

# USER MANUAL



## TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....	3
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	4
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	8
4. BANDEAU DE COMMANDE.....	9
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	10
6. GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE.....	10
7. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	12
8. CUISSON ASSISTÉE.....	21
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	26
10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	29
11. CONSEILS.....	29
12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	46
13. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT.....	49
14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	50

## 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](http://www.aeg.com/webselfservice)**



Enregistrez votre produit pour obtenir un meilleur service :  
**[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)**



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :  
**[www.aeg.com/shop](http://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. ⚠ INFORMATIONS DE 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.
- 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 sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.
- Les enfants de moins de 3 ans doivent être tenus éloignés de l'appareil en permanence lorsqu'il est en fonctionnement.

## 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. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.

- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- Avant toute opération de maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché avant de remplacer l'éclairage afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service de maintenance agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger lié à l'électricité.
- Retirez le plus gros des salissures avant le nettoyage par pyrolyse. Retirez tous les accessoires du four.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord sur l'avant de ceux-ci, puis sur l'arrière, pour les écarter des parois extérieures. Installez les supports de grille selon la même procédure, mais 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.
- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.
- Cet appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé lorsque l'appareil est raccordé à une prise secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Cet appareil est conforme aux directives CEE.

## 2.2 Branchement électrique



**AVERTISSEMENT!**  
Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau. Si ce n'est pas le cas, contactez un électricien.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises ni de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du cordon d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact avec la porte de l'appareil, particulièrement lorsque la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne peut pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.

## 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 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), veuillez 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 corporelle, d'incendie ou de dommage matériel à l'appareil.

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



Risque de blessures, d'incendie, d'émissions chimiques (fumées) en mode pyrolyse.

- Avant d'utiliser la fonction de nettoyage par pyrolyse ou la fonction Première utilisation, retirez de la cavité du four :
  - tout résidu excessif de nourriture, tout dépôt ou toute éclaboussure de graisse ou d'huile.
  - tout objet amovible (y compris les grilles, les rails, etc., fournis avec le produit), en particulier les récipients, plateaux, plaques, ustensiles, etc. anti-adhésifs.

- Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse.
- Tenez les enfants éloignés de l'appareil lorsque le nettoyage par pyrolyse est en cours. L'appareil devient très chaud et de l'air chaud s'échappe des fentes d'aération avant.
- Le nettoyage par pyrolyse est un processus à haute température qui peut dégager de la fumée provenant des résidus alimentaires et des matériaux dont est fait le four. Par conséquent, nous recommandons à nos clients de suivre les conseils ci-dessous :
  - assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après chaque phase de nettoyage par pyrolyse.
  - assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après la première utilisation à température maximale.
- Contrairement aux humains, certains oiseaux et reptiles sont extrêmement sensibles aux fumées pouvant se dégager lors du processus de nettoyage des fours à pyrolyse.
  - Ne laissez aucun animal, en particulier aucun oiseau, à proximité de l'appareil pendant et après un nettoyage par pyrolyse ; la première fois, utilisez la température de fonctionnement maximale dans une pièce bien ventilée.
- Les animaux de petite taille peuvent également être très sensibles aux changements de température survenant à proximité d'un four à pyrolyse lorsque le processus de nettoyage est en cours.
- Les surfaces antiadhésives des ustensiles de cuisine (poêles, casseroles, plaques de cuisson, etc.) peuvent être endommagées par la très haute température nécessaire au

nettoyage par pyrolyse et peuvent également dégager, dans une moindre mesure, des fumées nocives.

- Les fumées dégagées par les fours à pyrolyse / les résidus de cuisson sont décrites comme étant non nocives pour les êtres humains, y compris pour les enfants en bas âge et les personnes à la santé fragile.

## 2.6 Éclairage intérieur

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



### AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.

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

## 2.7 Mise au rebut



### AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

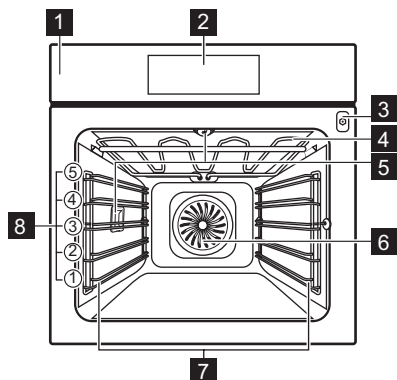
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage du hublot pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

## 2.8 Maintenance

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

## 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

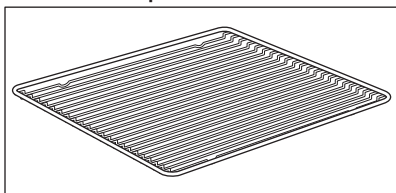
### 3.1 Vue d'ensemble



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

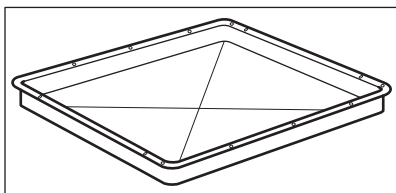
### 3.2 Accessoires

#### Grille métallique



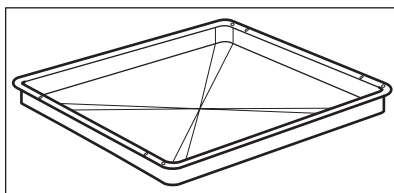
Permet de poser des plats à rôtir, à gratin et des moules à gâteau/pâtisserie.

#### Plateau de cuisson



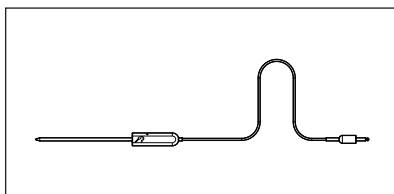
Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/gâteaux secs.

#### Plat à rôtir



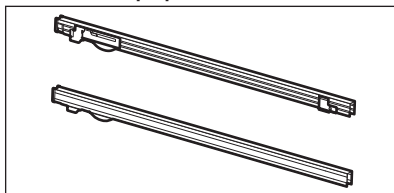
Pour cuire et rôtir ou à utiliser comme plat pour recueillir la graisse.

#### Sonde à viande



Pour mesurer le degré de cuisson des aliments.

#### Rails télescopiques

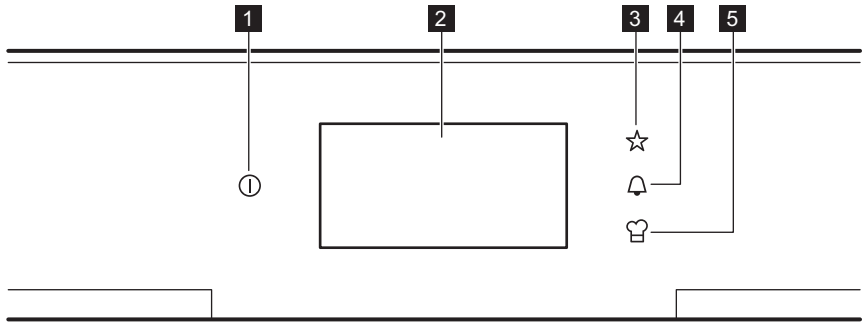








Pour les grilles et plateaux de cuisson.


## 4. BANDEAU DE COMMANDE

### 4.1 Programmateur électronique



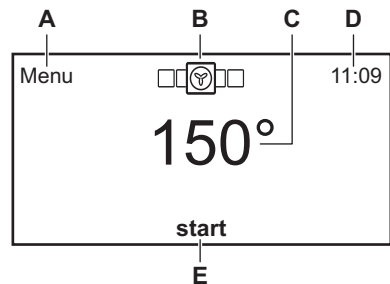
Appuyez sur les touches sensibles pour faire fonctionner l'appareil.

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

 Les touches sensibles pour Programmes Préférés, Minuteur et Cuisson Assistée sont visibles uniquement quand l'appareil est allumé.






### 4.2 Affichage

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



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

Autres indicateurs de l'affichage :

Symbole	Fonction
	Modification de la taille du texte
	Plus d'options
	Sonde à viande
	Chaleur Et Tenir
	Touches Verrouil.

## 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 5.1 Premier nettoyage

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



Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

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

### 5.2 Licence de logiciel

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

Il est possible d'afficher la copie complète des licences dans l'appareil sur

l'écran TFT, en passant par le menu : **Réglages De Base / Maintenance / License.**

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

### 5.3 Premier branchement

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

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

Le nom ou chiffre choisi peut être défini de deux façons. Faites-le dérouler jusqu'à la position souhaitée, ou appuyez sur l'option choisie. Vous pouvez changer les paramètres dans le menu : Réglages De Base.

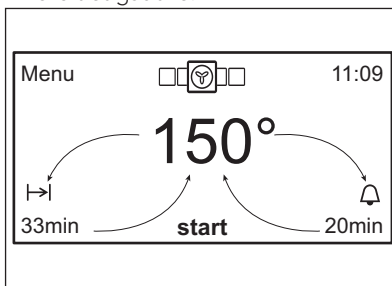
## 6. GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

### 6.1 Utilisation de l'écran tactile

- Pour faire défiler le menu, faites un geste rapide, ou passez votre doigt sur l'affichage.
- La force de votre geste détermine la vitesse de défilement de l'écran.
- Le défilement peut s'arrêter de lui-même, ou vous pouvez l'arrêter

immédiatement en touchant l'affichage.

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



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

## 6.2 Guide rapide du menu

Menu	
Fonctions	Modes De Cuisson
	Programmes Spéciaux
	Nettoyage
	Programmes Préférés
Minuteurs	Réglage du Minuteur
	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
	Chaleur Et Tenir
	Set + Go
Cuisson Assistée	Livre de recettes
	VarioGuide
Utilisat. réc. et fréq.	Utilisés récemment
	Les plus utilisés
Réglages De Base	Préchauffage rapide
	Nettoyage Conseillé
	Affichage
	Son
	Langue
	Heure et date
	Mode DÉMO
	Maintenance

## 7. UTILISATION QUOTIDIENNE



### AVERTISSEMENT!

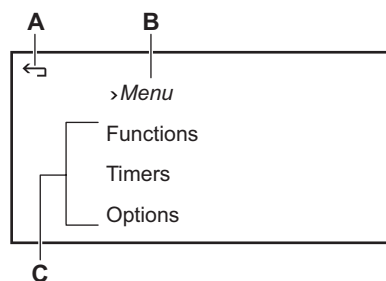
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 7.1 Utilisation de l'appareil

Pour faire fonctionner l'appareil, vous pouvez utiliser :

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

### 7.3 Présentation du menu



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

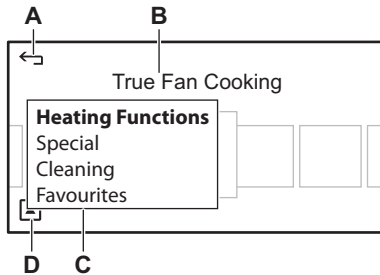
Menu principal

Élément de menu	Description
Fonctions	Contient une liste des modes de cuisson, des programmes spéciaux, des programmes de nettoyage et des programmes préférés.
Minuteurs	Contient une liste des fonctions de l'horloge.
Options	Contient une liste des autres options pour les fonctions Sécurité, Éclairage, Chaleur Et Tenir, Set + Go.
Cuisson Assistée	Contient une liste des programmes de cuisson automatiques.
Utilisat. réc. et fréq.	Indique quelle est la dernière fonction utilisée et quelles fonctions sont les plus utilisées.
Réglages De Base	Contient la liste des réglages de base.

### 7.2 Utilisation du menu

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

## 7.4 Sous-menu pour : Fonctions



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

## 7.5 Sélection d'un mode de cuisson

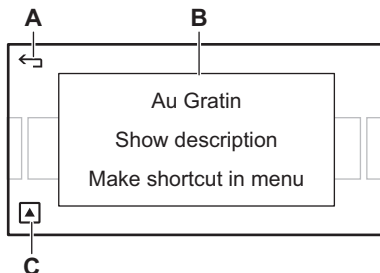
1. Parcourez les fonctions et appuyez sur celle qui vous intéresse.
2. Pour changer la température, appuyez sur la température affichée et parcourez la liste de celles disponibles.
3. Appuyez sur la température pour la confirmer.
4. Pour activer cette fonction, appuyez sur : **Start**.

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

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
















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



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

## 7.6 Sous-menu pour : Modes De Cuisson

	Pain	Pour cuire du pain avec une croûte croustillante.
	Sole	Pour réchauffer des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.

	Chaleur Tournante Humide	Pour cuire des pâtisseries dans des moules sur un seul niveau. Pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Cette fonction doit être utilisée en suivant les indications des tableaux de cuisson afin d'atteindre les résultats de cuisson souhaités. Pour obtenir plus d'informations sur les réglages recommandés, reportez-vous aux tableaux de cuisson. Cette fonction a été utilisée pour définir la classe énergétique conformément à la norme EN 60350-1.
	Cuisson Basse Température	Rôtissage lent pour préparer des rôtis très tendres et juteux.
	Sole Pulsée	Cuisson sur un niveau du four pour les plats à fond croustillant comme une pizza ou une quiche. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Convection naturelle.
	Convection naturelle	Cuisson par la sole et la voûte pour cuire et rôtir sur un seul niveau du four.
	Chaleur Tournante	Air chaud pour la cuisson de plusieurs plats simultanément, sur un maximum de trois niveaux du four. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Convection naturelle.
	Turbo Gril	Rôtissage à l'air chaud pour cuire de grosses pièces de viande ou de la volaille sur un seul niveau. Convient également pour gratiner.
	Gril Fort	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
	Gril	Pour griller de plus gros aliments comme un rôti de bœuf.
	Eco Turbo grill	Optimise la consommation d'énergie durant la cuisson. Il est donc nécessaire de régler d'abord le temps de cuisson. Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint. Il se rallume lorsque vous l'activez dans le menu, ou que vous ouvrez la porte du four.
	Plats Surgelés	Pour cuire des plats préparés avec une surface dorée et crouillante, par exemple les frites ou les potatoes.
	Gratiner	Pour faire dorer les plats tels que les lasagnes et gratins de pommes de terre. Convient également pour gratiner.



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

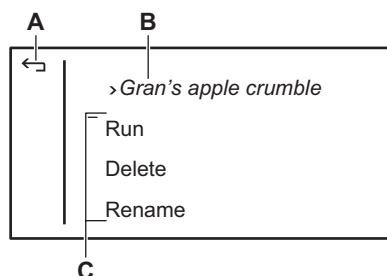
## 7.7 Sous-menu pour : Programmes Spéciaux

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

## 7.8 Sous-menu pour : Nettoyage

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

## 7.9 Sous-menu pour : Programmes Préférés



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

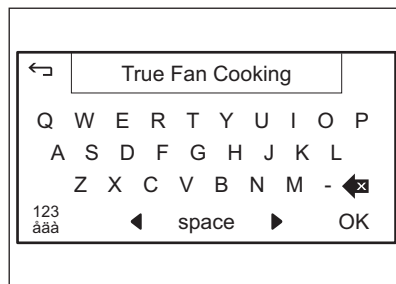
Une liste des réglages précédemment sauvegardés. Vous pouvez également enregistrer les réglages actuels comme : la durée, la température ou le mode de

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

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

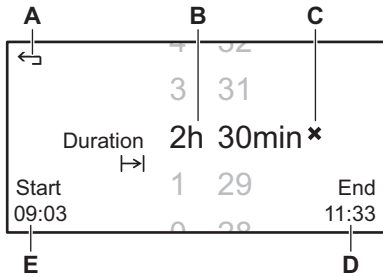
## 7.10 Enregistrement d'un programme préféré

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**.





## 7.11 Sous-menu pour : Minuteurs



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

Élément de menu	Description
Réglage du Minuteur	Pour régler et démarrer un décompte, le minuteur s'affiche sur l'écran principal et une alarme sonore retentit lorsque le décompte du minuteur est terminé. Le minuteur n'interrompt pas la cuisson et il est également disponible lorsque le four est éteint. Faites dérouler pour régler le minuteur, il démarrera automatiquement.
Réglage de la durée	Pour régler et démarrer un décompte, le minuteur s'affiche sur l'écran principal, le four s'éteint et une alarme sonore retentit lorsque le décompte du minuteur est terminé.
Réglage 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.


## 7.12 Réglage des fonctions de l'horloge



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

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

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

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

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

## 7.13 Sous-menu pour : Options

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

Élément de 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, toutes les touches et la porte. Ceux-ci restent verrouillés que l'appareil soit allumé ou éteint. Pour les déverrouiller, appuyez sur 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, appuyez sur l'écran, et suivez les instructions.
Chaleur Et Tenir	Chaleur et tenir 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.


## 7.14 Chaleur Et Tenir

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




La fonction ne fonctionne pas avec le mode Cuisson basse température, les programmes automatiques de vapeur, toutes les fonctions du menu 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 de plus de 80 °C.
- Réglez la fonction Réglage de la durée.
- Activez la fonction Chaleur Et Tenir dans le menu Options.
- L'écran affiche : .





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



Si vous appuyez sur , la fonction s'arrête.

## 7.15 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 l'appareil.
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 de l'appareil. Suivez les instructions qui s'affichent pour désactiver la fonction.
  - Le menu : Options permet d'activer et de désactiver la fonction : Set + Go.

## 7.16 Sécurité Enfants

### Menu / Options / Sécurité Enfants

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

## Activation de la fonction : Sécurité Enfants

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

1. Réglez la fonction sur la position : 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.

## 7.17 Verrouillage de l'affichage

### Menu / Options / Verrouillage de l'affichage

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

## Activation de la fonction : Verrouillage de l'affichage

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

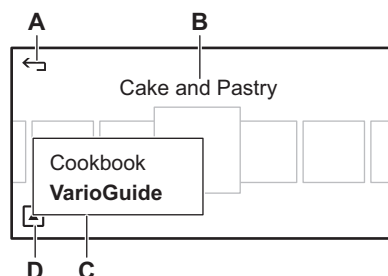
L'appareil est verrouillé.

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

## Désactivation de la fonction : Verrouillage de l'affichage

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

## 7.18 Sous-menu pour : Cuisson Assistée



- A. 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.


## 7.19 Sous-menu pour : Utilisat. réc. et fréq.

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

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

## 7.20 Sous-menu pour : Réglages De Base

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

Élément de menu	Description
<b>Préchauffage rapide Marche / Arrêt</b>	Lorsqu'elle est activée, le temps de préchauffage du four diminue pour certains modes de cuisson. >> s'affiche lorsqu'elle est activée.
<b>Nettoyage Conseillé Marche / Arrêt</b>	Choisissez si vous préférez que le four vous rappelle de procéder à un cycle de nettoyage.
<b>Affichage</b> Choisissez les paramètres d'affichage.	<b>Luminosité</b> 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).

Élément de menu	Description
<b>Son</b> Réglages sonores.	<b>Volume</b>
	<b>Type</b> (Bip / Clic / Aucun son)
<b>Langue</b>	Réglez votre langue préférée.
<b>Heure et date</b> Permet de régler l'heure, la date, et d'autres options relatives à l'affichage de l'heure.	<b>Heure</b> Règle l'heure.
	<b>Date</b> Règle la date.
	<b>Format</b> Choisissez le format horaire que vous préférez : HH:MM ou AM/PM.
	<b>Style de l'horloge</b> Définit l'aspect de l'horloge quand le four est éteint.
<b>Mode DÉMO</b> Uniquement destiné au point de vente. Lorsqu'il est activé, les éléments chauffants sont désactivés et DEMO s'affiche sur l'écran.	<b>Code d'activation:</b> 2468
<b>Maintenance</b> Affiche la version et la configuration du logiciel.	<b>Version du logiciel</b> Affiche la version du logiciel du four.
	<b>Réinitialiser les réglages</b> Réinitialise tous les réglages aux réglages usine.
	<b>License</b> Affiche les licences en anglais.

## 8. CUISSON ASSISTÉE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 8.1 Cuisson Assistée

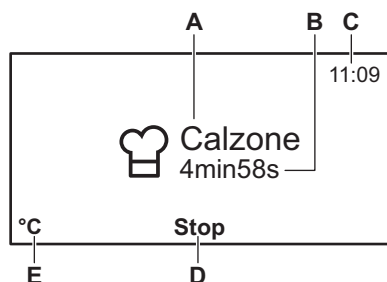
**Menu / Cuisson Assistée** ou touchez : 

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 cette fonction, appuyez sur : **Start**.

Lorsque la fonction se termine, 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 cuisson optimale. 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 cet appareil sur notre site Internet. Pour trouver le livre de recettes approprié, vérifiez le code produit (PNC) sur la plaque signalétique qui se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil.


L'appareil utilise des réglages automatiques lorsque vous utilisez le : Livre de recettes.


Catégorie d'aliments	Plat	
<b>Poisson et fruits de mer</b>	Morue Filets De Poisson Poisson en croûte de sel	Darne de saumon Encornets Farcis
<b>Volaille</b>	Cuisses De Poulet Coq au vin	Canard à l'orange
<b>Viande</b>	Ragoût De Bœuf Bœuf Mariné Pâté À La Viande Jarret De Porc Palette De Porc Porc Aux Pruneaux Jarret De Veau	Ossobuco Paupiettes De Veau Gigot d'agneau Lapin Lapin à la moutarde Sanglier
<b>Plat Au Four</b>	Lasagnes Gratin De Pâtes Moussaka Gratin De Pommes De Terre	Viande En Croûte Gratin D'Endives Brandade

Catégorie d'aliments	Plat	
<b>Pizza ou quiche</b>	Pizza Tarte À L'Oignon Quiche Lorraine Tarte Au Fromage	Raviolis Russes Feuilleté Au Fromage Quiche au chèvre
<b>Gâteaux ou petites pâtisseries</b>	Gâteau Aux Amandes Brownies Gâteau Aux Carottes Gâteau Au Fromage Cake Aux Fruits Tarte Aux Fruits Gâteau aux pommes de grand-mère Gâteau Au Citron	Madeleines, Muffins Kouglof Gâteau Savarin Génoise/Gâteau Savoie Crumble Biscuits Suédois Tarte Aux Pommes Gâteau Aux Carottes
<b>Pain et petits pains</b>	Petits pains sucrés Pain De Campagne Pain Blanc	Tresse Briochée Tresse Au Beurre

## 8.4 Sous-menu pour : VarioGuide


### Menu / Cuisson Assistée / 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 d'entrer 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. À la fin du programme, un signal sonore retentit.





Catégorie d'aliments : Poisson et fruits de mer









Plat	
Poisson	Cuit
	Bâtonnets De Poisson
	Filet surgelé
	Petit poisson entier
	Petit poisson entier, grillé
	Poisson entier, grillé
	Poisson entier, grillé 
	Truite
	Saumon Entier

## Catégorie d'aliments : Volaille

Plat	
Filets De Volaille	-
Filets De Volaille	-
Poulet	Ailes fraîches
	Ailes surgelées
	Cuisses fraîches
	Cuisses surgelées
	Moitié
	Entier 
Canard 	-
Oie 	-
Dinde 	-

## Catégorie d'aliments : Viande

Plat	
Bœuf	Braisé 
	Pâté À La Viande
Rôti De Bœuf	Saignant
	Saignant 
	À Point
	À Point 
	Bien Cuit
	Bien Cuit 
Bœuf Basse Température	Saignant 
	À Point 
	Bien Cuit 

Plat		
Porc	Côtes Levées	
	Jarret, précuit	
	Jambon À L'O's	
	Filet mignon	
	Filet mignon 	
	Filet mignon de porc fumé	
	Collet	
	Épaule	
	Rôti 	
	Jarret	
Veau	Filet mignon	
	Rôti 	
Agneau	Gigot	
	Rôti 	
	Râble	
	Morceau moyen	
Lièvre	Morceau moyen 	
	Gigot	
	Râble	
Chevreuil	Râble 	
	Cuissot	
Rôti de gibier	Râble	
	Rôti de gibier 	-
	Filet de gibier 	-

## Catégorie d'aliments : Plat Au Four

Plat
Lasagnes



Plat
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	-
Tarte Aux Pommes	-
Gâteau Au Fromage, Moulé	-
Brioche	-

Plat	
Gâteau Savoie Madière	-
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, Pain	-
Brownies	-
Gâteau Roulé	-
Gâteau À Base De Levure	-
Crumble	-
Gâteau Au Sucre	-
Fond De Tarte	Pâte sablée Pâte à génoise
Gâteau Aux Fruits	Pâte sablée Pâte à génoise 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

Catégorie d'aliments : Garnitures

Plat
Frites, fines
Frites, épaisses
Frites, surgelées
Potatoes/Pomme Quartier
Potatoes/Pomme Quartier
Galettes De Pommes De T.

 Fonction Température à cœur automatique

 Fonction Cuisson par le poids

## 9. UTILISATION DES ACCESSOIRES



**AVERTISSEMENT!**  
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 9.1 Sonde à viande

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

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

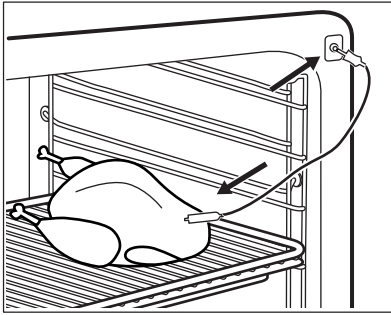



**ATTENTION!**  
N'utilisez que la sonde à viande fournie ou des pièces de rechange adéquates.



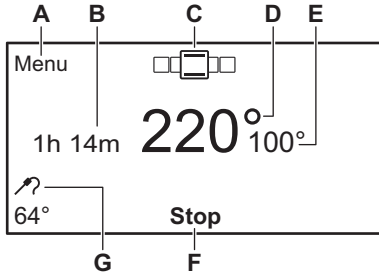
La sonde à viande doit rester enfoncée dans la viande et branchée dans la prise pendant toute la durée de la cuisson.

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



Le symbole de la sonde à viande s'affiche .

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



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

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

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



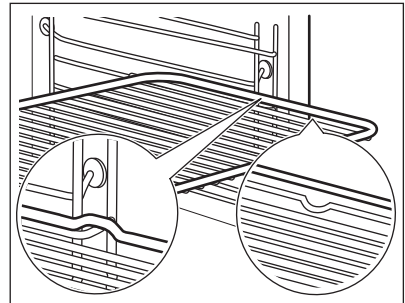
### AVERTISSEMENT!

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

## 9.2 Installation des accessoires

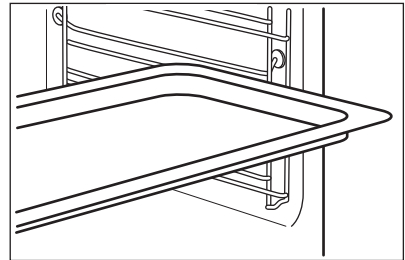
Grille métallique :

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



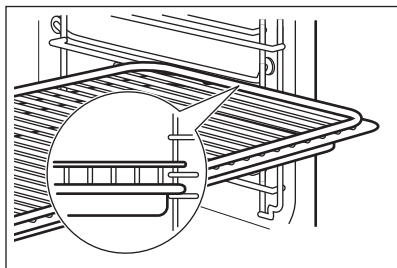
Plat à rôtir :

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



Grille métallique et plat à rôtir ensemble :

Poussez le plat à rôtir entre les rails du support de grille et glissez la grille métallique entre les rails se trouvant juste au-dessus et assurez-vous que les pieds pointent vers le bas.



- i** 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 de la grille.

### 9.3 Rails télescopiques - insertion des accessoires

Grâce aux rails télescopiques, les grilles du four peuvent être insérées et retirées plus facilement.



#### **ATTENTION!**

Ne pas laver les rails télescopiques au lave-vaisselle. Ne lubrifiez pas les rails télescopiques.



#### **ATTENTION!**

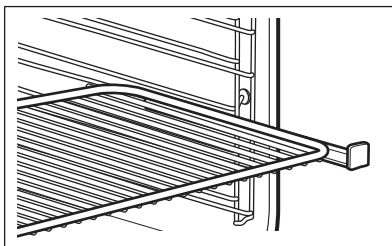
Assurez-vous d'avoir poussé complètement les rails télescopiques dans l'appareil avant de fermer la porte du four.

Grille métallique :

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

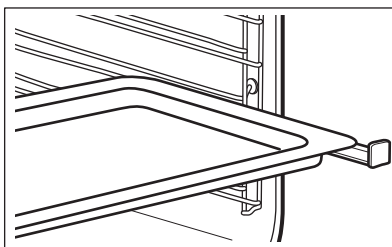


Le rebord élevé de la grille métallique est un dispositif complémentaire pour empêcher les ustensiles de cuisine de glisser.



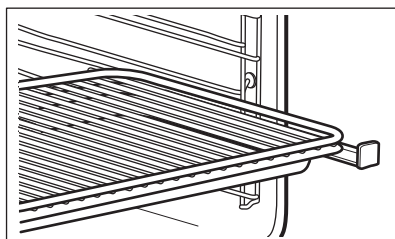
Plat à rôtir :

Posez le plat à rôtir sur les rails télescopiques.



Grille métallique et plat à rôtir ensemble :

Posez la grille métallique et le plat à rôtir ensemble sur les rails télescopiques.



## 10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

### 10.1 Arrêt automatique

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

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



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

### 10.2 Ventilateur de refroidissement

Lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Si vous éteignez l'appareil, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

## 11. CONSEILS



**AVERTISSEMENT!**  
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



La température et les temps de cuisson indiqués sont fournis uniquement à titre indicatif. Ils varient en fonction des recettes ainsi que de la qualité et de la quantité des ingrédients utilisés.

### 11.1 Intérieur de la porte

Sur certains modèles, vous trouverez à l'intérieur de la porte du four :

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

### 11.2 Conseils pour les modes de cuisson spécifiques du four

#### Maintien Au Chaud

Utilisez cette fonction pour garder un plat au chaud.

La température se règle automatiquement sur 80 °C.

#### Chauffe-Plats

Pour réchauffer les assiettes et les plats.

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

La température automatique est de 70 °C.

Position de la grille conseillée : 3.

#### Levée De Pâte/Pain

Vous pouvez utiliser cette fonction automatique avec n'importe quelle recette de pâte levée. Elle crée une bonne atmosphère pour le levage. Mettez la pâte dans un plat suffisamment grand pour la levée et recouvrez-le d'un linge mouillé ou d'un film plastique. Insérez une grille métallique au premier niveau et posez le plat dessus. Fermez la porte et sélectionnez la fonction : Levée De Pâte/Pain . Sélectionnez la durée nécessaire.

## 11.3 Cuisson

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

- Les gâteaux et petites pâtisseries placés à différentes hauteurs ne dorent pas toujours de manière homogène au début. Dans ce cas, ne modifiez pas la température. Les différences s'atténuent en cours de cuisson.
- Avec des temps de cuisson plus longs, le four peut être éteint environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson, afin d'utiliser la chaleur résiduelle.

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

## 11.4 Conseils de cuisson

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

Résultats de cuisson	Cause probable	Solution
La coloration du gâteau n'est pas homogène.	La préparation est mal répartie.	Étalez la préparation de façon homogène sur le plateau de cuisson.
Le gâteau n'est pas cuit à la fin de la durée de cuisson.	Température de cuisson trop basse.	Réglez une température de cuisson légèrement supérieure la prochaine fois.

## 11.5 Cuisson sur un seul niveau :

Cuisson dans des moules

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Kouglof/brioche	Chaleur Tour-nante	150 - 160	50 - 70	1
Gâteau de Savoie au madère/cakes aux fruits	Chaleur Tour-nante	140 - 160	70 - 90	1
Fatless sponge cake / Génoise allégée	Chaleur Tour-nante	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake / Génoise allégée	Convection naturelle	160	35 - 50	2
Fond de tarte – pâte brisée	Chaleur Tour-nante	170 - 180 <sup>1)</sup>	10 - 25	2
Fond de tarte - génoise	Chaleur Tour-nante	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Tourte aux pommes (2 moules Ø 20 cm, disposés en diagonale)	Chaleur Tour-nante	160	60 - 90	2
Apple pie / Tourte aux pommes (2 moules Ø 20 cm, disposés en diagonale)	Convection naturelle	180	70 - 90	1
Gâteau au fromage	Convection naturelle	170 - 190	60 - 90	1

<sup>1)</sup> Préchauffez le four.

## Gâteaux/Petites pâtisseries/Pains sur plateaux de cuisson

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Tresse/couronne de pain	Convection naturelle	170 - 190	30 - 40	3
Brioche Noël fruits (Stollen)	Convection naturelle	160 - 180 <sup>1)</sup>	50 - 70	2
Pain (pain de seigle) : 1. Première partie du processus de cuisson. 2. Deuxième partie du processus de cuisson.	Convection naturelle	1. 230 <sup>1)</sup> 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Choux à la crème/éclairs	Convection naturelle	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Gâteau roulé	Convection naturelle	180 - 200 <sup>1)</sup>	10 - 20	3
Gâteaux avec garniture de type crumble (sec)	Chaleur Tour-nante	150 - 160	20 - 40	3
Gâteau aux amandes et au beurre / gâteaux au sucre	Convection naturelle	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Gâteau aux fruits (pâte levée / génoise) <sup>2)</sup>	Chaleur Tour-nante	150	35 - 55	3
Gâteau aux fruits (pâte levée / génoise) <sup>2)</sup>	Convection naturelle	170	35 - 55	3
Tartes aux fruits sur pâte sablée	Chaleur Tour-nante	160 - 170	40 - 80	3



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

1) Préchauffez le four.

2) Utilisez un plat à rôtir.

#### Biscuits/Gâteaux secs

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Biscuits sablés	Chaleur Tour-nante	150 - 160	10 - 20	3
Short bread / Biscuits sablés / Tresses feuilletées	Chaleur Tour-nante	140	20 - 35	3
Short bread / Biscuits sablés / Tresses feuilletées	Convection naturelle	160 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Biscuits à base de génoise	Chaleur Tour-nante	150 - 160	15 - 20	3
Pâtisseries à base de blancs d'œufs/Meringues	Chaleur Tour-nante	80 - 100	120 - 150	3
Macarons	Chaleur Tour-nante	100 - 120	30 - 50	3
Biscuits/ Gâteaux secs à base de pâte levée	Chaleur Tour-nante	150 - 160	20 - 40	3
Pâtisseries feuilletées	Chaleur Tour-nante	170 - 180 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Petits pains	Chaleur Tour-nante	160 <sup>1)</sup>	10 - 25	3
Petits pains	Convection naturelle	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 25	3

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Small cakes / Petits gâteaux (20 par plateau)	Chaleur Tour-nante	150 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Small cakes / Petits gâteaux (20 par plateau)	Convection na-turelle	170 <sup>1)</sup>	20 - 30	3

<sup>1)</sup> Préchauffez le four.

## 11.6 Gratins

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gratin de pâtes	Convection na-turelle	180 - 200	45 - 60	1
Lasagnes	Convection na-turelle	180 - 200	25 - 40	1
Gratin de légu-mes <sup>1)</sup>	Turbo Gril	160 - 170	15 - 30	1
Baguettes gar-nies de fromage fondu	Chaleur Tour-nante	160 - 170	15 - 30	1
Gratins sucrés	Convection na-turelle	180 - 200	40 - 60	1
Gratins de pois-son	Convection na-turelle	180 - 200	30 - 60	1
Légumes farcis	Chaleur Tour-nante	160 - 170	30 - 60	1

<sup>1)</sup> Préchauffez le four.

## 11.7 Chaleur Tournante Humide

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gratin de pâtes	200 - 220	45 - 55	3
Gratin de pommes de terre	180 - 200	70 - 85	3
Moussaka	170 - 190	70 - 95	3
Lasagnes	180 - 200	75 - 90	3
Cannelloni	180 - 200	70 - 85	3

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pudding	190 - 200	55 - 70	3
Riz au lait	170 - 190	45 - 60	3
Gâteau aux pommes, avec une pâte à génoise (gâteau rond)	160 - 170	70 - 80	3
Pain blanc	190 - 200	55 - 70	3

## 11.8 Cuisson sur plusieurs niveaux

Utilisez la fonction : Chaleur Tournante.

Gâteaux / pâtisseries / pains sur plateaux de cuisson

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	
			2 positions	3 positions
Choux à la crème / éclairs	160 - 180 <sup>1)</sup>	25 - 45	1 / 4	-
Crumble sec	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

<sup>1)</sup> Préchauffer le four.

Biscuits/small cakes/petits gâteaux/petites pâtisseries/petits pains

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	
			2 positions	3 positions
Biscuits sablés	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Short bread / Biscuits / Tresses	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Biscuits à base de pâte à génoise	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Biscuits à base de blancs d'œufs, meringues	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Macarons	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Biscuits/ Gâteaux secs à base de pâte levée	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	
			2 positions	3 positions
Pâtisseries feuilletées	170 - 180 <sup>1)</sup>	30 - 50	1 / 4	-
Petits pains	180	20 - 30	1 / 4	-
Small cakes / Petits gâteaux (20 par plateau)	150 <sup>1)</sup>	23 - 40	1 / 4	-

<sup>1)</sup> Préchauffer le four.

## 11.9 Sole Pulsée

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pizza (pâte fine)	200 - 230 <sup>1)2)</sup>	15 - 20	2
Pizza (bien garnie)	180 - 200	20 - 30	2
Tartes	180 - 200	40 - 55	1
Quiche aux épinards	160 - 180	45 - 60	1
Quiche lorraine	170 - 190	45 - 55	1
Flan suisse	170 - 190	45 - 55	1
Tarte aux pommes, couv.	150 - 170	50 - 60	1
Tourte aux légumes	160 - 180	50 - 60	1
Pain sans levain	230 - 250 <sup>1)</sup>	10 - 20	2
Quiche à pâte feuilletée	160 - 180 <sup>1)</sup>	45 - 55	2
Flammekuche (plat alsacien similaire à une pizza)	230 - 250 <sup>1)</sup>	12 - 20	2
Piroggen (version russe de la calzone)	180 - 200 <sup>1)</sup>	15 - 25	2

<sup>1)</sup> Préchauffez le four.

<sup>2)</sup> Utilisez un plat à rôtir.

## 11.10 Rôtissage

- Utilisez des plats résistants à la chaleur pour le rôtissage (reportez-vous aux instructions du fabricant).
- Vous pouvez cuire de gros rôtis directement dans le plat à rôtir (si

disponible) ou sur la grille métallique en plaçant le plat à rôtir en dessous.

- Faites rôtir les viandes maigres dans le plat à rôtir avec le couvercle. Cette cuisson est parfaitement adaptée à ce type de viande.

- Tous les types de viande pouvant être dorés ou ayant une peau peuvent être rôtis dans le plat à rôtir sans couvercle.
- Nous vous conseillons de cuire les viandes et poissons pesant plus d'1 kg dans l'appareil.
- Pour éviter que le jus de viande ou la graisse ne brûlent dans le plat à rôtir, versez-y un peu de liquide.
- Si nécessaire, retournez le rôti (à la moitié ou aux 2 tiers du temps de cuisson).
- Arrosez les gros rôtis et les volailles avec leur jus plusieurs fois en cours de cuisson. Cela assure un meilleur rôtissage.
- Le four peut être éteint environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson, afin d'utiliser la chaleur résiduelle.

## 11.11 Tableaux de rôtissage

### Bœuf

Plat	Quantité	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Bœuf braisé	1 - 1,5 kg	Convection naturelle	230	120 - 150	1
Rôti ou filet de bœuf : saignant	par cm d'épaisseur	Turbo Gril	190 - 200 <sup>1)</sup>	5 - 6	1
Rôti ou filet de bœuf : à point	par cm d'épaisseur	Turbo Gril	180 - 190 <sup>1)</sup>	6 - 8	1
Rôti ou filet de bœuf : bien cuit	par cm d'épaisseur	Turbo Gril	170 - 180 <sup>1)</sup>	8 - 10	1

<sup>1)</sup> Préchauffez le four.

### Porc

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

### Veau

Plat	Quantité (kg)	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Rôti de veau	1	Turbo Gril	160 - 180	90 - 120	1

Plat	Quantité (kg)	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Jarret de veau	1,5 - 2	Turbo Gril	160 - 180	120 - 150	1

#### Agneau

Plat	Quantité (kg)	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gigot d'agneau/ Rôti d'agneau	1 - 1,5	Turbo Gril	150 - 170	100 - 120	1
Selle d'agneau	1 - 1,5	Turbo Gril	160 - 180	40 - 60	1

#### Gibier

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

1) Préchauffez le four.

#### Volaille

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

## Poisson (à l'étuvée)

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

## 11.12 Gril

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

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

**ATTENTION!**

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

## Gril

Plat	Température (°C)	Durée (min)		Positions des grilles
		1re face	2e face	
Rôti de boeuf	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Filet de bœuf	230	20 - 30	20 - 30	3
Rôti/Filet de porc	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Rôti/Filet de veau	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Rôti/Filet d'agneau	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Poisson entier, 500 - 1 000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

## Gril Fort

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

## 11.13 Plats surgelés

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pizza surgelée	200 - 220	15 - 25	2
Pizza épaisse surgelées	190 - 210	20 - 25	2
Pizza fraîche (précuite)	210 - 230	13 - 25	2
Parts de pizza surgelées	180 - 200	15 - 30	2
Frites, fines	200 - 220	20 - 30	3
Frites, épaisses	200 - 220	25 - 35	3
Potatoes/Pomme quartier	220 - 230	20 - 35	3
Galettes de pommes de t.	210 - 230	20 - 30	3
Lasagnes / Cannelloni, frais	170 - 190	35 - 45	2
Lasagnes surgelées	160 - 180	40 - 60	2
Fromage cuit au four	170 - 190	20 - 30	3
Ailes de poulet	190 - 210	20 - 30	2

### Plats préparés surgelés

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pizza surgelée	Convection naturelle	comme indiqué sur l'emballage	comme indiqué sur l'emballage	3
Frites <sup>1)</sup> (300 - 600 g)	Convection naturelle ou Turbo Gril	200 - 220	comme indiqué sur l'emballage	3
Baguettes	Convection naturelle	comme indiqué sur l'emballage	comme indiqué sur l'emballage	3
Gâteaux aux fruits	Convection naturelle	comme indiqué sur l'emballage	comme indiqué sur l'emballage	3

<sup>1)</sup> Retournez les frites 2 ou 3 fois pendant la cuisson.

## 11.14 Cuisson Basse Température

Utilisez cette fonction pour préparer des morceaux de viande et de poisson

tendres et faibles en graisse avec une température à cœur de 65 °C maximum. Cette fonction n'est pas applicable à certaines recettes, telles que des morceaux à braiser ou des rôtis de porc



gras. Vous pouvez utiliser la sonde à viande pour vous assurer que la température à cœur de la viande est correcte (reportez-vous au tableau de la sonde à viande).

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



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

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

Plat	Quantité (kg)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Rôti de boeuf	1 - 1.5	120	120 - 150	1
Filet de bœuf	1 - 1.5	120	90 - 150	3
Rôti de veau	1 - 1.5	120	120 - 150	1
Steaks	0.2 - 0.3	120	20 - 40	3

## 11.15 Décongélation

- Retirez l'emballage des aliments puis placez-les dans une assiette.
- Utilisez la première position de grille en partant du bas.

- Ne couvrez pas les aliments d'un bol ni d'une assiette car cela pourrait allonger le temps de décongélation.

Plat	Quantité	Durée de décongélation (min)	Décongélation complémentaire (min)	Commentaires
Poulet	1 kg	100 - 140	20 - 30	Placez le poulet sur une soucoupe retournée, posée sur une grande assiette. Retournez à la moitié du temps.
Viande	1 kg	100 - 140	20 - 30	Retournez à la moitié du temps.
Viande	500 g	90 - 120	20 - 30	Retournez à la moitié du temps.
Truite	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Fraises	300 g	30 - 40	10 - 20	-

Plat	Quantité	Durée de décongélation (min)	Décongélation complémentaire (min)	Commentaires
Beurre	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Crème	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	La crème fraîche peut être battue même si elle n'est pas complètement décongelée.
Gâteau	1,4 kg	60	60	-

### 11.16 Stérilisation

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

#### Baies

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

#### Fruits à noyau

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

## Légumes

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

<sup>1)</sup> Laissez reposer dans le four après qu'il soit éteint.

### 11.17 Déshydratation

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

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

## Légumes

Plat	Température (°C)	Durée (h)	Positions des grilles	
			1 position	2 positions
Haricots	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Poivrons	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Légumes pour potage	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Champignons	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Fines herbes	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

## Fruits

Plat	Température (°C)	Durée (h)	Positions des grilles	
			1 position	2 positions
Prunes	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Abricots	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Pommes, lamelles	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Poires	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

### 11.18 Pain

Le préchauffage n'est pas recommandé.

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

### 11.19 Tableau de la sonde à viande

Bœuf	Température à cœur du plat (°C)		
	Saignant	À Point	Bien cuit
Rôti de bœuf	45	60	70
Surlonge	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
râble, Filet mignon de porc fumé Filet mignon fumé, 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

<b>Mouton / agneau</b>	<b>Température à cœur du plat (°C)</b>		
	<b>Moins</b>	<b>À Point</b>	<b>Plus</b>
Selle de mouton	75	80	85
Gigot d'agneau Rôti d'agneau	65	70	75

<b>Gibier</b>	<b>Température à cœur du plat (°C)</b>		
	<b>Moins</b>	<b>À Point</b>	<b>Plus</b>
Râble de lièvre, Selle de chevreuil	65	70	75
Cuisse de lièvre Lièvre entier Cuissot de chevreuil	70	75	80

<b>Volaille</b>	<b>Température à cœur du plat (°C)</b>		
	<b>Moins</b>	<b>À Point</b>	<b>Plus</b>
Poulet (entier / moitié/ escalope)	80	83	86
Canard (entier / moitié) Dinde (entière / moitié)	75	80	85
Canard (escalope)	60	65	70

<b>Poisson (saumon, truite, sandre)</b>	<b>Température à cœur du plat (°C)</b>		
	<b>Moins</b>	<b>À Point</b>	<b>Plus</b>
Poisson (entier / gros / vapeur), Poisson (entier / gros / rôti),	60	64	68

<b>Plat à la cocotte - légumes pré-cuits</b>	<b>Température à cœur du plat (°C)</b>		
	<b>Moins</b>	<b>À Point</b>	<b>Plus</b>
Courgettes à la cocotte, Brocolis à la cocotte, Fenouil à la cocotte,	85	88	91

<b>Plats à la cocotte - salés</b>	<b>Température à cœur du plat (°C)</b>		
	<b>Moins</b>	<b>À Point</b>	<b>Plus</b>
Cannelloni, Lasagnes, Gratin de pâtes	85	88	91

Plats à la casseroles - sucrés	Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À Point	Plus
Pain blanc à la cocotte avec ou sans fruits, Gâteau de riz à la cocotte avec ou sans fruits, Nouilles sucrées à la cocotte	80	85	90

## 12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 12.1 Remarques concernant l'entretien

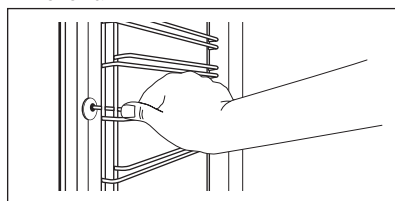
- Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse.
- Utilisez un produit courant destiné au nettoyage des surfaces en métal.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil après chaque utilisation.  
L'accumulation de graisses ou d'autres résidus alimentaires peut provoquer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

### 12.2 Retrait des supports de grille

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

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

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



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

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

### 12.3 Nettoyage par pyrolyse

Vous pouvez nettoyer l'appareil en utilisant le nettoyage par pyrolyse.



#### ATTENTION!

Retirez tous les accessoires.

#### Menu / Fonctions / Nettoyage



#### ATTENTION!

Si un autre appareil est installé dans le même meuble, ne l'utilisez pas en même temps que la fonction de nettoyage par pyrolyse. Vous risqueriez d'endommager l'appareil.



#### AVERTISSEMENT!

L'appareil devient très chaud. Risque de brûlure.

1. Pour sélectionner le mode de nettoyage, faites défiler le menu : Nettoyage.
2. Pour activer le mode de nettoyage, appuyez sur celui que vous voulez choisir.

Option	Description
Nettoyage rapide par pyrolyse	1 h : pour un four peu sale
Pyrolyse normale	1 h 30 min : pour un four moyennement sale
Pyrolyse renforcée	3 h : pour un four très sale

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

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

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

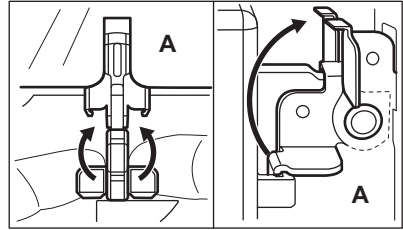
## 12.4 Retrait et installation de la porte

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

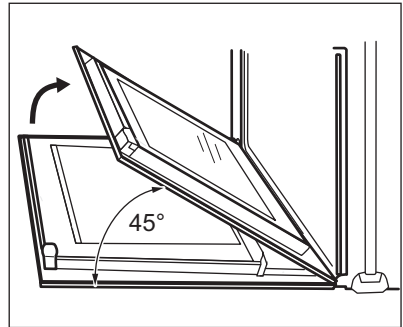
**!** **AVERTISSEMENT!** Soyez prudent lorsque vous démontez la porte de l'appareil. Elle est lourde.

1. Ouvrez complètement la porte.

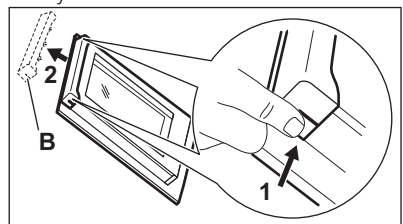
2. Soulevez complètement les leviers de blocage (A) sur les deux charnières de la porte.



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



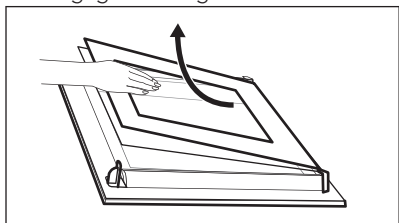
4. Tenez la porte en plaçant vos mains de chaque côté de la porte et soulevez celle-ci en la tirant en biais vers le haut.
5. Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un linge doux posé sur une surface stable. Cela permet d'éviter les rayures.
6. Saisissez les deux côtés du cache (B) situé sur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



**ATTENTION!**

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

7. Retirez le 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.

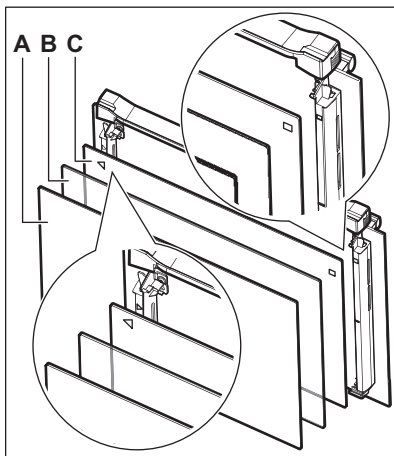
Installez d'abord le plus petit des panneaux, puis le plus grand, et terminez par la porte.

**AVERTISSEMENT!**

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

Veillez à replacer les panneaux de verre (C, B et A) dans le bon ordre.

Commencez par insérer le panneau C, lequel dispose d'un carré imprimé du côté gauche, et d'un triangle imprimé du côté droit. Vous trouverez également ces symboles gravés sur le cadre de la porte. Le triangle sur le panneau doit correspondre au triangle du cadre de la porte, tout comme le carré. Après cela, insérez les deux autres panneaux de verre.



## 12.5 Remplacement de l'éclairage

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

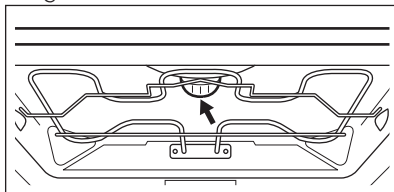
**AVERTISSEMENT!**

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

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

### Éclairage supérieur

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

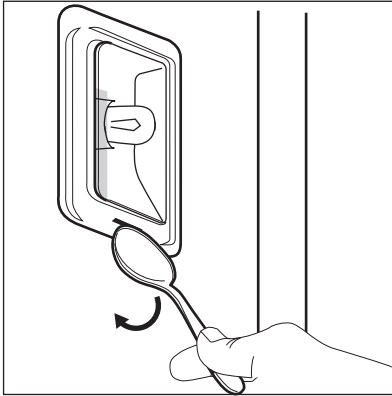


2. Nettoyez le diffuseur en verre.
3. Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
4. Remplacez le diffuseur en verre.



## Éclairage latéral

1. Sortez le support de grille gauche pour accéder à l'éclairage.
2. Retirez le diffuseur en verre à l'aide d'un objet mince et non tranchant (par exemple, une cuillère à café).



3. Nettoyez-le.
4. Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
5. Remettez en place le diffuseur en verre.
6. Remontez le support de grille de gauche.

## 13. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT



**AVERTISSEMENT!**  
Reportez-vous aux chapitres  
concernant la sécurité.

### 13.1 En cas d'anomalie de fonctionnement

Anomalie	Cause possible	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 désactivé.	Mettez le four en marche.
Le four ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
Le four ne chauffe pas.	La sécurité enfants est activée.	Reportez-vous à la section « Utilisation de la sécurité enfants ».
Le four ne chauffe pas.	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.

Anomalie	Cause possible	Solution
L'ampoule ne fonctionne pas.	L'ampoule est défectueuse.	Remplacez l'éclairage.
L'écran affiche le code d'erreur « F... ».	Problème électronique.	Contactez votre service après-vente.
De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité du four.	Le plat est resté trop longtemps dans le four.	Ne laissez pas les plats dans le four pendant plus de 15 à 20 minutes après la fin de la cuisson.

## 13.2 Informations de maintenance

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

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

signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil. Ne retirez pas la plaque signalétique de l'appareil.

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

# 14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

## 14.1 Fiche du produit et informations conformément à la norme EU 65-66/2014

Nom du fournisseur	AEG
Identification du modèle	BPE942320B
Index d'efficacité énergétique	81.2
Classe d'efficacité énergétique	A+
Consommation d'énergie avec charge standard et mode traditionnel	1.09 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard et mode air pulsé	0.69 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité

Volume	71 l
Type de four	Four encastrable
Masse	40.5 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 10% 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.







[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)



867335485-B-422016



**AEG**