



TABLE DES MATIÈRES

| | |
|--|----|
| 1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ..... | 3 |
| 2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ..... | 4 |
| 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL..... | 8 |
| 4. BANDEAU DE COMMANDE..... | 9 |
| 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION..... | 11 |
| 6. UTILISATION QUOTIDIENNE..... | 11 |
| 7. FONCTIONS DE L'HORLOGE..... | 14 |
| 8. PROGRAMMES AUTOMATIQUES..... | 15 |
| 9. UTILISATION DES ACCESSOIRES..... | 17 |
| 10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES..... | 20 |
| 11. CONSEILS..... | 22 |
| 12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE..... | 38 |
| 13. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT..... | 41 |
| 14. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES..... | 43 |
| 15. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE..... | 43 |

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



Enregistrer 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

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

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

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique.



Avertissement/Attention : consignes de sécurité.



Informations générales et conseils.



Informations en matière de protection de l'environnement.

Sous réserve de modifications.

1. ⚠️ CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- 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.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Les enfants de moins de 3 ans, sans surveillance, doivent être tenus à l'écart de l'appareil.

1.2 Sécurité générale

- L'appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- L'intérieur de l'appareil devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants se trouvant dans l'appareil. Utilisez toujours

des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.

- Avant toute opération de maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché avant de remplacer l'éclairage afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Retirez le plus gros des salissures avant le nettoyage par pyrolyse. Retirez tous les accessoires du four.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord sur l'avant de ceux-ci, puis sur l'arrière, pour les écarter des parois latérales. Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.
- Utilisez uniquement la sonde à viande recommandée pour cet appareil.

2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

2.1 Instructions d'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. Portez toujours des gants de sécurité.

- 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.

2.2 Branchement électrique



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.


- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau. Si ce n'est pas le cas, contactez un électricien.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises ni de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du cordon d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation secteur entrer en contact avec la porte de l'appareil ou passer à proximité de celle-ci, 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 puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne connectez la fiche d'alimentation secteur à la prise de courant secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la fiche d'alimentation est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), des disjoncteurs différentiels 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.

- Utilisez cet appareil uniquement dans un environnement 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'email :
 - ne posez pas de plats allant au four ni aucun autre objet directement sur le fond de l'appareil.

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

2.4 Entretien et nettoyage



AVERTISSEMENT!

Risque de blessure 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.
- Des graisses ou de la nourriture restant dans l'appareil peuvent provoquer un incendie.
- 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).

2.5 Nettoyage par pyrolyse



Risque de blessures, d'incendie, d'émissions chimiques (fumées) en mode pyrolyse.

- Avant d'utiliser la fonction de nettoyage par pyrolyse ou la fonction Première utilisation, retirez de la cavité du four :
 - Tout résidu excessif de nourriture, tout dépôt ou toute éclaboussure de graisse ou d'huile.
 - Tout objet amovible (y compris les grilles, les rails latéraux, etc., fournis avec le produit), en particulier tout récipient antiadhésif, plateau, plaque, ustensile, etc.
- Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse.
- Tenez les enfants éloignés de l'appareil lorsque le nettoyage par pyrolyse est en cours. L'appareil devient très chaud et de l'air chaud s'échappe des fentes d'aération avant.
- Le nettoyage par pyrolyse est un processus à haute température qui peut dégager de la fumée provenant

des résidus alimentaires et des matériaux dont est fait le four. Par conséquent, nous recommandons à nos clients de suivre les conseils ci-dessous :

- Assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après chaque phase de nettoyage par pyrolyse.
- Assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après la première utilisation à température maximale.
- Certains oiseaux et reptiles sont extrêmement sensibles (plus que les êtres humains) aux fumées pouvant se dégager lors du processus de nettoyage des fours à pyrolyse.
 - Ne laissez aucun animal, en particulier aucun oiseau, à proximité de l'appareil pendant et après un nettoyage par pyrolyse ; la première fois, utilisez la température de fonctionnement maximale dans une pièce bien ventilée.
- Les animaux de petite taille peuvent également être très sensibles aux changements de température survenant à proximité d'un four à pyrolyse lorsque le processus de nettoyage est en cours.
- Les surfaces antiadhésives des ustensiles de cuisine (poêles, casseroles, plaques de cuisson, etc.) peuvent être endommagées par la très haute température nécessaire au nettoyage par pyrolyse et peuvent également dégager, dans une moindre mesure, des fumées nocives.
- Les fumées dégagées par les fours à pyrolyse / les résidus de cuisson sont décrites comme étant non nocives

pour les êtres humains, y compris pour les enfants en bas âge et les personnes à la santé fragile.

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.

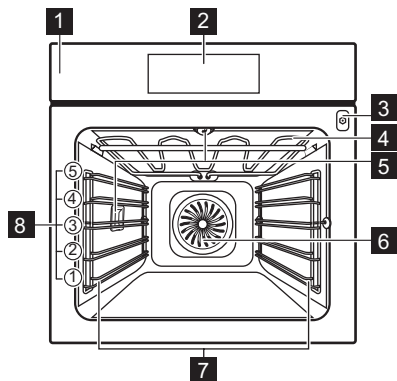
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage de la porte pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

2.8 Maintenance

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

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

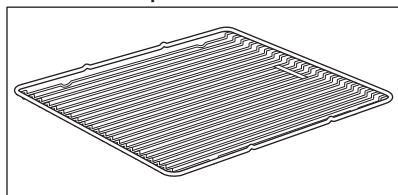
3.1 Vue d'ensemble



- 1 Bandeau de commande
- 2 Programmeur électronique
- 3 Prise pour la sonde à viande
- 4 Résistance
- 5 Éclairage
- 6 Ventilateur
- 7 Support de grille amovible
- 8 Position des grilles

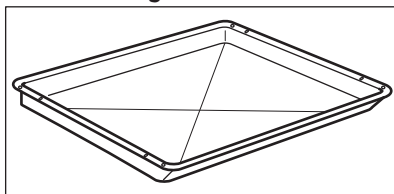
3.2 Accessoires

Grille métallique



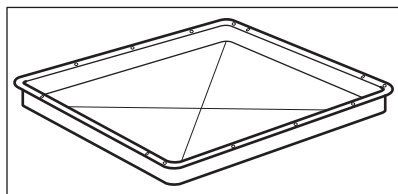
Permet de poser des plats (rôtis, gratins) et des moules à gâteau/pâtisserie.

Plat multi-usages



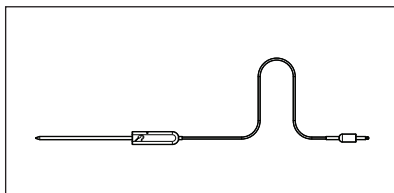
Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/gâteaux secs. Pour cuire et griller ou à utiliser comme plat pour recueillir la graisse.

Plateau de cuisson



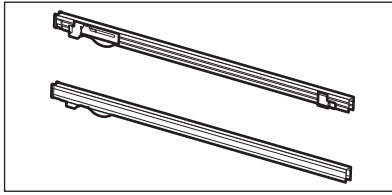
Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/gâteaux secs.

Sonde à viande



Pour mesurer le degré de cuisson des aliments.

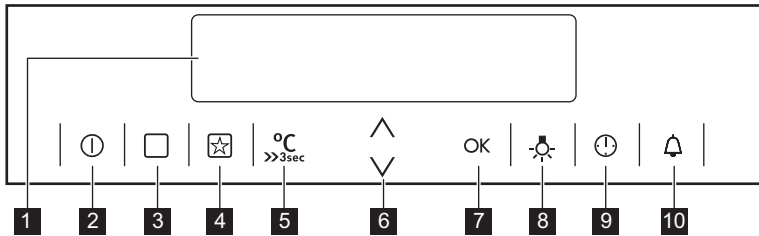
Rails télescopiques



Pour les grilles et plateaux de cuisson.





4. BANDEAU DE COMMANDE

4.1 Programmateur électronique

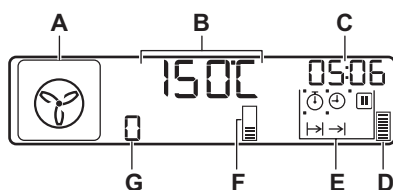


Les touches sensibles permettent de faire fonctionner l'appareil.

| Touche sensitive | Fonction | Description |
|------------------|----------|---|
| 1 | - | AFFICHAGE Affiche les réglages actuels de l'appareil. |
| 2 | | MARCHE/ARRET Pour allumer et éteindre l'appareil. |
| 3 | | OPTIONS Pour régler une fonction du four ou un programme automatique. |
| 4 | | MON PROGRAMME PRÉFÉRÉ Pour enregistrer votre programme préféré. Permet d'accéder à votre programme préféré directement ou lorsque l'appareil est éteint. |
| 5 | | TEMPÉRATURE / PRÉCHAUFFAGE RAPIDE Pour régler et afficher la température du four ou la température de la sonde à viande (si disponible). Appuyez sur cette touche et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes pour activer ou désactiver la fonction Préchauffage rapide. Accès direct au réglage de la température de la première fonction du four lorsque l'appareil est éteint. |
| 6 | | HAUT, BAS Pour monter ou descendre dans le menu. |






| Touche sensitive | Fonction | Description |
|--|----------------|--|
| 7  | OK | Pour confirmer la sélection ou le réglage. |
| 8  | ECLAIRAGE FOUR | Pour activer ou désactiver l'éclairage. |
| 9  | HORLOGE | Pour régler les fonctions de l'horloge. |
| 10  | MINUTEUR | Pour régler le minuteur. |




4.2 Affichage




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

Autres indicateurs de l'affichage :

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

| Symbole | Nom | Description |
|---|---------------------------------|---|
|  | Verrouillage de la porte | La fonction de verrouillage de la porte est active. |
|  | Eclairage four | L'éclairage est éteint. |
|  | Minuteur | Le minuteur est en cours de fonctionnement. |

4.3 Indicateur de chauffe

Si vous activez une fonction du four, les barres  s'affichent. Les barres indiquent l'augmentation ou la diminution de la température à l'intérieur de l'appareil.

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

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

5.2 Réglage de l'heure

Après le premier branchement à l'alimentation secteur, tous les symboles de l'affichage apparaissent pendant quelques secondes. Pendant les secondes suivantes, l'affichage montre la version du logiciel utilisée.


Après extinction de la version du logiciel, « h » et « 12:00 » sont affichés.

1. Appuyez sur  ou  pour régler les heures.
 2. Appuyez sur **OK** ou .
 3. Appuyez sur  ou  pour régler les minutes.
 4. Appuyez sur **OK** ou .
- L'affichage Température/Heure indique la nouvelle heure.

5.3 Modification de l'heure

Vous ne pouvez régler l'heure que lorsque l'appareil est éteint.

Appuyez sur .

 clignote à l'écran.

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

6. UTILISATION QUOTIDIENNE















AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



6.1 Utilisation de l'appareil

Pour faire fonctionner l'appareil, vous pouvez utiliser :

- le mode Cuissons traditionnelles
- les programmes automatiques

6.2 Fonctions du four



| Fonction du four | Utilisation |
|--|---|
|  Chaleur tournante | Pour faire cuire sur 3 niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Convection naturelle. |
|  Sole pulsée | Pour cuire des aliments sur un seul niveau et leur donner un brunissement plus intense et une pâte bien croustillante. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Convection naturelle. |
|  Cuisson basse température | Pour préparer des rôtis tendres et juteux. |
|  Convection naturelle | Pour cuire et rôtir des aliments sur 1 seul niveau. |
|  Plats surgelés | Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, potatoes, nems, etc. |
|  Turbo Gril | Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de la volaille sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer. |
|  Gril fort | Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités et pour griller du pain. |
|  Gril | Pour faire griller des aliments peu épais et du pain. |
|  Chaleur tournante humide | Pour économiser de l'énergie lors de la cuisson d'aliments secs. Également pour cuire des pâtisseries dans des moules sur un seul niveau. Cette fonction est utilisée pour définir la classe d'efficacité énergétique selon la norme EN50304. |
|  Maintien au chaud | Pour maintenir les aliments au chaud. |
|  Décongélation | Pour décongeler des aliments surgelés. |
|  Élément chauffant inférieur (sole) | Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments. |

| Fonction du four | Utilisation |
|---|---|
|  Eco Turbo grill | Les fonctions Eco vous permettent d'optimiser la consommation d'énergie durant la cuisson. Il est donc nécessaire de régler d'abord la durée de cuisson. Pour obtenir plus d'informations sur les réglages recommandés, reportez-vous aux tableaux de cuisson avec la fonction équivalente. |
|  Pyrolyse | Pour activer le nettoyage par pyrolyse automatique du four. Cette fonction permet de brûler les salissures résiduelles à l'intérieur du four. |

6.3 Réglage d'une fonction du four

1. Allumez l'appareil en appuyant sur  ou .



L'affichage indique la température réglée, le symbole et le numéro de la fonction du four.

2. Appuyez sur  ou  pour régler une fonction du four.
3. Appuyez sur **OK** ou l'appareil démarre automatiquement au bout de cinq secondes.




Si vous allumez l'appareil sans régler de fonction du four ni de programme, l'appareil s'éteint automatiquement au bout de 20 secondes.

6.4 Modification de la température

Appuyez sur  ou  pour modifier la température par tranche de 5 °C. Lorsque l'appareil a atteint la température programmée, un signal sonore retentit trois fois et l'indicateur de préchauffage s'éteint.

6.5 Vérification de la température

Vous pouvez voir la température à l'intérieur de l'appareil lorsque le programme ou le mode de cuisson est en cours.

1. Appuyez sur . L'affichage Température/Heure indique la température à l'intérieur de l'appareil.
2. Appuyez sur **OK** pour revenir à la température réglée ; sinon, l'affichage l'indique automatiquement au bout de 5 secondes.




6.6 Fonction Préchauffage rapide



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






La fonction Préchauffage rapide n'est pas disponible avec toutes les fonctions du four. Un signal sonore retentit si la tonalité d'erreur est activée dans le « menu des réglages », indiquant que la fonction Préchauffage rapide n'est pas disponible pour la fonction réglée.

La fonction Préchauffage rapide diminue le temps de chauffe.


Pour activer la fonction Préchauffage rapide, maintenez la touche sensitive  enfoncée pendant au moins 3 secondes. Si vous activez la fonction Préchauffage rapide, les barres de l'affichage  clignotent une à une et  s'allume pour indiquer que la fonction est en cours.

7. FONCTIONS DE L'HORLOGE




7.1 Tableau des fonctions de l'horloge

| Fonction de l'horloge | Utilisation |
|---|--|
|  MINUTEUR DE DURÉE DE FONCTIONNEMENT | Pour régler la durée de fonctionnement indiquant la durée pendant laquelle l'appareil est en fonctionnement. Cette fonction n'affecte pas le fonctionnement de l'appareil. |
|  HEURE | Pour indiquer l'heure. Pour modifier l'heure, reportez-vous au chapitre « Réglage de l'heure ». |
|  DURÉE | Pour régler la durée de fonctionnement de l'appareil. |
|  FIN | Pour régler l'heure à laquelle l'appareil s'éteint. Vous pouvez utiliser les fonctions Durée et Fin simultanément (Départ différé) si vous souhaitez que l'appareil s'allume et s'éteigne automatiquement plus tard. |
|  SET+GO | Pour mettre l'appareil en marche plus tard avec les réglages nécessaires en n'appuyant qu'une seule fois sur la touche sensitive, à n'importe quel moment. |




7.2 Minuteur de durée de fonctionnement






 Le minuteur de durée de fonctionnement ne s'active pas si les fonctions Durée et Fin sont activées.




Le minuteur de durée de fonctionnement démarre lorsque l'appareil commence à chauffer.


1. Pour réinitialiser le minuteur de durée de fonctionnement, appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  clignote.
2. Appuyez sur  jusqu'à ce que l'affichage indique « 00:00 » ; le minuteur de durée de fonctionnement redémarre.

7.3 Réglage de la DURÉE



1. Allumez l'appareil et réglez une fonction du four et la température.
2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique .  clignote à l'écran.

3. Utilisez  ou  pour régler les minutes de la DURÉE.
4. Appuyez sur  pour confirmer.
5. Utilisez  ou  pour régler les heures de la DURÉE.




 Si vous appuyez sur  ou  pendant le réglage de la DURÉE, l'appareil va au réglage de la fonction FIN.

6. À la fin du temps défini, un signal sonore retentit pendant 2 minutes.  et le réglage de la durée clignotent sur l'affichage. L'appareil s'éteint.
7. Appuyez sur n'importe quelle touche sensitive ou ouvrez la porte du four pour arrêter le signal sonore.
8. Mettez l'appareil à l'arrêt.

7.4 Réglage de la FIN



1. Allumez l'appareil et réglez une fonction du four et la température.
2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique .



→| clignote à l'écran.

- Utilisez  ou  pour régler la FIN et **OK** ou  pour confirmer. Réglez d'abord les minutes, puis les heures. Lorsque la durée réglée s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant deux minutes. Le symbole →| et le réglage de la durée clignotent sur l'affichage. L'appareil s'éteint.
- Appuyez sur n'importe quelle touche sensitive ou ouvrez la porte du four pour arrêter le signal sonore.
- Éteignez l'appareil.

7.5 Réglage de la fonction SET+GO

Vous pouvez utiliser la fonction SET+GO uniquement si une DURÉE est définie.

- Réglez une fonction (ou un programme) du four et une température (reportez-vous aux chapitres « Réglage des fonctions du four » et « Modification de la température »).
- Réglez la DURÉE (reportez-vous à la section « Réglage de la DURÉE »).
- Appuyez à plusieurs reprises sur  jusqu'à ce que  clignote sur l'affichage.
- Appuyez sur **OK** pour régler la fonction SET+GO.





L'affichage indique  et  avec un voyant. Ce voyant indique quelle fonction de l'horloge est activée.

- Appuyez sur une touche sensitive (excepté sur MARCHE/ARRET) pour démarrer la fonction SET+GO.





7.6 Réglage du MINUTEUR

Utilisez le MINUTEUR pour régler un compte à rebours (23 h 59 min au



maximum). Cette fonction n'affecte pas le fonctionnement du four. Vous pouvez régler le MINUTEUR à tout moment, même lorsque l'appareil est éteint.

- Appuyez sur  et « 00 » clignotent à l'écran.
- Appuyez sur  ou  pour régler le MINUTEUR. Réglez d'abord les secondes, puis les minutes et les heures.
- Appuyez sur **OK** ou le MINUTEUR démarre automatiquement au bout de cinq secondes. Lorsque la durée réglée s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant deux minutes et « 00:00 » ainsi que  clignotent sur l'affichage.
- Appuyez sur n'importe quelle touche sensitive ou ouvrez la porte du four pour arrêter le signal sonore.

7.7 Réglage de la fonction Départ différé

Les fonctions DURÉE  et FIN  peuvent être utilisées simultanément si l'appareil doit être allumé et éteint automatiquement plus tard. Dans ce cas, réglez d'abord la fonction DURÉE , puis la fonction FIN  (reportez-vous aux chapitres « Réglage de la DURÉE » et « Réglage de la FIN »).



Lorsque la fonction de départ différé est activée, l'affichage indique un symbole fixe de la fonction du four,  avec un point et . Le point indique quelle fonction de l'horloge est activée sur l'affichage de l'horloge/chaleur résiduelle.

8. PROGRAMMES AUTOMATIQUES



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Il existe 20 programmes automatiques possibles. Utilisez un programme ou une

recette automatique si vous préparez un plat pour la première fois. L'affichage indique la position de la grille et les temps de cuisson par défaut pour tous les programmes automatiques.

8.1 Programmes automatiques

| Numéro du programme | Nom du programme |
|---------------------|----------------------------------|
| 1 | VIANDE BRAISÉE |
| 2 | RÔTI DE PORC |
| 3 | RÔTI DE VEAU |
| 4 | RÔTI D'AGNEAU |
| 5 | RÔTI DE GIBIER |
| 6 | POULET ENTIER |
| 7 | POISSON ENTIER > 1KG |
| 8 | PIZZA |
| 9 | QUICHE LORRAINE |
| 10 | GÂTEAU AU CITRON |
| 11 | GÂTEAU AU FROMAGE |
| 12 | PETITS PAINS |
| 13 | PAIN DE CAMPAGNE |
| 14 | LEVÉE DE PÂTE/PAIN |
| 15 | GRATIN DE POMMES DE TERRE |
| 16 | LASAGNES |
| 17 | CANNELLONI |
| 18 | GÂTEAU RAPIDE |
| 19 | PIZZA RAPIDE |
| 20 | TYPES DE POMMES DE TERRE RAPIDES |

8.2 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.

8.3 Programmes automatiques


1. Allumez l'appareil.

2. Appuyez sur .

, un symbole et le numéro du programme automatique s'affichent.

3. Appuyez sur  ou  pour choisir le programme automatique.

4. Appuyez sur **OK** ou l'appareil démarre automatiquement au bout de 5 secondes.








5. À la fin du temps défini, un signal sonore retentit pendant 2 minutes. le symbole  clignote.

L'appareil s'éteint.

6. Appuyez sur n'importe quelle touche sensitive ou ouvrez la porte du four pour arrêter le signal sonore.

8.4 Programmes automatiques basés sur le poids







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


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

8.5 Programmes automatiques avec sonde à viande

La température à cœur des aliments est une température fixée par défaut dans

les programmes avec sonde à viande. Le programme se termine lorsque l'appareil atteint la température à cœur réglée.

1. Allumez l'appareil.
2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le symbole  s'affiche.
3. Installez la sonde à viande. Reportez-vous à la section « Sonde à viande ».
4. Appuyez sur  ou  pour régler le programme avec sonde à viande. L'affichage indique le temps de cuisson nécessaire,  et .
5. Appuyez sur **OK** ou les réglages sont automatiquement sauvegardés au bout de 5 secondes.

Lorsque la durée réglée s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant deux minutes.  clignote. L'appareil s'éteint.

6. Appuyez sur n'importe quelle touche sensitive ou ouvrez la porte du four pour arrêter le signal sonore.

9. UTILISATION DES ACCESSOIRES



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



ATTENTION!
N'utilisez que la sonde à viande fournie ou des pièces de rechange adéquates.


9.1 Sonde à viande

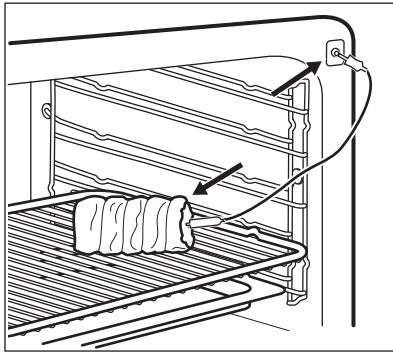
Vous devez régler deux températures : la température du four et la température à cœur.


La sonde à viande mesure la température à cœur de la viande. L'appareil s'éteint lorsque la température réglée est atteinte.



La sonde à viande doit rester enfoncée dans la viande et branchée dans la prise pendant toute la durée de la cuisson.



1. Allumez l'appareil.
2. Placez la pointe de la sonde à viande (avec  sur la poignée) au centre de la viande.
3. Insérez la fiche de la sonde à viande dans la prise située à l'avant de l'appareil.








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




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

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



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


6. Sélectionnez la température et la fonction du four.

La température à cœur actuelle et le symbole de préchauffage  s'affichent. Lorsque l'appareil calcule la durée approximative, le minuteur de durée de fonctionnement s'affiche. Après le premier calcul, l'affichage indique la durée approximative du temps de cuisson.

L'appareil continue à calculer la durée pendant la cuisson. L'affichage est mis à jour régulièrement avec la nouvelle durée.




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

Appuyez sur  à plusieurs reprises pour voir trois autres températures :

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

Lorsque la viande a atteint la température à cœur sélectionnée, un signal sonore retentit pendant

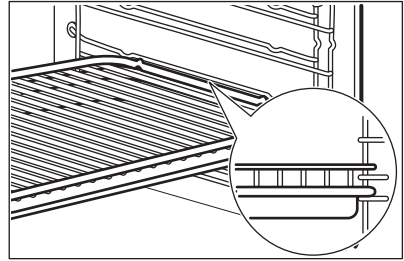
- 2 minutes ; la valeur de la température à cœur et  clignotent. L'appareil s'éteint.
7. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal sonore.
 8. Retirez la fiche de la sonde à viande de sa prise et retirez la viande de l'appareil.



AVERTISSEMENT!

Soyez prudent lorsque vous retirez la sonde à viande. Elle est brûlante. Risque de brûlure !

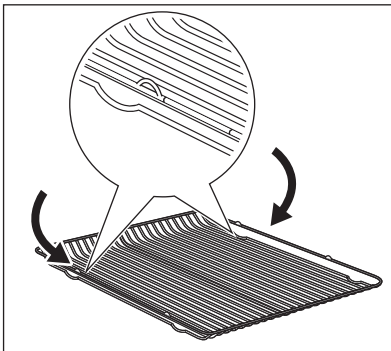
métallique entre les rails se trouvant juste au-dessus.



9.2 Installation des accessoires

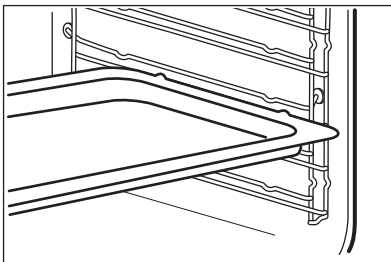
Grille métallique :

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



- Tous les accessoires sont dotés de petites indentations en haut, à droite et à gauche, afin d'augmenter la sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule.
- Le rebord élevé de la grille est un dispositif complémentaire pour empêcher les ustensiles de cuisine de glisser.

9.3 Rails télescopiques - insertion des accessoires



ATTENTION!

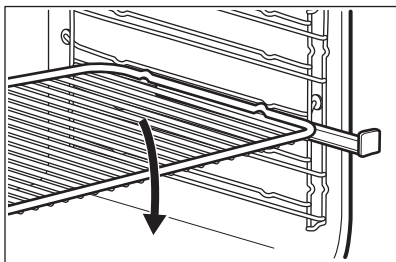
Assurez-vous d'avoir poussé complètement les rails télescopiques dans l'appareil avant de fermer la porte du four.

Grille métallique :

Placez la grille métallique sur les rails télescopiques de manière à ce que les tiges de guidage soient orientées vers le bas.

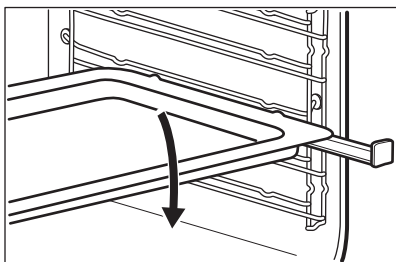


Le rebord élevé de la grille métallique est un dispositif complémentaire pour empêcher les ustensiles de cuisine de glisser.



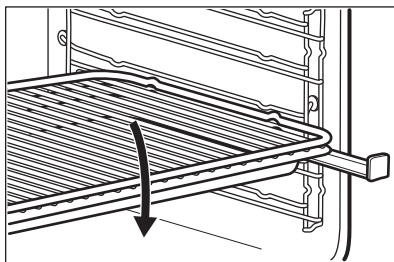
Plateau de cuisson ou plat à rôtir :

Posez le plateau de cuisson ou le plat à rôtir sur les rails télescopiques.



Grille métallique et plat à rôtir ensemble :



Posez la grille métallique sur le plat à rôtir. Posez la grille métallique et le plat à rôtir sur les rails télescopiques.





10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

10.1 Utilisation de la fonction Mon programme préféré

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


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




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

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

10.2 Utilisation de la Sécurité enfants

La fonction Sécurité enfants permet d'éviter une utilisation involontaire de l'appareil.

 Si la fonction Pyrolyse est en cours, la porte est verrouillée. Un message s'affiche lorsque vous appuyez sur une touche sensitive.



1. Pour activer la fonction, éteignez l'appareil en appuyant sur . Ne sélectionnez aucune fonction du four.
2. Appuyez simultanément sur les touches  et  et maintenez-les enfoncées pendant au moins 2 secondes.

Un signal sonore retentit. SAFE s'affiche. La porte reste verrouillée. Pour désactiver la fonction Sécurité enfants, répétez l'étape 2.

10.3 Utilisation de la fonction Touches Verrouil.

Vous ne pouvez activer cette fonction que lorsque l'appareil est en marche.

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

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

Un signal sonore retentit.

Loc s'affiche.

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



Si la fonction Pyrolyse est en cours, la porte est verrouillée. Un message s'affiche lorsque vous appuyez sur une touche sensitive.



Vous pouvez éteindre l'appareil quand la fonction Touches Verrouil. est activée. Lorsque vous éteignez l'appareil, la fonction Touches Verrouil. est désactivée.







10.4 Utilisation du menu des réglages

Vous pouvez paramétrer le menu des réglages lorsque l'appareil est éteint.

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

| | Description | Valeur à régler |
|---|--------------------------------|-------------------------|
| 1 | SET+GO | MARCHE/ARRET |
| 2 | VOYANT DE CHALEUR RÉSIDUELLE | MARCHE/ARRET |
| 3 | NETTOYAGE CONSEILLE | MARCHE/ARRET |
| 4 | TONALITE TOUCHES ¹⁾ | CLIC / BIP / DÉSACTIVÉE |
| 5 | TONALITÉ ERREUR | MARCHE/ARRET |
| 6 | MENU MAINTENANCE | - |
| 7 | RESTAURER LES RÉGLAGES | OUI / NON |

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

1. Lorsque l'appareil est éteint, maintenez la touche  enfoncée pendant 3 secondes.
« SET1 » s'affiche et « 1 » clignote.
2. Appuyez sur  ou  pour paramétrer le réglage.
3. Appuyez sur **OK**.
4. Appuyez sur  ou  pour modifier la valeur du réglage.
5. Appuyez sur **OK**.
Pour quitter le menu des réglages, appuyez sur la touche  ou maintenez la touche **OK** enfoncée.

10.5 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, l'appareil s'éteint automatiquement au bout d'un certain temps si une fonction du four 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 - 245 | 5.5 |
| 250 - Maximum | 1.5 |

Après un arrêt automatique, appuyez sur une touche sensitive pour faire fonctionner de nouveau l'appareil.



L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Sonde à viande, Éclairage four, Cuisson basse température, Durée, Fin, Départ différé.

10.6 Luminosité de l'affichage

Deux modes de luminosité sont disponibles :

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

10.7 Ventilateur de refroidissement

Lorsque le four fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces 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 Cuisson

- Votre four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien appareil. Adaptez vos réglages habituels (température, temps de cuisson, etc.) et les positions des grilles aux recommandations fournies dans les tableaux.
- Le fabricant vous recommande d'utiliser la température la plus faible pour la première utilisation.
- Si vous ne trouvez pas d'informations concrètes pour l'une de vos recettes

- personnelles, prenez exemple sur un aliment à la cuisson similaire.
- Le temps de cuisson peut être prolongé de 10 à 15 minutes, si vous cuisez des gâteaux sur plusieurs niveaux.
 - Les gâteaux et petites pâtisseries placés à différentes hauteurs ne doront pas toujours de manière homogène au début. Si cette situation se produit, ne modifiez pas le réglage de la température. Les différences s'atténuent en cours de cuisson.
 - Avec des temps de cuisson plus longs, le four peut être éteint environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson, afin d'utiliser la chaleur résiduelle.
- Lorsque vous cuisinez des plats surgelés, les plateaux de cuisson peuvent se déformer en cours de cuisson. Une fois les plateaux refroidis, cette torsion disparaît.

11.3 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. |
| 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. |

11.4 Cuisson sur un niveau :

Cuisson dans des moules

| Plat | Fonction | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|--|-----------------------------------|-------------------------|-------------|-----------------------|
| Kouglof/brioche | Véritable multi-chaueur tournante | 150 - 160 | 50 - 70 | 1 |
| Gâteau de Savoie au madère/cakes aux fruits | Véritable multi-chaueur tournante | 140 - 160 | 70 - 90 | 1 |
| Fatless sponge cake / Génoise allégée | Véritable multi-chaueur tournante | 140 - 150 | 35 - 50 | 2 |
| Fatless sponge cake / Génoise allégée | Cuisson traditionnelle | 160 | 35 - 50 | 2 |
| Fond de tarte – pâte sablée | Véritable multi-chaueur tournante | 170 - 180 ¹⁾ | 10 - 25 | 2 |
| Fond de tarte – mélange génoise | Véritable multi-chaueur tournante | 150 - 170 | 20 - 25 | 2 |
| Apple pie / Tarte aux pommes (2 moules Ø 20 cm, disposés en diagonale) | Véritable multi-chaueur tournante | 160 | 60 - 90 | 2 |
| Apple pie / Tarte aux pommes (2 moules Ø 20 cm, disposés en diagonale) | Cuisson traditionnelle | 180 | 70 - 90 | 1 |
| Gâteau au fromage | Cuisson traditionnelle | 170 - 190 | 60 - 90 | 1 |

¹⁾ Préchauffer le four.

Gâteaux / pâtisseries / pains sur plateaux de cuisson

| Plat | Fonction | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|---|-----------------------------------|--------------------------------------|---------------------|-----------------------|
| Pain tressé / couronne de pain | Cuisson traditionnelle | 170 - 190 | 30 - 40 | 3 |
| Brioche de Noël aux fruits (Stollen) | Cuisson traditionnelle | 160 - 180 ¹⁾ | 50 - 70 | 2 |
| Pain (pain de seigle) : 1. Première partie du processus de cuisson. 2. Deuxième partie du processus de cuisson. | Cuisson traditionnelle | 1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180 | 1. 20 2. 30 - 60 | 1 |
| Choux à la crème / éclairs | Cuisson traditionnelle | 190 - 210 ¹⁾ | 20 - 35 | 3 |
| Gâteau roulé | Cuisson traditionnelle | 180 - 200 ¹⁾ | 10 - 20 | 3 |
| Crumble (sec) | Véritable multi-chaleur tournante | 150 - 160 | 20 - 40 | 3 |
| Gâteau aux amandes et au beurre / gâteaux au sucre | Cuisson traditionnelle | 190 - 210 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |
| Gâteaux aux fruits (pâte levée/pâte à génoise) ²⁾ | Véritable multi-chaleur tournante | 150 | 35 - 55 | 3 |
| Gâteaux aux fruits (pâte levée/pâte à génoise) ²⁾ | Cuisson traditionnelle | 170 | 35 - 55 | 3 |
| Gâteaux aux fruits sur pâte sablée | Véritable multi-chaleur tournante | 160 - 170 | 40 - 80 | 3 |

| Plat | Fonction | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|--|------------------------|-------------------------|-------------|-----------------------|
| Gâteau à base de levure à garniture fragile (par ex. fromage blanc, crème, crème anglaise) | Cuisson traditionnelle | 160 - 180 ¹⁾ | 40 - 80 | 3 |

1) Préchauffer le four.

2) Utiliser une casserole haute.

Biscuits

| Plat | Fonction | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|---|-----------------------------------|-------------------------|-------------|-----------------------|
| Biscuits à pâte Brisée | Véritable multi-chaueur tournante | 150 - 160 | 10 - 20 | 3 |
| Short bread / Biscuits sablés / Tresses feuilletées | Véritable multi-chaueur tournante | 140 | 20 - 35 | 3 |
| Short bread / Biscuits sablés / Tresses feuilletées | Cuisson traditionnelle | 160 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |
| Biscuits à base de pâte à génoise | Véritable multi-chaueur tournante | 150 - 160 | 15 - 20 | 3 |
| Pâtisseries à base de blancs d'œufs/Meringues | Véritable multi-chaueur tournante | 80 - 100 | 120 - 150 | 3 |
| Macarons | Véritable multi-chaueur tournante | 100 - 120 | 30 - 50 | 3 |
| Biscuits/ Gâteaux secs à base de pâte levée | Véritable multi-chaueur tournante | 150 - 160 | 20 - 40 | 3 |
| Biscuits feuilletés | Véritable multi-chaueur tournante | 170 - 180 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |

| Plat | Fonction | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|---|-----------------------------------|-------------------------|-------------|-----------------------|
| Roulés | Véritable multi-chaueur tournante | 160 ¹⁾ | 10 - 25 | 3 |
| Roulés | Cuisson traditionnelle | 190 - 210 ¹⁾ | 10 - 25 | 3 |
| Small cakes / Petits gâteaux (20 par plateau) | Véritable multi-chaueur tournante | 150 ¹⁾ | 20 - 35 | 3 |
| Small cakes / Petits gâteaux (20 par plateau) | Cuisson traditionnelle | 170 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |

¹⁾ Préchauffer le four.

11.5 Gratins

| Plat | Fonction | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|------------------------------------|-------------------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Gratin de pâtes | Cuisine conventionnelle | 180 - 200 | 45 - 60 | 1 |
| Lasagnes | Cuisine conventionnelle | 180 - 200 | 25 - 40 | 1 |
| Gratin de légumes ¹⁾ | Turbo gril | 160 - 170 | 15 - 30 | 1 |
| Baguettes garnies de fromage fondu | Chaleur tournante | 160 - 170 | 15 - 30 | 1 |
| Gratins sucrés | Cuisine conventionnelle | 180 - 200 | 40 - 60 | 1 |
| Gratins de poisson | Cuisine conventionnelle | 180 - 200 | 30 - 60 | 1 |
| Légumes farcis | Chaleur tournante | 160 - 170 | 30 - 60 | 1 |

¹⁾ Préchauffer le four.

11.6 Chaleur tournante humide

| Plat Type d'aliment | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|------------------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Gratin de pâtes | 180 - 200 | 45 - 60 | 2 |

| Plat Type d'aliment | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|---|---------------------|-------------|--------------------------|
| Lasagnes | 180 - 200 | 45 - 60 | 2 |
| Gratin de pommes de terre | 190 - 210 | 55 - 80 | 2 |
| Sucrés plats/préparations | 180 - 200 | 45 - 60 | 2 |
| Kouglof ou brioche | 160 - 170 | 50 - 70 | 1 |
| Tresse/couronne de pain | 170 - 190 | 40 - 50 | 2 |
| Gâteaux avec garniture de type crumble (sec) | 160 - 170 | 20 - 40 | 3 |
| Biscuits/Gâteaux secs à base de pâte levée | 160 - 170 | 20 - 40 | 2 |

11.7 Cuisson sur plusieurs niveaux

Utilisez la fonction Chaleur tournante.

Gâteaux / pâtisseries / pains sur plateaux de cuisson

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

¹⁾ Préchauffer le four.

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

| Plat | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles | |
|--|---------------------|-------------|-----------------------|-------------|
| | | | 2 positions | 3 positions |
| Biscuits sablés | 150 - 160 | 20 - 40 | 1 / 4 | 1 / 3 / 5 |
| Short bread / Biscuits / Tres- ses | 140 | 25 - 45 | 1 / 4 | 1 / 3 / 5 |
| Biscuits à base de pâte à gén- oise | 160 - 170 | 25 - 40 | 1 / 4 | - |
| Biscuits à base de blancs d'œufs, merin- gues | 80 - 100 | 130 - 170 | 1 / 4 | - |

| Plat | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles | |
|--|-------------------------|-------------|-----------------------|-------------|
| | | | 2 positions | 3 positions |
| Macarons | 100 - 120 | 40 - 80 | 1 / 4 | - |
| Biscuits/ Gâteaux secs à base de pâte levée | 160 - 170 | 30 - 60 | 1 / 4 | - |
| Pâtisseries feuilletées | 170 - 180 ¹⁾ | 30 - 50 | 1 / 4 | - |
| Petits pains | 180 | 20 - 30 | 1 / 4 | - |
| Small cakes / Petits gâteaux (20 par plateau) | 150 ¹⁾ | 23 - 40 | 1 / 4 | - |

¹⁾ Préchauffer le four.

11.8 Cuisson basse température

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

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

cuisson à 80 °C. N'utilisez pas cette fonction avec de la volaille.



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

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

| Plat | Quantité | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|---------------|-----------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Rôti de bœuf | 1 000 - 1 500 g | 120 | 120 - 150 | 1 |
| Filet de bœuf | 1 000 - 1 500 g | 120 | 90 - 150 | 3 |
| Rôti de veau | 1 000 - 1 500 g | 120 | 120 - 150 | 1 |
| Steaks | 200 - 300 g | 120 | 20 - 40 | 3 |

11.9 Sole pulsée

| Plat | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|--|---------------------------|-------------|-----------------------|
| Pizza (pâte fine) | 200 - 230 ¹⁾²⁾ | 15 - 20 | 2 |
| Pizza (bien garnie) | 180 - 200 | 20 - 30 | 2 |
| Tartes | 180 - 200 | 40 - 55 | 1 |
| Quiche aux épinards | 160 - 180 | 45 - 60 | 1 |
| Quiche lorraine | 170 - 190 | 45 - 55 | 1 |
| Flan suisse | 170 - 190 | 45 - 55 | 1 |
| Gâteau au fromage | 140 - 160 | 60 - 90 | 1 |
| Tarte aux pommes, couv. | 150 - 170 | 50 - 60 | 1 |
| Tarte aux légumes | 160 - 180 | 50 - 60 | 1 |
| Pain sans levain | 230 - 250 ¹⁾ | 10 - 20 | 2 |
| Quiche à pâte feuilletée | 160 - 180 ¹⁾ | 45 - 55 | 2 |
| Flammekueche (plat alsacien similaire à une pizza) | 230 - 250 ¹⁾ | 12 - 20 | 2 |
| Piroggen (version russe de la calzone) | 180 - 200 ¹⁾ | 15 - 25 | 2 |

1) Préchauffer le four.

2) Utiliser une casserole haute.

11.10 Viande

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

11.11 Tableaux de rôtissage

Boeuf

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

¹⁾ Préchauffer le four.

Porc

| Plat | Quantité | Fonction | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|-----------------------------|--------------|------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Épaule/collet/jambon à l'os | 1 - 1,5 kg | Turbo Gril | 160 - 180 | 90 - 120 | 1 |
| Côtelette/côte | 1 - 1,5 kg | Turbo Gril | 170 - 180 | 60 - 90 | 1 |
| Pâté à la viande | 750 g - 1 kg | Turbo Gril | 160 - 170 | 50 - 60 | 1 |
| Jarret de porc (précuit) | 750 g - 1 kg | Turbo Gril | 150 - 170 | 90 - 120 | 1 |

Veau

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

Agneau

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

Filet de gibier

| Plat | Quantité | Fonction | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|------------------------|---------------|------------------------|-------------------|-------------|-----------------------|
| Selle/Cuisse de lièvre | jusqu'à 1 kg. | Cuisson traditionnelle | 230 ¹⁾ | 30 - 40 | 1 |
| Selle de chevreuil | 1,5 - 2 kg | Cuisson traditionnelle | 210 - 220 | 35 - 40 | 1 |
| Cimier de chevreuil | 1,5 - 2 kg | Cuisson traditionnelle | 180 - 200 | 60 - 90 | 1 |

¹⁾ Préchauffer le four.

Volaille

| Plat | Quantité | Fonction | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|----------------------|--------------------|------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Morceaux de volaille | 200 - 250 g chacun | Turbo Gril | 200 - 220 | 30 - 50 | 1 |
| Demi-poulet | 400 - 500 g chacun | Turbo Gril | 190 - 210 | 35 - 50 | 1 |
| Volaille, pou-larde | 1 - 1,5 kg | Turbo Gril | 190 - 210 | 50 - 70 | 1 |
| Canard | 1,5 - 2 kg | Turbo Gril | 180 - 200 | 80 - 100 | 1 |
| Oie | 3,5 - 5 kg | Turbo Gril | 160 - 180 | 120 - 180 | 1 |
| Turquie | 2,5 - 3,5 kg | Turbo Gril | 160 - 180 | 120 - 150 | 1 |
| Turquie | 4 - 6 kg | Turbo Gril | 140 - 160 | 150 - 240 | 1 |

Poisson (à l'étuvée)

| Plat | Quantité (kg) | Fonction | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|----------------|---------------|------------------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Poisson entier | 1 - 1.5 | Cuisson traditionnelle | 210 - 220 | 40 - 60 | 1 |

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

Cuisson au gril rapide

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

¹⁾ Préchauffer le four.

11.13 Plats surgelés

| Plat | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|--------------------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Pizza surgelée | 200 - 220 | 15 - 25 | 2 |
| Pizza épaisse surgelées | 190 - 210 | 20 - 25 | 2 |
| Sole pulsée fraîche | 210 - 230 | 13 - 25 | 2 |
| Parts de pizza surgelées | 180 - 200 | 15 - 30 | 2 |
| Frites, fines | 200 - 220 | 20 - 30 | 3 |
| Frites, épaisse | 200 - 220 | 25 - 35 | 3 |

| Plat | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|--------------------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Potatoes/Pomme quartier | 220 - 230 | 20 - 35 | 3 |
| Galettes de pommes de t. | 210 - 230 | 20 - 30 | 3 |
| Lasagnes fraîches | 170 - 190 | 35 - 45 | 2 |
| Lasagnes surgelées | 160 - 180 | 40 - 60 | 2 |
| Fromage cuit au four | 170 - 190 | 20 - 30 | 3 |
| Ailes de volaille | 190 - 210 | 20 - 30 | 2 |

Plats préparés surgelés

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

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

11.14 Décongélation

- Retirez l'emballage des aliments puis placez-les dans une assiette.
- Utilisez la première position de grille en partant du bas.

- Ne couvrez pas les aliments d'un bol ni d'une assiette car cela pourrait allonger le temps de décongélation.

| Plat | Quantité | Durée de décongélation (min) | Décongélation complète (min) | Commentaires |
|--------|----------|------------------------------|------------------------------|---|
| Poulet | 1 kg | 100 - 140 | 20 - 30 | Placez le poulet sur une soucoupe retournée, posée sur une grande assiette. Retournez à la moitié du temps. |
| Viande | 1 kg | 100 - 140 | 20 - 30 | Retournez à la moitié du temps. |
| Viande | 500 g | 90 - 120 | 20 - 30 | Retournez à la moitié du temps. |

| Plat | Quantité | Durée de décongélation (min) | Décongélation complète (min) | Commentaires |
|---------|-----------|------------------------------|------------------------------|---|
| Truite | 150 g | 25 - 35 | 10 - 15 | - |
| Fraises | 300 g | 30 - 40 | 10 - 20 | - |
| Beurre | 250 g | 30 - 40 | 10 - 15 | - |
| Crème | 2 x 200 g | 80 - 100 | 10 - 15 | La crème fraîche peut être battue même si elle n'est pas complètement décongelée. |
| Gâteau | 1,4 kg | 60 | 60 | - |

11.15 Stérilisation - Sole

- 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 / Prunes | 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) | |
|---|------------------|---|-------------------------------------|-------------|
| | | | 1 position | 2 positions |
| Carottes ¹⁾ | 160 - 170 | 50 - 60 | 5 - 10 | |
| Concombres | 160 - 170 | 50 - 60 | - | |
| Mixed pickles (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.

11.16 Déshydratation - Chaleur tournante

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

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

Légumes

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

Fruits

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

11.17 Tableau de la sonde à viande

Bœuf

| Plat | Température à cœur du plat (°C) |
|--------------------------|---------------------------------|
| Côte / filet : saignant | 45 - 50 |
| Côte / filet : à point | 60 - 65 |
| Côte / filet : bien cuit | 70 - 75 |

Porc

| Plat | Température à cœur du plat (°C) |
|--|---------------------------------|
| Épaule/jambon/collet de porc | 80 - 82 |
| Côtelette (selle) / côte de porc fumée | 75 - 80 |
| Pâté à la viande | 75 - 80 |

Veau

| Plat | Température à cœur du plat (°C) |
|----------------|---------------------------------|
| Rôti de veau | 75 - 80 |
| Jarret de veau | 85 - 90 |

Mouton / agneau

| Plat | Température à cœur du plat (°C) |
|------------------------------|---------------------------------|
| Gigot de mouton | 80 - 85 |
| Selle de mouton | 80 - 85 |
| Gigot d'agneau/Rôti d'agneau | 70 - 75 |

Gibier

| Plat | Température à cœur du plat (°C) |
|----------------------|---------------------------------|
| Râble de lièvre | 70 - 75 |
| Cuisse de lièvre | 70 - 75 |
| Lièvre entier | 70 - 75 |
| Selle de chevreuil | 70 - 75 |
| Cuissot de chevreuil | 70 - 75 |

Poisson

| Plat | Température à cœur du plat (°C) |
|---------|---------------------------------|
| Saumon | 65 - 70 |
| Truites | 65 - 70 |

12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

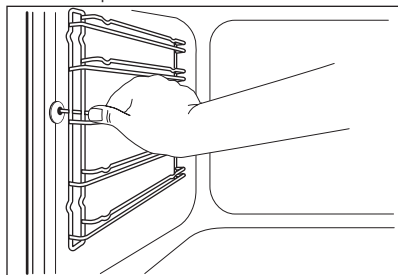
12.1 Remarques concernant l'entretien

- Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse tiède.
- Utilisez un produit courant destiné au nettoyage des surfaces en métal.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil après chaque utilisation. L'accumulation de graisses ou d'autres résidus alimentaires peut provoquer un incendie. Ce risque est élevé pour la lèchefrite.
- En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide d'un nettoyeur 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-adhérents, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus ni au lave-vaisselle. Cela risque d'endommager le revêtement anti-adhésif.

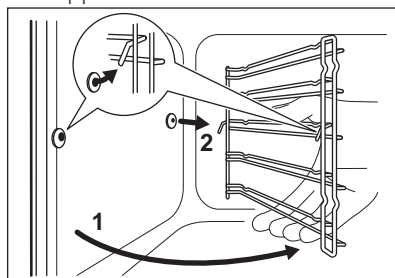
12.2 Retrait des supports de grille

Pour nettoyer le four, retirez les supports de grille.

1. Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.



2. Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez le support.



Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.



Les tiges de retenue des rails télescopiques doivent pointer vers l'avant.

12.3 Pyrolyse



ATTENTION!

Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles.




Le nettoyage par pyrolyse ne peut pas démarrer :



- Si vous n'avez pas retiré la fiche de la sonde à viande de la prise. Sur certains modèles, l'affichage indique « C2 » lorsque cette erreur se produit.
- Si vous n'avez pas complètement fermé la porte du four. Sur certains modèles, l'affichage indique « C3 » lorsque cette erreur se produit.

**ATTENTION!**

Si d'autres appareils sont installés sur le même meuble, ne les utilisez pas en même temps que la fonction Pyrolyse. Vous risqueriez d'endommager l'appareil.

La porte est verrouillée pendant le nettoyage par pyrolyse. Le symbole  et les barres indiquant la chaleur s'affichent jusqu'à ce que la porte se déverrouille. La porte se déverrouille lorsque la température à l'intérieur de l'appareil se trouve en dessous des conditions de sécurité et que le nettoyage par pyrolyse est terminé.

Durant le nettoyage par pyrolyse, l'éclairage est éteint.


1. Retirer les plus grosses salissures à la main.
2. Nettoyez la partie intérieure de la porte à l'eau chaude afin d'éviter que les résidus qui s'y trouvent ne brûlent lors de la montée en température.
3. Mettez en fonctionnement l'appareil.
4. Réglez la fonction Pyrolyse (reportez-vous à la section « Fonctions du four »).
5. Appuyez sur  ou  pour régler la durée de la procédure de nettoyage :

| Options | Description |
|---------|--------------------------------------|
| 1 | 1:00 h pour un four peu sale |
| 2 | 1:30 h pour un four normalement sale |
| 3 | 2:30 h pour un four très sale |

Vous pouvez utiliser la fonction Fin pour différer le départ de la procédure de nettoyage.

6. Appuyez sur **OK** pour activer la fonction Pyrolyse.

12.4 Nettoyage conseillé

Pour vous rappeler qu'un nettoyage par pyrolyse est nécessaire, le symbole de rappel de nettoyage  clignote sur l'affichage dans les 10 secondes qui suivent l'extinction de l'appareil.

**Le rappel de nettoyage disparaît :**

- après la fin du nettoyage par pyrolyse.
- lorsque vous désactivez la fonction dans les Réglages de base. Reportez-vous à « Utilisation du menu des réglages ».

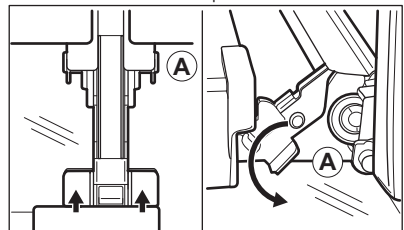
12.5 Retrait et installation de la porte

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

**AVERTISSEMENT!**

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

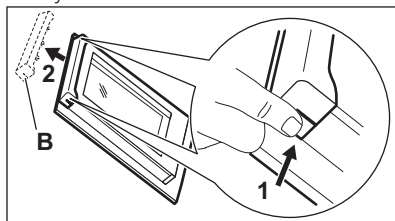
1. Ouvrez complètement la porte.
2. Appuyez complètement sur les leviers de blocage (A) sur les deux charnières de la porte.



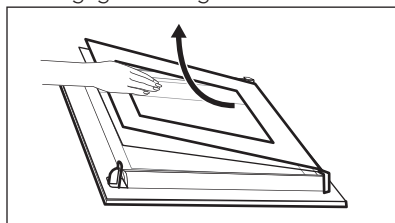
3. Fermez la porte du four à la première position (angle d'environ 70°).
4. Tenez la porte en plaçant vos mains de chaque côté de la porte et

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

12.6 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.



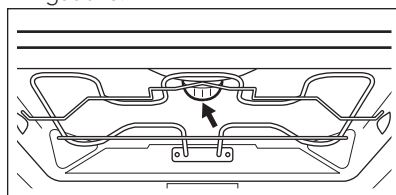
AVERTISSEMENT!

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

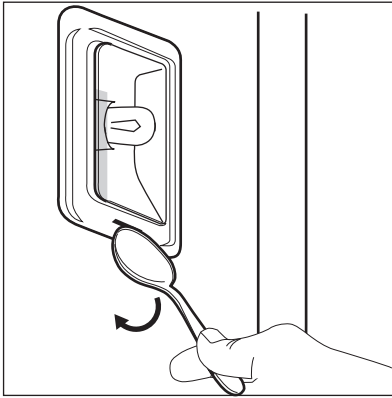
1. Retirez le diffuseur en verre de l'ampoule en le tournant vers la gauche.



2. Nettoyez-le.
3. Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
4. Remplacez le diffuseur en verre.

Éclairage latéral

1. Sortez le support de grille gauche pour accéder à l'éclairage.
2. Retirez le diffuseur en verre à l'aide d'un objet mince et non tranchant (par exemple, une cuillère à café).



3. Nettoyez-le.
4. Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
5. Remettez en place le diffuseur en verre.
6. Remontez le support de grille de gauche.



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 |
|--|---|--|
| 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. | 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'heure ne s'affiche pas lorsque l'appareil est à l'arrêt. | L'affichage est désactivé. | Appuyez simultanément sur  et sur  pour réactiver l'affichage. |

| Problème | Cause probable | Solution |
|---|--|--|
| La sonde à viande ne fonctionne pas. | La fiche de la sonde à viande n'est pas enfoncée correctement dans la prise. | Insérez la fiche de la sonde à viande aussi loin que possible dans la prise. |
| La cuisson des aliments est trop longue ou trop rapide. | La température est trop basse ou trop élevée. | Ajustez la température si nécessaire. Suivez les conseils du manuel d'utilisation. |
| De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité du four. | Le plat est resté trop longtemps dans le four. | Ne laissez pas les plats dans le four pendant plus de 15 à 20 minutes après la fin de la cuisson. |
| L'affichage indique « C2 ». | Vous voulez démarrer la fonction Décongélation ou Pyrolyse, mais vous n'avez pas retiré la fiche de la sonde à viande de sa prise. | Retirez la fiche de la sonde à viande de sa prise. |
| L'affichage indique « C3 ». | La fonction de nettoyage ne fonctionne pas. Vous n'avez pas entièrement fermé la porte du four ou le verrouillage de la porte est défectueux. | Fermez complètement la porte. |
| L'affichage indique « F102 ». | <ul style="list-style-type: none"> • Vous n'avez pas entièrement fermé la porte. • Le verrouillage de la porte est défectueux. | <ul style="list-style-type: none"> • Fermez complètement la porte. • 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 « F102 », contactez le service après-vente. |
| 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. |

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. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

14.1 Données techniques

| | |
|-----------|-------------|
| Tension | 220 - 240 V |
| Fréquence | 50 Hz |

15. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

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

| | |
|--|--|
| Nom du fournisseur | AEG |
| Identification du modèle | BP7314021M BP731402EM BP731402WM BP731410EM BP731410FM BP731417IM |
| Index d'efficacité énergétique | 81.2 |
| Classe d'efficacité énergétique | A+ |
| Consommation d'énergie avec charge standard et mode traditionnel | 0.99 kWh/cycle |
| Consommation d'énergie avec charge standard et mode air pulsé | 0.69 kWh/cycle |
| Nombre de cavités | 1 |
| Source de chaleur | Électricité |

| | | |
|--------------|------------------|---------|
| Volume | 71 l | |
| Type de four | Four encastrable | |
| Masse | BP7314021M | 40.0 kg |
| | BP731402EM | 41.5 kg |
| | BP731402WM | 40.0 kg |
| | BP731410EM | 39.5 kg |
| | BP731410FM | 39.5 kg |
| | BP731417IM | 39.5 kg |



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

15.2 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 quand l'appareil est en marche et maintenez-la fermée autant que possible pendant la cuisson.
 - Utilisez des plats en métal pour améliorer l'économie d'énergie.
 - Si possible, placez les aliments à l'intérieur du four sans les réchauffer.
 - Quand la durée de cuisson est supérieure à 30 minutes, diminuez la température du four à 3-10 minutes minimum, selon la durée de la cuisson, avant que le temps de cuisson ne s'écoule. La chaleur résiduelle à l'intérieur du four continuera à cuire.
 - Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer les autres aliments.
- **Cuisson avec ventilateur** - si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec le ventilateur pour économiser de l'énergie.
- **Chaleur résiduelle**
 - Dans certaines fonctions du four, si un programme avec sélection

de temps (durée, fin, départ différé) est activé et que le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, les résistances se désactiveront automatiquement 10 % plus tôt. Le ventilateur et l'éclairage continuent à fonctionner.

- **Cuisson avec l'éclairage éteint** - éteignez l'éclairage pendant la cuisson et allumez-le uniquement quand vous en avez besoin.
- **Maintien des aliments au chaud** - si vous souhaitez utiliser la chaleur résiduelle pour garder le plat chaud, sélectionnez la température la plus basse possible. L'affichage indique la température de la chaleur résiduelle.
- **Fonctions Éco** : reportez-vous à la section « Fonctions du four ».
- Lorsque vous utilisez la fonction **Chaleur tournante humide**, l'éclairage s'éteint au bout de 30 secondes. Vous pouvez à nouveau l'allumer selon vos préférences.
- Lorsque vous utilisez les **Fonctions Éco** l'éclairage s'éteint. Vous pouvez à nouveau l'allumer selon vos préférences.
- **Désactivation de l'affichage** : si nécessaire, vous pouvez éteindre complètement l'affichage. Appuyez simultanément sur  et sur  jusqu'à ce que l'affichage s'éteigne. Cette étape met en fonctionnement également l'appareil.

16. 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



867309403-C-052015

