



BS9354001
BS935400W
BS9354071
BS9354151

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.....	7
4. BANDEAU DE COMMANDE.....	8
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	10
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	10
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	16
8. PROGRAMMES AUTOMATIQUES.....	18
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	18
10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	20
11. CONSEILS.....	22
12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	50
13. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT.....	53

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

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.

- 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 Cuisson à la vapeur



AVERTISSEMENT!

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

- Au cours de la cuisson à la vapeur, n'ouvrez pas la porte. De la vapeur peut s'échapper.

2.5 Entretien et nettoyage



AVERTISSEMENT!

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

- Avant toute opération d'entretien, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service de maintenance.
- 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).

2.6 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



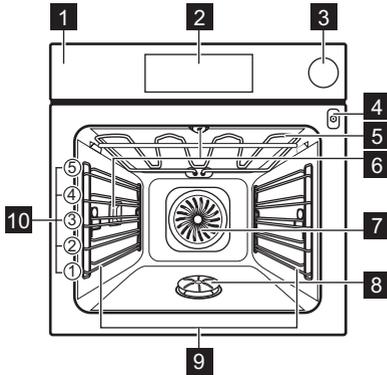
AVERTISSEMENT!

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

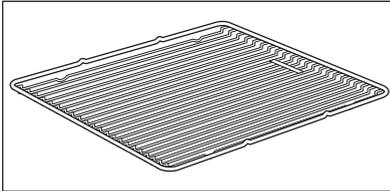
3.1 Vue d'ensemble



- 1 Bande de commande
- 2 Programmateur électronique
- 3 Bac à eau
- 4 Prise pour la sonde à viande
- 5 Résistance
- 6 Éclairage
- 7 Ventilateur
- 8 Générateur de vapeur avec cache
- 9 Support de grille amovible
- 10 Position des grilles

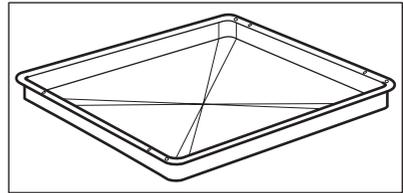
3.2 Accessoires

Grille métallique



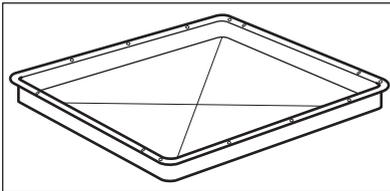
Permet de poser des plats (à rôti, à gratin) et des moules à gâteau/pâtisserie.

Plat à rôti



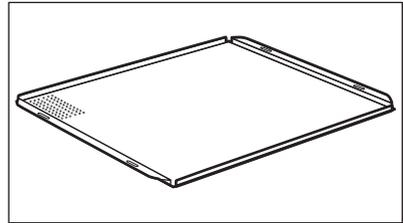
Pour cuire et rôtir ou à utiliser comme plat pour recueillir la graisse.

Plateau de cuisson

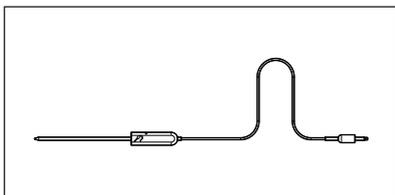


Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/gâteaux secs.

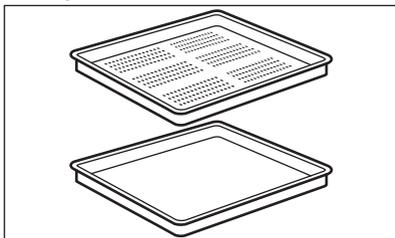
Plateau à pâtisserie



Pour les petits pains, les bretzels et les petites pâtisseries. Convient pour les fonctions de cuisson à la vapeur. La décoloration de la surface n'a aucune incidence sur le fonctionnement.

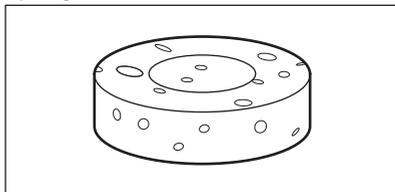
Sonde à viande

Pour mesurer le degré de cuisson des aliments.

Kit vapeur

Un plat de cuisson perforé et un non perforé.

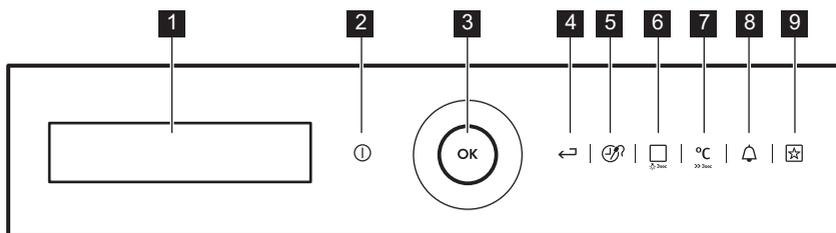
Le kit vapeur évacue l'eau de condensation des aliments au cours de la cuisson à la vapeur. Utilisez-le pour cuire des aliments ne devant pas être immergés pendant la cuisson, par exemple des légumes, des morceaux de poisson ou de poulet. Le kit n'est pas adapté aux aliments devant cuire dans l'eau,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

Éponge

Pour absorber l'eau restant dans le générateur de vapeur.

4. BANDEAU DE COMMANDE

4.1 Programmateur électronique

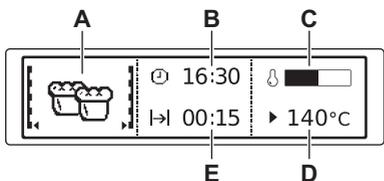


Les touches sensibles permettent de faire fonctionner l'appareil.

Touche sensitive	Fonction	Commentaire
1	-	Affichage Affiche les réglages actuels de l'appareil.
2	 MARCHÉ/ARRÊT	Pour allumer et éteindre l'appareil.
3	 OK et sélecteur rotatif	Pour confirmer la sélection ou le réglage. Faites tourner le sélecteur rotatif.

Touche sensitive	Fonction	Commentaire
4 	Touche Accueil	Pour afficher le menu principal.
5 	Heure et fonctions supplémentaires	Pour régler d'autres fonctions. Lorsqu'un mode de cuisson est en cours, appuyez sur la touche sensitive pour régler la minuterie ou les fonctions : Touches Verrouil., Programme préféré, Chaleur et tenir, Set + Go. Vous pouvez également modifier les réglages de la Sonde à viande.
6 	Modes de cuisson ou Cuisson assistée	Pour sélectionner un mode de cuisson, appuyez une fois sur la touche sensitive. Pour sélectionner le menu : Cuisson assistée, appuyez deux fois dessus. Pour activer ou désactiver l'éclairage, appuyez sur la touche pendant 3 secondes.
7 	Sélection de la température	Pour régler la température ou afficher la température actuelle de l'appareil. Appuyez sur la touche sensitive pendant 3 secondes pour activer ou désactiver la fonction : Préchauffage rapide.
8 	Minuteur	Pour régler la fonction : Minuteur.
9 	Programme préféré	Pour afficher vos programmes préférés.

4.2 Affichage



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

Autres indicateurs de l'affichage :

Symbole	Fonction	Fonction
	Minuteur	Cette fonction est activée.
	Heure du jour	L'affichage indique l'heure actuelle.
	Durée	L'affichage indique la durée de cuisson nécessaire.

Symbole		Fonction
	Fin	L'affichage indique la fin du temps de cuisson.
	Heure de départ	L'affichage indique l'heure à laquelle le mode de cuisson doit démarrer.
	Température du four	L'affichage indique la température du four.
	Indication du temps	L'affichage indique la durée d'un mode de cuisson.
	Calcul	L'appareil calcule la durée de cuisson.
	Indicateur de chauffe	L'affichage indique la température à l'intérieur de l'appareil.
	Indicateur de préchauffage rapide	La fonction est activée. Elle permet de diminuer le temps de préchauffage.
	Cuisson par le poids	Indique que le système de cuisson par le poids est actif ou que le poids peut être modifié.
	Chaleur et tenir	La fonction est activée.

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Premier nettoyage

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



Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.

5.2 Premier branchement

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

1. Utilisez le sélecteur rotatif pour régler les valeurs.
2. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer.

6. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Navigation dans les menus

1. Allumez l'appareil.

2. Tournez le sélecteur rotatif vers la droite ou vers la gauche pour sélectionner une option du menu.
3. Appuyez sur **OK** pour passer au sous-menu ou accepter le réglage.

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

6.2 Présentation des menus

Menu principal

Symbole	Élément de menu	Utilisation
	Modes de cuisson	Contient une liste des modes de cuisson.
	Cuisson sous-vide	Contient un mode de cuisson et une liste des programmes automatiques.
	Cuisson assistée	Contient une liste des programmes automatiques.
	Nettoyage assisté	Contient une liste des programmes de nettoyage.
	Réglages de base	Vous pouvez utiliser cette fonction pour effectuer d'autres réglages.
	Programme préféré	Contient une liste des programmes de cuisson préférés de l'utilisateur, enregistrés par celui-ci.

Sous-menu pour : Réglages de base

Symbole	Sous-menu	Description
	Mise à l'heure	Règle l'heure de l'horloge.
	Indication du temps	Lorsque cette fonction est activée, l'heure s'affiche lorsque vous éteignez l'appareil.
	Set + Go	Lorsque l'appareil est allumé, allez dans la fenêtre de sélection des options pour choisir la fonction : Set + Go.
	Chaleur et tenir	Lorsque l'appareil est allumé, allez dans la fenêtre de sélection des options pour choisir la fonction : Chaleur et tenir.
	Prolongement de la cuisson	Active et désactive la fonction Prolongement de la cuisson.
	Affichage contraste	Ajuste le contraste de l'affichage par paliers.
	Affichage luminosité	Ajuste la luminosité de l'affichage par paliers.
	Langue	Règle la langue de l'affichage.
	Volume alarme	Permet de régler le volume des tonalités des touches et des signaux sonores par paliers.

Symbole	Sous-menu	Description
	Tonalité touches	Active et désactive la tonalité des touches sensibles. Il est impossible de désactiver la tonalité de la touche MARCHE/ARRET.
	Son alarme/erreur	Active et désactive les tonalités de l'alarme.
	Assistant nettoyage	Vous guide à travers la procédure de nettoyage.
	Maintenance	Affiche la version et la configuration du logiciel.
	Réglages usine	Réinitialise tous les réglages aux réglages usine.

6.3 Sous-menu pour : Cuisson sous-vide

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

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

Symbole	Élément de menu	Description
	Mode de cuisson Sous-vide	Utilise la vapeur pour cuire de la viande, du poisson, des fruits de mer, des légumes et des fruits. Sélectionnez une température de 50 °C à 95 °C.
	Recettes sous-vide	Contient une liste des programmes automatiques.

6.4 Sous-menu pour : Nettoyage assisté

Symbole	Élément de menu	Description
	Nettoyage vapeur	Nettoyage du four à la vapeur.
	Décalcification	Nettoyage du générateur de vapeur.

6.5 Modes de cuisson

Mode de cuisson	Utilisation
 Vapeur intense	Pour les légumes, le poisson, les pommes de terre, le riz, les pâtes et autres accompagnements.
 Vapeur combinée	Pour les plats à haute teneur en humidité et pour pocher le poisson, pour la gelée royale et les terrines.

Mode de cuisson	Utilisation
 Vapeur alternée	Pour cuire du pain, rôtir de gros morceaux de viande ou réchauffer des plats réfrigérés ou surgelés.
 Eco Vapeur Intense	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.
 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.
 Chaleur tournante	Pour faire cuire sur 3 niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments.
 Sole pulsée	Pour cuire des aliments sur un seul niveau et leur donner un brunissement plus intense et une pâte bien croustillante.
 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 grill	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.
 Maintien au chaud	Pour maintenir les aliments au chaud.
 Décongélation	Pour décongeler des aliments surgelés.

Mode de cuisson	Utilisation
 Sole	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
 Levée de Pâte/Pain	Pour une levée contrôlée des pâtes à levure avant la cuisson.
 Pain	Pour cuire du pain.
 Gratiner	Pour des plats tels que des lasagnes ou un gratin de pommes de terre. Également pour gratiner et faire dorer.
 Stérilisation	Pour faire des conserves de légumes (au vinaigre, etc.).
 Déshydratation	Pour déshydrater des fruits (pommes, prunes, pêches, etc.) et des légumes (tomates, courgettes, champignons, etc.) coupés en rondelles.
 Chauffe-plats	Pour préchauffer votre plat avant de le servir.
 Réhydratation vapeur	Pour réchauffer des aliments déjà cuits directement sur une assiette.
 Eco Turbo gril	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.

6.6 Activation d'un mode de cuisson

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

Appuyez une ou deux fois sur la touche  pour passer directement aux menus : Modes de cuisson, Cuisson assistée.

6.7 Cuisson à la vapeur

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



AVERTISSEMENT!

Ne versez jamais d'eau directement dans le générateur de vapeur. Utilisez exclusivement de l'eau. N'utilisez pas d'eau filtrée (deminéralisée) ou distillée. N'utilisez pas d'autres liquides. Ne versez pas de liquides inflammables ni d'alcool dans le bac à eau.

1. Appuyez sur le couvercle du bac à eau pour l'ouvrir.
2. Versez 800 ml d'eau dans le bac à eau.
La quantité d'eau est suffisante pour environ 50 minutes d'utilisation.
3. Remplacez le bac à eau dans sa position initiale.
4. Allumez l'appareil.
5. Préparez les aliments dans des récipients adaptés.
6. Sélectionnez le mode de cuisson à la vapeur et la température.
7. Si nécessaire, réglez la fonction

Durée |→| ou Fin →|.

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

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

8. Éteignez l'appareil.
9. Faites sécher complètement l'appareil en laissant la porte ouverte.
10. Videz le bac à eau à la fin de la cuisson à la vapeur.
L'appareil est chaud. Risque de brûlure ! Soyez prudent lorsque vous videz le bac à eau.



Lorsque le générateur de vapeur est vide, un signal sonore retentit.

Une fois que l'appareil a refroidi, épongez toute l'eau restant dans le générateur de vapeur. Si nécessaire, nettoyez le générateur de vapeur avec du vinaigre. Faites sécher complètement l'appareil en laissant la porte ouverte.

6.8 Cuisson sous-vide

- Les aliments conservent tout leur arôme car il n'y a aucune perte de saveur ni d'humidité due à l'évaporation
- La texture de la viande et du poisson est très tendre
- Les aliments conservent tous leurs minéraux et vitamines
- Moins d'épices sont nécessaires car les aliments conservent leurs saveurs naturelles
- Moins de travail car il n'est plus nécessaire de préparer et servir les

aliments simultanément et au même endroit

- La cuisson basse température réduit considérablement le risque de trop cuire vos aliments
- Diviser les aliments en portions vous permet une meilleure organisation

Préparation des aliments

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

Activation d'une fonction : Mode de cuisson Sous-vide

1. Allumez l'appareil.
2. Sélectionnez le menu : Cuisson sous-vide.
3. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer.
4. Réglez la fonction : Mode de cuisson Sous-vide.
5. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer.
6. Réglez la température.
7. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer.

6.9 Indicateur de chauffe

Lorsque vous activez un mode de cuisson, une barre s'affiche. La barre indique que la température du four augmente.

6.10 Indicateur de préchauffage rapide

Cette fonction diminue le temps de chauffe.

Pour activer cette fonction, maintenez la touche  enfoncée pendant 3 secondes. L'indicateur de chauffe apparaît de façon intermittente.

6.11 Chaleur résiduelle

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

6.12 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 fonctionne, les résistances sont désactivées 10 % plus tôt (l'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner). Pour pouvoir utiliser

cette fonction, le temps de cuisson doit être supérieur à 30 minutes, ou les fonctions de l'horloge doivent être activées (Durée, Fin).

- Lorsque l'appareil est éteint, vous pouvez utiliser la chaleur pour maintenir au chaud les aliments. La température résiduelle s'affiche.

- **Cuisson avec l'éclairage éteint :**

appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes pour éteindre l'éclairage durant la cuisson.

- **Fonctions Éco :** reportez-vous à la section « Modes de cuisson ».

- Lorsque vous utilisez la fonction :

Chaleur tournante humide, l'éclairage s'éteint au bout de 30 secondes. L'éclairage se rallume

lorsque vous appuyez sur  pendant 3 secondes ou que vous ouvrez la porte de l'appareil.

- Lorsque vous utilisez les **Fonctions Éco** l'éclairage s'éteint. L'éclairage se rallume lorsque vous appuyez sur  pendant 3 secondes ou que vous ouvrez la porte de l'appareil.

7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

7.1 Tableau des fonctions de l'horloge

Fonction de l'horloge	Utilisation
 Minuteur	Pour régler un compte à rebours (max. 2 h 30 min). Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement de l'appareil. Vous pouvez également l'activer lorsque l'appareil est éteint. Appuyez sur  pour activer la fonction. Réglez les minutes à l'aide du sélecteur rotatif, puis appuyez sur OK pour démarrer.
 Durée	Pour définir la durée de fonctionnement (maximum 23 h 59 min).
 Fin	Pour régler l'heure de fin d'un mode de cuisson (max. 23 h 59 min).

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



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

7.2 Réglage des fonctions de l'horloge



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

1. Réglez un mode de cuisson.
2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que la fonction de l'horloge souhaitée et le symbole correspondant s'affichent.
3. Utilisez le sélecteur rotatif pour régler la durée souhaitée.
4. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer.

Lorsque la durée programmée s'est écoulée, un signal sonore retentit. L'appareil s'éteint. Un message s'affiche.

5. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal.

7.3 Chaleur et tenir

Conditions d'activation de la fonction :

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

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

Vous pouvez activer ou désactiver cette fonction dans le menu : **Réglages de base**.

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

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

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

7.4 Prolongement de la cuisson

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



Elle peut être utilisée avec tous les modes de cuisson avec la fonction **Durée** ou **Cuisson par le poids**. Ne concerne pas les modes de cuisson avec la sonde à viande.

1. À la fin de la durée de cuisson, un signal sonore retentit. Appuyez sur une touche sensitive.

Le message s'affiche.

2. Appuyez sur  pour l'activer, ou  pour l'annuler.
3. Réglez la durée de la fonction.
4. Appuyez sur **OK**.

8. PROGRAMMES AUTOMATIQUES



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Recettes en ligne



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

8.2 Cuisson assistée avec Recettes automatiques

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

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



Si la fonction Cuissons traditionnelles est activée, l'appareil utilise des réglages automatiques. Comme pour les autres fonctions, vous pouvez les modifier.

8.3 Cuisson assistée avec Cuisson par le poids

Cette fonction calcule automatiquement la durée de cuisson. Pour l'utiliser, il est nécessaire d'entrer le poids des aliments.

1. Allumez l'appareil.
 2. Sélectionnez le menu : Cuisson assistée. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer.
 3. Sélectionnez la catégorie et le plat. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer.
 4. Sélectionnez la fonction : Cuisson par le poids. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer.
 5. Utilisez le sélecteur rotatif pour régler le poids des aliments. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer.
- Le programme automatique démarre.
6. Vous pouvez modifier le poids à tout moment. Modifiez le poids à l'aide du sélecteur rotatif.
 7. Lorsque la durée programmée s'est écoulée, un signal sonore retentit. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal.



Pour certains programmes de cuisson, retournez les aliments au bout de 30 minutes. Un rappel s'affiche.

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



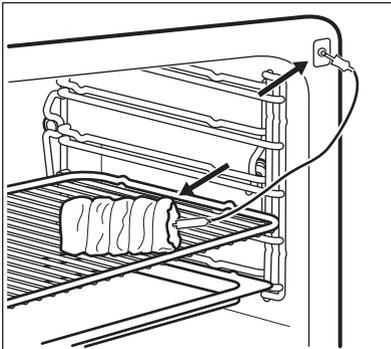
ATTENTION!

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



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. Insérez la pointe de la sonde à viande 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. Utilisez le sélecteur rotatif dans les 5 secondes pour régler la température à cœur.
5. Réglez le mode de cuisson et, si nécessaire, la température du four. L'appareil calcule une heure approximative de fin de cuisson. L'heure de fin de cuisson varie en fonction de la quantité d'aliments, de la température réglée (120 °C minimum) et du mode de cuisson. L'appareil calcule l'heure de fin de cuisson au bout d'environ 30 minutes.
6. Pour modifier la température à cœur, appuyez sur .

Lorsque la viande atteint la température à cœur réglée, un signal sonore retentit. L'appareil s'éteint automatiquement.

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

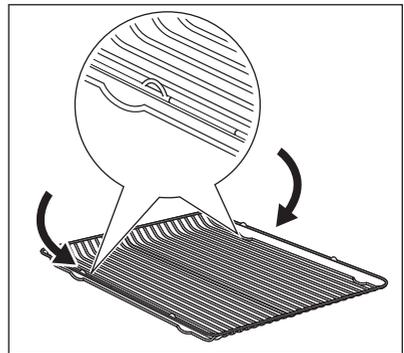


ATTENTION!

N'utilisez pas le plateau de cuisson ni le plat à rôtir avec la fonction : Vapeur intense.

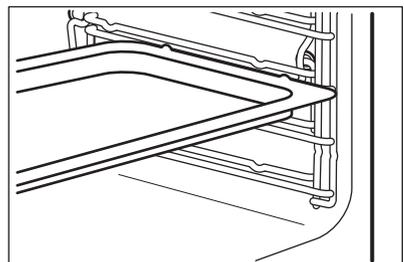
Grille métallique :

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



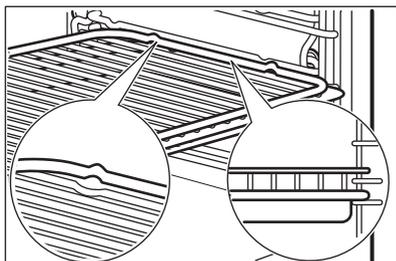
Plat à rôtir :

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.

10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

10.1 Programme préféré

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

Enregistrement d'un programme

1. Allumez l'appareil.
2. Sélectionnez un mode de cuisson ou un programme automatique.
3. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : SAUVEGARDER.

4. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer.

La première position mémoire libre s'affiche.

5. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer.
6. Saisissez le nom du programme. La première lettre clignote.
7. Changez de lettre à l'aide du sélecteur rotatif.

8. Appuyez sur **OK**.

La lettre suivante clignote.

9. Répétez l'étape 7 comme nécessaire.

10. Appuyez sur la touche **OK** et maintenez-la enfoncée pour sauvegarder.

Pour enregistrer votre programme préféré, vous pouvez également maintenir la touche  enfoncée jusqu'à ce que l'affichage indique : SAUVEGARDER.

Vous pouvez remplacer une position mémoire. Lorsque la première position de mémoire libre s'affiche, utilisez le sélecteur rotatif **OK** pour remplacer un programme existant.

Vous pouvez modifier le nom d'un programme dans le menu : Entrer nom du programme.

Activation du programme

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

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

10.2 Utilisation de la Sécurité enfants

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

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

10.3 Touches Verrouil.

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

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

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

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

10.4 Set + Go

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

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

Appuyez sur une touche sensitive (à l'exception de la touche ) pour

démarrer la fonction : Set + Go. Le mode de cuisson réglé démarre.

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



- Touches Verrouil. s'active lorsqu'un mode de cuisson est en cours.
- Le menu : Réglages de basevous permet d'activer et de désactiver la fonction : Set + Go.

10.5 Arrêt automatique

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

Température	Arrêt automatique au bout de
30 °C - 115 °C	12,5 h
120 °C - 195 °C	8,5 h
200 °C - 230 °C	5,5 h



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

10.6 Luminosité de l'affichage

Deux modes de luminosité sont disponibles :

- 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 la fonction : MinuteurLorsque la fonction 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 Conseils pour les modes de cuisson spécifiques du four

Maintien au chaud

Utilisez cette fonction pour garder un plat au chaud.

La température se règle automatiquement sur 80 °C.

Chauffe-plats

Pour réchauffer les assiettes et les plats.

Répartissez les plats et les assiettes sur la grille 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-la d'un linge mouillé ou d'un 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 Cuisson sous-vide

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

Recommandations relatives à la sécurité alimentaire :

- Choisissez des matières premières de qualité.
- Utilisez toujours les matières premières les plus fraîches possibles.
- Conservez toujours les matières premières dans des conditions optimales avant de les cuisiner.
- Nettoyez toujours les aliments avant de les cuisiner.
- Pour vous assurer d'obtenir de bons résultats, reportez-vous toujours aux valeurs indiquées dans les tableaux de cuisson. Vérifiez le temps et la température de cuisson, ainsi que les proportions d'aliments.

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

Conseils concernant l'emballage sous vide des aliments :

- Les équipements nécessaires pour pouvoir profiter de la Cuisson sous vide sont une machine sous vide et des sachets sous vide.
- Type de machine sous vide recommandé : machine sous vide à cloche. Seul ce type de machine sous vide peut faire le vide dans des sachets contenant des liquides.
- Utilisez des sachets sous vides adaptés pour la fonction Cuisson sous vide.
- Ne réutilisez pas les sachets sous vide.
- Placez une seule couche d'aliments dans les sachets sous vide pour que la cuisson soit plus homogène.
- Pour une cuisson plus rapide et homogène des aliments, réglez la plus haute température de cuisson sous vide.

- Pour vous garantir une fermeture hermétique du sachet sous vide, assurez-vous que la zone à sceller est parfaitement propre.

Conseils généraux pour la fonction Cuisson sous-vide :

- Pour conserver la vapeur de cuisson, laissez toujours la porte de l'appareil fermée lorsque vous utilisez la fonction Cuisson sous vide.
- Une fois la cuisson terminée, ouvrez doucement la porte car la vapeur s'accumule dans l'appareil.
- Selon vos préférences, vous pouvez ajouter de l'huile et des épices aux aliments. L'huile empêche les aliments de coller au sachet sous vide.
- Pour une cuisson plus rapide et homogène des aliments, réglez la plus haute température de cuisson sous vide.
- Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif et peuvent varier selon vos préférences.
- Les temps de cuisson indiqués dans les tableaux de cuisson sont prévus pour des plats de 4 personnes. Si la quantité d'aliments est plus grande, le temps de cuisson sera plus long.
- Si les proportions des aliments sont différentes des proportions indiquées dans les tableaux de cuisson, le temps de cuisson peut varier.
- Posez les sachets sous vide sur la grille et, si vous utilisez plusieurs sachets, veillez à ne pas les superposer.

11.4 Cuisson sous-vide : Viande

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

poêle, côté peau, avant et après la cuisson sous vide.

Bœuf

Plat	Épaisseur de l'aliment	Quantité pour 4 personnes (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Eau dans le bac à eau (ml)
Filet de bœuf, à point	4 cm	800	60	110 - 120	3	600
Filet de bœuf, bien cuit	4 cm	800	65	90 - 100	3	500

Agneau / Gibier

Plat	Épaisseur de l'aliment	Quantité pour 4 personnes (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Eau dans le bac à eau (ml)
Agneau, saignant	3 cm	600 - 650	60	180 - 190	3	700
Agneau, à point	3 cm	600 - 650	65	105 - 115	3	600
Sanglier	3 cm	600 - 650	90	60 - 70	3	800 + 200
Lapin désossé	1,5 cm	600 - 650	70	50 - 60	3	600

Volaille

Plat	Épaisseur de l'aliment	Quantité pour 4 personnes (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Eau dans le bac à eau (ml)
Escalope de poulet désossée	3 cm	750	70	70 - 80	3	700
Magret de canard désossé	2 cm	900	65	100 - 110	3	500
Escalope de dinde désossée	2 cm	800	70	75 - 85	3	700

11.5 Cuisson sous-vide : Poisson et fruits de mer

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

Plat	Épaisseur de l'aliment	Quantité pour 4 personnes (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Eau dans le bac à eau (ml)
Filet de daurade	4 filets, 1 cm	500	70	25	3	400
Filet de bar	4 filets, 1 cm	500	70	25	3	400
Morue	2 filets, 2 cm	650	65	70 - 75	3	600
Coquilles St Jacques	grosses	650	60	100 - 110	3	500
Moules avec les coquilles		1000	95	20 - 25	3	500
Crevettes décortiquées	grosses	500	75	26 - 30	3	400
Poulpe		1000	85	100 - 110	3	800 + 200
Filet de truite ¹⁾	2 filets, 1,5 cm	650	65	55 - 65	3	500
Darne de saumon ¹⁾	3 cm	800	65	100 - 110	3	600

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

11.6 Cuisson sous-vide : Légumes

- Épluchez les légumes si nécessaire.
- Certains légumes peuvent changer de couleur lorsqu'ils sont épluchés et cuits dans un sachet sous vide. Pour de meilleurs résultats, cuisez les aliments directement après les avoir préparés.
- Pour conserver la couleur des artichauts, plongez-les dans de l'eau contenant du jus de citron après les avoir nettoyés et coupés.

Plat	Épaisseur de l'aliment	Quantité pour 4 personnes (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Eau dans le bac à eau (ml)
Asperges vertes	entières	700 - 800	90	40 - 50	3	600
Asperges blanches	entières	700 - 800	90	50 - 60	3	700
Courgette	tranches de 1 cm	700 - 800	90	35 - 40	3	500
Poireau	lamelles ou rondelles	600 - 700	95	40 - 45	3	700
Aubergine	tranches de 1 cm	700 - 800	90	30 - 35	3	500
Citrouille	morceaux de 2 cm d'épaisseur	700 - 800	90	25 - 30	3	500
Poivron	lamelles ou quartiers	700 - 800	95	35 - 40	3	500
Céleri	rondelles de 1 cm	700 - 800	95	40 - 45	3	600
Carottes	tranches de 0,5 cm	700 - 800	95	35 - 45	3	700
Céleri rave	tranches de 1 cm	700 - 800	95	45 - 50	3	700
Fenouil	tranches de 1 cm	700 - 800	95	35 - 45	3	700
Pommes de terre	tranches de 1 cm	800 - 1000	95	35 - 45	3	700
Cœurs d'artichauts	coupés en quartiers	400 - 600	95	45 - 55	3	800

11.7 Cuisson sous-vide : Fruits

- Épluchez les fruits, retirez-en les graines et les trognons si nécessaire
- Pour conserver la couleur des pommes et des poires, plongez-les dans de l'eau contenant du jus de citron après les avoir nettoyées et coupées.
- Pour de meilleurs résultats, cuisez les aliments directement après les avoir préparés.

Plat	Épaisseur de l'aliment	Quantité pour 4 personnes (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Eau dans le bac à eau (ml)
Pêche	coupée en deux	4 fruits	90	20 - 25	3	400
Prune	coupée en deux	600 g	90	10 - 15	3	300
Mangue	coupée en dés d'environ 2 x 2 cm	2 fruits	90	10 - 15	3	300
Nectarine	coupée en deux	4 fruits	90	20 - 25	3	400
Ananas	tranches de 1 cm	600 g	90	20 - 25	3	400
Pomme	coupée en quartiers	4 fruits	95	25 - 30	3	500
Poire	coupée en deux	4 fruits	95	15 - 30	3	500

11.8 Tableau de quantité d'eau pour la cuisson sous vide

Température (°C)	Durée (min)	Eau dans le bac à eau (ml)
50	120	500
50	190	600
55	120	550
55	190	650
60	120	600
60	190	700
65	30	350
65	60	550
70	30	400
70	60	600
75	30	450
75	60	650
80	30	500
80	60	700
85	30	550

Température (°C)	Durée (min)	Eau dans le bac à eau (ml)
85	60	750
90	30	500
90	60	700
95	20	500
95	40	700
95	60	800

11.9 Cuisson à la vapeur

- N'utilisez que des ustensiles de cuisine résistant à la chaleur et à la corrosion ou des récipients en acier chromé (pour certains modèles uniquement).
- Les positions correctes des grilles sont indiquées dans le tableau ci-dessous. Comptez les positions de grille du bas vers le haut.
- Lorsque la durée de cuisson dépasse les 30 minutes ou si vous cuisinez une quantité importante d'aliments, ajoutez de l'eau si nécessaire.
- Placez les aliments dans des récipients de cuisson adéquats puis placez ces derniers sur les grilles. Assurez-vous de placer les grilles en laissant un espace suffisant pour que la vapeur puisse circuler autour de chaque récipient.
- Après chaque utilisation, retirez l'eau du bac à eau, des tuyaux et du générateur de vapeur. Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».
- Les données indiquées dans les tableaux se réfèrent à des plats typiques.
- Démarrez la procédure four froid, sauf mention contraire dans le tableau.
- Suivez les instructions relatives à une recette similaire si la vôtre n'est pas répertoriée.
- Lors de la cuisson du riz, utilisez un rapport eau/riz de 1,5 : 1 – 2 : 1, étant donné les capacités d'absorption d'eau du riz.

11.10 Tableau de quantité d'eau pour l'utilisation de la vapeur

Durée (min)	Eau dans le bac à eau (ml)
15 - 20	300
30 - 40	600
50 - 60	800

11.11 Vapeur intense / Eco Vapeur Intense



AVERTISSEMENT!

N'ouvrez pas la porte de l'appareil lorsque cette fonction est activée. Risque de brûlure !

Cette fonction est appropriée pour tous les types d'aliments, frais ou surgelés.

Vous pouvez l'utiliser pour cuisinier, réchauffer, décongeler, pocher ou blanchir des légumes, des viandes, du poisson, des pâtes, du riz, du maïs, de la semoule et des œufs.

Vous pouvez préparer un repas complet d'un seul coup. Pour cuisiner correctement chaque plat, sélectionnez-les en fonction de leur durée de cuisson, qui doit être relativement similaire. Ajoutez la plus grande quantité d'eau

nécessaire pour la cuisson de l'un des plats. Placez les plats dans des récipients adaptés puis sur les grilles. Ajustez l'espacement entre les récipients pour laisser la vapeur circuler.

Stérilisation

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

- Placez les récipients propres au milieu de la grille sur le 1er niveau. Veillez à ce que les ouvertures soient orientées vers le bas selon un angle faible.
- Remplissez le bac avec le niveau d'eau maximal et réglez une durée de 40 min.

Légumes

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Eau dans le bac à eau (ml)
Artichauts	96	50 - 60	2	800
Aubergines	96	15 - 25	2	450
Chou-fleur, entier	96	35 - 45	2	600
Chou-fleur en bouquets	96	25 - 30	2	500
Brocoli entier	96	30 - 40	2	550
Brocoli en bouquets	96	20 - 25	2	400
Champignons en lamelles	96	15 - 20	2	400
Petits pois	96	20 - 25	2	450
Fenouil	96	35 - 45	2	600
Carottes	96	35 - 45	2	600
Chou-rave en lamelles	96	30 - 40	2	550
Poivrons en lamelles	96	20 - 25	2	400
Poireaux en rondelles	96	25 - 35	2	500
Haricots verts	96	35 - 45	2	550
Mâche en bouquets	96	20 - 25	2	450
Choux de Bruxelles	96	30 - 40	2	550
Betterave	96	70 - 90	2	800 + 400

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Eau dans le bac à eau (ml)
Salsifis noirs	96	35 - 45	2	600
Céleri en cubes	96	25 - 35	2	500
Asperges vertes	96	25 - 35	2	500
Asperges blanches	96	35 - 45	2	600
Épinards	96	15	2	350
Tomates pelées	96	15	2	350
Haricots blancs	96	30 - 40	2	500
Chou de Milan	96	20 - 25	2	400
Courgettes en lamelles	96	15 - 20	2	350

Garnitures / Accompagnements

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Eau dans le bac à eau (ml)
Beignets	96	30 - 40	2	600
Gnocchis	96	35 - 45	2	600
Pommes de terre en robe des champs, taille moyenne	96	45 - 55	2	750
Riz (rapport eau/riz 1,5:1)	96	35 - 40	2	600
Pommes de terre vapeur en quartiers	96	35 - 40	2	600
Boulettes de pain	96	35 - 45	2	600
Tagliatelles fraîches	96	20 - 25	2	450

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Eau dans le bac à eau (ml)
Polenta (rapport liquide 3:1)	96	45 - 50	2	750

Poisson

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Eau dans le bac à eau (ml)
Truite, environ 250 g	85	30 - 40	2	550
Crevettes fraîches	85	20 - 25	2	450
Crevettes surgelées	85	30 - 40	2	550
Darnes de saumon	85	25 - 35	2	500
Truite saumonée, environ 1 000 g	85	40 - 45	2	600
Moules	96	20 - 30	2	500
Filet de poisson plat	80	15	2	350

Viande

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Eau dans le bac à eau (ml)
Jambon cuit 1 000 g	96	55 - 65	2	800 + 150
Escalope de poulet pochée	90	25 - 35	2	500
Poulet poché, 1 000 à 1 200 g	96	60 - 70	2	800 + 150
Filet mignon de viande blanche sans gigot, 800 à 1 000 g	90	80 - 90	2	800 + 300
Kasseler (filet mignon de porc fumé) poché	90	90 - 110	2	800 + 300

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Eau dans le bac à eau (ml)
Tafelspitz (bœuf bouilli de première qualité)	96	110 - 120	2	800 + 700
Chipolatas	80	15 - 20	2	400

Œufs

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Eau dans le bac à eau (ml)
Œufs, durs	96	18 - 21	2	500
Œufs, mollets	96	13 - 16	2	450
Œufs, à la coque	96	11 - 12	2	400

11.12 Turbo grill et Vapeur intense successivement

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

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

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



La quantité d'eau maximale est de 800 ml.

Plat	Turbo grill (première étape : cuisez la viande)			Vapeur intense (seconde étape : ajoutez les légumes)		
	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Rôti de bœuf 1 kg Choux de Bruxelles, polenta	180	60 - 70	viande : 1	96	40 - 50	viande : 1 légumes : 3

Plat	Turbo grill (première étape : cuisez la viande)			Vapeur intense (seconde étape : ajoutez les légumes)		
	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Rôti de porc 1 kg, Pommes de terre, légumes, sauce	180	60 - 70	viande : 1	96	30 - 40	viande : 1 légumes : 3
Rôti de veau 1 kg, Riz, légumes	180	50 - 60	viande : 1	96	30 - 40	viande : 1 légumes : 3

11.13 Vapeur combinée

Ajoutez environ 300 ml d'eau.

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Crèmes / Flans en ramequins ¹⁾	90	35 - 40	2
Œufs cocotte ¹⁾	90	30 - 40	2
Terrine ¹⁾	90	40 - 50	2
Filet de poisson fin	85	15 - 25	2
Filet de poisson épais	90	25 - 35	2
Petit poisson jusqu'à 350 g	90	25 - 35	2
Poisson entier jusqu'à 1 000 g	90	35 - 45	2

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

Réchauffer

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Quenelles	85	25 - 35	2
Pâtes	85	20 - 25	2
Riz	85	20 - 25	2
Plats uniques	85	20 - 25	2

11.14 Vapeur alternée

Ajoutez environ 300 ml d'eau.

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

11.15 Cuisson

- Votre four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien appareil. Adaptez vos réglages habituels (température, temps de cuisson, etc.) et les positions des grilles aux recommandations fournies dans les tableaux.
- Le fabricant vous recommande d'utiliser la température la plus faible pour la première utilisation.
- Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez celle qui s'en rapproche le plus.
- Le temps de cuisson peut être prolongé de 10 à 15 minutes, si vous

- cuissez des gâteaux sur plusieurs niveaux.
- Les gâteaux et petites pâtisseries placés à différentes hauteurs ne doront pas toujours de manière homogène au début. Dans ce cas, ne modifiez pas la température. Les différences s'atténuent en cours de cuisson.
 - Avec des temps de cuisson plus longs, le four peut être éteint environ

10 minutes avant la fin du temps de cuisson, afin d'utiliser la chaleur résiduelle.

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

11.16 Conseils de cuisson

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

11.17 Cuisson sur un seul niveau :

Cuisson dans des moules

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
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	Convection naturelle	160	35 - 50	2
Fond de tarte – pâte brisée	Chaleur tournante	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	2
Fond de tarte - génoise	Chaleur tournante	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Tourte aux pommes (2 moules Ø 20 cm, disposés en diagonale)	Chaleur tournante	160	60 - 90	2
Apple pie / Tourte aux pommes (2 moules Ø 20 cm, disposés en diagonale)	Convection naturelle	180	70 - 90	1
Gâteau au fromage	Convection naturelle	170 - 190	60 - 90	1

¹⁾ Préchauffez le four.

Gâteaux/Petites pâtisseries/Pains sur plateaux de cuisson

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Tresse/couronne de pain	Convection naturelle	170 - 190	30 - 40	3

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Brioche de Noël aux fruits (Stollen)	Convection naturelle	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Pain (pain de seigle) : 1. Première partie du processus de cuisson. 2. Deuxième partie du processus de cuisson.	Convection naturelle	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Choux à la crème/éclairs	Convection naturelle	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Gâteau roulé	Convection naturelle	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	Convection naturelle	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Tartes aux fruits (sur pâte levée/génoise) 2)	Chaleur tournante	150	35 - 55	3
Gâteau aux fruits (pâte levée / génoise) 2)	Convection naturelle	170	35 - 55	3
Tartes aux fruits sur pâte sablée	Chaleur tournante	160 - 170	40 - 80	3

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gâteaux à pâte levée à garniture fragile (par ex. fromage blanc, crème, crème anglaise)	Convection naturelle	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3

1) Préchauffez le four.

2) Utilisez un plat à rôtir.

Biscuits/Gâteaux secs

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Biscuits sablés	Chaleur tournante	150 - 160	10 - 20	3
Short bread / Biscuits sablés / Tresses feuilletées	Chaleur tournante	140	20 - 35	3
Short bread / Biscuits sablés / Tresses feuilletées	Convection naturelle	160 ¹⁾	20 - 30	3
Biscuits à base de 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	Convection naturelle	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Small cakes / Petits gâteaux (20 par plateau)	Chaleur tournante	150 ¹⁾	20 - 35	3
Small cakes / Petits gâteaux (20 par plateau)	Convection naturelle	170 ¹⁾	20 - 30	3

¹⁾ Préchauffez le four.

11.18 Gratins

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

¹⁾ Préchauffez le four.

11.19 Chaleur tournante humide

Plat Type d'aliment	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
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

Plat Type d'aliment	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
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

11.20 Cuisson sur plusieurs niveaux

Utilisez la fonction : Chaleur tournante.

Gâteaux/Petites pâtisseries/Pains sur plateaux de cuisson

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	
			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) Préchauffez 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 sablés / Tresses feuillet- ées	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Biscuits à base de génoise	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	-

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	
			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⁾ Préchauffez le four.

11.21 Cuisson basse température

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

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

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



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

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

Plat	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Rôti de boeuf	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

11.22 Sole pulsée

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pizza (pâte fine)	200 - 230	15 - 20	2
Pizza (bien garnie)	180 - 200	20 - 30	2

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
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 aux pommes, couvert	150 - 170	50 - 60	1
Tourte aux légumes	160 - 180	50 - 60	1
Pain sans levain	230	10 - 20	2
Quiche à pâte feuilletée	160 - 180	45 - 55	2
Flammekuche (plat alsacien similaire à une pizza)	230	12 - 20	2
Piroggen (version russe de la calzone)	180 - 200	15 - 25	2

11.23 Rôtissage

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

11.24 Tableaux de rôtissage

Bœuf

Plat	Quantité	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Bœuf braisé	1 - 1,5 kg	Convection naturelle	230	120 - 150	1

Plat	Quantité	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
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) Préchauffez le four.

Porc

Plat	Quantité	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Épaule/collet/jambon à l'os	1 - 1,5 kg	Turbo gril	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 de veau	1.5 - 2	Turbo gril	160 - 180	120 - 150	1

Agneau

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

Gibier

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

¹⁾ Préchauffez le four.

Volaille

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

Poisson (à l'étuvée)

Plat	Quantité (kg)	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Poisson entier > 1kg	1 - 1.5	Convection naturelle	210 - 220	40 - 60	1

11.25 Gril

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

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



ATTENTION!

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

Gril

Plat	Température (°C)	Durée (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
Échine de porc	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Rôti/Filet de veau	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Échine d'agneau	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Poisson entier, 500 - 1 000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

Gril fort

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

¹⁾ Préchauffez le four.

11.26 Plats surgelés

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

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
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

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

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

11.27 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 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.
Truite	150 g	25 - 35	10 - 15	-

Plat	Quantité	Durée de décongélation (min)	Décongélation complète (min)	Commentaires
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	-

11.28 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 conserver 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)
Carottes ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Concombres	160 - 170	50 - 60	-
Bouquet croquant de légumes	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Chou-rave / Petits pois / Asperges	160 - 170	50 - 60	15 - 20

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

11.29 Déshydratation

Utilisez du papier sulfurisé pour couvrir les grilles.

Pour de meilleurs résultats, éteignez l'appareil à la moitié du processus.

Ouvrez la porte de l'appareil et laissez-le refroidir. Terminez ensuite le processus de déshydratation.

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

11.30 Pain

Versez 200 ml d'eau dans le bac à eau.

Le préchauffage n'est pas recommandé.

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pain blanc	180 - 200	40 - 60	2
Baguette	200 - 220	35 - 45	2
Brioche	160 - 180	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Pain de seigle	180 - 200	50 - 70	2
Pain complet	180 - 200	50 - 70	2
Pain aux céréales	170 - 190	60 - 90	2

11.31 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

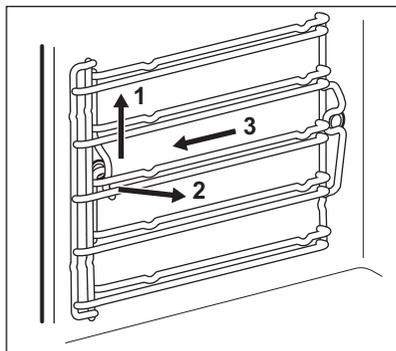
- Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse tiède.
- Utilisez un produit courant destiné au nettoyage des surfaces en métal.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil après chaque utilisation. L'accumulation de graisses ou d'autres résidus alimentaires peut provoquer un incendie. Ce risque est élevé pour la lèche-frite.
- En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide de produits spécifiques pour four.
- Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux additionné d'eau chaude savonneuse.
- 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

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

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

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



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

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

12.3 Nettoyage vapeur

Retirez le maximum de salissures à la main.

Nettoyez la vitre interne de la porte à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse tiède.

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



ATTENTION!

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

Utilisez toujours la fonction après une cuisson à la vapeur.

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

1. Versez 400 ml d'eau et 3 cuillères à soupe de vinaigre (sans herbes) directement dans le générateur de vapeur.
2. Dans le menu, activez la fonction : Nettoyage vapeur.

La durée de la fonction s'affiche (33 minutes).

Un signal sonore retentit lorsque le programme est terminé.

3. Appuyez sur une touche sensitive pour désactiver le signal.
4. Essuyez la surface intérieure de l'appareil avec une éponge douce.
5. Ôtez l'eau restante du générateur de vapeur.
6. Après le nettoyage, laissez la porte de l'appareil ouverte pendant environ 1 heure. Attendez le séchage complet de l'appareil. Pour accélérer le séchage, vous pouvez faire chauffer l'appareil à une température de 150 °C pendant environ 15 minutes.

Pour obtenir les meilleurs résultats de la fonction de nettoyage, nettoyez l'appareil à la main dès que la fonction se termine.

Utilisez deux fois la fonction si le four est très sale. Veillez à ce que l'appareil soit froid avant de lancer le second cycle.

12.4 Détartrage du générateur de vapeur

1. Versez 250 ml d'eau et 3 cuillères à soupe de vinaigre directement dans le générateur de vapeur.
2. Dans le menu, sélectionnez : Nettoyage assisté.
3. Activez la fonction : Décalcification. La durée de la fonction s'affiche (15 minutes).
Un signal sonore retentit lorsque le programme est terminé.
4. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal.
5. Ôtez l'eau restante du générateur de vapeur.
6. Laissez la porte ouverte pendant environ 1 heure afin que l'appareil sèche complètement. Pour accélérer le séchage, vous pouvez faire chauffer l'appareil à une température de 150 °C pendant environ 15 minutes.

12.5 Retrait et installation de la porte du four

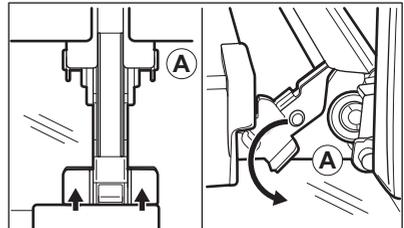
Vous pouvez retirer la porte du four ainsi que les panneaux de verre intérieurs afin de les nettoyer. Le nombre de panneaux de verre varie selon les modèles.



AVERTISSEMENT!

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

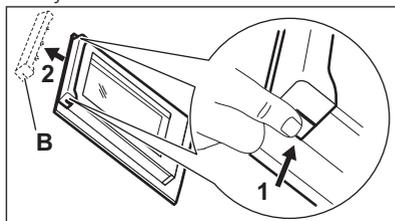
1. Ouvrez complètement la porte.
2. Appuyez complètement sur les leviers de blocage (A) sur les deux charnières de la porte.



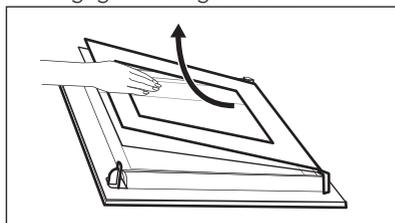
3. Fermez la porte du four à la première position (angle d'environ 70°).
4. Tenez la porte en plaçant vos mains de chaque côté de la porte et

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 du four. 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 linge au fond de la cavité de l'appareil. Cela évitera d'endommager le

diffuseur de l'éclairage et la paroi du four.



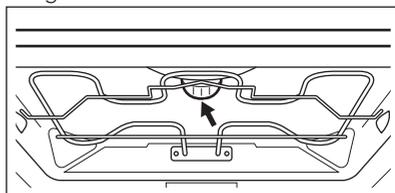
AVERTISSEMENT!

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

Éclairage latéral

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

13. 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.	Allumez le four.
Le four ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.
Le four ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
Le four ne chauffe pas.	La fonction d'arrêt automatique est activée.	Reportez-vous à « Arrêt automatique ».
Le four ne chauffe pas.	La sécurité enfants est activée.	Reportez-vous à la section « Utilisation de la sécurité enfants ».
Le four ne chauffe pas.	La porte n'est pas fermée correctement.	Fermez complètement la porte.
Le four ne chauffe pas.	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux.	Remplacez l'ampoule.
L'affichage indique « F111 ».	La fiche de la sonde à viande n'est pas enfoncée correctement dans la prise.	Insérez la fiche de la sonde à viande aussi loin que possible dans la prise.
Un code d'erreur ne figurant pas dans ce tableau s'affiche.	Une anomalie électrique est survenue.	<ul style="list-style-type: none"> Éteignez le four à l'aide du fusible de l'habitation ou du disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis allumez-le de nouveau. Si l'affichage indique de nouveau un code d'erreur, contactez le service après-vente.
De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité du four.	Le plat est resté trop longtemps dans le four.	Ne laissez pas les plats dans le four pendant plus de 15 à 20 minutes après la fin de la cuisson.

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



867302113-B-112014

