

USER MANUAL



TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....	3
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	5
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	8
4. BANDEAU DE COMMANDE.....	9
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	10
6. GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE.....	11
7. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	13
8. CUISSON ASSISTÉE.....	24
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	32
10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	35
11. CONSEILS.....	35
12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	60
13. DÉPANNAGE.....	64
14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	67

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/webselfservice



Enregistrez votre produit pour obtenir un meilleur service :
www.registeraeg.com



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

SERVICE APRÈS-VENTE

Utilisez toujours des pièces d'origine.

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

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations en matière de protection de l'environnement

Sous réserve de modifications.

1. ⚠ INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés ou d'avoir reçu des instructions concernant l'utilisation sécurisée de l'appareil et de comprendre les risques encourus.
- Les enfants entre 3 et 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Les enfants de moins de 3 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil .
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles peuvent devenir chaudes en cours d'utilisation.
- 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'appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié .
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- Avant d'effectuer une opération de maintenance, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- **AVERTISSEMENT** : 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 l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- 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, un service de maintenance agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger lié à l'électricité.
- 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. Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.
- Utilisez uniquement la sonde à viande recommandée pour cet appareil.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation



AVERTISSEMENT!

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Cet appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé lorsque l'appareil est raccordé à une prise secteur.
- La stabilité de l'élément encastré doit être conforme à la norme DIN 68930.

Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail)	444 (460) mm
Largeur du meuble	560 mm
Profondeur du meuble	550 (550) mm
Hauteur de l'avant de l'appareil	455 mm
Hauteur de l'arrière de l'appareil	440 mm
Largeur de l'avant de l'appareil	595 mm
Largeur de l'arrière de l'appareil	559 mm

Profondeur de l'appareil	567 mm
Profondeur d'encastrement de l'appareil	546 mm
Profondeur avec porte ouverte	882 mm
Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière	560x20 mm
Longueur du câble d'alimentation secteur. Le câble est placé dans le coin droit de la face arrière	1500 mm
Vis de montage	3.5x25 mm

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 paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques de votre réseau.
- Utilisez une prise correctement installée et protégée contre les chocs.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'une prise multiple ou d'un prolongateur.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous

l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.

- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise principale 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 de la prise secteur.
- N'utiliser que des dispositifs d'isolation corrects : coupe-circuits de protection de ligne, fusibles. (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Cet appareil est fourni avec une fiche et un câble d'alimentation.

2.3 Utilisation



AVERTISSEMENT!

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

- Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation 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 la cavité 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 ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres

que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.

- La porte du four doit toujours être fermée pendant la cuisson.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil est en marche. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, le meuble ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas complètement refroidi.

2.4 Entretien et nettoyage



AVERTISSEMENT!

Risque de blessure, d'incendie ou de dommages matériels sur l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous démontez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.
- N'utilisez aucun produit détergent pour nettoyer l'émail catalytique (le cas échéant).

2.5 Cuisson à la vapeur



AVERTISSEMENT!

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

- La vapeur qui s'échappe peut provoquer des brûlures :
 - Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque cette fonction est activée. De la vapeur peut s'échapper.
 - Soyez prudent en ouvrant la porte de l'appareil après une cuisson à la vapeur.

2.6 Éclairage intérieur



AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution !

- 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.
- Avant de changer l'ampoule, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- N'utilisez que des ampoules ayant les mêmes spécifications .

2.7 Maintenance

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

2.8 Mise au rebut



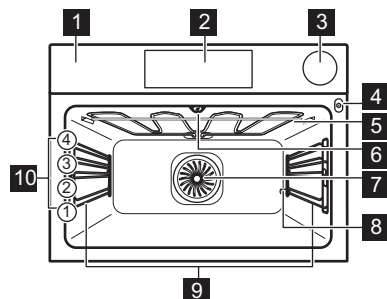
AVERTISSEMENT!

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 du hublot pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

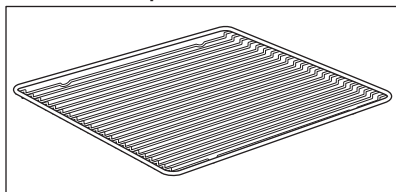
3.1 Vue d'ensemble



- 1 Bandeau de commande
- 2 Programmeur électronique
- 3 Bac à eau
- 4 Prise pour la sonde à viande
- 5 Résistance
- 6 Éclairage
- 7 Ventilateur
- 8 Sortie du tuyau de détartrage
- 9 Support de grille amovible
- 10 Position des grilles

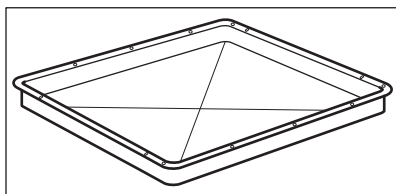
3.2 Accessoires

Grille métallique



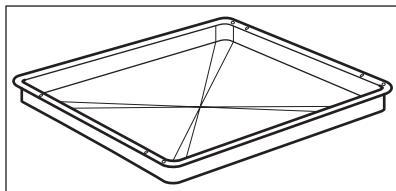
Permet de poser des plats à rôtir, à gratin et des moules à gâteau/pâtisserie.

Plateau de cuisson anti-adhésif



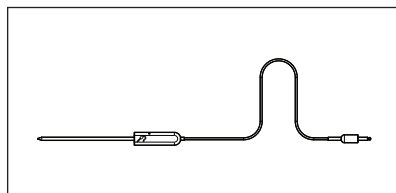
Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/gâteaux secs.

Plat à rôtir



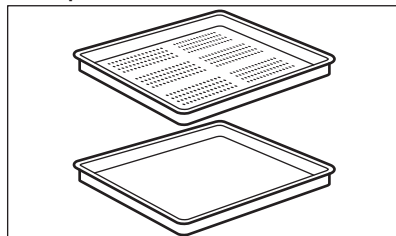
Pour cuire et rôtir ou à utiliser comme plat pour recueillir la graisse.

Sonde alimentaire



Pour mesurer la température à l'intérieur des aliments.

Kit vapeur



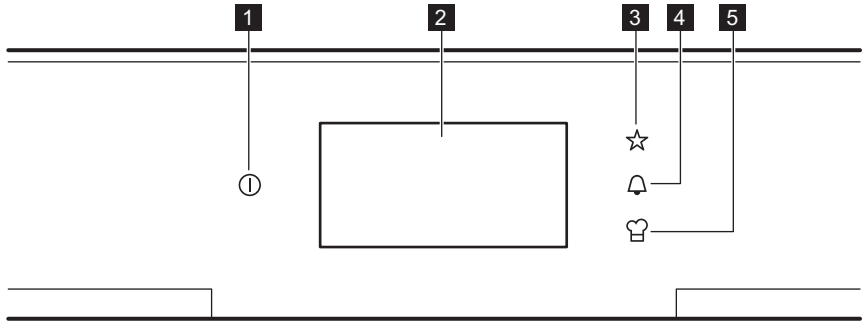
Un plat de cuisson perforé et un non perforé.

Le kit vapeur évacue l'eau de condensation des aliments au cours de la cuisson à la vapeur. Utilisez-le pour préparer des légumes, du poisson ou des escalopes de poulet. Le kit n'est pas adapté aux aliments devant cuire dans





l'eau, tels que le riz, la polenta ou les pâtes.

4. BANDEAU DE COMMANDE

4.1 Programmateur électronique



Les touches sensibles permettent de faire fonctionner le four.

Touche sensible	Fonction	Commentaire
1 	MARCHE/ARRET	Pour allumer et éteindre le four.
2 -	Affichage	Il affiche les réglages actuels du four.
3 	Programmes préférés	Contient une liste des programmes de cuisson préférés de l'utilisateur, enregistrés par celui-ci.
4 	Minuterie	Pour régler la fonction : Minuterie. Accès direct aux fonctions de la durée.
5 	Recettes	Accès direct aux menus : Livre de recettes et VarioGuide lorsque le four est allumé.

Les touches sensibles pour :
Programmes préférés, Minuterie et

Recettes sont uniquement visible si le
four est allumé.

4.2 Affichage



- A. Retour au menu
- B. Mode de cuisson actuel
- C. Température actuelle
- D. Horloge
- E. Démarrage

Autres indicateurs de l'affichage :

Symbole	Fonction
AAA	Modification de la taille du texte
	Plus d'options
	Sonde à viande
	Maintien au chaud
	Verrouillage

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Premier nettoyage

Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires du four.

Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

Nettoyez le four et les accessoires avant de les utiliser pour la première fois. Remettez les accessoires et les supports de grille en place.

5.2 Licences du logiciel

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

Vérifiez la copie complète de la licence dans : **Réglages de base / Service / Licence.**

Vous pouvez télécharger le code source du logiciel open source en suivant l'hyperlien se trouvant sur la page Web du produit.

5.3 Premier branchement à l'alimentation secteur

Lorsque vous branchez le four à l'alimentation électrique, vous devez sélectionner la langue, le format de l'horloge, régler la date, l'heure, le préchauffage rapide,, et le degré de dureté de l'eau.

Sélectionnez les valeurs et appuyez sur OK pour confirmer. Vous pouvez modifier les réglages dans le menu : Réglages de base.

5.4 Réglage de la dureté de l'eau

Lorsque vous branchez le four à une prise secteur, vous devez sélectionner le degré de dureté de l'eau.

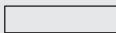
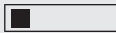

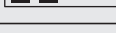
Le tableau ci-dessous indique les différents degrés de dureté de l'eau (dH) en fonction du dépôt calcaire et la qualité de l'eau.

Dureté de l'eau		Dépôt calcaire (mmol/l)	Dépôt calcaire (mg/l)	Classification de l'eau
Classe	dH			
1	0 - 7	0 - 1.3	0 - 50	Douce
2	7 - 14	1.3 - 2.5	50 - 100	Moyenne-ment dure
3	14 - 21	2.5 - 3.8	100 - 150	Dure
4	plus de 21	plus de 3,8	plus de 150	Très dure

Lorsque la dureté de l'eau dépasse les valeurs du tableau, remplissez le bac à eau avec de l'eau en bouteille.

1. Prenez les 4 bandes à changement de couleur fournies avec le kit vapeur du four.
2. Plongez toutes les zones de réaction des bandes dans l'eau pendant environ 1 seconde. Ne mettez pas les bandes sous l'eau du robinet !
3. Secouez les bandes pour éliminer l'excédent d'eau.
4. Attendez 1 minute et vérifiez le degré de dureté de l'eau dans le tableau ci-dessous. La couleur des zones de réaction continue de changer. Ne vérifiez pas la dureté de l'eau plus d'une minute après le test.

5. Réglez la dureté de l'eau : menu : Réglages de base.

Bande de test	Dureté de l'eau
	1
	2
	3
	4

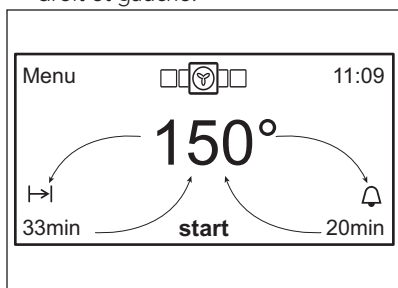
Vous pouvez changer la dureté de l'eau dans le menu : Réglages de base / Dureté de l'eau.

6. GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

6.1 Utilisation de l'écran tactile

- Pour faire défiler le menu, faites un geste rapide, ou passez votre doigt sur l'affichage.
- La force de votre geste détermine la vitesse de défilement de l'écran.
- Le défilement peut s'arrêter de lui-même, ou vous pouvez l'arrêter immédiatement en touchant l'affichage.
- La fonction choisie s'active lorsque vous retirez votre doigt de l'affichage.
- Pour activer une fonction du menu, touchez la fonction choisie sur l'affichage.
- Vous pouvez changer n'importe quel paramètre affiché en le touchant.
- Pour régler la fonction souhaitée, l'heure ou la température, vous pouvez faire défiler la liste, ou toucher l'option que vous souhaitez choisir.

- Lorsque vous activez un mode de cuisson, le **Menu** n'apparaît pas à l'écran. Touchez n'importe quel endroit de l'écran et le **Menu** réapparaît.
- Lorsque le four est allumé et que certains symboles disparaissent, touchez l'écran. Tous les symboles s'affichent à nouveau.
- Après avoir sélectionné certaines fonctions, une fenêtre contenant des informations supplémentaires apparaît.
- La température peut changer de position avec d'autres fonctions qui s'affichent dans les coins inférieurs droit et gauche.



Lorsque vous maintenez votre doigt appuyé sur une option du menu, une brève description de celle-ci apparaît.

6.2 Guide rapide du menu

Menu	
Fonctions	Modes de cuisson
	Programmes spéciaux
	Nettoyage
	Programmes préférés

Minuteurs	Réglage de la minuterie
	Réglage de la durée
	Réglage de la fin de cuisson
	Réglage du début de cuisson
	Temps écoulé

Options	Éclairage
	Sécurité enfants
	Verrouillage de l'affichage
	Maintien au chaud
	Set + Go

Cuisson assistée	Livre de recettes
	VarioGuide
	Livre de recettes sous-vide
	VarioGuide sous-vide

Utilisés dernièrement et les plus utilisés	Utilisés récemment
	Les plus utilisés

Réglages de base	Préchauffage rapide
	Nettoyage conseillé
	Afficheur
	Son
	Langue
	Heure et date
	Mode DÉMO
	Dureté de l'eau

Maintenance	Réinitialiser les réglages
	Licence
	Version du logiciel

7. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 Fonctionnement du four

Pour faire fonctionner le four, vous pouvez utiliser :

le mode manuel

Vous pouvez régler manuellement un mode de cuisson, la température et la durée de cuisson

les programmes automatiques

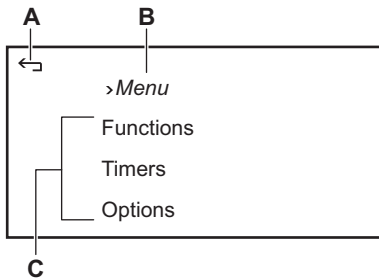
Vous pouvez préparer un plat dont vous ne connaissez pas le temps de cuisson

ou que vous n'avez jamais cuisiné grâce aux Programmes Automatiques.

7.2 Utilisation du menu

1. Pour allumer le four, appuyez sur la touche : ①.
2. Appuyez sur : **Menu**.
3. Faites défiler le menu pour choisir la fonction que vous souhaitez activer.
4. Pour activer la fonction, appuyez dessus sur l'affichage.
5. Pour revenir au menu précédent, appuyez sur : ↶ ou **Menu**.
6. Pour éteindre le four, appuyez sur : ①.

7.3 Présentation du menu



- A. Retour au menu
B. Niveau actuel du menu
C. Liste des fonctions

Menu principal

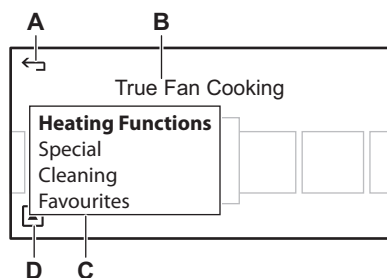
Option menu	Description
Fonctions	Contient une liste des modes de cuisson, des programmes spéciaux, des programmes de nettoyage et des programmes préférés.

Option menu	Description
Minuteurs	Contient une liste des fonctions de l'horloge.
Options	Contient une liste des autres options pour les fonctions Sécurité, Éclairage, Maintien au chaud, Set + Go.

Option menu	Description
Cuisson assistée	Contient une liste des programmes de cuisson automatiques.
Utilisés dernièrement et les plus utilisés	Indique quelle est la dernière fonction utilisée et quelles fonctions sont les plus utilisées.

Option menu	Description
Réglages de base	Contient la liste des réglages de base.

7.4 Sous-menu pour : Fonctions



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

7.5 Réglage d'un mode de cuisson

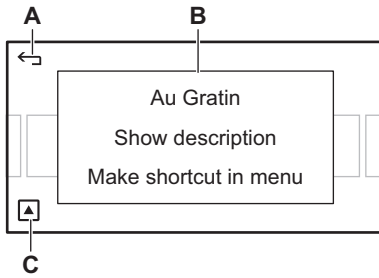
1. Faites défiler les modes de cuisson pour choisir la fonction que vous souhaitez activer, et appuyez dessus.
2. Pour modifier la température, appuyez sur la température affichée et faites défiler la liste pour choisir la température souhaitée.
3. Appuyez sur la température pour confirmer.
4. Pour activer la fonction, appuyez sur la touche **Start**.

Lorsque l'appareil atteint approximativement la température

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

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





Vous pouvez visualiser la description du mode de cuisson ou créer un mode de cuisson par défaut dans une fenêtre contextuelle. Laissez votre doigt sur le mode de cuisson sélectionné pendant au moins 2 secondes. Lorsque vous sélectionnez un mode de cuisson par défaut, il apparaît en premier quand vous rallumez le four.










- A. Retour au menu
- B. Fenêtre contextuelle
- C. Plus d'options

7.6 Sous-menu pour : Modes de cuisson

Mode de cuisson	Utilisation
 Gratiner	Pour des plats tels que des lasagnes ou un gratin de pommes de terre. Également pour gratiner et faire dorer.
 Plats surgelés	Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, potatoes, nems, etc.
 Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
 Gril rapide	Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités et pour griller du pain.
 Convection naturelle (Voûte)	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
 Pizza	Pour cuire des pizzas. Pour dorer de façon intensive et obtenir un fond croustillant.









Mode de cuisson	Utilisation
 Turbo gril	Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.
 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 Convection naturelle.
 Vapeur Intense	Pour faire cuire des légumes, des accompagnements ou du poisson à la vapeur.
 Humidité Faible	Cette fonction est adaptée pour cuire la viande, la volaille, les plats au four et les ragoûts. Grâce à sa combinaison de vapeur et de chaleur, la viande conserve une texture tendre et juteuse, et une surface croustillante.

Mode de cuisson	Utilisation	Mode de cuisson	Utilisation
 Humidité Moyenne	Cette fonction est idéale pour la cuisson de viande braisée et en ragoût, ainsi que du pain ou de la pâte levée sucrée. Grâce à sa combinaison de vapeur et de chaleur, la viande conserve une texture tendre et juteuse, et la pâte levée est croustillante et brillante en surface.	 Chaleur tournante humide	Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Pour obtenir des instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », paragraphe Chaleur tournante humide. Durant cette cuisson, la porte du four doit rester fermée pour éviter d'interrompre la fonction, et pour garantir une consommation d'énergie optimale. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. La chaleur résiduelle est utilisée. Le niveau de cuisson peut être réduit. Pour obtenir des recommandations générales sur les économies d'énergie, consultez le chapitre « Efficacité énergétique », « Four - Économie d'énergie ». Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique selon la norme EN 60350-1. Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.
 Humidité Élevée	Cette fonction est idéale pour cuire des plats délicats comme des crèmes, des flans, de terrines et du poisson.		
 Cuisson sous-vide	Cuisson sous vide à la vapeur à basse température pour cuire la viande, le poisson, les fruits de mer, les légumes et les fruits. Avant d'utiliser cette fonction, placez les aliments dans des sachets en plastique conçus pour la cuisson sous vide, faites le vide d'air et scellez les sachets.		
 Pain	Pour cuire du pain.		
 Cuisson basse température	Pour cuire des rôtis très tendres et juteux.		
 Sole	Pour cuire des gâteaux au fond croustillant et pour stériliser des aliments.		



Durant certaines fonctions, l'éclairage s'éteint automatiquement lorsque le four atteint une température inférieure à 60 °C.





7.7 Sous-menu pour : Programmes spéciaux

Mode de cuisson	Utilisation
 Déshydratation	Pour déshydrater des fruits, des légumes et des champignons en tranches.
 Décongélation	Pour décongeler des aliments.
 Maintien au chaud	Pour maintenir les aliments au chaud.
 Réhydratation vapeur	Réchauffage à la vapeur directement sur une assiette pour les aliments déjà cuits.
 Chauffe-plats	Pour préchauffer vos plats avant de les servir.
 Levée de pâte/pain	Pour faire lever les pâtes à levure avant la cuisson.
 Fonction yaourt	Pour préparer du yaourt. Avec cette fonction, l'éclairage est éteint.
 Préservation	Pour faire des conserves de légumes (au vinaigre, etc.).

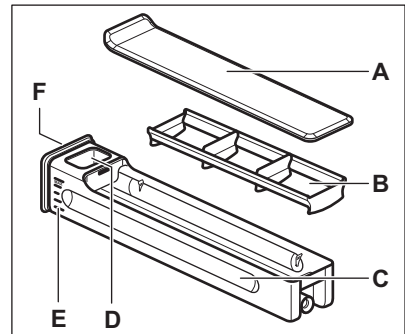
7.8 Sous-menu pour : Nettoyage



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous au chapitre
« Entretien et nettoyage ».

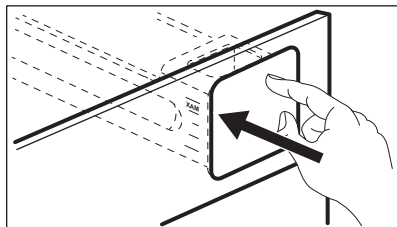
 Rinçage	La procédure de rinçage et de nettoyage du circuit du générateur de vapeur après une utilisation fréquente des fonctions vapeur.
 Détartrage	Procédure de nettoyage du tartre dans le circuit du générateur de vapeur.
 Nettoyage vapeur	Procédure de nettoyage de l'appareil lorsqu'il est légèrement sale et sans traces brûlées.
 Nettoyage Vapeur Plus	Procédure de nettoyage pour la saleté tenace, à l'aide d'un produit spécifique pour four.

7.9 Bac à eau



- A. Couverture
- B. Brise-vagues
- C. Corps du bac
- D. Orifice de remplissage d'eau
- E. Graduation
- F. Bouton avant

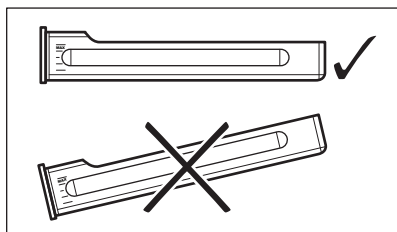
Vous ne pouvez pas retirer le bac à eau de l'appareil. Appuyez doucement sur le bouton situé à l'avant. Après avoir appuyé sur le bac à eau, ce dernier s'extrait lui-même du four.



Vous pouvez remplir le bac à eau de deux façons :

- en laissant le bac à eau dans le four et en le remplissant à l'aide d'un pichet,
- ou en retirant le bac à eau du four et en le remplissant au robinet.

Si vous remplissez le bac à eau au robinet, transportez-le en position horizontale pour ne pas renverser l'eau.



Lorsque vous remplissez le bac à eau, insérez-le dans la même position. Appuyez sur le bouton avant jusqu'à ce que le bac à eau se trouve à l'intérieur du four.

Videz le bac à eau après chaque utilisation.



ATTENTION!

Tenez le bac à eau éloigné des surfaces chaudes.

7.10 Cuisson à la vapeur



AVERTISSEMENT!

Utilisez uniquement de l'eau froide du robinet. N'utilisez pas d'eau filtrée (deminéralisée) ou distillée. N'utilisez pas d'autres liquides. Ne versez pas de liquides inflammables ni d'alcool dans le bac à eau.

1. Appuyez sur le couvercle du bac à eau pour l'ouvrir et sortez-le du four.

2. Remplissez le bac à eau avec de l'eau froide jusqu'au niveau maximal (environ 950 ml). Utilisez la graduation sur le bac à eau. La quantité d'eau est suffisante pour environ 50 minutes d'utilisation.
3. Remplacez le bac à eau dans sa position initiale.



Essayez le bac à eau humide avec un chiffon doux avant de le remettre en place dans le four.

4. Allumez le four.
5. Préparez les aliments dans des récipients adaptés.
6. Sélectionnez le mode de cuisson à la vapeur et la température.
7. Si nécessaire, sélectionnez la fonction Durée ou Réglage de la fin de cuisson. La vapeur apparaît au bout d'environ 2 minutes. Un signal sonore retentit lorsque le four approche de la température définie.

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

8. Éteignez le four.
9. Videz le bac à eau à la fin de la cuisson à la vapeur.



ATTENTION!

Le four est chaud. Risque de brûlure. Soyez prudent lorsque vous videz le bac à eau.



Lorsque le bac à eau est vide, un signal sonore retentit pour indiquer que le bac à eau a besoin d'être rempli pour poursuivre la cuisson à la vapeur, comme indiqué ci-dessus.



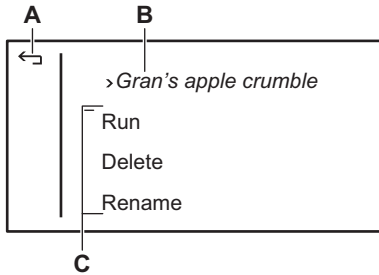
Laissez le four sécher complètement avec la porte ouverte. Pour accélérer le séchage, vous pouvez faire chauffer le four à une température de 150 °C pendant environ 15 minutes.

La vapeur peut se condenser dans le fond de la cavité et réduire la visibilité à l'intérieur du four. Si cela se produit, séchez la cavité dès que le four est froid.



À la fin d'un cycle de cuisson à la vapeur, le ventilateur de refroidissement du four tourne à vitesse élevée pour mieux évacuer l'excédent de vapeur. C'est normal.

7.11 Sous-menu pour : Programmes préférés



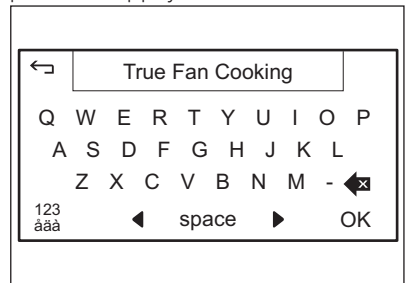
- A. Retour au menu
- B. Programme préféré
- C. Liste des fonctions

Une liste des réglages précédemment sauvegardés. Vous pouvez également enregistrer les réglages actuels tels que : la durée, la température ou le mode de cuisson. Vous pouvez définir jusqu'à 20 programmes, qui sont alors affichés dans une liste, par ordre alphabétique.

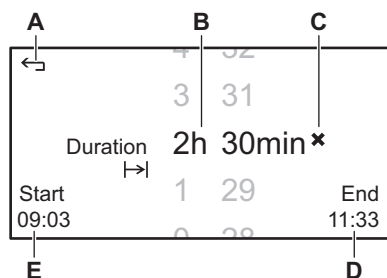
Option menu	Description
Exécuter	Démarre le dernier programme préféré sauvegardé.
Supprimer	Supprime définitivement le programme préféré précédemment sauvegardé.
Renommer	Pour changer ou corriger un nom précédemment sauvegardé.

7.12 Enregistrement d'un programme préféré

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



7.13 Sous-menu pour : Minuteurs



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

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


7.14 Réglage des fonctions de l'horloge



Lorsque vous utilisez la sonde à viande, les fonctions Durée et Fin ne fonctionnent pas.

Lorsque le four est allumé, vous pouvez changer l'heure et la date en appuyant sur l'horloge qui s'affiche.

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

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

Lorsque la fonction de l'horloge se termine, un signal sonore retentit et un message s'affiche. Vous pouvez arrêter ou prolonger la cuisson.

7.15 Sous-menu pour : Options

Réglages individuels supplémentaires pour la sécurité, les plats préparés et l'éclairage du four.


Option menu	Description
Éclairage Marche / Arrêt	Pour activer ou désactiver l'éclairage du four.
Sécurité enfants Marche / Arrêt	Une fois activée, cette fonction verrouille l'affichage et toutes les touches. Ceux-ci restent verrouillés que l'appareil soit allumé ou éteint. Pour déverrouiller, touchez l'écran et suivez les instructions. S'ils sont déverrouillés, vous devez les verrouiller à nouveau en passant par le menu.
Verrouillage de l'affichage	Le verrouillage de l'affichage « bloque » temporairement l'écran tactile et toutes les touches, à l'exception de la touche « Marche/Arrêt ». Pour les déverrouiller, touchez l'écran, et suivez les instructions.
Maintien au chaud	« Maintien au chaud » est uniquement disponible lorsqu'une durée est sélectionnée. Le four ne s'éteint pas entièrement automatiquement, mais maintient les aliments au chaud pendant 30 minutes. Elle n'est pas disponible avec tous les programmes. Si elle est activée, un symbole s'affiche.
Set + Go	La fonction Set+Go vous permet de sélectionner une fonction et une durée pour pouvoir les activer ultérieurement en appuyant sur l'écran. L'écran se verrouille lorsque la cuisson démarre. Cette fonction n'est visible dans le menu que lorsque la durée est réglée.

7.16 Maintien au chaud

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


La fonction ne fonctionne pas avec la cuisson basse température, les programmes automatiques de poids, les programmes automatiques à la vapeur, toutes les fonctions du menu : . Programmes spéciaux, ainsi que les fonctions vapeur du menu : Modes de cuisson.

Conditions d'activation de la fonction :

- Sélectionnez un mode de cuisson ou un programme automatique.
- La température réglée est supérieure à 80 °C.
- Réglez la fonction : Réglage de la durée.
- Activez la fonction : Maintien au chaud dans le menu : Options.
- L'affichage indique : .



Si vous utilisez la sonde à viande, le symbole ne s'affiche pas.


Si vous appuyez sur , la fonction s'arrête.

7.17 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 ou en appuyant sur le message affiché.



La fonction peut être utilisée avec les fonctions : Réglage de la durée, sonde à viande. La fonction ne peut pas être utilisée avec la fonction de nettoyage.

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



Si vous appuyez sur  avant le départ de la fonction, elle est désactivée.

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



- La fonction : Sécurité enfants est activée lorsqu'un mode de cuisson est en cours et après la désactivation du four. Suivez les instructions qui s'affichent pour désactiver la fonction.
- Le menu : Options permet d'activer et de désactiver la fonction : Set + Go.

7.18 Sécurité enfants

Menu / Options / Sécurité enfants

Cette fonction permet d'éviter une utilisation involontaire du four.

Activation de la fonction : Sécurité enfants

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

Désactivation de la fonction : Sécurité enfants

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

7.19 Verrouillage de l'affichage

Menu / Options / Verrouillage de l'affichage

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

Activation de la fonction : Verrouillage de l'affichage

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

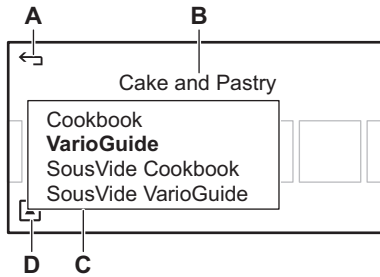
L'appareil est verrouillé.

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

Désactivation de la fonction : Verrouillage de l'affichage

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

7.20 Sous-menu pour : VarioGuide



- A. Retour au menu
- B. Catégorie d'aliments
- C. Livre de recettes et VarioGuide
- D. Plus d'options

Un livre de recettes contenant des recettes automatiques et une fonction « VarioGuide » indiquant les réglages recommandés pour vos plats. Vous pouvez ajuster le temps et la température du VarioGuide selon vos besoins. En touchant la toque du plat, les réglages recommandés s'affichent.


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

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

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

7.22 Sous-menu pour : Réglages de base

Les réglages définis sont conservés à chaque fois que vous allumez l'appareil.

Élément de menu	Description
Préchauffage rapide Marche / Arrêt	La fonction Préchauffage rapide est toujours activée avec certains modes de cuisson. >> s'affiche lorsqu'elle est activée.
Nettoyage conseillé Marche / Arrêt	Choisissez si vous préférez que le four vous rappelle de procéder à un cycle de nettoyage.
Afficheur Choisissez les paramètres d'affichage.	Luminosité Vous avez le choix entre 4 modes de luminosité.  Réglez la luminosité sur le bandeau. L'heure ne peut être réglée lorsque l'appareil est éteint (OFF).
	Fond d'écran Marche / Arrêt Affiche ou masque les images de fond.
Son Réglages sonores.	Volume Type (Bip / Cliquer / Aucun son)

Élément de menu	Description
Langue	Réglez votre langue préférée.
Heure et date Permet de régler l'heure, la date, et d'autres options relatives à l'affichage de l'heure.	Heure Règle l'heure.
	Date Règle la date.
	Format Choisissez le format horaire que vous préférez : HH:MM ou AM/PM.
	Style de l'horloge Définit l'apparence de l'horloge quand le four est éteint.
Mode DÉMO Uniquement destiné au point de vente. Lorsqu'il est activé, les éléments chauffants sont désactivés et un message s'affiche sur l'écran.	Code d'activation: 2468
Dureté de l'eau	Permet de régler le degré de dureté de l'eau (1 à 4).
Service Affiche la version et la configuration du logiciel.	Versión du logiciel Affiche la version du logiciel du four.
	Réinitialiser les réglages Réinitialise tous les réglages aux réglages usine.
	Licence Affiche les licences en anglais.

8. CUISSON ASSISTÉE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Cuisson assistée

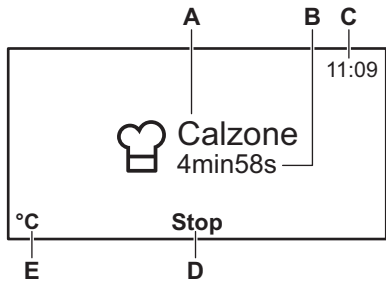
Menu / Cuisson assistée ou touchez : 

Vous pouvez choisir d'utiliser la fonction :
Livres de recettes ou VarioGuide .

8.2 Activation de la fonction


1. Faites défiler la liste des catégories d'aliments et appuyez sur celui que vous souhaitez.
2. Faites défiler la liste des plats et appuyez sur celui que vous souhaitez.
3. Pour activer la fonction, appuyez sur la touche : **Start**.

Une fois la fonction terminée, un message s'affiche.



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

8.3 Sous-menu pour : Livre de recettes

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

Cette fonction contient une liste de recettes avec des réglages optimaux. Les recettes sont fixes et vous ne pouvez pas les modifier. Les ingrédients et la préparation de chaque recette s'affichent.

Pour revenir aux ingrédients et à la préparation après avoir activé la recette, appuyez sur le nom de la recette.


Vous trouverez les recettes pour cette fonction indiquées pour ce four 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 du four.

Le four utilise des réglages automatiques lorsque vous utilisez le : Livre de recettes.

Catégorie d'aliments	Plat	
Poisson et fruits de mer	Morue Filets de poisson Poisson en croûte de sel	Filet de saumon Poisson poché (truite) Encornets farcis
Volaille	Cuisses de poulet Blanc de poulet farcis Coq au vin	Paupiettes de poulet Canard à l'orange
Viande	Ragoût de bœuf Bœuf mariné Pâté à la viande Jarret de porc Palette de porc Porc aux pruneaux Jarret de veau	Ossobuco Paupiette de veau Gigot d'agneau Lapin Lapin à la moutarde Sanglier

Catégorie d'aliments	Plat	
Plats au four	Lasagnes Cannelloni Gratin de pâtes Moussaka Gratin de pommes de terre	Viande en croûte Potée Gratin d'endives Brandade
Pizza ou quiche	Pizza Tarte à l'oignon Quiche Lorraine Tarte au fromage	Raviolis russes Feuilleté au fromage Quiche au chèvre
Gâteaux ou petites pâtisseries	Gâteau aux amandes Brownies Gâteau Cappuccino Gâteau aux carottes Gâteau au fromage Clafoutis aux cerises Cake aux fruits Tarte aux fruits Gâteau aux pommes de grand-mère Gâteau au citron	Madeleines, muffins Beignet aux prunes Kouglof Gâteau Savarin Génoise/Gâteau Savoie Crumble Biscuits Suédois Tarte aux pommes Gâteau aux carottes
Pain et petits pains	Petits pains, sucrés Pain de campagne Pain blanc	Tresse briochée Tresse au beurre
Légumes	Légumes à la provençale Jardinière de légumes	Tomates pelées
Crèmes et terrines	Oeufs cocotte Flan au caramel	Gâteau noix de coco
Garnitures	Riz aux légumes Beignets salés	P. de t. en robe des champs Pommes de terre vapeur

8.4 Sous-menu pour : Livre de recettes sous-vide

Menu / Cuisson assistée / Livre de recettes sous-vide ou appuyez sur : 


Vous pouvez trouver les recettes 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 du four.

Catégorie d'aliments	Plat
Poisson et fruits de mer	Filet de daurade Turbot au fenouil Crevettes
Volaille	Escalope de poulet
Viande	Filet de bœuf Filet de veau poché
Légumes	Carottes à la vanille
Fruits	Pommes Poire au vin rouge

Catégorie d'aliments	Plat
Crèmes et terrines	Crème anglaise



8.5 Sous-menu pour : VarioGuide

Menu / Recettes / VarioGuide ou appuyez sur : 


La température et les temps de cuisson sont fournis uniquement à titre indicatif pour obtenir les meilleurs résultats. Ils varient en fonction des recettes ainsi que de la qualité et de la quantité des ingrédients utilisés. Pour contrôler les réglages recommandés, appuyez sur (par nom de plat) : 

Appuyez sur la température ou les minutes affichées pour modifier la température ou la durée en fonction de vos préférences.


Le VarioGuide contient des programmes automatiques qui offrent une cuisson optimale pour chaque type de viande.





- Programmes de cuisson de la viande avec cuisson par le poids  : cette fonction calcule automatiquement le temps de cuisson. Pour l'utiliser, il est nécessaire de saisir le poids des aliments, et le temps se règle automatiquement. Pour ce faire, appuyez sur les minutes sous le nom du plat et entrez la valeur correcte.
- Programmes de cuisson de la viande avec température à cœur automatique  : cette fonction calcule automatiquement le temps de cuisson. Lorsque le programme se termine, un signal sonore se fait entendre.

Catégorie d'aliments : Poisson et fruits de mer








Plat	
Poisson	Cuit
	Bâtonnets de poisson
	Filets fins
	Filets épais
	Filet surgelé
	Petit poisson entier
	Poisson entier, à la vapeur
	Petit poisson entier, grillé
	Poisson entier, grillé
	Poisson entier, grillé 
Truite	
Filet de saumon	
Saumon entier	
Crevettes	Crevettes, fraîches
	Crevettes surgelées
Moules	-









Catégorie d'aliments : Volaille

Plat	
Filets de volaille	-
Filets de volaille 	-

Plat	
Poulet	Ailes fraîches
	Ailes surgelées
	Cuisses fraîches
	Cuisses surgelées
	Escalope, pochée
	Moitié
	Entier 
Canard 	-
Oie 	-
Dinde 	-

Catégorie d'aliments : Viande

Plat	
Bœuf	Bouilli
	Braisé 
	Pâté à la viande
Rôti de bœuf	saignant
	saignant 
	À point
	À point 
	Bien cuit
Bœuf basse température	Bien cuit 
	saignant 
	À point 
	Bien cuit 

Plat	
Porc	Chipolatas
	Côtes levées
	Jarret, précuit
	Jambon à l'os
	Filet mignon
	Filet mignon 
	Filet mignon de porc fumé
	Filet mignon fumé, poché
	Collet
	Épaule
Rôti 	
Jambon cuit	
Veau	Jarret
	Filet mignon
Agneau	Rôti 
	Gigot
	Rôti 
	Râble
	Morceau moyen
Lièvre	Morceau moyen 
	Gigot
	Râble
Chevreuil	Râble 
	Cuissot
Rôti de gibier 	-
Filet de gibier 	-

Catégorie d'aliments : Plats au four

Plat
Lasagnes
Lasagnes surgelées
Gratin de pâtes
Gratin de pommes de terre
Gratin de légumes
Sucrés plats/préparations

Catégorie d'aliments : Pizza ou quiche

Plat	
Pizza	Pâte fine
	Garniture supplémentaire
	Surgelé
	Pizza épaisse surgelée
	Fraîche
	Snacks surgelés
Baguette fromage fondu	-
Tarte flambée	-
Tarte suisse, salée	-
Quiche Lorraine	-
Tarte salée	-

Catégorie d'aliments : Gâteaux ou petites pâtisseries

Plat	
Kouglof	-
Tarte aux pommes, couv.	-
Génoise/Gâteau Savoie	-
Tourte aux pommes	-
Gâteau au fromage, Moulé	-

Plat	
Brioche	-
Gâteau Savoie maldère	-
Tarte suisse, sucrée	-
Gâteau aux amandes	-
Madeleines, muffins	-
Petites pâtisseries	-
Tresses feuilletées	-
Choux à la crème	-
Pâtisseries feuilletées	-
Éclairs	-
Macarons	-
Biscuits sablés	-
Brioche Noël fruits (Stollen)	-
Strudel aux pommes gelé	-
Gâteau sur plaque	Pâte à génoise
	Pâte levée
Gâteau au fromage, sur une plaque	-
Brownies	-
Gâteau roulé	-
Gâteau à base de levure	-
Crumble	-
Gâteau au sucre	-
Fond de tarte	Pâte sablée
	Pâte à gâteau

Plat	
Gâteau aux fruits	Pâte sablée
	Pâte à gâteau
	Pâte levée

Catégorie d'aliments : Pain et petits pains

Plat	
Petits pains	Petits pains
	Petits pains, pré-cuits
	Petits pains, congelés
Ciabatta	-
Baguette	Baguettes, précuites
	Baguettes, surgelées
Pain	Couronne de pain
	Pain blanc
	Tresse briochée
	Pain bis
	Pain de seigle
	Pain complet
	Pain sans levain
	Pain surgelé

Catégorie d'aliments : Légumes

Plat	
Brocoli en bouquets	
Brocoli entier	
Chou-fleur en bouquets	
Chou-fleur, entier	
Carottes	
Courgettes en lamelles	

Plat	
Asperges, vertes	
Asperges, blanches	
Poivrons en lamelles	
Épinards, frais	
Poireau en rondelles	
Haricots verts	
Champignons en lamelles	
Tomates pelées	
Choux de Bruxelles	
Céleri en cubes	
Petits pois	
Aubergine	
Fenouil	
Artichauts	
Betterave	
Salsifis noirs	
Chou-rave en lamelles	
Haricots blancs	
Chou de Milan	

Catégorie d'aliments : Crèmes et terrines

Plat	
Oeufs cocotte	-
Flan au caramel	-
Terrines	-
Œufs	À la coque
	Mollets
	Durs
	Œufs cocotte


Catégorie d'aliments : Garnitures

Plat
Frites, fines
Frites, épaisses
Frites, surgelées
Potatoes/Pomme quartier
Potatoes/Pomme quartier
Galettes de pommes de terre
P.d.t. vapeur en quartiers
Pommes de terre vapeur
P. de t. en robe des champs
Gnocchis
Boulette de pain
Beignets, salés
Beignets, sucrés
Riz
Tagliatelles fraîches
Polenta

 Fonction Température à cœur automatique

 Fonction Cuisson par le poids

8.6 Sous-menu pour : VarioGuide sous-vide

Menu / Recettes / VarioGuide sous-
vide ou appuyez sur : 

Catégorie d'aliments	Plat
Poisson et fruits de mer	Filet de daurade
	Filet de bar
	Morue
	Coquilles St Jacques
	Moules avec les coquilles
	Crevettes décortiquées
	Poulpe
	Filet de truite
	Filet de saumon
	Volaille
Magret de canard désossé	
Escalope de dinde désossée	
Viande	Bœuf <ul style="list-style-type: none"> • À point • Bien cuit
	Agneau <ul style="list-style-type: none"> • À point • Bien cuit
	Sanglier
	Lapin désossé

Catégorie d'aliments	Plat
Légumes	Asperges, vertes
	Asperges, blanches
	Courgette
	Poireau
	Aubergine
	Citrouille
	Poivron
	Céleri
	Carottes
	Céleri-rave
	Fenouil
	Pommes de terre
	Cœurs d'artichauts

Catégorie d'aliments	Plat
Fruits	Pommes
	Poire
	Pêches
	Nectarines
	Prunes
	Ananas
Mangues	

9. UTILISATION DES ACCESSOIRES



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Sonde à viande

La sonde à viande mesure la température à l'intérieur des aliments. Le four s'éteint lorsque la température réglée est atteinte.

Vous devez régler deux températures :

- la température du four (minimum 120 °C),
- la température à cœur.



ATTENTION!

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

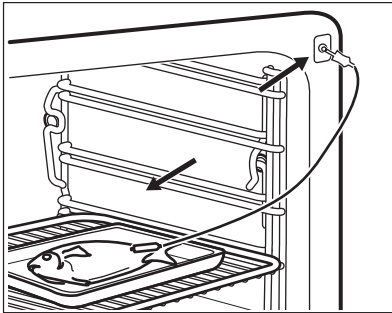
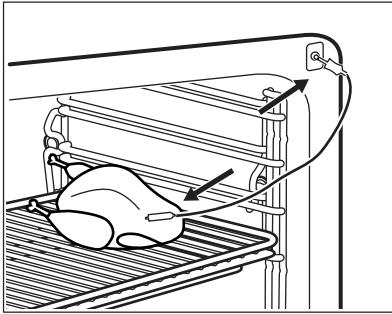
Pour de meilleurs résultats :

- Les ingrédients doivent être à température ambiante.
- N'utilisez pas la sonde à viande avec les plats liquides.

- En cours de cuisson, la sonde à viande doit rester à l'intérieur du plat et sa fiche doit rester insérée dans la prise.
- Utilisez les réglages recommandés pour la sonde à viande. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».

Catégorie d'aliments : viande, volaille et poisson

1. Allumez le four.
2. Insérez le bout de la sonde à viande au centre de la viande ou du poisson, dans la partie la plus épaisse. Veillez à ce qu'au moins les 3/4 de la sonde à viande soient à l'intérieur de l'aliment.
3. Insérez la fiche de la sonde à viande dans la prise située à l'avant du four.



Le symbole de la sonde à viande s'affiche.

4. Réglez la température à cœur.
5. Réglez le mode de cuisson et, si nécessaire, la température du four.

Dès que le plat atteint la température définie, un signal sonore retentit. Le four s'arrête automatiquement.

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



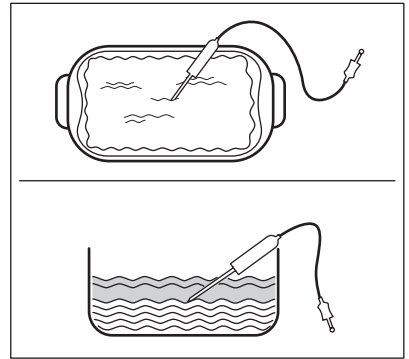
AVERTISSEMENT!

Veillez à ne pas vous brûler car la sonde à viande chauffe. Faites attention en la débranchant et en la retirant du plat.

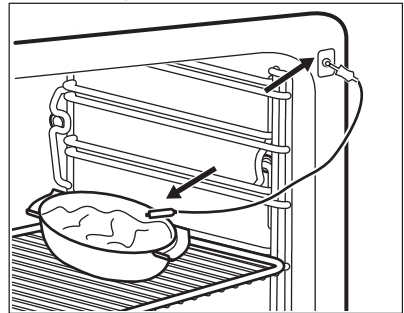
Catégorie d'aliments : ragoût

1. Allumez le four.
2. Versez la moitié des ingrédients dans un plat à gratin.
3. Introduisez la pointe de la sonde à viande exactement au centre du ragoût. La sonde à viande doit être stabilisée à un endroit en cours de

cuisson. Pour y parvenir, utilisez un ingrédient solide. Utilisez le bord du plat pour soutenir la poignée en silicone de la sonde à viande. L'extrémité de la sonde à viande ne doit pas toucher le fond du plat.



4. Couvrez la sonde à viande avec le reste des ingrédients.
5. Insérez la fiche de la sonde à viande dans la prise située à l'avant du four.



Le symbole de la sonde à viande s'affiche.

6. Réglez la température à cœur.
7. Réglez le mode de cuisson et, si nécessaire, la température du four.

Dès que le plat atteint la température définie, un signal sonore retentit. Le four s'arrête automatiquement.

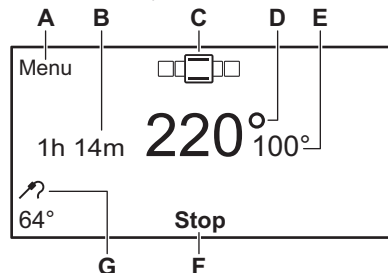
8. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal.
9. Retirez la fiche de la sonde à viande de sa prise et sortez la viande du four.

**AVERTISSEMENT!**

Veillez à ne pas vous brûler car la sonde à viande chauffe. Faites attention en la débranchant et en la retirant du plat.

Modification de la température à cœur

Pour modifier la température à cœur, touchez la température sur l'écran.

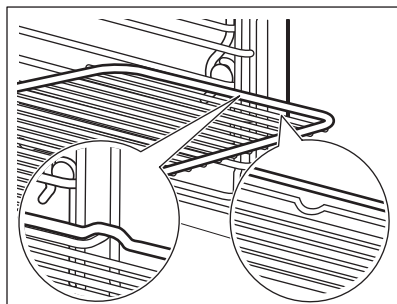


- A. Retour au menu
- B. Durée pour laquelle la fonction est activée
- C. Mode de cuisson actuel
- D. Température actuelle
- E. Température actuelle du four
- F. Arrêter
- G. Température actuelle réglée pour la sonde à viande

9.2 Installation des accessoires

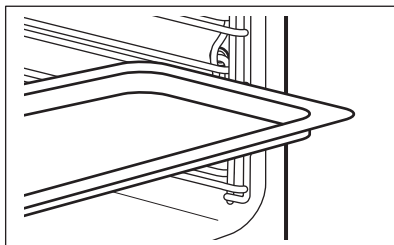
Grille métallique :

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



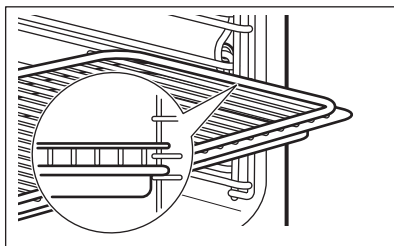
Plateau de cuisson/ Plat à rôtir :

Poussez le plateau de cuisson /plat à rôtir entre les rails du support de grille.



Grille métallique et plateau de cuisson / plat à rôtir ensemble :

Poussez le plateau de cuisson /plat à rôtir entre les rails du support de grille et glissez la grille métallique entre les rails se trouvant juste au-dessus.



Les petites indentations sur le dessus apportent plus de sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser.

10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

10.1 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, le four s'éteint automatiquement au bout d'un certain temps si un mode de cuisson est en cours et que vous ne modifiez pas la température du four.

Température (°C)	Arrêt automatique au bout de (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

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

10.2 Ventilateur de refroidissement

Lorsque le four fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces du four. Si vous éteignez le four, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que le four 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.

- des informations sur les modes de cuisson, les niveaux d'enfournement et les températures recommandés pour certains plats.

11.1 Conseils de cuisson

Votre four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien four. Les tableaux ci-dessous contiennent les réglages de température, les temps de cuisson et les positions de grilles recommandés pour des types de plats en particulier.

Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.

11.2 Intérieur de la porte

Vous trouverez à l'intérieur de la porte du four :

- les numéros des niveaux d'enfournement.

11.3 Conseils pour les modes de cuisson spécifiques du four

Maintien au chaud

Cette fonction vous permet de maintenir les aliments au chaud. La température est automatiquement réglée sur 80 °C.

Chauffe-plats

Cette fonction vous permet de faire chauffer des assiettes et des plats avant de servir. La température est automatiquement réglée sur 70 °C.

Placez les piles de plats et d'assiettes uniformément sur la grille. Utilisez le premier niveau de la grille. À la moitié du temps de chauffage, changez-les de place.

Levée de pâte/pain

Cette fonction vous permet de faire lever une pâte à base de levure. Mettez la pâte dans un grand plat. Utilisez le premier niveau de la grille. Réglez la

fonction : Levée de pâte/pain et le temps de cuisson.

Décongélation

Retirez l'emballage des aliments puis placez-les dans une assiette. Ne couvrez pas les aliments car cela peut rallonger le temps de décongélation. Utilisez le premier niveau de la grille.

11.4 Cuisson sous-vide

Cette fonction utilise des températures de cuisson plus basses que la cuisson normale.

Cuisson sous-vide Recommandations

Utilisez des ingrédients de premières qualité et fraîcheur. Nettoyez toujours les aliments avant de les cuisiner. Faites attention lorsque vous utilisez des œufs crus.

Les basses températures sont uniquement adaptés aux types d'aliments pouvant être mangés crus.

Ne faites pas cuire les aliments trop longtemps lorsque vous réglez une température inférieure à 60 °C

Faites bouillir les ingrédients contenant de l'alcool avant de les enfermer dans un sachet sous vide.

Placez les sachets sous vide côte à côte sur la grille.

Vous pouvez conserver ces aliments cuits au réfrigérateur pendant 2 à 3 jours. Faites refroidir rapidement les aliments (en les plaçant dans un bain de glace).

N'utilisez pas cette fonction pour réchauffer les restes de nourriture.

Emballage sous vide

Utilisez uniquement des sachets sous vide et une machine sous vide à cloche recommandés pour la cuisson sous vide. Seul ce type de machine sous vide peut faire le vide dans des sachets contenant des liquides.

Ne réutilisez pas les sachets sous vide.

Pour obtenir de meilleurs résultats plus rapidement, sélectionnez le degré de vide maximal.

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

Veillez à ce que les bords intérieurs du sachet sous vide soient propres avant de le sceller.

11.5 Cuisson sous-vide : Viande

Utilisez uniquement de la viande désossée pour éviter de percer les sachets sous vide.

Faites dorer les filets de volaille avec la peau vers le bas avant de les placer dans un sachet sous vide.

Utilisez le deuxième niveau de la grille.



BŒUF



Filet et bœuf / veau



(°C)



(min)

A point, 4 cm d'épaisseur, 0,8 kg

60

110 - 120

Bien cuit, 4 cm d'épaisseur, 0,8 kg

65

90 - 100



AGNEAU / GIBIER



(°C)



(min)

Agneau saignant, 3 cm d'épaisseur, 0,6 - 0,65 kg





60





180 - 190

Agneau à point, 3 cm d'épaisseur, 0,6 - 0,65 kg

65

105 - 115

 AGNEAU / GIBIER		
	 (°C)	 (min)
Sanglier, 3 cm d'épaisseur, 0,6 - 0,65 kg	90	60 - 70
Lapin, 1,5 cm d'épaisseur, 0,6 - 0,65 kg	70	50 - 60





 VOLAILLE		
	 (°C)	 (min)
Escalope de poulet, 3 cm d'épaisseur, 0,75 kg	70	70 - 80
Magret de canard, 2 cm d'épaisseur, 0,9 kg	60	140 - 160
Escalope de dinde, 2 cm d'épaisseur, 0,8 kg	70	75 - 85

11.6 Cuisson sous-vide : Poisson et fruits de mer

Séchez les filets de poisson avec du papier absorbant avant de les introduire dans le sachet sous vide.

Ajoutez une tasse d'eau dans le sachet sous vide si vous cuisez des moules.

Utilisez le deuxième niveau de la grille.

 POISSON ET FRUITS DE MER		
	 (°C)	 (min)
Daurade, 4 filets de 1 cm d'épaisseur, 0,5 kg	70	25
Bar, 4 filets de 1 cm d'épaisseur, 0,5 kg	70	25
Morue, 2 filets de 2 cm d'épaisseur, 0,65 kg	65	70 - 75
Coquilles St Jacques, 0,65 kg	60	100 - 110
Moules avec les coquilles, 1 kg	95	20 - 25
Crevettes décortiquées, 0,5 kg	75	25 - 30
Poulpe, 1 kg	85	100 - 110
Truite, 2 filets de 1,5 cm d'épaisseur, 0,65 kg	65	55 - 65
Saumon, filet de 3 cm d'épaisseur, 0,8 kg	65	100 - 110

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





11.7 Cuisson sous-vide : Légumes

Pour conserver la couleur des artichauts, plongez-les dans de l'eau contenant du jus de citron après les avoir nettoyés et coupés.

Utilisez le deuxième niveau de la grille.

 LÉGUMES	
 Réglez la température sur 90 °C.	
	 (min)
Asperges vertes, entières, 0,7 - 0,8 kg	40 - 50
Asperges blanches, entières, 0,7 - 0,8 kg	50 - 60
Courgettes, rondelles de 1 cm, 0,7 - 0,8 kg	35 - 40
Aubergine, rondelles de 1 cm, 0,7 - 0,8 kg	30 - 35
Citrouille, morceaux de 2 cm d'épaisseur, 0,7 - 0,8 kg	25 - 30





 LÉGUMES	
 Réglez la température sur 95 °C.	
	 (min)
Poireau, lamelles ou rondelles, 0,6 - 0,7 kg	40 - 45
Poivrons, lamelles ou quartiers, 0,7 - 0,8 kg	35 - 40
Céleri, rondelles de 1 cm, 0,7 - 0,8 kg	40 - 45
Carottes, tranches de 0,5 cm, 0,7 - 0,8 kg	35 - 45
Céleri-rave, rondelles de 1 cm, 0,7 - 0,8 kg	45 - 50
Fenouil, rondelles de 1 cm, 0,7 - 0,8 kg	35 - 45
Pommes de terre, tranches de 1 cm, 0,8 - 1 kg	35 - 45

 LÉGUMES	
 Réglez la température sur 95 °C.	
	 (min)
Cœurs d'artichauts, quartier, 0,4 - 0,6 kg	45 - 55

11.8 Cuisson sous-vide : Fruits et produits sucrés

Pour conserver la couleur des pommes et des poires, plongez-les dans de l'eau contenant du jus de citron après les avoir nettoyées et coupées.

Utilisez le deuxième niveau de la grille.

 FRUITS		
	 (°C)	 (min)
Pêches, 4 moitiés	90	20 - 25
Prunes, moitiés, 0,6 kg	90	10 - 15
Mangues, 2, coupées en dés de 2 cm d'épaisseur	90	10 - 15
Poires, 4 moitiés	90	15 - 30
Nectarines, 4 moitiés	90	20 - 25
Ananas, tranches de 1 cm, 0,6 kg	90	20 - 25
Pommes, 4, en quartiers	95	25 - 30
Crème à la vanille x2, 350 g dans chaque sachet	85	20 - 22

11.9 Vapeur Intense

Soyez prudent en ouvrant la porte du four lorsque cette fonction est activée. De la vapeur peut s'échapper.

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. Remplissez le bac à eau jusqu'au niveau maximal. Placez les plats dans des récipients adaptés puis sur les grilles. Ajustez l'espacement entre les récipients pour laisser la vapeur circuler.




Stérilisation




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




Placez les récipients propres au milieu de la grille sur le 1er niveau. Veillez à ce que les ouvertures soient orientées vers le bas selon un angle faible.




Remplissez le bac avec le niveau d'eau maximal et réglez une durée de 40 min.




Utilisez le premier niveau de la grille.




 LÉGUMES	
	 (min)
Brocoli en bouquets, préchauffez le four à vide	
Tomates pelées	10
Légumes blanchis	15
Épinards, frais	
Courgettes en lamelles	





 LÉGUMES	
	 (min)
Champignons en lamelles	15 - 20
Poivrons en lamelles	15 - 20
Aubergines	15 - 25
Brocoli entier	
Asperges, vertes	15 - 25
Citrouille, coupée en dés	15 - 25
Tomates	15 - 25
Mâche en bouquets	20 - 25
Haricots blanchis	20 - 25
Chou de Milan	20 - 25
Petits pois	20 - 30
Fenouil	
Carottes	
Poireaux en rondelles	20 - 30
Céleri en cubes	20 - 30
Mange-tout / Mange-tout	20 - 30
Patates douces	20 - 30
Chou-fleur en bouquets	25 - 35
Chou-rave en lamelles	25 - 35
Choux de Bruxelles	25 - 35
Asperges, blanches	25 - 35
Haricots blancs	25 - 35
Épi de maïs doux	30 - 40
Chou-fleur, entier	35 - 45





 LÉGUMES	
	 (min)
Haricots verts	35 - 45
Salsifis noirs	35 - 45
Chou blanc ou rouge, en lamelles	40 - 45
Artichauts	50 - 60
Haricots secs trempés, rapport eau/haricots 2:1	55 - 65
Choucroute	60 - 90
Betterave	70 - 90





 GARNITURES / ACCOMPAGNEMENTS	
	 (min)
Semoule, rapport eau/semoule 1:1	15 - 20
Tagliatelles fraîches	15 - 25
Gâteau de semoule lait / semoule 3,5:1	20 - 25
Lentilles corail, rapport eau / lentilles 1:1	20 - 30
Spaetzle	25 - 30
Boullgour, rapport eau/boullgour 1:1	25 - 35
Beignets	25 - 35
Riz parfumé rapport eau/riz 1:1	30 - 35
P.d.t. vapeur en quartiers	30 - 40
Boulettes de pain	35 - 45




 GARNITURES / ACCOMPAGNEMENTS	
	 (min)
Gnocchis	35 - 45
Riz, rapport eau / riz 1:1, le rapport eau / riz peut changer en fonction des types de riz	35 - 45
Polenta, rapport liquide 3:1	40 - 50
Riz au lait rapport lait/riz 2,5:1	40 - 55
Pommes de terre en robe des champs, taille moyenne	45 - 55
Lentilles, brunes et vertes, rapport eau / lentilles 2:1	55 - 60




 FRUITS	
	 (min)
Pommes, lamelles	10 - 15
Fruits rouges	10 - 15
Chocolat fondu	10 - 20
Compote de fruits	20 - 25

 POISSON		
	 (°C)	 (min)
Filets de poisson fins	75 - 80	15 - 20
Crevettes, fraîches	75 - 85	20 - 25
Moules	100	20 - 30

 POISSON		
	 (°C)	 (min)
Filets de poisson épais	75 - 85	20 - 30
Truite, 0,25 kg	75 - 85	20 - 30
Crevettes surgelées	75 - 85	30 - 40

 VIANDE		
	 (°C)	 (min)
Chipolatas	80	15 - 20
Saucisse blanche, Saucisse blanche	80	20 - 30
Saucisse viennoise	80	20 - 30
Blanc de poulet poché	90	25 - 35
Jambon cuit, 1 kg		55 - 65
Poulet, poché, 1,0 - 1,2 kg		60 - 70
Kasseler, poché	90	70 - 90
Veau, Filet mignon de porc, 0,8 - 1,0 kg	90	80 - 90
Tafelspitz		110 - 120

 ŒUFS		
	 (min)	
Œufs, à la coque	10 - 11	
Œufs, mollets	11 - 12	

 ŒUFS		
	 (min)	
Œufs, durs	18 - 21	





11.10 Combinaison des fonctions : Chaleur tournante + Vapeur Intense


Vous pouvez combiner ces fonctions pour faire cuire de la viande, des légumes et des garnitures en une seule fois.




1. Réglez la fonction : Chaleur tournante pour rôtir la viande.
2. Ajoutez les légumes préparés et les garnitures.
3. Diminuez la température du four à environ 80 °C. Entrouvrez la porte du four à la première position pendant environ 15 minutes.
4. Démarrez la fonction : Vapeur Intense. Faites tout cuire en même temps jusqu'à ce que les aliments soient prêts.

La quantité d'eau maximale est de 650 ml.


11.11 Humidité Élevée




 Utilisez le premier niveau de la grille.		
	 (°C)	 (min)
Œufs cocotte	90 - 110	15 - 30
Filets de poisson fins	85	15 - 20
Petit poisson, jusqu'à 0,35 kg	90	20 - 30
Filets de poisson épais	90	25 - 35

 Utilisez le premier niveau de la grille.


	 (°C)	 (min)
Poisson entier, jusqu'à 1 kg	90	30 - 40
Crème, flan en parts individuelles	90	35 - 40
Terrines	90	40 - 50
Quenelles	120 - 130	40 - 50




11.12 Humidité Moyenne

 Utilisez le premier niveau de la grille.

	 (°C)	 (min)
Pâtisserie levée sucrée	170 - 180	20 - 35
Petits pains	180 - 200	25 - 35
Filet de poisson au four	170 - 180	25 - 40
Pain sucré	160 - 170	30 - 45
Poisson au four	170 - 180	35 - 45
Plats au four sucrés	160 - 180	45 - 60
Divers types de pains, 0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60
Côtes levées	140 - 150	75 - 100
Mijoté / Viande braisée	140 - 150	100 - 140




11.13 Humidité Faible

 Utilisez le premier niveau de la grille.

	 (°C)	 (min)
Petits pains prêts à cuire	200	15 - 20
Baguettes précuites 40 - 50 g	200	15 - 20
Petits pains	180 - 210	25 - 35
Baguettes précuites 40 - 50 g, surgelées	200	25 - 35
Pâté à la viande, cru, 0,5 kg	180	30 - 40
Gratin de pâtes	170 - 190	40 - 50
Lasagnes	170 - 180	45 - 55
Divers types de pain 0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60
Gratin de pommes de terre	160 - 170	50 - 60
Poulet 1 kg	180 - 210	50 - 60
Filet mignon de porc fumé de 0,6 à 1 kg (laissez mariner pendant 2 heures)	160 - 180	60 - 70
Rôti de bœuf 1 kg	180 - 200	60 - 90
Canard 1,5 - 2 kg	180	70 - 90
Rôti de veau 1 kg	180	80 - 90
Rôti de porc 1 kg	160 - 180	90 - 100
Oie 3 kg	170	130 - 170

11.14 Réhydratation vapeur

Utilisez le premier niveau de la grille.




	 (°C)	 (min)
Plats uniques	110	10 - 15
Gratin de pâtes	110	10 - 15
Riz	110	10 - 15
Quenelles	110	15 - 25




11.15 Fonction yaourt

Cette fonction vous permet de préparer des yaourts.

Délaissez 0,25 kg de yaourt dans 1 litre de lait. Versez la préparation dans des pots à yaourt.

Si vous utilisez du lait cru, commencez par le faire bouillir, puis laissez-le refroidir jusqu'à atteindre 40 °C.

 Utilisez le premier niveau de la grille.	
	 (h)
Yaourt crémeux	5 - 6

 Utilisez le premier niveau de la grille.	
	 (h)
Yaourt épais	7 - 8

11.16 Cuisson

La première fois, utilisez la température la plus basse.

Le temps de cuisson peut être prolongé de 10 à 15 minutes, si vous cuisez des gâteaux sur plusieurs niveaux.

Les gâteaux et petites pâtisseries placés à différentes hauteurs ne doront pas toujours de manière homogène. S'ils ne doront uniformément, il n'est pas nécessaire de modifier la température. Les différences s'atténuent en cours de cuisson.







Les plateaux insérés dans le four peuvent se tordre en cours de cuisson. Une fois les plateaux refroidis, cette torsion disparaît.

11.17 Conseils de cuisson

Résultats de cuisson	Cause probable	Solution
Le dessous du gâteau n'est pas suffisamment cuit.	La position de la grille est incorrecte.	Placez le gâteau sur un niveau plus bas.
Le gâteau s'affaisse et devient mou ou plein de grumeaux.	La température du four est trop élevée.	La prochaine fois, réglez une température du four légèrement plus basse.
	Durée de cuisson trop courte.	Réglez une température de cuisson légèrement inférieure et un temps de cuisson plus long la prochaine fois.

Résultats de cuisson	Cause probable	Solution
Le gâteau est trop sec.	Température de cuisson trop basse.	La prochaine fois, réglez une température du four plus élevée.
	Durée de cuisson trop longue.	La prochaine fois, réduisez le temps de cuisson.
La cuisson 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 pâte à gâteau n'est pas correctement répartie.	La prochaine fois, 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 indiquée dans la recette.	Température de cuisson trop basse.	La prochaine fois, réglez une température du four légèrement plus élevée.

11.18 Cuisson sur un seul niveau du four

 CUISSON DANS DES MOULES					
		 (°C)	 (min)		
Kouglof / Brioche	Chaleur tournante	150 - 160	50 - 70	1	
Gâteau Savoie madère / Gâteaux aux fruits	Chaleur tournante	140 - 160	70 - 90	1	
Génoise/Gâteau Savoie	Chaleur tournante	140 - 150	35 - 50	1	
Génoise/Gâteau Savoie	Convection naturelle	160	35 - 50	1	
Fond de tarte – pâte brisée, préchauffez le four à vide	Chaleur tournante	150 - 160	20 - 30	2	
Fond de tarte - génoise	Chaleur tournante	150 - 170	20 - 25	2	
Tarte aux pommes, 2 moules, Ø20 cm	Chaleur tournante	160	70 - 90	2	
Tarte aux pommes, 2 moules, Ø20 cm	Convection naturelle	180	70 - 90	1	
Gâteau au fromage, utilisez un plat à rôtir	Convection naturelle	160 - 170	70 - 90	2	



GÂTEAUX / PÂTISSERIES / PAINS SUR DES PLATEAUX DE CUISSON



Préchauffez le four à vide.









(°C)








(min)



Pain tressé / Couronne de pain	Convection naturelle	170 - 190	30 - 40	1
Brioche de Noël aux fruits	Convection naturelle	160 - 180	50 - 70	1
Pain de seigle	Convection naturelle	d'abord : 230	20	1
		puis : 160 - 180	30 - 60	
Choux à la crème / Éclairs	Convection naturelle	190 - 210	20 - 35	2
Gâteau roulé	Convection naturelle	180 - 200	10 - 20	2
Gâteaux avec garniture de type crumble	Chaleur tournante	150 - 160	20 - 40	2
Gâteau aux amandes et au beurre / Gâteaux au sucre	Convection naturelle	190 - 210	20 - 30	2
Tartes aux fruits (sur pâte levée/génoise)	Chaleur tournante	150 - 170	30 - 55	2
Tartes aux fruits (sur pâte levée/génoise)	Convection naturelle	170	35 - 55	2
Tartes aux fruits sur pâte sablée	Chaleur tournante	160 - 170	40 - 80	2
Gâteau à base de levure à garniture fragile (par ex. fromage blanc, crème, crème anglaise)	Convection naturelle	160 - 180	40 - 80	2

 BISCUITS/GÂTEAUX SECS			
 Utilisez le deuxième niveau de la grille.			
		 (°C)	 (min)
Biscuits sablés	Chaleur tournante	150 - 160	15 - 25
Pâte sablée / Tresses feuilletées	Chaleur tournante	140	20 - 35
Pâte sablée / Tresses feuilletées, préchauffez le four à vide	Convection naturelle	160	20 - 30
Biscuits à base de génoise	Chaleur tournante	150 - 160	15 - 20
Pâtisseries à base de blancs d'œufs	Chaleur tournante	80 - 100	120 - 150
Macarons	Chaleur tournante	100 - 120	30 - 50
Biscuits/Gâteaux secs à base de pâte levée	Chaleur tournante	150 - 160	20 - 40
Pâtisseries feuilletées, préchauffez le four à vide	Chaleur tournante	170 - 180	20 - 30
Petits pains, préchauffez le four à vide	Chaleur tournante	160	10 - 25
	Convection naturelle	190 - 210	10 - 25
Petits gâteaux, préchauffez le four à vide	Chaleur tournante	160	20 - 35
	Convection naturelle	170	20 - 35

11.19 Gratins

 Utilisez le premier niveau de la grille.			
		 (°C)	 (min)
Gratin de pâtes	Convection naturelle	180 - 200	45 - 60
Lasagnes	Convection naturelle	180 - 200	25 - 40
Gratin de légumes, préchauffez le four à vide	Turbo grill	170 - 190	15 - 35



Utilisez le premier niveau de la grille.



(°C)



(min)

Baguette garnie de fromage fondu

Chaleur tournante

160 - 170

15 - 30

Riz au lait

Convection naturelle

180 - 200

40 - 60

Gratins de poisson

Convection naturelle

180 - 200

30 - 60

Légumes farcis

Chaleur tournante

160 - 170

30 - 60

11.20 Cuisson sur plusieurs niveaux

Utilisez la fonction : Chaleur tournante

Pour deux plaques, utilisez les premier et quatrième niveaux de la grille.



GÂTEAUX / PÂTISSERIES / PAINS SUR DES PLATEAUX DE CUISSON



(°C)



(min)

Choux à la crème / Éclairs, préchauffez le four à vide

160 - 180

25 - 45

Crumble sec

150 - 160

30 - 45



GÂTEAUX / PETITES PÂTISSERIES / PAINS SUR DES PLATEAUX DE CUISSON



(°C)



(min)

Biscuits à base de génoise

160 - 170

25 - 40

Pâtisseries à base de blancs d'œufs / Meringues

80 - 100

130 - 170

Macarons

100 - 120

40 - 80

Biscuits/Gâteaux secs à base de pâte levée

160 - 170

30 - 60



GÂTEAUX / PETITES PÂTISSERIES / PAINS SUR DES PLATEAUX DE CUISSON



(°C)



(min)

Biscuits sablés

150 - 160

20 - 40

Pâte sablée / Tresses feuilletées

140

25 - 45

11.21 Conseils de rôtissage

Utilisez des plats résistant à la chaleur.

Faites rôtir la viande maigre avec le couvercle.

Vous pouvez cuire de gros rôtis directement dans le plat à rôtir ou sur la grille métallique en plaçant le plat à rôtir en dessous.

Pour éviter que les graisses de cuisson ne brûlent, versez un peu d'eau dans le plat à rôtir.







Si nécessaire, retournez le rôti à la moitié ou aux deux tiers du temps de cuisson.







Faites rôtir la viande et le poisson par morceaux d'au moins 1 kg.







Arrosez les morceaux de viande avec leur propre jus de cuisson plusieurs fois durant la cuisson.







11.22 Tableaux de rôtissage






Utilisez le premier niveau de la grille.







 BŒUF				
			 (°C)	 (min)
Bœuf braisé	1 - 1,5 kg	Convection naturelle	230	120 - 150
Rôti ou filet de bœuf saignant, préchauffez le four à vide	par cm d'épaisseur	Turbo grill	190 - 200	5 - 6
Rôti ou filet de bœuf à point	par cm d'épaisseur	Turbo grill	180 - 190	6 - 8
Rôti ou filet de bœuf bien cuit	par cm d'épaisseur	Turbo grill	170 - 180	8 - 10







 PORC				
 Utilisez la fonction : Turbo grill.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Épaule / Collet / Jambon à l'os	1 - 1.5	150 - 170	90 - 120	
Côtelettes / Côtes levées	1 - 1.5	170 - 190	30 - 60	
Pâté à la viande	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	
Jarret de porc, précuit	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	

 VEAU				
 Utilisez la fonction : Turbo grill.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Rôti de veau	1	160 - 180	120 - 150	
Jarret de veau	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	






 AGNEAU				
 Utilisez la fonction : Turbo grill.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Gigot d'agneau / Rôti d'agneau	1 - 1.5	150 - 180	100 - 120	
Selle d'agneau	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	






 GIBIER				
	 (kg)		 (°C)	 (min)
Râble / Cuisse de lièvre, préchauffez le four à vide	jusqu'à 1	Turbo grill	180 - 200	35 - 55
Selle de chevreuil	1.5 - 2	Convection naturelle	180 - 200	60 - 90
Cuisson de chevreuil	1.5 - 2	Convection naturelle	180 - 200	60 - 90







 VOLAILLE			
 Utilisez la fonction : Turbo grill.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Poulet	0,2 - 0,25 chacun	200 - 220	30 - 50
Poulet, moitié	0,4 - 0,5 chacun	190 - 210	40 - 50
Volaille, morceaux	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Canard	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100

 POISSON				
	 (kg)		 (°C)	 (min)
Poisson entier	1 - 1.5	Turbo grill	180 - 200	30 - 50

11.23 Cuisson croustillante avec la fonction Pizza






 PIZZA		
 Utilisez le premier niveau de la grille.		
	 (°C)	 (min)
Tartes	180 - 200	40 - 55
Quiche aux épinards	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine	170 - 190	45 - 55
Flan suisse	170 - 190	45 - 55
Gâteau au fromage	140 - 160	60 - 90






 PIZZA		
 Utilisez le premier niveau de la grille.		
	 (°C)	 (min)
Tourte aux pommes	150 - 170	50 - 60
Tourte aux légumes	160 - 180	50 - 60

 PIZZA		
 Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide.		
 Utilisez le deuxième niveau de la grille.		
	 (°C)	 (min)
Pizza, pâte fine	210 - 230	15 - 25
Pizza, pâte épaisse, utilisez un plat à rôtir	180 - 200	20 - 30
Pain sans levain	210 - 230	10 - 20
Quiche à pâte feuilletée	160 - 180	45 - 55
Tarte flambée	210 - 230	15 - 25
Raviolis russes	180 - 200	15 - 25

11.24 Pain

Le préchauffage n'est pas recommandé.

 PAIN		
 Utilisez le premier niveau de la grille sauf indication contraire.		
	 (°C)	 (min)
Pain blanc	190 - 210	40 - 60

 PAIN		
 Utilisez le premier niveau de la grille sauf indication contraire.		
	 (°C)	 (min)
Baguette	200 - 220	35 - 45
Brioche	180 - 200	40 - 60
Ciabatta	200 - 220	35 - 45
Pain de seigle	190 - 210	50 - 70
Pain complet	190 - 210	50 - 70
Pain aux céréales	190 - 210	40 - 60
Petits pains, utilisez le deuxième niveau de la grille	200 - 220	25 - 35

11.25 Gril

Ne faites griller que des morceaux plats de viande ou de poisson.

Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide.

Placez un plat au premier niveau pour récupérer les graisses.

**GRIL**

Utilisez le premier niveau de la grille.



(°C)



(min)

		1re face	2e face
Rôti de bœuf, à point	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Filet de bœuf, moyen	230	20 - 30	20 - 30
Filet mignon de porc	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Filet mignon de veau	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Selle d'agneau	210 - 230	25 - 35	20 - 35
Poisson entier, 0,5 - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30

**GRIL FORT**

Utilisez le troisième niveau de la grille sauf indication contraire.



Réglez toujours le gril à la température la plus élevée.

Plat



(min)






	1re face	2e face
Steaks hachés	9 - 13	8 - 10
Filet de porc	10 - 12	6 - 10
Saucisses	10 - 12	6 - 8
Filet de veau / Steaks de veau	7 - 10	6 - 8
Toasts	1 - 3	1 - 3
Toasts avec garniture	6 - 8	-

11.26 Cuisson basse température

Cette fonction permet de cuire des morceaux de viande tendres et maigres ainsi que du poisson. Elle n'est pas adaptée à : la volaille, aux rôtis de porc gras ou au bœuf braisé. La température de la Sonde alimentaire ne doit pas excéder 65 °C.

1. Saisissez la viande durant 1 à 2 minutes sur chaque face dans une poêle à feu fort.
2. Disposez la viande dans un plat à rôtir ou directement sur la grille métallique. Placez la plaque au-dessous de la grille métallique pour récupérer la graisse.
3. Utilisez la Sonde alimentaire.
4. Sélectionnez la fonction : Cuisson basse température. Vous pouvez sélectionner une température comprise entre 80 °C et 150 °C pendant les 10 premières minutes. La température par défaut est de 90 °C. Réglez la température de la Sonde alimentaire.
5. Au bout de 10 minutes, le four baisse automatiquement la température sur 80 °C.






Lorsque vous cuisinez avec cette fonction, ne mettez jamais de couvercle.

 Utilisez le premier niveau de la grille.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Rôti de bœuf	1 - 1.5	150	120 - 150
Filet de bœuf	1 - 1.5	150	90 - 110
Rôti de veau	1 - 1.5	150	120 - 150
Steak	0.2 - 0.3	120	20 - 40

11.27 Plats surgelés

Retirez l'emballage des aliments.
Disposez les aliments sur une assiette.

Ne couvrez pas les aliments car cela peut rallonger le temps de décongélation.

 DÉCONGÉLATION		
 Utilisez le deuxième niveau de la grille.		
	 (°C)	 (min)
Pizza surgelée	200 - 220	15 - 25
Pizza épaisse surgelées	190 - 210	20 - 25



DÉCONGÉLATION



Utilisez le deuxième niveau de la grille.



(°C)



(min)

	(°C)	(min)
Pizza fraîche (précuite)	210 - 230	13 - 25
Parts de pizza surgelées	180 - 200	15 - 30
Frites, fines	190 - 210	15 - 25
Frites, épaisses	190 - 210	20 - 30
Potatoes/Pomme quartier / Potatoes/ Pomme quartier	190 - 210	20 - 40
Galettes de pommes de terre	210 - 230	20 - 30
Lasagnes / Cannelloni, frais	170 - 190	35 - 45
Lasagnes / Cannelloni, surgelés	160 - 180	40 - 60
Fromage fondu	170 - 190	20 - 30
Ailes de poulet	180 - 200	40 - 50

11.28 Préservation

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 de la grille.

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).





Réglez la température sur 160 - 170 °C.







(min)
Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir





Fraises / Myrtilles / Framboises / Gro- seilles mûres	35 - 45
---	---------

 FRUITS À NOYAU		
	 (min) Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir	 (min) Continuez la cuisson à 100 °C
Pêches / Coings / Prunes	35 - 45	10 - 15

 LÉGUMES		
	 (min) Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir	 (min) Continuez la cuisson à 100 °C
Carottes	50 - 60	5 - 10

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

11.29 Déshydratation

 Utilisez le troisième niveau de la grille.		
	 (°C)	 (h)
Haricots	60 - 70	6 - 8
Poivrons	60 - 70	5 - 6
Légumes pour potage	60 - 70	5 - 6
Champignons	50 - 60	6 - 8
Fines herbes	40 - 50	2 - 3
Prunes	60 - 70	8 - 10



Utilisez le troisième niveau de la grille.



(°C)



(h)

Abricots	60 - 70	8 - 10
Pommes, lamelles	60 - 70	6 - 8
Poire	60 - 70	6 - 9

11.30 Sonde alimentaire



BŒUF



Température à cœur du plat (°C)

	Saignant	À point	Bien cuit
Rôti de bœuf	45	60	70
Aloyau	45	60	70



BŒUF



Température à cœur du plat (°C)

	Moins	À point	Plus
Pâté à la viande	80	83	86



PORC



Température à cœur du plat (°C)

	Moins	À point	Plus
Jambon / Rôti	80	84	88
Côtelette (selle) / Filet mignon de porc fumé / Filet mignon, poché	75	78	82







VEAU







Température à cœur du plat (°C)



	Moins	À point	Plus
Rôti de veau	75	80	85
Jarret de veau	85	88	90



 MOUTON / AGNEAU	 Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À point	Plus
Gigot de mouton	80	85	88
Selle de mouton	75	80	85
Rôti d'agneau / Gigot d'agneau	65	70	75



 GIBIER	 Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À point	Plus
Râble de lièvre / Selle de chevreuil	65	70	75
Cuisse de lièvre / Lièvre entier / Cuisse de chevreuil	70	75	80

 VOLAILLE	 Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À point	Plus
Poulet	80	83	86
Canard, entier / moitié / Dinde, entière / blanc	75	80	85
Canard, magret	60	65	70

 POISSON (SAUMON, TRUITE, SANDRE)	 Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À point	Plus
Poisson, entier / gros / vapeur / Poisson, entier / gros / rôti	60	64	68

 RAGOÛTS - LÉGUMES PRÉCUITS	 Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À point	Plus
Ragoût de courgettes / Ragoût de brocolis / Ragoût de fenouil	85	88	91


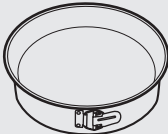

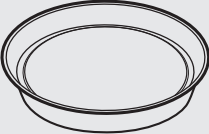
 RAGOÛTS - SALÉS	 Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À point	Plus
Cannelloni / Lasagnes / Gratin de pâtes	85	88	91

 RAGOÛTS - SUCRÉS	 Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À point	Plus
Ragoût au pain blanc avec / sans fruits / Ragoût de porridge au riz avec / sans fruits / Ragoût sucré aux nouilles	80	85	90





11.31 Chaleur tournante humide - accessoires recommandés

meilleure absorption de la chaleur que les plats réfléchissants de couleur claire.

Utilisez les moules et récipients foncés et non réfléchissants. Ils offrent une







			
Plaque à pizza	Plat de cuisson	Ramequins	Moule pour fond de tarte
Foncé, non réfléchissant Diamètre : 28 cm	Foncé, non réfléchissant Diamètre : 26 cm	Céramique 8 cm de diamètre, 5 cm de hauteur	Foncé, non réfléchissant Diamètre : 28 cm

11.32 Chaleur tournante humide








	Utilisez le premier niveau de la grille.		
	 (°C)	 (min)	
Gratin de pâtes	200 - 220	45 - 60	
Gratin de pommes de terre	180 - 200	70 - 85	
Moussaka	180 - 200	75 - 90	
Lasagnes	180 - 200	70 - 90	
Cannelloni	180 - 200	65 - 80	
Pudding	190 - 200	55 - 70	
Riz au lait	180 - 200	55 - 70	
Gâteau aux pommes, avec une pâte à génoise (gâteau rond)	160 - 170	70 - 80	
Pain blanc	200 - 210	55 - 70	

11.33 Informations pour les instituts de test

Tests conformes aux normes EN 60350 et IEC 60350.

FONCTION GRIL		
	Utilisez la fonction : Gril rapide.	
	Utilisez le troisième niveau de la grille.	
	Préchauffez le four à vide.	
	Réglez le gril à la température maximale.	
	 (min)	
	1re face	2e face
Steaks hachés	9 - 13	8 - 10
Toasts	1 - 3	1 - 3

FONCTIONS VAPEUR

	Utilisez la fonction : Vapeur Intense.		
	Utilisez le deuxième niveau de la grille.		
	Placez le plateau de cuisson sur le premier gradin.		
	 Bac (Gastronorm)	 (kg)	 (min)
Brocolis, préchauffez le four à vide	1 x 2/3 perforé	0.3	

FONCTIONS VAPEUR



Utilisez la fonction : Vapeur Intense.



Utilisez le deuxième niveau de la grille.



Placez le plateau de cuisson sur le premier gradin.



Bac (Gastronorm)



(kg)



(min)

Brocolis, préchauffez le four à vide

1 x 2/3 perforé

max.

Petits pois surgelés

1 x 2/3 perforé

2

Jusqu'à ce que la température du point le plus froid atteigne 85 °C.

12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

**AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 Remarques concernant l'entretien

**Agent nettoyant**

Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide imbibée d'eau savonneuse tiède.

Utilisez un produit courant destiné au nettoyage des surfaces en métal.

En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide de produits spécifiques pour four.

Utilisez quelques gouttes de vinaigre pour nettoyer le fond de la cavité du calcaire.

**Utilisation quotidienne**

Nettoyez le four après chaque utilisation. L'accumulation d'autres résidus alimentaires peut provoquer un incendie. Ce risque est élevé pour la lèchefrite.

Sécher la cavité avec un chiffon doux après chaque utilisation.



Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux additionné d'eau chaude savonneuse. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

Accessoires

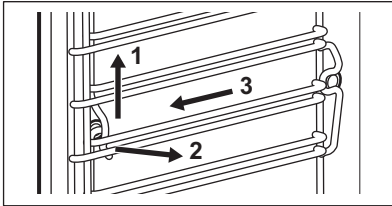
Ne nettoyez pas les accessoires antiadhésifs avec des produits agressifs, des objets tranchants ou au lave-vaisselle.

12.2 Retrait des supports de grille

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

Pour nettoyer le four, 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.

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

12.3 Nettoyage vapeur

Retirez le maximum de salissures à la main.

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

Les fonctions de nettoyage vapeur effectuent le nettoyage de la cavité du générateur de vapeur du four.

Avant de lancer le processus de nettoyage, assurez-vous que le four est froid.

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

1. Remplissez le bac à eau jusqu'au niveau maximal.

2. Choisissez la fonction Nettoyage vapeur dans le menu : Nettoyage. **Nettoyage vapeur** - la durée de fonctionnement est d'environ 30 minutes.
 - a) Activez la fonction.
 - b) À la fin du programme, un signal sonore retentit.
 - c) Appuyez sur l'affichage pour arrêter le signal.

Nettoyage Vapeur Plus - la durée de la fonction est d'environ 75 minutes.

- a) Vaporisez uniformément la dose de détergent recommandée dans la cavité du four, sur les parties en émail et en acier.
- b) Activez la fonction. La première partie du programme se termine au bout d'environ 50 minutes.



Suivez les instructions qui s'affichent pour terminer le nettoyage.

- c) Essuyez la cavité du four avec une éponge non abrasive. Vous pouvez utiliser de l'eau chaude ou un nettoyant pour four.
 - d) La dernière partie du processus démarre. Cette étape dure environ 25 minutes.
3. Essuyez la cavité du four avec une éponge non abrasive. Vous pouvez utiliser de l'eau chaude.
 4. Épongez l'eau résiduelle du bac à eau.

Après le nettoyage, laissez la porte du four ouverte pendant environ 1 heure. Attendez le séchage complet du four. Pour accélérer le séchage, vous pouvez faire chauffer le four à une température de 150 °C pendant environ 15 minutes. Pour obtenir les meilleurs résultats de la

fonction de nettoyage, nettoyez le four à la main dès que la fonction se termine.

12.4 Nettoyage conseillé

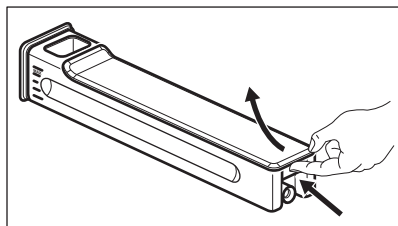
Lorsque le rappel s'affiche, il est nécessaire de nettoyer l'appareil. Utilisez la fonction Nettoyage Vapeur Plus.

Vous pouvez activer/désactiver la fonction : Nettoyage conseillé dans le menu : Réglages de base.

12.5 Nettoyage du bac à eau

Retirez le bac à eau du four.

1. Retirez le couvercle du bac à eau. Soulevez le couvercle correspondant à la saillie à l'arrière.

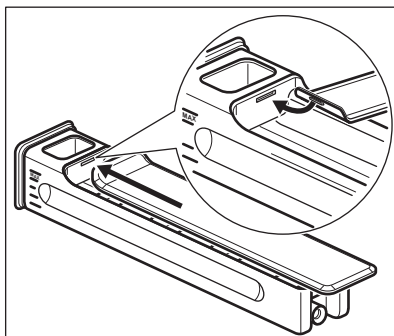


2. Retirez le stabilisateur d'eau. Sortez-le du bac jusqu'à ce qu'il se détache complètement.
3. Nettoyez les éléments du bac à eau à la main. Utilisez de l'eau du robinet et du savon.

N'utilisez pas d'éponge abrasive. Ne lavez pas le bac à eau au lave-vaisselle.

Une fois les éléments du bac à eau nettoyés, remontez le bac à eau.

1. Réinstallez le stabilisateur d'eau. Enfoncez-le dans le bac.
2. Installez le couvercle. Insérez d'abord le loquet avant, puis enfoncez-le dans le bac.



3. Installez le bac à eau dans l'appareil.
4. Poussez le bac à eau dans le four jusqu'à ce qu'il se bloque en place.

12.6 Système de génération de vapeur - Détartrage

Lorsque le générateur de vapeur fonctionne, le tartre s'accumule à l'intérieur en raison du calcaire contenu dans l'eau. Cela peut avoir un effet négatif sur la qualité de la vapeur, sur les performances du générateur de vapeur et sur la qualité des aliments. Pour éviter l'accumulation du tartre, nettoyez le circuit de génération de la vapeur.

Retirez tous les accessoires.

Sélectionnez la fonction dans le menu : Nettoyage. L'interface utilisateur vous guidera pour lancer la procédure.

La durée totale de cette procédure est d'environ 2 heures.

Avec cette fonction, l'éclairage est éteint.

1. Placez le plat à rôtir sur le premier gradin.
2. Versez 250 ml d'agent détartrant dans le bac à eau.
3. Remplissez ensuite le bac à eau d'eau jusqu'à atteindre le niveau maximal.
4. Insérez le bac à eau.
5. Activez la procédure.

i Cette partie dure 1 heure et 40 minutes.

6. Une fois la première partie terminée, videz le plat à rôtir et réinstallez-le sur le premier gradin.
7. Remplissez le bac à eau d'eau froide.

Assurez-vous que le bac à eau ne contient plus aucune trace de produit nettoyant.

8. Insérez le bac à eau.
9. Activez la seconde partie de la procédure pour rincer le circuit de génération de la vapeur.

i Cette partie dure environ 35 minutes.

Sortez le plat à rôtir à la fin de la procédure.

i Si la fonction : Détartrage n'est pas effectuée de façon adaptée, un message s'affiche pour vous indiquer qu'il faut recommencer.

Si le four est humide ou mouillé, essuyez-le avec un chiffon sec. Laissez le four sécher complètement avec la porte ouverte.

12.7 Rappel de détartrage

Il existe deux rappels de détartrage pour vous rappeler de lancer la fonction : Détartrage. Ces rappels s'activent à chaque fois que vous allumez l'appareil.

Le faible rappel vous indique que vous devriez lancer un cycle de détartrage.

Le rappel fort vous oblige à effectuer un détartrage.

i Si vous ne détartrez pas l'appareil lorsque le rappel fort se déclenche, vous ne pourrez plus utiliser les fonctions Vapeur. Vous ne pouvez pas désactiver le rappel du détartrage.

12.8 Système de génération de vapeur - Rinçage

Retirez tous les accessoires.

Sélectionnez la fonction dans le menu : Nettoyage. L'interface utilisateur vous guidera pour lancer la procédure.

La durée de la fonction est d'environ 30 minutes.

Avec cette fonction, l'éclairage est éteint.

1. Placez le plateau de cuisson sur le premier gradin.
 2. Remplissez le bac à eau d'eau froide.
 3. Activez la fonction.
- Sortez le plateau de cuisson à la fin de la procédure.

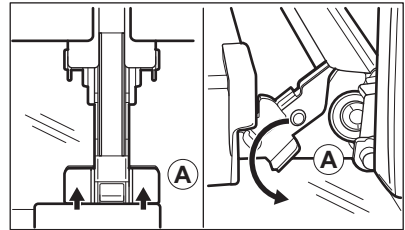
12.9 Retrait et installation de la porte

Vous pouvez retirer la porte et les panneaux de verre intérieurs pour les nettoyer. Le nombre de panneaux de verre varie selon les modèles.

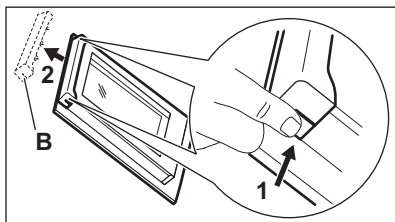


AVERTISSEMENT!
Elle est lourde.

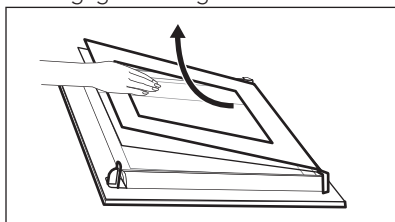
1. Ouvrez complètement la porte.
2. Appuyez complètement sur les leviers de blocage (A) sur les deux charnières de la porte.



3. Fermez la porte du four à la première position (angle d'environ 70°).
4. Tenez la porte en plaçant vos mains de chaque côté de la porte et soulevez celle-ci en la tirant en biais vers le haut.
5. Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un linge doux posé sur une surface stable.
6. Saisissez les deux côtés du cache (B) situé sur l'arête supérieure de la porte et poussez-le vers l'intérieur pour permettre le déverrouillage du système de fermeture.



7. Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.
8. Saisissez un panneau de verre à la fois par son bord supérieur et dégagez-le du guide en le soulevant.



9. Nettoyez le panneau de verre à l'eau savonneuse. Séchez soigneusement le panneau de verre.

Une fois le nettoyage terminé, suivez les étapes ci-dessus en sens inverse. Installez d'abord le plus petit des panneaux, puis le plus grand, et terminez par la porte.



AVERTISSEMENT!

Assurez-vous que les panneaux en verre sont insérés dans la bonne position, car la surface de la porte pourrait surchauffer.

13. DÉPANNAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.10 Remplacement de l'ampoule



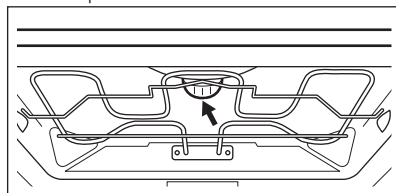
AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.
L'ampoule peut être chaude.

1. Éteignez le four.
Attendez que le four ait refroidi.
2. Débranchez le four de l'alimentation secteur.
3. Placez un chiffon au fond de la cavité.

Éclairage supérieur

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



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

13.1 En cas d'anomalie de fonctionnement

Problème	Cause probable	Solution
Vous ne pouvez pas allumer le four ni le faire fonctionner.	Le four n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que le four est correctement branché à une source d'alimentation électrique (reportez-vous au schéma de branchement).
Le four ne chauffe pas.	Le four est éteint.	Allumez le four.
Le four ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
Le four ne chauffe pas.	La sécurité enfants est activée.	Reportez-vous à la section « Utilisation de la sécurité enfants ».
Le four ne chauffe pas.	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux.	Remplacez l'ampoule.
L'écran affiche le code d'erreur « F... ».	Problème électronique.	Faites appel à un service après-vente agréé.
De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité du four.	Le plat est resté trop longtemps dans le four.	Ne laissez pas les plats dans le four pendant plus de 15 à 20 minutes après la fin de la cuisson.
Le bac à eau ne tient pas dans l'appareil après l'avoir installé.	Vous n'avez pas correctement installé le couvercle du bac à eau.	Installez correctement le couvercle du bac à eau.
De l'eau s'écoule du bac à eau après l'avoir transporté ou placé à l'intérieur de l'appareil.	Vous n'avez pas correctement installé le couvercle du bac à eau.	Installez correctement le couvercle du bac à eau.
De l'eau s'écoule du bac à eau après l'avoir transporté ou placé à l'intérieur de l'appareil.	Vous n'avez pas correctement installé le stabilisateur d'eau.	Installez correctement le stabilisateur d'eau dans le bac à eau.
Le bac à eau ne tient pas dans l'appareil après l'avoir installé.	Vous n'avez pas entièrement inséré le bac à eau.	Insérez correctement le bac à eau dans l'appareil en le poussant jusqu'à ce qu'il atteigne la butée.

Problème	Cause probable	Solution
Le bac à eau est difficile à nettoyer.	Vous n'avez pas retiré le couvercle et le stabilisateur d'eau.	Reportez-vous au chapitre « Nettoyage du bac à eau ».
La procédure de détartrage s'interrompt avant d'être terminée.	Une coupure de courant s'est produite.	Recommencez la procédure.
La procédure de détartrage s'interrompt avant d'être terminée.	La fonction a été arrêtée par l'utilisateur.	Recommencez la procédure.
Il n'y a plus d'eau dans le plat à rôtir après la procédure de détartrage.	Vous n'avez pas rempli le bac à eau jusqu'au niveau maximal.	Assurez-vous qu'il y a de l'eau / agent de détartrage dans le bac à eau. Recommencez la procédure.
Il y a de l'eau sale au fond de la cavité après le cycle de détartrage.	Le plat à rôtir est installé sur le mauvais gradin.	Nettoyez l'eau résiduelle et l'agent détartrant du fond de l'appareil. Placez le plat à rôtir sur le premier gradin.
La fonction de nettoyage s'interrompt avant d'être terminée.	Une coupure de courant s'est produite.	Recommencez la procédure.
La fonction de nettoyage s'interrompt avant d'être terminée.	La fonction a été arrêtée par l'utilisateur.	Recommencez la procédure.
Il y a trop d'eau au fond de la cavité après la fin de la fonction de nettoyage.	Vous avez vaporisé trop de détergent dans l'appareil avant l'activation du cycle de nettoyage.	Couvrez toutes les parties de la cavité d'une fine couche de détergent. Vaporisez une couche homogène.
La procédure de nettoyage n'offre pas de bons résultats.	La température initiale de la cavité du four de la fonction de nettoyage vapeur était trop élevée.	Relancez le cycle. Lancez le cycle lorsque l'appareil est froid.
La procédure de nettoyage n'offre pas de bons résultats.	Vous n'avez pas retiré les glissières latérales avant de lancer la procédure de nettoyage. Elles peuvent transférer la chaleur aux parois et diminuer les performances.	Retirez les glissières latérales de l'appareil et recommencez la fonction.
La procédure de nettoyage n'offre pas de bons résultats.	Vous n'avez pas retiré les accessoires de l'appareil avant de lancer la procédure de nettoyage. Ils peuvent compromettre le cycle de vapeur et diminuer les performances.	Retirez les accessoires de l'appareil et recommencez la fonction.

13.2 Données de maintenance

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé.

Les informations à fournir au service après-vente figurent sur la plaque

signalétique. La plaque signalétique se trouve sur l'encadrement avant de la cavité du four. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité du four.

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :	
Modèle (MOD.)
Référence du produit (PNC)
Numéro de série (S.N.)

14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

14.1 Informations sur le produit conformément à la norme EU 65-66/2014

Nom du fournisseur	AEG
Identification du modèle	KSE992220B
Index d'efficacité énergétique	80.8
Classe d'efficacité énergétique	A+
Consommation d'énergie avec charge standard et mode traditionnel	0.89 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard et mode air pulsé	0.59 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	43 l
Type de four	Four encastrable
Masse	35,7 kg

EN 60350-1 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 1 : Plages, 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 lorsque vous faites fonctionner l'appareil, et ouvrez-la le moins possible durant la cuisson.

Utilisez des plats en métal pour augmenter les économies d'énergie.

Si possible, ne préchauffez pas le four avant d'y introduire vos aliments.

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température du four au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson, en fonction de la durée de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur du four poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

Cuisson avec ventilation

Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation pour économiser de l'énergie.

Chaleur résiduelle

Pour certaines fonctions du four, si un programme avec sélection du temps (Durée ou Fin) est activé et que le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, les éléments chauffants se désactivent automatiquement plus tôt.

L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner.

Maintien des aliments au chaud

Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et maintenir le repas au chaud. La température ou l'indicateur de la chaleur résiduelle s'affichent.

Cuisson avec l'éclairage éteint


Désactivez l'éclairage durant la cuisson et réactivez-le uniquement lorsque c'est nécessaire.


Chaleur tournante humide

Fonction conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Son fonctionnement est tel que la température dans la cavité du four peut être différente de la température affichée durant le cycle de cuisson et les temps de cuisson peuvent différer des temps de cuisson d'autres programmes.

Lorsque vous utilisez Chaleur tournante humide, la lampe s'éteint automatiquement après 30 secondes. Vous pouvez activer la lampe à nouveau, mais cette action réduira l'économie d'énergie escomptée.

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.

F FRANCE ONLY



CONSIGNE POUVANT VARIER LOCALEMENT > WWW.CONSIGNESDETRI.FR



www.aeg.com/shop



867300575-C-202019



AEG