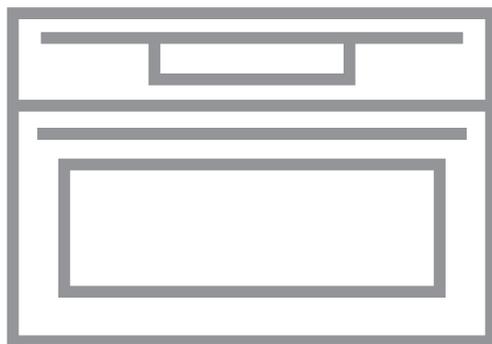


▶ BBB9000QB  
BFB9000QM  
BHB9000QM

FR **Notice d'utilisation**  
Four à micro-ondes combiné

# 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](http://www.aeg.com/support)



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)



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

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

## SERVICE 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

## TABLE DES MATIÈRES

<b>1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....</b>	<b>3</b>	<b>4.2 Affichage.....</b>	<b>13</b>
1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables.....	3	<b>5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....</b>	<b>14</b>
1.2 Sécurité générale.....	4	5.1 Nettoyage initial .....	14
<b>2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....</b>	<b>6</b>	5.2 Première connexion.....	14
2.1 Installation.....	6	5.3 Connexion Wi-Fi .....	14
2.2 Branchement électrique.....	7	5.4 Licences du logiciel.....	15
2.3 Utilisation.....	8	<b>6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....</b>	<b>15</b>
2.4 Entretien et Nettoyage.....	9	6.1 Comment régler : Modes de cuisson.....	15
2.5 Utilisation du verre.....	9	6.2 Comment régler : Modes de cuisson micro-ondes.....	16
2.6 Éclairage interne.....	10	6.3 Comment utiliser : Départ rapide micro-ondes.....	17
2.7 Service.....	10	6.4 Comment régler : Cuisson assistée.....	17
2.8 Mise au rebut.....	10	6.5 Modes de cuisson.....	18
<b>3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....</b>	<b>11</b>	<b>7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....</b>	<b>21</b>
3.1 Vue d'ensemble.....	11	7.1 Description des fonctions de l'horloge.....	21
3.2 Accessoires.....	11		
<b>4. COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR.....</b>	<b>12</b>		
4.1 Bandeau de commande.....	12		

7.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge.....	22	11.2 Comment retirer : Supports de grille .....	31
<b>8. CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES.....</b>	<b>24</b>	11.3 Comment remplacer : Éclairage..	31
8.1 Insertion des accessoires.....	24	<b>12. DÉPANNAGE.....</b>	<b>32</b>
<b>9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....</b>	<b>25</b>	12.1 Que faire si.....	32
9.1 Comment sauvegarder : Mes programmes.....	25	12.2 Comment gérer : Codes d'erreur.....	33
9.2 Arrêt automatique.....	25	12.3 Données de maintenance.....	34
9.3 Ventilateur de refroidissement.....	26	<b>13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....</b>	<b>34</b>
<b>10. CONSEILS.....</b>	<b>26</b>	13.1 Économie d'énergie.....	34
10.1 Recommandations de cuisson.....	26	<b>14. STRUCTURE DES MENUS.....</b>	<b>35</b>
10.2 Recommandations pour le micro-ondes .....	26	14.1 Menu .....	35
10.3 Ustensiles de cuisine et matériaux adaptés aux micro-ondes .....	27	14.2 Sous-menu pour : Options.....	36
10.4 Réglages recommandés pour différents types d'aliments.....	28	14.3 Sous-menu pour : Connexions... ..	36
10.5 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests.....	29	14.4 Sous-menu pour : Configuration..	36
<b>11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....</b>	<b>30</b>	14.5 Sous-menu pour : Service.....	37
11.1 Remarques concernant l'entretien.....	30	<b>15. C'EST SIMPLE !.....</b>	<b>37</b>
		<b>16. PRENEZ UN RACCOURCI !.....</b>	<b>39</b>
		<b>17. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....</b>	<b>41</b>

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 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.
- 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.
- N'activez pas la fonction Micro-ondes lorsque l'appareil est vide. Les pièces métalliques à l'intérieur de la cavité peuvent créer un arc électrique.
- Les aliments ou boissons dans des récipients en métal ne doivent jamais être chauffés au micro-ondes. Cet avertissement ne s'applique pas si le fabricant indique la taille et la forme des récipients métalliques adaptés à la cuisson au micro-ondes.
- **AVERTISSEMENT** : Si la porte ou les joints de porte sont endommagés, l'appareil ne doit pas être utilisé tant qu'il n'a pas été réparé par un professionnel qualifié.
- **AVERTISSEMENT** : Toute opération de maintenance ou réparation nécessitant le retrait d'un couvercle assurant la protection contre l'exposition à l'énergie du micro-ondes ne doit être effectuée que par un professionnel qualifié.
- **AVERTISSEMENT** : Ne chauffez pas les liquides et autres aliments dans des récipients scellés. Ils sont susceptibles d'exploser.
- N'utilisez que des ustensiles adaptés à une utilisation dans un four à micro-ondes.
- Lorsque vous faites cuire des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, observez l'appareil car ces matières peuvent s'enflammer.
- L'appareil est destiné à chauffer des aliments et des boissons. Le séchage d'aliments ou de vêtements et le réchauffement de coussinets, de chaussons, d'éponges, de linge humide et autres peuvent provoquer des blessures, l'inflammation ou un incendie.
- Si de la fumée est émise, éteignez ou débranchez l'appareil et laissez la porte fermée pour étouffer les flammes.

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

- Le chauffage au micro-ondes des boissons peut provoquer une ébullition différée. Prenez des précautions lorsque vous manipulez le récipient.
- Le contenu des biberons et des petits pots pour bébés doit être remué ou secoué et la température vérifiée avant de consommer, afin d'éviter tout risque de brûlure.
- Les œufs dans leur coquille et les œufs durs entiers ne doivent pas être réchauffés dans l'appareil car ils pourraient exploser, même après la fin de la cuisson au micro-ondes.
- 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.
- Nettoyez régulièrement l'appareil et retirez les dépôts alimentaires.
- 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.
- Si vous ne maintenez pas l'appareil dans des conditions de propreté, il peut entraîner une détérioration de la surface qui pourrait affecter la durée de vie de l'appareil et provoquer une situation dangereuse.

## 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)	444 (460) mm
Largeur du meuble	560 mm
Profondeur du meuble	550 (550) mm
Hauteur de l'avant de l'appareil	455 mm
Hauteur de l'arrière de l'appareil	440 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	882 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	3.5x25 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.

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

- 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.
- 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.
- N'utilisez pas la fonction micro-ondes pour préchauffer le four.



### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  - 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 !
- Veillez à sécher la cavité et la porte après chaque utilisation. La vapeur produite durant son fonctionnement se condense sur les parois de la cavité et peuvent entraîner une corrosion.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Les résidus de graisse et d'aliments dans l'appareil peuvent provoquer un incendie et un arc électrique lorsque la fonction micro-ondes est en cours.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à recurer, de solvants ni d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur son emballage.

## 2.5 Utilisation du verre

En manipulant vos verres sans une attention particulière, vous pourriez les casser, les écailler, les fissurer ou les rayer :

- Ne versez pas d'eau froide ou un autre liquide sur les plats en verre car vous pourriez entraîner une chute brutale de température qui le brisera immédiatement. Les morceaux de verre sont extrêmement coupants et difficiles à localiser.
- N'utilisez pas de chiffon mouillé pour porter le verre, et ne posez pas de verre chaud sur une surface humide ou froide, directement sur le plan de travail ou sur une surface en métal ou sur un évier.
- N'utilisez pas et ne réparez pas de récipient en verre écaillé, fissuré ou rayé.
- Ne faites pas tomber et ne cognez pas le verre contre un objet dur et ne tapez pas d'ustensile dessus.

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

- Ne faites pas chauffer de récipient en verre vide ou presque vide au micro-ondes, et ne surchauffez pas d'huile ou de beurre au micro-ondes (procédez par petites durées de chauffage).

Laissez les récipients en verre chauds refroidir sur une grille, sur un dessous de plat ou sur un chiffon sec. Assurez-vous que le verre est assez froid avant de le laver, de le placer au réfrigérateur ou au congélateur.

Évitez de manipuler des récipients en verre chaud (y compris des plats avec des surfaces antidérapantes en silicone) sans un dessous de plat sec.

Évitez toute mauvaise utilisation du micro-ondes (par ex. faire fonctionner le four à vide ou avec une toute petite quantité d'aliments).

## 2.6 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.

## 2.7 Service

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

## 2.8 Mise au rebut



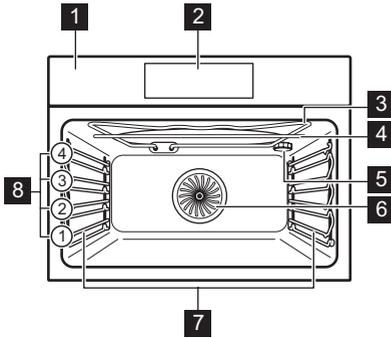
### **AVERTISSEMENT!**

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

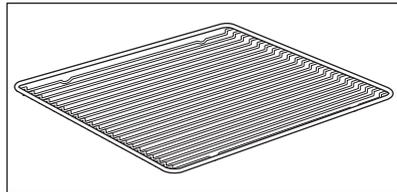


- 1 Bandeau de commande
- 2 Affichage
- 3 Résistance
- 4 Générateur de micro-ondes
- 5 Éclairage
- 6 Chaleur tournante
- 7 Support de grille, amovible
- 8 Niveaux de la grille

### 3.2 Accessoires

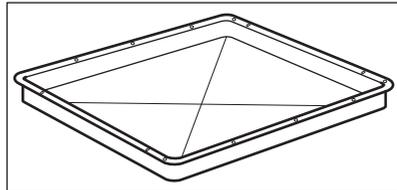
#### Grille métallique

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



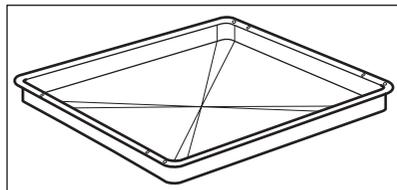
#### Plateau de cuisson

Pour les gâteaux et biscuits.



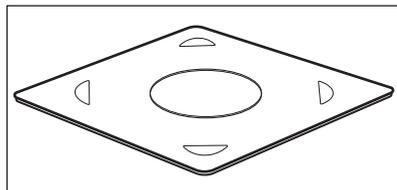
#### Plat à rôtir

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



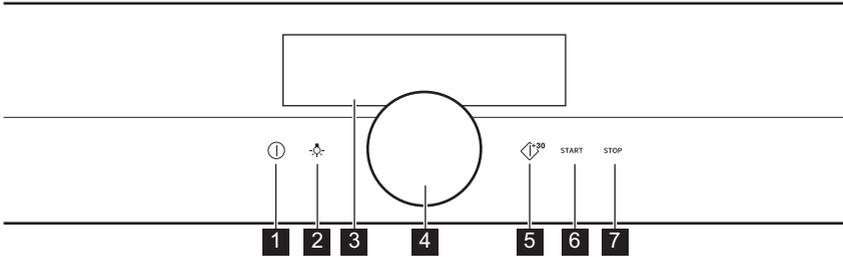
#### Plateau en verre du micro-ondes

Pour préparer les aliments en mode micro-ondes.



## 4. COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR

### 4.1 Bandeau de commande

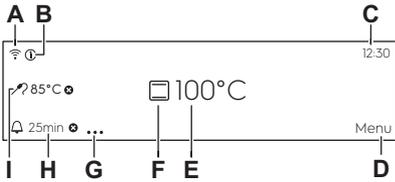


<b>1</b>	Activez / Désactivez	Appuyez et maintenez enfoncé pour allumer et éteindre le four.
<b>2</b>	Curseur de l'éclairage	Pour allumer et éteindre l'éclairage.
<b>3</b>	Affichage	Affiche les réglages actuels du four.
<b>4</b>	Manette rotative	Pour utiliser le four.
<b>5</b>	Départ rapide micro-ondes	Pour activer la fonction micro-ondes (1 000 W et 30 sec.).
<b>6</b>	START	Pour activer la fonction sélectionnée.
<b>7</b>	STOP	Pour désactiver la fonction sélectionnée.

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

# COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR

## 4.2 Affichage

	<p>Après avoir allumé l'appareil, l'écran principal s'affiche avec le mode de cuisson et la température par défaut.</p>
	<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"> <li>A. Wi-Fi (uniquement sur certains modèles)</li> <li>B. Information</li> <li>C. Heure actuelle</li> <li>D. Menu</li> <li>E. Température / Minuteur micro-ondes</li> <li>F. Modes de cuisson</li> <li>G. Réglages minuteur</li> <li>H. Minuteur</li> <li>I. Sonde de cuisson (uniquement sur certains modèles)</li> </ul>

### 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>
<h3>Voyants du minuteur</h3>		

# AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

		
<b>Étape 1</b>	<b>Étape 2</b>	<b>Étape 3</b>
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, Heure actuelle, connexion Wi-Fi.

### 5.3 Connexion Wi-Fi

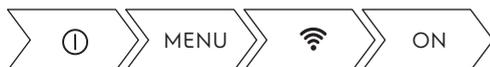
Pour connecter le four, vous avez besoin :

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

<b>Étape 1</b>	Téléchargez l'application mobile My AEG Kitchen et suivez les instructions pour les étapes suivantes.
----------------	---

<b>Étape 2</b>	Allumez le four.
<b>Étape 3</b>	Sélectionnez : Menu / Configurations / Connections.
<b>Étape 4</b>	Sélectionnez : Wi-Fi. Appuyez sur la manette.
<b>Étape 5</b>	Choisissez un réseau sans fil avec connexion Internet. Le module sans fil du four démarre dans les 90 s.

**Prenez un raccourci !**



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).

## 6. UTILISATION QUOTIDIENNE



### **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 6.1 Comment régler : Modes de cuisson

<b>Étape 1</b>	Allumez le four.
----------------	------------------

# UTILISATION QUOTIDIENNE

---

<b>Étape 2</b>	Maintenez la manette enfoncée. Les modes de cuisson par défaut s'affichent.
<b>Étape 3</b>	Sélectionnez le symbole du mode de cuisson et appuyez sur la manette pour entrer dans le sous-menu.
<b>Étape 4</b>	- Sélectionnez le mode de cuisson et appuyez sur la manette.
<b>Étape 5</b>	Sélectionnez : °C. Appuyez sur la manette. Les réglages de la température s'affichent.
<b>Étape 6</b>	- Tournez et appuyez sur la manette pour régler la température.
<b>Étape 7</b>	Appuyez sur START .
STOP - appuyez pour désactiver le mode de cuisson.	
<b>Étape 8</b>	Éteignez le four.

Prenez un raccourci !



## 6.2 Comment régler : Modes de cuisson micro-ondes

<b>Étape 1</b>	Retirez les accessoires et allumez le four.
<b>Étape 2</b>	Maintenez la manette enfoncée. Les modes de cuisson par défaut s'affichent.
<b>Étape 3</b>	Sélectionnez le symbole du mode de cuisson et appuyez sur la manette pour entrer dans le sous-menu.
<b>Étape 4</b>	Sélectionnez le mode de cuisson micro-ondes et appuyez sur la manette.
<b>Étape 5</b>	Sélectionnez : W. Appuyez sur la manette. L'affichage indique les réglages de puissance du micro-ondes.
<b>Étape 6</b>	Tournez et appuyez sur la manette pour régler : la puissance du micro-ondes.
<b>Étape 7</b>	Appuyez sur START .

STOP - appuyez sur pour désactiver la fonction.

## Étape 8

Éteignez le four.

La durée maximale des fonctions Micro-ondes dépend de la puissance sélectionnée :

PUISSANCE DU MICRO-ONDES	DURÉE MAXIMALE
100 – 600 W	90 minutes
Plus de 600 W	7 minutes



Si vous ouvrez la porte, la fonction s'arrête. Pour la redémarrer, appuyez sur START .

**Prenez un raccourci !**



## 6.3 Comment utiliser : Départ rapide micro-ondes

<b>Étape 1</b>	Allumez le four.	
<b>Étape 2</b>	Maintenez la touche  enfoncée. La fonction micro-ondes est active pendant 30 s.	
<b>Étape 3</b>	Pour prolonger le temps de cuisson :	
	Sélectionnez la valeur de la durée de fonctionnement et appuyez sur la manette pour accéder au curseur de la durée. Tournez la manette pour prolonger le temps de cuisson et appuyez dessus pour confirmer.	Appuyez de nouveau sur :  pour ajouter 30 s.
La fonction micro-ondes peut être activée à tout moment avec : Départ rapide micro-ondes.		

## 6.4 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.

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

Prenez un raccourci !



## 6.5 Modes de cuisson

### FONCTIONS STANDARD

Mode de cuisson	Application
 <b>Gril</b>	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
 <b>Turbo gril</b>	Pour rôtir de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour gratiner et faire dorer.
 <b>Chaleur tournante</b>	Pour faire cuire sur 2 niveaux en même temps et pour sécher des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Chauffage Haut/Bas.
 <b>Plats Surgelés</b>	Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, pommes quartiers et nems.
 <b>Chauffage Haut/Bas</b>	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.

Mode de cuisson	Application
 <b>Fonction Pizza</b>	Pour cuire des pizzas. Pour faire dorer de façon intensive et obtenir un dessous croustillant.
 <b>Cuisson de sole</b>	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
 <b>Micro-ondes</b>	Chauffage, cuisson, plage de puissance : 100 à 1 000 W

## PROGRAMMES SPÉCIAUX

Mode de cuisson	Application
 <b>Stérilisation</b>	Pour faire des conserves de légumes (au vinaigre, etc.).
 <b>Déshydratation</b>	Pour déshydrater des fruits, des légumes et des champignons en tranches.
 <b>Chauffe-plats</b>	Pour préchauffer vos assiettes avant de les servir.
 <b>Levée de pâte/pain</b>	Pour accélérer la levée de la pâte. Elle empêche la surface de la pâte de sécher et lui permet de garder toute son élasticité.
 <b>Gratiner</b>	Pour des plats tels que des lasagnes ou un gratin de pommes de terre. Pour gratiner et faire dorer.
 <b>Cuisson basse température</b>	Pour préparer des rôtis tendres et juteux.

# UTILISATION QUOTIDIENNE

Mode de cuisson	Application
 <b>Maintien au chaud</b>	Pour maintenir les aliments au chaud.
 <b>Cuisson du pain</b>	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.

## MICRO-ONDES

Mode de cuisson	Application
 <b>Décongélation</b>	Décongélation de viande, poisson, gâteaux, plage de puissance : 100 à 200 W
 <b>Réchauffer</b>	Chauffage de plats préparés et d'aliments délicats, plage de puissance : 300 à 700 W
 <b>Liquides</b>	Chauffage de boissons et de soupes, plage de puissance : 800 à 1 000 W

## MICRO-ONDES, COMBINAISON

Mode de cuisson	Application
 <b>Chaleur tournante + Micro-ondes</b>	Cuisson sur un seul niveau. La fonction avec micro-ondes boost.
 <b>Chauffage Haut/Bas + Micro-ondes</b>	Cuisson et rôtissage sur un seul niveau. La fonction avec micro-ondes boost.

Mode de cuisson	Application
 <b>Gril + Micro-ondes</b>	Pour cuire des aliments rapidement et pour les faire gratiner. La fonction avec micro-ondes boost.
 <b>Turbo Gril + Micro-ondes</b>	Pour rôti de grosses pièces de viande sur un seul niveau. Pour gratiner et faire dorer. La fonction avec micro-ondes boost.

## 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. Le maximum pour les fonctions combinées (micro-ondes + standard) est de 119 min 59 s.
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.

# FONCTIONS DE L'HORLOGE

Conditions de start	Commentaire
	Le minuteur démarre lorsque le four atteint la température programmée.
	Le minuteur démarre à une heure spécifique.

Conditions de start, Fin de l'action et Démarrage retardé ne sont pas disponibles pour les fonctions micro-ondes.

## 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.

## Comment choisir une option de début / fin de cuisson

<b>Étape 3</b>	Sélectionnez : Conditions de start. Appuyez sur la manette.
<b>Étape 4</b>	Sélectionnez : Fin de l'action. Appuyez sur la manette.

## Comment différer le début et la fin de la cuisson

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

## Comment différer le départ sans régler de fin de la cuisson

<b>Étape 1</b>	Sélectionnez : ● ● ● . Appuyez sur la manette.
<b>Étape 2</b>	Sélectionnez : Conditions de start / Plus tard.
<b>Étape 3</b>	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.

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

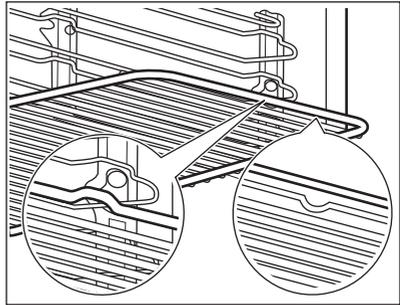
## 8. CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

### 8.1 Insertion des accessoires

Utilisez uniquement des récipients et des matériaux adaptés. Reportez-vous au paragraphe « Ustensiles et matériaux adaptés aux micro-ondes » dans le chapitre « Conseils ». 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.

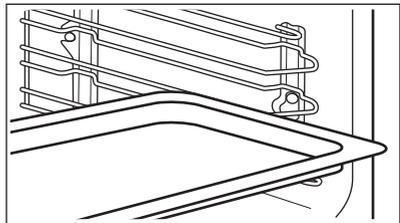
#### **Grille métallique:**

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



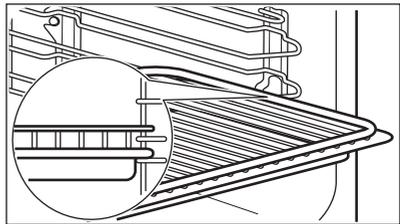
#### **Plateau de cuisson / Plat à rôtir:**

Poussez la plaque entre les rails du support de grille.



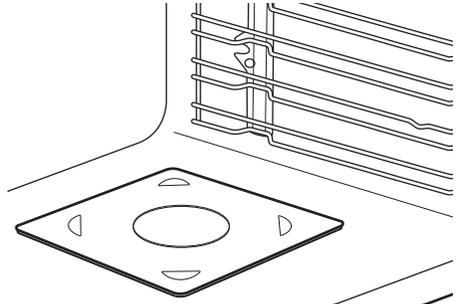
#### **Grille métallique, Plateau de cuisson / Plat à rôtir:**

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



## Plateau en verre du micro-ondes:

N'utilisez le plateau en verre du micro-ondes qu'avec la fonction micro-ondes. Il n'est pas adapté à la fonction micro-ondes combinée (par ex. gril au micro-ondes). Placez cet accessoire en bas de la cavité. Vous pouvez placer les aliments directement sur la plaque inférieure en verre du micro-ondes.



## 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.

<b>Étape 1</b>	Mettez en fonctionnement le four.
<b>Étape 2</b>	Sélectionnez le réglage préféré et appuyez sur la manette.
<b>Étape 3</b>	Sélectionnez : Menu / Mes programmes.
<b>Étape 4</b>	Sélectionnez : Enregistrer les réglages actuels. Tournez la manette pour sélectionner la position du réglage.
<b>Étape 5</b>	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 - 230	5.5

L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Eclairage four, 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 selon les recettes, la qualité et la quantité des ingrédients utilisés. Votre four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien four. Les conseils 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 Recommandations pour le micro-ondes

### Cuisinons !

Placez les aliments sur le plateau en verre du micro-ondes, au fond de la cavité.

Placez les aliments sur une assiette au fond de la cavité.

Retournez ou remuez les aliments à la moitié du temps de décongélation et de cuisson.

De temps en temps, mélangez les plats liquides en cours de cuisson.

Mélangez les aliments avant de les servir.

Couvrez les aliments pour la cuisson et le réchauffage.

Introduisez une cuillère dans la bouteille ou le verre lorsque vous réchauffez des liquides, pour garantir une meilleure distribution de la chaleur.

Placez les aliments dans le four sans emballage. Les plats préparés emballés peuvent être placés dans le four uniquement si l'emballage est adapté à la cuisson au four à micro-ondes (vérifiez les informations sur l'emballage).



### Cuisson au micro-ondes

Couvrez les aliments pour les faire cuire. Si vous souhaitez que les aliments restent croustillants, faites-les cuire sans les couvrir.

Ne cuisez pas trop les plats en réglant une puissance ou une durée trop élevées. Les aliments peuvent se dessécher, brûler ou prendre feu.

N'utilisez pas le four pour cuire des œufs ou des escargots dans leur coquille car ils peuvent exploser. Percez le jaune des œufs au plat avant de les réchauffer.

Percez plusieurs fois les aliments comportant une peau ou pelez-les avant de les faire cuire.

Coupez les légumes en morceaux de même taille.

Après avoir mis à l'arrêt le four, sortez le plat et laissez-le reposer pendant quelques minutes pour que la chaleur se répartisse uniformément.



## Décongélation au micro-ondes

Placez les aliments surgelés déballés sur une petite assiette retournée avec un récipient en-dessous, ou sur une grille de décongélation ou une passoire en plastique afin que l'eau de décongélation puisse s'évacuer.

Retirez ensuite les morceaux décongelés.

Vous pouvez utiliser une puissance de micro-ondes plus élevée pour cuire les fruits et légumes sans les décongeler.

## 10.3 Ustensiles de cuisine et matériaux adaptés aux micro-ondes

Pour la cuisson au micro-ondes, n'utilisez que des récipients et matériaux adaptés. Utilisez le tableau ci-dessous comme référence.

Vérifiez les caractéristiques des ustensiles de cuisine / des matériaux avant utilisation.

Ustensiles de cuisine / Matériaux			
Verre et porcelaine allant au four ne contenant aucun composant métallique, par ex. le verre résistant à la chaleur	✓	✓	✓
Verre et porcelaine n'allant pas au four sans décor en argent, or, platine ou métal	✓	X	X
Verre et vitrocéramique en matériau résistant aux températures élevées/basses	✓	✓	✓
Récipients en céramique et en faïence allant au four sans composant en quartz ou en métal ni vernis contenant du métal	✓	✓	✓
Céramique, porcelaine et faïence dont le fond n'est pas verni ou avec de petits trous, par exemple sur les poignées	X	X	X
Plastique résistant à la chaleur jusqu'à 200 °C	✓	✓	X
Carton, papier	✓	X	X

# CONSEILS

Ustensiles de cuisine / Matériaux			
Film étirable	✓	X	X
Film étirable pour micro-ondes	✓	✓	X
Plats à rôtir en métal, par ex. en émail, en fonte	X	X	X
Moules à gâteaux, laqués noirs ou avec revêtement en silicone	X	X	X
Plateau de cuisson	X	X	X
Grille métallique	X	X	✓
Plateau en verre du micro-ondes	✓	✓	X
Ustensiles pour une utilisation au micro-ondes, par ex. plat pour cuisson croustillante	X	✓	X

## 10.4 Réglages recommandés pour différents types d'aliments

Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

700 à 1 000 W		
 Cuisson des légumes	 Saisir au début du processus de cuisson	 Chauffer des liquides

500 à 600 W			
 Faire cuire des plats à base d'œufs	 Faire mijoter des ragouïts	 Réchauffer des plats pour une assiette	 Décongeler et chauffer des plats surgelés

300 à 400 W				
 Faire fondre du fromage, du chocolat, du beurre	 Faire mijoter du riz	 Réchauffer des aliments pour bébés	 Cuire / Réchauffer des aliments délicats	 Poursuivre la cuisson

100 à 200 W			
 Décongeler du pain	 Décongeler des fruits et des gâteaux	 Décongeler du fromage, de la crème, du beurre	 Décongeler de la viande, du poisson

## 10.5 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests

### Informations pour les organismes de contrôle

Tests conformément à la norme IEC 60705.

Utilisez une grille métallique, sauf indication contraire.					
<b>FUNCTION MI-CRO-ONDES</b>	 <b>POWER</b> <b>(W)</b>	 <b>(kg)</b>		 <b>(min)</b>	
Génoise	600	0.475	Dessous	7 - 9	Tournez le récipient d'1/4 de tour à la moitié du temps de cuisson.
Rôti haché	400	0.9	2	25 - 32	Tournez le récipient d'1/4 de tour à la moitié du temps de cuisson.
Crème anglaise aux œufs	500	1	Dessous	18	-
Décongélation de viande	200	0.5	Dessous	7 - 8	Retournez la viande à mi-cuisson.

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Utilisez la grille métallique.

FONCTION COMBI MICRO-ONDES		POWER (W)	 (°C)		 (min)	
Gâteaux, 0,7 kg	Chauffage Haut/Bas + Micro-ondes	100	200	2	23 - 27	Tournez le récipient d'1/4 de tour à la moitié du temps de cuisson.
Gratin de pommes de terre, 1,1 kg	Chaleur tournante + Micro-ondes	300	180	2	38 - 42	Tournez le récipient d'1/4 de tour à la moitié du temps de cuisson.
Poulet, 1,1 kg	Turbo Gril + Micro-ondes	400	230	1	35 - 40	Placez la viande dans un plat en verre rond et retournez-la à mi-cuisson.

## 11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 11.1 Remarques concernant l'entretien

 <p><b>Agents nettoyants</b></p>	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.
 <p><b>Utilisation quotidienne</b></p>	Nettoyez la cavité après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie. Nettoyez soigneusement la voûte du four pour éliminer les résidus et la graisse.
	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 retirer : Supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

<b>Étape 1</b>	Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	
<b>Étape 2</b>	Tirez avec précaution les supports de grille vers le haut et sortez-les de la prise avant.	
<b>Étape 3</b>	Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.	
<b>Étape 4</b>	Sortez les supports de la prise arrière.	
Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.		

## 11.3 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 supérieure

<b>Étape 1</b>	Tournez le diffuseur en verre pour le retirer.
----------------	--

<b>Étape 2</b>	Nettoyez le diffuseur en verre.
<b>Étape 3</b>	Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
<b>Étape 4</b>	Installez le diffuseur en verre.

## 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.

 <b>Composants</b>	
 <b>Description</b>	 <b>Solution</b>
L'ampoule est grillée.	Remplacez l'ampoule, pour avoir des détails consultez le chapitre « Entretien et nettoyage », Comment remplacer : Éclairage.

 <b>Problèmes de signal Wi-Fi</b>	
 <b>Cause probable</b>	 <b>Solution</b>
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.

 <b>Code et description</b>	 <b>Solution</b>
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.

# RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

 Code et description	 Solution
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
F131 - la température du capteur magnétron est trop élevée.	Éteignez le four et attendez qu'il refroidisse. Rallumez le four.
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 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.)	.....

# 13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

## 13.1 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 (uniquement lorsque vous utilisez une fonction sans micro-ondes).

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.

## 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.
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 : 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.
Préchauffage rapide	Réduit la durée de préchauffage. Uniquement disponible avec certaines fonctions du four.

## 14.3 Sous-menu pour : Connections

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.

## 14.4 Sous-menu pour : Configuration

Sous-menu	Description
Langue	Définit la langue du four.
Heure actuelle	Règle l'heure et la date actuelles.

Sous-menu	Description
Indication Du Temps	Allume et éteint l'horloge.
Affichage Heure	Change le format de l'affichage de l'indication du temps.
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.
Unité de température	Règle l'unité de température sur °C/°F.

## 14.5 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	Heure actuelle

# C'EST SIMPLE !

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

 Activez / Désactivez	 Information	 Réglages minuteur	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 .
<b>Arrêt rapide</b>	Éteignez le four, désactivez un écran ou un message à tout moment.	 - appuyez et maintenez enfoncé jusqu'à ce que le four s'éteigne.		
<b>Démarrage rapide Micro-ondes</b>	Pour démarrer le micro-ondes à tout moment avec les réglages par défaut 30 sec / 1 000 W	Appuyez sur :  .		

## 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 :

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		
<b>Réglages du minuteur rapide</b> Utilisez les réglages du minuteur les plus utili- sés en les sélectionnant dans les raccourcis.	<b>Étape 1</b>	<b>Étape 2</b>
	Sélectionnez : Minu- teur . Appuyez sur la manette.	Sélectionnez la va- leur préférée du mi- nuteur et appuyez sur la manette.
<b>Assist. Fin 10 %</b> 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.	

## 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



# PRENEZ UN RACCOURCI !

---

## Comment régler Cuisson assistée



## Comment régler : Heure de cuisson



## Comment différer : Début et fin de cuisson



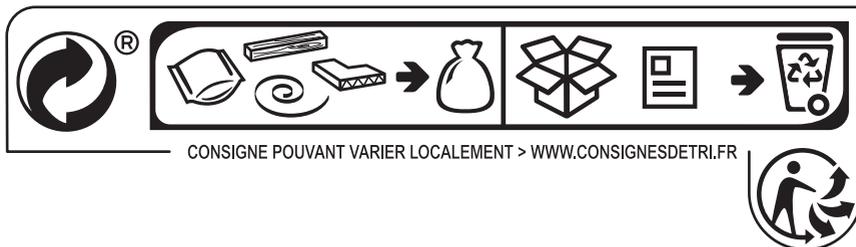
## Comment annuler : Régler le minuteur



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



867370056-B-512021