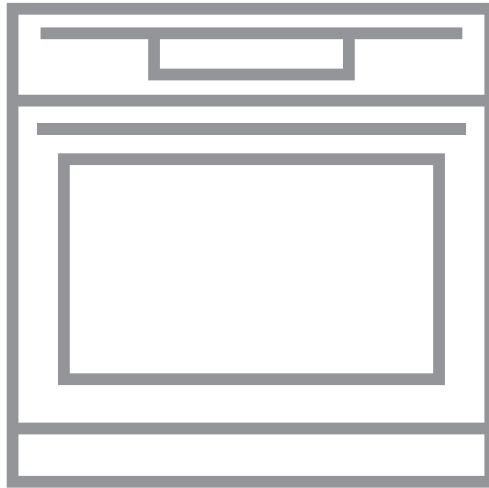


▶ BSE782220M  
BSK782220M  
BSK782220W

FR Notice d'utilisation  
Four vapeur

# USER MANUAL



## TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....	3
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	4
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	7
4. BANDEAU DE COMMANDE.....	8
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	10
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	22
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	22
8. PROGRAMMES AUTOMATIQUES.....	23
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	24
10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	26
11. CONSEILS.....	28
12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	52
13. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT.....	57
14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	59

## POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

Merci d'avoir choisi ce produit AEG. Nous l'avons conçu pour qu'il vous offre des performances irréprochables pour longtemps, en intégrant des technologies innovantes qui vous simplifient la vie grâce à des caractéristiques que vous ne trouverez pas forcément sur des appareils ordinaires. Veuillez prendre quelques instants pour lire cette notice afin d'utiliser au mieux votre appareil.

Visitez notre site Internet pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, de l'aide, des informations :  
**[www.aeg.com/webselfservice](http://www.aeg.com/webselfservice)**



Enregistrez votre produit pour obtenir un meilleur service :  
**[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)**



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :  
**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## SERVICE APRÈS-VENTE

Utilisez toujours des pièces d'origine.

Avant de contacter le service après-vente, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations en matière de protection de l'environnement

Sous réserve de modifications.

# 1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

## 1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés ou d'avoir reçu des instructions concernant l'utilisation sécurisée de l'appareil et de comprendre les risques encourus.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.
- Les enfants de moins de 3 ans doivent être tenus éloignés de l'appareil en permanence lorsqu'il est en fonctionnement.

## 1.2 Sécurité générale

- L'appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié .
- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son

fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.

- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- Avant toute opération de maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché avant de remplacer l'éclairage afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service de maintenance agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger lié à l'électricité.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord sur l'avant de ceux-ci, puis sur l'arrière, pour les écarter des parois extérieures. Installez les supports de grille selon la même procédure, mais dans l'ordre inverse.
- Utilisez uniquement la sonde à viande recommandée pour cet appareil.

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### 2.1 Installation



#### **AVERTISSEMENT!**

L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.

- Cet appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé lorsque l'appareil est raccordé à une prise secteur.

## 2.2 Branchement électrique



### AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau. Si ce n'est pas le cas, contactez un électricien.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises ni de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du cordon d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact avec la porte de l'appareil, particulièrement lorsque la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne peut pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.

- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Cet appareil est conforme aux directives CEE.

## 2.3 Utilisation



### AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution ou d'explosion.

- Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement. De l'air brûlant peut s'en échapper.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Ouvrez prudemment la porte de l'appareil. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.
- N'utilisez pas la fonction micro-ondes pour préchauffer le four.

**AVERTISSEMENT!**

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  - ne posez pas de plats allant au four ni aucun autre objet directement sur le fond de l'appareil.
  - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de l'appareil.
  - ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.
  - une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
  - faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.
- La décoloration de l'émail est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.
- La porte du four doit toujours être fermée pendant la cuisson.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil est en marche. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, le meuble ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas complètement refroidi.

## 2.4 Cuisson à la vapeur

**AVERTISSEMENT!**

Risque de brûlures et de dommages matériels à l'appareil.

- La vapeur qui s'échappe peut provoquer des brûlures :
  - Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque cette fonction est activée. De la vapeur peut s'échapper.
  - Soyez prudent en ouvrant la porte de l'appareil après une cuisson à la vapeur.

## 2.5 Entretien et nettoyage

**AVERTISSEMENT!**

Risque de blessure corporelle, d'incendie ou de dommage matériel à l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service après-vente agréé.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.
- N'utilisez aucun produit détergent pour nettoyer l'émail catalytique (le cas échéant).

## 2.6 Éclairage intérieur

- Les ampoules classiques ou halogènes utilisées dans cet appareil sont destinées uniquement à un usage avec des appareils ménagers. Ne les utilisez pas pour éclairer votre logement.

**AVERTISSEMENT!**

Risque d'électrocution.

- Avant de changer l'ampoule, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- N'utilisez que des ampoules ayant les mêmes spécifications.

## 2.7 Mise au rebut



### AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

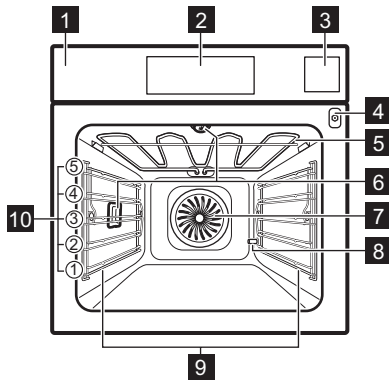
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage du hublot pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

## 2.8 Maintenance

- Pour réparer l'appareil, contactez un service après-vente agréé.
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

# 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

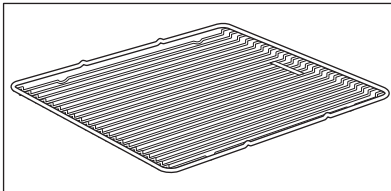
## 3.1 Vue d'ensemble



- 1 Bandeau de commande
- 2 Programmateur électronique
- 3 Bac à eau
- 4 Prise pour la sonde à viande
- 5 Résistance
- 6 Éclairage
- 7 Ventilateur
- 8 Sortie du tuyau de détartrage
- 9 Support de grille amovible
- 10 Position des grilles

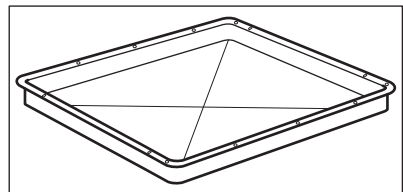
## 3.2 Accessoires

### Grille métallique

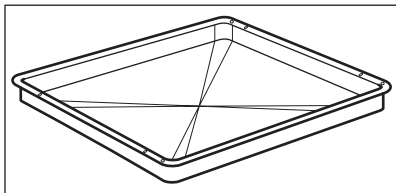


Permet de poser des plats (rôtis, gratins) et des moules à gâteau/pâtisserie.

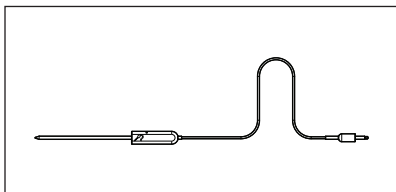
### Plateau de cuisson



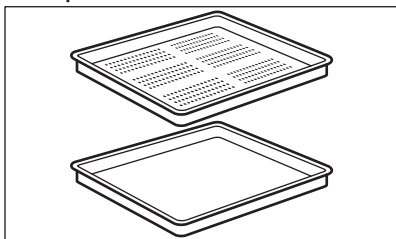
Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/gâteaux secs.

**Plat à rôtir**

Pour cuire et griller ou à utiliser comme plat pour recueillir la graisse.

**Sonde à viande**

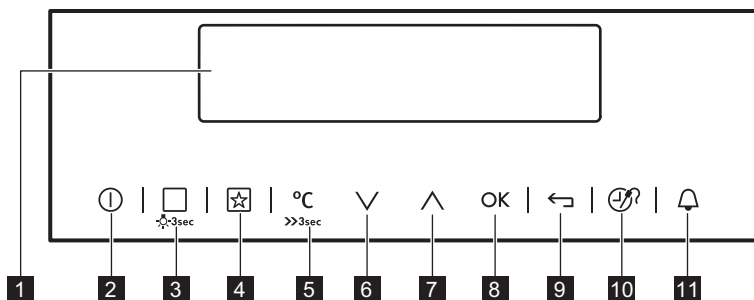
Pour mesurer le degré de cuisson des aliments.

**Kit vapeur**

Un plat de cuisson perforé et un non perforé.










Le kit vapeur évacue l'eau de condensation des aliments au cours de la cuisson à la vapeur. Utilisez-le pour cuire des aliments ne devant pas être immergés pendant la cuisson, par exemple des légumes, des morceaux de poisson ou de poulet. Le kit n'est pas adapté aux aliments devant cuire dans l'eau, tels que le riz, la polenta ou les pâtes.

Downloaded from www.vandenborre.be

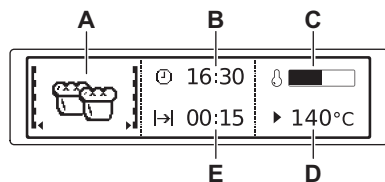
**4. BANDEAU DE COMMANDE****4.1 Programmateur électronique**



Les touches sensibles permettent de faire fonctionner l'appareil.

	Touche sensitive	Fonction	Commentaire
1	-	Affichage	Affiche les réglages actuels de l'appareil.
2		MARCHE/ARRET	Pour allumer et éteindre l'appareil.
3		Modes De Cuisson ou VarioGuide	Appuyez une fois sur la touche sensitive pour choisir un mode de cuisson ou le menu : VarioGuide. Appuyez à nouveau sur la touche sensitive pour naviguer entre les menus : Modes De Cuisson, VarioGuide. Pour activer ou désactiver l'éclairage, appuyez sur la touche pendant 3 secondes. Vous pouvez également activer l'éclairage lorsque l'appareil est éteint.
4		Programmes Préférés	Pour sauvegarder vos programmes préférés et accéder.
5		Sélection de la température	Pour régler la température ou afficher la température actuelle de l'appareil. Appuyez sur la touche sensitive pendant 3 secondes pour activer ou désactiver la fonction : Préchauffage Rapide.
6		Touche Bas	Pour se déplacer vers le bas dans le menu.
7		Touche Haut	Pour se déplacer vers le haut dans le menu.
8	OK	OK	Pour confirmer la sélection ou le réglage.
9		Touche Retour	Pour remonter d'un niveau dans le menu. Pour afficher le menu principal, appuyez sur cette touche pendant 3 secondes.
10		Heure et fonctions supplémentaires	Pour régler d'autres fonctions. Lorsqu'un mode de cuisson est en cours, appuyez sur la touche sensitive pour régler la minuterie ou les fonctions : Touches Verrouil., Programmes Préférés, Chaleur Et Tenir, Set + Go. Vous pouvez également modifier les réglages de la Sonde à viande.
11		Minuteur	Pour régler la fonction : Minuteur.

## 4.2 Affichage



- A. Fonction de cuisson
- B. Heure du jour
- C. Indicateur de chauffe
- D. Température
- E. Durée ou heure de fin d'une fonction

Autres indicateurs de l'affichage :

Symbole		Fonction
	Minuteur	La fonction fonctionne.
	Heure du jour	L'affichage indique l'heure actuelle.
	Durée	L'affichage indique la durée de cuisson nécessaire.
	Fin	L'affichage indique la fin du temps de cuisson.
	Température	La température s'affiche.
	Indication Du Temps	L'affichage indique la durée d'un mode de cuisson. Appuyez simultanément sur $\nabla$ et $\blacktriangle$ pour réinitialiser la durée.
	Calcul	L'appareil calcule la durée de cuisson.
	Indicateur de chauffe	L'affichage indique la température à l'intérieur de l'appareil.
	Indicateur De Préchauffage Rapide	La fonction est activée. Elle permet de diminuer le temps de préchauffage.
	Cuisson Par Le Poids	Indique que le système de cuisson par le poids est actif ou que le poids peut être modifié.
	Chaleur Et Tenir	La fonction est activée.

## 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



**AVERTISSEMENT!**  
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 5.1 Premier nettoyage

Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires de l'appareil.



Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

Nettoyez l'appareil et les accessoires avant de les utiliser pour la première fois. Remettez les accessoires et les supports de grille en place.

## 5.2 Premier raccordement

Lorsque vous raccordez l'appareil à l'alimentation secteur ou après une coupure de courant, vous devez régler la langue, le contraste de l'affichage, sa luminosité et l'heure.

1. Appuyez sur  ou sur  pour régler la valeur.

2. Appuyez sur  pour confirmer.

## 5.3 Réglage du degré de dureté de l'eau





Lorsque vous branchez l'appareil à une prise secteur, vous devez sélectionner le degré de dureté de l'eau.

Le tableau ci-dessous explique les différents degrés de dureté de l'eau en fonction du dépôt calcaire (mmol/l) et la qualité de l'eau.

Dureté de l'eau		Dépôt calcaire (mmol/l)	Dépôt calcaire (mg/l)	Classification de l'eau
Classe	dH			
1	0 - 7	0 - 1.3	0 - 50	Douce
2	7 - 14	1.3 - 2.5	50 - 100	Moyennement dure
3	14 - 21	2.5 - 3.8	100 - 150	Dure
4	plus de 21	plus de 3,8	plus de 150	Très dure

Lorsque la dureté de l'eau dépasse les valeurs du tableau, remplissez le bac à eau avec de l'eau en bouteille.

1. Prenez les quatre bandes à changement de couleur fournies avec le kit vapeur du four.
2. Plongez toutes les zones de réaction des bandes dans l'eau pendant environ 1 seconde. Ne mettez pas les bandes sous l'eau du robinet !
3. Secouez les bandes pour éliminer l'excédent d'eau.
4. Au bout d'une minute, vérifiez la dureté de l'eau en vous reportant au tableau ci-dessous. La couleur des zones de réaction continuent de changer après une minute. Ne prenez pas ce changement en compte.
5. Réglez le degré de dureté de l'eau dans le menu : Réglages De Base.

Bande de test	Dureté de l'eau
	1
	2
	3
	4

Les carrés noirs dans le tableau correspondent aux carrés rouges sur la bande de test.

Pour régler le degré de dureté de l'eau dans le menu : Réglages De Base / Dureté de l'eau.

Après une coupure de courant, il n'est pas nécessaire de régler le degré de dureté de l'eau à nouveau.

## 6. UTILISATION QUOTIDIENNE



### AVERTISSEMENT!


Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 6.1 Navigation dans les menus

1. Mettez l'appareil en fonctionnement.
2. Appuyez sur  ou  pour sélectionner l'option de menu.








3. Appuyez sur **OK** pour passer au sous-menu ou accepter le réglage.






À tout moment, vous pouvez revenir au menu principal avec la touche .















### 6.2 Présentation des menus

Menu principal



Symbole	Élément de menu	Utilisation
	Modes De Cuisson	Contient une liste des modes de cuisson.
	Recettes	Contient une liste des programmes automatiques.
	Programmes Préférés	Contient une liste des programmes de cuisson préférés de l'utilisateur, enregistrés par celui-ci.
	Nettoyage	Contient une liste des programmes de nettoyage.
	Réglages De Base	Pour paramétrer d'autres réglages.
	Programmes Spéciaux	Contient une liste de modes de cuisson supplémentaires.
	VarioGuide	Contient des réglages recommandés pour le four, pour un grand choix de plats. Choisissez un plat et lancez le processus de cuisson. La température et le temps de cuisson sont fournis uniquement destinés à obtenir les meilleurs résultats et peuvent être ajustés. Ils varient en fonction des recettes ainsi que de la qualité et de la quantité des ingrédients utilisés.




Sous-menu pour : Réglages De Base

Symbole	Sous-menu	Description
	Mise à l'heure	Règle l'heure de l'horloge.
	Indication Du Temps	Lorsque cette fonction est activée, l'heure s'affiche lorsque vous éteignez l'appareil.
	Préchauffage Rapide	Cette fonction diminue le temps de chauffe lorsqu'elle est activée.








Symbole	Sous-menu	Description
	Set + Go	Pour sélectionner une fonction et l'activer ultérieurement en appuyant sur un symbole du bandeau de commande.
	Chaleur Et Tenir	Maintient les aliments cuits au chaud pendant 30 minutes après la fin de la cuisson.
	Prolongement De La Cuisson	Active et désactive la fonction Prolongement de la cuisson.
	Affichage Contraste	Ajuste le contraste de l'affichage par paliers.
	Affichage Luminosité	Ajuste la luminosité de l'affichage par paliers.
	Langue	Règle la langue de l'affichage.
	Volume Alarme	Permet de régler le volume des tonalités des touches et des signaux sonores par paliers.
	Tonalité Touches	Active et désactive la tonalité des touches sensibles. Il est impossible de désactiver la tonalité de la touche MARCHE/ARRET.
	Son Alarme/Erreur	Active et désactive les tonalités de l'alarme.
	Dureté de l'eau	Permet de régler le degré de dureté de l'eau (1 à 4).
	Nettoyage Conseillé	Vous rappelle quand l'appareil doit être nettoyé.
	Mode DÉMO	Code d'activation / de désactivation : 2468
	Maintenance	Affiche la version et la configuration du logiciel.
	Reglages Usine	Réinitialise tous les réglages aux réglages usine.





### 6.3 Sous-menu pour : Nettoyage

Symbole	Élément de menu	Description
	Vidange Du Réservoir	Procédure pour éliminer l'eau résiduelle du bac à eau après avoir utilisé les fonctions de vapeur.
	Nettoyage Vapeur Plus	Procédure de nettoyage pour la saleté tenace, à l'aide d'un produit spécifique pour four.

Symbole	Élément de menu	Description
	Nettoyage Vapeur	Procédure de nettoyage de l'appareil lorsqu'il est légèrement sale et sans traces ayant brûlé plusieurs fois.
	Détartrage	Procédure de nettoyage du tartre dans le circuit du générateur de vapeur.
	Rinçage	La procédure de rinçage et de nettoyage du circuit du générateur de vapeur après une utilisation fréquente des fonctions vapeur.






## 6.4 Modes De Cuisson





Fonction de cuisson	Utilisation
 Chaleur Tournante	Pour faire cuire sur 3 niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la fonction : Convection naturelle.
 Sole Pulsée	Pour cuire des aliments sur un seul niveau et leur donner un brunissement plus intense et une pâte bien croustillante. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la fonction : Convection naturelle.
 Convection naturelle	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
 Plats Surgelés	Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, potatoes, nems, etc.
 Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
 Turbo Gril	Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de la volaille sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.
 Sole	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.

Fonction de cuisson	Utilisation
 Chaleur Tournante Humide	Pour cuire des pâtisseries dans des moules sur un seul niveau. Pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Cette fonction doit être utilisée en suivant les indications des tableaux de cuisson afin d'atteindre les résultats de cuisson souhaités. Pour obtenir plus d'informations sur les réglages recommandés, reportez-vous aux tableaux de cuisson. Cette fonction est utilisée pour définir la classe d'efficacité énergétique selon la norme EN 60350-1.
 Vapeur Alternée	Pour cuire du pain, rôtir de gros morceaux de viande ou réchauffer des plats réfrigérés ou surgelés.
 Vapeur Combinée	Pour les plats à haute teneur en humidité et pour pocher le poisson, pour la gelée royale et les terrines.
 Vapeur Intense	Pour les légumes, le poisson, les pommes de terre, le riz, les pâtes et autres accompagnements.

**i** Durant certaines fonctions, l'éclairage s'éteint automatiquement lorsque le four atteint une température de 60 °C.

## 6.5 Programmes Spéciaux


Fonction de cuisson	Utilisation
 Maintien Au Chaud	Pour maintenir les aliments au chaud.
 Chauffe-Plats	Pour préchauffer vos plats avant de les servir.
 Stérilisation	Pour faire des conserves de légumes (au vinaigre, etc.).
 Déshydratation	Pour déshydrater des fruits (pommes, prunes, pêches, etc.) et des légumes (tomates, courgettes, champignons, etc.) coupés en rondelles.
 Levée De Pâte/Pain	L'humidification à la vapeur améliore et accélère la levée de pâte, empêche sa surface de sécher et lui permet de conserver son élasticité.

Fonction de cuisson	Utilisation
 Cuisson Basse Température	Pour préparer des rôtis tendres et juteux.
 Pain	Utilisez cette fonction pour préparer du pain et des petits pains et obtenir un excellent résultat professionnel en termes de croustillant, de couleur et de brillance de la croûte.
 Réhydratation Vapeur	Pour faire réchauffer des aliments à la vapeur pour éviter que la surface ne se dessèche. La chaleur est diffusée de façon douce et homogène, ce qui permet de conserver les saveurs et arômes des aliments comme s'ils venaient d'être préparés. Vous pouvez utiliser cette fonction pour réchauffer directement des aliments sur une assiette. Vous pouvez faire réchauffer plusieurs assiettes simultanément en utilisant les différents gradins.
 Décongélation	Vous pouvez utiliser cette fonction pour décongeler des aliments surgelés comme des légumes et des fruits. Le temps de décongélation dépend de la quantité et de l'épaisseur des aliments surgelés.








## 6.6 Sous-menu pour : VarioGuide

Catégorie d'aliments : Poisson/Fruits De Mer



Plat	
Poisson	Poisson, au four
	Bâtonnets De Poisson
	Filets fins
	Filets épais
	Filets de poisson surgelés
	Petit poisson entier
	Poisson entier, à la vapeur
	Petit poisson entier, grillé
	Poisson entier, grillé
	Poisson entier, grillé 
Truite	
Saumon	Darne de saumon
	Saumon Entier
Crevettes	Crevettes, fraîches
	Crevettes surgelées
Moules	-

Catégorie d'aliments : Volaille






Plat	
Filets De Volaille	-
Filets De Volaille 	-




Plat	
Poulet	Ailes de poulet, frais
	Ailes de poulet, surgelées
	Cuisses de poulet, frais
	Cuisses de poulet, surgelées
	Blanc de poulet poché
	Poulet, 2 moitiés
	Poulet entier 
	Canard entier 
Oie entière 	-
Dinde entière 	-

Catégorie d'aliments : Viande

Plat	
Bœuf	Bouilli De Bœuf
	Viande braisée 
	Pâté À La Viande
Rôti De Bœuf	Saignant
	Saignant 
	À Point
	À Point 
	Bien Cuit
	Bien Cuit 
	Bœuf Basse Température
	À Point 
	Bien Cuit 

Downloaded from www.vanderborre.be

Plat	
Porc	Chipolatas
	Côtes Levées
	Jarret de porc, pré-cuit
	Jambon À L'Os
	Filet mignon de porc
	Filet mignon de porc 
	Filet mignon de porc, séché
	Filet mignon de porc poché
	Collet
	Palette De Porc
Veau	Rôti de porc 
	Jambon Cuit
	Jarret De Veau
Agneau	Filet mignon de veau
	Rôti de veau 
	Gigot d'agneau
	Rôti d'agneau 
Agneau	Selle d'agneau
	Épaule agneau moyenne
	Épaule agneau moyenne 

Plat	
Gibier	Lièvre <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuisiné de lièvre</li> <li>• Selle de lièvre</li> <li>• Selle de lièvre </li> </ul>
	Chevreuil <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuisson de chevreuil</li> <li>• Selle de chevreuil</li> </ul>
	Rôti de gibier 
	Filet de gibier 

Catégorie d'aliments : Plat Au Four

Plat	
Lasagnes	-
Lasagnes surgelées	-
Gratin De Pâtes	-
Gratin De Pommes De Terre	-
Gratin de légumes	-
Sucrés Plats/Préparations	-

Catégorie d'aliments : Pizza/Quiche

Plat	
Pizza	Pâte fine
	Garniture supplémentaire
	Pizza surgelée
	Pizza épaisse surgelées
	Pizza fraîche (pré-cuite)
Parts de pizza surgelées	

Plat	
Baguette fromage fondu	-
Tarte Flambée	-
Tarte suisse, salée	-
Quiche Lorraine	-
Tarte Salée	-

Catégorie d'aliments : Gâteau/Biscuits

Plat	
Kouglof	-
Tarte aux pommes, couv.	-
Génoise/Gâteau Savoie	-
Tarte Aux Pommes	-
Gâteau Au Fromage, Moulé	-
Brioche	-
Gâteau Savoie Mardère	-
Tarte	-
Tarte suisse, sucrée	-
Gâteau Aux Amandes	-
Madeleines, Muffins	-
Petites Pâtisseries	-
Tresses Feuilletées	-
Choux À La Crème	-
Pâtisseries Feuilletées	-
Éclairs	-
Macarons	-
Biscuits Sablés	-
Brioche Noël Fruits (Stollen)	-

Plat	
Strudel aux pommes gelé	-
Gâteau sur plaque	Pâte À Génoise
	Pâte Levée
Gâteau Au Fromage, Pain	-
Brownies	-
Gâteau Roulé	-
Gâteau À Base De Levure	-
Crumble	-
Gâteau Au Sucre	-
Fond De Tarte	Pâte Sablée
	Fond Tarte-Mél. Génoise
Gâteau Aux Fruits	Tarte Fruits, Pâte Sablée
	Tarte Fruits, Pâte Gén.
	Pâte Levée

Catégorie d'aliments : Pain & Petits Pains

Plat	
Petits Pains	Petits Pains
	Petits pains, pré-cuits
	Petits pains, congelés
Ciabatta	-
Baguette	Baguettes, précuites
	Baguettes, surgelées

Plat	
Pain	Couronne De Pain
	Pain Blanc
	Tresse Briochée
	Pain Bis
	Pain De Seigle
	Pain Complet
	Pain Sans Levain
	Pain & Petits pains surgelés

Catégorie d'aliments : Légumes

Plat	
Brocoli En Bouquets	-
Brocoli entier	-
Chou-Fleur En Bouquets	-
Chou-fleur, entier	-
Carottes	-
Courgette En Lamelles	-
Asperges, vertes	-
Asperges, blanches	-
Poivrons En Lamelles	-
Épinards, frais	-
Poireau En Rondelles	-
Haricots Verts	-
Champignon En Lamelles	-
Tomates Pelées	-
Choux De Bruxelles	-
Céleri en cubes	-

Plat	
Petits Pois	-
Aubergine	-
Fenouil	-
Artichauts	-
Betterave	-
Salsifis Noirs	-
Chou-Rave En Lamelles	-
Haricots Blancs	-
Chou De Milan	-

Catégorie d'aliments : Crèmes Et Terrines

Plat	
Oeufs Cocotte	-
Flan Au Caramel	-
Terrines	-
Œufs	À la coque
	Mollets
	Durs
	Œufs cocotte

Catégorie d'aliments : Garnitures

Plat	
Frites, fines	-
Frites, épaisses	-
Frites, surgelées	-
Potatoes/Pomme Quartier	-
Potatoes/Pomme Quartier	-
Galettes De Pommes De T.	-

Plat	
P.d.t. vapeur en quartiers	-
Pommes De Terre Vapeur	-
P. de t. en robe des champs	-
Gnocchis	-
Boulette De Pain	-
Beignets, salés	-
Beignets, sucrés	-
Riz	-
Tagliatelles fraîches	-
Polenta	-



Lorsque vous devez changer le poids ou la température à cœur d'un plat, utilisez  $\wedge$  ou  $\vee$  pour régler les nouvelles valeurs.

## 6.7 Activation d'un mode de cuisson

1. Allumez l'appareil.
2. Appuyez sur **OK** pour confirmer.
3. Réglez la température.
4. Appuyez sur **OK** pour confirmer.

## 6.8 Cuisson à la vapeur

Le couvercle du bac à eau se trouve dans le bandeau de commande.



**AVERTISSEMENT!**  
Utilisez uniquement de l'eau froide du robinet. N'utilisez pas d'eau filtrée (deminéralisée) ou distillée. N'utilisez pas d'autres liquides. Ne versez pas de liquides inflammables ni d'alcool dans le bac à eau.

1. Appuyez sur le couvercle du bac à eau pour l'ouvrir.

2. Remplissez le bac à eau d'eau froide jusqu'au niveau maximal (environ 950 ml) jusqu'à ce que le signal sonore retentisse ou que le message s'affiche.

La quantité d'eau est suffisante pour environ 50 minutes d'utilisation. Ne remplissez pas le bac d'eau au-delà de sa capacité maximale. Cela pourrait provoquer une fuite d'eau, un débordement et endommager les meubles.

3. Remplacez le bac à eau dans sa position initiale.
4. Préparez les aliments dans des récipients adaptés.
5. Allumez l'appareil.
6. Sélectionnez le mode de cuisson à la vapeur et la température.
7. Si nécessaire, réglez la fonction

Durée  $\rightarrow$  ou Fin  $\rightarrow$ .

La vapeur apparaît au bout d'environ 2 minutes. Lorsque l'appareil atteint la température réglée, un signal sonore retentit.

Un signal sonore retentit à la fin de la durée de cuisson.

8. Éteignez l'appareil.
9. Videz le bac à eau à la fin de la cuisson à la vapeur.  
Consultez le paragraphe Fonction Vidange Du Réservoir.



### ATTENTION!

L'appareil est chaud.  
Risque de brûlure !  
Soyez prudent lorsque vous videz le bac à eau.



Lorsque le bac à eau est vide, un signal sonore retentit pour indiquer que le bac à eau a besoin d'être rempli pour poursuivre la cuisson à la vapeur, comme indiqué ci-dessus.



Faites sécher complètement l'appareil en laissant la porte ouverte.  
Pour accélérer le séchage, vous pouvez faire chauffer l'appareil à une température de 150 °C pendant environ 15 minutes.

La vapeur peut se condenser dans le fond de la cavité et réduire la visibilité à l'intérieur de l'appareil. Si cela se produit, séchez la cavité dès que l'appareil est froid.

## 6.9 Indicateur de chauffe

Lorsque vous activez un mode de cuisson, une barre s'affiche. La barre indique que la température du four augmente. Lorsque la température est atteinte, l'alarme sonore retentit 3 fois, la barre clignote puis disparaît.

## 6.10 Indicateur De Préchauffage Rapide

Cette fonction diminue le temps de chauffe.



Ne placez pas d'aliments dans l'appareil lorsque la fonction Préchauffage rapide est en cours.








Pour activer cette fonction, maintenez la touche  $\text{>>}^{\circ\text{C}}$  appuyée pendant 3 secondes. L'indicateur de chauffe s'affiche de manière intermittente.

## 6.11 Chaleur résiduelle

Lorsque vous arrêtez l'appareil, l'affichage indique la présence de chaleur résiduelle. Vous pouvez utiliser cette chaleur pour le maintien au chaud des aliments.

# 7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

## 7.1 Fonctions d'horloge table

Fonction de l'horloge	Utilisation
 Minuteur	Pour régler un compte à rebours (max. 2 h 30 min). Cette fonction n'affecte pas le fonctionnement de l'appareil. Vous pouvez également l'activer lorsque l'appareil est à l'arrêt. Utilisez  pour activer la fonction. Appuyez sur  ou  pour régler les minutes, puis sur  pour démarrer.
 Durée	Pour définir la durée de fonctionnement (maximum 23 h 59 min).
 Fin	Pour régler l'heure de fin d'un mode de cuisson (max. 23 h 59 min).

Si vous définissez l'heure d'une fonction de l'horloge, le décompte démarre au bout de 5 secondes.






Si vous utilisez les fonctions de l'horloge : Durée, Fin, l'appareil désactive les éléments de cuisson au bout de 90 % du temps réglé. L'appareil utilise la chaleur résiduelle pour poursuivre la cuisson jusqu'à la fin du temps de cuisson programmé (de 3 à 20 minutes).

## 7.2 Réglage des fonctions de l'horloge



Avant d'utiliser les fonctions : Durée, Fin, vous devez d'abord régler un mode de cuisson et une température. L'appareil s'éteint automatiquement. Vous pouvez utiliser les fonctions : Durée et Fin simultanément si vous souhaitez que l'appareil s'allume et s'éteigne automatiquement à un moment donné. Les fonctions : Durée et Fin ne fonctionnent pas lorsque vous utilisez la Sonde à viande.

1. Réglez un mode de cuisson.
2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que la fonction de l'horloge souhaitée et le symbole correspondant s'affichent.
3. Appuyez sur  ou  pour régler la durée requise.
4. Appuyez sur **OK** pour confirmer. Lorsque la durée programmée s'est écoulée, un signal sonore retentit. L'appareil est désactivé. Un message s'affiche.
5. Appuyez sur un symbole pour arrêter le signal sonore.


## 7.3 Chaleur Et Tenir

Conditions d'activation de la fonction :

- La température réglée est d'au moins 80 °C.
- La fonction : Durée est réglée.

La fonction : Chaleur Et Tenir maintient les aliments cuits au chaud à 80 °C pendant 30 minutes. Elle s'active à la fin de la cuisson.

Vous pouvez activer ou désactiver cette fonction dans le menu : Réglages De Base.

1. Allumez l'appareil.
2. Sélectionnez le mode de cuisson.
3. Réglez une température supérieure à 80 °C.
4. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : Chaleur Et Tenir.
5. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer.

Lorsque la fonction s'arrête, un signal sonore retentit.



La fonction reste activée si vous modifiez les modes de cuisson.

## 7.4 Prolongement De La Cuisson

La fonction : La fonction Prolongement De La Cuisson permet au mode de cuisson de se poursuivre après la fin de la Durée.



Ne concerne pas les modes de cuisson avec la sonde à viande.

1. À la fin de la durée de cuisson, un signal sonore retentit. Appuyez sur n'importe quel symbole. Le message s'affiche.
2. Appuyez sur  pour l'activer, ou  pour l'annuler.
3. Réglez la durée de la fonction.
4. Appuyez sur **OK**.

# 8. PROGRAMMES AUTOMATIQUES



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 8.1 Recettes en ligne



Vous trouverez les recettes pour les programmes automatiques indiqués pour cet appareil sur notre site Internet. Pour trouver le livre de recettes approprié, vérifiez le code produit (PNC) sur la plaque signalétique qui se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil.

recettes sont fixes et vous ne pouvez pas les modifier.

1. Allumez l'appareil.
2. Sélectionnez le menu : Recettes.  
Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer.
3. Sélectionnez la catégorie et le plat.  
Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer.
4. Sélectionnez une recette. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer.

## 8.2 Recettes avec Recettes Automatiques

Cet appareil dispose d'un ensemble de recettes que vous pouvez utiliser. Les

# 9. UTILISATION DES ACCESSOIRES



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



L'appareil calcule une heure approximative de fin de cuisson. Cela dépend de la quantité d'aliments, de la fonction du four sélectionnée et de la température.

## 9.1 Sonde à viande

La sonde à viande permet de mesurer la température à l'intérieur des aliments. L'appareil s'éteint lorsque la température réglée est atteinte par les aliments.

On peut régler deux températures :

- la température du four (120 °C minimum),
- la température à cœur.



### ATTENTION!

N'utilisez que la sonde alimentaire fournie et les pièces de rechange d'origine.

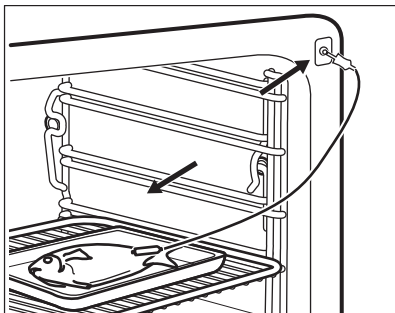
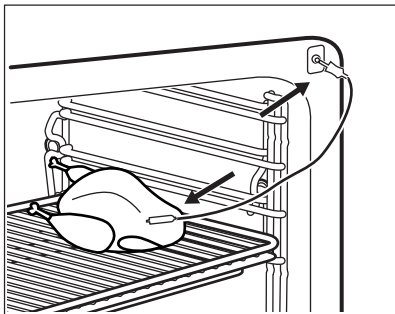
## Les catégories d'aliments : viande, volaille et poisson

1. Mettez l'appareil en fonctionnement.
2. Insérez l'extrémité de la sonde alimentaire dans le centre de la viande ou du poisson, si possible dans sa partie la plus épaisse. Assurez-vous que au moins les 3/4 de la sonde alimentaire se trouve à l'intérieur du plat.
3. Branchez la fiche de la sonde alimentaire dans la prise située à l'avant de l'appareil.

mode d'emploi pour les meilleurs résultats :

- Les ingrédients doivent être à température ambiante.
- La sonde alimentaire ne peut pas être utilisée pour les plats liquides.
- Pendant la cuisson, la sonde alimentaire doit rester dans le plat et sa fiche dans la prise.
- Utilisez les réglage de sonde à viande recommandés. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».





L'écran affiche le symbole de la sonde alimentaire.

4. Appuyez sur  $\wedge$  ou  $\vee$  dans un délai de 5 secondes pour définir la température à cœur.
  5. Réglez le mode de chauffe et, si nécessaire, la température du four.
  6. Pour modifier la température à cœur des aliments, appuyez sur  $\text{Ⓜ}$ .
- Une fois que le plat atteint la température définie, un signal sonore retentit. L'appareil s'éteint automatiquement.
7. Appuyez sur n'importe quel symbole pour arrêter le signal.
  8. Débranchez la sonde alimentaire et sortez le plat de l'appareil.

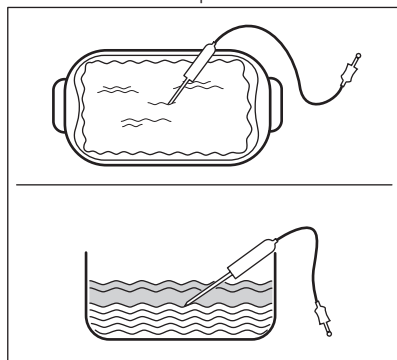


#### AVERTISSEMENT!

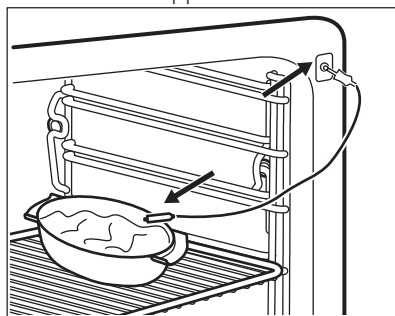
Il existe un risque de brûlure, étant donné que la sonde alimentaire devient très chaude. Utilisez des précautions lorsque vous la débranchez et la retirez des aliments.

## Catégorie d'aliments : plat à la cocotte

1. Mettez l'appareil en fonctionnement.
2. Placez la moitié des ingrédients dans un plat de cuisson.
3. Introduisez la pointe de la sonde alimentaire exactement au centre de la cocotte. La sonde alimentaire doit être stabilisée en un seul endroit pendant la cuisson. Pour cela, coincez-la avec un ingrédient solide. Utilisez le rebord du plat de cuisson pour appuyer la poignée de silicone de la sonde alimentaire. La pointe de la sonde alimentaire ne doit pas toucher le fond du plat de cuisson.



4. Recouvrez la sonde alimentaire les autres ingrédients.
5. Branchez la fiche de la sonde alimentaire dans la prise située à l'avant de l'appareil.



L'écran affiche le symbole de la sonde alimentaire.

6. Appuyez sur  $\wedge$  ou  $\vee$  dans un délai de 5 secondes pour définir la température à cœur.
7. Réglez le mode de chauffe et, si nécessaire, la température du four.
8. Pour modifier la température à cœur des aliments, appuyez sur  $\text{⌚}$ .  
Lorsque le plat atteint la température réglée, un signal sonore retentit. L'appareil s'éteint automatiquement.
9. Appuyez sur n'importe quel symbole pour arrêter le signal.
10. Débranchez la sonde alimentaire et sortez le plat de l'appareil.



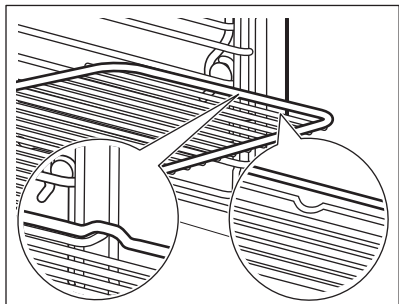
#### AVERTISSEMENT!

Il existe un risque de brûlure, étant donné que la sonde alimentaire devient très chaude. Usez de précautions lorsque vous la débranchez et la retirez des aliments.

## 9.2 Installation des accessoires

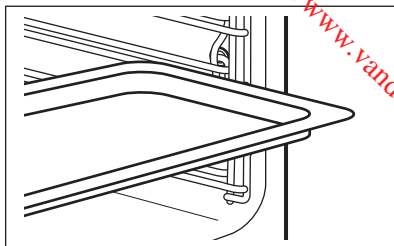
Grille métallique :

Poussez la grille entre les barres de guidage des supports de grille et assurez-vous que les pieds sont orientés vers le bas.



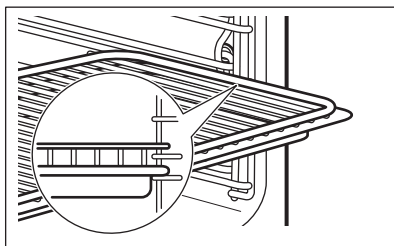
Plat à rôtir :

Poussez le plat à rôtir entre les rails du support de grille choisi.



Grille métallique et plat à rôtir ensemble :

Poussez le plat à rôtir entre les rails du support de grille et glissez la grille métallique entre les rails se trouvant juste au-dessus et assurez-vous que les pieds pointent vers le bas.



Les petites indentations sur le dessus apportent plus de sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-basculer. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser de la grille.




# 10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES



## 10.1 Programmes Préférés

Vous pouvez sauvegarder vos réglages préférés tels que la durée, la température ou le mode de cuisson. Ils sont disponibles dans le menu : Programmes Préférés. Vous pouvez sauvegarder 20 programmes.

## Enregistrement d'un programme

1. Mettez l'appareil en fonctionnement.
2. Sélectionnez un mode de cuisson ou un programme automatique.

3. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : SAUVEGARDER.
4. Appuyez sur **OK** pour confirmer. La première position mémoire libre s'affiche.
5. Appuyez sur **OK** pour confirmer.
6. Saisissez le nom du programme. La première lettre clignote.
7. Appuyez sur la touche  ou  pour changer la lettre.
8. Appuyez sur **OK**. La lettre suivante clignote.
9. Répétez l'étape 7 comme nécessaire.
10. Appuyez sur la touche **OK** et maintenez-la enfoncée pour sauvegarder.

Vous pouvez remplacer une position mémoire. Lorsque la première position de mémoire libre s'affiche, appuyez sur  ou , puis sur **OK** pour remplacer un programme existant.




Vous pouvez modifier le nom d'un programme dans le menu : Entrer Nom Du Programme.

## Activation du programme

1. Mettez l'appareil en fonctionnement.
2. Sélectionnez le menu : Programmes Préférés.
3. Appuyez sur **OK** pour confirmer.
4. Sélectionnez le nom de votre programme préféré.
5. Appuyez sur **OK** pour confirmer.


## 10.2 Utilisation de la Sécurité enfants


Lorsque la sécurité enfants est activée, l'appareil ne peut être allumé accidentellement.


1. Appuyez sur  pour activer l'affichage.
2. Appuyez simultanément sur  et  jusqu'à ce qu'un message s'affiche. Pour désactiver la fonction Sécurité enfants, répétez l'étape 2.

## 10.3 Touches Verrouil.

Cette fonction permet d'éviter une modification involontaire du mode de cuisson. Vous ne pouvez l'activer que lorsque l'appareil est en fonctionnement.

1. Allumez l'appareil.
2. Sélectionnez un mode de cuisson ou un réglage.
3. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : Touches Verrouil..
4. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer.

Pour désactiver la fonction, appuyez sur la touche . Un message s'affiche.



Appuyez à plusieurs reprises sur , puis sur **OK** pour confirmer.




Lorsque vous éteignez l'appareil, la fonction est également désactivée.

## 10.4 Set + Go

La fonction vous permet de régler un mode de cuisson (ou un programme) et de l'utiliser ultérieurement en appuyant une fois sur un symbole.

1. Allumez l'appareil.
2. Réglez un mode de cuisson.
3. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : Durée.
4. Réglez l'heure.
5. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : Set + Go.

6. Appuyez sur **OK** pour confirmer. Appuyez sur un symbole (à l'exception de ) pour démarrer la fonction : Set + Go. Le mode de cuisson réglé démarre.

À la fin du mode de cuisson, un signal sonore retentit.



- Touches Verrouil. est activé lorsque le mode de cuisson est en cours.
- Le menu : Réglages De Base permet d'activer et de désactiver la fonction : Set + Go.

## 10.5 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, l'appareil s'éteint automatiquement au bout d'un certain temps si un mode de cuisson est en cours et que vous ne modifiez aucun réglage.

Température (°C)	Arrêt automatique au bout de (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5



L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Eclairage Four, Sonde à viande, Fin, Durée.

## 10.6 Luminosité de l'affichage

Deux modes de luminosité sont disponibles :

# 11. CONSEILS



**AVERTISSEMENT!**  
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



La température et les temps de cuisson indiqués sont fournis uniquement à titre indicatif. Ils varient en fonction des recettes ainsi que de la qualité et de la quantité des ingrédients utilisés.

## 11.1 Intérieur de la porte

Sur certains modèles, vous trouverez à l'intérieur de la porte du four :

- Luminosité « nuit » : lorsque l'appareil est éteint, la luminosité de l'affichage est plus faible entre 22 h 00 et 6 h 00.
- Luminosité « jour » :
  - lorsque l'appareil est allumé.
  - si vous appuyez sur un symbole (à l'exception de MARCHE/ARRÊT) en mode de luminosité « nuit », l'affichage repasse en mode de luminosité « jour » pendant les 10 secondes suivantes.
  - si l'appareil est éteint et si vous réglez la fonction : Minuteur. Lorsque la fonction se termine, l'affichage revient en mode de luminosité « nuit ».

## 10.7 Ventilateur de refroidissement

Lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Si vous éteignez l'appareil, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

- les numéros des niveaux d'enfournement.
- des informations sur les modes de cuisson, les niveaux d'enfournement et les températures recommandés pour des plats spécifiques.

## 11.2 Conseils pour les modes de cuisson spécifiques du four

### Maintien Au Chaud

Utilisez cette fonction pour garder un plat au chaud.

La température se règle automatiquement sur 80 °C.

### Chauffe-Plats

Pour réchauffer les assiettes et les plats.

Répartissez les plats et les assiettes sur la grille. Déplacez les piles au bout de la moitié du temps de réchauffement (échangez haut et bas).

La température automatique est de 70 °C.

Position de la grille conseillée : 3.

### Levée De Pâte/Pain

Vous pouvez utiliser cette fonction automatique avec n'importe quelle recette de pâte levée. Elle crée une bonne atmosphère pour le levage. Mettez la pâte dans un plat suffisamment grand pour la levée. Il n'est pas nécessaire de le couvrir. Insérez une grille métallique au premier niveau et posez le plat dessus. Fermez la porte et sélectionnez la fonction : Levée De Pâte/Pain . Sélectionnez la durée nécessaire.

### Décongélation

Retirez l'emballage des aliments puis placez-les dans une assiette. Ne couvrez pas les aliments d'un bol ni d'une assiette car cela pourrait allonger le temps de décongélation. Utilisez la première position de grille en partant du bas.

## 11.3 Vapeur Intense



### AVERTISSEMENT!

Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque cette fonction est activée. De la vapeur peut s'échapper.

Légumes

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Artichauts	99	50 - 60	2
Aubergines	99	15 - 25	2

Cette fonction est appropriée pour tous les types d'aliments, frais ou surgelés. Vous pouvez l'utiliser pour cuisiner, réchauffer, décongeler, pocher ou blanchir des légumes, des viandes, du poisson, des pâtes, du riz, du maïs, de la semoule et des œufs.

Vous pouvez préparer un repas complet d'un seul coup. Pour cuisiner correctement chaque plat, sélectionnez-les en fonction de leur durée de cuisson, qui doit être relativement similaire. Remplissez le bac à eau jusqu'au niveau maximal. Placez les plats dans des récipients adaptés puis sur les grilles. Ajustez l'espacement entre les récipients pour laisser la vapeur circuler.

### Stérilisation

- Cette fonction vous permet de stériliser des récipients (par ex. des biberons).
- Placez les récipients propres au milieu de la grille sur le 1er niveau. Veillez à ce que les ouvertures soient orientées vers le bas selon un angle faible.
- Remplissez le bac avec le niveau d'eau maximal et réglez une durée de 40 minutes.

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Chou-fleur, entier	99	35 - 45	2
Chou-fleur en bouquets	99	25 - 35	2
Brocoli entier	99	30 - 40	2
Brocoli en bouquets <sup>1)</sup>	99	13 - 15	2
Champignon en lamelles	99	15 - 20	2
Petits pois	99	20 - 30	2
Fenouil	99	25 - 35	2
Carottes	99	25 - 35	2
Chou-rave en lamelles	99	25 - 35	2
Poivrons en lamelles	99	15 - 20	2
Poireaux en rondelles	99	20 - 30	2
Haricots verts	99	35 - 45	2
Mâche en bouquets	99	20 - 25	2
Choux de Bruxelles	99	25 - 35	2
Betterave	99	70 - 90	2
Salsifis noirs	99	35 - 45	2
Céleri en cubes	99	20 - 30	2
Asperges, vertes	99	15 - 25	2
Asperges, blanches	99	25 - 35	2
Épinards, frais	99	15 - 20	2
Tomates pelées	99	10	2
Haricots blancs	99	25 - 35	2
Chou de Milan	99	20 - 25	2

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Courgettes en lamelles	99	15 - 25	2
Haricots blanchis	99	20 - 25	2
Légumes blanchis	99	15	2
Haricots secs, trempés (rapport eau / haricots 2:1)	99	55 - 65	2
Mange-tout	99	20 - 30	2
Chou blanc ou rouge, en lamelles	99	40 - 45	2
Citrouille, coupée en dés	99	15 - 25	2
Choucroute	99	60 - 90	2
Patates douces	99	20 - 30	2
Tomates	99	15 - 25	2
Épi de maïs doux	99	30 - 40	2

1) Préchauffez le four pendant 5 minutes.

#### Garnitures / Accompagnements

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Beignets	99	25 - 35	2
Gnocchis	99	35 - 45	2
Pommes de terre en robe des champs, taille moyenne	99	45 - 55	2
Riz (rapport eau / riz 1:1) <sup>1)</sup>	99	35 - 45	2
P.d.t. vapeur en quartiers	99	35 - 45	2
Boulettes de pain	99	35 - 45	2
Tagliatelles fraîches	99	15 - 25	2

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Polenta (rapport liquide 3:1)	99	40 - 50	2
Boulghour (rapport eau / boulghour 1:1)	99	25 - 35	2
Couscous (rapport eau / couscous 1:1)	99	15 - 20	2
Spätzle (type de pâtes allemand)	99	25 - 30	2
Riz parfumé (rapport eau / riz 1:1)	99	30 - 35	2
Lentilles rouges (rapport eau / lentilles 1:1)	99	20 - 30	2
Lentilles brunes ou vertes (rapport eau / lentilles 2:1)	99	55 - 60	2
Riz au lait (rapport lait / riz 2,5:1)	99	40 - 55	2
Gâteau de semoule (rapport lait / semoule 3,5:1)	99	20 - 25	2

1) Le rapport d'eau et de riz peut varier selon le type de riz.

#### Fruits

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pommes, lamelles	99	10 - 15	2
Fruits rouges	99	10 - 15	2
Compote de fruits	99	20 - 25	2
Chocolat fondu	99	10 - 20	2

#### Poisson

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Truite, environ 250 g	85	20 - 30	2



Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Crevettes, fraîches	85	20 - 25	2
Crevettes surgelées	85	30 - 40	2
Darnes de saumon	85	20 - 30	2
Truite saumonée, environ 1 000 g	85	40 - 45	2
Moules	99	20 - 30	2
Filet de poisson plat	80	15	2

## Viande

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Jambon cuit 1 000 g	99	55 - 65	2
Blanc de poulet poché	90	25 - 35	2
Poulet poché, 1 000 à 1 200 g	99	60 - 70	2
Filet mignon de viande blanche sans gigot, 800 à 1 000 g	90	80 - 90	2
Kasseler (filet mignon de porc fumé) poché	90	70 - 90	2
Tafelspitz (bœuf bouilli de première qualité)	99	110 - 120	2
Chipolatas	80	15 - 20	2
Saucisse de veau bavaroise (saucisse blanche)	80	20 - 30	2
Saucisse viennoise	80	20 - 30	2

## Œufs

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Œufs, durs	99	18 - 21	2
Œufs, mollets	99	12 - 13	2
Œufs, à la coque	99	10 - 11	2

## 11.4 Turbo Gril et Vapeur Intense successivement

Lorsque vous combinez les fonctions, vous pouvez cuire de la viande, des légumes et des accompagnements les uns après les autres. Tous les plats sont prêts à être servis en même temps.

- Pour rôtir d'abord les aliments, utilisez la fonction : Turbo Gril.
- Placez les légumes et accompagnements préparés dans un récipient adapté à la cuisson au four puis enfournez-les avec la viande.

- Laissez le four refroidir à une température d'environ 80 °C. Pour faire refroidir l'appareil plus rapidement, entrouvrez la porte du four à la première position pendant environ 15 minutes.
- Démarrez la fonction : Vapeur Intense. Faites tout cuire en même temps jusqu'à ce que les aliments soient prêts.

Plat	Turbo Gril(première étape : cuisez la viande)			Vapeur Intense(seconde étape : ajoutez les légumes)		
	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Rôti de bœuf 1 kg Choux de Bruxelles, polenta	180	60 - 70	viande : 1	99	40 - 50	viande : 1 légumes : 3
Rôti de porc 1 kg, Pommes de terre, légumes, sauce	180	60 - 70	viande : 1	99	30 - 40	viande : 1 légumes : 3
Rôti de veau 1 kg, Riz, légumes	180	50 - 60	viande : 1	99	30 - 40	viande : 1 légumes : 3

## 11.5 Vapeur Combinée

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Crèmes / Flans en ramequins <sup>1)</sup>	90	35 - 45	2
Œufs cocotte <sup>1)</sup>	90 - 110	15 - 30	2
Terrines <sup>1)</sup>	90	40 - 50	2
Filet de poisson fin	85	15 - 25	2

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Filet de poisson épais	90	25 - 35	2
Petit poisson jusqu'à 350 g	90	20 - 30	2
Poisson entier jusqu'à 1 000 g	90	30 - 40	2
Quenelles au four	120 - 130	40 - 50	2

1) Poursuivez la cuisson une demi-heure supplémentaire, porte fermée.

## 11.6 Vapeur Alternée

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Rôti de porc 1 000 g	160 - 180	90 - 100	2
Rôti de bœuf 1 000 g	180 - 200	60 - 90	2
Rôti de veau 1 000 g	180	80 - 90	2
Pâté à la viande, cru, 500 g	180	30 - 40	2
Filet mignon de porc fumé de 600 à 1 000 g (laissez mariner pendant 2 heures)	160 - 180	60 - 70	2
Poulet 1 000 g	180 - 210	50 - 60	2
Canard 1 500 - 2 000 g	180	70 - 90	2
Oie 3 000 g	170	130 - 170	1
Gratin de pommes de terre	160 - 170	50 - 60	2
Gratin de pâtes	170 - 190	40 - 50	2
Lasagnes	170 - 180	45 - 55	2
Divers types de pain 500 - 1 000 g	180 - 190	45 - 60	2
Petits pains	180 - 210	25 - 35	2
Petits pains prêts à cuire	200	15 - 20	2
Baguettes précuites 40 - 50 g	200	15 - 20	2

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Baguettes précuites 40 - 50 g, surgelées	200	25 - 35	2

## 11.7 Réhydratation Vapeur

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Plats uniques	110	10 - 15	2
Gratin de pâtes	110	10 - 15	2
Riz	110	10 - 15	2
Quenelles	110	15 - 25	2

## 11.8 Cuisson

- Votre four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien appareil. Adaptez vos réglages habituels (température, temps de cuisson, etc.) et les positions des grilles aux recommandations fournies dans les tableaux.
- Le fabricant vous recommande d'utiliser la température la plus faible pour la première utilisation.
- Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez celle qui s'en rapproche le plus.
- Le temps de cuisson peut être prolongé de 10 à 15 minutes, si vous cuisez des gâteaux sur plusieurs niveaux.
- Les gâteaux et petites pâtisseries placés à différentes hauteurs ne dorent pas toujours de manière homogène au début. Dans ce cas, ne modifiez pas la température. Les différences s'atténuent en cours de cuisson.
- Avec des temps de cuisson plus longs, le four peut être éteint environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson, afin d'utiliser la chaleur résiduelle.

Lorsque vous cuisinez des plats surgelés, les plateaux de cuisson peuvent se déformer en cours de cuisson. Une fois les plateaux refroidis, cette torsion disparaît.

## 11.9 Conseils de cuisson

Résultats de cuisson	Cause probable	Solution
Le dessous du gâteau n'est pas suffisamment doré.	La position de la grille est incorrecte.	Placez le gâteau sur un niveau plus bas.
Le gâteau s'effrite et devient pâteux, plein de grumeaux, juteux.	La température du four est trop élevée.	Régalez une température de cuisson légèrement inférieure la prochaine fois.

Résultats de cuisson	Cause probable	Solution
Le gâteau s'effrite et devient pâteux, plein de grumeaux, juteux.	Durée de cuisson trop courte.	Réglez une durée de cuisson plus longue. <b>Vous ne pouvez pas diminuer les temps de cuisson en augmentant la température.</b>
Le gâteau s'effrite et devient pâteux, plein de grumeaux, juteux.	Le mélange est trop liquide.	Diminuez la quantité de liquide. Attention aux temps de malaxage, notamment si vous utilisez un robot ménager.
Le gâteau est trop sec.	Température de cuisson trop basse.	Réglez une température de cuisson supérieure la prochaine fois.
Le gâteau est trop sec.	Durée de cuisson trop longue.	Réglez une durée de cuisson inférieure la prochaine fois.
La coloration du gâteau n'est pas homogène.	Température du four trop élevée et durée de cuisson trop courte.	Diminuez la température du four et allongez le temps de cuisson.
La coloration du gâteau n'est pas homogène.	La préparation est mal répartie.	Étalez la préparation de façon homogène sur le plateau de cuisson.
Le gâteau n'est pas cuit à la fin de la durée de cuisson.	Température de cuisson trop basse.	Réglez une température de cuisson légèrement supérieure la prochaine fois.

## 11.10 Cuisson sur un seul niveau :

Cuisson dans des moules

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Kouglof/brioche	Chaleur Tour-nante	150 - 160	50 - 70	1
Gâteau de Savoie au madère/cakes aux fruits	Chaleur Tour-nante	140 - 160	70 - 90	1
Fatless sponge cake / Génoise allégée	Chaleur Tour-nante	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake / Génoise allégée	Convection naturelle	160	35 - 50	2

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Fond de tarte – pâte brisée	Chaleur Tour-nante	150 - 160 <sup>1)</sup>	20 - 30	2
Fond de tarte - génoise	Chaleur Tour-nante	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Tourte aux pom-mes (2 moules Ø 20 cm, dispo-sés en diago-nale)	Chaleur Tour-nante	160	60 - 90	2
Apple pie / Tourte aux pom-mes (2 moules Ø 20 cm, dispo-sés en diago-nale)	Convection na-turelle	180	70 - 90	1
Gâteau au fro-mage	Convection na-turelle	170 - 190	60 - 90	1

1) Préchauffez le four.

Gâteaux/Petites pâtisseries/Pains sur plateaux de cuisson

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Tresse/couron-ne de pain	Convection na-turelle	170 - 190	30 - 40	3
Brioche Noël fruits (Stollen)	Convection na-turelle	160 - 180 <sup>1)</sup>	50 - 70	2
Pain (pain de seigle) : 1. Première partie du processus de cuisson. 2. Deuxième partie du processus de cuisson.	Convection na-turelle	1. 230 <sup>1)</sup> 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Choux à la crème/éclairs	Convection na-turelle	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Gâteau roulé	Convection na-turelle	180 - 200 <sup>1)</sup>	10 - 20	3

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gâteaux avec garniture de type crumble (sec)	Chaleur Tour-nante	150 - 160	20 - 40	3
Gâteau aux amandes et au beurre / gâteaux au sucre	Convection naturelle	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Gâteau aux fruits (pâte levée / génoise) <sup>2)</sup>	Chaleur Tour-nante	150 - 170	30 - 55	3
Gâteau aux fruits (pâte levée / génoise) <sup>2)</sup>	Convection naturelle	170	35 - 55	3
Tartes aux fruits sur pâte sablée	Chaleur Tour-nante	160 - 170	40 - 80	3
Gâteaux à pâte levée à garniture fragile (par ex. fromage blanc, crème, crème anglaise)	Convection naturelle	160 - 180 <sup>1)</sup>	40 - 80	3

<sup>1)</sup> Préchauffez le four.

<sup>2)</sup> Utilisez un plat à rôtir.

#### Biscuits/Gâteaux secs

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Biscuits sablés	Chaleur Tour-nante	150 - 160	15 - 25	3
Short bread / Biscuits sablés / Tresses feuilletées	Chaleur Tour-nante	140	20 - 35	3
Short bread / Biscuits sablés / Tresses feuilletées	Convection naturelle	160 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Biscuits à base de génoise	Chaleur Tour-nante	150 - 160	15 - 20	3

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pâtisseries à base de blancs d'œufs/Meringues	Chaleur Tour-nante	80 - 100	120 - 150	3
Macarons	Chaleur Tour-nante	100 - 120	30 - 50	3
Biscuits/ Gâteaux secs à base de pâte levée	Chaleur Tour-nante	150 - 160	20 - 40	3
Pâtisseries feuilletées	Chaleur Tour-nante	170 - 180 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Petits pains	Chaleur Tour-nante	160 <sup>1)</sup>	10 - 25	3
Petits pains	Convection naturelle	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 25	3
Small cakes / Petits gâteaux (20 par plateau)	Chaleur Tour-nante	150 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Small cakes / Petits gâteaux (20 par plateau)	Convection naturelle	170 <sup>1)</sup>	20 - 30	3

<sup>1)</sup> Préchauffez le four.

## 11.11 Gratins

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gratin de pâtes	Convection naturelle	180 - 200	45 - 60	1
Lasagnes	Convection naturelle	180 - 200	25 - 40	1
Gratin de légumes <sup>1)</sup>	Turbo Gril	170 - 190	15 - 35	1
Baguettes garnies de fromage fondu	Chaleur Tour-nante	160 - 170	15 - 30	1
Gratins sucrés	Convection naturelle	180 - 200	40 - 60	1



Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gratins de poisson	Convection naturelle	180 - 200	30 - 60	1
Légumes farcis	Chaleur Tour- nante	160 - 170	30 - 60	1

1) Préchauffez le four.

## 11.12 Chaleur Tournante Humide

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gratin de pâtes	200 - 220	45 - 55	3
Gratin de pommes de terre	180 - 200	70 - 85	3
Moussaka	170 - 190	70 - 95	3
Lasagnes	180 - 200	75 - 90	3
Cannelloni	180 - 200	70 - 85	3
Pudding	190 - 200	55 - 70	3
Riz au lait	170 - 190	45 - 60	3
Gâteau aux pommes, avec une pâte à génoise (gâteau rond)	160 - 170	70 - 80	3
Pain blanc	190 - 200	55 - 70	3

## 11.13 Cuisson sur plusieurs niveaux

Utilisez la fonction : Chaleur Tournante.

Gâteaux / pâtisseries / pains sur plateaux de cuisson

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	
			2 positions	3 positions
Choux à la crème / éclairs	160 - 180 <sup>1)</sup>	25 - 45	1 / 4	-
Crumble sec	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

1) Préchauffer le four.

Biscuits/small cakes/petits gâteaux/petites pâtisseries/petits pains

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	
			2 positions	3 positions
Biscuits sablés	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Short bread / Biscuits / Tres- ses	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Biscuits à base de pâte à génoi- se	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Biscuits à base de blancs d'œufs, merin- gues	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Macarons	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Biscuits/ Gâteaux secs à base de pâte le- vée	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Pâtisseries feuil- letées	170 - 180 <sup>1)</sup>	30 - 50	1 / 4	-
Petits pains	180	20 - 30	1 / 4	-
Small cakes / Petits gâteaux (20 par plateau)	150 <sup>1)</sup>	23 - 40	1 / 4	-

<sup>1)</sup> Préchauffer le four.

## 11.14 Sole Pulsée

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pizza (pâte fine)	210 - 230 <sup>1)2)</sup>	15 - 25	2
Pizza (bien garnie)	180 - 200	20 - 30	2
Tartes	180 - 200	40 - 55	1
Quiche aux épinards	160 - 180	45 - 60	1
Quiche lorraine	170 - 190	45 - 55	1
Flan suisse	170 - 190	45 - 55	1
Tarte aux pommes, couv.	150 - 170	50 - 60	1
Tourte aux légumes	160 - 180	50 - 60	1

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pain sans levain	210 - 230 <sup>1)</sup>	10 - 20	2
Quiche à pâte feuilletée	160 - 180 <sup>1)</sup>	45 - 55	2
Flammekuche (plat alsacien similaire à une pizza)	210 - 230 <sup>1)</sup>	15 - 25	2
Piroggen (version russe de la calzone)	180 - 200 <sup>1)</sup>	15 - 25	2

1) Préchauffez le four.

2) Utilisez un plat à rôtir.

## 11.15 Rôtissage

- Utilisez des plats résistant à la chaleur pour le rôtissage (reportez-vous aux instructions du fabricant).
- Vous pouvez cuire de gros rôtis directement dans le plat à rôtir (si disponible) ou sur la grille métallique en plaçant le plat à rôtir en dessous.
- Faites rôtir les viandes maigres dans le plat à rôtir avec le couvercle. Cette cuisson est parfaitement adaptée à ce type de viande.
- Tous les types de viande pouvant être dorés ou ayant une peau peuvent être rôtis dans le plat à rôtir sans couvercle.
- Nous vous conseillons de cuire les viandes et poissons pesant plus d'1 kg dans l'appareil.
- Pour éviter que le jus de viande ou la graisse ne brûlent dans le plat à rôtir, versez-y un peu de liquide.
- Si nécessaire, retournez le rôti (à la moitié ou aux 2 tiers du temps de cuisson).
- Arrosez les gros rôtis et les volailles avec leur jus plusieurs fois en cours de cuisson. Cela assure un meilleur rôtissage.
- Le four peut être éteint environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson, afin d'utiliser la chaleur résiduelle.

## 11.16 Tableaux de rôtissage

Bœuf

Plat	Quantité	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Bœuf braisé	1 - 1,5 kg	Convection naturelle	230	120 - 150	1
Rôti ou filet de bœuf : saignant	par cm d'épaisseur	Turbo Gril	190 - 200 <sup>1)</sup>	5 - 6	1
Rôti ou filet de bœuf : à point	par cm d'épaisseur	Turbo Gril	180 - 190 <sup>1)</sup>	6 - 8	1

Plat	Quantité	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Rôti ou filet de bœuf : bien cuit	par cm d'épaisseur	Turbo Gril	170 - 180 <sup>1)</sup>	8 - 10	1

1) Préchauffez le four.

#### Porc

Plat	Quantité	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Épaule/collet/jambon à l'os	1 - 1,5 kg	Turbo Gril	150 - 170	90 - 120	1
Côtelette/côte levée	1 - 1,5 kg	Turbo Gril	170 - 190	30 - 60	1
Pâté à la viande	750 g - 1 kg	Turbo Gril	160 - 170	50 - 60	1
Jarret de porc (précuit)	750 g - 1 kg	Turbo Gril	150 - 170	90 - 120	1

#### Veau

Plat	Quantité (kg)	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Rôti de veau	1	Turbo Gril	160 - 180	90 - 120	1
Jarret de veau	1.5 - 2	Turbo Gril	160 - 180	120 - 150	1

#### Agneau

Plat	Quantité (kg)	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gigot d'agneau/ Rôti d'agneau	1 - 1.5	Turbo Gril	150 - 170	100 - 120	1
Selle d'agneau	1 - 1.5	Turbo Gril	160 - 180	40 - 60	1

#### Gibier

Plat	Quantité	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Râble/Cuisse de lièvre	jusqu'à 1 kg	Turbo Gril	180 - 200 <sup>1)</sup>	35 - 55	1
Selle de chevreuil	1,5 - 2 kg	Convection naturelle	180 - 200	60 - 90	1

Plat	Quantité	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Cuisson de chevreuil	1,5 - 2 kg	Convection naturelle	180 - 200	60 - 90	1

1) Préchauffez le four.

Volaille

Plat	Quantité	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Morceaux de volaille	200 - 250 g chacun	Turbo Gril	200 - 220	30 - 50	1
Demi-poulet	400 - 500 g chacun	Turbo Gril	190 - 210	40 - 50	1
Poulet, pou-larde	1 - 1,5 kg	Turbo Gril	190 - 210	50 - 70	1
Canard	1,5 - 2 kg	Turbo Gril	180 - 200	80 - 100	1
Oie	3,5 - 5 kg	Turbo Gril	160 - 180	120 - 180	1
Dinde	2,5 - 3,5 kg	Turbo Gril	160 - 180	120 - 150	1
Dinde	4 - 6 kg	Turbo Gril	140 - 160	150 - 240	1

Poisson (à l'étuvée)

Plat	Quantité (kg)	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Poisson entier	1 - 1.5	Turbo Gril	180 - 200	30 - 50	1

## 11.17 Gril

- Réglez toujours le gril à la température la plus élevée.
- Placez la grille au niveau recommandé dans le tableau de gril.
- Placez toujours la lèchefrite au premier niveau pour récupérer la graisse.
- Ne faites griller que des morceaux plats de viande ou de poisson.

- Faites toujours préchauffer le four à vide avec les fonctions de gril pendant 5 minutes.



### ATTENTION!

Lorsque vous utilisez le gril, laissez toujours la porte du four fermée.

Gril

Plat	Température (°C)	Durée (min)		Positions des grilles
		1re face	2e face	
Rôti de boeuf	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2

Plat	Température (°C)	Durée (min)		Positions des grilles
		1re face	2e face	
Filet de bœuf	230	20 - 30	20 - 30	3
Rôti/Filet de porc	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Rôti/Filet de veau	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Rôti/Filet d'agneau	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Poisson entier, 500 - 1 000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

## Gril Fort

Plat	Durée (min)		Positions des grilles
	1re face	2e face	
Burgers / Steaks hachés	8 - 10	6 - 8	4
Filet de porc	10 - 12	6 - 10	4
Saucisses	10 - 12	6 - 8	4
Filet / Steaks de veau	7 - 10	6 - 8	4
Toast / Toasts	1 - 3	1 - 3	5
Toasts avec garniture	6 - 8	-	4

## 11.18 Plats surgelés

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pizza surgelée	200 - 220	15 - 25	2
Pizza épaisse surgelées	190 - 210	20 - 25	2
Pizza fraîche (précuite)	210 - 230	13 - 25	2
Parts de pizza surgelées	180 - 200	15 - 30	2
Frites, fines	190 - 210	15 - 25	3
Frites, épaisses	190 - 210	20 - 30	3

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Potatoes/Pomme quartier	190 - 210	20 - 40	3
Galettes de pommes de t.	210 - 230	20 - 30	3
Lasagnes / Cannelloni, frais	170 - 190	35 - 45	2
Lasagnes surgelées	160 - 180	40 - 60	2
Fromage cuit au four	170 - 190	20 - 30	3
Ailes de poulet	180 - 200	40 - 50	2

#### Plats préparés surgelés

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pizza surgelée	Convection naturelle	comme indiqué sur l'emballage	comme indiqué sur l'emballage	3
Frites <sup>1)</sup> (300 - 600 g)	Convection naturelle ou Turbo Gril	200 - 220	comme indiqué sur l'emballage	3
Baguettes	Convection naturelle	comme indiqué sur l'emballage	comme indiqué sur l'emballage	3
Gâteaux aux fruits	Convection naturelle	comme indiqué sur l'emballage	comme indiqué sur l'emballage	3

1) Retournez les frites 2 ou 3 fois pendant la cuisson.

## 11.19 Cuisson Basse Température

Utilisez cette fonction pour préparer des morceaux de viande et de poisson tendres et faibles en graisse avec une température à cœur de 65 °C maximum. Cette fonction n'est pas applicable à certaines recettes, telles que des morceaux à braiser ou des rôtis de porc gras. Vous pouvez utiliser la sonde à viande pour vous assurer que la température à cœur de la viande est correcte (reportez-vous au tableau de la sonde à viande).

Dans les 10 premières minutes, vous pouvez régler une température comprise entre 80 °C et 150 °C. La température par défaut est de 90 °C. Une fois la

température réglée, le four continue sa cuisson à 80 °C. N'utilisez pas cette fonction avec de la volaille.



N'utilisez jamais de couvercle lorsque vous recourez à ce mode de cuisson.

1. Saisissez la viande dans une poêle sur la table de cuisson pendant 1 à 2 minutes à très haute température.
2. Placez la viande avec le plat à rôti chaud dans le four, sur la grille métallique.
3. Placez la sonde à viande dans la viande.
4. Sélectionnez la fonction : Cuisson Basse Température et réglez la température à cœur finale.

Plat	Quantité (kg)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Rôti de boeuf	1 - 1.5	120	120 - 150	1
Filet de bœuf	1 - 1.5	120	90 - 150	3
Rôti de veau	1 - 1.5	120	120 - 150	1
Steaks	0.2 - 0.3	120	20 - 40	3

## 11.20 Stérilisation

- Utilisez toujours des bocaux à stériliser de dimensions identiques, disponibles dans le commerce.
- N'utilisez pas de bocaux à couvercles à visser ou à baïonnette, ni de boîtes métalliques.
- Utilisez le premier niveau en partant du bas du four pour cette fonction.
- Ne mettez pas plus de six bocaux à conserves d'un litre sur le plateau de cuisson.
- Remplissez les bocaux au même niveau et enclenchez le système de fermeture.
- Les bocaux ne doivent pas se toucher.
- Mettez environ 1/2 litre d'eau dans le plateau de cuisson pour humidifier le four.
- Lorsque le liquide contenu dans les pots commence à frémir (au bout d'environ 35 à 60 minutes pour des pots d'un litre), éteignez le four ou réduisez la température à 100 °C (reportez-vous au tableau).

### Baies

Plat	Température (°C)	Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min)	Continuez la cuisson à 100 °C (min)
Fraises / Myrtilles / Framboises / Groseilles à maquereau mûres	160 - 170	35 - 45	-

### Fruits à noyau

Plat	Température (°C)	Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min)	Continuez la cuisson à 100 °C (min)
Poires / Coings / Prunesses	160 - 170	35 - 45	10 - 15



## Légumes

Plat	Température (°C)	Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min)	Continuez la cuisson à 100 °C (min)
Carottes 1)	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Concombres	160 - 170	50 - 60	-
Bouquet croquant de légumes	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Chou-rave / Petits pois / Asperges	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Laissez reposer dans le four après qu'il soit éteint.

### 11.21 Déshydratation

- Utilisez des plaques recouvertes de papier sulfurisé.
- Pour obtenir un meilleur résultat, arrêtez le four à la moitié de la durée

de déshydratation, ouvrez la porte et laissez refroidir pendant une nuit pour terminer le séchage.

## Légumes

Plat	Température (°C)	Durée (h)	Positions des grilles	
			1 position	2 positions
Haricots	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Poivrons	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Légumes pour potage	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Champignons	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Fines herbes	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

## Fruits

Plat	Température (°C)	Durée (h)	Positions des grilles	
			1 position	2 positions
Prunes	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Abricots	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Pommes, lamelles	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Poires	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

### 11.22 Pain

Le préchauffage n'est pas recommandé.

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pain blanc	170 - 190	40 - 60	2
Baguette	200 - 220	35 - 45	2
Brioche	180 - 200	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Pain de seigle	170 - 190	50 - 70	2
Pain complet	170 - 190	50 - 70	2
Pain aux céréales	170 - 190	40 - 60	2
Petits pains	190 - 210	20 - 35	2

### 11.23 Tableau de la sonde à viande

Bœuf	Température à cœur du plat (°C)		
	Saignant	À Point	Bien cuit
Rôti de bœuf	45	60	70
Surlonge	45	60	70

Bœuf	Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À Point	Plus
Pâté à la viande	80	83	86

Porc	Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À Point	Plus
Jambon, Rôti	80	84	88
râble, Filet mignon de porc fumé Filet mignon fumé, poché	75	78	82

Veau	Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À Point	Plus
Rôti de veau	75	80	85
Jarret de veau	85	88	90

Mouton / agneau	Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À Point	Plus
Gigot de mouton	80	85	88
Selle de mouton	75	80	85
Gigot d'agneau Rôti d'agneau	65	70	75

Gibier	Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À Point	Plus
Râble de lièvre, Selle de chevreuil	65	70	75
Cuisse de lièvre Lièvre entier Cuissot de chevreuil	70	75	80

Volaille	Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À Point	Plus
Poulet (entier / moitié/ escalope)	80	83	86
Canard (entier / moitié) Dinde (entière / moitié)	75	80	85
Canard (escalope)	60	65	70

Poisson (saumon, truite, sandre)	Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À Point	Plus
Poisson (entier / gros / vapeur), Poisson (entier / gros / rôti),	60	64	68

Plat à la cocotte - légumes pré-cuits	Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À Point	Plus
Courgettes à la cocotte, Brocolis à la cocotte, Fenouil à la cocotte,	85	88	91

Plats à la cocotte - salés	Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À Point	Plus
Cannelloni, Lasagnes, Gratin de pâtes	85	88	91

Plats à la casseroles - sucrés	Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À Point	Plus
Pain blanc à la cocotte avec ou sans fruits, Gâteau de riz à la cocotte avec ou sans fruits, Nouilles sucrées à la cocotte	80	85	90

## 11.24 Informations pour les instituts de test

Tests conformément à la norme IEC 60350-1.

Tests de la fonction : Vapeur Intense.

Plat	Bac (Gastronorm)	Quantité (g)	Positions des grilles	Température (°C)	Durée (min)	Commentaires
Brocolis <sup>1)</sup>	1 x 2/3 perforé	300	3	99	13 - 15	Placez le plateau de cuisson sur le premier gradin.
Brocolis <sup>1)</sup>	2 x 2/3 perforé	2 x 300	2 et 4	99	13 - 15	Placez le plateau de cuisson sur le premier gradin.
Brocolis <sup>1)</sup>	1 x 2/3 perforé	max.	3	99	15 - 18	Placez le plateau de cuisson sur le premier gradin.
Petits pois surgelés	2 x 2/3 perforé	2 x 1500	2 et 4	99	Jusqu'à ce que la température du point le plus froid atteigne 85 °C.	Placez le plateau de cuisson sur le premier gradin.

<sup>1)</sup> Préchauffez le four pendant 5 minutes.

## 12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



**AVERTISSEMENT!**  
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 12.1 Remarques concernant l'entretien

- Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse.
- Utilisez un produit courant destiné au nettoyage des surfaces en métal.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil après chaque utilisation. L'accumulation de graisses ou d'autres résidus alimentaires peut provoquer un incendie. Ce risque est plus élevé pour la lèchefrite.
- En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide d'un nettoyant pour four.
- Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux additionné d'eau savonneuse tiède.
- Si vous avez des accessoires anti-adhésifs, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus ni au lave-vaisselle. Cela risque d'endommager le revêtement anti-adhésif.
- Séchez le four lorsque la cavité est humide après utilisation.

## 12.2 Agents nettoyants recommandés

N'utilisez pas d'éponge abrasive ni de produits agressifs. Ils peuvent endommager l'émail et les pièces en acier inoxydable.

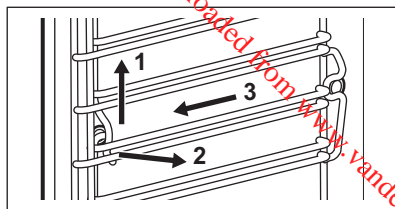
Vous pouvez acheter nos produits sur [www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop) et des les meilleurs points de vente.

## 12.3 Retrait des supports de grille

Avant toute opération d'entretien, assurez-vous que l'appareil est froid. Risque de brûlure !

Pour nettoyer l'appareil, retirez les supports de grille.

1. Tirez avec précaution les supports vers le haut et sortez-les de la prise avant.



2. Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.
3. Sortez les supports de la prise arrière.

Installez les supports de grille selon la même procédure, mais dans l'ordre inverse.

## 12.4 Nettoyage Vapeur

Retirez le maximum de salissures à la main.

Retirez les accessoires et le support de grille pour permettre le nettoyage des parois latérales.

Les fonctions de nettoyage vapeur effectuent le nettoyage de la cavité du générateur de vapeur de l'appareil.



Pour de meilleures performances, démarrez la fonction de nettoyage lorsque l'appareil est froid.



Le temps indiqué est lié à la durée de la fonction et ne comprend pas le temps requis pour le nettoyage de la cavité par l'utilisateur.

Lorsque la fonction Nettoyage vapeur est en cours, l'éclairage est éteint.

1. Remplissez le bac à eau d'eau froide jusqu'à atteindre le niveau maximal (environ 950 ml d'eau), qu'un signal sonore retentisse ou qu'un message s'affiche.
2. Choisissez la fonction Nettoyage vapeur dans le menu : Nettoyage.
 

**Nettoyage Vapeur** - la durée de la fonction est d'environ 30 minutes.

  - a) Activez la fonction.
  - b) Un signal sonore retentit lorsque le programme est terminé.
  - c) Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal.

**Nettoyage Vapeur Plus** - la durée de la fonction est d'environ 75 minutes.

- a) Vaporisez uniformément la dose de détergent recommandée dans la cavité du four, sur les parties en émail et en acier. Avant de lancer le processus de nettoyage, assurez-vous que l'appareil est froid.
- b) Activez la fonction. Un signal sonore retentit au bout d'environ 50 minutes, lorsque la première partie du programme est terminée.
- c) Appuyez sur **OK**.



Il ne s'agit pas de la fin du processus de nettoyage. Suivez les instructions qui s'affichent pour terminer le nettoyage.

- d) Essuyez la surface intérieure de l'appareil avec une éponge douce et non abrasive. Vous pouvez utiliser de l'eau chaude et des produits nettoyants pour fours pour nettoyer la cavité.
  - e) Appuyez sur **OK**. La dernière partie du processus démarre. Cette étape dure environ 25 minutes.
3. Essuyez la surface intérieure de l'appareil avec une éponge douce et non abrasive. Vous pouvez utiliser de l'eau chaude pour nettoyer la cavité.

Après le nettoyage, laissez la porte de l'appareil ouverte pendant environ 1 heure. Attendez le séchage complet de l'appareil. Pour accélérer le séchage, vous pouvez faire chauffer l'appareil à une température de 150 °C pendant environ 15 minutes. Pour obtenir les meilleurs résultats de la fonction de nettoyage, nettoyez l'appareil à la main dès que la fonction se termine.

## 12.5 Nettoyage Conseillé

Cette fonction vous rappelle que le nettoyage est nécessaire et que vous devriez exécuter la fonction : Nettoyage Vapeur Plus.

Vous pouvez activer/désactiver la fonction : Nettoyage Conseillé dans le menu : Réglages De Base.

## 12.6 Système de génération de vapeur - Détartrage

Lorsque le générateur de vapeur fonctionne, le tartre se dépose et s'accumule, en raison du calcaire contenu dans l'eau. Cela peut avoir un effet négatif sur la qualité de la vapeur, sur les performances du générateur de vapeur et sur la qualité des aliments. Pour éviter ceci, démarrez le circuit de génération de la vapeur.

Retirez tous les accessoires.

Sélectionnez la fonction dans le menu : Nettoyage. L'interface utilisateur vous guidera pour lancer la procédure.

La durée totale de cette procédure est d'environ 2 heures.

Avec cette fonction, l'éclairage est éteint.

1. Vérifiez que le bac à eau est vide.
  2. Appuyez sur **OK**.
  3. Placez le plat à rôtir sur le premier gradin.
  4. Appuyez sur **OK**.
  5. Versez 250 ml d'agent détartrant dans le bac à eau.
  6. Remplissez le bac à eau d'eau jusqu'à atteindre le niveau maximal, qu'un signal sonore retentisse ou qu'un message s'affiche.
  7. Appuyez sur **OK**. La première partie de la procédure démarre : Détartrage.
- Cette partie dure 1 heure et 40 minutes.
8. Une fois la première partie terminée, videz le plat à rôtir et réinstallez-le sur le premier gradin.
  9. Appuyez sur **OK**.
  10. Remplissez le bac à eau d'eau froide jusqu'à atteindre le niveau maximal, qu'un signal sonore retentisse ou qu'un message s'affiche.
  11. Appuyez sur **OK**.

La seconde partie de la procédure démarre : Détartrage. Elle permet de rincer le circuit de génération de la vapeur.

**i** Cette partie dure environ 35 minutes.

Sortez le plat à rôtir à la fin de la procédure.

**i** Si la fonction : Détartrage n'est pas effectuée de façon adaptée, un message s'affiche pour vous indiquer qu'il faut recommencer.

Si l'appareil est humide ou mouillé, essuyez-le avec un chiffon sec. Faites complètement sécher l'appareil en laissant la porte ouverte.

## 12.7 Rappel de détartrage

Il existe deux rappels de détartrage pour vous rappeler de lancer la fonction : Détartrage. Ces rappels s'activent à chaque fois que vous éteignez l'appareil.

Le faible rappel vous indique que vous devriez lancer un cycle de détartrage.

Le rappel fort vous oblige à effectuer un détartrage.

**i** Si vous ne détartrez pas l'appareil lorsque le rappel fort se déclenche, vous ne pourrez plus utiliser les fonctions Vapeur. Vous ne pouvez pas désactiver le rappel du détartrage.

## 12.8 Système de génération de vapeur - Rinçage

Retirez tous les accessoires.

Sélectionnez la fonction dans le menu : Nettoyage. L'interface utilisateur vous guidera pour lancer la procédure.

La durée de la fonction est d'environ 30 minutes.

Avec cette fonction, l'éclairage est éteint.

1. Placez le plateau de cuisson sur le premier gradin.

2. Appuyez sur **OK**.
3. Remplissez le bac à eau d'eau froide jusqu'à atteindre le niveau maximal, qu'un signal sonore retentisse ou qu'un message s'affiche.

4. Appuyez sur **OK**.  
Sortez le plateau de cuisson à la fin de la procédure.

## 12.9 Vidange Du Réservoir

Retirez tous les accessoires.

La fonction de nettoyage élimine l'eau résiduelle du bac à eau. Utilisez la fonction après une cuisson à la vapeur.

Sélectionnez la fonction dans le menu : Nettoyage. L'interface utilisateur vous guidera pour lancer la procédure.

La durée de la fonction est d'environ 6 minutes.

Avec cette fonction, l'éclairage est éteint.

1. Placez le plateau de cuisson sur le premier gradin.
2. Appuyez sur **OK**.  
Sortez le plateau de cuisson à la fin de la procédure.

## 12.10 Retrait et installation de la porte

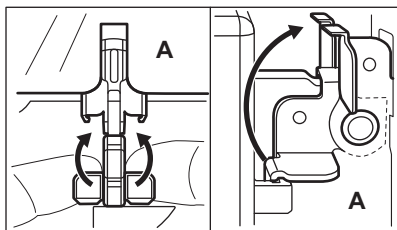
Vous pouvez retirer la porte du four ainsi que les panneaux de verre intérieurs afin de les nettoyer. Le nombre de panneaux de verre varie selon les modèles.



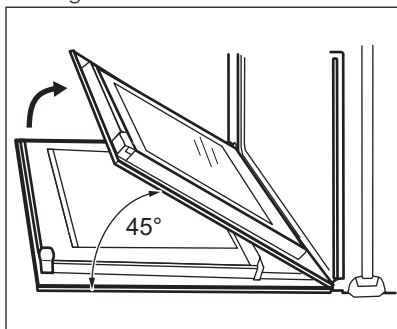
### AVERTISSEMENT!

Soyez prudent lorsque vous démontez la porte de l'appareil. Elle est lourde.

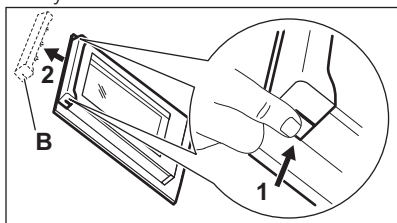
1. Ouvrez complètement la porte.
2. Soulevez complètement les leviers de blocage (A) sur les deux charnières de la porte.



3. Fermez la porte jusqu'à obtenir un angle d'environ 45°.



4. Tenez la porte en plaçant vos mains de chaque côté de la porte et soulevez celle-ci en la tirant en biais vers le haut.
5. Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un linge doux posé sur une surface stable. Cela permet d'éviter les rayures.
6. Saisissez les deux côtés du cache (B) situé sur l'arête supérieure de la porte et poussez-le vers l'intérieur pour permettre le déverrouillage du système de fermeture.

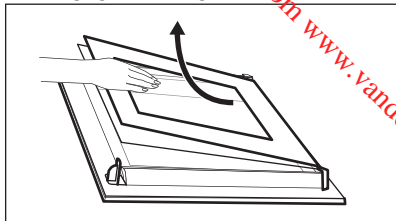


#### ATTENTION!

Une manipulation brutale de la vitre, en particulier au niveau des bords de la façade avant, risque de la casser.

7. Retirez le support de la porte en le tirant vers l'avant.

8. Saisissez un panneau de verre à la fois par son bord supérieur et dégagez-le du guide en le soulevant.



9. Lavez le panneau de verre avec un chiffon humidifié d'eau savonneuse. Séchez soigneusement le panneau de verre.

Une fois le nettoyage terminé, remettez en place les panneaux de verre et la porte. Suivez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse. Installez d'abord le plus petit des panneaux, puis le plus grand.

## 12.11 Remplacement de l'éclairage

Placez un chiffon au fond de la cavité de l'appareil. Cela évitera d'endommager le diffuseur en verre et la cavité.



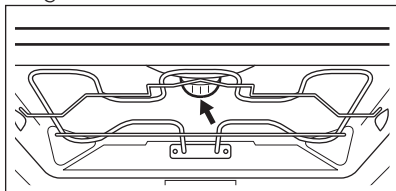
#### AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution !  
Déconnectez le fusible avant de remplacer l'ampoule.  
L'éclairage et le diffuseur en verre peuvent être très chauds.

1. Éteignez l'appareil
2. Retirez les fusibles de la boîte à fusibles ou coupez le disjoncteur.

### Éclairage supérieur

1. Retirez le diffuseur en verre de l'ampoule en le tournant vers la gauche.



2. Retirez l'anneau en métal et nettoyez le diffuseur en verre.



3. Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
  4. Remplacez l'anneau en métal sur le diffuseur en verre.
  5. Remplacez le diffuseur en verre.
- Éclairage latéral**
1. Sortez le support de grille gauche pour accéder à l'éclairage.
  2. Utilisez un tournevis Torx 20 pour démonter le diffuseur.
  3. Enlevez et nettoyez le cadre en métal et le joint.
  4. Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
  5. Remettez en place le cadre métallique et le joint. Serrez les vis.
  6. Remontez le support de grille gauche.

Downloaded from www.vandenborre.be

## 13. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 13.1 En cas d'anomalie de fonctionnement

Problème	Cause probable	Solution
Vous ne pouvez pas allumer le four ni le faire fonctionner.	Le four n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que le four est correctement branché à une source d'alimentation électrique (reportez-vous au schéma de branchement).
Le four ne chauffe pas.	Le four est éteint.	Mettez le four en marche.
Le four ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.
Le four ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
Le four ne chauffe pas.	La fonction d'arrêt automatique est activée.	Reportez-vous à « Arrêt automatique ».
Le four ne chauffe pas.	La sécurité enfants est activée.	Reportez-vous à la section « Utilisation de la sécurité enfants ».
Le four ne chauffe pas.	La porte n'est pas fermée correctement.	Fermez complètement la porte.
Le four ne chauffe pas.	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux.	Remplacez l'ampoule.

Problème	Cause probable	Solution
L'affichage indique « F111 ».	La fiche de la sonde à viande n'est pas enfoncée correctement dans la prise.	Insérez la fiche de la sonde à viande aussi loin que possible dans la prise.
Un code d'erreur ne figurant pas dans ce tableau s'affiche.	Une anomalie électrique est survenue.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Éteignez le four à l'aide du fusible de l'habitation ou du disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis allumez-le de nouveau.</li> <li>Si l'affichage indique de nouveau un code d'erreur, contactez le service après-vente.</li> </ul>
De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité du four.	Le plat est resté trop longtemps dans le four.	Ne laissez pas les plats dans le four pendant plus de 15 à 20 minutes après la fin de la cuisson.
La procédure de détartrage s'interrompt avant d'être terminée.	Il y a eu une coupure de courant.	Recommencez la procédure.
La procédure de détartrage s'interrompt avant d'être terminée.	La fonction a été arrêtée par l'utilisateur.	Recommencez la procédure.
Il n'y a plus d'eau dans le plat à rôtir après la procédure de détartrage.	Vous n'avez pas rempli le bac à eau jusqu'au niveau maximal.	Assurez-vous qu'il y a de l'eau / agent de détartrage dans le bac à eau. Recommencez la procédure.
Il y a de l'eau sale au fond de la cavité après le cycle de détartrage.	Le plat à rôtir est installé sur le mauvais gradin.	Nettoyez l'eau résiduelle et l'agent détartrant du fond de l'appareil. Placez le plat à rôtir sur le premier gradin.
La fonction de nettoyage s'interrompt avant d'être terminée.	Il y a eu une coupure de courant.	Recommencez la procédure.
La fonction de nettoyage s'interrompt avant d'être terminée.	La fonction a été arrêtée par l'utilisateur.	Recommencez la procédure.
Il y a trop d'eau au fond de la cavité après la fin de la fonction de nettoyage.	Vous avez vaporisé trop de détergent dans l'appareil avant l'activation du cycle de nettoyage.	Couvrez toutes les parties de la cavité d'une fine couche de détergent. Vaporisez une couche homogène.

Problème	Cause probable	Solution
La procédure de nettoyage n'offre pas de bons résultats.	La température initiale de la cavité du four de la fonction de nettoyage vapeur était trop élevée.	Relancez le cycle. Lancez le cycle lorsque l'appareil est froid.
La procédure de nettoyage n'offre pas de bons résultats.	Vous n'avez pas retiré les glissières latérales avant de lancer la procédure de nettoyage. Elles peuvent transférer la chaleur aux parois et diminuer les performances.	Retirez les glissières latérales de l'appareil et recommencez la fonction.
La procédure de nettoyage n'offre pas de bons résultats.	Vous n'avez pas retiré les accessoires de l'appareil avant de lancer la procédure de nettoyage. Ils peuvent compromettre le cycle de vapeur et diminuer les performances.	Retirez les accessoires de l'appareil et recommencez la fonction.

### 13.2 Informations de maintenance

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou le service après-vente.

Les informations à fournir au service après-vente figurent sur la plaque

signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil. Ne retirez pas la plaque signalétique de l'appareil.

#### Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

Modèle (MOD.)	.....
Référence du produit (PNC)	.....
Numéro de série (S.N.)	.....

## 14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

### 14.1 Fiche du produit et informations conformément à la norme EU 65-66/2014

Nom du fournisseur	AEG
Identification du modèle	BSE782220M BSK782220M BSK782220W
Index d'efficacité énergétique	81.0

Classe d'efficacité énergétique	A+	
Consommation d'énergie avec charge standard et mode traditionnel	0.99 kWh/cycle	
Consommation d'énergie avec charge standard et mode air pulsé	0.68 kWh/cycle	
Nombre de cavités	1	
Source de chaleur	Électricité	
Volume	70 l	
Type de four	Four encastrable	
Masse	BSE782220M	42.0 kg
	BSK782220M	42.0 kg
	BSK782220W	44.0 kg

EN 60350-1 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 1 : Plages, fours, fours à vapeur et grills - Méthodes de mesure des performances.

## 14.2 Économies d'énergie



Cet appareil est doté de caractéristiques qui vous permettent d'économiser de l'énergie lors de votre cuisine au quotidien.

### Conseils généraux

Assurez-vous que la porte du four est correctement fermée lorsque vous faites fonctionner l'appareil, et ouvrez-la le moins possible durant la cuisson.

Utilisez des plats en métal pour augmenter les économies d'énergie.

Si possible, ne préchauffez pas le four avant d'y introduire vos aliments.

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température du four au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson, en fonction de la durée de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur du four poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

### Cuisson avec ventilation

Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation pour économiser de l'énergie.

### Chaleur résiduelle

Si un programme comportant les réglages Durée ou Fin est activé et que le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, les éléments chauffants se désactivent automatiquement plus rapidement (de 10%) pour certaines fonctions du four.

L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner.

### Maintien des aliments au chaud

Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et maintenir le repas au chaud. La température ou l'indicateur de la chaleur résiduelle s'affichent.

### Cuisson avec l'éclairage éteint

Désactivez l'éclairage durant la cuisson et réactivez-le uniquement lorsque c'est nécessaire.

### Chaleur Tournante Humide


Fonction conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Son fonctionnement est tel que la température dans la cavité du four peut être différente de la température affichée durant le cycle de cuisson et les


temps de cuisson peuvent différer des temps de cuisson d'autres programmes.

Lorsque vous utilisez Chaleur Tournante Humide, la lampe s'éteint automatiquement après 30 secondes.

Vous pouvez activer la lampe à nouveau, mais cette action réduira l'économie d'énergie escomptée.

## 15. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et

électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.





[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)



Downloaded from [www.vandenberghere.be](http://www.vandenberghere.be)  
865335317-C-422016



**AEG**