

▶ BSE978330M
BSK978330M

FR Notice d'utilisation
Four vapeur

USER MANUAL



AEG

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.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ	5
1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables.....	5
1.2 Sécurité générale.....	5
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ	7
2.1 Installation.....	7
2.2 Branchement électrique.....	8
2.3 Utilisation.....	8
2.4 Entretien et Nettoyage.....	9
2.5 Nettoyage par pyrolyse.....	10
2.6 Cuisson à la vapeur.....	10
2.7 Éclairage intérieur.....	11
2.8 Maintenance.....	11
2.9 Mise au rebut.....	11
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL	12
3.1 Vue d'ensemble.....	12
3.2 Accessoires.....	12
4. COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR	14
4.1 Bandeau de commande.....	14
4.2 Affichage.....	14
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	17
5.1 Nettoyage initial	17
5.2 Première connexion.....	17
5.3 Connexion Wi-Fi	17
5.4 Licences du logiciel.....	18
5.5 Préchauffage initial.....	18
5.6 Comment régler : Dureté de l'eau.....	18
6. UTILISATION QUOTIDIENNE	20
6.1 Comment régler : Modes de cuisson.....	20
6.2 Comment régler Mode de cuisson Vapeur.....	20
6.3 Comment régler : Cuisson assistée.....	21
6.4 Modes de cuisson.....	22
6.5 Remarques sur : Chaleur Tournante Humide.....	24
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE	26
7.1 Description des fonctions de l'horloge.....	26
7.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge.....	26
8. CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES	29
8.1 Insertion des accessoires.....	29
8.2 Sonde de cuisson.....	29
9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES	32
9.1 Comment sauvegarder : Mes programmes.....	32
9.2 Arrêt automatique.....	32
9.3 Ventilateur de refroidissement.....	32
10. CONSEILS	33
10.1 Recommandations de cuisson.....	33

TABLE DES MATIÈRES

10.2 Chaleur Tournante Humide.....	33
10.3 Chaleur Tournante Humide - accessoires recommandés.....	34
10.4 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests.....	34
11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	37
11.1 Remarques concernant l'entretien.....	37
11.2 Comment enlever : Supports de grille	37
11.3 Comment utiliser : Nettoyage par pyrolyse.....	38
11.4 Nettoyage conseillé.....	39
11.5 Comment utiliser : Détartrage.....	39
11.6 Rappel de détartrage.....	40
11.7 Comment utiliser : Rinçage.....	40
11.8 Rappel de séchage.....	41
11.9 Comment utiliser : Séchage.....	41
11.10 Comment utiliser : Vidange du réservoir.....	41
11.11 Comment démonter et installer : Porte.....	42
11.12 Comment remplacer : Éclairage.....	43
12. DÉPANNAGE.....	45
12.1 Que faire si.....	45
12.2 Comment gérer : Codes d'erreur.....	46
12.3 Données de maintenance.....	47
13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	48
13.1 Informations produit et Fiche d'informations produit*.....	48
13.2 Économie d'énergie.....	48
14. STRUCTURE DES MENUS.....	50
14.1 Menu	50
14.2 Sous-menu pour : Nettoyage.....	50
14.3 Sous-menu pour : Options.....	51
14.4 Sous-menu pour : Connections.....	51
14.5 Sous-menu pour : Configuration.....	51
14.6 Sous-menu pour : Service.....	52
15. C'EST SIMPLE !.....	53
16. PRENEZ UN RACCOURCI !.....	55

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 et les appareils mobiles avec My AEG Kitchen.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles deviennent chaudes en cours d'utilisation.
- 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 doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.

INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

- 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 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.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché avant de remplacer l'éclairage afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- **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.
- Utilisez uniquement la sonde à viande recommandée pour cet appareil.
- 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.
- 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.
- Retirez le plus gros des salissures avant le nettoyage par pyrolyse. Retirez tous les accessoires 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.
- L'unité intégrée doit répondre aux exigences de stabilité de la norme DIN 68930.

Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail)	578 (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	567 (mm)
Profondeur d'encastrement de l'appareil	546 (mm)
Profondeur avec porte ouverte	1027 (mm)
Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière	560 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 25 (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.

2.3 Utilisation



AVERTISSEMENT!

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

- Cet appareil est exclusivement à usage domestique (en intérieur).
- 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.
- Ne communiquez pas votre mot de passe wifi.

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.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple pour chauffer une pièce.
- Cuisinez toujours avec la porte du four fermée.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil 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 :
 - Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque cette fonction est activée. De la vapeur peut s'échapper.
 - Soyez prudent en ouvrant la porte de l'appareil après une cuisson à la vapeur.

2.7 Éclairage intérieur

 **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.
- Utilisez uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications.

2.8 Maintenance

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

2.9 Mise au rebut

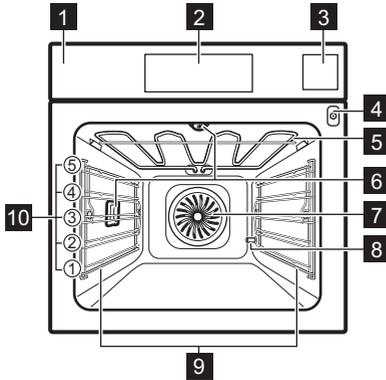
 **AVERTISSEMENT!**

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- 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. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

3.1 Vue d'ensemble

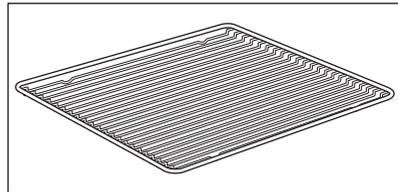


- 1** Bandeau de commande
- 2** Affichage
- 3** Bac à eau
- 4** Prise pour la sonde à viande
- 5** Résistance
- 6** Éclairage
- 7** Chaleur tournante
- 8** Sortie du tuyau de détartrage
- 9** Support de grille, amovible
- 10** Niveaux de la grille

3.2 Accessoires

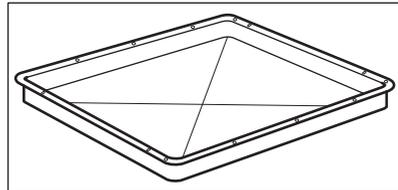
Grille métallique

Pour les plats de cuisson, les moules à gâteaux, les rôtis.



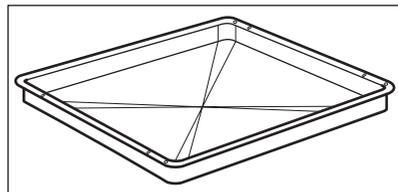
Plateau de cuisson

Pour les gâteaux et biscuits.



Plat à rôtir

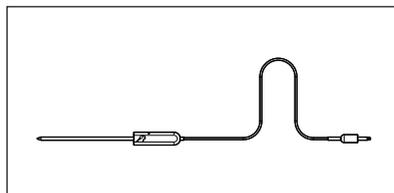
Pour cuire et rôtir ou comme plat pour récupérer la graisse.



DESCRIPTION DE L'APPAREIL

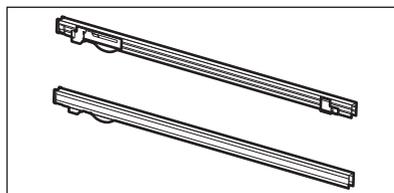
Sonde de cuisson

Pour mesurer la température à l'intérieur des aliments.



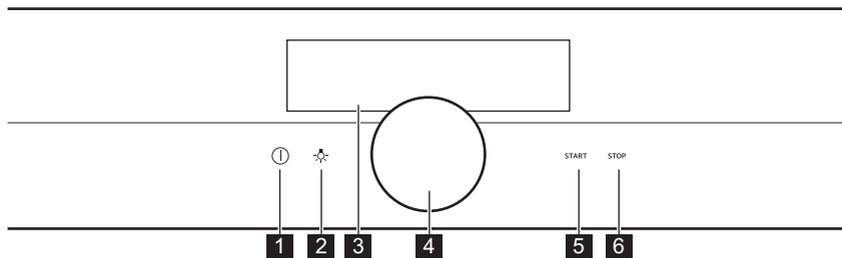
Rails télescopiques

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



4. COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR

4.1 Bandeau de commande



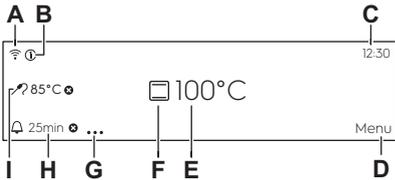
1	Activez / Désactivez	Appuyez et maintenez enfoncé pour allumer et éteindre le four.
2	Curseur de l'éclairage	Pour allumer et éteindre l'éclairage.
3	Affichage	Affiche les réglages actuels du four.
4	Manette rotative	Pour utiliser le four.
5	START	Pour activer la fonction sélectionnée.
6	STOP	Pour désactiver la fonction sélectionnée.

 Maintenez	 Appuyez sur la touche	 Maintenez et tournez
Pour allumer l'écran principal.	Pour confirmer un réglage ou accéder au sous-menu sélectionné.	Pour ajuster les réglages et naviguer dans le menu.

4.2 Affichage

<p>The screenshot shows a rectangular display area. On the left, there is a Wi-Fi signal icon. In the center, there is a power symbol followed by '200°C'. On the right, there is a digital clock showing '12:30'.</p>	Après avoir allumé l'appareil, l'écran principal s'affiche avec le mode de cuisson et la température par défaut.
--	--

COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR

	<p>Si vous n'utilisez pas le four dans les 2 minutes qui suivent, l'affichage se met en veille.</p>
	<p>Lorsque vous cuisinez, l'affichage indique les fonctions définies et d'autres options disponibles.</p>
	<p>L'affichage avec le nombre maximal de fonctions réglées.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Wi-Fi : (uniquement sur certains modèles) B. Information C. Heure actuelle D. Menu E. Température F. Modes de cuisson G. Réglages minuteur H. Minuteur I. Sonde de cuisson (uniquement sur certains modèles)

Voyants de l'affichage

Son alarme indicateurs de fonction - lorsque la durée de cuisson programmée est écoulée, le signal sonore retentit.

 <p>La fonction est activée.</p>	 <p>La fonction est activée. La cuisson s'arrête automatiquement.</p>	 <p>Le son alarme est désactivé.</p>
---	---	---

Indicateurs du minuteur

 <p>Le minuteur démarre plus tard.</p>	 <p>Le minuteur démarre dès que vous refermez la porte du four.</p>	 <p>Pour annuler le réglage.</p>	 <p>Le minuteur démarre lorsque le four atteint la température programmée.</p>	 <p>Le minuteur démarre quand la cuisson commence.</p>
---	--	---	---	---

Indicateurs de fonction de la porte

COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR



La porte du four est verrouillée.

Wi-Fi : indicateur - le four peut être connecté au Wi-Fi.



La connexion Wi-Fi : est activée.

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 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.

5.2 Première connexion

L'affichage indique un message de bienvenue après la première connexion.

Vous devez régler : Langue, Affichage Luminosité, Volume alarme, Dureté de l'eau, Heure actuelle, connexion Wi-Fi.

5.3 Connexion Wi-Fi

Pour connecter le four, vous avez besoin :

- Un réseau sans fil avec connexion Internet.
- d'un appareil mobile connecté à votre réseau sans fil.

Étape 1	Téléchargez l'application mobile My AEG Kitchen et suivez les instructions pour les étapes suivantes.
Étape 2	Allumez le four.
Étape 3	Sélectionnez : Menu / Configurations / Connections.
Étape 4	Sélectionnez : Wi-Fi : Appuyez sur la manette.
Étape 5	Choisissez un réseau sans fil avec connexion Internet. Le module sans fil du four démarre dans les 90 s.

Prenez un raccourci !



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Fréquence	WLAN 2,4 Ghz
	2412 - 2484 MHz
Protocoles	IEEE 802.11b DSSS/802.11g/n OFDM
Puissance max.	EIRP < 20 dBm (100 mW)

5.4 Licences du logiciel

Le logiciel de ce produit contient des composants basés sur un logiciel libre et ouvert. AEG reconnaît pleinement les contributions du logiciel ouvert et des communautés robotiques au projet de développement.

Pour accéder au code source de ces composants logiciels libres et ouverts dont les conditions de licence doivent être publiées, et pour consulter leurs informations complètes sur le copyright et les conditions de licence applicables, rendez-vous sur : <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (dossier GTM3).

5.5 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.

 Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper du four durant le préchauffage. Assurez-vous que la pièce est ventilée.

5.6 Comment régler : Dureté de l'eau

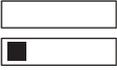
Lorsque vous branchez le four à une prise secteur, vous devez sélectionner le degré de dureté de l'eau.

Utilisez le papier réactif ou contactez votre fournisseur d'eau pour contrôler le niveau de dureté de l'eau.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

			
Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4
Mettez le papier réactif dans l'eau pendant environ 1 seconde. Ne mettez pas le papier réactif sous l'eau courante.	Secouez le papier réactif pour éliminer l'excédent d'eau.	Après 1 minute, vérifiez la dureté de l'eau dans le tableau ci-dessous.	Définissez le degré de dureté de l'eau : Menu / Configurations / Configuration / Dureté de l'eau.
<p> Les couleurs du papier réactif continuent de changer. Ne vérifiez pas la dureté de l'eau plus de 1 minute après le test.</p>			
<p>Vous pouvez changer le niveau de dureté de l'eau dans le menu : Configurations / Configuration / Dureté de l'eau.</p>			

Le tableau indique la plage de dureté de l'eau (dH) avec le niveau correspondant de dépôt calcaire et la classification de l'eau. Réglez le niveau de dureté de l'eau en fonction du tableau.

Dureté de l'eau		Papier réactif	Dépôt calcaire (mmol/l)	Dépôt calcaire (mg/l)	Classification de l'eau
Niveau	dH				
1	0 - 7		0 - 1,3	0 - 50	douce
2	8 - 14		1,4 - 2,5	51 - 100	modérément dure
3	15 - 21		2,6 - 3,8	101 - 150	dure
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	très dure

Si le niveau de dureté de l'eau du robinet est de 4, remplissez le bac à eau avec de l'eau plate en bouteille.

6. UTILISATION QUOTIDIENNE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Comment régler : Modes de cuisson

Étape 1	Allumez le four.
Étape 2	Maintenez la manette enfoncée. Les modes de cuisson par défaut s'affichent.
Étape 3	Sélectionnez le symbole du mode de cuisson et appuyez sur la manette pour entrer dans le sous-menu.
Étape 4	- Sélectionnez le mode de cuisson et appuyez sur la manette.
Étape 5	Sélectionnez : °C. Appuyez sur la manette. Les réglages de la température s'affichent.
Étape 6	- Tournez et appuyez sur la manette pour régler la température.
Étape 7	Appuyez sur START . Sonde de cuisson - vous pouvez brancher la sonde à tout moment avant ou pendant la cuisson.
STOP - appuyez pour désactiver le mode de cuisson.	
Étape 8	Éteignez le four.

Prenez un raccourci !



6.2 Comment régler Mode de cuisson Vapeur

Étape 1	Allumez le four.
Étape 2	Sélectionnez :  . Appuyez sur la manette pour régler le mode de cuisson vapeur.
Étape 3	Sélectionnez : °C. Appuyez sur la manette pour régler la température. Les réglages de la température s'affichent.
Étape 4	Réglez la température et appuyez sur la manette pour confirmer.

Étape 5	Appuyez sur le couvercle du bac à eau pour l'ouvrir.
Étape 6	Remplissez le bac à eau d'eau froide jusqu'au niveau maximal (environ 950 ml) jusqu'à ce que le signal sonore retentisse ou que le message s'affiche. Ne remplissez pas le bac à eau au-delà de sa capacité maximale. Il existe un risque de fuite d'eau, de débordement et de dégâts des meubles. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>⚠ AVERTISSEMENT! Utilisez uniquement de l'eau froide du robinet. N'utilisez pas d'eau filtrée (deminéralisée) ou distillée. N'utilisez pas d'autres liquides. Ne versez pas de liquides inflammables ni d'alcool dans le bac à eau.</p> </div>
Étape 7	Remplacez le bac à eau dans sa position initiale.
Étape 8	Appuyez sur START . De la vapeur apparaît après environ 2 minutes. Une fois la température définie atteinte, un signal sonore retentit.
Étape 9	Quand le bac à eau est presque vide, le signal sonore retentit. Remplissez le bac à eau. Le signal sonore retentit à la fin du temps de cuisson.
Étape 10	Éteignez le four.
Étape 11	Videz le bac à eau à la fin de la cuisson. Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage », Vidange du réservoir.
Étape 12	L'eau résiduelle peut se condenser dans la cavité. Après la cuisson, ouvrez prudemment la porte. Lorsque le four a refroidi, séchez la cavité à l'aide d'un chiffon doux.

Prenez un raccourci !



6.3 Comment régler : Cuisson assistée

Chaque plat apparaissant dans ce sous-menu a une fonction et une température recommandées. Vous pouvez régler le temps et la température.

Pour certains plats, vous pouvez également réaliser la cuisson avec :

- Poids automatique
- Sonde de cuisson

Le niveau de cuisson du plat :

- Saignant ou Moins
- À point

UTILISATION QUOTIDIENNE

- Bien cuit ou Plus

Étape 1	Allumez le four.
Étape 2	Sélectionnez : Menu . Appuyez sur la manette.
Étape 3	Sélectionnez : Cuisson assistée. Appuyez sur la manette.
Étape 4	Choisissez un plat ou un type d'aliment et appuyez sur la manette pour confirmer.
Étape 5	Appuyez sur START .

Prenez un raccourci !



6.4 Modes de cuisson

FONCTIONS STANDARD

Mode de cuisson	Application
 Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
 Turbo gril	Pour rôti de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour gratiner et faire dorer.
 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.
 Plats Surgelés	Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, pommes quartiers et nems.

Mode de cuisson	Application
 <p>Chauffage Haut/ Bas</p>	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
 <p>Fonction Pizza</p>	Pour cuire des pizzas. Pour faire dorer de façon intensive et obtenir un dessous croustillant.
 <p>Chauffage infé- rieur</p>	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.

PROGRAMMES SPÉCIAUX

Mode de cuisson	Application
 <p>Stérilisation</p>	Pour faire des conserves de légumes (au vinaigre, etc.).
 <p>Déshydratation</p>	Pour déshydrater des fruits, des légumes et des champignons en tranches.
 <p>Chauffe-plats</p>	Pour préchauffer vos assiettes avant de les servir.
 <p>Décongélation</p>	Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la grosseur des plats surgelés.
 <p>Gratiner</p>	Pour des plats tels que des lasagnes ou un gratin de pommes de terre. Pour gratiner et faire dorer.

UTILISATION QUOTIDIENNE

Mode de cuisson	Application
 Cuisson basse température	Pour préparer des rôtis tendres et juteux.
 Maintien au chaud	Pour maintenir les aliments au chaud.
 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.

FONCTIONS VAPEUR

Mode de cuisson	Application
 Humidité Faible	Cette fonction convient pour la viande, la volaille, les plats au four et les ragoûts. Grâce à sa combinaison de vapeur et de chaleur, la viande conserve une texture tendre et juteuse, ainsi qu'une surface croustillante.
 Réhydratation vapeur	Faire réchauffer des aliments à la vapeur évite que la surface ne se dessèche. La chaleur est diffusée de façon douce et homogène, ce qui permet de conserver les saveurs et arômes des aliments comme s'ils venaient d'être préparés. Vous pouvez utiliser cette fonction pour réchauffer directement des aliments sur une assiette. Vous pouvez réchauffer plusieurs assiettes en même temps sur différents niveaux de grille.
 Cuisson du pain	Utilisez cette fonction pour préparer de très bons pains et petits pains et obtenir un excellent résultat professionnel en matière de croustillant, de couleur et de brillance de la croûte.
 Levée de pâte/pain	Pour accélérer la levée de la pâte. Elle empêche la surface de la pâte de sécher et lui permet de garder toute son élasticité.

6.5 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 ».

7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

7.1 Description des fonctions de l'horloge

Fonctions de l'horloge	Application
Heure de cuisson	Pour définir la durée de la cuisson. Le maximum est de 23 h 59 min.
Conditions de start	Pour programmer quand le minuteur a démarré le décompte.
Fin de l'action	Pour programmer l'action à la fin du décompte du minuteur.
Démarrage retardé	Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson.
Prolongation de la durée	Pour prolonger le temps de cuisson.
Rappel	Pour régler un décompte. Le maximum est de 23 h 59 min. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement du four.

Conditions de start	Commentaire
-	Le minuteur démarre lorsque vous l'activez.
	Le minuteur démarre dès que vous refermez la porte.
	Le minuteur démarre quand la cuisson commence.
	Le minuteur démarre lorsque le four atteint la température programmée.
	Le minuteur démarre à une heure spécifique.

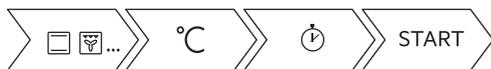
7.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge

Comment régler l'horloge	
Étape 1	Sélectionnez : Heure actuelle. Appuyez sur la manette.
Étape 2	Tournez la manette pour régler l'horloge. Appuyez sur la manette.

Comment régler le temps de cuisson

Étape 1	Sélectionnez un mode de cuisson et réglez la température.
Étape 2	Sélectionnez : Minuteur.
Étape 3	Tournez la manette pour régler la durée. Appuyez sur la manette.
Étape 4	Sélectionnez : Fin de l'action. Appuyez sur la manette. Le minuteur commence son décompte immédiatement.

Prenez un raccourci !



Comment choisir une option de début / fin de cuisson

Étape 1	Choisissez un mode de cuisson et réglez la température.
Étape 2	Sélectionnez : ● ● ● . Appuyez sur la manette.
Étape 3	Sélectionnez : Conditions de start. Appuyez sur la manette.
Étape 4	Sélectionnez : Fin de l'action. Appuyez sur la manette.

Comment différer le début et la fin de la cuisson

Étape 1	Sélectionnez : ● ● ● . Appuyez sur la manette.
Étape 2	Sélectionnez : Conditions de start / Plus tard. Appuyez sur la manette.
Étape 3	Tournez la manette pour régler l'heure de début de cuisson. Appuyez sur la manette.
Étape 4	Tournez la manette pour régler la fin de cuisson. Appuyez sur la manette.
Étape 5	Sélectionnez : Fin de l'action. Appuyez sur la manette.

FONCTIONS DE L'HORLOGE

Comment différer le départ sans régler de fin de la cuisson

Étape 1	Sélectionnez : ● ● ● . Appuyez sur la manette.
Étape 2	Sélectionnez : Conditions de start / Plus tard.
Étape 3	Tournez la manette pour régler l'heure de début de cuisson. Appuyez deux fois sur la manette pour confirmer.

Comment prolonger le temps de cuisson

S'il ne reste que 10 % du temps de cuisson et que les aliments ne semblent toujours pas cuits, vous pouvez rallonger le temps de cuisson. Vous pouvez également changer de fonction du four.

Étape 1	Sélectionnez : Minuteur.
Étape 2	Sélectionnez le symbole de temps préféré pour rallonger le temps de cuisson et appuyez sur la manette pour confirmer.
Étape 3	Vous pouvez également sélectionner le mode de cuisson préféré et appuyer sur la manette pour le modifier.

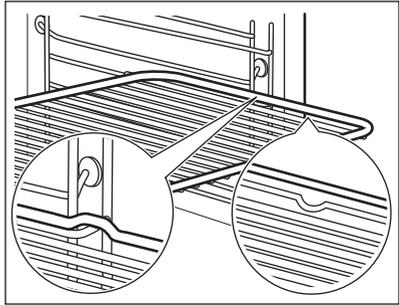
8. CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

8.1 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.

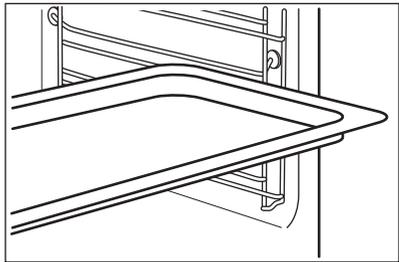
Grille métallique:

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



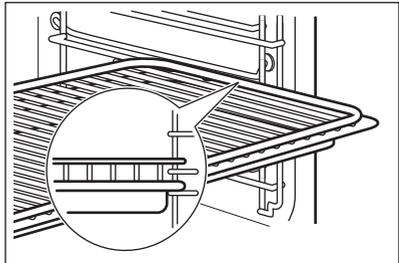
Plateau de cuisson /Plat à rôtir:

Poussez le plateau entre les rails du support de grille.



Grille métallique, Plateau de cuisson / Plat à rôtir:

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



8.2 Sonde de cuisson

Sonde de cuisson - mesure la température à l'intérieur des aliments. Vous pouvez l'utiliser avec tous les modes de cuisson.

CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

Il y a deux températures à régler :

$^{\circ}\text{C}$ Température du four : 120 $^{\circ}\text{C}$ minimum.	 La température au cœur.
---	--

Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson :

Les ingrédients doivent être à température ambiante.	Ne l'utilisez pas pour des plats liquides.	Pendant la cuisson, l'aliment doit rester dans le plat.
--	--	---

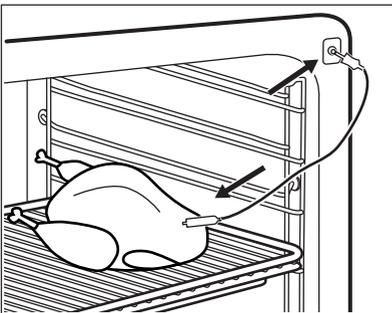
Le four calcule la durée jusqu'à la fin de cuisson approximative. Elle dépend de la quantité d'aliments, de la fonction du four et de la température sélectionnées.

Comment utiliser : Sonde de cuisson

Étape 1	Allumez le four.
Étape 2	Réglez le mode de cuisson et, si nécessaire, la température du four.
Étape 3	Insérez : Sonde de cuisson.

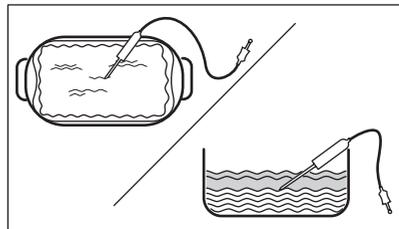
Viande, volaille et poisson

Insérez la pointe de la Sonde de cuisson au centre de la viande ou du poisson, dans la partie la plus épaisse si possible. Assurez-vous qu'au moins les 3/4 de la Sonde de cuisson se trouve à l'intérieur du plat.



Ragoût

Introduisez la pointe de la Sonde de cuisson exactement au centre du ragoût. La Sonde de cuisson doit être stabilisée en un seul endroit pendant la cuisson. Pour y parvenir, utilisez un ingrédient solide. Utilisez le bord du plat de cuisson pour soutenir la poignée en silicone de la Sonde de cuisson. La pointe de la Sonde de cuisson ne doit pas toucher le fond du plat de cuisson.



CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

Étape 4	Branchez la Sonde de cuisson dans la prise à l'avant du four. L'affichage indique la température actuelle de : Sonde de cuisson.
Étape 5	 - sélectionnez et appuyez sur la manette pour régler la température à cœur du capteur.
Étape 6	Appuyez sur la manette pour régler l'option de sonde préférée : <ul style="list-style-type: none">• Son alarme - lorsque les aliments atteignent la température au cœur, le signal sonore retentit.• Son et arrêt du four - lorsque les aliments atteignent la température au cœur, le signal sonore retentit et le four s'arrête.
Étape 7	Tournez la manette pour sélectionner l'option. Appuyez sur la manette pour confirmer.
Étape 8	Appuyez sur START . Lorsque les aliments atteignent la température définie, un signal sonore retentit. Vous pouvez choisir d'arrêter ou de poursuivre la cuisson pour vous assurer que l'aliment est bien cuit.
Étape 9	Retirez la fiche de la Sonde de cuisson de la prise et retirez le plat du four. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"><p> AVERTISSEMENT! Attention au risque de brûlure car la Sonde de cuisson devient chaude. Faites attention en la débranchant et en la retirant de l'aliment.</p></div>

Prenez un raccourci !



9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

9.1 Comment sauvegarder : Mes programmes

Vous pouvez sauvegarder vos réglages favoris, tels que le mode de cuisson, le temps de cuisson, la température ou la fonction de nettoyage. Vous pouvez sauvegarder 3 réglages favoris.

Les réglages sauvegardés sont disponibles dans le menu : Mes programmes.

Étape 1	Allumez le four.
Étape 2	Sélectionnez le réglage préféré et appuyez sur la manette.
Étape 3	Sélectionnez : Menu / Mes programmes.
Étape 4	Sélectionnez : Enregistrer les réglages actuels. Tournez la manette pour sélectionner la position du réglage.
Étape 5	Appuyez sur la manette pour ajouter le réglage à la liste de : Mes programmes.

9.2 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
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 -maximum	3

L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Eclairage four, Sonde de cuisson, Fin de cuisson, Cuisson basse température.

9.3 Ventilateur de refroidissement

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

10. CONSEILS

10.1 Recommandations de cuisson



Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Ils varient en fonction des recettes ainsi que de la qualité et de la quantité des ingrédients utilisés.

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.

Pour plus de recommandations de cuisson, consultez les tableaux de cuisson sur notre site Internet. Pour trouver les conseils de cuisson, vérifiez le code produit (PNC) sur la plaque signalétique qui se trouve sur le cadre avant de la cavité du four.

10.2 Chaleur Tournante Humide

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

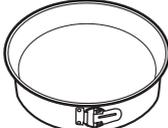
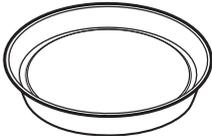
		 (°C)		 (min)
Petits pains su-crés, (16 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	25 - 35
Gâteau Roulé	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	15 - 25
Poisson entier, 0.2 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	15 - 25
Cookies, (16 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Meringues, (24 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	160	2	25 - 35
Muffins, (12 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Petite pâtisserie salée, (20 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30

CONSEILS

		 (°C)		 (min)
Biscuits à pâte sablée, (20 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	140	2	15 - 25
Tartelettes, (8 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	15 - 25

10.3 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 de 26 cm	Céramique 8 cm de diamètre, 5 cm de hauteur	Sombre, non réfléchissant Diamètre de 28 cm

10.4 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests

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



CUISSON SUR UN SEUL NIVEAU. Cuisson dans des moules

		 (°C)	 (min)	
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)
Sablé / Tresses feuilletées	Chaleur tournante	140	25 - 40
Sablé / Tresses feuilletées, préchauffer le four à vide	Chauffage Haut/ Bas	160	20 - 30
Petits gâteaux, 20 par plateau, préchauffer le four à vide	Chaleur tournante	150	20 - 35
Petits gâteaux, 20 par plateau, préchauffer le four à vide	Chauffage Haut/ Bas	170	20 - 30

CONSEILS



CUISSON SUR PLUSIEURS NIVEAUX. Biscuits/Gâteaux secs

		 (°C)	 (min)	
Sablé / Tresses feuilletées	Chaleur tournante	140	25 - 45	1 / 4
Petits gâteaux, 20 par plateau, préchauffer le four à vide	Chaleur tournante	150	23 - 40	1 / 4
Génoise allégée	Chaleur tournante	160	35 - 50	1 / 4



GRIL



Préchauffez toujours le four à vide pendant 5 minutes.



Réglez le gril à la température maximale.

		 (min)	
Pain grillé	Gril	1 - 3	5
Steak de bœuf, tourner à mi-cuisson	Gril	24 - 30	4

11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

11.1 Remarques concernant l'entretien

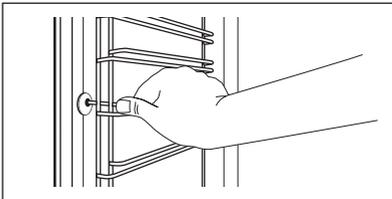
 Agents nettoyants	Nettoyez la façade du four avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux.
	Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.
	Nettoyez les taches avec un détergent doux.

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

11.2 Comment enlever : 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	Tirez avec précaution les supports de grille vers le haut et sortez-les de la prise avant.	
Étape 3	Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.	
Étape 4	Sortez les supports de la prise arrière.	
Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.		

11.3 Comment utiliser : Nettoyage par pyrolyse

Nettoyez le four avec Nettoyage par 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 Nettoyage par 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.
--	--------------------------	---

Ne remplissez pas le réservoir d'eau pendant le nettoyage. Cela relance le cycle de nettoyage.

Étape 1	Allumez le four.
Étape 2	Sélectionnez : Menu / Nettoyage.
Étape 3	Placez le plateau de cuisson sur le premier niveau pour récupérer l'eau du réservoir. Appuyez sur la manette pour lancer la vidange du réservoir d'eau.
Étape 4	Lorsque la vidange du réservoir est terminée, retirez le plateau de cuisson et les supports de grille amovibles. Essuyez la cavité du four et la vitre interne de la porte avec un chiffon doux. Appuyez sur la manette pour continuer le nettoyage.
Étape 5	Sélectionnez le mode de nettoyage. Appuyez sur la manette pour confirmer.

Option	Mode de nettoyage	Durée
Nettoyage par pyrolyse, rapide	Nettoyage léger	1 h
Nettoyage par pyrolyse, normale	Nettoyage normal	1 h 30 min
Nettoyage par pyrolyse, renforcée	Nettoyage complet	3 h



Lorsque le nettoyage commence, l'éclairage est éteint et le ventilateur de refroidissement fonctionne à une vitesse plus élevée.

STOP - appuyez pour interrompre le nettoyage avant qu'il ne soit terminé.

N'utilisez pas le four avant que le symbole de verrouillage de la porte ait disparu.

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.
--	--	---

11.4 Nettoyage conseillé

Lorsque le rappel apparaît, un nettoyage est nécessaire.

Utilisez la fonction : Nettoyage par pyrolyse.

Vous pouvez activer et désactiver le rappel dans le menu : Configuration.

11.5 Comment utiliser : Détartrage

Avant de commencer :

Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	Retirez les accessoires.	Vérifiez que le bac à eau est vide.
--	--------------------------	-------------------------------------

Durée de la première partie : environ 100 minutes

Étape 1	Placez le plat à rôtir sur le premier niveau.
Étape 2	Versez 250 ml d'agent détartrant dans le bac à eau.
Étape 3	Remplissez le bac à eau d'eau jusqu'à atteindre le niveau maximal, qu'un signal sonore retentisse ou qu'un message s'affiche.
Étape 4	Sélectionnez : Menu / . Nettoyage
Étape 5	Activez la fonction et suivez les instructions à l'affichage. La première partie du détartrage commence.
Étape 6	Une fois la première partie terminée, videz le plat à rôtir et réinstallez-le sur le premier niveau.

Durée de la deuxième partie : environ 35 minutes

Étape 7	Remplissez le bac à eau d'eau jusqu'à atteindre le niveau maximal, qu'un signal sonore retentisse ou qu'un message s'affiche.
----------------	---

Étape 8	Une fois la fonction terminée, retirez le plat à rôtir.
❶ Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint.	

Une fois le détartrage terminé :		
Éteignez le four.	Lorsque le four a refroidi, séchez la cavité à l'aide d'un chiffon doux.	Laissez la porte du four ouverte et attendez que la cavité soit sèche.
❶ Si des résidus de calcaire restent dans le four après le détartrage, l'affichage vous invite à répéter la procédure.		

11.6 Rappel de détartrage

Deux rappels vous invitent à détartrer le four. Vous ne pouvez pas désactiver le rappel du détartrage.

Type	Description
Premier rappel	Vous recommande de détartrer le four.
Deuxième rappel	Vous oblige à détartrer le four. Si vous ne détartrez pas le four quand le rappel fort est allumé, les fonctions vapeur sont désactivées.
❶ Ces rappels s'activent chaque fois que vous éteignez le four.	

11.7 Comment utiliser : Rinçage

Avant de commencer :	
Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	Retirez les accessoires.
Étape 1	Placez le plat à rôtir sur le premier niveau.
Étape 2	Remplissez le bac à eau avec de l'eau au niveau maximal jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse ou qu'un message s'affiche.
Étape 3	Sélectionnez : Menu / . Nettoyage Rinçage. Durée : environ 30 minutes

Étape 4	Activez la fonction et suivez les instructions à l'affichage.
Étape 5	Une fois la fonction terminée, retirez le plat à rôtir.
 Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint.	

11.8 Rappel de séchage

Après un mode de cuisson vapeur, l'écran indique de sécher le four.
Appuyez sur OUI pour sécher le four.

11.9 Comment utiliser : Séchage

Utilisez cette fonction après un mode de cuisson vapeur ou un nettoyage vapeur pour sécher la cavité.

Étape 1	Assurez-vous que le four est froid.
Étape 2	Retirez tous les accessoires.
Étape 3	Sélectionnez le menu : Nettoyage / Séchage.
Étape 4	Suivez les instructions s'affichant.

11.10 Comment utiliser : Vidange du réservoir

Utilisez cette fonction après une cuisson avec un mode de cuisson vapeur pour retirer l'eau résiduelle du bac à eau.

Avant de commencer :	
Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	Retirez les accessoires.

Étape 1	Placez le plat à rôtir sur le premier niveau.
Étape 2	Sélectionnez : Menu / . Nettoyage Vidange du réservoir Durée : 6 min
Étape 3	Activez la fonction et suivez les instructions à l'écran.
Étape 4	Une fois la fonction terminée, retirez le plat à rôtir.
 Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint.	

11.11 Comment démonter et installer : Porte

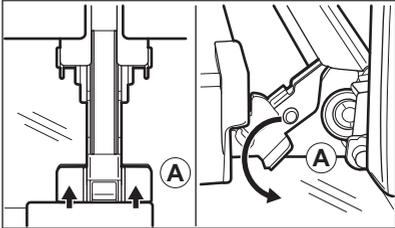
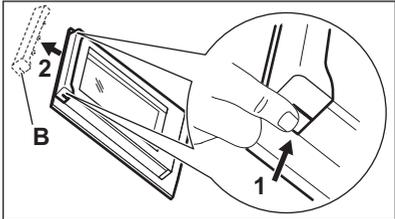
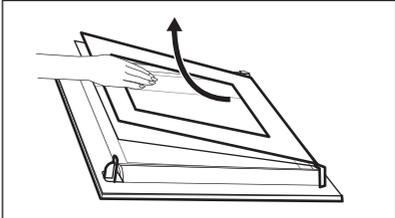
Vous pouvez retirer la porte ainsi que les panneaux de verre intérieurs pour les nettoyer. Le nombre de vitres diffère selon les modèles.

⚠ AVERTISSEMENT!

La porte est lourde.

⚠ ATTENTION!

Manipulez soigneusement la vitre, en particulier autour des bords du panneau avant. Le verre peut se briser.

<p>Étape 1</p>	<p>Ouvrez entièrement la porte.</p>	
<p>Étape 2</p>	<p>Soulevez et appuyez sur les leviers de blocage (A) sur les deux charnières de la porte.</p>	
<p>Étape 3</p>	<p>Fermez la porte du four à la première position (à un angle d'environ 70°). Tenez la porte des deux côtés et retirez-la du four en la soulevant. Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un linge doux posé sur une surface stable.</p>	
<p>Étape 4</p>	<p>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 5</p>	<p>Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.</p>	
<p>Étape 6</p>	<p>Saisissez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur un par un et dégagez-les du guide.</p>	
<p>Étape 7</p>	<p>Nettoyez la vitre à l'eau savonneuse. Essayez soigneusement la vitre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.</p>	
<p>Étape 8</p>	<p>Après le nettoyage, effectuez les étapes ci-dessus dans le sens inverse.</p>	

Étape 9	Installez d'abord le plus petit des panneaux, puis le plus grand, et terminez par la porte.
----------------	---

11.12 Comment remplacer : Éclairage

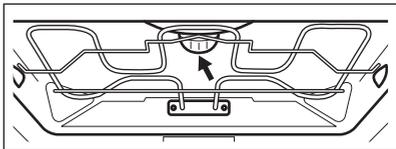
AVERTISSEMENT!

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

Avant de remplacer l'éclairage :

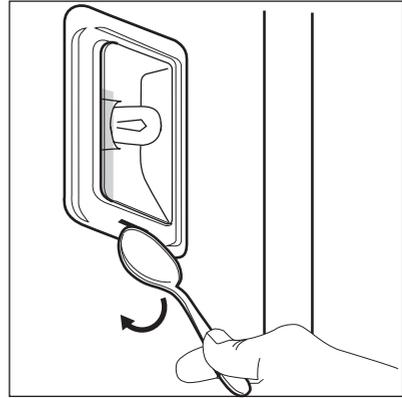
Étape 1	Étape 2	Étape 3
Éteignez le four. Attendez que le four ait refroidi.	Débranchez le four de l'alimentation secteur.	Placez un chiffon au fond de la cavité.

Lampe supérieure

Étape 1	Tournez le diffuseur en verre pour le retirer.	
Étape 2	Enlevez l'anneau en métal et nettoyez le diffuseur en verre.	
Étape 3	Remplacez l'éclairage par une ampoule adaptée résistant à une température de 300 °C.	
Étape 4	Fixez l'anneau en métal sur le diffuseur en verre et installez-le.	

Ampoule latérale

Étape 1	Sortez le support de grille gauche pour accéder à l'éclairage.
Étape 2	Retirez le diffuseur en verre à l'aide d'un objet mince et non tranchant (par exemple, une cuillère à café).
Étape 3	Nettoyez le diffuseur en verre.
Étape 4	Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
Étape 5	Remettez en place le diffuseur en verre.
Étape 6	Remettez le support de grille gauche.



12. DÉPANNAGE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 Que faire si...



Le four ne s'allume pas ou ne chauffe pas



Cause probable



Solution

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.

L'horloge n'est pas réglée.

Réglez l'horloge, consultez le chapitre « Fonctions de l'horloge » pour avoir tous les détails, Comment régler : Fonctions de l'horloge.

La porte n'est pas correctement fermée.

Fermez complètement la porte.

Le fusible a disjoncté.

Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si le problème se reproduit, faites appel à un électricien qualifié.

La Sécurité enfants du four est activée.

Consultez le chapitre « Menu », Sous-menu : Options.



Composants



Description



Solution

L'ampoule est grillée.

Remplacez l'ampoule, pour avoir des détails consultez le chapitre « Entretien et nettoyage », Comment remplacer : Éclairage.

Une coupure de courant arrête toujours la procédure de nettoyage. Répétez le nettoyage s'il est interrompu par une coupure de courant.



Problèmes de signal Wi-Fi



Cause probable



Solution

Problème avec le signal du réseau Wi-Fi.	Vérifiez votre réseau Wi-Fi et votre routeur. Redémarrez le routeur.
Nouveau routeur installé ou configuration du routeur modifiée.	Pour reconfigurer le four et l'appareil mobile, reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation », Connexion sans fil.
La puissance du signal du réseau sans fil est faible.	Placez le routeur le plus près possible du four.
Le signal sans fil est perturbé par un appareil à micro-ondes qui se trouve près du four.	Mettez à l'arrêt l'appareil à micro-ondes.

12.2 Comment gérer : Codes d'erreur

Quand une erreur de logiciel se produit, l'affichage indique un message d'erreur. Cette section présente la liste des problèmes que vous pouvez gérer seul.



Code et description



Solution

C2 - La Sonde de cuisson se trouve dans la cavité du four pendant le Nettoyage par pyrolyse.	Sortez la Sonde de cuisson.
C3 - La porte n'est pas correctement fermée pendant le Nettoyage par pyrolyse.	Refermez la porte.
F111 - La Sonde de cuisson n'est pas correctement insérée dans la prise.	Enfoncez complètement la Sonde de cuisson dans la prise.
F601 - problème au niveau du signal Wi-Fi .	Vérifiez votre connexion réseau. Reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation », Connexion sans fil.
F604 - la première connexion au Wi-Fi : a échoué.	Éteignez le four, rallumez-le et réessayez. Reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation », Connexion sans fil.
F908 - le système du four ne peut pas se connecter au panneau de commande.	Éteignez le four et rallumez-le .

Quand l'un de ces messages d'erreur continue à apparaître sur l'affichage, un sous-système défectueux a peut-être été désactivé. Dans ce cas, vous devez contacter votre revendeur ou un centre de service agréé. Si l'une de ces erreurs se produit, les autres fonctions du four continueront à fonctionner normalement.

 Code et description	 Solution
F602, F603 - Le Wi-Fi : n'est pas disponible.	Éteignez le four et rallumez-le .

12.3 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.)

13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

13.1 Informations produit et Fiche d'informations produit*

Nom du fournisseur	AEG	
Identification du modèle	BSE978330M 944188306 BSK978330M 944188311	
Index d'efficacité énergétique	61.2	
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	0.52 kWh/cycle	
Nombre de cavités	1	
Source de chaleur	Électricité	
Volume	71 l	
Type de four	Four encastrable	
Masse	BSE978330M	37.5 kg
	BSK978330M	37.5 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 : Plages, fours, fours à vapeur et grils - Méthodes de mesure des performances.

13.2 Économie d'énergie



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

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.

Cuisson avec l'éclairage éteint

Éteignez l'éclairage en cours de cuisson. Ne l'allumez que lorsque vous en avez 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 rallumer l'éclairage, mais cela réduira les économies d'énergie.

14. STRUCTURE DES MENUS

14.1 Menu

Sélectionnez : Menu et appuyez sur la manette.

Élément du menu		Application
Mes programmes		Indique les réglages favoris.
Cuisson assistée		Indique les programmes automatiques.
Nettoyage		Indique les programmes de nettoyage.
Options		Pour régler la configuration du four.
Configurations	Connections	Pour régler la configuration du réseau.
	Configuration	Pour régler la configuration du four.
	Service	Affiche la version et la configuration du logiciel.

14.2 Sous-menu pour : Nettoyage

Sous-menu	Application
Vidange du réservoir	Procédure pour éliminer l'eau résiduelle du bac à eau après avoir utilisé les fonctions de vapeur.
Détartrage	Procédure de nettoyage du tartre dans le circuit du générateur de vapeur.
Rinçage	La procédure de rinçage et de nettoyage du circuit du générateur de vapeur après une utilisation fréquente des fonctions vapeur.
Nettoyage par pyrolyse, rapide	Durée : 1 h.
Nettoyage par pyrolyse, normale	Durée : 1 h 30 min.
Nettoyage par pyrolyse, renforcée	Durée : 3 h.
Nettoyage conseillé	Vous rappelle quand nettoyer le four.

14.3 Sous-menu pour : Options

Sous-menu	Application
Eclairage four	Allume et éteint l'éclairage.
Icône éclairage visible	L'icône représentant une lampe s'affiche.
Sécurité enfants	Empêche l'activation accidentelle du four. Lorsque l'option est activée, le texte « Sécurité enfants » s'affiche lorsque vous allumez le four. Pour permettre l'utilisation du four, choisissez les lettres du code dans l'ordre alphabétique. Lorsque la Sécurité enfants est activée et que le four est éteint, la porte du four reste verrouillée.
Préchauffage rapide	Réduit la durée de préchauffage. Uniquement disponible avec certaines fonctions du four.

14.4 Sous-menu pour : Connexions

Sous-menu	Description
Wi-Fi :	Pour activer et désactiver : Wi-Fi .:
Télécommande	Pour activer et désactiver la commande à distance. Option visible uniquement après avoir activé : Wi-Fi .:
Réseau	Pour vérifier le statut du réseau et la puissance du signal de : Wi-Fi .:
Fonctionnement à distance automatique	Pour lancer le fonctionnement à distance automatiquement après avoir appuyé sur DEMARRER. Option visible uniquement après avoir activé : Wi-Fi .:
Ignorer Réseau	Pour désactiver le réseau actuel de la connexion automatique avec le four.

14.5 Sous-menu pour : Configuration

Sous-menu	Description
Langue	Définit la langue du four.

STRUCTURE DES MENUS

Sous-menu	Description
Heure actuelle	Règle l'heure et la date actuelles.
Indication Du Temps	Allume et éteint l'horloge.
Affichage Heure	Change le format de l'affichage de l'indication du temps.
Nettoyage conseillé	Active et désactive le rappel.
Son touches	Active et désactive la tonalité des champs tactiles. Il n'est pas possible de couper la tonalité pour : Ⓛ, STOP .
Son alarme/erreur	Active et désactive les tonalités d'alarme.
Volume alarme	Règle le volume des signaux sonores et des tonalités des touches.
Affichage Luminosité	Règle la luminosité de l'affichage.
Dureté de l'eau	Définit la dureté de l'eau.

14.6 Sous-menu pour : Service

Sous-menu	Description
Mode démo	Code d'activation / de désactivation : 2468
License	Informations sur les licences.
Version du logiciel	Informations sur la version logicielle.
Réinitialiser tous les réglages	Restaure les réglages d'usine.
Fermez toutes les fenêtres de dialogue	Restaure tous les messages contextuels aux réglages d'origine.

15. C'EST SIMPLE !

Avant la première utilisation, vous devez régler :

Langue	Affichage Luminosité	Volume alarme	Dureté de l'eau	Heure actuelle
--------	----------------------	---------------	-----------------	----------------

Familiarisez-vous avec les symboles de base du bandeau de commande et de l'affichage :

 Activez / Désactivez	 Information	 Réglages minuteur	 Sonde de cuisson	START / STOP
---	--	--	---	--------------

Pour commencer à utiliser le four

Démarrage rapide	Pour mettre en fonctionnement le four et commencer la cuisson avec la durée de la fonction et la température par défaut.	Étape 1	Étape 2	Étape 3
		Maintenez la touche  .	 ... - appuyez sur la fonction du four puis appuyez sur la manette.	Appuyez sur : START .
Arrêt rapide	Éteignez le four, désactivez un écran ou un message à tout moment.	 - appuyez et maintenez enfoncé jusqu'à ce que le four s'éteigne.		

Pour lancer la cuisson

Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4
 - appuyez pour allumer le four.	 ... - sélectionnez le mode de cuisson et appuyez sur la manette.	 - tournez la manette pour régler la température et appuyez.	START - appuyez pour démarrer la cuisson.

Apprenez à cuisiner plus vite

Utilisez les programmes automatiques pour préparer un plat rapidement avec les réglages par défaut :

C'EST SIMPLE !

Apprenez à cuisiner plus vite				
Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4	Étape 5
Appuyez sur ①.	Sélectionnez : Menu . Appuyez sur la manette.	Sélectionnez : Cuisson assis- tée . Appuyez sur la manette.	Choisissez la catégorie d'ali- ments.	Choisissez le plat et appuyez sur la manette.

Utilisez les fonctions rapides pour régler le temps de cuisson ou changer la fonction de cuisson		
Réglages du minuteur rapide Utilisez les réglages du minuteur les plus utili- sés en les sélectionnant dans les raccourcis.	Étape 1	Étape 2
	Sélectionnez : Minu- teur . Appuyez sur la manette.	Sélectionnez la va- leur préférée du mi- nuteur et appuyez sur la manette.
Assist. Fin 10 % Utilisez la fonction Assist. Fin 10 % pour pro- longer la cuisson ou changer la fonction de cuisson lorsqu'il ne reste que 10 % du temps de cuisson.	+1 min +5 min +10 min - appuyez sur le symbole de temps préféré pour rallonger le temps de cuis- son.	
	Modification d'une fonction : Sélectionnez la fonction préférée    ... - sélectionnez la fonction préférée. Appuyez sur la manette.	

Nettoyez le four avec le nettoyage vapeur		
Étape 1 Sélection- nez : Me- nu . Ap- puyez sur la manet- te.	Étape 2 Sélection- nez : Net- toyage. Ap- puyez sur la manette.	Étape 3 Choisissez le mode :
Détartrage		Nettoyage du circuit de génération de la vapeur pour éliminer les ré- sidus calcaires.
Rinçage		Pour rincer et nettoyer le circuit de génération de la vapeur après une utilisation fréquente des fonctions vapeur.

16. PRENEZ UN RACCOURCI !

Tous les raccourcis utiles vous sont présentés ici. Vous les trouverez également dans les chapitres correspondants du manuel d'utilisation.

Connexion Wi-Fi



Comment régler : Modes de cuisson



Comment régler : Mode de cuisson vapeur



Comment régler Cuisson assistée



Comment régler : Heure de cuisson



Comment différer : Début et fin de cuisson



Comment annuler : Régler le minuteur



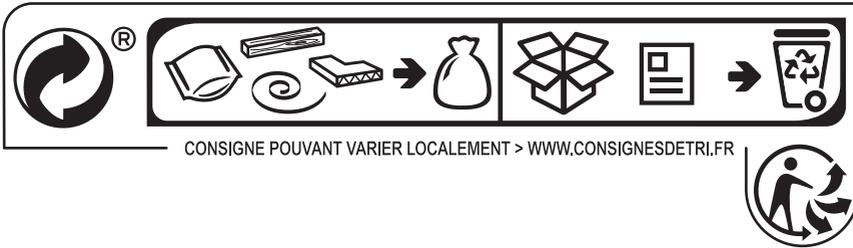
Comment utiliser : Sonde de cuisson



17. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

F FRANCE ONLY



www.aeg.com/shop



867362769-A-092021