

USER MANUAL



POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

Merci d'avoir choisi ce produit AEG. Nous l'avons conçu pour qu'il vous offre des performances irréprochables pendant de nombreuses années, en intégrant des technologies innovantes vous simplifiant la vie – fonctions que vous ne trouverez peut-être pas sur des appareils ordinaires. Veuillez prendre quelques instants pour lire cette notice afin d'utiliser au mieux votre appareil.

Consultez notre site pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :

www.aeg.com/support



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

www.registreaeg.com



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :

www.aeg.com/shop

SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

Avant de contacter notre centre de service agréé, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.

Ces informations figurent sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....	3
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	4
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	8
4. BANDEAU DE COMMANDE.....	9
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	11
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	12
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	14
8. PROGRAMMES AUTOMATIQUES.....	16
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	18
10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	21
11. CONSEILS.....	23
12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	45
13. DÉPANNAGE.....	49
14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	51
15. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	53

1. ⚠ INFORMATION SUR LA 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.
- Les enfants entre 3 et 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Les enfants de moins de 3 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- 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 peuvent devenir chaudes en cours d'utilisation.
- 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.

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.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- Avant d'effectuer une opération de maintenance, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- **AVERTISSEMENT** : 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 l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- 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. Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure 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.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Avant de monter l'appareil, vérifiez si la porte du four s'ouvre sans retenue.
- Cet appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé lorsque l'appareil est raccordé à une prise secteur.
- La stabilité de l'élément encastré doit être conforme à la norme DIN 68930.

Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail)	600 (600) mm
Largeur du meuble	550 mm
Profondeur du meuble	605 (580) mm
Hauteur de l'avant de l'appareil	594 mm
Hauteur de l'arrière de l'appareil	576 mm
Largeur de l'avant de l'appareil	549 mm
Largeur de l'arrière de l'appareil	548 mm
Profondeur de l'appareil	567 mm
Profondeur d'encastrement de l'appareil	546 mm
Profondeur avec porte ouverte	1017 mm
Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière	550 x 20 mm
Longueur du câble d'alimentation secteur. Le câble est placé dans le coin droit de la face arrière	1500 mm
Vis de montage	4 x 12 mm

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 paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques de votre réseau.
- Utilisez une prise correctement installée et protégée contre les chocs.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'une prise multiple ou d'un prolongateur.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse 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 principale 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 électrique pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des dispositifs d'isolation corrects : coupe-circuits de protection de ligne, 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 fourni avec une fiche et un câble d'alimentation.

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.



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 la cavité 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 ou de l'acier inoxydable 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 Entretien et nettoyage



AVERTISSEMENT!

Risque de blessure, d'incendie ou de dommages matériels sur 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.

- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- 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.
- Ne nettoyez pas l'émail catalytique (si présent) avec des détergents.

2.5 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.

2.6 Éclairage intérieur



AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution !

- Les ampoules classiques ou halogènes utilisées dans cet appareil sont destinées uniquement à un usage avec des appareils ménagers. Ne l'utilisez pas pour éclairer votre logement.
- Avant de changer l'ampoule, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- Utilisez uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications.

2.7 Maintenance

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

2.8 Mise au rebut



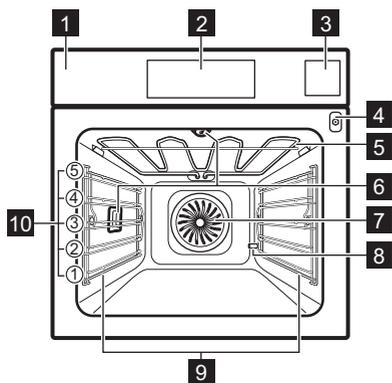
AVERTISSEMENT!

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.

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

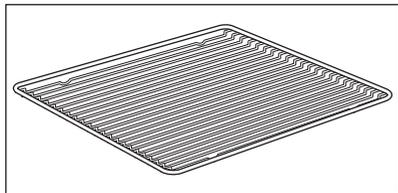
3.1 Vue d'ensemble



- 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

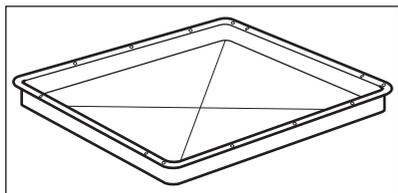
3.2 Accessoires

Grille métallique



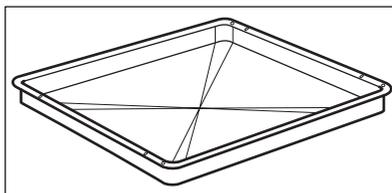
Permet de poser des plats à rôtir, à gratin et des moules à gâteau/pâtisserie.

Plateau de cuisson



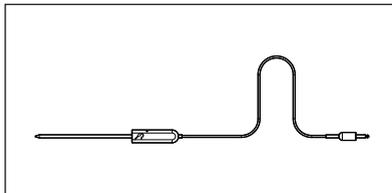
Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/ gâteaux secs.

Plat à rôtir



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

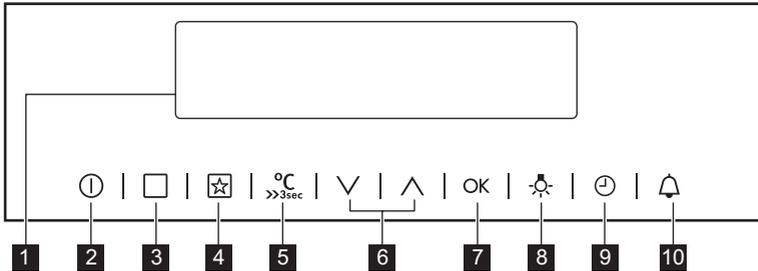
Sonde à viande



Pour mesurer la température à l'intérieur des aliments.

4. BANDEAU DE COMMANDE

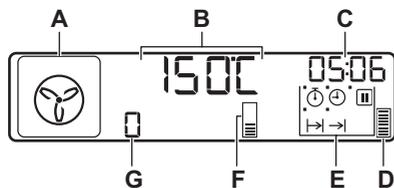
4.1 Programmateur électronique



Les touches sensibles permettent de faire fonctionner le four.

Touche sensible	Fonction	Description
1	-	Affichage Affiche les réglages actuels du four.
2		MARCHE / ARRÊT Pour allumer et éteindre le four.
3		Options Pour régler un mode de cuisson ou un programme automatique.
4		Mon programme préféré Pour enregistrer votre programme préféré. Permet d'accéder à votre programme préféré directement ou lorsque le four est éteint.
5		Température / Préchauffage rapide Pour régler ou vérifier la température. Appuyez et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes pour activer et désactiver la fonction : Préchauffage rapide.
6		Haut, Bas Pour monter ou descendre dans le menu.
7	OK	OK Pour confirmer la sélection ou le réglage.
8		Éclairage du four Pour allumer et éteindre l'éclairage du four.
9		Horloge Pour régler les fonctions de l'horloge.
10		Minuteur Permet de régler le Minuteur.

4.2 Affichage



- A. Symbole de la fonction du four
- B. Affichage de la température/de l'heure
- C. Horloge / Indicateur de chaleur résiduelle / Minuteur
- D. Voyant de chaleur résiduelle / Indicateur de niveau d'eau
- E. Indicateurs des fonctions de l'horloge
- F. Voyant de préchauffage / Indicateur de préchauffage rapide
- G. Numéro de fonction/programme du four

Autres indicateurs de l'affichage :

Symbole	Nom	Description
	Fonctions	Vous pouvez choisir une fonction du four.
	Programme automatique	Vous pouvez sélectionner un programme automatique.
	Mon programme préféré	Le programme préféré est en cours.
kgr / gr	kg/g	Un programme automatique basé sur le poids est en cours.
h / min	h/min	Une fonction de l'horloge est en cours.
°C →	Température / Préchauffage rapide	Cette fonction est activée.
°C	Température	Indique la température actuelle.
	Température	Vous pouvez modifier la température.
	Sonde à viande	La sonde à viande se trouve dans la prise de la sonde à viande.
	Eclairage Four	L'éclairage est éteint.
	Minuteur	Le minuteur est en cours de fonctionnement.
	Indicateur du bac à eau	Indique le niveau d'eau

4.3 Indicateur de chauffe

Si vous activez un mode de cuisson, s'affiche. Les barres indiquent l'augmentation ou la diminution de la température à l'intérieur du four.

Lorsque le four atteint la température réglée, les barres disparaissent de l'affichage.

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



Pour modifier l'heure, reportez-vous au chapitre « Fonctions de l'horloge ».

5.1 Premier nettoyage

Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires du four.

Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

Nettoyez le four et les accessoires avant de les utiliser pour la première fois. Remettez les accessoires et les supports de grille en place.

5.2 Réglage de la dureté de l'eau

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

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

Dureté de l'eau	Dépôt calcaire	Dépôt calcaire (mg/l)	Classification de l'eau
Classe	dH	(mmol/l)	
1	0 - 7	0 - 1.3	Douce
2	7 - 14	1.3 - 2.5	Moyennement dure
3	14 - 21	2.5 - 3.8	Dure
4	plus de 21	plus de 3,8	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 4 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. Attendez 1 minute et vérifiez le degré de dureté de l'eau dans le tableau ci-dessous.
La couleur des zones de réaction continue de changer. Ne vérifiez pas la dureté de l'eau plus d'une minute après le test.

5. Réglez la dureté de l'eau : menu des réglages.

Reportez-vous au paragraphe « Utilisation du menu des réglages » du chapitre « Fonctions supplémentaires ».

Bande de test	Dureté De L'Eau
	1
	2
	3
	4

Vous pouvez changer la dureté de l'eau dans le menu des réglages :

6. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Modes de cuisson

Fonction du four	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 Chauffage Haut/ Bas.
 Fonction Pizza	Pour cuire des pizzas. Pour dorer de façon intensive et obtenir un fond croustillant.
 Cuisson basse température	Pour préparer des rôtis tendres et juteux.
 Chauffage Haut/ Bas	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 grill	Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.
 Chauffage inférieur	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.

Fonction du four	Utilisation
 Décongélation	Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de l'épaisseur des aliments surgelés.
 Chaleur tournante humide	Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Pour obtenir des instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », paragraphe Chaleur tournante humide. Durant cette cuisson, la porte du four doit rester fermée pour éviter d'interrompre la fonction, et pour garantir une consommation d'énergie optimale. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. La chaleur résiduelle est utilisée. Le niveau de cuisson peut être réduit. Pour obtenir des recommandations générales sur les économies d'énergie, consultez le chapitre « Efficacité énergétique, « Four - Économie d'énergie ». Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique selon la norme EN 60350-1. Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.
 Cuisson du 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.
 Maintien au chaud	Pour maintenir les aliments au chaud.

Fonction du four	Utilisation
 Régénération	<p>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.</p>
 Humidité Faible	<p>Pour cuire du pain, rôti de gros morceaux de viande ou réchauffer des plats réfrigérés ou surgelés.</p>
 Humidité Élevée	<p>Pour les plats à haute teneur en humidité et pour pocher le poisson, pour la gelée royale et les terrines.</p>
 Vapeur intense	<p>Pour les légumes, le poisson, les pommes de terre, le riz, les pâtes et autres accompagnements.</p>

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

6.2 Réglage du mode de cuisson

1. Allumez le four avec .
L'affichage indique la température réglée, le symbole et le numéro du mode de cuisson.
2. Appuyez sur  ou  pour régler un mode de cuisson.
3. Appuyez sur , ou le four démarre automatiquement au bout de 5 secondes. Si vous allumez le four sans régler de mode de cuisson ni de programme, l'appareil s'éteint automatiquement au bout de 20 secondes.

6.3 Modification de la température

Appuyez sur la touche  ou  pour changer la température par paliers de 5 °C. Lorsque le four atteint la température réglée, un signal sonore retentit et l'indicateur de préchauffage s'éteint.

6.4 Vérification de la température

Vous pouvez vérifier la température actuelle à l'intérieur du four lorsque la fonction ou le programme sont en cours.

1. Appuyez sur .
L'affichage indique la température à l'intérieur du four.
2. Appuyez sur , ou la température réglée s'affiche de nouveau automatiquement au bout de 5 secondes.

6.5 Préchauffage rapide

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

La fonction Préchauffage rapide n'est pas disponible avec tous les modes de cuisson. Un signal sonore retentit si la tonalité d'erreur est activée dans le « menu des réglages », indiquant que la fonction Préchauffage rapide n'est pas disponible pour la fonction réglée. Reportez-vous au paragraphe « Utilisation du menu des réglages » du chapitre « Fonctions supplémentaires ».

La fonction Préchauffage rapide diminue le temps de chauffe.

Pour activer le Préchauffage rapide, maintenez la touche  enfoncée pendant plus de 3 secondes. Une fois le Préchauffage rapide activé, des barres s'affichent en clignotant.

6.6 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'à atteindre le niveau maximal (environ 950 ml d'eau), qu'un signal sonore retentisse ou qu'un 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. Replacez le bac à eau dans sa position initiale.
4. Allumez le four.
5. Sélectionnez le mode de cuisson à la vapeur et la température.
6. Si nécessaire, réglez la fonction : Durée
↳ ou : Fin →.

La vapeur apparaît au bout d'environ 2 minutes. Une fois la température définie atteinte, un signal sonore retentit.

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.

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

7. Éteignez le four.
8. Videz le bac à eau à la fin de la cuisson à la vapeur.
Reportez-vous à la fonction de nettoyage : Vidange du réservoir.



ATTENTION!

Le four est chaud. Risque de brûlure ! Soyez prudent lorsque vous videz le bac à eau.

9. Après une cuisson à la vapeur, la vapeur peut se condenser au fond de la cavité. Séchez toujours la cavité lorsque le four est froid.

Laissez le four sécher complètement avec la porte ouverte.

Pour accélérer le séchage, vous pouvez fermer la porte et faire chauffer le four avec la fonction : Chaleur tournante à une température de 150 °C pendant environ 15 minutes.

7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

7.1 Tableau des fonctions de l'horloge

Fonction de l'horloge	Utilisation
Heure	Pour afficher ou modifier l'heure. Vous ne pouvez régler l'heure que lorsque le four est allumé.
Durée	Pour régler la durée de fonctionnement du four.
Fin	Pour régler l'heure d'arrêt du four.
Départ différé	Pour combiner les fonctions Durée et Fin.

Fonction de l'horloge		Utilisation
	Set + Go	Pour mettre le four en marche plus tard avec les réglages nécessaires en n'appuyant qu'une seule fois sur la touche sensitive, à n'importe quel moment.
	Minuteur	Pour régler un décompte de temps. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four. Vous pouvez régler le Minuteur à tout moment, même lorsque le four est éteint.
00:00 	Minuteur de durée de fonctionnement	Pour régler la durée de fonctionnement indiquant la durée pendant laquelle le four est en fonctionnement. Il se met en fonctionnement dès que le four commence à chauffer. Le Minuteur de durée de fonctionnement n'est pas mis en marche si la Durée et l'Fin sont réglées. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four.

7.2 Réglage et modification de l'heure

Lorsque vous branchez l'appareil pour la première fois à l'alimentation électrique, attendez que **h** et **12:00** s'affichent. "« 12 »" clignote.

1. Appuyez sur  ou  pour régler les heures.
2. Appuyez sur **OK**.
3. Appuyez sur  ou  pour régler les minutes.
4. Appuyez sur **OK**.
L'affichage indique la nouvelle heure.
Pour changer l'heure, appuyez à plusieurs reprises sur la touche  jusqu'à ce que  commence à clignoter.

7.3 Réglage de Durée

1. Sélectionnez un mode de cuisson et la température.
2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  clignote.
3. Appuyez sur  ou  pour régler les minutes de la Durée.
4. Appuyez sur **OK** ou la Durée démarre automatiquement au bout de 5 secondes.
5. Appuyez sur  ou  pour régler les heures de la Durée.
6. Appuyez sur **OK** ou la Durée démarre automatiquement au bout de 5 secondes.
Lorsque la durée définie s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes.

L'affichage indique  en clignotant et le réglage de la durée. Le four s'arrête automatiquement.

7. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal.
8. Éteignez le four.

7.4 Réglage de Fin

1. Sélectionnez un mode de cuisson et la température.
2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  clignote.
3. Appuyez sur  ou  pour régler l'Fin puis appuyez sur **OK**. Réglez d'abord les minutes, puis les heures.

Lorsque la durée définie s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes.

L'affichage indique  en clignotant et le réglage de la durée. Le four s'arrête automatiquement.

4. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal.
5. Éteignez le four.

7.5 Réglage : Départ différé

1. Sélectionnez un mode de cuisson et la température.
2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  clignote.
3. Appuyez sur  ou  pour régler les minutes de la Durée.
4. Appuyez sur **OK**.
5. Appuyez sur  ou  pour régler les heures de la Durée.

6. Appuyez sur **OK**.
→| clignote sur l'affichage.
7. Appuyez sur **^** ou **v** pour régler l'Fin puis appuyez sur **OK**. Réglez d'abord les minutes, puis les heures.

Le four s'allume automatiquement plus tard, fonctionne pendant la Durée réglée et s'arrête à l'Fin choisie. Lorsque la durée définie s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes. L'affichage indique →| en clignotant et le réglage de la durée. Le four s'arrête automatiquement.

8. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal.
9. Éteignez le four.



Lorsque la fonction Départ différé est activée, l'affichage indique le symbole du mode de cuisson, |→| avec un point et →|. Ce point indique quelle fonction de l'horloge est allumée sur l'Horloge / Indicateur de chaleur résiduelle.

7.6 Réglage : Set + Go

Vous pouvez utiliser la fonction Set + Go uniquement si la Durée est définie.

1. Sélectionnez un mode de cuisson et la température.
2. Réglez la Durée.
3. Appuyez sur **⌚** à plusieurs reprises jusqu'à ce que **⏏** s'affiche en clignotant.
4. Appuyez sur **OK** pour régler la fonction Set + Go.

|→| et **⏏** s'affichent avec un voyant. Ce voyant indique quelle fonction de l'horloge est activée.

5. Appuyez sur une touche sensitive (à l'exception de la touche MARCHÉ / ARRÊT) pour démarrer la fonction Set + Go.

7.7 Réglage : Minuteur

1. Appuyez sur **🔔**.
🔔 et « 00 » s'affichent en clignotant.
2. Appuyez sur **🔔** pour passer d'une option à l'autre. Réglez d'abord les secondes puis les minutes et les heures.
3. Appuyez sur **^** ou **v** pour régler le Minuteur, puis sur **🔔** pour confirmer.
4. Appuyez sur **OK** ou la Minuteur démarre automatiquement au bout de 5 secondes. Lorsque la durée est écoulée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes, 00:00 et **🔔** clignotent sur l'affichage.
5. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal.

7.8 Réglage : Minuteur de durée de fonctionnement

1. Pour réinitialiser le Minuteur de durée de fonctionnement appuyez sur : **⌚** à plusieurs reprises jusqu'à ce que **⌚** .
2. Maintenez la touche **v** . Lorsque « 00:00 » s'affiche, le Minuteur de durée de fonctionnement recommence à compter.

8. PROGRAMMES AUTOMATIQUES



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Il existe 25 programmes automatiques. Utilisez un programme ou une recette automatique si vous préparez un plat pour la première fois. L'affichage indique les temps de cuisson par défaut pour tous les programmes automatiques.

8.1 Programmes automatiques

Programme	
1	JARDINIÈRE DE LÉGUMES
2	GRATIN DE POMMES DE TERRE
3	PAIN DE CAMPAGNE

Programme	
4	PETITS PAINS
5	POISSON
6	POISSON POCHÉ (TRUITE)
7	BEIGNET AUX PRUNES
8	JARRET DE VEAU
9	RIZ
10	LASAGNES
11	LEVÉE DE PÂTE/PAIN
12	RÔTI DE BŒUF
13	RÔTI DE PORC
14	RÔTI DE VEAU
15	RÔTI D'AGNEAU
16	RÔTI DE GIBIER
17	POULET ENTIER
18	PIZZA
19	QUICHE LORRAINE
20	GÂTEAU AU CITRON
21	GÂTEAU AU FROMAGE
22	CANNELONI
23	GÂTEAU PRÉPARÉ
24	PIZZA PRÉPARÉE
25	TYPES DE POMMES DE TERRE PRÉPARÉES

8.2 Recettes en ligne

Vous pourrez trouver des recettes pour les programmes automatiques sur notre site Internet. Pour trouver le Livre de recettes, vérifiez le PNC sur la plaque signalétique se trouvant sur le cadre avant de la cavité du four.

8.3 Programmes automatiques

1. Allumez l'appareil.
2. Appuyez sur .
, un symbole et le numéro du programme automatique s'affichent.

3. Appuyez sur \wedge ou \vee pour choisir le programme automatique.
4. Appuyez sur OK ou l'appareil démarre automatiquement au bout de 5 secondes.
5. Lorsque la durée réglée s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant deux minutes. Le symbole \mapsto clignote.
6. Appuyez sur une touche ou ouvrez la porte du four pour arrêter le signal sonore.
7. Éteignez l'appareil.

8.4 Programmes automatiques basés sur le poids

Si vous définissez le poids de la viande, l'appareil calcule le temps de cuisson.

1. Allumez l'appareil.
2. Appuyez sur .
3. Appuyez sur \wedge ou \vee pour régler le programme de cuisson par le poids. L'affichage indique : la durée de cuisson, le symbole de durée \mapsto , un poids par défaut, une unité de mesure (kg, g).
4. Appuyez sur OK ou les réglages sont automatiquement enregistrés au bout de cinq secondes. L'appareil s'allume.
5. Vous pouvez modifier la valeur de poids par défaut en appuyant sur \wedge ou \vee . Appuyez sur OK.
6. Lorsque la durée réglée s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant deux minutes. \mapsto clignote.
7. Appuyez sur une touche ou ouvrez la porte du four pour arrêter le signal sonore.
8. Éteignez l'appareil.

8.5 Programmes automatiques avec sonde à viande (certains modèles)

La température à cœur des aliments est une température fixée par défaut dans les programmes avec sonde à viande. Le programme se termine lorsque l'appareil atteint la température à cœur réglée.

1. Allumez l'appareil.

2. Appuyez à plusieurs reprises sur la touche  jusqu'à ce que l'écran affiche .
3. Installez la sonde à viande. Reportez-vous au chapitre « Sonde à viande ».
4. Appuyez sur  ou  pour régler le programme avec sonde à viande. L'affichage indique le temps de cuisson nécessaire,  et .
5. Appuyez sur  ou les réglages sont automatiquement enregistrés au bout de cinq secondes.

- Lorsque la durée réglée s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant deux minutes.  clignote.
6. Appuyez sur n'importe quelle touche sensitive ou ouvrez la porte du four pour arrêter le signal sonore.
 7. Éteignez l'appareil.

9. UTILISATION DES ACCESSOIRES



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Sonde à viande

La sonde à viande mesure la température de l'intérieur des aliments. Le four s'éteint lorsque la température réglée est atteinte.

Vous devez régler deux températures :

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



ATTENTION!

N'utilisez que la sonde à viande fournie ou des pièces de rechange originales.

Pour de meilleurs résultats :

- Les ingrédients doivent être à température ambiante.
- N'utilisez pas la sonde à viande avec les plats liquides.
- En cours de cuisson, la sonde à viande doit rester à l'intérieur du plat et sa fiche doit rester insérée dans la prise.
- Utilisez les réglages recommandés pour la sonde à viande. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».



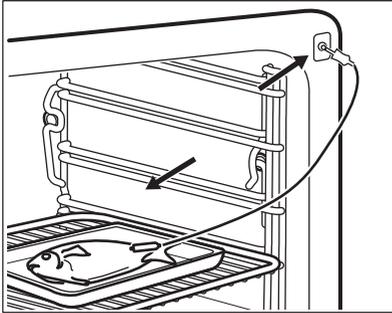
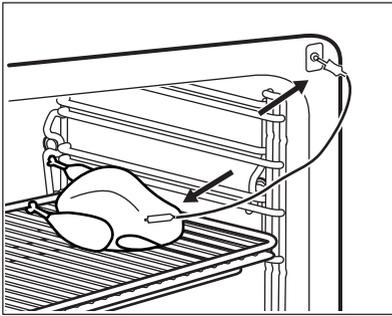
Le four calcule le temps de cuisson approximatif. Il peut changer.



Lorsque vous introduisez la sonde à viande dans la prise, vous annulez les réglages des fonctions de l'horloge.

Catégorie d'aliments : viande, volaille et poisson

1. Allumez l'appareil.
2. Placez la pointe de la sonde à viande (avec  sur la poignée) au centre de la viande ou du poisson, dans la partie la plus épaisse. Veillez à ce qu'au moins les 3/4 de la sonde à viande soient à l'intérieur de l'aliment.
3. Insérez la fiche de la sonde à viande dans la prise située dans la façade de l'appareil.



Sur l'affichage, le symbole \uparrow clignote et la température à cœur réglée par défaut apparaît. La température est de 60 °C pour la première utilisation et la dernière valeur réglée pour chaque utilisation suivante.

4. Appuyez sur \wedge ou \vee pour régler la température à cœur.
5. Appuyez sur OK ou les réglages sont automatiquement sauvegardés au bout de 5 secondes.

i Vous pouvez définir la température à cœur uniquement lorsque \uparrow clignote. Si \uparrow est affiché mais ne clignote pas tant que vous n'avez pas réglé la température à cœur, appuyez sur °C et \wedge ou \vee pour régler une nouvelle valeur.

6. Sélectionnez la température et la fonction du four.

La température à cœur actuelle et le symbole de préchauffage ■ s'affichent.

i Lorsque vous cuisinez avec la sonde à viande, vous pouvez modifier la température affichée. Lorsque vous insérez la sonde à viande dans la prise et que vous réglez une fonction et la température du four, l'affichage indique la température à cœur actuelle.

Appuyez sur °C à plusieurs reprises pour voir trois autres températures :

- la température à cœur réglée
- la température du four actuelle
- la température à cœur actuelle.

Lorsque le plat atteint la température à cœur sélectionnée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes ; la valeur de la température à cœur et \uparrow clignotent.

L'appareil s'éteint.

7. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal sonore.
8. Retirez la fiche de la sonde à viande de sa prise et retirez le plat de l'appareil.



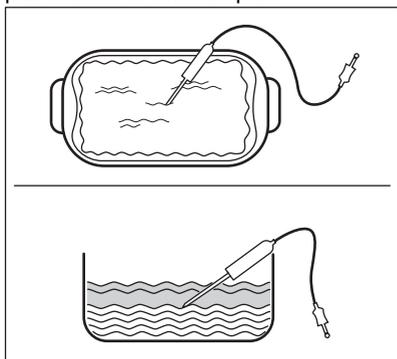
AVERTISSEMENT!

Veillez à ne pas vous brûler car la sonde à viande chauffe. Faites attention en la débranchant et en la retirant du plat.

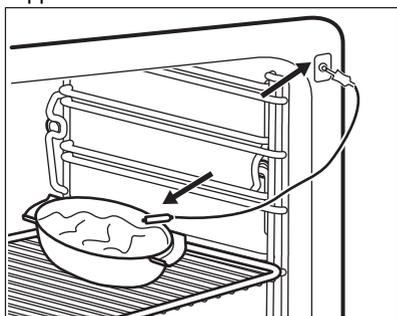
Catégorie d'aliments : ragoût

1. Allumez l'appareil.
2. Versez la moitié des ingrédients dans un plat à gratin.
3. Introduisez la pointe de la sonde à viande exactement au centre du ragoût. La sonde à viande doit être stabilisée à un endroit en cours de cuisson. Pour y parvenir, utilisez un ingrédient solide. Utilisez le bord du plat pour soutenir la poignée en silicone de la sonde à viande. L'extrémité de la sonde à viande ne doit

pas toucher le fond du plat.



- Couvrez la sonde à viande avec le reste des ingrédients.
- Insérez la fiche de la sonde à viande dans la prise située dans la façade de l'appareil.



Sur l'affichage, le symbole \frown clignote et la température à cœur réglée par défaut apparaît. La température est de 60 °C pour la première utilisation et la dernière valeur réglée pour chaque utilisation suivante.

- Appuyez sur \wedge ou \vee pour régler la température à cœur.
- Appuyez sur OK ou les réglages sont automatiquement sauvegardés au bout de 5 secondes.



Vous pouvez définir la température à cœur uniquement lorsque \frown clignote. Si \frown est affiché mais ne clignote pas tant que vous n'avez pas réglé la température à cœur, appuyez sur $\gg_{\text{300}}^{\circ\text{C}}$ et \wedge ou \vee pour régler une nouvelle valeur.

- Sélectionnez la température et la fonction du four.

La température à cœur actuelle et le symbole de préchauffage \blacksquare s'affichent.

Lorsque le plat atteint la température à cœur sélectionnée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes ; la valeur de la

température à cœur et \frown clignotent.

L'appareil s'éteint.

- Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal sonore.

- Retirez la fiche de la sonde à viande de sa prise et retirez le plat de l'appareil.



AVERTISSEMENT!

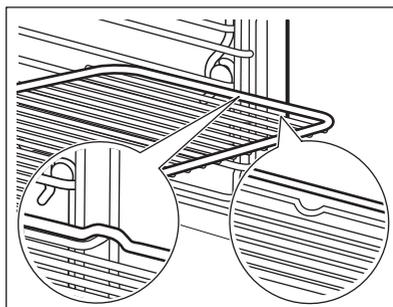
Veillez à ne pas vous brûler car la sonde à viande chauffe.

Faites attention en la débranchant et en la retirant du plat.

9.2 Installation des accessoires

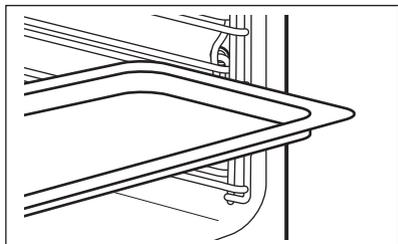
Grille métallique :

Poussez la grille entre les barres de guidage des supports de grille .



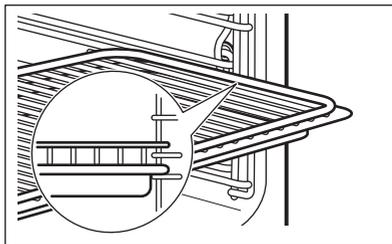
Plateau de cuisson/ Plat à rôtir :

Poussez le plateau de cuisson /plat à rôtir entre les rails du support de grille.



Grille métallique et plateau de cuisson / plat à rôtir ensemble :

Poussez le plateau de cuisson /plat à rôtir entre les rails du support de grille et glissez la grille métallique entre les rails se trouvant juste au-dessus.



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

10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

10.1 Utilisation de la fonction Mon programme préféré

Cette fonction vous permet de sauvegarder vos réglages de température et de durée préférés pour une fonction du four ou un programme.

1. Réglez la température et la durée d'une fonction du four ou d'un programme.
 2. Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pendant au moins trois secondes. Un signal sonore retentit.
 3. Éteignez l'appareil.
- **Pour activer cette fonction**, appuyez sur . L'appareil démarre votre programme préféré.

i Lorsque la fonction est en cours, vous pouvez modifier la durée et la température.

- **Pour désactiver cette fonction**, appuyez sur . L'appareil désactive votre programme préféré.

10.2 Utilisation de la sécurité enfants

La fonction Sécurité enfants permet d'éviter une utilisation involontaire du four.

Vous pouvez également activer cette fonction lorsque le four est éteint. Ne sélectionnez aucun mode de cuisson.

Appuyez simultanément sur les touches  et  et maintenez-les enfoncées pendant au moins 2 secondes. Le signal sonore retentit.

L'affichage indique SAFE.

Répétez l'action pour désactiver la sécurité enfants.

10.3 Utilisation de la fonction Touches Verrouil.

Vous ne pouvez activer la fonction que lorsque le four est en fonctionnement.

La fonction Touches Verrouil. permet d'éviter une modification involontaire d'une fonction du four.

1. Pour activer la fonction, allumez le four.
2. Sélectionnez une fonction ou un réglage du four.
3. Appuyez simultanément sur les touches  et  et maintenez-les enfoncées pendant au moins 2 secondes.

Un signal sonore retentit.
Lock s'affiche.

Pour désactiver la fonction Touches verrouil., répétez l'étape 3.



Vous pouvez éteindre le four quand la fonction Touches Verrouil. est activée. Lorsque vous éteignez le four, la fonction Touches Verrouil. est désactivée.

10.4 Utilisation du menu des réglages

Le menu des réglages vous permet d'activer ou de désactiver des fonctions dans le menu principal. L'écran affiche SET et le numéro du réglage.

Description	Valeur à régler
1 SET+GO	MARCHE/ARRET
2 VOYANT DE CHALEUR RÉSIDUELLE	MARCHE/ARRET
3 NETTOYAGE CONSEILLÉ	MARCHE/ARRET
4 TONALITÉ TOUCHES ¹⁾	CLIC /BIP / DÉSACTIVÉE
5 TONALITÉ ERREUR	MARCHE/ARRET
6 MODE DÉMO	Code d'activation : 2468
7 LUMINOSITÉ	FAIBLE / MOYENNE / ÉLEVÉE
8 DURETÉ DE L'EAU	1 - 4
9 MENU MAINTENANCE	-
10 RESTAURER LES RÉGLAGES	OUI / NON

¹⁾ Il est impossible de désactiver la tonalité de la touche sensitive MARCHE/ARRET.

- Maintenez la touche enfoncée pendant 3 secondes.
« SET1 » s'affiche et « 1 » clignote.
- Appuyez sur \wedge ou \vee pour paramétrer le réglage.
- Appuyez sur OK.
- Appuyez sur \wedge ou \vee pour modifier la valeur du réglage.
- Appuyez sur OK.
Pour quitter le menu des réglages, appuyez sur la touche $\textcircled{1}$ ou maintenez la touche enfoncée.

10.5 Arrêt automatique

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

 (°C)	 (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, Durée, Départ différé, Fin, Cuisson basse température.

10.6 Luminosité de l'affichage

Deux modes de luminosité sont disponibles :

- 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 une touche sensitive (à l'exception de MARCHÉ/ARRÉT) 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 le minuteur. Lorsque la fonction Minuteur se termine, l'affichage revient en mode de luminosité « nuit ».

10.7 Ventilateur de refroidissement

Lorsque le four fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces du four. Si vous éteignez le four, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que le four refroidisse.

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 Conseils de cuisson

Votre four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien four. Les tableaux ci-dessous contiennent les réglages de température, les temps de cuisson et les positions de grilles recommandés pour des types de plats en particulier.

Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.

11.2 Intérieur de la porte

Vous trouverez à l'intérieur de la porte du four :

- les numéros des niveaux d'enfournement.
- des informations sur les fonctions du four, les niveaux d'enfournement et les températures recommandés pour certains plats.

11.3 Vapeur intense

Soyez prudent en ouvrant la porte du four lorsque cette fonction est activée. De la vapeur peut s'échapper.

Stérilisation

Cette fonction vous permet de stériliser des récipients (par ex. des biberons).

Placez les récipients propres tête en bas au milieu de la grille sur le 1er niveau.

Remplissez le bac jusqu'au niveau maximal et réglez sur 40 minutes.

Cuisiner

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, de la semoule et des œufs.

Vous pouvez préparer un repas composé de plusieurs plats en une seule session de cuisine. Pour garantir que tous les plats seront prêts en même temps, démarrez la cuisson du plat nécessitant le temps de cuisson le plus long, et ajoutez les autres plats au bon moment, comme indiqué dans les tableaux de cuisson.

Exemple : La durée totale de cette session de cuisson est de 40 minutes. Commencez par faire cuire les P.d.t. vapeur en quartiers, puis au bout de 20 minutes, ajoutez les Filet de saumon et enfin les Brocoli en bouquets 30 minutes après le début de la cuisson.



(min)

P.d.t. vapeur en quartiers	40
----------------------------	----

Filet de saumon	20
-----------------	----

Brocoli en bouquets	10
---------------------	----

Utilisez la quantité d'eau maximale lorsque vous faites cuire plusieurs plats en même temps.

Utilisez le deuxième niveau de la grille.



LÉGUMES



Réglez la température sur 99 °C.



(min)



8 - 10	Brocoli en bouquets, préchauffez le four à vide
--------	---

10	Tomates pelées
----	----------------

10 - 15	Épinards, frais
---------	-----------------

10 - 15	Courgettes en lamelles
---------	------------------------

15	Légumes blanchis
----	------------------

15 - 20	Champignons en lamelles
---------	-------------------------

15 - 20	Poivrons en lamelles
---------	----------------------

15 - 25	Brocoli entier
---------	----------------

15 - 25	Asperges, vertes
---------	------------------

15 - 25	Aubergines
---------	------------

15 - 25	Citrouille, coupée en dés
---------	---------------------------

15 - 25	Tomates
---------	---------



LÉGUMES



Réglez la température sur 99 °C.



(min)



20 - 25	Haricots blanchis
---------	-------------------

20 - 25	Mâche en bouquets
---------	-------------------

20 - 25	Chou de Milan
---------	---------------

20 - 30	Céleri en cubes
---------	-----------------

20 - 30	Poireaux en rondelles
---------	-----------------------

20 - 30	Petits pois
---------	-------------

20 - 30	Mange-tout / Mange-tout
---------	-------------------------

20 - 30	Patates douces
---------	----------------

20 - 30	Fenouil
---------	---------

20 - 30	Carottes
---------	----------

25 - 35	Asperges, blanches
---------	--------------------

25 - 35	Choux de Bruxelles
---------	--------------------

25 - 35	Chou-fleur en bouquets
---------	------------------------

25 - 35	Chou-rave en lamelles
---------	-----------------------

25 - 35	Haricots blancs
---------	-----------------

30 - 40	Épi de maïs doux
---------	------------------

35 - 45	Salsifis noirs
---------	----------------

35 - 45	Chou-fleur, entier
---------	--------------------

35 - 45	Haricots verts
---------	----------------

40 - 45	Chou blanc ou rouge, en lamelles
---------	----------------------------------

50 - 60	Artichauts
---------	------------

55 - 65	Haricots secs trempés, rapport eau/haricots 2:1
---------	---

60 - 90	Choucroute
---------	------------

70 - 90	Betterave
---------	-----------



GARNITURES / ACCOMPAGNEMENTS



Réglez la température sur 99 °C.



(min)



15 - 20 Semoule, rapport eau/semoule 1:1

15 - 25 Tagliatelles fraîches

20 - 25 Gâteau de semoule lait / semoule 3,5:1

20 - 30 Lentilles corail, rapport eau / lentilles 1:1

25 - 30 Spaetzle

25 - 35 Boulgour, rapport eau/boulgour 1:1

25 - 35 Beignets

30 - 35 Riz parfumé rapport eau/riz 1:1

30 - 40 P.d.t. vapeur en quartiers

35 - 45 Boulettes de pain

35 - 45 Gnocchis

35 - 45 Riz, rapport eau / riz 1:1, le rapport eau / riz peut changer en fonction des types de riz

40 - 50 Polenta, rapport liquide 3:1

40 - 55 Riz au lait rapport lait/riz 2,5:1

45 - 55 Pommes de terre en robe des champs, taille moyenne

55 - 60 Lentilles, brunes et vertes, rapport eau / lentilles 2:1



FRUITS



Réglez la température sur 99 °C.



(min)



10 - 15 Pommes, lamelles

10 - 15 Fruits rouges

10 - 20 Chocolat fondu

20 - 25 Compote de fruits



POISSON



(min)



(°C)

15 - 20 Filets de poisson fins 75 - 80

20 - 25 Crevettes, fraîches 75 - 85

20 - 30 Moules 100

20 - 30 Filet de saumon 85

20 - 30 Truite, 0,25 kg 85

30 - 40 Crevettes surgelées 75 - 85

40 - 45 Truite saumonée, 1 kg 85



VIANDE



(min)



(°C)

15 - 20 Chipolatas 80

20 - 30 Saucisse blanche / Saucisse blanche 80

20 - 30 Saucisse viennoise 80

25 - 35 Blanc de poulet poché 90

55 - 65 Jambon cuit, 1 kg 99

60 - 70 Poulet, poché, 1 - 1,2 kg 99

 VIANDE		
 (min)		 (°C)
70 - 90	Kasseler, poché	90
80 - 90	Veau / Filet mignon de porc, 0,8 - 1 kg	90
110 - 120	Tafelspitz	99

 ŒUFS		
 Réglez la température sur 99 °C.		
 (min)		
10 - 11	Œufs, à la coque	
12 - 13	Œufs, mollets	

 ŒUFS		
 Réglez la température sur 99 °C.		
 (min)		
18 - 21	Œufs, durs	

11.4 Combinaison des fonctions : Turbo gril + Vapeur intense

Vous pouvez combiner ces fonctions pour faire cuire de la viande, des légumes et des garnitures en une seule fois.

1. Réglez la fonction : Turbo gril pour rôtir la viande.
2. Ajoutez les légumes préparés et les garnitures.
3. Diminuez la température du four à environ 90 °C. Entrouvrez la porte du four à la première position pendant environ 15 minutes.
4. Réglez la fonction : Vapeur intense. Faites tout cuire en même temps jusqu'à ce que les aliments soient prêts.

Utilisez le premier niveau pour la viande, et le troisième niveau pour les légumes.

	 Turbo gril Première étape : cuisez la viande		 Vapeur intense Deuxième étape : ajoutez les légumes	
	 (°C)	 (min)	 (°C)	 (min)
Rôti de bœuf, 1 kg / Choux de Bruxelles, polenta	180	60 - 70	99	40 - 50
Rôti de porc, 1 kg / Pommes de terre / Légumes, sauce	180	60 - 70	99	30 - 40
Rôti de veau, 1 kg / Riz / Légumes	180	50 - 60	99	30 - 40

11.5 Humidité Élevée

Utilisez le deuxième niveau de la grille.

	 (°C)	 (min)
Filets de poisson fins	85	15 - 25
Œufs cocotte	90 - 110	15 - 30
Petit poisson, jusqu'à 0,35 kg	90	20 - 30
Filets de poisson épais	90	25 - 35
Poisson entier, jusqu'à 1 kg	90	30 - 40
Crème / Crème / flan en petites portions	90	35 - 45
Quenelles	120 - 130	40 - 50
Terrines	90	40 - 50

11.6 Humidité Faible

Utilisez le deuxième niveau de la grille sauf indication contraire.

	 (°C)	 (min)
Baguettes prêtes à cuire, 40 - 50 g	200	20 - 30
Petits pains prêts à cuire	200	20 - 30
Baguettes prêtes à cuire, surgelées, 40 - 50 g	200	25 - 35
Pain de viande, non cuit, 0,5 kg	180	30 - 40
Petits pains, 40 - 60 g	180 - 210	30 - 40
Gratin de pâtes	190	40 - 50
Pain, 0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 50
Lasagnes	180	45 - 55
Poulet, 1 kg	180 - 200	50 - 60
Gratin de pommes de terre	160 - 170	50 - 60
Filet mignon de porc fumé, 0,6 - 1 kg	160 - 180	60 - 70

	 (°C)	 (min)
Rôti de bœuf, 1 kg	180 - 200	60 - 90
Canard, 1,5 - 2 kg	180	70 - 90
Rôti de veau, 1 kg	180	80 - 90
Rôti de porc, 1 kg	160 - 180	90 - 100
Oie, 3 kg, utilisez le premier niveau de la grille	170	130 - 170

11.7 Régénération

	Utilisez le deuxième niveau de la grille.	
	Réglez la température sur 110 °C.	
	 (min)	
Plats uniques	10 - 15	
Gratin de pâtes	10 - 15	
Riz	10 - 15	
Quenelles	15 - 25	

11.8 Cuisson

La première fois, utilisez la température la plus basse.

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 doront pas toujours de manière homogène. S'ils ne doront uniformément, il n'est pas nécessaire de modifier la température. Les différences s'atténuent en cours de cuisson.

Les plateaux insérés dans le four peuvent se tordre 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 cuit.	La position de la grille est incorrecte.	Placez le gâteau sur un niveau plus bas.
Le gâteau s'affaisse et devient mou ou plein de grumeaux.	La température du four est trop élevée.	La prochaine fois, réglez une température du four légèrement plus basse.
	Durée de cuisson trop courte.	Réglez une température de cuisson légèrement inférieure et un temps de cuisson plus long la prochaine fois.
Le gâteau est trop sec.	Température de cuisson trop basse.	La prochaine fois, réglez une température du four plus élevée.
	Durée de cuisson trop longue.	La prochaine fois, réduisez le temps de cuisson.
La cuisson 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 pâte à gâteau n'est pas correctement répartie.	La prochaine fois, 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 indiquée dans la recette.	Température de cuisson trop basse.	La prochaine fois, réglez une température du four légèrement plus élevée.

11.10 Cuisson sur un seul niveau

 CUISISON DANS DES MOULES				
		 (°C)	 (min)	
Fond de tarte – pâte brisée, pré-chauffez le four à vide	Chaleur tournante	170 - 180	10 - 25	2
Fond de tarte - génoise	Chaleur tournante	150 - 170	20 - 25	2
Kouglof / Brioche	Chaleur tournante	150 - 160	50 - 70	1
Gâteau Savoie madère / Gâteaux aux fruits	Chaleur tournante	140 - 160	70 - 90	1
Gâteau au fromage	Chauffage Haut/ Bas	170 - 190	60 - 90	1



GÂTEAUX / PÂTISSERIES / PAINS



Utilisez le troisième niveau de la grille.



Utilisez la fonction : Chaleur tournante.



Utilisez un plateau de cuisson.



(°C)



(min)

Gâteaux avec garniture de type crumble 150 - 160 20 - 40

Tartes aux fruits (sur pâte levée/génoise), utilisez un plat à rôtir 150 35 - 55



GÂTEAUX / PÂTISSERIES / PAINS



Utilisez le troisième niveau de la grille.



Utilisez la fonction : Chaleur tournante.



Utilisez un plateau de cuisson.



(°C)



(min)

Tartes aux fruits sur pâte sablée 160 - 170 40 - 80



GÂTEAUX / PÂTISSERIES / PAINS



Préchauffez le four à vide.



Utilisez la fonction : Chauffage Haut/ Bas.



Utilisez un plateau de cuisson.



(°C)



(min)



Gâteau roulé 180 - 200 10 - 20 3

Pain de seigle: d'abord : 230 20 1
puis : 160 - 180 30 - 60

Gâteau aux amandes et au beurre / Gâteaux au sucre 190 - 210 20 - 30 3

Choux à la crème / Éclairs 190 - 210 20 - 35 3



GÂTEAUX / PÂTISSERIES / PAINS



Préchauffez le four à vide.



Utilisez la fonction : Chauffage Haut/ Bas.



Utilisez un plateau de cuisson.



(°C)



(min)



	(°C)	(min)	
Pain tressé / Couronne de pain	170 - 190	30 - 40	3
Tartes aux fruits (sur pâte levée/génoise), utilisez un plat à rôtir	170	35 - 55	3
Gâteau à base de levure à garniture fragile (par ex. fromage blanc, crème, crème anglaise)	160 - 180	40 - 80	3
Brioche de Noël aux fruits	160 - 180	50 - 70	2



BISCUITS/GÂTEAUX SECS



Utilisez le troisième niveau de la grille.



(°C)



(min)

		(°C)	(min)
Biscuits sablés	Chaleur tournante	150 - 160	10 - 20
Petits pains, préchauffez le four à vide	Chaleur tournante	160	10 - 25
Biscuits à base de génoise	Chaleur tournante	150 - 160	15 - 20
Pâtisseries feuilletées, préchauffez le four à vide	Chaleur tournante	170 - 180	20 - 30
Biscuits/Gâteaux secs à base de pâte levée	Chaleur tournante	150 - 160	20 - 40
Macarons	Chaleur tournante	100 - 120	30 - 50



BISCUITS/GÂTEAUX SECS



Utilisez le troisième niveau de la grille.



(°C)



(min)

Pâtisseries à base de blancs d'œufs / Meringues

Chaleur tournante

80 - 100

120 - 150

Petits pains, préchauffez le four à vide

Chauffage Haut/ Bas

190 - 210

10 - 25

11.11 Gratins



Utilisez le premier niveau de la grille.



(°C)



(min)

Baguettes garnies de fromage fondu

Chaleur tournante

160 - 170

15 - 30

Gratin de légumes, préchauffez le four à vide

Turbo gril

160 - 170

15 - 30

Lasagnes

Chauffage Haut/ Bas

180 - 200

25 - 40

Gratins de poisson

Chauffage Haut/ Bas

180 - 200

30 - 60

Légumes farcis

Chaleur tournante

160 - 170

30 - 60

Gratins sucrés

Chauffage Haut/ Bas

180 - 200

40 - 60

Gratin de pâtes

Chauffage Haut/ Bas

180 - 200

45 - 60

11.12 Cuisson sur plusieurs niveaux

Utilisez la fonction : Chaleur tournante.

Utilisez les plateaux de cuisson.



GÂTEAUX / PÂTISSERIES



(°C)



(min)



2 positions

Choux à la crème /
Éclairs, préchauffez le four
à vide

160 - 180

25 - 45

1 / 4

Crumble sec

150 - 160

30 - 45

1 / 4



BISCUITS/PETITS GÂTEAUX/VIENNOISERIES/ROULÉS



(°C)



(min)



2 positions

3 positions

Petits pains

180

20 - 30

1 / 4

-

Biscuits sablés

150 - 160

20 - 40

1 / 4

1 / 3 / 5

Biscuits à base de
génoise

160 - 170

25 - 40

1 / 4

-

Pâtisseries feuille-
tées, préchauffez le
four à vide

170 - 180

30 - 50

1 / 4

-

Biscuits/Gâteaux
secs à base de pâte
levée

160 - 170

30 - 60

1 / 4

-

Macarons

100 - 120

40 - 80

1 / 4

-

Biscuits à base de
blancs d'œufs / Me-
ringues

80 - 100

130 - 170

1 / 4

-

11.13 Conseils de rôtissage

Utilisez des plats résistant à la chaleur.

Faites rôtir la viande maigre avec le couvercle.

Vous pouvez cuire de gros rôtis directement dans le plat à rôtir ou sur la grille métallique en plaçant le plat à rôtir en dessous.

Pour éviter que les graisses de cuisson ne brûlent, versez un peu d'eau dans le plat à rôtir.

Si nécessaire, retournez le rôti à la moitié ou aux deux tiers du temps de cuisson.

Faites rôtir la viande et le poisson par morceaux d'au moins 1 kg.

Arrosez les morceaux de viande avec leur propre jus de cuisson plusieurs fois durant la cuisson.

11.14 Rôtissage

Utilisez le premier niveau de la grille.



BŒUF



(°C)



(min)

Bœuf braisé	1 - 1,5 kg	Chauffage Haut/ Bas	230	120 - 150
Rôti ou filet de bœuf saignant, préchauffez le four à vide	par cm d'épaisseur	Turbo grill	190 - 200	5 - 6
Rôti ou filet de bœuf à point, préchauffez le four à vide	par cm d'épaisseur	Turbo grill	180 - 190	6 - 8
Rôti ou filet de bœuf bien cuit, préchauffez le four à vide	par cm d'épaisseur	Turbo grill	170 - 180	8 - 10



PORC



Utilisez la fonction : Turbo grill.



(kg)



(°C)



(min)

Épaule / Collet / Jambon à l'os	1 - 1.5		160 - 180	90 - 120
Côtelettes / Côtes levées	1 - 1.5		170 - 180	60 - 90
Pâté à la viande	0.75 - 1		160 - 170	50 - 60
Jarret de porc, précuit	0.75 - 1		150 - 170	90 - 120



VEAU



Utilisez la fonction : Turbo grill.



(kg)



(°C)



(min)

Rôti de veau	1		160 - 180	90 - 120
Jarret de veau	1.5 - 2		160 - 180	120 - 150



AGNEAU



Utilisez la fonction : Turbo grill.



(kg)



(°C)



(min)

Gigot d'agneau / Rôti d'agneau

1 - 1.5

150 - 170

100 - 120

Selle d'agneau

1 - 1.5

160 - 180

40 - 60



GIBIER



Utilisez la fonction : Chauffage Haut/ Bas.



(kg)



(°C)



(min)

Râble / Cuisse de lièvre, préchauffez le four à vide

jusqu'à 1

230

30 - 40

Selle de chevreuil

1.5 - 2

210 - 220

35 - 40

Cuissot de chevreuil

1.5 - 2

180 - 200

60 - 90



VOLAILLE



Utilisez la fonction : Turbo grill.



(kg)



(°C)



(min)

Volaille, morceaux

0,2 - 0,25 chacun

200 - 220

30 - 50

Poulet, moitié

0,4 - 0,5 chacun

190 - 210

35 - 50

Poulet, poularde

1 - 1.5

190 - 210

50 - 70

Canard

1.5 - 2

180 - 200

80 - 100

Oie

3.5 - 5

160 - 180

120 - 180

Dinde

2.5 - 3.5

160 - 180

120 - 150

Dinde

4 - 6

140 - 160

150 - 240



POISSON (À LA VAPEUR)



Utilisez la fonction : Chauffage Haut/ Bas.



(kg)



(°C)



(min)

Poisson entier

1 - 1.5

210 - 220

40 - 60

11.15 Cuisson croustillante avec la fonction : Fonction Pizza



PIZZA



Utilisez le premier niveau de la grille.



(°C)



(min)

Tartes

180 - 200

40 - 55

Quiche aux épinards

160 - 180

45 - 60

Quiche Lorraine / Flan suisse

170 - 190

45 - 55

Tourte aux légumes

160 - 180

50 - 60



PIZZA



Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide.



Utilisez le deuxième niveau de la grille.



(°C)



(min)

Pizza, pâte fine, utilisez un plat à rôtir

210 - 230

15 - 25

Pizza, pâte épaisse

180 - 200

20 - 30

Pain sans levain

210 - 230

10 - 20

Quiche à pâte feuilletée

160 - 180

45 - 55

Tarte flambée

210 - 230

15 - 25

Raviolis russes

180 - 200

15 - 25

11.16 Gril

Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide.

Ne faites griller que des morceaux plats de viande ou de poisson.

Placez un plat au premier niveau pour récupérer les graisses.



GRIL



Utilisez la fonction : Gril



(°C)



(min)
1re face



(min)
2e face



	(°C)	(min) 1re face	(min) 2e face	
Rôti de bœuf	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Filet de bœuf	230	20 - 30	20 - 30	3
Filet mignon de porc	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Filet mignon de veau	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Selle d'agneau	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Poisson entier, 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

11.17 Cuisson du pain

Le préchauffage n'est pas recommandé.

Utilisez le deuxième niveau de la grille.



PAIN



(°C)



(min)

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

11.18 Cuisson basse température

Cette fonction permet de cuire des morceaux de viande tendres et maigres ainsi que du

poisson. Elle n'est pas adaptée à : la volaille, aux rôtis de porc gras ou au bœuf braisé. La température de la Sonde à viande ne doit pas excéder 65 °C.

1. Saisissez la viande durant 1 à 2 minutes sur chaque face dans une poêle à feu fort.
2. Disposez la viande dans un plat à rôtir ou directement sur la grille métallique. Placez la plaque au-dessous de la grille métallique pour récupérer la graisse. Lorsque vous cuisinez avec cette fonction, ne mettez jamais de couvercle.
3. Utilisez la Sonde à viande.
4. Sélectionnez la fonction : Cuisson basse température. Vous pouvez sélectionner une température comprise entre 80 °C et 150 °C pendant les 10 premières minutes. La température par défaut est de 90 °C. Réglez la température de la Sonde à viande.
5. Au bout de 10 minutes, le four baisse automatiquement la température sur 80 °C.



Réglez la température sur 120 °C.



(kg)



(min)



	(kg)	(min)	
Steaks	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Filet de bœuf	1 - 1.5	90 - 150	3
Rôti de bœuf	1 - 1.5	120 - 150	1
Rôti de veau	1 - 1.5	120 - 150	1

11.19 Plats surgelés



DÉCONGÉLATION



(°C)



(min)



	(°C)	(min)	
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	200 - 220	20 - 30	3
Frites, épaisses	200 - 220	25 - 35	3
Potatoes/Pomme quartier / Pota- toes/Pomme quartier	220 - 230	20 - 35	3
Galettes de pommes de terre	210 - 230	20 - 30	3
Lasagnes / Cannelloni, frais	170 - 190	35 - 45	2
Lasagnes / Cannelloni, surgelés	160 - 180	40 - 60	2
Fromage fondu	170 - 190	20 - 30	3
Ailes de poulet	190 - 210	20 - 30	2

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 de la grille.

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).

Réglez la température sur 160 - 170 °C.

 **BAIES**

(min)
Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir

Fraises / Myrtilles / Framboises / Groseilles mûres 35 - 45

 **FRUITS À NOYAU**

(min) **Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir** **(min)** **Continuez la cuisson à 100 °C**

Pêches / Coings / Prunes 35 - 45 10 - 15

 **LÉGUMES**

(min) **Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir** **(min)** **Continuez la cuisson à 100 °C**

Carottes	50 - 60	5 - 10
Concombres	50 - 60	-
Bouquet croquant de légumes	50 - 60	5 - 10
Chou-rave / Petits pois / Asperges	50 - 60	15 - 20

11.21 Séchage - Chaleur tournante

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.

Pour une plaque, utilisez le troisième niveau de la grille.

Pour deux plaques, utilisez les premier et quatrième niveaux de la grille.

 **LÉGUMES**

(°C) **(h)**

Haricots	60 - 70	6 - 8
Poivrons	60 - 70	5 - 6
Légumes pour potage	60 - 70	5 - 6
Champignons	50 - 60	6 - 8

 **LÉGUMES**

(°C) (h)

Fines herbes	40 - 50	2 - 3
--------------	---------	-------

Réglez la température sur 60 - 70 °C.

 **FRUITS**

(h)

Prunes	8 - 10
--------	--------

 **FRUITS**

(h)

Abricots	8 - 10
Pommes, lamelles	6 - 8
Poire	6 - 9

11.22 Sonde à viande

 BŒUF	 Température à cœur du plat (°C)		
	Saignant	À point	Bien cuit
Rôti de bœuf	45	60	70
Aloyau	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
Côtelette (selle) / Filet mignon de porc fumé / Filet mignon, 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
Rôti d'agneau / Gigot 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 / Cuisse de chevreuil	70	75	80

**VOLAILLE**

Température à cœur du plat (°C)

	Moins	À point	Plus
Poulet	80	83	86
Canard, entier / moitié / Dinde, entière / blanc	75	80	85
Canard, magret	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



RAGOÛTS - LÉGUMES PRÉ-CUITS



Température à cœur du plat (°C)

Moins

À point

Plus

Ragoût de courgettes / Ragoût de brocolis / Ragoût de fenouil

85

88

91



RAGOÛTS - SALÉS



Température à cœur du plat (°C)

Moins

À point

Plus

Cannelloni / Lasagnes / Gratin de pâtes

85

88

91



RAGOÛTS - SUCRÉS



Température à cœur du plat (°C)

Moins

À point

Plus

Ragoût au pain blanc avec / sans fruits / Ragoût de porridge au riz avec / sans fruits / Ragoût sucré aux nouilles

80

85

90

11.23 Chaleur tournante humide - accessoires recommandés

Utilisez les moules et récipients foncés et non réfléchissants. Ils offrent une meilleure

absorption de la chaleur que les plats réfléchissants de couleur claire.



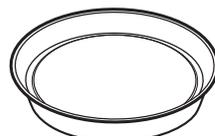
Plaque à pizza



Plat de cuisson



Ramequins



Moule pour fond de tarte

Foncé, non réfléchissant
Diamètre : 28 cm

Foncé, non réfléchissant
Diamètre : 26 cm

Céramique
8 cm de diamètre,
5 cm de hauteur

Foncé, non réfléchissant
Diamètre : 28 cm

11.24 Chaleur tournante humide

Pour de meilleurs résultats, suivez les suggestions indiquées dans le tableau ci-dessous.

Utilisez le troisième niveau de la grille.

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

11.25 Informations pour les instituts de test

Tests conformes aux normes : EN 60350, IEC 60350.

 CUISSON SUR UN SEUL NIVEAU. Cuisson dans des moules				
		 (°C)	 (min)	
Génoise allégée	Chaleur tournante	140 - 150	35 - 50	2
Génoise allégée	Chauffage Haut/ Bas	160	35 - 50	2
Tarte aux pommes, 2 moules, Ø20 cm	Chaleur tournante	160	60 - 90	2
Tarte aux pommes, 2 moules, Ø20 cm	Chauffage Haut/ Bas	180	70 - 90	1



CUISSON SUR UN SEUL NIVEAU. Biscuits/Gâteaux secs



Utilisez le troisième niveau de la grille.



(°C)



(min)

Biscuits sablés / Tresses feuilletées

Chaleur tournante

140

25 - 40

Biscuits sablés / Tresses feuilletées, préchauffez le four à vide

Chauffage Haut/ Bas

160

20 - 30

Petits gâteaux, 20 par plaque, préchauffez le four à vide

Chaleur tournante

150

20 - 35

Petits gâteaux, 20 par plaque, préchauffez le four à vide

Chauffage Haut/ Bas

170

20 - 30



CUISSON SUR PLUSIEURS NIVEAUX. Biscuits/Gâteaux secs



(°C)



(min)



2 positions

3 positions

Biscuits sablés / Tresses feuilletées

Chaleur tournante

140

25 - 45

1 / 4

1 / 3 / 5

Petits gâteaux, 20 par plaque, préchauffez le four à vide

Chaleur tournante

150

23 - 40

1 / 4

-



GRIL



Préchauffez toujours le four à vide pendant 5 minutes.



Réglez le gril à la température maximale.



(min)



Toasts

Gril

1 - 3

5



GRIL



Préchauffez toujours le four à vide pendant 5 minutes.



Réglez le gril à la température maximale.



(min)



Steak de bœuf, retournez à la moitié du temps

Gril

24 - 30

4

11.26 Informations pour les instituts de test

Tests de la fonction : Vapeur intense.

Utilisez le plateau de cuisson.

Tests conformément à la norme IEC 60350-1.



Réglez la température sur 99 °C.



Bac (Gastro-norm)



(kg)



(min)



Brocolis, préchauffez le four à vide

1 x 1/2 perforé

0,3

3

13 - 15

Placez le plateau de cuisson sur le premier gradin.

Brocolis, préchauffez le four à vide

2 x 1/2 perforé

2 x 0,3

2 et 4

13 - 15

Placez le plateau de cuisson sur le premier gradin.

Brocolis, préchauffez le four à vide

1 x 1/2 perforé

max.

3

15 - 18

Placez le plateau de cuisson sur le premier gradin.

Petits pois surgelés

2 x 1/2 perforé

2 x 1,3

2 et 4

Jusqu'à ce que la température du point le plus froid atteigne 85 °C.

Placez le plateau de cuisson sur le premier gradin.

12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 Remarques concernant l'entretien



Agent nettoyant

Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide imbibée d'eau savonneuse tiède.

Utilisez un produit courant destiné au nettoyage des surfaces en métal.

En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide de produits spécifiques pour four.



Utilisation quotidienne

Nettoyez le four après chaque utilisation. L'accumulation d'autres résidus alimentaires peut provoquer un incendie. Ce risque est élevé pour la lèchefrite.

Sécher la cavité avec un chiffon doux après chaque utilisation.



Accessoires

Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux additionné d'eau chaude savonneuse. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

Ne nettoyez pas les accessoires antiadhésifs avec des produits agressifs, des objets tranchants ou au lave-vaisselle.

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.

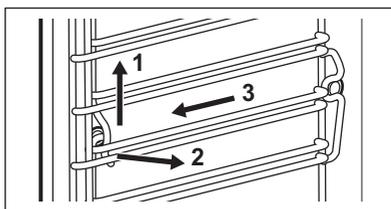
Vous pouvez acheter nos produits sur www.aeg.com/shop et des les meilleurs points de vente.

12.3 Retrait des supports de grille

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

Pour nettoyer le four, 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. Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.

12.4 Sous-menu pour : Nettoyage

Le sous-menu contenant les fonctions de nettoyage se trouve sous la touche sensitive



Symbole	Élément de menu	Description
S1	Réservoir vide	Procédure pour éliminer l'eau résiduelle du bac à eau après avoir utilisé les fonctions de vapeur.
S2	Nettoyage vapeur	Nettoyage de l'appareil à la vapeur.
S3	Détartrage	Procédure de nettoyage du tartre dans le circuit du générateur de vapeur.
S4	Rinçage	La procédure de rinçage et de nettoyage du circuit du générateur de vapeur après une utilisation fréquente des fonctions vapeur.

12.5 Activation d'une fonction de nettoyage

1. Allumez l'appareil.
2. Appuyez sur  jusqu'à ce que l'affichage indique S1. Sur certains modèles, vous pouvez également sélectionner S2, S3, S4.
3. Appuyez sur  ou  pour régler une fonction de nettoyage.
4. Appuyez sur  pour confirmer.

12.6 Vidange du réservoir - S1

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.

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. Activez la fonction Vidange du réservoir - S1 Reportez-vous au chapitre « Activation d'une fonction de nettoyage ».
3. Appuyez sur .
Sortez le plateau de cuisson à la fin de la procédure.

12.7 Nettoyage vapeur - S2

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. Activez la fonction Nettoyage vapeur - S2. Reportez-vous au chapitre « Activation d'une fonction de nettoyage ».
La durée de la fonction est d'environ 30 minutes.
Un signal sonore retentit lorsque le programme est terminé.
3. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal.
4. 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. Faites sécher complètement l'appareil en

laissant la porte ouverte. Pour accélérer le séchage, vous pouvez fermer la porte et faire chauffer l'appareil à une température de 150 °C pendant environ 15 minutes avec la fonction Chaleur tournante. Pour obtenir les meilleurs résultats de la fonction de nettoyage, nettoyez l'appareil à la main dès que la fonction se termine. Répétez cette procédure une seconde fois si l'appareil est très sale.

12.8 Nettoyage conseillé

Cette fonction vous rappelle qu'un nettoyage est nécessaire et que vous devriez lancer la fonction : S2.

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

12.9 Système de génération de vapeur - Détartrage - S3

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, détartrez le circuit de génération de la vapeur.

Sélectionnez la fonction dans le menu : .

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

Avec cette fonction, l'éclairage est éteint.

1. Retirez tous les accessoires.
2. Vérifiez que le bac à eau est vide. Activez la fonction Vidange du réservoir - S1 si nécessaire.
3. Placez le plateau de cuisson sur le premier gradin.
4. Versez 250 ml d'agent détartant dans le bac à eau.
5. Remplissez le bac à eau d'eau jusqu'à atteindre le niveau maximal, qu'un signal sonore retentisse ou qu'un message s'affiche
Cette procédure dure environ 1 heure et 40 minutes.
6. Activez la fonction Détartrage - S3. Reportez-vous au chapitre « Activation d'une fonction de nettoyage ».

7. Une fois la première partie terminée, videz le plateau de cuisson et réinstallez-le sur le premier gradin.
8. Activez la fonction Rinçage. Reportez-vous au chapitre « Système de génération de vapeur - Rinçage - S4 ». Sortez le plateau de cuisson à la fin de la procédure.



Si la fonction Détartrage ne se déroule pas correctement, un message s'affiche pour vous indiquer qu'il faut recommencer.

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

12.10 Rappel de détartrage

Il existe deux rappels de détartrage pour vous rappeler de lancer la fonction : Détartrage. Ces rappels se déclenchent à chaque fois que vous éteignez l'appareil. Lorsque le rappel est activé, S3 clignote sur l'affichage.

- Le faible rappel vous indique que vous devriez lancer un cycle de détartrage.
- Le rappel fort vous oblige à effectuer un détartrage. Si vous ne détartez 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.

12.11 Système de génération de vapeur - Rinçage - S4

Retirez tous les accessoires.

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. 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
3. Activez la fonction Rinçage - S4. Reportez-vous au chapitre « Activation d'une fonction de nettoyage ».

Sortez le plateau de cuisson à la fin de la procédure.

12.12 Retrait et installation de la porte

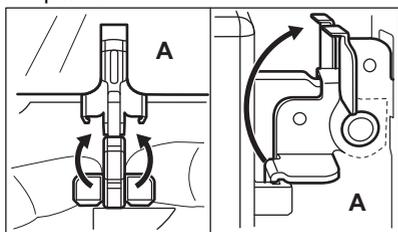
Vous pouvez retirer la porte du four ainsi que le panneau de verre intérieur afin de les nettoyer. Le nombre de panneaux de verre varie selon les modèles.



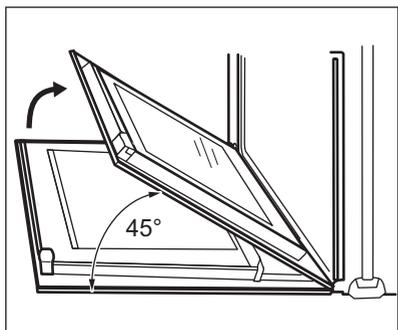
AVERTISSEMENT!

Elle est lourde.

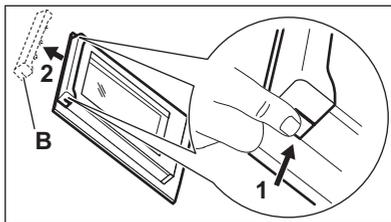
1. Ouvrez complètement la porte.
2. Soulevez complètement les leviers de blocage (A) sur les deux charnières de la porte.



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



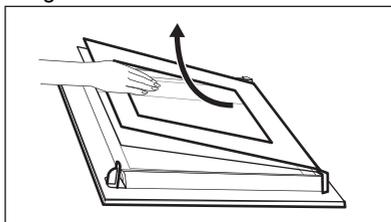
4. Tenez la porte en plaçant vos mains de chaque côté de la porte et soulevez celle-ci en la tirant en biais vers le haut.
5. Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un linge doux posé sur une surface stable.
6. Saisissez les deux côtés du cache (B) situé sur l'arête supérieure de la porte et 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 cache 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. Nettoyez le panneau de verre à l'eau savonneuse. Séchez soigneusement le panneau de verre.

Une fois le nettoyage terminé, suivez les étapes ci-dessus en sens inverse. Installez d'abord le plus petit des panneaux, puis le plus grand, et terminez par la porte.



AVERTISSEMENT!

Assurez-vous que les panneaux en verre sont insérés dans la bonne position, car la surface de la porte pourrait surchauffer.

12.13 Remplacement de l'ampoule



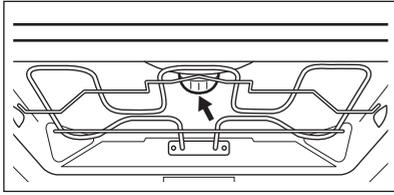
AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.
L'ampoule peut être chaude.

1. Éteignez le four. Attendez que le four ait refroidi.
2. Débranchez le four de l'alimentation secteur.
3. Placez un chiffon au fond de la cavité.

Éclairage supérieur

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



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.

13. DÉPANNAGE



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.	Allumez le four.
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.	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'heure ne s'affiche pas lorsque l'appareil est à l'arrêt.	L'affichage est désactivé.	Appuyez simultanément sur  et sur  pour réactiver l'affichage.
La sonde à viande ne fonctionne pas.	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.
La cuisson des aliments est trop longue ou trop rapide.	La température est trop basse ou trop élevée.	Ajustez la température si nécessaire. Suivez les conseils du manuel d'utilisation.
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.
L'affichage indique « C2 ».	Vous voulez démarrer la fonction de décongélation, mais vous n'avez pas retiré la fiche de la sonde à viande de sa prise.	Retirez la fiche de la sonde à viande de sa prise.
Un code d'erreur ne figurant pas dans ce tableau s'affiche.	Une anomalie électrique est survenue.	<ul style="list-style-type: none"> 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. Si l'affichage indique de nouveau un code d'erreur, contactez le service après-vente.
La procédure de détartrage s'interrompt avant d'être terminée.	Une coupure de courant s'est produite.	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.	Une coupure de courant s'est produite.	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.
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.

Problème	Cause probable	Solution
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.
L'appareil est allumé mais il ne chauffe pas. Le ventilateur ne fonctionne pas. L'affichage indique "Demo".	Le mode démo est activé.	Reportez-vous au paragraphe « Utilisation du menu des réglages » du chapitre « Fonctions supplémentaires ».

13.2 Données de maintenance

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

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

plaque signalétique se trouve sur l'encadrement avant de la cavité du four. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité du four.

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 d'informations produit

Informations sur le produit conformément à la norme UE 65-66/2014

Nom du fournisseur	AEG
Identification du modèle	BSE682020M 944187704
Index d'efficacité énergétique	81.0
Classe d'efficacité énergétique	A+
Consommation d'énergie avec charge standard et mode traditionnel	1.09 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	37.5 kg

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

14.2 Économie d'énergie



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

Assurez-vous que la porte du four est correctement fermée lorsque le four est en marche. En cours de la cuisson, n'ouvrez pas la porte. Nettoyez régulièrement le joint de la porte pour qu'il reste propre et assurez-vous qu'il est toujours bien fixé, dans la bonne position.

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

Si possible, ne préchauffez pas le four avant la cuisson.

Lorsque vous cuisez plusieurs plats les uns après les autres, veillez à ne pas trop espacer les cuissons.

Cuisson avec ventilation

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

Chaleur résiduelle

Pour certaines fonctions du four, si un programme avec sélection du temps (Durée ou Fin) est activé et que le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, les éléments chauffants se désactivent automatiquement plus tôt.

L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner. Lorsque vous éteignez le four, l'affichage indique la présence de chaleur résiduelle. Vous pouvez utiliser cette chaleur pour le maintien au chaud des 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. La chaleur résiduelle à l'intérieur du four poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

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 le voyant de chaleur résiduelle s'affichent.

Cuisson avec l'éclairage éteint

Éteignez l'éclairage en cours de cuisson. Allumez-le uniquement en cas de besoin.

Chaleur tournante humide

Fonction conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson.

Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes. Vous pouvez réactiver l'éclairage, mais cela réduit les économies d'énergie.

Désactivation de l'écran

Il est possible d'éteindre l'affichage. Appuyez simultanément sur les touches  et  et maintenez-les enfoncées. Répétez cette procédure pour le rallumer.

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



867353522-B-342022



AEG