

USER MANUAL



TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....	3
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	5
3. INSTALLATION.....	9
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	10
5. BANDEAU DE COMMANDE.....	11
6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	11
7. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	12
8. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	15
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	17
10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	21
11. CONSEILS ET ASTUCES.....	22
12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	27
13. DÉPANNAGE.....	33
14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	35
15. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	36

POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

Merci d'avoir choisi ce produit AEG. Nous l'avons conçu pour qu'il vous offre des performances irréprochables pendant de nombreuses années, en intégrant des technologies innovantes vous simplifiant la vie – fonctions que vous ne trouverez peut-être pas sur des appareils ordinaires. Veuillez prendre quelques instants pour lire cette notice afin d'utiliser au mieux votre appareil.

Consultez notre site pour :



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

www.aeg.com/support



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

www.registreaeg.com



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

www.aeg.com/shop

SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE


N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

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

Ces informations figurent sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

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

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- 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.

1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique unique, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- Cet appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.
- Si le câble d'alimentation secteur est endommagé, son remplacement doit être confié exclusivement au fabricant, à son service après-vente ou à toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger électrique.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou mettre des accessoires ou des plats allant au four.
- Utilisez uniquement la sonde de cuisson recommandée pour cet appareil.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- N'utilisez pas de nettoyeur à 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 la surface, ce qui peut briser le verre.
- Avant le nettoyage par pyrolyse, retirez tous les accessoires et les dépôts/déversements excessifs de la cavité du four.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation



AVERTISSEMENT!

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Avant de monter l'appareil, vérifiez si la porte du four s'ouvre sans retenue.
- L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.

Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail)	590 (600) mm
Largeur du meuble	560 mm
Profondeur du meuble	550 (550) mm
Hauteur de l'avant de l'appareil	594 mm

Hauteur de l'arrière de l'appareil	576 mm
Largeur de l'avant de l'appareil	595 mm
Largeur de l'arrière de l'appareil	559 mm
Profondeur de l'appareil	569 mm
Profondeur d'encastrement de l'appareil	548 mm
Profondeur avec porte ouverte	1022 mm
Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière	560x20 mm
Longueur du câble d'alimentation secteur. Le câble est placé dans le coin droit de la face arrière	1500 mm
Vis de montage	4x25 mm

2.2 Branchement électrique



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.

- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.
- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.
- Cet appareil est fourni avec une fiche électrique et un câble d'alimentation.

Types de câbles compatibles pour l'installation ou le remplacement pour l'Europe :

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Pour la section du câble, consultez la puissance totale sur la plaque signalétique. Vous pouvez également consulter le tableau :

Puissance totale (W)	Section du câble (mm ²)
maximum 1 380	3 x 0.75
maximum 2 300	3 x 1
maximum 3 680	3 x 1.5

Le fil de terre (câble vert/jaune) doit être 2 cm plus long que les câbles de phase et neutre (câbles bleu et marron).

2.3 Utilisation



AVERTISSEMENT!

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

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. De l'air chaud peut se dégager.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'exercez pas de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. L'utilisation d'ingrédients

avec de l'alcool peut provoquer un mélange d'alcool et d'air.

- 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, à proximité ou au-dessus de l'appareil.



AVERTISSEMENT!

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne posez pas de plats allant au four ou d'autres objets directement dans le fond de l'appareil.
 - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
 - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
 - ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.
 - Installez ou retirez les accessoires avec précautions.
- 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 des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil fermée.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, votre logement ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement.

2.4 Entretien et Nettoyage



AVERTISSEMENT!

Risque de blessure, d'incendie ou de dommages matériels sur l'appareil.

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

2.5 Nettoyage par pyrolyse



AVERTISSEMENT!

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

- Avant d'utiliser la fonction de nettoyage par pyrolyse ou la fonction Première utilisation, retirez de la cavité du four :
 - tout résidu excessif de nourriture, tout dépôt ou toute éclaboussure de graisse ou d'huile.
 - tout objet amovible (y compris les grilles, les rails, etc., fournis avec le produit), en particulier les récipients, plateaux, plaques, ustensiles, etc. anti-adhésifs.
- Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse.

- Tenez les jeunes éloignés de l'appareil lorsque le nettoyage par pyrolyse est en cours. L'appareil devient très chaud et de l'air chaud s'échappe des fentes d'aération avant.
- Le nettoyage par pyrolyse est un processus à haute température qui peut dégager de la fumée provenant des résidus alimentaires et des matériaux dont est fait le four. Par conséquent, nous recommandons à nos clients de suivre les conseils ci-dessous :
 - assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après chaque phase de nettoyage par pyrolyse.
 - assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après la première utilisation à température maximale.
- Contrairement aux humains, certains oiseaux et reptiles sont extrêmement sensibles aux fumées pouvant se dégager lors du processus de nettoyage des fours à pyrolyse.
 - Ne laissez aucun animal, en particulier aucun oiseau, à proximité de l'appareil pendant et après un nettoyage par pyrolyse ; la première fois, utilisez la température de fonctionnement maximale dans une pièce bien ventilée.
- Les animaux de petite taille peuvent également être très sensibles aux changements de température survenant à proximité d'un four à pyrolyse lorsque le processus de nettoyage est en cours.
- Les surfaces antiadhésives des ustensiles de cuisine (poêles, casseroles, plaques de cuisson, etc.) peuvent être endommagées par la très haute température nécessaire au nettoyage par pyrolyse et peuvent également dégager, dans une moindre mesure, des fumées nocives.
- Les fumées dégagées par les fours à pyrolyse / les résidus de cuisson sont décrites comme étant non nocives pour les êtres humains, y compris pour les enfants et les personnes à la santé fragile.

2.6 Cuisson à la vapeur



AVERTISSEMENT!

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

- La vapeur qui s'échappe peut provoquer des brûlures :
 - Au cours de la cuisson à la vapeur, n'ouvrez pas la porte de l'appareil.
 - Soyez prudent en ouvrant la porte de l'appareil après une cuisson à la vapeur.

2.7 Éclairage interne



AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution !

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

2.8 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

2.9 Mise au rebut



AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la

- marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- 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 jeunes et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

3. INSTALLATION



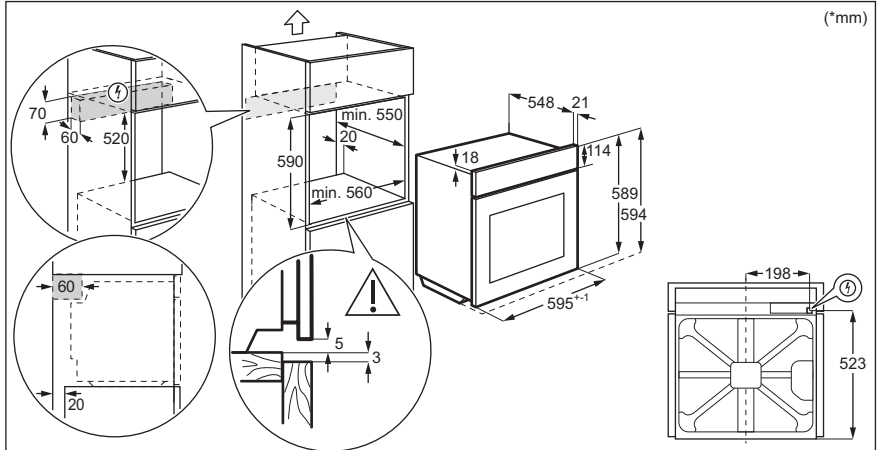
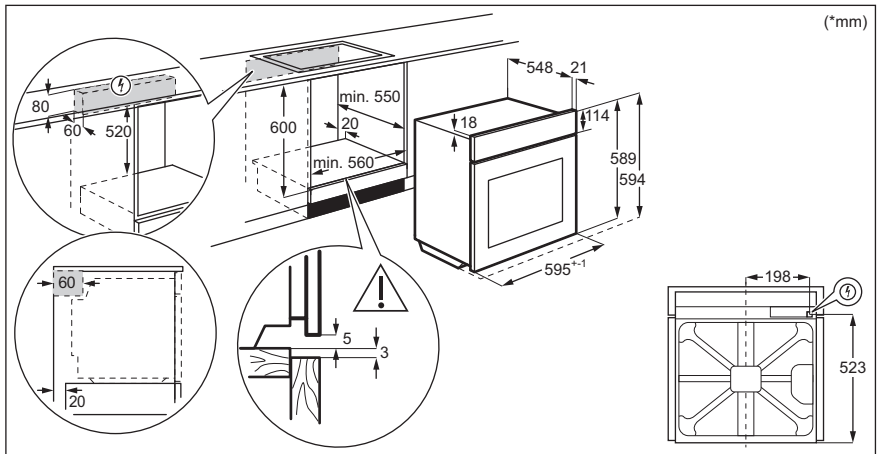
AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

3.1 Encastrement

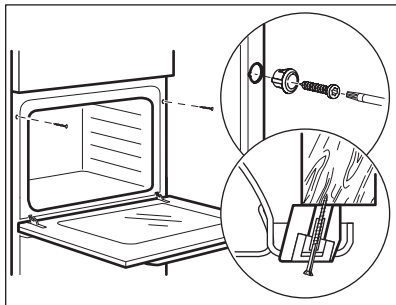


www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation

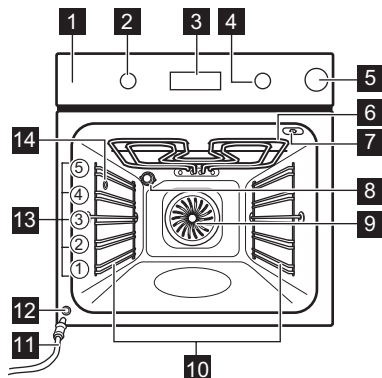


3.2 Fixation du four au meuble



4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

4.1 Vue d'ensemble



- 1** Bandeau de commande
- 2** Manette de sélection des modes de cuisson
- 3** Affichage
- 4** Thermostat
- 5** Bac à eau
- 6** Élément chauffant
- 7** Prise pour la sonde à viande
- 8** Éclairage
- 9** Ventilateur
- 10** Support de grille, amovible
- 11** Tuyau de vidange
- 12** Vanne de vidange de l'eau
- 13** Position des grilles
- 14** Tuyau d'arrivée de la vapeur

4.2 Accessoires




- **Grille métallique**
Pour les plats de cuisson, les moules à gâteaux, les rôtis.
- **Plateau de cuisson**
Pour les gâteaux et biscuits.
- **Plat à rôtir**
Pour cuire et rôtir ou comme plat pour récupérer la graisse.
- **Sonde de cuisson**
Pour mesurer le degré de cuisson des aliments.

5. BANDEAU DE COMMANDE

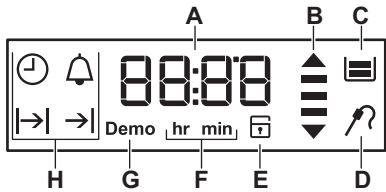
5.1 Manettes rétractables

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

5.2 Touches sensibles

	Pour régler le MINUTEUR. Maintenez la touche enfoncée pendant plus de 3 secondes pour activer ou désactiver l'éclairage du four.
	Pour régler une fonction de l'horloge.
	Pour vérifier la température du four ou la température de la sonde à viande (si présente). Utilisez-la uniquement lorsqu'un mode de cuisson est en cours.

5.3 Affichage



- A. Minuteur / Température
- B. Voyant de chauffe et de chaleur résiduelle
- C. Bac à eau
- D. Sonde à viande (uniquement sur certains modèles)
- E. Verrouillage de la porte (uniquement sur certains modèles)
- F. Heures / minutes
- G. Mode Démo (uniquement sur certains modèles)
- H. Fonctions de l'horloge

6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION





AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Réglez l'heure avant d'utiliser le four.

6.1 Nettoyage initial

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

6.2 Préchauffage initial

Préchauffez le four à vide avant de l'utiliser pour la première fois.	
Étape 1	Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires du four.
Étape 2	Réglez la température maximale pour la fonction :  Laissez le four fonctionner pendant 1 heure.
Étape 3	Réglez la température maximale pour la fonction :  Laissez le four fonctionner pendant 15 minutes.
i Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper du four durant le préchauffage. Assurez-vous que la pièce est ventilée.	

7. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 Comment régler : Mode de cuisson

Étape 1	Tournez la manette des modes de cuisson pour sélectionner un mode de cuisson.
Étape 2	Tournez la manette pour sélectionner la température.
Étape 3	Une fois la cuisson terminée, tournez les manettes sur la position Arrêt pour éteindre le four.

7.2 Préchauffage rapide

La fonction Préchauffage rapide diminue le temps de chauffe.




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

1. Tournez la manette des fonctions du four pour sélectionner le préchauffage rapide.
 2. Tournez la manette du thermostat pour sélectionner la température.
- Lorsque l'appareil atteint la température réglée, le signal sonore retentit.

3. Réglez une fonction du four.


7.3 Indicateur de chauffe

Lorsque la fonction du four est activée, les barres de l'affichage  apparaissent une par une à mesure que la température du four augmente, et disparaissent à mesure que la température diminue.

7.4 Cuisson à la vapeur



Utilisez exclusivement de l'eau. N'utilisez pas d'eau filtrée (deminéralisée) ou distillée. N'utilisez pas d'autres liquides. Ne mettez pas de liquides inflammables ou alcooliques dans le bac d'eau.

1. Réglez la fonction .
2. Appuyez sur le couvercle du bac à eau pour l'ouvrir.
3. Versez de l'eau dans le bac à eau jusqu'à ce que le voyant Réservoir plein s'allume.
Le réservoir a une contenance maximale de 900 ml. Cette quantité est suffisante pour environ 55 à 60 minutes de cuisson.
4. Remplacez le bac à eau dans sa position initiale.
5. Réglez la température entre 130 °C et 230 °C.

La cuisson à la vapeur donne de bons résultats dans cette plage de températures.

6. Videz le réservoir à la fin de la cuisson à la vapeur.

Attendez au moins 60 minutes après chaque utilisation de la fonction vapeur afin d'éviter que de l'eau chaude ne s'écoule de la vanne de vidange de l'eau.



ATTENTION!

L'appareil est chaud. Risque de brûlure ! Faites attention lorsque vous videz le bac à eau.

7.5 Voyant du réservoir d'eau

	Le réservoir est plein. Lorsque le réservoir est plein, un signal sonore retentit. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.
	Le réservoir est à moitié plein.
	Le réservoir est vide. Lorsque le réservoir est vide, un signal sonore retentit. Remplissez le réservoir.

Si vous versez trop d'eau dans le réservoir, le dispositif de sécurité déversera l'excédent d'eau dans le fond de la cavité. Épongez l'excédent d'eau.

7.6 Vidange du réservoir d'eau

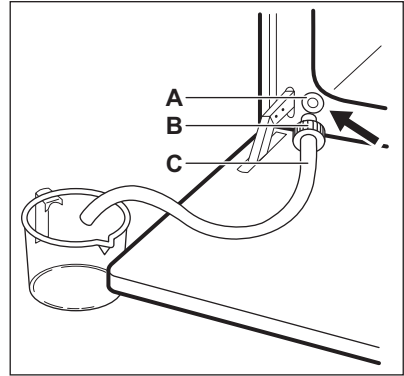


ATTENTION!

Assurez-vous que le four a refroidi avant de commencer à vider le réservoir d'eau.

1. Préparez le tuyau de vidange (C) fourni dans le sachet du mode d'emploi. Placez l'embout (B) sur l'une des extrémités du tuyau de vidange.

2. Placez l'autre extrémité du tuyau de vidange (C) dans un récipient. Placez-le plus bas que la vanne de vidange (A).









3. Ouvrez la porte du four puis insérez l'embout (B) dans la vanne de vidange (A).
4. Appuyez à plusieurs reprises sur l'embout lorsque vous videz le réservoir d'eau. De l'eau peut rester à l'intérieur lorsque l'affichage indique :
5. Retirez l'embout de la vanne lorsque l'eau cesse de s'écouler.






N'utilisez pas l'eau de vidange pour remplir de nouveau le réservoir d'eau.

7.7 Modes de cuisson

Mode de cuisson	Application
0 Position Arrêt	Le four est éteint.
	Pour diminuer le temps de préchauffe. Préchauffage rapide

Mode de cuisson	Application
 Chaleur tournante	Pour faire cuire sur 3 niveaux en même temps et pour sécher des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Chauffage Haut/ Bas.
 Fonction Pizza	Pour cuire des pizzas. Pour faire dorer de façon intensive et obtenir un dessous croustillant.
 Chauffage Haut/ Bas	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
 Cuisson de sole	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
 Décongélation	Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la grosseur des plats surgelés.
 Chaleur tournante humide	Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. La chaleur résiduelle est utilisée. La puissance peut être réduite. Pour plus d'informations, consultez la partie sur les remarques du chapitre « Utilisation quotidienne ». Chaleur tournante humide.

Mode de cuisson	Application
 Turbo gril	Pour rôtir de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour gratiner et faire dorer.
 Chaleur tournante + Vapeur	Pour cuire des plats à la vapeur. Utilisez cette fonction pour diminuer la durée de cuisson et préserver les vitamines et nutriments des aliments. Sélectionnez la fonction et réglez la température entre 130 °C et 230 °C.
 Pyrolyse	Pour activer le nettoyage par pyrolyse du four.

7.8 Remarques sur : Chaleur tournante humide

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






La porte du four doit être fermée pendant la cuisson pour que la fonction ne soit pas interrompue et que le four fonctionne avec la plus grande efficacité énergétique possible.

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

Pour consulter les instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », Chaleur tournante humide. Pour obtenir des recommandations générales sur l'économie d'énergie, reportez-vous au chapitre « Efficacité énergétique », « Économie d'énergie ».

8. FONCTIONS DE L'HORLOGE





8.1 Tableau des fonctions de l'horloge

Fonction de l'horloge	Application
 Heure	Pour afficher ou modifier l'heure. Vous ne pouvez régler l'heure que si le four est éteint.
 Durée	Pour définir la durée de la cuisson. Ne l'utilisez que si un mode de cuisson est réglé.
 Fin	Pour programmer l'arrêt différé du four. Ne l'utilisez que si un mode de cuisson est réglé.
 Départ différé	Combinaison de fonctions : Durée, Fin.
 Minuteur	Pour régler un décompte. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four. Minuteur - peut être réglé à tout moment, même quand le four est à l'arrêt.




8.2 Comment régler : Heure


attendez que l'écran affiche : **hr, 12:00. 12** - clignote.

Lorsque vous branchez l'appareil pour la première fois à l'alimentation électrique,





Étape 1	Tournez la manette du thermostat pour régler l'heure.
Étape 2	 - appuyez pour confirmer. L'affichage indique l'heure réglée et : min. 00 - clignote.
Étape 3	Tournez la manette du thermostat pour régler les minutes.
Étape 4	 - appuyez pour confirmer. L'affichage indique la durée réglée.
 - appuyez à plusieurs reprises pour modifier l'heure.  - clignote à l'écran.	

8.3 Comment régler la fonction : Durée







Étape 1	Sélectionnez un mode de cuisson.
Étape 2	 - appuyez à plusieurs reprises.  - commence à clignoter.
Étape 3	Tournez la manette de commande pour régler les minutes.  - appuyez pour confirmer.


Étape 4	Réglez l'heure à l'aide de la manette de température.  - appuyez pour confirmer. Lorsque la durée définie s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes. Le réglage de la durée clignote sur l'affichage. Le four se met à l'arrêt automatiquement.
Étape 5	Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.
Étape 6	Tournez la manette sur la position Arrêt.

8.4 Comment régler la fonction : Fin

Étape 1	Sélectionnez un mode de cuisson.
Étape 2	 - appuyez à plusieurs reprises.  - commence à clignoter.
Étape 3	Réglez l'heure à l'aide de la manette de température.  - appuyez pour confirmer.
Étape 4	Réglez les minutes à l'aide de la manette de température.  - appuyez pour confirmer. À l'heure de fin choisie, un signal sonore retentit pendant 2 min. La durée réglée clignote sur l'affichage. Le four se met à l'arrêt automatiquement.
Étape 5	Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.
Étape 6	Tournez la manette sur la position Arrêt.

8.5 Comment régler la fonction : Départ différé

Étape 1	Sélectionnez un mode de cuisson.
Étape 2	 - appuyez à plusieurs reprises.  - commence à clignoter.
Étape 3	À l'aide de la manette de température, réglez les minutes de la fonction : Durée. Appuyez sur :  .
Étape 4	Tournez la manette du thermostat pour régler l'heure pour la fonction : Durée. Appuyez sur :  L'affichage indique :  .
Étape 5	Tournez la manette du thermostat pour régler l'heure pour la fonction : Fin. Appuyez sur :  .

Étape 6 À l'aide de la manette de température, réglez les minutes de la fonction : Fin.
Appuyez sur : .

L'affichage indique : la température choisie, $| \rightarrow | \rightarrow |$.

Le four s'allume automatiquement plus tard, fonctionne pendant la Durée réglée et s'arrête à l'heure de Fin réglée.

À l'Heure de fin choisie, un signal sonore retentit pendant 2 min. La durée réglée clignote sur l'affichage. Le four s'éteint.

Étape 7 Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.


Étape 8 Tournez la manette sur la position Arrêt.

8.6 Comment régler la fonction : Minuteur

Le minuteur peut également être utilisé lorsque le four est éteint ou allumé.

Étape 1



- appuyez à plusieurs reprises.  00 - clignent.


Étape 2

Tournez la manette du thermostat pour régler les secondes puis les minutes. Si vous réglez une durée supérieure à 60 min, **hr** clignote.

Étape 3

Réglez les heures.
Minuteur - démarre automatiquement au bout de 5 s.
Au bout de 90 % du temps défini, un signal sonore retentit.

Étape 4

Lorsque la durée s'est écoulée, le signal sonore retentit pendant 2 min. **00:00**,  - clignent. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.

9. UTILISATION DES ACCESSOIRES



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Utilisation de la sonde à viande

La sonde à viande permet de mesurer la température à cœur de la viande. Le four s'éteint lorsque la viande atteint la température réglée.

Vous devez régler deux températures :


- La température du four. Reportez-vous au tableau de rôtissage.

- La température à cœur. Reportez-vous au tableau de la sonde à viande.

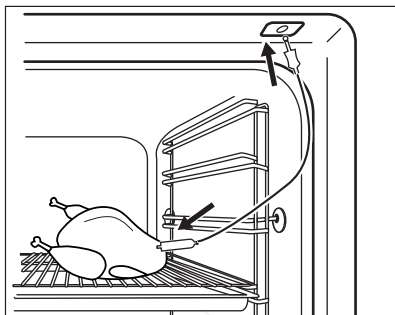


ATTENTION!

N'utilisez que la sonde à viande fournie avec le four ou des pièces de rechange d'origine.


1. Sélectionnez la température et la fonction du four.
2. Placez la pointe de la sonde à viande (avec le symbole  sur la poignée) au centre de la viande.
3. Insérez la pointe de la sonde à viande dans la prise, en haut de la

cavité.




Assurez-vous que la sonde à viande est bien insérée dans la viande et que la fiche est bien branchée dans la prise de l'appareil durant la cuisson.


Lorsque vous utilisez la sonde à viande pour la première fois, la température à cœur par défaut est de 60 °C.

Lorsque  clignote, vous pouvez utiliser la manette de température pour modifier la température à cœur par défaut.

L'affichage indique le symbole de la sonde à viande et la température à cœur par défaut.

- Appuyez sur  pour sauvegarder la nouvelle température à cœur ou attendez 10 secondes pour que ce réglage soit automatiquement sauvegardé.

La nouvelle température à cœur par défaut s'affiche lors de la prochaine utilisation de la sonde à viande.

Lorsque la viande atteint la température à cœur réglée, le symbole de la sonde à viande  et la température à cœur par défaut clignotent. Le signal sonore retentit pendant 2 minutes.


- Appuyez sur n'importe quelle touche ou ouvrez la porte du four pour arrêter le signal sonore.
- Retirez la fiche de la sonde à viande de la prise. Enlevez la viande du four.
- Mettez le four à l'arrêt.



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.

À chaque fois que vous branchez la sonde à viande dans la prise, il vous faut de nouveau régler la température à cœur. Vous ne pouvez pas sélectionner les fonctions durée et fin.

Lorsque le four calcule pour la première fois la durée provisoire, le symbole  clignote sur l'affichage. Une fois le calcul effectué, l'affichage indique la durée de la cuisson. Le calcul est effectué en tâche de fond durant la cuisson et la durée est mise à jour sur l'affichage si nécessaire.

Vous pouvez modifier à tout moment la température durant la cuisson :

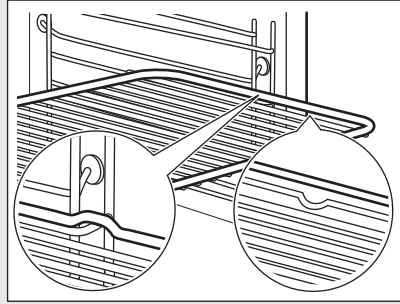
- Appuyez sur $^{\circ}\text{C}$:
 - une fois : la température à cœur réglée s'affiche : si nécessaire, elle peut être modifiée dans les 5 secondes.
 - deux fois : l'affichage indique la température actuelle du four.
 - trois fois : la température réglée du four s'affiche : si nécessaire, elle peut être modifiée dans les 5 secondes. Cette info est uniquement disponible durant la phase de préchauffage.
- Tournez la manette de température pour modifier la température.

9.2 Insertion des accessoires

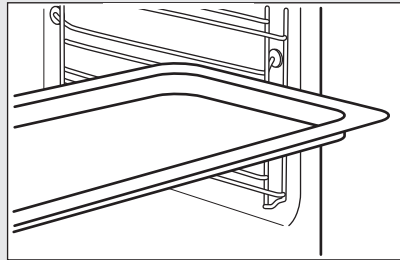
Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser sur la grille.

Grille métallique:

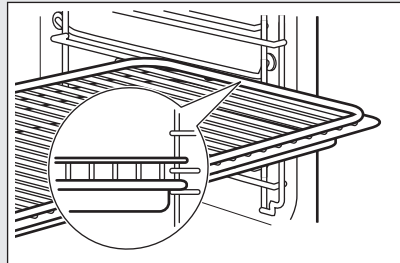
Poussez la grille entre les barres de guidage des supports de grille et assurez-vous que les pieds sont orientés vers le bas.

**Plateau de cuisson / Lèche-frite:**

Poussez la plaque entre les rails du support de grille.

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

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



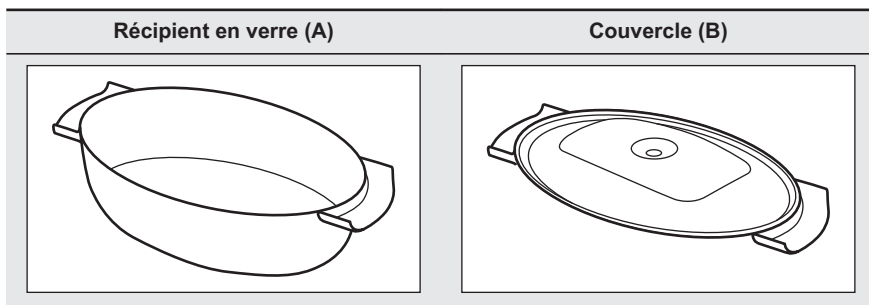
9.3 Accessoires pour la cuisson à la vapeur



Le kit d'accessoires pour la cuisson à la vapeur n'est pas fourni avec le four. Pour plus d'informations, veuillez contacter votre revendeur local.

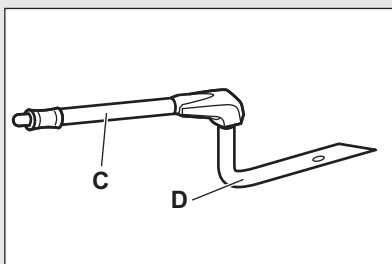
Le plat de cuisson alimentaire pour les fonctions de cuisson à la vapeur

Le plat de cuisson alimentaire est composé d'un récipient en verre (A), d'un couvercle (B), d'un tuyau d'injection (C), d'un injecteur (D) et d'un gril en acier (E).

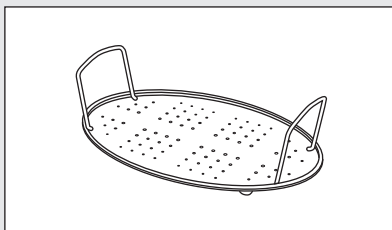


Injecteur, tuyau d'injection et gril en acier.

Le tuyau d'injection (C) est destiné à la cuisson à la vapeur, l'injecteur (D) est destiné à la cuisson à la vapeur directe.



Gril en acier (E)



- Ne posez pas le plat de cuisson chaud sur des surfaces froides ou mouillées.
- Ne versez pas de liquides froids dans le plat de cuisson lorsqu'il est chaud.
- Ne mettez pas le plat de cuisson sur une surface de cuisson chaude.
- Ne nettoyez pas le plat de cuisson avec des éponges et des poudres abrasifs.

9.4 Cuisson à la vapeur dans un plat de cuisson alimentaire

Étape 1

Placez le plat de cuisson sur le gril en acier et couvrez-le avec le couvercle. Insérez le tuyau d'injection dans l'orifice du couvercle. Placez le plat de cuisson sur le deuxième niveau de grille partant du bas.

Étape 2	Raccordez le tuyau d'injection à l'arrivée de la vapeur.
Étape 3	Régalez le four sur la fonction de cuisson à la vapeur.

9.5 Cuisson à la vapeur directe

Placez le plat de cuisson sur le gril en acier. Ajoutez de l'eau. N'utilisez pas le couvercle.



AVERTISSEMENT!

L'injecteur peut être chaud lorsque le four est en fonctionnement. Utilisez toujours des gants de cuisine. Retirez l'injecteur du four lorsque vous n'utilisez pas la fonction vapeur.



Étape 1	Raccorder l'injecteur au tuyau d'injection. Raccordez le tuyau d'injection à l'arrivée de la vapeur.
Étape 2	Placez le plat de cuisson sur le premier ou le deuxième niveau de grille partant du bas. Assurez-vous que le tuyau d'injection ne soit pas coincé. Éloignez l'injecteur de de l'élément chauffant.
Étape 3	Régalez le four sur la fonction de cuisson à la vapeur.

Lorsque vous cuisinez des aliments tels que du poulet, du canard, de la dinde ou de gros poissons, mettez l'injecteur à l'intérieur des aliments.

10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES


10.1 Comment utiliser : Sécurité enfants

Lorsque la fonction est activée, le four ne peut pas être allumé accidentellement.

Étape 1	Assurez-vous que la manette de sélection des modes de cuisson est sur la position Arrêt.
Étape 2	 , °C - appuyez simultanément pendant 2 secondes.
Le signal sonore retentit. SAFE ,  - s'affiche. La porte est verrouillée.	
Pour désactiver la Sécurité enfants, répétez l'étape 2.	

10.2 Comment utiliser : touches verrouil.

Vous ne pouvez activer la fonction que lorsque le four est en fonctionnement. Lorsque la fonction est activée, les réglages de la température et de la durée ne peuvent pas être modifiés accidentellement.


Étape 1	Régalez une fonction du four.
Étape 2	 , °C - appuyez et maintenez enfoncé simultanément pendant 2 s. Le signal sonore retentit. Loc apparaît à l'écran pendant 5 s.

Pour désactiver la fonction Touches verrouil., répétez l'étape 2.

Loc s'affiche à l'écran lorsque vous tournez la manette de commande ou appuyez sur une touche si Touches verrouil. est activé. Lorsque vous tournez la manette de sélection des fonctions du four, le four s'arrête.



Si vous éteignez le four alors que la fonction Touches Verrouil. est activée, la fonction Touches Verrouil. passe automatiquement à la fonction Sécurité enfants. Reportez-vous au paragraphe « Utilisation de la Sécurité enfants » du chapitre « Fonctions supplémentaires ».



10.3 Voyant de chaleur résiduelle

Lorsque vous éteignez le four, l'indicateur de chaleur résiduelle s'affiche  si la température du four est supérieure à 40 °C. Tournez le thermostat vers la gauche ou la droite pour vérifier la température du four.

10.4 Arrêt automatique

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

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5

 (°C)	 (h)
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maximum	3

Après un arrêt automatique, tournez les manettes sur la position Arrêt.

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

10.5 Ventilateur de refroidissement

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

10.6 Thermostat de sécurité

Un mauvais fonctionnement du four ou des composants défectueux peuvent causer une surchauffe dangereuse. Pour éviter cela, le four dispose d'un thermostat de sécurité interrompant l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en fonctionnement lorsque la température baisse.

11. CONSEILS ET ASTUCES



Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

11.1 Recommandations de cuisson

Le four dispose de cinq niveaux de grille.

Comptez les niveaux de grille à partir du bas du four.

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

Cuisson de gâteaux

N'ouvrez pas la porte du four avant que les 3/4 du temps de cuisson défini ne soient écoulés.

Si vous utilisez deux plateaux de cuisson en même temps, gardez un niveau vide entre eux.

Cuisson de la viande et du poisson

Utilisez un plat à rôtir pour les aliments très gras afin d'éviter que le four ne se tache de façon permanente.

Laissez la viande pendant environ 15 minutes avant de la découper afin d'éviter que le jus ne s'écoule.

Pour éviter qu'il y ait trop de fumée dans le four pendant le rôtissage, ajoutez un peu d'eau dans le plat à rôtir. Pour éviter la condensation de la fumée, ajoutez de l'eau à chaque fois qu'elle sèche.

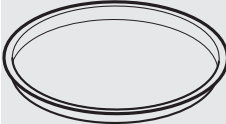
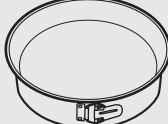

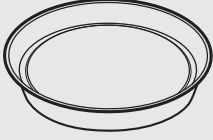
Heures de cuisson

Les durées de cuisson dépendent du type, de la consistance et du volume des aliments.

Au départ, surveillez les performances lorsque vous cuisinez. Trouvez les meilleurs réglages (niveau de cuisson, temps de cuisson, etc.) pour vos récipients, recettes et quantités lorsque vous utilisez cet appareil.






11.2 Chaleur tournante humide - accessoires recommandés

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






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

11.3 Chaleur tournante humide

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








		 (°C)		 (min)
Petits pains sucrés, 16 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Petits pains, 9 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	30 - 40
Pizza, surgelée, 0,35 kg	grille métallique	220	2	10 - 15








		 (°C)		 (min)
Gâteau roulé	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	25 - 35
Brownie	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 pièces	ramequins en céramique sur une grille métallique	200	3	25 - 30
Fond de tarte en génoise	moule à tarte sur une grille métallique	180	2	15 - 25
Génoise Victoria	Plat de cuisson sur la grille métallique	170	2	40 - 50
Poisson poché, 0,3 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	20 - 25
Poisson entier, 0,2 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	25 - 35
Filet de poisson, 0,3 kg	plaque à pizza sur la grille métallique	180	3	25 - 30
Viande pochée, 0,25 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	200	3	35 - 45
Chachlyk, 0,5 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	200	3	25 - 30
Cookies, 16 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Macarons, 24 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	25 - 35
Muffins, 12 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	30 - 40
Pâtisserie salée, 20 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	25 - 30
Biscuits à pâte brisée, 20 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	150	2	25 - 35
Tartelettes, 8 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	20 - 30
Légumes, pochés, 0,4 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	35 - 45

		 (°C)		 (min)
Omelette végétarienne	plaque à pizza sur la grille métallique	200	3	25 - 30
Légumes méditerranéens, 0,7 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	4	25 - 30

11.4 Informations pour les organismes de contrôle

Tests conformément à la norme IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Petits gâteaux, 20 par plateau	Chauffage Haut/ Bas	Plateau de cuisson	3	170	20 - 30	-
Petits gâteaux, 20 par plateau	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	3	150 - 160	20 - 35	-
Petits gâteaux, 20 par plateau	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	2 et 4	150 - 160	20 - 35	-
Tourte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chauffage Haut/ Bas	Grille métallique	2	180	70 - 90	-
Tourte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chaleur tournante	Grille métallique	2	160	70 - 90	-
Génoise, moule à gâteau de 26 cm	Chauffage Haut/ Bas	Grille métallique	2	170	40 - 50	Préchauffez le four pendant 10 minutes.

				 (°C)	 (min)	
Génoise, moule à gâteau de 26 cm	Chaleur tournante	Grille métallique	2	160	40 - 50	Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Génoise, moule à gâteau de 26 cm	Chaleur tournante	Grille métallique	2 et 4	160	40 - 60	Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Sablé	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	3	140 - 150	20 - 40	-
Sablé	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	2 et 4	140 - 150	25 - 45	-
Sablé	Chauffage Haut/ Bas	Plateau de cuisson	3	140 - 150	25 - 45	-
Toasts, 4 à 6 morceaux	Gril	Grille métallique	4	max.	2 à 3 minutes sur la première face ; 2 à 3 minutes sur la seconde face.	Préchauffez le four pendant 3 minutes.
Steak haché, 6 pièces, 0,6 kg	Gril	Grille métallique et lèchefrite	4	max.	20 - 30	Placez la grille métallique sur le quatrième niveau et la lèchefrite sur le troisième niveau du four. Retournez les aliments à la moitié du temps de cuisson. Préchauffez le four pendant 3 minutes.

12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres
concernant la sécurité.

12.1 Remarques concernant l'entretien



**Agents net-
toyants**

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

Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.

Nettoyez les taches avec un détergent doux.



**Utilisation
quotidienne**

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

De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les vitres de la porte. Pour diminuer la condensation, laissez fonctionner le four pendant 10 minutes avant la cuisson. Ne conservez pas les aliments dans le four pendant plus de 20 minutes. Sécher la cavité avec un chiffon doux après chaque utilisation.



Accessoires

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

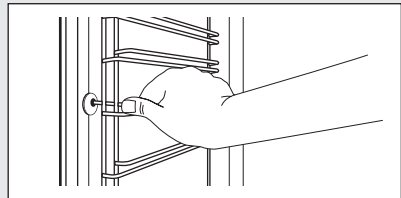
Ne nettoyez pas les accessoires antiadhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

12.2 Comment retirer : Supports de grille

Retirez les supports de grille pour
nettoyer le four.

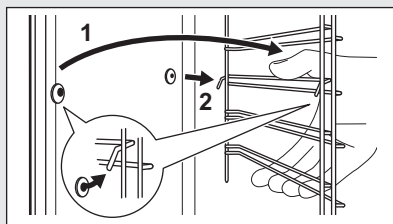
Étape 1 Éteignez le four et attendez
qu'il soit froid.

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



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

Étape 4 Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.



12.3 Comment utiliser : Pyrolyse

Nettoyez le four avec Pyrolyse.



AVERTISSEMENT!
Risque de brûlure.



ATTENTION!

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

Avant le Pyrolyse :

Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.


Retirez les accessoires .

Nettoyez la sole du four et la vitre interne de la porte avec de l'eau tiède, un chiffon doux et un détergent doux.


Étape 1 Réglez la fonction :  - clignote.


Étape 2 Tournez la manette de contrôle (pour la température) pour régler le mode de nettoyage.

Option	Mode de nettoyage	Durée
P1	Nettoyage léger	1 h 30 min
P2	Nettoyage normal	2 h 30 min

Étape 3  - appuyez pour démarrer le nettoyage.

Étape 4 Après le nettoyage, tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt.

 Au cours du nettoyage, l'éclairage du four est éteint. La porte du four reste verrouillée. La porte se déverrouille une fois que le four est froid.

Lorsque le four atteint la température réglée, la porte se verrouille. Jusqu'à ce que la porte se déverrouille, l'écran affiche : les barres de l'indicateur de chaleur, . Pour interrompre le nettoyage avant qu'il ne soit terminé, tournez le bouton des fonctions du four sur la position arrêt.

Une fois le nettoyage terminé :


Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	Nettoyez la cavité avec un chiffon doux.	Retirez les résidus du fond de la cavité.
--	--	---

12.4 Nettoyage conseillé

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


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



 3s, °C - appuyez simultanément pour désactiver le rappel.

12.5 Comment nettoyer : Réservoir d'eau

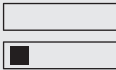
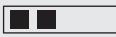


Ne versez pas d'eau dans le réservoir pendant le nettoyage.

Étape 1	Éteignez le four.
Étape 2	Placez un plat profond sous le tuyau d'arrivée de la vapeur.
Étape 3	Versez de l'eau dans le bac à eau : 850 ml. Ajoutez l'acide citrique : 5 cuillères à café. Attendez 60 min.
Étape 4	Allumez le four et réglez la fonction : Chaleur tournante + Vapeur. Réglez la température sur 230 °C. Éteignez le four au bout de 25 minutes et attendez qu'il refroidisse.
Étape 5	Allumez le four et réglez la fonction : Chaleur tournante + Vapeur. Réglez la température entre 130 et 230 °C. Éteignez le four au bout de 10 minutes et attendez qu'il refroidisse.
	Pour empêcher la formation de résidus de calcaire, vidangez le réservoir d'eau après chaque cuisson à la vapeur.

Une fois le nettoyage terminé :

Éteignez le four.	Vidangez le réservoir d'eau. Reportez-vous à Utilisation quotidienne, chapitre « Vidange du réservoir d'eau ».	Rincez le réservoir d'eau et nettoyez les résidus de calcaire restants avec un chiffon doux.	Nettoyez le tuyau de vidange avec de l'eau chaude et un détergent doux.
-------------------	--	--	---

Le tableau ci-dessous indique la plage de dureté de l'eau (dH) avec le niveau correspondant de dépôt calcaire et la qualité de l'eau. Si la dureté de l'eau dépasse le niveau 4, remplissez le bac à eau avec de l'eau en bouteille.

Dureté de l'eau		Bandelette de test	Dépôt calcaire (mg/l)	Classifica- tion de l'eau	Nettoyez le réservoir d'eau tous les
Niveau	dH				
1	0 - 7		0 - 50	douce	75 cycles - 2,5 mois
2	8 - 14		51 - 100	modérément dure	50 cycles - 2 mois
3	15 - 21		101 - 150	dure	40 cycles - 1,5 mois
4	22 - 28		plus de 151	très dure	30 cycles - 1 mois

12.6 Comment démonter et installer : Couvercle

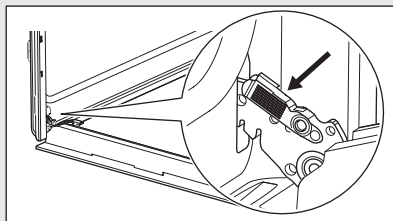
La porte du four dispose de trois panneaux de verre. Vous pouvez retirer la porte du four et la vitre interne pour les nettoyer. Lisez toutes les instructions du chapitre « Retrait et installation de la porte » avant de retirer les panneaux de verre.



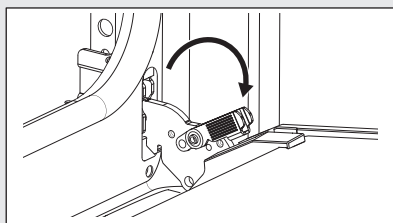
ATTENTION!

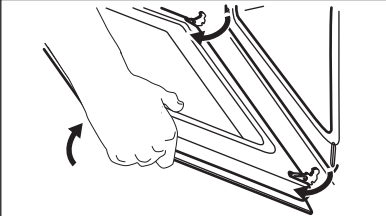

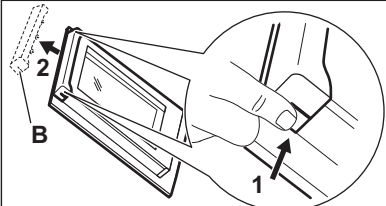

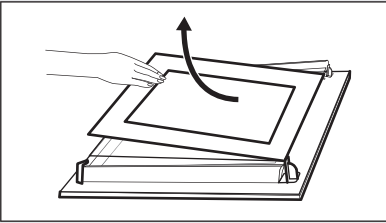
N'utilisez pas le four sans les panneaux de verre.

Étape 1 Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.

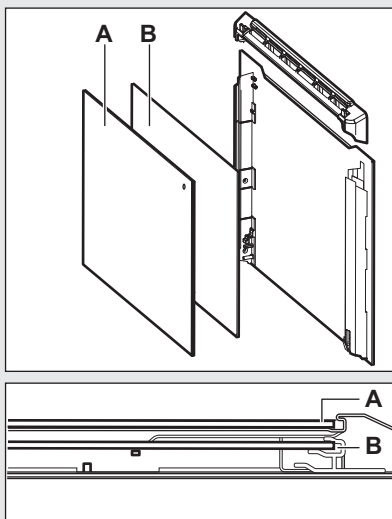


Étape 2 Soulevez et tirez les loquets jusqu'à ce qu'ils produisent un clic.



<p>Étape 3 Fermez la porte du four à mi-chemin de la première position d'ouverture. Puis, soulevez et tirez pour retirer la porte de son emplacement.</p>	
<p>Étape 4 Posez la porte sur un chiffon doux placé sur une surface stable.</p>	
<p>Étape 5 Tenez la garniture de porte (B) sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.</p>	
<p>Étape 6 Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.</p>	
<p>Étape 7 Saisissez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur et dégagez-les un par un. Commencez par le panneau supérieur. Assurez-vous que la vitre glisse entièrement hors de ses supports.</p>	
<p>Étape 8 Nettoyez les vitres à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement les panneaux de verre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.</p>	
<p>Étape 9 Après le nettoyage, installez les panneaux de verre et la porte du four.</p>	
<p>Si la porte est installée correctement, vous entendrez un clic lors de la fermeture des loquets.</p>	

Veillez à replacer les panneaux de verre (A et B) dans le bon ordre. Cherchez le symbole / l'impression se trouvant sur le côté du panneau de verre. Tous les panneaux ont un symbole différent pour faciliter le démontage et le montage. Lorsque le cadre de la porte est installé correctement, il émet un clic. Veillez à installer correctement le panneau de verre central dans son logement.



12.7 Comment remplacer : Éclairage



AVERTISSEMENT!

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

Tenez toujours l'ampoule halogène avec un chiffon afin d'éviter que des résidus de graisse ne brûlent sur l'ampoule.

Avant de remplacer l'éclairage :

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

Lampe arrière

Étape 1	Tournez le diffuseur en verre pour le retirer.
Étape 2	Nettoyez le diffuseur en verre.
Étape 3	Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.

Étape 4 Installez le diffuseur en verre.

13. DÉPANNAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



13.1 Que faire si...






Dans tous les cas ne figurant pas dans ce tableau, veuillez contacter un service après-vente agréé.

Le four ne s'allume pas ou ne chauffe pas	
Problème	Vérifiez si...
Vous ne pouvez pas activer la table de cuisson ni la faire fonctionner.	Le four est correctement branché à l'alimentation électrique.
Le four ne chauffe pas.	L'arrêt automatique est désactivé.
Le four ne chauffe pas.	La porte du four est fermée.
Le four ne chauffe pas.	Le fusible a disjoncté.
Le four ne chauffe pas.	La Sécurité enfants est désactivée.
Composants	
Problème	Vérifiez si...
L'éclairage est éteint.	La Chaleur tournante humide est activée.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'ampoule est grillée.
La Sonde à viande ne fonctionne pas.	La fiche de la Sonde à viande est complètement insérée dans la prise.

Codes d'erreur	
L'affichage indique...	Vérifiez si...
C2	Vous avez retiré la fiche de la Sonde à viande de la prise.
C3	La porte du four est fermée ou le verrouillage de la porte n'est pas cassé.
F102	La porte du four est fermée.
F102	Le verrouillage de la porte n'est pas cassé.
12:00	Une coupure de courant s'est produite. Réglez l'heure actuelle.
Si l'affichage indique un code d'erreur qui ne figure pas dans ce tableau, désactivez et réenclenchez le fusible de l'habitation pour redémarrer le four. Si le code d'erreur réapparaît, contactez un service après-vente agréé.	

Nettoyage	
Problème	Vérifiez si...
De l'eau est présente dans la cavité du four.	Le réservoir d'eau n'est pas trop rempli.

Nettoyage	
Le voyant  est éteint.	Le réservoir d'eau est assez rempli. Si de l'eau commence à fuir dans le four et que le voyant est toujours éteint, contactez un service après-vente agréé.
Le voyant  est allumé.	Il y a assez d'eau dans le réservoir. Si le réservoir est plein et que le voyant est toujours allumé, contactez un service après-vente agréé.
La cuisson à la vapeur ne fonctionne pas.	Il n'y a aucun résidu de calcaire dans l'ouverture du tuyau d'arrivée de la vapeur.
La cuisson à la vapeur ne fonctionne pas.	De l'eau est présente dans le réservoir d'eau.
Il faut plus de trois minutes pour vider le réservoir d'eau ou l'eau fuit de l'ouverture du tuyau d'arrivée de la vapeur.	Il n'y a aucun résidu de calcaire dans l'ouverture du tuyau d'arrivée de la vapeur. Nettoyez le réservoir de l'eau.

Autres problèmes	
Problème	Vérifiez si...
L'appareil est activé et ne chauffe pas. Le ventilateur ne fonctionne pas. L'affichage indique « Demo ».	Le Mode Démo est désactivé : <ol style="list-style-type: none"> 1. Éteignez le four.  2.  ,  ,  - maintenez les touches enfoncées en même temps. 3. Le premier chiffre de l'affichage et Demo clignotent. 4. Tournez la manette du thermostat pour entrer le code : 2468. Appuyez sur :  . Le chiffre suivant clignote.

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 nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité du four. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité du four.

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :	
Modèle (Mod.)
Référence produit (PNC)
Numéro de série (S.N.)

14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

14.1 Informations produit et fiche d'informations produit*

Nom du fournisseur	AEG
Identification du modèle	BSS575021M 949714490
Indice d'efficacité énergétique	81.2
Classe d'efficacité énergétique	A+
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	0.93 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.69 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	72 l
Type de four	Four encastrable
Masse	28.5 kg

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

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

EN 60350-1 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 1 : Cuisinières, 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.

Lorsque le four est en marche, assurez-vous que la porte est bien fermée. Évitez d'ouvrir la porte trop souvent pendant la cuisson. Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.

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

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

Lorsque vous préparez plusieurs plats à la fois, faites en sorte que les pauses entre les cuissons soient aussi courtes que possible.

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 montre la 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.


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.

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.

www.aeg.com/shop



867369534-B-222022



AEG