

▶ BSE882220M  
BSK882220M

FR Notice d'utilisation  
Four vapeur

# USER MANUAL



**AEG**

## TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....	2
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	4
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	7
4. UTILISATION DE L'APPAREIL.....	8
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	9
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	10
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	21
8. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	21
9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	24
10. CONSEILS.....	24
11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	47
12. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT.....	52
13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	54

## POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

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

Visitez notre site Internet pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, de l'aide, des informations :  
**[www.aeg.com/webselfservice](http://www.aeg.com/webselfservice)**



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



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :  
**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## SERVICE APRÈS-VENTE

Utilisez toujours des pièces d'origine.

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

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations en matière de protection de l'environnement

Sous réserve de modifications.

### 1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne

pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

## 1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
- 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.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Les enfants de moins de 3 ans doivent être tenus éloignés de l'appareil en permanence lorsqu'il est en fonctionnement.

## 1.2 Sécurité générale

- L'appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.

- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- Avant 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 de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service de maintenance agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger lié à l'électricité.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord sur l'avant de ceux-ci, puis sur l'arrière, pour les écarter des parois extérieures. Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.
- Utilisez uniquement la sonde à viande recommandée pour cet appareil.

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### 2.1 Installation



#### **AVERTISSEMENT!**

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

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

- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.
- Cet appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé lorsque l'appareil est raccordé à une prise secteur.

### 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 avec la porte de l'appareil, particulièrement lorsque la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne peut pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Cet appareil est conforme aux directives CEE.

## 2.3 Utilisation



### AVERTISSEMENT!

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

- 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), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil est en marche. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, le meuble ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas complètement refroidi.

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

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

## 2.6 Éclairage intérieur



**AVERTISSEMENT!**  
Risque d'électrocution.

- Les ampoules classiques ou halogènes utilisées dans cet appareil sont destinées uniquement à un usage avec des appareils ménagers. Ne les utilisez pas pour éclairer votre logement.
- Avant de changer l'ampoule, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- N'utilisez que des ampoules ayant les mêmes spécifications .

## 2.7 Mise au rebut



### AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

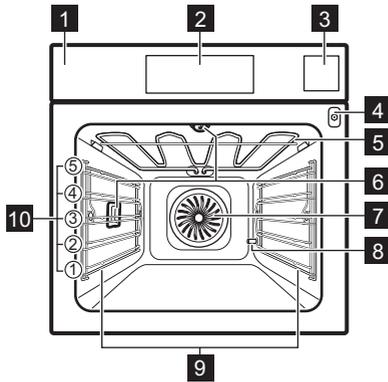
les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

## 2.8 Maintenance

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

# 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

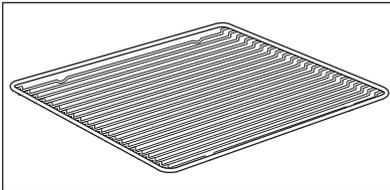
## 3.1 Vue d'ensemble



- 1 Bandeau de commande
- 2 Programmateur 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

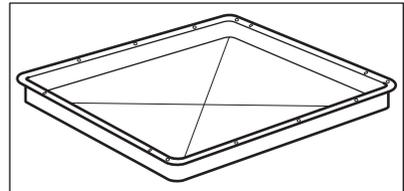
## 3.2 Accessoires

### Grille métallique



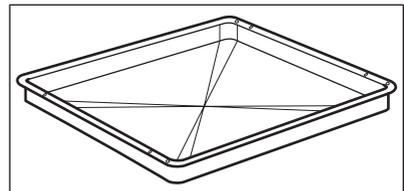
Permet de poser des plats à rôti, à gratin et des moules à gâteau/pâtisserie.

### Plateau de cuisson



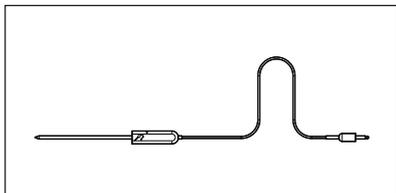
Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/gâteaux secs.

### Plat à rôti



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

#### Sonde alimentaire

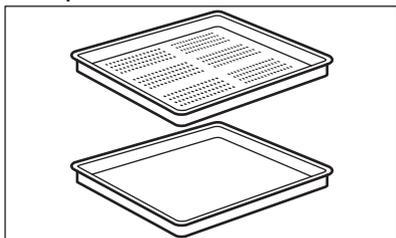


Pour mesurer la température à l'intérieur des aliments.

Un plat de cuisson perforé et un non perforé.

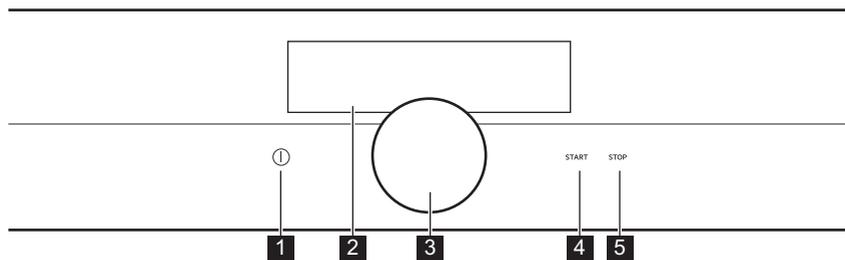
Le kit vapeur évacue l'eau de condensation des aliments au cours de la cuisson à la vapeur. Utilisez-le pour cuire des aliments ne devant pas être immergés pendant la cuisson, par exemple des légumes, des morceaux de poisson ou de poulet. Le kit n'est pas adapté aux aliments devant cuire dans l'eau, tels que le riz, la polenta ou les pâtes.

#### Kit vapeur



## 4. UTILISATION DE L'APPAREIL

### 4.1 Bandeau de commande

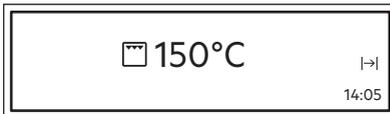


Fonction	Commentaire
<b>1</b> Marche/Arrêt	Pour allumer et éteindre l'appareil.
<b>2</b> Affichage	Affiche les réglages actuels de l'appareil.

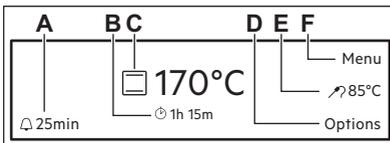
Fonction	Commentaire
3 Manette rotative	<p>Pour ajuster les réglages et naviguer dans le menu.</p> <p>Appuyez sur  pour allumer l'appareil.</p> <p>Maintenez la manette rotative enfoncée pour allumer l'écran des réglages.</p> <p>Maintenez la manette rotative enfoncée et tournez-la pour naviguer dans le menu.</p> <p>Maintenez la manette rotative enfoncée pour confirmer un réglage ou pour entrer dans le sous-menu sélectionné.</p> <p>Pour revenir au menu précédent, cherchez l'option Retour dans la liste du menu, ou confirmez un réglage sélectionné.</p>
4 START	Pour activer la fonction sélectionnée.
5 STOP	Pour désactiver la fonction sélectionnée.

## 4.2 Affichage

Après avoir allumé l'appareil, l'affichage indique le dernier mode de cuisson sélectionné.



L'affichage avec un nombre maximal de fonctions réglées.



- A. Rappel
- B. Minuteur progressif
- C. Mode de cuisson et température
- D. Options ou Heure
- E. Durée et Fin d'une fonction ou Sonde alimentaire
- F. Menu

## 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



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

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

### 5.1 Premier nettoyage

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



Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

### 5.2 Premier branchement

Lors du premier branchement, la version du logiciel s'affiche pendant 7 secondes.

Vous devez sélectionner la langue, régler la Affichage Luminosité, la Dureté eau et l'Heure.

## 5.3 Réglage du degré de dureté de l'eau

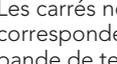
Lorsque vous branchez l'appareil à une prise secteur, vous devez sélectionner le degré de dureté de l'eau.

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.

1. Prenez les quatre bandes à changement de couleur fournies avec le kit vapeur du four.
2. Plongez toutes les zones de réaction des bandes dans l'eau pendant environ 1 seconde. Ne mettez pas les bandes sous l'eau du robinet !
3. Secouez les bandes pour éliminer l'excédent d'eau.
4. Au bout d'une minute, vérifiez la dureté de l'eau en vous reportant au tableau ci-dessous. La couleur des zones de réaction continuent de changer après une minute. Ne prenez pas ce changement en compte.
5. Réglez le degré de dureté de l'eau dans le menu : Réglages De Base.

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

Les carrés noirs dans le tableau correspondent aux carrés rouges sur la bande de test.

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

## 6. UTILISATION QUOTIDIENNE



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

### 6.1 Modes De Cuisson

Activation/désactivation des modes de cuisson.

1. Allumez le four.

2. Appuyez sur la manette rotative. La dernière fonction utilisée est soulignée.
3. Appuyez sur la manette rotative pour entrer dans le sous-menu et tournez-la pour sélectionner un mode de cuisson.
4. Appuyez sur la manette rotative pour confirmer.
5. Réglez la température et confirmez.

6. Appuyez sur **START**. La Sonde alimentaire peut être branchée à tout moment, avant ou en cours de cuisson. Avec certaines fonctions, des fenêtres contenant des informations apparaissent. Appuyez sur la manette rotative pour passer à la fenêtre d'informations suivante. Après avoir confirmé la dernière fenêtre, la fonction démarre.

Pour désactiver une fonction, appuyez sur **STOP**.



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

## Modes de cuisson : Programmes Spéciaux

Mode de cuisson	Utilisation	
	Cuisson Basse Température	Pour préparer des rôtis tendres et juteux.
	Maintien Au Chaud	Pour maintenir les aliments au chaud.
	Chauffe-Plats	Pour préchauffer vos plats avant de les servir.
	Stérilisation	Pour faire des conserves de légumes (au vinaigre, etc.).
	Séchage	Pour déshydrater des fruits (pommes, prunes, pêches, etc.) et des légumes (tomates, courgettes, champignons, etc.) coupés en rondelles.
	Décongélation	Vous pouvez utiliser cette fonction pour décongeler des aliments surgelés comme des légumes et des fruits. Le temps de décongélation dépend de la quantité et de l'épaisseur des aliments surgelés.
	Gratiner	Pour des plats tels que des lasagnes ou un gratin de pommes de terre. Également pour gratiner et faire dorer.

## Modes de cuisson : Standard

Mode de cuisson	Utilisation	
	Chaleur Tournante	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 : Convection naturelle.

Mode de cuisson	Utilisation
 Chaleur tournante + Sole	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 : Convection naturelle.
 Convection naturelle (Voûte)	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
 Sole + Gril + Chaleur tournante	Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, potatoes, nems, etc.
 Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
 Gril + Chaleur brassée	Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de la volaille sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.
 Sole	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
 Chaleur Tournante Humide	Pour cuire du pain, des gâteaux et des biscuits. Pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Cette fonction doit être utilisée en suivant les indications du tableau de cuisson avec la fonction Chaleur tournante humide afin d'atteindre les résultats de cuisson souhaités. Pour obtenir plus d'informations sur les réglages recommandés, reportez-vous au chapitre Conseils, au tableau de cuisson avec la fonction Chaleur tournante humide. Cette fonction est utilisée pour définir la classe d'efficacité énergétique selon la norme EN 60350-1.

## Modes de cuisson : Vapeur

Mode de cuisson	Utilisation
 Vapeur Intense	Pour faire cuire des légumes, des accompagnements ou du poisson à la vapeur.
 Humidité Élevée	Cette fonction est idéale pour cuire des plats délicats comme des crèmes, des flans, de terrines et du poisson.

Mode de cuisson	Utilisation
 <p>Humidité Faible</p>	<p>Cette fonction est adaptée pour cuire la viande, la volaille, les plats au four et les ragoûts. Grâce à sa combinaison de vapeur et de chaleur, la viande conserve une texture tendre et juteuse, et une surface croustillante.</p>
 <p>Réhydratation Vapeur</p>	<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 gradins.</p>
 <p>Cuisson du pain</p>	<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>
 <p>Levée de pâte/pain</p>	<p>L'humidification à la vapeur améliore et accélère la levée de pâte, empêche sa surface de sécher et li permet de conserver son élasticité.</p>

## 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. La quantité d'eau est suffisante pour environ 50 minutes d'utilisation. 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 l'appareil.
5. Sélectionnez le mode de cuisson à la vapeur et la température.
6. Si nécessaire, réglez la fonction :  
Durée  $\rightarrow$  | ou : Fin  $\rightarrow$  |.

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 l'appareil.
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.

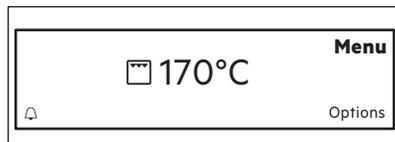
**ATTENTION!**

L'appareil 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 l'appareil est froid.

Faites sécher complètement l'appareil en laissant la porte ouverte. Pour accélérer le séchage, vous pouvez fermer la porte et faire chauffer l'appareil avec la

fonction : Chaleur Tournante à une température de 150 °C pendant environ 15 minutes.

**6.2 Menu - vue d'ensemble**

Menu

Élément de menu	Utilisation
Cuisson Assistée	Contient une liste des programmes automatiques.
Nettoyage	Contient une liste des programmes de nettoyage.
Réglages De Base	Utilisé pour configurer l'appareil.

**Sous-menu pour : Nettoyage**

Sous-menu	Description
Nettoyage Vapeur	Procédure de nettoyage de l'appareil lorsqu'il est légèrement sale et sans traces ayant brûlé plusieurs fois.
Nettoyage Vapeur Plus	Procédure de nettoyage pour la saleté tenace, à l'aide d'un produit spécifique pour four.
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.
Vidange du réservoir	Procédure pour éliminer l'eau résiduelle du bac à eau après avoir utilisé les fonctions de vapeur.

**Sous-menu pour : Réglages De Base**

Sous-menu	Description
Sécurité Enfants	Lorsque la sécurité enfants est activée, le four ne peut être allumé accidentellement. Vous pouvez activer et désactiver cette fonction dans le menu des Réglages de base. Une fois activée, Sécurité enfants s'affiche dès que vous allumez l'appareil. Pour utiliser le four, sélectionnez le code de lettres, dans l'ordre suivant, avec la manette rotative : A B C.

Sous-menu	Description
Préchauffage Rapide	Pour diminuer le temps de chauffe par défaut. La fonction est uniquement disponible avec certains modes de cuisson.
Chaleur Et Tenir	Maintient les aliments cuits au chaud pendant 30 minutes après la fin de la cuisson. Pour la désactiver avant la fin de cette durée, appuyez sur la manette rotative. Lorsque cette fonction est active, le message « Début Maintien au chaud » s'affiche. La fonction est uniquement disponible avec certains modes de cuisson.
Prolongement De La Cuisson	Pour allonger le temps de cuisson prédéfini. La fonction est uniquement disponible avec certains modes de cuisson.
Réglages	Pour régler la configuration du four.
Maintenance	Affiche la version et la configuration du logiciel.

## Sous-menu pour : Réglages

Sous-menu	Description
Langue	Règle la langue de l'affichage.
Heure	Pour régler l'heure et la date.
Tonalité Touches	Active et désactive la tonalité des touches sensibles. Il est impossible de désactiver la tonalité de la touche MARCHE/ARRET et STOP.
Son Alarme/Erreur	Active et désactive les tonalités de l'alarme.
Volume Alarme	Permet de régler le volume des tonalités des touches et des signaux sonores par paliers.
Affichage Luminosité	Ajuste la luminosité de l'affichage par paliers.
Dureté eau	Permet de régler la dureté de l'eau.

## Sous-menu pour : Maintenance

Sous-menu	Description
DEMO	Code d'activation / de désactivation : 2468
Afficher les licences	Informations à propos des licences.
Afficher la version du logiciel	Informations à propos de la version du logiciel.
Reglages Usine	Rétablir les réglages d'usine.

## Sous-menu pour : Cuisson Assistée

Une fonction et une température sont proposées pour chaque plat qui contient ce sous-menu. Ces paramètres peuvent être ajustés manuellement en fonction des préférences de l'utilisateur.

Pour certains plats, vous pouvez également choisir une méthode de cuisson :

- Cuisson Par Le Poids
- Sonde alimentaire

Le niveau de cuisson du plat :

- Saignant ou Moins
- À Point
- Bien Cuit ou Plus

Catégorie d'aliments: Viande et poisson

Viande	
Bœuf	Aloyau
	Rôti
	Bouilli De Bœuf
	Pâté À La Viande
	Bœuf Basse Température
Porc	Filet mignon
	Frais
	Fumé
	Rôti
	Jambon
	Rôti à la vapeur
Jarret	
Côtes	
Saucisses	
Veau	Filet mignon
	Rôti
	Jarret

Viande	
Agneau	Rôti
	Selle
	Gigot
Gibier	Chevreuril
	Selle
	Cuissot
	Lièvre
	Selle
	Gigot

Volaille	
Poulet	Entier
	Moitié
	Blanc
	Pieds
	Ailes
Canard	
Oie	
Dinde	Entier
	Blanc

Poisson		
Poisson Entier	Petit	Rôti à la vapeur
	À Point	Rôti à la vapeur
	Grand	Rôti à la vapeur
Filets	Fine	
	Épaisse	
Gratins de poisson		
Bâtonnets De Poisson		

<b>Fruits de mer</b>
Crevettes
Moules

Catégorie d'aliments: Garnitures/Plats au four

<b>Plats</b>			
Garnitures	Pommes De Terre Frais	Entier Quartier	
	Pommes De Terre Surgelé	Frites Potatoes/ Pomme Quartier	
		Potatoes/ Pomme Quartier	
		Galettes De Pommes De T.	
	Riz		
	Pâtes fraîches		
	Polenta		
	Quenelles	Gnocchis Beignets	
	Plat Au Four	Lasagnes	
		Gratin De Pommes De Terre	
Gratin de pâtes			
Gratin de légumes			
Ragoût, salé			
Ragoût, sucré			
Légumes et céréales			

<b>Plats</b>	
Terrines	
Œufs	À la coque
	Mollets
	Durs
	Œufs cocotte

Catégorie d'aliments: Petits fours

<b>Plat</b>			
Pizza	Frais	Fine Epaisse	
	Surgelé	Fine Epaisse	
		Snack/Collation/Grignotage	
		Fraîche	
	Quiches	Fine	
		Epaisse	

Plat		
Pain	Frais	Baguette
		Ciabatta
		Pain Blanc
		Pain complet
		Pain De Seigle
		Pain aux céréales
		Pain Sans Levain
		Couronne De Pain
		Tresse Brioche
	Surgelé	Baguette
		Pain
		Précuite
Petits Pains	Frais	
	Surgelé	
	Précuite	

## Catégorie d'aliments: Gâteaux / Desserts

Plat	
Moule à gâteau	Gâteau Aux Amandes
	Tarte Aux Pommes
	Brioche
	Gâteau Au Fromage
	Tourte aux pommes
	Fond de tarte sablé
	Fond de tarte en génoise
	Gâteau Savoie Madère
	Kouglof
	Génoise/ Gâteau Savoie
Tartes	

Plat	
Gâteau sur plaque	Strudel aux pommes surg.
	Brownies
	Gâteau Au Fromage
	Brioche Noël Fruits (Stollen)
	Crumble
Gâteau Aux Fruits	Pâte sablée
	Pâte À Génoise
	Pâte Levée
	Génoise/ Gâteau Savoie
	Gâteau Au Sucre
	Gâteau Roulé
	Tarte suisse, sucrée
	Gâteau À Base De Levure

Plat	
Petites pâtisseries	Petits gâteaux
	Choux À La Crème
	Éclairs
	Macarons
	Madeleines, Muffins
	Tresses Feuilletées
	Pâtisseries Feuilletées
	Biscuits Sablés
	Préparations à base d'œufs
	Crème
	Ragoût, sucré
	Beignets

#### Catégorie d'aliments: Légumes

Plat	
	Artichauts
	Asperges vertes
	Asperges blanches
	Betterave
	Salsifis Noirs
Brocolis	Bouquets
	Entier
	Choux De Bruxelles
	Chou-rave
	Carottes

Plat	
Chou-fleur	Bouquets
	Entier
Céleri	
Courgette En Lames	
Aubergine	
Fenouil	
Haricots Verts	
Poireau En Rondelles	
Champignon En Lames	

Plat
Petits Pois
Poivron
Chou De Milan
Épinards frais
Tomates

### 6.3 Options



Options	Description
Réglages du minuteur	Contient une liste des fonctions de l'horloge.
Préchauffage Rapide	Pour diminuer le temps de chauffe du mode de cuisson en cours. Marche / Arrêt
Set + Go	Pour régler une fonction et l'activer ultérieurement. Une fois la fonction sélectionnée, le message « Set&Go active » s'affiche. Appuyez sur la touche Départ pour l'activer. Lorsque cette fonction est activée, le message disparaît de l'affichage et le four se met en marche. Veuillez noter que cette fonction est uniquement disponible avec certains modes de cuisson, et uniquement si la Durée/Fin est réglée.
Eclairage Four	Marche / Arrêt

### 6.4 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 Réglages du minuteur

Fonction de l'horloge	Utilisation
 Minuteur progressif	Surveille automatiquement la durée de fonctionnement de la fonction. Vous pouvez activer ou désactiver l'affichage du Minuteur progressif.
 Durée	Pour définir la durée de fonctionnement. <sup>1)</sup>
 Fin	Pour régler l'heure de fin d'un mode de cuisson. Cette option est uniquement disponible lorsque Durée est activé. Utilisez les fonctions Durée et Fin en même temps pour allumer et éteindre automatiquement le four au bout d'un certain temps. <sup>1)</sup>
 Rappel	Pour régler un décompte. <sup>1)</sup> Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four.  Choisissez  et réglez le temps. Lorsque la durée programmée s'est écoulée, un signal sonore retentit. Appuyez sur la manette rotative pour arrêter le signal. Le Rappel peut également être utilisé lorsque le four est éteint.

<sup>1)</sup> Maximum 23 h 59 min

## 8. UTILISATION DES ACCESSOIRES



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



**ATTENTION!**  
N'utilisez que l'accessoire fourni ou des pièces de rechange originales.

### 8.1 Sonde alimentaire

La Sonde alimentaire mesure la température à l'intérieur des aliments. L'appareil s'éteint lorsque la température réglée est atteinte.

Vous devez régler deux températures :

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

Pour de meilleurs résultats :

- Les ingrédients doivent être à température ambiante.
- N'utilisez pas la Sonde alimentaire avec les plats liquides.
- En cours de cuisson, la Sonde alimentaire doit rester à l'intérieur du plat et sa fiche doit rester insérée dans la prise.
- Utilisez les réglages recommandés pour la sonde à viande.



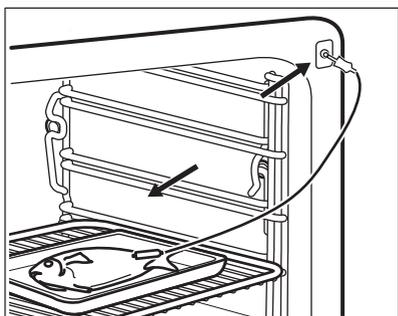
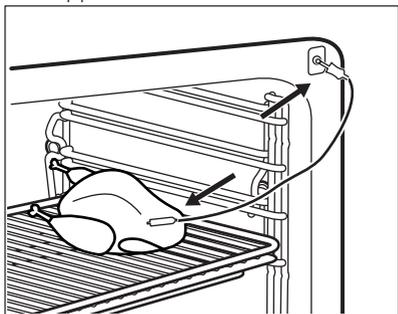
**AVERTISSEMENT!**  
Reportez-vous au chapitre « Conseils ».



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

### Catégorie d'aliments : viande, volaille et poisson

1. Allumez le four.
2. Insérez le bout de la Sonde alimentaire 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 alimentaire soient à l'intérieur de l'aliment.
3. Branchez la fiche de la Sonde alimentaire dans la prise, à l'avant de l'appareil.



L'affichage indique : Sonde alimentaire.

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

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

6. Appuyez sur la manette rotative pour arrêter le signal.
7. Débranchez la fiche de la Sonde alimentaire de la prise et sortez le plat du four.

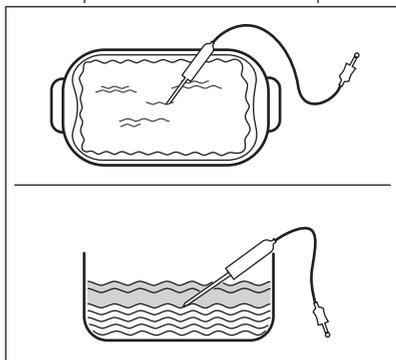


#### AVERTISSEMENT!

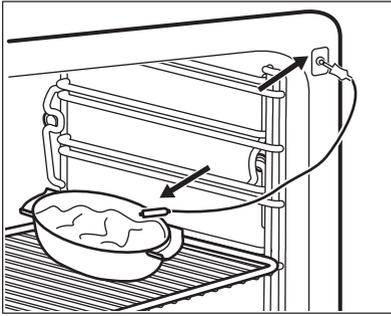
Veillez à ne pas vous brûler car la Sonde alimentaire chauffe. Faites attention en la débranchant et en la retirant du plat.

### Catégorie d'aliments : ragoût

1. Allumez le four.
2. Versez la moitié des ingrédients dans un plat à gratin.
3. Introduisez la pointe de la Sonde alimentaire exactement au centre du ragoût. La Sonde alimentaire doit être stabilisée à un endroit en cours de cuisson. Pour y parvenir, utilisez un ingrédient solide. Utilisez le bord du plat pour soutenir la poignée en silicone de la Sonde alimentaire. L'extrémité de la Sonde alimentaire ne doit pas toucher le fond du plat.



4. Couvrez la Sonde alimentaire avec le reste des ingrédients.
5. Branchez la fiche de la Sonde alimentaire dans la prise, à l'avant de l'appareil.



L'affichage indique : Sonde alimentaire.

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

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

8. Appuyez sur la manette rotative pour arrêter le signal.
9. Débranchez la fiche de la Sonde alimentaire de la prise et sortez le plat du four.



#### AVERTISSEMENT!

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

## Modification de la température à cœur

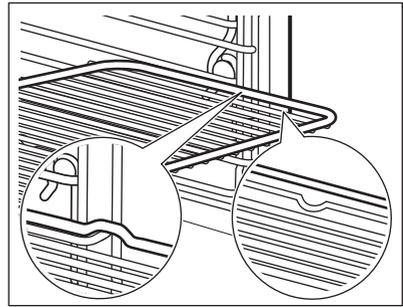
Vous pouvez modifier à tout moment la température à cœur et la température du four durant la cuisson.

1. Sélectionnez  sur l'affichage.
2. Tournez la manette rotative pour changer la température.
3. Appuyez pour confirmer.

## 8.2 Installation des accessoires

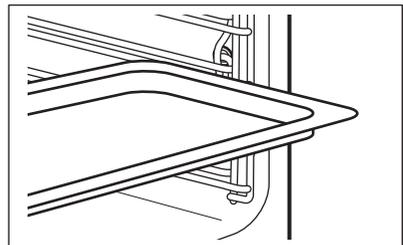
Grille métallique :

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



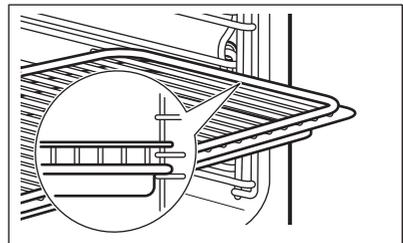
Plateau de cuisson / Plat à rôtir :

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



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

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



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

## 9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

### 9.1 Arrêt automatique

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

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



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

### 9.2 Ventilateur de refroidissement

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

## 10. 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.

### 10.1 Intérieur de la porte

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

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

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

#### Maintien Au Chaud

Utilisez cette fonction pour garder un plat au chaud.

La température se règle automatiquement sur 80 °C.

#### Chauffe-Plats

Pour réchauffer les assiettes et les plats.

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

La température automatique est de 70 °C.

Position de la grille conseillée : 3.

#### Décongélation

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

### 10.3 Vapeur Intense



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

Cette fonction est appropriée pour tous les types d'aliments, frais ou surgelés. Vous pouvez l'utiliser pour cuisiner, réchauffer, décongeler, pocher ou blanchir des légumes, des viandes, du poisson, des pâtes, du riz, du maïs, de la semoule et des œufs.

Vous pouvez préparer un repas complet d'un seul coup. Pour cuisiner correctement chaque plat, sélectionnez-les en fonction de leur durée de cuisson, qui doit être relativement similaire. Remplissez le bac à eau jusqu'au niveau maximal. Placez les plats dans des récipients adaptés puis sur les grilles.

Disposez les plats en laissant un espace suffisant pour la circulation de la vapeur.

### Stérilisation

- Cette fonction vous permet de stériliser des récipients (par ex. des biberons).
- Placez les récipients propres au milieu de la grille sur le 1er niveau. Vérifiez que l'ouverture est orientée vers le bas, légèrement en biais.
- Remplissez le bac avec le niveau d'eau maximal et réglez une durée de 40 minutes.

### Légumes

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Artichauts	99	50 - 60	2
Aubergines	99	15 - 25	2
Chou-fleur, entier	99	35 - 45	2
Chou-fleur en bouquets	99	25 - 35	2
Brocoli entier	99	30 - 40	2
Brocoli en bouquets <sup>1)</sup>	99	13 - 15	2
Champignon en lamelles	99	15 - 20	2
Petits Pois	99	20 - 30	2
Fenouil	99	25 - 35	2
Carottes	99	25 - 35	2
Chou-rave en lamelles	99	25 - 35	2
Poivrons en lamelles	99	15 - 20	2
Poireaux en rondelles	99	20 - 30	2
Haricots verts	99	35 - 45	2
Mâche en bouquets	99	20 - 25	2

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Choux de Bruxelles	99	25 - 35	2
Betterave	99	70 - 90	2
Salsifis noirs	99	35 - 45	2
Céleri en cubes	99	20 - 30	2
Asperges vertes	99	15 - 25	2
Asperges blanches	99	25 - 35	2
Épinards frais	99	15 - 20	2
Tomates pelées	99	10	2
Haricots blancs	99	25 - 35	2
Chou de Milan	99	20 - 25	2
Courgettes en rondelles	99	15 - 25	2
Haricots blanchis	99	20 - 25	2
Légumes blanchis	99	15	2
Haricots secs, trempés (rapport eau / haricots 2:1)	99	55 - 65	2
Mange-tout	99	20 - 30	2
Chou blanc ou rouge, en lamelles	99	40 - 45	2
Citrouille, coupée en dés	99	15 - 25	2
Choucroute	99	60 - 90	2
Patates douces	99	20 - 30	2
Tomates	99	15 - 25	2
Épi de maïs doux	99	30 - 40	2

1) Préchauffez le four pendant 5 minutes.

## Garnitures / Accompagnements

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Beignets	99	25 - 35	2
Gnocchis	99	35 - 45	2
Pommes de terre en robe des champs, moyennes	99	45 - 55	2
Riz (rapport eau / riz 1:1) <sup>1)</sup>	99	35 - 45	2
P.d.t. vapeur en quartiers	99	35 - 45	2
Boulette de pain	99	35 - 45	2
Tagliatelles fraîches	99	15 - 25	2
Polenta (rapport liquide 3:1)	99	40 - 50	2
Boulghour (rapport eau / boulghour 1:1)	99	25 - 35	2
Couscous (rapport eau / couscous 1:1)	99	15 - 20	2
Spätzle (type de pâtes allemand)	99	25 - 30	2
Riz parfumé (rapport eau / riz 1:1)	99	30 - 35	2
Lentilles rouges (rapport eau / lentilles 1:1)	99	20 - 30	2
Lentilles brunes ou vertes (rapport eau / lentilles 2:1)	99	55 - 60	2
Riz au lait (rapport lait / riz 2,5:1)	99	40 - 55	2
Gâteau de semoule (rapport lait / semoule 3,5:1)	99	20 - 25	2

<sup>1)</sup> Le rapport d'eau et de riz peut varier selon le type de riz.

## Fruits

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pommes, lamelles	99	10 - 15	2
Fruits rouges	99	10 - 15	2
Compote de fruits	99	20 - 25	2
Chocolat fondu	99	10 - 20	2

## Poisson

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Truite, environ 250 g	85	20 - 30	2
Crevettes fraîches	85	20 - 25	2
Crevettes surgelées	85	30 - 40	2
Filet de saumon	85	20 - 30	2
Truite saumonée, environ 1 000 g	85	40 - 45	2
Moules	99	20 - 30	2
Filets de poisson plats	80	15	2

## Viande

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Blanc de poulet poché	90	25 - 35	2
Poulet poché, 1 000 à 1 200 g	99	60 - 70	2
Filet mignon de viande blanche sans gigot, 800 à 1 000 g	90	80 - 90	2
Kasseler (filet mignon de porc fumé) poché	90	70 - 90	2
Tafelspitz (Bouilli de bœuf)	99	110 - 120	2
Saucisse de veau bavaroise (saucisse blanche)	80	20 - 30	2

## Œufs

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Œufs, durs	99	18 - 21	2
Œufs, mollets	99	12 - 13	2
Œufs, à la coque	99	10 - 11	2

## 10.4 Gril + Chaleur brassée et Vapeur Intense successivement

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

- Pour rôtir d'abord les aliments, utilisez la fonction : Gril + Chaleur brassée.
- Placez les légumes et accompagnements préparés dans un récipient adapté à la cuisson au four puis enfournez-les avec la viande.

- Laissez le four refroidir à une température d'environ 80 °C. Pour faire refroidir l'appareil plus rapidement, entrouvrez la porte du four à la première position pendant environ 15 minutes.
- Démarrez la fonction : Vapeur Intense. Faites tout cuire en même temps jusqu'à ce que les aliments soient prêts.

Plat	Gril + Chaleur brassée (première étape : cuisez la viande)			Humidité élevée Pro (seconde étape : ajoutez les légumes)		
	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Rôti de bœuf 1 kg Choux de Bruxelles, polenta	180	60 - 70	viande : 1	99	40 - 50	viande : 1 légumes : 3
Rôti de veau 1 kg, Riz, légumes	180	50 - 60	viande : 1	99	30 - 40	viande : 1 légumes : 3

## 10.5 Humidité moyenne Pro

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Crèmes / Flans en ramequins <sup>1)</sup>	90	35 - 45	2
Œufs cocotte <sup>1)</sup>	90 - 110	15 - 30	2
Terrine <sup>1)</sup>	90	40 - 50	2

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Filets de poisson fins	85	15 - 25	2
Filets de poisson épais	90	25 - 35	2
Petit poisson jusqu'à 350 g	90	20 - 30	2
Poisson entier jusqu'à 1 000 g	90	30 - 40	2
Quenelles au four	120 - 130	40 - 50	2

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

## 10.6 Humidité faible Pro

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
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
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

## 10.7 Réhydratation Vapeur

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Plats uniques	110	10 - 15	2
Gratin De Pâtes	110	10 - 15	2
Riz	110	10 - 15	2
Quenelles	110	15 - 25	2

## 10.8 Cuisson

- Votre four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien four. Adaptez vos réglages habituels comme la température, le temps de cuisson et les positions des grilles aux valeurs fournies dans les tableaux.
- La première fois, utilisez la température la plus basse.
- Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.
- Le temps de cuisson peut être prolongé de 10 à 15 minutes, si vous cuisez des gâteaux sur plusieurs niveaux.
- Les gâteaux et petites pâtisseries placés à différentes hauteurs ne dorent pas toujours de manière homogène au début. Dans ce cas, ne modifiez pas la température. Les différences s'atténuent en cours de cuisson.
- Les plateaux insérés dans le four peuvent se tordre en cours de cuisson. Une fois les plateaux refroidis, cette torsion disparaît.

## 10.9 Conseils de cuisson

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

Résultats de cuisson	Cause probable	Solution
Le gâteau est trop sec.	Température de cuisson trop basse.	Régalez une température de cuisson supérieure la prochaine fois.
Le gâteau est trop sec.	Durée de cuisson trop longue.	Régalez une durée de cuisson inférieure la prochaine fois.
La coloration du gâteau n'est pas homogène.	Température du four trop élevée et durée de cuisson trop courte.	Diminuez la température du four et allongez le temps de cuisson.
La coloration du gâteau n'est pas homogène.	La préparation est mal répartie.	Étalez la préparation de façon homogène sur le plateau de cuisson.
Le gâteau n'est pas cuit à la fin de la durée de cuisson.	Température de cuisson trop basse.	Régalez une température de cuisson légèrement supérieure la prochaine fois.

## 10.10 Cuisson sur un seul niveau :

Cuisson dans des moules

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Kouglof/brioche	Chaleur Tour- nante	150 - 160	50 - 70	1
Gâteau de Savoie au madère/ cakes aux fruits	Chaleur Tour- nante	140 - 160	70 - 90	1
Fatless sponge cake / Génoise allégée	Chaleur Tour- nante	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake / Génoise allégée	Convection na- turelle	160	35 - 50	2
Fond de tarte – pâte brisée	Chaleur Tour- nante	150 - 160 <sup>1)</sup>	20 - 30	2
Fond de tarte - génoise	Chaleur Tour- nante	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Tourte aux pom- mes (2 moules Ø 20 cm, dispo- sés en diago- nale)	Chaleur Tour- nante	160	60 - 90	2

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Apple pie / Tourte aux pommes (2 moules Ø 20 cm, disposés en diagonale)	Convection naturelle	180	70 - 90	1
Gâteau au fromage	Convection naturelle	170 - 190	60 - 90	1

1) Préchauffez le four.

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

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

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gâteau aux fruits (pâte levée / génoise) <sup>2)</sup>	Chaleur Tour-nante	150 - 170	30 - 55	3
Gâteau aux fruits (pâte levée / génoise) <sup>2)</sup>	Convection na-turelle	170	35 - 55	3
Tartes aux fruits sur pâte sablée	Chaleur Tour-nante	160 - 170	40 - 80	3
Gâteaux à pâte levée à garniture fragile (par ex. fromage blanc, crème, crème anglaise)	Convection na-turelle	160 - 180 <sup>1)</sup>	40 - 80	3

1) Préchauffez le four.

2) Utilisez un plat à rôtir.

#### Biscuits/Gâteaux secs

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Biscuits sablés	Chaleur Tour-nante	150 - 160	15 - 25	3
Short bread / Biscuits sablés / Tresses feuilletées	Chaleur Tour-nante	140	20 - 35	3
Short bread / Biscuits sablés / Tresses feuilletées	Convection na-turelle	160 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Biscuits à base de génoise	Chaleur Tour-nante	150 - 160	15 - 20	3
Pâtisseries à base de blancs d'œufs/Meringues	Chaleur Tour-nante	80 - 100	120 - 150	3
Macarons	Chaleur Tour-nante	100 - 120	30 - 50	3

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Biscuits/ Gâteaux secs à base de pâte levée	Chaleur Tour-nante	150 - 160	20 - 40	3
Pâtisseries feuilletées	Chaleur Tour-nante	170 - 180 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Petits Pains	Chaleur Tour-nante	160 <sup>1)</sup>	10 - 25	3
Petits Pains	Convection naturelle	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 25	3
Small cakes / Petits gâteaux (20 par plateau)	Chaleur Tour-nante	150 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Small cakes / Petits gâteaux (20 par plateau)	Convection naturelle	170 <sup>1)</sup>	20 - 30	3

<sup>1)</sup> Préchauffez le four.

## 10.11 Gratins

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gratin de pâtes	Convection naturelle	180 - 200	45 - 60	1
Lasagnes	Convection naturelle	180 - 200	25 - 40	1
Gratin de légumes <sup>1)</sup>	Gril + Chaleur brassée	170 - 190	15 - 35	1
Baguettes garnies de fromage fondu	Chaleur Tour-nante	160 - 170	15 - 30	1
Gratins sucrés	Convection naturelle	180 - 200	40 - 60	1
Gratins de poisson	Convection naturelle	180 - 200	30 - 60	1
Légumes farcis	Chaleur Tour-nante	160 - 170	30 - 60	1

<sup>1)</sup> Préchauffez le four.

## 10.12 Chaleur Tournante Humide

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	
			2 positions	3 positions
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

## 10.13 Cuisson sur plusieurs niveaux

Utilisez la fonction : Chaleur Tournante.

Gâteaux / pâtisseries / pains sur plateaux de cuisson

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

<sup>1)</sup> Préchauffer le four.

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

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	
			2 positions	3 positions
Biscuits sablés	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Short bread / Biscuits / Tresses	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Biscuits à base de pâte à génoise	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	
			2 positions	3 positions
Biscuits à base de blancs d'œufs, meringues	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Macarons	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Biscuits/ Gâteaux secs à base de pâte levée	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Pâtisseries feuilletées	170 - 180 <sup>1)</sup>	30 - 50	1 / 4	-
Petits pains	180	20 - 30	1 / 4	-
Small cakes / Petits gâteaux (20 par plateau)	150 <sup>1)</sup>	23 - 40	1 / 4	-

<sup>1)</sup> Préchauffer le four.

## 10.14 Chaleur tournante + Sole

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pizza (pâte fine)	210 - 230 <sup>1)2)</sup>	15 - 25	2
Pizza (bien garnie)	180 - 200	20 - 30	2
Tartes	180 - 200	40 - 55	1
Quiche aux épinards	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine	170 - 190	45 - 55	1
Flan suisse	170 - 190	45 - 55	1
Tarte aux pommes, couv.	150 - 170	50 - 60	1
Tourte aux légumes	160 - 180	50 - 60	1
Pain sans levain	210 - 230 <sup>1)</sup>	10 - 20	2
Quiche à pâte feuilletée	160 - 180 <sup>1)</sup>	45 - 55	2
Flammekuche (plat alsacien semblable à une pizza)	210 - 230 <sup>1)</sup>	15 - 25	2

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Piroggen (version russe de la calzone)	180 - 200 <sup>1)</sup>	15 - 25	2

1) Préchauffez le four.

2) Utilisez un plat à rôtir.

## 10.15 Rôtissage

- Utilisez des plats résistants à la chaleur pour le rôtissage. Reportez-vous aux instructions du fabricant du plat.
- 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.
- Versez un peu de liquide dans le plat à rôtir pour éviter que les jus et graisses de la viande ne brûlent sur la surface.
- Tous les types de viande pouvant être dorés ou ayant une peau peuvent être rôtis dans le plat à rôtir sans couvercle.
- Si nécessaire, retournez le rôti à la moitié ou aux 2 tiers du temps de cuisson.
- Pour obtenir une viande plus juteuse :
  - faites rôtir les viandes maigres dans le plat à rôtir avec le couvercle, ou utilisez un sachet de cuisson.
  - faites rôtir la viande et le poisson par morceaux d'au moins 1 kg.
  - arrosez les gros rôtis et les volailles avec leur jus plusieurs fois en cours de cuisson.

## 10.16 Tableaux de rôtissage

Bœuf

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

1) Préchauffez le four.

Porc

Plat	Quantité	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Épaule/collet/jambon à l'os	1 - 1,5 kg	Gril + Chaleur brassée	150 - 170	90 - 120	1
Côtelette/côte levée	1 - 1,5 kg	Gril + Chaleur brassée	170 - 190	30 - 60	1

Plat	Quantité	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pâté à la viande	750 g - 1 kg	Gril + Chaleur brassée	160 - 170	50 - 60	1
Jarret de porc (précuit)	750 g - 1 kg	Gril + Chaleur brassée	150 - 170	90 - 120	1

## Veau

Plat	Quantité (kg)	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Rôti de veau	1	Gril + Chaleur brassée	160 - 180	90 - 120	1
Jarret de veau	1.5 - 2	Gril + Chaleur brassée	160 - 180	120 - 150	1

## Agneau

Plat	Quantité (kg)	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gigot d'agneau/ Rôti d'agneau	1 - 1.5	Gril + Chaleur brassée	150 - 170	100 - 120	1
Selle d'agneau	1 - 1.5	Gril + Chaleur brassée	160 - 180	40 - 60	1

## Gibier

Plat	Quantité	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Râble/Cuisse de lièvre	jusqu'à 1 kg	Gril + Chaleur brassée	180 - 200 <sup>1)</sup>	35 - 55	1
Selle de chevreuil	1,5 - 2 kg	Convection naturelle	180 - 200	60 - 90	1
Cuissot de chevreuil	1,5 - 2 kg	Convection naturelle	180 - 200	60 - 90	1

1) Préchauffez le four.

## Volaille

Plat	Quantité	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Morceaux de volaille	200 - 250 g chacun	Gril + Chaleur brassée	200 - 220	30 - 50	1

Plat	Quantité	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Demi-poulet	400 - 500 g chacun	Gril + Chaleur brassée	190 - 210	40 - 50	1
Poulet, pouletarde	1 - 1,5 kg	Gril + Chaleur brassée	190 - 210	50 - 70	1
Canard	1,5 - 2 kg	Gril + Chaleur brassée	180 - 200	80 - 100	1
Oie	3,5 - 5 kg	Gril + Chaleur brassée	160 - 180	120 - 180	1
Dinde	2,5 - 3,5 kg	Gril + Chaleur brassée	160 - 180	120 - 150	1
Dinde	4 - 6 kg	Gril + Chaleur brassée	140 - 160	150 - 240	1

Poisson (à l'étuvée)

Plat	Quantité (kg)	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Poisson entier	1 - 1,5	Gril + Chaleur brassée	180 - 200	30 - 50	1

## 10.17 Gril

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

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



### ATTENTION!

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

Gril

Plat	Température (°C)	Durée (min)		Positions des grilles
		1re face	2e face	
Rôti de boeuf	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Filet de boeuf	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

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

#### Gril Fort

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

### 10.18 Sole + Gril + Chaleur tournante

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pizza surgelée	200 - 220	15 - 25	2
Pizza épaisse surgelées	190 - 210	20 - 25	2
Pizza fraîche (précuite)	210 - 230	13 - 25	2
Parts de pizza surgelées	180 - 200	15 - 30	2
Frites, fines	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

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

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

## 10.19 Cuisson Basse Température

Utilisez cette fonction pour préparer des morceaux de viande et de poisson tendres et faibles en graisse avec une température à cœur de 65 °C maximum. Cette fonction n'est pas applicable à certaines recettes, telles que des morceaux à braiser ou des rôtis de porc gras. Vous pouvez utiliser la sonde à viande pour vous assurer que la température à cœur de la viande est correcte (reportez-vous au tableau de la sonde à viande).

Dans les 10 premières minutes, vous pouvez régler une température comprise entre 80 °C et 150 °C. La température par défaut est de 90 °C. Une fois la température réglée, le four continue sa

cuisson à 80 °C. N'utilisez pas cette fonction avec de la volaille.



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

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

Plat	Quantité (kg)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Rôti de boeuf	1 - 1.5	120	120 - 150	1

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

## 10.20 Stérilisation

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

### Baies

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

### Fruits à noyau

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

## Légumes

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

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

## 10.21 Séchage

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

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

## Légumes

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

## Fruits

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

## 10.22 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

### 10.23 Tableau de la Sonde alimentaire

Bœuf	Température à cœur du plat (°C)		
	Saignant	À point	Bien cuit
Rôti de bœuf	45	60	70
Aloyau	45	60	70

Bœuf	Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À point	Plus
Pâté à la viande	80	83	86

Porc	Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À point	Plus
Jambon Rôti	80	84	88
Côtelette (selle), Filet mignon de porc fumé Filet mignon fumé, poché	75	78	82

Veau	Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À point	Plus
Rôti de veau	75	80	85
Jarret de veau	85	88	90

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

Volaille	Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À point	Plus
Poulet (entier / moitié / blanc)	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
Cannelloni Lasagnes Gratin de pâtes	85	88	91

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

## 10.24 Informations pour les instituts de test

Tests conformément à la norme IEC 60350-1.

Tests de la fonction : Humidité élevée Pro.

Plat	Bac (Gas-tronorm)	Quantité (g)	Positions des grilles	Température (°C)	Durée (min)	Commentaires
Brocolis <sup>1)</sup>	1 x 1/2 perforé	300	3	99	13 - 15	Placez le plateau de cuisson sur le premier gradin.
Brocolis <sup>1)</sup>	2 x 1/2 perforé	2 x 300	2 et 4	99	13 - 15	Placez le plateau de cuisson sur le premier gradin.
Brocolis <sup>1)</sup>	1 x 1/2 perforé	max.	3	99	15 - 18	Placez le plateau de cuisson sur le premier gradin.
Petits pois surgelés	2 x 1/2 perforé	2 x 1 300	2 et 4	99	Jusqu'à ce que la température du point le plus froid atteigne 85 °C.	Placez le plateau de cuisson sur le premier gradin.

<sup>1)</sup> Préchauffez le four pendant 5 minutes.

## 11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



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

## 11.1 Remarques concernant l'entretien

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

## 11.2 Agents nettoyeurs recommandés

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

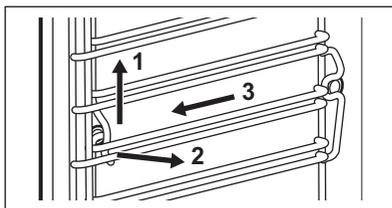
Vous pouvez acheter nos produits sur [www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop) et des les meilleurs points de vente.

## 11.3 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.

## 11.4 Nettoyage Vapeur

Retirez le maximum de salissures à la main.

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

Les fonctions de nettoyage vapeur effectuent le nettoyage de la cavité du générateur de vapeur de l'appareil.

**i** Pour de meilleures performances, démarrez la fonction de nettoyage lorsque l'appareil est froid.

**i** Le temps indiqué est lié à la durée de la fonction et ne comprend pas le temps requis pour le nettoyage de la cavité par l'utilisateur.

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

1. Remplissez le bac à eau d'eau froide jusqu'à atteindre le niveau maximal (environ 950 ml d'eau), qu'un signal sonore retentisse ou qu'un message s'affiche.
2. Choisissez la fonction Nettoyage vapeur dans le menu : Nettoyage. **Nettoyage Vapeur** - la durée de fonctionnement est d'environ 30 minutes.
  - a) Activez la fonction.
  - b) Un signal sonore retentit lorsque le programme est terminé.
  - c) Appuyez sur la manette rotative pour arrêter le signal.

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

- a) Vaporisez uniformément la dose de détergent recommandée dans la cavité du four, sur les parties en émail et en acier. Avant de lancer le processus de nettoyage, assurez-vous que l'appareil est froid.
  - b) Activez la fonction. Un signal sonore retentit au bout d'environ 50 minutes, lorsque la première partie du programme est terminée.
  - c) Essuyez la surface intérieure de l'appareil avec une éponge douce et non abrasive. Vous pouvez utiliser de l'eau chaude et des produits nettoyants pour fours pour nettoyer la cavité.
  - d) La dernière partie du processus démarre. Cette étape dure environ 25 minutes.
3. Essuyez la surface intérieure de l'appareil avec une éponge non abrasive. Vous pouvez utiliser de l'eau chaude pour nettoyer la cavité. Après le nettoyage, laissez la porte de l'appareil ouverte pendant environ 1 heure. Attendez le séchage complet de l'appareil. Pour accélérer le séchage, vous pouvez faire chauffer l'appareil à une température de 150 °C pendant environ 15 minutes. Pour obtenir les meilleurs résultats de la fonction de nettoyage, nettoyez l'appareil à la main dès que la fonction se termine.

## 11.5 Nettoyage Conseillé

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

## 11.6 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 **START**.
3. Placez le plat à rôtir sur le premier gradin.
4. Appuyez sur la manette rotative.
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 la manette rotative. 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 la manette rotative.
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 **START**.

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.

## 11.7 Rappel de détartrage

Il existe deux rappels de détartrage pour vous rappeler de lancer la fonction : Détartrage.

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 démartez pas l'appareil lorsque le rappel fort se déclenche, vous ne pourrez plus utiliser les fonctions Vapeur.

Vous ne pouvez pas désactiver le rappel du détartrage.

## 11.8 Système de génération de vapeur - Rinçage

Retirez tous les accessoires.

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

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

Avec cette fonction, l'éclairage est éteint.

1. Placez le plateau de cuisson sur le premier gradin.
2. Remplissez le bac à eau d'eau froide jusqu'à atteindre le niveau maximal, qu'un signal sonore retentisse ou qu'un message s'affiche
3. Appuyez sur **START**.

Sortez le plateau de cuisson à la fin de la procédure.

## 11.9 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.

Placez le plateau de cuisson sur le premier gradin.

Sortez le plateau de cuisson à la fin de la procédure.

## 11.10 Retrait et installation de la porte

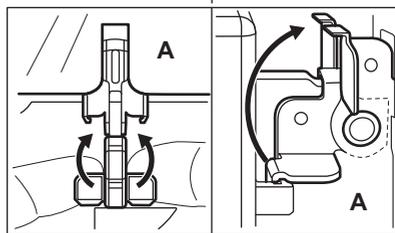
Vous pouvez retirer la porte du four ainsi que le panneau de verre intérieur afin de les nettoyer. Le nombre de panneaux de verre varie selon les modèles.



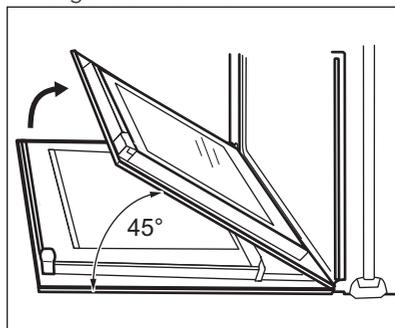
### AVERTISSEMENT!

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

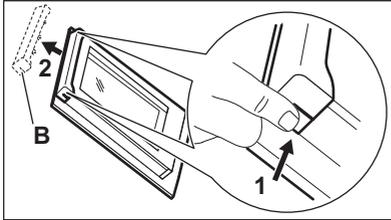
1. Ouvrez complètement la porte.
2. Soulevez complètement les leviers de blocage (A) sur les deux charnières de la porte.



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



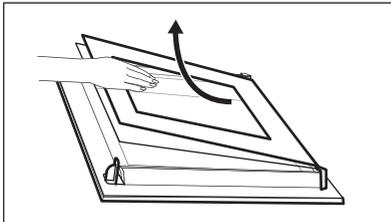
4. Tenez la porte en plaçant vos mains de chaque côté de la porte et soulevez celle-ci en la tirant en biais vers le haut.
5. Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un linge doux posé sur une surface stable. Cela permet d'éviter les rayures.
6. Saisissez les deux côtés du cache (B) situé sur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



#### ATTENTION!

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

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



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

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



#### AVERTISSEMENT!

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

### 11.11 Remplacement de l'éclairage

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



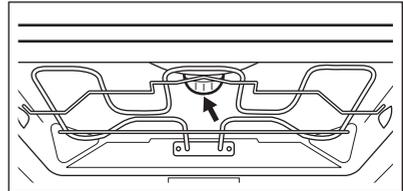
#### AVERTISSEMENT!

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

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

#### Éclairage supérieur

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



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

#### Éclairage latéral

1. Sortez le support de grille gauche pour accéder à l'éclairage.
2. Utilisez un tournevis Torx 20 pour démonter le diffuseur.
3. Enlevez et nettoyez le cadre en métal et le joint.

4. Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
5. Remettez en place le cadre métallique et le joint. Serrez les vis.
6. Remontez le support de grille gauche.

## 12. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 12.1 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 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 vous indique que vous devez sélectionner la Langue.	Il y a eu une coupure de courant pendant plus de 3 jours.	Reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation ».
L'affichage vous indique que vous devez sélectionner la Langue.	Le mode démo est activé.	Désactivez le mode démo dans : Menu / Réglages De Base / DEMO. Code d'activation/désactivation : 2468.

Problème	Cause probable	Solution
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"> <li>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.</li> <li>Si l'affichage indique de nouveau un code d'erreur, contactez le service après-vente.</li> </ul>
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.
La procédure de détartrage s'interrompt avant d'être terminée.	Une coupure de courant s'est produite.	Recommencez la procédure.
La procédure de détartrage s'interrompt avant d'être terminée.	La fonction a été arrêtée par l'utilisateur.	Recommencez la procédure.
Il n'y a plus d'eau dans le plat à rôtir après la procédure de détartrage.	Vous n'avez pas rempli le bac à eau jusqu'au niveau maximal.	Assurez-vous qu'il y a de l'eau / agent de détartrage dans le bac à eau. Recommencez la procédure.
Il y a de l'eau sale au fond de la cavité après le cycle de détartrage.	Le plat à rôtir est installé sur le mauvais gradin.	Nettoyez l'eau résiduelle et l'agent détartrant du fond de l'appareil. Placez le plat à rôtir sur le premier gradin.
La fonction de nettoyage s'interrompt avant d'être terminée.	Une coupure de courant s'est produite.	Recommencez la procédure.
La fonction de nettoyage s'interrompt avant d'être terminée.	La fonction a été arrêtée par l'utilisateur.	Recommencez la procédure.
Il y a trop d'eau au fond de la cavité après la fin de la fonction de nettoyage.	Vous avez vaporisé trop de détergent dans l'appareil avant l'activation du cycle de nettoyage.	Couvrez toutes les parties de la cavité d'une fine couche de détergent. Vaporisez une couche homogène.

Problème	Cause probable	Solution
La procédure de nettoyage n'offre pas de bons résultats.	La température initiale de la cavité du four de la fonction de nettoyage vapeur était trop élevée.	Relancez le cycle. Lancez le cycle lorsque l'appareil est froid.
La procédure de nettoyage n'offre pas de bons résultats.	Vous n'avez pas retiré les glissières latérales avant de lancer la procédure de nettoyage. Elles peuvent transférer la chaleur aux parois et diminuer les performances.	Retirez les glissières latérales de l'appareil et recommencez la fonction.
La procédure de nettoyage n'offre pas de bons résultats.	Vous n'avez pas retiré les accessoires de l'appareil avant de lancer la procédure de nettoyage. Ils peuvent compromettre le cycle de vapeur et diminuer les performances.	Retirez les accessoires de l'appareil et recommencez la fonction.

## 12.2 Informations de maintenance

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

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

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

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

## 13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

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

Nom du fournisseur	AEG
Identification du modèle	BSE882220M BSK882220M
Index d'efficacité énergétique	81.0
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	0.68 kWh/cycle	
Nombre de cavités	1	
Source de chaleur	Électricité	
Volume sonore	70 l	
Type de four	Four encastrable	
Masse	BSE882220M	40.0 kg
	BSK882220M	40.0 kg

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

## 13.2 Économie d'énergie



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

### Conseils généraux

Assurez-vous que la porte du four est correctement fermée lorsque l'appareil est en marche. En cours de la 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 .

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

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

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

Lorsque vous cuisez plusieurs plats les uns après les autres, veuillez 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.

### 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. Son fonctionnement est tel que la température dans la cavité du four peut être différente de la température affichée durant le cycle de cuisson et les temps de cuisson peuvent différer des temps de cuisson d'autres programmes.

Lorsque vous utilisez la fonction Chaleur tournante humide, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes. Vous pouvez réactiver

l'éclairage, mais cela réduit les économies d'énergie.

## 14. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

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







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



867335533-B-312017



**AEG**