enfants automatique dans les réglages de base.
→ *"Réglages de base", Page 18*

Annuler la sécurité enfants automatique

Condition : La sécurité enfants automatique est activée dans les réglages de base.

→ *"Réglages de base", Page 18*
▸ Maintenez la touche ◷ enfoncée jusqu'à ce que ⊶ disparaisse de l'affichage.

13 Maintenir au chaud pendant une longue période

Votre appareil vous permet de maintenir au chaud des aliments jusqu'à 70 heures entre 85°°C et 140°°C avec **Convection naturelle**, sans qu'il soit nécessaire de l'allumer ou de l'éteindre.

13.1 Régler le maintien au chaud pendant une plus longue période

Remarques
- Si vous ouvrez la porte de l'appareil en cours de fonctionnement, l'appareil n'interrompt pas son fonctionnement.
- Plus aucune modification ou interruption ne peut être effectuée après le démarrage.
- Vous ne pouvez pas différer la fin.

Condition : Le réglage de base C10 est activé.

→ *"Réglages de base", Page 18*
1. Réglez le mode de cuisson ⎓ à l'aide du sélecteur de fonction.
✔ SAb s'affiche
2. Réglez la température à l'aide du sélecteur de température.
3. Réglez la durée à l'aide de la touche ⟨ ou ⟩.
✔ L'appareil commence à chauffer après quelques secondes et la durée s'écoule.
4. Une fois la durée écoulée, la durée indiquée est zéro. L'appareil cesse de chauffer et réagit de nouveau comme d'habitude.
   ▸ Éteignez l'appareil.
   L'appareil s'éteint automatiquement après environ 10 à 20 minutes.

14 Réglages de base

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

14.1 Aperçu 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.

Affichage	Réglage de base	Sélection
c00	Sécurité enfants automatique → *"Sécurité enfants", Page 18*	0 = non [1] 1 = oui
c01	Durée du signal après écoulement d'une durée ou du temps du minuteur	1 = 10 secondes 2 = 30 secondes [1] 3 = 2 minutes
c02	Temps d'attente avant validation d'un réglage	1 = 3 secondes [1] 2 = 6 secondes 3 = 10 secondes
c03	Tonalité des touches lors de l'effleurement d'une touche	0= arrêt= arrêt 1 = marche [1]
c04	Luminosité de l'éclairage de l'affichage	1 = sombre 2= moyen [1] 3 = intense
c05	Affichage de l'heure	0 = masquer l'heure 1 = afficher l'heure [1]
c06	Sécurité enfants réglable → *"Sécurité enfants", Page 18*	0 = non 1 = oui [1] 2 = oui, avec système de verrouillage de la porte
c07	Éclairage du compartiment de cuisson en cours de fonctionnement	0 = non 1 = oui [1]
c08	Temps de poursuite du ventilateur de refroidissement	1 = court 2= moyen [1] 3 = long 4 = extra long
c09	Rails télescopiques post-équipés	0 = non [1] (en cas de supports et extraction simple) 1 = oui (en cas d'extraction double et triple)
c 10	Maintenir au chaud pendant une longue période	0 = non [1] 1 = oui
c 11	Dureté de l'eau → *"Régler la dureté de l'eau", Page 11*	0 = adoucie 1 = douce (jusqu'à 1,5 mmol/l) 2 = moyenne (1,5 - 2,5 mmol/l) 3 = dure (2,5 - 3,8 mmol/l) [1] 4 = très dure (au-dessus de 3,8 mmol/l)
c 12	Chauffage rapide automatique à partir de 200 °C [2]	0 = non 1 = oui [1]
c 13	Réinitialiser toutes les valeurs sur les réglages d'usine	0 = non [1] 1 = oui

14.2 Modifier un réglage de base

Condition : L'appareil est éteint.

1. Maintenez la touche i enfoncée pendant environ 4 secondes.
✔ Le premier réglage de base apparaît, par ex. c00 1.
2. Modifier le réglage à l'aide du sélecteur de température.
3. Passer au réglage de base suivant à l'aide de la touche 〈 ou 〉.
4. Pour mémoriser les modifications, maintenez la touche i enfoncée pendant environ 4 secondes.

Remarque : Vos modifications des réglages de base sont conservées après une panne de courant.

14.3 Annuler la modification des réglages de base

▸ Tourner le sélecteur des fonctions.
✔ Toutes les modifications seront rejetées et ne seront pas mémorisées.

15 Nettoyage et entretien

Pour que votre appareil reste longtemps opérationnel, nettoyez-le et entretenez-le avec soin.

[1] Réglages d'usine (peut varier selon l'appareil)
[2] Selon l'équipement de l'appareil

15.1 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
Des 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.

L'application de produit de nettoyage pour four dans le compartiment de cuisson chaud endommage l'émail.
- N'utilisez jamais de produit de nettoyage pour four dans un compartiment de cuisson chaud.
- Avant le prochain chauffage, retirez complètement les résidus du compartiment de cuisson et de la porte de l'appareil.

Les lavettes éponges neuves contiennent des résidus de la fabrication.
- Lavez soigneusement les lavettes éponges neuves avant de les utiliser.

15.2 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.

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 par ex. bandeau de commande	▪ Produit de nettoyage chaud	N'utilisez pas de nettoyant pour vitres ni de racloir à verre.

Porte de l'appareil

Surface	Produits de nettoyage appropriés	Remarques
Vitres de la porte	▪ Produit de nettoyage chaud ▪ Spirale en acier inoxydable	N'utilisez pas de racloir à verre. **Conseil :** Déposez les vitres de la porte pour un nettoyage approfondi. → *"Porte de l'appareil", Page 24*
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. **Conseil :** Retirez le recouvrement de la porte pour un nettoyage approfondi. → *"Porte de l'appareil", Page 24*
Poignée de la porte	▪ Produit de nettoyage chaud	Pour éviter les taches indélébiles, retirez immédiatement le détartrant de la poignée de la porte.

Compartiment de cuisson

Surface	Produits de nettoyage appropriés	Remarques
Surfaces émaillées	▪ Produit de nettoyage chaud ▪ Eau vinaigrée ▪ Nettoyants pour four ▪ Spirale en acier inoxydable	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. **Conseil :** Utilisez de préférence la fonction de nettoyage. → *"**Autonettoyage par pyrolyse** ", Page 21*

Surface	Produits de nettoyage appropriés	Remarques
		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.
Couvercle en verre de la lampe du four	▪ Produit de nettoyage chaud	En cas de fort encrassement, utilisez un nettoyant pour four.
Supports	▪ Produit de nettoyage chaud ▪ Spirale en acier inoxydable	En cas de fort encrassement, faites tremper les salissures et utilisez une brosse ou une éponge spirale inox. **Conseil :** Pour le lavage, retirez les supports. → *"Supports", Page 29*
Accessoires	▪ Produit de nettoyage chaud ▪ Nettoyants pour four ▪ Spirale en acier inoxydable	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.
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 les passez pas au lave-vaisselle.

15.3 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 !**
L'appareil devient chaud pendant son utilisation.
▸ Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

⚠ **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 20*

1. Nettoyez l'appareil avec du produit de nettoyage chaud et une lavette.
   ▸ Pour certaines surfaces, vous pouvez utiliser des produits de nettoyage alternatifs.
   → *"Produits de nettoyage appropriés", Page 20*
2. Séchez avec un chiffon doux.

16 Autonettoyage par pyrolyse

La fonction de nettoyage **Autonettoyage par pyrolyse** nettoie le compartiment de cuisson presque automatiquement.
Nettoyez le compartiment de cuisson avec cette fonction de nettoyage tous les 2 ou 3 mois. Si nécessaire, vous pouvez utiliser la fonction de nettoyage plus souvent.
La fonction de nettoyage consomme env. 2,5 - 4,8 kWh.

16.1 Préparer l'appareil pour la fonction de nettoyage

Afin d'obtenir un bon résultat de nettoyage, préparez l'appareil avec soin.

⚠ **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.

Le jus de cuisson, la graisse et les restes de nourriture épars peuvent s'enflammer au cours de la fonction de nettoyage.

- Avant chaque démarrage de la fonction de nettoyage, enlevez les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson.
- Ne nettoyez jamais les accessoires en même temps.

L'extérieur de l'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage.

- N'accrochez jamais d'objet inflammable, tel qu'un torchon à vaisselle, à la poignée de la porte.
- Gardez la façade de l'appareil dégagée.
- Éloignez les enfants.

Si le joint de porte est endommagé, une intense chaleur s'échappe au niveau de la porte.

- Ne récurez pas les joints et ne les retirez pas.
- N'utilisez jamais l'appareil avec un joint endommagé ou sans joint.

1. Sortir les accessoires et la vaisselle du compartiment de cuisson.
2. Décrochez les supports et retirez-les du compartiment de cuisson.
   → *"Supports", Page 29*
3. Éliminez les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson.
   Les grosses salissures peuvent brûler et être alors encore plus difficiles à enlever.
4. Nettoyez l'intérieur de la porte de l'appareil et les bords du compartiment de cuisson au niveau du joint de porte à l'aide d'un produit de nettoyage et d'un chiffon doux.
   Ne retirez pas le joint de porte et ne le récurez pas.
   Retirez les salissures tenaces sur la vitre intérieure de la porte avec un produit de nettoyage pour four.
5. Retirez les objets du compartiment de cuisson. Le compartiment de cuisson doit être vide.

16.2 Régler la fonction de nettoyage

Aérez la cuisine tant que la fonction de nettoyage est en marche.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de préjudice pour la santé !

La fonction de nettoyage chauffe le compartiment de cuisson à une très forte température, pour que les résidus provenant du rôtissage, des grillades et de la cuisson soient réduits en cendres. Des fumées sont en même temps libérées et risquent d'irriter les muqueuses.

- Pendant la fonction de nettoyage, bien aérer la cuisine.
- Ne restez pas longtemps dans la pièce.
- Éloignez les enfants et les animaux.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'ébouillantage !

Le compartiment de cuisson devient très chaud pendant la fonction de nettoyage.

- N'ouvrez jamais la porte de l'appareil.
- Laissez l'appareil refroidir.
- Éloignez les enfants.

⚠ L'extérieur de l'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage.

- Ne touchez jamais la porte de l'appareil.
- Laissez l'appareil refroidir.
- Éloignez les enfants.

Remarque : L'ampoule du four ne s'allume pas pendant la fonction de nettoyage.

Condition : Préparation de l'appareil pour la fonction de nettoyage.

1. Réglez les fonctions de nettoyage à l'aide du sélecteur de fonction.

✔ Le symbole et les fonctions de nettoyage apparaissent. La première fonction de nettoyage est sélectionnée.

2. Appuyez sur la touche ⟨ ou ⟩ à plusieurs reprises jusqu'à ce que soit sélectionné.

✔ PYRO apparaît.

3. Régler la position nettoyage à l'aide du sélecteur de température.

Position nettoyage	Degré de nettoyage	Durée en heures
1	Peu sale	Environ 1:15
2	Moyennement sale	Environ 1:30
3	Très sale	Environ 2:00

Sélectionner une position nettoyage plus élevée pour les salissures plus importantes ou plus anciennes.
La durée ne peut pas être modifiée.

✔ La fonction de nettoyage démarre au bout de quelques secondes et la durée s'écoule.
✔ Pour votre sécurité, la porte de l'appareil se verrouille à partir d'une certaine température atteinte dans le compartiment de cuisson. apparaît.
✔ Dès que la fonction de nettoyage est terminée, un signal retentit et la durée affichée indique zéro.

4. Éteignez l'appareil.
   Lorsque l'appareil a suffisamment refroidi, la porte de l'appareil se déverrouille et disparaît.
5. → *"Rendre l'appareil prêt à fonctionner après la fonction de nettoyage", Page 22*

16.3 Rendre l'appareil prêt à fonctionner après la fonction de nettoyage

1. Laissez refroidir l'appareil.
2. Essuyez les cendres restantes dans le compartiment de cuisson et au niveau de la porte de l'appareil.
   → *"Nettoyage et entretien", Page 19*
3. Éliminez les dépôts blancs avec de l'acide citrique.
   Remarque : Des dépôts blanchâtres peuvent se former sur les surfaces émaillées en cas d'encrassement important. Ces résidus d'aliments ne présentent aucun risque. Ils ne compromettent pas le fonctionnement de l'appareil.
4. Accrochez les supports.
   → *"Supports", Page 29*

17 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.

17.1 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
- L'éclairage du compartiment de cuisson n'est pas allumé pendant l'aide au nettoyage.
- Vous ne pouvez pas différer la fin.
- La durée est préréglée et ne peut pas être modifiée.

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.
- N'ouvrez pas la porte de l'appareil pendant que ce dernier fonctionne. Sinon, l'appareil interrompt 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. Réglez les fonctions de nettoyage à l'aide du sélecteur de fonction.

✔ Le symbole et les fonctions de nettoyage apparaissent. La première fonction de nettoyage est sélectionnée.

4. Appuyez sur la touche 〈 ou 〉 à plusieurs reprises jusqu'à ce que le symbole soit sélectionné.

✔ EASY apparaît.

5. Tournez le sélecteur de température.

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

17.2 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.

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.

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. 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).
4. Si les salissures tenaces persistent, répétez l'aide au nettoyage une fois que le compartiment de cuisson est refroidi.
5. Pour éteindre, tournez le sélecteur de fonction sur la position zéro.
6. Abaissez la porte de l'appareil et laissez-la ouverte pendant environ 1 heure pour permettre aux surfaces du compartiment de cuisson de sécher.
   - ▸ Pour faire sécher rapidement le compartiment de cuisson, faire chauffer l'appareil environ 5 minutes à 50 °C avec **Circo Therm Air pulsé**.

18 Détartrer

Afin de garantir le fonctionnement normal de votre appareil, un détartrage régulier est nécessaire.
La fréquence du détartrage dépend des modes de fonctionnement de la vapeur et de la dureté de l'eau. Pour rappel, le symbole de détartrage apparaît à l'écran dès qu'il est encore possible d'effectuer environ 5 utilisations ou moins avec de la vapeur. Si vous ne procédez pas au détartrage, vous ne pouvez plus régler aucun mode avec de la vapeur.

Le détartrage comprend plusieurs étapes qui vous sont affichées à l'écran, et dure environ 80 à 110 minutes :
- Étape 1 : détartrage (environ 60 minutes)
- Étape 2 : premier rinçage (environ 8 minutes)
- Étape 3 : deuxième rinçage (environ 8 minutes)
- Étape 4 : troisième rinçage (environ 8 minutes)

Pour des raisons d'hygiène, vous devez exécuter un détartrage complet. Si le détartrage est interrompu, vous ne pouvez plus régler aucun fonctionnement.

18.1 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.

Remarque : Ne versez pas plus de 150 ml de liquide dans le réservoir d'eau pendant toute la durée du processus de détartrage.

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	50 ml	100 ml
Capacité de la bouteille 250 ml	100 ml	50 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. Retirez le réservoir d'eau et remplissez-le de la solution détartrante.
   → *"Remplir le réservoir d'eau", Page 15*
3. Mettez en place le réservoir d'eau rempli de la solution détartrante.

18.2 Régler le détartrage

Condition :

→ *"Préparer le détartrage", Page 23*

1. Réglez les fonctions de nettoyage à l'aide du sélecteur de fonction.
2. Appuyez sur la touche ⟨ ou ⟩ à plusieurs reprises jusqu'à ce que apparaisse.

✔ CALC apparaît.
✔ L'écran indique la durée. La durée ne peut pas être modifiée.
3. Tournez le sélecteur de température.

✔ apparaît.
✔ Le détartrage démarre après quelques secondes. La durée s'écoule et 1/4 apparaît.
✔ Une fois le détartrage terminé, 2/4 et apparaissent.
4. Pour rincer l'appareil, pour chacun des trois cycles de rinçage (2/4, 3/4, 4/4):
   - ▸ Retirez le réservoir d'eau.
   - ▸ Nettoyez soigneusement le réservoir d'eau.
   - ▸ Remplissez le réservoir d'eau avec 150 ml d'eau.
   - ▸ Mettre en place le réservoir d'eau.

✔ Le cycle de rinçage démarre après quelques secondes et la durée s'écoule.
✔ Une fois le rinçage terminé, apparaît.
5. Lorsque le dernier rinçage 4_4 est terminé, la durée est à zéro.
   - ▸ Videz le réservoir d'eau, séchez-le et remettez-le en place.
     → *"Vider le réservoir d'eau", Page 16*
   - ▸ Éteignez l'appareil.

18.3 Détartrage interrompu

Lorsque le détartrage est interrompu, par exemple à cause d'une panne de courant ou à la mise hors tension de l'appareil, vous devez rincer l'appareil. L'appareil est verrouillé pour d'autres utilisations. CLN apparaît.

1. Videz le réservoir d'eau et nettoyez-le minutieusement à l'eau.
2. Insérez le réservoir d'eau vide.
3. Réglez les fonctions de nettoyage à l'aide du sélecteur de fonction.
4. Appuyez sur la touche ⟨ ou ⟩ à plusieurs reprises jusqu'à ce que apparaisse.

✔ L'écran indique la durée. La durée ne peut pas être modifiée.
5. Tournez le sélecteur de température.

✔ apparaît.
✔ Après quelques secondes, l'appareil pompe le liquide restant dans le réservoir d'eau.
6. Pour rincer le système vapeur, exécutez les trois cycles de rinçage de détartrage.
7. Relancez le détartrage.

19 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.

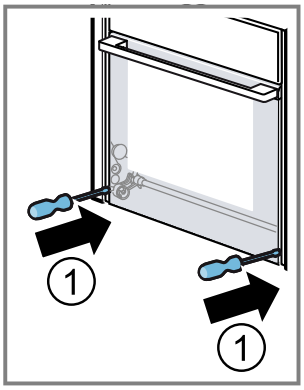
Remarque : Autres informations :

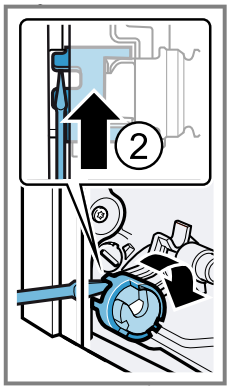
19.1 Décrocher la porte de l'appareil

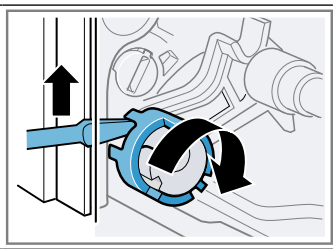
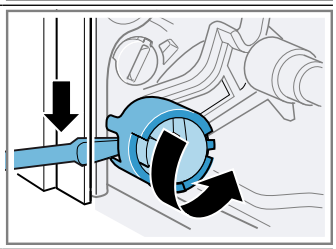
Conditions
- ▪ Préparez une lampe de poche.
- ▪ Préparez un tournevis.

- Préparez une pièce de monnaie.

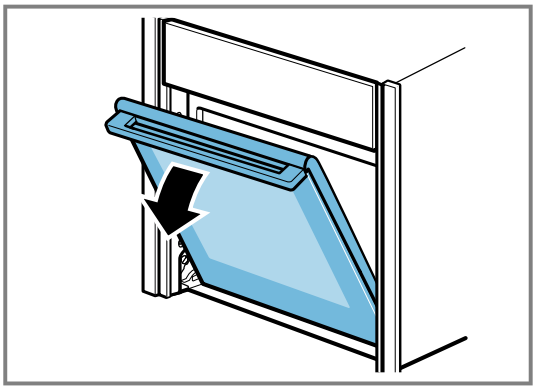
1. Afin de pouvoir mieux voir la fermeture de sécurité de porte, éclairez l'espace situé à côté de la porte de l'appareil à l'aide de la lampe de poche.
2. Tenez le tournevis à l'horizontale ① et poussez la fermeture de sécurité de porte (élément noir) des deux côtés vers le haut jusqu'en butée ②.



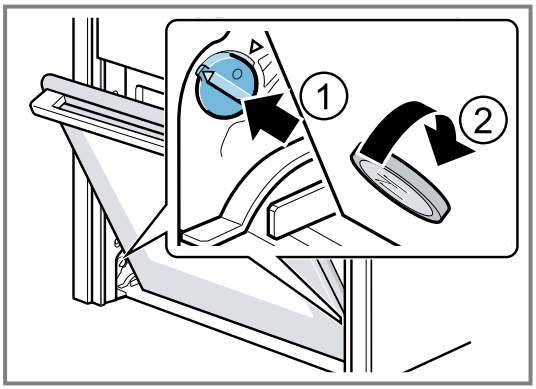


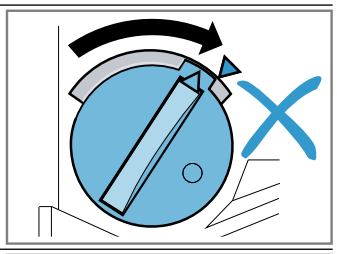
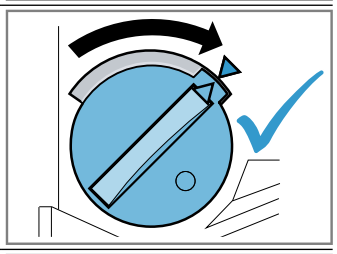
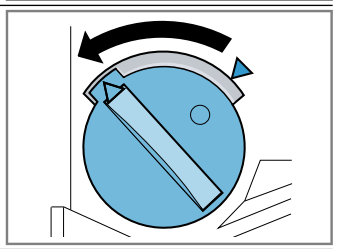
Fermeture de sécurité de porte ouverte	
Fermeture de sécurité de porte fermée	

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.



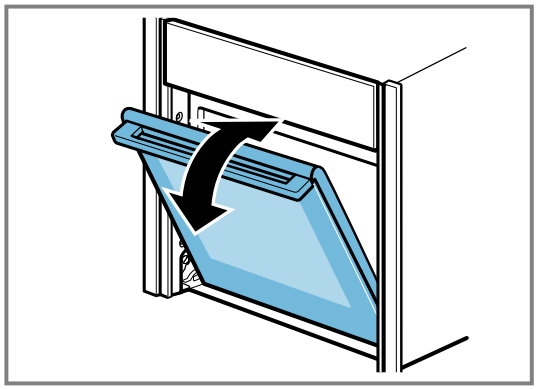
Loquet côté gauche non fixé Les flèches ne pointent pas les unes vers les autres	
Loquet côté gauche fixé Les flèches pointent les unes vers les autres	
Loquet côté droit desserré	

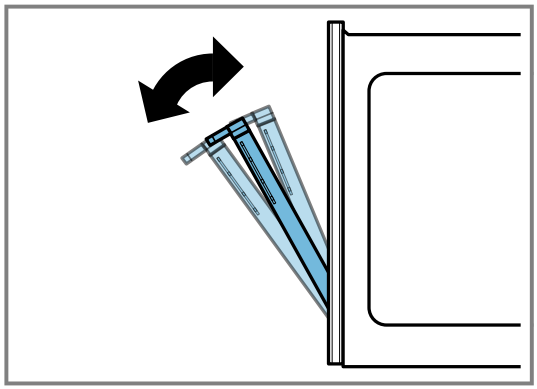
✔ Le loquet se verrouille de manière perceptible.

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'appa-

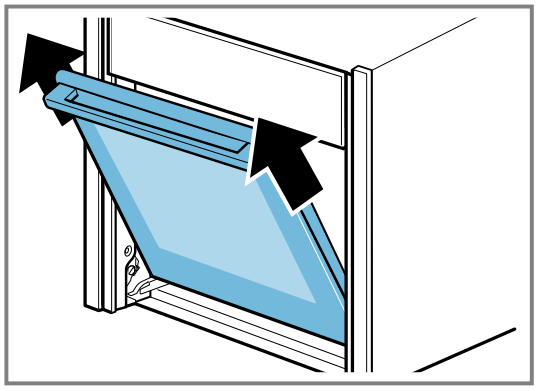
reil peut uniquement encore bouger de façon minimale.





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

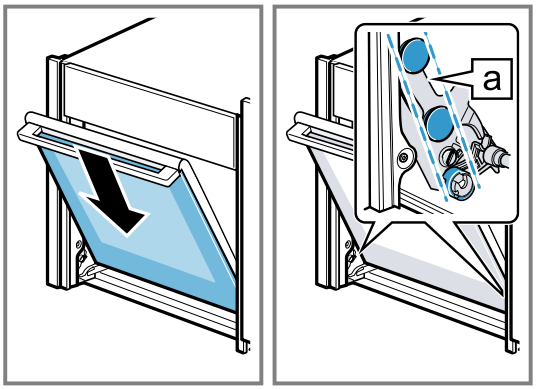
6. ⚠ **AVERTISSEMENT – Risque de blessure !**
La porte de l'appareil pèse 7 à 10 kg et peut tomber si elle est manipulée avec imprudence.
▸ Manipulez la porte de l'appareil avec précaution.
Saisissez fermement la porte de l'appareil sous la poignée de la porte avec les deux mains gauche et droite et tirez-la vers le haut et vers l'extérieur.



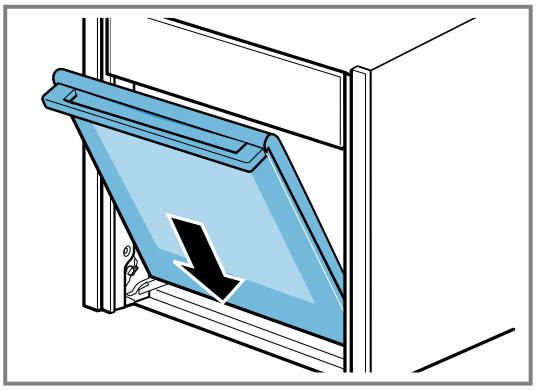
7. Posez la porte de l'appareil sur une surface plane, souple et propre.

19.2 Accrocher la porte de l'appareil

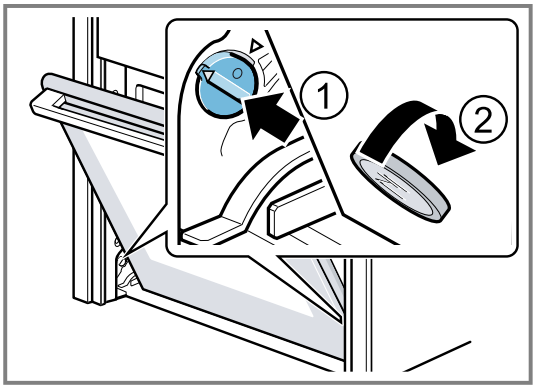
1. **Conseil :** Veillez à ce que la porte de l'appareil ne se coince pas en biais et à ce qu'elle soit complètement accrochée.
Accrocher la porte de l'appareil simultanément sur les galets de guidage de droite et de gauche [a].



2. Veillez à ce que la porte de l'appareil glisse bien à fond vers le bas.



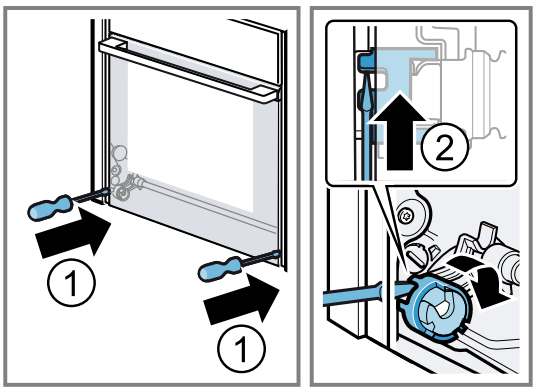
3. Avec une pièce de monnaie, desserrer les deux loquets de la porte de l'appareil. Insérez la pièce dans l'espace du loquet ① et tournez-la jusqu'en butée ②.
▸ Tourner le loquet du côté gauche dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
▸ Tourner le loquet du côté droit dans le sens des aiguilles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



4. Ouvrir légèrement la porte de l'appareil jusqu'à entendre un faible clic, puis fermer 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.

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



✔ La fermeture de sécurité de porte est fermée.

19.3 Démonter les vitres de la porte

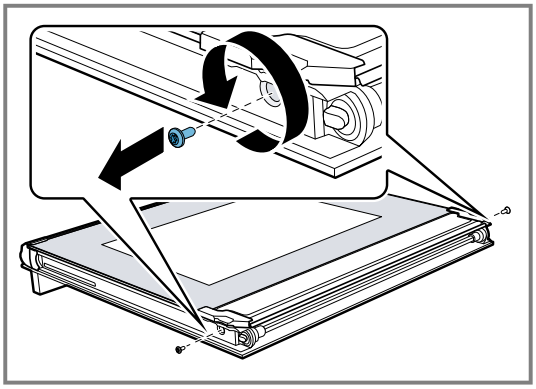
Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez déposer les vitres.

⚠ **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.

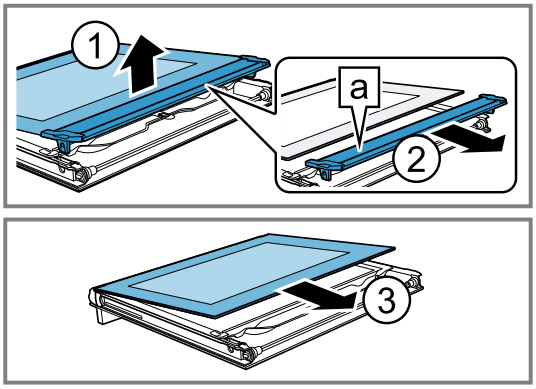
Condition : La porte de l'appareil est décrochée.

→ *"Décrocher la porte de l'appareil", Page 24*

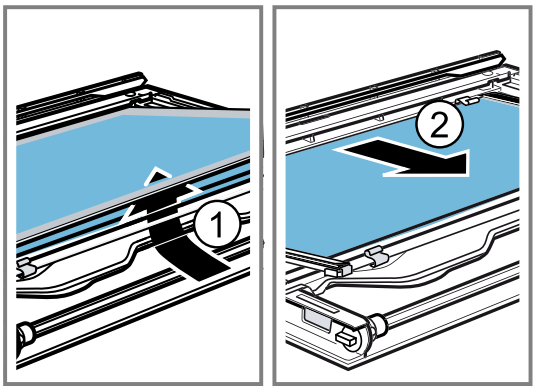
1. Posez la porte de l'appareil, façade vers le bas, sur une surface plane, souple et propre.
2. Desserrer les vis à gauche et à droite de la porte de l'appareil et les enlever.



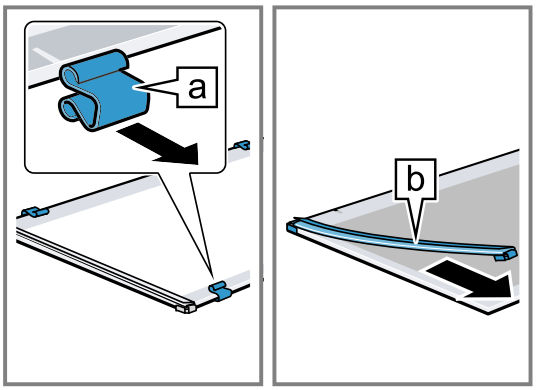
3. Soulever la vitre intérieure avec précaution en biais vers le haut ① et retirer la ⓐ fixation ②.
4. Soulever la vitre intérieure avec précaution en biais vers le haut et la retirer dans le sens de la flèche ③.



5. Appuyez vers le bas sur la vitre intermédiaire dans la zone ⓐ soulevez avec précaution la fixation ⓑ jusqu'à ce qu'elle puisse être retirée.
6. Soulevez la première et la deuxième vitre intermédiaire par le bas ① et retirez-les dans le sens de la flèche ②.



7. Si nécessaire, retirez les écarteurs ⓐ et les joints ⓑ pour le nettoyage.



8. ⚠ **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.

9. Séchez les vitres de la porte et remettez-les en place.
→ *"Monter les vitres de la porte", Page 27*

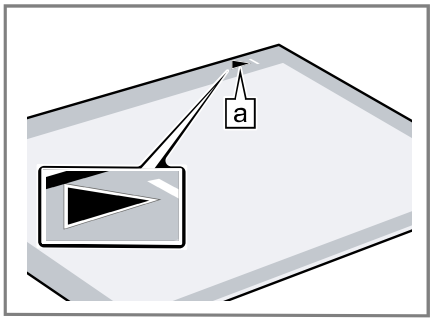
19.4 Monter les vitres de la porte

⚠ **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.

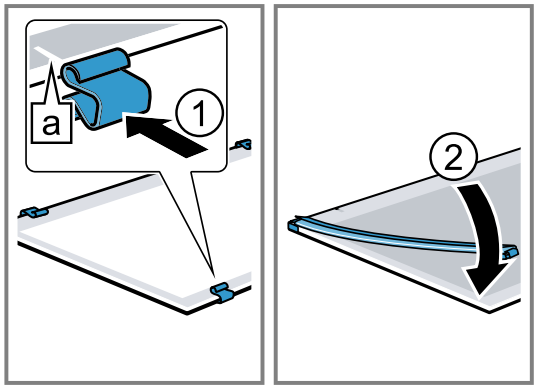
Conseil
Selon le type d'appareil, l'appareil est pourvu de deux différentes vitres intermédiaires.

1. Les vitres intermédiaires sont marquées d'un symbole formant un triangle.
Montez d'abord la vitre intermédiaire avec le triangle rempli ▲ puis la vitre intermédiaire avec le triangle non rempli △.
Lors de la pose, assurez-vous que les vitres de la porte se trouvent dans l'ordre d'origine.

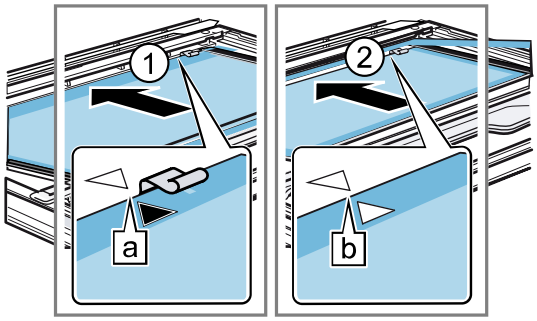
Placer la vitre intermédiaire de façon à ce que la flèche [a] soit dirigée vers la droite.



2. Vérifier que les 4 écarteurs et les 2 joints sont bien en place.
   - ▸ Placer les écarteurs au milieu sur les lignes [a] ①.
   - ▸ Fixer les joints aux coins ②.

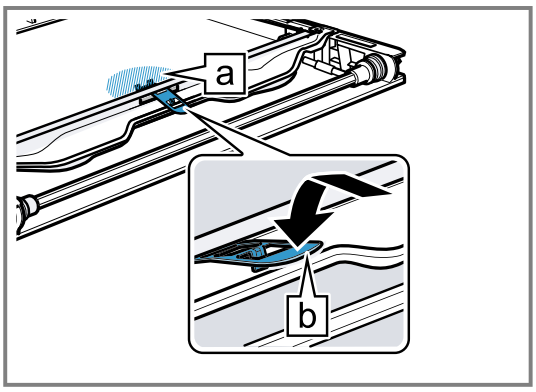


3. Placer la vitre intermédiaire avec les joints et les écarteurs dans le sens de la flèche ①.
   La flèche sur la vitre intermédiaire doit correspondre avec celle du cadre [a].
4. Installez la deuxième vitre intermédiaire sans joints ni écarteur, et poussez-la dans le sens de la flèche jusqu'à ce qu'elle s'insère dans le cadre ②.

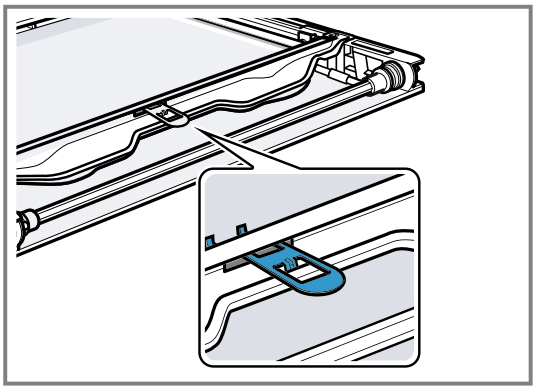


La flèche sur la vitre intermédiaire doit correspondre avec celle du cadre [b].

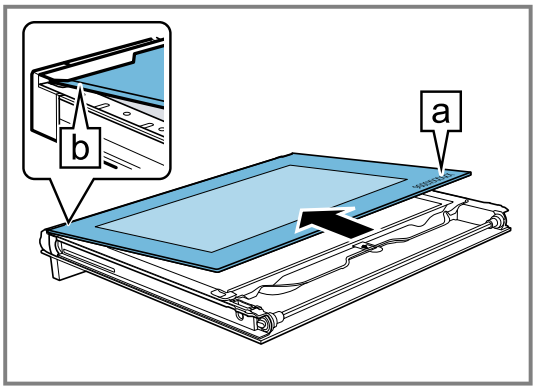
5. Appuyez vers le bas sur la vitre intermédiaire dans la zone [a] insérez la fixation [b] en biais et appuyez jusqu'à ce qu'elle s'encliquette.



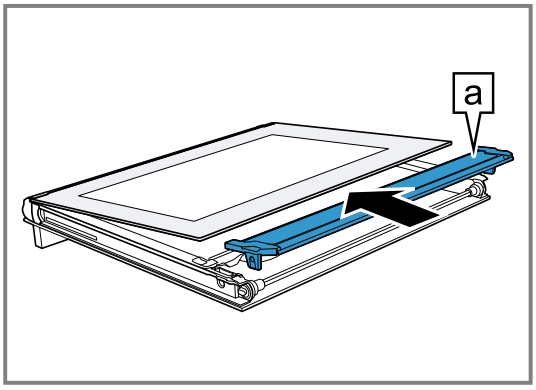
✔ La fixation est insérée.



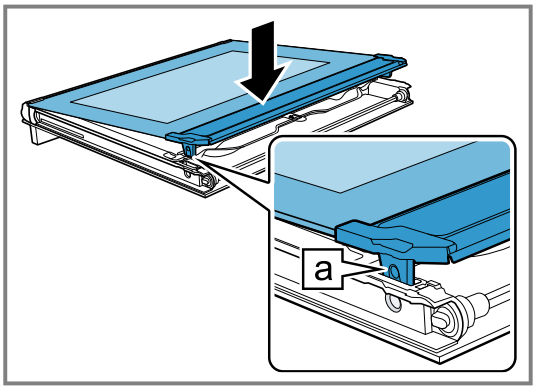
6. Placer la vitre intérieure sur la porte de l'appareil de sorte que le numéro [a] à droite en bas soit lisible. Insérer la vitre intérieure en biais vers l'arrière dans le rail de fixation [b].



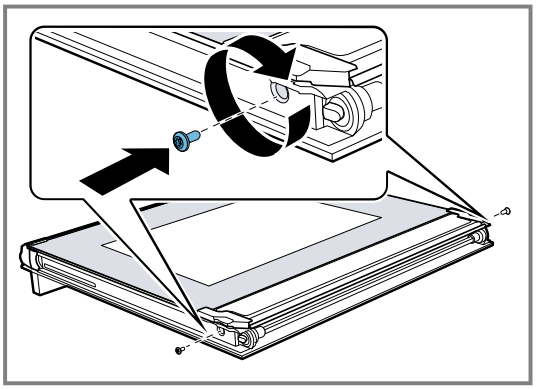
7. Soulever la vitre intérieure avec précaution en biais vers le haut et l'accrocher dans la fixation [a].



8. Insérer la vitre intérieure avec la fixation ⓐ dans l'ouverture.



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



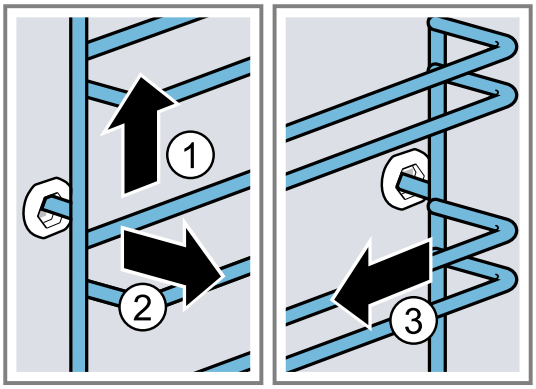
20 Supports

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

20.1 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.

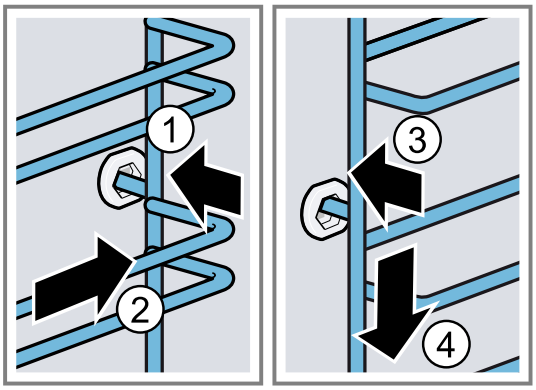


3. Nettoyez le support.
→ *"Produits de nettoyage", Page 20*

20.2 Accrocher les 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.



21 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.

⚠ **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 32*

⚠ **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.

21.1 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.
	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 18*
L'appareil ne chauffe pas, DEMO s'allume.	Le mode démo est activé. **1.** Débranchez brièvement l'appareil du réseau électrique en désarmant le fusible dans le boîtier à fusibles, puis en le réarmant. **2.** Désactivez le mode démonstration dans les 5 minutes en modifiant le dernier réglage de base (selon le type d'appareil cl 13 ou cl 14) sur la valeur 0. → *"Réglages de base", Page 18*
La fonction vapeur ne démarre pas.	Le réservoir d'eau est vide. ▸ Remplissez le réservoir d'eau. → *"Remplir le réservoir d'eau", Page 15*
	Le détartrage empêche le fonctionnement à la vapeur. ▸ Effectuez le détartrage complet.
	Le système de vapeur est défectueux. ▸ Appelez le service après-vente →*Page 32*.
La porte de l'appareil ne peut pas être ouverte, ⊶ s'allume.	La sécurité enfants verrouille la porte de l'appareil. ▸ Désactivez la sécurité enfants. → *"Activer et désactiver la sécurité enfants", Page 18*
L'heure clignote à l'écran.	L'alimentation électrique est tombée en panne. ▸ Réglez à nouveau l'heure.
Le symbole ⊶ s'allume et il est impossible de régler l'appareil.	La sécurité enfants est activée. ▸ Désactivez la sécurité enfants. → *"Activer et désactiver la sécurité enfants", Page 18*
H clignote et l'appareil ne démarre pas.	Le compartiment de cuisson est trop chaud pour le fonctionnement sélectionné. **1.** Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir. **2.** Redémarrez-le.
L'affichage indique F 8.	La durée de fonctionnement maximale est atteinte. Pour éviter un fonctionnement continu involontaire, l'appareil s'arrête automatiquement de chauffer après plusieurs heures si les réglages sont inchangés. ▸ Éteignez l'appareil. Si besoin, vous pouvez de nouveau procéder aux réglages. **Conseil :** Pour éviter que l'appareil ne s'éteigne de manière intempestive lorsque les temps de préparation sont très longs, réglez une durée. → *"Fonctions de temps", Page 13*
ES I-22 apparaît.	Le système de vapeur contient trop d'eau. L'eau ne peut pas être est re-pompée dans le réservoir d'eau. **1.** Videz le réservoir d'eau et insérez le réservoir d'eau vide. → *"Vider le réservoir d'eau", Page 16* **2.** Réglez à nouveau l'heure. **3.** Mettez l'appareil hors, puis sous tension. **4.** Relancez entièrement le détartrage.

Défaut	Cause et dépannage
Une notification avec E, par ex. E05-32 apparaît.	Défaut électronique **1.** Appuyez sur la touche ⏲. ▸ Si nécessaire, réglez à nouveau l'heure. ✔ Si le défaut était unique, le message d'erreur disparaît. **2.** Si le message d'erreur réapparaît, appelez le service après-vente. Indiquez le message d'erreur exact et le numéro de produit (E-Nr.) de votre appareil. → *"Service après-vente", Page 32*
🜄 s'allume fixe dans l'affichage.	Le réservoir d'eau est vide. ▸ Remplissez le réservoir d'eau. → *"Remplir le réservoir d'eau", Page 15*
	Le réservoir d'eau n'est pas complètement inséré. ▸ Introduisez complètement le réservoir d'eau.
	Le réservoir d'eau n'est pas étanche. ▸ Commandez un nouveau réservoir d'eau.
	La sonde est défectueuse. ▸ Appelez le service après-vente →*Page 32*.
⁂ s'allume.	L'appareil est entartré. ▸ Effectuez le détartrage complet.
CLN apparaît.	L'alimentation électrique a été coupée pendant le détartrage ou l'appareil a été éteint. ▸ Exécutez entièrement la fonction Détartrage interrompu.
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.
Lorsque vous utilisez la fonction vapeur, de la vapeur s'échappe par les fentes d'aération.	La vapeur s'échappe pour des raisons physiques. ▸ Patientez jusqu'à ce que la cuisson avec la fonction vapeur se termine. Une fois que la cuisson avec la fonction vapeur est terminée, plus aucune vapeur ne s'échappe après peu de temps.
La porte de l'appareil ne peut pas être ouverte, 🔒 s'allume.	La fonction de nettoyage verrouille la porte de l'appareil. ▸ Laissez refroidir l'appareil jusqu'à ce que 🔒 disparaisse. → *"**Autonettoyage par pyrolyse** ", Page 21*
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.
Le résultat de la fonction de nettoyage n'est pas satisfaisant.	Le compartiment de cuisson était trop encrassé. ▸ Retirez les grosses salissures du compartiment de cuisson avant d'utiliser la fonction de nettoyage. ▸ Veillez à nettoyer et à entretenir votre appareil. → *"Nettoyage et entretien", Page 19*

21.2 Remplacer la lampe du four

Si l'éclairage du compartiment de cuisson est défaillant, remplacez la lampe du four.

Remarque : Des ampoules halogènes de 230 V, 40 - 43 W sont en vente dans le commerce spécialisé ou auprès du service après-vente. Utilisez exclusivement ces ampoules. Utilisez uniquement un chiffon propre et sec pour toucher les nouvelles ampoules halogènes. Cela prolonge la durée de vie de l'ampoule.

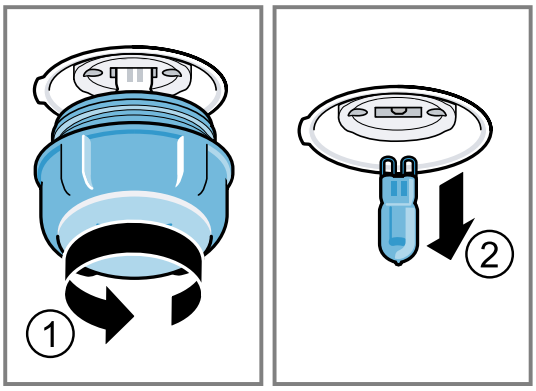
⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'ébouillantage !**
Pendant leur utilisation, l'appareil et ses pièces accessibles deviennent très chauds.
- ▸ Il convient d'être prudent afin d'éviter tout contact avec les résistances chauffantes.
- ▸ Veuillez tenir à l'écart les enfants âgés de moins de 8 ans.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !**
Lors du remplacement de la lampe, les contacts de la douille d'ampoule sont sous tension.
- ▸ Avant de changer la lampe, assurez-vous que l'appareil est éteint pour éviter tout risque de choc électrique.
- ▸ De plus, débranchez la fiche secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque de blessure !**
Le couvercle en verre peut déjà être cassé en raison d'influences extérieures ou se casser lors du montage ou du démontage en raison d'une pression excessive.
- ▸ Attention lors du montage ou du démontage du couvercle en verre.
- ▸ Utilisez des gants ou un torchon à vaisselle.

Conditions
- L'appareil est débranché du secteur électrique.
- Le compartiment de cuisson est refroidi.
- Une nouvelle ampoule halogène est disponible pour le remplacement.

1. Pour éviter tout endommagement, placer un torchon dans le compartiment de cuisson.
2. Dévissez le couvercle en verre en tournant vers la gauche ①.
3. Retirez l'ampoule halogène sans tourner ②.



4. Insérez la nouvelle ampoule halogène et enfoncez-la fermement dans la douille.
   Veillez à la position des goupilles.
5. Selon le type d'appareil, le couvercle en verre est équipé d'un anneau d'étanchéité. Posez l'anneau d'étanchéité.
6. Revisser le couvercle en verre.
7. Retirer le torchon du compartiment de cuisson.
8. Brancher l'appareil au secteur.

22 Mise au rebut

22.1 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.

23 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.

Remarque : Dans le cadre des conditions de la garantie, le recours au service après-vente est gratuit.

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.
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.

23.1 Numéro de produit (E-Nr) et numéro de fabrication (FD)

Lorsque vous contactez le service client, vous avez besoin du numéro de produit (E-Nr.) et du numéro de fabrication (FD), 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.

Pour retrouver rapidement les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service consommateurs, n'hésitez pas à les recopier ailleurs.

24 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.

24.1 Conseils généraux de préparation

Respectez ces informations pour la préparation de tous les plats.

- 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.

ATTENTION
Les aliments acides peuvent endommager la grille.
▸ Ne placez pas d'aliments acides, tels que des fruits ou des grillades assaisonnées avec de la marinade acide, directement sur la grille.

Remarque pour les personnes allergiques au nickel
Dans de rares cas, de faibles traces de nickel peuvent se retrouver dans les aliments.
Vous pouvez acheter les accessoires adaptés auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou sur notre site internet.
→ *"Autres accessoires", Page 11*

24.2 Remarques relatives à la cuisson

Pour la cuisson, respectez les niveaux d'enfournement indiqués.

Cuisson sur un niveau	**Hauteur**
pâtisseries à bord haut ou moule sur la grille	2
pâtisseries plates ou sur une plaque à pâtisserie	3

Cuire sur deux niveaux	**Hauteur**
Lèchefrite	3
Plaque à pâtisserie	1
Moules sur la grille :	**Hauteur**
première grille	3
deuxième grille	1

Cuire sur trois niveaux	**Hauteur**
Plaque à pâtisserie	4
Lèchefrite	3
Plaque à pâtisserie	1

Remarques
- Utilisez la chaleur tournante pour cuire sur plusieurs niveaux. Les pâtisseries enfournées en même temps ne seront pas nécessairement prêtes en même temps.
- Placez les moules côte à côte ou superposez-les dans le compartiment de cuisson.
- Pour un résultat de cuisson optimal, nous vous recommandons d'utiliser des moules foncés en métal.
- Cuire avec la fonction vapeur n'est possible que sur un niveau.

24.3 Conseils pour le rôtissage et la grillade

Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement dans le compartiment de cuisson froid d'une volaille, d'un morceau de viande ou de poisson non farci(e) et prêt(e) à cuire, qui sort du réfrigérateur.

- Plus une volaille, une viande ou un poisson est gros(se), plus la température doit être basse et plus long le temps de cuisson.
- Retournez la volaille, la viande ou le poisson après environ 1/2 à 2/3 du temps de cuisson indiqué.
- Lorsque vous retournez la volaille, veillez avant tout à ce que la poitrine ou la peau soient en-dessous.

Rôtis et viandes braisées avec la fonction vapeur
- Si vous cuisez des mets avec la fonction vapeur et pendant longtemps, le réservoir d'eau peut se vider. Remplissez le réservoir d'eau si nécessaire.
- Vous ne devez pas retourner le rôti ni le poisson.

Rôtissage et grillades sur la grille

La cuisson sur la grille est plus particulièrement adaptée aux grosses volailles ou à plusieurs morceaux cuits simultanément

- En fonction de la taille et du type de rôti, ajoutez jusqu'à 1/2 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.
- Laissez la porte de l'appareil fermée pendant la cuisson au gril.
  Ne jamais se servir du gril avec la porte de l'appareil ouverte.
- Placez la pièce à griller directement sur la grille. Introduisez également la lèchefrite, biseau vers la porte de l'appareil, au moins à une hauteur d'enfournement inférieure. Cela permettra de recueillir la graisse.

Cuire dans un récipient

Lorsque vous cuisinez dans des récipients fermés, le compartiment de cuisson reste plus propre.
Respectez les indications du fabricant du récipient de cuisson. Un récipient en verre est le plus approprié.

Récipient ouvert

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

Récipient fermé

- Placez le récipient sur la grille.
- La viande, la volaille ou le poisson peuvent également devenir croustillants dans un faitout fermé. Utilisez pour ce faire un faitout avec couvercle en verre. Réglez une température plus élevée.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !
Si un récipient en verre chaud est placé sur une surface humide ou froide, le verre peut se briser.
▸ Posez le récipient en verre chaud sur un support sec.

⚠ 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.

24.4 Sélection des mets

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

Recommandations de réglage pour différents plats

Plat	Accessoires/récipients	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C	Niveau de vapeur	Durée en min.
Quatre-quarts, simple	Moule en couronne ou Moule à cake	2		150-170	-	50-70
Quatre-quarts, simple	Moule en couronne ou Moule à cake	2		150-160	-	70-90
Quatre-quarts, fin (dans un moule à cake)	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		140-150	-	70-85
Tarte aux fruits ou au fromage blanc avec fond en pâte brisée	Moule démontable Ø 26 cm	2		170-190	-	55-80
Gâteau à la levure de boulanger en moule démontable	Moule démontable Ø 28 cm	2		160-170	-	25-35
Tarte génoise, 6 œufs	Moule démontable Ø 28 cm	2		150-160	1	40-45
Biscuit roulé	Lèchefrite	3		190-200 [1]	1	10-15
Tarte en pâte sablée avec garniture fondante	Lèchefrite	2		160-180	-	55-95
Gâteau à la levure avec garniture fondante	Lèchefrite	3		180-200	-	30-55
Muffins	Plaque à muffins	2		170-190	-	20-40
Petites pâtisseries en pâte levée	Lèchefrite	3		160-180	-	25-35
Petites pâtisseries en pâte levée	Lèchefrite	3		160-170	1	20-30
Petites pâtisseries en pâte levée	Lèchefrite	3		160-170	-	25-45
Petits gâteaux secs	Lèchefrite	3		140-160	-	15-25
Petits gâteaux secs, 2 niveaux	Lèchefrite +	3+1		140-160	-	15-25

[1] Préchauffer l'appareil.

Plat	Accessoires/récipients	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C	Niveau de vapeur	Durée en min.
	Plaque à pâtisserie					
Petits gâteaux secs, 3 niveaux	Lèchefrite + 2x Plaque à pâtisserie	4+3+1		140-160	-	15-25
Meringue	Lèchefrite	3		80-90 [1]	-	120-150
Pain, 1000 g (dans un moule à cake et sur sole)	Lèchefrite ou Moule à cake	2		**1.** 210-220 **2.** 180-190	**1.** 3 **2.** 0	**1.** 10-15 **2.** 40-50
Pizza, fraîche, sur la plaque	Lèchefrite	3		180-200	-	20-30
Pizza, fraîche, pâte fine, dans un moule à pizza	Plaque à pizza	2		250-270	-	8-13
Quiche	Moule à tarte ou Tôle noire	2		190-210	-	25-35
Böreks	Lèchefrite	1		180-200	-	40-50
Gratin salé, ingrédients cuits	Plat à gratin	2		150-170	1	40-45
Poulet, 1,3 kg, non farci	Récipient ouvert	2		220-230	1	60-70
Petits morceaux de poulet, pièces de 250 g	Récipient ouvert	3		220-230	1	35-45
Oie, non farcie, 3 kg	Grille combinée	2	**1.** **2.** **3.**	**1.** 140-150 **2.** 140-150 **3.** 180-190	**1.** 1 **2.** 0 **3.** 0	**1.** 30-40 **2.** 70-80 **3.** 40-50
Longe de porc, maigre, 1 kg	Plat en pyrex plat	2		180	-	90-120
Rôti de porc sans couenne, par ex. échine, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		160-170	1	130-150
Rôti de porc sans couenne, par ex. échine, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		190-200	-	120-150
Filet de bœuf, à point, 1 kg [2]	Lèchefrite + Grille combinée	3		210-220	-	40-50 [3]
Bœuf braisé, 1,5 kg [4]	Récipient fermé	2		200-220	-	130-150
Rosbif, à point, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		180-200	1	50-60
Hamburger, 3-4 cm d'épaisseur [5]	Grille combinée	4		 /	-	25-30 [6]
Gigot d'agneau désossé, à point, 1,0 kg	Récipient ouvert	2		170-180	1	65-75
Poisson cuit, entier, 300 g, par ex. truite	Lèchefrite	2		170-180	1	20-30

[1] Préchauffer l'appareil.
[2] Enfournez la lèchefrite sous la grille.
[3] Retournez le mets après 1/2 - 2/3 du temps de cuisson.
[4] Au début, ajoutez du liquide dans le récipient, la pièce à rôtir doit être immergée aux 2/3 dans du liquide
[5] * Enfournez la lèchefrite en-dessous à la hauteur d'enfournement 2.
[6] Retourner le mets après 2/3 du temps de cuisson.

Plat	Accessoires/récipients	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C	Niveau de vapeur	Durée en min.
Poisson, étuvé, entier 300 g, par ex. truite	Récipient fermé	2		170-190	-	30-40
Poisson, étuvé, entier 1,5 kg, par ex. saumon	Récipient fermé	2		180-200	-	55-65

Dessert

Préparer du yaourt

1. Retirez les accessoires et les supports du compartiment de cuisson.
2. Versez la préparation de yaourt dans de petits récipients, par exemple des tasses ou des petits verres.
3. Filmez les récipients, par exemple avec du film alimentaire.
4. Placez les récipients sur le fond du compartiment de cuisson.
5. Réglez l'appareil conformément aux recommandations de réglage.
6. Laissez le yaourt reposer au réfrigérateur après la préparation.

Recommandations de réglage pour desserts

Plat	Accessoires/récipients	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C	Niveau de vapeur	Durée en min.
Yaourt	Ramequins	Fond du compartiment de cuisson		40-45	-	8-9 h
Yaourt	Ramequins	Fond du compartiment de cuisson		40-45	-	8-9 h

24.5 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.

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	Durée en min.
Plat sur assiette, 1 portion	Récipient ouvert	2		120-130	15-25
Pizza, cuite	Grille combinée	2		170-180 [1]	5-15

24.6 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.

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.

[1] Préchauffer l'appareil.

- 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 : hauteur 5
  - Lèchefrite : hauteur 3
  - Plaque à pâtisserie : hauteur 1
- Biscuit à l'eau
  - Si vous pâtissez sur 2 niveaux, placez les moules démontables en les superposant et les centrant 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.
Sablés	Lèchefrite	3		140-150 [1]	-	25-35
Sablés	Lèchefrite	3		140 [1]	-	28-38
Biscuiterie dressée, 2 niveaux	Lèchefrite + Plaque à pâtisserie	3+1		140 [1]	-	30-40
Biscuiterie dressée, 3 niveaux	Lèchefrite + 2x Plaque à pâtisserie	4+3+1		130-140 [1]	-	35-55
Small Cakes	Lèchefrite	3		150 [1]	-	25-35
Small Cakes	Lèchefrite	3		150 [1]	-	20-30
Small Cakes	Lèchefrite	3		170	-	20-30
Small Cakes, 2 niveaux	Lèchefrite + Plaque à pâtisserie	3+1		150 [1]	-	25-35
Small Cakes, 3 niveaux	Lèchefrite + 2x Plaque à pâtisserie	4+3+1		140 [1]	-	30-40
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	-	30-40
Biscuit à l'eau	Moule démontable Ø 26 cm	2		150-160	1	30-35
Biscuit à l'eau, 2 niveaux	Moule démontable Ø 26 cm	3+1		150-160 [2]	-	35-50
Apple Pie, 2 pièces	2x Moule démontable Ø 20 cm	2		180-190	-	75-90

Griller

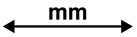
Recommandations de réglage pour griller

Plat	Accessoires/récipients	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Dorer des toasts	Grille combinée	4		/ [3]	5-6

[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.
[3] Ne pas préchauffer l'appareil.

25 Instructions de montage

Respectez ces informations lors du montage de l'appareil.

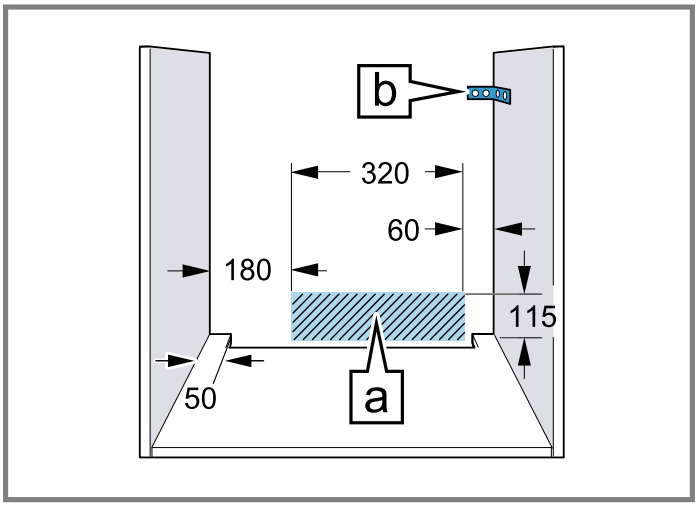


25.1 Consignes générales de montage

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.

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



- 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 – Risque d'incendie !

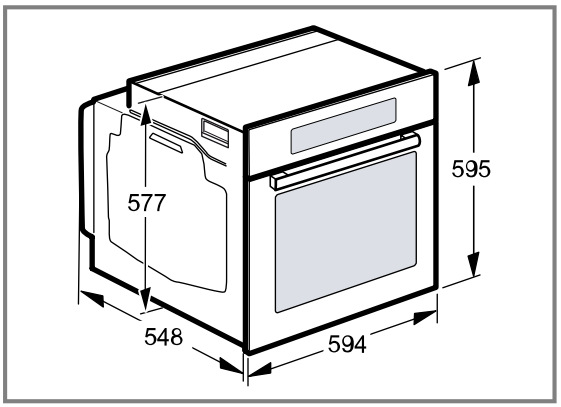
Il est dangereux d'utiliser un cordon d'alimentation secteur avec une rallonge ou un adaptateur non autorisé.

- ▸ 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.

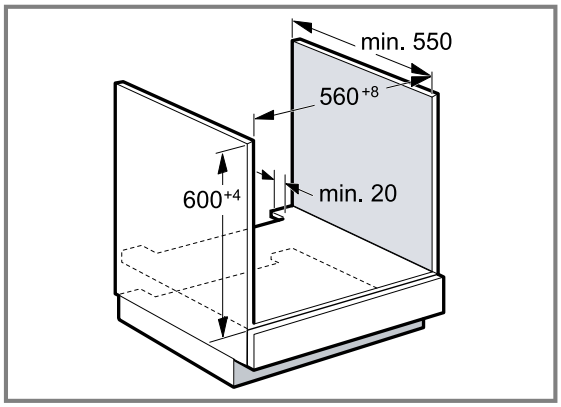
25.2 Dimensions de l'appareil

Vous trouverez ici les dimensions de l'appareil



25.3 Installation sous un plan de travail

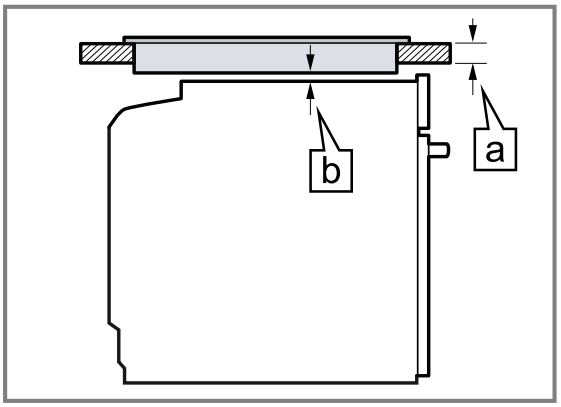
Observez les dimensions d'installation et les instructions d'installation lors de l'installation sous un plan de travail.



- Pour la ventilation de l'appareil, le plancher intermédiaire doit présenter une découpe de ventilation.
- Lorsqu'il est combiné à une table à induction, l'écart entre le plan de travail et l'appareil ne peut pas être obturé par des baguettes supplémentaires.
- 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.

25.4 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.

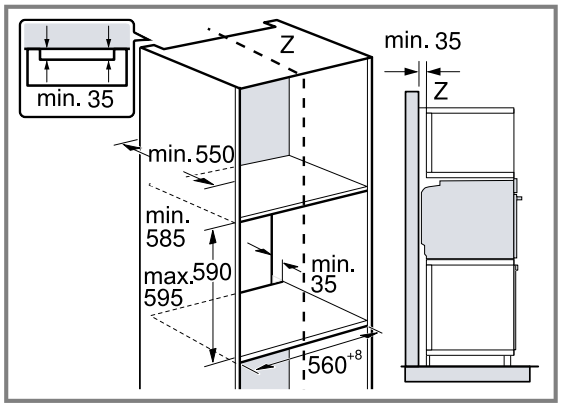


En raison de la distance minimale nécessaire [b] l'épaisseur minimale du plan de travail qui en découle est [a].

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	30	38	5
Table électrique	27	30	2

25.5 Installation dans un meuble haut

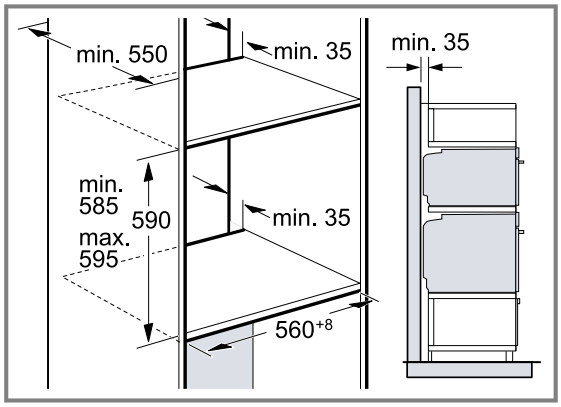
Observer les dimensions d'installation et les instructions d'installation lors de l'installation dans le meuble haut.



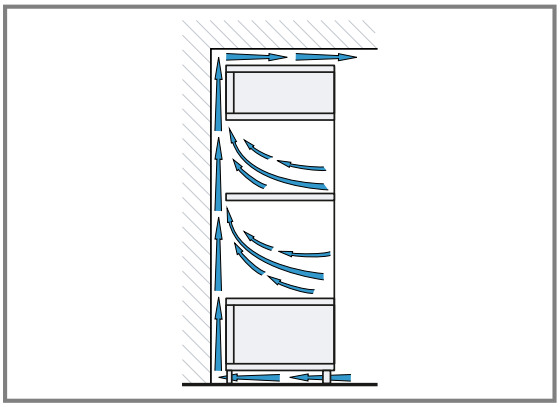
- Pour la ventilation de l'appareil, les planchers intermédiaires doivent présenter une découpe de ventilation.
- Encastrez l'appareil à une hauteur qui permette de retirer sans problème les accessoires.

25.6 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.



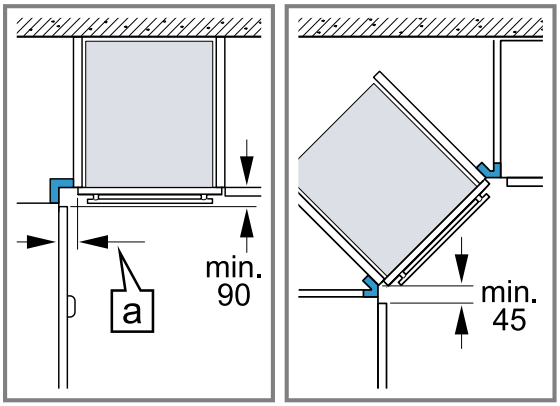
- Pour la ventilation des appareils, les planchers intermédiaires doivent présenter une découpe de ventilation.
- Afin de garantir une ventilation suffisante des deux appareils, un orifice d'aération d'au moins 200 cm² est nécessaire dans la zone de la plinthe. A cet effet, découpez le bandeau du socle 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.

25.7 Installation dans un angle

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



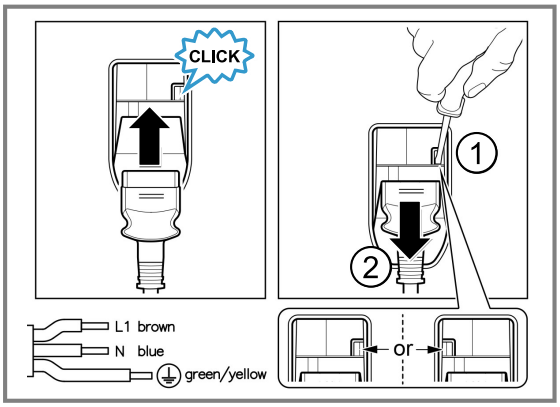
- Afin de pouvoir ouvrir la porte de l'appareil, respectez les dimensions minimales en cas d'installation dans un angle. La dimension a dépend de l'épaisseur de la façade du meuble et de la poignée.

25.8 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.

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.

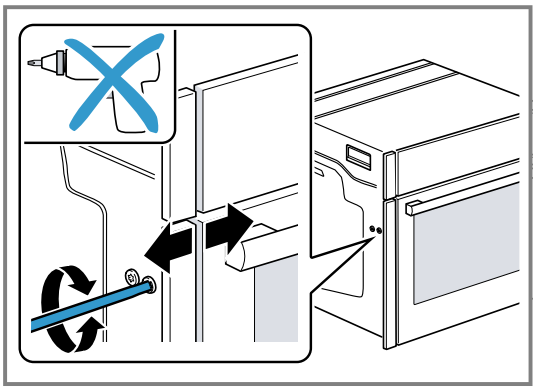
1. Identifiez le conducteur de phase et le conducteur neutre dans la prise de raccordement.
   L'appareil risque d'être endommagé en cas de raccordement incorrect.
2. Effectuez le raccordement selon le schéma de raccordement.
   Pour la tension, reportez-vous à la plaque signalétique.
3. Raccordez les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

25.9 Installer l'appareil

Remarques

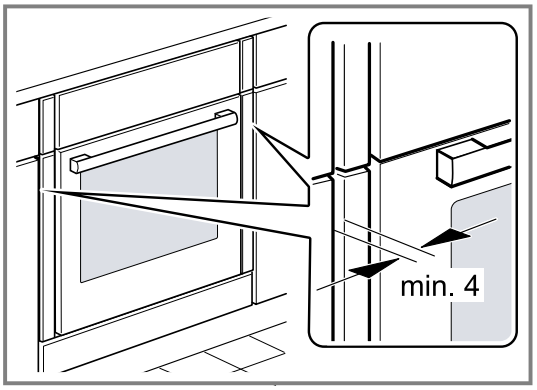
- Ne pas fixer les bandeaux à l'aide d'une visseuse. Cela risquerait d'endommager les bandeaux.
- Rangez les sécurités de transport pour un transport ultérieur.

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.



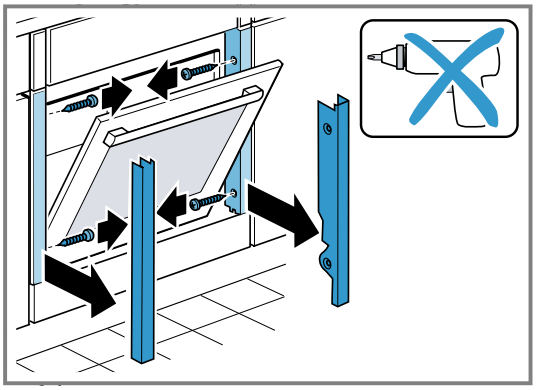
Dans le sens horaire : agrandir l'espace
Dans le sens anti-horaire : réduire l'espace

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.



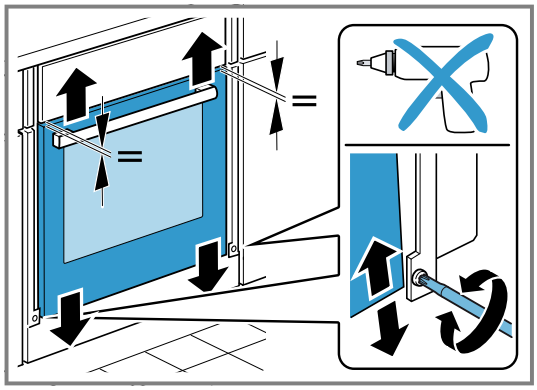
Une fente d'aération d'au moins 4 mm est nécessaire entre l'appareil et la façade des meubles adjacents.

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



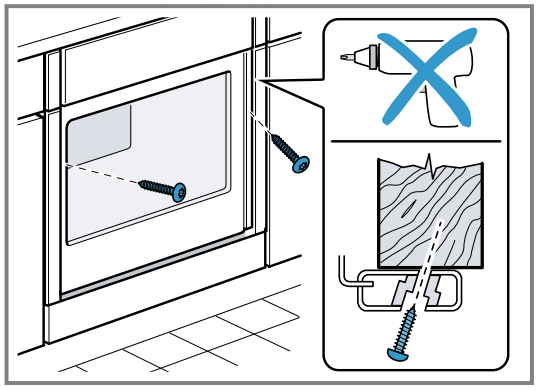
6. Fermez la porte de l'appareil.

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

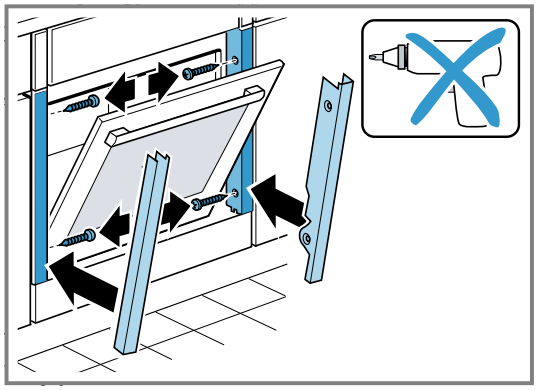


Dans le sens horaire : réduire l'espace
Dans le sens anti-horaire : agrandir l'espace

8. Vissez fermement l'appareil.



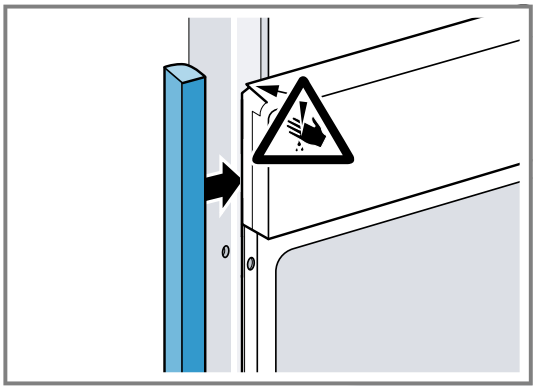
9. Ouvrez légèrement la porte de l'appareil, posez les bandeaux et vissez-les d'abord en haut, puis en bas.



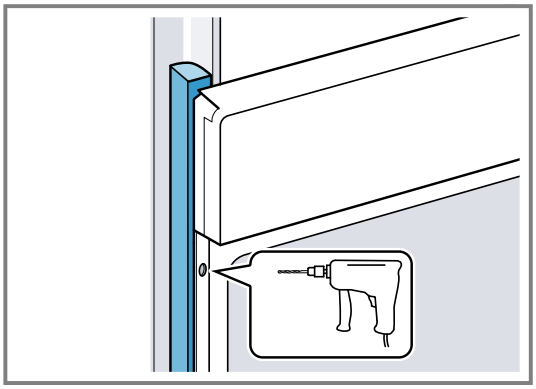
Remarque : L'écart entre le plan de travail et l'appareil ne doit pas être obturé par des baguettes supplémentaires.
Aucune baguette de protection thermique ne doit être montée sur les parois latérales du meuble d'encastrement.

25.10 Pour les cuisines sans poignée avec baguette poignée verticale :

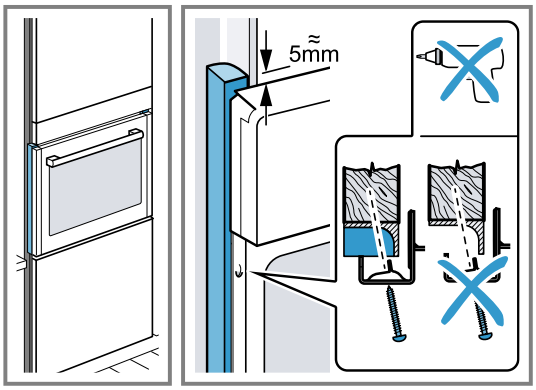
1. Fixez une pièce d'obturation appropriée des deux côtés pour couvrir les éventuels bords tranchants et garantir une installation sûre.



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.



25.11 Dépose de l'appareil

1. Mettez l'appareil hors tension.
2. Desserrez les vis de fixation.
3. Soulevez légèrement l'appareil et retirez-le complètement.

Register your product online
neff-home.com

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

9001910112 (060115) REG25
fr