

USER MANUAL



TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....	3
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	5
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	8
4. BANDEAU DE COMMANDE.....	9
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	11
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	12
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	14
8. PROGRAMMES AUTOMATIQUES.....	16
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	17
10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	21
11. CONSEILS.....	23
12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	43
13. DÉPANNAGE.....	47
14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	49

POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

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

Visitez notre site Internet pour :



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



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



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

SERVICE APRÈS-VENTE


Utilisez toujours des pièces d'origine.

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

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations en matière de protection de l'environnement

Sous réserve de modifications.

1. ⚠ INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

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

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

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

1.2 Sécurité générale

- L'appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié .
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- Avant d'effectuer une opération de maintenance, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché avant de remplacer l'éclairage afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service de maintenance agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger lié à l'électricité.
- Retirez le plus gros des salissures avant le nettoyage par pyrolyse. Retirez tous les accessoires du four.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord sur l'avant de ceux-ci, puis sur l'arrière, pour les écarter des parois extérieures. Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.
- Utilisez uniquement la sonde à viande recommandée pour cet appareil.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation



AVERTISSEMENT!

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Cet appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé lorsque l'appareil est raccordé à une prise secteur.
- La stabilité de l'élément encastré doit être conforme à la norme DIN 68930.

Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail)	600 (600) mm
Largeur du meuble	550 mm
Profondeur du meuble	605 (580) mm
Hauteur de l'avant de l'appareil	594 mm
Hauteur de l'arrière de l'appareil	576 mm
Largeur de l'avant de l'appareil	549 mm
Largeur de l'arrière de l'appareil	548 mm

Profondeur de l'appareil	567 mm
Profondeur d'encastrement de l'appareil	546 mm
Profondeur avec porte ouverte	1017 mm
Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière	550 x 20 mm
Longueur du câble d'alimentation secteur. Le câble est placé dans le coin droit de la face arrière	1500 mm
Vis de montage	4 x 12 mm

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 une prise correctement installée et protégée contre les chocs.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'une prise multiple ou d'un prolongateur.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous

l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.

- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise principale 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 électrique pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utiliser que des dispositifs d'isolation corrects : coupe-circuits de protection de ligne, fusibles. (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.
- Cet appareil est fourni avec une fiche et un câble d'alimentation.

2.3 Utilisation



AVERTISSEMENT!

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

- Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.

- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement. De l'air brûlant peut s'en échapper.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Ouvrez prudemment la porte de l'appareil. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.



AVERTISSEMENT!

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne posez pas de plats allant au four ni aucun autre objet directement sur le fond de l'appareil.
 - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
 - ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.
 - une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
 - faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de

fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.
- La porte du four doit toujours être fermée pendant la cuisson.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil 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, d'incendie ou de dommages matériels sur l'appareil.

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

2.5 Nettoyage par pyrolyse



AVERTISSEMENT!

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

- Avant d'utiliser la fonction de nettoyage par pyrolyse ou la fonction Première utilisation, retirez de la cavité du four :
 - tout résidu excessif de nourriture, tout dépôt ou toute éclaboussure de graisse ou d'huile.
 - tout objet amovible (y compris les grilles, les rails, etc., fournis avec le produit), en particulier les récipients, plateaux, plaques, ustensiles, etc. anti-adhésifs.
- Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse.
- Tenez les jeunes éloignés de l'appareil lorsque le nettoyage par pyrolyse est en cours. L'appareil devient très chaud et de l'air chaud s'échappe des fentes d'aération avant.
- Le nettoyage par pyrolyse est un processus à haute température qui peut dégager de la fumée provenant des résidus alimentaires et des matériaux dont est fait le four. Par conséquent, nous recommandons à nos clients de suivre les conseils ci-dessous :
 - assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après chaque phase de nettoyage par pyrolyse.
 - assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après la première utilisation à température maximale.
- Contrairement aux humains, certains oiseaux et reptiles sont extrêmement sensibles aux fumées pouvant se dégager lors du processus de nettoyage des fours à pyrolyse.
 - Ne laissez aucun animal, en particulier aucun oiseau, à proximité de l'appareil pendant et après un nettoyage par pyrolyse ; la première fois, utilisez la température de fonctionnement

maximale dans une pièce bien ventilée.

- Les animaux de petite taille peuvent également être très sensibles aux changements de température survenant à proximité d'un four à pyrolyse lorsque le processus de nettoyage est en cours.
- Les surfaces antiadhésives des ustensiles de cuisine (poêles, casseroles, plaques de cuisson, etc.) peuvent être endommagées par la très haute température nécessaire au nettoyage par pyrolyse et peuvent également dégager, dans une moindre mesure, des fumées nocives.
- Les fumées dégagées par les fours à pyrolyse / les résidus de cuisson sont décrites comme étant non nocives pour les êtres humains, y compris pour les enfants et les personnes à la santé fragile.

2.6 Éclairage intérieur



AVERTISSEMENT!
Risque d'électrocution !

- 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 Maintenance

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

2.8 Mise au rebut

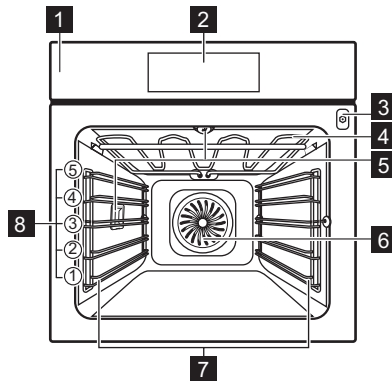


AVERTISSEMENT!
Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

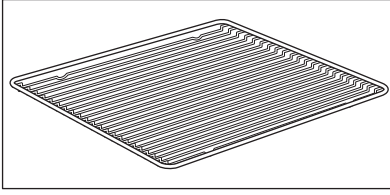
3.1 Vue d'ensemble



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

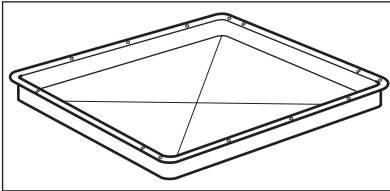
3.2 Accessoires

Grille métallique



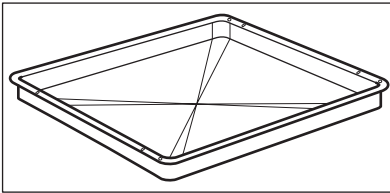
Permet de poser des plats à rôti, à gratin et des moules à gâteau/pâtisserie.

Plateau de cuisson



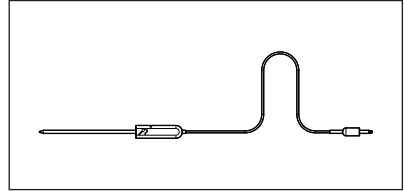
Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/gâteaux secs.

Plat à rôti



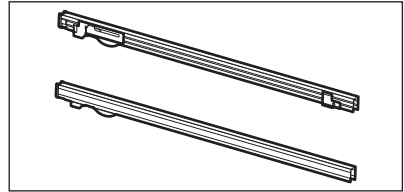
Pour cuire et rôtir ou à utiliser comme plat pour recueillir la graisse.

Sonde à viande



Pour mesurer la température à l'intérieur des aliments.

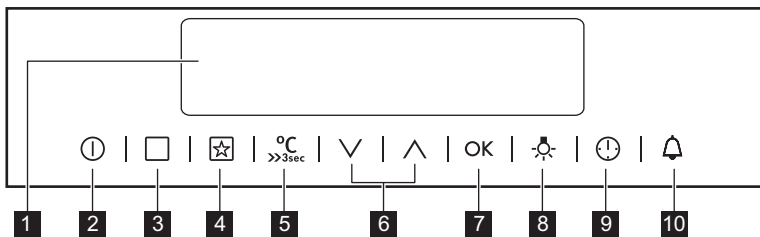
Rails télescopiques












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

4. BANDEAU DE COMMANDE

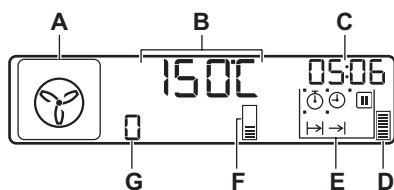
4.1 Programmateur électronique



Les touches sensibles permettent de faire fonctionner le four.











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

4.2 Affichage




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

Autres indicateurs de l'affichage :

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

4.3 Indicateur de chauffe

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

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

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».



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

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.








6. UTILISATION QUOTIDIENNE







AVERTISSEMENT!


Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Modes de cuisson

Fonction du four	Utilisation
 Chaleur tournante	Pour faire cuire sur 3 niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Chauffage Haut/Bas.
 Fonction Pizza	Pour cuire des pizzas. Pour dorer de façon intensive et obtenir un fond croustillant.
 Cuisson basse température	Pour préparer des rôtis tendres et juteux.
 Chauffage Haut/ Bas	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
 Plats surgelés	Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, potatoes, nems, etc.
 Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
 Turbo gril	Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.




Fonction du four	Utilisation
 Chauffage inférieure	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
 Décongélation	Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de l'épaisseur des aliments surgelés.

Fonction du four	Utilisation
 Chaleur tournante humide	<p>Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Pour obtenir des instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », paragraphe Chaleur tournante humide. Durant cette cuisson, la porte du four doit rester fermée pour éviter d'interrompre la fonction, et pour garantir une consommation d'énergie optimale. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. La chaleur résiduelle est utilisée. Le niveau de cuisson peut être réduit. Pour obtenir des recommandations générales sur les économies d'énergie, consultez le chapitre « Efficacité énergétique, « Four - Économie d'énergie ». Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique selon la norme EN 60350-1. Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.</p>
 Cuisson du pain	<p>Utilisez cette fonction pour préparer du pain et des petits pains et obtenir un excellent résultat professionnel en termes de croustillant, de couleur et de brillance de la croûte.</p>

Fonction du four	Utilisation
 Maintien au chaud	<p>Pour maintenir les aliments au chaud.</p>

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

6.2 Réglage du mode de cuisson

1. Allumez le four avec . L'affichage indique la température réglée, le symbole et le numéro du mode de cuisson.
2. Appuyez sur  ou  pour régler un mode de cuisson.
3. Appuyez sur **OK**, ou le four démarre automatiquement au bout de 5 secondes.

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


6.3 Modification de la température

Appuyez sur la touche  ou  pour changer la température par paliers de 5 °C.

Lorsque le four atteint la température réglée, un signal sonore retentit et l'indicateur de préchauffage s'éteint.

6.4 Vérification de la température

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

1. Appuyez sur . L'affichage indique la température à l'intérieur du four.

- Appuyez sur **OK**, ou la température réglée s'affiche de nouveau automatiquement au bout de 5 secondes.

6.5 Préchauffage rapide

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

La fonction Préchauffage rapide n'est pas disponible avec tous les modes de cuisson. Un signal sonore retentit si la tonalité d'erreur est activée dans le








« menu des réglages », indiquant que la fonction Préchauffage rapide n'est pas disponible pour la fonction réglée. Reportez-vous au paragraphe « Utilisation du menu des réglages » du chapitre « Fonctions supplémentaires ».

La fonction Préchauffage rapide diminue le temps de chauffe.

Pour activer le Préchauffage rapide, maintenez la touche $\text{»}^{\circ\text{C}}$ enfoncée pendant plus de 3 secondes. Une fois le Préchauffage rapide activé, des barres s'affichent en clignotant.

7. FONCTIONS DE L'HORLOGE



7.1 Tableau des fonctions de l'horloge

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







7.2 Réglage et modification de l'heure


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

- Appuyez sur \wedge ou \vee pour régler les heures.
- Appuyez sur **OK**.
- Appuyez sur \wedge ou \vee pour régler les minutes.
- Appuyez sur **OK**.

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





7.3 Réglage de Durée


1. Sélectionnez un mode de cuisson et la température.
2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  clignote.
3. Appuyez sur  ou  pour régler les minutes de la Durée.
4. Appuyez sur **OK** ou la Durée démarre automatiquement au bout de 5 secondes.
5. Appuyez sur  ou  pour régler les heures de la Durée.
6. Appuyez sur **OK** ou la Durée démarre automatiquement au bout de 5 secondes.

Lorsque la durée définie s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes. L'affichage indique  en clignotant et le réglage de la durée. Le four s'arrête automatiquement.

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









7.4 Réglage de Fin

1. Sélectionnez un mode de cuisson et la température.
2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  clignote.
3. Appuyez sur  ou  pour régler l'Fin puis appuyez sur **OK**. Réglez d'abord les minutes, puis les heures.


Lorsque la durée définie s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes. L'affichage indique  en clignotant et le réglage de la durée. Le four s'arrête automatiquement.

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

7.5 Réglage : Départ différé



1. Sélectionnez un mode de cuisson et la température.
2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  clignote.
3. Appuyez sur  ou  pour régler les minutes de la Durée.
4. Appuyez sur **OK**.
5. Appuyez sur  ou  pour régler les heures de la Durée.
6. Appuyez sur **OK**.
7. Appuyez sur  ou  pour régler l'Fin puis appuyez sur **OK**. Réglez d'abord les minutes, puis les heures.

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

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



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



Lorsque la fonction Départ différé est activée, l'affichage indique le symbole du mode de cuisson,  avec un point et . Ce point indique quelle fonction de l'horloge est allumée sur l'Horloge / Indicateur de chaleur résiduelle.






7.6 Réglage : Set + Go


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

1. Sélectionnez un mode de cuisson et la température.
2. Réglez la Durée.
3. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  s'affiche en clignotant.




- Appuyez sur **OK** pour régler la fonction Set + Go.
- et **■** s'affichent avec un voyant. Ce voyant indique quelle fonction de l'horloge est activée.
- Appuyez sur une touche sensitive (à l'exception de la touche MARCHÉ / ARRÊT) pour démarrer la fonction Set + Go.

7.7 Réglage : Minuteur

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

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

7.8 Réglage : Minuteur de durée de fonctionnement

- Pour réinitialiser le Minuteur de durée de fonctionnement appuyez sur :  à plusieurs reprises jusqu'à ce que .
- Maintenez la touche . Lorsque « 00:00 » s'affiche, le Minuteur de durée de fonctionnement recommence à compter.

8. PROGRAMMES AUTOMATIQUES



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

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

8.1 Programmes automatiques

Nom du programme	
1	RÔTI DE BŒUF
2	RÔTI DE PORC
3	RÔTI DE VEAU
4	RÔTI D'AGNEAU
5	RÔTI DE GIBIER
6	POULET ENTIER
7	POISSON ENTIER
8	PIZZA
9	QUICHE LORRAINE






Nom du programme	
10	GÂTEAU AU CITRON
11	GÂTEAU AU FROMAGE
12	PETITS PAINS
13	PAIN DE CAMPAGNE
14	LEVÉE DE PÂTE/PAIN
15	GRATIN DE POMMES DE TERRE
16	LASAGNES
17	CANNELLONI
18	GÂTEAU PRÉPARÉ
19	PIZZA RAPIDE
20	TYPES DE POMMES DE TERRE RAPIDES

8.2 Recettes en ligne

Vous pourrez trouver des recettes pour les programmes automatiques sur notre site Internet. Pour trouver le Livre de recettes, vérifiez le PNC sur la plaque







signalétique se trouvant sur le cadre avant de la cavité du four.


8.3 Programmes automatiques

1. Allumez l'appareil.
2. Appuyez sur .
3. Appuyez sur  un symbole et le numéro du programme automatique s'affichent.
4. Appuyez sur  ou  pour choisir le programme automatique.
5. Appuyez sur **OK** ou l'appareil démarre automatiquement au bout de 5 secondes.
6. Lorsque la durée réglée s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant deux minutes. Le symbole  clignote.
7. Appuyez sur une touche ou ouvrez la porte du four pour arrêter le signal sonore.
8. Éteignez l'appareil.

8.4 Programmes automatiques basés sur le poids








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

1. Allumez l'appareil.
2. Appuyez sur .
3. Appuyez sur  ou  pour régler le programme de cuisson par le poids. L'affichage indique : la durée de cuisson, le symbole de durée , un poids par défaut, une unité de mesure (kg, g).
4. Appuyez sur **OK** ou les réglages sont automatiquement enregistrés au bout de cinq secondes. L'appareil s'allume.
5. Vous pouvez modifier la valeur de poids par défaut en appuyant sur  ou . Appuyez sur **OK**.

6. Lorsque la durée réglée s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant deux minutes.  clignote.
7. Appuyez sur une touche ou ouvrez la porte du four pour arrêter le signal sonore.
8. Éteignez l'appareil.

8.5 Programmes automatiques avec sonde à viande (certains modèles)

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

1. Allumez l'appareil.
2. Appuyez à plusieurs reprises sur la touche  jusqu'à ce que l'écran affiche .
3. Installez la sonde à viande. Reportez-vous au chapitre « Sonde à viande ».
4. Appuyez sur  ou  pour régler le programme avec sonde à viande. L'affichage indique le temps de cuisson nécessaire,  et .
5. Appuyez sur **OK** ou les réglages sont automatiquement enregistrés au bout de cinq secondes. Lorsque la durée réglée s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant deux minutes.  clignote.
6. Appuyez sur n'importe quelle touche sensitive ou ouvrez la porte du four pour arrêter le signal sonore.
7. Éteignez l'appareil.

9. UTILISATION DES ACCESSOIRES



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Sonde à viande

La sonde à viande mesure la température à l'intérieur des aliments. Le four 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 ».




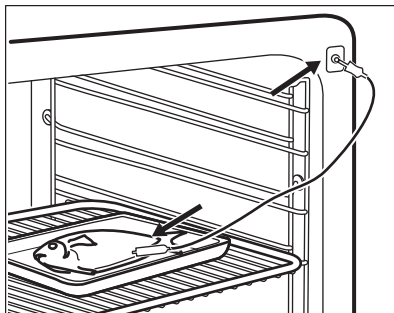
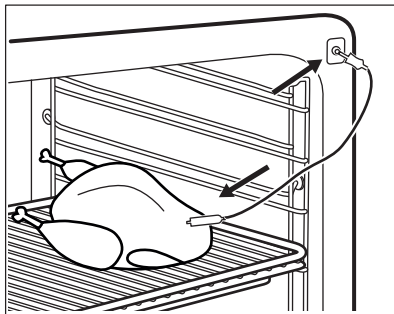
Le four calcule le temps de cuisson approximatif. Il peut changer.






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

Catégorie d'aliments : viande, volaille et poisson






1. Allumez l'appareil.
2. Placez la pointe de la sonde à viande (avec  sur la poignée) au centre de la viande ou du poisson, dans la partie la plus épaisse. Veillez à ce qu'au moins les 3/4 de la sonde à viande soient à l'intérieur de l'aliment.
3. Insérez la fiche de la sonde à viande dans la prise située dans la façade de l'appareil.




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

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



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

6. Sélectionnez la température et la fonction du four.

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



Lorsque vous cuisinez avec la sonde à viande, vous pouvez modifier la température affichée. Lorsque vous insérez la sonde à viande dans la prise et que vous réglez une fonction et la température du four, l'affichage indique la température à cœur actuelle.

Appuyez sur °C à plusieurs reprises pour voir trois autres températures :

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

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

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

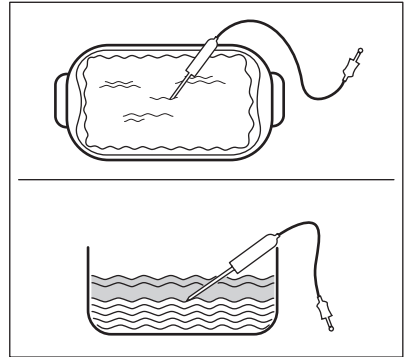


AVERTISSEMENT!

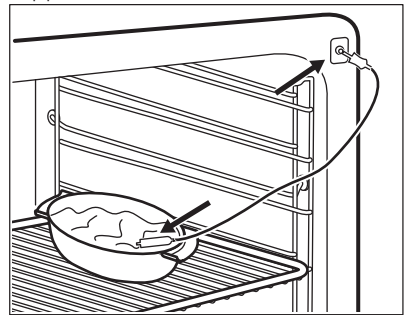
Veillez à ne pas vous brûler car la sonde à viande chauffe. Faites attention en la débranchant et en la retirant du plat.

Catégorie d'aliments : ragoût

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








4. Couvrez la sonde à viande avec le reste des ingrédients.
5. Insérez la fiche de la sonde à viande dans la prise située dans la façade de l'appareil.





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

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

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

8. Sélectionnez la température et la fonction du four.

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

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



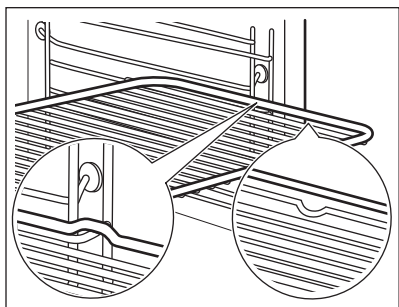
AVERTISSEMENT!

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

9.2 Installation des accessoires

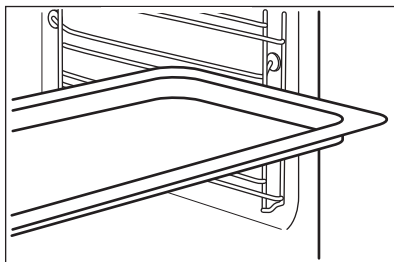
Grille métallique :

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



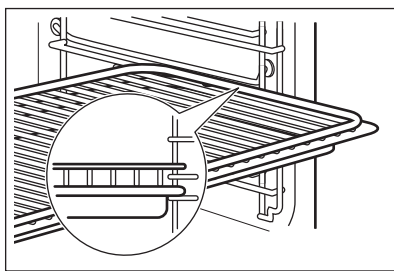
Plateau de cuisson/ Plat à rôtir :

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



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

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



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

9.3 Rails télescopiques - insertion des accessoires

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



ATTENTION!

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

**ATTENTION!**

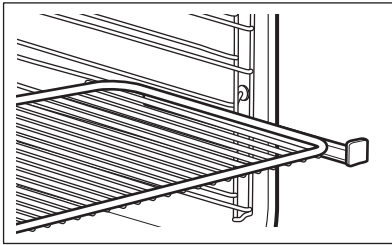
Assurez-vous d'avoir poussé complètement les rails télescopiques dans le four avant de fermer la porte du four.

Grille métallique :

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

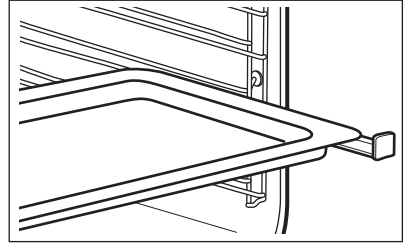


Le rebord élevé de la grille métallique est un dispositif complémentaire pour empêcher les ustensiles de cuisine de glisser.



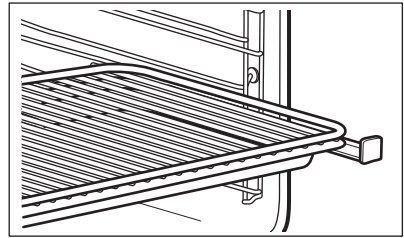
Plat à rôtir :

Posez le plat à rôtir sur les rails télescopiques.



Grille métallique et plat à rôtir ensemble :



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



10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES


10.1 Utilisation de la fonction Mon programme préféré

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

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



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




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

10.2 Utilisation de la Sécurité enfants

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



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

1. Vous pouvez également activer cette fonction lorsque le four est éteint. Ne sélectionnez aucun mode de cuisson.
2. Maintenez la touche  enfoncée pendant 3 secondes.
3. Appuyez simultanément sur les touches  et  et maintenez-les enfoncées pendant au moins 2 secondes.



Un signal sonore retentit.
L'affichage indique SAFE. La porte reste verrouillée.

Pour désactiver la Sécurité enfants, répétez l'étape 3.

10.3 Utilisation de la fonction Touches Verrouil.

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

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

1. Pour activer la fonction, allumez le four.
2. Sélectionnez une fonction ou un réglage du four.
3. Appuyez simultanément sur les touches  et  et maintenez-les

enfoncées pendant au moins 2 secondes.

Un signal sonore retentit.

Lock s'affiche.

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



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




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

10.4 Utilisation du menu des réglages





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

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

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



1. Maintenez la touche  enfoncée pendant 3 secondes.
« SET1 » s'affiche et « 1 » clignote.

2. Appuyez sur  ou  pour paramétrer le réglage.

3. Appuyez sur **OK**.
4. Appuyez sur  ou  pour modifier la valeur du réglage.
5. Appuyez sur **OK**.
Pour quitter le menu des réglages, appuyez sur la touche  ou maintenez la touche  enfoncée.

10.5 Arrêt automatique

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

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - Maximum	3
Pyrolyse	4.5

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

10.6 Luminosité de l'affichage

Deux modes de luminosité sont disponibles :

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

10.7 Ventilateur de refroidissement

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

11. CONSEILS



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



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

11.1 Conseils de cuisson

Votre four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien four. Les tableaux ci-dessous contiennent les réglages de

température, les temps de cuisson et les positions de grilles recommandés pour des types de plats en particulier.

Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.

11.2 Intérieur de la porte

Vous trouverez à l'intérieur de la porte du four :

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

11.3 Cuisson

La première fois, utilisez la température la plus basse.

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

Les gâteaux et petites pâtisseries placés à différentes hauteurs ne dorent pas







toujours de manière homogène. S'ils ne dorent uniformément, il n'est pas nécessaire de modifier la température. Les différences s'atténuent en cours de cuisson.








Les plateaux insérés dans le four peuvent se tordre en cours de cuisson. Une fois les plateaux refroidis, cette torsion disparaît.








11.4 Conseils de cuisson








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









11.5 Cuisson sur un seul niveau

 CUISSON DANS DES MOULES				
		 (°C)	 (min)	
Fond de tarte – pâte brisée, préchauffez le four à vide	Chaleur tournante	170 - 180	10 - 25	2
Fond de tarte - génoise	Chaleur tournante	150 - 170	20 - 25	2
Kouglof / Brioche	Chaleur tournante	150 - 160	50 - 70	1
Gâteau Savoie madère / Gâteaux aux fruits	Chaleur tournante	140 - 160	70 - 90	1
Gâteau au fromage	Chauffage Haut/ Bas	170 - 190	60 - 90	1

 GÂTEAUX / PÂTISSERIES / PAINS		
	Utilisez le troisième niveau de la grille.	
	Utilisez la fonction : Chaleur tournante.	
	Utilisez un plateau de cuisson.	
	 (°C)	 (min)
Gâteaux avec garniture de type crumble	150 - 160	20 - 40

 GÂTEAUX / PÂTISSERIES / PAINS		
	Utilisez le troisième niveau de la grille.	
	Utilisez la fonction : Chaleur tournante.	
	Utilisez un plateau de cuisson.	
	 (°C)	 (min)
Tartes aux fruits (sur pâte levée/ génoise), utilisez un plat à rôtir	150	35 - 55

 GÂTEAUX / PÂTISSERIES / PAINS			
 Utilisez le troisième niveau de la grille.			
 Utilisez la fonction : Chaleur tournante.			
 Utilisez un plateau de cuisson.			
	 (°C)	 (min)	
Tartes aux fruits sur pâte sablée	160 - 170	40 - 80	

 GÂTEAUX / PÂTISSERIES / PAINS			
 Préchauffez le four à vide.			
 Utilisez la fonction : Chauffage Haut/ Bas.			
 Utilisez un plateau de cuisson.			
	 (°C)	 (min)	
Gâteau roulé	180 - 200	10 - 20	3
Pain de seigle:	d'abord : 230	20	1
	puis : 160 - 180	30 - 60	
Gâteau aux amandes et au beurre / Gâteaux au sucre	190 - 210	20 - 30	3
Choux à la crème / Éclairs	190 - 210	20 - 35	3



GÂTEAUX / PÂTISSERIES / PAINS



Préchauffez le four à vide.



Utilisez la fonction : Chauffage Haut/ Bas.



Utilisez un plateau de cuisson.



(°C)



(min)



Pain tressé / Couronne de pain

170 - 190

30 - 40

3

Tartes aux fruits (sur pâte levée/génoise), utilisez un plat à rôtir

170

35 - 55

3

Gâteau à base de levure à garniture fragile (par ex. fromage blanc, crème, crème anglaise)

160 - 180

40 - 80

3

Brioche de Noël aux fruits

160 - 180

50 - 70

2



BISCUITS/GÂTEAUX SECS



Utilisez le troisième niveau de la grille.



(°C)



(min)

Biscuits sablés

Chaleur tournante

150 - 160

10 - 20

Petits pains, préchauffez le four à vide

Chaleur tournante

160







10 - 25

Biscuits à base de génoise






Chaleur tournante

150 - 160

15 - 20

 BISCUITS/GÂTEAUX SECS			
 Utilisez le troisième niveau de la grille.			
		 (°C)	 (min)
Pâtisseries feuilletées, préchauffez le four à vide	Chaleur tournante	170 - 180	20 - 30
Biscuits/Gâteaux secs à base de pâte levée	Chaleur tournante	150 - 160	20 - 40
Macarons	Chaleur tournante	100 - 120	30 - 50
Pâtisseries à base de blancs d'œufs / Meringues	Chaleur tournante	80 - 100	120 - 150
Petits pains, préchauffez le four à vide	Chauffage Haut/ Bas	190 - 210	10 - 25






11.6 Gratins






 Utilisez le premier niveau de la grille.			
		 (°C)	 (min)
Baguettes garnies de fromage fondu	Chaleur tournante	160 - 170	15 - 30
Gratin de légumes, préchauffez le four à vide	Turbo gril	160 - 170	15 - 30
Lasagnes	Chauffage Haut/ Bas	180 - 200	25 - 40
Gratins de poisson	Chauffage Haut/ Bas	180 - 200	30 - 60
Légumes farcis	Chaleur tournante	160 - 170	30 - 60
Gratins sucrés	Chauffage Haut/ Bas	180 - 200	40 - 60
Gratin de pâtes	Chauffage Haut/ Bas	180 - 200	45 - 60

11.7 Cuisson sur plusieurs niveaux

Utilisez les plateaux de cuisson.

Utilisez la fonction : Chaleur tournante.

 GÂTEAUX / PÂTISSERIES			
	 (°C)	 (min)	 2 positions
Choux à la crème / Éclairs, préchauffez le four à vide	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Crumble sec	150 - 160	30 - 45	1 / 4

 BISCUITS/PETITS GÂTEAUX/VIENNOISERIES/ROULÉS				
	 (°C)	 (min)	 2 positions	3 positions
Petits pains	180	20 - 30	1 / 4	-
Biscuits sablés	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Biscuits à base de génoise	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Pâtisseries feuilletées, préchauffez le four à vide	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Biscuits/ Gâteaux secs à base de pâte levée	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Macarons	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Biscuits à base de blancs d'œufs / Meringues	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

11.8 Conseils de rôissage

Utilisez des plats résistant à la chaleur.

Faites rôir la viande maigre avec le couvercle.

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

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







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







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







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







11.9 Rôtissage







Utilisez le premier niveau de la grille.







 BŒUF				
			 (°C)	 (min)
Bœuf braisé	1 - 1,5 kg	Chauffage Haut/ Bas	230	120 - 150
Rôti ou filet de bœuf saignant, préchauffez le four à vide	par cm d'épaisseur	Turbo grill	190 - 200	5 - 6
Rôti ou filet de bœuf à point, préchauffez le four à vide	par cm d'épaisseur	Turbo grill	180 - 190	6 - 8
Rôti ou filet de bœuf bien cuit, préchauffez le four à vide	par cm d'épaisseur	Turbo grill	170 - 180	8 - 10







 PORC				
 Utilisez la fonction : Turbo grill.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Épaule / Collet / Jambon à l'os	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	
Côtelettes / Côtes levées	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	
Pâté à la viande	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	
Jarret de porc, précuit	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	

 VEAU			
 Utilisez la fonction : Turbo grill.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Rôti de veau	1	160 - 180	90 - 120
Jarret de veau	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150






 AGNEAU			
 Utilisez la fonction : Turbo grill.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Gigot d'agneau / Rôti d'agneau	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Selle d'agneau	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60






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






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







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







11.10 Cuisson croustillante avec la fonction :Fonction Pizza

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

 PIZZA		
 Utilisez le premier niveau de la grille.		
	 (°C)	 (min)
Quiche aux épinards	160 - 180	45 - 60

 PIZZA		
 Utilisez le premier niveau de la grille.		
	 (°C)	 (min)
Quiche Lorraine / Flan suisse	170 - 190	45 - 55
Gâteau au fromage	140 - 160	60 - 90
Tourte aux légumes	160 - 180	50 - 60

 PIZZA		
 Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide.		
 Utilisez le deuxième niveau de la grille.		
	 (°C)	 (min)
Pizza, pâte fine, utilisez un plat à rôtir	200 - 230	15 - 20








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

11.11 Gril

Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide.

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

Placez un plat au premier niveau pour récupérer les graisses.

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






11.12 Cuisson basse température

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






1. Saisissez la viande durant 1 à 2 minutes sur chaque face dans une poêle à feu fort.
2. Disposez la viande dans un plat à rôtir ou directement sur la grille métallique. Placez la plaque au-dessous de la grille métallique pour récupérer la graisse.

Lorsque vous cuisinez avec cette fonction, ne mettez jamais de couvercle.

3. Utilisez la Sonde à viande.
4. Sélectionnez la fonction : Cuisson basse température. . Vous pouvez sélectionner une température comprise entre 80 °C et 150 °C pendant les 10 premières minutes. La température par défaut est de 90 °C. Réglez la température de la Sonde à viande.
5. Au bout de 10 minutes, le four baisse automatiquement la température sur 80 °C.

 Réglez la température sur 120 °C.			
	 (kg)	 (min)	
Steaks	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Filet de bœuf	1 - 1.5	90 - 150	3
Rôti de bœuf	1 - 1.5	120 - 150	1
Rôti de veau	1 - 1.5	120 - 150	1

11.13 Plats surgelés

 DÉCONGÉLATION			
	 (°C)	 (min)	
Pizza surgelée	200 - 220	15 - 25	2
Pizza épaisse 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 / Potatoes/Pomme quartier	220 - 230	20 - 35	3
Galettes de pommes de terre	210 - 230	20 - 30	3
Lasagnes / Cannelloni, frais	170 - 190	35 - 45	2
Lasagnes / Cannelloni, surgelés	160 - 180	40 - 60	2
Fromage fondu	170 - 190	20 - 30	3
Ailes de poulet	190 - 210	20 - 30	2







11.14 Décongélation

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

Ne couvrez pas les aliments car cela peut rallonger le temps de décongélation.

Pour les grosses quantités d'aliments, placez une assiette vide retournée au fond de la cavité. Placez les aliments dans un plat creux, et posez le tout sur

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

 Utilisez le premier niveau de la grille.				
	 (kg)	 (min) Temps de dé- congélation	 (min) Temps de dé- congélation supplémentaire	
Poulet	1	100 - 140	20 - 30	Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Viande, retournez à la moitié du temps	1	100 - 140	20 - 30	Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Truite	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Fraises	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Beurre	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Crème, la crème fraîche peut être battue même si elle n'est pas complètement décongelée	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	La crème fraîche peut être battue même si elle n'est pas complètement décongelée.
Gâteau	1.4	60	60	-

11.15 Stérilisation

Utilisez toujours des bocaux à stériliser de dimensions identiques, disponibles dans le commerce.

N'utilisez pas de bocaux à couvercles à visser ou à baïonnette, ni de boîtes métalliques.

Utilisez le premier niveau de la grille.

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




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





Les bocaux ne doivent pas se toucher.





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





Lorsque le liquide contenu dans les pots commence à frémir (au bout d'environ 35 à 60 minutes pour des pots d'un litre), éteignez le four ou réduisez la température à 100 °C (reportez-vous au tableau).

Réglez la température sur 160 - 170 °C.

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

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

 LÉGUMES		
		
	(min) Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir	(min) Continuez la cuisson à 100 °C
Carottes	50 - 60	5 - 10
Concombres	50 - 60	-
Bouquet croquant de légumes	50 - 60	5 - 10

 LÉGUMES		
		
	(min) Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir	(min) Continuez la cuisson à 100 °C
Chou-rave / Petits pois / Asperges	50 - 60	15 - 20





11.16 Séchage - 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.




Pour une plaque, utilisez le troisième niveau de la grille.

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



 LÉGUMES		
		
	(°C)	(h)
Haricots	60 - 70	6 - 8
Poivrons	60 - 70	5 - 6
Légumes pour potage	60 - 70	5 - 6
Champignons	50 - 60	6 - 8
Fines herbes	40 - 50	2 - 3



Réglez la température sur 60 - 70 °C.



 FRUITS	
	 (h)
Prunes	8 - 10
Abricots	8 - 10



 FRUITS	
	 (h)
Pommes, lamelles	6 - 8
Poire	6 - 9



11.17 Sonde à viande



 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, poché	75	78	82



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



 MOUTON / AGNEAU	 Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À point	Plus
Gigot de mouton	80	85	88
Selle de mouton	75	80	85
Rôti d'agneau / Gigot d'agneau	65	70	75



 GIBIER	 Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À point	Plus
Râble de lièvre / Selle de chevreuil	65	70	75
Cuisse de lièvre / Lièvre entier / Cuisse de chevreuil	70	75	80

 VOLAILLE	 Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À point	Plus
Poulet	80	83	86
Canard, entier / moitié / Dinde, entière / blanc	75	80	85
Canard, magret	60	65	70

 POISSON (SAUMON, TRUITE, SANDRE)	 Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À point	Plus
Poisson, entier / gros / vapeur / Poisson, entier / gros / rôti	60	64	68

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


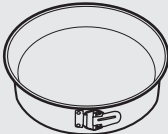

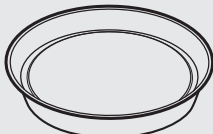
 RAGOÛTS - SALÉS	 Température à cœur du plat (°C)		
	Moins	À point	Plus
Cannelloni / Lasagnes / Gratin de pâtes	85	88	91

 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

11.18 Chaleur tournante humide - accessoires recommandés

meilleure absorption de la chaleur que les plats réfléchissants de couleur claire.




Utilisez les moules et récipients foncés et non réfléchissants. Ils offrent une

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

11.19 Chaleur tournante humide







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







Utilisez le troisième niveau de la grille.








	 (°C)	 (min)
Gratin de pâtes	200 - 220	45 - 55
Gratin de pommes de terre	180 - 200	70 - 85
Moussaka	170 - 190	70 - 95
Lasagnes	180 - 200	75 - 90
Cannelloni	180 - 200	70 - 85
Pudding	190 - 200	55 - 70
Riz au lait	170 - 190	45 - 60
Gâteau aux pommes, avec une pâte à génoise (gâteau rond)	160 - 170	70 - 80
Pain blanc	190 - 200	55 - 70








11.20 Informations pour les instituts de test

Tests conformes aux normes : EN 60350, IEC 60350.

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

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

 CUISSON SUR PLUSIEURS NIVEAUX. Biscuits/Gâteaux secs						
		 (°C)	 (min)			
Biscuits sablés / Tresses feuilletées	Chaleur tournante	140	25 - 45	2 positions	3 positions	1 / 4 1 / 3 / 5
Petits gâteaux, 20 par plaque, préchauffez le four à vide	Chaleur tournante	150	23 - 40	2 positions	-	1 / 4 -

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

12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 Remarques concernant l'entretien



Agent nettoyant

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

Utilisez un produit courant destiné au nettoyage des surfaces en métal.

En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide de produits spécifiques pour four.



Utilisation quotidienne

Nettoyez le four après chaque utilisation. L'accumulation d'autres résidus alimentaires peut provoquer un incendie. Ce risque est élevé pour la lèchefrite.

Sécher la cavité avec un chiffon doux après chaque utilisation.



Accessoires

Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux additionné d'eau chaude savonneuse. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

Ne nettoyez pas les accessoires antiadhésifs avec des produits agressifs, des objets tranchants ou au lave-vaisselle.

12.2 Retrait des supports de grille

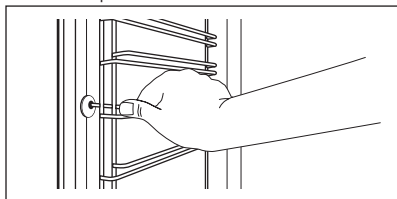
Pour nettoyer le four, retirez les supports de grille.



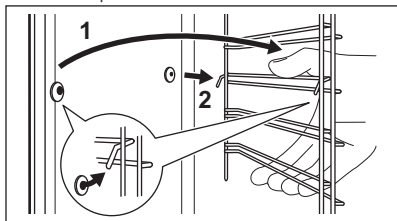
ATTENTION!

Soyez prudent lorsque vous 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.



Réinstallez les accessoires que vous avez retirés en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.



Les tiges de retenue des rails télescopiques doivent pointer vers l'avant.

12.3 Pyrolyse



ATTENTION!

Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles.




Le nettoyage par pyrolyse ne peut pas démarrer :

- Si vous n'avez pas retiré la fiche de la sonde à viande de la prise. Sur certains modèles, l'affichage indique « C2 » lorsque cette erreur se produit.
- Si vous n'avez pas complètement fermé la porte du four. Sur certains modèles, l'affichage indique « C3 » lorsque cette erreur se produit.




ATTENTION!

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

La porte est verrouillée pendant le nettoyage par pyrolyse. Le symbole  et les barres indiquant la chaleur s'affichent jusqu'à ce que la porte se déverrouille. La porte se déverrouille lorsque la température à l'intérieur de l'appareil se trouve en dessous des conditions de sécurité et que le nettoyage par pyrolyse est terminé.

Pendant le nettoyage par pyrolyse, l'éclairage est éteint.

1. Nettoyez la sole du four avec de l'eau chaude et un détergent doux. Nettoyez la vitre interne de la porte du four avec un chiffon doux et de l'eau tiède.
2. Nettoyez la partie intérieure de la porte à l'eau chaude afin d'éviter que les résidus qui s'y trouvent ne brûlent lors de la montée en température.
3. Allumez le four.
4. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique "Pyro" ainsi que le numéro du programme de nettoyage.
5. Appuyez sur **OK**.


6. Appuyez sur \wedge ou \vee pour régler la durée de la procédure de nettoyage :

Option	Description
1	1 h pour un nettoyage léger
2	1 h 30 min pour un nettoyage standard
3	3 h pour un nettoyage en profondeur

Vous pouvez utiliser la fonction Fin pour différer le départ de la procédure de nettoyage.

7. Appuyez sur **OK** pour confirmer.

12.4 Nettoyage conseillé

Pour vous rappeler qu'un nettoyage par pyrolyse est nécessaire, le symbole de rappel de nettoyage  clignote sur l'affichage dans les 10 secondes qui suivent l'extinction de l'appareil.



Le rappel de nettoyage disparaît :

- après la fin du nettoyage par pyrolyse.
- lorsque vous désactivez la fonction dans les Réglages de base. Reportez-vous à « Utilisation du menu des réglages ».

12.5 Retrait et installation de la porte

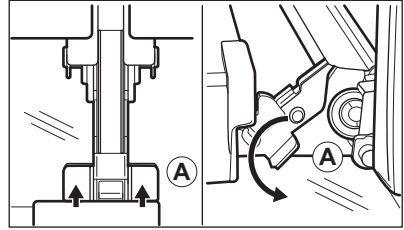
Vous pouvez retirer la porte et les panneaux de verre intérieurs pour les nettoyer. Le nombre de panneaux de verre varie selon les modèles.



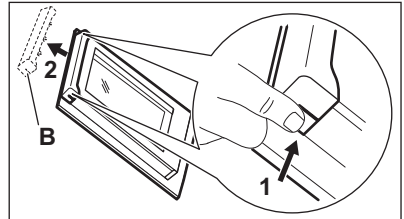
AVERTISSEMENT!
Elle est lourde.

1. Ouvrez complètement la porte.

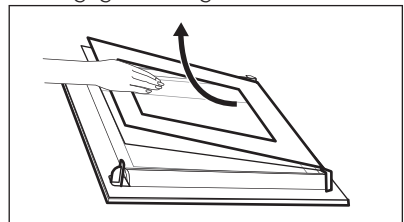
2. Appuyez complètement sur les leviers de blocage (A) sur les deux charnières de la porte.



3. Fermez la porte du four à la première position (angle d'environ 70°).
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.
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.



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



9. Nettoyez le panneau de verre à l'eau savonneuse. Séchez soigneusement le panneau de verre.
- Une fois le nettoyage terminé, suivez les étapes ci-dessus en sens inverse.

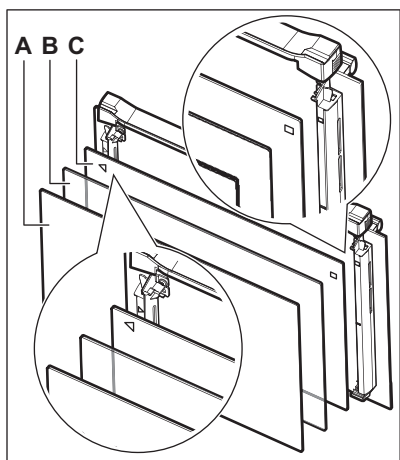
Installez d'abord le plus petit des panneaux, puis le plus grand, et terminez par la porte.



AVERTISSEMENT!

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

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



12.6 Remplacement de l'ampoule



AVERTISSEMENT!

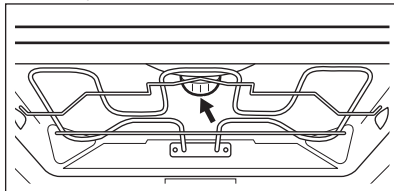
Risque d'électrocution.
L'ampoule peut être chaude.

1. Éteignez le four.
Attendez que le four ait refroidi.

2. Débranchez le four de l'alimentation secteur.
3. Placez un chiffon au fond de la cavité.

Éclairage supérieur

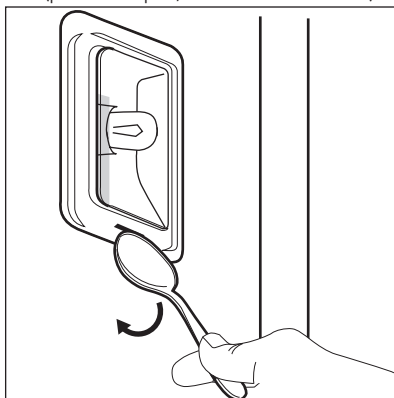
1. Retirez le diffuseur en verre de l'ampoule en le tournant.



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

Éclairage latéral

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



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

13. DÉPANNAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

13.1 En cas d'anomalie de fonctionnement

Problème	Cause probable	Solution
Vous ne pouvez pas allumer le four ni le faire fonctionner.	Le four n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que le four est correctement branché à une source d'alimentation électrique (reportez-vous au schéma de branchement).
Le four ne chauffe pas.	Le four est éteint.	Allumez le four.
Le four ne chauffe pas.	La porte n'est pas fermée correctement.	Fermez complètement la porte.
Le four ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.
Le four ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
Le four ne chauffe pas.	La fonction d'arrêt automatique est activée.	Reportez-vous à « Arrêt automatique ».
Le four ne chauffe pas.	La sécurité enfants est activée.	Reportez-vous à la section « Utilisation de la sécurité enfants ».
Le four ne chauffe pas.	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux.	Remplacez l'ampoule.
L'heure ne s'affiche pas lorsque l'appareil est à l'arrêt.	L'affichage est désactivé.	Appuyez simultanément sur  et sur  pour réactiver l'affichage.
La sonde à viande ne fonctionne pas.	La fiche de la sonde à viande n'est pas enfoncée correctement dans la prise.	Insérez la fiche de la sonde à viande aussi loin que possible dans la prise.
La cuisson des aliments est trop longue ou trop rapide.	La température est trop basse ou trop élevée.	Ajustez la température si nécessaire. Suivez les conseils du manuel d'utilisation.

Problème	Cause probable	Solution
De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité du four.	Le plat est resté trop longtemps dans le four.	Ne laissez pas les plats dans le four pendant plus de 15 à 20 minutes après la fin de la cuisson.
L'affichage indique « C2 ».	Vous voulez démarrer la fonction Décongélation ou Pyrolyse, mais vous n'avez pas retiré la fiche de la sonde à viande de sa prise.	Retirez la fiche de la sonde à viande de sa prise.
L'affichage indique « C3 ».	La fonction de nettoyage ne fonctionne pas. Vous n'avez pas entièrement fermé la porte du four ou le verrouillage de la porte est défectueux.	Fermez complètement la porte.
L'affichage indique « F102 ».	<ul style="list-style-type: none"> • Vous n'avez pas entièrement fermé la porte. • Le verrouillage de la porte est défectueux. 	<ul style="list-style-type: none"> • Fermez complètement la porte. • Éteignez le four à l'aide du fusible de l'habitation ou du disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis allumez-le de nouveau. • Si l'affichage indique de nouveau « F102 », contactez le service après-vente.
Un code d'erreur ne figurant pas dans ce tableau s'affiche.	Une anomalie électrique est survenue.	<ul style="list-style-type: none"> • Éteignez le four à l'aide du fusible de l'habitation ou du disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis allumez-le de nouveau. • Si l'affichage indique de nouveau un code d'erreur, contactez le service après-vente.
L'appareil est allumé mais il ne chauffe pas. Le ventilateur ne fonctionne pas. L'affichage indique "Demo".	Le mode démo est activé.	Reportez-vous au paragraphe « Utilisation du menu des réglages » du chapitre « Fonctions supplémentaires ».

13.2 Données de maintenance

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre

revendeur ou un service après-vente agréé.

Les informations à fournir au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur l'encadrement avant de la

cavité du four. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité du four.

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

Modèle (MOD.)
Référence du produit (PNC)
Numéro de série (S.N.)

14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

14.1 Fiche d'informations produit

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

Nom du fournisseur	AEG
Identification du modèle	BPK642320M 944188241
Index d'efficacité énergétique	81.2
Classe d'efficacité énergétique	A+
Consommation d'énergie avec charge standard et mode traditionnel	1.09 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard et mode air pulsé	0.69 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	71 l
Type de four	Four encastrable
Masse	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.

14.2 Économie d'énergie



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

Assurez-vous que la porte du four est correctement fermée lorsque le four est en marche. En cours de 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 accroître les économies d'énergie.

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

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

Cuisson avec ventilation

Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation pour économiser de l'énergie.

Chaleur résiduelle

Pour certaines fonctions du four, si un programme avec sélection du temps (Durée ou Fin) est activé et que le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, les éléments chauffants se désactivent automatiquement plus tôt.

L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner. Lorsque vous éteignez le four, l'affichage indique la présence de chaleur résiduelle. Vous pouvez utiliser cette chaleur pour le maintien au chaud des aliments.

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température du

four au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur du four poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

Maintien des aliments au chaud

Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et maintenir le repas au chaud. La température ou le voyant de chaleur résiduelle s'affichent.

Cuisson avec l'éclairage éteint



Éteignez l'éclairage en cours de cuisson. Allumez-le uniquement en cas de besoin.

Chaleur tournante humide


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


Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes. Vous pouvez réactiver l'éclairage, mais cela réduit les économies d'énergie.

Désactivation de l'écran

Il est possible d'éteindre l'affichage. Appuyez simultanément sur les touches  et  et maintenez-les enfoncées. Répétez cette procédure pour le rallumer.

15. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

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

F FRANCE ONLY



CONSIGNE POUVANT VARIER LOCALEMENT > WWW.CONSIGNESDETRI.FR



www.aeg.com/shop



867352170-B-172019



AEG