



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.....	15
8. PROGRAMMES AUTOMATIQUES.....	16
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	17
10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	19
11. CONSEILS.....	21
12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	42
13. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT.....	44
14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	46

POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

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

Visitez notre site Internet pour :



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



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



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

SERVICE APRÈS-VENTE

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

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

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique.



Avertissement/Attention : consignes de sécurité.



Informations générales et conseils.



Informations en matière de protection de l'environnement.

Sous réserve de modifications.

1. ⚠️ CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Les enfants de moins de 3 ans, sans surveillance, doivent être tenus à l'écart de l'appareil.

1.2 Consignes générales de sécurité

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

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

- Avant toute opération de maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché avant de remplacer l'éclairage afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un 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 Instructions d'installation



AVERTISSEMENT!

L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Portez toujours des gants de sécurité.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.

- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.

2.2 Branchement électrique



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.

- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau. Si ce n'est pas le cas, contactez un électricien.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises ni de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du cordon d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation secteur entrer en contact avec la porte de l'appareil ou passer à proximité de celle-ci, particulièrement lorsque la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne connectez la fiche d'alimentation secteur à la prise de courant secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la fiche d'alimentation est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), des disjoncteurs différentiels et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Cet appareil est conforme aux directives CEE.

2.3 Utilisation



AVERTISSEMENT!

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

- Utilisez cet appareil uniquement dans un environnement domestique.
 - Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
 - Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
 - Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
 - Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
 - Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement. De l'air brûlant peut s'en échapper.
 - N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
 - N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
 - N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
 - Ouvrez prudemment la porte de l'appareil. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former.
 - Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
 - Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.
-  **AVERTISSEMENT!**
Risque d'endommagement de l'appareil.
- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne posez pas de plats allant au four ni aucun autre objet directement sur le fond de l'appareil.

- ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de l'appareil.
- ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.
- une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
- faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.
- La décoloration de l'émail est sans effet sur les performances de l'appareil. Il ne s'agit pas d'un défaut dans le cadre de la garantie.
- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.
- La porte du four doit toujours être fermée pendant la cuisson.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service après-vente.
- Soyez prudent lorsque vous démontez la porte de l'appareil. Elle est lourde !
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Des graisses ou de la nourriture restant dans l'appareil peuvent provoquer un incendie.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de nettoyage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.
- N'utilisez aucun produit détergent pour nettoyer l'émail catalytique (le cas échéant).

2.4 Cuisson vapeur



AVERTISSEMENT!

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

- La vapeur relâchée peut causer des brûlures :
 - Au cours de la cuisson à la vapeur, n'ouvrez pas la porte.
 - Après la cuisson à la vapeur, ouvrez la porte de l'appareil avec précaution.

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.

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.

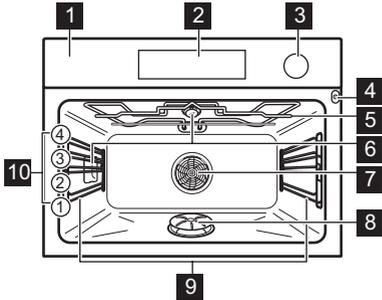
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation et mettez-le au rebut.

- 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

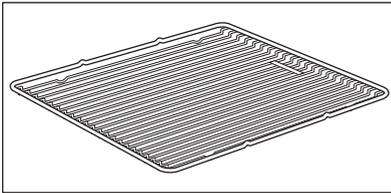
3.1 Vue d'ensemble



- 1 Panneau 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 Positions de la grille

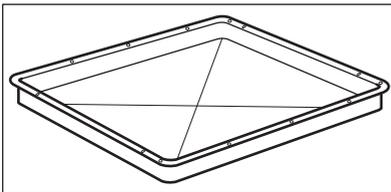
3.2 Accessoires

Grille métallique



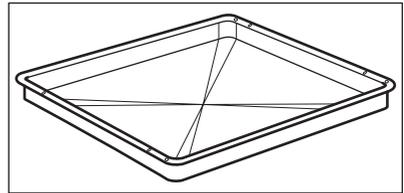
Permet de poser des plats (à rôti, à gratin) et des moules à gâteau/pâtisserie.

Plateau de cuisson



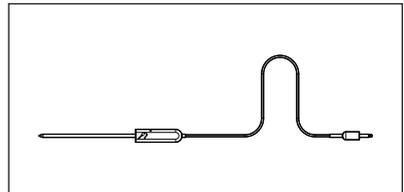
Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/gâteaux secs.

Plat à rôtir

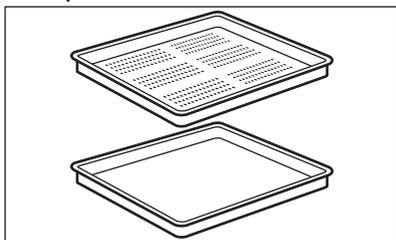


Pour cuire et rôtir ou à utiliser comme plat pour recueillir la graisse.

Sonde à viande



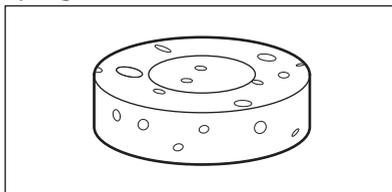
Pour mesurer le degré de cuisson des aliments.

Kit vapeur

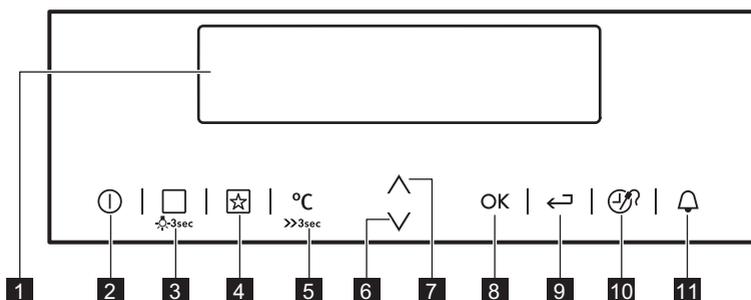
Un plat de cuisson perforé et un non perforé.

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.

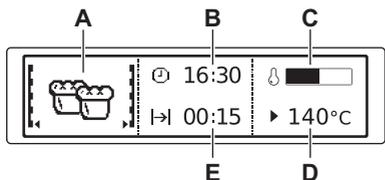
4. BANDEAU DE COMMANDE**4.1 Programmateur électronique**

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

Touche sensible	Fonction	Description
1	-	Affichage Affiche les réglages actuels de l'appareil.
2	MARCHE/ARRÊT	Pour allumer et éteindre l'appareil.
3	Modes de cuisson ou Cuisson assistée	Touchez la touche sensible une fois pour choisir une fonction de chauffage ou le menu : Cuisson assistée. Touchez la touche sensitive à nouveau pour parcourir les menus : Modes de cuisson, Cuisson assistée. Pour activer ou désactiver l'éclairage, appuyez sur cette touche pendant 3 secondes. Vous pouvez également activer l'éclairage lorsque l'appareil est éteint.

Touche sensitive	Fonction	Description
4 	Programme préféré	Pour sauvegarder vos programmes préférés et accéder.
5 	Sélection de la température	Pour régler la température ou afficher la température actuelle de l'appareil. Appuyez sur la touche sensitive pendant 3 secondes pour activer ou désactiver la fonction : Préchauffage rapide.
6 	Touche Bas	Pour se déplacer vers le bas dans le menu.
7 	Touche Haut	Pour se déplacer vers le haut dans le menu.
8 	OK	Pour confirmer la sélection ou le réglage.
9 	Touche Accueil	Pour remonter d'un niveau dans le menu. Pour afficher le menu principal, appuyez sur cette touche pendant 3 secondes.
10 	Durée 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.
11 	Minuterie	Pour régler la fonction : Minuterie.

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	Description
	Minuterie	Cette fonction est activée.
	Heure du jour	L'affichage indique l'heure actuelle.

Symbole		Fonction
	Durée	L'affichage indique la durée de cuisson nécessaire.
	Fin	L'affichage indique la fin du temps de cuisson.
	Température	L'affichage indique la température.
	Indication du temps	L'affichage indique la durée d'un mode de cuisson. Appuyez simultanément sur ∇ et \blacktriangle pour réinitialiser la durée.
	Calcul	L'appareil calcule la durée de cuisson.
	Indicateur de chauffe	L'affichage indique la température à l'intérieur de l'appareil.
	Indicateur de préchauffage rapide	La fonction est activée. Elle permet de diminuer le temps de préchauffage.
	Cuisson par le poids	Indique que le système de cuisson par le poids est actif ou que le poids peut être modifié.
	Chaleur et tenir	La fonction est activée.

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Premier nettoyage

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



Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

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

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. Appuyez sur \blacktriangle ou ∇ pour régler la valeur.
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.

- Appuyez sur  ou  pour sélectionner l'option de menu.
- 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
	Cuisson assistée	Contient une liste des programmes automatiques.
	Modes de cuisson	Contient une liste des modes de cuisson.
	Nettoyage vapeur	Nettoyage du four à la vapeur.
	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.

Sous-menu pour : Réglages de base

Symbole	Sous-menu	Description du
	Mise à l'heure	Règle l'horloge à l'heure du jour.
	Indication de l'heure	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 du temps.
	Contraste d'affichage	Ajuste le contraste de l'affichage par paliers.
	Luminosité d'affichage	Ajuste la luminosité de l'affichage par paliers.
	Langue	Définit 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 du
	Tonalité touches	Active et désactive la tonalité des touches sensibles. Il est impossible de désactiver la tonalité de la touche MARCHÉ/ARRÊT.
	Son alarme/erreur	Active et désactive les tonalités de l'alarme.
	Service	Affiche la version et la configuration du logiciel.
	Réglages usine	Réinitialise tous les réglages aux réglages usine.

6.3 Modes de cuisson

Mode de cuisson	Utilisation
 Vapeur intense	Pour les légumes, le poisson, les pommes de terre, le riz, les pâtes et autres garnitures.
 Vapeur combinée	Pour des plats à haute teneur en humidité et pour pocher du poisson, cuisiner un flan royal ou des terrines.
 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 2 niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la fonction : Cuisine conventionnelle.
 Sole pulsée	Pour cuire des aliments sur un seul niveau et leur donner un brunissement plus intense et une pâte bien croustillante. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la fonction : Cuisine conventionnelle.

Mode de cuisson	Utilisation	
	Cuisson basse température	Pour préparer des rôtis tendres et juteux.
	Cuisine conventionnelle	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 des aliments au chaud.
	Décongélation	Pour décongeler des plats surgelés.
	Cuisson par la 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 brunir.
	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.

Mode de cuisson	Utilisation
 Réhydratation vapeur	Pour réchauffer des aliments déjà cuits directement sur une assiette.
 Eco Turbo grill	Les fonctions Eco vous permettent d'optimiser la consommation d'énergie durant la cuisson. Il est donc nécessaire de régler d'abord la durée de cuisson. Pour obtenir plus d'informations sur les réglages recommandés, reportez-vous aux tableaux de cuisson avec la fonction équivalente.

6.4 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.

6.5 Cuisson 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. Préparez les aliments dans un récipient adapté.
2. Appuyez sur le couvercle du bac à eau pour l'ouvrir.
3. Versez 800 ml d'eau dans le bac à eau.
La quantité d'eau est suffisante pour environ 50 minutes d'utilisation.

4. Remplacez le bac à eau dans sa position initiale.
5. Allumez l'appareil.
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. Un signal sonore retentit lorsque l'appareil approche de la température définie.



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

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

8. Mettez l'appareil à l'arrêt.
9. Videz le bac à eau à la fin de la cuisson à la vapeur.



ATTENTION!

L'appareil est chaud.
Risque de brûlure !
Soyez prudent lorsque vous videz le bac à eau.

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 complètement sécher l'appareil en laissant la porte ouverte.

6.6 Indicateur de chauffe

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

6.7 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.

6.8 Chaleur résiduelle

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

7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

7.1 Tableau des fonctions de l'horloge

Fonction de l'horloge	Utilisation
 Minuterie	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. Utilisez  pour activer la fonction. Appuyez sur  ou  pour régler les minutes, puis sur OK pour démarrer.
 Durée	Pour définir la durée de fonctionnement (maximum 23 h 59 min).
 Fin	Pour régler l'heure de fin d'un mode de cuisson (max. 23 h 59 min).

Si vous 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, Fin, l'appareil désactive les résistances 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 se met à l'arrêt automatiquement.
- Vous pouvez utiliser les fonctions : Durée et Fin simultanément si vous souhaitez que l'appareil s'allume et s'éteigne automatiquement à un moment donné.
- Les fonctions : Durée et Fin ne fonctionnent pas lorsque vous utilisez la Sonde à viande.

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

Lorsque la durée programmée s'est écoulée, un signal sonore retentit. L'appareil se met à l'arrêt. 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.



Lorsque vous utilisez la fonction : Cuissons traditionnelles, l'appareil utilise les 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. Appuyez sur la touche **∧** ou **∨** 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. Appuyez sur la touche **∧** ou **∨** pour modifier le poids.
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.

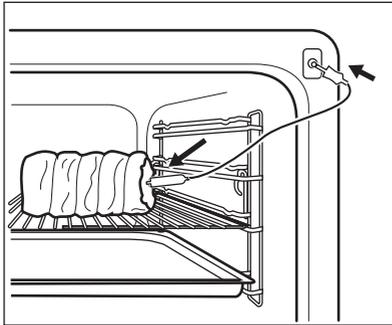


ATTENTION!
N'utilisez que la sonde à viande fournie ou des pièces de rechange adéquates.



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. Appuyez sur la touche \wedge ou \vee 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

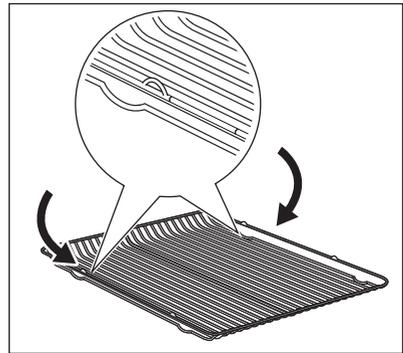


ATTENTION!

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

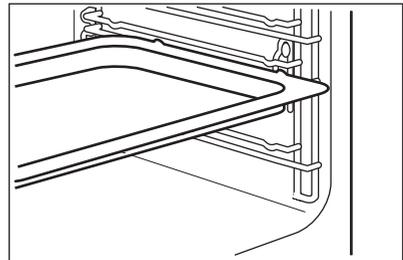
Grille métallique :

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 :

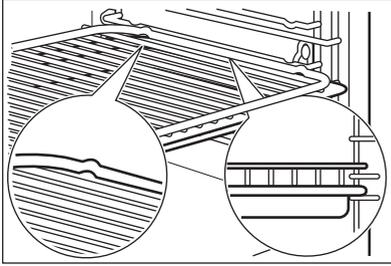
Poussez le plat à rôtir entre les rails du support de grille choisi.



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-basculer.
- 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. Appuyez sur la touche \vee ou \wedge pour changer la lettre.
8. Appuyez sur **OK**.
La lettre suivante clignote.
9. Répétez l'étape 7 comme nécessaire.
10. Appuyez sur la touche **OK** et maintenez-la enfoncée pour sauvegarder.

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

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

Activation du programme

1. Allumez l'appareil.
2. Sélectionnez le menu : 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 .

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



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

10.4 Set + Go

La fonction vous permet de régler un mode de cuisson (ou un programme) et de l'utiliser ultérieurement en appuyant une fois sur 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 (°C)	Arrêt automatique (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5



L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Léger, 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 : Minuterie. Lorsque 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 le maintien au chaud d'un plat.

La température se règle automatiquement sur 80 °C.

Chauffe plats

Pour réchauffer les assiettes et les plats.

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

La température automatique est de 70 °C.

Position de la grille conseillée : 3.

Levée de Pâte/Pain

Vous pouvez utiliser cette fonction automatique avec n'importe quelle recette de pâte levée. Elle crée une bonne atmosphère pour le levage. Mettez la pâte dans un plat suffisamment grand pour la levée. Il n'est pas nécessaire de le recouvrir. 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 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.

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

Durée (min)	Eau dans le compartiment d'eau (ml)
15 - 20	300
30 - 40	600
50 - 60	800

11.5 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 cuisiner, réchauffer, décongeler, pocher ou blanchir des légumes, des viandes, du poisson, des pâtes, du riz, du maïs, de la semoule et des œufs.

Vous pouvez préparer un repas complet d'un seul coup. Pour cuisiner correctement chaque plat, sélectionnez-les en fonction de leur durée de cuisson,

qui doit être relativement similaire. 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. Disposez les plats en laissant un espace suffisant pour la circulation de la vapeur.

Stérilisation avec la fonction : Vapeur intense

- 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. Vérifiez que l'ouverture est orientée vers le bas, légèrement en biais.
- Remplissez le bac avec le niveau d'eau maximal et réglez une durée de 40 min.

Légumes

Mets	Température (°C)	Durée (min)	Niveau	Eau dans le compartiment d'eau (ml)
Artichauts	96	50 - 60	1	800
Aubergines	96	15 - 25	1	450
Chou-fleur, entier	96	35 - 45	1	600
Chou-fleur en bouquets	96	25 - 30	1	500

Mets	Température (°C)	Durée (min)	Niveau	Eau dans le compartiment d'eau (ml)
Brocoli entier	96	30 - 40	1	550
Brocoli en bouquets	96	20 - 25	1	400
Champignons en lamelles	96	15 - 20	1	400
Petits pois	96	20 - 25	1	450
Fenouil	96	35 - 45	1	600
Carottes	96	35 - 45	1	600
Chou-rave en lamelles	96	30 - 40	1	550
Poivrons en lamelles	96	15 - 20	1	400
Poireaux en rondelles	96	25 - 35	1	500
Haricots verts	96	35 - 45	1	550
Mâche en bouquets	96	20 - 25	1	450
Choux de Bruxelles	96	30 - 40	1	550
Betterave	96	70 - 90	1	800 + 400
Salsifis noirs	96	35 - 45	1	600
Céleri en cubes	96	20 - 30	1	500
Asperges vertes	96	25 - 35	1	500
Asperges blanches	96	35 - 45	1	600
Épinards frais	96	15	1	350
Tomates pelées	96	15	1	350
Haricots blancs	96	25 - 35	1	500
Chou de Milan	96	20 - 25	1	400
Courgettes en lamelles	96	15	1	350

Garnitures / Accompagnements

Mets	Température (°C)	Durée (min)	Niveau	Eau dans le compartiment d'eau (ml)
Beignets	96	30 - 40	1	600
Gnocchis	96	35 - 45	1	600
Pommes de terre en robe des champs, taille moyenne	96	45 - 55	1	750
Riz (rapport eau/riz 1,5 : 1)	96	35 - 40	1	600
Pommes de terre vapeur en quartiers	96	35 - 40	1	600
Boulette de pain	96	35 - 45	1	600
Tagliatelles fraîches	96	20 - 25	1	450
Polenta (rapport liquide/polenta 3: 1)	96	40 - 45	1	750

Poisson

Mets	Température (°C)	Durée (min)	Niveau	Eau dans le compartiment d'eau (ml)
Truite, environ 250 g	85	30 - 40	1	550
Crevettes fraîches	85	20 - 25	1	450
Crevettes surgelées	85	30 - 40	1	550
Filets de saumon	85	25 - 35	1	500
Truite saumonée, environ 1 000 g	85	40 - 45	1	600
Moules	96	20 - 30	1	500
Filet de poisson plat	80	15	1	350

Viande

Mets	Température (°C)	Durée (min)	Niveau	Eau dans le compartiment d'eau (ml)
Jambon cuit (1 000 g)	96	55 - 65	1	800 + 150
Escalope de poulet pochée	90	25 - 35	1	500
Poulet poché, 1 000 à 1 200 g	96	60 - 70	1	800 + 150
Filet mignon de viande blanche sans gigot, 800 à 1 000 g	90	80 - 90	1	800 + 300
Kasseler (filet mignon de porc fumé) poché	90	70 - 90	1	800 + 300
Tafelspitz (bœuf bouilli)	96	110 - 120	1	800 + 700
Chipolatas	80	15 - 20	1	400

Œufs

Mets	Température (°C)	Durée (min)	Niveau	Eau dans le compartiment d'eau (ml)
Œufs, à la coque	96	10 - 12	1	400
Œufs, mollets	96	13 - 16	1	450
Œufs, durs	96	18 - 21	1	500

11.6 Chaleur tournante et Vapeur intense successivement

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

- Pour rôtir d'abord les aliments, utilisez la fonction : Chaleur tournante .
- Mettez les légumes préparés et les garnitures dans des plats allant au four. Enfournez le plat avec le rôti.
- Laissez le four refroidir à une température d'environ 80 °C. Pour

faire refroidir l'appareil plus rapidement, entrouvrez la porte du four à la première position pendant environ 15 minutes.

- Démarrez la fonction : Vapeur intense. Faites tout cuire en même temps jusqu'à ce que les aliments soient prêts.



Quantité d'eau maximale de 650 ml.

11.7 Vapeur combinée

Ajoutez environ 300 ml d'eau.

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

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

Réchauffer

Mets	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Quenelles	85	20 - 30	1
Pâtes	85	15 - 20	1
Riz	85	15 - 20	1
Plats uniques	85	15 - 20	1

11.8 Vapeur alternée

Ajoutez environ 300 ml d'eau.

Mets	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Rôti de porc	1 kg	160 - 180	90 - 100	1
Rôti de boeuf	1 kg	180 - 200	60 - 90	1
Rôti de veau	1 kg	180	80 - 90	1
Pâté à la viande, cru	0,5 kg	180	30 - 40	1
Filet mignon de porc fumé (laisser mariner pendant 2 heures)	0,6 - 1 kg	160 - 180	60 - 70	1

Mets	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Poulet	1 kg	180 - 200	50 - 60	1
Canard	1,5 - 2 kg	180	70 - 90	1
Gratin de pommes de terre	-	160 - 170	50 - 60	1
Gratin de pâtes	-	190	40 - 50	1
Lasagnes	-	180	45 - 55	1
Divers types de pains	0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60	1
Petits pains	40 - 60 g	180 - 210	30 - 40	2
Petits pains prêts à cuire	-	200	20 - 30	2
Baguettes prêtes à cuire	40 - 50 g	200	20 - 30	2
Baguettes prêtes à cuire surgelées	40 - 50 g,	200	25 - 35	2

11.9 Cuisson

- Votre four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien appareil. Adaptez vos réglages habituels (température, temps de cuisson, etc.) et les positions des grilles aux recommandations fournies dans les tableaux.
- Le fabricant vous recommande d'utiliser la température la plus faible pour la première utilisation.
- Si vous ne trouvez pas d'informations concrètes pour l'une de vos recettes personnelles, prenez exemple sur un aliment à la cuisson similaire.
- Le temps de cuisson peut être prolongé de 10 à 15 minutes, si vous cuisez des gâteaux sur plusieurs niveaux.
- Les gâteaux et petites pâtisseries placés à différentes hauteurs ne dorent pas toujours de manière homogène au début. Si cette situation se produit, ne modifiez pas le réglage de la température. Les différences s'atténuent en cours de cuisson.
- Avec des temps de cuisson plus longs, le four peut être éteint environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson, afin d'utiliser la chaleur résiduelle.

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

11.10 Conseils de cuisson

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

11.11 Cuisson sur un seul niveau du four

Cuisson dans des moules

Mets	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Kouglof ou brioche	Chaleur tournante	150 - 160	50 - 70	1
Gâteau de Savoie au madère/cakes aux fruits	Chaleur tournante	140 - 160	70 - 90	1

Mets	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Sponge cake / Génoise	Chaleur tournante	140 - 150	35 - 50	1
Sponge cake / Génoise	Cuisine conventionnelle	160	35 - 50	1
Fond de tarte - pâte sablée ¹⁾	Chaleur tournante	170 - 180	10 - 25	2
Fond de tarte - pâte à génoise	Chaleur tournante	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Tarte aux pommes (2 moules Ø 20 cm, disposés en diagonale)	Chaleur tournante	160	70 - 90	2
Apple pie / Tarte aux pommes (2 moules Ø 20 cm, disposés en diagonale)	Cuisine conventionnelle	180	70 - 90	1
Gâteau au fromage, sur une plaque ²⁾	Cuisine conventionnelle	160 - 170	70 - 90	2

1) Préchauffer le four.

2) Utiliser une casserole haute.

Gâteaux / pâtisseries / pains sur plateaux de cuisson

Mets	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Pain tressé/couronne de pain	Cuisine conventionnelle	170 - 190	30 - 40	1
Brioche de Noël aux fruits (Stollen) ¹⁾	Cuisine conventionnelle	160 - 180	50 - 70	1
Pain (pain de seigle) ¹⁾	Cuisine conventionnelle			1
premier		230	20	
puis		160 - 180	30 - 60	
Choux à la crème/ éclairs ¹⁾	Cuisine conventionnelle	190 - 210	20 - 35	2
Gâteau roulé ¹⁾	Cuisine conventionnelle	180 - 200	10 - 20	2

Mets	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Gâteaux avec garniture de type crumble (sec)	Chaleur tournante	150 - 160	20 - 40	2
Gâteau aux amandes et au beurre / gâteaux au sucre ¹⁾	Cuisine conventionnelle	190 - 210	20 - 30	2
Gâteaux aux fruits (pâte levée/pâte à génoise) ²⁾	Chaleur tournante	150 - 160	35 - 55	2
Gâteaux aux fruits (pâte levée/pâte à génoise) ²⁾	Cuisine conventionnelle	170	35 - 55	2
Gâteaux aux fruits sur pâte sablée	Chaleur tournante	160 - 170	40 - 80	2
Gâteaux à base de levure à garniture fragile (par ex. fromage blanc, crème, crème anglaise) ¹⁾	Cuisine conventionnelle	160 - 180	40 - 80	2

1) Préchauffer le four.

2) Utiliser une casserole haute.

Biscuits/Gâteaux secs

Mets	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Biscuits sablés	Chaleur tournante	150 - 160	10 - 20	2
Short bread / Biscuits / Tresses	Chaleur tournante	140	20 - 35	2
Short bread / Biscuits sablés / Tresses feuilletées ¹⁾	Cuisine conventionnelle	160	20 - 30	2
Biscuits à base de pâte à génoise	Chaleur tournante	150 - 160	15 - 20	2
Pâtisseries à base de blancs d'œufs, meringues	Chaleur tournante	80 - 100	120 - 150	
Macarons	Chaleur tournante	100 - 120	30 - 50	2
Biscuits/Gâteaux secs à base de pâte levée	Chaleur tournante	150 - 160	20 - 40	2

Mets	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Pâtisseries feuilletées ¹⁾	Chaleur tournante	170 - 180	20 - 30	2
Petits pains ¹⁾	Chaleur tournante	160	10 - 25	2
Petits pains ¹⁾	Cuisine conventionnelle	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / Petits gâteaux ¹⁾	Chaleur tournante	160	20 - 35	2
Small cakes / Petits gâteaux ¹⁾	Cuisine conventionnelle	170	20 - 35	2

¹⁾ Préchauffer le four.

11.12 Gratins

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

¹⁾ Préchauffer le four.

11.13 Chaleur tournante humide

Mets	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Gratin de pâtes	180 - 200	45 - 60	1

Mets	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Lasagnes	180 - 200	45 - 60	1
Gratin de pommes de terre	190 - 210	55 - 80	1
Plats/préparations sucrés	180 - 200	45 - 60	1
Kouglof ou brioche	160 - 170	50 - 70	1
Pain tressé/couronne de pain	170 - 190	40 - 50	1
Gâteaux avec garniture de type crumble (sec)	160 - 170	20 - 40	2
Biscuits/Gâteaux secs à base de pâte levée	160 - 170	20 - 40	2

11.14 Cuisson sur plusieurs niveaux

Utilisez la fonction : Chaleur tournante.

Gâteaux / pâtisseries / pains sur plateaux de cuisson

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

¹⁾ Préchauffer le four.

Gâteaux/Petits gâteaux/Pains sur plateaux de cuisson

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

11.15 Cuisson basse température

Utilisez cette fonction pour cuire des morceaux de viande tendres et maigres ainsi que pour le poisson. Cette fonction n'est pas applicable à certaines recettes, telles que des morceaux à braiser ou des rôtis de porc gras. Vous pouvez utiliser la sonde à viande pour vous assurer que la température à cœur de la viande est correcte (reportez-vous au tableau de la sonde à viande).

Dans les 10 premières minutes, vous pouvez régler une température comprise entre 80 °C et 150 °C. La température par défaut est de 90 °C. Une fois la température réglée, le four continue sa cuisson à 80 °C. N'utilisez pas cette fonction avec de la volaille.



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

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

Mets	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Rôti de bœuf	1000 - 1 500 g	150	120 - 150	1
Filet de bœuf	1000 - 1 500 g	150	90 - 110	1
Rôti de veau	1000 - 1 500 g	150	120 - 150	1
Steak	200 - 300 g	120	20 - 40	1

11.16 Sole pulsée

Mets	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Pizza (pâte fine) ¹⁾	200 - 230	15 - 20	2
Pizza (bien garnie) ²⁾	180 - 200	20 - 30	2
Tartes	180 - 200	40 - 55	1
Quiche aux épinards	160 - 180	45 - 60	1
Quiche lorraine (tarte salée)	170 - 190	45 - 55	1
Flan suisse	170 - 190	45 - 55	1
Gâteau au fromage	140 - 160	60 - 90	1
Tarte aux pommes, recouverte	150 - 170	50 - 60	1
Tarte aux légumes	160 - 180	50 - 60	1

Mets	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Pain sans levain ¹⁾	230	10 - 20	2
Quiche à pâte feuilletée ¹⁾	160 - 180	45 - 55	2
Tarte flambée ¹⁾	230	12 - 20	2
Piroggen (version russe de la calzone) ¹⁾	180 - 200	15 - 25	2

1) Préchauffer le four.

2) Utiliser une casserole haute.

11.17 Viande

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

11.18 Tableaux de rôtissage

Bœuf

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

Mets	Fonction	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Rôti ou filet de bœuf : bien cuit	Turbo gril	Par cm d'épaisseur	170 - 180	8 - 10 par cm d'épaisseur	1

1) Préchauffer le four.

Porc

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

Veau

Mets	Fonction	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Rôti de veau	Turbo gril	1 kg	160 - 180	150 - 120	1
Jarret de veau	Turbo gril	1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	1

Agneau

Mets	Fonction	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Gigot d'agneau, rôti d'agneau	Turbo gril	1 - 1,5 kg	150 - 180	100 - 120	1
Selle d'agneau	Turbo gril	1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	1

Filet de gibier

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

1) Préchauffer le four.

Volaille

Mets	Fonction	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Volaille, coquelet	Turbo grill	200 - 250 g chacun	200 - 220	30 - 50	1
Demi-poulet	Turbo grill	400 - 500 g chacun	190 - 210	35 - 50	1
Morceaux de volaille	Turbo grill	1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	1
Canard	Turbo grill	1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	1

Poisson (à l'étuvée)

Mets	Fonction	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Poisson entier > 1kg	Cuisine conventionnelle	1 - 1,5 kg	210 - 220	45 - 60	1

11.19 Gril

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

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

**ATTENTION!**

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

Gril

Mets	Température (°C)	Durée sous le gril (min)		Niveau
		1er côté	2ème face	
Rôti de boeuf, à point	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Filet de bœuf, à point	230	20 - 30	20 - 30	1
Rôti/Filet de porc	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Rôti/Filet de veau	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Rôti/Filet d'agneau	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1
Poisson entier, 500 - 1 000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

Gril fort

Mets	Durée sous le gril (min)		Niveau
	1er côté	2ème face	
Burgers / Steaks hachés ¹⁾	9 - 13	8 - 10	3
Filet de porc	10 - 12	6 - 10	3
Saucisses	10 - 12	6 - 8	3
Tournedos, steaks de veau	7 - 10	6 - 8	3
Toast / Toasts ¹⁾	1 - 3	1 - 3	3
Toasts avec garniture	6 - 8	-	3

¹⁾ Préchauffer le four.

11.20 Plats surgelés

- Retirez l'intégralité de l'emballage. Placez l'aliment sur une assiette.

- Ne le recouvrez pas avec un bol ni une assiette. Cela pourrait rallonger le temps de décongélation.

Mets	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Pizza surgelée	200 - 220	15 - 25	2
Pizza épaisse surgelées	190 - 210	20 - 25	2

Mets	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Sole pulsée fraîche	210 - 230	13 - 25	2
Parts de pizza surgelées	180 - 200	15 - 30	2
Frites, fines	200 - 220	20 - 30	2
Frites, épaisses	200 - 220	25 - 35	2
Potatoes/Pomme quartier	220 - 230	20 - 35	2
Pommes de terre sautées	210 - 230	20 - 30	2
Lasagnes fraîches	170 - 190	35 - 45	2
Lasagnes / cannelloni, surgelés	160 - 180	40 - 60	2
Fromage cuit au four	170 - 190	20 - 30	2
Ailes de volaille	190 - 210	20 - 30	2

Plats préparés surgelés

Mets	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Pizza surgelée	Cuisine conventionnelle	comme indiqué sur l'emballage	comme indiqué sur l'emballage	2
Frites ¹⁾ (300 - 600 g)	Cuisine conventionnelle ou Turbo grill	200 - 220	comme indiqué sur l'emballage	2
Baguettes	Cuisine conventionnelle	comme indiqué sur l'emballage	comme indiqué sur l'emballage	2
Cake aux fruits	Cuisine conventionnelle	comme indiqué sur l'emballage	comme indiqué sur l'emballage	2

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

11.21 Décongélation

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

Mets	Quantité	Durée de décongélation (min)	Décongélation complète (min)	Commentaires
Poulet	1 kg	100 - 140	20 - 30	Placez le poulet sur une soucoupe retournée, posée sur une grande assiette. Retournez à la moitié du temps.
Viande	1 kg	100 - 140	20 - 30	Retournez à la moitié du temps.
Viande	500 g	90 - 120	20 - 30	Retournez à la moitié du temps.
Truite	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Fraises	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Beurre	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Crème	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	La crème fraîche peut être battue même si elle n'est pas complètement décongelée.
Gâteau	1,4 kg	60	60	-

11.22 Stérilisation

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

Baies

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

Fruits à noyau

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

Légumes

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

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

11.23 Déshydratation

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

11.24 Pain

Le préchauffage n'est pas recommandé.

Versez 100 ml d'eau dans le bac à eau.

Mets	Température (°C)	Durée (min)	Niveau
Pain blanc	180 - 200	40 - 60	1
Baguette	200 - 220	35 - 45	1
Brioche	180 - 200	40 - 60	1
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	1
Pain de seigle	190 - 210	50 - 70	1
Pain complet	180 - 200	50 - 70	1
Pain aux céréales	170 - 190	60 - 90	1

11.25 Tableau de la sonde à viande

Bœuf

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

Porc

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

Veau

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

Mouton / agneau

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

Gibier

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

Poisson

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

12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 Remarques concernant l'entretien

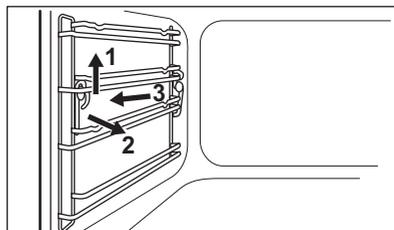
- Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse tiède.
- Utilisez un produit courant destiné au nettoyage des surfaces en métal.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil après chaque utilisation. L'accumulation de graisses ou d'autres résidus alimentaires peut provoquer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

12.2 Retrait des supports de grille

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

Retirer les plus grosses salissures à la main.

1. Versez 250 ml d'eau et 3 cuillères à soupe de vinaigre directement dans le générateur de vapeur.

2. Activez la fonction : Nettoyage vapeur.

La durée de la fonction s'affiche. Un signal sonore retentit lorsque le programme est terminé.

3. Appuyez sur une touche sensitive pour désactiver le signal.
4. Essuyez l'appareil avec un chiffon doux. Ôtez l'eau du générateur de vapeur.

Laissez la porte de l'appareil ouverte pendant environ 1 heure. Attendez le séchage complet de l'appareil. Pour accélérer le séchage, vous pouvez chauffer l'appareil avec de l'air chaud à 150 °C pendant environ 15 minutes.

12.4 Système de génération de vapeur



ATTENTION!

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



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.

1. Pour nettoyer le bac à eau et le générateur de vapeur, versez un mélange d'eau et de vinaigre (environ 250 ml) dans le générateur de vapeur par le bac à eau. Attendez environ 10 minutes.
2. Épongez le mélange eau/vinaigre restant à l'aide de l'éponge fournie.
3. Ajoutez 100 à 200 ml d'eau claire dans le bac à eau pour rincer le système de génération de vapeur.

4. Épongez l'eau du générateur de vapeur, puis séchez-le.
5. Laissez la porte de l'appareil ouverte afin qu'il sèche complètement.

12.5 Retrait et installation de la porte

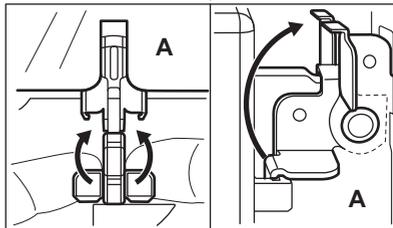
Vous pouvez retirer la porte du four ainsi que les panneaux de verre intérieurs afin de les nettoyer. Le nombre de panneaux de verre varie selon les modèles.



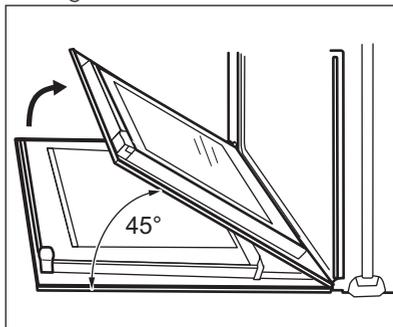
AVERTISSEMENT!

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

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

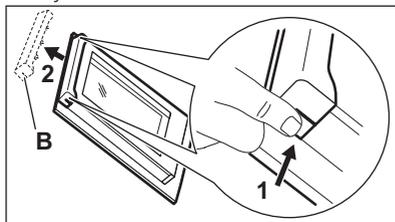


3. Fermez la porte jusqu'à obtenir un angle d'environ 45°.



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.
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

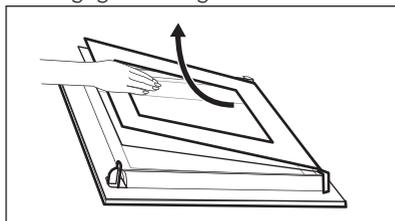
porte et poussez-le vers l'intérieur pour permettre le déverrouillage du système de fermeture.



ATTENTION!

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

7. Retirez le support 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. Lavez le panneau de verre avec un chiffon humidifié d'eau savonneuse. Séchez soigneusement le panneau de verre.

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

12.6 Remplacement de l'éclairage

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



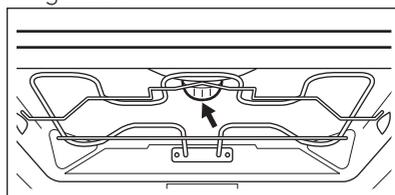
AVERTISSEMENT!

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

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

Éclairage supérieur

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



2. Enlevez 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. Fixez l'anneau en métal sur le diffuseur en verre.
5. Remettez en place 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.	Mettez le four en marche.
Le four ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.
Le four ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
Le four ne chauffe pas.	La fonction d'arrêt automatique est activée.	Reportez-vous à « Arrêt automatique ».
Le four ne chauffe pas.	La sécurité enfants est activée.	Reportez-vous à la section « Utilisation de la sécurité enfants ».
Le four ne chauffe pas.	La porte n'est pas fermée correctement.	Fermez complètement la porte.
Le four ne chauffe pas.	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
L'ampoule ne fonctionne pas.	L'ampoule est défectueuse.	Remplacez l'éclairage.
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. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

14.1 Fiche produit et informations selon la norme UE 65-66/2014

Nom du fournisseur	AEG	
Identification du modèle	KS8404001M KS8404021M KS8404101M	
Index d'efficacité énergétique	94.5	
Classe d'efficacité énergétique	A	
Consommation d'énergie avec charge standard, mode conventionnel	0.93 kWh/cycle	
Consommation d'énergie avec charge standard, mode avec ventilateur	0.69 kWh/cycle	
Nombre de cavités	1	
Source de chaleur	Électricité	
Volume sonore	43 l	
Type de four	Four encastré	
Masse	KS8404001M	35.2 kg
	KS8404021M	34.0 kg
	KS8404101M	34.0 kg

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

14.2 Économies d'énergie

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

• Conseils généraux

- Assurez-vous que la porte du four est correctement fermée quand l'appareil est en marche et

maintenez-la fermée autant que possible pendant la cuisson.

- Utilisez des plats en métal pour améliorer l'économie d'énergie.
- Si possible, placez les aliments à l'intérieur du four sans les réchauffer.
- Quand la durée de cuisson est supérieure à 30 minutes, diminuez la température du four à 3-10 minutes minimum, selon la durée de la cuisson, avant que le temps de cuisson ne s'écoule. La chaleur résiduelle à l'intérieur du four continuera à cuire.
- Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer les autres aliments.

- **Cuisson avec ventilateur** : si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec le ventilateur pour économiser de l'énergie.
- **Chaleur résiduelle**
 - Dans certains modes de cuisson, si un programme avec une durée (Durée, Fin) est activé et que le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, les résistances se désactiveront automatiquement 10 % plus tôt. Le ventilateur et l'éclairage continuent à fonctionner.
- **Cuisson avec l'éclairage éteint** : éteignez l'éclairage pendant la cuisson et allumez-le uniquement quand vous en avez besoin.
- **Maintien des aliments au chaud** : si vous souhaitez utiliser la chaleur résiduelle pour garder le plat chaud, sélectionnez la température la plus basse possible. L'affichage indique la température de la chaleur résiduelle.
- **Fonctions Éco** : reportez-vous à la section « Modes de cuisson ».
- Lorsque vous utilisez la fonction : **Chaleur tournante humide**, l'éclairage s'éteint au bout de 30 secondes. Vous pouvez à nouveau l'allumer selon vos préférences.
- Lorsque vous utilisez les **Fonctions Éco** l'éclairage s'éteint. Vous pouvez à nouveau l'allumer selon vos préférences.

15. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

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

www.aeg.com/shop



867309318-B-162015



 **AEG**
perfekt in form und funktion