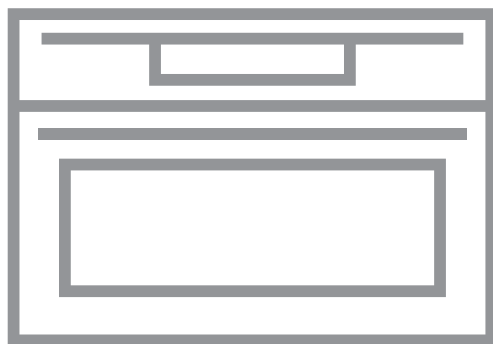


► KSE792220M

FR Notice d'utilisation
Four vapeur

Downloaded from www.vandenborre.be

USER MANUAL



AEG

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....	3
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	4
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	7
4. BANDEAU DE COMMANDE.....	8
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	10
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	20
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	25
8. PROGRAMMES AUTOMATIQUES.....	27
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	27
10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	29
11. CONSEILS.....	31
12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	59
13. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT.....	63
14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	66

POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

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

Visitez notre site Internet pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, de l'aide, des informations :
www.aeg.com/webselfservice



Enregistrez votre produit pour obtenir un meilleur service :
www.registreaeg.com



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :
www.aeg.com/shop

SERVICE APRÈS-VENTE

Utilisez toujours des pièces d'origine.

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

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations en matière de protection de l'environnement

Sous réserve de modifications.

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

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

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

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

1.2 Sécurité générale

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

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

- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- Avant d'effectuer une opération de maintenance, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché avant de remplacer l'éclairage afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service de maintenance agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger lié à l'électricité.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord sur l'avant de ceux-ci, puis sur l'arrière, pour les écarter des parois extérieures. 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.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.

- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.
- Cet appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé lorsque l'appareil est raccordé à une prise secteur.

2.2 Branchement électrique



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

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

un disjoncteur différentiel et des contacteurs.

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

2.3 Utilisation



AVERTISSEMENT!

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

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

**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 Cuisson à la vapeur

**AVERTISSEMENT!**

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

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

2.5 Entretien et nettoyage

**AVERTISSEMENT!**

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

- Avant toute opération d'entretien, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous démontez 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.
- N'utilisez aucun produit détergent pour nettoyer l'émail catalytique (le cas échéant).

2.6 Éclairage intérieur

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



AVERTISSEMENT!
Risque d'électrocution.

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

2.7 Mise au rebut



AVERTISSEMENT!
Risque de blessure ou d'asphyxie.

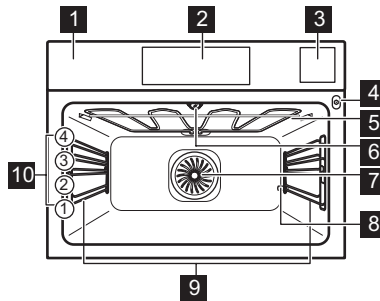
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage du hublot pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

2.8 Maintenance

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

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

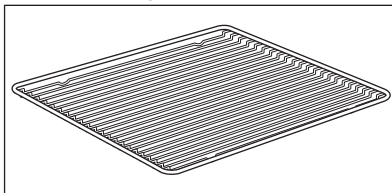
3.1 Vue d'ensemble



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

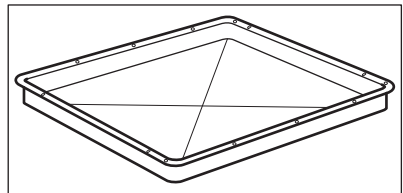
3.2 Accessoires

Grille métallique

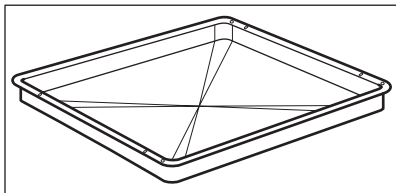


Permet de poser des plats à rôti, à gratin et des moules à gâteau/pâtisserie.

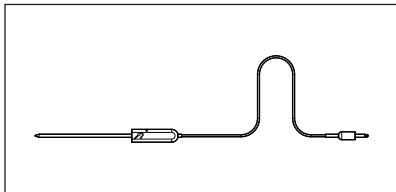
Plateau de cuisson



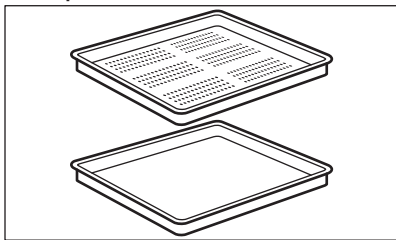
Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/gâteaux secs.

Plat à rôtir

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

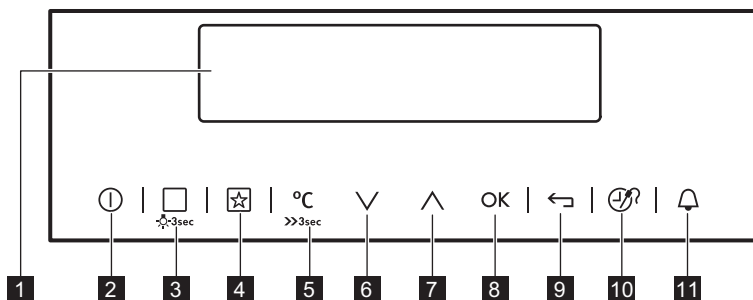
Sonde alimentaire

Pour mesurer la température à l'intérieur des aliments.










Kit vapeur

Un plat de cuisson perforé et un non perforé.

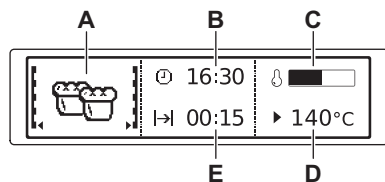
Le kit vapeur évacue l'eau de condensation des aliments au cours de la cuisson à la vapeur. Utilisez-le pour cuire des aliments ne devant pas être immergés pendant la cuisson, par exemple des légumes, des morceaux de poisson ou de poulet. Le kit n'est pas adapté aux aliments devant cuire dans l'eau,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

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

Les touches sensibles permettent de faire fonctionner l'appareil.

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

4.2 Affichage



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

Autres indicateurs de l'affichage :

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

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Premier nettoyage

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



Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

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

5.2 Premier raccordement

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

1. Appuyez sur  ou sur  pour régler la valeur.

2. Appuyez sur  pour confirmer.

5.3 Réglage du degré de dureté de l'eau


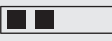


Lorsque vous branchez l'appareil à une prise secteur, vous devez sélectionner le degré de dureté de l'eau.

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

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

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

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

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

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

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

6. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!


Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Navigation dans les menus

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









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





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

6.2 Présentation des menus

Menu principal

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

Sous-menu pour : Réglages De Base




Symbole	Sous-menu	Description
	Mise à l'heure	Règle l'heure de l'horloge.
	Indication Du Temps	Lorsque cette fonction est activée, l'heure s'affiche lorsque vous éteignez l'appareil.

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





6.3 Sous-menu pour : Cuisson SousVide

Cette technique a pour origine la technologie Sous-vide. Son nom se


rapporte à une méthode de cuisson des aliments à basse température, dans un sachet en plastique fermé hermétiquement et vidé de son air.










Symbole	Élément de menu	Description
	Cuisson SousVide	Utilise la vapeur pour cuire de la viande, du poisson, des fruits de mer, des légumes et des fruits. Sélectionnez une température entre 50 °C et 95 °C.
	Recettes SousVide	Contient une liste des programmes automatiques.
	SousVide VarioGuide	Contient des réglages recommandés pour le four, pour un grand choix de plats. Choisissez un plat et lancez le processus de cuisson. La température et le temps de cuisson sont fournis uniquement destinés à obtenir les meilleurs résultats et peuvent être ajustés. Ils varient en fonction des recettes ainsi que de la qualité et de la quantité des ingrédients utilisés.

6.4 Sous-menu pour : Nettoyage


Symbole	Élément de menu	Description
	Nettoyage Vapeur	Procédure de nettoyage de l'appareil lorsqu'il est légèrement sale et sans traces ayant brûlé plusieurs fois.
	Détartrage	Procédure de nettoyage du tartre dans le circuit du générateur de vapeur.
	Rinçage	La procédure de rinçage et de nettoyage du circuit du générateur de vapeur après une utilisation fréquente des fonctions vapeur.
	Nettoyage Vapeur Plus	Procédure de nettoyage pour la saleté tenace, à l'aide d'un produit spécifique pour four.



6.5 Modes De Cuisson


Mode de cuisson	Utilisation
 Chaleur Tournante	Pour faire cuire sur 2 niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la fonction : Convection naturelle.

Mode de cuisson	Utilisation
 Sole Pulsée	Pour cuire des aliments sur un seul niveau et leur donner un brunissement plus intense et une pâte bien croustillante. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la fonction : Convection naturelle.
 Convection naturelle	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
 Plats Surgelés	Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, potatoes, nems, etc.
 Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
 Turbo Gril	Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de la volaille sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.
 Sole	Pour cuire des gâteaux à fond crouillant et pour stériliser des aliments.
 Chaleur Tournante Humide	Pour cuire des pâtisseries dans des moules sur un seul niveau. Pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Cette fonction doit être utilisée en suivant les indications des tableaux de cuisson afin d'atteindre les résultats de cuisson souhaités. Pour obtenir plus d'informations sur les réglages recommandés, reportez-vous aux tableaux de cuisson. Cette fonction est utilisée pour définir la classe d'efficacité énergétique selon la norme EN 60350-1.
 Cuisson Humidité	Vous pouvez choisir entre 3 modes de cuisson manuels avec différents niveaux d'humidité. Ces fonctions combinent vapeur et air chaud. Ils permettent de cuire avec différents niveaux de vapeur.
 Vapeur Intense	Pour les légumes, le poisson, les pommes de terre, le riz, les pâtes et autres accompagnements.









Sous-menu pour : Cuisson Humidité



Mode de cuisson	Utilisation
 Humidité Faible	Cette fonction est adaptée pour cuire la viande, la volaille, les plats au four et les ragoûts. Grâce à sa combinaison de vapeur et de chaleur, la viande conserve une texture tendre et juteuse, et une surface croustillante.

Mode de cuisson	Utilisation
 Humidité Moyenne	Cette fonction est idéale pour la cuisson de viande braisée et en ragoût, ainsi que du pain ou de la pâte levée sucrée. Grâce à sa combinaison de vapeur et de chaleur, la viande conserve une texture tendre et juteuse, et la pâte levée est croustillante et brillante en surface.
 Humidité Élevée	Cette fonction est idéale pour cuire des plats délicats comme des crèmes, des flans, de terrines et du poisson.

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


6.6 Programmes Spéciaux

Mode de cuisson	Utilisation
 Maintien Au Chaud	Pour maintenir les aliments au chaud.
 Chauffe-Plats	Pour préchauffer vos plats avant de les servir.
 Stérilisation	Pour faire des conserves de légumes (au vinaigre, etc.).
 Déshydratation	Pour déshydrater des fruits (pommes, prunes, pêches, etc.) et des légumes (tomates, courgettes, champignons, etc.) coupés en rondelles.
 Fonction Yaourt	Utilisez cette fonction pour préparer des yaourts. Avec cette fonction, l'éclairage est éteint.
 Levée De Pâte/Pain	L'humidification à la vapeur améliore et accélère la levée de pâte, empêche sa surface de sécher et lui permet de conserver son élasticité.
 Cuisson Basse Température	Pour préparer des rôtis tendres et juteux.
 Pain	Utilisez cette fonction pour préparer du pain et des petits pains et obtenir un excellent résultat professionnel en termes de croustillant, de couleur et de brillance de la croûte.

Mode de cuisson	Utilisation
 Réhydratation Vapeur	<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>
 Décongélation	<p>Vous pouvez utiliser cette fonction pour décongeler des aliments surgelés comme des légumes et des fruits. Le temps de décongélation dépend de la quantité et de l'épaisseur des aliments surgelés.</p>



6.7 Sous-menu pour : VarioGuide


Catégorie d'aliments : Poisson/Fruits De Mer

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








Plat	
Crevettes	Crevettes, fraîches
	Crevettes surgelées
Moules	-






Catégorie d'aliments : Volaille




Plat	
Filets De Volaille	-
Filets De Volaille 	-
Poulet	Ailes de poulet, frais
	Ailes de poulet, surgelées
	Cuisses de poulet, frais
	Cuisses de poulet, surgelées
	Blanc de poulet poché
	Poulet, 2 moitiés
	Poulet entier 

Plat	
Canard entier 	-
Oie entière 	-
Dinde entière 	-

Catégorie d'aliments : Viande

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

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

Plat	
Gibier	Lièvre <ul style="list-style-type: none"> • Cuisse de lièvre • Selle de lièvre • Selle de lièvre 
	Chevreuil <ul style="list-style-type: none"> • Cuissot de chevreuil • Selle de chevreuil
	Rôti de gibier 
	Filet de gibier 

Catégorie d'aliments : Plat Au Four

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

Catégorie d'aliments : Pizza/Quiche

Plat	
Pizza	Pâte fine
	Garniture supplémentaire
	Pizza surgelée
	Pizza épaisse surgelées
	Pizza fraîche (précuite)
Parts de pizza surgelées	

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

Catégorie d'aliments : Gâteau/Biscuits

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

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

Catégorie d'aliments : Pain & Petits Pains

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

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

Catégorie d'aliments : Légumes

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

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

Catégorie d'aliments : Crèmes Et Terrines

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

Catégorie d'aliments : Garnitures

Plat	
Frites, fines	-
Frites, épaisses	-
Frites, surgelées	-
Potatoes/Pomme Quartier	-
Potatoes/Pomme Quartier	-
Galettes De Pommes De T.	-
P.d.t. vapeur en quartiers	-

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



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

6.8 Sous-menu pour : SousVide VarioGuide

Catégorie d'aliments	Plat
Poisson/Fruits De Mer	Filet de daurade
	Filet de bar
	Morue
	Filet de truite
	Darne de saumon
	Coquilles St Jacques
	Moules avec les coquilles
	Crevettes décortiquées
	Poulpe

Catégorie d'aliments	Plat
Volaille	Escal. poulet désossée
	Magret de canard désossé
	Escalope de dinde désossée
Viande	Bœuf <ul style="list-style-type: none"> • Filet de bœuf, moyen • Filet de bœuf, bien cuit
	Agneau <ul style="list-style-type: none"> • Agneau, moyen • Agneau, bien cuit
	Gibier <ul style="list-style-type: none"> • Sanglier • Lapin désossé
Légumes	Carottes
	Courgette En Lamelles
	Asperges, vertes
	Asperges, blanches
	Poivrons En Lamelles
	Poireau En Rondelles
	Céleri-rave
	Céleri
	Aubergine
	Fenouil
	Cœurs D'Artichauts
Pommes De Terre	
Citrouille	

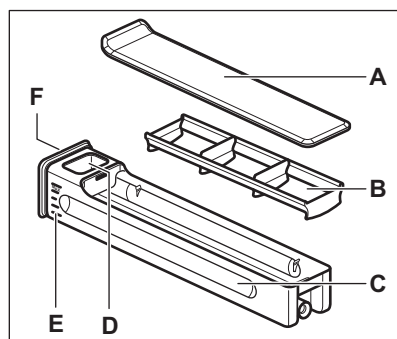
Catégorie d'aliments	Plat
Fruits	Pommes
	Poire
	Pêches
	Nectarines
	Prunes
	Ananas
	Mangues

6.9 Activation d'un mode de cuisson

1. Allumez l'appareil.
2. Sélectionnez le menu : Modes De Cuisson.
3. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer.
4. Sélectionnez un mode de cuisson.
5. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer.
6. Réglez la température.
7. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer.

i Si les réglages par défaut ne sont pas modifiés, l'appareil démarre automatiquement.

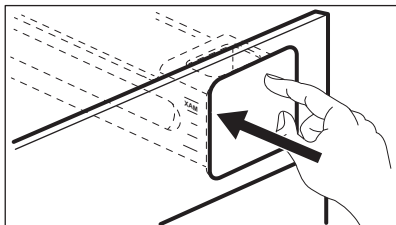
6.10 Bac à eau



- A. Couvercle
- B. Brise-vagues
- C. Corps du bac
- D. Orifice de remplissage d'eau

E. Graduation**F. Bouton avant**

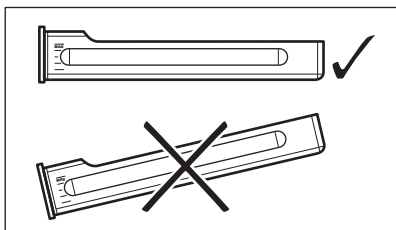
Vous ne pouvez pas retirer le bac à eau de l'appareil. Appuyez doucement sur le bouton situé à l'avant. Après avoir appuyé sur le bac à eau, ce dernier s'extrait lui-même de l'appareil.



Vous pouvez remplir le bac à eau de deux façons :

- en laissant le bac à eau dans l'appareil et en le remplissant à l'aide d'un pichet,
- ou en retirant le bac à eau de l'appareil et en le remplissant au robinet.

Si vous remplissez le bac à eau au robinet, transportez-le en position horizontale pour ne pas renverser l'eau.



Lorsque vous remplissez le bac à eau, insérez-le dans la même position. Appuyez sur le bouton avant jusqu'à ce que le bac à eau se trouve à l'intérieur de l'appareil.

Videz le bac à eau après chaque utilisation.

**ATTENTION!**

Tenez le bac à eau éloigné des surfaces chaudes.

6.11 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 et sortez-le de l'appareil.
2. Remplissez le bac à eau d'eau froide jusqu'au niveau maximal (environ 950 ml). La quantité d'eau est suffisante pour environ 50 minutes. Utilisez les graduations sur le bac à eau.
3. Replacez le bac à eau dans sa position initiale.



Si le bac à eau est mouillé après l'avoir rempli avec de l'eau, essuyez-le avec un chiffon doux avant de le réinstaller dans l'appareil.

4. Allumez l'appareil.
 5. Sélectionnez le mode de cuisson à la vapeur et la température.
 6. Si nécessaire, réglez la fonction Durée \rightarrow | ou Fin \rightarrow |.
- La vapeur apparaît au bout d'environ 2 minutes. Lorsque l'appareil atteint la température réglée, un signal sonore retentit.

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

7. Éteignez l'appareil.
8. Videz le bac à eau à la fin de la cuisson à la vapeur.

**ATTENTION!**

L'appareil 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 l'appareil est froid.

i 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.

i 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.

i À la fin d'un cycle de cuisson à la vapeur, le ventilateur de refroidissement de l'appareil tourne à vitesse élevée pour mieux évacuer l'excédent de vapeur. C'est normal.

6.12 Cuisson SousVide

- Les aliments conservent tous leurs arômes car il n'y a aucune perte de saveur ni d'humidité due à l'évaporation.
- La texture de la viande et du poisson est très tendre.
- Les aliments conservent tous leurs minéraux et vitamines.
- Moins d'épices sont nécessaires car les aliments conservent leurs saveurs naturelles.
- Moins de travail car il n'est plus nécessaire de préparer et servir les aliments simultanément et au même endroit.
- La cuisson basse température réduit considérablement le risque de trop cuire vos aliments.
- Diviser les aliments en portions vous permet une meilleure organisation.

Préparation des aliments

1. Nettoyez et coupez les ingrédients.
2. Assaisonnez les ingrédients.
3. Introduisez les ingrédients dans des sachets sous vide adaptés.

4. Fermez hermétiquement les sachets en vous assurant d'expulser autant d'air que possible.
5. Si vous ne cuisez pas directement les aliments, rangez les sacs au frais.
6. Continuez avec la fonction : Cuisson SousVide en respectant les indications du tableau de cuisson concerné, selon le type d'aliment ou les recettes de la cuisson assistée.
7. Ouvrez le sachet et servez.
8. Facultatif : terminez la cuisson des aliments en les saisissant ou en les faisant griller pour, par exemple, obtenir une viande croustillante et lui donner un arôme de rôtissage typique.

Activation d'une fonction : Cuisson SousVide

1. Allumez l'appareil.
2. Sélectionnez le menu : Cuisson SousVide.
3. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer.
4. Réglez la fonction : Cuisson SousVide.
5. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer.
6. Réglez la température.
7. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer.



En utilisant cette fonction pour la cuisson, de l'eau résiduelle subsiste sur les sachets sous vide et dans la cavité. À l'issue de la cuisson, ouvrez délicatement la porte pour que l'eau ne tombe pas sur le meuble. Utilisez une assiette et une serviette pour enlever les sachets sous vide. Séchez la porte, le collecteur d'eau au fond et la cavité à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge. Faites complètement sécher l'appareil en laissant la porte ouverte. Pour accélérer le séchage, vous pouvez faire chauffer l'appareil à une température de 150 °C pendant environ 15 minutes.

6.13 Indicateur de chauffe

Lorsque vous activez un mode de cuisson, une barre s'affiche. La barre

indique que la température du four augmente. Lorsque la température est atteinte, l'alarme sonore retentit 3 fois, la barre clignote puis disparaît.

6.14 Indicateur De Préchauffage Rapide

Cette fonction diminue le temps de chauffe.



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

Pour activer cette fonction, maintenez la touche appuyée pendant 3 secondes. L'indicateur de chauffe s'affiche de manière intermittente.

6.15 Chaleur résiduelle

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

7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

7.1 Fonctions d'horloge table

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

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






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

7.2 Réglage des fonctions de l'horloge



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

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


7.3 Chaleur Et Tenir

Conditions d'activation de la fonction :

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

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

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

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

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



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

7.4 Prolongement De La Cuisson

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



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

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

8. PROGRAMMES AUTOMATIQUES



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Recettes en ligne



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

8.2 Recettes avec Recettes Automatiques

Cet appareil dispose d'un ensemble de recettes que vous pouvez utiliser. Les recettes sont fixes et vous ne pouvez pas les modifier.

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

9. UTILISATION DES ACCESSOIRES



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Sonde à viande

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

On peut régler deux températures :

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



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

mode d'emploi pour les meilleurs résultats :

- Les ingrédients doivent être à température ambiante.
- La sonde alimentaire ne peut pas être utilisée pour les plats liquides.
- Pendant la cuisson, la sonde alimentaire doit rester dans le plat et sa fiche dans la prise.

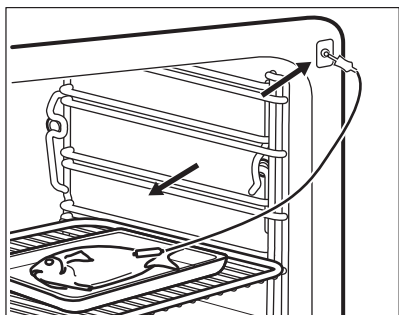
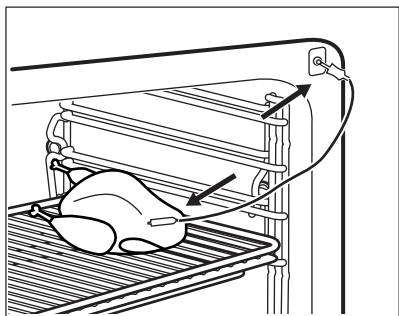
- Utilisez les réglage de sonde à viande recommandés. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».



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

Les catégories d'aliments : viande, volaille et poisson

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



L'écran affiche le symbole de la sonde alimentaire.

4. Appuyez sur \wedge ou \vee dans un délai de 5 secondes pour définir la température à cœur.
5. Réglez le mode de chauffe et, si nécessaire, la température du four.
6. Pour modifier la température à cœur des aliments, appuyez sur Ⓢ .

Une fois que le plat atteint la température définie, un signal sonore retentit. L'appareil s'éteint automatiquement.

7. Appuyez sur n'importe quel symbole pour arrêter le signal.
8. Débranchez la sonde alimentaire et sortez le plat de l'appareil.

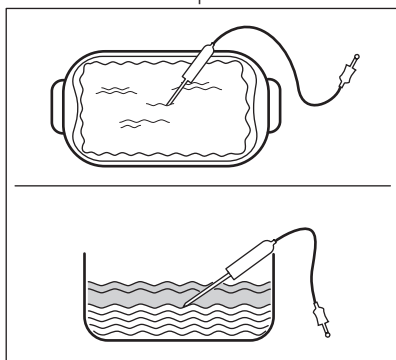


AVERTISSEMENT!

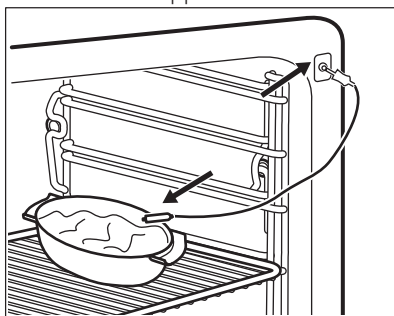
Il existe un risque de brûlure, étant donné que la sonde alimentaire devient très chaude. Utilisez des précautions lorsque vous la débranchez et la retirez des aliments.

Catégorie d'aliments : plat à la cocotte

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



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



L'écran affiche le symbole de la sonde alimentaire.

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



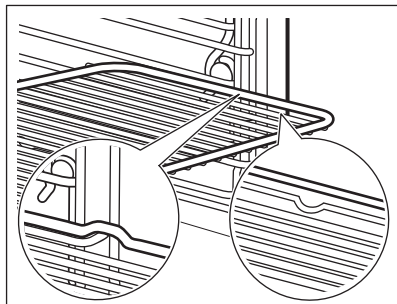
AVERTISSEMENT!

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

9.2 Installation des accessoires

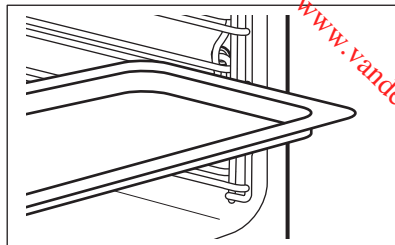
Grille métallique :

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



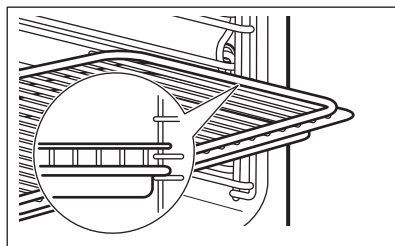
Plat à rôtir :

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



Grille métallique et plat à rôtir ensemble :

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



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




10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES



10.1 Programmes Préférés

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

Enregistrement d'un programme

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


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

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

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


Activation du programme



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

Appuyez sur  pour passer directement au menu : Programmes Préférés. Vous pouvez également l'utiliser lorsque l'appareil est éteint.

10.2 Utilisation de la Sécurité enfants


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


1. Appuyez sur  pour allumer l'affichage.

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

10.3 Touches Verrouil.

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

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

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




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



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

10.4 Set + Go

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

1. Allumez l'appareil.
2. Réglez un mode de cuisson.
3. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : Durée.
4. Réglez l'heure.
5. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : Set + Go.
6. Appuyez sur **OK** pour confirmer. Appuyez sur un symbole (à l'exception de ) pour démarrer la fonction : Set + Go. Le mode de cuisson réglé démarre.

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



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

10.5 Arrêt automatique

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

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



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

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 un symbole (à l'exception de MARCHE/ARRÊT) en mode de luminosité « nuit », l'affichage repasse en mode de luminosité « jour » pendant les 10 secondes suivantes.
 - si l'appareil est éteint et si vous réglez la fonction : Minuteur. Lorsque la fonction se termine, l'affichage revient en mode de luminosité « nuit ».

10.7 Ventilateur de refroidissement

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

11. CONSEILS



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



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

11.1 Intérieur de la porte

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

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

11.2 Conseils pour les modes de cuisson spécifiques du four

Utilisez cette fonction pour garder un plat au chaud.

La température se règle automatiquement sur 80 °C.

Chauffe-Plats

Pour réchauffer les assiettes et les plats.

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

La température automatique est de 70 °C.

Position de la grille conseillée : 3.

Levée De Pâte/Pain

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

Décongélation

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

11.3 Cuisson SousVide

Cette fonction utilise des températures de cuisson plus basses que la cuisson normale. Manipulez les aliments avec soin pour une meilleure qualité alimentaire.

Recommandations relatives à la sécurité alimentaire :

- Choisissez des matières premières de qualité.
- Utilisez toujours les matières premières les plus fraîches possibles.

- Conservez toujours les matières premières dans des conditions optimales avant de les cuisiner.
- Nettoyez toujours les aliments avant de les cuisiner.
- Pour vous assurer d'obtenir de bons résultats, reportez-vous toujours aux valeurs indiquées dans les tableaux de cuisson. Vérifiez le temps et la température de cuisson, ainsi que les proportions d'aliments.
- Les aliments ne doivent pas être conservés trop longtemps à une température inférieure à 60 °C pour éviter tout problème de sécurité.
- N'utilisez des basses températures que pour les aliments qui peuvent être mangés crus, et uniquement pendant une courte période.
- Les plats cuisinés sous vides sont meilleurs lorsqu'ils sont consommés immédiatement après la cuisson. Si vous ne consommez pas immédiatement les aliments après la cuisson, faites-les refroidir rapidement. Pour ce faire, placez les aliments dans un bain de glace et rangez-le au réfrigérateur. Vous pouvez conserver ces aliments au réfrigérateur pendant 2 à 3 jours.
- N'utilisez pas la fonction Cuisson sous vide pour réchauffer les restes de nourriture.
- Évitez tout contact entre les aliments crus et les aliments cuits lorsque vous les cuisinez.
- N'utilisez pas les mêmes ustensiles pour différentes préparations sans les laver soigneusement entre chaque utilisation.
- Pour les recettes contenant des œufs crus, évitez tout contact entre le jaune et le blanc de l'œuf et sa coquille.

Conseils concernant l'emballage sous vide des aliments :

- Les équipements nécessaires pour pouvoir profiter de la Cuisson sous vide sont une machine sous vide et des sachets sous vide.
- Type de machine sous vide recommandé : machine sous vide à cloche. Seul ce type de machine sous vide peut faire le vide dans des sachets contenant des liquides.

- Utilisez des sachets sous vides adaptés pour la fonction Cuisson sous vide.
- Ne réutilisez pas les sachets sous vide.
- Placez une seule couche d'aliments dans les sachets sous vide pour que la cuisson soit plus homogène.
- Pour une cuisson plus rapide et homogène des aliments, réglez la plus haute température de cuisson sous vide.
- Pour vous garantir une fermeture hermétique du sachet sous vide, assurez-vous que la zone à sceller est parfaitement propre.

Conseils généraux pour la fonction Cuisson SousVide :

- Pour conserver la vapeur de cuisson, laissez toujours la porte de l'appareil fermée lorsque vous utilisez la fonction Cuisson sous vide.
- Une fois la cuisson terminée, ouvrez doucement la porte car la vapeur s'accumule dans l'appareil.
- Selon vos préférences, vous pouvez ajouter de l'huile et des épices aux aliments. L'huile empêche les aliments de coller au sachet sous vide.
- Assaisonnez modérément les aliments au début de la cuisson lorsqu'il n'y a pas d'évaporation des saveurs volatiles.
- Pour évaporer l'alcool des liquides, faites chauffer et bouillir les liquides avant le conditionnement sous vide.
- Vous pouvez remplacer l'ail cru par de l'ail en poudre.
- Vous pouvez remplacer l'huile d'olive par une huile ayant un goût plus neutre.

- Pour une cuisson plus rapide et plus uniforme des aliments, gardez le degré de vide aussi haut que possible (99,9 %).
- Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif et peuvent varier selon vos préférences.
- Les temps de cuisson indiqués dans les tableaux de cuisson sont prévus pour des plats de 4 personnes. Si la quantité d'aliments est plus grande, le temps de cuisson sera plus long.
- Si les proportions des aliments sont différentes des proportions indiquées dans les tableaux de cuisson, le temps de cuisson peut varier.
- Posez les sachets sous vide sur la grille et, si vous utilisez plusieurs sachets, veillez à ne pas les superposer.

11.4 Cuisson SousVide : Viande

- Reportez-vous aux tableaux pour éviter que votre viande ne soit pas assez cuite. N'utilisez pas de morceaux de viande plus épais que les indications du tableau.
- Les temps de cuisson des tableaux représentent le minimum de cuisson nécessaire. Les temps de cuisson peuvent être augmentés selon vos préférences.
- Utilisez uniquement de la viande désossée pour éviter d'endommager les sachets sous vide.
- Pour donner plus de saveur à vos filets de volaille, saisissez-les à la poêle, côté peau, avant et après la cuisson sous vide.

Bœuf

Plat	Épaisseur de l'aliment	Quantité pour 4 personnes (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Filet de bœuf, à point	4 cm	800	60	110 - 120	2
Filet de bœuf, bien cuit	4 cm	800	65	90 - 100	2

Plat	Épaisseur de l'aliment	Quantité pour 4 personnes (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Filet de veau, à point	4 cm	800	60	110 - 120	2
Filet de veau, bien cuit	4 cm	800	65	90 - 100	2

Agneau / Gibier

Plat	Épaisseur de l'aliment	Quantité pour 4 personnes (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Agneau, saignant	3 cm	600 - 650	60	180 - 190	2
Agneau, à point	3 cm	600 - 650	65	105 - 115	2
Sanglier	3 cm	600 - 650	90	60 - 70	2
Lapin désossé	1,5 cm	600 - 650	70	50 - 60	2

Volaille

Plat	Épaisseur de l'aliment	Quantité pour 4 personnes (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Escalope de poulet désossée	3 cm	750	70	70 - 80	2
Magret de canard désossé	2 cm	900	60	140 - 160	2
Escalope de dinde désossée	2 cm	800	70	75 - 85	2

11.5 Cuisson SousVide : Poisson et fruits de mer

- Reportez-vous au tableau pour éviter que votre poisson ne soit pas assez cuit. N'utilisez pas de morceaux de poisson plus épais que les indications du tableau.
- Séchez les filets de poisson avec du papier absorbant avant de les introduire dans le sachet sous vide.
- Ajoutez une tasse d'eau dans le sachet sous vide si vous cuisez des moules.

Plat	Épaisseur de l'aliment	Quantité pour 4 personnes (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Filet de daurade	4 filets, 1 cm	500	70	25	2
Filet de bar	4 filets, 1 cm	500	70	25	2
Morue/Stockfish	2 filets, 2 cm	650	65	70 - 75	2
Coquilles St Jacques	grosses	650	60	100 - 110	2
Moules avec les coquilles		1000	95	20 - 25	2
Crevettes décortiquées	grosses	500	75	25 - 30	2
Poulpe		1000	85	100 - 110	2
Filet de truite ¹⁾	2 filets, 1,5 cm	650	65	55 - 65	2
Filet de saumon ¹⁾	3 cm	800	65	100 - 110	2

¹⁾ Pour éviter une perte de protéines, faites tremper le poisson dans une solution salée à 10 % (100 g de sel dans 1 litre d'eau) pendant 30 minutes, puis séchez-le avec du papier absorbant avant de l'introduire dans le sachet sous vide.

11.6 Cuisson SousVide : Légumes

- Épluchez les légumes si nécessaire.
- Certains légumes peuvent changer de couleur lorsqu'ils sont épluchés et cuits dans un sachet sous vide. Pour de meilleurs résultats, cuisez les

aliments directement après les avoir préparés.

- Pour conserver la couleur des artichauts, plongez-les dans de l'eau contenant du jus de citron après les avoir nettoyés et coupés.

Plat	Épaisseur de l'aliment	Quantité pour 4 personnes (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Asperges vertes	entières	700 - 800	90	40 - 50	2
Asperges blanches	entières	700 - 800	90	50 - 60	2

Plat	Épaisseur de l'aliment	Quantité pour 4 personnes (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Courgette	tranches de 1 cm	700 - 800	90	35 - 40	2
Poireau	lamelles ou rondelles	600 - 700	95	40 - 45	2
Aubergine	tranches de 1 cm	700 - 800	90	30 - 35	2
Citrouille	morceaux de 2 cm d'épaisseur	700 - 800	90	25 - 30	2
Poivron	lamelles ou quartiers	700 - 800	95	35 - 40	2
Céleri	rondelles de 1 cm	700 - 800	95	40 - 45	2
Carottes	tranches de 0.5 cm	700 - 800	95	35 - 45	2
Céleri rave	tranches de 1 cm	700 - 800	95	45 - 50	2
Fenouil	tranches de 1 cm	700 - 800	95	35 - 45	2
Pommes de terre	tranches de 1 cm	800 - 1000	95	35 - 45	2
Cœurs d'artichauts	coupés en quartiers	400 - 600	95	45 - 55	2

11.7 Cuisson SousVide : Fruits et sucreries

- Épluchez les fruits, retirez-en les graines et les trognons si nécessaire
- Pour conserver la couleur des pommes et des poires, plongez-les

dans de l'eau contenant du jus de citron après les avoir nettoyées et coupées.

- Pour de meilleurs résultats, cuisez les aliments directement après les avoir préparés.

Plat	Épaisseur de l'aliment	Quantité pour 4 personnes (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pêche	coupée en deux	4 fruits	90	20 - 25	2
Prune	coupée en deux	600 g	90	10 - 15	2
Mangue	coupée en dés d'environ 2 x 2 cm	2 fruits	90	10 - 15	2
Nectarine	coupée en deux	4 fruits	90	20 - 25	2
Ananas	tranches de 1 cm	350 g dans chaque sachet	90	20 - 25	2

Plat	Épaisseur de l'aliment	Quantité pour 4 personnes (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pomme	coupée en quartiers	4 fruits	95	25 - 30	2
Poire	coupée en deux	4 fruits	90	15 - 30	2
Crème à la vanille	350 g dans chaque sachet	700 g	85	20 - 22	2

11.8 Vapeur Intense



AVERTISSEMENT!

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

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

Vous pouvez préparer un repas complet d'un seul coup. Pour cuisiner correctement chaque plat, sélectionnez-

les en fonction de leur durée de cuisson, qui doit être relativement similaire. Remplissez le bac à eau jusqu'au niveau maximal. Placez les plats dans des récipients adaptés puis sur les grilles. Ajustez l'espacement entre les récipients pour laisser la vapeur circuler.

Stérilisation

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

Légumes

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Artichauts	99	50 - 60	1
Aubergines	99	15 - 25	1
Chou-fleur, entier	99	35 - 45	1
Chou-fleur en bouquets	99	25 - 35	1
Brocoli entier	99	30 - 40	1
Brocoli en bouquets ¹⁾	99	13 - 15	1
Champignon en lamelles	99	15 - 20	1

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Petits pois	99	20 - 30	1
Fenouil	99	25 - 35	1
Carottes	99	25 - 35	1
Chou-rave en lamelles	99	25 - 35	1
Poivrons en lamelles	99	15 - 20	1
Poireaux en rondelles	99	20 - 30	1
Haricots verts	99	35 - 45	1
Mâche en bouquets	99	20 - 25	1
Choux de Bruxelles	99	25 - 35	1
Betterave	99	70 - 90	1
Salsifis noirs	99	35 - 45	1
Céleri en cubes	99	20 - 30	1
Asperges, vertes	99	15 - 25	1
Asperges, blanches	99	25 - 35	1
Épinards, frais	99	15 - 20	1
Tomates pelées	99	10	1
Haricots blancs	99	25 - 35	1
Chou de Milan	99	20 - 25	1
Courgettes en lamelles	99	15 - 25	1
Haricots blanchis	99	20 - 25	1
Légumes blanchis	99	15	1
Haricots secs, trempés (rapport eau / haricots 2:1)	99	55 - 65	1
Mange-tout	99	20 - 30	1

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Chou blanc ou rouge, en lamelles	99	40 - 45	1
Citrouille, coupée en dés	99	15 - 25	1
Choucroute	99	60 - 90	1
Patates douces	99	20 - 30	1
Tomates	99	15 - 25	1
Épi de maïs doux	99	30 - 40	1

1) Préchauffez le four pendant 5 minutes.

Garnitures / Accompagnements

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Beignets	99	25 - 35	1
Gnocchis	99	35 - 45	1
Pommes de terre en robe des champs, taille moyenne	99	45 - 55	1
Riz (rapport eau / riz 1:1) ¹⁾	99	35 - 45	1
P.d.t. vapeur en quartiers	99	35 - 45	1
Boulettes de pain	99	35 - 45	1
Tagliatelles fraîches	99	15 - 25	1
Polenta (rapport liquide 3:1)	99	40 - 50	1
Boulghour (rapport eau / boulghour 1:1)	99	25 - 35	1
Couscous (rapport eau / couscous 1:1)	99	15 - 20	1
Spätzle (type de pâtes allemand)	99	25 - 30	1

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Riz parfumé (rapport eau / riz 1:1)	99	30 - 35	1
Lentilles rouges (rapport eau / lentilles 1:1)	99	20 - 30	1
Lentilles brunes ou vertes (rapport eau / lentilles 3:1)	99	55 - 60	1
Riz au lait (rapport lait / riz 2,5:1)	99	40 - 55	1
Gâteau de semoule (rapport lait / semoule 3,5:1)	99	20 - 25	1

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

Fruits

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pommes, lamelles	99	10 - 15	1
Fruits rouges	99	10 - 15	1
Compote de fruits	99	20 - 25	1
Chocolat fondu	99	10 - 20	1

Poisson

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Truite, environ 250 g	85	20 - 30	1
Crevettes, fraîches	85	20 - 25	1
Crevettes surgelées	85	30 - 40	1
Darnes de saumon	85	20 - 30	1
Truite saumonée, environ 1 000 g	85	40 - 45	1
Moules	99	20 - 30	1

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Filet de poisson plat	80	15	1

Viande

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

Œufs

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Œufs, durs	99	18 - 21	1
Œufs, mollets	99	11 - 12	1
Œufs, à la coque	99	10 - 11	1

11.9 Chaleur Tournante et Vapeur Intense successivement

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

- Pour rôtir d'abord les aliments, utilisez la fonction : Chaleur Tournante .

- Mettez les légumes préparés et les garnitures dans des plats allant au four. Enfouissez le plat avec le rôti.
- Laissez le four refroidir à une température d'environ 80 °C. Pour faire refroidir l'appareil plus rapidement, entrouvrez la porte du four à la première position pendant environ 15 minutes.
- Démarrez la fonction : Vapeur Intense. Faites tout cuire en même temps

jusqu'à ce que les aliments soient prêts.



Quantité d'eau maximale de 650 ml.

11.10 Cuisson Humidité - Humidité Élevée

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Crèmes / Flans en ramequins ¹⁾	90	35 - 40	1
Œufs cocotte ¹⁾	90 - 110	15 - 30	1
Terrine ¹⁾	90	40 - 50	1
Filet de poisson fin	85	15 - 20	1
Filet de poisson épais	90	25 - 35	1
Petit poisson jusqu'à 350 g	90	20 - 30	1
Poisson entier jusqu'à 1 000 g	90	30 - 40	1
Quenelles au four	120 - 130	40 - 50	1

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

11.11 Cuisson Humidité - Humidité Moyenne

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Divers types de pain, 500 à 1 000 g	180 - 190	45 - 60	1
Petits pains	180 - 200	25 - 35	1
Pain sucré	160 - 170	30 - 45	1
Pâtisserie levée sucrée	170 - 180	20 - 35	1
Plats au four sucrés	160 - 180	45 - 60	1
Ragoût / viande braisée	140 - 150	100 - 140	1
Côtes levées	140 - 150	75 - 100	1
Filet de poisson au four	170 - 180	25 - 40	1
Poisson au four	170 - 180	35 - 45	1

11.12 Cuisson Humidité - Humidité Faible

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

11.13 Réhydratation Vapeur

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Plats uniques	110	10 - 15	1
Gratin De Pâtes	110	10 - 15	1
Riz	110	10 - 15	1
Quenelles	110	15 - 25	1

11.14 Fonction Yaourt

Utilisez cette fonction pour préparer le yaourt.

Ingrédients :

- 1 l de lait
- 250 g de yaourt nature

Préparation :

Mélangez le yaourt avec le lait et versez le tout dans des pots de yaourt.

Si du lait cru est utilisé, portez le lait à ébullition et laissez-le refroidir jusqu'à 40 °C. Mélangez le yaourt avec le lait et versez le tout dans des pots de yaourt.

Plat	Température (°C)	Durée (h)	Positions des grilles
Yaourt crémeux	42	5 - 6	1
Yaourt semi-solide	42	7 - 8	1

11.15 Cuisson

- Votre four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien appareil. Adaptez vos réglages habituels comme la température, le temps de cuisson et les positions des grilles aux valeurs fournies dans les tableaux.
- La première fois, utilisez la température la plus basse.
- Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.
- Le temps de cuisson peut être prolongé de 10 à 15 minutes, si vous cuisez des gâteaux sur plusieurs niveaux.
- Les gâteaux et petites pâtisseries placés à différentes hauteurs ne dorent pas toujours de manière homogène au début. Dans ce cas, ne modifiez pas la température. Les différences s'atténuent en cours de cuisson.
- Les plateaux insérés dans le four peuvent se tordre en cours de cuisson. Une fois les plateaux refroidis, cette torsion disparaît.

11.16 Conseils de cuisson

Résultats de cuisson	Cause probable	Solution
Le dessous du gâteau n'est pas suffisamment doré.	La position de la grille est incorrecte.	Placez le gâteau sur un niveau plus bas.
Le gâteau s'effrite et devient pâteux, plein de grumeaux, juteux.	La température du four est trop élevée.	Réglez une température de cuisson légèrement inférieure la prochaine fois.
Le gâteau s'effrite et devient pâteux, plein de grumeaux, juteux.	Durée de cuisson trop courte.	Réglez une durée de cuisson plus longue. Vous ne pouvez pas diminuer les temps de cuisson en augmentant la température.

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

11.17 Cuisson sur un seul niveau du four

Cuisson dans des moules

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Kouglof ou brioche	Chaleur Tour-nante	150 - 160	50 - 70	1
Gâteau de Savoie au madère/cakes aux fruits	Chaleur Tour-nante	140 - 160	70 - 90	1
Sponge cake / Génoise	Chaleur Tour-nante	140 - 150	35 - 50	1
Sponge cake / Génoise	Convection naturelle	160	35 - 50	1
Fond de tarte - pâte brisée ¹⁾	Chaleur Tour-nante	150 - 160	20 - 30	2
Fond de tarte - génoise	Chaleur Tour-nante	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Tourte aux pommes (2 moules Ø 20 cm, disposés en diagonale)	Chaleur Tour-nante	160	70 - 90	2

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Apple pie / Tourte aux pommes (2 moules Ø 20 cm, disposés en diagonale)	Convection naturelle	180	70 - 90	1
Gâteau au fromage, sur une plaque 2)	Convection naturelle	160 - 170	70 - 90	2

1) Préchauffez le four.

2) Utilisez un plat à rôtir.

Gâteaux/Petites pâtisseries/Pains sur plateaux de cuisson

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pain tressé/couronne de pain	Convection naturelle	170 - 190	30 - 40	1
Brioche de Noël aux fruits (Stollen) 1)	Convection naturelle	160 - 180	50 - 70	1
Pain (pain de seigle) 1)	Convection naturelle			1
d'abord		230	20	
puis		160 - 180	30 - 60	
Choux à la crème/ éclairs 1)	Convection naturelle	190 - 210	20 - 35	2
Gâteau roulé 1)	Convection naturelle	180 - 200	10 - 20	2
Gâteaux avec garniture de type crumble (sec)	Chaleur Tour-nante	150 - 160	20 - 40	2
Gâteau aux amandes et au beurre / tartes au sucre 1)	Convection naturelle	190 - 210	20 - 30	2
Gâteau aux fruits (pâte levée / génoise) 2)	Chaleur Tour-nante	150 - 170	30 - 55	2
Gâteau aux fruits (pâte levée / génoise) 2)	Convection naturelle	170	35 - 55	2
Tartes aux fruits sur pâte sablée	Chaleur Tour-nante	160 - 170	40 - 80	2

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gâteaux à pâte levée à garniture fragile (par ex. fromage blanc, crème, crème anglaise) ¹⁾	Convection naturelle	160 - 180	40 - 80	2

¹⁾ Préchauffez le four.

²⁾ Utilisez un plat à rôtir.

Biscuits/Gâteaux secs

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Biscuits sablés	Chaleur Tour-nante	150 - 160	15 - 25	2
Short bread / Biscuits sablés / Tresses feuilletées	Chaleur Tour-nante	140	20 - 35	2
Short bread / Biscuits sablés / Tresses feuilletées ¹⁾	Convection naturelle	160	20 - 30	2
Biscuits à base de génoise	Chaleur Tour-nante	150 - 160	15 - 20	2
Pâtisseries à base de blancs d'œufs, meringues	Chaleur Tour-nante	80 - 100	120 - 150	2
Macarons	Chaleur Tour-nante	100 - 120	30 - 50	2
Biscuits/Gâteaux secs à base de pâte levée	Chaleur Tour-nante	150 - 160	20 - 40	2
Pâtisseries feuilletées ¹⁾	Chaleur Tour-nante	170 - 180	20 - 30	2
Petits pains ¹⁾	Chaleur Tour-nante	160	10 - 25	2
Petits pains ¹⁾	Convection naturelle	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / Petits gâteaux ¹⁾	Chaleur Tour-nante	160	20 - 35	2
Small cakes / Petits gâteaux ¹⁾	Convection naturelle	170	20 - 35	2

¹⁾ Préchauffez le four.

11.18 Gratins

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

¹⁾ Préchauffez le four.

11.19 Chaleur Tournante Humide

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gratin de pâtes	200 - 220	45 - 60	1
Gratin de pommes de terre	180 - 200	70 - 85	1
Moussaka	180 - 200	75 - 90	1
Lasagnes	180 - 200	70 - 90	1
Cannelloni	180 - 200	65 - 80	1
Pudding	190 - 200	55 - 70	1
Riz au lait	180 - 200	55 - 70	1
Gâteau aux pommes, avec une pâte à génoise (gâteau rond)	160 - 170	70 - 80	1
Pain blanc	200 - 210	55 - 70	1

11.20 Cuisson sur plusieurs niveaux

Utilisez la fonction : Chaleur Tournante.

Gâteaux/Petites pâtisseries/Pains sur plateaux de cuisson

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

1) Préchauffez le four.

Gâteaux/Petits gâteaux/Pains sur plateaux de cuisson

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Biscuits sablés	150 - 160	20 - 40	1 / 4
Short bread / Biscuits sablés / Tresses feuilletées	140	25 - 45	1 / 4
Biscuits à base de génoise	160 - 170	25 - 40	1 / 4
Pâtisseries à base de blancs d'œufs, meringues	80 - 100	130 - 170	1 / 4
Macarons	100 - 120	40 - 80	1 / 4
Biscuits/Gâteaux secs à base de pâte levée	160 - 170	30 - 60	1 / 4

11.21 Cuisson Basse Température

Utilisez cette fonction pour cuire des morceaux de viande tendres et maigres ainsi que pour le poisson. Cette fonction n'est pas applicable à certaines recettes, telles que des morceaux à braiser ou des rôtis de porc gras. Vous pouvez utiliser la Sonde alimentaire pour vous assurer que la viande atteint la meilleure température à cœur.



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous au chapitre « Conseils ».

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

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



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

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

Plat	Quantité (kg)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Rôti de bœuf	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Filet de bœuf	1 - 1.5	150	90 - 110	1
Rôti de veau	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Steak	0.2 - 0.3	120	20 - 40	1

11.22 Sole Pulsée

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pizza (pâte fine) ¹⁾	210 - 230	15 - 25	2
Pizza (bien garnie) ²⁾	180 - 200	20 - 30	2
Tartes	180 - 200	40 - 55	1
Quiche aux épinards	160 - 180	45 - 60	1
Quiche lorraine	170 - 190	45 - 55	1
Flan suisse	170 - 190	45 - 55	1
Gâteau au fromage	140 - 160	60 - 90	1
Tarte aux pommes, couv.	150 - 170	50 - 60	1
Tourte aux légumes	160 - 180	50 - 60	1
Pain sans levain ¹⁾	210 - 230	10 - 20	2
Quiche à pâte feuilletée ¹⁾	160 - 180	45 - 55	2
Flammekuche ¹⁾	210 - 230	15 - 25	2
Piroggen (version russe de la calzone) ¹⁾	180 - 200	15 - 25	2

1) Préchauffez le four.

2) Utilisez un plat à rôtir.

11.23 Rôtissage

- Utilisez des plats résistants à la chaleur pour le rôtissage. Reportez-vous aux instructions du fabricant du plat.
- 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.
- Versez un peu de liquide dans le plat à rôtir pour éviter que les jus et graisses de la viande ne brûlent sur la surface.
- Tous les types de viande pouvant être dorés ou ayant une peau peuvent être rôtis dans le plat à rôtir sans couvercle.

- Si nécessaire, retournez le rôti à la moitié ou aux 2 tiers du temps de cuisson.
- Pour obtenir une viande plus juteuse :
 - faites rôtir les viandes maigres dans le plat à rôtir avec le couvercle, ou utilisez un sachet de cuisson.
 - faites rôtir la viande et le poisson par morceaux d'au moins 1 kg.
 - arrosez les gros rôts et les volailles avec leur jus plusieurs fois en cours de cuisson.

11.24 Tableaux de rôtiissage

Bœuf

Plat	Fonction	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Bœuf braisé	Convection naturelle	1 - 1,5 kg	230	120 - 150	1
Rôti ou filet de bœuf : saignant ¹⁾	Turbo Gril	par cm d'épaisseur	190 - 200	5 - 6 par cm d'épaisseur	1
Rôti ou filet de bœuf : à point	Turbo Gril	par cm d'épaisseur	180 - 190	6 - 8 par cm d'épaisseur	1
Rôti ou filet de bœuf : bien cuit	Turbo Gril	par cm d'épaisseur	170 - 180	8 - 10 par cm d'épaisseur	1

¹⁾ Préchauffez le four.

Porc

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

Veau

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

Plat	Fonction	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Jarret de veau	Turbo Gril	1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	1

Agneau

Plat	Fonction	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gigot d'agneau, rôti d'agneau	Turbo Gril	1 - 1,5 kg	150 - 180	100 - 120	1
Selle d'agneau	Turbo Gril	1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	1

Gibier

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

1) Préchauffez le four.

Volaille

Plat	Fonction	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Poulet, coquelet	Turbo Gril	200 - 250 g chacun	200 - 220	30 - 50	1
Demi-poulet	Turbo Gril	400 - 500 g chacun	190 - 210	40 - 50	1
Morceaux de volaille	Turbo Gril	1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	1
Canard	Turbo Gril	1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	1

Poisson (à l'étuvée)

Plat	Fonction	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Poisson entier	Turbo Gril	1 - 1,5 kg	180 - 200	30 - 50	1

11.25 Gril

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

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

**ATTENTION!**

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

Gril

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

Gril Fort

Plat	Durée sous le gril (min)		Positions des grilles
	1re face	2e face	
Burgers / Steaks hachés	9 - 13	8 - 10	3
Filet de porc	10 - 12	6 - 10	3
Saucisses	10 - 12	6 - 8	3
Tournedos, steaks de veau	7 - 10	6 - 8	3
Toast / Toasts	1 - 3	1 - 3	3
Toasts avec garniture	6 - 8	-	3

11.26 Plats Surgelés

- Retirez l'emballage des aliments.
Disposez les aliments sur une assiette.

- Ne les couvrez pas d'un bol ni d'une assiette. Cela pourrait rallonger le temps de décongélation.

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pizza surgelée	200 - 220	15 - 25	2
Pizza épaisse surgelées	190 - 210	20 - 25	2
Pizza fraîche (précuite)	210 - 230	13 - 25	2
Parts de pizza surgelées	180 - 200	15 - 30	2
Frites, fines	190 - 210	15 - 25	2
Frites, épaisses	190 - 210	20 - 30	2
Potatoes/Pomme quartier	190 - 210	20 - 40	2
Galettes de pommes de t.	210 - 230	20 - 30	2
Lasagnes / Cannelloni, frais	170 - 190	35 - 45	2
Lasagnes surgelées	160 - 180	40 - 60	2
Fromage cuit au four	170 - 190	20 - 30	2
Ailes de poulet	180 - 200	40 - 50	2

Plats préparés surgelés

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pizza surgelée	Convection naturelle	comme indiqué sur l'emballage	comme indiqué sur l'emballage	2
Frites ¹⁾ (300 - 600 g)	Convection naturelle ou Turbo Gril	200 - 220	comme indiqué sur l'emballage	2
Baguettes	Convection naturelle	comme indiqué sur l'emballage	comme indiqué sur l'emballage	2
Cake aux fruits	Convection naturelle	comme indiqué sur l'emballage	comme indiqué sur l'emballage	2

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

11.27 Stérilisation

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

Baies

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

Fruits à noyau

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

Légumes

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

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

11.28 Déshydratation

Plat	Température (°C)	Durée (h)	Positions des grilles
Haricots	60 - 70	6 - 8	2
Poivrons	60 - 70	5 - 6	2
Légumes pour potage	60 - 70	5 - 6	2
Champignons	50 - 60	6 - 8	2
Fines herbes	40 - 50	2 - 3	2
Prunes	60 - 70	8 - 10	2
Abricots	60 - 70	8 - 10	2
Pommes, lamelles	60 - 70	6 - 8	2
Poire	60 - 70	6 - 9	2

11.29 Pain

Le préchauffage n'est pas recommandé.

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pain Blanc	190 - 210	40 - 60	1
Baguette	200 - 220	35 - 45	1
Brioche	180 - 200	40 - 60	1
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	1
Pain De Seigle	190 - 210	50 - 70	1
Pain complet	190 - 210	50 - 70	1
Pain aux céréales	190 - 210	40 - 60	1
Petits pains	200 - 220	25 - 35	2

11.30 Tableau de la Sonde alimentaire

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 fumé, poché	75	78	82

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

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

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

Volaille	Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À point	Plus
Poulet (entier / moitié / blanc)	80	83	86
Canard (entier / moitié) Dinde (entière / blanc)	75	80	85

Volaille	Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À point	Plus
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
Ragoût - Légumes précuits	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

11.31 Informations pour les instituts de test

Tests conformément à la norme IEC 60350-1.

Tests de la fonction : Vapeur Intense.

Plat	Bac (Gastronorm)	Quantité (g)	Positions des grilles	Température (°C)	Durée (min)	Commentaires
Brocolis 1)	1 x 2/3 perforé	300	2	99	13 - 15	Placez le plateau de cuisson sur le premier gratin.

Plat	Bac (Gastronorm)	Quantité (g)	Positions des grilles	Température (°C)	Durée (min)	Commentaires
Brocolis ¹⁾	1 x 2/3 perforé	max.	2	99	15 - 18	Placez le plateau de cuisson sur le premier gradin.
Petits pois surgelés	1 x 2/3 perforé	2000	2	99	Jusqu'à ce que la température du point le plus froid atteigne 85 °C.	Placez le plateau de cuisson sur le premier gradin.

¹⁾ Préchauffez le four pendant 5 minutes.

12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 Remarques concernant l'entretien

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

d'endommager le revêtement anti-adhésif.

- Séchez le four lorsque la cavité est humide après utilisation.

12.2 Agents nettoyants recommandés

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

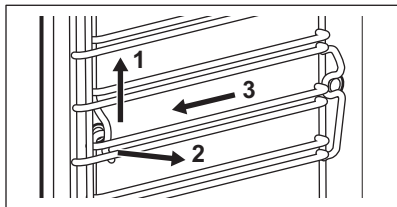
Vous pouvez acheter nos produits sur www.aeg.com/shop et des les meilleurs points de vente.

12.3 Retrait des supports de grille

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

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

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



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

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

12.4 Nettoyage Vapeur

Retirez le maximum de salissures à la main.

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

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

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

i 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 jusqu'au niveau maximal.
2. Choisissez la fonction Nettoyage vapeur dans le menu : Nettoyage.
 - Nettoyage Vapeur** - la durée de fonctionnement est d'environ 30 minutes.
 - a) Activez la fonction.
 - b) Un signal sonore retentit lorsque le programme est terminé.
 - c) Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal.

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

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

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

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

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

12.5 Nettoyage Conseillé

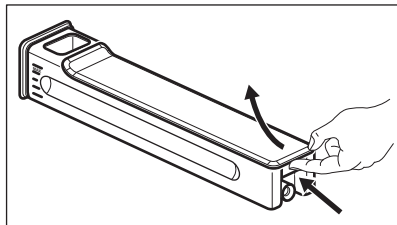
Cette fonction vous rappelle qu'un nettoyage est nécessaire et que vous devriez lancer la fonction : Nettoyage Vapeur Plus

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

12.6 Nettoyage du bac à eau

Retirez le bac à eau de l'appareil.

1. Retirez le couvercle du bac à eau.
Levez le couvercle correspondant à la saillie à l'arrière.

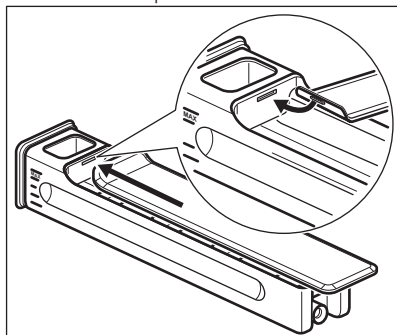


2. Retirez le brise-vagues. Sortez-le du corps du bac en tirant dessus jusqu'à ce qu'il se détache.
3. Nettoyez les éléments du bac à eau avec vos mains. Utilisez de l'eau du robinet et du savon.

i N'utilisez pas d'éponges abrasives. Ne passez pas le bac à eau au lave-vaisselle.

Une fois les éléments du bac à eau nettoyés, réassemblez le bac à eau.

1. Fixez le brise-vagues. Enfoncez-le dans le corps du bac.
2. Montez le couvercle. Insérez d'abord le loquet avant, puis enfoncez-le dans le corps du bac.



3. Installez le bac à eau dans l'appareil.
4. Poussez le bac à eau dans le four jusqu'à ce qu'il se verrouille.

12.7 Système de génération de vapeur - Détartrage

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

Retirez tous les accessoires.

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

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

Avec cette fonction, l'éclairage est éteint.

1. Placez le plat à rôtir sur le premier gradin.
2. Appuyez sur **OK**.
3. Versez 250 ml d'agent détartrant dans le bac à eau.
4. Remplissez ensuite le bac à eau d'eau jusqu'à atteindre le niveau maximal.
5. Remplacez le bac à eau dans l'appareil.
6. Appuyez sur **OK**.

La première partie de la procédure démarre : Détartrage.

i Cette partie dure 1 heure et 40 minutes.

7. Une fois la première partie terminée, videz le plat à rôtir et réinstallez-le sur le premier gradin.
8. Appuyez sur **OK**.
9. Remplissez le bac à eau d'eau froide. Assurez-vous que le bac à eau ne contient plus aucune trace de produit nettoyant.
10. Remplacez le bac à eau dans l'appareil.
11. Appuyez sur **OK**.

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

i Cette partie dure environ 35 minutes.

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

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

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

12.8 Rappel de détartrage

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

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

Le rappel fort vous oblige à effectuer un détartrage.

- i** Si vous ne démarrez 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.

12.9 Système de génération de vapeur - Rinçage

Retirez tous les accessoires.

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

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

Avec cette fonction, l'éclairage est éteint.

1. Placez le plateau de cuisson sur le premier gradin.
2. Appuyez sur **OK**.
3. Remplissez le bac à eau d'eau froide.
4. Appuyez sur **OK**.

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

12.10 Retrait et installation de la porte

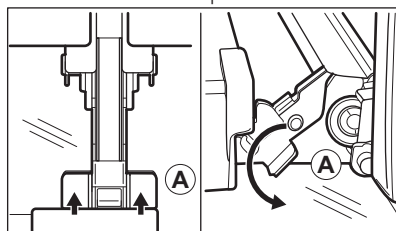
Vous pouvez retirer la porte du four ainsi que le panneau de verre intérieur afin de les nettoyer. Le nombre de panneaux de verre varie selon les modèles.



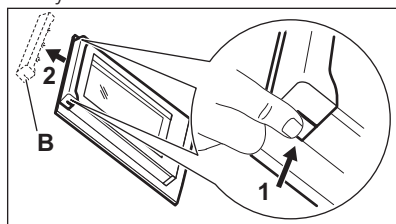
AVERTISSEMENT!

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

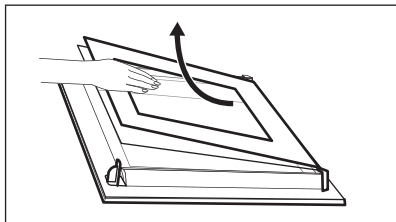
1. Ouvrez complètement la porte.
2. Appuyez complètement sur les leviers de blocage (A) sur les deux charnières de la porte.



3. Fermez la porte du four à la première position (angle d'environ 70°).
4. Tenez la porte en plaçant vos mains de chaque côté de la porte et soulevez celle-ci en la tirant en biais vers le haut.
5. Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un linge doux posé sur une surface stable. Cela permet d'éviter les rayures.
6. Saisissez les deux côtés du cache (B) situé sur l'arête supérieure de la porte et poussez-le vers l'intérieur pour permettre le déverrouillage du système de fermeture.



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.

12.11 Remplacement de l'éclairage

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



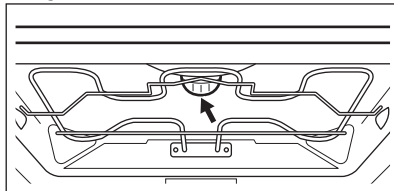
AVERTISSEMENT!

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

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

Éclairage supérieur

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



2. Retirez l'anneau en métal et nettoyez le diffuseur en verre.
3. Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
4. Remplacez l'anneau en métal sur le diffuseur en verre.
5. Remplacez le diffuseur en verre.

13. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

13.1 En cas d'anomalie de fonctionnement

Problème	Cause probable	Solution
Vous ne pouvez pas allumer le four ni le faire fonctionner.	Le four n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que le four est correctement branché à une source d'alimentation électrique (reportez-vous au schéma de branchement).
Le four ne chauffe pas.	Le four est éteint.	Mettez le four en marche.
Le four ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.
Le four ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
Le four ne chauffe pas.	La fonction d'arrêt automatique est activée.	Reportez-vous à « Arrêt automatique ».
Le four ne chauffe pas.	La sécurité enfants est activée.	Reportez-vous à la section « Utilisation de la sécurité enfants ».
Le four ne chauffe pas.	La porte n'est pas fermée correctement.	Fermez complètement la porte.
Le four ne chauffe pas.	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux.	Remplacez l'ampoule.
L'affichage indique « F111 ».	La fiche de la sonde à viande n'est pas enfoncée correctement dans la prise.	Insérez la fiche de la sonde à viande aussi loin que possible dans la prise.
Un code d'erreur ne figurant pas dans ce tableau s'affiche.	Une anomalie électrique est survenue.	<ul style="list-style-type: none"> 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.
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.

Problème	Cause probable	Solution
Le bac à eau ne tient pas dans l'appareil après l'avoir installé.	Vous n'avez pas correctement installé le couvercle du bac à eau.	Installez correctement le couvercle du bac à eau.
De l'eau s'écoule du bac à eau après l'avoir transporté ou placé à l'intérieur de l'appareil.	Vous n'avez pas correctement installé le couvercle du bac à eau.	Installez correctement le couvercle du bac à eau.
De l'eau s'écoule du bac à eau après l'avoir transporté ou placé à l'intérieur de l'appareil.	Vous n'avez pas correctement installé le stabilisateur d'eau.	Installez correctement le stabilisateur d'eau dans le bac à eau.
Le bac à eau ne tient pas dans l'appareil après l'avoir installé.	Vous n'avez pas entièrement inséré le bac à eau.	Insérez correctement le bac à eau dans l'appareil en le poussant jusqu'à ce qu'il atteigne la butée.
Le bac à eau est difficile à nettoyer.	Vous n'avez pas retiré le couvercle et le stabilisateur d'eau.	Reportez-vous au chapitre « Nettoyage du bac à eau ».
La procédure de détartrage s'interrompt avant d'être terminée.	Il y a eu une coupure de courant.	Recommencez la procédure.
La procédure de détartrage s'interrompt avant d'être terminée.	La fonction a été arrêtée par l'utilisateur.	Recommencez la procédure.
Il n'y a plus d'eau dans le plat à rôtir après la procédure de détartrage.	Vous n'avez pas rempli le bac à eau jusqu'au niveau maximal.	Assurez-vous qu'il y a de l'eau / agent de détartrage dans le bac à eau. Recommencez la procédure.
Il y a de l'eau sale au fond de la cavité après le cycle de détartrage.	Le plat à rôtir est installé sur le mauvais gradin.	Nettoyez l'eau résiduelle et l'agent détartrant du fond de l'appareil. Placez le plat à rôtir sur le premier gradin.
La fonction de nettoyage s'interrompt avant d'être terminée.	Il y a eu une coupure de courant.	Recommencez la procédure.
La fonction de nettoyage s'interrompt avant d'être terminée.	La fonction a été arrêtée par l'utilisateur.	Recommencez la procédure.
Il y a trop d'eau au fond de la cavité après la fin de la fonction de nettoyage.	Vous avez vaporisé trop de détergent dans l'appareil avant l'activation du cycle de nettoyage.	Couvrez toutes les parties de la cavité d'une fine couche de détergent. Vaporisez une couche homogène.

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

13.2 Informations de maintenance

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

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

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

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :	
Modèle (MOD.)
Référence du produit (PNC)
Numéro de série (S.N.)

14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

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

Nom du fournisseur	AEG
Identification du modèle	KSE792220M
Index d'efficacité énergétique	80.8
Classe d'efficacité énergétique	A+

Consommation d'énergie avec charge standard et mode traditionnel	0.89 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard et mode air pulsé	0.59 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	43 l
Type de four	Four encastrable
Masse	36.6 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 Économies d'énergie



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

Conseils généraux

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

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

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

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

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

Cuisson avec ventilation

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

Chaleur résiduelle

Si un programme comportant les réglages Durée ou Fin est activé et que

le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, les éléments chauffants se désactivent automatiquement plus rapidement (de 10%) pour certaines fonctions du four.

L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner.

Maintien des aliments au chaud

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

Cuisson avec l'éclairage éteint

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


Chaleur Tournante Humide


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

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

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

15. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

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

www.aeg.com/shop



Downloaded from www.vandenborre.be
816300576-B-502016



AEG