

▶ BPE642120M
BPK642120M

FR Notice d'utilisation
Four

USER MANUAL



AEG

TABLE DES MATIÈRES

| | |
|---------------------------------------|----|
| 1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ..... | 3 |
| 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ..... | 4 |
| 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL..... | 8 |
| 4. BANDEAU DE COMMANDE..... | 9 |
| 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION..... | 11 |
| 6. UTILISATION QUOTIDIENNE..... | 12 |
| 7. FONCTIONS DE L'HORLOGE..... | 14 |
| 8. PROGRAMMES AUTOMATIQUES..... | 16 |
| 9. UTILISATION DES ACCESSOIRES..... | 17 |
| 10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES..... | 21 |
| 11. CONSEILS ET ASTUCES..... | 23 |
| 12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE..... | 41 |
| 13. DÉPANNAGE..... | 45 |
| 14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE..... | 48 |

POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

Merci d'avoir choisi ce produit AEG. Nous l'avons conçu pour vous offrir des performances irréprochables pendant longtemps, avec des technologies innovantes qui simplifient la vie : autant de caractéristiques que vous ne trouverez peut-être pas sur des appareils ordinaires. Veuillez prendre quelques instants pour lire cette notice afin d'utiliser au mieux votre appareil.

Visitez notre site Web pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :

www.aeg.com/support



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

www.registeraeg.com



Acheter des accessoires, des consommables et des pièces de rechange d'origine pour votre appareil :


www.aeg.com/shop

SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE


Utilisez toujours des pièces de rechange d'origine.

Avant de contacter notre centre de service agréé, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, Numéro de série.

Les informations se trouvent sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Mise en garde-Information de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations environnementales

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

1.2 Consignes générales de sécurité

- 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.
- 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. 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.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Avant de monter l'appareil, vérifiez si la porte du four s'ouvre sans retenue.
- 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) | 578 (600) mm |
| Largeur du meuble | 560 mm |
| Profondeur du meuble | 550 (550) mm |
| Hauteur de l'avant de l'appareil | 594 mm |
| Hauteur de l'arrière de l'appareil | 576 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 | 1027 mm |
| Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière | 560 x 20 mm |

| | |
|--|-----------|
| Longueur du câble d'alimentation secteur. Le câble est placé dans le coin droit de la face arrière | 1500 mm |
| Vis de montage | 4 x 25 mm |

2.2 Raccordement électrique



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- 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 secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- 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 comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.
- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.
- Cet appareil est fourni avec une fiche d'alimentation 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 fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, votre logement ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement.

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 retirez 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 son emballage.

2.5 Nettoyage par pyrolyse



AVERTISSEMENT!

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 jeunes 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 et les personnes à la santé fragile.

2.6 Éclairage intérieur



AVERTISSEMENT!
Risque d'électrocution !

- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.
- Utilisez uniquement 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

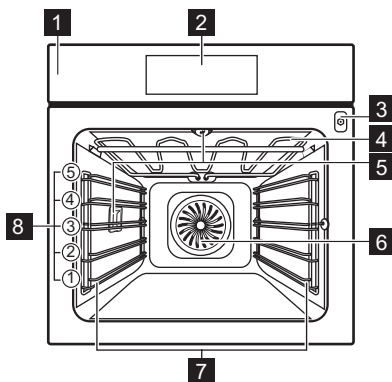


AVERTISSEMENT!
Risque de blessure ou d'asphyxie.

- 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

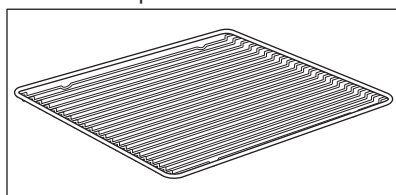
3.1 Vue d'ensemble



- 1** Bandeau de commande
- 2** Programmateur électronique
- 3** Prise pour la sonde à viande
- 4** Élément chauffant
- 5** Éclairage
- 6** Ventilateur
- 7** Support de grille, amovible
- 8** Position des grilles

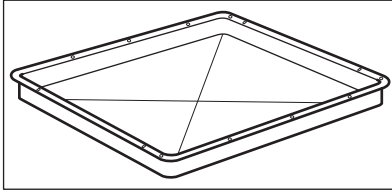
3.2 Accessoires

Grille métallique



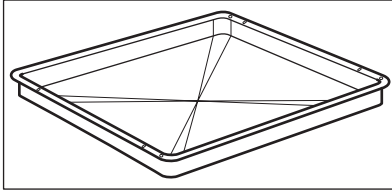
Pour les plats à rôti, à gratin et les moules à gâteau/pâtisserie.

Plateau de cuisson



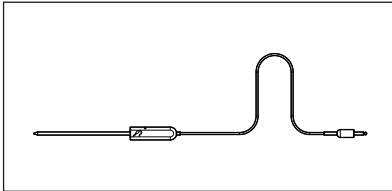
Pour gâteaux et biscuits.

Plat à rôtir



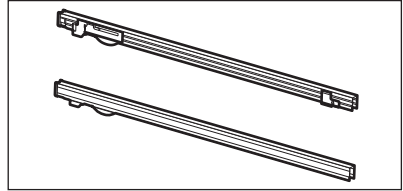
Pour cuire et griller ou à utiliser comme plat pour recueillir la graisse.

Sonde à viande



Pour mesurer la température à l'intérieur des aliments.

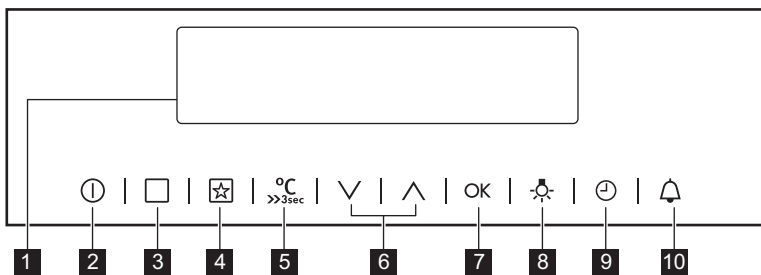
Rails télescopiques












Pour insérer et retirer les plateaux et grilles métalliques plus facilement.

4. BANDEAU DE COMMANDE

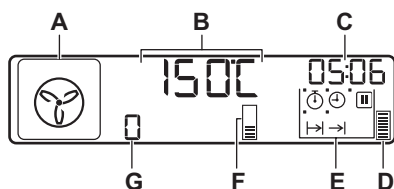
4.1 Programmateur électronique



Les touches sensibles permettent de faire fonctionner le four.









| Touche sensitive | Fonction | Description |
|------------------|---|---|
| 1 | - | Affichage Affiche les réglages actuels du four. |
| 2 |  | MARCHE / ARRÊT Pour allumer et éteindre le four. |
| 3 |  | Options Pour régler un mode de cuisson ou un programme automatique. |
| 4 |  | Mon programme préféré Pour enregistrer votre programme préféré. Permet d'accéder à votre programme préféré directement ou lorsque le four est éteint. |
| 5 |  | Température / Préchauffage rapide Pour régler ou vérifier la température. Également pour régler ou vérifier la température de la Sonde à viande. Appuyez et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes pour activer et désactiver la fonction : Préchauffage rapide. |
| 6 |  | Haut, Bas Pour monter ou descendre dans le menu. |
| 7 |  | OK Pour confirmer la sélection ou le réglage. |
| 8 |  | Éclairage du four Pour allumer et éteindre l'éclairage du four. |
| 9 |  | Horloge Pour régler les fonctions de l'horloge. |
| 10 |  | Minuteur Permet de régler le Minuteur. |

4.2 Affichage




- A. Symbole de la fonction du four
- B. Affichage de la température/de l'heure
- C. Horloge / Indicateur de chaleur résiduelle / Minuteur
- D. Voyant de chaleur résiduelle
- E. Indicateurs des fonctions de l'horloge
- F. Voyant de préchauffage / Indicateur de préchauffage rapide
- G. Numéro de fonction/programme du four

Autres indicateurs de l'affichage :

| Symbole | Nom | Description |
|---|--|---|
|  | Fonctions | Vous pouvez choisir une fonction du four. |
|  | Programme automatique | Vous pouvez sélectionner un programme automatique. |
|  | Mon programme préféré | Le programme préféré est en cours. |
| kg_r / gr | kg/g | Un programme automatique basé sur le poids est en cours. |
| h / min | h/min | Une fonction de l'horloge est en cours. |
| °C → | Température / Préchauffage rapide | Cette fonction est activée. |
| °C | Température | Indique la température actuelle. |
|  | Température | Vous pouvez modifier la température. |
|  | Sonde à viande | La sonde à viande se trouve dans la prise de la sonde à viande. |
|  | Verrouillage de la porte | La fonction de verrouillage de la porte est active. |
|  | Eclairage Four | L'éclairage est éteint. |
|  | Minuteur | Le minuteur est en cours de fonctionnement. |

4.3 Indicateur de chauffe

Si vous activez un mode de cuisson,  s'affiche. Les barres indiquent l'augmentation ou la diminution de la température à l'intérieur du four.

Lorsque le four atteint la température réglée, les barres disparaissent de l'affichage.

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Premier nettoyage



| Étape 1 | Étape 2 | Étape 3 |
|---|--|--|
| Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires du four. | Nettoyez le four et les accessoires avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux. | Placez les accessoires et les supports de grille amovibles dans le four. |







6. UTILISATION QUOTIDIENNE









AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Modes de cuisson

| Fonction du four | Utilisation |
|---|---|
|  Chaleur tournante | Pour faire cuire sur 3 niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments. Diminuez les températures du four de 20 à 40 °C par rapport à la Chauffage Haut/ Bas. |
|  Fonction Pizza | Pour cuire des pizzas. Pour dorer de façon intensive et obtenir un fond croustillant. |
|  Cuisson basse température | Pour préparer des rôtis tendres et juteux. |
|  Chauffage Haut/ Bas | Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau. |
|  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. |

| Fonction du four | 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. |
|  Cuisson de sole | Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments. |
|  Décongélation | Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de l'épaisseur des aliments surgelés. |
|  Chaleur tournante humide | Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. La chaleur résiduelle est utilisée. La puissance peut être réduite. Pour plus d'informations, consultez le chapitre « Utilisation quotidienne », Remarques sur : Chaleur tournante humide. |

| Fonction du four | Utilisation |
|--|--|
|  Cuisson du pain | Utilisez cette fonction pour préparer du pain et des petits pains et obtenir un résultat professionnel en termes de croustillant, de couleur et de brillance de la croûte. |
|  Maintien au chaud | Pour maintenir les aliments au chaud. |

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

6.2 Remarques sur : Chaleur tournante humide


Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux exigences d'éco-conception selon les normes EU 65/2014 et EU 66/2014. Tests conformément à la norme EN 60350-1.

Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée pour éviter d'interrompre la fonction et pour un fonctionnement avec la meilleure efficacité énergétique possible.



Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.

Pour obtenir des instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », paragraphe Chaleur tournante humide. Pour obtenir des recommandations générales sur les économies d'énergie, consultez le chapitre « Efficacité énergétique, « Four - Économie d'énergie ».

6.3 Comment régler : Modes de cuisson



1. Allumez le four avec .

L'affichage montre la température réglée, le symbole et le numéro du mode de cuisson.

2. Appuyez sur  ou  pour régler un mode de cuisson.
3. Appuyez sur **OK** ou le four démarre automatiquement au bout de 5 secondes.


Si vous allumez le four sans régler de mode de cuisson ou de programme, le four s'éteint automatiquement au bout de 20 secondes.

6.4 Comment régler : Température

Appuyez sur  ou  pour changer la température par paliers : 5 °C. Lorsque le four atteint la température réglée, un signal sonore retentit et l'indicateur de préchauffage s'éteint.

6.5 Comment vérifier : Température

Vous pouvez vérifier la température actuelle à l'intérieur du four lorsque la fonction ou le programme sont en cours.

1. Appuyez sur . La température dans le four est indiquée sur l'affichage.
2. Appuyez sur **OK** ou la température réglée s'affiche de nouveau automatiquement au bout de 5 secondes.

6.6 Comment régler : Préchauffage rapide

Ne placez pas d'aliments dans le four lorsque la fonction Préchauffage rapide est en cours.

La fonction Préchauffage rapide n'est pas disponible avec tous les modes de cuisson. Un signal sonore retentit si la tonalité d'erreur est activée dans le « menu des réglages », indiquant que la fonction Préchauffage rapide n'est pas disponible pour la fonction réglée. Reportez-vous au paragraphe « Utilisation du menu des réglages » du chapitre « Fonctions supplémentaires ».








La fonction Préchauffage rapide diminue le temps de chauffe.

Une fois le Préchauffage rapide activé, des barres s'affichent en clignotant.

Pour activer le Préchauffage rapide, maintenez la touche $\gg^{\circ\text{C}}$ enfoncée pendant plus de 3 secondes.

7. FONCTIONS DE L'HORLOGE



7.1 Tableau des fonctions de l'horloge

| Fonction de l'horloge | Utilisation |
|--|--|
|  Heure | Pour afficher ou modifier l'heure. Vous ne pouvez régler l'heure que lorsque le four est allumé. |
|  Durée | Pour régler la durée de fonctionnement du four. |
|  Fin | Pour régler l'heure d'arrêt du four. |
|  Départ différé | Pour combiner les fonctions Durée et Fin. |
|  Set + Go | Pour mettre le four en marche plus tard avec les réglages nécessaires en n'appuyant qu'une seule fois sur la touche sensitive, à n'importe quel moment. |
|  Minuteur | Pour régler un décompte de temps. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four. Vous pouvez régler le Minuteur à tout moment, même lorsque le four est éteint. |
| 00:00  Minuteur | Pour régler la durée de fonctionnement indiquant la durée pendant laquelle le four est en fonctionnement. Il se met en fonctionnement dès que le four commence à chauffer. Le Minuteur n'est pas mis en marche si la Durée et l'Fin sont réglées. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four. |


7.2 Comment régler : Heure

Lorsque vous branchez l'appareil pour la première fois à l'alimentation électrique, attendez que **h** et **12:00** s'affichent. « 12 » clignote.

- Appuyez sur \wedge ou \vee pour régler les heures.
- Appuyez sur **OK**.
- Appuyez sur \wedge ou \vee pour régler les minutes.
- Appuyez sur **OK**.
L'affichage indique la nouvelle heure.

Pour changer l'heure, appuyez à plusieurs reprises sur la touche  jusqu'à ce que  commence à clignoter.

7.3 Comment régler : Durée

- Sélectionnez un mode de cuisson et la température.
- Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que $\rightarrow|$ clignote.
- Appuyez sur \wedge ou \vee pour régler les minutes de la Durée.
- Appuyez sur **OK** ou le Durée démarre automatiquement au bout de 5 secondes.

- Appuyez sur \wedge ou \vee pour régler les heures de la Durée.
- Appuyez sur OK ou le Durée démarre automatiquement au bout de 5 secondes.

Lorsque la durée définie s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant

2 minutes. L'affichage indique $\rightarrow|$ en clignotant et le réglage de la durée. Le four s'éteint.

- Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal.
- Éteignez le four.

7.4 Comment régler : Fin

- Sélectionnez un mode de cuisson et la température.
- Appuyez sur \odot à plusieurs reprises jusqu'à ce que $\rightarrow|$ clignote.
- Appuyez sur \wedge ou \vee pour régler l'Fin puis appuyez sur OK. Réglez d'abord les minutes, puis les heures.

Lorsque la durée définie s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant

2 minutes. L'affichage indique $\rightarrow|$ en clignotant et le réglage de la durée. Le four s'arrête automatiquement.

- Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal.
- Éteignez le four.

7.5 Comment régler : Départ différé

- Sélectionnez un mode de cuisson et la température.
 - Appuyez sur \odot à plusieurs reprises jusqu'à ce que $\rightarrow|$ clignote.
 - Appuyez sur \wedge ou \vee pour régler les minutes de la Durée.
 - Appuyez sur OK.
 - Appuyez sur \wedge ou \vee pour régler les heures de la Durée.
 - Appuyez sur OK.
- $\rightarrow|$ clignote sur l'affichage.

- Appuyez sur \wedge ou \vee pour régler l'Fin puis appuyez sur OK. Réglez d'abord les minutes, puis les heures.

Le four s'allume automatiquement plus tard, fonctionne pendant la Durée réglée et s'arrête à l'Fin choisie. Lorsque la durée définie s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes.

L'affichage indique $\rightarrow|$ en clignotant et le réglage de la durée. Le four s'arrête automatiquement.

- Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal.
- Éteignez le four.



Lorsque la fonction Départ différé est activée, l'affichage indique le symbole du mode de cuisson, $\rightarrow|$ avec un point et $\rightarrow|$. Le point indique quelle fonction de l'horloge est activée sur l'affichage de l'horloge/chaleur résiduelle.

7.6 Comment régler : Set + Go

Vous pouvez utiliser la fonction Set + Go uniquement si la Durée est définie.

- Sélectionnez un mode de cuisson et la température.
- Réglez la Durée.
- Appuyez sur \odot à plusieurs reprises jusqu'à ce que \square s'affiche en clignotant.
- Appuyez sur OK pour régler la fonction Set + Go.

$\rightarrow|$ et \square s'affichent avec un voyant. Ce voyant indique quelle fonction de l'horloge est activée.

- Appuyez sur une touche sensitive (à l'exception de la touche MARCHÉ / ARRÊT) pour démarrer la fonction Set + Go.

7.7 Comment régler : Minuteur

- Appuyez sur \triangle .
- \triangle et « 00 » s'affichent en clignotant.
- Appuyez sur \triangle pour passer d'une option à l'autre. Réglez d'abord les secondes, puis les minutes et les heures.

- Appuyez sur \wedge ou \vee pour régler le Minuteur, puis sur \triangleleft pour confirmer.
 - Appuyez sur OK ou le Minuteur démarre automatiquement au bout de 5 secondes.
- Lorsque la durée est écoulée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes, 00:00 et \triangleleft clignotent sur l'affichage.
- Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal.

7.8 Comment régler : Minuteur

- Pour réinitialiser le Minuteur, appuyez sur : ⌚ à plusieurs reprises jusqu'à ce que ⌚ .
- Maintenez la touche \vee . Lorsque « 00:00 » s'affiche, le Minuteur recommence le décompte.

8. PROGRAMMES AUTOMATIQUES



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Il existe 20 programmes automatiques. Utilisez un programme ou une recette automatique si vous préparez un plat pour la première fois. L'affichage indique les temps de cuisson par défaut pour tous les programmes automatiques.

8.1 Liste des programmes automatiques

| | Programme |
|----|--------------------|
| 1 | RÔTI DE BŒUF |
| 2 | RÔTI DE PORC |
| 3 | RÔTI DE VEAU |
| 4 | RÔTI D'AGNEAU |
| 5 | RÔTI DE GIBIER |
| 6 | POULET, ENTIER |
| 7 | POISSON ENTIER |
| 8 | PIZZA |
| 9 | QUICHE LORRAINE |
| 10 | GÂTEAU AU CITRON |
| 11 | GÂTEAU AU FROMAGE |
| 12 | PETITS PAINS |
| 13 | PAIN DE CAMPAGNE |
| 14 | LEVÉE DE PÂTE/PAIN |

| | Programme |
|----|------------------------------------|
| 15 | GRATIN DE POMMES DE TERRE |
| 16 | LASAGNES |
| 17 | CANNELLONI |
| 18 | GÂTEAU PRÉPARÉ |
| 19 | PIZZA PRÉPARÉE |
| 20 | TYPES DE POMMES DE TERRE PRÉPARÉES |

8.2 Recettes en ligne

Vous pourrez trouver des recettes pour les programmes automatiques sur notre site Internet. Pour trouver le Livre de recettes, vérifiez le PNC sur la plaque signalétique se trouvant sur le cadre avant de la cavité du four.

8.3 Comment utiliser : programmes automatiques

- Mettez l'appareil en marche.
- Appuyez sur \square .
- ⌚ , un symbole et le numéro du programme automatique s'affichent.
- Appuyez sur \wedge ou \vee pour choisir le programme automatique.
- Appuyez sur OK ou l'appareil démarre automatiquement au bout de 5 secondes.
- Lorsque la durée définie est écoulée, un signal sonore retentit pendant

deux minutes. Le symbole \rightarrow clignote.

- Appuyez sur une zone tactile ou ouvrez la porte du four pour arrêter le signal sonore.
- Éteignez l'appareil.

8.4 Comment utiliser : programmes automatiques basés sur le poids

Si vous saisissez le poids de la viande, l'appareil calcule le temps de cuisson.

- Mettez l'appareil en marche.
- Appuyez sur \square .
- Appuyez sur \wedge ou \vee pour régler le programme de cuisson par le poids. L'affichage indique : la durée de cuisson, le symbole de durée \rightarrow , un poids par défaut, une unité de mesure (kg, g).
- Appuyez sur OK ou les réglages sont sauvegardés automatiquement au bout de 5 secondes.

L'appareil s'allume.

- Vous pouvez modifier la valeur de poids par défaut en appuyant sur \wedge ou \vee . Appuyez sur OK.
- Lorsque la durée réglée s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant deux minutes. \rightarrow clignote.
- Appuyez sur une zone tactile ou ouvrez la porte du four pour arrêter le signal sonore.

- Éteignez l'appareil.

8.5 Comment régler : programmes automatiques avec Sonde à viande

La température à cœur des aliments est une température fixée par défaut dans les programmes avec sonde à viande. Le programme se termine lorsque l'appareil a atteint la température à cœur définie.

- Mettez l'appareil en marche.
- Appuyez sur \square à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'écran affiche \rightarrow .
- Installation du capteur de température à cœur. Consultez la rubrique « Capteur de température à cœur ».
- Appuyez sur \wedge ou \vee pour régler le programme avec sonde à viande. L'affichage indique la durée de cuisson, \rightarrow et \nearrow .
- Appuyez sur OK ou les réglages sont sauvegardés automatiquement au bout de 5 secondes.

Lorsque la durée définie est écoulée, un signal sonore retentit pendant deux minutes. \rightarrow clignote.

- Appuyez sur une zone tactile ou ouvrez la porte pour arrêter le signal sonore.
- Éteignez l'appareil.

9. UTILISATION DES ACCESSOIRES



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Sonde à viande

Sonde à viande - mesure la température à l'intérieur des aliments. Lorsque les aliments sont à la bonne température, le four s'éteint.

Sélectionnez 2 températures :

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


Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson :

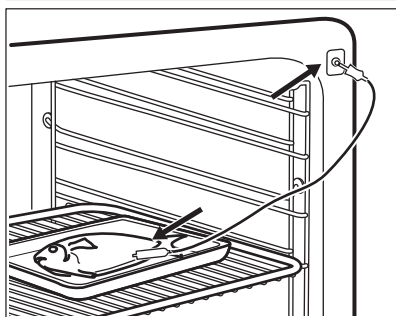
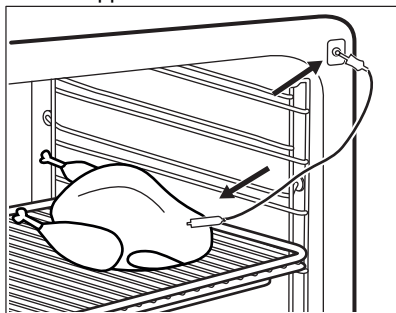
- Les ingrédients doivent être à température ambiante.
- Sonde à viande - ne l'utilisez pas avec des plats liquides.
- Sonde à viande - pendant la cuisson, il doit rester dans le plat.


Le four calcule le temps de cuisson approximatif, il peut changer pendant la cuisson.




Lorsque vous introduisez l'accessoire dans la prise, vous annulez les réglages des fonctions de l'horloge.







Catégorie d'aliments : viande, volaille et poisson

1. Allumez l'appareil.
2. Placez la pointe de la sonde à viande (avec  sur la poignée) 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 dans la façade de l'appareil.






Sur l'affichage, le symbole  clignote et la température à cœur réglée par défaut apparaît. La température est de 60 °C pour la première utilisation et la dernière valeur réglée pour chaque utilisation suivante.

4. Appuyez sur  ou  pour régler la température à cœur.
5. Appuyez sur  ou les réglages sont automatiquement sauvegardés au bout de 5 secondes.


 Vous pouvez définir la température à cœur uniquement lorsque  clignote. Si  est affiché mais ne clignote pas tant que vous n'avez pas réglé la température à cœur, appuyez sur  et  ou  pour régler une nouvelle valeur.

6. Sélectionnez la température et la fonction du four.

La température à cœur actuelle et le symbole de préchauffage  s'affichent.

 Lorsque vous cuisinez avec la sonde à viande, vous pouvez modifier la température affichée. Lorsque vous insérez la sonde à viande dans la prise et que vous réglez une fonction et la température du four, l'affichage indique la température à cœur actuelle. Appuyez sur  à plusieurs reprises pour voir trois autres températures :

- la température à cœur réglée
- la température du four actuelle
- la température à cœur actuelle.

Lorsque le plat atteint la température à cœur sélectionnée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes ; la valeur de la température à cœur et  clignotent. L'appareil s'éteint.

7. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal sonore.
8. Retirez la fiche de la sonde à viande de sa prise et retirez le plat de l'appareil.

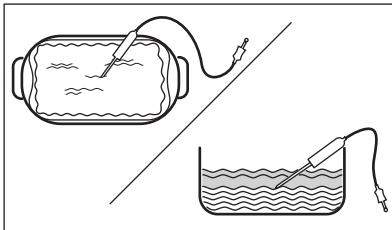


AVERTISSEMENT!

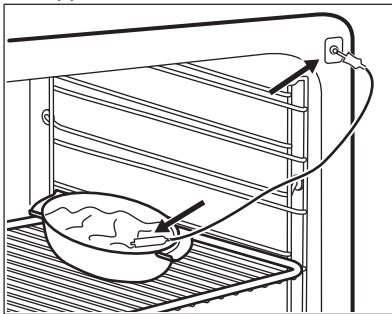
Veillez à ne pas vous brûler car la sonde à viande chauffe. Faites attention en la débranchant et en la retirant du plat.


Catégorie d'aliments : ragoût



1. Allumez l'appareil.
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 stabilisé 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 dans la façade de l'appareil.





Sur l'affichage, le symbole  clignote et la température à cœur réglée par défaut apparaît. La température est de 60 °C pour la première utilisation et la dernière valeur réglée pour chaque utilisation suivante.

6. Appuyez sur  ou  pour régler la température à cœur.
7. Appuyez sur **OK** ou les réglages sont automatiquement sauvegardés au bout de 5 secondes.



Vous pouvez définir la température à cœur uniquement lorsque  clignote. Si  est affiché mais ne clignote pas tant que vous n'avez pas réglé la température à cœur, appuyez sur  ^{°C} et  ou  pour régler une nouvelle valeur.

8. Sélectionnez la température et la fonction du four.
La température à cœur actuelle et le symbole de préchauffage  s'affichent. Lorsque le plat atteint la température à cœur sélectionnée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes ; la valeur de la température à cœur et  clignent. L'appareil s'éteint.
9. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal sonore.
10. Retirez la fiche de la sonde à viande de sa prise et retirez le plat de l'appareil.



AVERTISSEMENT!

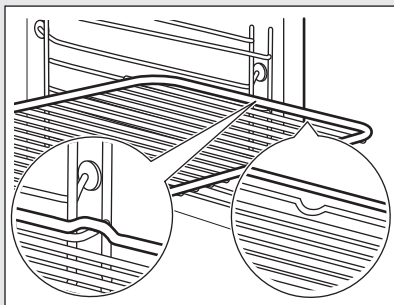
Veillez à ne pas vous brûler car la sonde à viande chauffe. Faites attention en la débranchant et en la retirant du plat.

9.2 Insertion des accessoires

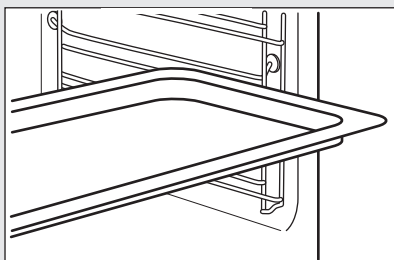
Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-basculé. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser.

Grille métallique:

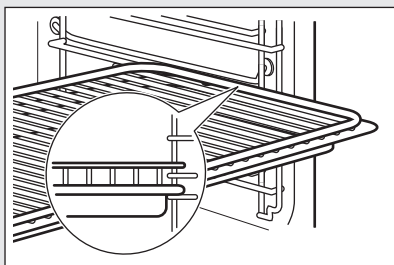
Poussez la grille entre les barres de guidage des supports de grille.

**Plateau de cuisson /Lèche-frite:**

Poussez le plateau entre les rails du support de grille.

**Grille métallique, Plateau de cuisson /Lèche-frite:**

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



9.3 Rails télescopiques - insertion des accessoires

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

**ATTENTION!**

Les rails télescopiques ne passent pas au lave-vaisselle. Ne lubrifiez pas les rails télescopiques.

**ATTENTION!**

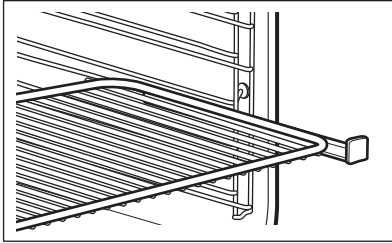
Assurez-vous d'avoir poussé complètement les rails télescopiques dans le four avant de fermer la porte du four.

Grille métallique :

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

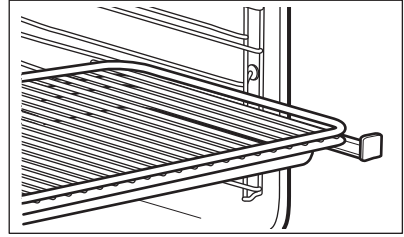


Le rebord élevé de la grille métallique est un dispositif complémentaire pour empêcher les ustensiles de cuisine de glisser.



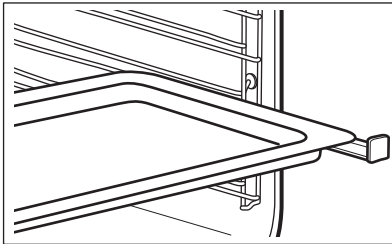
Grille métallique et plat à rôtir ensemble :

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



Plat à rôtir :



Posez le plat à rôtir sur les rails télescopiques.



10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES


10.1 Utilisation de la fonction Mon programme préféré

Cette fonction vous permet de sauvegarder vos réglages de température et de durée préférés pour une fonction du four ou un programme.

1. Réglez la température et la durée d'une fonction du four ou d'un programme.
 2. Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pendant au moins trois secondes. Un signal sonore retentit.
 3. Éteignez l'appareil.
- **Pour activer cette fonction**, appuyez sur . L'appareil démarre votre programme préféré.



Lorsque la fonction est en cours, vous pouvez modifier la durée et la température.

- **Pour désactiver cette fonction**, appuyez sur . L'appareil désactive votre programme préféré.

10.2 Utilisation de la sécurité enfants

La fonction Sécurité enfants permet d'éviter une utilisation involontaire du four.



Lorsque le nettoyage par pyrolyse est activé, la porte est verrouillée. Lorsque vous appuyez sur un champ de capteur, l'affichage indique le message.

1. Maintenez enfoncé pendant 3 secondes pour éteindre le four.
2. Appuyez simultanément sur les touches et et maintenez-les enfoncées pendant 2 s.

Le signal sonore retentit.

L'affichage indique **SAFE**. La porte est verrouillée.

Pour désactiver la Sécurité enfants, répétez l'étape 2.

10.3 Utilisation de la fonction Touches Verrouil.

Vous ne pouvez activer la fonction que lorsque le four est en fonctionnement.

La fonction Touches Verrouil. permet d'éviter une modification involontaire d'une fonction du four.

1. Pour activer la fonction, allumez le four.
2. Sélectionnez une fonction ou un réglage du four.

3. Appuyez simultanément sur les touches et et maintenez-les enfoncées pendant au moins 2 secondes.

Un signal sonore retentit.

Lock s'affiche.

Pour désactiver la fonction Touches verrouil., répétez l'étape 3.



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



Vous pouvez éteindre le four quand la fonction Touches Verrouil. est activée. Lorsque vous éteignez le four, la fonction Touches Verrouil. est désactivée.

10.4 Utilisation du menu des réglages





Le menu des réglages vous permet d'activer ou de désactiver des fonctions dans le menu principal. L'écran affiche SET et le numéro du réglage.



| | Description | Valeur à régler |
|---|--------------------------------|---------------------------|
| 1 | SET+GO | MARCHE/ARRET |
| 2 | VOYANT DE CHALEUR RÉSIDUELLE | MARCHE/ARRET |
| 3 | NETTOYAGE CONSEILLÉ | MARCHE/ARRET |
| 4 | TONALITÉ TOUCHES ¹⁾ | CLIC / BIP / DÉACTIVÉE |
| 5 | TONALITÉ ERREUR | MARCHE/ARRET |
| 6 | MODE DÉMO | Code d'activation : 2468 |
| 7 | LUMINOSITÉ | FAIBLE / MOYENNE / ÉLEVÉE |
| 8 | MENU MAINTENANCE | - |
| 9 | RESTAURER LES RÉGLAGES | OUI / NON |

¹⁾ Il est impossible de désactiver la tonalité de la touche sensitive MARCHE/ARRET.

1. Maintenez la touche enfoncée pendant 3 secondes.



« SET1 » s'affiche et « 1 » clignote.

2. Appuyez sur  ou  pour paramétrer le réglage.
3. Appuyez sur **OK**.
4. Appuyez sur  ou  pour modifier la valeur du réglage.
5. Appuyez sur **OK**.

Pour quitter le menu des réglages, appuyez sur la touche  ou maintenez la touche  enfoncée.

10.5 Arrêt automatique

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

|  (°C) |  (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 : Eclairage four, Sonde à viande, Durée, Départ différé, Fin, Cuisson basse température.

10.6 Luminosité de l'affichage


Deux modes de luminosité sont disponibles :

- Luminosité « nuit » : lorsque l'appareil est éteint, la luminosité de l'affichage est plus faible entre 22 h 00 et 6 h 00.
- Luminosité « jour » :
 - Lorsque l'appareil est allumé.
 - Si vous appuyez sur une touche sensitive (à l'exception de MARCHE/ARRET) en mode de luminosité « nuit », l'affichage repasse en mode de luminosité « jour » pendant les 10 secondes suivantes.
 - Si l'appareil est éteint et si vous réglez le minuteur. Lorsque la fonction Minuteur se termine, l'affichage revient en mode de luminosité « nuit ».

10.7 Ventilateur de refroidissement

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

11. CONSEILS ET ASTUCES

 Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

11.1 Recommandations de cuisson



Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Ils varient en fonction des recettes ainsi que de la qualité et de la quantité des ingrédients utilisés.

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.
- des informations sur les fonctions du four, les niveaux d'enfournement et les températures recommandés pour certains plats.

11.3 Cuisson

Pour la première cuisson, utilisez la température inférieure.

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. S'ils ne dorent 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 déformer en cours de cuisson. Une fois les plateaux refroidis, les déformations disparaissent.

11.4 Conseils de cuisson

| Résultats de cuisson | Cause possible | 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. |
| | Température du four trop élevée et durée de cuisson trop courte. | Réglez une température de cuisson légèrement inférieure et un temps de cuisson plus long la prochaine fois. |
| 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. | Réglez une température de cuisson légèrement inférieure et un temps de cuisson plus long la prochaine fois. |
| | 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. |




11.5 Cuisson sur un seul niveau

|  CUISSON DANS DES MOULES |  |  (°C) |  (min) |  |
|---|---|---|--|---|
| Fond de tarte - pâte brisée, préchauffer le four à vide | Chaleur tournante | 170 - 180 | 10 - 25 | 2 |
| Fond de tarte - mélange de génoise | Chaleur tournante | 150 - 170 | 20 - 25 | 2 |
| Savarin / Brio- che | Chaleur tournante | 150 - 160 | 50 - 70 | 1 |
| Quatre- quarts / Gâ- teaux aux fruits | Chaleur tournante | 140 - 160 | 70 - 90 | 1 |
| Cheesecake | Chauffage Haut/ Bas | 170 - 190 | 60 - 90 | 1 |

Utilisez le troisième niveau de la grille.

Utilisez la fonction : Chaleur tournante.





Utilisez un plateau de cuisson.

|  PAINS | GÂTEAUX / PÂTISSERIES / |  (°C) |  (min) |
|---|--------------------------------|---|--|
| Gâteau avec garniture à base de crumble | | 150 - 160 | 20 - 40 |
| Flans aux fruits (à base de pâte levée/ mélange de génoise), utilisez un plat à rô- tir | | 150 | 35 - 55 |
| Flans aux fruits à base de pâte brisée | | 160 - 170 | 40 - 80 |





Préchauffez le four à vide.





Utilisez la fonction : Chauffage Haut/ Bas.

Utilisez un plateau de cuisson.

|  GÂ- TEAUX / PÂTISSÉ- RIES / PAINS |  (°C) |  (min) |  |
|---|--|---|---|
| Gâteau roulé | 180 - 200 | 10 - 20 | 3 |
| Pain de seigle: | d'abord : 230 | 20 | 1 |
| | puis : 160 - 180 | 30 - 60 | |
| Gâteau aux aman- des beurré / Gâteaux au sucre | 190 - 210 | 20 - 30 | 3 |
| Choux à la crème / Éclairs | 190 - 210 | 20 - 35 | 3 |
| Pain tressé / Pain en forme de couronne | 170 - 190 | 30 - 40 | 3 |
| Flans aux fruits (à base de pâte levée/ mélange de génoi- se), utilisez un plat à rôtir | 170 | 35 - 55 | 3 |
| Gâteaux à pâte le- vée à garniture fragi- le (par ex. fromage blanc, crème, crème anglaise) | 160 - 180 | 40 - 80 | 3 |
| Brioche de Noël | 160 - 180 | 50 - 70 | 2 |





Utilisez le troisième niveau de la grille.

|  BISCUITS |  |  (°C) |  (min) |
|--|---|--|---|
| Biscuits à pâte brisée | Chaleur tournante | 150 - 160 | 10 - 20 |
| Petits pains, préchauffer le four à vide | Chaleur tournante | 160 | 10 - 25 |
| Biscuits à base de mé- lange de génoise | Chaleur tournante | 150 - 160 | 15 - 20 |
| Pâtes feuilletées, pré- chauffer le four à vide | Chaleur tournante | 170 - 180 | 20 - 30 |
| Biscuits à base de pâte levée | Chaleur tournante | 150 - 160 | 20 - 40 |

|  BISCUITS |  |  (°C) |  (min) |
|---|---|---|--|
| Macarons | Chaleur tournante | 100 - 120 | 30 - 50 |
| Pâtisseries à base de blanc d'œuf / Meringues | Chaleur tournante | 80 - 100 | 120 - 150 |
| Petits pains, préchauffer le four à vide | Chauffage Haut/ Bas | 190 - 210 | 10 - 25 |

11.6 Gratins





Utilisez le premier niveau de la grille.





|  |  |  (°C) |  (min) |
|---|---|---|--|
| Baguettes nappées de fromage fondu | Chaleur tournante | 160 - 170 | 15 - 30 |
| Gratin de légumes, préchauffer le four à vide | Turbo gril | 160 - 170 | 15 - 30 |
| Lasagne | Chauffage Haut/ Bas | 180 - 200 | 25 - 40 |
| Poisson gratiné | Chauffage Haut/ Bas | 180 - 200 | 30 - 60 |
| Légumes farcis | Chaleur tournante | 160 - 170 | 30 - 60 |
| Pâtisseries sucrées | Chauffage Haut/ Bas | 180 - 200 | 40 - 60 |
| Cuisson des pâtes | Chauffage Haut/ Bas | 180 - 200 | 45 - 60 |

11.7 Cuisson sur plusieurs niveaux

Utilisez les plateaux de cuisson.

Utilisez la fonction : Chaleur tournante.

|  GÂ-TEAUX / PÂTISSERIES |  (°C) |  (min) |  2 positions |
|---|---|--|---|
| Choux à la crème / Éclairs, préchauffer le four à vide | 160 - 180 | 25 - 45 | 1 / 4 |
| Gâteau Streusel sec | 150 - 160 | 30 - 45 | 1 / 4 |

|  BIS-CUITS / PETITS GÂTEAUX / VIENNOISERIES / ROULÉS |  (°C) |  (min) |  | |
|--|---|--|---|--------------------|
| | | | 2 positions | 3 positions |
| Petits pains | 180 | 20 - 30 | 1 / 4 | - |
| Biscuits à pâte brisée | 150 - 160 | 20 - 40 | 1 / 4 | 1 / 3 / 5 |
| Biscuits à base de mélange de génoise | 160 - 170 | 25 - 40 | 1 / 4 | - |
| Pâtes feuilletées, préchauffer le four à vide | 170 - 180 | 30 - 50 | 1 / 4 | - |
| Biscuits à base de pâte levée | 160 - 170 | 30 - 60 | 1 / 4 | - |
| Macarons | 100 - 120 | 40 - 80 | 1 / 4 | - |
| Biscuits à base de blanc d'œuf / Meringues | 80 - 100 | 130 - 170 | 1 / 4 | - |

11.8 Conseils de rôtissage

Utilisez des plats résistant à la chaleur.

Viande maigre rôtie couverte (vous pouvez utiliser du papier aluminium).

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.







11.9 Rôtissage







Utilisez le premier niveau de la grille.







|  BŒUF | | | | |
|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |
| | | | (°C) | (min) |
| Braisé | 1 - 1,5 kg | Chauffage Haut/ Bas | 230 | 120 - 150 |







|  BŒUF | | | | |
|---|---|---|---|--|
|  |  |  |  (°C) |  (min) |
| Rôti ou filet de bœuf, saignant, préchauffer le four à vide | par cm d'épaisseur | Turbo grill | 190 - 200 | 5 - 6 |
| Rôti ou filet de bœuf, à point, préchauffer le four à vide | par cm d'épaisseur | Turbo grill | 180 - 190 | 6 - 8 |
| Rôti ou filet de bœuf, bien cuit, préchauffer le four à vide | par cm d'épaisseur | Turbo grill | 170 - 180 | 8 - 10 |







|  PORC | | | | |
|--|---|---|--|--|
|  Utilisez la fonction : Turbo grill. | | | | |
|  |  (kg) |  (°C) |  (min) | |
| Épaule / Cou / Noix de jambon | 1 - 1.5 | 160 - 180 | 90 - 120 | |
| Côtelettes / Côte levée | 1 - 1.5 | 170 - 180 | 60 - 90 | |
| Pain de viande | 0.75 - 1 | 160 - 170 | 50 - 60 | |
| Jarret de porc, pré-cuit | 0.75 - 1 | 150 - 170 | 90 - 120 | |

|  VEAU | | | | |
|---|---|---|--|--|
|  Utilisez la fonction : Turbo grill. | | | | |
|  |  (kg) |  (°C) |  (min) | |
| Rôti de veau | 1 | 160 - 180 | 90 - 120 | |
| 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 - 170 | 100 - 120 | |
| Selle d'agneau | 1 - 1.5 | 160 - 180 | 40 - 60 | |






|  GIBIER | | | | |
|--|---|---|--|--|
|  Utilisez la fonction : Chauffage Haut/ Bas. | | | | |
|  |  (kg) |  (°C) |  (min) | |
| Selle / Cuisse de lièvre, préchauffer le four à vide | jusqu'à 1 | 230 | 30 - 40 | |
| Selle de cerf | 1.5 - 2 | 210 - 220 | 35 - 40 | |
| Cuissot de chevreuil | 1.5 - 2 | 180 - 200 | 60 - 90 | |






|  VOLAILLE | | | |
|--|---|---|--|
|  Utilisez la fonction : Turbo gril. | | | |
|  |  (kg) |  (°C) |  (min) |
| Volaille, portions | 0,2 - 0,25 chacun | 200 - 220 | 30 - 50 |
| Poulet, demi | 0,4 - 0,5 chacun | 190 - 210 | 35 - 50 |
| Poulet, poularde | 1 - 1.5 | 190 - 210 | 50 - 70 |
| Canard | 1.5 - 2 | 180 - 200 | 80 - 100 |
| Oie | 3.5 - 5 | 160 - 180 | 120 - 180 |
| Dinde | 2.5 - 3.5 | 160 - 180 | 120 - 150 |
| Dinde | 4 - 6 | 140 - 160 | 150 - 240 |







|  POISSON (À LA VAPEUR) | | | |
|---|---|---|--|
|  Utilisez la fonction : Chauffage Haut/ Bas. | | | |
|  |  (kg) |  (°C) |  (min) |
| Poisson entier | 1 - 1.5 | 210 - 220 | 40 - 60 |







11.10 Cuisson croustillante avec la fonction : Fonction Pizza

|  PIZZA | | |
|--|---|--|
|  Utilisez le premier niveau de la grille. | | |
|  |  (°C) |  (min) |
| Tartes | 180 - 200 | 40 - 55 |

|  PIZZA | | |
|--|---|--|
|  Utilisez le premier niveau de la grille. | | |
|  |  (°C) |  (min) |
| Flan d'épinards | 160 - 180 | 45 - 60 |

|  PIZZA | | |
|--|---|--|
|  Utilisez le premier niveau de la grille. | | |
|  |  (°C) |  (min) |
| Quiche lorraine / Flan suisse | 170 - 190 | 45 - 55 |
| Cheesecake | 140 - 160 | 60 - 90 |
| 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, croûte fine, utilisez un plat à rôtir | 200 - 230 | 15 - 20 |








|  PIZZA | | |
|---|---|--|
|  Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide. | | |
|  Utilisez le deuxième niveau de la grille. | | |
|  |  (°C) |  (min) |
| Pizza, croûte épaisse | 180 - 200 | 20 - 30 |
| Pain sans levain | 230 - 250 | 10 - 20 |
| Flan à pâte feuilletée | 160 - 180 | 45 - 55 |
| Tarte flambee | 230 - 250 | 12 - 20 |
| Pierogi | 180 - 200 | 15 - 25 |

11.11 Gril

Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide.

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






Placez un plat au premier niveau pour récupérer les graisses.

|  GRIL | | | | |
|--|---|--|---|---|
|  Utilisez la fonction : Gril | | | | |
|  |  (°C) |  (min) 1re face |  (min) 2e face |  |
| Rôti de bœuf | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 2 |
| Filet de bœuf | 230 | 20 - 30 | 20 - 30 | 3 |
| Longe de porc | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 2 |
| Longe de veau | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 2 |
| Selle d'agneau | 210 - 230 | 25 - 35 | 20 - 25 | 3 |
| Poisson entier, 0,5 kg - 1 kg | 210 - 230 | 15 - 30 | 15 - 30 | 3 / 4 |






11.12 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, au bœuf braisé. Sonde à viande la température ne doit pas dépasser 65 °C. La température de la

- Saisissez la viande durant 1 à 2 minutes sur chaque face dans une poêle à feu fort.
- Disposez la viande dans un plat à rôti ou directement sur la grille métallique. Placez la plaque au-dessous de la grille métallique pour récupérer la graisse. Lorsque vous cuisinez avec cette fonction, ne mettez jamais de couvercle.
- Utilisez : Sonde à viande. Reportez-vous au chapitre « Utilisation des accessoires », Comment utiliser : Sonde à viande.
- 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 à viande.
- Au bout de 10 minutes, le four baisse automatiquement la température sur 80 °C.

|  Réglez la température sur 120 °C. | | | |
|---|---|--|---|
|  |  (kg) |  (min) |  |
| Steaks | 0,2 - 0,3 | 20 - 40 | 3 |
| Filet de bœuf | 1 - 1,5 | 90 - 150 | 3 |
| Rôti de bœuf | 1 - 1,5 | 120 - 150 | 1 |
| Rôti de veau | 1 - 1,5 | 120 - 150 | 1 |

11.13 Plats surgelés

|  DÉCONGÉLATION | | | |
|---|---|--|---|
|  |  (°C) |  (min) |  |
| Pizza, surgelée | 200 - 220 | 15 - 25 | 2 |
| Pizza épaisse, surgelée | 190 - 210 | 20 - 25 | 2 |
| Pizza, fraîche | 210 - 230 | 13 - 25 | 2 |
| Bouchées de pizza, surgelées | 180 - 200 | 15 - 30 | 2 |
| Frites, fines | 200 - 220 | 20 - 30 | 3 |
| Frites, épaisses | 200 - 220 | 25 - 35 | 3 |
| Quartiers / Croquettes | 220 - 230 | 20 - 35 | 3 |
| Röstis | 210 - 230 | 20 - 30 | 3 |
| Lasagne / Cannellonis, frais | 170 - 190 | 35 - 45 | 2 |
| Lasagne / Cannellonis, surgelés | 160 - 180 | 40 - 60 | 2 |
| Fromage cuit au four | 170 - 190 | 20 - 30 | 3 |
| Ailes de poulet | 190 - 210 | 20 - 30 | 2 |

11.14 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.

Pour les grosses quantités d'aliments, placez une assiette vide retournée au

fond de la cavité. Placez les aliments dans un plat creux, et posez le tout sur

l'assiette retournée dans le four. Retirez les supports de grille si nécessaire.

Utilisez le premier niveau de la grille.

|  |  (kg) |  (min) Temps de dé- congélation |  (min) Temps de dé- congélation supplémentaire |  |
|---|---|---|---|---|
| Poulet | 1 | 100 - 140 | 20 - 30 | Retournez à la moitié du temps. |
| Viande | 1 | 100 - 140 | 20 - 30 | Retournez à la moitié du temps. |
| Truite | 0,15 | 25 - 35 | 10 - 15 | - |
| Fraises | 0,3 | 30 - 40 | 10 - 20 | - |
| Beurre | 0,25 | 30 - 40 | 10 - 15 | - |
| Crème | 2 x 0,2 | 80 - 100 | 10 - 15 | La crème fraîche peut être battue même si elle n'est pas complètement décongelée. |
| Gâteau | 1,4 | 60 | 60 | - |

11.15 Stérilisation

Utilisez la fonction Cuisson de sole.

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 conserver d'un litre sur le plateau de cuisson.

Remplissez les bocaux au même niveau et enclenchez le système de fermeture.



Les bocaux ne doivent pas se toucher.




Mettez environ 1/2 litre d'eau dans le plateau de cuisson pour humidifier le four.




Lorsque le liquide contenu dans les pots commence à frémir (au bout d'environ 35

à 60 minutes pour des pots d'un litre), éteignez le four ou réduisez la température à 100 °C (reportez-vous au tableau).

Réglez la température sur 160 - 170 °C.

|  BAIES |  (min) Cuisson jusqu'à ce que la prépara- tion commence à frémir |
|---|--|
| Fraises / Myrtilles / Framboises / Gro- seilles à maquereau 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 |

| | | |
|--|--|--|
|  LÉ-GUMES |  (min) Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir |  (min) Continuez la cuisson à 100 °C |
| Carottes | 50 - 60 | 5 - 10 |
| Concombres | 50 - 60 | - |
| Cornichons mélangés | 50 - 60 | 5 - 10 |
| Chou-rave / Petits pois / Asperges | 50 - 60 | 15 - 20 |

11.16 Déshydratation - Chaleur tournante

Couvrez les plateaux avec du papier sulfurisé ou du papier de cuisson.




11.17 Sonde à viande

| | | | |
|--|--|----------------|------------------|
|  BŒUF |  Température à cœur du plat (°C) | | |
| | Saignant | À point | Bien cuit |
| Rôti de bœuf | 45 | 60 | 70 |
| Faux-filet | 45 | 60 | 70 |



Pour de meilleurs résultats, arrêtez le four à mi-cuisson, ouvrez la porte et laissez-la refroidir pendant une nuit pour terminer le séchage.



Pour un plateau, utilisez le troisième niveau de la grille.



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



| | | |
|---|---|---|
|  LÉGUMES |  (°C) |  (h) |
| Haricots | 60 - 70 | 6 - 8 |
| Poivrons | 60 - 70 | 5 à 6 |
| Légumes pour soupe | 60 - 70 | 5 à 6 |
| Champignons | 50 - 60 | 6 - 8 |
| Herbes | 40 - 50 | 2 à 3 |



Réglez la température sur 60 - 70 °C.



| | |
|--|--|
|  FRUITS |  (h) |
| Prunes | 8 à 10 |
| Abricots | 8 à 10 |
| Tranches de pommes | 6 - 8 |
| Poires | 6 à 9 |



|  BŒUF |  Température à cœur du plat (°C) | | |
|---|---|---------|------|
| | Moins | À point | Plus |
| Pain de viande | 80 | 83 | 86 |



|  PORC |  Température à cœur du plat (°C) | | |
|---|---|---------|------|
| | Moins | À point | Plus |
| Jambon / Rôti | 80 | 84 | 88 |
| Côtelette de selle / Longe de porc, fumée / Longe de porc, pochée | 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 cerf | 65 | 70 | 75 |
| Cuisse de lièvre / Lièvre, entier / Gigot de cerf | 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/à l'étuvée / Poisson, entier/gros/rôti | 60 | 64 | 68 |


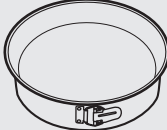

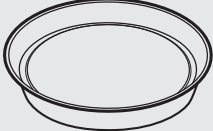
|  RAGOÛTS - LÉGUMES PRÉCUITS |  Température à cœur du plat (°C) | | |
|---|--|----------------|-------------|
| | Moins | À point | Plus |
| Cocotte de courgettes / Cocotte de brocolis / Cocotte de fenouil | 85 | 88 | 91 |

|  RAGOÛTS - SALÉS |  Température à cœur du plat (°C) | | |
|--|--|----------------|-------------|
| | Moins | À point | Plus |
| Cannellonis / Lasagne / Cuisson des pâtes | 85 | 88 | 91 |

|  RAGOÛTS - SUCRÉS |  Température à cœur du plat (°C) | | |
|--|--|----------------|-------------|
| | Moins | À point | Plus |
| Cocotte de pain blanc avec/sans fruits / Cocotte de bouillie de riz avec/sans fruits / Cocotte de nouilles sucrées | 80 | 85 | 90 |

11.18 Chaleur tournante humide - accessoires recommandés




Utilisez les moules et récipients foncés et non réfléchissants. Ils offrent une meilleure absorption de la chaleur que les plats réfléchissants de couleur claire.

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

11.19 Chaleur tournante humide







Pour de meilleurs résultats, suivez les suggestions indiquées dans le tableau ci-dessous.








Utilisez le troisième niveau de la grille.







|  |  (°C) |  (min) |
|---|---|--|
| Pâtes gratinées | 200 - 220 | 45 - 55 |
| Gratin dauphinois | 180 - 200 | 70 - 85 |
| Moussaka | 170 - 190 | 70 - 95 |
| Lasagne | 180 - 200 | 75 - 90 |
| Cannellonis | 180 - 200 | 70 - 85 |
| Pudding au pain | 190 - 200 | 55 - 70 |
| Gâteau de riz | 170 - 190 | 45 - 60 |
| Tarte aux pommes, à base de mélange de génoise (moule à gâteau rond) | 160 - 170 | 70 - 80 |
| Pain blanc | 190 - 200 | 55 - 70 |







11.20 Informations pour les instituts de test








Tests conformes aux normes : EN 60350, IEC 60350.

|  CUISSON SUR UN SEUL NIVEAU. Cuisson dans des moules | | | | |
|--|---|---|--|---|
|  |  |  (°C) |  (min) |  |
| Génoise allégée | Chaleur tournante | 140 - 150 | 35 - 50 | 2 |
| Génoise allégée | Chauffage Haut/ Bas | 160 | 35 - 50 | 2 |
| Tourte aux pommes, 2 moules Ø20 cm | Chaleur tournante | 160 | 60 - 90 | 2 |
| Tourte aux pommes, 2 moules Ø20 cm | Chauffage Haut/ Bas | 180 | 70 - 90 | 1 |

|  CUISSON SUR UN SEUL NIVEAU. Biscuits/Gâteaux secs | | | | |
|--|---|---|--|---|
|  Utilisez le troisième niveau de la grille. | | | | |
|  |  |  (°C) |  (min) |  |
| Sablé / Lamelles de pâtisserie | Chaleur tournante | 140 | 25 - 40 | |
| Sablé / Lamelles de pâtisserie, préchauffer le four à vide | Chauffage Haut/ Bas | 160 | 20 - 30 | |
| Petits gâteaux, 20 par plateau, préchauffer le four à vide | Chaleur tournante | 150 | 20 - 35 | |
| Petits gâteaux, 20 par plateau, préchauffer le four à vide | Chauffage Haut/ Bas | 170 | 20 - 30 | |

|  CUISSON SUR PLUSIEURS NIVEAUX. Biscuits/Gâteaux secs | | | | |
|---|---|---|--|---|
|  |  |  (°C) |  (min) |  |
| Sablé / Lamelles de pâtisserie | Chaleur tournante | 140 | 25 - 45 | 1 / 4 |

|  CUISSON SUR PLUSIEURS NIVEAUX. Biscuits/Gâteaux secs | | | | |
|---|---|---|--|--|
|  |  |  (°C) |  (min) |  |
| Petits gâteaux, 20 par plateau, préchauffer le four à vide | Chaleur tournante | 150 | 23 - 40 | 1 / 4 |
| Génoise allégée | Chaleur tournante | 160 | 35 - 50 | 1 / 4 |

|  GRIL | | | | |
|---|---|--|---|--|
|  Préchauffez toujours le four à vide pendant 5 minutes. | | | | |
|  Réglez le gril à la température maximale. | | | | |
|  |  |  (min) |  | |
| Toasts | Gril | 1 - 3 | 5 | |
| Steak de bœuf, tourner à mi-cuisson | Gril | 24 - 30 | 4 | |

12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 Remarques concernant l'entretien



Agents nettoyants

Nettoyez la façade du four avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux.

Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.

Nettoyez les taches avec un détergent doux.



Utilisation quotidienne

Nettoyez la cavité après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.

Ne conservez pas les aliments dans le four pendant plus de 20 minutes. Sécher la cavité avec un chiffon doux après chaque utilisation.



Accessoires

Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

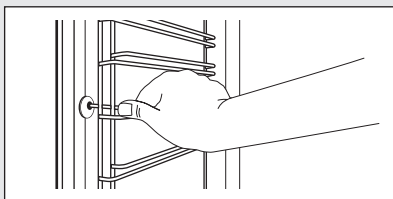
Ne nettoyez pas les accessoires antiadhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

12.2 Comment enlever : Supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

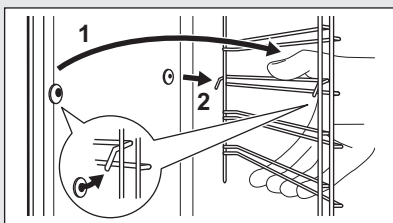
Étape 1 Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.

Étape 2 Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.



Étape 3 Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez le support.

Étape 4 Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse. Les tiges de retenue des rails télescopiques doivent pointer vers l'avant.



12.3 Comment utiliser : Nettoyage par pyrolyse

Nettoyage du four avec le nettoyage par pyrolyse




AVERTISSEMENT!
Risque de brûlure.




ATTENTION!

Si un autre appareil est installé dans le même meuble, ne l'utilisez pas en même temps que cette fonction. Vous risqueriez d'endommager le four.

| Avant le nettoyage par pyrolyse : | | |
|---|--|---|
| Éteignez le four et attendez qu'il soit froid. | Retirez les accessoires et les supports de grille amovibles. | Nettoyez la sole du four et la vitre interne de la porte avec de l'eau tiède, un chiffon doux et un détergent doux. |
| Étape 1 | Étape 2 | Étape 3 |
| Allumez le four. | Réglez : Pyrolyse. | ∧, ∨ - appuyez pour définir le mode de nettoyage. Appuyez sur : OK. |
| Option | Mode de nettoyage | Durée |
| 1 | Nettoyage léger | 1 h |
| 2 | Nettoyage normal | 1 h 30 min |
| 3 | Nettoyage complet | 3 h |
| <p> Lorsque le nettoyage commence, la porte du four se verrouille et l'éclairage est éteint.</p> <p>Pour interrompre le nettoyage avant qu'il ne soit terminé, éteignez le four. Le four reste verrouillé jusqu'à ce qu'il soit froid.</p> | | |

12.4 Nettoyage conseillé

Le four vous rappelle quand le nettoyer avec : nettoyage par pyrolyse.

 - clignote pendant 10 secondes après chaque mise en marche et arrêt du four.

Vous pouvez désactiver le rappel. Reportez-vous au paragraphe « Utilisation du menu des réglages » du chapitre « Fonctions supplémentaires ».

12.5 Comment démonter et installer : Porte

Vous pouvez retirer la porte ainsi que les panneaux de verre intérieurs pour les

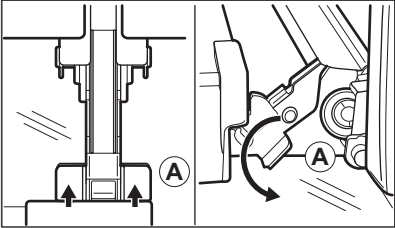
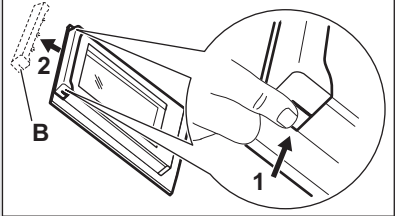
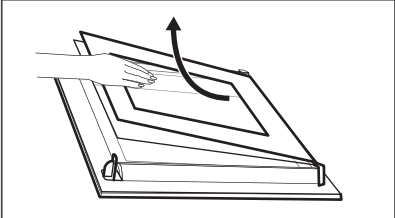
nettoyer. Le nombre de vitres diffère selon les modèles.



AVERTISSEMENT!
La porte est lourde.



ATTENTION!
Manipulez soigneusement la vitre, en particulier autour des bords du panneau avant. Le verre peut se briser.

| | |
|---|--|
| <p>Étape 1 Ouvrez entièrement la porte.</p> | |
| <p>Étape 2 Soulevez et appuyez sur les leviers de blocage (A) sur les deux charnières de la porte.</p> |  |
| <p>Étape 3 Fermez la porte du four à la première position (à un angle d'environ 70°). Tenez la porte des deux côtés et retirez-la du four en la soulevant. Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un linge doux posé sur une surface stable.</p> | |
| <p>Étape 4 Tenez la garniture de porte (B) sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.</p> |  |
| <p>Étape 5 Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.</p> | |
| <p>Étape 6 Saisissez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur un par un et dégagez-les du guide.</p> | |
| <p>Étape 7 Nettoyez la vitre à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement la vitre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.</p> | |
| <p>Étape 8 Après le nettoyage, effectuez les étapes ci-dessus dans le sens inverse.</p> |  |
| <p>Étape 9 Installez d'abord le plus petit des panneaux, puis le plus grand, et terminez par la porte.</p> | |

12.6 Comment remplacer : Éclairage



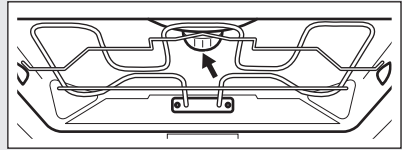
AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.
L'éclairage peut être chaud.

| Avant de remplacer l'éclairage : | | |
|--|---|---|
| Étape 1 | Étape 2 | Étape 3 |
| Éteignez le four. Attendez que le four ait refroidi. | Débranchez le four de l'alimentation secteur. | Placez un chiffon au fond de la cavité. |

Lampe supérieure

Étape 1 Tournez le diffuseur en verre pour le retirer.



Étape 2 Nettoyez le diffuseur en verre.

Étape 3 Remplacez l'éclairage par une ampoule adaptée résistant à une température de 300 °C.

Étape 4 Remettez en place le diffuseur en verre.

Ampoule latérale

Étape 1 Sortez le support de grille gauche pour accéder à l'éclairage.

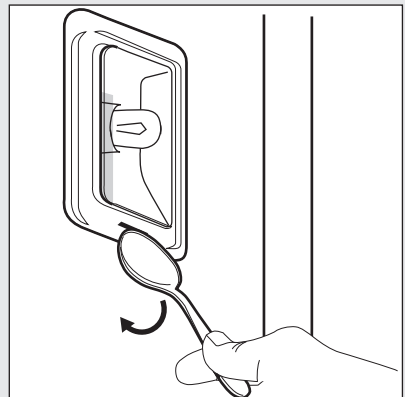
Étape 2 Retirez le diffuseur en verre à l'aide d'un objet mince et non tranchant (par exemple, une cuillère à café).

Étape 3 Nettoyez le diffuseur en verre.

Étape 4 Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.

Étape 5 Remettez en place le diffuseur en verre.

Étape 6 Replacez le support de grille gauche.





13. DÉPANNAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

13.1 Que faire si...

| Problème | 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 éteint. | Allumez le four. |
| Le four ne chauffe pas. | La porte du four n'est pas fermée. | Fermez entièrement la porte. |
| Le four ne chauffe pas. | L'horloge n'est pas réglée. | Réglez l'horloge. |
| Le four ne chauffe pas. | Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués. | Vérifiez que les réglages sont corrects. |
| Le four ne chauffe pas. | La fonction d'arrêt automatique est activée. | Reportez-vous à « Arrêt automatique ». |
| Le four ne chauffe pas. | La sécurité enfants est activée. | Reportez-vous à la section « Utilisation de la sécurité enfants ». |
| Le four ne chauffe pas. | 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'heure ne s'affiche pas lorsque l'appareil est à l'arrêt. | L'affichage est désactivé. | Appuyez simultanément sur  et sur  pour réactiver l'affichage. |
| La sonde à viande ne fonctionne pas. | La fiche de la sonde à viande n'est pas enfoncée correctement dans la prise. | Insérez la fiche de la sonde à viande aussi loin que possible dans la prise. |
| La cuisson des aliments est trop longue ou trop rapide. | La température est trop basse ou trop élevée. | Ajustez la température si nécessaire. Suivez les conseils du manuel d'utilisation. |
| De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité du four. | Vous avez laissé le plat au four trop longtemps. | Ne laissez pas les plats dans le four pendant plus de 15 à 20 minutes après la fin de la cuisson. |

| Problème | Cause possible | Solution |
|---|--|---|
| L'affichage indique « C2 ». | Vous voulez démarrer la fonction Pyrolyse ou Décongélation, mais vous n'avez pas retiré la fiche de la sonde à viande de sa prise. | Retirez la sonde de détecteur d'aliments de la prise. |
| L'affichage indique « C3 ». | La fonction de nettoyage ne fonctionne pas. Vous n'avez pas entièrement fermé la porte du four ou le verrouillage de la porte est défectueux. | Fermez entièrement la porte. |
| L'affichage indique « F102 ». | <ul style="list-style-type: none"> • Vous n'avez pas entièrement fermé la porte. • Le verrouillage de la porte est défectueux. | <ul style="list-style-type: none"> • Fermez entièrement la porte. • Éteignez le four en débranchant son fusible ou en utilisant le disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis allumez-le de nouveau. • Si l'affichage indique de nouveau « F102 », contactez le service après-vente. |
| Un code d'erreur ne figurant pas dans ce tableau s'affiche. | Une anomalie électrique est survenue. | <ul style="list-style-type: none"> • Éteignez le four en débranchant son fusible ou en utilisant le disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis allumez-le de nouveau. • Si l'affichage indique de nouveau un code d'erreur, contactez le service après-vente. |
| L'appareil est allumé mais il ne chauffe pas. Le ventilateur ne fonctionne pas. L'affichage indique "Demo" . | Le mode démo est activé. | Reportez-vous au paragraphe « Utilisation du menu des réglages » du chapitre « Fonctions supplémentaires ». |

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 produit et Fiche d'informations produit*

| | | |
|--|--|---------|
| Nom du fournisseur | AEG | |
| Identification du modèle | BPE642120M 944187920 BPK642120M 944187922 | |
| 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 | BPE642120M | 37,0 kg |
| | BPK642120M | 35,0 kg |

* Pour l'Union européenne conformément aux Règlements UE 65/2014 et 66/2014.
Pour la République de Biélorussie conformément à STB 2478-2017, Annexe G ; STB 2477-2017, Annexes A et B.
Pour l'Ukraine conformément à 568/32020.

La classe d'efficacité énergétique n'est pas applicable pour la Russie.

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

14.2 Économie d'énergie



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

Veillez à ce que la porte du four soit fermée lorsqu'il fonctionne. N'ouvrez pas la porte du four trop souvent pendant la cuisson. Gardez le joint de porte propre et veillez à ce qu'il soit bien fixé en place. Utilisez des plats en métal pour accroître les économies d'énergie.

Si possible, ne préchauffez pas le four avant la cuisson.

Lorsque vous cuisez plusieurs plats les uns après les autres, veillez à ne pas trop espacer les cuissons.

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. Lorsque vous éteignez le four, l'affichage indique la présence de chaleur résiduelle. Vous pouvez utiliser cette chaleur pour le maintien au chaud des 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. La chaleur résiduelle à l'intérieur du four poursuivra la cuisson.



Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

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 le voyant de chaleur résiduelle s'affichent.


Cuisson avec l'éclairage éteint
Éteignez l'éclairage en cours de cuisson. Ne l'allumez que lorsque vous en avez besoin.


Chaleur tournante humide
Fonction conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson.

Lorsque vous utilisez cette fonction, la lampe s'éteint automatiquement après 30 secondes. Vous pouvez rallumer la lampe, mais cette action réduira l'économie d'énergie escomptée.

Désactivation de l'affichage
Vous pouvez désactiver l'affichage. Appuyez simultanément sur les touches  et  et maintenez-les enfoncées. Répétez cette procédure pour le rallumer.

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



www.aeg.com/shop



867352152-B-382020



AEG