



BP831600N
BP831600S
BP831600W

FR Notice d'utilisation



 **AEG**
perfekt in form und funktion

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.....	10
6. GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE.....	11
7. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	12
8. CUISSON ASSISTÉE.....	22
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	26
10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	28
11. CONSEILS.....	29
12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	45
13. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT.....	48

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



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, 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. ⚠️ 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 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.
- 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, sans surveillance, doivent être tenus à l'écart de l'appareil.

1.2 Consignes générales de sécurité

- 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 atelier d'entretien ou un technicien qualifié afin d'éviter tout 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 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 antichoc 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, 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 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.

- 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'émail :
 - ne posez pas de plats allant au four ni aucun autre objet directement sur le fond de l'appareil.

- ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de l'appareil.
- ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.
- une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
- faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.
- La décoloration de l'émail est sans effet sur les performances de l'appareil. 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.

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.
- Soyez prudent lorsque vous démontez la porte de l'appareil. Elle 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 nettoyage 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



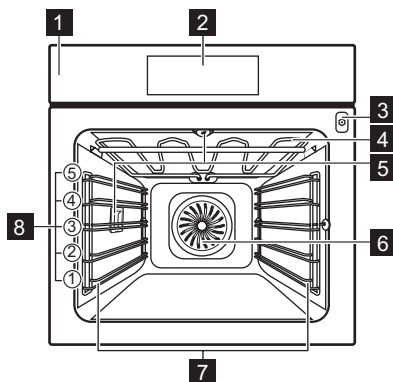
AVERTISSEMENT!

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.

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

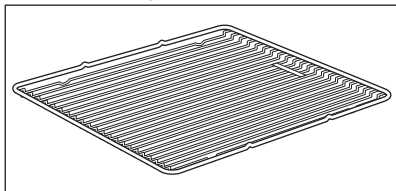
3.1 Vue d'ensemble



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

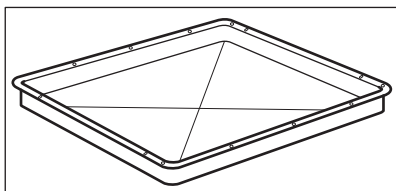
3.2 Accessoires

Grille métallique



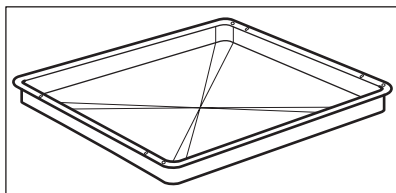
Permet de poser des plats (à rôti, à gratin) et des moules à gâteau/pâtisserie.

Plateau de cuisson



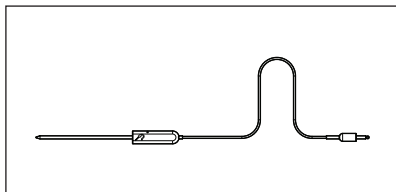
Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/gâteaux secs.

Plat à rôtir



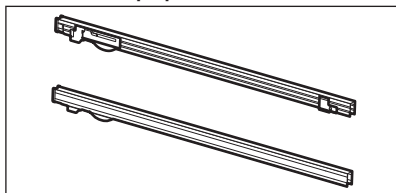
Pour cuire et rôtir ou à utiliser comme plat pour recueillir la graisse.

Sonde à viande



Pour mesurer le degré de cuisson des aliments.

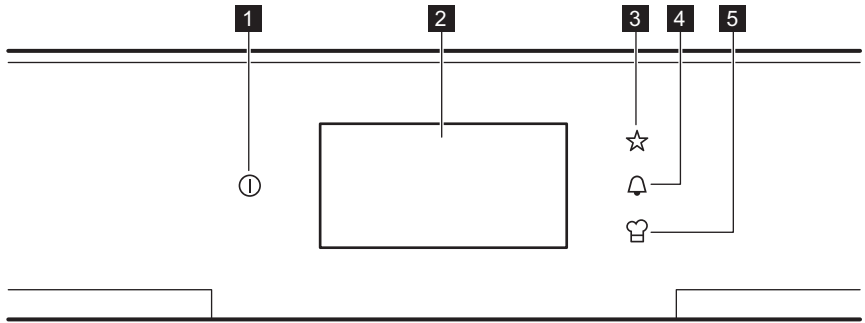
Rails télescopiques







Pour les grilles et plateaux de cuisson.


4. BANDEAU DE COMMANDE

4.1 Programmateur électronique



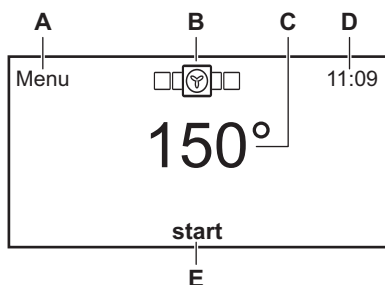
Appuyez sur les touches sensibles pour faire fonctionner l'appareil.

Touche sensible	Fonction	Description
1 	MARCHE/ARRÊT	Pour allumer et arrêter l'appareil.
2 -	Affichage	Il affiche les réglages actuels de l'appareil.
3 	Mes programmes	Contient une liste des programmes de cuisson préférés de l'utilisateur, enregistrés par celui-ci.
4 	Minuterie	Pour régler la fonction : Minuterie. Accès direct aux fonctions de la durée.
5 	Cuisson assistée	Accès direct aux menus Livre de recettes et Démarrage rapide lorsque l'appareil est allumé.

 Les touches sensibles pour Favoris, Minuteur et Cuisson automatique ne sont visibles que si l'appareil est allumé.

4.2 Affichage

Après avoir été allumé, l'appareil affiche un mode de cuisson de base.



- A) Revenir au menu
- B) Mode de cuisson en cours
- C) Température en cours
- D) Horloge
- E) Démarrer

Autres indicateurs de l'affichage :

Symbole	Fonction
	Modification de la taille du texte
	Options supplémentaires
	Sonde à viande
	Chaleur et tenir
	Verrouillage

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 Licence de logiciel

Le logiciel inclus dans ce produit contient un logiciel protégé par copyright, sous licence de BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zlib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY et autres.

Il est possible d'afficher la copie complète des licences dans l'appareil sur l'écran TFT, en passant par le menu : **Réglages de base / Maintenance / License.**

Il est possible de télécharger le code source du logiciel open source utilisé dans le produit en suivant le lien hypertexte présent sur la page Internet du produit.

5.3 Premier branchement

Lorsque vous branchez l'appareil à l'alimentation, vous devez définir :

- la langue
- l'heure
- le format de l'horloge
- la date
- le préchauffage rapide
- le filtre anti-odeurs

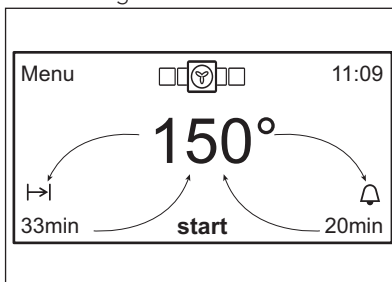
Le nom ou chiffre choisi peut être défini de deux façons. Faites-le dérouler jusqu'à la position souhaitée, ou appuyez sur l'option choisie. Vous pouvez

changez les paramètres dans le menu :
Réglages de base.

6. GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

6.1 Utilisation de l'écran tactile

- Pour faire défiler le menu, faites un geste rapide, ou passez votre doigt sur l'affichage.
- La force de votre geste détermine la vitesse de défilement de l'écran.
- Le défilement peut s'arrêter de lui-même, ou vous pouvez l'arrêter immédiatement en touchant l'affichage.
- La fonction choisie s'active lorsque vous retirez votre doigt de l'affichage.
- Pour activer une fonction du menu, touchez la fonction choisie sur l'affichage.
- Vous pouvez changer n'importe quel paramètre affiché en le touchant.
- Pour régler la fonction, la durée ou la température souhaitées, vous pouvez faire défiler la liste, ou appuyer sur l'option que vous souhaitez choisir.
- Lorsque vous activez un mode de cuisson, le **Menu** n'apparaît pas à l'écran. Touchez n'importe quel endroit de l'écran et le **Menu** réapparaît.
- Lorsque l'appareil est allumé et que certains symboles disparaissent, touchez l'écran. Tous les symboles s'affichent à nouveau.
- Après avoir sélectionné certaines fonctions, une fenêtre contenant des informations supplémentaires apparaît.
- La température peut changer de position avec d'autres fonctions qui s'affichent dans les coins inférieurs droit et gauche.



Lorsque vous appuyez sur une option du menu et la maintenez appuyée, une brève description de celle-ci apparaît.

6.2 Guide rapide du menu

Menu	
Fonctions	Modes de cuisson
	Fonctions spéciales
	Nettoyage
	Mes programmes
Minuteurs	Réglage du Minuteur
	Réglage de la durée
	Réglage du début de cuisson
	Réglage de la Fin de cuisson
	Temps écoulé
Options	Éclairage
	Chaleur et tenir
	Set + Go
	Sécurité enfants
	Verrouillage de l'affichage
Cuisson assistée	Livre de recettes
	Démarrage rapide
Utilisés dernièrement et les plus utilisés	Utilisés récemment
	Les plus utilisés

Menu	
Réglages de base	Préchauffage rapide
	Filtre anti-odeurs
	Nettoyage Con- seille
	Affichage
	Son
	Langue
	Heure et date
	Mode démo
	Maintenance

7. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!

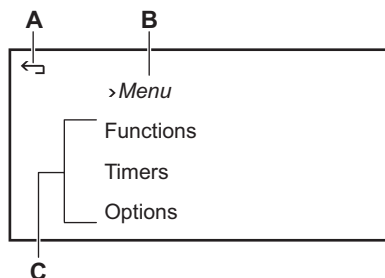
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 Utilisation de l'appareil

Pour faire fonctionner l'appareil, vous pouvez utiliser :

- le **mode de réglage manuel** : pour régler manuellement un mode de cuisson, la température et la durée de cuisson.
- les **programmes automatiques (Cuisson assistée)** : pour préparer un plat que vous ne savez pas cuisiner.

7.3 Présentation du menu



7.2 Utilisation du menu

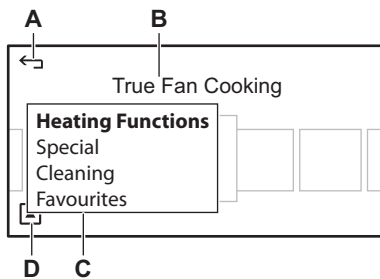
1. Pour activer l'appareil, appuyez sur : ①.
2. Appuyez sur : **Menu**.
3. Parcourez le menu jusqu'à ce que vous trouviez la fonction que vous souhaitez activer.
4. Pour activer la fonction, appuyez dessus sur l'affichage.
5. Pour revenir au menu précédent, appuyez sur : ← ou **Menu**.
6. Pour désactiver l'appareil, appuyez sur : ①.

- A) Revenir au menu
 B) Niveau actuel du menu
 C) Liste des fonctions

Menu principal

Élément de menu	Description
Fonctions	Contient une liste des modes de cuisson, des programmes spéciaux, des programmes de nettoyage et des programmes préférés.
Minuteurs	Contient une liste des fonctions de l'horloge.
Options	Contient une liste des autres options pour les fonctions Sécurité, Éclairage, Chaleur et tenir, Set + Go.
Cuisson assistée	Contient une liste des programmes de cuisson automatiques.
Utilisés dernièrement et les plus utilisés	Indique quelle est la dernière fonction utilisée et quelles fonctions sont les plus utilisées.
Réglages de base	Contient la liste des réglages de base.

7.4 Sous-menu pour : Fonctions



- A) Revenir au menu
- B) Liste des modes de cuisson
- C) Liste des options disponibles
- D) Options supplémentaires

7.5 Sélection d'un mode de cuisson

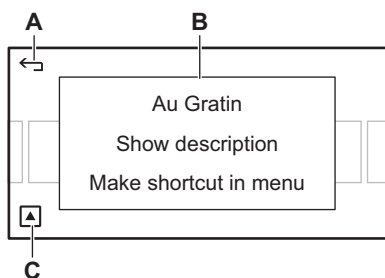
1. Parcourez les fonctions et appuyez sur celle qui vous intéresse.
2. Pour changer la température, appuyez sur la température affichée et parcourez la liste de celles disponibles.
3. Appuyez sur la température pour la confirmer.
4. Pour activer cette fonction, appuyez sur : **Start**.

Lorsque l'appareil atteint la température réglée, un signal sonore retentit. Le signal sonore retentit également à la fin de la durée de cuisson.

Pour revenir au menu précédent, appuyez sur : **Menu**.
















Vous pouvez voir une description du mode de cuisson ou créer une fonction par défaut sur une fenêtre pop-up. Gardez le doigt sur le mode de cuisson sélectionné pendant plus de 2 secondes. Lorsque vous définissez un mode de cuisson par défaut, celui-ci est le premier qui apparaît lorsque vous rallumez le four.



- A) Revenir au menu
- B) Fenêtre pop-up
- C) Options supplémentaires





7.6 Sous-menu pour : Modes de cuisson

	Pain	Pour cuire du pain avec une croûte croustillante.
	Élément chauffant inférieur (sole)	Pour réchauffer des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
	Chaleur tournante humide ¹⁾	Pour économiser de l'énergie lors de la cuisson d'aliments particulièrement secs ainsi que pour cuire dans des moules sur un seul niveau. L'éclairage s'éteint au bout d'environ 30 secondes. Il se rallume lorsque vous l'activez dans le menu, ou que vous ouvrez la porte du four.
	Cuisson basse température	Rôtissage lent pour préparer des rôtis très tendres et juteux.
	Sole pulsée	Cuisson sur un niveau du four pour les plats à fond croustillant comme une pizza ou une quiche. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Convection naturelle.
	Cuisine conventionnelle	Cuisson par la sole et la voûte pour cuire et rôtir sur un seul niveau du four.
	Chaleur tournante	Air chaud pour la cuisson de plusieurs plats simultanément, sur un maximum de trois niveaux du four. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Convection naturelle.
	Turbo grill	Rôtissage à l'air chaud pour cuire de grosses pièces de viande ou de la volaille sur un seul niveau. Convient également pour gratiner.
	Gril fort	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
	Gril	Pour griller de plus gros aliments comme un rôti de bœuf.




	Eco Turbo grill	Optimise la consommation d'énergie durant la cuisson. Il est donc nécessaire de régler d'abord le temps de cuisson. Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint. Il se rallume lorsque vous l'activez dans le menu, ou que vous ouvrez la porte du four.
	Plats surgelés	Pour cuire des plats préparés avec une surface dorée et croustillante, par exemple les frites ou les pommes de terre.
	Gratiner	Pour faire dorer les plats tels que les lasagnes et gratins de pommes de terre. Convient également pour gratiner.

1) Cette fonction est utilisée pour définir la catégorie d'efficacité énergétique EN50304.

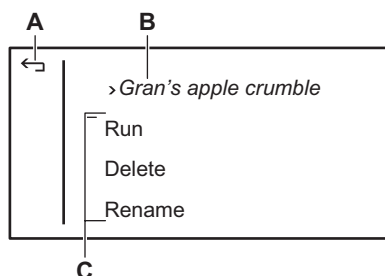
7.7 Sous-menu pour : Fonctions spéciales

	Déshydratation	Pour déshydrater des fruits coupés en rondelles, comme des pommes, des prunes ou des pêches, et des légumes comme des tomates, des courgettes ou des champignons.
	Décongélation	Pour décongeler des aliments surgelés.
	Maintien au chaud	Pour maintenir les aliments au chaud.
	Chauffe plats	Pour préchauffer votre plat avant de le servir.
	Levée de Pâte/Pain	Pour une levée contrôlée des pâtes à levure avant la cuisson.
	Stérilisation	Pour conserver des légumes par ex. divers condiments dans des verrines et du liquide.

7.8 Sous-menu pour : Nettoyage

	Pyrolyse rapide	1 h pour un four peu sale. Le nettoyage par pyrolyse élimine les résidus alimentaires incrustés en les réduisant en cendres, que vous pourrez essuyer par la suite.
	Pyrolyse normale	1 h 30 pour un four normalement sale. Le nettoyage par pyrolyse élimine les résidus alimentaires incrustés en les réduisant en cendres, que vous pourrez essuyer par la suite.
	Pyrolyse renforcée	2 h 30 pour un four très sale. Le nettoyage par pyrolyse élimine les résidus alimentaires incrustés en les réduisant en cendres, que vous pourrez essuyer par la suite.

7.9 Sous-menu pour : Mes programmes



- A) Revenir au menu
- B) Programme préféré
- C) Liste des fonctions

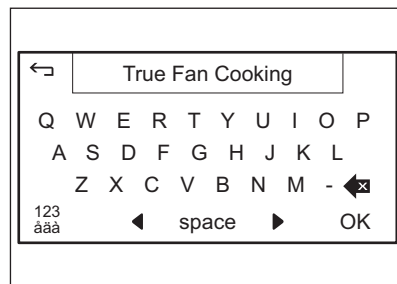
Une liste des réglages précédemment sauvegardés. Vous pouvez également enregistrer les réglages actuels comme : la durée, la température ou le mode de

cuisson. Vous pouvez définir jusqu'à 20 programmes, qui sont alors affichés dans une liste, par ordre alphabétique.

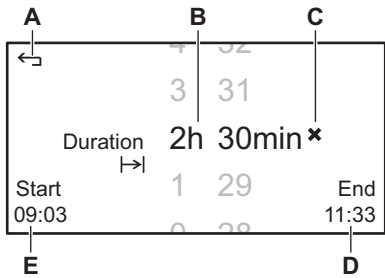
Élément de menu	Description
En cours	Démarre le dernier programme préféré sauvegardé.
Supprimer	Supprime définitivement le programme préféré précédemment sauvegardé.
Renommer	Pour changer ou corriger un nom précédemment sauvegardé.

7.10 Enregistrement d'un programme préféré

- Pour enregistrer les réglages actuels d'un mode de cuisson, appuyez sur la touche ☆.
- Choisir : Nouveaux réglages à partir des réglages actuels.
- Saisissez le nom de votre programme préféré et appuyez sur **OK**.



7.11 Sous-menu pour : Minuteurs



- A) Revenir au menu
- B) Durée actuellement réglée
- C) Réinitialisation de la durée
- D) Heure de fin
- E) Heure de départ

Élément de menu	Description
Réglage du Minuteur	Pour régler et démarrer un décompte, le minuteur s'affiche sur l'écran principal et une alarme sonore retentit lorsque le décompte du minuteur est terminé. Le minuteur n'interrompt pas la cuisson et il est également disponible lorsque le four est éteint. Faites dérouler pour régler le minuteur, il démarrera automatiquement.
Réglage de la durée	Pour régler et démarrer un décompte, le minuteur s'affiche sur l'écran principal, le four s'éteint et une alarme sonore retentit lorsque le décompte du minuteur est terminé.
Réglage du début de cuisson	Pour régler l'heure de démarrage des réglages actuels.
Réglage de la Fin de cuisson	Pour régler l'heure de fin des réglages actuels.
Temps écoulé	Affiche, masque ou réinitialise le minuteur progressif qui démarre lorsque vous appuyez sur la touche « Démarrer ». Le temps écoulé n'est disponible que lorsque le four est allumé.


7.12 Réglage des fonctions de l'horloge



Lorsque vous utilisez la sonde à viande, les fonctions Durée et Fin sont désactivées.

Vous pouvez changer l'heure et la date en appuyant sur l'horloge de l'écran lorsque le four est allumé.

1. Allez au menu : Modes de cuisson.
2. Sélectionnez le mode de cuisson et la température.

3. Appuyez sur  ou accédez au menu Minuteurs.
4. Choisissez une fonction de l'horloge.
5. Parcourez la liste pour régler la durée souhaitée. Attendez quelques secondes que la durée se règle automatiquement ou appuyez pour confirmer : **h** ou **min**. Vous pouvez supprimer les réglages en appuyant sur : **x**.

Quand on quitte la fonction d'horloge, un son retentit et un message s'affiche sur l'écran. Vous pouvez arrêter ou prolonger la cuisson.

7.13 Sous-menu pour : Options

Réglages individuels supplémentaires pour la sécurité, la commodité et l'éclairage du four.


Élément de menu	Description
Éclairage Activé / Désactivé	
Chaleur et tenir	La fonction « Heat + Hold » est seulement disponible quand une durée est paramétrée. Le four ne s'éteint pas entièrement automatiquement, mais maintient les aliments au chaud pendant 30 minutes. Un icône apparaît à l'écran si cette fonction est activée. Une icône apparaît à l'écran si cette fonction est activée.
Set + Go	La fonction Set+Go vous permet de sélectionner une fonction et une durée pour pouvoir les activer ultérieurement en appuyant sur l'écran. L'écran se verrouille lorsque la cuisson démarre. La fonction apparaît dans le menu uniquement si la durée est paramétrée.
Sécurité enfants Activé / Désactivé	Une fois activée, cette fonction verrouille l'écran, tous les boutons et la porte. Ceux-ci restent verrouillés que l'appareil soit allumé ou éteint. Pour déverrouiller, touchez l'écran et suivez les instructions. S'ils sont déverrouillés, vous devez les verrouiller à nouveau en passant par le menu.
Verrouillage de l'affichage	Le verrouillage de l'affichage « bloque » temporairement l'écran tactile et toutes les touches, à l'exception de la touche « Marche/Arrêt ». Pour déverrouiller, touchez l'écran et suivez les instructions.

7.14 Chaleur et tenir

La fonction conserve les aliments cuits au chaud à 80 °C pendant 30 minutes. Elle s'active à la fin de la cuisson ou du rôtissage.




La fonction ne fonctionne pas avec le mode Cuisson basse température, les programmes automatiques de vapeur, toutes les fonctions du menu Fonctions spéciales, ainsi que les fonctions vapeur du menu Modes de cuisson.

- Sélectionnez un mode de cuisson ou un programme automatique.
- La température réglée est de plus de 80 °C.
- Réglez la fonction Réglage de la durée.
- Activez la fonction Chaleur et tenir dans le menu Options.
- L'écran affiche : .



Si vous utilisez la sonde à viande, le symbole n'apparaît pas à l'écran.


Si vous appuyez sur , la fonction s'arrête.


Conditions d'activation de la fonction :

7.15 Set + Go

Cette fonction vous permet de régler un mode de cuisson (ou un programme) et de l'utiliser ultérieurement en appuyant une fois sur une touche sensitive ou sur le message affiché.

i Cette fonction fonctionne avec les fonctions suivantes : Réglage de la durée, Sonde à viande. Cette fonction ne fonctionne pas avec la fonction de nettoyage.

1. Allumez l'appareil.
2. Sélectionnez un mode de cuisson ou un programme automatique.
3. Réglez la fonction : Réglage de la durée.
4. Choisir : Options / Set + Go. Appuyez sur le message affiché ou sur une touche sensitive (sauf pour ). Le mode de cuisson réglé démarre.

i Si vous appuyez sur  alors que la fonction n'est pas encore en cours, la fonction s'arrête.

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

- i**
- La fonction : Sécurité enfants est activée lorsqu'un mode de cuisson est en cours et une fois que l'appareil est éteint. Suivez les instructions à l'écran pour désactiver la fonction.
 - Le menu : Options vous permet d'activer et de désactiver la fonction : Set + Go.

7.16 Sécurité enfants

Menu / Options / Sécurité enfants

Cette fonction permet d'éviter une utilisation involontaire de l'appareil.

Activation de la fonction : Sécurité enfants

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

1. Réglez la fonction sur la position : Activé.
2. Éteignez l'appareil.

Désactivation de la fonction : Sécurité enfants

1. Allumez l'appareil.
2. Appuyez sur l'écran.
3. Suivez les instructions qui s'affichent.

7.17 Verrouillage de l'affichage

Menu / Options / Verrouillage de l'affichage

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

Activation de la fonction : Verrouillage de l'affichage

1. Allumez l'appareil.
2. Sélectionnez le mode de cuisson ou le réglage.
3. Accédez à la fonction : Verrouillage de l'affichage.
4. Pour activer cette fonction, appuyez sur : Verrouillage de l'affichage.

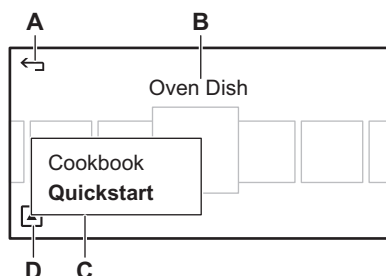
L'appareil est verrouillé.

Lorsque l'appareil est éteint, la fonction se désactive automatiquement.

Désactivation de la fonction : Verrouillage de l'affichage

1. Appuyez sur l'écran.
2. Suivez les instructions qui s'affichent.

7.18 Sous-menu pour : Cuisson assistée



- A) Revenir au menu
- B) Catégorie d'aliments
- C) Livre de recettes et Démarrage rapide
- D) Options supplémentaires

Un livre de recettes contenant des recettes automatiques et une fonction « démarrage rapide » indiquant les réglages recommandés pour vos propres plats. La durée et la température des démarrages rapides peuvent être ajustées selon vos besoins. Nos réglages recommandés apparaissent lorsque vous appuyez sur le symbole de la toque de chef.

7.19 Sous-menu pour : Utilisés dernièrement et les plus utilisés


Liste facilement accessible des fonctions, recettes et démarrages rapides utilisés dernièrement et les plus utilisés.

Élément de menu	Description
Utilisés récemment	Indique les 5 dernières fonctions utilisées.
Les plus utilisés	Indique les 5 fonctions les plus utilisées.

7.20 Sous-menu pour : Réglages de base

Les réglages paramétrés restent fixes à chaque fois que vous allumez l'appareil.

Élément de menu	Description
Préchauffage rapide Activé / Désactivé	Lorsqu'elle est activée, le temps de préchauffage du four diminue pour certains modes de cuisson. >> s'affiche lorsqu'elle est activée.
Filtre anti-odeurs Activé / Désactivé	Un filtre anti-odeurs pour éliminer les odeurs de la ventilation.
Nettoyage Conseille Activé / Désactivé	Choisissez si vous préférez que le four vous rappelle de procéder à un cycle de nettoyage.

Élément de menu	Description
Affichage Choisissez les paramètres d'affichage.	Luminosité Vous avez le choix entre 4 modes de luminosité.  Réglez la luminosité de l'affichage lorsque l'appareil est allumé. L'heure ne peut être réglée lorsque l'appareil est éteint (OFF).
Son Réglages sonores.	Volume sonore Type (Bip / Clic / Aucun son)
Langue	Réglez votre langue préférée.
Heure et date Permet de régler l'heure, la date, et d'autres options relatives à l'affichage de l'heure.	Heure Règle l'heure. Date Règle la date. Format Choisissez votre format d'affichage de l'heure, HH:MM (24 heures) ou AM/PM (12 heures). Style de l'horloge Définit l'aspect de l'horloge quand le four est éteint.
Mode démo Pour l'usage du magasin uniquement. Lorsqu'il est actif, les résistances sont déconnectées et DEMO est visible à l'écran.	Code d'activation
Maintenance Affiche la version et la configuration du logiciel.	Version du logiciel Affiche la version du logiciel du four. Réinitialiser les réglages Réinitialise tous les réglages aux réglages usine. License Affiche les licences en anglais.

7.21 Économies d'énergie

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

- **Chaleur résiduelle :**

- Lorsqu'un mode de cuisson ou un programme avec réglage de la durée (Durée, Fin) est activé, les résistances sont désactivées 10 % plus tôt (l'éclairage et le

ventilateur continuent de fonctionner). Pour que cette fonctionnalité fonctionne, la durée sélectionnée doit être supérieure à 30 minutes.

- Lorsque l'appareil est à l'arrêt, vous pouvez utiliser la chaleur pour maintenir au chaud les aliments.
- **Cuisson avec l'éclairage éteint** - désactivez l'éclairage dans le menu : Options.

- **Fonctions Éco** - l'éclairage est désactivé dès le début. L'éclairage se rallume lorsque vous activez l'éclairage dans le menu ou que vous ouvrez la porte de l'appareil.
- **Chaleur tournante humide**, l'éclairage s'éteint au bout de 30 secondes.

L'éclairage se rallume lorsque vous activez l'éclairage dans le menu ou que vous ouvrez la porte de l'appareil.

8. CUISSON ASSISTÉE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

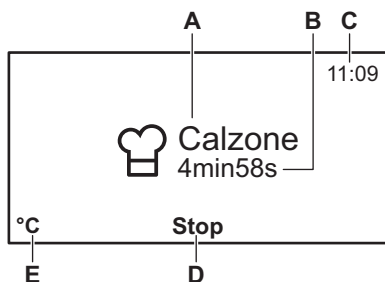
8.1 Cuisson assistée

Menu / Cuisson assistée ou touchez : 

Vous pouvez choisir d'utiliser la fonction : Livre de recettes ou Démarrage rapide.


8.2 Activation de la fonction

1. Faites défiler la liste des catégories d'aliments et appuyez sur celui que vous souhaitez.



- A) Recette
- B) Temps restant
- C) Horloge
- D) Arrêter
- E) Température

8.3 Sous-menu pour : Livre de recettes

Menu / Cuisson assistée / Livre de recettes ou appuyez sur : 

La fonction présente une liste de recettes avec des réglages optimaux de l'appareil. Les recettes sont fixes et vous ne pouvez pas les modifier. Les ingrédients et la méthode pour chaque recette apparaissent sur l'écran.

Pour revenir à Ingrédients et Méthode après avoir activé la recette, appuyez sur le nom de la recette.


Vous pouvez également trouver les recettes de cette fonction pour cet appareil particulier sur notre site web. 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.

L'appareil utilise des réglages automatiques lorsque vous utilisez le : Livre de recettes. Vous trouverez les recettes sur notre site web. 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.

Catégorie d'aliments	Plat	
Plats au four	Gratin d'endives Viande en croûte Brandade Lasagnes	Moussaka Gratin de pâtes Gratin de pommes de terre
Pizza, tarte ou quiche	Tarte à l'oignon Raviolis russes	Pizza Quiche lorraine
Gâteau, tarte et biscuits	Gâteau aux amandes Brownies Gâteau aux carottes Cheese cake Tarte au fromage Feuilleté au fromage Cake aux fruits Tarte aux fruits Tarte au fromage de chèvre	Gâteau aux pommes de grand-mère Génoise au citron Madeleines, muffins Kouglof Gâteau Savarin Génoise/Gâteau Savarin Crumble Biscuits Suédois Tarte aux pommes
Pain & Petits pains	Pain de campagne Tresse au beurre	Pain blanc Tresse briochée
Poisson	Morue Filet de poisson Poisson en croûte de sel	Saumon à la vapeur Encornets farcis
Volaille	Coq au vin	Canard à l'orange
Viande	Ragoût de bœuf Gigot d'agneau Bœuf mariné Pâté à la viande Lapin à la moutarde Ossobuco Jarret de porc	Palette de porc Lapin Paupiettes de veau Porc aux pruneaux Jarret de veau Sanglier

8.4 Sous-menu pour : Démarrage rapide

Menu / Cuisson assistée / Démarrage rapide ou touchez : 


La température et les temps de cuisson ne sont donnés qu'à titre indicatif pour un meilleur résultat. Ils varient en fonction des recettes ainsi que de la qualité et de la quantité des ingrédients


utilisés. Pour vérifier les réglages recommandés, appuyez sur (près du nom du plat) : .







Appuyez sur la température ou les minutes affichées à l'écran pour changer la température ou la durée en fonction de vos préférences.















Le Démarrage rapide contient des programmes automatiques basés sur les

réglages optimaux pour chaque type de viande.

- Programmes viande avec fonction  — cette fonction calcule automatiquement le temps de rôtissage. Pour l'utiliser, il est nécessaire d'entrer le poids des aliments. La durée est réglée automatiquement. Pour ce faire, appuyez sur les minutes sous le nom du plat et entrez la valeur correcte.

- Programmes viande avec fonction Sonde à viande automatique  — cette fonction calcule automatiquement le temps de rôtissage. Lorsque le programme se termine, un signal acoustique se fait entendre.

Catégorie d'aliments		Plat
Poisson	Poisson <ul style="list-style-type: none"> • Cuit (1 - 1,5 kg) • Entièrement grillé  • Entièrement grillé (1 - 1,5 kg) • Filet surgelé 	Saumon <ul style="list-style-type: none"> • Entière (jusqu'à 2kg)
Volaille	Filets de volaille  Filets de volaille (1 - 1,5 kg) Poulet <ul style="list-style-type: none"> • Moitié (400 - 500 g chacune) • Entière  • Ailes fraîches • Ailes surgelées • Cuisses fraîches • Cuisses surgelées 	Canard  Oie  Dinde 

Catégorie d'aliments	Plat	
Viande	<p>Bœuf</p> <ul style="list-style-type: none"> • Braisée  <p>Lièvre</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gigot (1 - 1,5 kg) • Selle  • Selle (jusqu'à 1kg) <p>Agneau</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gigot (1 - 1,5 kg) • Rôti  • Selle (1 - 1,5 kg) • Morceau moyen  • Morceau moyen (jusqu'à 2kg) <p>Pâté à la viande (750-1 000 g)</p> <p>Porc</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jambon à l'os (1 - 1,5 kg) • Jarret, précuit • Filet mignon  • Filet mignon • Collet (1 - 1,5 kg) • Rôti  • Épaule (1 - 1,5 kg) <p>Filet mignon de porc fumé (jusqu'à 1,5 kg)</p>	<p>Rôti de bœuf</p> <ul style="list-style-type: none"> • Réglage  • Réglage • Bleu  • Bleu • Bien cuit  • Bien cuit <p>Rôti de gibier </p> <p>Bœuf basse température</p> <ul style="list-style-type: none"> • Réglage  • Bleu  • Bien cuit  <p>Côtes levées (1,5 - 2kg)</p> <p>Veau</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jarret (1,5 - 2kg) • Filet mignon • Rôti  <p>Chevreuil</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cuissot (1,5 - 2kg) • Selle (1,5 - 2kg)
Plats au four	<p>Lasagnes</p> <p>Lasagnes surgelées</p> <p>Gratin de pâtes</p>	<p>Gratin de pommes de terre</p> <p>Plats/préparations sucrés</p> <p>Gratin de légumes</p>
Pizza, tarte ou quiche	<p>Baguette garnie de fromage fondu</p> <p>Tarte flambée</p> <p>Pizza</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pizza épaisse surgelée • Fraîche • Garniture supplémentaire • Surgelé(e) • Snacks surgelés • Pâte fine 	<p>Quiche lorraine</p> <p>Tarte salée</p>

Catégorie d'aliments	Plat	
Gâteau, tarte et biscuits	Gâteau aux amandes Tarte aux pommes, recouverte Tarte aux pommes Tourte aux fruits surgelés Gâteau sur plaque <ul style="list-style-type: none"> • Pâte à génoise • Pâte levée Brioche Petits gâteaux Gâteau au fromage, dans un moule Gâteau au fromage, sur une plaque Brioche de Noël aux fruits (Stollen) Choux à la crème Crumble Éclairs Fond de tarte <ul style="list-style-type: none"> • Pâte sablée • Pâte à génoise 	Gâteau aux fruits <ul style="list-style-type: none"> • Pâte sablée • Pâte à génoise • Pâte levée Macarons Gâteau de Savoie au madère Tresses feuilletées Pâtisseries feuilletées Kouglof Biscuits sablés Génoise/Gâteau Savoie Gâteau au sucre Flan suisse Gâteau roulé Tartes Gâteau à base de levure
Pain & Petits pains	Pain complet Baguette Baguettes, surgelées Baguettes, précuites Couronne de pain Ciabatta Pain bis	Pain tressé Petits pains Petits pains, précuits Pain de seigle Pain sans levain Pain blanc
Garnitures	Croquettes Frites, fines Frites, épaisses	Pommes de terre sautées Potatoes

 Fonction Sonde à viande automatique

 Fonction Cuisson par le poids

9. UTILISATION DES ACCESSOIRES



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Sonde à viande

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

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

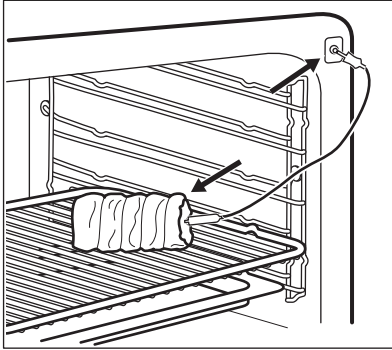



ATTENTION!

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

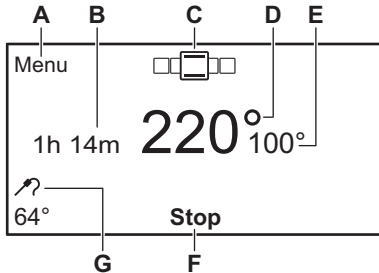
i La sonde à viande doit rester enfoncée dans la viande et branchée dans la prise pendant toute la durée de la cuisson.

1. Allumez l'appareil.
2. Placez la pointe de la sonde au cœur de la viande.
3. Insérez la fiche de la sonde à viande dans la prise située à l'avant de l'appareil.



Le symbole de la sonde à viande s'affiche .

4. Réglez la température à cœur.
5. Réglez le mode de cuisson et, si nécessaire, la température du four. Pour modifier la température à cœur, touchez la température sur l'écran.



- A) Revenir au menu
- B) Durée pour laquelle la fonction est activée
- C) Mode de cuisson en cours
- D) Température en cours
- E) Température actuelle du four
- F) Arrêter
- G) Température en cours de la sonde à viande

Lorsque la viande atteint la température à cœur réglée, un signal sonore retentit. L'appareil se met à l'arrêt automatiquement.

6. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal.
7. Retirez la fiche de la sonde à viande de sa prise et sortez la viande du four.



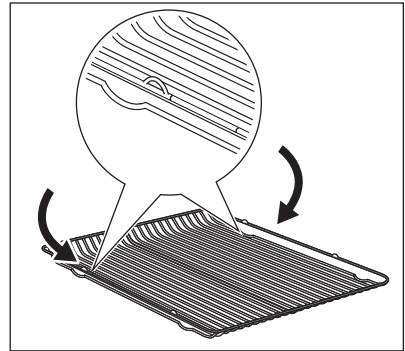
AVERTISSEMENT!

Attention, la sonde à viande est très chaude ! Risque de brûlure ! Soyez particulièrement prudent lors du retrait de la pointe et de la fiche de la sonde à viande.

9.2 Installation des accessoires

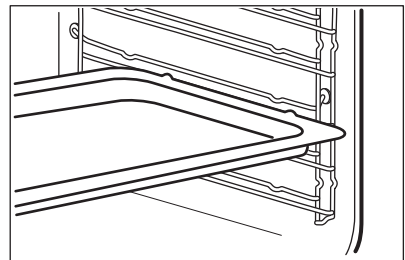
Grille métallique :

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



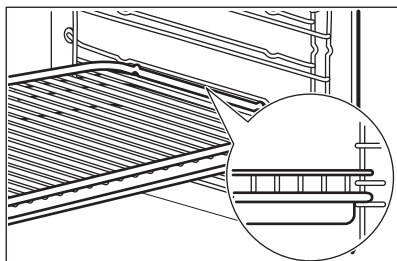
Plat à rôtir :

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.



- 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!

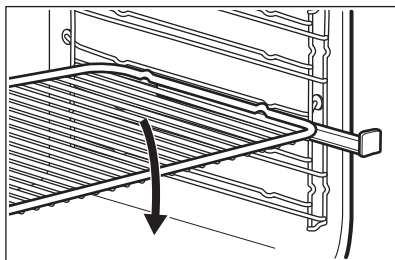
Assurez-vous d'avoir poussé complètement les rails télescopiques dans l'appareil avant de fermer la porte du four.

Grille métallique :

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

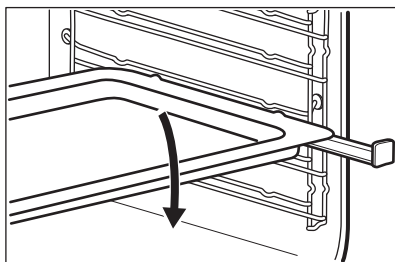


Le rebord élevé de la grille métallique est un dispositif complémentaire pour empêcher les ustensiles de cuisine de glisser.



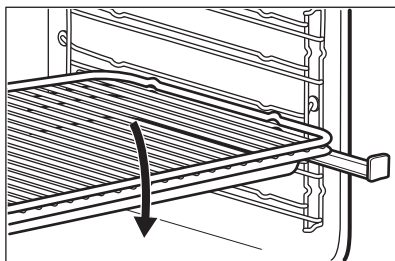
Plateau de cuisson ou plat à rôtir :

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 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 pas la température du four.

Température (°C)	Arrêt automatique (h)
30 - 115	12,5
120 - 195	8,5
200 - 245	5,5
250 - Maximum	3



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

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

Maintien au chaud

Utilisez cette fonction pour le maintien au chaud d'un plat.

La température se règle automatiquement sur 80 °C.

10.2 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.

Chauffe plats

Pour réchauffer les assiettes et les plats.

Répartissez les plaques et les plats de manière égale sur la grille métallique. 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 et recouvrez-le avec une serviette humide ou du film plastique. Insérez une grille métallique au premier niveau et posez le plat dessus. Fermez la porte, puis réglez le four sur la fonction : Levée de Pâte/Pain. Sélectionnez la durée nécessaire.

11.3 Cuire

- 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 dorent 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.

11.4 Conseils de cuisson

Résultats	Cause possible	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.

Résultats	Cause possible	Solution
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.

11.5 Cuisson sur un seul niveau :

Cuisson dans des moules

Mets	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Kouglof/brioche	Chaleur tournante	150 - 160	50 - 70	1
Gâteau de Savoie au madère/cakes aux fruits	Chaleur tournante	140 - 160	70 - 90	1
Fatless sponge cake / Génoise allégée	Chaleur tournante	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake / Génoise allégée	Cuisine conventionnelle	160	35 - 50	2
Fond de tarte – pâte sablée	Chaleur tournante	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	2
Fond de tarte - pâte à génoise	Chaleur tournante	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Tarte aux pommes (2 moules Ø 20 cm, disposés en diagonale)	Chaleur tournante	160	60 - 90	2
Apple pie / Tarte aux pommes (2 moules Ø 20 cm, disposés en diagonale)	Cuisine conventionnelle	180	70 - 90	1
Gâteau au fromage	Cuisine conventionnelle	170 - 190	60 - 90	1

¹⁾ Préchauffer le four.

Gâteaux / pâtisseries / pains sur plateaux de cuisson

Mets	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Pain tressé / couronne de pain	Cuisine conventionnelle	170 - 190	30 - 40	3
Brioche de Noël aux fruits (Stollen)	Cuisine conventionnelle	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Pain (pain de seigle) : 1. Première partie du processus de cuisson. 2. Deuxième partie du processus de cuisson.	Cuisine conventionnelle	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Choux à la crème/éclairs	Cuisine conventionnelle	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Gâteau roulé	Cuisine conventionnelle	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Gâteaux avec garniture de type crumble (sec)	Chaleur tournante	150 - 160	20 - 40	3
Gâteau aux amandes et au beurre / gâteaux au sucre	Cuisine conventionnelle	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Gâteaux aux fruits (pâte levée/pâte à génoise) ²⁾	Chaleur tournante	150	35 - 55	3
Gâteaux aux fruits (pâte levée/pâte à génoise) ²⁾	Cuisine conventionnelle	170	35 - 55	3
Gâteaux aux fruits sur pâte sablée	Chaleur tournante	160 - 170	40 - 80	3

Mets	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Gâteau à base de levure à garniture fragile (par ex. fromage blanc, crème, crème anglaise)	Cuisine conventionnelle	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3

1) Préchauffer le four.

2) Utiliser une casserole haute.

Biscuits/Gâteaux secs

Mets	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Biscuits sablés	Chaleur tournante	150 - 160	10 - 20	3
Short bread / Biscuits sablés / Tresses feuilletées	Chaleur tournante	140	20 - 35	3
Short bread / Biscuits sablés / Tresses feuilletées	Cuisine conventionnelle	160 ¹⁾	20 - 30	3
Biscuits à base de pâte à génoise	Chaleur tournante	150 - 160	15 - 20	3
Pâtisseries à base de blancs d'œufs/Meringues	Chaleur tournante	80 - 100	120 - 150	3
Macarons	Chaleur tournante	100 - 120	30 - 50	3
Biscuits/ Gâteaux secs à base de pâte levée	Chaleur tournante	150 - 160	20 - 40	3
Pâtisseries feuilletées	Chaleur tournante	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Petits pains	Chaleur tournante	160 ¹⁾	10 - 25	3
Petits pains	Cuisine conventionnelle	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3

Mets	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Small cakes / Petits gâteaux (20 par plateau)	Chaleur tournante	150 ¹⁾	20 - 35	3
Small cakes / Petits gâteaux (20 par plateau)	Cuisine conventionnelle	170 ¹⁾	20 - 30	3

¹⁾ Préchauffer le four.

11.6 Gratins

Mets	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
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.

11.7 Chaleur tournante humide

Mets Type d'aliment	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Gratin de pâtes	180 - 200	45 - 60	2
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

Mets Type d'aliment	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
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

11.8 Cuisson sur plusieurs niveaux

Utilisez la fonction : Chaleur tournante.

Gâteaux / pâtisseries / pains sur plateaux de cuisson

Mets	Température (°C)	Durée (min)	Niveau	
			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

Mets	Température (°C)	Durée (min)	Niveau	
			2 positions	3 positions
Biscuits sablés	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Short bread / Biscuits sablés / Tresses feuillet- ées	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	-
Macarons	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Biscuits/ Gâteaux secs à base de pâte levée	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-

Mets	Température (°C)	Durée (min)	Niveau	
			2 positions	3 positions
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.

11.9 Cuisson basse température

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

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

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



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

1. Saisissez la viande dans une poêle sur la table de cuisson pendant 1 à 2 minutes à très haute température.
2. Placez la viande avec le plat à rôtir 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.

Mets	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Rôti de bœuf	1000 - 1 500 g	120	120 - 150	1
Filet de bœuf	1000 - 1 500 g	120	90 - 150	3
Rôti de veau	1000 - 1 500 g	120	120 - 150	1
Steaks	200 - 300 g	120	20 - 40	3

11.10 Sole pulsée

Mets	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Pizza (pâte fine)	200 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 20	2
Pizza (bien garnie)	180 - 200	20 - 30	2

Mets	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Tartes	180 - 200	40 - 55	1
Quiche aux épinards	160 - 180	45 - 60	1
Quiche lorraine	170 - 190	45 - 55	1
Flan suisse	170 - 190	45 - 55	1
Tarte aux pommes, recouverte	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.

11.11 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.

11.12 Tableaux de rôtissage

Bœuf

Mets	Quantité	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Bœuf braisé	1 - 1,5 kg	Cuisine conventionnelle	230	120 - 150	1
Rôti ou filet de bœuf : saignant	Par cm d'épaisseur	Turbo grill	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Rôti ou filet de bœuf : moyenne	Par cm d'épaisseur	Turbo grill	180 - 190 ¹⁾	6 - 8	1
Rôti ou filet de bœuf : bien cuit	Par cm d'épaisseur	Turbo grill	170 - 180 ¹⁾	8 - 10	1

¹⁾ Préchauffer le four.

Porc

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

Veau

Mets	Quantité (kg)	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Rôti de veau	1	Turbo grill	160 - 180	90 - 120	1
Jarret de veau	1.5 - 2	Turbo grill	160 - 180	120 - 150	1

Agneau

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

Filet de gibier

Mets	Quantité	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Selle/Cuisse de lièvre	jusqu'à 1 kg	Cuisine conventionnelle	230 ¹⁾	30 - 40	1
Selle de chevreuil	1,5 - 2 kg	Cuisine conventionnelle	210 - 220	35 - 40	1
Cuissot de chevreuil	1,5 - 2 kg	Cuisine conventionnelle	180 - 200	60 - 90	1

¹⁾ Préchauffer le four.

Volaille

Mets	Quantité	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
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
Dinde	2,5 - 3,5 kg	Turbo gril	160 - 180	120 - 150	1
Dinde	4 - 6 kg	Turbo gril	140 - 160	150 - 240	1

Poisson (à l'étuvée)

Mets	Quantité (kg)	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Poisson entier > 1kg	1 - 1.5	Cuisine conventionnelle	210 - 220	40 - 60	1

11.13 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

Mets	Température (°C)	Durée (min)		Niveau
		1er côté	2ème face	
Rôti de bœuf	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

Gril fort

Mets	Durée (min)		Niveau
	1er côté	2ème 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.

11.14 Plats surgelés

Mets	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Pizza surgelée	200 - 220	15 - 25	2
Pizza épaisse surgelées	190 - 210	20 - 25	2
Pizza fraîche précuite	210 - 230	13 - 25	2
Parts de pizza surgelées	180 - 200	15 - 30	2
Frites, fines	200 - 220	20 - 30	3
Frites, épaisses	200 - 220	25 - 35	3

Mets	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
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 poulet	190 - 210	20 - 30	2

Plats préparés surgelés

Mets	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Température (°C)
Pizza surgelée	Cuisine conventionnelle	comme indiqué sur l'emballage	comme indiqué sur l'emballage	3
Frites ¹⁾ (300 - 600 g)	Cuisine conventionnelle ou Turbo grill	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.

11.15 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.

Mets	Quantité	Durée de décongélation (min)	Décongélation complémentaire (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.

Mets	Quantité	Durée de décongélation (min)	Décongélation complémentaire (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	-

11.16 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

Mets	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

Mets	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

Mets	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.

11.17 Déshydratation

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

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

Légumes

Mets	Température (°C)	Durée (h)	Niveau	
			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

Mets	Température (°C)	Durée (h)	Niveau	
			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

11.18 Pain

Le préchauffage n'est pas recommandé.

Mets	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Pain blanc	180 - 200	40 - 60	2
Baguette	200 - 220	35 - 45	2
Brioche	180 - 200	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Pain de seigle	190 - 210	50 - 70	2
Pain complet	180 - 200	50 - 70	2
Pain aux céréales	170 - 190	60 - 90	2

11.19 Tableau de la sonde à viande

Bœuf

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

Porc

Mets	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

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

Mouton / agneau

Mets	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

Mets	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

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

12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

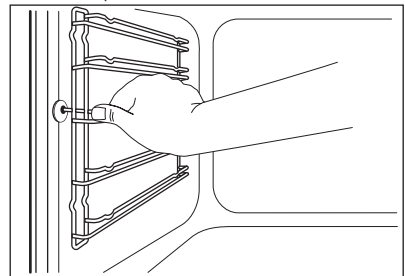
12.1 Remarques concernant l'entretien

- 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 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-adhérents, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus ni au lave-vaisselle. Cela risque d'endommager le revêtement anti-adhésif.

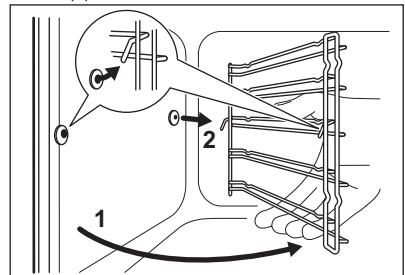
12.2 Retrait des supports de grille

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.

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

12.3 Nettoyage par pyrolyse

Menu / Modes de cuisson / Nettoyage

- !** **ATTENTION!**
Retirez tous les accessoires.

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

Vous pouvez nettoyer l'appareil avec la fonction pyrolyse.

- !** **AVERTISSEMENT!**
L'appareil devient très chaud. Risque de brûlure.

1. Pour régler le mode de nettoyage, parcourez le menu : Nettoyage.
2. Il suffit d'appuyer sur le mode de nettoyage que vous souhaitez activer.

Options	Description
Pyrolyse rapide	pour un four peu sale (1 h)
Pyrolyse normale	pour un four moyennement sale (1 h 30)
Pyrolyse renforcée	pour un four très sale (2 h 30)

- i** Lorsque le cycle pyrolytique commence, l'éclairage du four ne fonctionne pas et le ventilateur de refroidissement tourne plus vite.

- i** N'ouvrez pas la porte pendant le temps de chauffage. Si vous ouvrez la porte, vous annulez le cycle de nettoyage par pyrolyse.

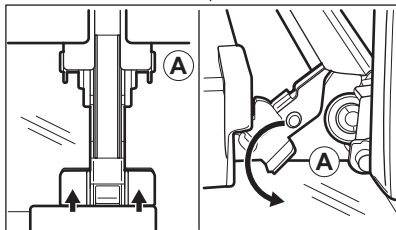
3. Pour arrêter le cycle de nettoyage par pyrolyse, appuyez sur **1**. N'utilisez pas l'appareil avant que le symbole de verrouillage de la porte soit éteint.

12.4 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.

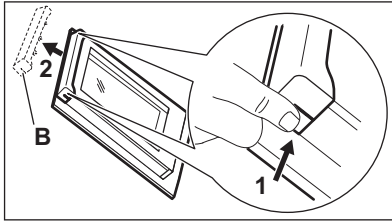
- !** **AVERTISSEMENT!**
Soyez prudent lorsque vous démontez la porte de l'appareil. Elle est lourde.

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

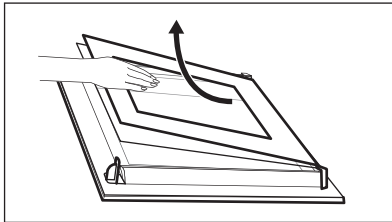


3. Fermez la porte du four à la première position (angle d'environ 70°).
4. Tenez la porte en plaçant vos mains de chaque côté de la porte et soulevez celle-ci en la tirant en biais vers le haut.
5. Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un linge doux posé sur une surface stable. Cela permet 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.

12.5 Remplacement de l'éclairage

Placez un chiffon au fond de la cavité de l'appareil. Cela évitera d'endommager le diffuseur de l'éclairage et la paroi du four.



AVERTISSEMENT!

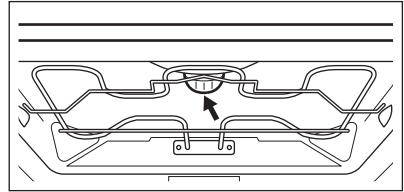
Risque d'électrocution !
Déconnectez le fusible avant de remplacer l'ampoule.
L'éclairage et le diffuseur en verre peuvent être très chauds.

1. Éteignez l'appareil

2. Retirez les fusibles de la boîte à fusibles ou coupez le disjoncteur.

Éclairage supérieur

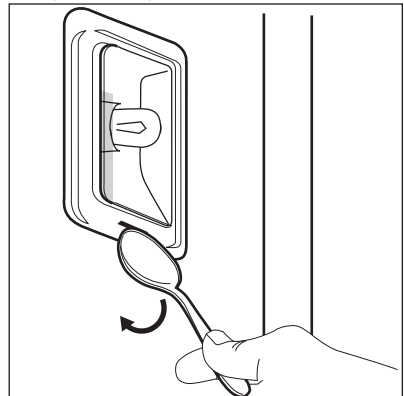
1. Retirez le diffuseur en verre de l'ampoule en le tournant vers la gauche.



2. Nettoyez-le.
3. Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
4. Remettez en place 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.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
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'éclairage.
L'écran affiche le code d'erreur « F... ».	Problème électronique.	Faites appel à un service après-vente agréé.
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.

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. 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. Apportez ce produit à votre centre de recyclage local ou contactez votre administration municipale.

www.aeg.com/shop



867302201-B-122014

