

► BCK452210M
BCK45221YM

FR Notice d'utilisation
Four

USER MANUAL



AEG

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....	2
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	4
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	7
4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	8
5. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	8
6. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	11
7. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	12
8. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	15
9. CONSEILS.....	15
10. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	31
11. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT.....	34
12. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	36

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. ⚠ 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.

- Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement. De l'air brûlant peut s'en échapper.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Ouvrez prudemment la porte de l'appareil. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.



AVERTISSEMENT!

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne posez pas de plats allant au four ni aucun autre objet directement sur le fond de l'appareil.

- ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
- ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.
- une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
- faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.
- La porte du four doit toujours être fermée pendant la cuisson.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil est en marche. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, le meuble ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas complètement refroidi.

2.4 Entretien et nettoyage



AVERTISSEMENT!

Risque de blessure corporelle, d'incendie ou de dommage matériel à l'appareil.

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

endommagées. Contactez le service après-vente agréé.

- Soyez prudent lorsque vous démontez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.
- N'utilisez aucun produit détergent pour nettoyer l'émail catalytique (le cas échéant).

2.5 Éclairage intérieur

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



AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.

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

2.6 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.

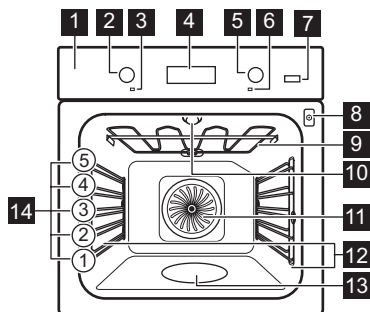
2.7 Maintenance

- Pour réparer l'appareil, contactez un service après-vente agréé.

- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

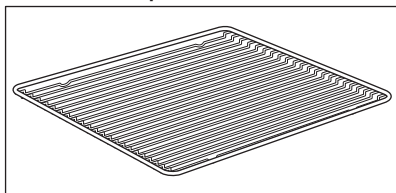
3.1 Vue d'ensemble



- 1 Bandeau de commande
- 2 Manette de sélection des fonctions du four
- 3 Voyant/symbole de mise sous tension
- 4 Programmateur électronique
- 5 Manette du thermostat
- 6 Indicateur / symbole de température
- 7 Touche Vapeur Plus
- 8 Prise pour la sonde à viande
- 9 Résistance
- 10 Éclairage
- 11 Ventilateur
- 12 Support de grille amovible
- 13 Bac de la cavité
- 14 Position des grilles

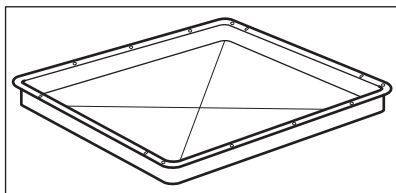
3.2 Accessoires

Grille métallique



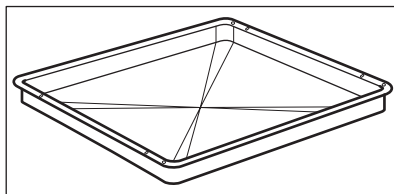
Permet de poser des plats à rôti, à gratin et des moules à gâteau/pâtisserie.

Plateau de cuisson



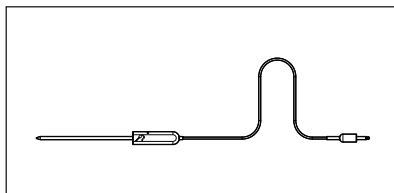
Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/gâteaux secs.

Plat à 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.

4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



Pour modifier l'heure, reportez-vous au chapitre « Fonctions de l'horloge ».



Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

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

4.1 Premier nettoyage

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

5. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Manettes rétractables

Pour utiliser l'appareil, appuyez sur la manette de commande. La manette de commande sort de son logement.

1. Tournez la manette des fonctions du four pour sélectionner une fonction.
2. Tournez la manette du thermostat pour sélectionner la température souhaitée.
3. Pour éteindre l'appareil, tournez les manettes des fonctions du four et celle de température sur la position arrêt.

5.2 Activation et désactivation de l'appareil



Selon le modèle de votre appareil, s'il dispose de symboles de manette, d'indicateurs ou de voyants :

- Le voyant s'allume lorsque l'appareil est en marche.
- Le symbole indique si la manette contrôle les fonctions du four ou la température.
- L'indicateur s'allume lorsque le four monte en température.

5.3 Fonctions du four

Fonction du four	Utilisation
0	Position Arrêt L'appareil est éteint.
	Eclairage Four Pour allumer l'éclairage même si aucune fonction de cuisson n'est sélectionnée.
 	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 Convection naturelle. Chaleur tournante PLUS Pour ajouter de l'humidité en cours de cuisson. Pour obtenir une belle couleur et une croûte croustillante en cours de cuisson. Pour rester plus juteux en cours de réchauffage.
	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 Convection naturelle.
	Convection naturelle (Voûte) Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
	Sole Pour cuire des gâteaux à fond crouillant et pour stériliser des aliments.
	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.
	Gril Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
	Gril Fort Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités et pour griller 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.



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

5.4 Activation de la fonction Chaleur tournante PLUS

Cette fonction vous permet d'apporter plus d'humidité en cours de cuisson.



AVERTISSEMENT!

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

L'humidité qui s'échappe peut provoquer des brûlures :

- Soyez prudent en ouvrant la porte de l'appareil après l'arrêt de la fonction Chaleur tournante PLUS.



Reportez-vous au chapitre « Conseils ».

1. Ouvrez la porte du four.
2. Remplissez le bac de la cavité avec de l'eau du robinet.
Le bac de la cavité a une contenance maximale de 250 ml.
Remplissez le bac de la cavité d'eau uniquement lorsque le four est froid.
3. Placez les aliments dans le four et fermez la porte.
4. Sélectionnez la fonction Chaleur tournante PLUS :
5. Appuyez sur la touche Vapeur Plus
La touche Vapeur plus fonctionne uniquement avec la fonction Chaleur tournante PLUS.

Le voyant s'allume.

6. Tournez la manette du thermostat pour sélectionner la température souhaitée.



ATTENTION!

Ne remplissez pas le bac de la cavité d'eau en cours de cuisson, ou lorsque le four est chaud.

7. Pour éteindre l'appareil, appuyez sur la touche Vapeur Plus tournez les manettes des fonctions du four et celle de température sur la position ARRET.

Le voyant de la touche Vapeur Plus s'éteint.

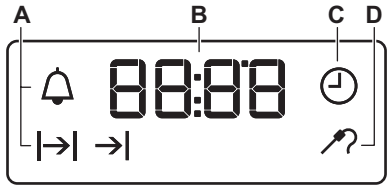
8. Videz l'eau du bac de la cavité.



AVERTISSEMENT!

Assurez-vous que l'appareil a refroidi avant de vider l'eau du bac de la cavité.

5.5 Affichage



- A. Indicateurs des fonctions
B. Affichage du temps
C. Indicateur de fonction
D. Indicateur de la sonde à viande

5.6 Touches

Touche	Fonction	Description
—	MOINS	Pour régler l'heure.
	HORLOGE	Pour régler une fonction de l'horloge.
+	PLUS	Pour régler l'heure.

Touche	Fonction	Description
	Vapeur Plus	Pour activer la fonction Chaleur tournante PLUS.

6. FONCTIONS DE L'HORLOGE

6.1 Tableau des fonctions de l'horloge

Fonction de l'horloge	Utilisation
 HEURE	Pour régler, modifier ou vérifier l'heure du jour.
 DURÉE	Pour régler la durée de fonctionnement de l'appareil.
 FIN	Pour régler l'heure à laquelle l'appareil s'éteint.
 DÉPART DIFFÉRÉ	Pour combiner les fonction DURÉE et FIN.
 MINUTEUR	Pour régler un décompte. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement de l'appareil. Vous pouvez utiliser le MINUTEUR à tout moment, même lorsque l'appareil est éteint.

6.2 Réglage de l'heure. Modification de l'heure

Vous devez régler l'heure avant de mettre le four en marche.

Le voyant  clignote lorsque vous branchez l'appareil à l'alimentation électrique, lorsqu'il y a eu une coupure de courant ou que le minuteur n'est pas réglé.

Appuyez sur la touche  ou  pour régler la bonne heure.

Au bout d'environ 5 secondes, le clignotement s'arrête et l'heure réglée s'affiche.

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

6.3 Réglage de la DUREE

1. Sélectionnez une fonction du four et la température.
2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  commence à clignoter.

3. Appuyez sur  ou  pour régler le temps de la DUREE.

L'affichage indique .

4. Lorsque la durée programmée s'est écoulée,  clignote et un signal sonore retentit. L'appareil se met à l'arrêt automatiquement.
5. Appuyez sur une touche pour arrêter le signal sonore.
6. Tournez la manette des fonctions du four et la manette du thermostat sur la position Arrêt.

6.4 Réglage de la FIN

1. Sélectionnez une fonction et la température du four.
2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  commence à clignoter.
3. Appuyez sur  ou  pour régler la durée.

L'affichage indique .

4. Lorsque la durée est écoulée,  clignote et un signal sonore retentit. L'appareil s'éteint automatiquement.

- Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.
- Tournez la manette des fonctions du four et la manette du thermostat sur la position Arrêt.

6.5 Réglage du DÉPART DIFFÉRÉ

- Sélectionnez une fonction et la température du four.
- Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  commence à clignoter.
- Appuyez sur  ou  pour régler les minutes de la DURÉE.
- Appuyez sur .
- Appuyez sur  ou  pour régler les minutes de la FIN.
- Appuyez sur la touche  pour confirmer.

L'appareil s'allume automatiquement plus tard, fonctionne pendant la DURÉE réglée, et s'arrête à l'heure de FIN choisie. Lorsque la durée définie s'est écoulée, un signal sonore retentit.

- L'appareil s'éteint automatiquement. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.

- Tournez la manette des fonctions du four et la manette du thermostat sur la position Arrêt.

6.6 Régler la MINUTERIE

- Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  commence à clignoter.
- Appuyez sur  ou  pour régler la durée requise. La MINUTERIE se met en marche automatiquement au bout de 5 secondes.
- À la fin du temps de cuisson programmé, un signal sonore retentit. Appuyez sur une touche pour arrêter le signal sonore.
- Tournez les boutons de fonction du four sur la position d'arrêt.

6.7 Annuler des fonctions de l'horloge

- Appuyez sur  plusieurs fois jusqu'à ce que le voyant de la fonction souhaitée clignote.
- Maintenez la touche  enfoncée. Au bout de quelques secondes, la fonction de l'horloge s'éteint.

7. UTILISATION DES ACCESSOIRES



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 Sonde à viande

La sonde à viande 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.



ATTENTION!

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

Pour de meilleurs résultats :

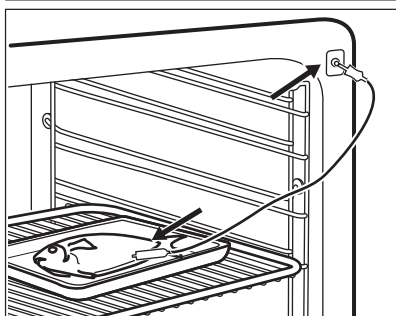
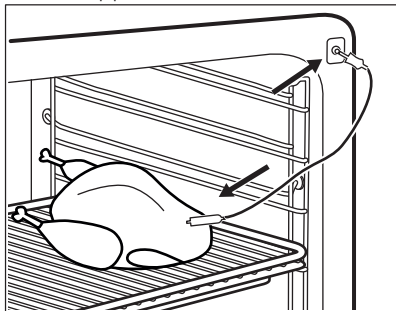
- Les ingrédients doivent être à température ambiante.
- N'utilisez pas la sonde à viande avec les plats liquides.
- En cours de cuisson, la sonde à viande doit rester à l'intérieur du plat et sa fiche doit rester insérée dans la prise.
- Utilisez les réglages recommandés pour la sonde à viande. Reportez-vous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

Les catégories d'aliments : viande, volaille et poisson

- Insérez l'extrémité de la sonde à viande 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 à viande se trouve à l'intérieur du plat.

2. Branchez la fiche de la sonde à viande dans la prise située à l'avant de l'appareil.



Le voyant de la sonde à viande  clignote.

3. Appuyez sur la touche **+** ou **-** pour régler la température à cœur. La température peut être réglée entre 30 °C et 99 °C.

4. Sélectionnez la fonction et la température du four.

Lorsque les aliments ont atteint la température à cœur réglée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.

5. Éteignez l'appareil.

6. Retirez la fiche de la sonde à viande de la prise. Retirez le plat de l'appareil.

Si le plat n'est pas cuit comme vous le souhaitez, répétez les étapes ci-dessus et sélectionnez une température de base supérieure.

Vous pouvez modifier à tout moment la température durant la cuisson. Appuyez

sur la touche  pour modifier la température à cœur.

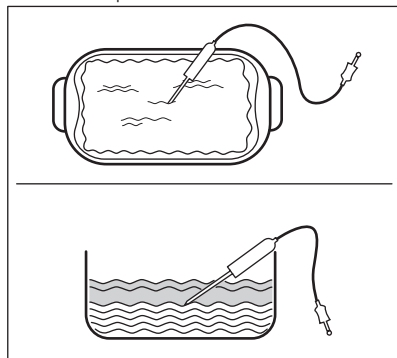


AVERTISSEMENT!

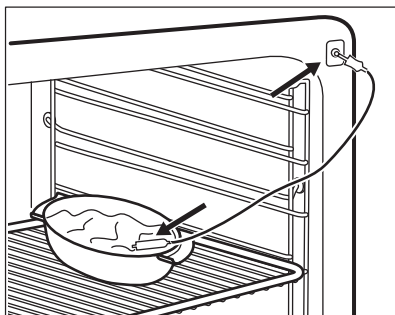
Soyez prudent lorsque vous retirez la pointe et la fiche de la sonde à viande. Attention, la sonde à viande est très chaude ! Risque de brûlure !

Catégorie d'aliments : plat à la cocotte

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



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



Le voyant de la sonde à viande  clignote.

5. Appuyez sur la touche **+** ou **-** pour régler la température à cœur. La température peut être réglée entre 30 °C et 99 °C.

6. Sélectionnez la température et la fonction du four.

Lorsque les aliments ont atteint la température à cœur réglée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.

7. Éteignez l'appareil.

8. Retirez la fiche de la sonde à viande de la prise. Retirez le plat de l'appareil.

Si le plat n'est pas cuit comme vous le souhaitez, répétez les étapes ci-dessus et sélectionnez une température de base supérieure.

Vous pouvez modifier à tout moment la température durant la cuisson. Appuyez sur la touche  pour modifier la température à cœur.



AVERTISSEMENT!

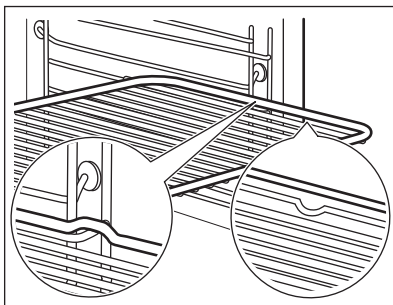
Soyez prudent lorsque vous retirez la pointe et la fiche de la sonde à viande.

Attention, la sonde à viande est très chaude ! Risque de brûlure !

7.2 Installation des accessoires

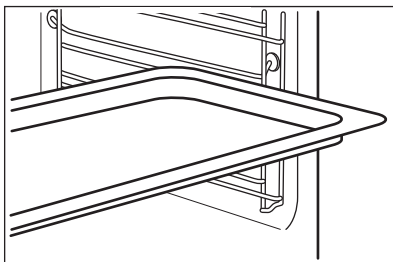
Grille métallique :

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



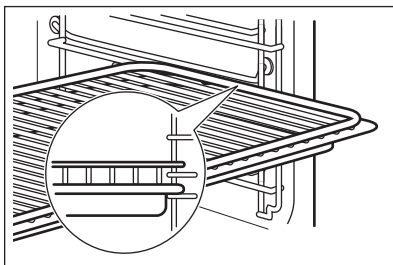
Plateau de cuisson / Plat à rôtir :

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-basculer. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser.

8. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

8.1 Ventilateur de refroidissement

Lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement, le ventilateur de refroidissement se met

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

9. 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.

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

9.2 Chaleur tournante PLUS



Avant le préchauffage et uniquement lorsque le four est froid, remplissez le bac de la cavité d'eau.

Reportez-vous au chapitre « Activation de la fonction Chaleur tournante PLUS ».

9.1 Intérieur de la porte

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

Pains et pâtisseries

Plat	Eau dans le bac de la cavité (ml)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Commentaires
Pain	100	180	35 - 40	2	Utilisez le plateau de cuisson. ¹⁾
Petits pains	100	200	20 - 25	2	Utilisez le plateau de cuisson. ¹⁾
Pizza maison	100	230	10 - 20	2	Utilisez le plateau de cuisson. ¹⁾
Focaccia	100	200 - 210	10 - 20	2	Utilisez le plateau de cuisson. ¹⁾
Biscuits, scones, croissants	100	150 - 180	10 - 20	2	Utilisez le plateau de cuisson. ¹⁾

Plat	Eau dans le bac de la cavité (ml)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Commentaires
Gâteau aux prunes, tarte aux pommes, petits pains à la cannelle	100 - 150	160 - 180	30 - 60	2	Utilisez le moule à gâteau. ¹⁾

¹⁾ Préchauffez-le dans un four vide pendant 5 minutes avant la cuisson.

Produits surgelés

Plat	Eau dans le bac de la cavité (ml)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pizza surgelée	150	200 - 210	10 - 20	2 ¹⁾
Lasagnes surgelées	200	180 - 200	35 - 50	2 ¹⁾
Croissants, surgelés	150	170 - 180	15 - 25	2 ¹⁾

¹⁾ Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide pendant 10 minutes.

Régénération des aliments

Plat	Eau dans le bac de la cavité (ml)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pain	100	110	15 - 25	2
Petits pains	100	110	10 - 20	2
Pizza maison	100	110	15 - 25	2
Focaccia	100	110	15 - 25	2
Légumes	100	110	15 - 25	2
Riz	100	110	15 - 25	2
Gratin De Pâtes	100	110	15 - 25	2
Viande	100	110	15 - 25	2

Rôtissage

Plat	Eau dans le bac de la cavité (ml)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Commentaires
Rôti de porc	200	180	65 - 80	2	Plat de cuisson en verre

Plat	Eau dans le bac de la cavité (ml)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Commentaires
Rôti de bœuf	200	200	50 - 60	2	Plat de cuisson en verre
Poulet	200	210	60 - 80	2	Plat de cuisson en verre

9.3 Cuisson

- Votre four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien appareil. 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.

9.4 Conseils de cuisson

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

Résultats de cuisson	Cause probable	Solution
Le gâteau est trop sec.	Durée de cuisson trop longue.	Réglez 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.	Réglez une température de cuisson légèrement supérieure la prochaine fois.

9.5 Cuisson sur un seul niveau :

Cuisson dans des moules

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Kouglof/brioche	Chaleur tournante	150 - 160	50 - 70	1
Gâteau Savoie madère/cakes aux fruits	Chaleur tournante	140 - 160	70 - 90	1
Fond de tarte – pâte brisée	Chaleur tournante	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	2
Fond de tarte - génoise	Chaleur tournante	150 - 170	20 - 25	2
Gâteau au fromage	Voûte	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	Voûte	170 - 190	30 - 40	3
Brioche Noël fruits (Stollen)	Voûte	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Pain (pain de seigle) : 1. Première partie du processus de cuisson. 2. Deuxième partie du processus de cuisson.	Voûte	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Choux à la crème/éclairs	Voûte	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Gâteau roulé	Voûte	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Gâteaux avec garniture de type crumble (sec)	Chaleur tournante	150 - 160	20 - 40	3
Gâteau aux amandes et au beurre / gâteaux au sucre	Voûte	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Gâteau aux fruits (pâte levée / génoise) ²⁾	Chaleur tournante	150	35 - 55	3
Gâteau aux fruits (pâte levée / génoise) ²⁾	Voûte	170	35 - 55	3
Tartes aux fruits sur pâte sablée	Chaleur tournante	160 - 170	40 - 80	3
Gâteau à base de levure à garniture fragile (par ex. fromage blanc, crème, crème anglaise)	Voûte	160 - 180 ¹⁾	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 tournante	150 - 160	10 - 20	3
Biscuits à base de génoise	Chaleur tournante	150 - 160	15 - 20	3
Pâtisseries à base de blancs d'œufs/Meringues	Chaleur tournante	80 - 100	120 - 150	3
Macarons	Chaleur tournante	100 - 120	30 - 50	3
Biscuits/ Gâteaux secs à base de pâte levée	Chaleur tournante	150 - 160	20 - 40	3
Pâtisseries feuilletées	Chaleur tournante	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Petits pains	Chaleur tournante	160 ¹⁾	10 - 25	3
Petits pains	Voûte	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3

¹⁾ Préchauffez le four.

9.6 Gratins

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gratin de pâtes	Voûte	180 - 200	45 - 60	1
Lasagnes	Voûte	180 - 200	25 - 40	1
Gratin de légumes ¹⁾	Turbo gril	160 - 170	15 - 30	1
Baguettes garnies de fromage fondu	Chaleur tournante	160 - 170	15 - 30	1
Gratins sucrés	Voûte	180 - 200	40 - 60	1
Gratins de poisson	Voûte	180 - 200	30 - 60	1
Légumes farcis	Chaleur tournante	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Préchauffez le four.

9.7 Cuisson sur plusieurs niveaux

Utilisez la fonction Chaleur tournante.

Gâteaux/Petites 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 ¹⁾	25 - 45	1 / 4	-
Crumble sec	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

¹⁾ Préchauffez 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
Biscuits à base de génoise	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Biscuits à base de blancs d'œufs, meringues	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Macarons	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Biscuits/ Gâteaux secs à base de pâte levée	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Pâtisseries feuilletées	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Petits pains	180	20 - 30	1 / 4	-

¹⁾ Préchauffez le four.

9.8 Sole Pulsée

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pizza (pâte fine)	200 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 20	2
Pizza (bien garnie)	180 - 200	20 - 30	2
Tartes	180 - 200	40 - 55	1
Quiche aux épinards	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine	170 - 190	45 - 55	1
Flan suisse	170 - 190	45 - 55	1
Gâteau au fromage	140 - 160	60 - 90	1
Tarte aux pommes, couv.	150 - 170	50 - 60	1
Tourte aux légumes	160 - 180	50 - 60	1
Pain sans levain	230 - 250 ¹⁾	10 - 20	2
Quiche à pâte feuilletée	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Flammekuche (plat alsacien semblable à une pizza)	230 - 250 ¹⁾	12 - 20	2
Piroggen (version russe de la calzone)	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

1) Préchauffez le four.

2) Utilisez un plat à rôtir.

9.9 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.

9.10 Tableaux de rôtissage

Bœuf

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

1) Préchauffez le four.

Porc

Plat	Quantité (kg)	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Épaule/collet/jambon à l'os	1 - 1.5	Turbo gril	160 - 180	90 - 120	1

Plat	Quantité (kg)	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Côtelette/côte levée	1 - 1.5	Turbo gril	170 - 180	60 - 90	1
Pâté à la viande	0.75 - 1	Turbo gril	160 - 170	50 - 60	1
Jarret de porc (précuit)	0.75 - 1	Turbo gril	150 - 170	90 - 120	1

Veau

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

Agneau

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

Gibier

Plat	Quantité (kg)	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Râble/Cuisse de lièvre	jusqu'à 1	Convection naturelle	230 ¹⁾	30 - 40	1
Selle de chevreuil	1.5 - 2	Convection naturelle	210 - 220	35 - 40	1
Cuissot de chevreuil	1.5 - 2	Convection naturelle	180 - 200	60 - 90	1

¹⁾ Préchauffez le four.

Volaille

Plat	Quantité (kg)	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Morceaux de volaille	0,2 - 0,25 chacun	Turbo gril	200 - 220	30 - 50	1

Plat	Quantité (kg)	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Demi-poulet	0,4 - 0,5 chacun	Turbo gril	190 - 210	35 - 50	1
Poulet, pouletarde	1 - 1.5	Turbo gril	190 - 210	50 - 70	1
Canard	1.5 - 2	Turbo gril	180 - 200	80 - 100	1
Oie	3.5 - 5	Turbo gril	160 - 180	120 - 180	1
Dinde	2.5 - 3.5	Turbo gril	160 - 180	120 - 150	1
Dinde	4 - 6	Turbo gril	140 - 160	150 - 240	1

Poisson (à l'étuvée)

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

9.11 Gril

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

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



ATTENTION!

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

Gril

Plat	Température (°C)	Durée (min)		Positions des grilles
		1re face	2e face	
Rôti de boeuf	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Filet de bœuf	230	20 - 30	20 - 30	3
Échine de porc	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Rôti/Filet de veau	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Échine 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

9.12 Plats Surgelés

Utilisez la fonction 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	200 - 220	20 - 30	3
Frites, épaisses	200 - 220	25 - 35	3
Potatoes/Pomme Quartier	220 - 230	20 - 35	3
Galettes De Pommes De T.	210 - 230	20 - 30	3
Lasagnes / Cannelloni, frais	170 - 190	35 - 45	2
Lasagnes surgelées	160 - 180	40 - 60	2
Fromage cuit au four	170 - 190	20 - 30	3
Ailes De Poulet	190 - 210	20 - 30	2

9.13 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.

- Pour les grosses quantités d'aliments, placez une assiette vide retournée au fond de la cavité. Placez les aliments dans une assiette creuse ou un plat,

et posez le tout sur l'assiette retournée dans le four. Retirez les supports de grille si nécessaire.

Plat	Quantité (kg)	Durée de décongélation (min)	Décongélation complémentaire (min)	Commentaires
Poulet	1	100 - 140	20 - 30	Placez le poulet sur une soucoupe retournée, posée sur une grande assiette. Retournez à la moitié du temps.
Viande	1	100 - 140	20 - 30	Retournez à la moitié du temps.
Viande	0.5	90 - 120	20 - 30	Retournez à la moitié du temps.
Truite	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Fraises	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Beurre	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Crème	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	La crème fraîche peut être battue même si elle n'est pas complètement décongelée.
Gâteau	1.4	60	60	-

9.14 Stérilisation - Sole

- Utilisez toujours des bocaux à stériliser de dimensions identiques, disponibles dans le commerce.
- N'utilisez pas de bocaux à couvercles à visser ou à baïonnette, ni de boîtes métalliques.
- Utilisez le premier niveau 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 ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Concombres	160 - 170	50 - 60	-
Mixed pickles (Bouquet croquant de légumes)	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Chou-rave / Petits pois / Asperges	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Laissez reposer dans le four après qu'il soit éteint.

9.15 Déshydratation - Chaleur tournante

- 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

Plat	Température (°C)	Durée (h)	Positions des grilles	
			1 position	2 positions
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

9.16 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

9.17 Informations pour les instituts de test

Tests conformes aux normes EN 60350-1:2013 et IEC 60350-1:2011.

Cuisson sur un seul niveau. Cuisson au four en moule

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Fatless sponge cake / Génoise allégée	Chaleur Tournante	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake / Génoise allégée	Voûte	160	35 - 50	2
Apple pie / Tourte aux pommes (2 moules Ø 20 cm, disposés en diagonale)	Chaleur Tournante	160	60 - 90	2
Apple pie / Tourte aux pommes (2 moules Ø 20 cm, disposés en diagonale)	Voûte	180	70 - 90	1

Cuisson sur un seul niveau. Biscuits/Gâteaux secs

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Short bread / Biscuits sablés / Tresses feuilletées	Chaleur Tournante	140	25 - 40	3

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Short bread / Biscuits sablés / Tresses feuilletées	Voûte	160 ¹⁾	20 - 30	3
Small cakes / Petits gâteaux (20 par plateau)	Chaleur Tournante	150 ¹⁾	20 - 35	3
Small cakes / Petits gâteaux (20 par plateau)	Voûte	170 ¹⁾	20 - 30	3

1) Préchauffer le four.

Cuisson sur plusieurs niveaux. Biscuits/small cakes/petits gâteaux/petites pâtisseries/petits pains

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	
				2 positions	3 positions
Short bread / Biscuits sablés / Tresses feuilletées	Chaleur tournante.	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Small cakes / Petits gâteaux (20 par plateau)	Chaleur tournante.	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

1) Préchauffer le four.

Gril

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Toast / Toasts	Gril	max	1 - 3 ¹⁾	5
Beef Steak / Steaks de bœuf	Gril	max	24 - 30 ¹⁾²⁾	4

1) Préchauffez le four pendant 5 minutes.

2) Retournez à la moitié du temps.

10. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

10.1 Remarques concernant l'entretien

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

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

10.2 Nettoyage du bac de la cavité

Le processus de nettoyage élimine les résidus calcaires qui s'accumulent dans le bac de la cavité après une cuisson à la vapeur.

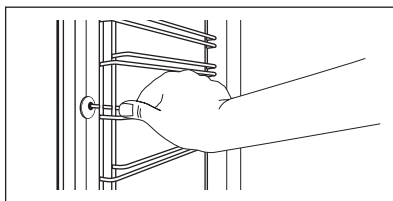
i Nous vous conseillons de procéder au nettoyage au moins tous les 5 à 10 cycles de Chaleur tournante PLUS.

1. Versez 250 ml de vinaigre blanc dans le bac de la cavité au fond du four. Utilisez du vinaigre à 6 % maximum, sans herbes.
2. Laissez le vinaigre dissoudre les résidus calcaires à température ambiante pendant 30 minutes
3. Nettoyez la cavité à l'eau tiède avec un chiffon doux.

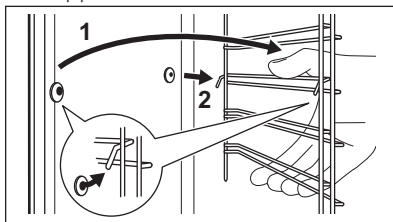
10.3 Retrait des supports de grille

Pour nettoyer le four, retirez les supports de grille

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



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



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

10.4 Nettoyage catalytique



ATTENTION!

N'utilisez jamais de sprays pour four, de produits abrasifs, de savon ni d'autres produits de nettoyage pour nettoyer la surface catalytique. Cela endommagerait la surface catalytique.



Les taches ou la décoloration de la surface catalytique est sans effet sur ses propriétés catalytiques.



AVERTISSEMENT!

Tenez les enfants éloignés du four lorsque vous le nettoyez à température élevée. Les surfaces du four deviennent très chaudes et représentent un risque de brûlures.



Avant d'activer le nettoyage catalytique, retirez tous les accessoires du four.

Les parois avec revêtement catalytique sont autonettoyantes. Elles absorbent les graisses qui se déposent sur les parois pendant le fonctionnement de l'appareil.

Pour faciliter la procédure d'auto-nettoyage, chauffez régulièrement le four à vide.

1. Nettoyez la sole avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle, puis séchez-la.
2. Réglez la fonction .
3. Réglez la température du four sur 250 °C et laissez le four fonctionner pendant 1 heure.
4. Lorsque l'appareil a refroidi, essuyez-le à l'aide d'une éponge douce humide.

10.5 Voûte du four



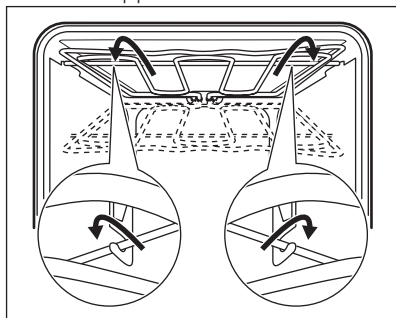
AVERTISSEMENT!

Éteignez l'appareil avant de retirer l'élément chauffant. Vérifiez que l'appareil est froid. Risque de brûlure !

Retirez les supports de grille.

Vous pouvez replier la résistance supérieure afin de faciliter le nettoyage de la voûte du four.

1. Saisissez la résistance par l'avant, des deux mains.
2. Tirez-la vers l'avant en surmontant la pression du ressort et sortez-la des deux supports.



La résistance se replie.

3. Nettoyez la porte du four.
4. Pour remonter la résistance, procédez dans le sens inverse du retrait.



Installez la résistance correctement des deux côtés au-dessus du support, sur les parois intérieures du four.

5. Remplacez les supports de grille.

10.6 Retrait et installation de la porte

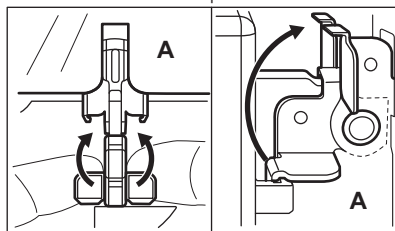
Vous pouvez retirer la porte du four ainsi que le panneau de verre intérieur afin de les nettoyer. Le nombre de panneaux de verre varie selon les modèles.



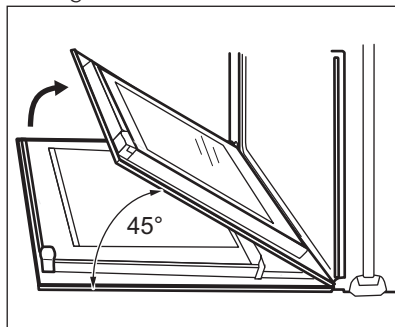
AVERTISSEMENT!

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.



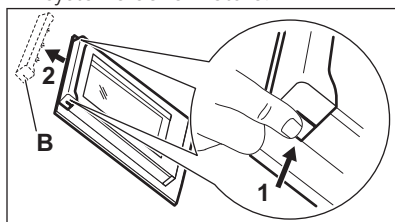
3. Fermez la porte jusqu'à obtenir un angle d'environ 45°.



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.

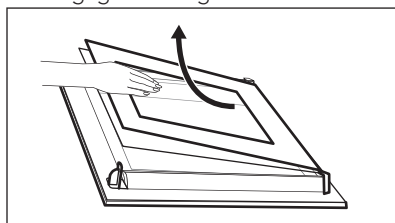
6. Saisissez les deux côtés du cache (B) situé sur l'arête supérieure de la porte et poussez-le vers l'intérieur pour permettre le déverrouillage du système de fermeture.



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.

10.7 Remplacement de l'éclairage

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



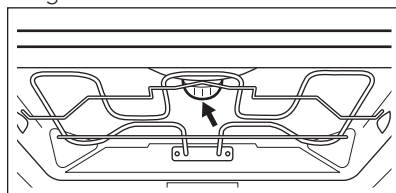
AVERTISSEMENT!

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

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

Éclairage supérieur

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



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

11. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

11.1 En cas d'anomalie de fonctionnement

Problème	Cause probable	Solution
Le four ne chauffe pas.	Le four est éteint.	Mettez le four en marche.
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.	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.
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.
« 12.00 » s'affiche.	Il y a eu une coupure de courant.	Réglez de nouveau l'horloge.
L'affichage indique « F11 ».	La fiche de la sonde à viande n'est pas enfoncée correctement dans la prise.	Insérez la fiche de la sonde à viande aussi loin que possible dans la prise.
La fonction Chaleur tournante PLUS ne fournit pas de bons résultats de cuisson.	Vous n'avez pas activé la fonction Chaleur tournante PLUS.	Reportez-vous au chapitre « Activation de la fonction Chaleur tournante PLUS ».
La fonction Chaleur tournante PLUS ne fournit pas de bons résultats de cuisson.	Vous n'avez pas rempli le bac de la cavité d'eau.	Reportez-vous au chapitre « Activation de la fonction Chaleur tournante PLUS ».
La fonction Chaleur tournante PLUS ne fournit pas de bons résultats de cuisson.	Vous n'avez pas correctement activé la fonction Chaleur tournante PLUS avec la touche Vapeur Plus.	Reportez-vous au chapitre « Activation de la fonction Chaleur tournante PLUS ».
Vous souhaitez activer la fonction Chaleur tournante mais le voyant de la touche Vapeur plus est allumé.	La fonction Chaleur tournante PLUS est en cours.	Appuyez sur la touche Vapeur plus  pour arrêter la fonction Chaleur tournante PLUS.
L'eau dans le bac de la cavité ne bout pas.	La température est trop basse.	Sélectionnez une température d'au moins 110 °C. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».

Problème	Cause probable	Solution
De l'eau s'écoule du bac de la cavité.	Le bac de la cavité est trop rempli.	Éteignez le four et assurez-vous que l'appareil est froid. Épongez l'excédent d'eau. Versez la quantité d'eau adaptée dans le bac de la cavité. Reportez-vous à la procédure correspondante.

11.2 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.)	

12. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

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

Nom du fournisseur	AEG
Identification du modèle	BCK452210M BCK45221YM
Index d'efficacité énergétique	103.5
Classe d'efficacité énergétique	A
Consommation d'énergie avec charge standard et mode traditionnel	0.99 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard et mode air pulsé	0.88 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	71 l

Type de four	Four encastrable	
Masse	BCK452210M	34.0 kg
	BCK45221YM	36.5 kg

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

12.2 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, 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.

Maintien des aliments au chaud

Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et maintenir le repas au chaud.

13. 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



867335140-B-102017



AEG