

▶ BSE798380B  
BSE798380M  
BSE798380T  
BSK798380M

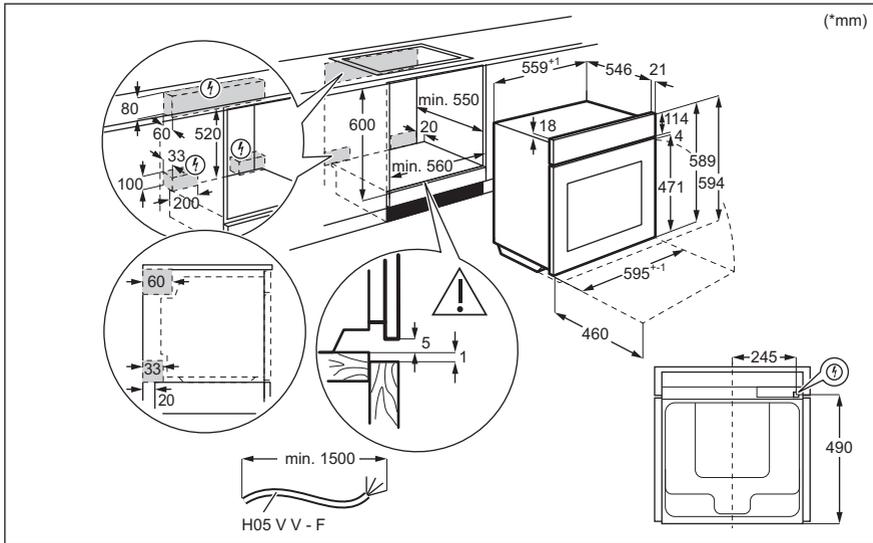
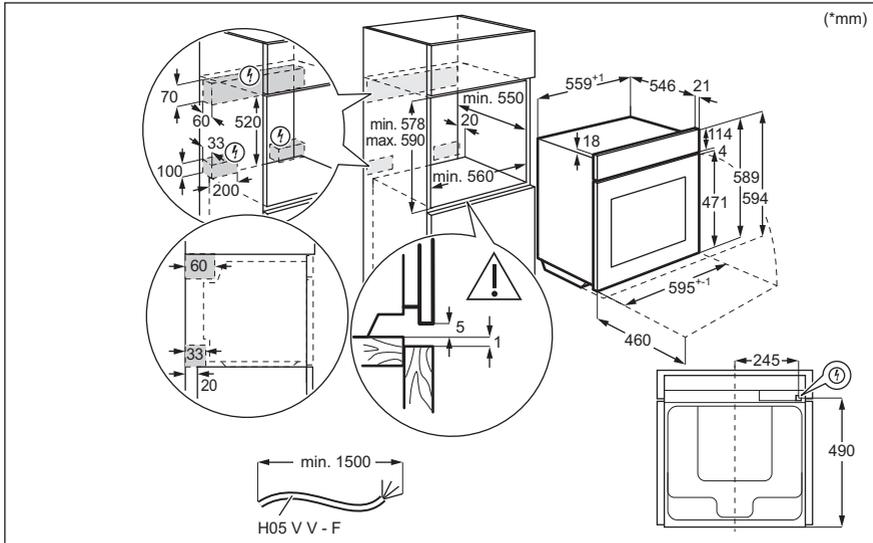
FR **Notice d'utilisation**  
Four vapeur

# USER MANUAL



**AEG**

# INSTALLATION



## Bienvenue chez AEG ! Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos appareils.



Dans un souci de durabilité, nous réduisons les supports papier et proposons les manuels d'utilisation complets en ligne. Accédez à votre manuel d'utilisation complet sur [aeg.com/manuals](http://aeg.com/manuals)



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations sur [aeg.com/support](http://aeg.com/support)



Pour plus de recettes, conseils, informations de dépannage, téléchargez l'application **My AEG Kitchen**.



## 1. ⚠ INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra pas être tenu 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.

- Ce produit 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 ce produit 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 ni avec des appareils mobiles avec Ma cuisine Electrolux / Ma cuisine AEG (le cas échéant).
- 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.

- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique unique, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- **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.
- Cuisinez toujours avec la porte du four fermée.
- 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.
- 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 (le cas échéant).
- 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.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.

- Utilisez uniquement la sonde de cuisson recommandée pour cet appareil (le cas échéant).

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### 2.1 Installation et raccordement électrique

#### **AVERTISSEMENT!**

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

Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.

Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.

N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.

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.

N'installez pas et n'utilisez pas un appareil endommagé.

Retirez l'emballage entièrement.

Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Ne tirez pas l'appareil par la poignée. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.

L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.

#### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'incendie ou d'électrocution.

Assurez-vous que les paramètres sur la plaque signalétique sont compatibles avec les étalonnages électriques de l'alimentation secteur.

L'appareil doit être relié à la terre. Utilisez toujours une prise antichoc correctement installée.

N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises et de rallonges.

Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Contactez le service après-vente agréé ou un électricien pour changer un câble secteur endommagé.

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.

Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Débranchez toujours la prise secteur.

Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise principale est accessible une fois l'appareil installé.

Si la prise est desserrée, ne branchez pas la fiche d'alimentation.

Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.

N'utiliser que des dispositifs d'isolation corrects : coupe-circuits de protection de ligne, fusibles, (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.

L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture du contact d'au moins 3 mm.

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

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

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

| Puissance totale (W) | Section du câble (mm <sup>2</sup> ) |
|----------------------|-------------------------------------|
| maximum 1 380        | 3 x 0.75                            |
| maximum 2 300        | 3 x 1                               |
| maximum 3 680        | 3 x 1.5                             |

## 2.2 Utilisation et entretien



### AVERTISSEMENT!

Risque de blessure, de brûlures, de décharge électrique, d'incendie, d'explosion ou de dommage matériel à l'appareil.

Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement. Éteignez l'appareil après chaque utilisation.

Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.

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, le meuble ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi.

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. Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde.

N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.

Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.

Lorsque vous placez des aliments dans de l'huile chaude, cela peut éclabousser.

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 partagez pas votre mot de passe Wi-Fi (si disponible).

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.

Utilisez un plat à rôtir pour des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.

La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.

Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.

Avant toute opération d'entretien, désactivez l'appareil et débranchez la fiche secteur. Ne nettoyez pas l'émail catalytique (si présent) avec des détergents.

Assurez-vous que l'appareil est froid. Les panneaux de verre peuvent se casser. Remplacez immédiatement les panneaux de verre de la porte lorsqu'ils sont endommagés. Veuillez contacter le service après-vente agréé.

Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux et humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.

Ne nettoyez pas l'émail catalytique (si présent) avec des détergents.

Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur son emballage.

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 ambiantes 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 conçues pour être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas pour l'éclairage des pièces d'une maison.

Utilisez uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications.

Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.

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

## 2.3 Cuisson à la vapeur

### ⚠ AVERTISSEMENT!

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

La vapeur qui s'échappe peut provoquer des brûlures :

- Évitez d'ouvrir la porte de l'appareil pendant la cuisson vapeur.
- soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil après une cuisson à la vapeur.

## 2.4 Mise au rebut

### ⚠ AVERTISSEMENT!

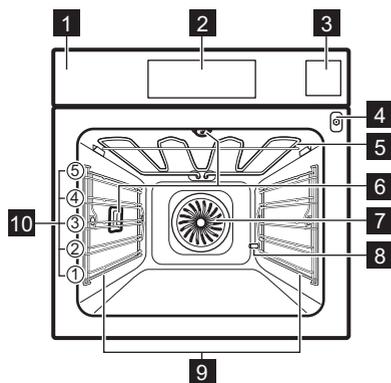
Risque de blessure ou d'asphyxie.

Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur. Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

Retirez le dispositif de verrouillage du hublot pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

## 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

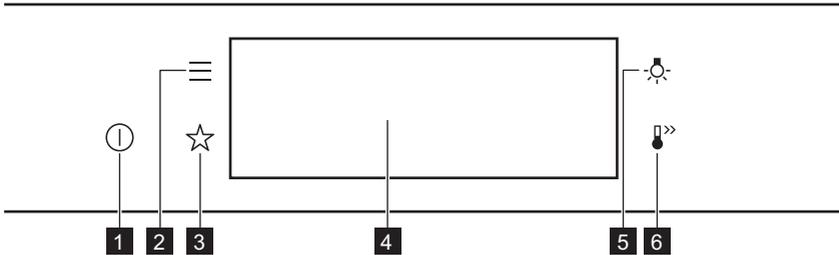
### 3.1 Vue d'ensemble



- 1 Bandeau de commande
- 2 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

## 4. BANDEAU DE COMMANDE

### 4.1 Vue d'ensemble du bandeau de commande



|          |                        |   |
|----------|------------------------|---|
| <b>1</b> | Activez / Désactivez   | Appuyez et maintenez enfoncé pour allumer et éteindre l'appareil. |
| <b>2</b> | Menu                   | Répertorie les fonctions de l'appareil.                           |
| <b>3</b> | Mes programmes         | Indique les réglages favoris.                                     |
| <b>4</b> | Affichage              | Affiche les réglages actuels de l'appareil.                       |
| <b>5</b> | Curseur de l'éclairage | Pour allumer et éteindre l'éclairage.                             |
| <b>6</b> | Préchauffage rapide    | Pour activer et désactiver la fonction : Préchauffage rapide.     |

### 4.2 Affichage

The display screen shows a Wi-Fi icon (A), a clock showing 12:30 (B), a temperature of 85°C with a fan icon (D), a 15min timer (F), a cooking mode icon (E) with 150°C, and a START button (C). A probe icon (G) is also visible.

Affichage avec les principales fonctions réglées

- A. Wi-Fi
- B. Heure actuelle
- C. DEMARRER/ARRETER
- D. Température
- E. Modes de cuisson
- F. Minuteur
- G. Sonde de cuisson (uniquement sur certains modèles)

### Voyants de l'affichage

Indicateurs de base - pour naviguer dans l'affichage.

**OK**  
Pour confirmer la sélection/le réglage.

**<**  
Pour remonter d'un niveau dans le menu.

**↶**  
Pour annuler la dernière action.

**☑**  
Pour activer et désactiver les options.

---

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

---

  
La fonction est activée.

  
La fonction est activée.  
La cuisson s'arrête automatiquement.

  
Le son alarme est désactivé.

---

### Voyants du minuteur

---

  
Pour régler la fonction : Départ différé.

  
Pour annuler le réglage.

---

**Wi-Fi voyant** - l'appareil peut être connecté au Wi-Fi.

---

  
Wi-Fi la connexion est activée.

---

**Télécommande voyant** - l'appareil peut être contrôlé à distance.

---

  
Télécommande est allumé.

---

## 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

### 5.1 Nettoyage initial

---



#### Étape 1

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



#### Étape 2

Nettoyez l'appareil et les accessoires uniquement avec un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et un détergent doux.



#### Étape 3

Placez les accessoires et les supports de grille amovibles dans l'appareil.

---

### 5.2 Première connexion

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

Vous devez régler : Langue, Affichage Luminosité, Son touches, Volume alarme, Dureté de l'eau, Heure actuelle.

### 5.3 Connexion Wi-Fi

Pour connecter l'appareil, vous avez besoin de :

- Un réseau sans fil avec connexion Internet.
- Un appareil mobile connecté au même réseau sans fil.

- Étape 1** Pour télécharger l'application My AEG Kitchen : Scannez le code QR sur la plaque signalétique avec la caméra de votre appareil mobile pour être redirigé vers la page d'accueil AEG. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil. Vous pouvez également télécharger l'application directement depuis l'App Store.
- Étape 2** Suivez les instructions de mise en route de l'application.
- Étape 3** Allumez l'appareil.
- Étape 4** Appuyez sur : . Sélectionnez : Configurations / Connections.
- Étape 5**  - faites glisser ou appuyez pour allumer : Wi-Fi.
- Étape 6** Le module sans fil de l'appareil démarre dans les 90 secondes.

|                |                                   |
|----------------|-----------------------------------|
| Fréquence      | WLAN 2,4 Ghz                      |
|                | 2 400 - 2 483,5 Mhz               |
| Protocoles     | IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM |
| Puissance max. | EIRP < 20 dBm (100 mW)            |
| Module Wi-Fi   | NIUS-50                           |

## 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 NIUS).

## 5.5 Préchauffage initial

Préchauffez le four à vide avant de l'utiliser pour la première fois.

- Étape 1** Retirez du four les accessoires et les supports de grille amovibles.
- 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 fourni avec l'ensemble vapeur.



### Étape 1

Mettez le papier réactif dans l'eau pendant environ 1 seconde. Ne mettez pas le papier réactif sous l'eau courante.

### Étape 2

Secouez le papier réactif pour éliminer l'excédent d'eau.

### Étape 3

Après 1 minute, vérifiez la dureté de l'eau dans le tableau ci-dessous.

### Étape 4

Définissez le degré de dureté de l'eau : Menu / Configurations / Configuration / Dureté de l'eau.

**i** Les couleurs du papier réactif continuent de changer. Ne vérifiez pas la dureté de l'eau plus de 1 minute après le test.

Vous pouvez changer le niveau de dureté de l'eau dans le menu : Configurations / Configuration / Dureté de l'eau.

Le tableau indique la plage de dureté de l'eau (tH) 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          | tH      |                |                         |                       |                         |
| 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

### 6.1 Comment régler Modes de cuisson

**Étape 1** Allumez le four. Le mode de cuisson par défaut s'affiche.

**Étape 2** Appuyez sur le symbole du mode de cuisson pour accéder au sous-menu.

**Étape 3** Sélectionnez le mode de cuisson et appuyez sur : **OK**. L'écran affiche : température.

**Étape 4** Réglage : température. Appuyez sur **OK**.

**Étape 5** 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 6** Mettez à l'arrêt le four.

---

## 6.2 Comment régler : Steamify - Mode de cuisson Vapeur

|  |   |  |
|--|---|--|
| <b>Étape 1</b>                                     | <b>Étape 2</b>  | <b>Étape 3</b>   |
| Allumez le four.                                   | Appuyez sur :  . Réglez le mode de cuisson vapeur. | Appuyez sur <b>OK</b> .  |
| <b>Étape 4</b>                                     | <b>Étape 5</b>  | <b>Étape 6</b>   |
| Réglez la température.                             | Appuyez sur <b>OK</b> .   | Ouvrez le bac à eau.   |
| <b>Étape 7</b>                                     | <b>Étape 8</b>  | <b>Étape 9</b>   |
| Remplissez le bac à eau d'eau froide et fermez-le. | Appuyez sur <b>START</b> .  | Remplissez le bac à eau si nécessaire.                                   |
| <b>Étape 10</b>                                    | <b>Étape 11</b>   | <b>Étape 12</b>  |
| Éteignez le four.                                  | Videz le bac à eau à la fin de la cuisson.  | Lorsque le four a refroidi, séchez la cavité à l'aide d'un chiffon doux. |

## 6.3 Comment régler : Cuisson sous-vide

|  |  |   |
|--|--|---|
| <b>Étape 1</b>                                     | <b>Étape 2</b>   | <b>Étape 3</b>  |
| Allumez le four.                                   | Appuyez sur  .            | Appuyez sur : <b>OK</b> .   |
| <b>Étape 4</b>                                     | <b>Étape 5</b>   | <b>Étape 6</b>  |
| Réglez la température et appuyez sur : <b>OK</b> . | Appuyez sur la touche  . | Réglez le minuteur et appuyez sur : <b>OK</b> .   |
| <b>Étape 7</b>                                     | <b>Étape 8</b>   | <b>Étape 9</b>  |
| Appuyez sur <b>START</b> .                         | Mettez à l'arrêt le four.  | Lorsque le four est froid, épongez l'eau accumulée au fond de la cavité. Séchez la cavité avec un chiffon doux. |

## 6.4 Comment régler : Cuisson assistée

|                |   |
|----------------|---|
| <b>Étape 1</b> | Mettez en fonctionnement le four.   |
| <b>Étape 2</b> | Appuyez sur  .                               |
| <b>Étape 3</b> | Appuyez sur  . Saisissez : Cuisson assistée. |
| <b>Étape 4</b> | Choisissez un plat ou un type d'aliment.  |

## Étape 5

Appuyez sur START .

### 6.5 Modes de cuisson

#### FONCTIONS STANDARD

| Mode de cuisson   | Application  |
|---|--|
|  | <b>Gril:</b> Toaster, griller  |
|  | <b>Turbo gril:</b> Rôtir la viande, faire dorer                        |
|  | <b>Chaleur tournante:</b> Cuisson homogène, tendreté, séchage          |
|  | <b>Plats Surgelés:</b> Frites, pommes quartiers, rouleaux de printemps |
|  | <b>Chauffage Haut/Bas:</b> Cuisson traditionnelle                      |
|  | <b>Fonction Pizza:</b> Cuisson de pizza                                |
|  | <b>Chauffage inférieur:</b> Cuisson de gâteaux                         |

#### PROGRAMMES SPÉCIAUX

| Mode de cuisson   | Application   |
|---|---|
|    | <b>Stérilisation:</b> Stérilisation des légumes               |
|  | <b>Déshydratation:</b> Séchage de fruits émincés, champignons |
|  | <b>Fonction Yaourt:</b> Préparation de yaourt                 |
|  | <b>Chauffe-plats:</b> Préchauffage des assiettes              |
|  | <b>Décongélation:</b> Décongélation                           |
|  | <b>Gratiner:</b> Faire gratiner, dorer                        |
|  | <b>Cuisson basse température:</b> Préparation de rôti tendre  |

| Mode de cuisson   | Application  |
|---|--|
|  | <b>Maintien au chaud:</b> Maintien au chaud des aliments |
|  | <b>Chaleur Tournante Humide:</b> Cuisson                 |

#### FONCTIONS VAPEUR

| Mode de cuisson   | Application  |
|---|--|
|    | <b>Steamify:</b> Cuire à la vapeur, faire mijoter, faire croustiller, cuire, rôtir                 |
|    | <b>Cuisson sous-vide:</b> Cuisson dans un sachet en plastique scellé sous vide à basse température |
|    | <b>Réhydratation vapeur:</b> Réchauffer sur une assiette   |
|    | <b>Cuisson du pain:</b> Pain, petits pains   |
|    | <b>Levée de pâte/pain:</b> Faire lever la pâte   |
|    | <b>Vapeur Intense:</b> Légumes, garnitures, poisson  |
|   | <b>Humidité Élevée:</b> Crèmes anglaises, flans, terrines, poisson                                 |
|  | <b>Humidité Moyenne:</b> Cuisson de viande braisée, cuisson de pain                                |
|  | <b>Humidité Faible:</b> Viande, volaille, plats au four, ragoûts                                   |

### 6.6 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 EU 66/2014). Tests conformes aux normes :

IEC/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 obtenir des recommandations générales sur l'économie d'énergie, reportez-vous au

chapitre « Efficacité énergétique », « Économie d'énergie ».

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 puissance peut être réduite.

## 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. |
| Fin de l'action        | Pour programmer l'action à la fin du décompte du minuteur.          |
| Départ différé         | Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson.                |

| Fonctions de l'horloge   | Application   |
|--------------------------|---|
| 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 de l'appareil. |
| Compteur                 | Surveille la durée de fonctionnement de la fonction. Compteur - vous pouvez l'activer et la désactiver.                     |

## 8. CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

### 8.1 Sonde de cuisson

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

Comment utiliser : Sonde de cuisson

| Étape 1  | Étape 2   | Étape 3  |
|--|---|--|
| Mettez en fonctionnement le four.  | Sélectionnez un mode de cuisson / la température du four. | Insérez Sonde de cuisson à l'intérieur du plat et branchez-la. |
| Étape 4  | Étape 5   | Étape 6  |
|  - appuyez pour régler la température à cœur du capteur. | Appuyez sur : <b>START</b> .                              | Une fois la cuisson terminée, retirez Sonde de cuisson.        |

## 9. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 9.1 Remarques concernant le nettoyage



Agent nettoyant

Nettoyez l'avant de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre imbibé d'eau tiède et d'un détergent doux.  
Nettoyez le fond de la cavité avec quelques gouttes de vinaigre pour retirer les résidus de tartre.

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 l'appareil pendant plus de 20 minutes. Séchez la cavité uniquement avec un chiffon en microfibre après chaque utilisation.



Accessoires

Nettoyez tous les accessoires après chaque utilisation et laissez-les sécher. Utilisez uniquement un chiffon en microfibre avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

Ne nettoyez pas les accessoires anti-adhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

### 9.2 Utilisation : Nettoyage vapeur

#### Avant de commencer :

Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.

Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles.

Nettoyez le fond de la cavité et la vitre interne de la porte avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux.

**Étape 1** Remplissez le bac à eau jusqu'au niveau maximal.

**Étape 2** Sélectionnez : Menu / Nettoyage.

| Fonction              | Description  | Durée      |
|-----------------------|--|------------|
| Nettoyage vapeur      | Nettoyage léger  | 30 minutes |
| Nettoyage Vapeur Plus | Nettoyage normal<br>Vaporisez la cavité avec un détergent. | 75 minutes |

**Étape 3** Appuyez sur **START** . Suivez les instructions à l'écran.  
Le signal sonore retentit à la fin du nettoyage.

**Étape 4** Appuyez sur un symbole quelconque pour éteindre le signal.

 Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint.

**Une fois le nettoyage 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.

Enlevez l'eau restante du bac d'eau.

## 10. DÉPANNAGE

### **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 10.1 Que faire si...



#### L'appareil ne s'allume pas ou ne chauffe pas



##### Cause probable

L'appareil n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.

L'horloge n'est pas réglée.

La porte n'est pas correctement fermée.

Le fusible a disjoncté.

L'appareil Sécurité enfants s'allume.



##### Solution

Vérifiez que l'appareil est correctement branché à une source d'alimentation électrique.

Réglez l'horloge, pour plus de détails, reportez-vous au Fonctions de l'horloge chapitre, Comment régler : Fonctions de l'horloge.

Fermez complètement la porte.

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

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



#### Composants



##### Description

L'ampoule est grillée.



##### Solution

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



## Le bac à eau ne fonctionne pas correctement



### Description

Le bac à eau ne tient pas dans l'appareil après avoir été inséré.

De l'eau sort du bac à eau.



### Cause probable

Vous n'avez pas entièrement inséré le bac à eau.

Vous n'avez pas correctement installé le couvercle du bac à eau ou le brise-vagues.



### Solution

Insérez complètement le bac à eau dans l'appareil.

Réinstallez le couvercle du bac à eau et le brise-vagues.



## Problèmes au cours de la procédure de nettoyage



### Description

Le bac à eau est difficile à nettoyer.

Il n'y a plus d'eau dans le plat à rôtir/gril après le détartrage.

Il y a de l'eau sale au fond de la cavité après le détartrage.

Il y a trop d'eau au fond de la cavité après le nettoyage.

La performance de nettoyage n'est pas satisfaisante.



### Cause probable

Le couvercle et le brise-vagues n'ont pas été retirés.

Le bac à eau n'a pas été rempli au niveau maximum.

Le plat à rôtir/gril est installé sur le mauvais gradin.

Vous avez mis trop de détergent dans l'appareil au début du nettoyage.

Vous avez commencé le nettoyage alors que l'appareil était trop chaud.

Vous n'avez pas enlevé tous les accessoires de l'appareil avant le nettoyage.



### Solution

Retirez le couvercle et le brise-vagues.

Assurez-vous qu'il y a de l'eau / agent de détartrage dans le bac à eau.

Nettoyez l'eau résiduelle et l'agent détartrant au fond de l'appareil. La prochaine fois, placez le plat à rôtir/gril sur le premier gradin.

La prochaine fois, utilisez une mince couche de détergent régulière sur les parois de la cavité du four.

Attendez que l'appareil soit froid. Répétez le nettoyage.

Retirez tous les accessoires de l'appareil. Répétez le nettoyage.

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

Problème avec le signal du réseau Wi-Fi.



### Solution

Vérifiez que votre appareil mobile est bien connecté au réseau sans fil.  
Vérifiez votre réseau Wi-Fi et votre routeur.  
Redémarrez le routeur.



## Problèmes de signal Wi-Fi



### Cause probable

Nouveau routeur installé ou configuration du routeur modifiée.

La puissance du signal du réseau sans fil est faible.

Le signal sans fil est perturbé par un autre four à micro-ondes qui se trouve près de l'appareil.



### Solution

Pour reconfigurer l'appareil et l'appareil mobile, reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation », Connexion sans fil.

Déplacez le routeur aussi près que possible de l'appareil.

Éteignez le four à micro-ondes. Évitez d'utiliser simultanément le four à micro-ondes et la télécommande de l'appareil. Les micro-ondes perturbent les signaux Wi-Fi.

## 10.2 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

F111 - Sonde de cuisson n'est pas correctement insérée dans la prise.

F240, F439 - les champs tactiles de l'affichage ne fonctionnent pas correctement.

F601 - il y a un problème avec Wi-Fi le signal (d'alarme)

F604 - la première connexion à Wi-Fi a échoué.

F908 - le système de l'appareil ne peut pas se connecter au bandeau de commande.



### Solution

Bien brancher Sonde de cuisson dans la prise.

Nettoyez la surface de l'affichage. Vérifiez que les champs tactiles sont propres.

Vérifiez votre connexion réseau. Reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation », Connexion sans fil.

Éteignez et rallumez l'appareil, puis réessayez. Reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation », Connexion sans fil.

Éteignez puis rallumez l'appareil.

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 de l'appareil continuent à fonctionner normalement.



### Code et description

F131 - la température du capteur de vapeur est trop élevée.

F144 - la sonde dans le Bac à eau ne peut pas mesurer le niveau d'eau.



### Solution

Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse. Allumez à nouveau l'appareil.

Vider le Bac à eau et le re remplir.



### Code et description



### Solution

F508 - le Bac à eau ne fonctionne pas correctement. Éteignez puis rallumez l'appareil.

F602, F603 - Wi-Fi n'est pas disponible. Éteignez puis rallumez l'appareil.

## 10.3 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 de l'appareil. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité de l'appareil.

### Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :

Modèle (Mod.) .....

Référence produit (PNC) .....

Numéro de série (SN) .....

## 11. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

### 11.1 Informations produits et fiche d'informations produits

|  |  |
|--|--|
| Nom du fournisseur   | AEG  |
| Identification du modèle   | BSE798380B 944188776<br>BSE798380M 944188778<br>BSE798380T 944188816<br>BSK798380M 944188771 |
| Indice d'efficacité énergétique  | 61,9   |
| Classe d'efficacité énergétique  | A++  |
| Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel     | 0,99 kWh/cycle   |
| Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante | 0,52 kWh/cycle   |
| Nombre de cavités  | 1  |
| Source de chaleur  | Électricité  |
| Volume   | 70 l   |
| Type de four   | Four encastrable   |
| Masse  | BSE798380B 39.5 kg   |
|  | BSE798380M 39.5 kg   |
|  | BSE798380T 39.5 kg   |
|  | BSK798380M 39.5 kg   |

## 11.2 Économie d'énergie



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

Assurez-vous que la porte de l'appareil est fermée lorsque l'appareil est en fonctionnement. Évitez d'ouvrir l'appareil 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 l'appareil 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

Si un programme avec Durée est activé et que le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, les éléments chauffants s'éteignent automatiquement plus tôt dans certaines fonctions de l'appareil.

L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner. Lorsque vous mettez à l'arrêt l'appareil, 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 de l'appareil au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur de l'appareil 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.

## 12. STRUCTURE DES MENUS

### 12.1 Menu

| Élément du menu  | Application                          |
|------------------|--------------------------------------|
| Cuisson assistée | Indique les programmes automatiques. |
| Nettoyage        | Indique les programmes de nettoyage. |
| Mes programmes   | Indique les réglages favoris.        |
| Options          | Pour régler l'appareil.              |

| Élément du menu |               | Application   |
|-----------------|---------------|---|
| Configurations  | Connections   | Pour régler la configuration du réseau.             |
|                 | Configuration | Pour régler l'appareil.                             |
|                 | Service       | Affiche la version et la configuration du logiciel. |

## 12.2 Sous-menu pour : Nettoyage

| Sous-menu             | Application  |
|-----------------------|--|
| Séchage               | Procédure de séchage de la cavité pour éliminer la condensation qui se forme pendant l'utilisation des fonctions vapeur.   |
| Nettoyage vapeur      | Nettoyage léger  |
| Nettoyage Vapeur Plus | Nettoyage complet.   |
| Détartrage            | Nettoyage du circuit de génération de la vapeur des résidus calcaires.   |
| Rinçage               | Nettoyage du circuit de génération de la vapeur. Utiliser le rinçage après une utilisation fréquente de la cuisson vapeur. |

## 12.3 Sous-menu pour : Options

| Sous-menu           | Application  |
|---------------------|--|
| Eclairage four      | Allume et éteint l'éclairage.  |
| Sécurité enfants    | Empêche l'activation accidentelle de l'appareil. Lorsque l'option est activée, le texte Sécurité enfants s'affiche lorsque vous mettez en fonctionnement l'appareil. Pour permettre l'utilisation de l'appareil, choisissez les lettres du code dans l'ordre alphabétique. L'accès au minuteur, à la télécommande et à l'éclairage est possible avec l'option activée. |
| Préchauffage rapide | Réduit la durée de préchauffage. L'option n'est disponible que pour certaines fonctions de l'appareil.   |
| Nettoyage conseillé | Active et désactive le rappel.   |
| Indication Du Temps | Allume et éteint l'horloge.  |
| Affichage Heure     | Change le format de l'affichage de l'heure.  |

## 12.4 Sous-menu pour : Connections

| Sous-menu    | Description   |
|--------------|---|
| Wi-Fi        | Pour activer et désactiver : Wi-Fi.   |
| Télécommande | Pour activer et désactiver la commande à distance.<br>Option visible uniquement après avoir activé : Wi-Fi. |

| Sous-menu                             | Description  |
|---------------------------------------|--|
| Fonctionnement à distance automatique | Pour lancer le fonctionnement à distance automatiquement après avoir appuyé sur DEMARRER.<br>Option visible uniquement après avoir activé : Wi-Fi. |
| Réseau                                | Pour vérifier le statut du réseau et la puissance du signal de : Wi-Fi.  |
| Ignorer Réseau                        | Pour désactiver le réseau actuel de la connexion automatique avec l'appareil.  |

## 12.5 Sous-menu pour : Configuration

| Sous-menu            | Description  |
|----------------------|--|
| Langue               | Définit la langue de l'appareil.   |
| Affichage Luminosité | Règle la luminosité de l'affichage.  |
| Son touches          | Active et désactive la tonalité des champs tactiles. Il n'est pas possible de couper la tonalité pour : ①. |
| Volume alarme        | Règle le volume des signaux sonores et des tonalités des touches.  |
| Dureté de l'eau      | Définit la dureté de l'eau.  |
| Heure actuelle       | Règle l'heure et la date actuelles.  |

## 12.6 Sous-menu pour : Service

| Sous-menu                       | Description                                 |
|---------------------------------|---|
| Mode démo                       | Code d'activation / de désactivation : 2468 |
| Version du logiciel             | Informations sur la version logicielle.     |
| Réinitialiser tous les réglages | Restaure les réglages d'usine.              |

# 13. C'EST SIMPLE !

### Avant la première utilisation, vous devez régler :

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

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

|   |   |   |   |   |              |
|---|---|---|---|---|--------------|
| <br>Activez / Désactivez | <br>Menu | <br>Mes programmes | <br>Minuteur | <br>Sonde de cuisson | START / STOP |
|---|---|---|---|---|--------------|

## Pour commencer à utiliser l'appareil

|                         |  |   |  |  |
|-------------------------|--|---|--|--|
| <b>Démarrage rapide</b> | Mettez en marche l'appareil et commencez la cuisson avec la durée de la fonction et la température par défaut. | <b>Étape 1</b><br>Maintenez la touche  .                             | <b>Étape 2</b><br> ... - sélectionnez la fonction préférée. | <b>Étape 3</b><br>Appuyez sur : <b>START</b> . |
| <b>Arrêt rapide</b>     | Éteindre l'appareil à tout moment, quel que soit l'affichage ou le message.                                    |  - appuyer et maintenir enfoncé jusqu'à ce que l'appareil s'éteigne. |  |  |

## Pour lancer la cuisson

| Étape 1   | Étape 2   | Étape 3                  | Étape 4                   | Étape 5                             |
|---|---|--------------------------|---------------------------|-------------------------------------|
|  |  ... | °C                       | OK                        | START                               |
| - appuyer pour allumer l'appareil.  | - sélectionnez le mode de cuisson.  | - réglez la température. | - appuyez pour confirmer. | - appuyez pour démarrer la cuisson. |

## Nettoyer l'appareil avec le nettoyage vapeur

|  |   |  |
|--|---|--|
| <b>Étape 1</b><br>Appuyez sur :  | <b>Étape 2</b><br>Appuyez sur :    | <b>Étape 3</b><br>Choisissez le mode : |
| <b>Nettoyage vapeur</b>  | Pour un nettoyage léger.  |  |
| <b>Nettoyage Vapeur Plus</b>   | Pour un nettoyage en profondeur.  |  |
| <b>Détartrage</b>  | Nettoyage du circuit de génération de la vapeur pour éliminer les résidus calcaires.                                |  |
| <b>Rinçage</b>   | Pour rincer et nettoyer le circuit de génération de la vapeur après une utilisation fréquente des fonctions vapeur. |  |

## 14. 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.

**FR** Concerne la France uniquement :



**FR**

Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE À LA LIVRAISON



À DÉPOSER EN MAGASIN



À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE



**FR**



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

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



867380235-A-022023



**AEG**