

▶ BSE774320M
BSK774320M

FR Notice d'utilisation
Four vapeur

USER MANUAL



AEG

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....	3
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	5
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	8
4. BANDEAU DE COMMANDE.....	9
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	11
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	12
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	20
8. PROGRAMMES AUTOMATIQUES.....	21
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	22
10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	25
11. CONSEILS.....	27
12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	44
13. DÉPANNAGE.....	49
14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	51

POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

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

Visitez notre site Internet pour :



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



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



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

SERVICE APRÈS-VENTE

Utilisez toujours des pièces d'origine.

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

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations en matière de protection de l'environnement

Sous réserve de modifications.

1. ⚠ INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

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

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés ou d'avoir reçu des instructions concernant l'utilisation sécurisée de l'appareil et de comprendre les risques encourus.
- Les enfants entre 3 et 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Les enfants de moins de 3 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil .
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- L'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.
- 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.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Cet appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé lorsque l'appareil est raccordé à une prise secteur.

2.2 Branchement électrique

**AVERTISSEMENT!**

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques de votre réseau.
- Utilisez 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 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 peut pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.
- Cet appareil est conforme aux directives CEE.

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.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.
- La porte du four doit toujours être fermée pendant la cuisson.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil est en marche. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, le meuble ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas complètement refroidi.



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.

2.4 Cuisson à la vapeur



AVERTISSEMENT!

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

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

2.5 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 votre service après-vente agréé.
- 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).

2.6 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 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.

2.7 Éclairage intérieur



AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution !

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

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

2.8 Maintenance

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

2.9 Mise au rebut



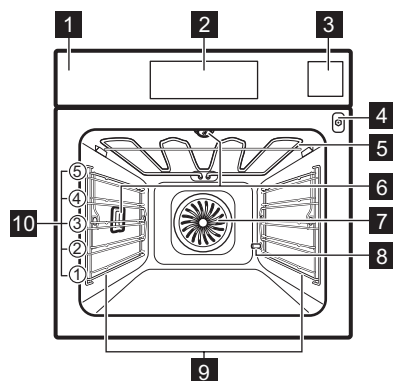
AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

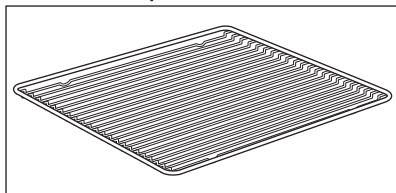
3.1 Vue d'ensemble



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

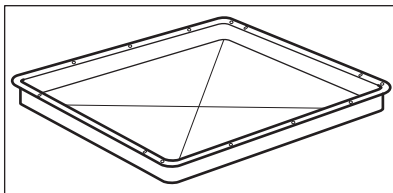
3.2 Accessoires

Grille métallique

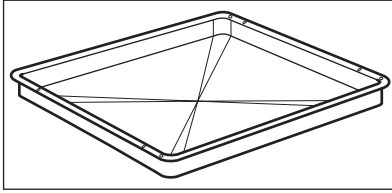


Permet de poser des plats à rôtir, à gratin et des moules à gâteau/pâtisserie.

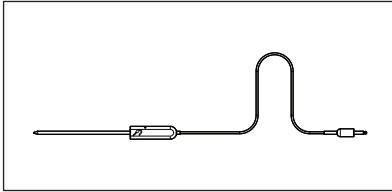
Plateau de cuisson



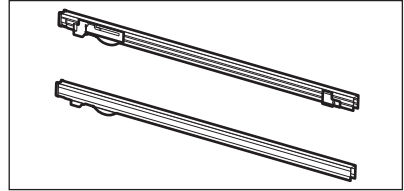
Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/gâteaux secs.

Plat à rôtir

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

Sonde alimentaire

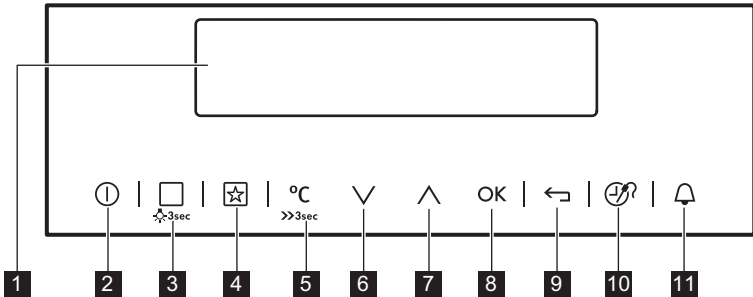
Pour mesurer la température à l'intérieur des aliments.

Rails télescopiques


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










4. BANDEAU DE COMMANDE

4.1 Programmateur électronique

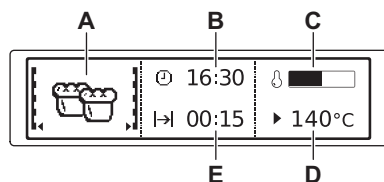


Les touches sensibles permettent de faire fonctionner l'appareil.

Touche sensitive	Fonction	Commentaire
1	-	Affichage Affiche les réglages actuels du four.
2		MARCHE/ARRET Pour allumer et éteindre le four.












Touche sensitive	Fonction	Commentaire
3 	Modes De Cuisson ou Cuisson Assistée	Appuyez une fois sur la touche sensitive pour choisir un mode de cuisson ou le menu : Cuisson Assistée. Appuyez à nouveau sur la touche sensitive pour naviguer entre les menus : Modes De Cuisson, Cuisson Assistée. Pour activer ou désactiver l'éclairage, appuyez sur la touche pendant 3 secondes. Vous pouvez également activer l'éclairage lorsque le four est éteint.
4 	Programmes Préférés	Pour sauvegarder vos programmes préférés et y accéder.
5 	Sélection de la température	Pour régler la température ou afficher la température actuelle du four. Appuyez sur la touche pendant 3 secondes pour activer ou désactiver la fonction : Préchauffage Rapide.
6 	Touche Bas	Pour se déplacer vers le bas dans le menu.
7 	Touche Haut	Pour se déplacer vers le haut dans le menu.
8 	OK	Pour confirmer la sélection ou le réglage.
9 	Touche Retour	Pour remonter d'un niveau dans le menu. Pour afficher le menu principal, appuyez sur cette touche pendant 3 secondes.
10 	Heure et fonctions supplémentaires	Pour régler d'autres fonctions. Lorsqu'un mode de cuisson est en cours, appuyez sur la touche sensitive pour régler la minuterie ou les fonctions : Touches Verrouil., Programmes Préférés, Chaleur Et Tenir, Set + Go. Vous pouvez également modifier les réglages de la Sonde à viande.
11 	Minuteur	Pour régler la fonction : Minuteur.

4.2 Affichage



- A. Mode de cuisson
- B. Heure du jour
- C. Indicateur de chauffe
- D. Température
- E. Durée ou heure de fin d'une fonction

Autres indicateurs de l'affichage :

Symbole		Fonction
	Minuteur	La fonction est en cours.
	Heure du jour	L'affichage indique l'heure actuelle.
	Durée	L'affichage indique la durée de cuisson nécessaire.
	Fin	L'affichage indique la fin du temps de cuisson.
	Température	La température s'affiche.
	Indication Du Temps	L'affichage indique la durée d'un mode de cuisson. Appuyez simultanément sur ∇ et \blacktriangle pour réinitialiser la durée.
	Calcul	Le four calcule la durée de cuisson.
	Indicateur de chauffe	L'affichage indique la température à l'intérieur du four.
	Préchauffage Rapide	La fonction est activée. Elle permet de diminuer le temps de préchauffage.
	Poids automatique	L'affichage indique que le système de cuisson par le poids est actif ou que le poids peut être modifié.
	Chaleur Et Tenir	La fonction est activée.

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Premier nettoyage

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

Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

Nettoyez le four et les accessoires avant de les utiliser pour la première fois.

Remettez les accessoires et les supports de grille en place.

5.2 Premier raccordement

Lorsque vous raccordez le four à l'alimentation secteur ou après une coupure de courant, vous devez régler la langue, le contraste de l'affichage, sa luminosité et l'heure.

1. Appuyez sur \blacktriangle ou ∇ pour régler la valeur.
2. Appuyez sur **OK** pour confirmer.

5.3 Réglage du degré de dureté de l'eau

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

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

Dureté de l'eau		Dépôt calcaire (mmol/l)	Dépôt calcaire (mg/l)	Classification de l'eau
Classe	dH			
1	0 - 7	0 - 1,3	0 - 50	Douce
2	7 - 14	1,3 - 2,5	50 - 100	Moyenne-ment dure
3	14 - 21	2,5 - 3,8	100 - 150	Dure
4	plus de 21	plus de 3,8	plus de 150	Très dure

Lorsque la dureté de l'eau dépasse les valeurs du tableau, remplissez le bac à eau avec de l'eau en bouteille. Pour vérifier le niveau de dureté de l'eau que vous utilisez, utilisez des bandes de test ou contactez votre compagnie des eaux.

Pour régler le degré de dureté de l'eau dans le menu : Réglages De Base / Dureté de l'eau.




6. UTILISATION QUOTIDIENNE




AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Navigation dans les menus





1. Allumez le four.
2. Appuyez sur  ou  pour sélectionner l'option de menu.
3. Appuyez sur  pour passer au sous-menu ou accepter le réglage.






À tout moment, vous pouvez revenir au menu principal avec la touche .





6.2 Présentation des menus













Menu principal

Symbole / Élément de menu	Utilisation
 Modes De Cuisson	Contient une liste des modes de cuisson.
 Recettes	Contient une liste des programmes automatiques.
 Programmes Préférés	Contient une liste des programmes de cuisson préférés de l'utilisateur, enregistrés par celui-ci.
 Nettoyage	Nettoyage par pyrolyse.





Symbole / Élément de menu	Utilisation
 Réglages De Base	Utilisé pour configurer l'appareil.
 Programmes Spéciaux	Contient une liste de modes de cuisson supplémentaires.
 Cuisson Assistée	Contient des réglages recommandés pour le four, pour un grand choix de plats. Choisissez un plat et lancez le processus de cuisson. La température et le temps de cuisson sont fournis uniquement destinés à obtenir les meilleurs résultats et peuvent être ajustés. Ils varient en fonction des recettes ainsi que de la qualité et de la quantité des ingrédients utilisés.

Sous-menu pour : Réglages De Base





Symbole / Élément de menu	Description
 Mise à l'heure	Règle l'heure de l'horloge.
 Indication Du Temps	Lorsque cette fonction est activée, l'heure s'affiche lorsque vous éteignez l'appareil.
 Set + Go	Pour sélectionner une fonction et l'activer ultérieurement en appuyant sur un symbole du bandeau de commande.
 Chaleur Et Tenir	Maintient les aliments cuits au chaud pendant 30 minutes après la fin de la cuisson.




Symbole / Élément de menu	Description
 Prolongement De La Cuisson	Active et désactive la fonction Prolongement de la cuisson.
 Affichage Contraste	Ajuste le contraste de l'affichage par paliers.
 Affichage Luminosité	Ajuste la luminosité de l'affichage par paliers.
 Langue	Règle la langue de l'affichage.
 Volume Alarme	Permet de régler le volume des tonalités des touches et des signaux sonores par paliers.
 Tonalité Touches	Active et désactive la tonalité des touches sensibles. Il est impossible de désactiver la tonalité de la touche MARCHE/ARRET.
 Son Alarme/ Erreur	Active et désactive les tonalités de l'alarme.
 Dureté de l'eau	Permet de régler le degré de dureté de l'eau (1 à 4).
 Nettoyage Conseillé	Vous rappelle quand l'appareil doit être nettoyé.
 Mode DÉMO	Code d'activation / de désactivation : 2468.
 Maintenance	Affiche la version et la configuration du logiciel.
 Réglages Usine	Réinitialise tous les réglages aux réglages usine.



6.3 Sous-menu pour : Nettoyage

Symbole	Élément de menu	Description
	Vidange Du Réservoir	Procédure pour éliminer l'eau résiduelle du bac à eau après avoir utilisé les fonctions de vapeur.
	Nettoyage	Procédure de nettoyage de l'appareil.
	Détartrage	Procédure de nettoyage du tartre dans le circuit du générateur de vapeur.
	Rinçage	La procédure de rinçage et de nettoyage du circuit du générateur de vapeur après une utilisation fréquente des fonctions vapeur.

6.4 Modes De Cuisson

Mode de cuisson	Utilisation
 Chaleur Tour- nante	Pour faire cuire sur 3 niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la fonction : Chauffage Haut/ Bas.
 Sole Pulsée	Pour cuire des aliments sur un seul niveau et leur donner un brunissement plus intense et une pâte bien croustillante. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la fonction : Chauffage Haut/ Bas.
 Chauffage Haut/ Bas (Voû- te)	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
 Plats Surgelés	Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, potatoes, nems, etc.









Mode de cuisson	Utilisation
 Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
 Turbo Gril	Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de la volaille sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.
 Chauffage infé- rieur	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.




Mode de cuisson	Utilisation
 Chaleur tournante humide	<p>Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Pour obtenir des instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », paragraphe Chaleur tournante humide. Durant cette cuisson, la porte du four doit rester fermée pour éviter d'interrompre la fonction, et pour garantir une consommation d'énergie optimale. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. La chaleur résiduelle est utilisée. Le niveau de cuisson peut être réduit. Pour obtenir des recommandations générales sur l'économie d'énergie, consultez le chapitre « Économies d'énergie », paragraphe « Efficacité énergétique ». Cette fonction est utilisée pour définir la classe d'efficacité énergétique selon la norme EN 60350-1. Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.</p>
 Humidité Faible	<p>Pour cuire du pain, rôtir de gros morceaux de viande ou réchauffer des plats réfrigérés ou surgelés.</p>



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


6.5 Programmes Spéciaux

Mode de cuisson	Utilisation
  Maintien Au Chaud	<p>Pour maintenir les aliments au chaud.</p>
 Chauffe-Plats	<p>Pour préchauffer vos plats avant de les servir.</p>
 Stérilisation	<p>Pour faire des conserves de légumes (au vinaigre, etc.).</p>
 Déshydratation	<p>Pour déshydrater des fruits, des légumes et des champignons en tranches.</p>
 Levée de pâte/pain	<p>Pour accélérer la levée de la pâte. Elle empêche la surface de la pâte de sécher et lui permet de garder toute son élasticité.</p>
 Cuisson Basse Température	<p>Pour préparer des rôtis tendres et juteux.</p>
 Cuisson du pain	<p>Utilisez cette fonction pour préparer du pain et des petits pains et obtenir un excellent résultat professionnel en termes de croustillant, de couleur et de brillance de la croûte.</p>

Mode de cuisson	Utilisation
 Régénération	<p>Pour faire réchauffer des aliments à la vapeur pour éviter que la surface ne se dessèche. La chaleur est diffusée de façon douce et homogène, ce qui permet de conserver les saveurs et arômes des aliments comme s'ils venaient d'être préparés. Vous pouvez utiliser cette fonction pour réchauffer directement des aliments sur une assiette. Vous pouvez faire réchauffer plusieurs assiettes simultanément en utilisant les différents gradians.</p>
 Décongélation	<p>Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de l'épaisseur des aliments surgelés.</p>
 Gratiner	<p>Pour des plats tels que des lasagnes ou un gratin de pommes de terre. Également pour gratiner et faire dorer.</p>

6.6 Cuisson Assistée


Catégorie d'aliments : Poisson / Fruits de mer










Plat	
Poisson	Poisson, au four
	Bâtonnets de poisson
	Filets de poisson surgelés
	Petit poisson entier, grillé
	Poisson entier, grillé
	Poisson entier, grillé 
Saumon entier	-






Catégorie d'aliments : Volaille

Plat	
Volaille désossée	-
Poulet	Ailes de poulet, frais
	Ailes de poulet, surgelées
	Cuisses de poulet, frais
	Cuisses de poulet, surgelées
	Poulet, 2 moitiés

Catégorie d'aliments : Viande

Plat	
Viande de bœuf	Viande braisée 
	Pain de viande

Plat	
Rôti de bœuf	Saignant
	Saignant 
	Moyen
	Moyen 
	Bien cuit
	Bien cuit 
Rosbif scandinave	Saignant 
	Moyen 
	Bien cuit 
Porc	Côtes levées
	Jarret de porc, pré-cuit
	Jambon à l'os
	Filet mignon de porc
	Filet mignon de porc 
	Filet mignon de porc, fumé
	Collet
	Palette de porc
	Rôti de porc 
	Veau
Filet mignon de veau	
Rôti de veau 	

Plat	
Agneau	Gigot d'agneau
	Rôti d'agneau 
	Selle d'agneau
	Épaule d'agneau, moyenne
	Épaule d'agneau, moyenne 
Gibier	Lièvre <ul style="list-style-type: none"> • Cuisse de lièvre • Selle de lièvre • Selle de lièvre 
	Cerf <ul style="list-style-type: none"> • Cuissot de chevreuil • Selle de chevreuil
	Rôti de gibier 
	Filet de gibier 

Catégorie d'aliments : Plat Au Four

Plat	
Lasagnes	-
Lasagnes / Cannelonis, surgelés	-
Pâtes	-
Gratin de p. de terre	-
Gratin de légumes	-
Plats sucrés	-

Catégorie d'aliments : Pizza / Quiche

Plat	
Pizza	Pâte fine
	Garniture supplémentaire
	Pizza surgelée
	Pizza épaisse surgelée
	Pizza réfrigérée
	Parts de pizza surgelées
Baguette fromage fondu	-
Tarte Flambée	-
Tarte suisse, salée	-
Quiche lorraine	-
Tarte Salée	-

Catégorie d'aliments : Gâteaux / Biscuits

Plat	
Kouglof	-
Tarte aux pommes couverte	-
Génoise	-
Tourte aux pommes	-
Cheesecake, moulé	-
Brioche	-
Cake de madère	-
Tarte	-
Tarte suisse, sucrée	-
Gâteau aux amandes	-
Muffins	-
Pâte	-
Tresses feuilletées	-
Choux à la crème	-

Plat	
Pâte feuilletée	-
Éclairs	-
Macarons	-
Biscuits sablés	-
Brioche de Noël	-
Strudel aux pommes surgelé	-
Gâteau sur plaque	Pâte à génoise
	Pâte levée
Cheesecake, sur plaque	-
Brownies	-
Gâteau roulé	-
Gâteau à la levure	-
Crumble	-
Gâteau au sucre	-
Fond de tarte	Pâte Sablée
	Fond Tarte-Mél. Génoise
Tarte aux fruits	Tarte Fruits, Pâte Sablée
	Tarte Fruits, Pâte Gén.
	Pâte levée

Catégorie d'aliments : Pain / Petits pains



Plat	
Petits pains	Petits pains
	Petits pains, pré-cuits
	Petits pains, congelés
Ciabatta	-

Plat	
Baguette	Baguettes, précuites
	Baguettes, surgelées
Pain	Couronne de pain
	Pain blanc
	Tresse au beurre
	Pain bis
	Pain de seigle
	Pain complet
	Pain sans levain
	Pain/Petits pains surgelés

Catégorie d'aliments : Garnitures

Plat	
Frites, fines	-
Frites, épaisses	-
Frites, surgelées	-
Croquettes	-
Pommes de terre en quartiers	-
Rösti	-



Lorsque vous devez changer le poids ou la température à cœur d'un plat, utilisez  ou  pour régler les nouvelles valeurs.

6.7 Réglage d'un mode de cuisson

1. Allumez le four.
2. Sélectionnez le menu : Modes De Cuisson.
3. Appuyez sur **OK** pour confirmer.
4. Sélectionnez un mode de cuisson.
5. Appuyez sur **OK** pour confirmer.

6. Réglez la température.
7. Appuyez sur **OK** pour confirmer.



6.8 Cuisson à la vapeur

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



AVERTISSEMENT!

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

1. Appuyez sur le couvercle du bac à eau pour l'ouvrir.
2. Remplissez le bac à eau d'eau froide jusqu'au niveau maximal (environ 950 ml) jusqu'à ce que le signal sonore retentisse ou que le message s'affiche. Ne remplissez pas le bac d'eau au-delà de sa capacité maximale. Cela pourrait provoquer une fuite d'eau, un débordement et endommager les meubles.
3. Remplacez le bac à eau dans sa position initiale.
4. Allumez le four.
5. Sélectionnez le mode de cuisson à la vapeur et la température.
6. Si nécessaire, réglez la fonction :
Durée  ou : Fin .

La vapeur apparaît au bout d'environ 2 minutes. Une fois la température définie atteinte, un signal sonore retentit.

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

- Un signal sonore retentit à la fin de la durée de cuisson.
7. Éteignez le four.
 8. Videz le bac à eau à la fin de la cuisson à la vapeur. Reportez-vous à la fonction de nettoyage : Vidange Du Réservoir.



ATTENTION!

Le four est chaud. Risque de brûlure !

9. Après une cuisson à la vapeur, la vapeur peut se condenser au fond de la cavité. Séchez toujours la cavité lorsque le four est froid.

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

6.9 Indicateur de chauffe


Lorsque vous activez un mode de cuisson, une barre s'affiche. La barre indique que la température du four augmente. Lorsque la température est atteinte, l'alarme sonore retentit 3 fois, la barre clignote puis disparaît.

6.10 Préchauffage Rapide

Cette fonction diminue le temps de chauffe.



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






Pour activer cette fonction, maintenez la touche  enfoncée pendant 3 secondes. L'indicateur de chauffe s'affiche de manière intermittente. Cette fonction n'est pas disponible avec certaines fonctions du four.


6.11 Chaleur résiduelle

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.

7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

7.1 Tableau des fonctions de l'horloge

Fonction de l'horloge	Utilisation
 Minuteur	Pour régler un compte à rebours (max. 2 h 30 min). Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four. Vous pouvez également l'activer lorsque le four est éteint. Utilisez  pour activer la fonction. Appuyez sur  ou  pour régler les minutes, puis sur OK pour démarrer.
 Durée	Pour régler la durée de fonctionnement du four (max. 23 h 59 min).

Fonction de l'horloge	Utilisation
 Fin	Pour régler l'heure de fin d'un mode de cuisson (max. 23 h 59 min).

Si vous définissez l'heure d'une fonction de l'horloge, le décompte démarre au bout de 5 secondes.



Si vous utilisez les fonctions de l'horloge : Durée, Fin, le four éteint les éléments de cuisson au bout de 90 % du temps réglé. Le four utilise la chaleur résiduelle pour poursuivre la cuisson jusqu'à la fin du temps de cuisson programmé (de 3 à 20 minutes).

7.2 Réglage des fonctions de l'horloge



Avant d'utiliser les fonctions : Durée, Fin, vous devez d'abord régler un mode de cuisson et une température. Le four s'arrête automatiquement. Vous pouvez utiliser les fonctions : Durée et Fin à la fois si vous souhaitez allumer et éteindre le four automatiquement à un moment donné. Les fonctions : Durée et Fin ne fonctionnent pas lorsque vous utilisez la Sonde à viande.

1. Réglez un mode de cuisson.
2. Appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que la fonction de l'horloge souhaitée et le symbole correspondant s'affichent.
3. Appuyez sur ou pour régler la durée requise.
4. Appuyez sur **OK** pour confirmer. À la fin de la durée programmée, un signal retentit. Le four s'arrête automatiquement. Un message s'affiche.
5. Appuyez sur un symbole pour arrêter le signal sonore.

7.3 Chaleur Et Tenir

Conditions d'activation de la fonction :

- La température réglée est supérieure à 80 °C.
- La fonction : Durée est réglée.

La fonction : Chaleur Et Tenir maintient les aliments cuits au chaud à 80 °C

pendant 30 minutes. Elle s'active à la fin de la cuisson ou du rôtissage.

Vous pouvez activer ou désactiver cette fonction dans le menu : Réglages De Base.

1. Allumez le four.
2. Sélectionnez le mode de cuisson.
3. Réglez une température supérieure à 80 °C.
4. Appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : Chaleur Et Tenir.
5. Appuyez sur **OK** pour confirmer. À la fin de la fonction, un signal sonore retentit.

La fonction reste activée si vous modifiez le mode de cuisson.

7.4 Prolongement De La Cuisson

La fonction : La fonction Prolongement De La Cuisson permet au mode de cuisson de se poursuivre après la fin de la Durée.



Elle peut être utilisée avec tous les modes de cuisson avec la fonction Durée ou Poids automatique.

Ne concerne pas les modes de cuisson avec la sonde à viande.

1. À la fin du temps de cuisson, un signal sonore retentit. Appuyez sur n'importe quel symbole. Le message s'affiche.
2. Appuyez sur pour l'activer, ou pour l'annuler.
3. Réglez la durée de la fonction.
4. Appuyez sur **OK**.

8. PROGRAMMES AUTOMATIQUES



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Recettes en ligne



Vous pourrez trouver des recettes pour les programmes automatiques spécialement conçus pour ce four sur notre site Internet. Pour trouver le livre de recettes approprié, vérifiez le code PNC sur la plaque signalétique qui se trouve sur le cadre avant de la cavité du four.

8.2 Recettes avec Recettes Automatiques

Ce four dispose d'un ensemble de recettes que vous pouvez utiliser. Les

recettes sont fixes et vous ne pouvez pas les modifier.

1. Allumez le four.
2. Sélectionnez le menu : Recettes.
Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer.
3. Sélectionnez la catégorie et le plat.
Appuyez sur **OK** pour confirmer.
4. Sélectionnez une recette. Appuyez sur **OK** pour confirmer.

9. UTILISATION DES ACCESSOIRES



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



L'appareil calcule une heure approximative de fin de cuisson. Cela dépend de la quantité d'aliments, de la fonction du four sélectionnée et de la température.

9.1 Sonde à viande

La sonde à viande permet de mesurer la température à l'intérieur des aliments. L'appareil s'éteint lorsque la température réglée est atteinte par les aliments.

On peut régler deux températures :

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



ATTENTION!

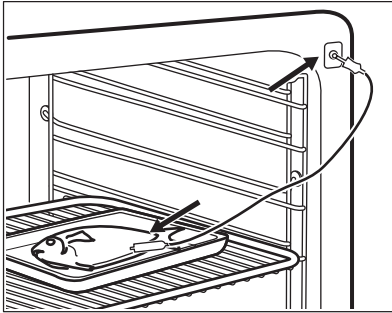
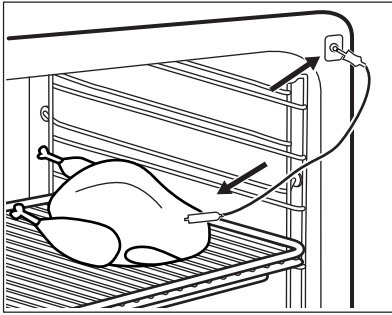
N'utilisez que la sonde alimentaire fournie et les pièces de rechange d'origine.

Les catégories d'aliments : viande, volaille et poisson

1. Mettez l'appareil en fonctionnement.
2. Insérez l'extrémité de la sonde alimentaire dans le centre de la viande ou du poisson, si possible dans sa partie la plus épaisse. Assurez-vous que au moins les 3/4 de la sonde alimentaire se trouve à l'intérieur du plat.
3. Branchez la fiche de la sonde alimentaire dans la prise située à l'avant de l'appareil.

mode d'emploi pour les meilleurs résultats :

- Les ingrédients doivent être à température ambiante.
- La sonde alimentaire ne peut pas être utilisée pour les plats liquides.
- Pendant la cuisson, la sonde alimentaire doit rester dans le plat et sa fiche dans la prise.
- Utilisez les réglage de sonde à viande recommandés. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».



L'écran affiche le symbole de la sonde alimentaire.

4. Appuyez sur \wedge ou \vee dans un délai de 5 secondes pour définir la température à cœur.
 5. Réglez le mode de chauffe et, si nécessaire, la température du four.
 6. Pour modifier la température à cœur des aliments, appuyez sur Ⓢ .
- Une fois que le plat atteint la température définie, un signal sonore retentit. L'appareil s'éteint automatiquement.
7. Appuyez sur n'importe quel symbole pour arrêter le signal.
 8. Débranchez la sonde alimentaire et sortez le plat de l'appareil.



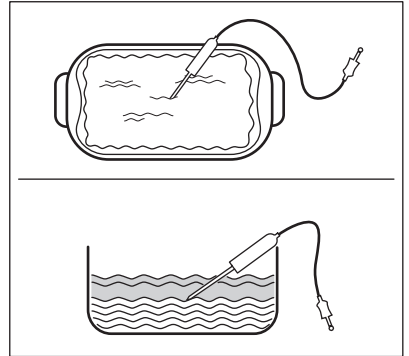
AVERTISSEMENT!

Il existe un risque de brûlure, étant donné que la sonde alimentaire devient très chaude. Usez de précautions lorsque vous la débranchez et la retirez des aliments.

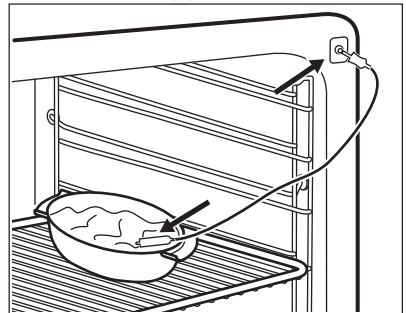
Catégorie d'aliments : plat à la cocotte

1. Mettez l'appareil en fonctionnement.

2. Placez la moitié des ingrédients dans un plat de cuisson.
3. Introduisez la pointe de la sonde alimentaire exactement au centre de la cocotte. La sonde alimentaire doit être stabilisée en un seul endroit pendant la cuisson. Pour cela, coinciez-la avec un ingrédient solide. Utilisez le rebord du plat de cuisson pour appuyer la poignée de silicone de la sonde alimentaire. La pointe de la sonde alimentaire ne doit pas toucher le fond du plat de cuisson.



4. Recouvrez la sonde alimentaire les autres ingrédients.
5. Branchez la fiche de la sonde alimentaire dans la prise située à l'avant de l'appareil.



L'écran affiche le symbole de la sonde alimentaire.

6. Appuyez sur \wedge ou \vee dans un délai de 5 secondes pour définir la température à cœur.
7. Réglez le mode de chauffe et, si nécessaire, la température du four.
8. Pour modifier la température à cœur des aliments, appuyez sur Ⓢ .

Lorsque le plat atteint la température réglée, un signal sonore retentit. L'appareil s'éteint automatiquement.

9. Appuyez sur n'importe quel symbole pour arrêter le signal.
10. Débranchez la sonde alimentaire et sortez le plat de l'appareil.



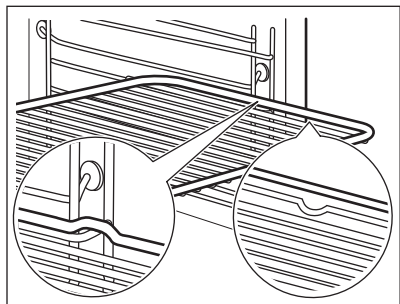
AVERTISSEMENT!

Il existe un risque de brûlure, étant donné que la sonde alimentaire devient très chaude. Usez de précautions lorsque vous la débranchez et la retirez des aliments.

9.2 Installation des accessoires

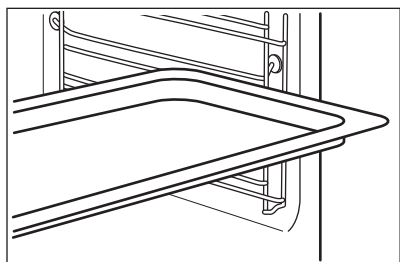
Grille métallique :

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



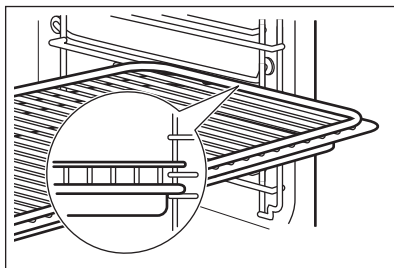
Plateau de cuisson/ Plat à rôtir :

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



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

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



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

9.3 Rails télescopiques - insertion des accessoires

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



ATTENTION!

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



ATTENTION!

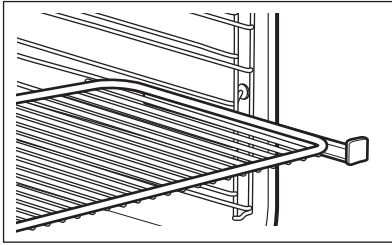
Assurez-vous d'avoir poussé complètement les rails télescopiques dans le four avant de fermer la porte du four.

Grille métallique :

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

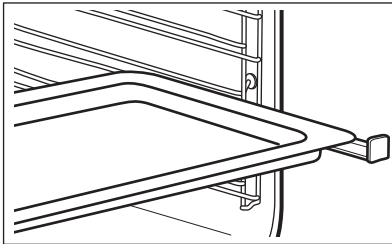


Le rebord élevé de la grille métallique est un dispositif complémentaire pour empêcher les ustensiles de cuisine de glisser.



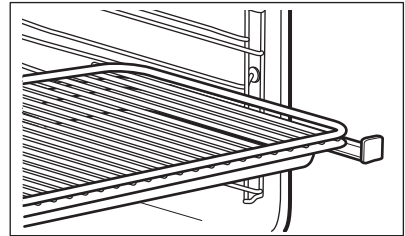
Plat à rôtir :

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 Programmes Préférés

Vous pouvez sauvegarder vos réglages préférés tels que la durée, la température ou le mode de cuisson. Ils sont disponibles dans le menu : Programmes Préférés. Vous pouvez sauvegarder 20 programmes.

Enregistrement d'un programme



1. Allumez le four.
2. Sélectionnez un mode de cuisson ou un programme automatique.
3. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : SAUVEGARDER.
4. Appuyez sur **OK** pour confirmer. La première position mémoire libre s'affiche.
5. Appuyez sur **OK** pour confirmer.
6. Saisissez le nom du programme. La première lettre clignote.
7. Appuyez sur  ou  pour changer la lettre.

8. Appuyez sur **OK**.

La lettre suivante clignote.

9. Répétez l'étape 7 comme nécessaire.


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

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

Vous pouvez modifier le nom d'un programme dans le menu : Entrer Nom Du Programme.


Activation du programme




1. Allumez le four.
2. Sélectionnez le menu : Programmes Préférés.
3. Appuyez sur **OK** pour confirmer.
4. Sélectionnez le nom de votre programme préféré.
5. Appuyez sur **OK** pour confirmer.

Vous pouvez appuyer sur  pour passer directement au menu : Programmes Préférés. Vous pouvez également l'utiliser lorsque le four est éteint.

10.2 Utilisation de la Sécurité enfants


Lorsque la sécurité enfants est activée, le four ne peut être allumé accidentellement.


 Si la fonction Pyrolyse est en cours, la porte se verrouille automatiquement. Un message s'affiche lorsque vous appuyez sur un symbole.



1. Appuyez sur  pour allumer l'appareil.
2. Appuyez simultanément sur  et  jusqu'à ce qu'un message .
Pour désactiver la Sécurité enfants, répétez l'étape 2.


10.3 Touches Verrouil.

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

1. Allumez le four.
2. Sélectionnez un mode de cuisson ou un réglage.
3. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : Touches Verrouil..
4. Appuyez sur **OK** pour confirmer.




 Si la fonction Pyrolyse est en cours, la porte est verrouillée et le symbole en forme de clé s'affiche.

Pour désactiver la fonction, appuyez sur . Un message s'affiche. Appuyez à plusieurs reprises sur , puis sur **OK** pour confirmer.


 Lorsque vous éteignez le four, cette fonction est aussi désactivée.

10.4 Set + Go

La fonction vous permet de régler un mode de cuisson (ou un programme) et de l'utiliser ultérieurement en appuyant une fois sur un symbole.



1. Allumez le four.
2. Réglez un mode de cuisson.
3. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : Durée.
4. Réglez l'heure.
5. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : Set + Go.
6. Appuyez sur **OK** pour confirmer. Appuyez sur un symbole (à l'exception de ) pour démarrer la fonction : Set + Go. Le mode de cuisson réglé démarre.

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

-  • Touches Verrouil. est activé lorsque le mode de cuisson est en cours.
- Le menu : Réglages De Base vous permet d'activer la fonction : Set + Go allumer et éteindre.

10.5 Arrêt automatique

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

 (°C)	 (h)
30 - 115	12,5
120 - 195	8,5
200 - 245	5,5
250 - Maximum	1,5

L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Eclairage Four, Sonde alimentaire, Durée, Fin.

10.6 Luminosité de l'affichage

Deux modes de luminosité sont disponibles :

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

Lorsque la fonction se termine, l'affichage revient en mode de luminosité « nuit ».

10.7 Ventilateur de refroidissement

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

11. CONSEILS



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



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

et les températures recommandés pour certains plats.

11.3 Conseils pour les modes de cuisson spécifiques du four

Maintien Au Chaud

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

Chauffe-Plats

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

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

Levée de pâte/pain

Cette fonction vous permet de faire lever une pâte à base de levure. Mettez la pâte dans un grand plat. Utilisez le premier niveau de la grille. Réglez la fonction : Levée de pâte/pain et le temps de cuisson.

11.1 Conseils de cuisson

Votre four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien four. Les tableaux ci-dessous vous indiquent les réglages standard pour la température, le temps de cuisson et le niveau du four.

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 modes de cuisson, les niveaux d'enfournement

Décongélation

Retirez l'emballage des aliments puis placez-les dans une assiette. Ne couvrez

pas les aliments car cela peut rallonger le temps de décongélation. Utilisez le premier niveau de la grille.

11.4 Humidité Faible

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Rôti de porc 1 000 g	160 - 180	90 - 100	2
Rôti de bœuf 1 000 g	180 - 200	60 - 90	2
Rôti de veau 1 000 g	180	80 - 90	2
Pâté à la viande, cru, 500 g	180	30 - 40	2
Filet mignon de porc fumé de 600 à 1 000 g (laissez mariner pendant 2 heures)	160 - 180	60 - 70	2
Poulet 1 000 g	180 - 210	50 - 60	2
Canard 1 500 - 2 000 g	180	70 - 90	2
Oie 3 000 g	170	130 - 170	1
Gratin de pommes de terre	160 - 170	50 - 60	2
Gratin de pâtes	170 - 190	40 - 50	2
Lasagnes	170 - 180	45 - 55	2
Divers types de pain 500 - 1 000 g	180 - 190	45 - 60	2
Petits pains	180 - 210	25 - 35	2
Petits pains prêts à cuire	200	15 - 20	2
Baguettes précuites 40 - 50 g	200	15 - 20	2
Baguettes précuites 40 - 50 g, surgelées	200	25 - 35	2

11.5 Régénération

Plat	Température (°C)	Durée (min) 1)	Positions des grilles
Plats uniques	120 - 130	15 - 20	2
Gratin De Pâtes	120 - 130	15 - 20	2
Riz	120 - 130	15 - 20	2
Quenelles	120 - 130	15 - 20	2

1) Les durées de cuisson sont fournies à titre indicatif uniquement.

11.6 Cuisson

La première fois, utilisez la température la plus basse.

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

Les gâteaux et petites pâtisseries placés à différentes hauteurs ne 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 tordre en cours de cuisson. Une fois les plateaux refroidis, cette torsion disparaît.

11.7 Conseils de cuisson

Résultats de cuisson	Cause probable	Solution
Le dessous du gâteau n'est pas suffisamment cuit.	La position de la grille est incorrecte.	Placez le gâteau sur un niveau plus bas.
Le gâteau s'affaisse et devient mou ou plein de grumeaux.	La température du four est trop élevée.	La prochaine fois, réglez une température du four légèrement plus basse.
	Durée de cuisson trop courte.	Réglez une température de cuisson légèrement inférieure et un temps de cuisson plus long la prochaine fois.
Le gâteau est trop sec.	Température de cuisson trop basse.	La prochaine fois, réglez une température du four plus élevée.
	Durée de cuisson trop longue.	La prochaine fois, réduisez le temps de cuisson.
La cuisson du gâteau n'est pas homogène.	Température du four trop élevée et durée de cuisson trop courte.	Diminuez la température du four et allongez le temps de cuisson.
	La pâte à gâteau n'est pas correctement répartie.	La prochaine fois, étalez la préparation de façon homogène sur le plateau de cuisson.

Résultats de cuisson	Cause probable	Solution
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.

11.8 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 Savoie madère/cakes aux fruits	Chaleur Tour-nante	140 - 160	70 - 90	1
Fond de tarte – pâte brisée	Chaleur Tour-nante	150 - 160 ¹⁾	20 - 30	2
Fond de tarte - génoise	Chaleur Tour-nante	150 - 170	20 - 25	2
Gâteau au fromage	Chauffage Haut/ Bas	170 - 190	60 - 90	1

1) Préchauffez le four.

Gâteaux/Petites pâtisseries/Pains sur plateaux de cuisson

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pain tressé/ couronne de pain	Chauffage Haut/ Bas	170 - 190	30 - 40	3
Brioche Noël fruits (Stollen)	Chauffage Haut/ Bas	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Pain (pain de seigle) : 1. 20 premières minutes : 2. Après cela, réduisez à :	Chauffage Haut/ Bas	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Choux à la crème/éclairs	Chauffage Haut/ Bas	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Gâteau roulé	Chauffage Haut/ Bas	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gâteaux avec garniture de type crumble (sec)	Chaleur Tour-nante	150 - 160	20 - 40	3
Gâteau aux amandes et au beurre / gâteaux au sucre	Chauffage Haut/ Bas	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Gâteaux aux fruits	Chauffage Haut/ Bas	180	35 - 55	3
Gâteau à base de levure à garniture (par ex. fromage blanc, crème, crème anglaise)	Chauffage Haut/ Bas	160 - 180 ¹⁾	40 - 60	3

¹⁾ Préchauffez le four.

Biscuits/Gâteaux secs

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pâte sablée / Génoise	Chaleur Tour-nante	150 - 160	15 - 25	3
Meringues	Chaleur Tour-nante	80 - 100	120 - 150	3
Macarons	Chaleur Tour-nante	100 - 120	30 - 50	3
Biscuits soufflés	Chaleur Tour-nante	150 - 160	20 - 40	3
Pâtisseries feuilletées	Chaleur Tour-nante	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Petits Pains	Chauffage Haut/ Bas	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3

¹⁾ Préchauffez le four.

11.9 Gratins

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gratin de pâtes	Chauffage Haut/ Bas	180 - 200	45 - 60	1

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Lasagnes	Chauffage Haut/ Bas	180 - 200	25 - 40	1
Gratin de légumes ¹⁾	Turbo Gril	170 - 190	15 - 35	1
Baguette garnie de fromage fondu	Chaleur Tour- nante	160 - 170	15 - 30	1
Riz au lait	Chauffage Haut/ Bas	180 - 200	40 - 60	1
Gratins de poisson	Chauffage Haut/ Bas	180 - 200	30 - 60	1
Légumes farcis	Chaleur Tour- nante	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Préchauffez le four.

11.10 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
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

11.11 Cuisson sur plusieurs niveaux

Utilisez la fonction : Chaleur Tournante.



Gâteaux/Petites pâtisseries/Pains sur plateaux de cuisson



(°C)



(min)



préchauffez le four à vide

2 posi-
tions3 posi-
tions

Choux à la crème / Éclairs

160 - 180

25 - 45

1 / 4

-

Crumble sec

150 - 160

30 - 45

1 / 4

-



BISCUITS



(°C)



(min)

2 posi-
tions3 posi-
tions

Biscuits sablés

150 - 160

20 - 40

1 / 4

1 / 3 / 5

Meringues

80 - 100

130 - 170

1 / 4

-

Macarons

100 - 120

40 - 80

1 / 4

-

Biscuits soufflés

160 - 170

30 - 60

1 / 4

-

Pâtisseries feuilletées

170 - 180

30 - 50

1 / 4

-

préchauffez le four à vide

Petits pains

180

20 - 30

1 / 4

-

11.12 Cuisson croustillante avec la fonction Sole Pulsée

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pizza (fine)	210 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 25	2
Pizza (épaisse)	180 - 200	20 - 30	2
Tartes	180 - 200	40 - 55	1
Quiche aux épinards	160 - 180	45 - 60	1
Quiche lorraine / Flan suisse	170 - 190	45 - 55	1

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Tarte aux pommes, couv.	150 - 170	50 - 60	1
Tourte aux légumes	160 - 180	50 - 60	1
Pain sans levain	210 - 230 ¹⁾	10 - 20	2
Quiche à pâte feuilletée	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
Flammekuche	210 - 230 ¹⁾	15 - 25	2
Raviolis Russes	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

1) Préchauffez le four.

2) Utilisez un plat à rôtir.

11.13 Rôtissage

Utilisez des plats résistant à la chaleur.

Faites rôtir la viande maigre avec le couvercle.

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

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

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

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

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

11.14 Rôtissage

Utilisez le premier niveau de la grille.

Viande de bœuf

Aliments	Quantité (kg)	Fonction	Température (°C)	Durée (min)
Viande braisée	1 - 1.5	Chauffage Haut/ Bas / Voûte	230	120 - 150
Rôti ou filet de bœuf saignant	1 cm d'épaisseur	Turbo Gril	190 - 200 ¹⁾	5 - 6
Rôti ou filet de bœuf à point	1 cm d'épaisseur	Turbo Gril	180 - 190 ¹⁾	6 - 8
Rôti ou filet de bœuf bien cuit	1 cm d'épaisseur	Turbo Gril	170 - 180 ¹⁾	8 - 10

1) Préchauffez le four.

Porc

Utilisez la fonction : Turbo Gril.

Aliments	Quantité (kg)	Température (°C)	Durée (min)
Épaule / Collet / Jambon à l'os	1 - 1,5	150 - 170	90 - 120
Côtelettes / Côtes levées	1 - 1,5	170 - 190	30 - 60
Pain de viande	0,75 - 1	160 - 170	50 - 60
Jarret de porc, précuit	0,75 - 1	150 - 170	90 - 120

Veau

Utilisez la fonction : Turbo Gril.

Aliments	Quantité (kg)	Température (°C)	Durée (min)
Rôti de veau	1	160 - 180	90 - 120
Jarret de veau	1,5 - 2	160 - 180	120 - 150

Agneau

Utilisez la fonction : Turbo Gril.

Aliments	Quantité (kg)	Température (°C)	Durée (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

Aliments	Quantité (kg)	Fonction	Température (°C)	Durée (min)
Selle / Cuisse de lièvre	1	Turbo Gril	180 - 200 ¹⁾	35 - 55
Selle de chevreuil	1,5 - 2	Chauffage Haut/ Bas / Voûte	180 - 200	60 - 90
Cuisson de chevreuil	1,5 - 2	Chauffage Haut/ Bas / Voûte	180 - 200	60 - 90

¹⁾ Préchauffez le four.

Volaille

Utilisez la fonction : Turbo Gril.

Aliments	Quantité (kg)	Température (°C)	Durée (min)
Volaille, morceaux	0,2 - 0,25	200 - 220	30 - 50
Demi-poulet	0,4 - 0,5	190 - 210	40 - 50
Volaille, poularde	1 - 1,5	190 - 210	50 - 70

Aliments	Quantité (kg)	Température (°C)	Durée (min)
Canard	1,5 - 2	180 - 200	80 - 100
Oie	3,5 - 5	160 - 180	120 - 180
Turquie	2,5 - 3,5	160 - 180	120 - 150
Turquie	4 - 6	140 - 160	150 - 240

Poisson

Aliments	Quantité (kg)	Fonction	Température (°C)	Durée (min)
Poisson entier	1 - 1,5	Turbo Gril	180 - 200	30 - 50

11.15 Gril

Gril

Préchauffez le four à vide pendant 5 minutes.

Placez la lèchefrite au premier niveau pour récupérer la graisse.

Aliments	Température (°C)	Durée (min)		Positions des grilles
		1ère face	2ème face	
Rôti de bœuf	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 , 0,5 - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

11.16 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

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Parts de pizza surgelées	180 - 200	15 - 30	2
Frites, fines	190 - 210	15 - 25	3
Frites, épaisses	190 - 210	20 - 30	3
Potatoes/Pomme Quartier	190 - 210	20 - 40	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	180 - 200	40 - 50	2

Plats préparés surgelés

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

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

11.17 Cuisson Basse Température

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

1. Saisissez la viande dans une poêle sur la table de cuisson pendant 1 à 2 minutes à très haute température.

- Placez la viande avec le plat à rôtir chaud dans le four, sur la grille métallique. Lorsque vous cuisinez avec cette fonction, ne mettez jamais de couvercle.
- Utilisez la Sonde alimentaire.
- Sélectionnez la fonction : Cuisson Basse Température. Vous pouvez sélectionner une température comprise entre 80 °C et 150 °C pendant les 10 premières minutes. La température par défaut est de 90 °C.

Réglez la température de la Sonde alimentaire.

5. Au bout de 10 minutes, le four baisse automatiquement la température sur 80 °C et continue à fonctionner.

Réglez la température sur 120 °C.

Plat	Quantité (kg)	Durée (min)	Positions des grilles
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

Plat	Quantité (kg)	Durée (min)	Positions des grilles
Rôti de veau	1 - 1.5	120 - 150	1

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

11.19 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 de la grille.

Ne mettez pas plus de six bocaux à conserves d'un litre sur le plateau de cuisson.

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

Les bocaux ne doivent pas se toucher.

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

Réglez la température sur 160 - 170 °C.

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	Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min)
Fraises / Myrtilles / Framboises / Groseilles à maquereau mûres	35 - 45

Fruits à noyau

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

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

Légumes

Plat	Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min)	Continuez la cuisson à 100 °C (min)
Carottes	50 - 60	5 - 10
Concombres	50 - 60	-
Légumes au vinaigre	50 - 60	5 - 10
Chou-rave / Petits pois / Asperges	50 - 60	15 - 20

11.20 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.

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

11.21 Cuisson du pain

Le préchauffage n'est pas recommandé.

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pain Blanc	170 - 190	40 - 60	2
Baguette	200 - 220	35 - 45	2
Brioche	180 - 200	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Pain De Seigle	170 - 190	50 - 70	2
Pain complet	170 - 190	50 - 70	2
Pain aux céréales	170 - 190	40 - 60	2
Petits pains	190 - 210	20 - 35	2

11.22 Sonde alimentaire

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

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 (selle) / Filet mignon de porc fumé / Filet mignon, poché	75	78	82







Veau	Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À Point	Plus
Rôti de veau	75	80	85
Jarret de veau	85	88	90
Mouton / agneau	Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À Point	Plus
Gigot de mouton	80	85	88
Selle de mouton	75	80	85
Rôti d'agneau / Gigot d'agneau	65	70	75
Gibier	Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À Point	Plus
Râble de lièvre / Selle de chevreuil	65	70	75
Cuisse de lièvre / Lièvre entier / Cuisse de chevreuil	70	75	80
Volaille	Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À Point	Plus
Poulet	80	83	86
Canard, entier / moitié / Dinde, entière / blanc	75	80	85
Canard, magret	60	65	70
Poisson (saumon, truite, sandre)	Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À Point	Plus
Poisson, entier / gros / vapeur / Poisson, entier / gros / rôti	60	64	68
Ragoût - Légumes précuits	Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À Point	Plus
Ragoût de courgettes / Ragoût de brocolis / Ragoût de fenouil	85	88	91

Ragoûts - Salés	Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À Point	Plus
Cannellonis / Lasagnes / Gratin de pâtes	85	88	91

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

11.23 Informations pour les instituts de test

Tests selon : EN 60350, IEC 60350.

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


CUISSON SUR UN SEUL NIVEAU. Biscuits/Gâteaux secs


Utilisez le troisième niveau de la grille.



(°C)

(min)

Biscuits sablés / Tresses feuilletées

Chaleur Tournante

140

25 - 40

Biscuits sablés / Tresses feuilletées, préchauffez le four à vide

Chauffage Haut/ Bas / Voûte

160

20 - 30

Petits gâteaux, 20 par plaque, préchauffez le four à vide

Chaleur Tournante

150

20 - 35

Petits gâteaux, 20 par plaque, préchauffez le four à vide

Chauffage Haut/ Bas / Voûte

170

20 - 30


CUISSON SUR PLUSIEURS NIVEAUX. Biscuits/Gâteaux secs


(°C)

(min)

 2 posi-
tions

 3 posi-
tions

Biscuits sablés / Tresses feuilletées

Chaleur Tournante 140

25 - 45

1 / 4

 1 / 3 /
5








Petits gâteaux, 20 par plaque, préchauffez le four à vide

Chaleur Tournante 150

23 - 40

1 / 4

-

 GRIL			
 Préchauffez le four à vide pendant 5 minutes.			
 Réglez le gril à la température maximale.			
		 (min)	
Pain grillé	Gril	1 - 3	5
Steaks de bœuf, retournez à la moitié du temps	Gril	24 - 30	4




12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 Remarques concernant l'entretien

	Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse tiède.
	Utilisez un produit courant destiné au nettoyage des surfaces en métal.
Agent nettoyant	En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide de produits spécifiques pour four.
	Nettoyez le four après chaque utilisation. L'accumulation d'autres résidus alimentaires peut provoquer un incendie. Ce risque est élevé pour la lèchefrite.
Utilisation quotidienne	Sécher la cavité avec un chiffon doux après chaque utilisation.
	Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux additionné d'eau savonneuse tiède. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.
Accessoires	Ne pas nettoyer les accessoires antiadhésifs avec des produits agressifs, des objets tranchants ou au lave-vaisselle.

12.2 Agents nettoyants recommandés

N'utilisez pas d'éponge abrasive ni de produits agressifs. Ils peuvent endommager l'émail et les pièces en acier inoxydable.

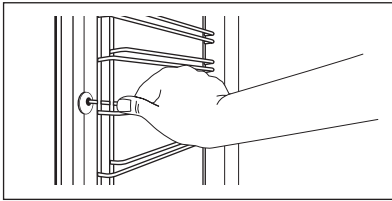
Vous pouvez acheter nos produits sur www.aeg.com/shop et des les meilleurs points de vente.

12.3 Retrait des supports de grille

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

Pour nettoyer le four, retirez les supports de grille.

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



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

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

12.4 Nettoyage



ATTENTION!

Retirez tous les accessoires.



Ne versez pas d'eau dans le réservoir d'eau durant le nettoyage. Si vous remplissez le réservoir d'eau durant le cycle, le nettoyage s'arrêtera. Après cette opération, le cycle redémarre depuis le début.



Le processus de nettoyage ne peut pas démarrer :

- Si vous n'avez pas retiré la fiche de la sonde à viande de la prise.
- Si vous n'avez pas complètement fermé la porte du four.



ATTENTION!

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


1. Allumez le four et sélectionnez la fonction Nettoyage dans le menu Nettoyage. Appuyez sur **OK** pour confirmer.
2. Placez le plateau de cuisson sur le premier niveau pour récupérer l'eau du réservoir. Appuyez sur **OK** pour lancer le processus de vidange du réservoir.
3. Lorsque la procédure se termine, retirez tous les accessoires et les glissières latérales. Retirez les plus grosses salissures à la main. Nettoyez la partie intérieure de la porte à l'eau chaude afin d'éviter que les résidus qui s'y trouvent ne brûlent lors de la montée en température. Appuyez sur **OK** pour lancer la fonction Nettoyage
4. Appuyez sur **^** ou **v** pour régler la durée de la procédure de nettoyage :


Option	Description
Rapide	1 h
Normale	1 h 30 min
Renforcée	3 h

Appuyez sur **OK** pour confirmer.



Pour interrompre le nettoyage par pyrolyse avant qu'il ne soit terminé, éteignez le four.

 La porte du four se verrouille lorsque le nettoyage par pyrolyse démarre et l'éclairage s'éteint.

 Lorsque le nettoyage par pyrolyse est terminé, la porte reste verrouillée pendant la phase de refroidissement. Certaines fonctions du four ne sont pas disponibles pendant la phase de refroidissement.



AVERTISSEMENT!

Lorsque le nettoyage par pyrolyse est terminé, le four est très chaud. Risque de brûlure ! Laissez-le refroidir.

12.5 Nettoyage Conseillé

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

Vous pouvez activer/désactiver la fonction : Nettoyage Conseillé dans le menu : Réglages De Base.

12.6 Système de génération de vapeur - Détartrage

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

Retirez tous les accessoires.


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

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

Avec cette fonction, l'éclairage est éteint.


1. Vérifiez que le bac à eau est vide.
2. Appuyez sur **OK**.

3. Placez le plat à rôtir sur le premier gradin.
4. Appuyez sur **OK**.
5. Versez 250 ml d'agent détartrant dans le bac à eau.
6. Remplissez le bac à eau d'eau jusqu'à atteindre le niveau maximal, qu'un signal sonore retentisse ou qu'un message s'affiche
7. Appuyez sur **OK**.
La première partie de la procédure démarre : Détartrage.


 Cette partie dure 1 heure et 40 minutes.

8. Une fois la première partie terminée, videz le plat à rôtir et réinstallez-le sur le premier gradin.
9. Appuyez sur **OK**.
10. Remplissez le bac à eau d'eau froide jusqu'à atteindre le niveau maximal, qu'un signal sonore retentisse ou qu'un message s'affiche
11. Appuyez sur **OK**.

La seconde partie de la procédure démarre : Détartrage. Elle permet de rincer le circuit de génération de la vapeur.

 Cette partie dure environ 35 minutes.

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

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

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

12.7 Rappel de détartrage

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

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

Le rappel fort vous oblige à effectuer un détartrage.



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

12.8 Système de génération de vapeur - Rinçage

Retirez tous les accessoires.

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

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

Avec cette fonction, l'éclairage est éteint.

1. Placez le plateau de cuisson sur le premier gradin.
2. Appuyez sur **OK**.
3. Remplissez le bac à eau d'eau fraîche jusqu'à atteindre le niveau maximal, jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse ou qu'un message s'affiche.
4. Appuyez sur **OK**.
Sortez le plateau de cuisson à la fin de la procédure.

12.9 Vidange Du Réservoir

Retirez tous les accessoires.

La fonction de nettoyage élimine l'eau résiduelle du bac à eau. Utilisez la fonction après une cuisson à la vapeur.

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

La durée de la fonction est d'environ 6 minutes.

Avec cette fonction, l'éclairage est éteint.

1. Placez le plateau de cuisson sur le premier gradin.
2. Appuyez sur **OK**.
Sortez le plateau de cuisson à la fin de la procédure.

12.10 Retrait et installation de la porte

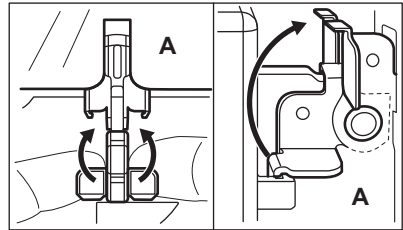
Vous pouvez retirer la porte du four ainsi que le panneau de verre intérieur afin de les nettoyer. Le nombre de panneaux de verre varie selon les modèles.



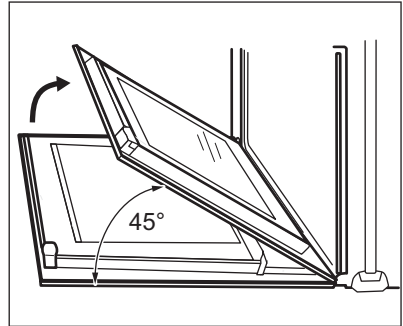
AVERTISSEMENT!

Elle est lourde.

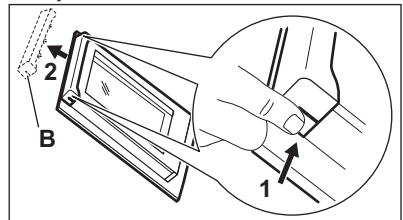
1. Ouvrez complètement la porte.
2. Soulevez complètement les leviers de blocage (A) sur les deux charnières de la porte.



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



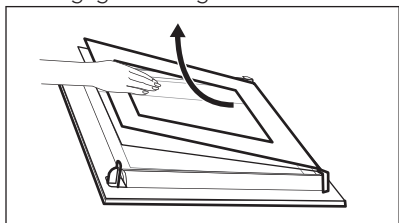
4. Saisissez les deux côtés du cache (B) situé sur l'arête supérieure de la porte et poussez-le vers l'intérieur pour permettre le déverrouillage du système de fermeture.



**ATTENTION!**

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

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



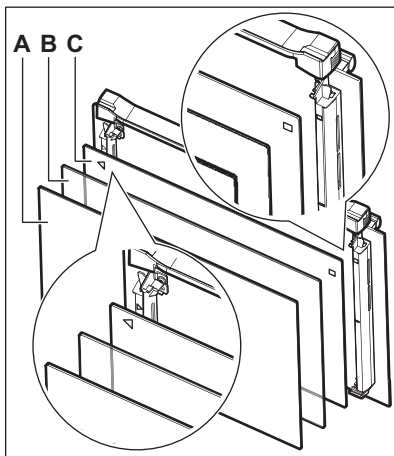
- Nettoyez le panneau de verre à l'eau savonneuse. Séchez soigneusement le panneau de verre.

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.



12.11 Remplacement de l'ampoule

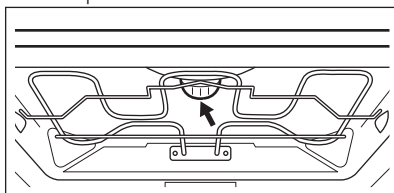
**AVERTISSEMENT!**

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

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

Éclairage supérieur

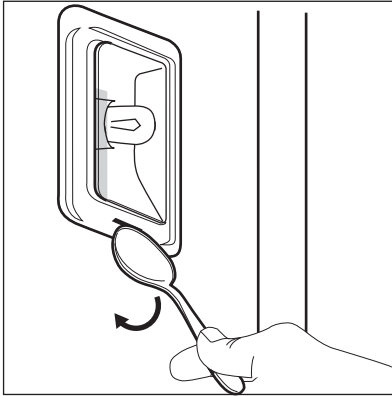
- Retirez le diffuseur en verre de l'ampoule en le tournant.



- Retirez l'anneau en métal et nettoyez le diffuseur en verre.
- Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
- Replacez l'anneau en métal sur le diffuseur en verre.
- Replacez 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 diffuseur en verre.
4. Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
5. Remplacez le diffuseur en verre.
6. Remontez le support de grille gauche.

13. DÉPANNAGE



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

13.1 En cas d'anomalie de fonctionnement

Problème	Cause probable	Solution
Vous ne pouvez pas allumer le four ni le faire fonctionner.	Le four n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que le four est correctement branché à une source d'alimentation électrique (reportez-vous au schéma de branchement).
Le four ne chauffe pas.	Le four est éteint.	Allumez le four.
Le four ne chauffe pas.	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 ».

Problème	Cause probable	Solution
Le four ne chauffe pas.	La porte n'est pas fermée correctement.	Fermez complètement la porte.
Le four ne chauffe pas.	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux.	Remplacez l'ampoule.
L'affichage indique « F111 ».	La fiche de la sonde à viande n'est pas enfoncée correctement dans la prise.	Insérez la fiche de la sonde à viande aussi loin que possible dans la prise.
Un code d'erreur ne figurant pas dans ce tableau s'affiche.	Une anomalie électrique est survenue.	<ul style="list-style-type: none"> • Éteignez le four à l'aide du fusible de l'habitation ou du disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis allumez-le de nouveau. • Si l'affichage indique de nouveau un code d'erreur, contactez le service après-vente.
De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité du four.	Le plat est resté trop longtemps dans le four.	Ne laissez pas les plats dans le four pendant plus de 15 à 20 minutes après la fin de la cuisson.
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 « Réglages de base » du chapitre « Utilisation quotidienne ».
La procédure de détartrage s'interrompt avant d'être terminée.	Une coupure de courant s'est produite.	Recommencez la procédure.
La procédure de détartrage s'interrompt avant d'être terminée.	La fonction a été arrêtée par l'utilisateur.	Recommencez la procédure.
Il n'y a plus d'eau dans le plat à rôtir après la procédure de détartrage.	Vous n'avez pas rempli le bac à eau jusqu'au niveau maximal.	Assurez-vous qu'il y a de l'eau / agent de détartrage dans le bac à eau. Recommencez la procédure.

Problème	Cause probable	Solution
Il y a de l'eau sale au fond de la cavité après le cycle de détartrage.	Le plat à rôtir est installé sur le mauvais gradin.	Nettoyez l'eau résiduelle et l'agent détartrant du fond de l'appareil. Placez le plat à rôtir sur le premier gradin.
La fonction de nettoyage s'interrompt avant d'être terminée.	Une coupure de courant s'est produite.	Recommencez la procédure.
La fonction de nettoyage s'interrompt avant d'être terminée.	La fonction a été arrêtée par l'utilisateur.	Recommencez la procédure.
La procédure de nettoyage n'offre pas de bons résultats.	Vous n'avez pas retiré les glissières latérales avant de lancer la procédure de nettoyage. Elles peuvent transférer la chaleur aux parois et diminuer les performances.	Retirez les glissières latérales de l'appareil et recommencez la fonction.

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 Fiche d'informations produit

Informations du produit conformément à la norme EU 65-66/2014

Nom du fournisseur	AEG
Identification du modèle	BSE774320M BSK774320M

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	BSE774320M	39.0 kg
	BSK774320M	39.0 kg

EN 60350-1 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 1 : Plages, fours, fours à vapeur et grills - 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.

Assurez-vous que la porte du four est correctement fermée lorsque le four est en marche. En cours de cuisson, n'ouvrez pas la porte. Nettoyez régulièrement le joint de la porte pour qu'il reste propre et assurez-vous qu'il est toujours bien fixé, dans la bonne position.

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

Dans la mesure du possible, ne préchauffez pas le four avant de commencer 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.

Quand la durée de cuisson est supérieure à 30 minutes, réduisez la température du four au moins 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. Allumez-le uniquement en cas de besoin.


Chaleur tournante humide


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

Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au

bout de 30 secondes. Vous pouvez réactiver l'éclairage, mais cela réduit les économies d'énergie.

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



867335805-B-022019



AEG