



KS8400501
KS8400521

FR Notice d'utilisation



 **AEG**
perfekt in form und funktion

SOMMAIRE

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ	3
2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ	4
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL	7
4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	7
5. BANDEAU DE COMMANDE	8
6. UTILISATION QUOTIDIENNE	10
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE	12
8. PROGRAMMES AUTOMATIQUES	13
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES	14
10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES	14
11. CONSEILS UTILES	16
12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE	20
13. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT	23

POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

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

Visitez notre site Internet pour :



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



Enregistrer votre produit pour obtenir un meilleur service :
www.aeg.com/productregistration



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

SERVICE APRÈS-VENTE

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

Avant de contacter le service, assurez-vous de disposer des informations suivantes :

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique. Modèle, PNC, numéro de série.



Avertissement/Attention : consignes de sécurité.



Informations générales et conseils



Informations écologiques

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



AVERTISSEMENT

Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.

- 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 par une personne responsable de leur sécurité.
- 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.

1.2 Sécurité générale

- 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.

- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Avant toute opération de maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.
- 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.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord sur l'avant de ceux-ci, puis sur l'arrière, pour les écarter des parois extérieures. Installez les supports de grille selon la même procédure, mais dans l'ordre inverse.

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.
- L'appareil est lourd, prenez toujours des précautions lorsque vous le déplacez. Portez toujours des gants de sécurité.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils.
- 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.

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.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple (risque d'incendie).
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Contactez un professionnel qualifié ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- 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 peut pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

2.2 Utilisation



AVERTISSEMENT

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

- Utilisez cet appareil 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.
- Mettez à l'arrêt l'appareil après chaque utilisation.
- 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.
- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil lorsque l'appareil

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.
- Maintenez toujours la porte de l'appareil fermée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- 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.



AVERTISSEMENT

Risque de dommage 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.
 - Ne laissez jamais d'aliments ni de plats humides à l'intérieur de l'appareil une fois la cuisson terminée.
 - 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.

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 pourrait s'échapper.

2.3 Entretien et nettoyage



AVERTISSEMENT

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

- Avant toute opération d'entretien, mettez à l'arrêt 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 ôtez 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 lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons

à récuser, de solvants ou 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).

2.4 Éclairage interne

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



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.

2.5 Mise au rebut

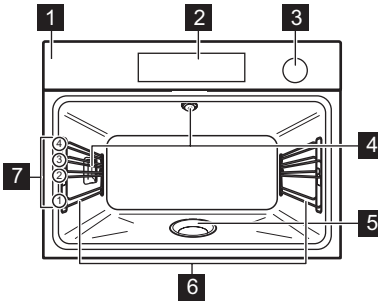


AVERTISSEMENT

Risque de blessure ou d'asphyxie.

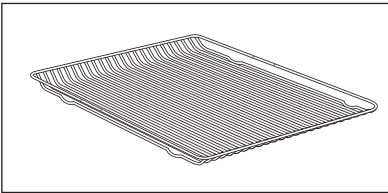
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage de la porte pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL



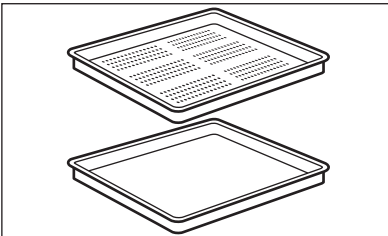
- 1 Bandeau de commande
- 2 Programmateur électronique
- 3 Bac à eau
- 4 Éclairage
- 5 Générateur de vapeur avec cache
- 6 Support de grille amovible
- 7 Position des grilles

3.1 Accessoires



Grille métallique

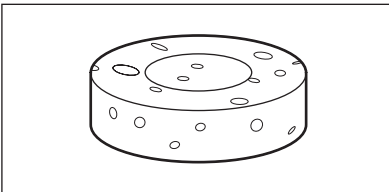
Permet de poser des plats (à rôti, à gratin) et des moules à gâteau/pâtisserie.



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. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



Si la résistance pend, poussez-la vers le haut de l'appareil, au-dessus des supports situés sur les parois internes de l'appareil.

4.1 Premier nettoyage

- Retirez tous les accessoires de l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.



Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

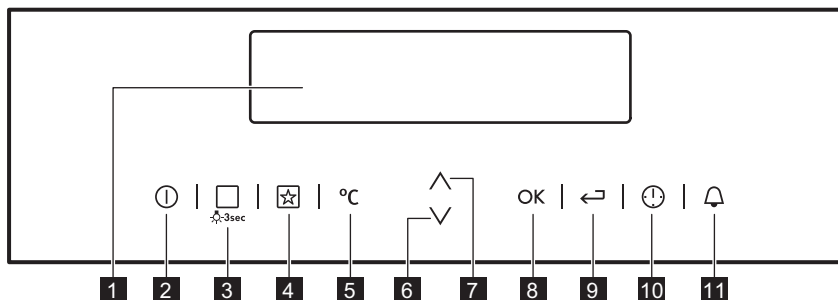
de courant, vous devez régler la langue, le contraste de l'affichage, sa luminosité et l'heure. Appuyez sur \wedge ou \vee pour régler la valeur. Presser **OK** pour confirmer.

4.2 Premier branchement

Lorsque vous raccordez l'appareil à l'alimentation secteur ou après une coupure








5. BANDEAU DE COMMANDE

5.1 Programmateur électronique

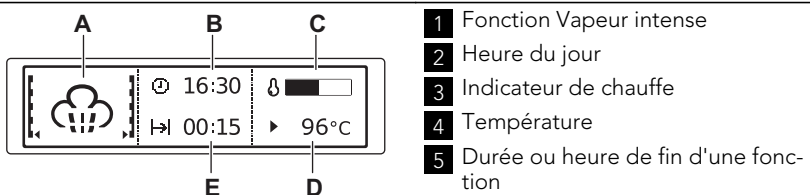


Les touches sensibles permettent de faire fonctionner l'appareil.






Numéro	Touche sensible	Fonction	Commentaire
1	-	Affichage	Il affiche les réglages de l'appareil.
2		Marche/Arrêt	Pour allumer et éteindre l'appareil.
3		Fonction Vapeur intense	Pour choisir un mode de cuisson ou une fonction de Cuisson assistée. Pour définir la fonction souhaitée, appuyez sur la touche sensible une ou deux fois après avoir mis en fonctionnement l'appareil. Pour activer ou désactiver l'éclairage, maintenez enfoncée la touche sensible pendant 3 secondes. Vous pouvez également activer l'éclairage après l'arrêt de l'appareil.


Numéro	Touche sensitive	Fonction	Commentaire
4		Programme préféré	Pour sauvegarder vos programmes préférés et les réutiliser ultérieurement.
5		Sélection de la température	Pour régler la température ou afficher la température de l'appareil.
6		Touche Bas	Pour se déplacer vers le bas dans le menu.
7		Touche Haut	Pour se déplacer vers le haut dans le menu.
8	OK	OK	Pour confirmer la sélection ou les réglages.
9		Touche Accueil	Pour remonter d'un niveau dans le menu. Pour afficher le menu principal, appuyez sur cette touche pendant 3 secondes.
10		Heure et fonctions supplémentaires	Pour régler d'autres fonctions. Lorsqu'un mode de cuisson est en cours, appuyez sur la touche sensitive pour régler le minuteur / la Durée, la fonction Touches Verrouil., la mémoire du Programme préféré, la fonction Set + Go ou Chaleur et tenir.
11		Minuteur	Pour régler le Minuteur.

5.2 Affichage



Autres indicateurs de l'affichage

Symbole	Fonction
	Minuteur La fonction est activée.
	Heure du jour Affiche l'heure.
	Durée Affiche le temps requis pour le cycle de cuisson.
	Fin Affiche l'heure de fin de cuisson.
	Calcul Calcule la durée de cuisson.

Symbole	Fonction
	Indicateur de chauffe
	Indique la température dans l'appareil.

6. UTILISATION QUOTIDIENNE




AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

3. Appuyez sur **OK** pour passer au sous-menu ou accepter le réglage. À tout moment, vous pouvez revenir au






6.1 Navigation dans les menus

1. Allumez l'appareil.
2. Appuyez sur  ou  pour sélectionner l'option de menu.

menu principal avec la touche .

6.2 Présentation des menus



Menu principal






Symbole	Élément de menu	Utilisation
	Vapeur intense	Un mode de cuisson pour les légumes, le poisson, les pommes de terre, le riz, les pâtes et autres garnitures spéciales.
	Cuisson assistée	Contient une liste des programmes de cuisson automatiques.
	Nettoyage vapeur	Contient la procédure de nettoyage à la vapeur.
	Réglages de base	Contient la liste des autres réglages.
	Programme préféré	Contient une liste des programmes de cuisson préférés de l'utilisateur, enregistrés par celui-ci.



Consultez le livre de recettes pour obtenir un aperçu des menus de Cuisson assistée.

Sous-menus pour : Réglages de base

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

Symbole	Sous-menu	Description
	Set + Go	Lorsque cette fonction est activée, vous pouvez l'utiliser lorsque vous activez la fonction Vapeur intense .
	Prolongement de la cuisson	Active et désactive cette fonction.
	Affichage contraste	Ajuste le contraste de l'affichage par paliers.
	Affichage luminosité	Ajuste la luminosité de l'affichage par paliers.
	Langue	Règle la langue de l'affichage.
	Volume alarme	Permet de régler le volume des tonalités des touches et des signaux sonores par paliers.
	Tonalité touches	Active et désactive la tonalité des touches sensibles. Il est impossible de désactiver la tonalité de la touche MARCHE/ARRET.
	Son alarme/erreur	Active et désactive les tonalités de l'alarme.
	Maintenance	Affiche la version et la configuration du logiciel.
	Réglages usine	Réinitialise tous les réglages aux réglages usine.

6.3 Activation d'un mode de cuisson

1. Allumez l'appareil.
2. Presser **OK** pour confirmer.
3. Réglez la température. Presser **OK** pour confirmer.



N'utilisez que de l'eau. N'utilisez pas d'eau filtrée (démminéralisée) ou distillée.

3. Allumez l'appareil.
4. Sélectionnez le mode de cuisson à la vapeur et la température.
5. Si nécessaire, réglez la fonction Durée $\left| \rightarrow \right|$ ou Fin $\rightarrow \left| \right|$.

6.4 Cuisson à la vapeur



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

1. Appuyez sur le couvercle pour ouvrir le bac à eau.
2. Versez 700 ml d'eau dans le bac à eau.

Cette quantité assure environ 30 minutes d'utilisation.



ATTENTION

Ne versez jamais d'eau directement dans le générateur de vapeur !

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

Le signal sonore retentit également à la fin de la durée de cuisson.

6. Éteignez l'appareil.



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.

6.5 Indicateur de chauffe

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

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.

6.6 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 bénéficier de cette fonction, la durée de cuisson doit être supérieure à 30 minutes ou vous devez utiliser les fonctions de l'horloge (Durée, Fin, Départ différé).

- 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.

7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

7.1 Fonctions de l'horloge

Symbole	Fonction	Description
	Minuteur	Pour régler un compte à rebours (maximum : 2 heures 30 minutes). 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. Appuyez sur  ou  pour régler les minutes, puis sur OK pour démarrer.
	Durée	Pour définir la durée de fonctionnement (maximum : 23 heures 59 minutes).
	Fin	Pour régler l'heure de fin d'un mode de cuisson (maximum : 23 heures 59 minutes).




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 Durée et Fin, l'appareil désactive les résistances au bout de 90 % de la durée définie.

L'appareil utilise la chaleur résiduelle pour poursuivre la cuisson jusqu'à la fin de la durée définie. La chaleur résiduelle peut durer de 3 à 20 minutes.

Réglage des fonctions de l'horloge :

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



Informations utiles :

- Avec les fonctions Durée et Fin , l'appareil se met à l'arrêt automatique.
- Avec les fonctions Durée et Fin , vous devez d'abord définir le mode de cuisson et la température. Vous pouvez ensuite régler la fonction de l'horloge.


- Vous pouvez utiliser les fonctions Durée et Fin simultanément si vous souhaitez mettre en fonctionnement et à l'arrêt automatiquement l'appareil à un moment donné.

7.2 Prolongement de la cuisson

La fonction Prolongement de la cuisson permet de prolonger le mode de cuisson une fois la Durée programmée écoulée.

- Elle peut être appliquée à 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.

Activation de la fonction :

1. À la fin de la durée de cuisson, un signal sonore retentit. Appuyez sur une touche sensitive.
2. Le message Prolongement de la cuisson s'affiche.
3. Appuyez sur  pour l'activer ou sur **OK** pour l'annuler.
4. Lorsque le Prolongement de la cuisson est sélectionné, une durée supplémentaire s'affiche.

8. PROGRAMMES AUTOMATIQUES



AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



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.

8.1 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.

Activation de la fonction :

1. Allumez l'appareil.
2. Sélectionnez le menu Cuisson assistée . Presser **OK** pour confirmer.
3. Sélectionnez la catégorie et le plat. Presser **OK** pour confirmer.
4. Sélectionnez Recettes automatiques . Presser **OK** pour confirmer.



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

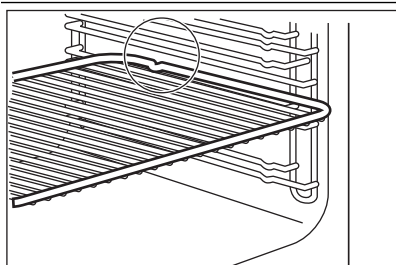
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES



AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Installation des accessoires



Grille métallique :

Insérez la grille métallique et assurez-vous que les indentations soient orientées vers le bas.

Faites glisser la grille entre les rails du niveau du four choisi.



Tous les accessoires sont dotés de petites indentations dans le bas des bords droit et gauche afin d'augmenter la sécurité.

Assurez-vous toujours que ces indentations se situent à l'arrière de l'appareil.

Les indentations sont également des dispositifs anti-basculer.








Le rebord élevé de la grille est un dispositif complémentaire pour empêcher les récipients de glisser.

10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

10.1 Menu 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 jusqu'à 20 programmes.

Enregistrement d'un programme

1. Allumez l'appareil.
2. Sélectionnez un mode de cuisson ou un programme automatique dans le menu Cuisson automatique.
3. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique « SAUEGARDER ». Presser **OK** pour confirmer.
4. La première position mémoire libre s'affiche. Presser **OK** pour confirmer.
5. Saisissez le nom du programme. La première lettre clignote. Appuyez sur  ou  pour modifier la lettre. Appuyez sur **OK**.
6. Appuyez sur  ou  pour déplacer le curseur vers la droite ou la gauche. Appuyez sur **OK**. La lettre suivante clignote. Répétez les étapes 5 et 6 comme nécessaire.

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



Informations utiles :

- Vous pouvez remplacer une position mémoire. Lorsque l'affichage indique la première position mémoire libre, appuyez sur ∇ ou \blacktriangle et appuyez sur **OK** pour remplacer un programme existant.
- Vous pouvez modifier le nom d'un programme dans le menu Entrer nom du programme .

Activation du programme

- Allumez l'appareil.
- Sélectionnez le menu Programme préféré . Presser **OK** pour confirmer.
- Sélectionnez le nom de votre programme préféré. Presser **OK** pour confirmer.

10.2 Sécurité enfants

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

Activation et désactivation de la fonction Sécurité enfants :

- Allumez l'appareil.
- Appuyez simultanément sur \odot et \star jusqu'à ce qu'un message s'affiche.

10.3 Touches Verrouil.

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

Activation de la fonction Touches Verrouil. :

- Allumez l'appareil.
- Sélectionnez un mode de cuisson ou un réglage.
- Appuyez sur \odot à plusieurs reprises jusqu'à ce que Touches Verrouil. s'affiche.

- Presser **OK** pour confirmer.

Désactivation de la fonction Touches Verrouil. :

- Appuyez sur la touche \odot .
- Presser **OK** pour confirmer.

10.4 SET + GO

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

Activation de la fonction :

- Allumez l'appareil.
- Réglez un mode de cuisson.
- Appuyez sur \odot à plusieurs reprises jusqu'à ce que Durée s'affiche.
- Réglez l'heure.
- Appuyez sur \odot à plusieurs reprises jusqu'à ce que SET + GO s'affiche.
- Presser **OK** pour confirmer. Pour démarrer la fonction SET + GO , appuyez sur une touche sensitive (à l'exception de \odot). Le mode de cuisson réglé démarre. À la fin du mode de cuisson, un signal sonore retentit.



Informations utiles :

- Lorsque le mode de cuisson est en cours, la fonction Touches Verrouil. est activée.
- La fonction SET + GO peut être activée et désactivée dans le menu Réglages de base .

10.5 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, l'appareil s'éteint au bout d'un certain temps :

- Si un mode de cuisson est en cours.
- Si vous ne modifiez pas la température du four à vapeur.

Température du four à vapeur	Heure de fin de cuisson
50 °C - 96 °C	12,5 h



L'arrêt automatique fonctionne avec toutes les fonctions, à l'exception des fonctions Eclairage four, Durée et Fin.

quement 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.

10.6 Ventilateur de refroidissement

Lorsque l'appareil fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automati-

11. CONSEILS UTILES



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.

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 ».

11.1 Cuisson à la vapeur

Ustensiles de 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).

Position des grilles

- Les positions correctes des grilles sont indiquées dans le tableau ci-dessous. Comptez les positions de grille du bas vers le haut.

Remarques générales

- 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

Remarques concernant les tableaux de cuisson à la vapeur

- Les données indiquées dans les tableaux se réfèrent à des plats typiques.
- La température et la durée sont fournies à titre indicatif uniquement et varient en fonction de la composition, de la taille et de la quantité d'aliments ainsi que de l'ustensile de cuisine utilisé.
- Suivez les instructions relatives à une recette similaire si la vôtre n'est pas répertoriée.
- Démarrez la procédure four froid, sauf mention contraire dans le tableau.
- Lors de la cuisson du riz et étant donné ses capacités d'absorption d'eau, utilisez un rapport eau/riz de 1,5:1 à 2:1.

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

Eau dans le bac à eau en ml	Durée ¹⁾ en minutes
300	15 - 20
600	30 - 40
800	50 - 60

¹⁾ Les durées sont fournies à titre indicatif uniquement

11.3 Tableaux de cuisson à la vapeur



AVERTISSEMENT

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

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

Cuisson de menus : Vous pouvez préparer un menu complet d'un seul coup. Pour éviter des plats trop cuits ou pas assez cuits, choisissez des plats nécessi-

tant des temps de cuisson similaires. Utilisez la plus grande quantité d'eau indiquée pour un composant individuel. Placez les plats sur les grilles du four dans des récipients appropriés. Ajustez l'espacement entre les plats pour laisser la vapeur circuler.

Stérilisation

- Grâce à cette fonction, vous pouvez 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 un maximum d'eau et réglez une durée de 40 min.

Légumes

Plat	Température en °C	Quantité d'eau en ml	Durée ¹⁾ en minutes	Position de la grille
Artichauts	96	800	50 - 60	1
Aubergines	96	450	15 - 25	1
Chou-fleur, entier	96	600	35 - 45	1
Chou-fleur en bouquets	96	500	25 - 30	1
Brocoli entier	96	550	30 - 40	1
Brocoli en bouquets	96	400	20 - 25	1
Champignons en lamelles	96	400	15 - 20	1
Petits pois	96	450	20 - 25	1
Fenouil	96	600	35 - 45	1
Carottes	96	600	35 - 45	1
Chou-rave en lamelles	96	550	30 - 40	1
Poivrons en lamelles	96	400	15 - 20	1
Poireaux en rondelles	96	500	25 - 35	1
Haricots verts	96	550	35 - 45	1
Mâche en bouquets	96	450	20 - 25	1

Plat	Température en °C	Quantité d'eau en ml	Durée ¹⁾ en minutes	Position de la grille
Choux de Bruxelles	96	550	30 - 40	1
Betterave	96	800 + 400	70 - 90	1
Salsifis noirs	96	600	35 - 45	1
Céleri en cubes	96	500	20 - 30	1
Asperges vertes	96	500	25 - 35	1
Asperges blanches	96	600	35 - 45	1
Épinards frais	96	350	15	1
Tomates pelées	96	350	15	1
Haricots blancs	96	500	25 - 35	1
Chou de Milan	96	400	20 - 25	1
Courgettes en lamelles	96	350	15	1

¹⁾ Les durées sont fournies à titre indicatif uniquement.

Garnitures / Plats d'accompagnement

Plat	Température en °C	Quantité d'eau en ml	Durée ¹⁾ en minutes	Position de la grille
Beignets	96	600	30 - 40	1
Gnocchis	96	600	35 - 45	1
Pommes de terre en robe des champs, taille moyenne	96	750	45 - 55	1
Riz (rapport eau/riz 1,5:1)	96	600	35 - 40	1
Pommes de terre vapeur en quartiers	96	600	35 - 40	1
Boulettes de pain	96	600	35 - 45	1
Tagliatelles fraîches	96	450	20 - 25	1

Plat	Température en °C	Quantité d'eau en ml	Durée ¹⁾ en minutes	Position de la grille
Polenta (rapport liquide/polenta 3:1)	96	750	40 - 45	1

1) Les durées sont fournies à titre indicatif uniquement.

Poisson

Plat	Température en °C	Quantité d'eau en ml	Durée ¹⁾ en minutes	Position de la grille
Truite, environ 250 g	85	550	30 - 40	1
Crevettes fraîches	85	450	20 - 25	1
Crevettes surgelées	85	550	30 - 40	1
Filets de saumon	85	500	25 - 35	1
Truite saumonée, environ 1 000 g	85	600	40 - 45	1
Moules	96	500	20 - 30	1
Filet de poisson plat	80	350	15	1

1) Les durées sont fournies à titre indicatif uniquement.

Viande

Plat	Température en °C	Quantité d'eau en ml	Durée ¹⁾ en minutes	Position de la grille
Jambon cuit (1 000 g)	96	800 + 150	55 - 65	1
Escalope de volaille pochée	90	500	25 - 35	1
Volaille pochée, 1 000 à 1 200 g	96	800 + 150	60 - 70	1
Filet mignon de viande blanche sans gigot, 800 à 1 000 g	90	800 + 300	80 - 90	1

Plat	Température en °C	Quantité d'eau en ml	Durée ¹⁾ en minutes	Position de la grille
Kasseler (filet mignon de porc fumé) poché	90	800 + 300	70 - 90	1
Tafelspitz (bœuf bouilli de première qualité)	96	800 + 700	110 - 120	1
Chipolatas	80	400	15 - 20	1

1) Les durées sont fournies à titre indicatif uniquement.

Œufs

Plat	Température en °C	Quantité d'eau en ml	Durée ¹⁾ en minutes	Position de la grille
Œufs, à la coque	96	400	10- 12	1
Œufs, mollets	96	450	13 - 16	1
Œufs, durs	96	500	18 - 21	1

1) Les durées sont fournies à titre indicatif uniquement.

12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Remarques concernant le nettoyage :

- Nettoyez la façade de l'appareil à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse.
- Utilisez un produit courant destiné au nettoyage des surfaces en métal.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil après chaque utilisation. Les salissures s'éliminent alors plus facilement et ne risquent pas de brûler.
- En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide d'un nettoyeur pour four.
- Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux additionné d'eau chaude savonneuse.

- Si vous disposez d'accessoires anti-adhésifs, ne les nettoyez pas avec des produits abrasifs, des objets pointus ni au lave-vaisselle. Cela risque d'endommager le revêtement anti-adhésif.

12.1 Nettoyage vapeur

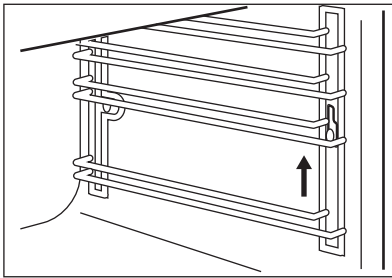
1. Retirer les plus grosses salissures manuellement.
2. Versez 250 ml d'eau et 3 cuillères à soupe de vinaigre directement dans le générateur de vapeur.
3. Activez la fonction Nettoyage vapeur dans le menu principal. L'affichage indique la durée de la fonction.
4. Un signal sonore retentit lorsque le programme est terminé. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal.

5. Essuyez l'appareil avec un chiffon doux. Ôtez l'eau restante du générateur de vapeur.
6. Laissez la porte de l'appareil ouverte pendant environ 1 heure. Attendez le séchage complet de l'appareil.

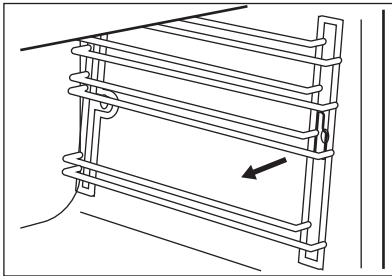
12.2 Support de grille

Retrait du support de grille

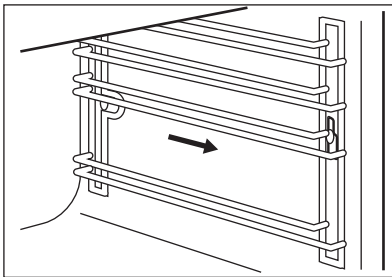
Le support de grille est amovible pour permettre le nettoyage des parois latérales.



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



2. Inclinez légèrement le support vers l'intérieur au niveau de la prise avant.



3. Sortez le support de la prise arrière.

Remontage du support de grille

Pour remettre le support de grille, suivez la même procédure dans l'ordre inverse.



Ôtez toute trace de calcaire avec de l'eau et du vinaigre.



ATTENTION

Les produits détartrants chimiques risquent d'endommager l'émail de l'appareil. Respectez scrupuleusement les instructions du fabricant.

12.3 Système de génération de vapeur



ATTENTION

Séchez le générateur de vapeur **après chaque utilisation**. Épongez l'eau résiduelle.

Nettoyage du bac à eau et du générateur de vapeur :

1. Versez environ 250 ml de mélange eau/vinaigre **via le bac à eau** dans

- le générateur de vapeur. Attendez pendant 10 minutes environ.
- Épongez tout le mélange eau/vinaigre résiduel.
 - Ajoutez 100 à 200 ml d'eau claire dans le bac à eau pour rincer le système de génération de vapeur.
 - Épongez l'eau du générateur de vapeur, puis séchez-le.
 - Laissez la porte de l'appareil ouverte afin qu'il sèche complètement.

12.4 Éclairage



AVERTISSEMENT

Il existe un risque d'électrocution.

L'éclairage et le diffuseur en verre peuvent être très chauds.

Avant de remplacer l'éclairage :

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

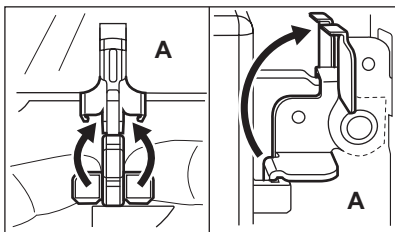


ATTENTION

Placez un linge au fond de l'intérieur de l'appareil. Cela évitera d'endommager le diffuseur de l'éclairage et la paroi du four. Utilisez toujours le même type d'ampoule.

Remplacement de l'ampoule sur la voûte du four :

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



- Retirez l'anneau en métal et nettoyez le diffuseur en verre.
- Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
- Remplacez l'anneau en métal sur le diffuseur en verre.
- Remettez en place le diffuseur en verre.

Remplacement de l'ampoule sur la paroi gauche de la cavité :

- Retirez le support de grille gauche.
- Utilisez un tournevis Torx 20 pour démonter le diffuseur.
- Enlevez et nettoyez le cadre en métal et le joint.
- Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
- Remettez en place le cadre métallique et le joint. Serrez les vis.
- Remontez le support de grille gauche.

12.5 Porte et panneaux de verre

Retirez la porte pour la nettoyer.

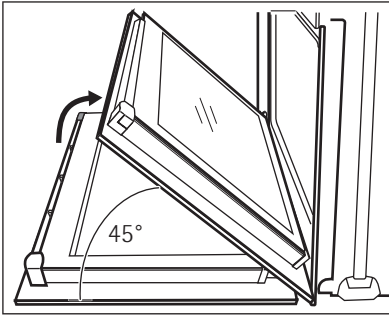
Retrait de la porte



ATTENTION

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

- Ouvrez complètement la porte du four.
- Soulevez complètement les leviers de blocage (A) sur les deux charnières de la porte.



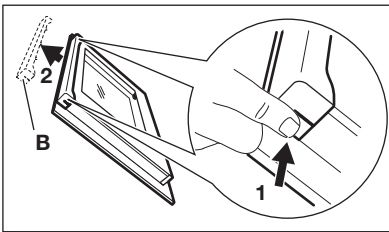
3. Fermez la porte jusqu'à obtenir un angle d'environ 45°.
4. Tenez la porte en plaçant vos mains de chaque côté de la porte et soulevez celle-ci en la tirant en biais vers le haut.



Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un support doux et plat, afin d'éviter qu'elle ne se raye.

5. Vous pouvez alors retirer les panneaux de verre internes et les nettoyer.

Pour remettre la porte en place, suivez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.



Retrait et nettoyage des vitres de la porte



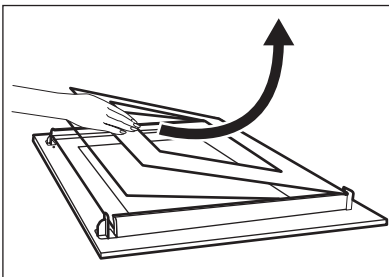
La porte dispose de 2, 3 ou 4 panneaux de verre (selon le modèle).



ATTENTION

Une manipulation brutale de la vitre, en particulier au niveau des bords de la façade avant, risque de la casser.

1. 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.
2. Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.
3. Saisissez un panneau de verre à la fois par son bord supérieur et dégagez-le du guide en le soulevant.
4. Nettoyez les vitres de la porte.



Pour remettre les panneaux en place, suivez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse. Introduisez d'abord le plus petit des panneaux, puis le plus grand.

13. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT



AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Problème	Cause probable	Solution
L'appareil ne chauffe pas.	L'appareil est éteint.	Allumez l'appareil.
L'appareil ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.
L'appareil ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez les réglages.
L'appareil ne chauffe pas.	La sécurité enfants est activée.	Reportez-vous au chapitre « Activation et désactivation de la fonction Sécurité enfants ».
L'appareil 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.
Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou le service de maintenance. Les informations à fournir au service de maintenance figurent sur la plaque si-		gnalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil.
Nous vous recommandons de noter ces informations ici :		
Modèle (MOD.)	
Numéro 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. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

www.aeg.com/shop



892938465-B-492012

