

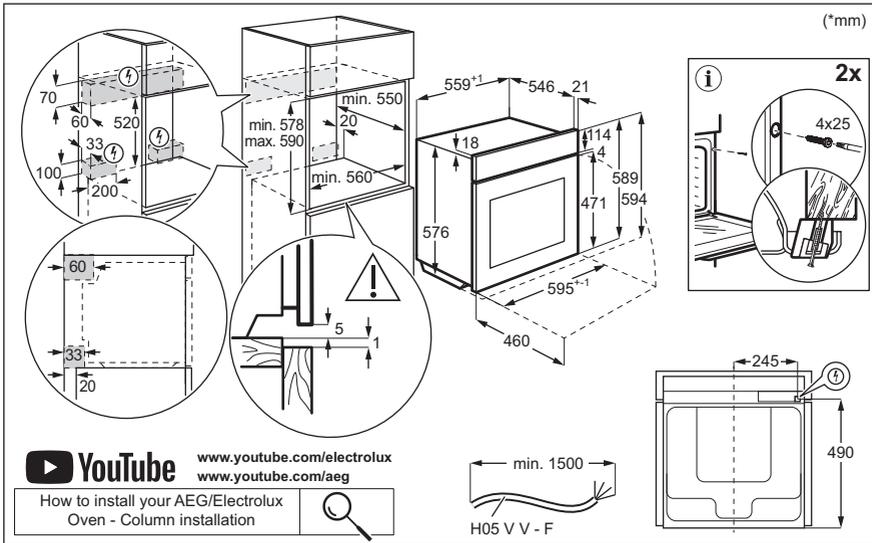
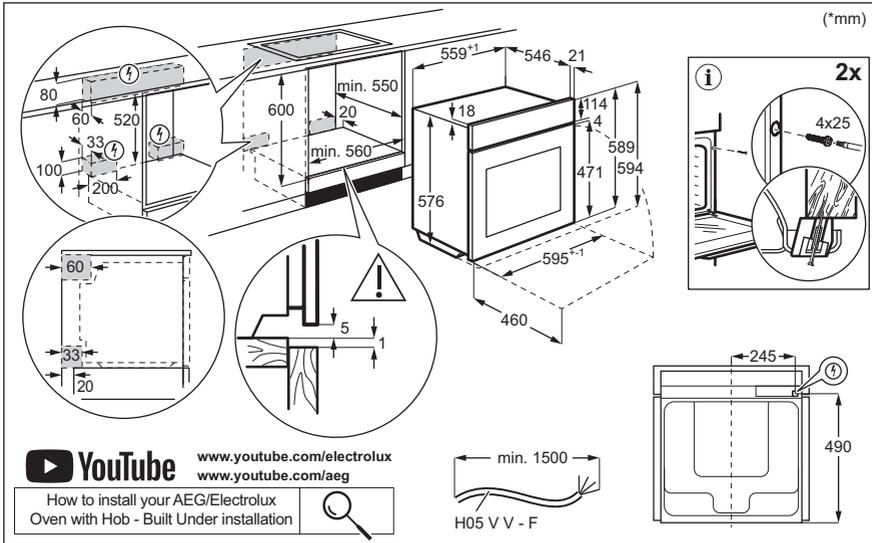


**NBE7P731AB**  
**NBE7P731AT**  
**TE7PB731AT**

FR Notice d'utilisation | Four



# INSTALLATION



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



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

Sous réserve de modifications.

## TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....	3
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	5
3. DESCRIPTION DU PRODUIT.....	8
4. BANDEAU DE COMMANDE.....	9
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	9
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	10
7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	14
8. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	14
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	15
10. CONSEILS.....	17
11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	19
12. DÉPANNAGE.....	22
13. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE.....	23
14. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	25

## 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 n'utilisent pas l'application pour jouer avec l'appareil et les appareils mobiles.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

## **1.2 Sécurité générale**

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ménager, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les gîtes ruraux et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- Cet appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente agréé ou toute personne disposant de qualifications similaires 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. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants ou la surface de la cavité de l'appareil.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou insérer des accessoires ou des plats allant au four.
- Utilisez uniquement la sonde de cuisson recommandée pour cet appareil.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.
- Avant le nettoyage par pyrolyse, retirez tous les accessoires et les dépôts/déversements excessifs de la cavité de l'appareil.

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### 2.1 Installation



#### **AVERTISSEMENT!**

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez les instructions d'installation disponibles sur notre site Web.
- 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 de l'appareil s'ouvre sans retenue.
- L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.

### 2.2 Branchement électrique



#### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'incendie ou d'électrocution.

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

## 2.3 Utilisation

### AVERTISSEMENT!

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

- 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.
- Utilisez toujours du verre et des bocaux approuvés à des fins de conservation.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.
- Ne communiquez pas votre mot de passe wifi.

### AVERTISSEMENT!

Risque de dommages à l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  - ne posez pas de plats allant au four ou d'autres objets directement dans le fond de l'appareil.
  - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
  - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.

- ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.
- Installez ou retirez les accessoires avec précautions.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil fermée.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), 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 à l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, désactivez l'appareil et débranchez la fiche secteur.
- 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.
- Faites attention lorsque vous retirez la porte de l'appareil, celle-ci est lourde.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- 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.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur son emballage.

## 2.5 Nettoyage par pyrolyse



### AVERTISSEMENT!

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

- Avant d'effectuer un nettoyage par pyrolyse et un préchauffage initial, retirez de la cavité du four :
  - tout résidu alimentaire excessif, déversement et dépôt d'huile ou de graisse.
  - tous les objets amovibles (y compris les grilles, les rails latéraux, etc., fournis avec l'appareil), en particulier les casseroles, poêles, plateaux, ustensiles anti-adhésifs, etc.
- Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse.
- Tenez les jeunes enfants éloignés de l'appareil lorsque le nettoyage par pyrolyse est en cours. L'appareil devient très chaud et de l'air chaud est libéré des orifices d'aération avant.
- Le nettoyage par pyrolyse est un fonctionnement à haute température qui peut dégager de la fumée provenant des résidus de cuisson et des matériaux de construction. Par conséquent, il est recommandé aux consommateurs de :
  - veillez à assurer une bonne ventilation pendant et après le nettoyage par pyrolyse.
  - veillez à assurer une bonne ventilation pendant et après le préchauffage initial.
- Ne renversez pas ou n'appliquez pas d'eau sur la porte du four pendant et après le nettoyage par pyrolyse pour éviter d'endommager les panneaux de verre.
- Les fumées dégagées par les fours à pyrolyse / les résidus de cuisson sont décrites comme étant non nocives pour les êtres humains, y compris pour les jeunes ou les personnes à la santé fragile.
- Maintenez les animaux domestiques à l'écart de l'appareil pendant et après le nettoyage par pyrolyse et le préchauffage initial. Les petits animaux de compagnie (en particulier les oiseaux et les reptiles) peuvent être très sensibles aux

changements de température et aux fumées émises.

- Les surfaces anti-adhésives des casseroles, des poêles, des plaques, des ustensiles, etc. peuvent être endommagées par le nettoyage par pyrolyse à haute température et peuvent également être source de fumées légèrement nocives.

## 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

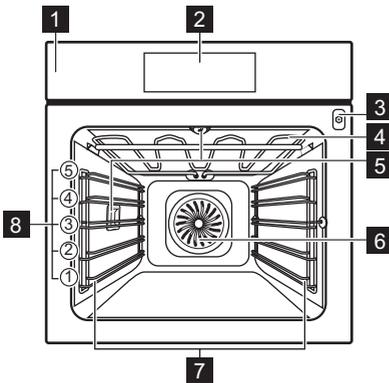
### **AVERTISSEMENT!**

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

## 3. DESCRIPTION DU PRODUIT

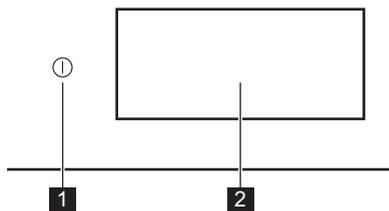
### 3.1 Vue d'ensemble



- 1 Bandeau de commande
- 2 Affichage
- 3 Prise pour la sonde à viande
- 4 Résistance
- 5 Éclairage
- 6 Chaleur tournante
- 7 Support de grille, amovible
- 8 Niveaux de la grille

## 4. BANDEAU DE COMMANDE

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



1

ACTI-  
VEZ /  
DÉSAC-  
TIVEZ

Appuyez et maintenez enfoncé pour allumer et éteindre l'appareil.

2

Affichage

Affiche les réglages actuels de l'appareil.

Le bandeau de commande permet d'accéder à diverses fonctions de cuisson et à divers plats. Il affiche également les informations sur son état de fonctionnement actuel.

### 4.2 Affichage

L'affichage est entièrement interactif, défilant et divisé en sections définies. Vous pouvez faire glisser votre doigt sur l'écran pour naviguer vers la gauche ou la droite.

OK

Pour confirmer la sélection/le réglage.

> < Pour passer au niveau suivant ou précédent dans le menu.

^ v Pour accéder aux paramètres supplémentaires et les ajuster.

♥ Pour enregistrer les paramètres actuels dans : Mes programmes.

♡ Pour supprimer les paramètres actuels dans : Mes programmes.

💡 Pour allumer et éteindre l'éclairage.

🔌 Pour activer et désactiver les options.

🔒 L'appareil est verrouillé.

🔔 Son alarmefonction est activée.

🔔 Son et arrêt du fourfonction est activée.

🔔 Message pop up uniquement est activée.

🕒 Départ différéfonction est activée.

✕ Pour fermer le message contextuel ou annuler le paramètre.

📶 La connexion Wi-Fi est activée.

📶 La connexion Wi-Fi est désactivée.

📶 Télécommande est allumé.

🔋 Fonctionne avec le mode économie d'énergie.

## 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 5.1 Première connexion

L'affichage indique un message de bienvenue après la première connexion. Vous pouvez choisir entre démarrer ou ignorer le processus d'intégration. Les

configurations peuvent être revues et modifiées chaque fois que cela est nécessaire.

Ajustez les configurations : Langue, Heure actuelle, Connexion sans fil.

### 5.2 Connexion sans fil

L'appareil permet la connexion au réseau Wi-Fi et la liaison d'appareils mobiles. Vous pouvez recevoir des notifications,

commander et surveiller votre appareil depuis vos dispositifs mobiles.

Pour connecter l'appareil, vous avez besoin de :

- Un réseau sans fil avec connexion Internet.
  - Un appareil mobile connecté au même réseau sans fil.
1. Pour télécharger l'application, scannez le code QR situé au dos du manuel d'utilisation. Vous pouvez également télécharger l'application directement depuis l'App Store.
  2. Suivez les instructions de mise en route de l'application.
  3. Mettez en fonctionnement l'appareil.
  4. Appuyez sur < et balayez l'écran vers la gauche pour accéder au menu. Sélectionnez : Réglages / Connexions.
  5. Appuyez pour activer ou désactiver : Wi-Fi.

Le module sans fil de l'appareil démarre dans les 90 sec.

Fréquence	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth : 2400 - 2483.5 MHz
Puissance max.	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth : EIRP < 20 dBm (100 mW)
Protocoles	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11bgn

### 5.3 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 NIU6).

### 5.4 Préchauffage et nettoyage initiaux

Préchauffez l'appareil vide avant la première utilisation et le premier contact avec des aliments. L'appareil est susceptible de dégager des odeurs désagréables et de la fumée. Ventilez la pièce pendant le préchauffage.

1. Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles de l'appareil.
2. Entrez dans le menu et sélectionnez : Fonctions.
3. Réglez la fonction  Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 1 h.
4. Réglez la fonction  Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 min.
5. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
6. Nettoyez l'appareil et les accessoires uniquement avec un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et un détergent doux.
7. Remettez les accessoires et les supports d'étagère amovibles à leur position initiale.

## 6. UTILISATION QUOTIDIENNE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 6.1 Menu

Appuyez sur < et balayez l'écran vers la gauche pour accéder au menu.

- Plats
- Fonctions
- Mes programmes
- Maintenance
- Réglages

## 6.2 Fonctions

Le sous-menu comprend une liste de fonctions de cuisson.

La liste des fonctions peut varier en fonction de la version du logiciel.

1. Entrez dans le menu et sélectionnez : Fonctions.
2. Sélectionnez le mode de cuisson.
3. Ajustez les configurations
4. Appuyez sur **START** . Vous pouvez brancher la sonde de cuisson à tout moment avant ou pendant la cuisson. Reportez-vous au chapitre « Utilisation des accessoires, Sonde de cuisson ».
5. **^** - appuyez sur pour adapter les réglages pendant la cuisson.
6. **STOP** - appuyez pour désactiver le mode de cuisson.



Rapidité Préchauffer est disponible uniquement avec certains modes de cuisson. Pour plus d'informations sur les options de préchauffage, reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne », Paramètres, sous-menu : Préférences.



### Haut

Chaleur intense pour un dorage rapide sur le dessus.



### Bas

Faire dorer de façon uniforme la base des préparations. Parfait pour les pizzas, les tartes et pour finaliser la cuisson des gâteaux et des quiches. Préchauffez le four et utilisez le niveau de grille le plus bas.



### Air chaud

Pour la cuisine du quotidien, sur plusieurs niveaux. Obtenir des plats cuits de façon uniforme sans mélanger les saveurs. Réglez une température inférieure à celle de Haut & Bas.



### Haut & Bas

Pour la cuisine de tous les jours sur un seul niveau. Convient à toutes les préparations, tels que les ragoufts, les pains et les pâtisseries.



### Chaleur tournante & haut

Rôtir de gros morceaux de viande et de volaille pour obtenir une texture tendre à l'intérieur et croustillante à l'extérieur.



### Chaleur tournante & bas

Cuire de façon uniforme la pâte avec une croûte croustillante. Parfait pour les pizzas, les quiches, les tartes et les tourtes.



### Chaleur tournante, haut & bas

Cette fonction est idéale pour les repas préparés.



### Cuisiner en économisant l'énergie

Économiser de l'énergie en utilisant la chaleur résiduelle pour cuisiner. Idéal pour les pâtisseries.



### Réchauffer

Cette fonction réchauffe délicatement les restes de nourriture.



### Grill

Griller ou dorer de façon uniforme les légumes ou la viande. Idéal pour griller du pain.



### Levée de pâte/pain

Température idéale pour une levée de pâte rapide.



### Rafrâchir

Redonner une odeur fraîche et un intérieur moelleux aux pains, viennoiseries et pâtisseries de la veille.



### Décongélation

Dégivrage doux pour préparation ultérieure.



### Mijoter

Faire mijoter les ingrédients pour obtenir des ragoufts tendres et juteux.



### Rôti

Pour que la viande, la volaille ou les légumes soient croustillants à l'extérieur et tendres à l'intérieur.



### Cuisson du pain

Utilisez cette fonction pour préparer des pains et petits pains et obtenir un excellent résultat professionnel en matière de croustillant, de couleur et de brillance de la croûte.



### Cuisson basse température

La cuisson basse température augmente le temps de cuisson, mais vous permet d'obtenir un meilleur résultat de cuisson. Avant de mettre la viande au four, saisissez-la.



### Stériliser

Mettre des fruits et légumes juteux en conserve à basse température. Placez les pots de conserve résistants à la chaleur sur une plaque de cuisson remplie d'eau.



### Chauffe-plats

Pour préchauffer vos plats avant de servir.



### Maintien au chaud

Maintenez vos plats au chaud avant de les servir. Veuillez noter que certains plats peuvent continuer à cuire et sécher tout en restant chauds. Couvrir les plats si nécessaire.



### Déshydrater

Faire sécher de façon uniforme les fruits, les herbes et les légumes à basse température. Ouvrez la porte occasionnellement pendant le séchage pour améliorer le résultat du séchage.



Durant certains modes de cuisson, l'éclairage peut s'éteindre automatiquement à une température inférieure à 80 °C.

## 6.3 Plats

PlatsLe sous-menu comprend un ensemble de programmes conçus pour les plats dédiés. Chaque plat de ce sous-menu est fourni avec un réglage approprié. La durée et la température peuvent être réglées pendant la cuisson.

Pour certains plats, vous pouvez également réaliser la cuisson avec Sonde de cuisson.

1. Entrez dans le menu et sélectionnez : Plats.
2. Choisissez un plat ou un type d'aliment.
3. Adaptez les réglages en fonction des préférences de cuisson. Réglez le poids. L'option est disponible pour certains plats. Appuyez sur **OK**.
4. Placez les aliments à l'intérieur de l'appareil conformément aux instructions affichées à l'écran.
5. Appuyez sur la touche **START**. Lorsque la fonction se termine, vérifiez si les aliments sont prêts. Prolongez le temps de cuisson si nécessaire.

## 6.4 Mes programmes



Cette fonctionnalité est disponible pour certains modèles uniquement.

Vous pouvez enregistrer jusqu'à 20 de vos réglages préférés, tels que le mode de cuisson, le mode plat ou le mode de nettoyage.

Pour enregistrer le réglage, sélectionnez le réglage souhaité et appuyez sur .

### Sélectionnez : Mes programmes

1. Accédez au menu et appuyez sur : Mes programmes pour vérifier les paramètres enregistrés.
2. Sélectionnez l'un des paramètres enregistrés.
3. Appuyez sur **START** pour démarrer la cuisson.

### Supprimer : Mes programmes

1. Accédez au menu et appuyez sur : Mes programmes pour vérifier les paramètres enregistrés.
2. Appuyez sur  pour supprimer les paramètres enregistrés.

## 6.5 Maintenance

Le sous-menu comprend une liste de programmes de nettoyage.

Nettoyage par pyrolyse	Ce programme élimine la saleté résiduelle dans l'appareil. Vous pouvez choisir parmi différents niveaux de nettoyage. Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».
------------------------	---

## 6.6 Réglages

Ce sous-menu comprend une liste de paramètres.

### Sous-menu : Configuration

Langue	Pour régler la langue de l'appareil.
Heure actuelle	Pour régler l'heure.
Affichage Luminosité	Pour régler la luminosité de l'affichage.

Son touches	Pour activer et désactiver la tonalité des champs tactiles. Il n'est pas possible de couper la tonalité pour  .
Volume Alarme	Pour régler le volume des signaux sonores et des sons touches.
Unité de température	Pour afficher l'unité de température actuelle.

## Sous-menu : Service

Mode démo	Code d'activation/désactivation : 2468
Versión du logiciel	Informations sur la version logicielle.
Réinitialiser tous les réglages	Restaure les réglages d'usine.

## Sous-menu : Préférences

Éclairage four	Allume et éteint l'éclairage.
Sécurité enfants	Empêche l'activation accidentelle de l'appareil.
Préchauffage/Chauffage	Néant - mode conventionnel de préchauffage de l'appareil. Il est défini par défaut et disponible pour toutes les fonctions de cuisson. La préférence peut être modifiée pour un autre type de préchauffage.
	Eco - le préchauffage de l'appareil avec une consommation d'énergie moindre. Il est disponible pour toutes les fonctions de cuisson.
	Rapidité - Réduit la durée de préchauffage. Uniquement disponible avec certaines fonctions.
Nettoyage conseillé	Vous rappelle quand nettoyer l'appareil.

Personnalisation de l'écran de veille	Pour personnaliser les fonctions et les raccourcis de l'écran.
---------------------------------------	--

## Sous-menu : Connexions

Connecter au réseau Wi-Fi	Pour connecter l'appareil au réseau sans fil.
Wi-Fi	Pour activer et désactiver : 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.
Télécommande	Pour lancer le fonctionnement à distance automatiquement après avoir appuyé sur START. Option visible uniquement après avoir activé : Wi-Fi.

## 6.7 Remarques sur : Cuisiner en économisant l'énergie

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 consulter les instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », Cuisiner en économisant l'énergie. Pour obtenir des recommandations générales sur l'économie d'énergie, reportez-vous au chapitre « Rendement énergétique », Conseils d'économie d'énergie.

## 7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

### 7.1 Sécurité enfants

Cette fonction permet d'éviter une utilisation involontaire de l'appareil. Elle peut être activée à tout moment.

1. Ouvrez le menu.
2. Sélectionnez : Réglages / Préférences / Sécurité enfants.

Sécurité enfants est activée. Pour permettre l'utilisation de l'appareil, appuyez sur les lettres du code par ordre alphabétique.

### 7.2 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, si le mode de cuisson est actif et qu'aucun réglage n'est modifié, l'appareil se met à l'arrêt automatiquement au bout d'un certain temps.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5

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

Si vous comptez exécuter un mode de cuisson pendant une durée supérieure au temps d'arrêt automatique, réglez la durée de cuisson. Reportez-vous au chapitre « Fonctions de l'horloge ».

### 7.3 Ventilateur de refroidissement

Lorsque l'appareil fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Si vous éteignez l'appareil, le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

## 8. FONCTIONS DE L'HORLOGE

### 8.1 Description des fonctions de l'horloge

Fonction	Description
<b>Minuteur</b>	Pour régler la durée de cuisson. Le maximum est de 23 h 59 min. Pour définir ce qui se passe lorsque la durée s'est écoulée, sélectionnez la valeur préférée : Fin de l'action. Le Timer peut être utilisé indépendamment, même lorsque le four ne fonctionne pas.

Fonction	Description
<b>Fin de l'action</b>	 <b>Son alarme</b> Lorsque le temps est écoulé, le signal retentit. Cette fonction peut être réglée à tout moment, même lorsque l'appareil est à l'arrêt.
	 <b>Son et arrêt du four</b> Lorsque le temps est écoulé, le signal retentit et le mode de cuisson s'éteint.
	 <b>Message pop up uniquement</b> Lorsque le temps est écoulé, le message apparaît à l'écran. Cette fonction n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four.
<b>Départ différé</b>	Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson.
<b>Prolongation de la durée</b>	Pour rallonger le temps de cuisson.

Fonction	Description
<b>Compteur</b>	Pour indiquer la durée de fonctionnement de l'appareil. Le maximum est de 23 h 59 min. Il démarre automatiquement lorsqu'un processus de four est démarré et s'arrête lorsque le processus est terminé. Il est visible à l'écran principal si aucun autre timer n'est défini. Cette fonction n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four.

## 8.2 Minuteur

1. Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.
2. Appuyez sur : Minuteur.
3. Définissez la durée. Vous pouvez sélectionner la Fin de l'action préférée en appuyant sur les symboles.
4. Appuyez sur **OK** pour confirmer et revenir à l'écran principal.

## 8.3 Départ différé

1. Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.
2. Appuyez sur la touche **\*\*\***.

3. Appuyez sur Départ différé.
4. Faites défiler pour définir l'heure de début souhaitée et appuyez sur **OK**.
5. Vous pouvez maintenant définir le paramètre souhaité Fin de cuisson ou appuyer sur **OK** pour ignorer cette étape.
6. Appuyez sur **OK** pour revenir à l'écran principal.

## 8.4 Heure actuelle

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Appuyez sur Réglages / Configuration / Heure actuelle.
3. Réglez l'heure.
4. Appuyez sur la touche **OK**.

## 8.5 Modification des réglages du minuteur

Vous pouvez modifier la durée à tout moment en cours de cuisson.

1. Appuyez sur la touche **^** / Minuteur.
2. Réglez la nouvelle valeur du minuteur. Appuyez sur la touche **OK**.

# 9. UTILISATION DES ACCESSOIRES

### **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

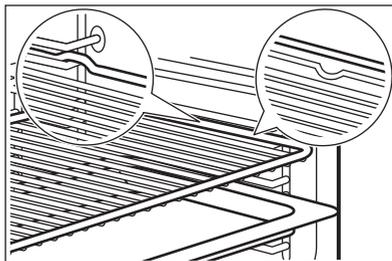
## 9.1 Insertion des accessoires

Accessoires disponibles en fonction du modèle. Scannez le code QR pour vérifier comment utiliser les accessoires fournis avec votre appareil. Vous pouvez commander les accessoires en option séparément. Pour plus d'informations, veuillez contacter votre revendeur local.



les ustensiles de cuisine de glisser hors de la grille.

Insérez l'accessoire (grille métallique/plaque) entre les rails du support de grille. Assurez-vous que la clayette touche l'arrière de l'intérieur du four .



Si votre plateau a une pente, positionnez-le vers l'arrière de l'intérieur du four.

Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité et empêche l'inclinaison. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord de la grille empêche

S'il y a une inscription sur l'accessoire, assurez-vous qu'il est face à vous.

Si vous utilisez un plateau avec des trous, placez le plateau/la poêle en dessous pour recueillir les liquides égouttants.

## 9.2 Sonde de cuisson

Cela mesure la température à l'intérieur des aliments.

Il y a deux températures à régler :

- °C - la température à l'intérieur de l'appareil. Elle doit être d'au moins 25 °C plus élevée que la température à cœur des aliments.
  -  - la température à cœur des aliments.
- Recommandations :

- Les ingrédients doivent être à température ambiante.
- Ne l'utilisez pas pour des plats liquides.
- Pendant la cuisson, l'aiguille du capteur d'aliments doit être complètement insérée dans le plat.

Cuisson avec : Sonde de cuisson

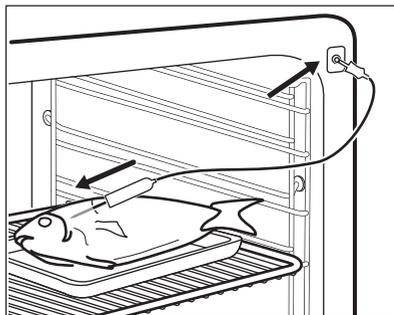
### AVERTISSEMENT!

Il existe un risque de brûlures lorsque la sonde alimentaire et les supports de grille deviennent chauds. Ne touchez pas la poignée de la sonde de cuisson avec les mains nues. Utilisez toujours des gants de cuisine.

1. Sélectionnez un mode de cuisson dans le menu : Fonctions ou un plat du menu : Plats.
2. Réglez la température du four et le temps de cuisson, si nécessaire.
3. Appuyez sur la touche OK.
4. Appuyez sur la touche START.
5. Insérez la sonde de cuisson dans le plat :

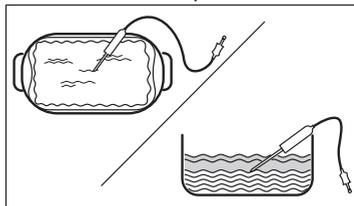
#### **Viande, volaille et poisson**

Insérez toute la longueur de l'aiguille de la sonde de cuisson dans la viande ou le poisson à sa partie la plus épaisse.



#### **Ragoût**

Introduisez la pointe de la sonde de cuisson exactement au centre de la cocotte. La sonde de cuisson doit être stable en un seul endroit pendant la cuisson. Pour y parvenir, utilisez un ingrédient solide. Utilisez le rebord du plat de cuisson pour appuyer la poignée en silicone de la sonde de cuisson. La pointe de la sonde de cuisson ne doit pas toucher le fond du plat de cuisson.



6. Branchez la sonde de cuisson dans la prise située à l'intérieur de l'appareil. Reportez-vous au chapitre « Description du produit ».

L'affichage indique la température actuelle de la sonde de cuisson.

7.  - appuyez sur pour régler les paramètres.
8. Sélectionnez la carte Sonde de cuisson pour régler la température à cœur du capteur ou configurez l'option préférée :
  - Son alarme - lorsque les aliments atteignent la température au cœur, le signal sonore retentit.
  - Son et arrêt du four - lorsque les aliments atteignent la température à cœur, le signal sonore retentit et le four se met à l'arrêt.
  - Message pop up uniquement - lorsque les aliments atteignent la température à cœur, le message s'affiche.

9. Appuyez sur la touche OK.
10. Dès que les aliments atteignent la température définie, un signal sonore retentit. Vérifiez si les aliments sont prêts. Prolongez le temps de cuisson si nécessaire.

11. STOP - appuyez pour désactiver le mode de cuisson.
12. Débranchez la sonde alimentaire et sortez le plat de l'appareil.

## 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. Elles varient selon les recettes, la qualité et la quantité des ingrédients utilisés.

Votre appareil peut cuire ou rôtir différemment de votre appareil précédent. 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.

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

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

Pour des conseils sur les économies d'énergie, reportez-vous au chapitre « Efficacité énergétique ».

#### Symboles utilisés dans les tableaux :

	Type d'aliment
	Mode de cuisson
	Température

	Accessoire
	Niveau de la grille
	Heure de cuisson (min)

### 10.2 Cuisiner en économisant l'énergie - accessoires recommandés

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

- **Plaque à pizza** - sombre, non réfléchissante, diamètre 28cm
- **Plat de cuisson** - sombre, non réfléchissant, diamètre 26cm
- **Ramequins** - céramique, diamètre 8cm, hauteur 5 cm
- **Moules à flan** - foncé, non réfléchissant, diamètre 28cm

### 10.3 Cuisiner en économisant l'énergie

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

				
Petits pains sucrés, 16 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	25 - 35
Gâteau roulé	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	15 - 25
Poisson entier, 0,2 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	15 - 25

		°C		
Cookies, 16 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Meringues, 24 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	160	2	25 - 35
Muffins, 12 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Petite pâtisserie salée, 20 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Biscuits à pâte sablée, 20 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	140	2	15 - 25
Tartelettes, 8 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	15 - 25

## 10.4 Informations pour les laboratoires d'essais

Tests conformes aux normes : EN 60350-1, IEC 60350-1.

### Cuisson sur un seul niveau

			°C		
Génoise allégée	Air chaud	Grille métallique	160	45 - 60	2
Génoise allégée	Haut & Bas	Grille métallique	160	45 - 60	2
Tarte aux pommes <b>1)</b>	Air chaud	Grille métallique	160	55 - 65	2
Tarte aux pommes <b>1)</b>	Haut & Bas	Grille métallique	180	55 - 65	1
Sablé	Air chaud	Plateau de cuisson	140	25 - 35	2
Sablé	Haut & Bas	Plateau de cuisson	140	25 - 35	2
Petits gâteaux, 20 par plateau <b>2)</b>	Air chaud	Plateau de cuisson	150	20 - 30	3
Petits gâteaux, 20 par plateau <b>2)</b>	Haut & Bas	Plateau de cuisson	170	20 - 30	3
Pain grillé <b>3)</b>	Haut	Grille métallique	max.	1 - 2	5

**1)** 2 pains moulés placés en diagonale (Ø 20 cm). Le droit doit être positionné plus à l'avant que le gauche.

**2)** Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte à l'aide du paramètre : Préchauffer/Néant. N'utilisez pas : Préchauffer/Rapidité et Eco. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne », Paramètres, Sous-menu : Préférences.

**3)** Préchauffez l'appareil pour 5 à l'minute du réglage : Préchauffer/Néant. N'utilisez pas : Préchauffer/Rapidité et Eco. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne », Paramètres, Sous-menu : Préférences.

## Cuisson sur plusieurs niveaux

			°C		
Sablé	Air chaud	Plateau de cuisson	140	25 - 45	2 et 4
Petits gâteaux, 20 par plateau <sup>1)</sup>	Air chaud	Plateau de cuisson	150	25 - 35	2 et 4
Génoise allégée	Air chaud	Grille métallique	160	45 - 55	2 et 4
Tarte aux pommes	Air chaud	Grille métallique	160	55 - 65	2 et 4

<sup>1)</sup> Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte à l'aide du paramètre : Préchauffer/ Néant. N'utilisez pas : Préchauffer/Rapidité et Eco. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne », Paramètres, Sous-menu : Préférences.

## 11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 11.1 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.
- Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.
- Nettoyez les taches avec un détergent doux.

#### Utilisation quotidienne

- Essuyez l'intérieur de l'appareil 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 l'intérieur de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre après chaque utilisation.

#### Accessoires

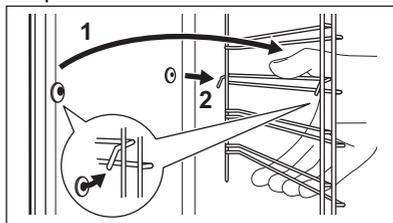
- Nettoyez tous les accessoires après chaque utilisation et laissez-les sécher. Utilisez uniquement un chiffon en microfibre avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

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

### 11.2 Retrait des supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

- Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
- Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.
- Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez-le.



- Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.

Si les rails télescopiques sont fournis, les goupilles de retenue doivent pointer vers l'avant.

### 11.3 Nettoyage par pyrolyse

Ce programme élimine la saleté résiduelle dans l'appareil. Lorsque le cycle de nettoyage se termine et que l'appareil refroidit, essuyez

les cendres. Utilisez-le dès que votre appareil a besoin d'un nettoyage en profondeur.

**⚠ AVERTISSEMENT!**

Risque de brûlure.

**⚠ ATTENTION!**

Si une table de cuisson est installée au-dessus du four ou si un autre appareil est installé dans le même meuble, ne les utilisez pas en même temps que cette fonction. Vous risqueriez d'endommager le four.

Ne démarrez pas la fonction si vous n'avez pas entièrement fermé la porte du four.

1. Assurez-vous que l'appareil est froid.
2. Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles.
3. Nettoyez le sol du four et la vitre de la porte intérieure pour éliminer toute particule alimentaire restante. Utilisez de l'eau chaude, un chiffon doux et un détergent doux.
4. Appuyez sur Maintenance / Nettoyage par pyrolyse.
5. Sélectionnez le mode de nettoyage et appuyez sur **START**. Suivez les instructions affichées.

Option	Durée
Nettoyage par pyrolyse, rapide	1 h
Nettoyage par pyrolyse, normale	1 h 30 min
Nettoyage par pyrolyse, renforcée	3 h

Lorsque le nettoyage commence, la porte du four est verrouillée. Le ventilateur de refroidissement fonctionne à vitesse élevée.

6. Le signal sonore retentit à la fin du nettoyage.
7. Lorsque le four est froid, nettoyez le sol du four avec un chiffon doux humide.



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

## 11.4 Nettoyage conseillé

Lorsque le rappel apparaît, un nettoyage est recommandé.

Utilisez la fonction : Nettoyage par pyrolyse.

## 11.5 Retrait et installation de la porte

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

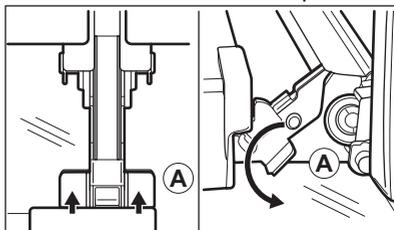
**⚠ AVERTISSEMENT!**

La porte est lourde.

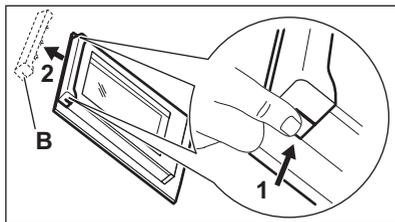
**⚠ ATTENTION!**

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

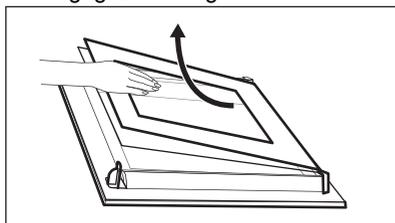
1. Assurez-vous que l'appareil est froid.
2. Ouvrez entièrement la porte.
3. Appuyez sur les leviers de blocage **A** sur les deux charnières de la porte.



4. Fermez la porte du four à la première position (à un angle d'environ : 70 °).
5. Tenez la porte en plaçant vos mains de chaque côté et soulevez-la en la tirant en biais vers le haut.
6. Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un linge doux posé sur une surface stable.
7. Tenez la garniture de porte **B** sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.



8. Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.
9. Saisissez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur un par un et dégagez-les du guide.



10. Nettoyez la vitre à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement la vitre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.

Après le nettoyage, effectuez les étapes ci-dessus dans le sens inverse. Installez d'abord le plus petit des panneaux, puis le plus grand, et terminez par la porte.

## 11.6 Remplacement de l'ampoule

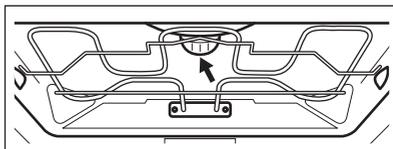
### AVERTISSEMENT!

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

1. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
2. Débranchez l'appareil.
3. Placez le chiffon sur le sol du four.

### Lampe supérieure

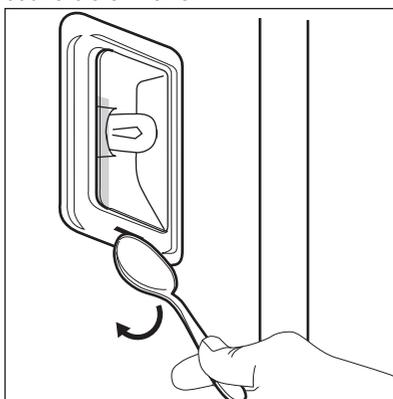
1. Tournez le couvercle en verre pour le retirer.



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

### Lampe latérale

1. Retirez le support d'étagère gauche pour accéder à l'éclairage.
2. Utilisez un objet étroit, émoussé (par ex. une cuillère à café) pour retirer le couvercle en verre.



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

## 12. DÉPANNAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 12.1 Que faire si...

Description du problème	Cause et solution
Vous ne pouvez pas mettre l'appareil en fonctionnement ni le faire fonctionner.	L'appareil n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.
L'appareil ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée. Pour régler l'horloge, reportez-vous au chapitre « Fonctions de l'horloge ». La porte n'est pas correctement fermée. 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. Sécurité enfants est activée.
L'éclairage est éteint.	L'ampoule est grillée. Remplacez l'ampoule. Pour plus de détails, reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».
 Une coupure de courant arrête toujours la procédure de nettoyage. Répétez le nettoyage s'il est interrompu par une coupure de courant.	
Problème avec le signal du réseau Wi-Fi.	Vérifiez que votre appareil mobile est bien connecté au réseau sans fil. Vérifiez votre réseau Wi-Fi et votre routeur. Redémarrez le routeur.
Nouveau routeur installé ou configuration du routeur modifiée.	Pour reconfigurer l'appareil 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.	Déplacez le routeur aussi près que possible de l'appareil.
Le signal sans fil est perturbé par un four à micro-ondes qui se trouve près 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.

### 12.2 Codes d'erreur

Quand une erreur de logiciel se produit, l'affichage indique un message d'erreur. Vous trouverez la liste des problèmes dans le tableau ci-dessous.

Code et description	Solution
<b>F102</b> - la porte n'est pas complètement fermée ou le verrouillage de la porte est cassé. <b>1)</b>	Refermez la porte. Mettez à l'arrêt puis de nouveau en fonctionnement l'appareil.
<b>F111</b> - la Sonde de cuisson n'est pas correctement insérée dans la prise.	Enfoncez bien la Sonde de cuisson dans la prise.

Code et description	Solution
<b>F240, F239</b> - les champs tactiles de l'affichage ne fonctionnent pas correctement.	Nettoyez la surface de l'affichage. Vérifiez que les champs tactiles sont propres.
<b>F908</b> - le système de l'appareil ne peut pas se connecter au bandeau de commande.	Mettez à l'arrêt puis de nouveau en fonctionnement l'appareil.
<b>F602, F603</b> - le Wi-Fi n'est pas disponible. <b>1)2)</b>	Mettez à l'arrêt puis en fonctionnement l'appareil.

1) Lorsque le message d'erreur suivant 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 service après-vente agréé.

2) Si l'une de ces erreurs se produit, les autres fonctions de l'appareil continuent à fonctionner normalement.

## 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 l'appareil. Elle est visible lorsque vous ouvrez la porte. 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) :

## 13. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

### 13.1 Fiche d'informations sur le produit et informations sur le produit conformément aux réglementations européennes sur l'étiquetage énergétique et l'écoconception

Nom du fournisseur	AEG
Identification du modèle	NBE7P731AB 944035139 NBE7P731AT 944035138 TE7PB731AT 944035144
Indice d'efficacité énergétique	61.2
Classe d'efficacité énergétique	A++
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	1.09 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	71 l

Type de four	Four encastrable	
	NBE7P731AB	34.0 kg
Masse	NBE7P731AT	34.0 kg
	TE7PB731AT	35.0 kg

IEC/EN 60350-1 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 1 : Cuisinières, fours, fours à vapeur et grills : Méthodes de mesure des performances.

## 13.2 Informations produits pour la consommation d'énergie et le temps maximum requis pour atteindre le mode basse consommation applicable

Consommation d'énergie en mode veille	0.8 W
Consommation d'énergie en mode « veille » en réseau	2.0 W
Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable	20 min

Pour savoir comment activer et désactiver la connexion réseau sans fil, reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation ».

### 13.3 Conseils pour économiser l'énergie

Les conseils ci-dessous vous aideront à économiser de l'énergie lors de l'utilisation de votre appareil.

Assurez-vous que la porte de l'appareil est fermée lorsque l'appareil est en marche. 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 et des moules et récipients foncés et non réfléchissants pour accroître les économies d'énergie.

Ne préchauffez pas l'appareil avant la cuisson, sauf recommandation spécifique.

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 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 garder les aliments au chaud ou réchauffer d'autres plats.

Lorsque vous mettez l'appareil à l'arrêt, l'écran indique la chaleur résiduelle ou la température.

Si un programme avec Minuteur 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.

#### Maintien des aliments au chaud

Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et garder les aliments 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.

#### Cuisiner en économisant l'énergie

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.

### Mode Veille

Après 2 min, l'affichage passe en mode veille.

## 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

OU

À DÉPOSER EN MAGASIN

OU

À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

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







